

COSTUMBRES DEL VERANO

El verano en nuestro querido pueblo era algo más que una de las cuatro estaciones del año. Verano se asociaba con la recolección de la cosecha, que en aquella sociedad agrícola, era el tiempo de recoger los ingresos económicos de cada año.

Los labradores conseguían sus ingresos del fruto de la tierra, para los obreros era la época del año en que trabajaban de manera continua, los herreros, barberos, médico, boticario y veterinario, cobraban la iguala anual al recoger la cosecha anual. Iguala que cobraban en kilos de trigo, o bien, en el dinero equivalente según precio oficial que tenía el trigo, para otros profesionales como albañiles, etc., si la cosecha era abundante su trabajo aumentaba.

A mediados de junio los labradores planificaban la recolección, ponderaban la calidad y aspecto que presentaba la cosecha, la ayuda familiar disponible, -hijos, mujer, abuelos y familiares allegados-. Si precisaba otra mano de obra tenía tres opciones:

- **Contratar un criado**, (coger o servir la temporada), que ajustaban por un salario o soldada, en el que a veces incluía unos kilos de lentejas, otros cuantos de garbanzos y un par de carros de paja. Dado que el dinero escaseaba, se beneficiaban ambos: el amo daba algo de su producto sin tener que aportar dinero y el criado aseguraba un poco de alimento y combustible para su casa y familia.

La temporada era un tiempo comprendido desde el inicio de la recolección, hasta finalizar la misma con el barrido de la era, después de haber recogido el grano y la paja. Este temporero pasaba todo el tiempo en casa del labrador para el que trabajaba, también recibía la manutención y en casa o la era del amo dormía.

Su sueldo variaba según la edad del criado y la cantidad de trabajo a desarrollar en cada casa de labor.

Muchos de los criados eran obreros del pueblo, aunque también venían de tierras de Zamora y de pueblos de la Sierra de Salamanca. Era habitual que repitieran varios veranos en la misma casa.

- **Contratar jornaleros**, personas que trabajaban por jornal diario y que se “cogían” o contrataban por pocos y puntuales días; para coger las lentejas, cebada, trigo, o algún otro menester. Si eran personas foráneas, comían y dormían en casa del amo.

Estos jornaleros se acercaban al pueblo y en la plaza contactaban con los labradores. Aunque podemos decir, que eran conocidos de años anteriores, que volvían acompañados de familiares y paisanos.

- **Contratar a destajo**, esta modalidad consistía en dar la recolección, coger las leguminosas y la siega de los cereales a familias que se dedicaban a ello. Decimos familias, porque en este trabajo de recoger mieses, participaba toda la familia, desde abuelos a chavale/as, En esta modalidad se ajustaba recoger el fruto por fanegas de sembrado (extensión de tierra de 4.444 metros cuadrado, no confundir con fanega de trigo).

Los labradores antes de comenzar a recolectar preparaban la era, segaban su hierba con la *guadaña* o con la *hoz*, desparramaban paja donde habían de trillar, para que taponara los claros de la hierba y no se quedara en ellos el grano.

Para que trabajaran mejor sus animales de tiro los herraban, a los bueyes en el potro del corral de concejo y las caballerías en la calle.

Untaban o engrasaban el carro de manera sencilla y rudimentaria. Aquellos carros no rodaban sobre rodamientos, lo hacían con rozamiento puro y duro. Descansaban su peso sobre su eje, que se apoyaba en el buje de sus ruedas. Lo alzaban con un artilugio de madera llamado *alzacarros*. Introducían pedacitos de tocino entre buje y eje, que aliviaba el frotamiento y hacia que rodaran mejor y sin chirridos.



Carro de bueyes prototipo de los utilizados en los pueblos de la Armuña

Instalaban en el carro los *estacones*, que eran unos palos que acababan en punta, colocados a lo largo de los tableros laterales, para poder acarrear mas gavillas o haces, o bien, ponían el *baluarte* que era una especie de jaula con palos y redes en sus laterales, para poder cargar más mieses al acarrearlas de la tierra a la era.

Había costumbre de que los hombres del pueblo dedicaran un par de días al año, a realizar la *prestación personal* para el Ayuntamiento. Uno de estos días era la

mañana de un domingo próximo al verano, que aprovechaban para reparar los caminos, allanando sus baches y correntías para hacerlo más transitables. El otro día de prestación era al final de verano y aparte de las personas, el labrador que tuviera una yunta de bueyes habían de traer al pueblo en su carro, un metro cúbico de tierra o de caleños -piedras calizas- recogidos en las tierras, para reparar las calles y aledaños. Las caballerías traían medio metro cúbico. Los obreros colocaban las piedras y desparramaban la tierra por las calles

El tiempo atmosférico marcaba el ritmo de aquellos días previos a comenzar a recolectar. Si estaba revuelto, con nubarrones y como de tormenta, retrasaban empezar, ya que preferían que en caso de lluvia las mieses estuvieran en la tierra y no agavilladas. Si lo contemplaban asentado y caluroso, comenzaban en cuanto el fruto estuviera en sazón.

Los años en que se comenzaba el verano por San Antonio, la cosecha era escasa, ya que las leguminosas se habían quemado y el trigo granado muy poco, Cuando empezaba a recolectar por San Juan, era buen año. Y si se empezaba por San Pedro era muy buen año, porque había sazonado muy bien.

Una vez iniciado el verano se trabajaba duro, comenzando a “coger” las *arritas* y las *garrobas* que eran legumbres para pienso de los animales. Las arritas había que recogerlas cerezonas o poco secas y acarrearlas pronto a la era. Porque una vez secas se abría su vaina y el grano caía al suelo. Si la planta estaba en la tierra allí quedaba, pues era imposible recogerlo. Si se abría en la era, si se recogía.

La vaina de las garrobas solo se abría mediante la trilla, por lo que no había tanta prisa el llevarlas a la era.

La estrella de aquellos veranos era el “coger” las lentejas. Esta planta es delicada en su recolección, los últimos días de su maduración requiere lluvia y calores no excesivos ni sofocantes.

Con calor excesivo la mata de la lenteja se *quema*, se arrebata, grana mal y al cogerla, ya que había que arrancarlas a mano, se repelaba u ordeñaba por la falta de consistencia de la planta y el exceso de dureza del suelo, quedando mucho de su poco grano en la tierra.

Si estaban bien sazonadas, el suelo no estaba tan duro y era una gozada coger con las dos manos aquellos hermosos manojos de fruto de color dorado y muy bien sazonado y lleno de grano.

Otra de las peculiaridades de la lenteja, es que pasados unos días de su recogida era preciso acarrearlas, trillarlas y limpiarlas (aventarlas), porque como en otras muchas leguminosas, en su vaina germina un gorgojo -bichito de nombre científico *bruchus lentis*- y que para que no se desarrolle es preciso tratarlas mediante la técnica del asfixie.

Asfixiarlas consiste en almacenarlas una vez separadas de la paja, en una habitación herméticamente cerrada y tratadas con un producto químico llamado *bobolina* durante al menos cuarenta y ocho horas, para que el bichito muera, o mejor dicho, para que no se desarrolle.

Antiguamente se asfixiaban en bodegas, en nuestro pueblo había unas seis u ocho casas que tenían y tienen bodega. Posteriormente se habilitaron habitaciones con techo de cielo raso, que hacía que se almacenaran con menos trabajo y más efectividad.



Campo de lentejas en la zona de la Carre la Vega

La importancia de las lentejas en nuestro pueblo era su alta rentabilidad económica.

Continuaban las faenas, y por orden de prioridades lo siguiente que habría que llevar a la era, debía de ser la cebada, este cereal tiene una caña delgada que y cuando se seca el peso de la espiga puede troncharla y caerse al suelo. Por esta razón las tierras sembradas de cebada, era un buen lugar para que las espigadoras recogieran muchas espigas.

Con las lentejas asfixiadas y la cebada en la era, la presión bajaba pero el trabajo ni se detenía ni menguaba. Se continuaba recogiendo, acarreando, trillando y aventando, se llevaba el grano al sobrado y arrinconando la paja en una esquina de la era.

Y comenzaba la siega del trigo. Para este oficio, llegaban al pueblo cuadrillas de segadores procedentes algunos de Galicia y otros de la Sierra de Salamanca. En esta época del año todos los brazos de Castilla, tierra de labor, estaban ocupados.

La cuadrilla estaba formada por dos segadores, casi siempre hombres y por una atadora o rapaza que generalmente era mujer.

Este trabajo de los segadores no era muy duro, -era más trabajoso el coger las legumbres y garbanzos- el trigo seco, si la hoz estaba afilada, ofrecía muy poca resistencia para ser cortado, la postura del segador era incomoda, pero una vez acostumbrado el cuerpo era llevadera.

La rapaza iba tras los segadores recogiendo con sus brazos los manojos segados y cuando llenaba sus brazos, hacía con un manajo del mismo cereal, que doblaba con maña una especie de nudo llamado *vencejo*, que ataba el haz como con una cuerda.

Cuando el cereal estaba mal sazonado, algunos trigos no permitían doblar sus cabezas y para que se pudiera atar, entre el trigo, mezclaban un poco de centeno, que es un poco más alto y sus cabezas doblan muy bien.

En tardes calurosas y en alguna de las clases de trigo, al atar se rompía la caña y era muy difícil formar los haces, para solucionarlo llevaban unos manojos a una charca cercana, los mojaban y ya no se rompía ni quebraba.

Si el trabajo no era muy duro, sus penalidades eran notorias. Dormían en el campo en el lugar de trabajo, al raso de la noche, bajo las estrellas, arropados con su manta y con un haz como almohada.

Calzaban *abarcas* con calcetines de lona y en años húmedos, las tierras criaban mucha maleza, sobre todo una planta llamada *magarza*, la semilla de sus flores caían en los calcetines de los segadores, que en contacto con el sudor de sus pies, fermentaba y producía pequeñas quemaduras con dolorosas ampollas y vejigas que curaban compresas empapadas de vinagre.

La manutención corría a cargo del amo, que le llevaba a la tierra sus tres comidas cada día, sopas de ajo para desayunar, cocido a mediodía y patatas o lentejas para cenar, con su correspondiente tocino, huevos, chorizo con abundante pan y cebolla.

Por lo general, los amos alimentaban a sus criados con la misma comida que tomaban ellos, si bien, había casas donde los criados no querían servir, por la escasez, racanearía y calidad de la comida.

Se sembraban las siguientes clases de trigo, con sus características:

- **PANE**- de espiga redondeada, pequeña y sin argañas, con caña corta, daba buena harina y la paja la comían muy bien los animales. Se sembraba en las tierras más húmedas y a principios de sementera, para que estuviera bien enraizado cuando llegaran los hielos.
- **MOCHO**- Similar al anterior, espiga alargada con aristas y sin argaña, con caña un poco más alta, daba muy buena harina. Se sembraba en tierras livianas.
- **RUBION**- de talla o caña alta, espiga con argaña, de color dorado cuando está maduro, con granos también rubios y bonitos. Da mucha harina.

- **CANDEAL**- similar al Rubión y menos dorado, espiga con argaña. Da harina muy blanca y con poco gluten. Estos dos últimos trigos son muy antiguos. Como anécdota, diremos que había un festivo repique de campanas, que para llevar el ritmo del toque se cantaba.....que sea de rubión, que sean de candeal, tres faneguitas de trigo me tienen que dar. Patatín patatera, molinín molinera.....
- **MORUNO**- el trigo más duro, con caña de talla media, muy dura que doblaba mal, con espiga grande redondita, con varias carreras y argañas ásperas, de color negro, que la defendía como los espinos a la rosa. Cuando estaba seco y sin segar era un trigal negro y hermoso. Daba mucha harina, se sembraba en tierras con mucho fondo de barro.
- **ALAGA**- el más elegante de todos, muy alto, con una espiga grande y con argaña, que una vez seco y debido a su peso se doblaba hacia un lado, todas hacia el mismo lado y muy bonito contemplarlas. Se sembraba en tierras con fondo calizo. Por la frescura del suelo era el último en madurar. Daba mucho fruto y muy buena harina para dulces y galletas. Debido a su elevada talla, en la era se le quitaba la espiga, y las largas cañas se recogían para en su día chamuscar a los cerdos en la matanza.

Hoy en la actual agricultura, estos trigos han sido sustituidos por otros más productivos y comerciales.

Las legumbres al cogerlas en la tierra, se apilaban en pequeños montones llamadas **gavillas**, que permitían que un hombre con la horca pudiera echarlas a lo alto del carro. Los manojos de cereal que segaban, los ataban en **haces**, que también se echaban con la horca al carro.

Antiguamente, y por temor a los robos, trasladaban o mejor dicho acarreaban lo cogido o segado cada día en la tierra, hasta la era, donde lo controlaban mejor. Ya que en la noche para cuidarlo, dormía en la misma el criado y en muchas ocasiones también dormía el amo. Lo almacenaban en grandes y hermosos **iscales**.

Una vez levantado el fruto de la tierra, podían entrar las **espigadoras**, a repañar las espigas que accidentalmente caían en el surco durante la siega.

Estas espigadoras, generalmente mujeres esposas de obreros que no poseían tierras, solicitaban a la Hermandad de Labradores del pueblo, permiso para recoger espigas en los **rastrojos**.

Le concedían permiso si reunían ciertos requisitos, como el de no poseer la familia tierras de labor. Les daban un papel con la autorización, que llevaban cosido en la parte exterior del sombrero, para que lo comprobara el guarda jurado que cuidaba los campos.

Había picaresca en dejar un peor rastrojo por parte de los segadores y dejar alguna espiga para las espigadoras, con las que previamente lo habían acordado.

Cuando se cogían los garbanzos, si estaban muy secos, caían vainas al suelo, circunstancia que era aprovechada por las espigadoras para poder llevar a su caso unos puñados de ricos garbanzos para el puchero.

Espigadoras y pastores competían en llegar antes a los rastrojos. Los pastores pagaban por el aprovechamiento de las espigas de la *rastrojera*, una vez que el amo de la finca sacaba de ella los haces o gavillas.

Con el fruto iscalado comenzaba la trilla, que consistía en machacar el *bálago* contra el suelo en la era, con unos artilugios llamados *trillos*, tirados por la yunta de bueyes, mulos, caballos o burros, o por una sola caballería. Los animales eran conducidos por una persona que llamaban *trillique*.

Para proceder a la trilla, tendían alrededor del iscal el fruto o bálago almacenado y lo llamaban *parva*. Los trillos tirados por la yunta de bueyes o por caballerías, iban reduciendo el volumen. Seguían tendiendo bálago, hasta quedar troceada y restregada toda la paja y desgranada la espiga.

Se llamaba trilla, porque se efectuaba con un trillo, que es un artilugio de madera, en su parte delantera un poco curvado hacia arriba y en su parte de abajo tenía unas hendiduras, en las que incrustaban piedras de sílex, llamadas lascas o chinas que cortaban y machacaban el bálago. Los había de varios tamaños y según su tamaño y peso era arrastrado por yunta o una sola caballería.

Los trillos se elaboraban en la zona de Cantalejo con madera de pinares de la zona. Aquellos segovianos se acercaban en su carro hasta los pueblos de La Armuña y se dedicaban a venderlos y a enchinarlos. Los acercaban en tren hasta Gomecello. En la era los reparaban y *enchinaban* de manera hábil y rápida.

Una vez trillada la parva, se recogía con la *cambiza* en un montón alargado, orientado en manera transversal a como soplan los aires en nuestro pueblo, para que cuando soplara un buen viento, aprovecharlo y aventar la parva. Este *aventar* o *“limpiar”* consistía en separa el grano de la paja lanzando al aire con un *bliendo* paja y grano mezclado. Por su propio peso, el grano caía en el lugar donde se lanzaba y la paja era arrastrada por el viento o aire al lado contrario.

Terminada la limpia de las parvas, recogían o almacenaban el trigo en los sobrados de las casas.

El meter el trigo como así llamaban a la recogida desde la era a casa, era una pequeña fiesta, en la que antiguamente un tamborilero iba tocando delante del carro de los bueyes, en el que llevaban en cada viaje, diez *costales* –sacos de lona alargados- que contenían cada uno dos fanegas de grano. (Esta fanega es una medida de capacidad de 43,5 kilos de peso, si es de trigo o 55,5 litros de agua- No confundir con la fanega de tierra que es una extensión de 4.444 m²). Por lo que un carro de trigo equivalía a 20 fanegas de grano que es la referencia en el argot de la zona.

Como decimos era una pequeña fiesta por la culminación de la recolección, con la satisfacción de verlo a buen recaudo, libre de las inclemencias del tiempo. Lo celebraban con una rica merienda con abundante jamón, chorizo, dulces o bollos caseros y un poco de licor.

Durante el verano las eras eran un hervidero de gente, hombres, mujeres mayores y chicos, en la que cada cual en la medida de sus fuerzas, aportaba su trabajo. Los labradores competían con sus vecinos en ser quien más producto sacaban a sus campos, por tener mejores oficios, fuertes y lustrosos animales y hasta en acabar el primero las labores y faenas.

Los oficios tenían sus características y peculiaridades, si en el arar se apreciaba el cerro mas recto, en el segar se valoraba el corte igual de la hoz y hasta el dejar los haces por parte de la rapaza en hileras iguales, con el vencejo al mismo lado y en idéntica postura. Al aventar valoraban sacar recto y limpio el *muelo* y el “*pez*” de la paja que así llamaban al montón paja separada del grano. Al acarrear, llamaba la atención traer el carro mejor cargado y con más volumen. Etc.

Pero esta competencia sana no impedía que aquellos que finalizaban antes, ayudaran a los que más retrasados.

Si en medio del tiempo de trilla se presentaba una tormenta, todos los vecinos de la eras se volcaban en ayudar a recoger la parva que estuviera mas adelantada, antes de que rompiera a llover. En un momento coincidían en la parva varias yuntas trillando y acto seguido hombres y mujeres recogéndola con palas y escobas.

Tras acabar la limpia y con el grano en la panera o en el sobrado, “sobrao” comenzaba a meter la paja. La paja herbaliza era mas cotizada, podía servir de pienso para el ganado, pero sobre todo, era muy buena para la lumbre por su dureza, ya que a falta de leña era con la que se cocinaba.

La paja blanca o de los cereales, era muy buena para pienso de los animales. También la utilizaban para hacer basura y acabar en abono de las tierras de labor.

La abundante paja tenía poco valor, la llevaban de la era al *pajar* en carros cargados a rebosar, tirados por una mula y con cánticos de los hombres que conducían el carro. Se caía o derramaba mucha en el camino y dado que los caminos son del Ayuntamiento, éste subastaba públicamente tramos del los mismos, para que recogieran la paja derramada. Solían contratar estos tramos personas que no poseían tierras.

Los últimos días de las eras eran muy tranquilos, se trabajaba con relajo, como pasando el tiempo. Las mujeres ya no iban ni a llevar la merienda. Los hombres recogían las *grancias* y *tamos*. Brotaban del suelo las bonitas y tiernas flores que llamaban quitameriendas, precursoras del fin de los calores.

Lar *grancias* son restos de espigas mal desgranadas y restos de pajas gruesas y mal trilladas, que quedan después de retirar el grano, se aprovechan como pienso

para gallinas. Los *tamos* son restos de paja muy finas, que el ganado no come y que se utilizan para cama en las cuadras y posterior abono.

La faena de recolección generalmente finalizaba los primeros días de Septiembre. La vida continuaba pero mas relajada que en la recolección.

Durante el verano los muchachos y muchachotes, ayudaban todo lo que podían en la recolección. Los padres de muchos de ellos no eran labradores y no tenían a quien ayudar. Como no había escuela, se reunían en las fuentes y junto a la laguna de La Espadaña. Sus entretenimientos favoritos era cazar pájaros, sobre todo gorriones. A la hora de la siesta y debido al calor, los pajarillos se acercaban a la laguna para beber y allí colocaban *trampas o pajareras* con un grano de trigo como cebo para capturarlos. También colocaban trampas en las inmediaciones de los pilones, donde se acercaban los bueyes a abrevar. Los bueyes defecaban y sus excrementos o boñigas eran ricas en nutrientes que servían de alimento a los gorriones y otras aves.

El día de San Bartolomé, 24 de agosto, era y es la fiesta del vecino pueblo de Negrilla, era la primera que se celebraba después del verano, la gente cansada del trabajar sentía nostalgia de la música y el baile, por lo que siempre fue muy animada y popular. Al baile del atardecer acudían las gentes de nuestro pueblo con alegría y en familia.

Sobre el 12 de septiembre se celebraban ferias y fiestas en Salamanca, los labradores a veces tenían que renovar sus bueyes y caballerías por haber quejado envejecidas. Llevaban a los animales que querían cambia a la feria. Salían muy temprano caminando y callejeando por Salamanca llegaban al ferial que estaba al otro lado de la capital. Dormían en el ferial y al día siguiente regresaban.

Si no conseguían el cambio o compra, el día 21 repetían la operación.

En nuestro pueblo era pequeño y había pocos comercios, las madres de la familia, precisaban realizaban algunas compras para la casa y ropa para vestir, por lo que se desplazaban a Salamanca, en borricos o en carro.

El día catorce de septiembre era la fiesta grande del pueblo, pues no en vano es el aniversario de la Exaltación de la Santa Cruz, advocación a la que esta dedicada nuestra querida iglesia.

Hasta los años 50 del pasado siglo, este día de fiesta, se celebraba una corrida de vacas en el pueblo. Para ello improvisaban una plaza con los carros, las vacas bravas las traían desde la finca El Torrejón los jóvenes. Se acercaban con caballos y unos cuantos de bueyes a recogerlas y arropadas por los bueyes traerlas al pueblo. Tras correrlas en la plaza, las soltaban y regresaban solas a El Torrejón.

El resto de los actos eran similares a los de todas las fiestas patronales de los pueblos de la comarca, dos días de fiesta con bailes al público en la tarde y noche, con afluencia de jóvenes de los pueblos vecinos.

En el mes de Septiembre los manantiales estaban muy secos y fluía poco caudal, por eso se limpiaban las fuentes y de berrazas y légano, que allí llamamos llégano, la laguna de la Espadaña. El coste de este trabajo lo sufragaba el ayuntamiento. También se limpiaba la regatera que desde las fuentes llegaba a los huertos de la salida del pueblo hacia Carbajosa.

Las charcas que hay a lo largo del término, con los calores del verano se secaban casi todas, quedaban con agua la de El Prado de la Ermita, la de la Carre Toro y la de Val de San Juan de Arriba. Los labradores aprovechando que no tenían mucho que hacer, sacaban su légamo y en carros lo repartían por sus tierras, donde servía de abono. Muy buen y barato abono.

Las principales charcas de donde sacaban el lodo seco eran las de: el Cáncer, el Moral, el Corral, la Pizarra, San Sebastián, el Val de Sanjuán de Abajo, las Seis Carrera, la Fuente de Doña María, los Pozancos y el Cahorzo de Casasola.

También existía una pequeña charca junto a la *f fuente de la Sebá*, esta fuente manaba muy poco en el verano y cuando se trabajaba en las tierras próximas, la gente se acercaba a beber de ella.

A finales de septiembre la temperatura bajaba y la luz del día se acortaba. Los labradores continuaban con sus tareas, “arrancaban” los restos del melonar y repartían como abono en sus tierras, la basura que las animales habían acumulado a largo del año y que sus dueños había depositado en un hoyo, junto a los caminos.

Como tenía pocos quehaceres, algunos arrancaban con un **azadón** las gatuñas, (planta con afilados pinchos y hondas raíces que crece en vallados y entre surcos) que no mata el arado y que con sus largos y afilados pinchos son un tormento para los recolectores.

También acostumbraban los labradores a finales del verano a recoger unas matas de *baleo cabezudo* para hacer escobas con los que barrer el corral y el suelo de las habitaciones de la casa, que en muchas ocasiones era de barro o tierra. Esta planta, con flores de color morado crece en tierras malas y en lindes, abunda en la zona de Cardeñosa. También recogían otra planta con muy pocas hojas y muchos tallos llamada *ajunjera* con la que hacían los escobones o escoba grande con palo, para barrer el suelo de la trilla y paja en la era. También había persona que hacía escobas de *jaramagos*, planta muy abundante en los vallados y cunetas.

Con nostalgia y cariño lo cuenta *Anastasio Borrego Santos*

titobosan@hotmail.com Septiembre 2020