ASÍ ERA SU VERANO

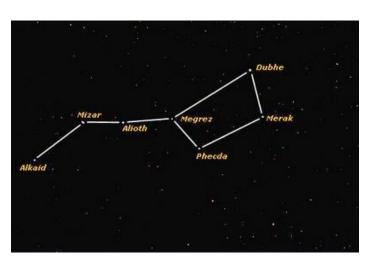
Al echar la vista atrás, ejercicio al que obliga el inexorable paso del tiempo, uno recuerda, y con nostalgia, aquellos antiguos veranos en los que se llevaban a cabo las dos grandes tareas agrícolas: la siega y la trilla.



Eran las más importantes de todo el año y, a la vez, las más estresantes: la siega por dura y sacrificada, la trilla por su necesaria urgencia. Y es que el labrador no se siente seguro de haber recibido el fruto de su trabajo hasta que no ve el trigo en

su granero. Antes de eso una inoportuna tormenta o cualquier otra eventualidad pueden robarle el fruto de sus sudores. Pero aunque sean dura la una y urgente la otra, ambas son las más gratificantes ya que suponen recoger el fruto del trabajo de todo un año.

En tiempos pasados y durante dos largos meses el pueblo se parecía a un gran hormiguero y cada hombre, mujer e incluso niño, sin tregua ni descanso, acarreaba con afán hacia la casa común su grano de trigo, puesta la vista en el largo próximo invierno. Ello trastocaba de tal forma la vida del vecindario que ni se dormía en la cama ni se comía en la cocina, como se acostumbraba hacer el resto del año. Aún recuerdo con qué insistencia rogaba yo a los mayores que me permitiesen dormir con ellos en la era, sobre el montón de paja que había quedado sin recoger. Y cómo



mi padre, aprovechando la oscuridad de la noche y la brillantez de las estrellas, me explicaba lo que para él representaba la Osa Mayor. Era, me decía, la imagen de un carro tirado por tres mulas. Y al lado de la mula central él veía al carramatero que dirigía a

los animales en su carrera. Y es que en la escuela el maestro nunca le explicó que no se trata de un mulatero sino de una estrella de nombre Alcor, aunque mucho más pequeña que sus hermanas Aliot, Mizar y Alkaid en las que él creía ver las tres mulas que tiraban del carro.

Y aunque he dicho dormir en realidad era sólo *echar una cabezada*, como ellos mismos decían, ya que la faena que estaban realizando la consideraban tan urgente que arañaban horas a la noche para añadirlas al día, haciendo verdadero aquello de que entre una y otro no existe pared.

Una vez acarreada la *garva* hasta la era y tendida la *pallada* comenzaba la propiamente llamada trilla. Vueltas y más vueltas de trillo y trillador hasta que el tallo estaba cien veces cortado y la espiga se había desprendido de los granos de trigo. Horas de espera y de calor a lo largo de toda la mañana dando *la vuelta al trigo* los hombres y las mujeres y los niños *rodeando* la *pallada* con gruesas escobas, hechas de alguna planta leñosa y de fabricación casera.

Hasta tal punto depende el labrador de los caprichos del tiempo meteorológico que para poder llevar a cabo las labores de la tarde necesitaba la existencia de viento. Viento suficiente para poder aventar la pallada ya trillada por la mañana y separar así el trigo de la paja. Trabajo lento y tedioso que además incluía la obligación de porgar el trigo y que exigía la dedicación de toda la tarde. La jornada sólo se consideraba terminada cuando veían que el trigo estaba ya en el granero y la paja en el pajar. Sólo entonces, ya muy caída la tarde, se podían tomar un corto respiro y mientras las mujeres preparaban la cena los hombres comentaban los afanes del día sentados en el branquil de la puerta y tomando la fresca. Pero convencidos, aunque no lo dijeran, de que aquel día que estaba a punto de fenecer no era más que una batalla ganada porque al día siguiente tenían que emprender otra y sólo al final del verano podrían cantar victoria porque entonces la guerra sí que habría terminado.

Para afrontar este duro trabajo y no perecer en el empeño se hacía necesaria una buena alimentación. Se abría el restaurante a muy primeras horas de la mañana para *echar el anís*, unos dulces y la consabida copa de

dicho licor. Y se cerraba con una buena cena. Todo lo contrario de lo que exige una correcta alimentación que habla de sepulturas llenas a consecuencia de grandes cenas. Pero en esas fechas se olvidaban de la dietética y las que se imponían eran las circunstancias. Entre uno y otra se intercalaban otras tres comidas: almuerzo, comida y merienda (que ellos llamaban *la brenda*). Un gran y único plato de *apañijo* (de apañar: aderezar, condimentar) del que todos iban comiendo acompañado de una buena lonja de jamón que ellos preferían llamar *magra*. Alguien podría imaginar que tales personajes se pasaban el día comiendo, pero quien así pensase estaría en un craso error porque les apremiaba tanto el trabajo que casi podría decirse que, como los legionarios, comían de pie.

Y, como es natural, acompañaban las comidas con un buen vino, éste sí de la casa, que, a falta de nevera, alguien con la debida antelación se había encargado de enfriar convenientemente bajando el porrón, depositado en un pozal, hasta tocar el agua del pozo, con lo que el ansiado licor adquiría un frescor que lo hacía tan natural como saludable.

Entremedias, y como si de una exquisitez se tratara, apagaban la sed con alguna gaseosa. Pero no de las que *Sánchez* fabricaba en Barbastro, que para tanto no había dinero, sino de las de *Armisén*, mucho más baratas. Se trataba de pequeños sobres, blancos unos y amarillos otros, que contenían unos polvos que al verterlos en un vaso de agua provocaban en ella un sinfín de burbujas saltarinas que humedecían la nariz y parte del rostro del afortunado que así, bebiéndola, lograba colmar su ardiente sed. Pero había que tener mucho cuidado de verter en el agua, y en último lugar, precisamente el contenido del sobre amarillo porque de lo contrario las burbujas se negaban a aparecer y con ello se perdía el encanto y la sensación refrescante de la gaseosa. Y es que el cubalibre acababa de ser inventado y el Martini y el Coktel todavía no habían llegado al Pueblo.

En fin, éste fue el verano que nuestros antepasados vivieron, sin vacaciones (con más trabajo que el resto del año), sin paga extra, sin playa ni montaña y menos descontentos y, tal vez, más felices que nosotros que lo tenemos casi todo. Por su afán al trabajo, por su fuerza para soportar los sacrificios, por su gran capacidad para superar las dificultades, por su

talento para saber aceptar las penosas condiciones que la vida les impuso sin quejarse ni acusar de ello a los demás, por su ejemplo... bien merecen el calificativo de héroes, aunque el nombre de ninguno de ellos aparezca en los libros de la Historia. Precisamente por ello cabría esperar que quienes pueden hacerlo decidan ofrecerles un recuerdo en cualquier parte del Pueblo. A mi entender les sobran méritos.