

# LA ERA

El trabajo de la siega y de la era, como la mayoría de los trabajos agrícolas, ha sufrido en los últimos años una tan fuerte transformación que ha hecho desaparecer prácticamente sus formas clásicas debido principalmente al avance de la técnica representado por las modernas maquinarias agrícolas. Esta es la razón de que, en el trabajo que hoy presentamos, hablemos en tiempo pretérito, pues serán escasos ya los lugares en que se siga practicando como aquí se explica. En nuestro pueblo es ya solo recuerdo, pero los hermanos Manuel y Jacinto Arévalo aún conservan en su casa los aperos y útiles de la era que pertenecieron a sus abuelos, y a ellos debemos la confección de este trabajo. También Antonio Luque colaboró con acertadas puntualizaciones.

## LA TRILLA

A mediados de junio comenzaba la siega recogiendo el trigo o la cebada en costales, haces o gavillas. A continuación se balsinaba, consistiendo la balsina en transportar las gavillas a la era sobre las narrias (fig. 1) en donde eran echadas con la **jorca** de balsinar que era de dos pinchos (fig. 2). Las narrias iban a lomos de bestias y se sujetaban con dos cuerdas, llamándose **correa** la que iba a los laterales y **guindaleta** la que iba longitudinalmente sobre la bestia.

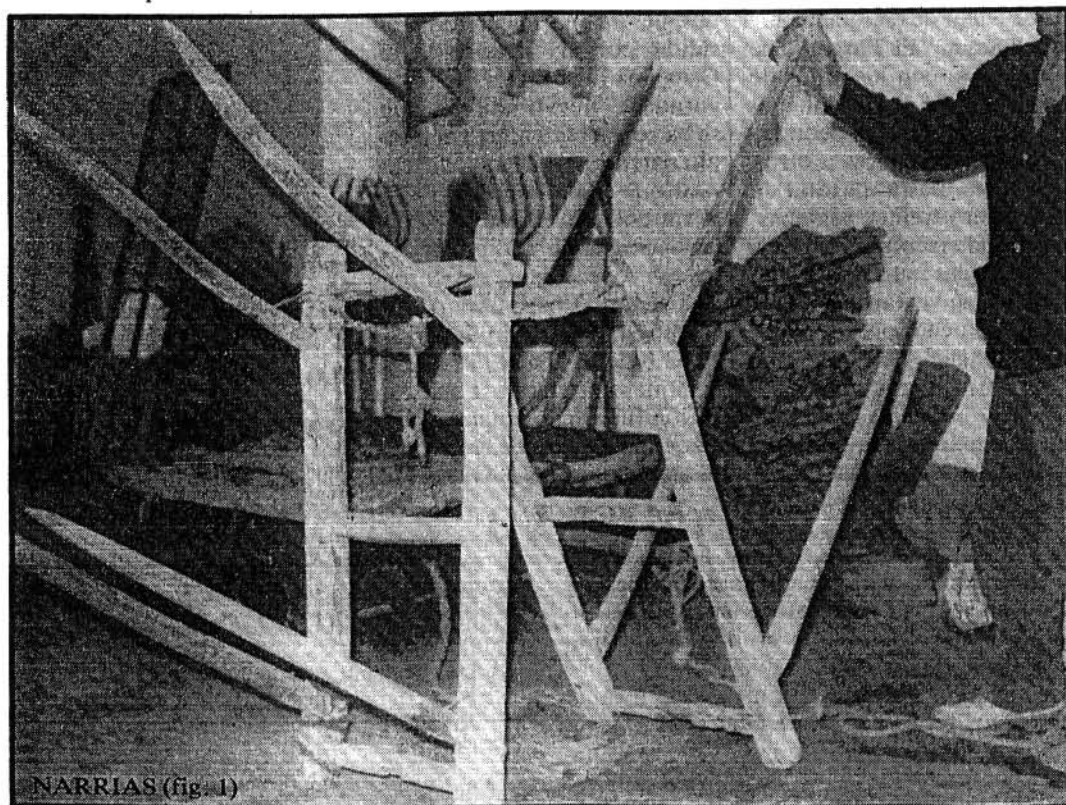
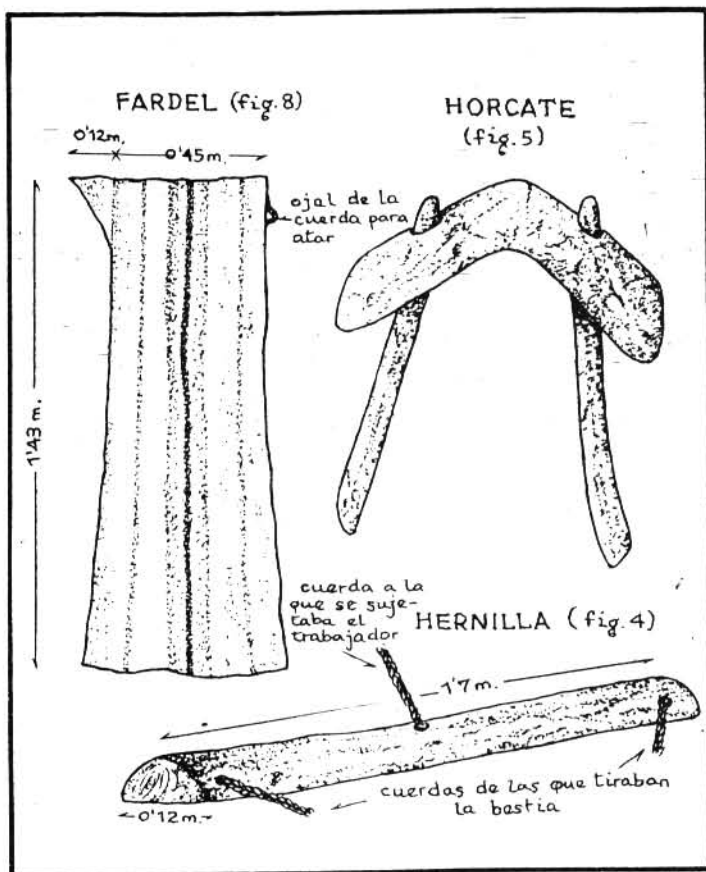
Una vez las gavillas en la era se procedía a empalvarlas o soltarlas e inmediatamente se metían las bestias solas para la primera batidura de casco al objeto de dispersar los costales. Una vez esparcidos los costales, se engachaba el rulo o trillo (fig. 3) a las bestias para la primera vuelta de trilla. El tiempo que duraba la trilla era más largo si se trataba de trigo, por ser la paja de éste más consistente que la de la ceba-

da y, si había llovido recientemente, era más trabajosa la trilla al estar la palva húmeda.

A continuación de la primera vuelta de trillo, se daba vuelta o se rodeaba la palva, operación que se hacía con la jorca de volver (fig. 2), y se daba otra batidura de casco con las bestias solas (en número de dos hasta seis), sin rulo, para sacar la paja al exterior, enganchándose seguidamente otra vez el trillo a las bestias para trillar. Nuevamente se volvía la palva, esta vez con la pala de madera (fig. 2).

## EL AVENTO

Después de hecha la palva era recogida mediante la hernilla (fig. 4), que consistía en un palo enganchado mediante dos cuerdas paralelas a un horcate (fig. 5) o camella que iba sobre el anterroyo o collar de una bestia. Sobre la hernilla se montaba uno o varios hombres que se agarraban a



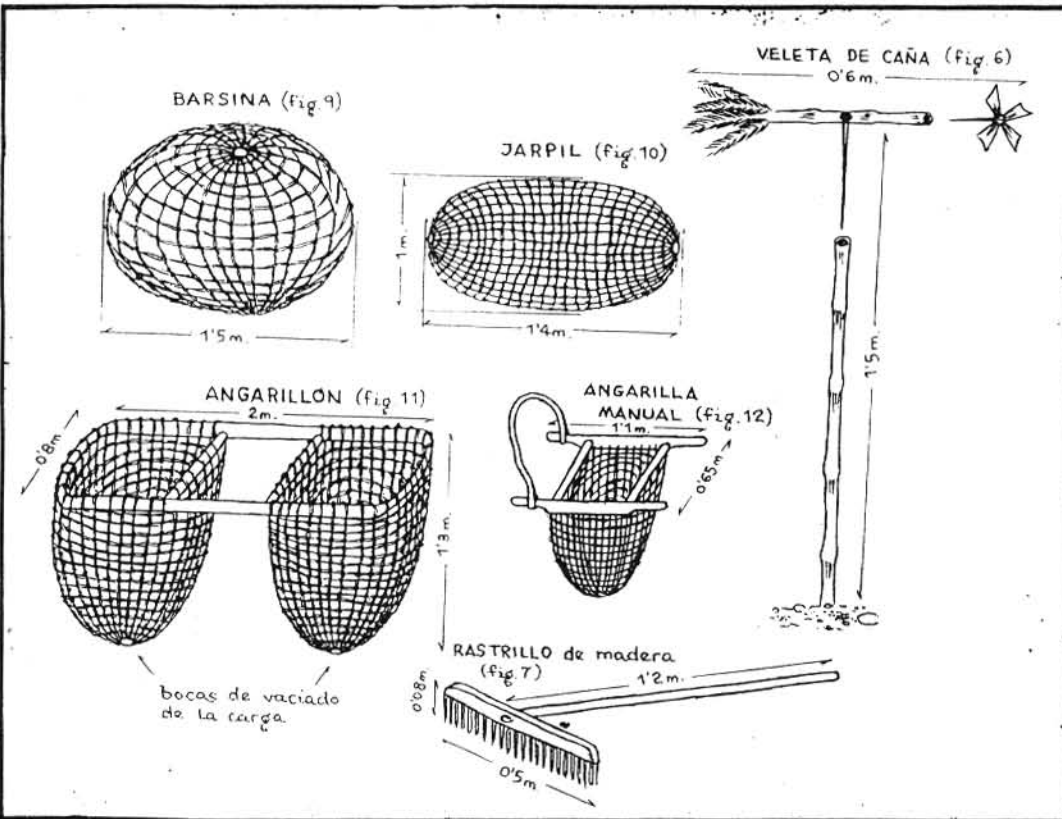
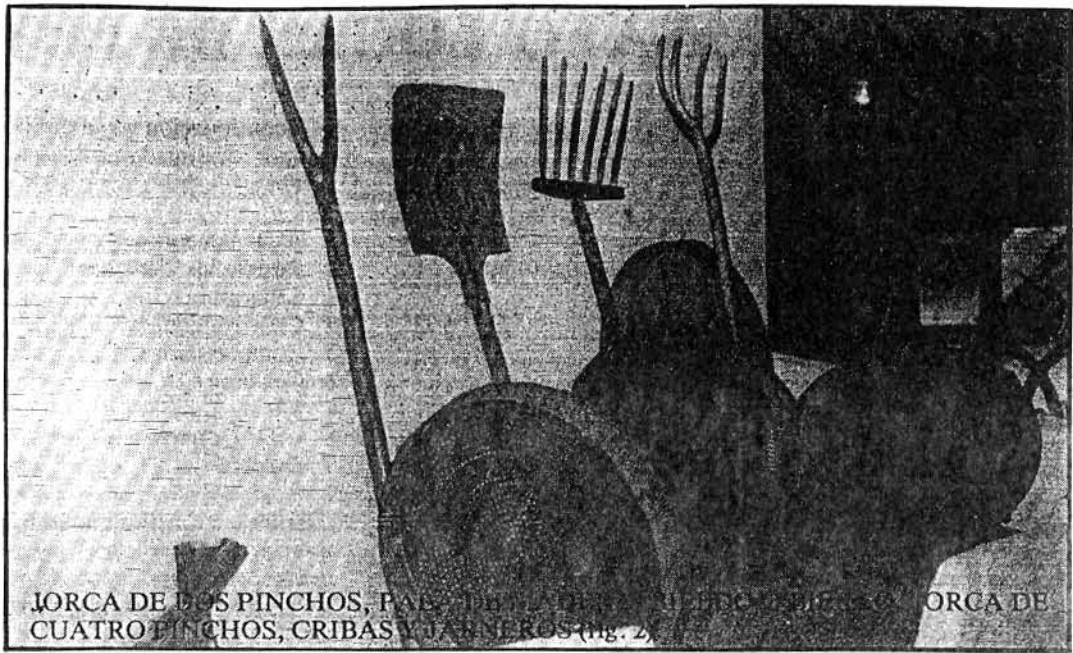
NARRIAS (fig. 1)

la cola de la bestia con una mano y, con la otra mano, a una cuerda que partía del centro de la hernilla y que servía para levantar ésta cuando era necesario, además de para guardar el equilibrio. De esta manera se iba amontonando la palva hacia el centro de la era o hacia el sitio más favorable al viento, tomándose la dirección de éste bien por medio de una veleta hecha de caña (fig. 6) o mojándose el dedo. Si el viento era fuerte se amontonaba la palva a un lado de la era para que, al ser aventada, la paja no se saliera de ella. También, si se amontonaba la palva en el centro de la era y el viento era fuerte, se podía aventar levantando menos el biello para que el aire no se llevara el grano. A continuación se procedía a hacer el **pez** que consistía en amontonar la palva de forma alargada adoptando la figura del referido animal. Una vez hecho el pez había que esperar a

cho el pez había que esperar a que el aire viniera derecho —que aquí es el del sur o **malagueño**— para comenzar a aventar, echando la palva al aire con el biello o **biergo** (fig. 2). Cuando el viento era solano, contrario al malagueño, se esperaba, y si el aire insistía en la misma dirección se podía seguir aventando, solamente que la paja caía al lado contrario. Si el viento era **campanero** (procedente de Las Campanas) del S.E. o sevillano, del N.O., se suspendía el aventar y, si insistía durante varias horas, había que variar la dirección del pez.

Una vez que estaba el pez o la palva **espajao** (despajado), se seguía.

Cuando el trigo se iba viendo ya limpio de paja se le pa-



calculaba con exactitud las fanegas de grano que había en el montón. Al final, una vez recogido el montón de trigo, el grano que quedaba en el suelo de la era se pasaba por el **jarnero** (harnero) para quitarle el polvo, quedando el trigo en el jarnero. El trigo era echado en los fardeles (fig. 8) con la cuartilla o con la media fanega, con lo que salía medido. Normalmente se echaban en el fardel unas cuatro o cinco cuartillas de trigo, o seis cuartillas si el grano era de cebada, ya que ésta pesa menos que el trigo.

Para el transporte de la paja a los pajares o alminares se utilizaban distintos recipientes, como la **barsina**, **jarpil**, **angarillón**, **angarilla manual**, etc. (véanse las figuras 9, 10, 11 y 12).

Para el transporte de la paja a los pajares o alminares se utilizaban distintos recipientes, como la **barsina**, **jarpil**, **angarillón**, **angarilla manual**, etc. (véanse las figuras 9, 10, 11 y 12).

Alfonso Sánchez Romero  
José Jiménez Urbano

saba un rastrillo (fig. 7) para sacar las gransas o tornas y a continuación se **avaleaba**, que consistía en quitar las gransas o tornas que habían quedado encima del trigo, con un escobón. Una vez que había cantidad suficiente de gransas para una o varias cribadas se procedía a cribarlas para sacarles el trigo que se había ido con ellas, dejando el trigo sobre el pez y tirando las gransas a la paja.

Después de que el **pez** estuviera **espajao** (despajado), se seguía aventando, ahora con la pala, para limpiar el grano de polvo. acostumbrándose a

continuación, a abrir el **pez** por enmedio, aventándolo nuevamente con la pala, para una mayor limpieza, formando con el grano una especie de cono sin dejar de avalear con el escobón pasando las gransas o tornas a la parte de soviento. De nuevo se cogía la criba para cribar lo acumulado en soviento. (Véase en la fig. 2 varios tipos de cribas y **jarneros**).

Había técnicos que hincando el mango de la pala en el vértice del cono formado por el grano, hasta el fondo, medido con los dedos el trozo de mango que quedaba cubierto.

