

El centeno en el Pirineo

EUGENIO MONESMA

Estamos en pleno corazón del Pirineo, en San Juan de Plan, un pequeño pueblo situado en el valle de Chistau. Por uno de los caminos, Santiago se dirige al campo con el par de mulas donde va a empezar su jornada. Al llegar a la parcela prepara el arado o *aladro* para labrarla, pues la quiere sembrar con centeno *marzal*. Este centeno, en el Pirineo, recibe el nombre de *marzal* porque se siembra en los meses de marzo o abril. Este año, debido a las intensas lluvias primaverales, se ha tenido que retrasar la labor hasta el mes de mayo. En los meses anteriores Santiago ya hizo las labores previas de romper la tierra, *mantornar* y extender el *fiemo*.

Por su baja rentabilidad y por el esfuerzo humano que requiere, este tipo de cultivo artesanal apenas se practica ya en el valle de Chistau. En este caso, algunos vecinos han decidido sembrar una parcela para obtener la paja que necesitarán en la restauración de los tejados de algunas *bordas*.

Con unas ramas de boj o *bucho*, cada siete pasos, Alfredo marca las *puercas*, que son los espacios calculados para echar la simiente de forma regular por todo el terreno labrado. En los campos donde no hay ramas cercanas, las *puercas* se marcan con montones de tierra.

De la cosecha del año anterior se reservó una parte de la simiente para esta campaña. Alfredo hace la siembra a voleo. Siguiendo las marcas de las *puercas* recorre el campo, y con tres o cuatro golpes de la mano lanza la simiente hasta dejar toda la superficie sembrada uniformemente. Pero el grano del centeno, que es un exquisito manjar para los pájaros, ha quedado encima de la tierra y hay que cubrirlo para que no se lo coman. Santiago vuelve a pasar el arado, pero esta vez cruzando los nuevos caballos sobre los anteriores, para que la mayor parte de la simiente quede oculta bajo la tierra. Detrás del arado, Alfredo pasa el *destorrocador*, que sirve para romper los bolos que han quedado en el campo y dejar suave y esponjosa la tierra. Para intentar disuadir a los pájaros de sus intenciones, al

final de las labores, hay que colocar el espantapájaros o *espantallo* en medio del campo.

Ya está sembrada esta pequeña parcela de San Juan de Plan. A partir de ahora, el óptimo desarrollo de la planta dependerá de una climatología favorable en los meses de verano. Pero las intensas lluvias estivales de este año 1997 están perjudicando el buen desarrollo del centeno, que se ve mermado por una abundancia de hierbas que le quitan fuerza en su crecimiento.

Por fin, a finales de agosto el centeno ya se ha secado y está dispuesto para su recolección. Con la zoqueta en su mano izquierda, durante la siega los segadores se protegerán de los peligrosos cortes con la hoz. Manajo a manajo, los segadores cortan el centeno por su base y lo van dejando tras de sí. Las mujeres, que en esta faena reciben el nombre de *ligadoras*, van detrás amontonando y atando los manojos para formar las *garbas*. En el trabajo de la siega colaboran todos los miembros de la familia, ya que hay que aprovechar un día apacible para recoger el fruto del trabajo en el menor tiempo posible. Hay que segar rápido para evitar que las nefastas *pedregadas* acaben con el poco grano que ha salido. Y es que este año, la campaña ha sido muy mala. La intensidad de las lluvias y la buena calidad de la tierra han favorecido el crecimiento de las hierbas entre el centeno, que han restado fuerza y calidad a las espigas y al grano. Las *ligadoras* atan las *garbas* con la paja del propio centeno y las van dejando extendidas por el campo. Pero de vez en cuando les dan la vuelta para que pierdan humedad con el calor del sol. El campo ya está segado y el espantapájaros que protegió la simiente del acecho de los pájaros se ha quedado solo.

La técnica que tienen en el valle de Chistau para dejar que el centeno se seque hasta que se pueda desprender el grano, es formando *modolons*. Con cuatro *garbas* atadas entre sí, Joaquín prepara el *caballé*, que es la base de sustento. Cada *modolón* está formado por 31 *garbas*, apiladas con sus cabezas hacia arriba y tapadas para que los pájaros no se coman el grano. Cuando ya tiene apiladas 28 *garbas*, Joaquín dobla tres más por la mitad para hacer las *capelleras* que cubrirán el *modolón*, impidiendo que entre el agua en los días de lluvia. Santiago y su amigo van apilando en forma de *modolons* todas las *garbas* que se han hecho durante la siega. Es un trabajo lento pero necesario para conseguir que el grano se seque y no se estropee a causa de la humedad. Acompañados por el inseparable *espantallo* los *mo-*

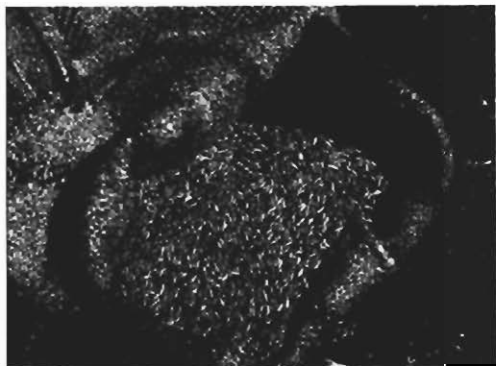
dolons van a permanecer en el campo, recibiendo los rayos de sol que secarán el grano. Pero, además de abrigar los *modolons* contra la lluvia y los pájaros, Joaquín ata las *capelleras* para proteger el centeno de otro enemigo que acecha: el viento.

Transcurridas una o dos semanas, cuando el centeno ya se ha secado por la acción de los rayos del sol, los vecinos eligen un día apacible para *mallarlo*. En una explanada cercana preparan la era a golpe de *dallo*. Estos hombres de San Juan plantan las *malladeras*, unas son de tablas con dos patas y otra de piedra. La de piedra es la mejor pero más incómoda a la hora de desplazarla. Las *abentaderas* son unas grandes sábanas que servirán para recoger el grano que caiga al *mallar*. Una vez preparada la era, comienza el trabajo de *mallar* el centeno.

Uno de los *malladors* se encarga de llevar los *modolons* hasta la era, cargándolos sobre su espalda en una sola pieza. Cuando el *modolón* llega a la era, se acaba el pequeño descanso que los *malladors* se permiten, desde que han terminado de *mallar* el anterior hasta que llega el siguiente. El trabajo de *mallar* consiste en batir las cabezas de las *garbas* contra las *malladeras* para que se suelte el grano, y repasarlas después golpeándolas con un palo llamado *tranquete*. La paja más rota y corta que se suelta de las *garbas* al *mallar* se llama *borra* y de vez en cuando, la señora Nieves, que ayuda a los *malladors*, se encarga de retirarla con el *rasclo*. A medida que van sacando el grano, los *malladors* colocan las primeras *garbas* desgranadas en la cuerda, hasta formar una barrera que impide que el grano salga fuera del espacio preparado.

Cuando los *malladors* acaban un *modolón* y esperan el siguiente hacen un pequeño descanso y, si se ha hecho sed, se echan un buen trago de vino. La señora Nieves aprovecha este descanso para *mallar* la *borra* que va quedando en el suelo. Un hombre para traer los *modolons*, la señora Nieves para repartir las *garbas* y tres *malladors* para desprender el grano de las espigas han avanzado tanto en su trabajo que los *modolons* se están terminando.

En San Juan de Plan existe la costumbre de celebrar con un pequeño ritual el último *modolón* que queda por *mallar*. Este se indica con un ramo de cardos o de otras plantas de los alrededores y se festeja con un buen trago de vino. La señora Nieves abre el último *modolón* y reparte las *garbas* entre los *malladors* para acabar la faena. El *mallau* del centeno ha terminado por este año. Mientras la señora Nieves amontona la *borra* con el *rasclo*, los



Simiente de centeno marzal preparada para la siembra.



Labrando la parcela con la caballería.



La siembra se hace a voleo, lanzando las simientes sobre la tierra.

Después de la siembra, Alfredo pasa la tabla de pinchos.



La presencia del *espantallo* evita que los pájaros se coman la simiente.



A finales de agosto, el centeno queda dispuesto para la siega.





La siega se hace a mano, con la zoqueta y la *falz* (hoz).



La mejor forma de guardar el centeno es en forma de *modolons*.



Durante el *mallau* uno de los hombres transporta los *modolons* sobre la cabeza.

El *mallau* consiste en golpear la mies contra unas tablas o unas piedras, para separar el grano.



Al terminar el *mallau*, el grano se separa de la paja y de la *borra*.



El aventado del grano corre a cargo de las mujeres.





El método de almacenar la paja hasta que se vaya a usar es en forma de *nieda*.



Las *bordas* son unos grandes edificios dispersos por los valles pirenaicos.

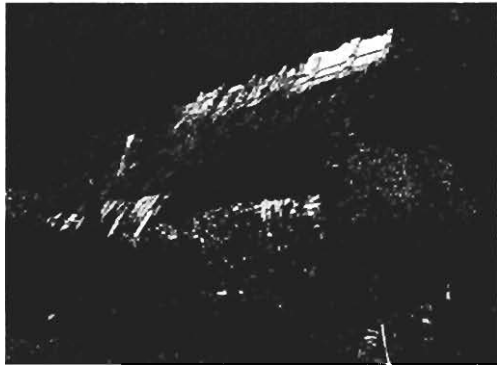


Para su restauración se utiliza la paja de centeno.

Las *presueras* de fresno sirven para presionar los fajos de paja contra el tejado.



La orientación de los fajos de paja de la *capellera* está en sentido contrario al resto del tejado.



La paja de centeno para hacer los *cabezals* debía estar humedecida.

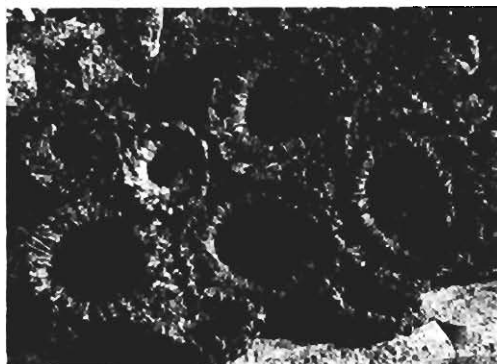




Con habilidad, estas mujeres van trenzando la paja de centeno.



Al terminar el *cabezal*, Cecilia lo repasa con la navaja.



El destino de estos *cabezals* será ornamental.

hombres desmontan las *malladeras* y recogen la era. Antes de echar al montón las *garbas* que hay en la *paradera*, los *malladors* les dan una última bati-da para que caigan los granos que han saltado al *mallar* y han quedado entre la paja.

En estos pueblos de la montaña, donde el esfuerzo para obtener un puñado de grano no se puede valorar, se aprovecha todo. La *borra* que ha quedado en el suelo se recoge en unos *faixos* para guardarla con la paja y darla como alimento a las caballerías. Una vez que han recogido las sábanas, estos hombres de San Juan barren la era para amontonar el grano. Ahora habrá que esperar a que haga un poco de aire para aventarlo y separarlo de la paja.

El *abentau* corre a cargo de las mujeres. Con el capazo, Nieves llena el *tempán* que Josefina utiliza para dejar caer la mezcla de grano y suciedad. Mientras el aire se lleva el polvo y la paja, el grano cae por su peso en la sábana de aventar. Cuando todo el grano ha quedado en un montón, Josefina lo pasa por la criba para separar las impurezas y espigas defectuosas. Con esta última operación el grano de centeno queda limpio de polvo y paja. La mala cosecha de este año ha dado poca producción. Nieves y Josefina recogen el grano en una talega para guardarlo como simiente para el próximo año.

Una vez recogido el grano, solo queda almacenar la paja. Alfredo y Mariano hacen un agujero en el que clavarán el madero que va a servir de eje para montar una *nieda*. La *nieda* es la forma más práctica que tienen en San Juan de Plan para conservar la paja hasta que se tenga que utilizar, bien sea en la restauración de tejados, en la elaboración de cabezales para los calderos o en otros usos. Una vez que Alfredo y Mariano han colocado la rama seca en el suelo, echan otra capa de ramilla y hojarasca verde para hacer la base de la paja. Sobre las ramas colocan la *borra* y después, ordenadamente, las *garbas* apiladas en torno al madero central. Este trabajo es mejor hacerlo en las primeras horas de la mañana pues la paja está más húmeda y correosa y se puede anudar mejor. Mariano sigue apilando la paja, y para ello, combina capas de *garbas* atadas, con algunas sin atar, y con otras que coloca con la cabeza para afuera para compensar el volumen de la *nieda*. Después de apilar todas las *garbas*, con una tabla dan un repaso a las pajas que sobresalen y Mariano se dispone a coronar la *nieda* con el *garbé*. La terminación de la *nieda* se hace colocando unas losas de piedra encima de la paja para que el aire no la levante.

La paja de centeno ya ha sido amontonada. Los productos resultantes del trabajo de estas gentes han quedado almacenados hasta que se vayan a necesitar. Por una parte el grano, escaso por la mala cosecha, servirá como simiente para la próxima campaña; por otra, la paja que entre otros usos se utilizará para restaurar el tejado de una *borda*.

Las *bordas* son unos grandes edificios dispersos por los valles pirenaicos que sirven para guardar el ganado y para almacenar la hierba. Hasta hace muy pocas décadas estos edificios se cubrían con la paja del centeno que se cultivaba en el propio valle, pues éste tiene gran capacidad para aislar su interior de las bajas temperaturas exteriores. El problema principal era que, cada ocho o diez años, había que reparar algunas zonas en las que la paja se había estropeado.

La primavera ya ha llegado al valle de Chistau y aprovechando el buen tiempo Ramón Vila ha decidido reparar la *capellera* del tejado de su *borda*, uno de los pocos que todavía quedan en el valle contruidos con esta materia prima. José es el experto en este trabajo y con la ayuda de Santiago se ocupará de restaurar la *capellera*, que es la parte de la cumbrera de la *borda*, cuya paja se ha deteriorado por el paso del tiempo. El trabajo es muy incómodo pues lo deben realizar sobre una escalera colgada de la estructura de la *borda*. Alfredo y Ramón preparan en el prado los verdugos de *sarga* o de *sarieto*, que cortaron hace unos días aprovechando que la luna estaba en mengua para que fueran más resistentes. El día anterior los tuvieron a remojo y hoy pueden trabajarlos aprovechando su flexibilidad. Además de la paja de centeno y los verdugos de *sarieto*, hacen falta también unos largos palos de fresno llamados *presueras*, que sirven para sujetar los fajos de paja.

A medida que Santiago avanza en el proceso, cuelga la escalera atándola en unos agujeros que lleva la estructura del tejado. La técnica de reparar la *capellera* de un tejado es sencilla pero hay que tener mucho cuidado en no dejar huecos por los que pase el agua, y a la vez, que los fajos de paja de centeno queden bien sujetos para que no los arrastre el viento. Las *presueras* de fresno sirven para presionar los fajos de paja contra el tejado. José engancha dos *presueras* paralelas debajo del último *garber* que ha atado a la estructura y bajo ellas va colocando ordenadamente los fajos de paja de centeno. A cada cierta distancia y para tapar los verdugos que atan las *presueras*, José coloca un *garber* que es un fajo de paja más recio atado con verdugos. Para atar las *presueras* a la estructura del tejado se necesitan unos verdugos bien afilados que pasen entre la paja.

Al mediodía un alto en el trabajo para echar un bocado y reponer fuerzas. Pero poco tiempo, pues conviene terminar el trabajo en una sola jornada para evitar el riesgo de las posibles lluvias primaverales.

La orientación de los fajos de paja de la *capellera* está en sentido contrario al resto del tejado, es decir, con el talón o parte más gruesa hacia arriba y la parte más fina superpuesta sobre la techumbre, para verter sobre ella el agua. Sin embargo, en la construcción de las vertientes del tejado, los fajos se superponen por hiladas unos sobre otros, de abajo hacia arriba, pero con la parte más gruesa hacia abajo. Mientras uno trabaja por la cara sur de la *borda*, el otro ha empezado la vertiente norte de la *capellera*. A medida que la restauración avanza Santiago ajusta con la pala las terminaciones de los fajos colocados.

A pesar del riesgo de incendio que tienen los tejados de paja, los hombres del valle de Chistau han utilizado esta materia prima por dos razones fundamentales: primero porque era un producto secundario del cultivo del centeno que tenían a su disposición y cuya técnica de trabajo conocían muy bien y, segundo, por su capacidad para mantener una temperatura interior estable a pesar de las variaciones que se producen en estos valles entre las diferentes estaciones.

La *capellera* está terminada. La jornada de trabajo llega a su fin y Santiago repasa las puntas con la pala para dejar igualada la *cumbrera*.

En el valle de Chistau apenas quedan *bordas* con tejados de paja de centeno. Los pocos que han resistido están casi hundidos. Este tejado se podría considerar hoy como el último vestigio de una técnica tradicional casi extinguida.

Otro de los usos que se daba a la paja de centeno era la confección de los *cabezals*, unos aros que se utilizaban como base de los calderos cuando se sacaban del fuego, evitando así que el suelo o la *cadiera* se ensuciaran con hollín. Estos *cabezals* los trenzaban las mujeres mientras cuidaban las vacas en la montaña. Subían la paja de centeno en la caballería y mientras pastaba el ganado se entretenían en tejerla con sus manos. Algunas vecinas de San Juan de Plan se han reunido en el patio de una de las casas para transformar unos fajos de paja en *cabezals*.

Cualquier día soleado de invierno era bueno para hacer los *cabezals* con la paja de centeno que se había guardado en el granero de la casa o en la *nieda*. Pero antes de trabajarla había que humedecerla para que tuviera flexibilidad. Los *cabezals* se hacían solo con la paja de centeno que era más

larga y flexible que la de otros cereales. Para ello, las mujeres trenzaban hábilmente la paja humedecida con sus manos, dándole la forma circular. Una vez que está hecho el aro al tamaño deseado, se van haciendo uno a uno los *picos* retorciendo la paja. Terminado el cabezal hay que repasarlo o esquilarlo con la navaja para dejar igualada la paja.

Hoy estos útiles han cambiado su uso práctico por el ornamental. En San Juan de Plan todavía quedan mujeres que conocen la técnica de trenzar la paja. Para estos aprovechamientos complementarios lo difícil es conseguir la materia prima con la suficiente calidad, longitud y flexibilidad. Y es que, en estos últimos años, el cultivo del centeno en estos valles pirenaicos se ha convertido en un recuerdo.