Hoy, como cada día de cada uno de los últimos cincuenta años de su vida, contempla admirado como se extiende la tierra a sus pies, dejando paso a la vida.

Recuerdos fragmentados de mi primera infancia se agolpan en mi memoria. Vengo de la tierra y mis raíces están en ella.

Puedo escuchar, al amanecer, el armonioso redoble de los cascos de las bestias al pasar junto a mi ventana camino de "La Palmoza", de "La Jesa", o del "Porretá".

Ahora ya no oigo aquellos sonidos familiares porque con el paso del tiempo han caído en desuso y los animales han sido sustituidos por maquinaria. Sólo de vez en cuando, es posible admirar a algún viejo campesino montado armoniosamente, sobre el serón, hecho seguramente de manera artesanal, que cubre el lomo de alguna preciosa yegua torda.

El correr de los años ha cambiado la tradición de los abuelos almonteños de colocarse el pañuelo negro con rayas blancas de diversas formas, la gorra, los "zajones"... nuestros mayores la conservan como el primer día; son gestos cotidianos que al observarlos me hacen sentir niña otra vez.

Aquellos jóvenes campesinos son hoy abuelos. Joviales y abiertos, chardan animadamente con todo aquél que se interese por su trabajo, por su vida, por su tierra...

Sus caras morenas de sol están surcadas de huellas del tiempo; pero sus ojos no han perdido la brillante mirada que los años han pulido.

Y sus manos! Anchas y fuertes, curtidas . Agiles en el trabajo y suaves en la recogida del fruto. Manos acostumbradas al contacto con la tierra seca del verano y embarrada del invierno,

pero tan seguras que transmiten confianza cuando las tocas.

Los campesinos son incansables. Sometidos durante toda su vida a los dictámenes de la naturaleza, ven pasar estaciones, días, horas... la tierra no espera y es necesario aprovechar la luz, la lluvia, el sol.

Es necesario. Siempre es necesario. Jornadas agotadoras, monótonas. Llueve un día y otro y no es posible salir al campo; hiela y los brotes de vida se pierden; el calor tórrido reseca la tierra y la cosecha no crece, se pierde...

Sometidos, siempre sometidos a la naturaleza.

La cuchilla está lista, afilada y reluciente. La aguja de madera, áspera en unas partes y suave por el uso donde las manos han trabajado durante años, está resquebrada. Es vieja ¡pero se desliza tan bien!

Se acopla al mulo y abre la tierra al compás del lento caminar del animal, guiado por la segura

mano del hombre. Paso a paso, la tierra adquiere otro color, otro olor... es fundamental, es la preparación para la vida.

El viejo "azaón" se hunde en la tierra con sonora certeza y el cuerpo del campesino se flexiona para obtener el máximo resultado.

Es una labor que se repite una y mil veces. Lento y agotador, cada golpe requiere esfuerzo y precisión.

La cara del hombre se contrae y perlas de sudor le invaden la cara, la frente, el cuerpo...caen sobre la tierra y la alimentan, se funden sus vidas.

Este año la viña es aún joven. El experimentado agricultor se agacha junto al tronco flexible de la cepa y desenvaina una afilada navaja.

Unos sabios cortes y un esqueje que se introduce en la cavidad húmeda y sangrante; lo coloca adecuadamente y lo ata con un trozo de lienzo blanco, con esmero, con precisión quirúrgica.

Luego pasa a la siguiente y así hasta que al final se vuelve a contemplar su obra, con la secreta certeza de que crecerá rápidamente.

La naturaleza, esta vez, ha sido generosa y la viña está rebosante de vida. Un mar de yemas brotan buscando un sitio para crecer.

Pero el campesino sabe que eso no es posible, que es necesario quitar las más frágiles, las menores, para que las fuertes, como en la selección natural de las especies, crezcan más y mejor.

Y son las manos expertas del hombre las encargadas de aligerar los frágiles troncos en un sacrificio benéfico, necesario.

Todo el invierno ha llovido y la tierra está embarrada, guardando vida para la primavera.

Cuando el calor se derrama por los campos y los brotes "tiran" con fuerza, el mildíu lanza sus huestes de hongos a conquistar nuevas posesiones, atacando sin compasión.

Es necesario fumigar, contraatacar. La máquina a la espalda, como un submarinista porta sus bombonas de oxígeno vital, el campesino acarrea el veneno selectivo que permitirá otra vida.

Dándole a la palanca, pulveriza paso a paso cada cepa, concienzudamente, sin que quede hueco dónde pueda refugiarse el enemigo. Toda la planta se viste del brillante líquido liberador, como se viste de rocío cada mañana.

Agosto se acaba pero el sol calienta demasiado. Las vides están repletas y los racimos se amazacotan de uvas almibaradas. El campesino está contento con la espléndida cosecha de este año.

Muy de mañana, hay que aprovechar las treguas del sol, comienza a cortar los racimos y los va colocando en las viejas canastas.

Todavía se pueden ver, aunque la marea de plástico lo invade todo con sus llamativos colores.

Paso a paso, liño a liño, el fruto es recolectado. El incansable ir y venir al carro va dejando un montón oloroso, multiforme de uvas jugosas que se convertirán en vino pocos días después.

Un paisaje marrón se extiende delante del campesino. Marrones oscuros y claros de la tierra y de las cepas secas. Los sarmientos apuntan al cielo y es hora de podarlos. Ayudados de tijeras fuertes y afiladas, el agricultor va despojando las cepas de los sarmientos; una mano los sujeta y la otra poda con un certero "clac".

Es otra labor importante y decisiva que puede parecer fácil pero no es así. El cuerpo, otra vez, sufre el prolongado esfuerzo; la espalda gime tras horas de inclinación; las manos se cansan y enrojecen de frío. Pero es necesario para que en la próxima cosecha rebroten nuevos retoños.

El viento se cuela entre las hojas. Es temprano y el sol apenas se levanta a lo lejos. El "oro verde" está apunto y todo está preparado: las escaleras listas y los macacos limpios aguardan. La cuadrilla se prepara para el trabajo.

Los centenarios olivos vuelven a regalarnos sus vástagos como antes los regalaron a nuestros

antepasados. Centenares de cosechas repetidas para nuestro gozo.

Jornada a jornada la cuadrilla se encarama en las intimidades de los olivos le roban las verdes perlas uno tras otros, sin descanso, hasta extenuarlos.

Pasa el tiempo y algunos de aquellas perlas que se salvaron han madurado en el árbol. Hace frío este invierno. Las manos se hielan al contacto con el húmedo rocío mañanero.

El trabajo es menos pesado, sin embargo. Amplias redes de estrechos ojos se extienden a los pies de los olivos y con largas varas se martirizan las ramas.

Las negras aceitunas van cayendo en la trampa del suelo que se puebla de oscuras formas. Luego, como peces, las aceitunas se juntan y depositan en los negros espartones. Es la pesca de tierra adentro.

Pasear por la huerta es toda una experiencia. Aquí y allá podemos ver pequeñas parcelitas

perfectamente cuidadas. Ajos tiernos recién plantados y otros maduros, listos para ser recogidos. Lechugas de grandes y jugosas hojas esperan pacientes a que el campesino las ate con una hebra de vencejo de palma.

Las tomateras rebosan. El verde de unas semanas antes ha dado paso al rojo intenso y chillón que nos prende la mirada. Los pimientos penden con sus estilizados cuerpos...todo brilla bajo la luz del sol.

En los largos y duros inviernos, los animales pasan días encerrados en sus establos, presos de la lluvia. Es necesario alimentarlos.

El campesino acabó el verano anterior de segar el trigo y con la paja hizo alpacas que guardó en el "soberao". Ahora es el tiempo de usarlas para las bestias.

Ya no se usa la hoz para segar pues el trabajo es demasiado duro y las máquinas alivian esta carga. No obstante, aún es frecuente ver campesinos/as armados de la cuchilla curva, un saco y un mulo,

recolectando " el verde" que luego alimentará a conejos y otros animales domésticos.

El maíz también creció. A finales del verano alcanza más de un metro y medio de altura. Visto desde lejos parecen plantas secas, pardas, sin valor aparente, pero en su interior guardan el tesoro de las mazorcas maduras. Muchas sin embargo, asoman sus cabezas entre las correosas hojas.

Caminar por la "labor" tocándolas produce una profunda emoción y si el aire sopla, la melodía grave y envolvente te sumerge en un mar de sensaciones.

En pocos instantes, hábiles manos "descamisarán" cada mazorca con certeros y precisos movimientos. Están relucientes y sus granos geométricamente alineados, amarillos. Muy amarillos.

Un mar blanco y verde se extiende ante nosotros: blanco de los plásticos y verde de los plantones. Pero al acercarnos, otro color nos atrae

poderosamente; es el rojo intenso de las fresas que asoman sobre las pequeñas lomas paralelas que se pierden en la lejanía.

Fresas maduras que es preciso recoger con mimo y delicadeza por una pequeña tropa de jóvenes mujeres, y algunos hombres, que colocan con esmero en recipientes planos sobre los carritos que se desplazan entre plantas.

Las manos de las muchachas están rojas de jugos de fresas y sus bocas no cesan de charlar de bromear. Es una tarea de grupo donde se puede escuchar toda clase de chistes, comentarios y punzantes opiniones.

Tomar un delicado arándano directamente de la planta y comerlo es un gozo especial.

La novedad ha llegado a estas tierras y hectáreas de arándanos están siendo cosechadas desde pocos años. Muchos se sorprenden.

Las nuevas iniciativas han comenzado sus largos caminos y los campesinos/as emprendedores miran hacia el futuro. Es necesario.

También aquí se necesitan manos delicadas, de las jóvenes trabajadoras, para separar con dulzura las pequeñas y sabrosas bolitas de sus plantas. Hay, además, que saber distinguir las maduras de las verdes y escoger sólo las óptimas de los racimos de intenso violeta.

Los pinos necesitan muchos años para crecer y mostrar en todo su esplendor las piñas atestadas de piñones.

Cuando la maraña de ramas amenaza con entorpecer el crecimiento, una cuadrilla de jóvenes y ágiles muchachos se aprestan a remediarlo. Afilan los ganchos de hierro que les permitirán escalar los troncos y colocan los cascos protectores, las cadenas, los mantendrán seguros y las pequeñas sierra metálicas se encargarán de limpiar las ramas superfluas.

El estruendo de las docenas de artefactos es ensordecedor, pero en pocos minutos, los troncos quedan limpios y parecen mas esbeltos; solo las crestas, donde volverán a brotar nuevas piñas, permanecen.

El ciclo vital continúa. De la misma forma que la naturaleza no derrocha nada, el hombre ha aprendido a portarse igual. Las ramas taladas se recogen y limpian a su vez; se forman montones y se las deja preparadas para los "boliches".

Un boliche es una pequeña obra de arte y hay que ser experto para realizarlo porque la madera debe quemarse bien y debe dar un buen carbón. Hay un regusto milenario en todo el proceso.

Palo a palo, el montón redondeado del boliche estará listo para ser recubierto con tierra; luego se prenderá fuego en su interior y se cerrará para que arda lentamente durante varios días. Será fuego sin llamas, sordo y efectivo.

Pasado éste tiempo, se abrirá el boliche y tras enfriarse, se recogerá el negro, negrúsimo carbón.

Ya quedan pocas personas que se dediquen a los boliches porque el carbón ha dejado de ser el combustible prioritario en los hogares. Si acaso, "el cisco" aún permite calentarse en braseros domésticos, en la " camilla", y generalmente a personas de cierta edad: "Encender la copa" sigue siendo una tarea de rancia costumbre en muchas casas. La badila y unas ramitas de romero, para aromatizar, aún sorprende debajo de las mesas vestidas de gruesos ropajes invernales.

Son explotaciones familiares y de escaso rendimiento económico.

En las explotaciones familiares, pequeñas y próximas al pueblo, los campesinos suelen trabajar en solitario. En los largos días de soledad y de pensamientos, ellos, sin embargo, no se sientes aislados. El campo tiene infinidad de sonidos, de olores, sabores y colores que bastan para acompañar a quien sea capaz de entenderlos. Y los campesinos saben.

Sólo en las épocas de recolección, cuando las frutas perecederas así lo exigen, las cuadrillas de

jornaleros toman los campos con ruidosa algarabía. Grupos de mujeres y hombres, codo con codo, tomarán cuanto de bueno nos ofrece la naturaleza.

Las cuadrillas están dirigidas por los manijeros que suelen ser hombres maduros y responsables que conocen perfectamente las labores. De ellos depende la buena marcha y la coordinación de los trabajos.

La camaradería suele reinar en estos grupos y la palabra fácil se oye toda la jornada. Risotadas, chistes, bromas es el fondo sonoro de la cuadrilla. Y cuando llega la hora de la comida, los tonos aumentan. Es una forma de combatir la dureza de los trabajos de la Tierra.

Seguramente el futuro sea más incierto para los campesinos que para el resto de los mortales. Los jóvenes que hoy trabajan el campo son los hijos, nietos y biznietos de otros campesinos que trabajaron a su vez la tierra.

Saben que se enfrentan a una naturaleza caprichosa y voluble que nunca reacciona como se espera de ella.

Saben también, que tendrán que pasar muchos días solos y que solo conocerán alguna animación cuando llegada la época de recolección, en las plantaciones pequeñas, toda la familia colaborará en la recogida.

Los abuelos tomarán posiciones, lenta y pesadamente, junto a los jóvenes nietos; les darán consejos, les dirigirán y les harán tomar buena nota de las particularidades de aquél cultivo, de aquella tierra...

Los niños también acudirán y en la medida de sus posibilidades echarán una mano llevando el búcaro o redistribuyendo las frutas en los carros. Durante unas horas, por unos días, los niños se sentirán adultos y aprenderán a valorar la naturaleza, a oler la tierra y se prepararán para ser futuros campesinos.

Pero algo está cambiando en el campo, los nuevos campesinos ya no cubren sus cabezas con gorras, no usan alforjas ni "zajones" y poseen poderosas máquinas que multiplican los resultados.

Usan guantes, han estudiado y experimentan nuevos cultivos.

Han heredado una tradición milenaria de simbiosis con la naturaleza y ver sus rostros experimentar satisfacción ante una buena cosecha, nos invita a pensar en un futuro esperanzador.