

La emparvada de alfalfa¹

La mecanización ha erradicado muchas tareas que han pasado a ser una curiosidad histórica.

Uno de esos trabajos era la emparvada de alfalfa.

La alfalfa (*Medicago sativa* en latín), que los italianos llaman *erba médica* y los españoles también denominan *mielga*, es el forraje por excelencia.

Se trata de una planta perenne, que bien cuidada puede durar hasta 20 años. Su raíz es muy profunda y he oído decir que cuando llega a la primera napa freática, la planta muere. Ignoro si es realmente así. En todo caso es una más de las tantas creencias campesinas.

Papá cuidaba los alfalfares. En caso de mucha lluvia retiraba los animales a otro lugar para evitar la compactación del suelo por el pisoteo.

Cuando se iba a emparvar se la dejaba un tiempo sin animales para que las plantas sacaran brotes nuevos y la producción, más abundante, justificara el gasto.

Había dos modalidades. La más antigua era la realización de todo el trabajo a cargo del mismo propietario, o sea papá, que se ayudaba mediante la contratación de peones.

Esto tenía sus complicaciones. Mamá tenía que cocinar para un montón de gente.

Este inconveniente dio lugar a la segunda modalidad. Se trataba con una cuadrilla, en la que un representante hacía las veces de empresario. En realidad era un sistema cooperativo. Ellos se traían su propio cocinero y se procuraban la comida. Sabían que contaban con el abastecimiento de los repartidores. El propietario se encargaba de cortar y rastrillar, proveía carros y caballos y el guinche con su correspondiente caballo.

El valor del trabajo se acordaba a tanto por cuadra. Entonces no se hablaba de hectáreas.

Una cuadra equivale a 150 varas es decir 129,9 metros. La cuadra cuadrada es pues 129.9 x 129,9 metros cuadrados.

Para mayor abundar en esta información, digamos que una *concesión* son veinte cuadras y un *cuadrado* tiene 80 cuadras y es en realidad un rectángulo de 1200 varas x 1500 varas o sea 8 x 10 cuadras. Así era en nuestra zona. En otros lugares la colonización se había realizado con parcelas más pequeñas. En algunos pueblos de la provincia de Córdoba el *cuadrado* es realmente un cuadrado de 1200 varas de lado, por lo que la concesión es de sólo 16 cuadras.

La alfalfa se cortaba con una guadañadora tirada por dos caballos. Una de las ruedas, mediante una cremallera, actuaba como rueda motriz y transmitía los movimientos a la cuchilla.

La emparvada transcurría siempre en verano, en época de vacaciones. Mi padre, mi hermano y yo nos ocupábamos de la tarea correspondiente al propietario.

Me encantaba usar la guadañadora. Para mí era como un deporte.

¹ Capítulo del libro inédito *La Baita de Cespedosio* de Santiago Otto Boffelli Aimaretti. Descendiente de lombardos y piamonteses, 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 La Plata. 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)

A veces la cuchilla se topaba con un matorral de malezas (no se conocían los herbicidas), que podían ser cardos o biznagas, y se atascaba.

Había que detenerse, arrastrar un poco la máquina hacia atrás y desempacharla. Era el único contratiempo de la operación.

Muy de vez en cuando se producía un movimiento de la alfalfa un par de metros delante de la máquina. Se trataba de un lebrato que, alertado por el ruido, trataba de escapar.

Inmediatamente detenía a los caballos, sujetaba bien las riendas, y me largaba en pos del pichón.

Estos animalitos ya desarrollan una respetable velocidad aún siendo pequeños. A esa cualidad hay que agregarle la virtud de la gambeta y el cambio brusco de dirección.

La altura de la alfalfa conspiraba contra su movilidad y venía en mi ayuda.

Después de varios revolcones conseguía capturar alguno que iba a parar a una bolsa que a propósito nunca faltaba en la guadañadora.

A veces juntábamos más de un lebrato en una jaula para que luego mamá los transformara en un manjar.

Lo triste era el caso en que el pobre pichón de liebre era alcanzado por la cuchilla y perdía una pata.

El trabajo del rastrillo era más aburrido.

Había que esperar el tiempo justo para que la alfalfa cortada se orease.

Esto era muy importante.

Si la alfalfa está demasiado seca la fermentación láctica que se produce en la parva será insuficiente. Si en cambio está demasiado húmeda se corre el riesgo de que la parva se sobrecaliente y se carbonice por la fermentación excesiva.

El rastrillo es un implemento tirado por un caballo. Tiene varios dientes semicirculares que cubren el ancho de dos pasadas de la guadañadora. A medida que avanza, la alfalfa se va amontonando. Oportunamente, por accionamiento de un pedal se levantan los dientes para que suelten la gavilla. Tomando el recaudo de hacerlas coincidir, las gavillas conforman una larga tira de pasto amontonado.

Ahí terminaba nuestro trabajo que debíamos realizar diligentemente para abastecer con tiempo a los contratistas.

Los amontonadores hacían luego montones grandes, preparando las horquilladas que levantarían en vilo para descargarlas sobre los vagones o la chata. Allí el carrero acomodaba convenientemente el forraje, trabando los montones para que no se escurrieran y a su vez teniendo en cuenta la operación subsiguiente que estaba a su cargo.

Con el carro al lado de la parva, clavaba los ganchos del guinche, que hacía subir o bajar el operario que montaba el caballo con el que cinchaba de la cuerda.

Para girar el guinche y hacer caer la horquillada sobre la parva otro operario accionaba una palanca ubicada debajo del mismo guinche.

Hoy nos resulta sumamente complicado todo este procedimiento. Hay que advertir, sin embargo, que el uso del guinche fue una incorporación un tanto tardía que no todos tenían. Yo he visto emparvar sin guinche. Cuando la parva era bastante alta, el carrero, desde la chata, levantaba verticalmente la horquillada y el parvero, con su ayudante, la tomaba con su horquilla. Un verdadero trabajo de fenicios.

Las horquillas, de cuatro dientes, eran de acero con un largo mango de fresno.

En España he visto horquillas de madera. Ahí las llaman forcas. Las fabrican a partir de un árbol, el almechino, de la familia del olmo, cuya madera es fibrosa, resistente y liviana. Los andaluces lo llaman almez, que los campesinos pronuncian “*armé*”. En el extremo de una rama

bífida insertan a ambos lados un par de injertos, los cuales completarán el cuarteto de dientes. Cuando éstos se han desarrollado adecuadamente cortan la rama y moldean la herramienta ayudándose con calor.

Estas horquillas son ideales para trabajar la paja seca, pero no serían apropiadas para manejar material verde.

Yo las he empuñado en España, en la Alpujarra, en carácter de colaborador comedido, en una trilla en la era donde, todavía hoy, algunos campesinos arrastran el trillo con un par de mulos. He visto dos clases de trillo. Unos consisten en un tablón en el que están insertadas unas piedras de determinada dureza que trabajan por rozamiento. Otros, más “modernos”, son una plataforma con pequeñas ruedas de acero que van desgranando la mies a medida que van rodando sobre las gavillas.

Volviendo a lo nuestro, después que la parva estaba terminada, cuidadosamente apuntada como una ojiva para que la lluvia resbalase, en la cima se tendía un hilo de alambre que colgaba por ambas puntas en cuyos extremos se ataban dos pesos para mantenerlo tenso. De esa forma se evitaba que el viento despeinase la punta de la parva.

Había luego un tiempo de vigilancia.

Papá introducía la mano en distintos puntos del costado para controlar la temperatura. Si ésta era muy elevada en algún punto se procedía a cortar la parva y abrir el foco. En cuanto tomaba aire inmediatamente se enfriaba.

Hoy existen máquinas que cortan el forraje y lo empaquetan en forma de un cilindro. Este rollo se carga después en camiones con un autoelevador, comúnmente llamado mula, y se lo lleva a los centros de cría de ganado con alimentación mecanizada.

¡Cómo han cambiado las cosas!