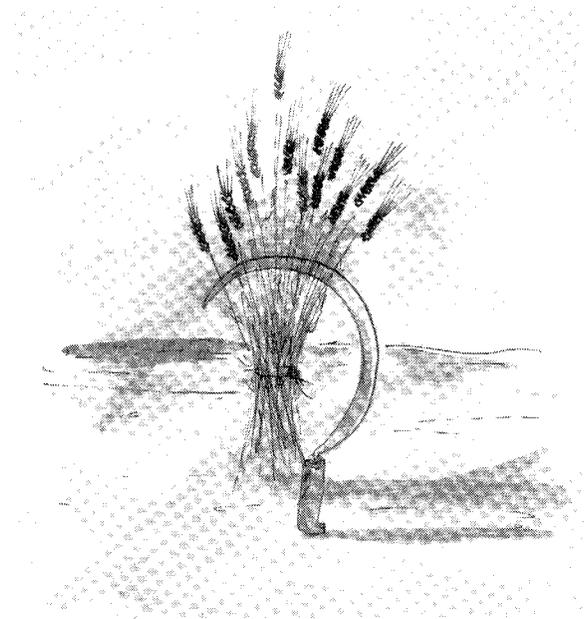


VIENEN LOS SEGAORES



Este año la cosecha de cereales en estos campos es “medio regular”, según la opinión de los propios campesinos, lo que de hecho representa que la cosecha es estupenda, y eso no hace falta ser un experto en agricultura para apreciarlo. Los trigos y las cebadas que se ven en toda la comarca presentan un aspecto inmejorable.

No obstante ser una cosecha francamente buena, para los hombres del campo no pasa de ser “medio regular”. Y es que para ellos el adjetivo “bueno” es poco menos que tabú y no suelen aplicarlo nunca al catalogar una cosecha. Para ellos las cosechas son siempre deficientes, en el sentido de que aunque sean buenas podían ser mejores. Así pues, no importa que a la hora de la verdad los graneros queden rebosantes de grano y las eras repletas de pajares para que su calificativo más generoso sea la de “medio regular”. Si la cosecha es simplemente buena, sin llegar a extraordinaria, entonces será solamente “regular”, sin anteponerle la palabra “medio” que, aunque parezca un contrasentido, se emplea en estos casos como superlativo.



Es el eterno descontento del agricultor; ese “Pero...” que empaña siempre sus esperanzas de obtener más, convencidos de que la tierra, cuando Dios quiere, puede dar mucho más.

Con la lluvia ocurre tres cuartos de lo mismo. Nunca parece llover lo suficiente para saciar su sed de siglos y hacerles confesar que ha llovido bastante. Aunque los campos se inundan y la tierra rezume el agua como una esponja, lo más que admitirá el campesino de estos parajes es que “ha llovido medio regular”. Nunca que ha llovido demasiado y ni aún siquiera bastante. Y quizás tengan razón en su forma de apreciar la lluvia, porque la verdad es que en esta tierra jamás ha llovido bastante.

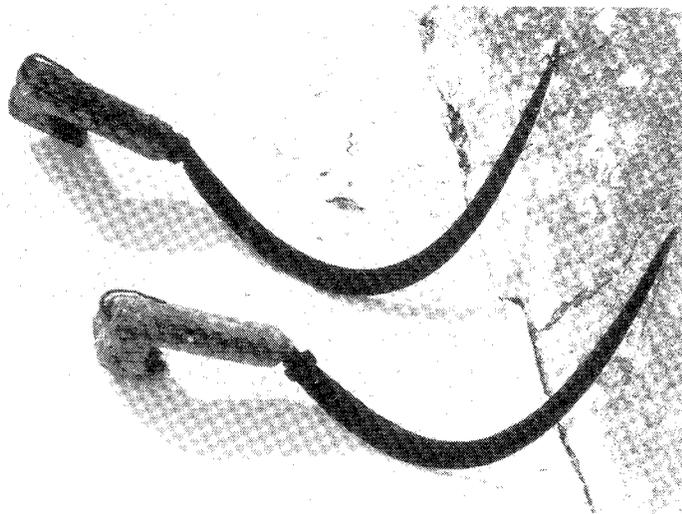
De todos modos, como este año llovió “medio regular”, se sembró en buen tiempo, y luego no faltaron algunos chispeos de temporal, pues ocurre que hay en pie una cosecha de cereales también “medio regular”. O sea, que hay un cosechón.

Ahora bien, he dicho cosecha en pie, lo que significa que está sobre la tierra representada en millones de espigas cimbreantes que acaricia el viento primaveral, pero para que la cosecha sea de verdad cosecha tangible y medible es preciso antes que se recoja de la tierra, se lleve a la era y se trille.

La primera fase de esta recogida es, naturalmente, la siega, tarea que en estas fincas grandes corre a cargo de cuadrillas de segaores que vienen de La Mancha todos los años que hay cosecha. Los que van a segar en esta finca en la que me encuentro han llegado esta misma tarde poco antes de ponerse el sol. Componen la cuadrilla diez hombres, incluyendo al "manijero", de edad surtida, pues van desde los diecisiete a los cincuenta años. Son todos del término de Santiago de la Espada, en la provincia de Jaén, están casi todos emparentados entre sí y seis de ellos ya son conocidos de la gente del cortijo por haber segado aquí otros años. Entre estos seis figura el capataz o "manijero" que es el que dirige al equipo.

No traen más equipaje que un talego conteniendo alguna ropa, una manta arrollada a la bandolera y las herramientas del oficio: dos hoces por barba que portan también a la espalda, bien envueltas en trapos para evitar un posible corte o pinchazo. Como vienen en ropa de camino no traen puestos los zahones que utilizan a modo de delantal en su trabajo, pero sí traen todos su rempuja en la cabeza.

Lo primero que han hecho al llegar, después de los saludos de rigor, ha sido beberse a caño tres botijos de agua, porque traían dos horas de camino con el saco y la manta al hombro, y el sol apretaba lo suyo esta tarde. Aunque la sed, más bien que al sol, se debía a que en la finca donde habían estado segando hasta mediodía, habían festejado el término de la siega con una comilona a base de bacalao frito con pimientos y tomates y papas cocidas con ajo vivo; es decir, dos platos que piden el agua a voces.



Hoces

Cuando se han hartado de agua y han descansado un rato fumándose un cigarro, se han dedicado a organizar su campamento en el cobertizo de los carros, que al parecer es el dormitorio habitual de todos los años. No son muy exigentes en lo tocante a comodidad, ya que todo lo que han hecho ha sido extender dos arpiles de paja a lo largo de las paredes del cobertizo, y con eso ha quedado el dormitorio blando y fresco, envueltos en su manta, y como almohada utilizarán el saco de la ropa.

Según me explican en el cortijo, esta gente no es delicada para acomodarse, y lo mismo duermen debajo de un chambao que debajo de un olivo; o a las malas, en el mismo tajo de la siega, formando choza con un par de haces de mies para proteger la cabeza del relente. En cambio sí son más regalados en lo tocante a la comida. Necesitan comer mucho y comer bien, y aunque no exigen gollerías ni platos variados, sí aprecian que el plato que se les ponga lleve cosas que se peguen al riñón y sea abundante. ¡Ah, y que no falte el vino!

Los segadores trabajan a jornal fijo y "a mantenidas", lo que significa que hay que darles de comer los días que dure la siega.

Esto de la comida de los segadores tiene tanta importancia que las amas de casa de los cortijos, que son las que gobiernan la economía y la despensa, tienen muy en cuenta el acontecimiento anual de la siega para hacer sus previsiones con la debida antelación. Tanto es así que ya empieza a contar con el gasto de la siega cuando se hace la matanza de los cerdos en la Pascua, constituyendo unas reservas especiales que, bajo la etiqueta verbal de "pa la siega", se guardan celosamente, y nadie del cortijo osará tocar por mucho que le apetezcan. En estas reservas de "pa la siega", no pueden faltar dos o tres mantas de tocino, la orza de huesos de espinazo salados y, si hay lugar, alguna orza de morcillas, magra o longaniza en aceite.

Las mantas de tocino y los huesos salados, son lo que podríamos llamar las reservas de reglamento, que no pueden faltar, y que si faltan hay que comprar en su momento, porque son la base fundamental de la olla de los segaores, un plato que forzosamente se repite todos los días mientras dura la siega, y que constituye el plato fuerte por excelencia para unos hombres que tienen que rendir como máquinas en su durísimo trabajo.

La olla en cuestión es un guisote a base de garbanzos, con judías, arroz, macarrones y patatas. Los garbanzos son el componente fijo, junto con las patatas, pero como hay que guisar olla todos los días, se les da cierta variedad poniéndoles unos días habichuelas, otros arroz y otros fideos. Lo que no varía y hay que poner todos los días, es un buen avío de tocino y huesos salados, amén de alguna morcilla, porque la gracia de la olla, que llaman "puchera", es que lleve tanto pringue que al enfriarse pueda cortarse el caldo con un cuchillo.

Este explosivo plato, "la puchera", con toda su metralla de pringue, se la comen los segaores a media tarde, a modo de merienda-cena, y después de meterse el atracón de guisote aún tienen cachaza de agarrarse a la hoz y seguir segando dos o tres horas más hasta la puesta del sol.

Por lo que he podido comprobar en los ocho días que ha durado la siega en la finca, si bien los segaores tienen asignadas oficialmente dos comidas, el almuerzo y la merienda, lo cierto y verdadero, o al menos lo ha sido aquí, es que comen cuatro veces al día. Y veamos por qué.

Por la mañana, en cuanto amanece, lo primero que hacen es matar el gusanillo atizándose unas cuantas copas de aguardiente seco, de ese que se le arrima un misto y arde, acompañado de higos secos o pasas. Luego toman lo que llaman un bocaio, que puede ser pan con tocino, pan con bacalao, o pan con sardinas arenques; algo en definitiva que ayude a meterse entre pecho y espalda media libra de pan y un buen vaso de vino. He sabido que en los cortijos donde hay cabras, esta especie de desayuno ligero lo sustituyen con una fuente de sopas de leche, donde todos meten la cuchara hasta rematar.

Con este tentempié al salir el sol se agarran a las hoces y comienza su tarea de segar, no volviendo a comer hasta media mañana, de diez a once, que es cuando les sirven lo que llaman almuerzo. Si el tajo de la siega se encuentra cerca, se vienen a almorzar a la casa, y si está lejos, le llevan el almuerzo a donde están para evitarles el paseo y la pérdida de tiempo. Aquí ha habido días que han comido en la casa y otros que han comido en el tajo.

Este almuerzo de media mañana lo constituye una enorme sartén de migas, hechas con harina de trigo, que se acompañan con alguna cosa frita que ayude a pasarlas; pueden ser patatas fritas con algunos pimientos, morcillas, bacalao o lo que se tenga más a

mano; el caso es que las migas no vayan solas. Por supuesto, nunca faltan las olivas, los rábanos, las cebollas y los ajos crudos, que forman la guarnición menuda de estas comidas. Y el vino que no falta en ninguna.

Ya con el almuerzo en el cuerpo, se tiran segando hasta la hora de la merienda, que es cuando se enfrentan con la típica e insustituible puchera. Tanto en el almuerzo como en la merienda, se pone a disposición de los segaores la damajuana de vino que ellos usan a discreción, pero no hay cuidado que se emborrachen, ni aún siquiera que se pongan alegres. Toman el vino como una parte integrante de la comida, sin mostrar la menor ansia en su consumo. Como si se tratara de agua que ayuda a pasar los bocados y de la cual se toma solamente la precisa.

Vuelven al cortijo al ponerse el sol, se lavan, se refrescan y tienen su rato de tertulia con la familia, y antes de acostarse se toman otro piscolabis para no irse a la cama con el estómago vacío. Este piscolabis consiste en un lebrillo de gazpacho que se preparan ellos mismos con los elementos que le proporciona la tía Concepción. Es un gazpacho muy refrescante y típico de los segaores, y la forma que tienen de prepararlo es hacer una morterada de ajo vivo (alioli), el cual, una vez hecho, vierten en el lebrillo, donde ya tienen partidos a trozos varios tomates y pepinos, entonces le agregan agua fresca y remueven la mezcla. El ajo o alioli se disuelve en el agua y le da a ésta un aspecto de leche clara en la que se ven nadar trozos rojos de tomate y trozos verdes de pepino que prestan al conjunto un aspecto muy apetitoso. Luego echan sopas de pan y se lo comen a cucharadas. ¡Ah! y se lo comen de pie. Plantan el lebrillo de gazpacho en una mesita pequeña delante del cobertizo donde duermen y forman corro a su alrededor, comiendo paso adelante y paso atrás; es decir, que avanzan un paso y meten

la cuchara, y retroceden al llevársela a la boca, de forma que parece que están tomando tapas en el mostrador de un bar. Esto lo hacen porque sentados estarían muy apretujados y no alcanzarían al lebrillo.

Este gazpacho, tal como lo describo, no es el llamado gazpacho andaluz, sino un gazpacho típico de esta zona y es muy rico, y refrescante a más no poder. Si se le pone mucho ajo al caldo, pica y pone el paladar al rojo vivo, pero entonces se encuentra un placer inefable pescando un trozo de tomate o de pepino que calma al instante el ardor. Cuanto más se come, más se pica la boca y se desea refrescarla, y esto convierte al gazpacho en una especie de ejercicio masoquista que no hay plato que lo iguale. Si se le pone hielo, la cosa ya raya en delirio.

El "manijero" o capataz de la cuadrilla se llama Lucas, tiene unos cuarenta años, y lleva transitando estos parajes desde que tenía quince, que ya venía segando a las órdenes de su padre. Quiere decir que conoce todas las fincas del contorno y a sus respectivos dueños o aparceros, por haber segado en todas. Tiene otros dos hermanos que también van de manijeros de cuadrillas que ahora están segando en el Campo de Cartagena.

El papel de Lucas, como el de todos los manijeros, es dirigir el movimiento de su pequeño ejército de segaores sobre el terreno en el que operan, formando previamente un plan de campaña para que sus hombres no paren de segar ni un sólo día. Este plan se inicia, formando primero la cuadrilla en el pueblo, a base de reclutar familiares y amigos, y después, realizando una operación de reconocimiento sobre el terreno a operar, a fin de establecer contacto con los propietarios de las fincas donde hay cosecha en pie. Estos contactos previos acaban siempre en acuerdo, por la sencilla razón de que el precio de los jornales de siega suelen ser fijos cada año y no da lugar a discusiones. Es un precio impuesto por la ley de la oferta y la demanda, que oscila poco de un año a otro

y se acepta sin dificultad por el que ha de pagarlo, que es el dueño de la cosecha. Lo peor en este caso, para el propietario o labrador, no es tener que pagar los jornales de siega más o menos altos, sino el no tener que pagar ninguno, porque eso sería señal de no haber ninguna cosecha que segar, lo cual es un desastre. Así pues, los entendimientos son rápidos, y el éxito de la gestión previa del manijero depende, más que nada, de llegar a tiempo a las fincas donde hay siega para que otro manijero no se le adelante y le pille la vez.

Aparte de gestionar el trabajo para sus hombres, de forma que el equipo no tenga más misión que segar y segar sin pausa en las fincas ya apalabradas de antemano, es también incumbencia del manijero dirigir la tarea dentro de la finca, distribuyendo el personal de la forma más conveniente a la vista de la situación de la cosecha sobre el terreno, de forma que lo más temprano se vaya segando primero y lo más tardío se deje para después. También es el que ordena las paradas de descanso para echar tabaco, porque en todos los trabajos se fuma y la siega no es una excepción. Normalmente estas paradas para echar tabaco duran unos diez minutos y son seis o siete a lo largo de la jornadas. De hecho son más bien una pausa para descansar, si es posible a la sombra de algún árbol, porque este trabajo requiere tomarse de cuando en cuando un respiro, siquiera para enderezar el cuerpo que está todo el día doblado por la cintura. La siega es, sin lugar a dudas, el trabajo más duro de cuantos se realizan en la tierra.

En los días que llevo observando a la cuadrilla de Lucas, he podido comprobar que este trabajo de la siega no puede compararse a ningún otro, en cuanto a dureza y consumo de esfuerzo. Es como una durísima prueba de resistencia en la que los hombres han de poner en juego todos los miembros de su cuerpo, desde los pies a la cabeza, y todos han de moverse al unísono y con la mayor precisión a ritmo contante. Y cuidado con perder ese ritmo a compás de movimientos, porque si la mano izquierda avanza a destiempo que la derecha,

la hoz, que corta como una navaja barbera, puede rebanar dos o tres dedos en un abrir y cerrar de ojos, a pesar de los dediles de cuero que se ponen para protegerlos. Y todo ese enorme esfuerzo han de realizarlo los hombres, a cintura doblada, durante once o doce hora al día, a pleno sol y en campos caldeados como hornos.

Viéndoles segar y contemplando la eficacia y precisión de todos sus movimientos, resulta difícil comprender cómo pueden aguantar tantas horas moviendo los brazos como si fuesen piezas de una máquina. Es claro que para poder soportar un desgaste de energía tan imponente necesitan evidentemente darse esas tripotadas de comida a base de migas y pucheras con mucho pringue. Como es también evidente que en un día de siega puede el cuerpo del segador quemar toda la grasa de un kilo de tocino, sin que le quede un átomo para reserva.

Pero el aguantar no es solo cuestión de comida, sino más bien de entrenamiento y práctica, y en este aspecto los hombres de la cuadrilla de Lucas van bien despachados. Casi todos ellos comenzaron a despuntar hoces antes de que les sombreara el bigote y, en cuanto a entrenamiento para la presente temporada, basta decir que llevan un mes seguido sin soltar la hoz de la mano. Según cuenta Lucas, comenzaron la campaña saltando directamente de su pueblo a la campiña de Vera, y de allí se han venido corriendo hacia el norte siguiendo la maduración de la cosecha, hasta llegar a este campo de Lorca. Cuando se termine la siega en esta zona, donde aún tienen media docena de fincas apalabradas, seguirán avanzando y tumbando haces de mies hacia las zonas altas de las provincia y, así, hasta llegar a su pueblo, después de dos meses largos de campaña, dejando tras su paso un mar de rastros en campos de Almería, Murcia y Granada. Es la carrera de todos los años; de todos los años que hay cosecha, se entiende. Comienza en la costa de Almería, donde la cosecha es siempre más temprana, y se van corriendo

para arriba hasta meterse en La Mancha. En los años en que no hay cosecha en esta zona, la carrera la hacen partiendo de Albacete hacia arriba, pero ya la campaña es más corta, porque se empieza más tarde y toda la cosecha se viene de golpe entre julio y agosto.

Lucas, el manijero, me aclara que a él le gusta más la siega en esta zona de la costa, donde el trabajo parece que cunde más porque se ve cómo van cayendo los bancales uno tras otro. En cambio, en las tierras de La Mancha, donde no hay bancales,

sino llanuras que parecen no tener fin, aunque un hombre siegue lo mismo o más, parece que no hace nada. Es tanta la mies que se ve por delante que al mirar hacia atrás no luce lo que hay segado. Aparte de ese desaliento, que sin lugar a dudas debe producir el enfrentarse con una hoz a kilómetros y más kilómetros de mies en pie, lo que para el amigo Lucas y su gente hace más atractiva la siega en esta comarca es la perspectiva de hacer la campaña un mes más larga, con lo cual se consigue llevar más dinero a casa.

