

La cultura de las Eras.



A medida que discurre nuestra vida, nos damos cuenta de las cosas que van cambiando. Decimos que el tiempo las transforma. Pero el tiempo no hace nada. Son muchísimas las circunstancias que en el momento en que miramos atrás, han influido para dar como consecuencia, el tiempo globalizado en el que vivimos. En un paseo por la sierra, encontré a un hombre con una cámara de video y unos chiquillos, que jugaban en una *era* olvidada. Abuelo ¿Quién hizo este *llanete de piedrecitas*? ¿Estará aquí desde hace mucho tiempo? Sí, si decía el anciano, hace ya muchísimos años que se hicieron las eras ¿verdad amigo? - preguntó el turista, dirigiéndose a mí mientras el gravaba. - Pues verá Vd. Las eras llevan aquí muchísimo tiempo, pero el que estaba aquí *sacando agosto* hace cuarenta años, era yo.

Cada sistema económico que va generando el hombre para subsistir a lo largo de la historia, produce una forma de vida diferente. Y hoy, mirando hacia atrás, puedo decir que, sin darnos cuenta quizá, hemos sido los últimos testigos de la **Cultura de las Eras**. Sus restos, donde tantos hombres recogieron sus cosechas para dar vida a sus familias y sudaron el pan, aún se ven desplegados entre las antiguas *hazas* en nuestro **Parque Natural de la Sierra Subbética Cordobesa**. Escasísimos son los restos de eras que se encuentran en valles o campiñas. Ya no hay. Y olvidados, también se olvidan las vidas de generaciones enteras que se dedicaron sobre su base, a una forma de economía que duró siglos.

El documento más antiguo que conocemos sobre rozas en la sierra zuhereña, lo encontramos en el tiempo de D. Luis Fernández de Córdoba, VII Señor de Zuheros en 1616, cuando autoriza varias *rozas* de montes para ser sembrados con semillas de secano en la sierra. Comenta el documento que estas *rozas* venían haciéndose en la sierra de antiguo.

Sobre los terrenos de estas *rozas* y para los hombres de iglesia, se asentaron diversa capellanías en parajes como *la fuente del espino, la fuente de la zarza o el camino de la oz*. Pero los restos más antiguos sobre el cultivo de cereales en nuestra sierra, los encontramos en la **Cueva de los Murciélagos**, donde apareció un *almacén* con restos de semillas carbonizadas. Semillas como la arcaica **Escaña**. Según la RAE: *Especie de trigo, propia de países fríos y terrenos pobres, de paja dura y corta, cuyo grano se separa difícilmente del cascabillo*. Un zuhereño no puede aceptar esta definición, pues la escaña es una espiga con dos líneas de granos, prácticamente plana, donde se contiene su pequeñísimo grano de trigo arcaico, y los *cascabillos* sólo contienen garbanzos. Su paja es durísima. La caña y la espiga se separaban siendo pateada en las eras con las patas de los animales. Conseguido esto, se sacaban las cañas de paja para tejer sombreros, cestas, adornos y rellenar colchones o las *jarmas* de los aparejos de animales de carga.

La escaña, casi llegó a perderse. Cuando ya no se sembraba en la sierra, se consiguió por parte de los arqueólogos que trabajaban en la cueva, una subvención para volver a sembrarla. Su finalidad, recoger semillas de escaña y conservarlas en la Universidad de Córdoba. Así la *cañada de Rafael* y el *llano del moro*, durante unos pocos años, volvieron a sembrarse para recuperar esta dura y antigua semilla.

Con éste artículo se pretende recuperar el proceso del trabajo en las eras, para volver a recordar y perpetuar un poco más su cultura. Expondremos su léxico, en muchos casos con palabras conocidas y no registradas en la RAE, en otros expresaremos sus términos fonéticos, buscando la mayor similitud con la pronunciación autóctona, intentando ser lo más fiable posible a las gentes que los utilizaban, cuando las eras eran el centro de una cultura y una forma de vivir que perduró en nuestra sierra hasta hace poco más de 50 años. Recordemos que algunos historiadores consideran que 50 años es el límite para que algo que ya no existe, comience a entrar en la Historia.

Selección de semillas.

La cultura de la era, no comenzaba en verano. Lo hacía en las nubladas tardes de la segunda quincena de septiembre. Las tormentas dejaban *arrollaeros* como yagas en la tierra cuando en muy poco tiempo descargaban el agua que desea el labrador, pero no con tanta violencia. Le seguían los días oscuros que nos acercaban a la festividad de *Los Santos*, y las *Ánimas* ayudaban a limpiar las semillas, si se las recordaba. En las *cámaras* de las casas, donde los *atrojes* rebosaban de granos de la última cosecha, y sobre los *plaitines*, descansaban los calientes costales. Un sonido característico hacía que los ratones del desván se escondiesen en sus cubiles de paja y pelo. Sobre un lienzo extendido

en el suelo, un hombre giraba un *jarnero* (*Harnero*) o una *criba* con sus fuertes brazos. Depende el instrumento, de la semilla que se fuese a limpiar. El *jarnero* se dedicaba para limpiar semillas de cuerpo fino como trigo, *avenate* (tipo de avena), cebada, lentejas, yeros, berzas, mientras que para semillas de más calibre como garbanzos blancos, habas, incluso habichuelas, se usaban las cribas de diverso calibre.

Terminando de *cernir*, los ayudantes arribaban sus sillas - las más rotas de la casa- *al reor* (rededor) del *cernidor*, y sentados todos, este dejaba caer la criba sobre las rodillas de los sentados. Todos, doblan la espalda, *atusan la vista* por la escasa luz que entra por postigos y *gateras*. Buscando las semillas malas, terroncillos, chinillos, *gransas* (espigas sin trigo)...las van sacando con los dedos de la criba, y echándolos debajo de ésta, comienzan las *casqueras*. Sin dejar de mover los dedos se arreglan noviazgos, se emparejan viudos, se critica al cura, se hacen tratos, se reflexiona sobre la existencia, se cuenta algún chascarrillo y dulcemente pasa un día de nubes, frío, o lluvia, cuando *el ruio de los canales* anuncia el agua. De vez en cuando algún nene gracioso se lleva un *guantaso* - *no hay que meterse en las conversaciones de las personas mayores*- mientras se vuelca la criba de semilla limpia sobre una *cuartilla*, y con esta se vacía el grano en un *costal*, donde irá de vuelta a su origen en la tierra. Para que la *cuartilla* se vuelque bien, quien abra el *costal*, habrá de tensar el lado de la boca que dé a su cuerpo y dejar flojo el filo que dé a la *cuartilla*. Esta se carga del *atroje*, se vuelca sobre la *criba*, se *cierne* el grano pausadamente y vuelta a empezar con la *casquera*.

Siembra

Las aguas del otoño han mojado la tierra. Las *jasas* (hazas) de la sierra han tomado el color rojizo que las abre a las semillas. En el desván, se ha tomado un *costal* del *plaitín* (pretil). La *cuartilla*, (medida de capacidad para áridos. ¼ de fanega. Fanega=1387 cl.) se ha llenado y vaciado cuatro veces, para completar la *fanega* de grano limpio que mañana se entregará a la tierra. Tres *piensos* para la yunta, uno al atardecer, otro de madrugada y otro antes de amanecer. Del *severo* se sacan dos *cuartillos* por animal en cada pienso. Antes de que el sol salga, la *leche migá con sopas* suelta el vapor acostumbrado sobre el *poquete* de la cocina, mientras en la cuadra se *aparejan los mulos*. El *albardón*, esqueleto forrado de paja de escaña, protege los lomos del animal. Lo cubre el *mandil*, estrecho y alargado, que se pliega sobre las ancas, pues aún no es tiempo de paja. De su delantera vistosa de cuero, en las esquinas, cuelgan *caireles* de hilos rojos. Sobre el *mandil* la *jarma* (jalma), el cuerpo del aparejo, cae a los costados del animal con su crujir de hojas de *mazorca* o paja de escaña. En su trasera, el bien cosido *atajarre* (ataharre) que acaba en el *botón* sobre el que se apoyará el nacimiento del rabo de la acémila. Una *esterilla* para cubrir la *jarma* con los filos decorados de hilos rojos y adornos. Por una cara el paño, por otra el bordado, que dará la cara al aparejo cuando se va de feria o romería. El *sincho* (cincho) lo oprime todo contra el animal, y este se queja. Aprieta sus abdominales resistiendo la presión del primer tirón, respira y hay que aprovechar para el siguiente, incluso llegando a apoyar la rodilla en el aparejo para tirar mejor. El animal se revuelve dando una dentellada. Pero ya te conozco, el codo puede ser una buena defensa y si no una *salivilla* o un *reguillón* (raspar con un dedo fuertemente contra un cuerpo). Penúltimo aparejo, la *esterilla*. Trenzada y cosida con *pleitas* de *esparto* (Faja o tira de esparto trenzado). En los últimos años de cuerda y goma, aunque también se usaron para *esterilla* *capachos* de molino para que no resbale la carga. Última vuelta de cincha para sujetarla y mientras se comen el último pienso, una vuelta a las *sopas* que hoy traen sorpresa. La cocinera ha estado *fridiendo* (friendo) mientras se *aparejaban los mulos* unas *torillas de caña*. (Masa de pan cortada en tiras planas y finas, frita en aceite de oliva. La masa se afina con una caña, de ahí el nombre)

Preparado el cuerpo de personas y animales, un *macho* recibe el *serón* pequeño para llevar los *achacales* (arreos, útiles). La *capacha*, (contenedor de pleita para transportar la comida cuando se va al campo a trabajar) el *dornillo* (maceta de madera) o la *maceta*, (cuenco de barro para cocinar en frío) quizá unas *trampillas* (o costillas. Trampas de alambre para cazar pajarillos) o la escopeta además del *costal* del grano, van entrando en los *cujones*. Lleva mucha *pleita* de esparto y muchas horas de invierno coser un buen serón. Los serones grandes son para trasportes mayores y pesados o de volumen: *estiercol*, *mazorcas*, *cortaeras* (*Canastas de varetas o cañas de mayor tamaño que las cestas con dos asas laterales*) y *canastas* (*Contenedor de cañas o varetas de olivo con un asa grande de lado a lado, más pequeña que la cortaera*) con hortalizas o frutas, lana... El serón (aparejo de pleitas cosidas entre sí que se ciñe a la parte superior del aparejo de un animal y en los laterales de éste, forma dos *cujones* (bolsas) para soportar acarreos) se cincha al aparejo con una *soga coyunda*. Una coyunda y una *soga de sincho* (cincho), serán necesarias para colocar el *arado de vertedera* y sus *achacales* en el otro animal. Ambos están atados por *martaquillas* (*Jáquimas de cuerda*) a una *estaca* o una argolla clavadas en la pared sobre los *pesebres*. Estos tienen unos pequeños sumideros, para que el polvo de la paja salga del pesebre hacia el suelo y los animales no se ahoguen al sorberlo. Este polvo, se retira con las manos del pesebre cuando hay mucho, y se esparce entre los pies de los animales, haciendo de cama, pues absorbe los orines y seca el estiercol, formando una cama caliente con el estiercol que se va endureciendo. Se retiran las *martaquillas* de las cabezas de los animales y se les colocan las *jáquimas*. Las tiras de cuero, terminan por pares en hebillas para adaptarlas a las dimensiones de la cabeza del animal. Tras la quijada, el castigador *perrillo*, de forja, aunque amagados sus dientes con unas vendas de tela para que no se clave mucho.

Los caminos son estrechos, pedregosos, y duros. En muchos tramos empedrados, en otros solo *chinos* piedras sueltas y poca tierra. Se la llevan las aguas cuesta abajo. En cada salida del pueblo debe haber un *pilar* para abrevar el ganado que ha de mantener en buen estado el *síndico personero del común*. Por los puertos de *monteprieto*, *portillo*

alto, la atalaya y malos vientos, se van viendo subir los *gañanes* con sus *yuntas* a paso cansino. Las *guarinas* (abrigos de hule para protegerse del agua) van sobre los hombros, aún no hace frío para *pellizas*, aunque si subes alto, el viento seco transita la sierra encogiendo las carnes y las gorras de lana rayadas defienden la cabeza del tempranero fresco. Algún pilar por el camino para abreviar, si los sufridos animales se arriman: Pozuelo, Cagilón,(Cangilón) Fuente de la Mora, Fuenfría, Atalaya, Pozo Nuevo, Fuente del Espino Charcón, Los *Praos* de Luque, Fuente de la Zarza, Las Pilas. En el valle: La Fuente, huerta del Pilar, Los *Praos*, Cotillas, Fuente de los Pujares. El cabestro relajado pero corto, por si hay que tirar rápido de él, ante un *escurrión* (resbalón) del animal.

Se baja el sembrador del mulo cuando llega a la haza (*jasa*) con las piernas ateridas. Con unos pasos se recupera el equilibrio. Se descargan los animales, poniendo el *jato* en un lugar protegido del viento y las piezas del arado donde se iniciará la besana. Un frondoso chaparro, una *bardilla*, la entrada de una choza... lugares tradicionales que en ocasiones no serán el mismo en verano que en invierno. Los animales se desaparejan. Con uno de los aparejos y el serón se formará un pesebre para el medio día. En algunas hazas, existían pequeños pesebres de piedra y *támaras*.

Los animales se conducen hacia el *arado de vertedera*. Para *uncirlos* se les impone el *ubio* sobre sus fuertes cuellos, cada uno entre dos *palojos* a los que se añadirán los *anterrollos*. Los *anterrollos* que protegerán el cuello del animal, quedarán ceñidos a los *palojos* con una cuerda o *tomisa* (tomiza) que los une en todo su tamaño. A los animales, en la cabeza y sobre la *jáquima*, (cabezada de tiras de cuero y hebillas sin bocado) se les colocarán *bozales* para que no mordisqueen plantas y se distraigan. Los *bozales* deben tener *antojeras*, (anteojeras) para que no vean por los lados y se concentren en tirar del arado. Uncidos los animales entre sí, al arado se le coloca el *rabero*, palo largo con varios agujeros verticales en su punta que une el *ubio* o yugo con el arado de vertedera a través de una pieza de cuero enrollada y enlazada a una abertura en el *ubio*. Al royo de cuero que une el *rabero* al *ubio*, se denomina *barzón*. A través del barzón entra el rabero y se sujeta a éste con una *lavija*, especie de clavo de forja duro y largo, que entra en un agujero del rabero y va sujeto al *barzón* por la propia tensión que ejercen los animales al tirar.

Uncidos los animales al arado, en los dos pequeños aros de sus *jáquimas* se les sujetará en cada una, los extremos de una cuerda de cuero o esparto denominada *madrina*. Así se sentirán más unidos en la briega (brega) del trabajo y se evitaban esfuerzos contrarios. La *madrina* no se debe poner cuando se ara en tierra de olivos por los posibles enganchones de esta con las ramas. Solo nos queda amarrar los *cabestros* de los animales a las *manseras* del arado por su parte interna y probar levantando la palanca, que la vertedera gira adecuadamente. El *gañán* también portaba un pequeño látigo o tralla sobre su cuello que la mayoría de las veces, bastaba con mover, para que los animales arrancasen a andar. Las dos rejas del arado de vertedera se pueden quitar y cambiar por otras cuando estén muy desgastadas, quebradas o melladas.

Al plantearse los primeros surcos, de la *besana*, los animales salen con fuerza y mucho brío, con lo que hay que controlarlos en la arrancada para que los surcos se ajusten a la orilla de la *jasa* (haza) desde donde se traza la besana. Esta se dibujará en el filo de la *jasa* más favorable para la *ariega* (hecho de arar) dependiendo de la inclinación del terreno, venciendo su pendiente de abajo hacia arriba.

El *gañán* debe estar coordinado con sus animales con voces y señales que indiquen a estos la dirección a seguir. Trazado el primer surco, un animal debe de ir en el mismo y el otro por fuera en la tierra pendiente de arar. Trazados dos o tres surcos *se* dibujarán con el arado *las amelgas*. Recordemos que no estamos arando para quitar malas yerbas, si no que vamos a sembrar. Para ello la haza se dividirá en trozos de terreno delimitados por dos surcos. Imaginemos que el sembrador, toma su *severo* o espuerta y la llena de grano. Se llena la mano con éste y lo esparce de derecha a izquierda y viceversa, formando un arco que delimita la fuerza del brazo, su longitud, y el giro del hombro abriendo la mano. Pues el espacio de tierra que ha sembrado con este arco, esparciendo grano, es el mismo que ha de delimitarse entre dos surcos. Esta habilidad la da la experiencia del sembrador. Así una *amelga* es el espacio de tierra que se va a sembrar y queda limitado por el arco imaginario que forma el sembrador al esparcir el grano. A esta forma de sembrar se le denomina *a manta*, y se utilizaba para trigo, *avenate*, cebada y escaña.

Si la siembra es de legumbres el procedimiento cambia. Se necesita otra persona. El *gañán* con la yunta y el arado va trazando el surco, mientras que una segunda persona va volcando el grano en el surco abierto. Aun así había dos modalidades en la siembra *a surco*. Una se denominaba *al golpe*, y consistía en coger pequeños pellizcos de grano del severo o espuerta sujeto en un brazo y verterlos en el surco a cada paso, delante de la punta del pie. Se sembraban al golpe lentejas, berzas y yeros, mientras que los garbanzos se sembraban *al chorreo*. Tomado en la mano un *puñao* de grano, con el dedo gordo de la mano se iban haciendo correr los granos hacia el centro del surco *chorreándolos* al paso del sembrador que seguía al *gañán*. Para esta labor se empleaban mejor mujeres y adolescentes que, aunque tenían las manos más pequeñas, también daban los pasos más cortos. Surco a surco se iba sembrando la *amelga*.

Al terminar cada *amelga*, animales, hombre y mujer o zagalillo, descansaban al final de la besana. Era el momento para coger del *jato* unas trampillas y colocarlas en las *amelgas* aradas. Muchos pajarillos, e incluso zorzales, brincaban entre las crestas de los surcos buscando lombrices y pequeños insectos que salían en el terreno arado. Recordemos que con las primas lluvias salían las deseadas *alúas*, cebo favorito para las trampas. En las *capachas*, además de las clásicas cuernas o canutos de caña huecos, para llevar los aliños de la comida, también llevaban los *gañanes* sus canutos llenos de alúas y papel de estraza mojado (para su alimento). Con estos pajarillos se completaba una dieta pobre en carnes en las casas de los jornaleros zuhereños, o se ponían a la venta para ganarse medio jornal en

muchos casos, cuando en la casa era lo único que entraba. Actualmente estas prácticas están terminantemente prohibidas. En los filos de las besanas y en las proximidades de los *jatos*, quedaban las plumas de los pajarillos apresados.

Continuando con la siembra, cuando el gañán llega a uno de los extremos de la besana, y al girar la vertedera cambiando de cuchilla, se limpiaba el barro del arado si la tierra estaba húmeda utilizando una paleta larga adosada en la mansera. Una amelga tras otra, pasa la mañana, y llega el descanso del medio día. Los sembradores llevaban en sus correas unas fundas de cuero que hacían ellos mismos, donde ubicaban la navaja y el reloj de cuerda. Este útil importantísimo que se heredaba de padres a hijos y nietos, marcaba los tiempos en el campo. Cuando no existía, eran las sobras que el sol proyectaba sobre piedras o árboles como el *camaranchón de las doce* ó *la piedra del alloso*, (alloza: almendra verde.) los que indicaban el descanso del medio día.

El invierno era más dado a *mojetes*, (salsas de cardillos, setas, patatas,...) *sobrehúsas*, (Sopa con una base de sofrito de: cebolla con habas verdes, corneta, y *culantro* (cilantro verde)) *clavellinas* (Potaje de lentejas o habichuelas de ayer, con un huevo frito, ajos, y aceite. Comido mojando sopas de pan y con estas sacando el condumio) quesos y productos de matanza, que el verano. Aunque lo que primaba era la *naranja en aceite*, (troceada la naranja en una maceta, se le añade un poquito de agua, sal y mucho aceite, añadiéndole partido un huevo duro, atún o tirillas de bacalao. Se come mojando sopas en el aceite y sacando con la sopa trozos de naranja y lo añadido) al igual que en tiempo de las aceitunas.

Saciada el hambre, un trago del botijo y lo que más apetece es seguir con la tarea. Lo animales terminan el último pienso en el serón, se revuelcan y se vuelven a uncir. Las nubes pasan entre surco y surco dejando su sombra de tiempo. Cuando la tierra no ha sido mojada suficientemente antes de sembrar, aparecen muchos terrones. Así entre *amelga* y *amelga*, descansa la yunta y el sembrador toma el *asaón* (*azadón*) y *machuca* los terrones más gordos. En ocasiones, entre los *manchones* y *albarras*, (albarras) se cuelan pequeñas entradas de tierra cultivable: las *hijuelas*.

Suenan disparos de escopeta, y la tarde trae a los cazadores al paso de los zorzales. Algunos alicortados llegan a las besanas donde pegan el típico pelletazo. La perrilla del gañán que guarda el *jato*, y defiende los mulos, los señala e incluso aprende a traerlos. La tarde se vuelve más fresca y el viento adormece los tajos con su carga de invierno. El sol se balancea entre las nubes con una tenue luz. Va siendo hora de recoger. Si no se termina la *jasa* y el tiempo se espera favorable para el día siguiente, el arado se quedará con su esqueleto de hierro clavado en la misma besana mientras *ubio* y *rabero* quedarán ocultos entre las cornicabras. Así un día tras otro se andarán los caminos de la sierra. De vez en cuando un eco de balidos en la dehesa. Sobre su mulo, vuelve el sembrador al pueblo, a la techumbre de cañas, y el calor de la candela, mientras en el mulo vacío, lleva una carga de *támaras* para la *gavillera*. Los mulos descansaran en su cuadra caliente y mientras rumian la paja se adormecerán soñando en silencio.

La semilla yace en el vientre de la tierra para romperse en verdes tonos buscando el aire. El agua romperá su cáscara, y aparecerán los primeros tallos como una promesa. También aparecerán las hierbas que el sembrador no quiere y que pueden quebrar su cosecha. El invierno va cuajando un nuevo sueño, que para que se haga realidad hay que *gradear* (Pasar la grada. Entramado de forja con clavos hacia la tierra que arrastra un animal para deshacer terrones y allanar la tierra.) y *escardar*. (Quitar malas hierbas con un *amocafre*. Similar al escardillo pero más afilado y corto para manejar con una sola mano)

Los cochinos *gruñen* en la *hijaera*. (Viene de ahijadera, lugar donde se crían animales) Salen en desbandada arrollando al zagal que les limpia. Se ha dado en la frente con la *aldaba* haciéndose un *borsino*. (Bulto, hinchazón, inflamación en la cabeza.)

Es escardador va mimando la tierra con un *amocafre* curvado. Mientras se espera la primavera y el calor amarillee los campos. Así pasará en la sierra el tiempo de los *mermensinos* (almecinos, frutos del almez) y los *majuletos* (*Espinos. Majuletas: bayas del espino o majuelo*). Las cajas de los zapatos se llenarán de color rojo y marrón, que se ofrecerán a *perrilla el vaso*, a *gorda la taza*. Los canutos de caña hueca serán cerbatanas certeras mientras pasa boceando el *tío de los garbanzos tostaos*. ¡Se cambia un cuartillo por medio!. Unas matitas de garbanzos verdes han llegado en el serón. Y el charrán busca los cascabillos azufrados y tiernos para romperlos buscando la golosina. La primavera *trae el verde* con el que se purgarán los mulos, y las cañas se convertirán en *pitos*. La cosecha se ve próxima mientras el trigo verde se mece esperando Julio el mes de la siega.

Julio, el mes de la siega.

Los trigos ya están tallados en julio. Hay que segar antes que las espigas se vuelquen en la tierra. *Las raspas tienen el bigote ennegreció*. La carga es liviana para los animales. Disfrutan de vacaciones antes de que comience la trilla. Es la hora de los hombres. Los *machotes* que antes acudían al destajo de siega de la campiña y han sido suplantados por máquinas. Pero en Zuheros, los tajos, son una barrera que no consiente a las máquinas conquistar sus cornisas y la siega y el agosto una actividad que si no se hace ¿Que van a hacer los hombres en sus casas? Se preparan hoces, *deiles*, y sombreros de paja. Los antiguos *zamarrones* ya han quedado atrás. Llegados a la haza se marca *el tajo* a segar en función del número de segadores. El dueño, si siega, o el más veterano, *al corte*, al costado de éste, *correrán calle* el resto de los segadores. Los más jóvenes, se entremeten con los veteranos. Los *deiles de cuero* protegen la mano izquierda, mientras los *leguis* protegen las *espinillas* de la punta de la hoz. Se corre calle de derecha a izquierda. Donde yo suelto el escalón que le hago al tajo, lo toma el compañero de la izquierda. Con la punta de la hoz se recogen las

cañas tirando hacia la derecha, con la izquierda, sobre la hoz, se recogen en un puñado (lo que cabe en un puño o mano) para dar el corte. Llena la mano izquierda se toman varias cañas con la derecha, envolviendo al resto que presiona el puñado para que quepa un segundo y un tercero en la misma mano. En equilibrio con la *joh* (hoz) se sostiene el puñado hasta que ya no se puede abarcar más y duelen las muñecas; una mano de recoger y tirar, la otra de abrazar y sostener. Por parejas un segador hace *el ataero* (atadero): arranca dos manojos de las cañas más largas; les sacude la tierra. Con las espigas de un *puñao* se amarran las raíces del otro, y se tiende *el ataero* en el suelo para ir vaciando los *puñaos* alternativamente. Por cada pareja, una hilera de *gavillas*. Lleno el atadero, uno aprieta y ata la gavilla, el otro ejecuta otro atadero. Entre cuatro y cinco tajos por la mañana. Entre dos o tres por la tarde. La cintura queda quebrada de dolor al medio día. El *gazpacho empedrao* (empedrado) o *el picaillo* (picadillo) reponen sales y vitaminas complementadas con tocino *salao*, torreznos fritos, queso, chorizo o morcilla de la matanza si quedan, materias *que se peguen al riñón* para recuperarse del esfuerzo. Un ratito de reposo se puede hacer a la sombra, con una gavilla en los riñones, el culo en el suelo y otra, metida en las corvas de las piernas antes de darle la oportunidad al sol de que vuelva a quebrantar los cuerpos. De vuelta al tajo, alguien se ha hecho un corte. El más veterano manda al niño a por el botijo para lavar al herida mientras busca una *lenguasa* (lengua de buey) en el suelo. Ve sus arrastradas hojas verdes y sus espinosas agujillas. Toma las hojas en una *pañetilla* y con la navaja en la otra mano pincha la tierra para sacarla de raíz. Es esto lo que busca. Limpia el *troncho*, lo abre longitudinalmente y la cáscara la aplica en la herida; la sujeta a esta con una tomisa fina y rápidamente la herida deja de sangrar. ! A seguir segando! No sé si era más terrible el dolor en las lumbares, el sofocante calor en el llano o el terrible dolor en las muñecas cuando estas se enfriaban en el descanso entre tajo y tajo. Durísima tarea la siega del trigo, algo más dulce en la cebada, el *avenate* ó la escaña por el menor peso de las espigas.

Las gavillas de espigas se secan en la haza bajo el duro sol tras la tarea. Pero las legumbres y las berzas nos esperan. Las lentejas, si crecían mucho, se segaban al igual que las habas. Si estaban pequeñas se arrancaban a mano abriendo mucho las piernas y protegiendo los dedos con un calcetín viejo, al igual que los garbanzos. Las gavillas se formaban superponiendo los manojos en redondo y entrecruzados, y sujetándolos con piedras gordas que iban aplastando la gavilla a medida que se secaban las matas. Las que más se agarraban a la tierra eran las azufradas matas de los garbanzos.

Las Eras de nuestra sierra

Si hay algo que condiciona los trabajos de la era, es el viento. Las eras se procuraban construir en terrenos no cultivables, en manchones, albarros, o sobre *majanos* de piedras. Pensemos que nuestra sierra se caracteriza por estar sembrada naturalmente de piedras, y tras quitar chaparros, charrascas, cornicabras, majuelos, espinos, y desbrozar, aquellos primeros hombres que conseguían permiso (de los Señores Feudales) para limpiar una haza en la sierra y poder sembrarla pagando un censo en grano, lo primero que se encontraban era una tierra dura y llena de piedras. Comenzaban a sacar las piedras que podían con los medios que hubiere, y tras arar veían que continuaban sacando piedras menores que iban quitando haciendo montones con estas. Estas piedras las utilizaban para hacer y bardillas que delimitasen el terreno cultivable, lo protegiesen de cabras y ovejas y sujetasen el mismo donde hiciese falta. Pero como la sangre de esta sierra son las piedras, siempre hay, y con ellas comienzan a hacer montones en las zonas menos cultivables, como otras piedras que no pueden arrancar de la tierra. Estos montones se denominan *majanos*. Otra misión fundamental para *sacar agosto* es aprovechar el aire. Sin viento, la tarea de limpiar el grano sería agotadora. Para ello se buscan lugares donde el aire corra más tiempo, con más fuerza y cuya orientación no cambie en mucho tiempo. En la sierra zuhereña imperan por la mañana los vientos solanos, o viento del este, que a partir de mediodía comienza a cambiar en espera de que el predominante sea el viento del oeste, que corre en muchos casos en la misma dirección que están orientadas las montañas. Por esto, los primeros labradores zuhereños buscaban oteros y puntos altos donde construir sus eras. Sobre la base de un majano bien abardillado para sujetar el relleno de piedras, y nivelar el suelo, se construyen las eras abiertas al viento en sus costados este oeste, orientando una bardilla para sujetar la tierra en el lado sur, por la inclinación de las laderas y abierta al norte. La cara norte generalmente es la que hay que *abardillar* (Hacer una bardilla (separación) con) de piedras para sostener tierra o separar terrenos. Bardiza en otros territorios, para sujetar el *majano* sobre el que se asienta, dada la inclinación de las laderas de la sierra. Las bardillas sur y norte, serán muy provechosas para hacer labores de carga de animales. Esta es la orientación general de una era, aunque también existen oteros llanos, donde solo hay que empedrar y no hacen falta *bardillas*. Existe una arquitectura rural y serrana cuya base es la piedra, elemento de construcción más frecuente en la sierra. Se empedraban caminos, se sujetaba la tierra con bardillas, se separaba la tierra cultivable de las dehesas con bardillas, con piedras labradas se delimitaban los abrevaderos y las fuentes. Se empedraban los suelos enterrándolos después, para conducir las aguas de los húmedos y llevarlos a una poza de piedras, para crear una fuente. Con piedras se conducían los veneros, arroyos y ríos, con piedras se hacían pequeños puentes y pasadas, con piedras se hacían las bardillas de las chozas de pastores, labradores, y hortelanos; la piedra era la base de los muros de las casas, y de piedras sus suelos y enlosados; con piedras se formaban las paredes de los pozos y norias; los corrales para proteger el ganado y recogerlo de noche; de piedra los mojones que separan las fincas y términos municipales; con piedra se hacían los refugios de los pastores para protegerse del viento y los puestos para cazar los zorzales; en fin piedra para una arquitectura rural y serrana que se desmorona con los años por el olvido en poco más de cincuenta años y cuyo mayor exponente, por su cantidad y labor para sostener las vidas de los hombres, fueron las eras.

La Barcina

En terminándose los tajos de garbanzos, las gavillas de trigo inclinan sus cabezas de espigas hacia la tierra. La mies está seca y hay que transportarla a la era. En los últimos días se han subido los *achacales* para sacar agosto que descansan en los filos de las bardillas de las eras. La era hay que limpiarla ante de llenarla de mies. Quitarle las matas grandes, re-empedrar los agujeros, y secar los cardos mandándolos lejos. Los *pinchos* para la *barcina* son una especie de escaleras que se emparejan una a cada costada del mulo, sujetas por una soga que los hace colgar sobre el aparejo. En las esquinas y laterales, llevan insertos unos palos pulidos de casi dos metros que terminan en punta. Los pinchos se cinchan al cuerpo del animal, al que se le pone un bozal y del aparejo se saca el doblez del mandil, para proteger sus trasera de rapas y pajas. El barcinador va caminando delante de su bestia. Se aproxima a la haza y coloca al animal entre dos filas de gavillas. Toma la *horca*, un palo largo y pulido acabado en dos pinchos en un extremo. Con la horca, ensarta la gavilla y la coloca sabiamente sobre los pinchos. Una tras otra, forma una pira cuyo eje es el animal. Cuando no caben más, de un lateral de los pinchos a otro, tira una cuerda para sujetar las gavillas. Ya va camino de la era. Cuando llega a la era limpia, vacía los pinchos, y las gavillas van formando montón en el centro de la era, Un mozo se queda en ella mientras el barcinador da otro viaje. El mozo deja libre el lado de la era por el que entran los mulos cargados de gavillas. Dejando un espacio de dos o tres pasos desde la orilla de la era, el mozo toma una gavilla por el ataero y la va a colocar en el suelo y paralela al filo. Cuando llega al lugar con la gavilla asida por su ataero, descarga una sacudida con su brazo que romperá el atadero y la mies caerá al suelo. Con la misma operación trazará un arco de gavillas que apoya por sus puntas sobre la primera, para que queden inclinadas y formando un semicírculo paralelo a la curvatura de la era. Sobre estas gavillas en semicírculo, se eran inclinando las siguientes apoyadas sobre las primeras con una inclinación de unos 60 ° aproximadamente. Unas irán formando una circunferencia para servir de apoyo, otras inclinadas, irán llenando el círculo. Viaje a viaje, el barcinador traerá las gavillas y una a una se irán rompiendo los *ataero* colocando las gavillas inclinadas unas sobre otras, y llegará el momento en que no hará falta perfilar la circunferencia. Cuando la era este cubierta, dejando unos metros (dos o tres) hasta su orilla, llegará la hora de trillar. La *parva* ya está formada.



“bielgos”, orcas, pala, pinchos, escobón.

La Trilla

Si hay un término que defina en Zuheros las actividades agrícolas que se llevan a cabo en el campo para recoger las cosechas de cereales, ese término es *sacar agosto*. Los agosteros eran hombres que se dedicaban a ello, fueran dueños de la tierra que sembraban o no. La era tenía tanto trajín, que no era plato agradable para nadie, pero fundamentalmente porque en una era no hay horario, casi todo dependía del viento, y con viento o sin él, siempre había algo que hacer.

El trabajo en la era tiene dos tiempos: La trilla y el aviento

Seguidamente vamos a tratar la parte más llevadera: la trilla que se desarrollaba de dos formas. Primero se desarrollaba solamente pisoteando la mies con las patas de los animales sobre la era. En la segunda intervenía el trillo para trillar los cereales de espiga: Trigo, Cebada, y Avenate, no así la Escaña.

Se montaba una *collera* con los animales. El cabestro del segundo se ataba al cuello del primero con un nudo no corredizo; el del tercero al segundo y así sucesivamente hasta llegar al último animal, el que iba *al cabo* de la collera. El primer animal iba *a la mano* del herero que los conduce. Generalmente el animal que va a la mano es el guía, el más experimentado, y los más jóvenes van sucesivamente hacia el cabo pues tienen que correr más.

El erero toma el cabestro del animal *a la mano* y un látigo en la otra. Introduce la collera sobre la parva para que anden en sentido contrario a las agujas del reloj. En principio se les deja ir andando pues las pajas de la mies están de punta y los animales se hunden y tropiezan con los *haces*. A medida que van sacando pajas la *mies* se va allanado y hay que incrementar el paso de los animales para que la parva se siga allanando. El paso ideal una vez extendida la parva es el trote. La mies se extiende por la era, y la distancia entre su circunferencia y la de la era se cubre de pajas largas rápidamente.

Los animales por inercia tienden a irse hacia el filo de la mies, por ello el erero, debe tener un brazo firme para que entren en la parva. Quedarse siempre en el centro y hacer que los animales giren a su alrededor debe durar poco, El erero debe conducir a los animales en círculos alrededor de su cuerpo. Por ello, irá dando pequeños pasos y a la vez sosteniendo al animal *de la mano*, para que las circunferencias que tracen sean *de la orilla al centro* y dando pequeños pasos en una circunferencia imaginaria al rededor del centro de la era, para que las circunferencias que formen los animales no sean siempre en el mismo espacio, pues formaría un camino igual. La circunferencias se deben ir cortando unas a otras del centro a la orilla para patear por igual toda la parva. El látigo, apoyado sobre el cuello se ha de mover, para que los animales lo sientan y no dejen el paso o el trote homogéneo y con buen ritmo. Hay que tener cuidado con los animales por si resbalan. Un resbalón o una caída pueden provocar la rotura de una pata, especialmente de los que corren al cabo, pues pisan en ocasiones la paja sobre las piedras, y tienen más probabilidades de resbalar.

La trilla de garbanzos, lentejas, berzas, yeros, habichuelillas, habas y escaña, se realiza sólo con los pies de los animales sin que intervenga el trillo pues su paja no lo permite.

Una vez allanada la mies **entrará en acción el trillo** de ruedas metálicas y dentadas.

El trillo serrano es una escalera ancha, tumbada, e inclinada en su delantera. El travesaño delantero tiene un gran gancho por donde se unirán los animales al trillo para ejercer la tracción o tiro. De los travesaños laterales salen unos hierros que terminan en una argolla por pares, general mente cuatro pares. En cada argolla se inserta el eje de las ruedas dentadas que girando cortarán la mies para formar la paja. En la parte contraria o superior, lleva la escalera cuatro pequeños huecos sobre sus travesaños más traseros: en el último y penúltimo. En ellos se engarzan las cuatro patas de la silla que además, se amarrará con *ramales* fuertemente a la escalera.

Para tirar del trillo, se unen dos animales, el que va a la mano y el siguiente por su derecha. Se les colocan dos anterrollos en el cuello, unidos por sus puntas con ramales. Un arco de madera de algo menos de dos metros, tiene una argolla inserta en su centro, que se engancha al gancho frontal de la escalera del trillo. El mismo palo, tiene dos argollas en sus extremos a los que se atarán *los tiros*, cuerdas que se abrazan al animal hasta el *anterrollo* y transmiten la fuerza de este para arrastrar el trillo. Los animales que se unen al trillo, como hemos dicho, son dos; el resto pueden ir trotando *al cabo* formando collera con los dos primeros, pateando la mies. En Zuheros, dada la poca extensión de las eras, solamente entraba en acción un trillo. Solo ocasionalmente, cuando coincidían los aperos de dos propietarios en una era, y si esta por espacio lo permitía, llegamos a ver dos trillos cruzándose en la era. En los *llanos altos* existe una era que permitía por su gran espacio, el trabajo de dos o más trillos, al igual que las existentes en las campiñas, en su mayoría ya desaparecidas.

Enganchados los animales al trillo, del erero toma el cabestro largo del animal a la mano y crujiendo la tralla hace que los animales comiencen a dar vueltas tirando del trillo, primero en vacío, sin peso en el trillo. Es la hora de los chiquillos. Bien agarrados a la silla, dos y hasta tres hacían equilibrios con su poco peso sobre los montes de mies, intentando no caerse. Allanada algo más la mies, la primera trilla era la más dificultosa, pues la mies no está llana y se forman acumulaciones de mies por las que el trillo no corre arrollando las largas pajas. A esto se le llama una *carretá*. La *carretá* se provocaba también cuando el trillo giraba con brusquedad, por no darles salida a los animales hacia el exterior del círculo. Poco a poco se va formando una capa de pajas largas sobre las que quedan apelmazadas en una segunda capa, y el erero se puede sentar en la silla con confianza. Los animales hay que dirigirlos con firmeza en el mismo sentido que cuando el erero los guiaba desde el centro de la era, pero ahora lo tiene que hacer desde el trillo, formando circunferencias que se entrecortan, del centro a la orilla, del centro a la orilla y desplazándose por toda la era. Cuando la mies se extiende por la era puede llegar a salir de sus límites. Para ello, mientras un erero trilla, otro u otros, con las *orcas* de palo, darán *vuelta -orilla*. Se trata de dar toda la vuelta a la mies introduciendo las pajas largas que se pueden salir de la era hacia el interior del círculo. Tras hacer esta operación al pasar el trillo sobre los montones que se forman, el erero ha de ser habilidoso y dar salida a los animales para no formar *carratás* girando sobre estas pajas.

Recordemos que cuando se trilla trigo, el trillo y los animales tienen las misiones de cortar y hacer paja, separar de esta las espigas y hacer que estas se desgranen. Cuando una espiga suelta su trigo y queda vacía, que siempre queda algún grano, se le llama *gransa*.

Cuando después de varias vueltas de orilla, se considera que la paja que hay en la superficie de la parva está hecha, es tiempo de sacar el trillo a la orilla y dar un breve descanso a los animales, que aprovecharan para comer sobre la mies.

En este momento *se la da la vuelta a la parva*. Para ello se toman las orcas, se recoge la mies de una orilla de la era hacia el interior, y sobre la misma se toma con la orca la mies que está pegada al suelo y se vuelve con la orca para que quede en la parte superior de la parva. Esto lo harán los ereros uno detrás de otro formando surcos en línea recta, que el siguiente va tapando al voltear la mies que toma con su orca. Así toda la mies que queda sin trillar en el suelo, pasa a la parte superior para ser trillada. Tras dar vuelta a la parva, aparece otro instrumento que es fundamental en una era: *el escobón*. Fabricados de una mata que en la localidad lleva el mismo nombre, son apreciados en la era los más largos, pues se puede barrer casi de pie. Abrazado por su mango con un ramal enrollado y sujeto por una tomisa leve en su centro, el escobón es el instrumento más usado en una era. Pensemos que el preciado trigo, que pagará censos y rentas, nos dará la harina para hacer el pan nuestro de cada día, masas para dulces, alimentará nuestra preciadas gallinas de corral, y será parte del afrecho para alimentar otros animales. Al grano le gusta correr por la era, y ante la presión del trillo y los pies de las acémilas, tiende a desplazarse sobre las piedras y quiere salirse de la era; por lo que tras la vuelta de orilla o tras la vuelta a la parva, es recomendable barrer el filo hacia el interior de la parva.

Terminada la tarea, volvemos a introducir a los animales para que allanen la parva, como ya hemos explicado y volvemos a enganchar el trillo. Tras cada vuelta de parva, la paja estará más cortada y pateada, y las espigas irán soltando su grano. La costumbre marcaba hasta tres vueltas a las parvas, para terminar la tarea correctamente.

Si a algo había que temerle a la hora de trillar, era a la frescura del amanecer en la sierra, que humedecía la paja y hacía que tardase más en cortarse, o a una tormenta de verano, que dejaba todo empapado.

Cuando se termina la fase de trilla, los animales son conducidos a beber agua y se les suelta para que pasten libremente si son de fiar, o trabados en las hazas. Para ellos era un placer, después de trillar, revolcarse en la misma era, cosa que había que evitar para que no se diesen golpes en el cuello, cabeza o patas contra las piedras. Había que dejarlos que se revolcasen en la *jasa*, para que se quitasen el sudor y el picor, restregándose el lomo con la tierra seca, formando una espectacular polvareda. Su trabajo, de momento, ha terminado y se les deja descansar y pastar después de beber agua en los pilares o pozos más próximos a la era. Tener agua fresca cerca de la era un regalo del cielo para animales y hombres en el tórrido verano.

Aventar, el capricho de Eolo.

Como hemos dicho, el erero no para, ha llegado casi el medio día. Es hora de poner la parva al viento predominante. Como hemos dicho, el solano mañanero en nuestra sierra, suele cambiar al medio día, y entrando la tarde comienza a entrar viento de poniente. Sin viento no hay *aviento*. Sin aire el erero está perdido.

Con la orca en la mano, un erero traza con sus pies un pequeño surco cruzando toda la parva que la divide en dos. Es la línea sobre la que hay que recoger la mies para enfrentarla al viento. Sobre esa línea se acumula la mies con orcas y *bielgos* (bieldos, en otras latitudes) formando una pequeña loma longitudinal a lo largo del centro de la era. A un lado, si el viento entra y es propicio caerá la paja, del lado del empuje del viento quedará *el pez* de grano. El erero sabe que es mejor aventar que comer. Pero si quiere estar preparado, uno de los ereros va *majando* el gazpacho a la sombra del chaparro, almendro o espino más próximo, mientras los demás *tientan* el viento. Era costumbre plantar un árbol próximo a la era para descansar a su sombra cuando no corre aire, y comer en las proximidades de esta. Solían ser Chaparros, almendros o espinos.

Para *aventar* se toman los *bielgos*. A un palo largo y afilado del grueso de una muñeca, con metro y medio de largo (aprox.) y una pequeña curvatura, se le coloca como travesaño otro de cuarta y media a dos cuartas, perforado por cinco o seis agujeros. En cada agujero se inserta un palillo fino como un dedo de grueso (aprox.) y sujeto con una puntilla. El erero sobre la loma de mies trillada, la descabeza. Tomando el bielgo con una mano casi en su extremo y la otra más próxima a la cruz del *bielgo*, lo pincha sobre la mies tomando una palada que arroja volteando el *bielgo* hacia el lado por donde le empuja el viento. Con el impulso, el grano más pesado, cae del lado del viento sobre el costado de la loma, mientras el empuje del aire se lleva al lado contrario los elementos más livianos, el polvo y la paja. Cuando el erero recorre y *desmocha* la cresta de su pequeña cima *aventando*, se vuelve cambiándose de manos y haciendo el recorrido contrario y continúa dando paladas y descrestando la loma que va ensanchando. Si hay más aventadores, en principio aventarán uno detrás del otro, y cuando la loma pierda la cresta, se rebaje y ensanche, los aventadores se pueden poner por parejas. Uno del lado de la paja y el más experimentado, del lado del grano. Evidentemente lleva más esfuerzo el que va del lado del grano. Así en el lateral por el que entra el viento se va formando el *pez* de grano. Si el grano es pesado, como lentejas, habas, yeros, berzas, garbanzos o trigo, al aventar, se puede *levantar la mano*, y elevar la palada con el *bielgo*, pues el grano no se va con el viento, y la paja se aleja más. Si en cambio, aventamos cebada o escaña, hay que *bajar mucho la mano*, para que al tirar la palada más recogida y baja, el grano no se vaya a la paja pues estos granos tienen poco peso. Con las habas o los garbanzos, se puede cargar mucho la palada y levantar y adelantar mucho los brazos, pues el grano no se va, y cunde mucho el *aviento*. Alargando la mano, evitamos que el grano, no nos caiga en los pies, consiguiendo que vaya al *pez* y evitamos que al compañero le llegue el polvo que arrastra el aire. Por ello cuando el aire sopla fuerte y limpia mucho, se denominaba *aire jabero* (habero de haba), pues arrastraba la paja más pesada, la de las habas, y se llevaba su temido polvo, el que más pica, pudiendo llegar a producir ronchas en la piel.

Por su propio peso, la paja más pesada queda próxima a los aventadores formándose un corte o escalón de paja en la era, y el polvo queda más alejado del corte.

El abaleo.

Pieza fundamental en el aviento es el *abaleador*. El *abaleo* lo realiza el erero menos experimentado o el de mayor edad, por andar ya cansados sus brazos y no soportar la fuerza que necesita el *aviento*. El *abaleo*, consiste en tomar un escobón, e ir acariciando y formando el pez, desde las piedras de la era, hacia su zona alta o cresta, para retirar de éste, pajotes, pajas pesadas, y polvo que caiga en el pez en un mal golpe de viento. A medida que el grano cae y forma el *pez*, con el escobón se van sacando hacia las puntas, *las gransas*, espigas pesadas no destruidas que aun contienen trigo y que el viento no arrastra. Las *gransas*, se deslizan sobre el pez con el escobón hacia alguno de sus extremos, se van amontonando, para después cribarlas y guardarlas. Serán un pienso estupendo para los animales de tiro o las gallinas. Cuando el aventador lanza su palada al viento y este se para y no se lleva la paja, esta cae sobre el *pez*, y el *abaleador*, limpiará el pez de paja y polvo, arrastrándolos con el escobón y devolviéndolos a la parte superior, para que el aventador los vuelva a tomar con el *bielgo* en una nueva paletada.

Levantar el suelo, abrir el pez, formar el montón.

Cuando los *aventadores* dejan de tener mies bajo sus pies, es polvo y grano lo que hay sobre las piedras de la era. Ya no sirven los bielgos, pues no toman paja y el polvo se les escapa entre los palillos. Es la ora de trabajar con las palas de madera. Es la hora de *levantar el suelo*. Se continua la labor de *aviento* pero con las palas de madera, levantando el polvo con grano y lanzándolo hacia el *pez*. El *abaleador* va detrás de las palas, levantando el suelo de polvo y grano y barriendo la era. El espacio entre el pez y el corte de paja será barrido y aventado con las palas.

Una vez que este suelo está limpio, comenzaremos otra operación que se denomina *abrir el pez*.

Este se alarga sobre el suelo de la era formando una pequeña loma longitudinal. El grano más limpio, está en el lado por el que ataca el aire, mientras en el lado contrario, está el más sucio, con algo de polvo y pajas pesadas y gransas. El aventador más experimentado, toma la pala y dando paletadas sobre la cresta del pez, toma el grano y sigue aventando, partiendo el pez en dos, y sacando la suciedad que exista en su interior (pajotes, paja, polvo, gransas) que el abaleador no haya limpiado en el proceso del aviento. Así, sobre la era quedarán dos líneas de grano paralelas, formándose un pez nuevo del lado del viento, sobre el suelo barrido con el grano totalmente limpio, que tras aventar el lado de salida de la paja, será un solo pez de grano brillante. Se volverá a barrer la era al rededor del pez limpio para hacer la penúltima operación: *amontonar el grano*. El aventador, toma su pala y comienza a tomar el grano desde un extremo del pez y *aventando* lo lanza hacia el centro de éste, formando un montón. Terminado un extremo, *aventará* desde el otro, lanzando el grano sobre el mismo montón, con lo que el grano quedará reunido en el centro de la era. Se barre el suelo bajo la línea que formaba el *pez* y se avienta el polvo y grano que se barren, contra el montón. Desde que *se abre el pez*, hasta que se amontona el grano, el *aventador*, debe estar muy atento al viento. No hay que tirar una palada, sin estar seguro que el viento trabajará a nuestro favor arrastrando el polvo hacia el lado de la paja. Si el viento falla o se revuelve, nos puede llenar de polvo del suelo el *pez* o el montón de grano limpio cuando levantemos la palada de polvo del suelo con grano, lo que dispara la boca del aventador de improperios, rodando posiblemente todos los santos del altar, «Santa Elena deja las putas de Cabra y vente con las de Baena» Curiosamente, la dirección del buen viento. Si el montón, está limpio y perfecto, la pala se pincha en su centro, es el símbolo del trabajo terminado y los ereros se pueden ir a comer. El gazpacho *ensopado*, es la comida diaria del erero, sustituido por *picaillo*, más rápido de hacer, en días de viento intermitente o malo.

La comida del erero.

Para el gazpacho, se majan con el majote y contra la base del dornillo de madera o la maceta los ajos con la sal y el pimiento. Formada la primera masa se le incorpora el tomate con la miga de pan, el vinagre y el aceite volviéndose a majar todo. Ya tenemos la base sobre la que se incorporará el agua fresca removiéndose y disolviéndose. Sobre el gazpacho se pica un pepino, una lechuga é incluso una manzana, y además una buena cantidad de sopas de pan dejándolo todo en asiento para que el pan se empape. Cuando la cuchara golpea contra una miga de pan con corteza, y no emite sonido, el gazpacho está listo para ser comido con cuchara. A falta de cuchara, un palillo con punta afilada y el culo del pepino hueco pueden formar una buena cuchara alternativa. Tras el gazpacho un acompañamiento de productos de la matanza: chorizo, morcilla, torreznos, chicharrones... o queso de la tierra pueden rematar la comida. En ocasiones nos caía de postre un trozo de *turrolate de Priego*, o *carne de membrillo* muy dulce y endurecido.

Para el picaillo se vierten sobre la maceta trozos de pimiento, tomate, cebolla... y se condimenta con una poquita de agua, sal, aceite, vinagre y una buena cantidad de aceite de oliva virgen extra del bidón de cada uno. Se come mojando sopas en el aceite, pinchadas con navaja o tenedor que arrastran un trozo de tomate, cebolla... y acompañado con los mismos productos que para el gazpacho.

Un pequeño *cuscurrón* tras la comida repondrán al erero que no puede entretenerse mucho.

La criba del trigo y otros menesteres.

El trigo está esperando en la era, a pleno sol, y hay que cribarlo. Se tiende un lienzo al lado del montón, un erero toma la *criba* del trigo, y otro toma la *cuartilla*. Esta se llena de grano caliente y se vierte para ser cribado. Las últimas *gransas* quedan bailando sobre el metal agujereado mientras que el trigo limpio pasa al lienzo del suelo. Una cuartilla tras otra, se va limpiando. Las *gransas* al saco, o se les echa a los mulos en un montoncillo. Los durísimos dientes de los equinos muelen los granos que quedaron en las aplastadas *gransas*. Terminada la operación es la hora de envasar el trigo en los *costales* y echar cuentas. Los *costales*, se llenan a *cuatro cuartillas* o lo que es lo mismo, *una fanega* de grano pesado en el caso de trigo, garbanzos, habas, yeros y berza. Pesan más que la cebada, el avenate o la escaña, que se pueden llenar con fanega y media, o lo que es lo mismo, seis cuartillas. Cada animal llevará dos *costales* de los primeros o incluso tres de los segundos.

La cuartilla se llenará rasa con los granos pesados y colmada con los livianos.

Recogido el montón y envasado el grano, se barre el suelo del montón y para la limpieza de éste interviene el *jarnero*. Es una criba que tiene los agujeros finísimos. A su través y con el movimiento rítmico de los brazos del cribador, el polvo se cuela por los agujeros hacia los zapatos del erero, mientras que el grano se queda en el *jarnero*. Es todo un arte aventar las pajas que quedan con el grano en el Harnero. Con las dos manos se toman los aros de madera, se vuelca y levanta el brazo contrario al viento para que grano y pajas formen una columna que recuperando el harnero su posición con un movimiento rápido del cribador, vuelve a caer el grano al harnero y las pajas se las lleva el viento. Es el último grano que se levanta en la era, el del harnero, justo el mismo instrumento donde comenzamos a limpiar las semillas aquel nublado día de otoño.

Pero en la era siempre hay tareas. Hay que retirar la paja para hacerla un montón, fuera o en una esquina de la era. Para ello tomamos un mulo y se le coloca un *ubio* de un solo arco, un *anterrollo* y *se unce*. Al *ubio* se le enganchan dos tiros que por los costados del animal, llegan a dos argollas en los extremos de un palo largo de madera, *la arnilla*. En su centro hay otra argolla a la que se amarra una tomisa o ramal largo. El animal pisa la media era donde se encuentra esparcida la paja limpia de grano, y el travesaño de madera se coloca en el corte de la paja sobre el suelo. Dos o tres *ereros*, uno sujeta el cabestro del animal, apoyan sus pies sobre la madera, y enlazados con sus brazos hacen caminar al cuadrúpedo en línea recta. La paja que recoge el madero al tirar el animal, se va acumulando desde el suelo hacia los cuerpos de los ereros formando un montón que se arrastra mientras el animal anda. Cuando el montón que se forma entre animal y hombres llega a la altura de la cara de los ereros, estos tiran de la cuerda que va unida al centro del travesaño y saltan, dejando de apoyar los pies en el madero. La paja queda amontonada en el lugar en que se hace la suelta, y repetida la operación se amontona toda la paja de la era. Cuando la cantidad de paja no merece el artificio, se recoge con las *jorcas* y los *bielgos*. Posteriormente los *escobones* vuelven a tomarse para barrer el suelo de paja. La era ya está limpia para volver a llenarla de mies.

Evidentemente es el grano el que tiene preferencia para salir de la era camino de la casa familiar y almacenarlo en los *atrojes* de las *cámaras* y los *desvanes*. Tras cargar los animales con el grano, partirán los ereros por los tortuosos y duros caminos de la sierra, entre *escurriones* y *chinarrazos* (chinarrazos) camino de Zuheros. La brisa de la tarde les dará respiro, y el cansancio hoy es felicidad, pues hemos *sacado la parva* y el día con provecho. Los viejos pilares que acumulan el agua serrana de las fuentes, aliviarán el polvo que va pegado en las caras y en los brazos, y darán alivio a la sed de las bestias. La alegría está en volver a casa andando, con el cabestro cruzado en la espalda, pues si vuelves montado será mala señal. Queda subir los *costales* a las *cámaras* y vaciar el grano en los *atrojes* (*troj según la RAE*). Los animales, reposarán en las cuadras el *sofoco* y la *flama* del día con que el sol castiga los cuerpos. Al anochecer, los hombres se reúnen en las puertas de sus casas, con las *alpargatas a la chancla*, relatando las incidencias del día delante de un *cachucho de vino* de la tierra y recogiendo el poco fresco que aporta el anochecer. Hay que recogerse temprano, pues mañana se espera volver con el deseado grano.

Tras sacar las *palvas* (parvas según la RAE) y recoger los granos, vendrá el acarreo de la paja. En días sin viento, que también los hay, es esta la que se acarrea a los pajares. Poseemos documentación desde el siglo XVIII, en la que aparecen las sufridas *jardas* (Hardas) para el acarreo de la paja. Similares a los *costales*, pero de lienzos más livianos y con una capacidad mayor, se *le jase la boca* con una tomisa para aumentar levemente su capacidad. A las *jardas* las fueron sustituyendo los *jarpiles* (jarpiles) bolsas de cuerda con forma de red, formando rombos, trenzados con cuerdas de *tomisa* en principio y posteriormente de plástico, que multiplicaban por tres la capacidad de la *jarda*. Pero las mujeres les ponían muchos impedimentos porque les ensuciaban los *zaguanes* y pasillos de la casa con la paja que se caía entre los rombos que formaban las cuerdas. Se acarreaba un *jarpil* (herpil según la RAE) a cada costado de las acémilas, formando dos ruedas apretadas llenas de paja. Para moverlos se necesitaban dos hombres fuertes, mientras que uno podía con una *jarda*. Dos *jarpiles* o dos *jardas*, formaban una carga, aparentando dos enormes morcillas atravesadas sobre un animal.

Mientras que las máquinas se imponían en las campiñas, hubo un tiempo, en que se amplió el trabajo en la era debido al retraso tecnológico que provocó en el campo, la guerra civil española y la dura posguerra, en que sobrevivió esta forma de obtener el grano de los campos. Mientras que en la campiña se mantenían las grandes eras, en las que trabajaban hasta cuatro trillos a la misma vez, y el grano era llevado a silos tan enormes como los de Baena, Castro del Río o Espejo, en las sierras más duras y aisladas como la de Zuheros, aún se mantenía la economía de

autoabastecimiento, y los labradores, llevaban el trigo a los panaderos a cambio de unos vales en los que constaba «vale por un kilo de pan» por kilo de trigo que entregaban. Evidentemente, este pan nunca tenía un kilo y en la diferencia llevaban su ganancia los panaderos. Cada cual sabía el pan que gastaba aproximadamente hasta la próxima cosecha. Así que los labradores, con su trigo se proveían del bien fundamental para su alimento. El resto del trigo, se vendía a los mismos panaderos, y siempre se dejaba en los atrojes grano para la siembra, para alimentar gallinas y para moler *afrecho* para los cochinos que se criaban en la *hijeeras* de las casas.

Las campiñas hasta muy recientemente eran los graneros de España, y el monocultivo del olivo no imperó en nuestros campos hasta muy avanzada la segunda mitad del siglo XX. No es más que una de las consecuencias de la globalización a nivel mundial que afecta al campo. Con esto, hemos pasado de tener un campo con más variedad de cultivos a un campo, donde buscando la mayor producción y precios más comerciales, han hecho que desaparezca la agricultura tradicional que se mantuvo durante siglos, y que estaba en torno al modelo mediterráneo de trigo, vid y olivo, que se daban en nuestro entorno.

La sociedad del bienestar ha traído horarios de oficina al campo tradicional para jornaleros y labradores, con lo que sus vidas han mejorado sustancialmente. Pero con la mecanización ya no se necesita tanta mano de obra en el campo, favoreciendo la ya constante sangría para nuestro pueblo de la emigración, y la carencia de habitantes en los pueblos pequeños como Zuheros, donde más de la mitad de la población está envejecida, y las previsiones de población son cada vez más desoladoras, no cubriéndose con el turismo. Cuando las generaciones que actualmente oscilan entre setenta y noventa años desaparezcan habrá terminado en Zuheros las personas que mantuvieron una forma de economía que originó la *cultura de las eras* que desaparecerá con ellos. Esta cultura con una base religiosa Católica que ordenaba la vida, generó unas formas de trabajo, una sociedad, una cultura culinaria, una cultura social, que se nos deshace como un azucarillo entre los dedos. Algunos podemos recordarla, a nuestros hijos sólo les quedarán las salas de los museos etnológicos como el **Museo de Artes y Costumbres Populares de Zuheros «Juan Fernández Cruz»**, donde en sus salas, se podrán mantener vivos esos recuerdos en las piezas, que en el se custodian, como testimonio de lo vivido por tantas generaciones. Mientras, en el cerro de *Monteprieto, campo de eras*, permanecen impasibles al tiempo, aquellos centros de trabajo, *que tanta hambre quitaron* según los viejos zuhereños cuentan. Defender esta arquitectura rural como un bien cultural no es más que mantener el recuerdo de todos cuantos trabajaron en ellas, para llegar a ser lo que ahora somos como mujeres y hombres. Con la pérdida de esta cultura, desaparecen los *mojetes*, y los *gazpachos ensopaos*, las coplas del *melenchón* (Corro donde se canta), los villancicos zuhereños, los *hornazos*, los *potajes* de habas o garbanzos, las *sobrehusas*, las *gachas*, los guisos de membrillos, las *clavellinas*, las *cachorreñas*, los animales domésticos en las casas, los quesos presionados con *pleitas* y *entremijos*, las *cenefas* en los *quicios* de las casas, la leche *migá* con sopas y el café de *achicoria*, las *cosarias*, los pilares de piedra, los caminos pedregosos, y un sin fin de elementos que definieron una cultura cuyo centro era la **cultura de las eras**.



Cuartilla y Cuartillo

