

# Villacarrillo Costumbrista: El Agosto

Una pareja de mulos sube por el camino de La Minga, enfilada, parsimoniosa. La carga de gavillas que acarrear es de tal volumen, que quedan ocultos bajo la mies, convirtiendo su apariencia natural en dos bolas amarillas en movimiento. Les azuza la voz incitante, estimuladora, del hombre que a la zaga agarra el pelo del luengo rabo del último animal, para aliviarse en la subida. Ya en la carretera la recua bordea los añosos álamos, árboles de reciedumbre y poblada espesura, que sombrean Las Pilas. A su amparo arbóreo se preserva del sol naciente la hilera de pequeñas casas de este apartado caserío, a apenas medio kilómetro de la población. A la puerta de algunas de ellas un espejo emparrado tamiza la luz del soporal, y ofrece de sus nudosos troncos el arrimado fruto, vestido con unas redecillas; ya ofrece su dulcedumbre, y así se contraría la dañina golosía de caretos y avispas.

atraídos por el vistoso color amarillo de unas plantas espinosas. Junto a la Fuente de la Minga el rumor del grueso caño de agua que se vierte al pilón cuadrilongo, atrae a la recua a aplacar la sed.

En el piojar (pegujal) descincha el segador las bestias y las traba de las manos, por encima del casco. Quedan a su complacencia por el rastrojo. Se coloca el zamarrón y lo ata a las piernas y a la cintura, y enfunda en su mano izquierda los dediles, unas fundas de cuero que preservan los dedos del corte de la hoz cuando, desde la diestra, parte el instrumento para cortar la mies puñado a puñado. Se une a otros dos segadores que avanzan inclinados sobre los tallos agostados, serrando manojos del grosor que abarca la mano, y los dejan atrás agavillados, en espera de formar los suficientes haces para completar otra carga y repetir el acarreo.

Se abre la mañana y el calor se vuelve insoportable. Una damajuana revestida de pleita, humedecida, preserva el frescor del agua, y alivia la sequedad de las gargantas de los segadores, a la par que atempera el sofocante calor. El trío avanza lentamente a lo largo de la labrantía. Quedan atrás, enhiestas, las cañas residuales de la mies en un corte parejo y uniforme. Una vez alzada la cosecha y pase el día de la virgen de agosto, se quemará el residual rastrojo.

Atardece y el polvo, del camino que viene desde el Pozo de Don Joaquín, se hoya con las pisadas de varias mujeres y chiquillos. Vienen de espigar. Regresan después de patear los rastrojos calinosos, extendidos sobre el ardiente horizonte. Sobre la espalda acarrear el fruto de la rebusca en unos fardeles rechonchos y agujerados, por los que escapan algunas de las espigas. Una de ellas camina con los brazos en jarras, la espalda erguida en el afán de recuperar el bienestar perdido tras varias horas inclinada entre las cañas del barbecho; se bambolea con el paso el pañolón que pende de su mano, el mismo que le ha preservado del sol agosteño; ceñido a su cintura el mandil, remedo de cesta para

acopiar las espigas, le cubre la falda. Chiquillos de rostro renegrido, por el verano al aire libre, transportan varias cubetas del basto fruto dejado por la alzada cosecha; traen las piernas arañadas, al desamparo de los calzones cortos, agujonadas por la agudeza de las cañas del barbecho. Ya en su casa, en la puerta, esparcen el contenido de los fardeles y de las cubetas sobre un recogido mantoncillo. A mano frotando las espigas o con una maza golpeando aquí y allá, comienzan a desgranar el fruto; todos están alrededor de la pequeña cosecha. Una vez quebrantadas las espigas, el montón resultante se vacía en una espuerta para aventarlo en las afueras del pueblo, allí donde el aire campea sin estorbo. El amplio cesto sube hasta la altura del hombro, se inclina y con acierto cae la mezcla; al traspasar el vientecillo el caño atemperado, despoja la liviana paja y la deposita unos metros más allá; el grano amarillento, aristado, llena las cubetas colocadas a los pies de los recolectores. En alguna panadería o en la fábrica de harinas de don Pedro Mejía Orozco se hace el trueque. La austera cosecha a cambio de unos vales de pan, unos kilos de harina o alguna cantidad de dinero. Los tres o cuatro fardeles se pesan en la báscula que gobierna Vicente Romero, situada en una amplia estancia sombría, que queda frente a la entrada a la fábrica de harina. Las talegas se vuelcan, sacudiéndolas por las extremas costuras, sobre una tupida alambrada, que cubre el granero subterráneo, protegido por tablas de madera, donde duerme el grano hasta que es conducido a su destino final, la mollienda. El importe de la rebusca será abonado en la oficina, a la salida de la fábrica, por el contable Pedro Tortosa.

En el interior de la fábrica pulula una sutil neblina formada por infinitesimales corpúsculos de harina pulverulenta, recién obtenida, que se deposita por todas partes formando pequeños neveros en los resquicios de la madera oscura que cubre la maquinaria. El movimiento de giro de las maquinas lo producen potentes motores a través de gruesas correas de transmisión, ocasionando un resonante traqueteo que hace ininteligible

El tío Germán aguarda en la era la llegada de las acémilas. Las ha vislumbrado en la subida, desde los álamos. Su figura cargada, enjuta, trajina entre los trasnales de mies, puestos a orear unos días antes en los contornos del terreno; se cubre con un sombrero de paja de alas convexas, ajustado a la cabeza con un pañuelo anudado a las sienas, que absorbe el sudor que le mana de la frente; la camisa gris, fuertemente ceñida al cuello y a las muñecas y el estrecho pantalón de similar color, acentúan su delgadez. Llegan las bestias junto al trasnal y al desanudar las sogas quedan esparcidas las gavillas a los pies de la recua. El hombre sacude las espigas que han quedado tronchadas en las amugas, y con parsimonia devana las sogas en los palos del aparejo, hasta formar dos madejas colgantes. Ayudados con la horca, apilan la mies, para formar una pirámide que crece tras cada viaje, dando lugar ya a un robusto trasnal.

Trotan las caballerías cuesta abajo, ahora con la ligereza que ofrece la carencia de carga; levantan nubecillas de polvo, al aplastar sus herraduras la tierra seca y menuda. El silencio de la mañana veraniega se trastoca con el sonido continuo que producen los caretos al zumbar agitados,



cualquier intento de conversación. De aquí a allá, desde abajo hacia arriba, se mueven diligentes los encargados de llevar a fin el proceso molturador. Miguel Carrasco, Ignacio Granados, Antonio Peiró, Luis Sánchez Altarejos, éste a la vez conductor del achatado camión Pegaso con el que se hacen los transportes, vehículo siempre dispuesto junto a la fábrica, aparcado en el ensanche que toma la calle Guitarrista Manjón al descender del Pozuelo. El cabello, las cejas, los brazos velludos de estos hombres, queda poblado de las minúsculas partículas resultantes de la molienda; la nevada apariencia les confiere el venerable aspecto de unos ancianos.

Al paso por sucesivas cribas, el grano ha quedado limpio de paja, residuos y de otros tipos de cereales; cae en la tolva, una enorme caja con forma de tronco de pirámide invertido de base cuadrada, que se utiliza para dirigir las sustancias que se deben triturar, moler o clasificar, a las partes activas de la máquina en la se realiza por fases el proceso de la molienda. En la última de ellas se obtiene el moyuelo, que no es otra cosa que un salvado muy fino, el último apure que se separa de la harina, o sea la cáscara molida del grano, que se utiliza para el amasado de los animales domésticos; también se obtiene al final la harinilla, el acemite y el producto más importante: la harina. en la que se contienen los alimentos de la semilla. Una maquina purificadora, consistente en una criba atravesada por un chorro de aire, separa las partículas de harina al hacerlas pasar por una trama de orificios; de ahí el ambiente corpuscular que se produce, ambiente por cierto que puede llegar a ser explosivo al mezclarse con el aire el polvo de harina en suspensión. A través de una pequeña ventanilla cubierta por un cristal, se contempla el chorro desigual que crea la harina al caer desde la tolva a la que ha ido a parar, hasta el saco de cáñamo abrazado por unas reacias correas al extremo inferior del enorme cajón de madera. Cuando quedan los sacos colmados se trasladan cómodamente uno a uno, en una carretilla de dos ruedas, sobre la que se recuesta el saco con facilidad, hasta la báscula de la sala contigua. Mermado o acrecentado su contenido con la mensura de un enorme balanzón, al dictado del fiel de la báscula, quedan los sacos almacenados en pie derecho, en apretada formación. La producción de harina, casi en su totalidad, se vende; también se destina a la elaboración de pan. En el horno situa-



do al otro extremo de la fábrica, templar el horno y cocer el pan es el oficio de Juan Martínez Fernández, José Ramón Muñoz Sánchez, Francisco Ballesteros Martínez y un chaval recién llegado, Francisco Soto Aranda. El pan que se elabora se despacha en un recogido local contiguo a la entrada, bajo el arco o puentecillo que une la fábrica con la vivienda del dueño. De esta venta se encarga Isabel, una señora mayor, que viste siempre de negro, afable, de ademanes complacientes y a la que la singulariza el copete, el pelo rígido, moldeado, que lleva sobre la frente.

En varios días ha quedado la totalidad de la mies atresnalada en la era; los haces, ensartados en la horca, forman el ruedo que levantará la parva. A la presión de las cuchillas del trillo alumbra la espiga los granos apiñados en las cuatro o cinco carreras que la forman. Cuando se ha producido la eclosión total del grano, sale el animal del rodal y queda libre una vez desenganchado de la camaleja. El trillo se aparta a un lado empujado por los chiquillos. Ya está el sol en su cenit, el calor se torna agobiante. La rastrilla, arrastrada por el animal amontona la mezcla heterogénea. La escoba apura y elimina por completo el rastro de la parva. Y ahora a esperar en el sestero a que sople la necesaria brisa.

Una persistente ráfaga de aire remueve los álamos. ¡Ya está aquí el aire de Quesáj! El aire que viene encañado desde el sur. De seguir soplando, en una hora la labor quedará concluida. En otro caso se aguarda, a capricho del aire, el paso de las horas, y si cae la noche y sigue la calma indolente, se

produce una situación de vigilia que obliga a extender unas mantas junto a la parva, en situación de duermevela, al acecho de la llegada del aire indispensable.

Se ha terminado de ablenar y del burdo trasnal ha resultado un preciado montón de grano a cuya mensura se procede seguidamente, con la media fanega, un cajón trapezoidal, brillante por el uso, que una vez lleno de grano se rasa con el raedor, que es un cilindro de madera que allana la superficie de la medida y deja en el extremo un pequeño rimero de trigo llamado tacón. Ahora se paga la maquila al tío Germán. La maquila es la forma de liquidar al dueño de la era el servicio prestado, con parte del fruto recogido.

El trigo de la cosecha se cambia por el pan del año; también servirá el cereal para convenir, al pasar la feria o allá por el mes de octubre, la iguala con el barbero; la medida que se acuerde: en fanegas, medias fanegas o celemines, garantizará el arreglo del pelo y el afeitado, de los miembros varones de la familia, durante los siguientes doce meses.

Conforme se suceden los primeros días del mes de septiembre van desapareciendo los tresnales de las eras. En cualquier horizonte, hasta donde nos alcance la vista, sólo veremos caminos solitarios. Días antes eran transitados por bestias cabibajas, envueltas en haces, reiterando un paso uniforme, monótono, que las ha conducido una y otra vez desde el trigal a las numerosas eras de pan trillar que confinan con los muros del pueblo. Al más leve movimiento del aire los caminos expelen, espeso y blanquecino, en forma de remolinos, el polvo que los cubre. Se forma una polvareda tras el paso de la camioneta que baja por el camino hacia el cortijo, y que se aleja invisible, perdida en la polvorienta niebla, presentida únicamente por el petardeo ruidoso de su motor. Poco a poco, vuelven los infinitos corpúsculos a su estado de quietud para cubrir con desdén las hileras de plantas espinosas, de plumosas cabezuelas blancas, alineadas a lo largo del camino, consumidas por la sofocante calina. Los rastrojos renegridos, ausentes las figuras inclinadas de los segadores, cuarteán la tierra de labrantía, como un irregular tablero de ajedrez, a la espera de la reanudación de un nuevo ciclo.