

AÑAVIEJA

Revista de la Asociación de Amigos de Añavieja

Nº 6

Verano 2007 - Donativo 5 €



ÍNDICE

Editorial	3
Experiencia de vida	4
La primera etapa de la siega, el acarreo, la trilla.....	6
La segunda etapa de la siega, el acarreo, la trilla.....	23
Las comidas durante la siega	27
Allá por el año 1945	30
Ancha Castilla y León, un paseo por su tiempo.....	31
A la Virgen de Sopena	33
Beatificación de Purificación Martínez Vera	34
El último “murciano” de Añavieja.....	36
Desde el Ayuntamiento de Añavieja	38
Escena de labriego con caballería y carro	40
¡A merendar!	41
Despedida de Miguel Ángel	42
Una escapada: Trasmoz	43
Pasatiempos	45
Noticias	46
Homenaje a Sebas	47
Procesión de la “Virgen de Sopena”	48



La época de la siega es el momento más importante del año para el agricultor



La época de la siega era, y sigue siendo, la más importante para el campesino. Primero araba la tierra, después sembraba los cereales y los veía brotar y crecer.

El miedo a las heladas, al granizo o a la sequía formaba parte de su preocupación.

Si la cosecha era buena y abundante, con granos de calidad, la familia podría tener pan para el año y, además, vender el sobrante a buen precio en el mercado y poder comprar otros alimentos.

El verano era un tiempo de trabajo para toda la familia que, con hoces, zoquetas, guadañas y otros utensilios, ayudaba a recoger los cereales: era el momento de la siega, el acarreo, la trilla y el transporte del grano a los graneros y de la paja a los pajares.

¡Qué tiempos aquellos cuando se trabajaba codo con codo para extraer el fruto de la mies! Todas las familias del pueblo de Añavieja se aplicaban a la tarea. Por el campo, por los caminos, en las eras se veía trajinar a las gentes. Era un ambiente en el que la riqueza material no destacaba, pero en el que la riqueza espiritual, de apoyo, de ánimo, de entusiasmo se contagiaba de unos a otros.

Dicen nuestros mayores que era una delicia oír los cantares con los que se arrancaba la gente mientras segaba, acarreaba y trillaba. La alegría por la nueva cosecha superaba con creces los pesares de todo el año y las fatigas del trabajo. Además, ver tanta gente aplicada a la misma tarea, con la sonrisa de oreja a oreja, saludándose al cruzarse... era síntoma de un pueblo con buena salud mental y ánimo esforzado.

Segar se llevaba un mes de trabajo: finales de junio y todo el mes de julio. Acarrear y trillar ocupaba agosto. Todo ello con sus múltiples trabajos hasta dar con el grano en el granero y la paja en el pajar. ¡Mucho mareo para pobres resultados!

No podemos recuperar aquellos tiempos de trabajo, pero nuestros mayores echan de menos el ambiente de cercanía, de apoyo mutuo entre familias, de sana relación...

Actualmente, máquinas cosechadoras se encargan de realizar todo este trabajo. En unas horas, la cosechadora siega, trilla y aventa, lo que antes cuadrillas enteras hacían durante todo un verano.

Con todo, la vida en el campo cobra su sentido cuando el agricultor recoge en verano los resultados de su esfuerzo durante el año.

Ha pasado la época de los “murcianos”, y otros peones que a brazo partido nos ayudaban en la siega. Ya no vienen los “piones”. Hoy, como testimonio un poco anacrónico, convive entre nosotros, durante algunos meses del año, el amigo Clemente cortando la gayuba. Su trabajo, de sol a sol, solo, en las laderas del Pégado, nos recuerda con nostalgia los tiempos que vivieron nuestros antepasados durante la época de la siega.



Seguimos celebrando el centenario de la llegada a Soria (1907-1912) de D. Antonio Machado(1875-1939). De nuevo, quiero traer a nuestras páginas la evocación de su memoria. En esta ocasión, el recuerdo va unido a la figura del pensador y filósofo Julián Marías.



Julián Marías tuvo en Castilla y en lo castellano un punto de referencia constante. Nacido en Valladolid en 1914 y fallecido en Madrid en diciembre de 2005, dedicó su vida al estudio y estuvo estrechamente vinculado a Soria.

En la poesía de Machado, dice él, hay una forma sutil de saber. Una forma de pensamiento que puede parecer filosofía, pero es otra cosa: es EXPERIENCIA DE VIDA.

La experiencia de vida, según Julián Marías, no puede reducirse a las "experiencias" que se han tenido a lo largo de la vida, y es relativamente independiente de ellas. Se puede tener muchas experiencias, pero poca o ninguna experiencia de vida. La experiencia de vida es un saber superior, el que ha permitido al hombre, durante siglos y milenios, "SABER A QUÉ ATENERSE".

Antonio Machado comunica la experiencia de vida fundamentalmente a través de su poesía. Consiste sobre todo en la vivencia del "ya sé". No un "ya sé" definitivo, sino abierto y dilatado porque la vida no está concluida. No se puede estar de vuelta de ella, porque la vida no tiene espalda. La experiencia de vida es la razón vital.

Cuando Machado llega a Soria en 1907 hace una nueva y más radical experiencia de amor y de dolor. Una experiencia de pertenencia, de compartir una vida que es siempre otra. Su vida pierde un sentido de abstracción y se hace íntegramente concreta, y por ello más poética. Adquiere, según Julián Marías, su plena circunstancialidad y surge la experiencia de su propia vida en un lugar definitivo:

"yo en este viejo pueblo paseando
solo, como un fantasma."

....surge la experiencia de vida con los demás, con los cuales se siente en comunión fraterna: "los viajeros que cabalgan en pardos borriquillos, las plebeyas figurillas que el lienzo de oro del ocaso manchan", el hombre y la mujer que aran, mientras

"bajo el pesado yugo
pende un cesto de juncos y retama,
que es la cuna de un niño".

....el viejo acurrucado junto al fuego, que tiembla y tose, la vieja que hila, la niña que "cose verde ribete a su estameña grana". La nieve los envuelve, pero en medio de la escena invernal se desliza el futuro, la anticipación de la vida por venir:

"La niña piensa en los verdes prados
que ha de correr con otras doncellitas
en los días azules y dorados,
cuando crecen las blancas margaritas".

La vida de Antonio Machado tiene experiencia. La vida que pasa aquí y ahora en Soria, en la ribera del Duero, entre San Polo y San Saturio, junto a los álamos del amor cerca del agua. La vida de Don Antonio por un lado, es destino libremente aceptado. Por otro lado, es circunstancial y única, porque "nadie elige su amor".

Nuestra vida, en palabras del poeta, es un camino. Ojalá hagamos nuestras algunas muestras de la experiencia de vida que fue destilando el corazón libre de D. Antonio. El saber delicado y profundo que nos legó, en la magia, encanto y hechizo de su poesía. Poesía, forma viviente, que es capaz de transmigrar sin alterarse de un alma a otra alma sin perder su temblor...

"Muchas leguas de camino
hizo mi corazón

- ¿En busca de un espejo?
- Buscando un corazón

....¡Cómo se ilumina
el mundo! Por todas partes
asoman ojos que miran.
Oyendo la voz de un niño,
pensé arrancarme los ojos,
tomarle de lazarillo".

- ¡Cuándo llegará otro día!
- Hoy es siempre todavía.



*Despacito y buena letra:
el hacer las cosas bien
importa más que el hacerlas*



SEGAR - ACARREAR - TRILLAR - ALMACENAR

José Manuel Pascual

LA PRIMERA ETAPA: *hasta 1960-1970*

LA SIEGA

El trabajo de la siega corresponde en nuestra tierra a épocas pasadas. Era un trabajo duro, de esfuerzo continuado, de día a día, durante el mes de julio.



Doblados, curvados, mirando al suelo y en dirección de la mies, los segadores atacaban el tajo braceando, ocultando su propia debilidad y con el ansia de acabar lo antes posible. ¿Servía de algo quejarse de padecer hernia discal u otro tipo de dolor?

La zoqueta protegía los tres dedos pequeños de la mano que sujetaba la mies, quedando libres el pulgar y el índice para hacer pinza con la zoqueta y coger la mies. En la otra mano iba la hoz. La

tarea consistía en coger un manojo de mies, tirar de él y cortarlo con la hoz.



Amanecía y algunos segadores ya iniciaban la tarea. Cada segador abarcaba entre un metro y medio y dos metros de anchura para hacer su calle de siega. Se comenzaba el fajo colocando en el suelo un manojo de pajas de centeno del año anterior, anudadas por las espigas para conseguir formar un vencejo lo suficientemente largo como para poder atar posteriormente. Lo que se segaba se iba dejando en el suelo, en manadas; varias manadas daban lugar a una gavilla o fajo que después se ataba.

Como los fajos solían resultar bastante grandes, era difícil atar los dos cabos de la “cuerda”



con la fuerza de las manos. Para facilitar el atado se apretaba fuertemente con una rodilla y se usaba el garrotillo, que era un trozo de palo curvado que ayudaba a cruzar los dos cabos o extremos del atado y cerraba el fajo.

Al atardecer, cuando el sol ya estaba a punto de desaparecer por el horizonte, se daba de mano y se volvía hacia casa. Cuando la finca que se segaba estaba alejada del pueblo, se permanecía allí, durmiendo, porque resultaba todavía más fatigoso, después de la jornada de trabajo, volver andando al pueblo y tener que levantarse temprano al día siguiente.

El trabajo comenzaba a finales de junio, entre San Juan y San Pedro, dependiendo de cómo viniera de adelantada la cosecha. No se dejaba de segar ni sábados ni domingos. El tiempo

apremiaba porque una tormenta con pedrisco o cualquier otra circunstancia podían dar al traste con el esfuerzo de todo el año. Por eso, todos los días de la semana eran hábiles para trabajar.

Se segaba en cuadrilla, cuyo número variaba según las posibilidades de cada familia. Cuantos más miembros había en la familia, o de cuanto más dinero disponía la familia, más “piones” arreaban con la faena.

Cada segador llegaba a segar entre 6 y 8 cargas al día. Cada carga la componían 20 fajos. O sea, que cada segador venía a segar entre 120 y 160 fajos, dependiendo de las horas que se trabajara y del tamaño de los fajos.

La figura de los “murcianos” es algo que está presente en la memoria de nuestros mayores. Recuerdan que eran gente del Sur las cuadrillas que trabajaron en Añavieja; procedían de Totana y de Yecla. Era gente brava: delgados, quemados por el sol, austeros en sus formas de vivir, que se arrancaban con cantes en algunos momentos de la jornada para espantar los males y convocar a la esperanza. Eran trabajadores, muy trabajadores. Hombres de jornada entera, de sol a sol y por cuatro perras. Por las noches dormían en pajares y sus pertenencias se reducían a dos mudas de ropa.

¿Cómo trabajaban? Cada cuadrilla tenía una “cabezalero”, el cual iba buscando trabajo para todos. Se ajustaba con los dueños de las fincas y el contrato era para trabajar a destajo. Si ya tenían trabajo suficiente, el cabezalero se unía al grupo y trabajaba segando con todos. El acuerdo con los agricultores era para trabajar a destajo, “a tanto la finca”. Pero ellos no ataban, esa trabajo lo tenía que realizar el dueño de la finca. Por eso, con el afán de segar rápido y acabar cuanto antes mejor, eran poco curiosos, dejaban mal colocadas las manadas y al propietario de la finca le costaba más atar los fajos.

En mitad de la cosecha solían subir segadores de los pueblos de La Rioja como Carretón, Valdegutur, Cervera. Esta gente trabajaba a jornal y se les daba la costa, es decir la comida del día.

Cuando la cosecha del año venía escasa, con poca altura, había gente que, en lugar de segar, dallaba los campos y detrás del dallador había que ir cogiendo la mies a mano para hacer montones. El tajo quedaba desparramado y era entonces cuando tenían que trabajar las espigadoras para recoger la mies que quedaba suelta. Se trataba de repasar las fincas recogiendo las espigas; este trabajo lo realizaban mujeres.



El trabajo de la siega venía a durar, más o menos, un mes. Al acabar julio casi todos los campos estaban segados.

El campo era el lugar de la convivencia diaria. Además de segar, también había momentos para el descanso y para la comida.

Había cinco comidas a lo largo del día: el desayuno, el almuerzo, la comida, la merienda y la cena. Me dice una persona que en los programas de televisión de hoy aconsejan hacer cinco comidas al día y resulta que eso ya lo hacían ellos antes y no tenían problemas de colesterol ni de obesidad.



Se solía comer en el campo, protegidos del sol por una zarza o por un fajo puesto de pie, el cual servía de respaldo y de sombrilla. Después de la comida, una hora de siesta encima de la manta o del ropón que se ponía encima de los machos.

Todo el mundo tenía una tarea importante que realizar, incluso los niños, los cuales colocaban las “ataderas o cuerdas” en el suelo; los muchachos que iban teniendo más fuerza comenzaban a segar aunque con menos anchura que los mayores. Las mujeres tenían gran habilidad atando los fajos con el garrotillo.

Así, segando unos, amontonando otros, atando las últimas, el empuje con que se atacaba la siega daba como resultado el dejar los campos pelados y los fajos amontonados formando fascales

Veamos alguna palabra propia de la tarea de la siega.

Se llamaba **vencejo** a las espigas largas, de centeno o de trigo, que se anudaban para que ejercieran la función de cuerda. Una vez formado el vencejo, se colocaba en el suelo y se le iban añadiendo manadas (era la brazada que cada segador conseguía hacer de un golpe de siega). Al final se cerraba el fajo con el garrotillo. Cada fajo se formaba con 5 manadas, formadas a su vez por 8 ó 10 puñados (el que desee más información al respecto puede consultar con nuestros mayores del pueblo de Añavieja).

¿Qué era **fascalar**? Consistía en amontonar los fajos de manera ordenada. A medida que se hacían los fajos, y para evitar dejarlos dispersos, se los iba acumulando en forma de pirámide: cuatro en la base, después tres, a continuación dos y finalmente uno, el cual cerraba. Total, diez fajos. Si había muchos fajos, se podían formar pirámides de dos o más cuerpos.

¿Por qué fascalar? Sencillamente, porque de ese modo se evitaba que la lluvia mojase todos los fajos. Colocados en pirámide, los fajos protegían de la lluvia y del sol. Además, en el momento de cargar, no era preciso parar tantas veces y se evitaba que la carga quedara desvencijada.

Ya he dicho antes que a segar iba toda la familia: lo mismo hombres chicos, y también las mujeres. Si la mujer se quedaba en casa, se solía venir a comer al pueblo; si iba a segar, se llevaba la comida al campo y se comía allí. Generalmente eran las abuelas las que se quedaban en casa, hacían la comida y cuidaban los chicos de toda la familia, de los nietos.

Hasta aquí la primera etapa: hemos hablado de cómo y cuándo se segaba, de quiénes y cómo lo hacían, de cómo se organizaba lo segado. El siguiente paso, que es...

EL ACARREO

Los segadores y segadoras habían pasado el mes de julio segando y fascalando. Ahora había que trillar y para trillar se tenía que llevar el grano a la era. Era el proceso del acarreo.



Los primeros tiempos, cuando todavía no existía el carro, vieron cómo se acarreaban los fajos con ayuda de la basta colocada sobre el lomo de la caballería.

Atada a la basta, y a los dos costados del animal, se ponía un palo denominado “amuga” que servía para poder ir haciendo las atadas de los fajos a la vez que se ponían colgadas del macho o mula.

¿Cómo se cargaban los fajos?

Primero se ataba la punta de la sogá al extremo de la muga en la parte delantera de un costado. Luego se ponía un fajo de forma perpendicular; después se pasaba la cuerda rodeándolo pasándolo por la amuga para apretarlo. A continuación otro fajo y así hasta tres fajos en cada costado del animal. Después se ponía otra fila de 2 fajos a cada lado, y al final un fajo por cada lado. En total, un macho podía llegar a cargar hasta 18 o 20 fajos en cada acarreo.



Fueron pasando los tiempos y las familias con más recursos económicos fueron comprando carros, y en la última etapa se compraban galeras. El carro tenía dos ruedas grandes

formadas por un aro de hierro por el exterior y por radios de madera en el interior. Las dos ruedas soportaban la carga de una caja de madera cuyos laterales eran tablas. En su parte delantera, el carro disponía de dos brazos (varas) entre los cuales se introducía a la caballería y se la ataba.

No debemos pasar por alto el ingenio de los acarreadores para conseguir aumentar la



capacidad del carro. Por la parte delantera del carro, justo encima de los cuartos traseros de la caballería, ponían una estructura de hierro o una tabla y sobre ella podían cargar más fajos. Lo mismo hacían con la parte trasera del carro, a la cual añadían unas tablas para alargarlo y así poder aumentar aún más su capacidad de

carga. Y además de todo eso, añadían a los laterales del carro unas **“pugas”** o punteros que elevaban en altura la capacidad de carga. Adaptando el carro así, más que un carro parecía un camión.

Debajo del carro iba las **“bolsas”**, que consistían en un tablero colgado con unas cadenas para aumentar la capacidad de carga y hacían de contrapeso del carro para evitar el vuelco del carro. No cabían muchos fajos, pero se aprovechaba todo el espacio al máximo.



Después del carro, ya en los últimos años, aparecieron las galeras, las cuales eran un tercio más largas y también aumentaban la capacidad de carga; disponían de dos pares de ruedas; las traseras, que eran tan grandes como las de los carros, y las delanteras, que

eran pequeñas y sobre las cuales giraba la caja. Las galeras vinieron a ser el arquetipo de los remolques actuales.

¿Cómo se efectuaba la carga en el carro? Después de haber llenado la caja del carro con fajos, se clavaba un fajo en cada uno de los puntales, consiguiendo ampliar la superficie del carro hacia el exterior. Lo mismo se iba haciendo en la parte delante y trasera. Así, la plataforma que se creaba casi multiplicaba por dos la capacidad original. A continuación se iban creando capas de fajos, elevándose en altura y haciendo del carro algo parecido a una torre en crecimiento. Los últimos fajos del carro se cargaban ayudándose de horquillos largos.

El acarreo lo hacían dos o tres personas. Una se subía al carro para colocar los fajos y la otra u otras dos, en el suelo, iban dando los fajos con el horquillo.



Una vez cargado el carro se pasaban varias sogas o maromas de adelante hasta atrás, apretándolas fuertemente para evitar que la carga se balanceara, se descompusiera y diera con todo en el suelo provocando un “vulquetazo”. ¡Qué ingenio el de los acarreadores para aumentar la carga y evitar los vuelcos de los carros por unos caminos desiguales, llenos de piedras y con fuertes desniveles!



El carro iba tirado por un macho o caballo metido entre las varas. Si la carga era grande y los caminos con fuertes desniveles, se podían añadir más machos al tiro. Para ello, se le ponía unos tirantes a los animales de tiro. Antes de los tirantes se les ponía el collarón a las caballerías para evitar el rozamiento y acolchar el tiro. El extremo de los tirantes se enganchaba a las varas del carro. Así teníamos a dos animales tirando del carro. El macho delantero tenía conocimientos que le permitían tomar las curvas y organizar el tiro del grupo

de animales. Dice alguno del pueblo que tenían más conocimiento que los arrieros, y a las órdenes del arriero se dirigían hacia la izquierda cuando se les “**huesque**”, o hacia la derecha cuando se les decía “**oa**”.

A la vez que venían camino de casa, de la era, acarreado la carga, los hombres y mujeres se arrancaban con cantes y jotas, haciendo de la llanura y de los caminos el escenario sobre el que expresar el contento de su esfuerzo y la alegría del trabajo bien hecho. También se producían momentos de enfado cuando las cosas no salían todo lo bien que se esperaba y venían los “rezos”.

A las caballerías se las cuidaba porque de sus mejores o peores condiciones dependía el trabajo que desarrollasen. Cuando el buen tiempo comenzaba a notarse, allá por el mes de mayo, se las esquilaba para facilitarles la transpiración. A cada uno se la llamaba con un nombre propio. Me acuerdo de nombres como Platero, Romo, Tordillo, Noble, Carbonero... Cada familia ponía nombre a sus caballerías.

Ya hemos visto en qué consiste el acarreo y las dos formas de hacerlo: con basta o con carro. Veamos el siguiente paso:

LA TRILLA

Cada carro que llegaba a la era se descargaba y se esparcía la mies, desatando los fajos y procurando dejar igualada la parva para ser trillada. Si la era tenía grandes dimensiones se descargaban más carros y se extendía la mies. No se solía acumular mies, eso vino más



tarde cuando aparecieron las trilladoras y se construían cinas para almacenar la mies hasta que tocaba trillarla en la era.

Pero volvamos sobre la **era**. Primero había que prepararla, porque desde el verano anterior se había dejado sin cuidar y habían crecido hierbajos, cardos... Lo primero era limpiarla, segar las hierbas y barrerla hasta dejarla como si de un jardín con césped se tratase. Si la era era de tierra, se pasaba el cilindro cuando llovía. Después se pasaba la piedra, el cilindro, atravesada en el centro por un eje de hierro que sobresale por los extremos. Se le ponían los tirantes a una caballería y los enganches a los salientes de hierro del rodillo. La caballería daba vueltas por la era arrastrando el cilindro y dejando el terreno bien compactado e igualado. Ese trabajo era de gran valía porque después se trabajaba más cómodamente al tornear, al rastrillar y al barrer.

También había que preparar los instrumentos que serían de utilidad para la trilla: trillos, tiratrillos, horcas, rastra, rastrillos, palas, escobas.



Todo debía ser revisado y preparado para que estuviera en condiciones óptimas. Casi siempre, cada era tenía al lado su pajar en el que se guardaban los trillos y otros aperos de gran volumen y peso que no se podían guardar en casa.

Las demás herramientas se guardaban en los graneros de las casas.

El trillo. Los primeros trillos eran de estructura muy sencilla, formados por grueso tabloncillos de madera unidos entre sí, curvados hacia arriba en la parte delantera. En su cara inferior iban guarnecidos con lascas de pedernal incrustadas en muescas de la tabla. Las piedrecillas de pedernal que se incrustaban procedían de la provincia de Segovia. Algunos trillos montaban unas tiras de hierro en forma de sierra para facilitar el despiece de la mies.



Este trillo se pasaba en la última fase, para deshacer la paja hasta dejarla en cachos pequeños.

Conocí otros dos modelos de trillo. El primero, y más antiguo estaba compuesto por varias filas de ruedas, una detrás de otra. En cada fila iban integradas varias ruedas con tiras de sierra. Eran bajos y en el centro de su parte superior se acoplaba un asiento de madera sobre el que se colocaba el arriero para dirigir a los animales que

tiraban de él.

El segundo modelo de trillo, más avanzado, estaba formado por varias filas de “ruedas” en forma de sierra. Eran más ligeros y funcionales y cortaban la mies con facilidad. Como eran ligeros, se les ataban piedras pesadas en su parte superior para que cortasen mejor y a la vez impedir que volcasen.

Sea como fuere, o se tratase de un tipo de trillo o de otro, una vez puestos en la era, sobre



la mies, se enganchaban a ellos, en su parte de delante, las caballerías con tirantes. Y a lo largo de varias horas, los animales daban vueltas y vueltas alrededor de la era guiados por el arriero que, sentado o de pie en el trillo, los dirigía ayudándose de correas

que llegaban desde la boca de cada animal hasta las manos del arriero. En la mano libre, el arriero disponía de un látigo o zurriaga para espolearlos cuando bajaban el ritmo.

Para asegurar que la trilla de la mies era uniforme, cada media hora se torneaba la mies, es decir, se daba la vuelta a la mies y la que estaba encima y ya picada pasaba abajo y la de abajo, que estaba sin picar, pasaba arriba para ser trillada y picada.



Los dos primeras torneadas se hacían con el horquillo porque la mies todavía no estaba

demasiado picada. Las dos últimas torneadas se hacían con la pala porque la mies ya se había reducido progresivamente a paja y quedaban pocos restos de mies encañada sin cortar. En este momento se eliminaban los trillos de ruedas y se ponía el trillo de piedra, de pedernal, que despiezaba la paja.



Se solía iniciar la trilla hacia las once de la mañana, cuando el sol ya comenzaba a calentar y la mies estallaba y se rompía facilitando el trabajo.

Se paraba a comer y se dejaba descansar a las caballerías. Después de comer y de un poco de siesta, se continuaba la trilla. Hacia las cinco o las seis de la tarde ya se había dejado la mies completamente cortada y deshecha.



Venía a continuación el trabajo de recoger la era para formar una gran parva. A una de las caballerías se le enganchaban dos tirantes y éstos tirantes se enganchaban a la rastra. La rastra era un tablón de unos treinta o cuarenta centímetros de alto y de tres metros de largo. En su parte central tenía un palo con

asidero del cual se agarraba el conductor. El trabajo consistía en ir arrastrando (de ahí el término de rastra) la parva hacia el centro de la era. Los críos andábamos atentos para subirnos a la rastra y hacer peso sobre la rastra y que el macho nos transportara hasta la parva. Una vez arrastrada la mies se iba formando la parva, que consistía en una pirámide más o menos alargada orientada en la dirección del viento más favorable para aventar. En las eras grandes se procuraba que la parva formada tuviera doble posición para ser aventada por un viento o por otro.

A veces el trabajo de recogida era precipitado cuando se acercaba una tormenta. En esos casos, todo el mundo ayudaba. Los que acababan de recoger antes su era pasaban a otra a echar una mano. Una tormenta suponía dejar mojada toda la trilla y retrasar el trabajo posterior. De ahí la generosidad y espontaneidad de los unos para con los otros.

Después venía el trabajo de recoger la era. Se recogía con rastrillos de mano de madera. Si la siguiente trilla era del mismo cereal no era preciso barrer. Pero si se cambiaba de cereal, se barría la era a conciencia para evitar mezclas.



Por lo general se trillaba primero toda la cebada para no tener que barrer la era a conciencia más que una vez. Para barrer, se usaban unas escobas hechas con una planta que se criaba en el campo. Se arrancaba o se cortaba la planta; después se ataba la parte más baja del tallo ayudándose de cuerdas que se apretaban fuertemente. Con el paso de los años, cada vez se iban haciendo menos escobas y se compraban en las tiendas; estas nuevas escobas tenían incorporada en la parte superior un mango de madera que facilitaba el trabajo para barrer de pie.

¡Qué lastima no disponer de fotografías o grabaciones de cómo era el ambiente de las eras cuando se realizaban estas tareas! Sólo hay que imaginarse todas las eras llenas de familias enteras trillando, echando sus cantes, oyéndose las voces dadas a las caballerías para que éstas no bajaran en su ritmo de dar vueltas y vueltas a la era. Algunos de los que participaron en esa época me habla de que era el momento más bonito de todo el año y todavía guardan en su mente algunas imágenes o retazos que les han acompañado durante su vida.

Durante el tiempo de la trilla, y como consecuencia de dar miles de vueltas en la era arrastrando el trillo, los machos acababan cansados y se les “cargaban” las patas, especialmente los tendones. Para curarlos de este problema se les bajaba al río, al concluir la jornada de trilla y se les tenía metidos en el agua entre una y dos horas. Esta operación la denominaban “desenfoscar” a las caballerías. Si no se hacía, la caballería podía acabar con una lesión parecida a la tendinitis.

Ya hemos visto cómo se esparcía la mies en la era, cómo se realizaba la trilla, cómo se torneaba, cómo se recogía la era y se hacía la parva. Veamos el siguiente paso:

AVENTAR LA PARVA

Consistía en lanzar al aire la parva de forma suave, en pequeñas cantidades, ayudándose de la horca. La horca se parecía a un horquillo, con la diferencia de que, en la base, sus ganchos estaban unidos y daban lugar a una superficie más compacta, la cual permitía coger grano y paja para poder lanzarlos al viento.



Los mejores vientos para aventar la parva eran el cierzo, que viene de la parte de San Felices, y el navarrico.

Eran los mejores porque eran los más continuos y facilitaban el trabajo sin interrupción.

De acuerdo al tipo de viento que mejor le iba a cada era, las parvas se formaban y se recogían orientándolas en esa dirección. El agricultor iba



lanzando al viento la parva. El viento empujaba lo lanzado; cerca de la parva quedaba el grano y la paja era arrastrada más lejos. Era la forma de separar el grano de la paja. Así se hizo durante toda la vida porque no había nada inventado hasta que llegaron las trilladoras, las cuales realizaban varias faenas a la vez: trillar, separar la paja haciendo un gran montón y dirigir el grano hacia dos salidas en las que se colocaban los sacos y se recogía.

Sigamos con aventar. Después de haber aventado toda la parva, quedaba la paja a un lado y el grano a otro; pero el

grano estaba mezclado con impurezas tales como espigas que no se habían separado en granos, algunas piedrillas... Había que realizar un nuevo trabajo con el grano: cribarlo hasta dejarlo limpio. Pero, pese a haberlo cribado, todavía quedaban restos. A



estos restos se les denominaba granza y servía para alimentar a las gallinas. Nada se desperdiciaba.

Para hacer la criba, una persona se plantaba de pie sobre el suelo, con las piernas en jarras y comenzaba a mover la criba, a la vez que otra persona le iba echando el grano ayudándose de un caldero. El trabajo para la persona que acribaba era fatigoso y había que



tener fuerza y arte para hacerlo bien y con presteza. La tía Enriqueta era una de esas personas que, con menos fuerza que un hombre, suplía con habilidad y garra sus limitaciones y realizaba la criba con gran eficacia.

No hay que olvidar que en esta fase, lo mismo que en las anteriores, los que estaban en la era se animaban unos otros con cantos y voces para sacar adelante la tarea. También “se juraba” cuando las cosas no salían porque no movía el viento o éste se paraba cuando no habían acabado de aventar, o cuando en mitad de la faena se ponía a llover y tenían que dejar el trabajo a medias. Eran cosas que pasaban.

Una vez separados el grano y la paja, y habiéndose acibado el grano, la siguiente tarea consistía en llenar los sacos o talegas de grano y llevarlos al granero, y en acarrear la paja hasta los pajares.

¿Qué se hacía con el **grano**? Una vez cribado todo el grano sobre una manta colocada en el suelo de la era para evitar que se mezclara con hierbas, éste se iba introduciendo en sacos o talegas. Para ello se llenaba un cajón de madera llamado **media** hasta el borde, después se le pasaba un palo para igualar llamado rasero y por último se vaciaba el grano en el saco o talega. Cada media llena de grano llegaba a pesar 21 kilogramos y con tres medias se llenaba una talega.

Una vez que todo el grano estaba recogido, había que llevarlo a las casas, a los graneros, a la parte alta de la casa. Primero se cargaban las talegas sobre los lomos de las caballerías. Como la talega era larga se procuraba colocarla compensada para evitar que se venciera la carga y cayera al suelo en el traslado. Cada viaje era de dos talegas por macho o caballería.

Llegados a la casa, el arriero cargaba con una talega y subía el grano hasta el granero, en un esfuerzo denodado por superar unas escaleras que, en el último tramo, solían ser muy empinadas. Allí permanecía almacenado hasta



que la familia tuviera necesidad de harina y posibilidad de vender el sobrante.

Cuando aparecieron los carros, el transporte se hizo más liviano. En el carro cabía el equivalente a todo lo que se había trillado. Se enganchaba un animal en varas, se le ponían tirantes a una o a dos caballerías más y se las enganchaba delante de las varas del carro formando una fila india de tres caballerías. A la voz de los arrieros, las caballerías

comenzaban a tirar y el carro llegaba con su carga hasta las puertas de las casas donde se descargaba el grano.

Hemos de tener en cuenta que los rendimientos que producían las fincas en aquellos tiempos eran exiguos dado que no había abonos. Las fincas de cada familia daban lo justo para tener para el año. Lo restante, si lo había por ser buen año, se vendía al Servicio Nacional y con las ganancias se compraban otros productos necesarios para la casa como aceite, vinagre, azúcar, vino...

Una vez que la familia había agotado la harina que había en la casa para hacer el pan, se llevaba todo el trigo del granero al molino para moler y se traía molido a casa almacenado en sacas. Y otra vez a bajar escaleras. La tástara o piel del grano que sobraba de la molienda se utilizaba para dar de comer a los animales.

Durante los años posteriores a la guerra civil, es decir después del año 1939, y dadas las penurias que se pasaron en toda España, estaba prohibido moler trigo. Cuando una familia no tenía harina, no podía ir a moler a Ágreda porque le hubiesen requisado la carga. La gente de Añavieja, cargaba su trigo a lomos de caballería y, a través del monte, bajaba hasta Aguilar del Río Alhama (La Rioja) durante la noche, molían y volvían a subir a Añavieja antes del amanecer. Así había harina en la casa, se evitaba el control de la guardia civil y el embargo del trigo.

¿Cuánto trigo se dejaba en el granero? La cuantía de kilogramos almacenados estaba en relación con los habitantes de la casa y las raciones de pan necesarias a lo largo del año

Hasta aquí sólo he hablado del trigo, pero también se trillaban otros cereales como la cebada, el centeno, la avena o los yeros. Normalmente, estos cereales se usaban para dar

de comer a las caballerías y a los cerdos que se criaban en casa durante el resto del año. He dicho que normalmente era grano para los animales, pero en los años posteriores a la guerra civil, y con la hambruna llamando a las puertas de las casas, muchas familias también molieron centeno que luego usaban para amasar pan. Era el pan que se denominaba negro y al que los estómagos no hacían ascos cuando los retortijones del estómago clamaban por falta de comida.

Veamos en segundo lugar cómo se hacía el **acarreo de la paja**. En los pajares que estaban más alejados de la calle, había que acarrear la paja con mantas pajeras. Se extendía la manta en el suelo de la era, procurando que los cuatro extremos o picos quedaran tensos y las cuerdas que había en sus extremos fuera de la manta. Después se iba llenando la manta echando la paja encima ayudándose con el horcón. Cuando ya había suficiente cantidad de paja se anudaba la manta atando los extremos que estaban en diagonal. Así se formaba un paquete o hatillo de



grandes dimensiones. Personas reconocidas por su gran valía para el atado de las mantas eran el tío Priscilo y la tía Dorita.

Después se colocaba el macho al lado de la manta y, entre dos personas, elevaban la manta hasta colocarla sobre los lomos del animal, poniéndola equilibrada.

Seguidamente, el arriero conductor sujetaba la manta con una mano para evitar que cayera de un costado o de otro costado del animal y con la otra mano guiaba al animal hasta el



pajar ayudándose del roncal. Llegados al pajar, volteaba la manta al suelo, desataba las cuerdas, vaciaba la paja y vuelta a la era para acarrear más paja.

Cuando la paja se vaciaba en el pajar, era el momento en el que intervenían los niños. Se descalzaban, dejaban las zapatillas fuera del pajar, y comenzaban a esparcir la paja y la dirigían hacia los rincones a la vez la pisaban y apretaban. Era la forma de conseguir apretar la paja para que en el pajar cupiese más cantidad. Al poco rato de haber descargado una manta ya venía otra y otra, y así de forma continuada hasta que la paja de era se agotaba y se pasaba a preparar una nueva parva.

En los pajares cuya puerta daba acceso directo a la calle, la paja se acarrea con carro y resultaba menos fatigoso el trabajo, si bien había que “marear” la paja con horquillos para llevarla en tangadas desde la puerta de entrada hasta el interior del pajar.

Los últimos pajares en construirse son los que están entre las eras y el Vallejuelo. Se construyeron dos veces. La primera construcción, con sus paredes inferiores altas, acabó viniéndose al suelo como consecuencia de su propia debilidad y de un fuerte año de lluvias. Ese mismo año lluvioso arrasó y hundió el antiguo puente que llevaba a Ágreda.

Después se llevó a cabo la segunda construcción de los pajares, a la cual se le añadieron dos contrafuertes para darle solidez. Estos pajares fueron construidos en el primer cuarto

del siglo veinte y ahí tenemos sus paredes, en pie, enhiestas como si por ellas no hubieran pasado más de cien años.

La pena es que los tejados se están hundiendo y esto parece no tener marcha atrás.

La paja almacenada en los pajares se usaba a lo largo del año para atender a los animales en dos necesidades básicas: como alimento y para camas.



Ahora, año 2007, todo aquello ha quedado en el olvido. El objetivo de este artículo era recuperar de la memoria de nuestros mayores algunas de las costumbres que formaron parte de su vida. Hoy, como dice Nicolás, hemos perdido la capacidad de valorar las cosas y quizá fuera necesario que todos pasáramos un año como los de aquel entonces para descubrir lo dura que era la vida y comprender a quienes la vivieron, y también para disfrutar y saborear de las relaciones que se daban entre las personas a pesar de las penurias.

Quiero concluir con algunos apuntes que guardan relación con aquella época de la siega.

Cada familia, según sus posibilidades y necesidades, criaba uno o dos cerdos durante el año. Al principio no eran cerdos, eran guarros, que venían desde Salamanca. Después, con los rendimientos de sus carnes, se hacían chorizos que se ponían en adobo de aceite. También se curaban los jamones. Esos chorizos y jamones servían de alimento para los habitantes de la casa cuando estaban segando en el campo y, como almuerzo, comida o merienda, se comían un choricillo o unas vetas de jamón.

Cuando los segadores marchaban hacia el campo llevaban colgados de sus hombros o de alguna caballería una alforja en la que metían el almuerzo. Además del cacho de pan y del choricillo o el trozo de tocino, llevaban agua, vino y, en algunos casos un cántaro pequeño con agua para todo el día.

Era difícil que cerca de donde iban a trabajar se encontrase una fuente que manara agua fresca, o al menos agua con la que saciar la sed.

Llegados al campo, y después de haber hecho varios fajos, los ponían unos sobre otros haciendo pared y facilitando que la alforja quedara a la sombra. Se formaba así como una pequeña cueva a la que denominaban como “ropero” que protegía la comida de los rayos del sol. Dicen que la temperatura del agua en los botijos se mantenía casi estable a lo largo del día.



¿Qué se hacía durante las **noches de verano**?

Me cuentan algunos del pueblo que, durante el mes de la siega, estaban tan agotados al concluir el día que lo único que deseaban era llegar a casa, cenar e irse a dormir porque al día siguiente había que madrugar y volver al tajo

Pero también los había más bravos que se atrevían a alargar la jornada. Se iban a la taberna, se tomaban unos vinos y salían a la calle a echar unos cantes y conversar. La taberna era la del tío Jesús y estaba habilitada en la casa que actualmente habitan Pilarín y José María, en la calle Mayor. La taberna tenía como tres zonas. En la primera planta estaba el bar, en el que se atendía a los lugareños, se bebía y se cantaba. En el descansillo de las escaleras, entre el primer piso y la planta baja, estaban los depósitos de vino. Y en la planta baja, a pie de calle, había una tienda en la que se vendían chucherías para los niños, tales como cacahuetes, higos, pasas... Hubo otras casas del pueblo que desempeñaron la función de bar, tienda y bodega, como la casa del tío Aurelio que estaba en el lugar que actualmente ocupan la casa de José Manuel y de Carmen.

En el exterior de la taberna, entre la casa del tío Jesús y la casa del Octavio, había un poyato en el que se sentaba la gente y en el que se rizaban los cantes y desplantes líricos de unos arrieros cantantes con otros. En el otro lado de la calle, donde actualmente está la casa de Elisa y de César, los murcianos se recostaban contra la pared, sentados sobre el suelo de tierra y echaban sus cantes.

LA SEGUNDA ETAPA: años 1970 y siguientes



Nos centramos ahora en años más cercanos a nuestra era, en los años 70 y siguientes cuando apareció la trilladora. Fue un periodo de transición entre el trillo en la era, con los machos, las parvas y demás faenas y la etapa actual, desarrollada ya con la cosechadora, las empacadoras, los remolques recogedores de pacas grandes.

Veamos qué es lo más característico de esta etapa analizándola por fases.

LA SIEGA

Llegaron las segadoras. La mano de obra venida de fuera ya no era necesaria. Lo máximo que se trabajaba con la mano era para “hacer calle”. Hacer calle consistía en segar alrededor de la finca el equivalente de mies a dos metros de anchura. De ese modo, la máquina segadora podía comenzar a segar directamente la mies sin pisarla.

Estas máquinas se componían de varios complementos. Primero, una sierra situada en la parte delantera de la máquina segaba la mies; el corte era equivalente a menos de dos metros de corte. Una vez segada la mies, una loneta surcada por varillas de madera que giraba sobre sí misma, arrastraba la mies cortada transportándola hasta otra loneta. Esta segunda loneta, que trabajaba en plano inclinado, elevaba la mies hasta introducirla en el interior de la máquina. En el interior se producía el atado de la mies con cuerda de cáñamo, formando fajos. Los fajos se desplazaban y caían sobre una superficie formada por varillas y allí se acumulaban: era el portagavillas.

En la parte superior trasera de la máquina iba sentado sobre sillón de hierro el conductor, el cual controlaba que la siega se hacía bien, que la mies cortada realizaba todos los pasos y que el atado de los fajos era perfecto. A veces, alguna de estas operaciones fallaba y había que parar hasta reparar la avería. Este operario era el que hacía descargar los fajos cuando había un número suficiente de los mismos acumulado en el portagavillas.

Al principio esta máquina iba tirada por varias caballerías y el trabajo era lento. Posteriormente, y con la aparición de los primeros tractores, se eliminaron los animales de tiro y se creó un enganche especial para el tractor. Con la aparición de los tractores, se multiplicó la producción y segar todavía fue una operación más productiva y rápida. La segadora a la que acabo de referirme supuso la eliminación de mucha mano de obra y la agilización de los procesos de siega.

Al día siguiente, y con la fresca, los niños, muchachos y algunas mujeres iban pasando por las fincas en las que se había segado para recoger los fajos y formar los fascales. Había dos formas de crear los fascales: la primera, como se venía haciendo antiguamente; y una segunda, que consistía en poner los fajos verticalmente, con la mies hacia arriba y la caña

tocando el suelo. Se formaba un fascal de forma circular. Cuando el número de fajos era suficiente, se ponían en la parte superior varios fajos para cerrar el fascal y proteger la mies.

Esta tarea de fascalar la recuerdo como si hubiera sucedido ayer. Me veo con 10-12 años saliendo de casa hacia las 7:30 de la mañana, caminar rápido hacia las fincas y hacer el trabajo de fascalar lo más rápido posible, antes de que calentara el sol en lo alto. A veces, por ignorancia o por descuido, cuando sólo tenía nueve o diez años, iba a las fincas con pantalón corto. Te puedes imaginar cómo concluía la mañana: mis piernas con cientos de arañazos provocados por el roce del tallo de los fajos, con muchas “pinchas” clavadas en la piel. Cuando el sol comenzaba a calentar, también los arañazos iniciaban el proceso de picar y aquello era un infierno.



Cuando llegaba a casa se iniciaba la segunda parte del sufrimiento: lavarme las piernas. El agua corría por las piernas provocando picores y unos minutos de desazón y de frenesí. Por aquel entonces no existían las cremas y había que recurrir a remedios caseros para combatir el dolor. Eran otros tiempos, tiempos en los que la experiencia diaria, los errores cometidos y las enseñanzas de los mayores nos hacían madurar. Aprendíamos a base de golpes y madurábamos con cada nueva experiencia. No estoy seguro de si resultábamos eficientes, pero si puedo asegurar que, con pocos años, éramos eficaces y tapábamos muchos agujeros como mano de obra.

Aunque las máquinas segadoras afinaban mucho el trabajo, siempre quedaba en el campo espigas sueltas como consecuencia del mal atado de la máquina o de que se había roto algún fajo. Durante la siega a mano, las espigas las recogían las espigadoras. En esta época las espigas se recogían con un rastro ancho de puntas de hierro, pasado por una caballería. Las espigas recogidas se dejaban en los fascales y a estas espigas sueltas que llegaban a formar pequeños montones se las denominaba “bálago”.

EL ACARREO

Los primeros acarreos de fajos atados con cuerda de máquina se hicieron con carro y galera. De nuevo, aquí el ingenio de los labriegos consistió en idear formas nuevas que permitieran ampliar la superficie del medio de transporte para que cupiese más mies en cada viaje.

Después vino la revolución del remolque con tractor y nuevas ideas para optimizar el acarreo. Me acuerdo de que le quitábamos los laterales al remolque y a continuación montábamos sobre el suelo del mismo un marco de madera que ampliaba la capacidad de carga. Ese marco sobresalía cuarenta centímetros por cada lado del remolque, y casi un metro más por la parte trasera.

Cargábamos los fajos en el remolque metiendo la mies del fajo hacia el interior y dejando la caña al exterior. Primero se ponía una fila que, apoyada sobre el marco, rodeaba todo el exterior del remolque; después se rellenaba el interior hasta crear la primera capa que servía de base para el resto de la carga. Además, y para evitar que la carga estuviera suelta y se balanceara, se ponían tres puntales de madera bien largos a cada lado del remolque, que arrancaban desde el cuadro de madera y se elevaban hasta cuatro o cinco metros. Se ponía un puntal al extremo de cada lado y otro en el centro, uno a cada lado.

En tierra, y ayudado por horco, un acarreador lanzaba los fajos al interior del remolque y, subido en él, otro obrero colocaba los fajos armónicamente dando consistencia a la carga. Si la finca era pequeña se cargaba el remolque sin problemas. Pero hubo ocasiones en las que, por aprovechar el viaje, se cargaba el remolque con más de seis metros de altura. En el camino de vuelta a la era, la carga comenzaba a “estriparse” como consecuencia del movimiento, de las piedras del camino o de que no había sido colocada todo lo bien que se debía.

Hubo alguna ocasión en la que, como consecuencia de la mucha altura de la carga, de las piedras del camino y de la velocidad con la que se volvía a casa, el remolque acabó volcando, dando con la mies en el suelo y con los que íbamos en la parte superior rodando por las fincas colindantes al camino. Eran gajes del oficio.

ACINAR

El trabajo de acinar consistía en hacer, construir o edificar una gran cina con la mies que se acarrea procedente de los campos

Se trataba de ir pasando la mies de los remolques al suelo de la era. Allí se comenzaba a construir un edificio macizo de mies compacta. Los orillos de la misma estaban formados por la parte de la caña de los fajos y la parte de la mies quedaba hacia adentro. Se vaciaba el primer remolque y se iba “haciendo cina”. Se continuaba haciendo más viajes, descargando nuevos remolques y haciendo crecer la cina. Al final la cina era más alta que la altura que tenía el remolque. Entonces, venía una segunda faena de trabajo más agotador: pasar los fajos del remolque a la cina. Era un trabajo no recomendable ni para las gentes más recias y bravas.

Se llegaban a construir varias cinas en la era; el número era variable, dependiendo del número de propietarios de las eras y de que unas cinas eran de trigo, otras de cebada...

Ya hemos visto cómo se hacinaba la mies y se organizaba la era, ahora había que esperar a tocara el turno para que viniera la trilladora y comenzara el trabajo de separar el grano de la paja, trillando la paja hasta dejarla convertida en pajas muy cortas. El siguiente paso era trillar.

LA TRILLA

Posicionada adecuadamente la trilladora, lo más cercana posible a las cinas, se hacían mover todos sus mecanismos con la ayuda de la fuerza motriz que se trasladaba del cardan de un tractor hasta la trilladora ayudándose de una polea de goma ancha.

Al iniciar la rotación de la polea, la fuerza se transmitía a la trilladora a través de un cilindro el cual ponía en movimiento los distintos mecanismos de la trilladora con la ayuda de otras correas transmisoras más pequeñas.



Había cilindros que picaban la paja, otros que movían ventiladores, otros que hacían que parte de la máquina se moviera en un continuo balanceo de atrás hacia delante para que el grano avanzara y pasara de unas cribas a otras.

Todo se ponía en marcha. El grano terminaba en dos bocas de salida que descargaban en sacos. Por otra parte, la paja iba pasando hacia la parte trasera de la trilladora y al final un gran ventilador impulsaba la paja al exterior con gran fuerza hasta formar inmensos “pingorotes” de paja, llamados “pajuceros”.

A medida que se iban llenando los sacos de grano, el obrero los ataba y los desplazaba a cierta distancia almacenándolos con orden, formando filas de sacos.

¿Cómo se desarrollaba el proceso de trillar?



Un obrero se situaba en la parte alta de la cina comenzaba a lanzar los fajos hasta el suelo, impulsándolos a la vez lo más cerca posible de la trilladora. Si el fajo quedaba lejos, otro obrero lo impulsaba con el horco hasta cerca de la mesa de alimentación. Esta mesa era alimentada con los fajos por un obrero que los cortaba a la altura del nudo, para aprovechar la cuerda.

En la parte superior de la mesa había otro obrero de pie que alimentaba a la máquina dándole mies con el horco en pequeñas cantidades para evitar que se produjeran atascones de la máquina y todo quedara paralizado. Después la mies ascendía “montada” sobre una lona con varas de madera transversales; a continuación la mies entraba por la boca y allí le esperaba un cilindro moledor que trituraba y cortaba la paja en trozos pequeños y separaba la mies. Así,



sucesivamente, se iban apartando mies y paja, se cribaba el grano y se lanzaba la paja al exterior.

Concluida la trilla, venía el acarreo del grano a los graneros y de la paja a los pajares. El acarreo se hacía del mismo modo que en épocas precedentes, pero en este caso con la ayuda del tractor y del remolque, lo cual suponía un gran ahorro de tiempo.

Cuando concluía la trilla y se transportaban el grano y la paja, sobre la era quedaban espacios de terreno de color blancuzco o verde claro los cuales correspondían a los lugares donde antes habían estado las cinas o se había acumulaba la paja. Me recuerdo que a los niños nos gustaba jugar a hacer “escañahuevos”, que consistían en “escavar” la paja hasta hacer un agujero de amplitud y profundidad lo suficientemente considerables. Después le poníamos unos palos frágiles cruzados, lo tapábamos con paja y... a esperar que alguien cayera. Vamos, que era como una trampa, pero en lugar de cazar fieras atrapábamos incautos que pasaran por ese lugar.



LAS COMIDAS

Este es un punto básico para completar el trabajo de la siega. ¿Cómo podían desarrollar tanto trabajo los segadores si no estaban bien alimentados? Veamos algunos de los menús que se cocinaban en aquellos tiempos. No podemos olvidar que la escasez de recursos, la falta de variedad de alimentos, hacía que las cocineras tuvieran que poner mucha imaginación para suplir la falta de variedad de alimentos.

En aquella época nacieron las buenas cocineras que, como Pascuala, ponían arte e ingenio para dar de desayunar, almorzar, comer, merendar y cenar a más de 15 personas diariamente. Vamos, que era como montar un restaurante en casa para dar de comer en el campo. Eso se conseguía levantándose para amasar el pan de madrugada y continuar el resto del día cocinando. Así durante todos los días que duraba la siega, es decir, durante todo el verano. Pero al igual que Pascuala, hubo otras buenas cocineras en Añavieja.

Las cocineras de aquella época inventaron con mucha antelación un servicio de cocina a domicilio que ahora denominamos “catering” y que consiste básicamente en que la comida te la traigan al lugar donde tú quieres. El medio de transporte que existía antes era la burra o un caballo pequeño, y la cabeza de las mujeres, no como ahora que se hace en furgonetas, con frigoríficos. En fin, que no voy a comparar las condiciones de trabajo de una y otra época, pero sí que me atrevo a decir, sin miedo a equivocarme, que Pascuala y otras mujeres cocineras del pueblo preparaban mejores comidas que las que hoy saboreamos, no porque las de hoy sean malas, sino porque las de entonces eran excelentes.

Veamos algunos de los posibles menús que degustaron nuestros mayores durante la época de la siega, el acarreo y la trilla.



DESAYUNO

Nada más levantarse los segadores desayunaban pastas con anís. Las pastas se solían comprar ya hechas pero, si la cocinera había tenido tiempo y ganas el día anterior, les alegraba el desayuno con magdalenas o panecillos dulces hechos en el horno de Añavieja.

Con este arranque, los hombres se dirigían al campo a iniciar la siega de madrugada.

ALMUERZO

Se hacía la primera parada hacia las 10:00 de la mañana. Se solía almorzar migas con patatas, que era una forma de aprovechar los recursos básicos de la casa.

También se acompañaban los almuerzos con torreznos y un poco de sebo derretido y rociado por encima de las patatas, lo que les daba suavidad y saborcillo.

También se solía comer congrio seco.

En otras casas se daba para almorzar pan con un choricillo o con un trozo de tocino.

En cada familia se aguzaba la imaginación para hacer de los recursos básicos de la casa el ingrediente que apareciese repetido en todas las comidas, pero preparado de diferentes formas.

COMIDA

Los alimentos cocinados dependían de los recursos caseros y de la imaginación y ganas de la cocinera.

Un buen entrante hecho con caldo de gallina entonaba los cuerpos. También se cocinaban patatas a lo pobre, regadas con una salsa que las adobaba y les daba gusto.

El segundo plato podían ser chuletas de cordero, o croquetas o albóndigas.

Todo ello iba acompañado de una rica ensalada, no muy variada porque en aquel tiempo no había muchos productos donde elegir.

Se comía postre si había, y si no había pues “santas pascuas”, a echarse la siesta un rato para recuperar fuerzas y continuar la jornada.

MERIENDA

Hacia las cinco de la tarde se paraba para descansar y repostar energías y llegar al final del día sin mareos por falta de fuerzas.

Se comía el clásico trozo de pan con un choricillo y un trozo de tocino.

También comían un estofado de carne acompañado de una ensalada integrada por ingredientes como tomates, aceitunas, huevo duro y sardinillas.

CENA

El primer plato solía ser una sopa de diferente tipo: de ajo, de pescado, de verdura...

Después pan con un choricillo de la olla, un poco de jamón, queso hecho en casa (no olvidemos que muchas casas del pueblo tenían vaca para cubrir sus necesidades).

También se preparaban otros platos como pollo guisado o conejo guisado.



(Este artículo se ha escrito gracias a la colaboración informativa de **Nicolás Pascual, Conrado Martínez y Pascuala Saínez**)

Las fotografías han sido prestadas por diferentes personas del pueblo de Añavieja o allegadas, que viven fuera pero mantienen fuertes vínculos con nosotros.

ALLÁ POR EL AÑO 1945

Pilar Martínez

La escarda se hacía en trigos y cebadas; los cardos se quitaban con un palo y un escardillo. También había remolacha, la cual se excavaba; lo primero se aclaraba y se dejaba un trozo sin nada, así la planta podía crecer y engordar.

Cuando venía la primera, el campo
estaba vestido de sus más bellos colores;
en los trigos y cebadas habían crecido
tamarillas, cardos y amapolas.
La mañana que clara estaba,
Por el camino, una cuadrilla de mozas
añaviejas, suben a la serrana,
a excavar la remolacha, con la azada a la espalda.

Todas con buen humor, y también con la merienda, ya llegamos a la finca. Primero se ponía la que guiaba a todas, después, una tras otra, cada una con su surco, a aguantar la riñonera. El agua que bebíamos era del tiempo. A la hora de comer abríamos la fiambra y había que dejar algo para la merienda. Después de comer, untábamos y dejábamos la fiambra fregada y volvía a casa ¡como la plata!

Desde Añavieja a su finca fuimos a escardar con Carmelo y Teresa; nos decían que sus hijos desayunaban la leche, cada uno en sus morteros de barro. Teresa nos cantaba canciones que salían del alma y subían al cielo.

Andando por los caminos y sendas,
viendo trigales verdes,
zarzas floridas entre las grises peñas
y blancas margaritas, entre la fina hierba.

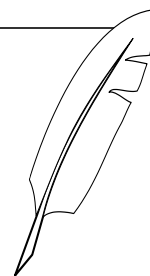
El sueldo que ganábamos era de 10 pesetas al día. Unos años más tarde fuimos para uno de Castilruiz y nos pagó 25 pesetas a cada una. Cuál fue nuestro gozo que las 25 pesetas nos las pusimos en la chaqueta, clavadas con un agujero y así nos vinimos tan contentas hasta llegar al pueblo.

Viendo horizontes y montañas,
mirando al cielo, y cuando la tarde oscurecía,
nubes de tormenta, el agua venía;
corríamos al corral que estaba más cerca.
A los manantiales sonrientes y perfumados,
las aves del cielo bajaban volando
y en el arroyo entre piedras posaban,
metían el pico y se refrescaban.

Entonces, la atmósfera y las tierras estaban limpias. En el río Añamaza había cangrejos y peces. En el "Ojo chincharrín, al que también llamábamos el "Ojo del tío Nazario, metíamos un botrino, lo dejábamos algún día y pecábamos peces grandes.

ANCHA CASTILLA Y LEÓN, UN PASEO POR SU TIEMPO

Ramiro Orte Sesma



Ancha Castilla y León,
emporio de grandes gestas,
con límites muy distantes
de magníficos contrastes,
de historias y de leyendas.
Ancha Castilla y León,
siento ser repetitivo
pero, cómo no vas a ser ancha
si hace límite contigo
gran parte de Portugal
y la mayor parte de España.
astures, cántabros, vascos,
riojanos, aragoneses, extremeños,
madrileños y castellano manchegos,
gallegos y portugueses.
Con todos estos gentilicios
compartes la vecindad,
y dais todos en conjunto
un brindis por la amistad,
que es ideal compartir
y que debe de imperar.
Brillantes amaneceres
sobre bellos horizontes,
plomizos atardeceres
cuando el astro rey se esconde.
Entra la noche callada
y el bello azul de tu cielo,
se cubre de estrellas
que brillantes todas ellas,
adornan el firmamento.

Y noches de luna llena
y clara surcando el cielo,
abrillantando el espacio
en tiempo de frío intenso,
y amanecen nuevos días,
con escarchas y con hielos.
Y tus gentes se levantan
sin pereza, y con denuedo,
a encarar nueva jornada
con alegría y contento,
que por algo ser, castellano-leonés,
es, la bendición del cielo.
Así se pasan los días
del gélido y largo invierno,
días cortos, noches largas,
cabalgando sobre el tiempo,
tiempo que lento camina
pero jamás se detiene,
así se pasa el invierno,
ya la primavera viene.
Se aclaran los horizontes
amanece más temprano,
van alargando los días
y las noches al contrario.
Se reverdecen los campos,
la jineta ya se anima,
se apareja la perdiz,
el cuco canta en la encina.



Las yemas brotan fecundas
de flores se llenan las ramas,
en los campos castellano-leoneses
ya sonrío la esperanza.

Las cumbres resplandecen
y también los roquedales,
florece las amapolas
ya se cuajan los trigales.
Así la estación florida
va poco a poco avanzando,
los pétalos de las flores
solos se van desgajando,
invitando a que se asome
el fruto que se ha engendrado.

Como el tiempo no se para,
se va acercando el verano,
el perfil de las espigas
se va tornando dorado,
anunciando que ya llega
a su madurez el grano.

Los campesinos ya van
las máquinas preparando
para recoger los frutos
que buen tiempo han esperado.

El sol va por lo más alto,
ya nos calienta de plano,
se han agostado los pósitos
y el cereal se ha secado.

Las cosechadoras a punto
se dirigen a los campos,
van los tractores detrás
con el remolque enganchado,
los laterales bien altos
para que quepa más grano,
y bascularlo en los hangares
sin tocarlo con la mano.

Esta etapa se hace corta
porque se ha evolucionado tanto,
que no se parece en nada
a lo que ocurría antaño,
que acabábamos deshechos
para coger cuatro granos.
Aquí un ciclo que se acaba,
otro a punto de empezar,
hay que remover la tierra
para de nuevo sembrar,
que pronto llegará la uva
y en la ribera del Duero
hay que ir a vendimiar.
Es que ha llegado el otoño
y con él las ventoleras,
en los árboles las hojas
marchitas amarillean;
poco a poco van cayendo
y empujadas por el viento
en el suelo revolean.
Tu naturaleza tiene
bellos y extensos parajes,
que dan a tu orografía
los increíbles paisajes
que brillan y hacen brillar
y, por mucho que se miren,
no cansa el tanto mirar.
Tiene sierras crestonadas
con abundantes pinares,
roquedales escarpados
y cantidad de encinares;
también hay bosques de enebros
acebos y robledales, e incluso
algún hayedo y copudos castañares.

Un entorno natural
que da disfrute a la gente,
por su notable belleza
y su puro medioambiente,
que es muy sano respirar,
que hay que tratar de cuidar,
proteger y conservar
para que siga latente.
Fortalezas e iglesias, monumentos,
torreones, catedrales y castillos,
hacen de tu patrimonio
ese gran conjunto histórico,
de valor incalculable
y diversidad de estilos.
Los hay que están declarados
Patrimonio Nacional,
y otros de los que se dice
que son de toda la humanidad

Te escribo porque te admiro
y me cuesta gran trabajo
componer estos versos
que de mi mente he sacado,
y que a la vez que de ella salen
en ella quedan grabados.
Pero cuando estoy en ello
la memoria se me activa,
y siento incluso tener
dicha mente más altiva,
me hace el tiempo entretenido
y hasta más dulce la vida.
Ancha Castilla y León,
ancha León y Castilla,
de España esa gran región
que roza la maravilla
de fuerza, gran corazón,
que con su luz propia brilla;
eso es Castilla y León,
así es León y Castilla.

A LA VIRGEN DE SOPEÑA

Pilar Martínez

En el pueblo de Añavieja, un grupo de mujeres, vamos todos los días del mes de mayo a rezar y a cantar a la Virgen de Sopeña. Renovamos nuestra espiritualidad, le ofrecemos nuestras flores y ella nos da la paz.

Virgen poderosa manda tu luz desde el
cielo,
para poder caminar y seguir por tu
sendero.

Cuando tu manto tocamos
nuestro corazón queda henchido,
siempre virgen admirable
nos das todo tu cariño.

Al despertar por la mañana
tiende tu mano, tus ojos misericordiosos;
bajo tu amparo te pedimos
nos ayudes paso a paso.

En este mes de mayo,
la gracia que te pedimos,
escrita en letras de oro,
guárdala en tu corazón.

Madre de la divina gracia
tú el poder lo tienes todo.
Virgen de Sopeña, patrona de Añavieja,
los hijos de este pueblo te llevan en el alma.

Eres piedra preciosa,
estrella de la mañana,

De generación en generación
nunca te hemos olvidado,
pareces a la amapola,
tu corazón encarnado.



BEATIFICACIÓN DE PURIFICACIÓN MARTÍNEZ VERA

Alberto Blanco

El próximo 28 de Octubre, Roma acogerá la beatificación más numerosa de la historia para rendir homenaje a la memoria de 498 mártires de la persecución religiosa de la España del siglo XX. Entre esos mártires se encuentra nuestra paisana Purificación Martínez Vera.

Mártir, es aquel/lla que muere confesando su fe en Jesucristo y muere perdonando. No muere por defender unas ideas, ni muere pidiendo venganza. Por ello se les venera, se pide su intercesión y son modelos de fe y de compromiso para el creyente. Santa Engracia, patrona de nuestro pueblo, es mártir, por ello se la representa con la "palma de la victoria".

El mensaje de la Conferencia Episcopal Española, emitido para tal motivo, titulado "Vosotros sois la luz del mundo" entre otras cosas dice: "los mártires son signos de amor, de perdón y de paz", "son el mejor aliento para que todos fomentemos el espíritu de reconciliación", "son signo de esperanza, testigos de Dios y de la humanidad nueva".

Por ello se nos invita a asistir a la celebración (de una manera y otra). La beatificación que vamos a celebrar, apunta el documento, "es una hora de gracia para la Iglesia que peregrina en España y para toda la sociedad". Lo es sin duda para nuestra parroquia y especialmente para sus familiares.

El documento termina invitándonos a prepararnos bien para esta fiesta y participar en ella, de modo que se convierta para todos en un nuevo estímulo para la renovación de la vida cristiana.



Partida de nacimiento de Purificación Martínez Vera - (copia literalmente)

"En el pueblo de Añavieja, provincia de Soria, obispado de Tarazona, y en el día diez y ocho de junio de mil novecientos diez, yo, Don Antonino Peiró, Presbítero, Cura propio de esta Iglesia, bauticé solemnemente a una niña nacida a las diez de la noche del día quince, hija legítima de José Martínez y Juana Vera; abuelos paternos, José Martínez y Petra Hernández, natural de Débanos. Maternos, Francisco Vera, de Muro, y Justa López de este. Se le puso por nombre Purificación. Fueron sus padrinos, Margarita Burgaleta, de Tudela y Clemente Vera, de aquí, a quienes advertí del parentesco espiritual, y obligación de enseñar la Doctrina Cristiana en defecto de sus padres. Y para que conste firmo la presente fecha, ut supra.

Antonino Peiró, Párroco

Mártires

Se aproxima la fecha de la beatificación en Roma de 498 mártires de la persecución religiosa en España en el siglo pasado. Este acontecimiento inevitablemente nos hará tirar de la memoria; y eso asusta a unos y otros lo pueden considerar una provocación. Se olvidan ambos de que sin memoria no se puede vivir, de que no hay nada que identifique tanto a los seres humanos como recordar.

El que pierde sus recuerdos se queda sin pasado, pero también sin presente y sin futuro. Sin embargo, siempre es necesario estar muy atentos para que la memoria no se pudra con sentimientos contaminados; sobre todo cuando el pasado es doloroso, triste, injusto o cruel. Si nos instalamos en rencores revisionistas, seguro que la memoria le hará daño a nuestra historia y no la dejará evolucionar hacia un futuro distinto. Pero, si miramos con verdad, amor, perdón, misericordia... a los errores y a los horrores, el recordar nos hará mejores; porque nos hará ver que lo que una vez ocurrió nunca debe repetirse; al contrario, si lo recordamos es para reconciliarlo y para que sea semilla de un espacio nuevo de convivencia.

Pero la memoria siempre será necesaria, porque no hay reconciliación sin la purificación de los recuerdos. Por eso no es válido lo que algunos piensan: que lo más adecuado es no remover nada, dejar en el olvido a las personas y los hechos. Eso es injusto, muy injusto; sobre todo cuando lo que se recuerdan son gestos y sacrificios de amor a Dios y al prójimo, como es el caso de los mártires. Nos quedaríamos sin su semilla y, por tanto, sin su esperanza, porque los mártires son “un gran signo de esperanza”. No hay que tener miedo al recuerdo del martirio, pues los que lo sufrieron están por encima de “las oscuridades de la historia y las culpas de los hombres”.

Amadeo Rodríguez Magro – Revista “Vida Nueva”, nº 2577, agosto 2007, página 13.

Los mártires de la concordia

Son mártires y nadie lo puede negar. La mayoría dejó su vida en los primeros meses de la contienda, cuando muchos pensaron que la ‘revolución’ empezaba cazando sotanas y quemando conventos. A nadie escapa que la Iglesia fue perseguida antes de 1936 como que después de 1939 la persecución siguió en el lado de quienes, más allá de lograr la paz, sólo consiguieron la victoria. No es hora de un revisionismo revanchista usando la guerra como dardo electoral. Para unos es hora de buscar desaparecidos en las fosas comunes. Están en su derecho. Algunos laboratorios universitarios trabajan en la identificación de restos. En la primavera de 1939 el dinero de muchos esquilmados ayuntamientos se puso al servicio de la búsqueda de los cuerpos de los fusilados. Fueron muchos los abatidos en las tapias de los cementerios por pertenecer a un sindicato, por tener un carnet del PSOE o simplemente por pertenecer a la Acción Católica o rezar el rosario. La vesania se cebó con rojos y azules, españoles al fin. Nadie duda, entre muchas lecturas que se puedan hacer, de la irresponsabilidad de los militares africanistas, como nadie duda de la dejadez del Gobierno republicano en los primeros meses de la guerra permitiendo la sistemática persecución de lo religioso. Oídos sordos al Papa que pedía paz y oídos sordos al mismo **Azaña** que decía “paz, piedad y perdón” a los obispos. Escrita la historia, ahora hay que aprender de ella. Es hora de cada uno honre a sus mártires como convenga. Hablaba **Gironella** de “Un millón de muertos” y le contestaba **Bartolomé Soler** que “Los muertos no se cuentan”. Importa el testimonio y no el número. ¡Ojalá los mártires que pronto se beatificarán sean los mártires de la concordia!

Juan Rubio – Director de la revista “Vida Nueva”, nº 2575, julio 2007.

EL ÚLTIMO “MURCIANO” DE AÑAVIEJA

José Manuel Pascual

Soy Clemente, Clemente Alves de Almeida, para servir al Señor y a ustedes si me necesitan. Nací Goiania, Brasil, hace 54 años. Goiania es una ciudad que tiene dos millones de habitantes y está situada a dos horas de autobús de la capital, Brasilia.

Mi trabajo en Brasil no daba para comer toda la familia. Aunque el presidente Lula ha llevado a cabo grandes cambios políticos y sociales, resulta difícil alejar de mi país el estigma de la explotación y el aprovechamiento de los terratenientes.



He venido a España buscando trabajo y una vida digna porque en Brasil, a las personas de más de 40 años ya no las contratan porque hay mucha mano de obra joven.

Llegué a España en mayo de 2006, viví un mes desconcertado, me ofrecieron este trabajo y aquí paso mil y una horas trabajando en la gayuba. Trabajo de sol a sol, incluso los sábados, para ganar unos euros y enviarlos a mi familia.



Soy padre de cinco hijos, tengo ya 9 nietos, mis padres están jubilados y dependen en gran



medida de mis envíos de dinero.

Tengo hechos estudios básicos en Brasil y además hice un grado de F.P. Estudié hasta los 16 años.

En Brasil trabajé durante muchos años en el campo y en la construcción; también fui vigilante-jurado de aeropuerto.

Soy un hombre honrado de quien el pueblo de Añavieja se fía.

Necesito un trabajo estable, con contrato, y no tener que trabajar más diez horas diarias, incluso los sábados, para ganar el dinero suficiente para vivir yo y enviar dinero a mi familia para mantenerla, allá en Brasil.

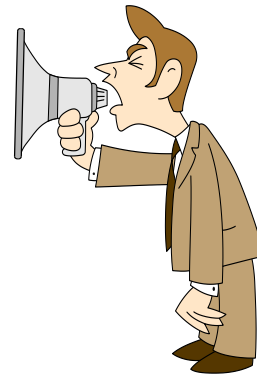
Ya sé que ustedes dicen que no se me entiende cuando hablo porque hablo portugués. Para poder entenderme ustedes, se tienen que poner en mi lugar. Vine a España hace un año y algunos meses, vivo en el campo todas las horas del día y no hablo con nadie, duermo en una caravana, no veo a mis familiares durante muchos meses y esta experiencia resulta dura vivirla solo, sin la cercanía de los míos. ¿Cómo puedo aprender el español si no me relaciono con ustedes porque vivo solo todo el día?

Por eso, me gustaría disfrutar de estabilidad, de Seguridad Social. Yo sé corresponder con mi entrega y mi honradez cuando el que me contrata deposita en mí su confianza.

Quien no ha sido peregrino en otra tierra, quien no ha emigrado del pueblo a la ciudad para buscar trabajo no podrá entenderme porque no ha empezado desde cero como yo.

Doy las gracias porque en Añavieja he encontrado gente que me quiere, que me respeta y que me acepta tal y como soy.

SE HACE SABER



DESDE EL AYUNTAMIENTO DE AÑAVIEJA

Queremos aprovechar este vehículo que promueve la Asociación de Amigos para hacer alguna reflexión encaminada exclusivamente a mejorar y hacer más agradable la convivencia entre todos los añaviejeros.

En primer lugar, hacer notar, que somos conscientes de la dependencia que tiene la localidad de la ganadería y la agricultura como actividades más importantes de su área económica. También somos conscientes de la falta de infraestructuras que hay en la localidad en materia de servicios y personal.

Dicho esto, también nos parece que, entre todos, podemos hacer que la vida en Añavieja sea un poquito más agradable si todos pensamos un poquito más en los demás. Así, teniendo presentes al resto de los habitantes del pueblo, se pueden intentar acciones tan simples y tan efectivas como las siguientes:

- Evitar el vertido de purines y estiércoles ganaderos en las fechas que más pueden molestar (fines de semana, vísperas de festivos, etc.), y envolverlos lo antes posible
- Evitar arrojar en cualquier lugar los envases de herbicidas, plásticos y vertido de productos químicos y aceites utilizados en agricultura.
- Intentar mantener el entorno de nuestras casas y locales libres de hierbas y basuras.
- No estaría demás que locales que están en ruina o amenazando ésta, se derribaran definitivamente o se reformaran para mejorar su aspecto exterior y sobre todo mejorar su seguridad.
- Retirar los electrodomésticos viejos al punto limpio de Ágreda en lugar de tirarlos el cualquier lugar.
- Ocuparnos entre todos del mantenimiento de las zonas comunes, servicios municipales, etc., colaborando así con los miembros del Ayuntamiento en los trabajos que esto supone.
- Entender que los responsables de gestionar el Ayuntamiento de la localidad son gente que desinteresadamente intentan hacerlo lo mejor posible, y que dejan parte de su tiempo y esfuerzo en manejar los asuntos municipales lo

mejor que saben y de la forma más ventajosa que ellos entienden para Añavieja.

Si en este sentido, alguien está en desacuerdo con alguna de las actuaciones de la corporación o se siente agraviado por las mismas, no dude en manifestarlo directamente a los miembros de la Junta de Gobierno, así se evitarán malos entendidos y corrillos en el municipio, y el ambiente de convivencia será más saludable.

- Aprovechar los pocos servicios de que disponemos de la forma más cívica y respetuosa posible, (fuente, zona verde del frontón, escuelas, piscinas, etc.)
- Los añaviejeros que no residen en Añavieja, tienen abiertos todos los caminos que deseen tomar a la hora de colaborar con la localidad en los trabajos y actividades que se les ocurra, por ejemplo jardinería, mantenimiento, actividades culturales, etc.
- Etc.

Como decíamos al principio, estos son puntos que se nos ocurren como fáciles de realizar. Seguramente habrá otros muchos aspectos que a cualquiera se le ocurrirán. No dudéis en hacérselos llegar para intentar llevarlos a cabo.

Con ello entendemos que la convivencia en Añavieja sería más agradable y fructífera y todos, tanto los que residimos aquí todo el año como los que nos visitan con mayor o menor asiduidad, disfrutaríamos mucho más de nuestra localidad.

Un saludo de vuestro Ayuntamiento y gracias de antemano.



Abuelos “al carasol” en las eras del Castillo



¡A MERENDAR!

Rocío Martínez

Soy del 44 y no me tengo por vieja, pero sí por mayor y, mirando hacia atrás, en algunas cosas el cambio ha sido tan grande que os voy a recordar hoy, por ejemplo, la merienda.

Primero os diré que no nos preguntaban, ¿qué queréis de merendar? No; te daban lo que tocaba y tan contentos.

Empecemos con el servicio de bollería: Pan con leche, pan con vino y azúcar, pan con manteca y azúcar, pan con miel, pan con leche condensada, pan con la nata de la leche y azúcar. El pan, por supuesto, algún día era de hogaza, ¡y bien bueno! Sin colesterol, eso seguro. ¿Podemos decir lo mismo del surtido que hay ahora en el supermercado?

También merendábamos chorizo, salchichón y jamón, pero nuestras madres tenían que tantear las ollas y el jarrete pues debía llegar el contenido hasta la próxima matanza.

Cuando tocaba el chocolate había fiesta, os lo podéis imaginar. Recuerdo un tipo de chocolate sin marca, con un grosor considerable y envuelto en un papel azul recio. Si mal no recuerdo, el papel era igual que el de las velas esas de dos cabos que venían enroscadas y también les ponían papel azul.

Y sigo con el chocolate. Ya llegaron las marcas, como el chocolate “Domínguez”. Salían muñecas recortables y sus correspondientes vestidos. La envoltura ya era bonita y el chocolate más fino y mejor; así que cuando la madre compraba una de esas tabletas la alegría era doble.

Otras marcas de chocolate se promocionaron con cromos. Seguro que aquél al que se le ocurrió no se imaginaba que hoy, año 2007, tendría tanto éxito.

Sigo recordando. Logramos terminar una colección que se llamaba “El detective Bobbi”. Tenía 36 cromos y fue toda una aventura poder terminarla gracias a los intercambios que hacíamos con otros niños

La cosa cambiaba cuando era fiestas. Nuestras madres hacían bollos, magdalenas, tostones y hojaldres en Ágreda; todo buenísimo. Como siempre sobraba, había para días sucesivos y así variaba la merienda.

En tiempo de matanza, las tortas de chichorras y de manteca sabían a gloria, os lo aseguro yo.

Concluyo: ¿quién nos mandaría a nosotras preguntar por vez primera a la gente menuda, “qué te pongo de merienda”? Menuda la liamos.



Hola socios, soy Miguel:

Como la mayoría sabéis, he sido presidente de nuestra Asociación desde 1.998. Creo que ha llegado el momento de dejar de serlo y que otra persona dirija los pasos de este barco.

Nueve años es un periodo demasiado largo para que alguien dirija un proyecto como éste. Creo que el tiempo desgasta la “fábrica de ideas y de ilusión” que ha de tener la persona encargada de empujar esta máquina. Por ello, ha llegado el momento de dejarlo y no ser un tapón a nuevas ideas y motivaciones, que son tan necesarias para el funcionamiento de una Asociación como la nuestra.

Otro director/a sabrá aportar la fuerza y la energía que un grupo de personas de este tipo necesita para rodar como debe, y seguir siendo un referente en la vida cultural y social de un pueblo como Añavieja.

Os agradezco que en las últimas cuatro votaciones que se han realizado para la elección de junta directiva de nuestra Asociación, os hayáis acordado de mí. Así, junto a los que han salido elegidos conmigo, hemos intentado en estos años, reactivar la vida de la Asociación de Amigos de Añavieja. Creo que se han hecho “cosillas” que merecen la pena, y por supuesto que se podían haber hecho muchas más. Pero a veces, uno ya no puede dedicar todo el esfuerzo que la Asociación merece; y otras, que sí lo puede hacer, las circunstancias no te dejan o la predisposición del conjunto de los socios, no es la mejor. (Esto último, creedme que es lo que peor sabor de boca deja y hace que te replantees si lo que haces tiene sentido). Pero bueno... “que haber servido lo mejor que he sabido, a la Asociación de Amigos de Añavieja, es algo precioso y muy gratificante en la mayoría de los momentos”.

Me gustaría dar las gracias a todos los que han colaborado en las actividades y proyectos que se han desarrollado en estos años...; muchísimas GRACIAS, de verdad !!! ... Y pedir disculpas también a quienes se hayan sentido mal con algún detalle o acción que se haya propuesto, promovido o hecho desde la Asociación a la que he representado... PERDÓN, (que sepan, que si se les ha ofendido ha sido de forma totalmente involuntaria).

A quienes no han colaborado, disfrutado, o no se han sentido identificados con nuestro proyecto, los respeto, por supuesto, pero permitidme que os diga que integrarse en la Asociación es un buen instrumento para hacer muchísimas cosas, (tanto para jóvenes como para mayores); y que se pueden perder miedos y complejos que en ocasiones no te dejan disfrutar de la convivencia con tus propios vecinos, y que te hacen perder un poco de lo que es la “perspectiva” de Añavieja.

Además, desde aquí, aunque no sea el lugar más indicado, me gustaría hacer una mención especial a dos personas, que creo que hacen todo lo que pueden y más por el funcionamiento colectivo de la localidad, y que en ocasiones no se les valora ni se les agradece lo suficiente. Estos son Rafa Sainz y Carlos Pascual...; chicos no os canséis nunca, Añavieja sin vosotros no sería lo que es !!

También me gustaría que todos sepáis el esfuerzo que hacen personas como Salus, Pablo, Manuel, Hermelo Ana Belén, Ana Isabel, Nines, etc. por recopilar e impulsar la cultura y la forma de vida de este pueblo. Muchas veces no se les entiende o no se les apoya lo suficiente. (Seguro que se me olvida mencionar a alguien, como siempre ocurre en estos casos..., perdón)

Bueno, no os quiero dar más la paliza.

... Que sepáis que en las próximas elecciones saldrá otra persona para llevar el timón de este barco, que contará con mi apoyo y lo que buenamente pueda aportar de mi experiencia, y espero que también con el de todos los demás socios;

... Que ha sido un placer servir a Añavieja desde la presidencia de la Asociación de Amigos que tan importante ha sido en la historia de los últimos 25 años y que tan importante o más debería ser durante al menos los 25 próximos.

... Que no podemos desaprovechar la oportunidad de dar “más vida” a la localidad contando con el montón de niños que hay los fines de semana por las calles de Añavieja, con sus padres, madres, abuelos, los jóvenes, amigos... en fin, todo aquel que se siente un poquito de aquí.

...VENGA, QUE AÑAVIEJA ESTÁ VIVA !!!

Un abrazo a todos..., ha sido un placer.

PASATIEMPOS

¿Cómo va esa memoria?

Han pasado más de 20 años desde que llegó la "parcelaria". Con ella muchos de los términos que se utilizábamos habitualmente han pasado al olvido.

Hoy los recordamos con unas sopas de letras. Coge el lápiz, la goma, y tómate el tiempo que quieras.



B	A	C	D	R	T	A	O	T	N	A	L	E	O	S
S	D	A	R	E	R	R	A	B	A	L	I	D	R	A
O	A	O	S	T	A	T	U	M	R	E	P	A	L	L
I	N	I	H	Q	E	J	M	L	L	U	P	R	K	L
R	E	P	E	C	R	E	E	F	M	J	E	B	A	I
A	U	S	T	E	N	M	R	E	L	E	M	O	N	H
Z	Q	B	E	T	S	A	O	B	D	R	A	L	A	C
A	E	D	R	K	N	I	D	H	G	D	T	E	D	E
N	P	O	T	C	E	T	P	A	H	E	S	D	O	R
O	E	I	E	T	L	A	S	B	R	R	H	A	R	T
I	T	S	L	B	S	B	R	E	O	P	R	V	D	S
T	R	P	S	E	L	A	N	A	C	E	R	T	N	E
O	E	M	F	N	I	G	V	I	S	L	A	B	N	U
J	U	S	A	S	O	C	E	Z	E	O	S	C	A	L
O	S	A	T	A	D	A	M	E	U	Q	A	N	E	P

12 TERMINOS EN LAGUNA BAJA Y ALTA

O	S	A	N	I	C	O	R	D	E	P	A	Ñ	A	C
I	C	E	R	L	A	C	A	L	E	R	A	I	C	S
B	E	A	J	T	U	E	B	T	N	F	L	R	S	E
U	M	L	N	B	R	A	S	J	Ñ	O	A	R	E	D
R	E	B	R	A	S	P	B	I	S	L	C	E	G	A
N	N	O	B	K	D	U	O	L	L	S	U	P	C	R
A	S	F	P	R	O	A	L	F	A	B	E	L	E	R
M	E	R	O	Ñ	G	A	D	M	S	Ñ	V	B	P	A
A	P	M	G	I	N	B	L	E	C	F	A	T	E	S
Ñ	A	D	R	O	R	D	T	P	M	S	L	C	T	A
A	L	T	S	M	J	C	A	R	G	A	F	S	J	L
C	T	M	O	N	T	A	L	V	O	J	N	R	I	E
L	A	R	E	D	O	B	L	R	E	V	S	A	U	Z
O	S	A	T	N	A	S	E	D	L	A	R	R	O	C
I	G	T	E	D	U	R	A	T	A	U	T	O	R	D

10 TERMINOS PERDIDOS

A	R	E	N	O	B	R	A	C	A	I	R	B	M	U
E	S	R	B	D	H	R	B	N	L	A	J	E	T	E
S	S	O	T	S	O	J	O	J	I	R	I	J	A	R
A	A	C	L	A	Y	L	D	N	E	T	V	J	P	P
R	R	R	E	A	A	O	H	I	D	R	E	R	L	O
B	E	M	S	E	S	B	E	T	I	L	J	A	L	I
A	J	R	O	N	M	A	S	Z	L	E	A	T	L	E
C	E	T	B	A	E	U	N	E	B	L	E	A	O	T
S	B	D	A	L	R	J	M	C	N	O	D	R	S	O
A	A	O	C	U	E	A	H	E	H	S	R	I	R	P
L	S	A	S	R	G	O	D	R	L	A	E	S	I	E
O	A	J	O	S	I	D	I	D	E	N	S	V	S	O
Z	L	E	L	A	L	R	O	L	S	B	R	R	C	L
O	L	I	O	N	A	L	L	O	D	A	T	R	O	C
P	E	T	E	S	D	S	E	Ñ	P	O	B	I	S	E

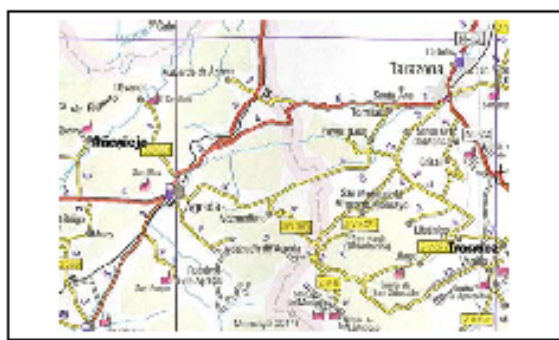
10 TERMINOS DE MONTES

Todo el que esté interesado en saber las respuestas a estos pasatiempos, las encontrará colgadas en Internet de Añavieja (el tablón informativo del bar-Teleclub de Añavieja) a principios del mes de octubre de este año 2007.

Una escapada: Trasmoz

Trasmoz se encuentra en el Somontano del Moncayo. El caserío se localiza en la ladera oriental de un cerro, donde destaca, en la parte superior, el famoso castillo de Trasmoz.

El asentamiento de la población parece muy antiguo, y su origen probablemente celtibérico o romano. Durante el siglo XIV, la localidad pasó a formar parte de los dominios de los Condes de Luna y, tras un corto periodo de ocupación castellana, en el siglo XV, pasó a formar parte del patrimonio de la familia Urrea. Trasmoz se ha hecho famoso gracias a sus historias de brujas, algunas de las cuales fueron recogidas por el poeta Gustavo Adolfo Bécquer en su obra "Cartas desde mi celda".



Datos de TRASMOZ

Altitud: 765 mts.

Extensión: 18,1 km²

Situación: Población situada al Noroeste de Zaragoza por Autopista A-68 o la Ctra. N-232, con desvío a Ctra. N-122 y Ctra. local en dirección a Vera de Moncayo, junto a la Sierra del Moncayo.

Habitantes en 2007: 82

Gentilicio: Trasmocero

Museo de la Brujería

Esta exposición, situada en el antiguo horno de pan en la calle Sagrado Corazón de Jesús, recoge la rica tradición de leyendas de la comarca y, en especial, las del pueblo de Trasmoz. En ella podemos observar desde el uso que se hacía de las plantas con fines medicinales, hasta la historia de las dinastías de "Brujas" más famosas de la zona. Y como no, todas las historias y cuentos que tienen, han tenido y tendrán que ver con el fuego y la elaboración del pan de este horno típico del siglo pasado.

+ Información:

Abierto el 12, 13 y 14 de octubre, 1, 2, 3, 4 de noviembre, 6, 7, 8, y 9 de diciembre de 11:30 a 13:30 horas y de 18:00 a 19:30 horas.

Responsable: Soc. Cooperativa Acebo del Moncayo.

Teléfono: 976 198819

Información en Oficina Municipal de Turismo Plaza San Francisco, Tarazona. Teléfono: 976 640 074.



Otros museos cercanos: Museo del Labrador de Lituénigo (Jesús Fernández 658 876866 – 978 649250 Ayuntamiento) y Museo de la Aifarería de Santa Cruz del Moncayo (976 640050).

El Castillo de Trasmoz

Desde el siglo XII el señorío de Trasmoz y su castillo se convirtieron en un feudo de la monarquía aragonesa que los entregó sucesivamente a varios señores y familias poderosas como pago al apoyo que éstos prestaron a sus reyes.

Entre los siglos XII y XIII el dominio de este lugar alternó entre Navarra y Aragón, hasta que en 1232 Jaime I de Aragón lo recuperó.

En los siglos XIV y XV Trasmoz perteneció a dos de las más importantes familias nobiliarias de Aragón. Desde mediados del siglo XIV fue un feudo del poderoso linaje de los Luna, pero tras el Compromiso de Caspe, por apoyar al Conde de Urgel, los Luna cayeron en desgracia.

El castillo de Trasmoz ha sido objeto de inspiración de algunas leyendas. La imaginación popular lo convirtió en un lugar de brujas y aquelarres, tal vez porque en algunas ocasiones se falsificó moneda en el mismo y por ello se pretendía mantener alejados del mismo a los curiosos.

El poeta Gustavo Adolfo Bécquer, durante su estancia en el Monasterio de Veruela, creó algunas leyendas sobre la villa y el castillo.



como la de la bruja conocida como "la tía Casca" y la que hizo surgir al castillo en lo alto en una sola noche por obra de un nigromante.

Las excavaciones arqueológicas realizadas en el castillo de Trasmoz han proporcionado datos de enorme interés para la comprensión de esta fortaleza y han dado pie a la reconstrucción y rehabilitación de la misma.

Hoy en día la Torre del Homenaje ya ha sido restaurada y el proyecto sigue adelante poco a poco en diversas fases para otorgar de nuevo el aspecto que tuvo en antaño.

Para visitar la torre y museo de tres plantas llamar al 619 753 008.

La apasionante leyenda de Trasmoz

**Blasco Pérez:
Clérigo,
Falsificador
y Alquimista.**



EL HINCON DEL CAMBISTA ♦ DE BLASCO PÉREZ ♦

Nótese el rey Jaime I de Aragón a Carazena porque tuvo noticia de que algunas personas principales hacían labrar moneda falsa con cuñacos de Castilla y Aragón y batían maravedís de cobre y los cubrían con una hoja de oro tan artificialmente que se habían esparcido en grande cantidad por toda España.



Esta sentencia pronunció el rey el 26 de octubre de 1287. Y fue acusado del mismo delito Pedro Pérez de Carazena por traidores que resultaron que había dado lugar a Blasco Pérez su hermano que era secretario de Carazena, que labraba moneda en el Castillo de Trasmoz.



Pinche en Aragón de Gerardo Euzko
C.O.R.A. - Capítulo CCXXI

Blasco Pérez:

¿Era Blasco un nigromante protegido por las brujas o... inventó las leyendas de brujería para mantener alejados a los curiosos de su ceca de moneda falsa?

Puedes adquirir una moneda en el Museo de la Brujería, por un euro la de bronce y por dos la de oro. Falsificadas por supuesto.

Nuevo depósito de agua

Transcurrido un tiempo desde que se aforara el pozo que está cerca de los depósitos de agua de “El Castillo”, por fin se ha acometido la construcción del nuevo depósito de agua, situándolo arriba, en la “Peña del gato”. A la par, se ha reorganizado la distribución de agua a las viviendas de Añavieja. El nuevo depósito, que alimenta a las casas de la parte alta del pueblo, hace llegar el agua con gran presión.

Carretera

También, en el curso de este año, se ha mejorado la carretera. Ahora es más ancha y permite la circulación de vehículos en los dos sentidos, no teniendo que “apuntar” cuando se cruzan dos vehículos ni salirse al orillo a pisar las plantas. Además de ancha es uniforme, a diferencia de antes en que el firme era irregular y con mucha gravilla.

Topillos

Ha sido el comentario de todo el verano, especialmente de los agricultores que tenían plantadas coles y sembradas patatas. Los topillos, en su “avance conquistador” desde Valladolid, al igual que Atila y sus huestes, siembran de agujeros nuestros campos y de temores las mentes de nuestros agricultores. Arrasan con todo: comen raíces, agujerean el suelo... Tampoco se han librado de esta plaga los huertos de nuestros vecinos, a los cuales les han fulminado tomates, alubias, pepinos...

Piscinas

Ha sido la gran novedad del verano. Dos piscinas, situadas en los patios traseros de las escuelas, han servido para dar alegría a los niños y a los no tan niños. Las piscinas no eran de grandes dimensiones, pero han conseguido que los patios de las escuelas fueran un centro de convocatoria de los habitantes del pueblo, tanto de los niños y jóvenes que se bañaban como de los tíos y tías, abuelos y abuelas... que acudían a cuidar a sus vástagos y a la par pasaban el rato conversando. Después del éxito de esta iniciativa, se plantea la necesidad de mejorar las dotaciones de la misma. El próximo año, y con apoyo del Ayuntamiento, seguro que las escuelas son el centro de convivencia en las horas de sol.

Campanas

Se han arreglado las campanas. Se fundió una de ellas, la que estaba rajada, y ahora suenan las tres con alegría. La verdad es que las campanas dan vida a la monotonía del pueblo, rota solamente por los ladridos de algunos perros y los mugidos de los terneros. La iniciativa de poner acoplado el reloj que marca los cuartos y las horas necesitará de tiempo para que se valore como un gran logro. El sonido cada cuarto de hora nos recuerda, entre otras cosas, que estamos en Añavieja, que seguimos gozando de la vida, que el pueblo tiene iglesia y que no estamos solos. Oír las campanas es sentir que Añavieja se hace grande y a la par entrañable.

Premio

En el artículo de esta revista referido a Antonio Machado, en la segunda página, aparece un dibujo del escritor en cuyo interior se recuerda el aniversario de la llegada de Antonio Machado a Soria. Esta “tira” es un marca páginas que fue presentado por Roberto Delgado, hijo de Ángel y de Pili, y que obtuvo el primer premio en un concurso de Soria. Felicitamos a Roberto por el éxito obtenido y le invitamos a siga mereciendo el reconocimiento de nuestros vecinos con colaboraciones en ésta nuestra revista “Añavieja”.

Añavieja es de todos

Ese podría ser el título de todo un artículo, aunque ya el Ayuntamiento de Añavieja invita a todos a que nos sintamos partícipes en la conservación y mejora del pueblo. Sólo se trata de dar un poco de nuestro tiempo al pueblo, evitando tirar basuras y bolsas por las calles, arrancando las malas hierbas que crecen en sus orillos, participando en actividades, haciendo sensibles a nuestros hijos para que hagan un uso adecuado de las cosas comunes como frontón y piscinas... Añavieja es tuyo, cuidalo.

Mira el Eustaquio,
sin recalificaciones
ya tiene campo de golf



HOMENAJE A SEBAS



Esta revista se editó el 7 de septiembre de 2007, viernes, víspera de las fiestas de la Virgen de Sopena. Nos hacemos eco de la fiesta y por ello presentamos como colofón de la revista la imagen de la Virgen de Sopena porteadada por nuestros vecinos.

¡FELICES FIESTAS A TODOS!