

### La cosecha:<sup>1</sup>

He comentado el episodio de la cosecha magra de 1937. Ahora voy a referirme a la cosecha propiamente dicha, a una cosecha normal.

Todos los chacareros tenían su propia cosechadora. Hoy ese lujo ya no es posible por los altos costos de la maquinaria.

Existen empresarios, llamados "changarines" que tienen una o varias máquinas y recorren las zonas agrícolas vendiendo el servicio de trilla.

Papá tenía una cosechadora "Bernardín" de arrastre que llevaba el N° 24, es decir que era la vigésimocuarta máquina de esa marca que se había fabricado.

Decir que era de arrastre significa que no era automotriz y por tanto debía ser tirada por caballos o por un tractor. Cualquiera fuese el medio, su andar era extremadamente lento y su ancho de corte muy reducido respecto de las máquinas modernas.

Por esta característica la cosecha insumía un tiempo considerablemente mayor que ahora.

La historia de la cosechadora es un capítulo muy interesante relacionado con el pueblo de San Vicente y con mi abuelo Simón.

En la antigua usanza la mies era cortada por la espigadora y elevada a un vagón, tal como ya he explicado anteriormente. La mies se emparvaba en un predio ad hoc en varias parvas convenientemente dispuestas. Ahí el grano terminaba de sazonarse y secarse.

A su turno llegaba la trilladora remolcada por un locomóvil que iba anunciando su proximidad con un silbato semejante al de las viejas locomotoras de vapor.

La trilladora se ubicaba cerca de las parvas y era accionada por el mismo motor de vapor del locomóvil.

Una larga cinta transportadora móvil, a la que denominaban *carrito*, vinculada con la embocadura de la trilladora, se emplazaba cerca de las parvas. La mies se iba pasando con horquillas de las parvas a esa cinta.

Así se realizaba la trilla. La paja se iba acumulando junto a la trilladora y era removida por un operario al que llamaban pajero, en piemontés *paìè*. La paja se usaba como combustible para producir el vapor.

Los hermanos Juan y Emilio Señor eran dos herreros totalmente carentes de la más elemental preparación técnica. Tuvieron una idea y la pusieron en práctica.

La novedad consistía en acoplar una espigadora con una trilladora.

La primera máquina que construyeron, accionada por un motor de explosión que por ahí consiguieron, se probó en el campo de mi abuelo Simón.

---

<sup>1</sup> Capítulo del libro inédito *La Baita de Cespedosio* de Santiago Otto Boffelli Aimaretti. Descendiente de lombardos y piemonteses, nació "en el campo, en una chacra, propiedad de la familia, a unos 5 km al sur del pueblo de Colonia Margarita", el 4 de agosto de 1928. Cursó los estudios secundarios en Rosario y toda su carrera universitaria en la ciudad de Santa Fe. Paralelamente a sus estudios en la Facultad de Ingeniería Química de la Universidad Nacional del Litoral, asistió a cursos de canto "en carácter de alumno oyente" en la Escuela Superior de Música de la misma Universidad. Realizó luego estudios en la Escuela de Canto del Teatro Colón. Como ingeniero, se desempeñó en distintas empresas nacionales e internacionales que lo llevaron a realizar innumerables viajes por el mundo y a aprender distintos idiomas. Como docente, dictó la cátedra de Física en San Carlos Centro (Prov. Santa Fe) y de Teología, en la Universidad Católica de LaPlata. Actualmente reside, con su esposa María Teresa Martín Amat, en Agua de Oro, Provincia de Córdoba. Su amor por el trabajo y el interés por todas las actividades del hombre, que le inculcaron sus mayores, lo llevaron a rescatar en una *Crónica* (todavía inédita) pasajes de su vida a partir del estudio genealógico de su familia, de donde hemos extraído los capítulos que aquí aparecen. (María Luisa Ferraris)

Tan desmesurado era el peso del nuevo engendro que al cabo de la primera vuelta los veintidós caballos de la poderosa caballada Boffelli que la arrastraban quedaron "reventados".

Ese año la nueva máquina siguió trabajando como una simple trilladora y se volvió a la antigua usanza.

El tío Mateo me comentaba que tenían muchas dificultades para hacer arrancar el legendario motor de combustión.

El nono Simón ayudó a los hermanos con algún dinero y éstos acometieron la tarea de sacarle kilos de donde pudieran, guiados más por la intuición que por la técnica.

Con el tiempo lo lograron.

Tenían estos dos hermanos un colaborador, Andrés Bernardín, también herrero como ellos, que pretendía aportar sus ideas. Viendo que no le llevaban el apunte se puso por su cuenta y fabricó su cosechadora.

Como era un hombre avisado capitalizó la experiencia de sus ex patrones pero descuidó un detalle. Cuando quiso sacar la máquina del galpón donde la había montado advirtió que no pasaba por la puerta. De las dos opciones, o derribar el galpón o desarmarla y armarla nuevamente optó por la segunda. Así nació la Bernardín N° 1, Mi padre tenía la N° 24, seguramente más evolucionada que la primera.

La plataforma de corte, que en rigor hacía las veces de la antigua espigadora se podía levantar o bajar manualmente, no sin fatiga, según la altura del cereal.

Papá, que - no me canso de repetir - era inquieto e ingenioso, modificó el sistema de manivela por un accionamiento mecánico con un embrague de correa.

En cuanto el Sr. Bernardín lo vio lo incorporó a sus nuevas máquinas.

Andrés Bernardín acostumbraba visitar a sus clientes para observar cómo estaban funcionando sus máquinas, y también para informarse de algún retoque o innovación que hiciera el usuario.

Cada vez que la máquina se detenía por algún desperfecto o contratiempo se acumulaba un montón de paja en el lugar de la detención. Si se veían muchos montones era señal de que la cosa no funcionaba bien.

Yo recuerdo haberlo visto al Sr. Bernardín patear esos montones para desparramarlos a fin de borrar la desfavorable evidencia.

Del señor Bernardín se cuenta una anécdota interesante.

Sus obreros eran todos gente de pueblo que iban aprendiendo el oficio en la misma fábrica. En el pueblo, lo mismo que en los alrededores, no había una escuela técnica para preparar mecánicos.

En una ocasión Don Andrés interpeló a uno: "*sas bon a fe sto-si?*" (léase *sas bun a fe stusí*), es decir *¿sos capaz de hacer esto?*. El obrero respondió. "*masomeno*". Don Andrés, impaciente y resuelto como era le espetó: "*sì i è pa gnun masomeno!*" (*¡aquí no hay ningún masomenos!*). Le arrebató el martillo y se puso manos a la obra para demostrarle cómo se hacía el trabajo, con tan poca fortuna que se encajó un flor de martillazo en el dedo. Con la consabida blasfemia, tan tristemente de moda en esos tiempos, se alejó dejando perplejo al pobre laburante.

Nuestra máquina tenía un "tumbarel". Es éste el nombre piamontés de un carrito volcador.

En él se apilaban las bolsas de trigo, o lino, que un costurero cosía manualmente a medida que iban saliendo de la bolsera. A veces el costurero me permitía coser alguna bolsa.

En esos tiempos no se conocía el granel. Las bolsas pesaban según la calidad del trigo. Normalmente eran de 65 Kg. pero algunas variedades de trigo llegaban casi a los 70 Kg.

Cuando se acumulaba una cantidad adecuada de bolsas se tiraba de dos cadenas y el tumbarel las volcaba sobre el rastrojo.

Resultaba divertido subirme a la pila de bolsas cuando iban a descargarlas para rodar con ellas hacia el suelo. Después tenía que correr para alcanzar el tumbarel, pues los caballos marchaban a buen ritmo.

En una oportunidad estando el tío Luis parado sobre el tumbarel mirando el rastrojo hacia atrás, mi hermano, que era especialista para las travesuras, tiró de las cadenas y el tío dio una voltereta y cayó como una bolsa de papas.

Después Aldo puso los pies en polvorosa para hacer tiempo hasta que al tío se le pasara la bronca.

Al tío Luis le ocurrió un percance que por fortuna no tuvo consecuencias graves.

Era muy común que el chacarero de vez en cuando estrujara algunas espigas para evaluar la bondad del trigo. Si en su oportunidad la lluvia había sido escasa el grano resultaba flaco, *chuzo* en la jerga campesina. Si en cambio la planta había tenido un buen desarrollo, los granos eran más colmados.

Estaba el tío con un puñado de espigas. Queriendo arrojarlas sobre la plataforma se le escurrió también un cortafierro que al mismo tiempo tenía en la mano. Apenas alcanzó a llevarse las manos a la cabeza cuando la herramienta de metal, impulsada por el cilindro, perforó la carcasa de chapa y salió por el aire como un balazo. Felizmente nadie estaba sobre la máquina en ese momento.

Se procuraba volcar el tumbarel siempre en el mismo lugar de la vuelta para que los montones quedaran próximos. De ese modo se facilitaba la ulterior tarea de pulsar las bolsas, cargarlas al hombro y apilarlas sobre la chata con que se las retiraba.

Conocí máquinas de otras marcas que acumulaban las bolsas en una canaleta y las soltaban en grupos de seis.

Las bolsas se almacenaban dentro del galpón, generalmente contiguo a la casa, en pilotes trabados.

Pero eso no era todo.

Había que trillar lo más rápidamente posible. Una lluvia siempre producía algún perjuicio al trigo en planta.

Por eso a veces se volteaba previamente el trigo con la espigadora. En ese caso el efecto de una lluvia era menor. El trigo terminaba de madurar y secarse. Luego se lo cosechaba adosándole a la plataforma de la cosechadora un recolector, vulgarmente llamado *pirulín*, cuya función era levantar del suelo la gavilla.

Generalmente por trilla directa se obtenía un trigo con humedad elevada.

En días de buen sol, en el amplio patio que separaba la casa del galpón colocábamos varias telas de arpillera de 10m x 10m. En ellas se volcaba el trigo a hora temprana para que el sol lo secara.

La capa de trigo era del orden de los diez centímetros. Arrastrando los pies descalzos a ras de la tela íbamos haciendo como surcos en la capa de cereal. Cada hora o algo menos repetíamos la operación en sentido cruzado para removerlo. Era una tarea entretenida que alternaba con otra: espantar las gallinas o gansos que venían a por un banquete. Entre vuelta y vuelta del trigo mi hermano y yo nos hacíamos algún partidito a las cabezas con el fútbol.

Cuando el trigo estaba seco había que reembolsarlo. Uno tenía abierta la boca de la bolsa y otro la llenaba con la pala galponera, una pala ancha especial para ese uso. Después, con la bolsa en posición vertical y bien sacudida había que coserla, cosa que yo había aprendido a realizar. Finalmente había que llevarla de nuevo al galpón y estibarla. Eso ya no era trabajo para mí.

El drama se producía cuando el tiempo cambiaba repentinamente y se armaba una tormenta en poco tiempo. Había que sacar el trigo sí o sí. En esos casos, que por suerte eran muy infrecuentes, hasta mi madre y la doméstica venían a dar una mano.

La cosecha del maíz era otra cosa totalmente diferente.

Llegado el tiempo de la recolección, que era totalmente manual, los operarios se desplazaban arrastrando su maleta por el surco que el aporcador forma entre las hileras que menciono en el capítulo anterior.

Cada operario tenía la suya. Era una bolsa larga y estrecha confeccionada con una lona gruesa, de alta resistencia.

Esta bolsa tenía unos ojales en la boca, reforzada con cuero, que se ensartaban en unos ganchos dispuestos en la parte anterior de un robusto cinturón de cuero.

Así, con la maleta entre las piernas, colgando de su cintura, el operario recogía las espigas a diestra y siniestra, las deschalaba, y las metía en la bolsa. Ciertamente, a cada paso la maleta se iba volviendo más pesada.

Para deschalar la mazorca disponía de un clavo sujeto a una venda de cuero que se enrollaba en la mano. Clavaba la punta del clavo en la base de la mazorca y tirando hacia arriba cortaba longitudinalmente todas las capas que envolvían la espiga. Finalmente tomaba la espiga ya desnuda y con un suave golpe hacia abajo la desprendía de la planta, a la cual quedaba adherido el envoltorio de la panoja.

Cada planta producía dos o tres mazorcas.

Cada recolector tenía asignada una cantidad de hileras. Esa fracción se denominaba “lucha”. No tengo la más mínima idea de dónde procedería esa designación.

Cuando en la maleta había acumulado una cantidad compatible con sus fuerzas, transvasaba su contenido a una bolsa maicera. Eran estas bolsas más grandes que las normales usadas para el trigo, confeccionadas igualmente con tela de yute, pero mucho más gruesa y de trama más abierta..

El grano, ya separado del marlo, de una bolsa maicera, colmaba aproximadamente una bolsa de las comunes, es decir que rendía unos 65 kilos.

Esas bolsas estaban dispuestas estratégicamente en su “lucha”, de modo que en ellas iba descargando lo recogido tanto en el viaje de ida como en el de vuelta.

El trabajo se pagaba a tanto por bolsa.

Los campeones llegaban a recolectar hasta 15 bolsas por día. En el apuro, por causa de la velocidad con que trabajaban se les pasaban de largo muchas mazorcas que quedaban sin juntar. Alguna vez papá tuvo que llamarle la atención a alguno de esos juntadores.

De esas mazorcas se encargaba luego el ganado que se echaba al rastrojo, aunque no siempre por mucho tiempo, pues, sobre todo si la cosecha del maíz había sido tardía, había que disponer con antelación el acondicionamiento de la tierra para la cosecha fina. Entonces no se practicaba, como actualmente, la siembra directa.

Para recoger las bolsas del campo se instalaba en la chata un pequeño guinche con una pluma giratoria. La bolsa maicera se ceñía con unas cadenas y se la izaba.

La troja es un cilindro vertical formado por una envoltente de alambres en los que se entrecruzan cañas dispuestas verticalmente. Las más modernas se hacían con una malla metálica. Las que yo conocí se iban construyendo a medida que se las llenaba. Se iban agregando los círculos de alambre, fijados a algunos postes, más o menos cada 20 ó 30 centímetros. No era necesario atar las cañas, pues la misma presión de las mazorcas las sostenía contra los alambres.

Uno de los postes era más alto. En su extremo se amarraba un cable a la manera de un funicular. Por él, tirado por un caballo, ascendía el “carrito” que así se llamaba una tolva con dos roldanas y una puerta de descarga que se accionaba tirando una sogá desde abajo.

Así se ensilaban las mazorcas.

La palabra troja o troj no tiene equivalente ni en el italiano ni en el francés. Por eso no extraña que tampoco lo tenga en piamontés. Nuestros queridos gringos tomaron el préstamo del castellano (que posiblemente lo tomó del portugués) y la incorporaron a su lenguaje.

Es otra de las tantas maravillas lingüísticas que generan las migraciones.

Finalmente, cuando el grano se había oreado convenientemente, se trillaba con una pequeña máquina desgranadora ambulante, accionada a motor, cuyo dueño recorría las chacras vendiendo su servicio.

Los marlos iban a parar a la cocina económica. Eran muy útiles para encender el fuego.