

ANUARIO DE EUSKO-FOLKLORE

Sociedad de Ciencias ARANZADI

SAN SEBASTIAN

Tomo XIII. — 1969-1970. — Págs. 13-58

I — ETNOGRAFIA

NOTAS SOBRE LA VIDA AGRICOLA DE BAJAURI, OBECURI Y URTURI

Por JOSE ANTONIO GONZALEZ SALAZAR

NOTICIAS PRELIMINARES

A 30 km. de Vitoria, capital de Alava, en las estribaciones meridionales de los montes de Izkiz, se encuentran los pueblos de Bajauri, de Obécuri y de Urturi: éste de Alava y aquéllos del Condado de Treviño. Unos montículos los separan del valle que desde Lagrán se extiende hasta Angostina entre la sierra Cantabria y los montes de Izkiz, siguiendo el curso del río Ega.

El clima es el propio de la montaña alavesa: duro en invierno y fresco en verano. Con heladas hasta en pleno Mayo, por lo que apenas hay más fruta que manzanas y avellanas. Las lluvias son abundantes en invierno, primavera y otoño.

A causa de esta situación del terreno entre montes, los aldeanos de estos pueblos cultivan las partes más llanas o de menos cuesta. En los terrenos no cultivados hay variedad de especies de árboles, pero los que más abundan son los robles y las hayas. No faltan tampoco aves y otros animales que atraen a los cazadores. Hay también riachuelos que crían cangrejos.

LA CASA

Las casas de esta zona están agrupadas formando el pueblo. Como son pueblos pequeños no tienen mucho orden en la colocación de las casas. Sin embargo, suelen tener alguna calle y plaza. Urturi es un pueblo que se diferencia algo por tener las casas a ambos lados de la carretera. En Bernedo quedan todavía restos de una antigua muralla y conserva una de las puertas, la de la "Sarrea".

Todas las casas son individuales y de labranza, pero no todas son iguales. La forma más corriente es la compuesta de cuatro paredes sobre las que se apoya un tejado a dos aguas. La fachada la constituye una de las dos paredes que sube hasta la división de las aguas del tejado. Hay también casas más señoriales y mayores, que tienen el tejado a cuatro aguas. Menos frecuentes son los tejados a tres aguas.

Las construcciones complementarias, como bordas o pajares, no suelen estar adosadas a la vivienda, sino formando otro edificio aparte. Es normal, sin embargo, encontrar tejavanas apoyadas en la pared de la casa o de la borda.

Estas tejavanas se encuentran en las eras que antes usaban para trillar y cubrían parte de las mismas, con el fin de resguardar de la lluvia las herramientas y la paja.

Las viviendas constan de planta baja que se dedica a cuadra para los animales; un primer piso para las habitaciones, y un desván donde se guardaba el grano. La paja la guardaban en las bordas. El horno para cocer pan, lo tenían muchos en el desván; otros en la cocina.

Los materiales usados en la construcción de las paredes eran la piedra y tierra revuelta con cal; todo ello sostenido por un esqueleto o entramado de maderos que generalmente no aparecen al exterior a no ser en las paredes hechas de ladrillos. La formación de pisos se obtenía colocando unos "cabrios" (maderos) cuyos extremos se introducían en la pared, o se apoyaban en otras vigas de madera más fuertes, si las paredes estaban muy separadas. Los huecos que quedan entre los "cabrios" se cubrían con



Fig. N°1

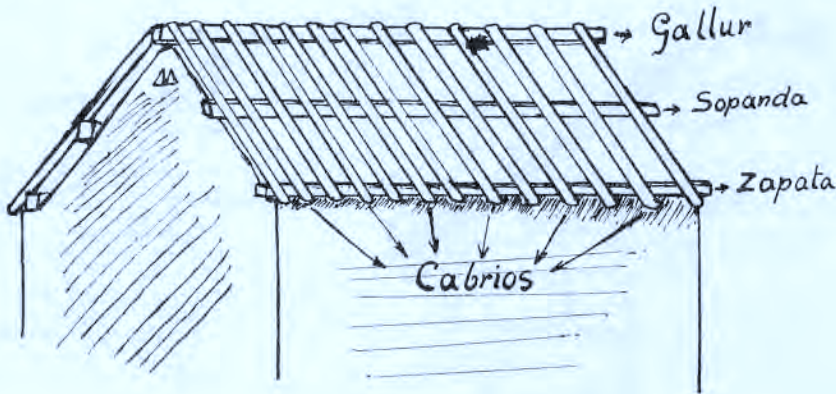


Fig. N° 2

bóvedas formadas de yeso y cascotes de teja. Estas bovedillas se sujetaban apoyadas en una hendidura que los canteros hacían a lo largo del "cabrio" como se puede ver en el dibujo n.º 1. Sobre este suelo se colocaba una baldosa roja y a veces losas de piedra. Por la parte inferior se blanqueaba simplemente con cal dejando a la vista las bóvedas y cabrios.

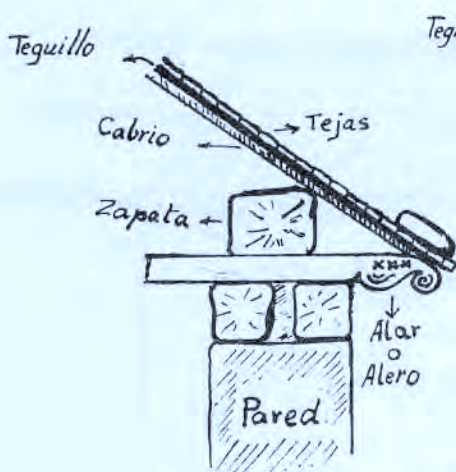
Para montar el tejado, se colocaban también cabrios apoyados en unas vigas. Sobre los cabrios se colocaban el teguillo o tabla que servía de apoyo a las tejas, que se hacían en la tejería del pueblo.

Los nombres de los materiales y su colocación se pueden ver en las figuras 2, 3 y 4.

Los huecos que quedan entre los cabrios y la pared por debajo del tejado reciben el nombre de "ocarreñas".

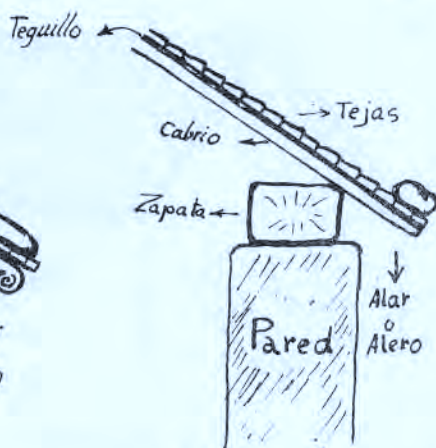
Encima de las tejas suelen verse piedras que cubren todas las aristas y bordes del tejado, con el fin de sujetar las tejas e impedir que se las lleve el viento.

Las casas tienen normalmente una planta rectangular y están hechas en su mayoría de mampostería pobre; pero los cuatro esquinales se levantan con piedra de sillería, así como las aberturas de los muros tales como puertas y ventanas. Las piedras de algunas de estas aberturas tienen molduras, tanto en las puertas como ventanas. La forma de las puertas y ventanas es rectangular, aunque hay algunas puertas en forma de arco



Tejado a cuatro aguas

Fig. N°3



Tejado a dos aguas

Fig. N°4

ojival. Las ventanas y balcones se cierran con dos medias hojas cubiertas de cristales. También quedan algunas sin cristales o que son de madera con unas pequeñas aberturas para la luz, las cuales pueden cerrarse mediante diminutos ventanillos. La puerta se cierra con un gran portón en

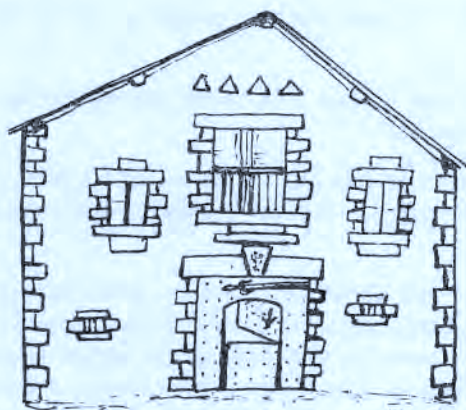


Fig. N°5

el que se abre a su vez una puerta más pequeña compuesta de dos mitades: una inferior que permanece cerrada normalmente y otra superior cerrada sólo durante la noche. De ésta cuelga una aldaba que suele ser de diversas formas y dibujos. Todo este portón está adornado con clavos y refuerzos de hierro, donde el herrero ha sabido lucir su arte. En algunas puertas está tallada en la piedra del dintel una flor de seis pétalos y lo mismo

en alguna ventana. El portón de las bordas es de una sola pieza de madera y sin adornos y el dintel generalmente también de madera.

El portón se cierra con un gran cerrojo que se incrusta en el muro y en ese mismo cerrojo se introduce la lengüeta de la cerraja al cerrarla. La cerraja se encuentra en la parte superior de la puerta. Ver figura n.º 6.

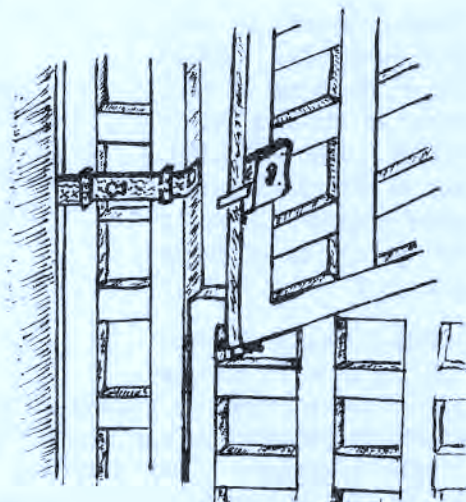


FIG. 6

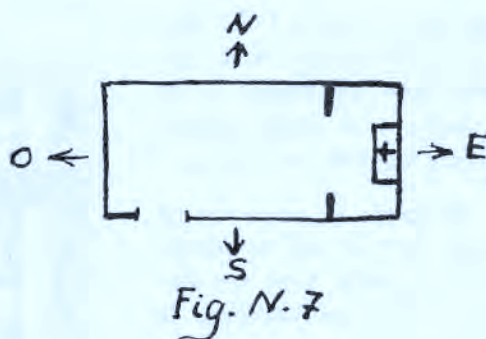
El fogón ocupaba el centro de una de las paredes de la cocina. Se colocaba una losa contra la pared y otra sobre el suelo y encima de ésta se encendía el fuego. Estas losas fueron después sustituidas por chapas de hierro. Sobre el fogón se abría una chimenea con una "campana", especie de embudo de boca cuadrada que recogía el humo para sacarlo al exterior. En algunas cocinas la luz entraba por la chimenea. El combustible se componía de "abarras" y leña del monte. Dentro de la chimenea pende de una barra atravesada la cadena del llar para colgar sobre el fuego las calderas. Alguno recuerda haber visto fogones en el centro de la cocina sobre una sola losa haciendo de campana de chimenea todo el techo. Al retirarse a dormir la familia solían tapar con ceniza el leño grande para conservar el fuego y encender a la mañana siguiente.

El suelo del horno estaba hecho de ladrillos y arcilla; la bóveda, de arcilla y cascotes, y la boca con piedra de sillería.

El alumbrado antes de la llegada de la luz eléctrica, lo hacían con un candil de gas y sobre todo con candiles de aceite que llamaban "pecu". El fuego lo encendían con pedernal y "yezca" de los árboles. Empleaban para encender, las varas secas de una planta que llaman "gamón" (asfodelo).

En esta zona han existido bastantes ermitas que han desaparecido, porque se han hundido o se han quemado. Estas han dejado su nombre al

término, donde se hallaban enclavadas. Quedan dos en el pueblo de Obecuri: la de San Víctor mártir, sobre un monte, que es de planta rectangular y tejado a dos aguas. Su croquis en la figura número 7.



Esta ermita de San Víctor, por estar en mal estado y correr peligro de hundimiento, ha sido demolida y se ha construido otra pequeñita de tres paredes y tejado, dando vista al pueblo. Al derribar la antigua se han encontrado en ella unas curiosas piedras, dos de ellas perforadas a modo de tragaluces, como se puede ver en la fotografía de la figura número 8 que recoge la romería a la ermita el día de San Víctor. Al desmontar el altar aparecieron unas losas parecidas a las de una sepultura de la forma de la figura número 9.



Núm. 8

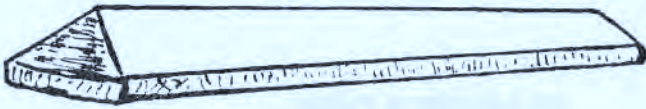


Fig. N. 9



Estas losas estaban aprovechadas para formar el altar, en una de ellas hay una corta inscripción, de una palabra al parecer. Esta losa sostiene hoy el retablo de la nueva ermita. En el altar también se encontraba otra losa de un metro cuadrado con un hoyo cuadrado en el centro, como se puede ver en la figura número 10.

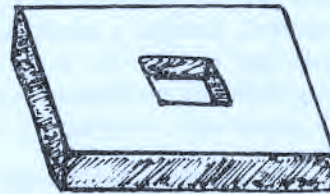


Fig. N. 10

La última piedra encontrada y esta vez justamente debajo del centro del altar, es en forma de columna más o menos cilíndrica (figura n.º 11), de un metro de altura con un hoyo cuadrado en su parte superior, dentro del cual se encontraba una especie de cajita de madera sin tapadera, pero muy apollillada y deshecha.

Fig.
N. 11

Todas estas piedras están toscamente labradas. En ellas se pueden ver las marcas del instrumento del cantero. Son piedras calizas blancas y blandas, que no se encuentran en este pueblo, sino en el vecino de Urarte.

La otra ermita es la del Cristo, cercana al pueblo. La mitad de su tejado cubre el camino que pasa al lado. Tiene planta rectangular. Es propiedad de varios vecinos.

Al espino de albar se le atribuye virtud defensiva contra el rayo: lo cual es debido a que la Virgen María tendió sobre él los pañales del niño Jesús.

ALIMENTACION

A las siete de la mañana (hoy las ocho) al levantarse uno, tomaba el almuerzo. Si se trabajaba, a media mañana se tomaba el "amarretako" que consistía en un bocadillo. A las doce se hacía la comida fuerte. Después la siesta o descanso. A las cinco y media la merienda. A las ocho o nueve se cenaba. El día que no se trabajaba no había merienda ni chorizo para el mediodía. La cena se hacía siempre en casa, pero el "amarretako", comida y merienda se solían hacer a veces en el campo. La principal comida era la de mediodía: potaje (alubias, caparrón, habas o garbanzos) condimentado con costilla de cerdo, chorizo y tocino. No se comía más; ni principio ni postre como hoy se come.

De almuerzo se tomaban patatas o pimientos con huevos; otras veces bacalao, que se consumía abundantemente; otras, patatas fritas con huevos. Para "amarretako" solían tomar unas olivas para beber un trago de vino o un poco de escabeche o un trozo de queso; para merendar, lo mismo, y para cenar, un caldo, bacalao y (si se había hecho queso) un plato de suero.

El condimento se hacía con tocino.

Debido a la pobreza de estos pueblos, todo el año comían igual. Solamente en Navidad tenían una comida especial: castañas cocidas y asadas, berza, "manzanate" (compota de manzanas con pasas, higos, vino...), algo de turrón y mazapán. Los licores que tomaban eran ron, aguardiente y anís; pero solamente los días muy distinguidos.

A la mesa se sentaban todos, criados o amos, jóvenes o viejos, y comían todos de un mismo y único plato y sólo el abuelo ocupaba un lugar fijo en la mesa. Hoy cada uno come de su plato. Se rezaba para bendecir la mesa sólo a la comida del mediodía y a la cena. Después de rezar un "Padrenuestro" se añadía: "que el Señor bendiga estos alimentos que vamos a tomar".

Los días de ayuno no se tomaba nada hasta el mediodía en que se hacía la comida normal y para cena un caldo con pimientos.

En la época del invierno y para que durase más el trigo hacían pan de patata, añadiendo a la masa hecha con harina patata cocida y bien deshecha.

Con las tripas de la matanza del cerdo se hacen los chorizos y morcillas. El chorizo lleva carne, ajo, pimienta y sal; y las morcillas, arroz, manteca, sangre, sal, pimienta, clavillo y canela. El estómago del cerdo también se llena como una morcilla y se le llama "morcillón" que se come un día de fiesta.

Hace unos años, al matar el cerdo, se solía dar "el presente" a los familiares, al párroco, al pastor y a las familias que no mataban el cerdo, si es que eran pobres. El *presente* se componía de un trozo de tocino, una chuleta, un trozo de hígado, un hueso y una morcilla. Hoy prácticamente ha desaparecido esta costumbre de dar "presente".

El chorizo, después de hecho, se seca colgado en unas "latas" (palos largos) colocadas en el techo de las cocinas que tienen el fogón en el suelo. Una vez seco se conserva todo el año metido en aceite o en aceite y manteca del mismo cerdo. Las morcillas también se conservaban como los chorizos. Las costillas y los lomos, después de fritos, se metían en aceite también. Las orejas y las patas, una vez limpias, se adobaban, labor que consistía en dejarlas a remojo en la muera (agua, sal y ajo molido) durante cuatro días. La cantidad de sal que había que echar al agua la medían con un huevo; se echaba sal al agua hasta que el huevo flotase verticalmente, entonces se podía adobar la carne; y para los huesos se añadía más sal, hasta que el huevo flotase horizontalmente. Después de sacarlas de la muera, se untaban con pimentón y se colgaban. También se adobaban los lomos, tocinos delgados, las costillas y los huesos. El tocino gordo se conservaba metido entre sal.

De fruta apenas se conservaba más que ciruelas envueltas en papel y colgadas del balcón hasta hacerse pasas, y, en dulce, cocidas con azúcar en gran proporción.

Las setas se comen en abundancia en su tiempo. Hoy algunos las ponen en botellas. Se suelen comer asadas con un poco de sal y aceite. También se comen fritas con ajo después de haberlas cocido. Los más apreciados son "los perrechicos" de primavera. Aquel que conoce sus naci-

mientos, los guarda con sigilo para que no se los descubran ni los de su misma casa. Las setas de la caída del verano se comen en abundancia. Hay varias clases; pero de las más conocidas son las que llaman *pardillas*, *ongarrachas* o *galapiernas*, *plateras*, *de corrillo* y *belurdin*.

Se suelen coger caracoles de tierra. Después de bien lavados, se les "engaña": se les pone en agua fría al fuego para que al morir por el calor dejen la carne fuera de la cáscara. Se les lava de nuevo y se les echa un poco de vinagre para que blanquee su carne. A continuación se les cuece con perejil, cebolla, zanahoria y otras verduras. Cuando están cocidos se "apañan" con tomate, cebolla, tocino, chorizo y una guindilla.

A veces en el río se cogían con una remanga pececillos, que se comían fritos con ajo, o con huevos y tomate.

Hoy apenas hacen quesos; pero hace unos años era una industria muy común, sobre todo la del queso de la leche de cabra y oveja. Una vez colada la leche, se le mezclaba el cuajo deshecho en un poco de agua y se revolvía y se dejaba hasta que cuajaba la leche. Después se volvía a revolver la cuajada para que soltara el suero que lo comían con sopas o se lo daban al ganado. La cuajada se ponía entonces en las "jillas" (cestos de mimbre) para que se escurriese bien y se le echaba sal por encima. Al cabo del tiempo se le daba vuelta y otra vez sal. Después de un día, lo sacaban de la "jilla" y lo colocaban en la quesera, para que se secara. Las "jillas" y trapos los lavaban y escaldaban después de usados.

El cuajo lo obtenían del estómago de los cabritos y corderos que mataban. Lo dejaban secar. Para hacer el queso echaban un trocito en la leche; siendo mucha cantidad le dejaba mal sabor a la leche.

Para condimento de las comidas, se usa ajo, perejil, cebolla, laurel y pimentón.

El café hace pocos años que se viene consumiendo y hoy su uso es general. También se toma manzanilla y té de la tierra.

El vino se ha bebido siempre; pero se racionaba para las comidas. De licores se tomaba solamente un poco de ron de Laguardía por las fiestas del pueblo. Hoy se toma a todas horas de cualquier licor.

Los jóvenes empezaban a fumar cuando entraban a formar parte de la cuadrilla de mozos a los dieciocho años. Las mujeres no fumaban, porque era muy mal visto. Hoy estas costumbres van cambiando.

INDUMENTARIA

El traje que la mujer usaba para la boda se componía de una falda negra hasta los tobillos y una chaqueta entallada y dornada con abalorios y puntillas. La falda estaba adornada con una tira de felpa en el borde. Sobre los hombros se colocaban un mantón negro de lana que en las más pudientes era de ocho puntas o esquinas y en las demás de cuatro. Le daban el nombre de "mantón merino". Encima de la cabeza llevaban una mantilla tupida y negra y el pelo lo tenían recogido en un moño con horquillas.

Este traje, después de la boda, lo guardaban para los días grandes de Semana Santa y Corpus Christi; también se usaba en los funerales y entierros y los días de "Todos los Santos" y Difuntos. Los demás días se vestía con una saya corriente de cualquier color y una chambra. Las faldas se usaban de color rojo, verde y a cuadros. Para trabajar solían usar faldas de bayeta de color rojo o verde y encima las sayas de vestir que se las "arremangaban" a la hora de trabajar, dejando ver la falda de bayeta, que dicen espantaba a los espinos.

El traje de boda que usaban los hombres, consistía en una camisa blanca con una tirita delgada por cuello; pantalón, chaleco y chaqueta negros o azules y una capa negra. Calzaban botas altas y negras, y se cubrían la cabeza con una boina. Este traje se guardaba y se usaba los mismos días que el de las mujeres.

La ropa interior de las mujeres la formaban las enaguas (saya blanca y de muchos vuelos), peleles o calzón y justillo (prenda con tirantes y abierta por delante que se ajustaba al tórax con unos cordones entrelazados).

Los hombres sólo llevaban una camiseta como ropa interior. Los pantalones se los sujetaban con una faja enrollada a la cintura. Los niños empezaban a vestir de largo y llevar boina a los catorce años.

El calzado que se llevaba hace unos años era: unas botas con tachuelas o también abarcas de cuero que se fabricaban ellos mismos y que se las ataban a la pantorrilla con unas correas de cuero. En el buen tiempo, las abarcas las usaban con calcetines de lana; pero para la nieve se las colocaban con "piales" (especie de venda con que recubrían toda la pantorrilla).

Las mujeres se peinaban el pelo en un moño y se lo ataban con pasa-

dores de hueso. Para trabajar, se ataban a la cabeza un pañuelo. Los hombres llevaban el pelo muy corto, dejándose una tufa delantera. También llevaban bastones que hacían de acebo. Los mozos los solían usar sólo durante las fiestas del pueblo y los volvían a guardar hasta el año siguiente. Los ancianos los usaban a diario para ayudarse a andar. Los pastores usaban la cachaba que es un bastón con una porra en el extremo y que servía para arrojársela a los animales.

En las casas, para perfumar la ropa, solían meter en los baules “maquillas” (manzanas silvestres).

Las camas solían ser de hierro, aunque quedaba alguna antigua de madera. El jergón de la cama era de hoja de maíz. La cama la vestían con sábanas de lino y con colchas llamadas “almazuelas”. Las sobrecamas de los que las tenían, eran de lino con adornos de colores. Cuando se traía el Santo Viático a una casa, se cubrían con sábanas blancas todas las puertas por donde tenía que pasar dentro de la casa.

ACTIVIDADES AGRICOLAS

Como respondiendo al lugar que ocupan estos pueblos —entre montes— el terreno cultivado es menor que el terreno ocupado por árboles y malezas. Lo cultivado son las hondonadas de los valles y las laderas menos empinadas de los montes. Las fincas están repartidas entre los vecinos en régimen de propiedad privada. Algún año levantan parcelas en el monte, pagando algún dinero.

Las casas están agrupadas y las fincas rodean al pueblo.

La primera roturación de un terreno, se ha estado haciendo con azadón, quitando con él las raíces (“chocas”) de los árboles y arbustos. Estas raíces y la hierba, en montones, forman lo que llaman “hornos” o “remoras”. A estos montones les daban fuego y sus cenizas las extendían por la finca para que produjesen buenas cosechas. Después sembraban y removían la tierra con arado arrastrado por una pareja de bueyes. Después de arar se pasaba la “rastra” para desterronar e igualar la tierra. En estas roturas lo primero que sembraban era trigo y a veces durante los dos primeros años; pero generalmente se alternaba un año trigo y otro patata. A los terrenos cultivados les dan el nombre de “piezas”.

La medida de las fincas la hacen por fanegas, según tengan capacidad para más o menos fanegas de sembradura; actualmente utilizan también las medidas del sistema métrico decimal.

El trigo lo siembran en noviembre, la cebada en la “mengua” de marzo, la avena en la “mengua” de enero o febrero, las patatas a mediados de abril. Antes y con vistas a la alimentación del ganado, realizaban otros cultivos: berza, remolacha, nabos, trébol, esparceta, alfalfa, maíz y maizillo (para segar verde). El uso cada vez más extendido de los piensos compuestos, de elaboración industrial, ha eliminado dichos cultivos. En las huertas cultivan verduras para el consumo doméstico.

Antes de sembrar una finca, se labra (“maquinar”) en octubre para el trigo, en marzo para la cebada y a mediados de abril para la patata. En la mengua de marzo suelen arar las fincas que tienen raíces de hierba, llamadas torteros o “rosarios”. Otra labor que se hace para sembrar es “rastrear”, pasar la rastra, herramienta de madera con picos de hierro: en la actualidad, de hierro en su totalidad. Para el cereal pasan la rastra después de depositar la semilla en tierra, no así para la patata: en este cultivo, después de “rastrear”, pasan otra máquina que, arrastrada también por caballerías del mismo modo que la “rastra”, va dejando abiertos tres surcos, efecto de las tres rejas, y en esos surcos se dejan caer las patatas. Cuando nacen las patatas, se les pasa, arrastrado por un caballería, el “cultivador”, máquina que remueve y amontona la tierra alrededor de la planta.

Hace cuarenta años se cultivaba lino. La siembra se hacía como la de cualquier cereal. Antes que se secase del todo, se arrancaba la planta y en manojos se dejaba secar en la finca y después de seco se hacían haces que ataban con vencejos hechos de la paja de centeno, para llevarlos a majar, a fin de que soltaran el grano. Hecho esto, otra vez en haces, se metían al río durante ocho días, al cabo de los cuales se sacaban y se extendían para que se secaran y, una vez secos, se majaban en agramadera (“tranquia”) formada por dos tablas paralelas sobre las que se colocaba transversalmente el manojito de lino y una tercera caía sobre el lino introduciéndolo entre las antedichas tablas para hacerle soltar la paja. Después se rastrillaba con el rastrillo, especie de cepillo con púas de hierro en el extremo de una tabla larga; esta labor refinaba el lino: al que quedaba en el rastrillo le llamaban estopa. Después le daban al lino con una “espadilla” de madera; por eso solían decir: “Aspadarás María y tendrás buen lino”. A continuación lo

ponían en “moños”, que colocaban para hilar en la rueca (palo de acebo terminado en su extremo superior en unos palillos ensamblados en forma de garra: en ésta se colocaban los “moños” de lino). De allí las mujeres lo iban sacando con los dedos de la mano izquierda y mojado con saliva y ensortijándolo mediante el huso que giraba impulsado por los dedos de la mano derecha, hacían el hilo. También había ruecas con rueda y se llamaban ruecas de torno. De cada cuatro husos se hacía una madeja en otra máquina que era un cuadro con cuatro bolillos en las esquinas. Estas madejas había que colarlas con ceniza y agua, hasta siete coladas, para conseguir que quedaran blancas. Después se hacían ovillos y se llevaban al tejedor. Del lino se hacían sábanas, almohadones y camisas para hombres y mujeres. En las sobrecamas se hacían dibujos de ramos. De la estopa, que también llamaban “garabasta”, se hacían los sacos y manteles, alforjas y albardas.

Todo el invierno lo pasaban las mujeres hilando y se reunían en el corral de las ovejas, para no pasar frío, utilizaban como alumbrado un candil de hierro, llamado “pecu”. En estas reuniones solían cantar y contar leyendas. Para indicar el tiempo que duraba esta labor, decían: “Hilar, de los Santos a Navidad; hilar de veras de Navidad a Candelas”.

Además del lino se cultivaba un poco de trigo, cebada, avena, alholva y yeros, porque había poca tierra; hoy se han levantado campos y laderas del monte para dedicarlas a la agricultura. El trigo se agotaba para Navidades y luego compraban pan en la Rioja.

ABONOS, MEDIOS DE PROTECCION, ROGATIVAS, RECOLECCION

Actualmente abonan las fincas con productos industriales (fosfatos, nitratos, etc.), y con basuras; pero hace cincuenta años, solamente lo hacían con excremento de los animales al que le dan el nombre de “ciemo”. El excremento de oveja era considerado como el mejor. Se sacaba la basura de las cuadras cuando tocaba hacer limpieza, la llevaban al campo y la amontonaban para que “fermentara”. Más tarde la extendían por la finca con un cesto especial construido en Pipaón, que llamaban “panel”: era un cesto liso sin apenas hondón. La limpieza de las cuadras de las ovejas se hacía una vez al año, de los cerdos cada ocho días y de los vacunos y caballos cada quince días. La basura la extendían el 28 de septiembre, víspera de San Miguel, después se araba y se sembraba.

El día 3 de mayo, día de la Cruz, se bendecían los campos desde un altozano. El día de San Marcos y el lunes, martes y miércoles de la Ascensión se hacían rogativas. A este respecto se solía decir: “Lunes, leta; martes, leta; miércoles, letón y jueves, la Ascensión; el viernes cernió mi madre y el sábado amasó mi madre y el domingo, por ser domingo, no pude venir, señor (maestro)”. Antes, si el tiempo iba malo, se celebraba misa de rogativas para pedir buen tiempo a Dios.

En las fincas de nabos y berza se pone un espantapájaros que llaman “cachi” y está formado por dos palos en cruz, una chaqueta y una boina. El día de Ramos se cogía el ramo, el día de Resurrección se tomaba agua bendita y se iba poniendo ramos en las fincas y regándolos con el agua bendita, a la vez que decían: “Agua bendita del Cirio Pascual, muérete, sapo, para que no hagas mal”.

El yero y la alholva se recolectan en junio, a partir del día de San Cristóbal; el trigo, después de Santiago, y la avena en agosto. Más tarde se trillaba y a continuación se recogía la leña y se sacaba la basura de las cuadras. La patata se “saca” a mediados de septiembre.

Los yeros y alholvas se siegan con guadaña, se amontonan con un rastrillo y se dejan secar antes de meterlos en casa. Antes el cereal lo segaban con una hoz dentada y una “zoqueta”, especie de guante de madera en el que se introducían los dedos meñique, anular y corazón de la mano izquierda para protegerlos del corte de la hoz. Hace ya algún tiempo esta labor se realiza con máquinas segadoras de la Casa “AJURIA” de Vitoria. La porción segada que cabía en una mano la llaman “manada”; tres o cuatro “manadas” forman una gavilla y con diez o doce gavillas formaban un haz, que ataban con un “vencejo” después de haberse secado las gavillas. Los haces los llevaban a la era (acarrear) para allí ser trillados. Cinco haces de trigo daban una fanega de grano.

Al empezar a segar, todos los días había costumbre de santiguarse. Cuando se terminaba de segar el trigo, en Obecuri se cantaba:

*“Allá va la despedida,
la que Cristo echó en el río,
adiós, que ya me despido
de segar este año trigo”.*

Y después de segar la avena:

*“Allá va la despedida,
la que Cristo echó en la arena,
adiós, que ya me despido
de segar este año avena”.*

Al terminar la siega en agosto, se trillaba en las eras, que estaban formadas de arcilla apelmazada y rodeadas de piedras clavadas en el suelo. Antes de trillar se rozaba la hierba y se regaba el suelo. Se trillaba primero la cebada, porque su raspa endurecía el suelo y el grano no quedaba entre la tierra. Para trillar se extendían de setenta a cien haces, según estuviera el día más o menos caluroso. Después una pareja de bueyes con dos trillos grandes y otra de caballos con dos trillos menores estaban dando vueltas sobre la parva toda la mañana, los bueyes en dirección opuesta a las caballerías. De vez en cuando con las horcas o bieldos de madera daban vuelta a la parva mientras descansaban los ganados. Una vez trillada la paja y desgranada la espiga, se enganchaba a una caballería una tabla que llaman “alegadera” y con ella amontonaban la parva. Cuando salía el viento, con bieldos de madera, se aventaba y se separaba el grano de la paja. La paja servía de alimento y de camas en las cuadras. Antes se recogía menos trigo que hoy. En la actualidad en Obécuri, por ejemplo, se recogen alrededor de cien mil kilos.

Hasta hace poco, para la época de la recolección se guardaba el chorizo y se bebía vino. Durante el resto del año sólo bebía el abuelo de casa. El jamón y el lomo también se guardaban para esta época y el día que se segaba la avena el que tenía gallo se lo comía. El trigo se siega con pan y vino, y la avena con pan y ciruelas. La recolección del maíz consistía en despuntarlo (quitar la flor) en septiembre y recoger la espiga ya seca en octubre. Maíz sembraban poco; sembraban más “maicillo”, que segaban verde como forraje para el ganado. El que necesitaba paja de maíz para hacer jergones, la recogía en el pueblo de Navarrete, porque en el valle se sembraba más cantidad. Antes recogían alubia y caparrón para todo el año.

Esta zona es buena para la producción de patata de siembra. La alfalfa se siega desde el principio de mayo hasta octubre. A la esparceta y pagacha se les daba un solo corte en agosto. Antaño no se segaban otras hierbas que alholva y yero.

Hace algún tiempo se segaban a hoz helechos en diciembre y enero para camas de los "cortines" o pocilgas. Hoy el helecho sólo lo usan para "chucarrar" o "chumarrar" el "cocho" (cerdo) cuando lo matan.

También recogían la hoja del roble para echarla en las cuadras para que sirviera de cama al ganado. Como último remedio, recogían hoja de haya. Hoy no necesitan la hoja, porque tienen paja suficiente.

Para dar de comer a las ovejas en invierno, se almacenaban ramas en los "bordes" (pajares), ramas de roble, chopo y mimbre.

Los árboles frutales son escasos: algún manzano, ciruelo, peral y avellano, porque las heladas malogran frecuentemente el fruto. En el monte se crían los siguientes frutales silvestres:

"maguillo": manzano silvestre de sabor amargo,

"aspiles": especie de zurbas, pero de menor tamaño,

avellano: de fruto más pequeño que el cultivado,

"andrinas" o "arañones": ciruelas diminutas, cuya planta es un matorral,

"churles": ciruela de tamaño intermedio entre el "arañón" y la ciruela.

De las ciruelas obtienen dulce, cociéndolas con azúcar o las hacen pasas colocándolas al sol en una criba o metiéndolas al horno cuando está templado.

En septiembre se baja la leña del monte, leña rajada en marzo; otras veces se bajaba para rajarla en casa en invierno.

INSTRUMENTOS

— *Azada*, herramienta para cavar, poco usada.

— *Azadón*, azada más común de superficie u hoja más ancha.

— *Azadilla*, azada pequeña para arreglar la huerta.

— *Hoz*, herramienta de hoja curva y aserrada que se usa para segar y cuyo complemento es la

— *Zoqueta*, pieza de madera que protege la mano izquierda del segador.

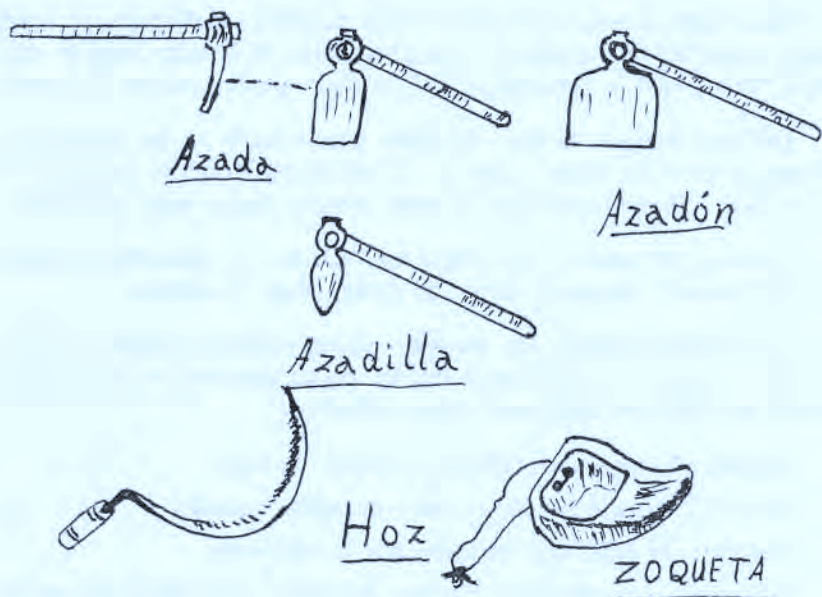


FIG. 12

— *Guadaña*, herramienta para segar. La afilaban batiendo el corte con un martillo (“picar”) y pasándole después una piedra —afiladera— especial que llevaban en un “pote” de hojalata o de cuerno, atado a la cintura.

— *Rastrillo*, herramienta para recoger lo segado.

— *Carro*, lo usan para “acarrear” la mies, hierba, leña... El carro actual (figura 13) está siendo sustituido por los remolques de tractor. Está hecho de madera y es tirado por bueyes. Las ruedas de radios de madera giran sobre un eje de hierro. Hasta hace unos años han estado usando carros de menor tamaño con eje de madera y fijo a las ruedas que eran una pieza redonda y maciza de madera (rueda ciega). A fin de que con el roce no se incendiara la “cama” del carro, llevaban un cuerno con agua y jabón para “engrasar” el eje.

— *Trillo*, tablas con incrustaciones de piedra de sílex para desgranar y triturar la mies.

— *Horca*, herramienta para recoger la mies.

— *Horquillo*, herramienta para recoger la mies cuando está triturada.

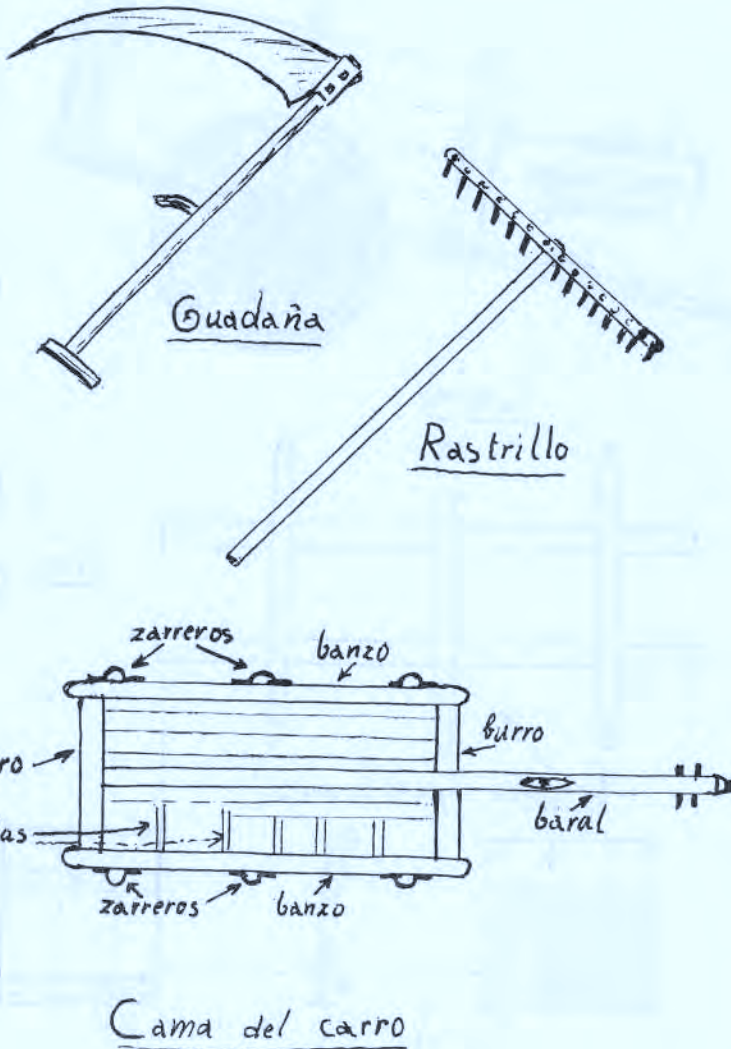


FIG. 13

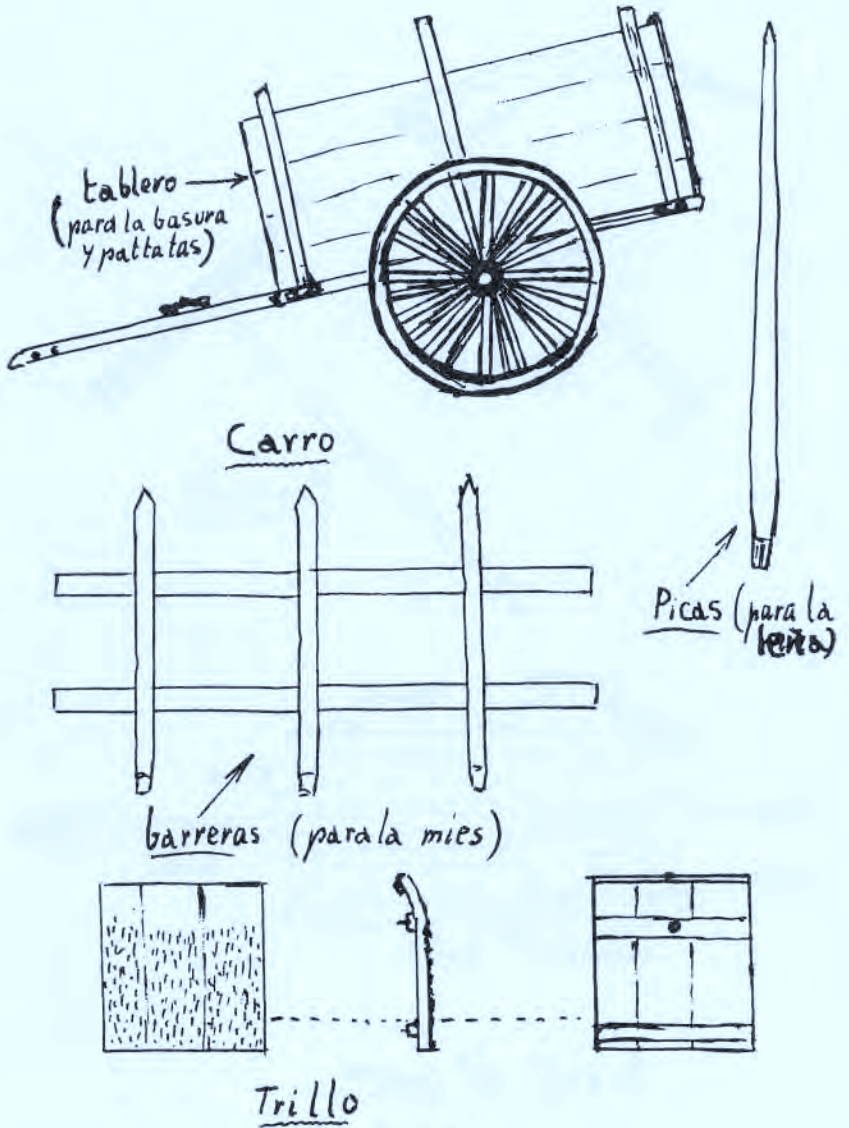


FIG. 14

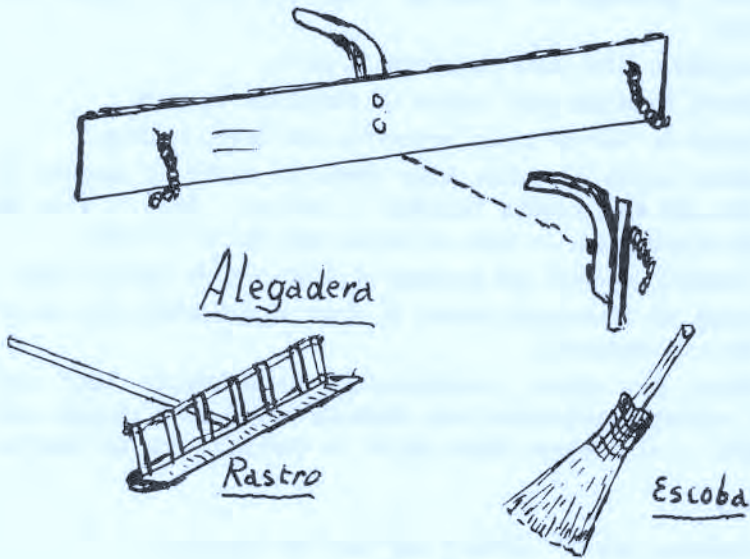
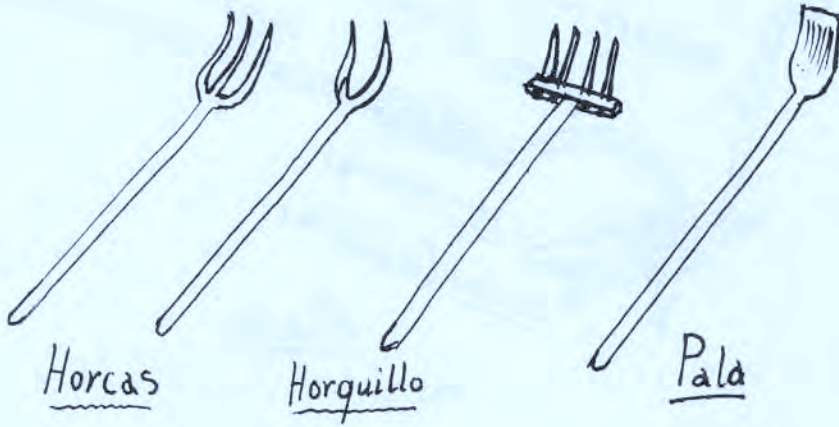


FIG. 15

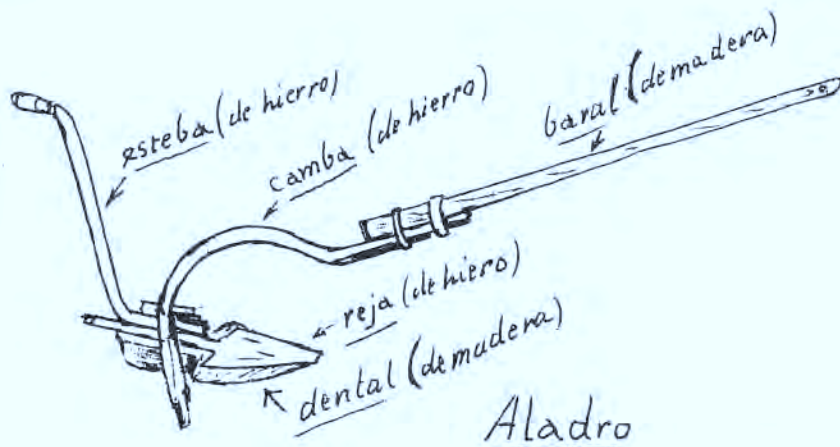


FIG. 16

— *Pala*, empleada para dar vuelta a la parva a fin de subir a la superficie el "ganchugo" o "ganchigo" (trigo sin soltar la cáscara que lo envuelve).

— *Alegadera*, tabla para amontonar la parva.

— *Rastro*, empleado para acabar de amontonar la parva.

— *Escoba de "berozo"*, para barrer las eras, calles, cuadras...

— *Aladro*, arado que antes tenía camba de madera y después de hierro. Con este aladro solían "alombar" o arrimar la tierra al surco de las patatas o amontonar la tierra en surcos para matar la hierba.

— *Vertedera*, máquina que sustituye al aladro y es de reja más ancha.

— *Grada*, de hierro para mover la tierra superficialmente y evitar que al llover se endurezca.

— *Rastra*, para allanar y desterronar la tierra labrada. Antes esta labor la realizaban arrastrando una rama de espino albar cargada con una piedra: y si quedaba algún terrón, lo deshacían con un azadón.

MEDIDAS

Las medidas para los líquidos han sido las siguientes:

la cántara	16	litros
la media cántara ...	8	"
la quartilla	4	"
la azumbre	2	"

la media azumbre ...	1	litro
el cuartillo	1/2	"
el medio cuartillo ...	1/4	"
el chiguito	1/8	"

Las medidas para los granos han sido las siguientes:

la fanega	44	kilogramos	
el robo	22	"	
el celemín	3,66	"	(1/12 de fanega)
el cuartillo	0,90	"	(1/4 de celemín)

Las medidas para los pesos han sido:

la arroba	11,5	kilogramos
la libra		"
la onza		"
el aderme		"

★ ★ ★

Para trabajar es frecuente ver que se unen dos familias para ayudarse en las faenas del campo.

Antes las hilanderas se reunían en un corral de ovejas para trabajar sin frío y, mientras narraban historietas de brujas que se convertían en animales y hacían viajes y aventuras de Juan de Juanes, el de Bargota. Hoy ya no hay hilanderas ni se cuentan estas cosas.

Los vecinos de estos pueblos están abiertos a la maquinaria agrícola moderna, porque han visto su ventaja: trabajo más suave y mayor producción.

CRIA Y EXPLOTACION DE LOS ANIMALES

El número de cabezas de ganado ha disminuido poderosamente, en ciertos pueblos incluso ha desaparecido totalmente el cultivo de alguna especie. Los animales que hoy poseen son de la misma clase y calidad que los de hace ochenta años. La ganadería mayor la llevaban a Vitoria andando, por el monte Izkiz para salir a la carretera en el puerto de Vitoria.

La ganadería de esta zona ha sido la siguiente:

1) Vacas, que, además de tenerlas para la cría, las usaban para trabajar. A estas vacas las llaman "terreñas" y no las suelen ordeñar. A partir del 1 de noviembre las bajan del monte durante las noches a los establos del pueblo, hasta el 1 de mayo en que las dejan pasar las noches en el monte; el pastor las deja en un lugar resguardado y, a la mañana, antes que se levanten, el pastor sube a cuidarlas a fin de que no hagan daño en el monte a los roturos labrados en él.

2) Ovejas y cabras. Hoy solamente quedan ovejas, pues las cabras están prohibidas para la defensa del monte; pero los vecinos las apreciaban mucho por ser muy económicas en su alimentación, además de que proporcionaban leche y crías. De las ovejas aprovechaban la lana y las crías. Las clases de ovejas que han poseído son la merina y la *lacha*: las primeras viviendo en el pueblo y las lachas en el monte desde junio a febrero, época ésta en que las bajaban al pueblo para parir y, una vez que vendían las crías, las volvían al monte. Hoy sólo queda algún rebaño de *lachas*.

3) Cerdo. Aprovechaban su carne y sus crías. En noviembre a la caída de la bellota los subían al monte donde les hacían una chabola como la de los pastores, en la cual ponían helechos como cama. Los primeros días se subía alguno de casa al monte para meterlos a la chabola; pero después ellos mismos iban a la chabola a pasar la noche. Algunos los solían bajar a casa antes de que nevara; pero había quien les subía al monte la comida durante la nevada. El resto del año los cerdos lo pasaban en casa en los "cortines" (pocilgas).

4) Machos y caballos, para trabajar y criar; gallinas y palomas para el gasto de casa; antes, patos hasta que se los han prohibido para la defensa de la pesca. Cada vecino ha poseído una pareja de bueyes para trabajar; pero hoy casi todos la han cambiado por un tractor.

En algunas casas llegaban a tener ocho vacas que cuando no las sacaban al monte las alimentaban con nabos y forraje. Cabras tenían todos y ovejas tres o cuatro vecinos en cada pueblo. Caballo, cerdos y gallinas había en todas las casas.

En el rebaño de bueyes y vacas cada uno llevaba su cencerro; pequeño cuando bajaban todos los días al pueblo a pasar la noche y grande (llamado *zumba*) mientras se quedaban en el monte. El cencerro se lo

ponían para que no se quedara ninguno rezagado y pudiera hacer daño. El pastor los reunía todas las mañanas al toque de un cuerno.

En el rebaño de caballos no se ponía cencerro a todos. En la manada de cerdos se ponía un cencerro al mayor para que le siguieran los demás.

Los cencerros los traían de Ancín (Navarra).

A los bueyes de trabajo les ponían un collar con campanillas para adornarlos. A los caballos también les ponían collares con campanillas y les trenzaban el pelo de la cola.

A las ovejas las marcaban con una letra sobre el dorso; a los terneros les cortaban un “pizco” en la oreja y a los caballos con un hierro ru-siente les marcaban una letra (la del dueño).

En las cuadras tienen atados a los bueyes y caballos en un pesebre levantado junto a la pared.

Como animales de tiro se usan todavía bueyes y caballos; y de carga, caballos y burros.

Los animales que engordaban a fin de matarlos para la casa, eran uno o dos cerdos y (por la fiesta) un cordero y un cabrito. También se mataban las aves de corral. Hoy hay algunos que no matan, sino que compran partes del cerdo al carnicero.

A los bueyes y a las vacas los usaban para arar, trillar y “arrastrar” el carro; a las caballerías las empleaban en “rastrear”, pasar el cultivador, llevar sacos; a los machos con el “baste” para llevar varios sacos; a los burros para llevar cargas más ligeras.

En estos pueblos se formó una sociedad de vecinos para protegerse de las desgracias en los bueyes. A esta sociedad contribuía cada miembro según la tasación de su pareja que se hacía cada tres meses. Si se le morían los bueyes a un miembro, se le pagaba el dinero en que estaban tasados. Esta sociedad desapareció hace ya unos años.

Los nombres que daban a los bueyes eran: castaño, rubio, gallardo, moro, pardo, chato...; a las vacas: kuskina, rubia, castaña...

Para llamar a los bueyes con el fin de que le sigan al amo se les dice: “áida”; y para que se detengan: “alto, oh”. A las caballerías se les dice “soooo”, para que paren o se detengan; y “guesque guellao”, para que giren hacia un lado u otro.

A las ovejas se les llama “ruuu..., borriila, borriila”; a las cabras “prina... prina”; a los cerdos “churri, churri”; a las gallinas “pururricas titas, titas”...; a los patos “pai, pai, pai...”.

El patrón de todos los ganados es San Antón; y el día de su fiesta se les bendice a todos.

Las gallinas y patos se albergan en el corral con las vacas; y las palomas en los desvanes de la casa. Hoy hay gallineros separados de las viviendas; y se les alimenta con piensos compuestos, mientras que antes las alimentaban con trigo, avena, maíz y patatas con berza cocidas como a los cerdos.

Para que una gallina “encobara” huevos, elegían entre éstos los más frescos y redondos. Los pollos se vendían, así como los huevos, que pocos se comían en casa. Cada vecino poseía entre 6 y 15 gallinas que solían poner huevos desde enero (San Antón) a octubre, un día sí y otro no. A este respecto se suele decir: “San Antón, gallinita pon”.

Hoy hay pocas abejas pero se han cultivado mucho en otros tiempos: en Urturi, por ejemplo, tenían abejas todos los vecinos. Al colmenar le llaman “bejera” y a la colmena “cuerdo”, que es tronco de árbol ahuecado con los extremos taponados, si bien le dejan una grieta para que entren y salgan las abejas. Las “bejeras” consistían en una serie de filas de cuezos, colocadas unas encima de otras, con una tejavana sobre ellas para protegerlas.

Cuando un enjambre iba volando, para que parase, se daban golpes con dos piedras o con una hojalata y un palo; también tirando tierra al aire. Para coger el enjambre, una vez parado, le echaban humo a fin de que se adormecieran las abejas y no picaran; después las iban metiendo en un cesto hecho para este fin, llamado “cogedera”.

Los panales los extraen de las colmenas o cuezos con un hierro cortante que tiene la punta en forma de gancho.

Para extraer la miel primeramente se colocan los panales en una caldera y se arriman al fuego para que se templen sin calentarse mucho, pues se pondría negra la miel. La miel se mete con el panal en un zurrón o “capillo” de tela de lienzo en forma de cono invertido; y a continuación con dos palos van extrujando el zurrón de arriba a abajo obligando al panal a soltar la miel, que va saliendo por los poros de la tela, separándose así de la cera. La cera luego se lava con agua templada. Después, metida en un saco, la vuelven a lavar en la fuente;

a continuación es colocada en una caldera con agua para que hierva y, una vez derretida la cera, se vuelve a filtrar por el "capillo" o zurrón. Lo que queda en el "capillo" se tira. La cera derretida, junto con el agua, al filtrarse en la tela del capillo", cae a un recipiente donde, al enfriarse, se solidifica separándose del agua.

La miel la revuelven con un palo todos los días durante un cuarto de hora a lo largo de 15 días, según la cantidad, con el fin de que se ponga blanca y dura. La recogida de miel de las colmenas se verifica por Navidad y se limpia la colmena. Se vuelve a hacer otra limpieza a finales de marzo.

Con la cera antes hacían velas para ponerlas en las sepulturas de la iglesia: calentaban un trozo de cera en agua templada y la colocaban rodeando el pabil o mecha, y con una tabla le daban forma.

En Urturi un vecino ha obtenido 1.000 kgs. de miel en un año.

Hoy existe un retroceso en el cultivo de la ganadería. Hace trece años en Obecuri había siete rebaños de ovejas, uno de vacas, otro de bueyes, otro de yeguas y otro de cabras; hoy solamente queda uno de ovejas y otro de vacas. En Urturi hay uno de vacas y dos de ovejas, y, en Bajauri, dos de ovejas.

Los pueblos de Quintana, Urturi, Obécuri, Bajauri, Urarte y Marquinez, forman la comunidad de hierbas de Izquiz, la que ha estado en vigor hasta hace cinco años. El día de S. Bernabé, once de junio, se reunían los alcaldes de estos pueblos en el monte junto a la peña "Ascorri" y allí comían. Cada año tenía la presidencia un pueblo distinto y era el encargado de levantar acta y guardar el libro de actas. En esta reunión se ventilaban las denuncias hechas a causa de los ganados y los asuntos referentes al monte. El pueblo presidente guardaba una anilla (que pasaba todos los años por los pueblos de la hermandad), para que serraran según esa medida los cuernos a los vacunos, a fin de que no se hiciesen daño unos a otros. Esta hermandad posee un archivo en el muro de la iglesia parroquial de Urarte, cerrado con siete llaves de las que cada una corresponde a cada uno de los pueblos que componen la hermandad, más la del desaparecido pueblo de Riuerto, que posee Quintana.

Tenían en común todas las hierbas del monte; pero de los árboles cada pueblo tenía su parte. Hoy ha disminuido el ganado y se han separado y repartido los pastos.

De la misma forma los pueblos de Izquiz-bajo se reunían en la peña de la Raneta.

A las ovejas las tienen en el monte hasta finales de diciembre o hasta que empieza a nevar; entonces las bajan a los corrales del pueblo. Cuando han vendido las crías, hacia mayo, las vuelven a dejar en el monte. A las vacas las bajan antes, el uno de noviembre, fiesta de todos los Santos. El rebaño de ovejas era entero propiedad del pastor. Antes cada vecino tenía unas cuantas cabras con cuya leche hacían quesos que vendían en la Rioja. Cuando mataban un cabrito, le recogían el cuajo, y lo dejaban secar para hacer el queso.

A las ovejas se esquila alrededor de San Juan.

El diecisiete de enero, día de San Antón, se bendice a todo el ganado, después de celebrada la Santa Misa; para ello los pastores sacan los ganados a las laderas de los montes cercanos a la iglesia.

Los pastores en el monte para comer la leche, la cocían con unas piedras negras. Para esto, las piedras eran echadas al fuego y, cuando estaban rusientes, eran cogidas con una horquilla de palo, limpiadas con una rama e introducidas en la leche: ésta hervía con tres o cuatro piedras. Después le echaban sopas de pan y la dejaban enfriar; resultaba de muy buen sabor. Rota la parte superior de los barriles de barro, utilizaban lo que restaba como vasija para cocer la leche en el monte. De estos barriles sacaban la leche con unos vasos de cuerno hechos precisamente para comer la leche y beber agua. A este vaso le daban el nombre de colodra y lo construían serrando la punta de un cuerno de buey y tapando el agujero con una tapa de madera de hiedra; también le colocaban una tira de cuero a modo de asa. Algunas colodras tenían la capacidad de un litro (1).

Para colocar los cencerros a los animales, los pastores hacen collares de madera de roble. Para ello sacan una "chabata" o tira de un roble joven y la adelgazan hasta que permita ser doblada; entonces le dan la forma ovalada, de mayor tamaño para las vacas y menor para las ovejas.

Apenas practican ningún género de trashumancia.

Antes un pastor de Arlucea, que tenía un rebaño muy grande de

(1) Vid. *Anuario de Eusko-Folklore*, vol. 1, pág. 119.

ovejas durante el invierno las llevaba a los pastizales de Guipúzcoa; pero dejó de ir, porque le resultaba muy caro.

CAZA Y PESCA

Ningún vecino se dedica a vivir sólo de la caza; pero todos poseen una escopeta para cazar.

El que cazaba una alimaña, pasaba con ella por las casas y los vecinos le daban recompensas en especie o en metálico. Hoy la pasan los niños y con lo que les dan hacen una merienda. A los tasugos y raposos los cazaban poniéndoles en la entrada de las madrigueras un cajón de madera, de forma que la parte que iba adherida a la entrada de la madriguera estaba abierta por una portezuela que giraba sobre el techo de forma que, al entrar el animal, rompía una cuerda fina que la sostenía y bajaba la portezuela aprisionando al animal. El extremo opuesto era un enrejado que permitía que entrara luz, lo que animaba a la alimaña a salir de la madriguera.

En el monte de Obécuri y Bajauri hay un término denominado “La Lobera”. Este lugar se podría describir así: un valle formado por las laderas de dos montes, valle estrecho y alargado lleno de hoyos de un diámetro aproximado de 2 metros, medio cubiertos por la maleza. Nadie sabe que se hayan cazado lobos, porque hace muchos años desaparecieron éstos.

Hoy todavía se practica la caza del jabalí; la siguen realizando en cuadrillas. Las batidas se hacían con nieve, pues es más fácil cazar así el jabalí, porque deja sus huellas en la nieve. Hoy la ley prohíbe la caza con nieve. Cuando salen a dar una batida, lo primero que hacen es buscar los rastros de los jabalíes en la nieve, arena o barro de los caminos o donde se imaginan que se encuentran (porque ya conocen las costumbres del jabalí), hacen un cerco colocando las “posturas” que son los cazadores que esperan la salida del jabalí para matarle. Entonces entran dentro del cerco los “ojeadores”, voceando para que salga el jabalí, porque éste anda de noche y durante el día duerme escondido entre la maleza, y, al verse sorprendido, sale corriendo. Si cobran una pieza, reparten su carne entre todos los cazadores; pero las patas, cabeza y asadura las suelen merendar juntos. Las batidas suelen estar formadas por cazadores de varios pueblos. Cuando un individuo encuen-

tra un jabalí durmiendo y no avisa a otros, por querer cazarlo él solo, realiza una acción considerada como imperdonable.

La paloma también es objeto de caza durante su "paso" en otoño. Para realizar esta caza, cada uno monta su choza en un lugar apropiado y en ella espera la llegada de las palomas llamándolas por medio de los reclamos que coloca en los árboles cercanos. Antiguamente la choza la formaba cada uno en el lugar que elegía y los demás se la respetaban; pero, desde hace unos 50 años, se subastan los lugares de caza o se echan a suertes, pagando cada uno un tanto al pueblo; en una extensión de 200 metros alrededor de la choza ningún otro puede entrar a cazar.

Los cazadores levantan la choza clavando cuatro horchajas en cuadro y, colocando unos palos encima, lo cubren de helechos para permanecer ocultos sin ser vistos por las palomas. En el techo de la choza dejan una especie de chimenea (gorro) que está llena de aberturas en todo su alrededor con el fin de meter en ella la cabeza y observar la aparición de las palomas. Cuando éstas aparecen el cazador tira de la cuerda del cimbel (cimbelear) donde está colocada la paloma de re-

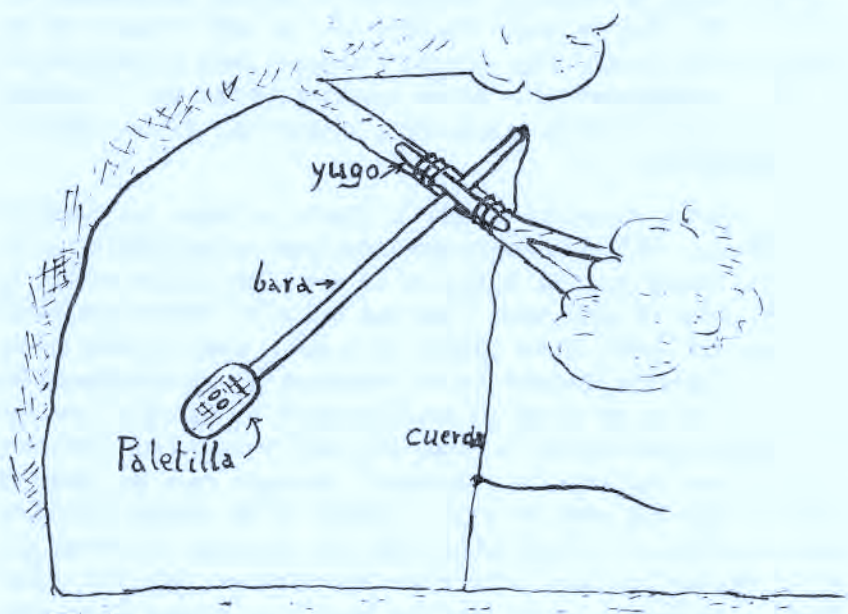


FIG. 17

clamo para que revolotee y atraiga a las otras para ponerlas a tiro. Cuando se han posado las palomas el cazador dispara, sacando el caño por los agujeros que la choza tiene junto a las horcajas o por las aberturas del "gorro", según convenga más para el disparo.

Los cimbeles están formados por una vara larga, que en uno de sus extremos lleva una "paletilla" en la que está colocada

la paloma que sirve de reclamo, y en el otro una cuerda que baja al suelo donde se ata. En ella a la altura de la choza se ata otra cuerda que comunica con la choza para tirar de ella y mover el cimbel que gira sobre su yugo, atado a una rama del árbol. Los cimbeles se usan para llamar a las palomas que vienen de lejos. Pero cuando las palomas están cerca, el aleteo del reclamo movido por el cimbel resulta excesivo; entonces se utilizan las "Hurgueras" que, por tener poco movimiento, apenas hacen más que abrir las alas a los reclamos. En las "hurgueras" suelen colocar paloma torcaz si se tiene. La "hurguera" es una vara que está en su extremo unida por una visagra a una tablilla pequeña, como la paletilla del cimbel, que sirve de apoyo a la paloma y que, cuando se tira de la cuerda que posee en uno de sus extremos, se inclina suavemente, girando sobre la bisagra, y que, gracias a la goma que posee en el otro extremo, vuelve a su posición normal.

La pesca en esta zona se reduce a coger unos cangrejos o alguna trucha, una o dos veces al año, en los pequeños regajos que hay en ella.

INDUSTRIA, COMERCIO Y PROFESIONES

Las industrias caseras han desaparecido en su casi totalidad y los labradores se dedican exclusivamente al cultivo de las tierras. Sin embargo, hasta hace poco tiempo se han dedicado a otras industrias además de la labranza del campo. Así, por ejemplo, las de

a) *Sillas*: las fabricaban con paja de centeno, mojándola para que

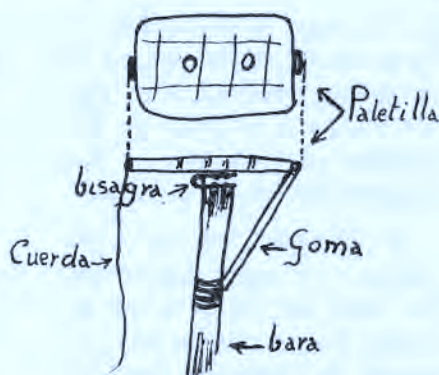


FIG. 18

no se rompa y trenzándola en un marco de madera que servía de asiento, colocado sobre cuatro patas con un respaldo. Resultaban muy toscas: ya han desaparecido en su totalidad.

b) *Escriños*: son cestos pequeños y sin asas y que se usaban para dar pienso a los ganados, recoger huevos, etc... El escriño era construido con unas pajas de trigo o centeno que cubrían enrosquándoles la corteza de las zarzas después de quitarles los pinchos. De este modo obtenían una especie de cordón y lo enrollaban en forma de espiral dándole la forma del escriño. Esta espiral era cosida después con cortezas de zarza, para que no se descompusiese el escriño. Con estos mismos elementos se construían las cogederas y las nasas.

c) *Cogederas*: cesto en forma de huevo pero de gran tamaño con abertura en uno de los extremos y que empleaban para coger los enjambres de abejas que se escapaban o se encontraban. Todavía se ven algunas cogederas.

d) *Nasas*: mayores que las cogederas, pero en forma de cilindro y con un diámetro de un metro de longitud o algo más. Las usaban para guardar el grano,

e) *Cambas*: la camba es una de las piezas del arado. Según la hiciese el carpintero o el herrero, era de madera o de hierro. A la camba le unían por un extremo la reja para remover la tierra y por el otro la vara para atarla al yugo de los bueyes.

f) *Abarcas*: eran calzados de cuero. A un trozo de cuero le cosían

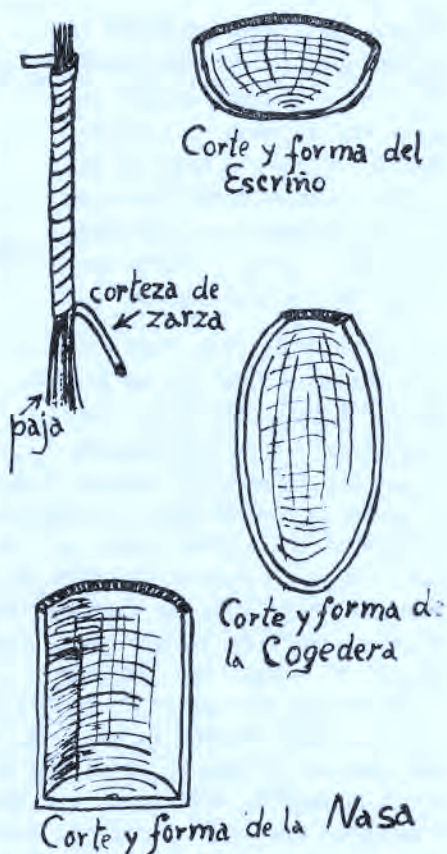


FIG. 19

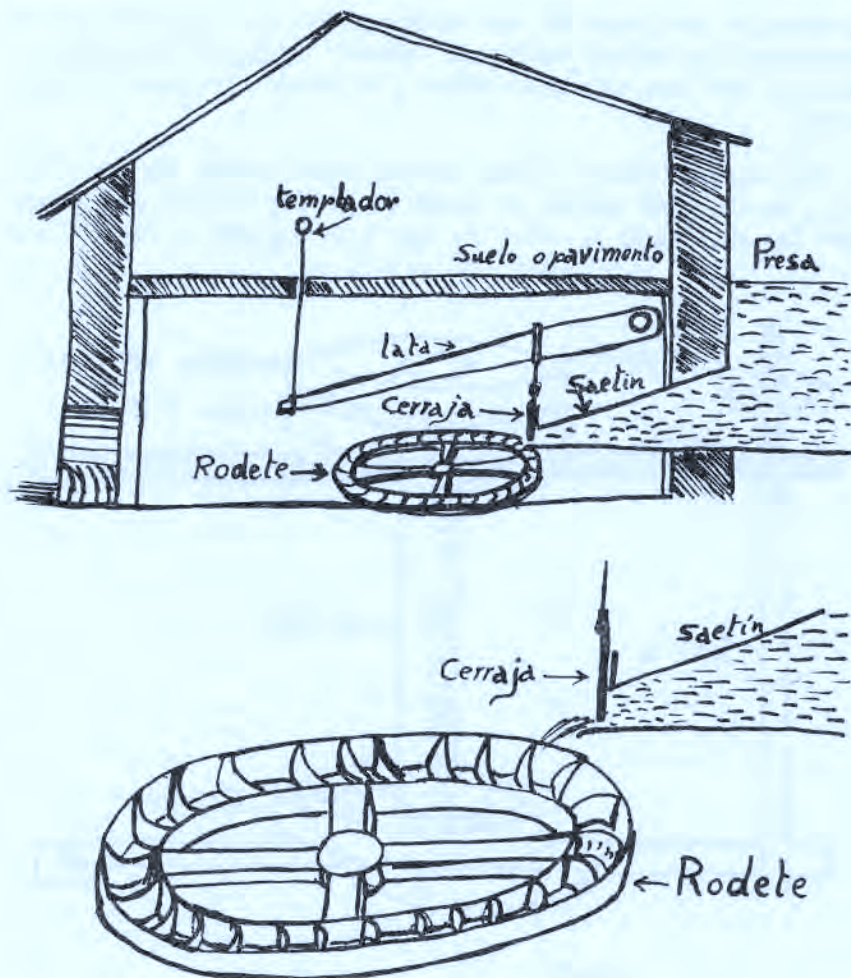


FIG. 20

los extremos y le hacían agujeros en los bordes por donde metían unas correas de cuero. Con una cuerda las sujetaban al tobillo y a las pantorrillas. Ultimamente las compraban en Vitoria y hoy no se usan ya, a no ser las construidas de goma que se venden en el mercado. Hoy compran, sobre todo, botas de goma que, siendo de una pieza, suben hasta la rodilla.

En San Román de Campezo ha habido un yuguero que vendía su

producto en esta zona. En este mismo pueblo y en el de Urturi se construyen hoy todavía escobas de "biercol" o "berozo" que hacen a base de brezo que atan con cortezas y lo clavan a un palo o mango corto.

En Bajauri, Obecuri y Urturi no han tenido molino por no haber río y lo poco que molían, lo hacían en los tres molinos particulares que hay en el valle a orillas del Ega entre Bernedo y Villafría. En

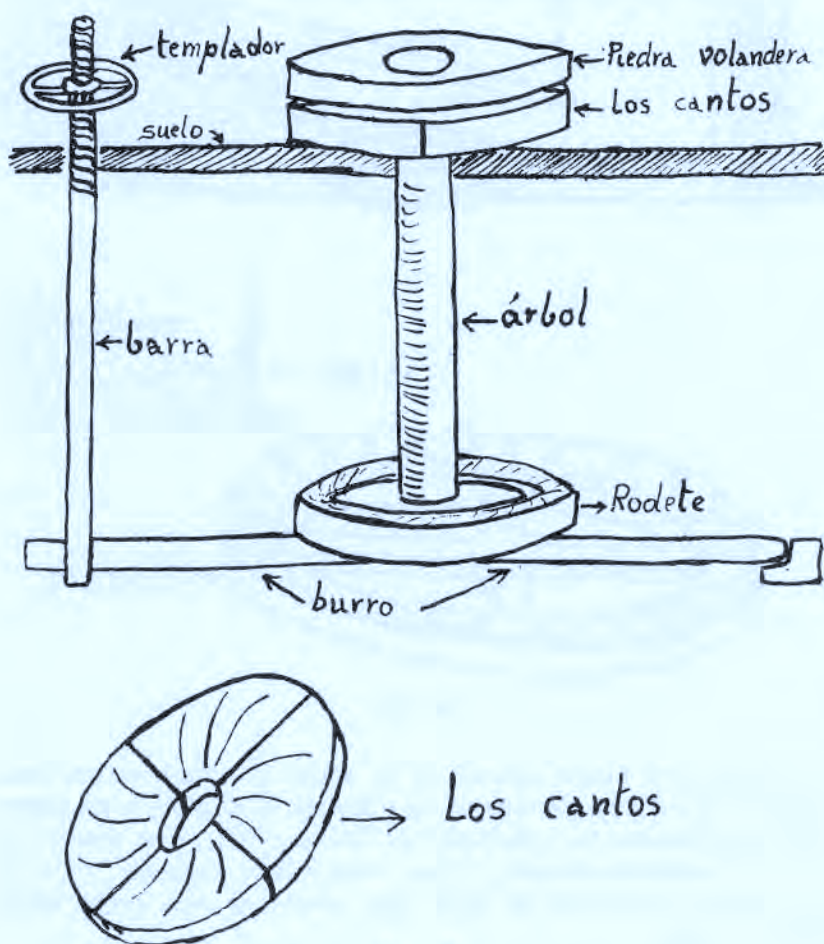


FIG. 21

Bajauri y Obecuri se han montado molinos eléctricos que son propiedad del pueblo. En el pueblo de Laño siempre han tenido molino movido por agua y de propiedad de todo el pueblo. Este molino funciona de la siguiente manera:

El río Lausa está conducido por un canal a la presa formada por la pared del molino, en cuya parte inferior se abre un agujero por el que pasa el agua al "saetín" que posee una "cerraja" que regula la entrada de agua a fin de moler más o menos rápidamente. Esto se consigue bajando o levantando el templador que regula, mediante la palanca de la lata, la cerraja del "saetín".

El agua que entra a presión por el "saetín" cae sobre el "rodete" haciéndole girar y moviendo, por medio del árbol que a él está unido, la piedra que tritura los granos y los hace harina.

El "rodete" está apoyado sobre el "burro" que es un madero móvil que permite regular la separación de las piedras para moler más o menos fino, cosa que se consigue mediante otro "templador" que hace subir o bajar a la "barra" que mueve al "burro" y con él al "rodete" y "árbol" y éste a la "piedra volandera", mientras que los "cantos" (piedra redonda y dividida en cuatro partes perfectamente ajustada, sobre la que tritura la volandera) permanecen inmóviles, gracias a que a través de la "musera" (pieza redonda de bronce que impide la pérdida de harina tapando el centro al que convergen los "cantos") pasa muy ajustada y muy unida al "árbol" una barra de hierro, cilíndrica en la parte que corresponde a la "musera", para girar sin moverla, y cuadrada en su parte superior para que ajuste en ella la "neblija" que es una pieza alargada de hierro que ajustada a la barra del "árbol" por su centro, lleva a la vez sus extremos incrustados en la piedra "volandera" haciéndola girar con el "árbol".

Las piedras están forradas por un encajonado de madera que recoge la harina y la obliga a salir por un conducto hacia el arca.

Los granos se echan en la tolva, de la que van cayendo a las piedras atravesando un conducto que es regulado por una clavija y una cuerda que según esté más o menos estirada, permite salir más o menos grano.

Con el tiempo las piedras se desgastan y pierden la aspereza de sus caras, necesaria por otra parte para poder triturar el grano. Entonces es preciso "picar" las caras de las piedras para que sigan moliendo. Para esta labor tienen junto a las piedras un aparato, especie de grúa,

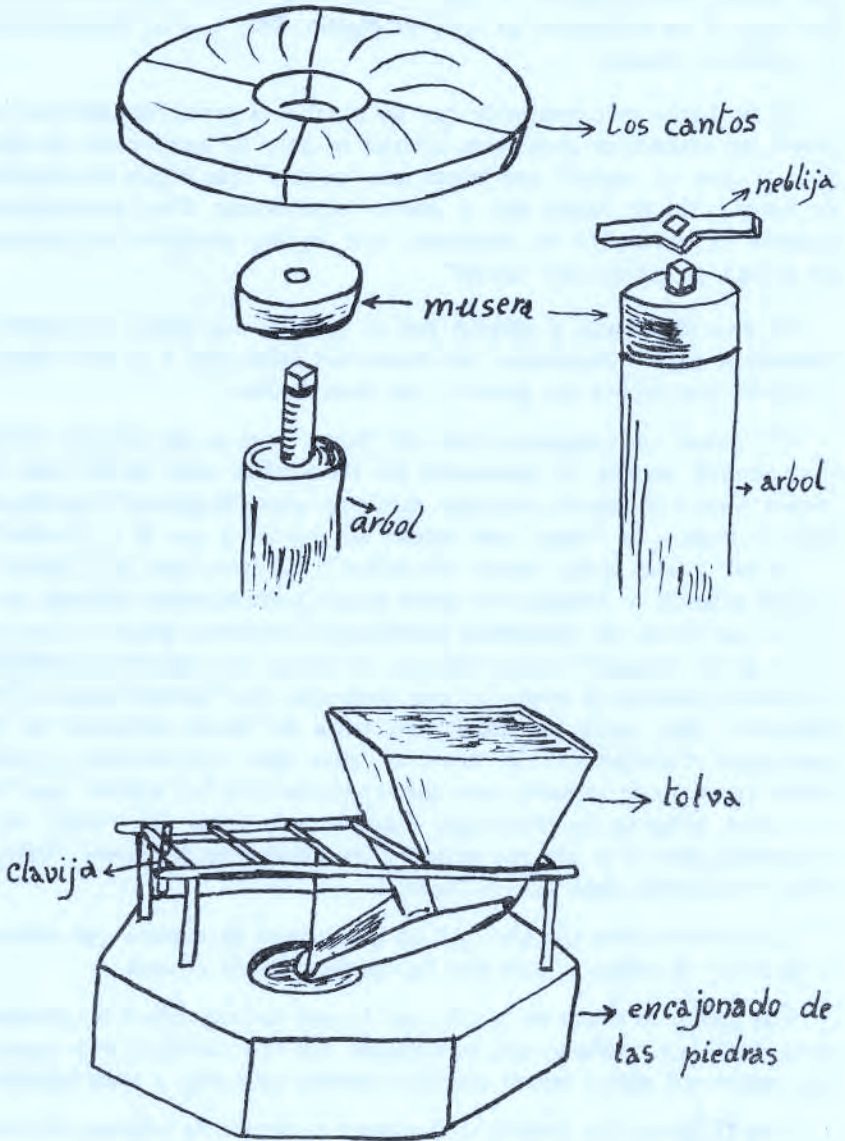


FIG. 22

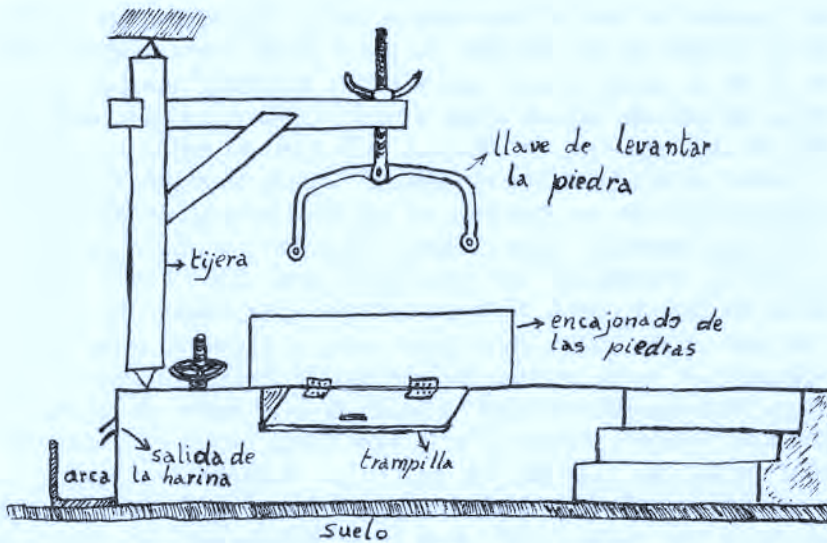


FIG. 23

llamado "tijera" que tiene la misión de levantar las piedras para hacerles los arreglos.

El pan se ha estado haciendo en cada casa, hasta hace poco tiempo. Por la tarde o noche anterior cernían la harina con un cedazo que apoyaban en las "ciernas" (tablas largas y estrechas que se colocaban sobre la artesa). Si tenían poca levadura de la vez anterior, se "crecía" la levadura con medio litro de agua y harina y la dejaban fermentar hasta la mañana siguiente. Entonces se calentaba agua en una caldera de cobre, dejándola poco más que tibia. En la artesa sobre la harina se hacía un hoyo en medio del montón y se vertía en él una olla de agua templada, con lo que se deshacía la sal y la levadura, y se comenzaba a amasar añadiéndole agua a medida que se amasaba. Una vez que la masa llegaba a su punto, la dejaban entre mantas en la artesa para que fermentara, en verano media hora y en invierno una. La tapaban bien, pues solían decir: "la masa y el niño en verano tienen frío".

Pasado el tiempo, cortaban trozos de la masa y los pasaban por el cilindro (mesa en uno de cuyos extremos se hallan dos cilindros fijos y paralelos que, al girar sobre sí, movidos por una manivela, hacen pa-

sar y oprimen al trozo de masa que se coloca sobre ellos). Con el cilindro se obtenían un pan más fino. Al pan le daban forma redonda, como era la de la otana, o torta que era más delgada y pequeña que la otana. Después de darle la forma y para que no se enfriase, metían al pan en una cama que, en invierno, la habían calentado previamente. Así tenían al pan hasta que se "lludase" (o que, al pegarle unos golpecitos con la mano, se obtuviese un sonido característico). Después de esto podían meterlo a cocer al horno. Para dar a entender que no era tan fácil la manufactura del pan, solían decir que "al que cierne y amasa, de todo le pasa". El horno lo tenían generalmente en la cocina y su boca estaba abierta en la pared sobre el fogón, de forma que al encenderlo el humo pudiese escapar por la misma chimenea de la cocina. Para encender el horno se colocaba en el centro un montón de paja con "abarras" (ramas) y se le daba fuego, que atizaban con leña hasta ponerlo al rojo. Con un palo largo "horgunero" extendían las brasas por todo el suelo del horno, para calentarlo todo por igual. Así cuando el pan estaba "lludo" y el horno caliente, con un palo largo "barretero", en cuyo extremo tenía atado un trapo humedecido se barría el suelo del horno, dejando las brasas en la boca de éste y con una pala de madera provista de un mango suficientemente largo se iba colocando el pan en el horno y se cerraba su boca con una hojalata, a fin de que se dorase el pan. A la hora sacaban las tortas y a las dos horas las otanas. En invierno cada amasada de pan llegaba a conservarse veinte días en buen estado, en verano solamente hasta ocho días, por lo que se amasaba menos cantidad, pero con más frecuencia. Para que saliese el pan hueco, antes de cocerlo en el horno, lo introducían durante cinco minutos en agua hirviendo.

Con el fin de hacer durar más tiempo al pan, solían hacer talo, que era pan de harina de maíz cocido en una parrilla redonda sobre las brasas del fogón. La harina de maíz la amasaban con agua hirviendo.

Hoy no hace nadie pan en su casa, lo compran a los panaderos que pasan vendiendo por los pueblos.

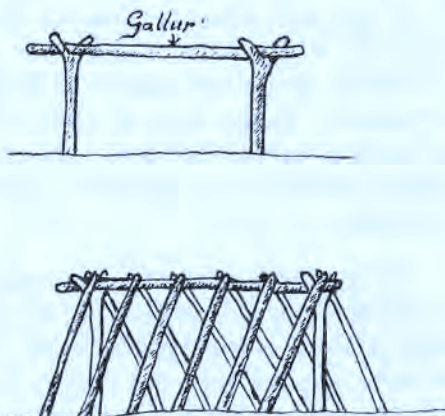
OBTENCION DEL CARBON

También ha desaparecido por completo la industria del carbón que hace unos pocos años era practicada por todos los labradores de esta zona. En el pueblo se repartían unas "suertes" de leña entre los vecinos,

para hacer carbón que luego vendían, generalmente en la Rioja. Movidos por la necesidad económica, furtivamente solían hacer más carbón que el que les correspondía en las "suertes". Algunos también solían ir de jornaleros para convertir en carbón lotes de leña para algunas fábricas, de fundición, v. gr. la de Araya, desde abril hasta que lo permitía el tiempo, generalmente noviembre. El alimento en estas faenas se componía de habas "chiquis", tocino, pan

y vino. Permanecían en el monte sin bajar en toda la semana. Para cobijarse construían una chabola hecha de maderos y céspedes: clavaban en el suelo dos horcajas sobre las que colocaban un madero llamado "gallur" en el que apoyaban inclinados otros maderos formando las aguas y el tejado y sobre ellos iban el césped y la tierra. El suelo de la chabola se cubría con otros maderos para evitar la humedad y con brezo para hacer más blando el lecho y poder dormir. Estas chabolas son parecidas a las de los pastores, pero de mayor tamaño.

Para hacer la carbonera o pira de carbón primeramente desmenuzaban la leña en trozos pequeños y no muy gruesos, a fin de que la leña ajustara mejor en la carbonera y se cociera mejor sin dejar huecos de aire. La carbonera se formaba sobre un terreno llano con el fin de que el fuego no "rompiera" por ningún lado y fuera "cociendo por igual en todas sus partes. La leña se apilaba en forma de cono dejando en el centro un agujero desde la base hasta el vértice para que, una vez terminada la carbonera, se pudiese introducir el fuego hasta la base de la misma y después llenaban el agujero con leña menuda "betagarri" a la que, a medida que se cocía y hundía, iban añadiéndole más. Se dejaba de echar "betagarri" al agujero una vez que estaba lleno de carbón, porque se cocía primero el tubo central y después el fuego descendía cociendo desde la cúspide hasta el suelo el resto de la carbonera.



Armaçón de la chabola, que se cubre con césped y tierra.

FIG. 24

La leña más gruesa la colocaban en el centro de la carbonera y en la superficie la “berdinga” (leños más delgados empleados para igualar los defectos de los más gruesos). A la leña la cubrían de brezo (“berozo” o “biércol”), musgo, hoja de roble o haya, según era el monte donde se hacía el carbón. Esta hoja servía para impedir que la tierra que se echaba encima de la carbonera penetrara en la leña imposibilitando su cocción.

Una vez tapada de tierra la carbonera se encendía y se iban haciendo y tapando agujeros alrededor de la carbonera delante de la línea de fuego. Cuando el fuego había llegado al suelo, se quitaba la tierra y se la volvía a echar pero esta vez sin hoja a fin de apagar y enfriar la carbonera. Esta operación se repetía y al día siguiente se podía coger el carbón. Cocer una carbonera solía costar de diez a doce días, según su tamaño.

Los instrumentos empleados en esta labor eran:

- Hacha, tronzadera, cuñas y mazas para cortar y rajar la leña.
- Pala o cesto y azada para tapar de tierra la carbonera.
- Baraique para retirar la tierra de la carbonera después de cocida.
- Gancho de hierro, para sacar el carbón de la carbonera.
- Escuadra, para arrastrar el carbón sacado por el gancho.
- Hurgonero, palo largo empleado para hacer sitio al “beta-garri”.



FIG. 25

HERRERIA

En esta zona ha habido varias herrerías, que han desaparecido o evolucionado, como la de Bernedo o Lagrán. He tomado este apunte sobre la herrería antigua de Lagrán que es la que se conserva más completa:

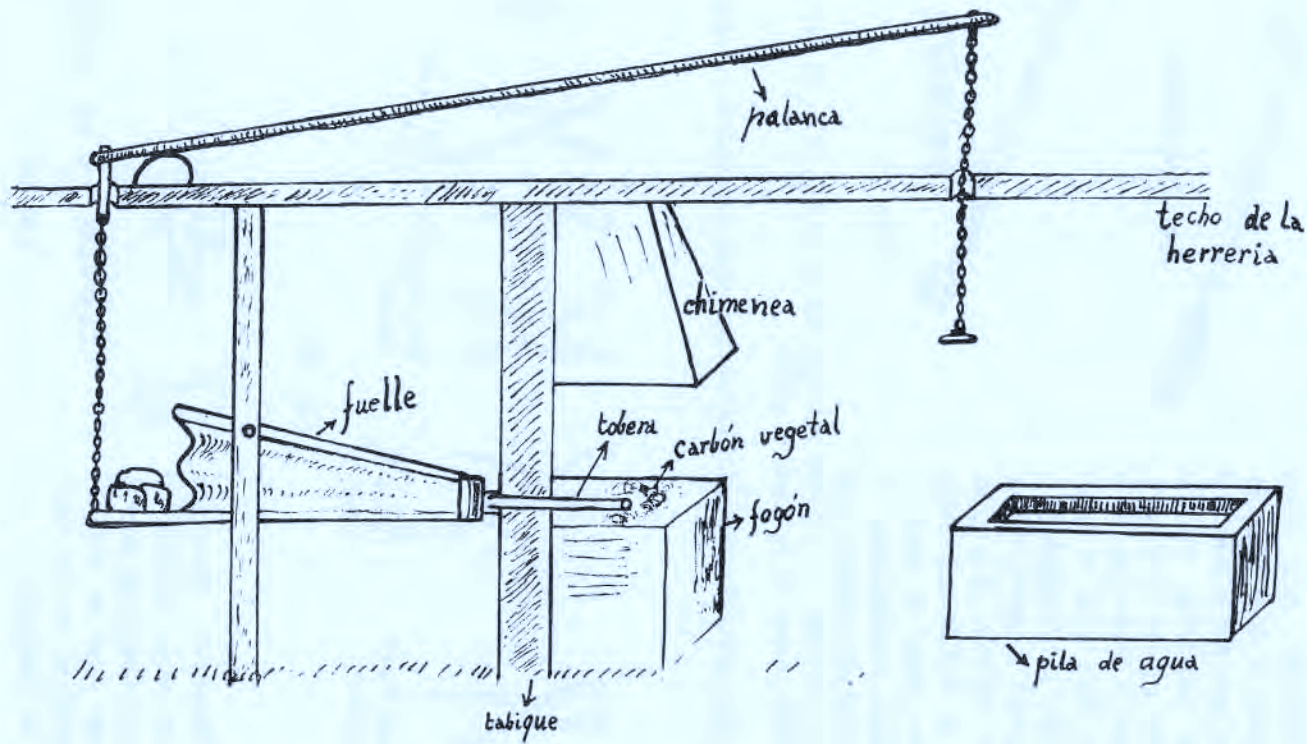


FIG. 26

—“Palanca” para hacer funcionar al fuelle que introduce aire por la tobera al carbón encendido, con lo que éste calienta más intensamente el hierro que se le arrima. Para atizar el fuego se usaba el “recogedor” y para quitar la escoria del fogón el “espetón”. La soldadura la hacían calentando las dos piezas a soldar y uniéndolas martilládoles. A fin de lograr su unión y que el calor penetrase en el hierro por igual en su interior y en su exterior le echaban arena en la parte a soldar.

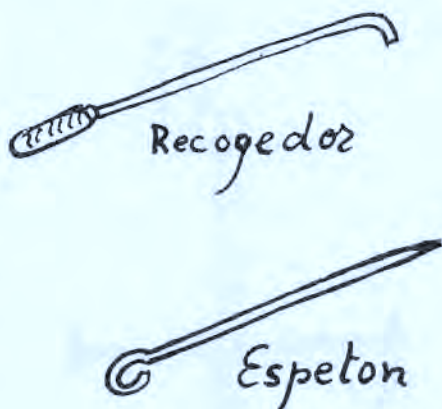


FIG. 27

Se han usado diversos tipos de tenazas, según los objetos que debían coger:

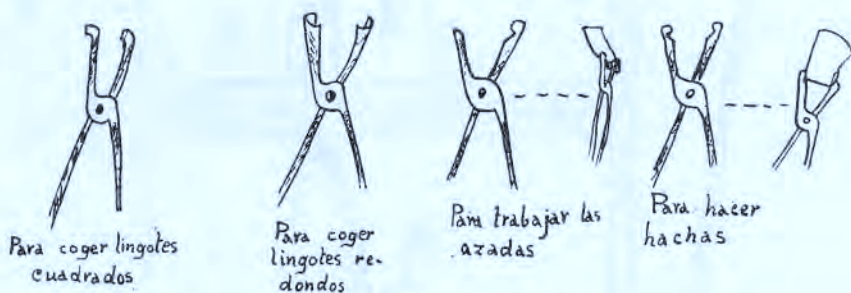


FIG. 28

—“Tajadera”: herramienta para abrir, cortando el hierro, el agujero de las azadas, que luego se ampliaba y redondeaba con los “punteros” o “botadores”.

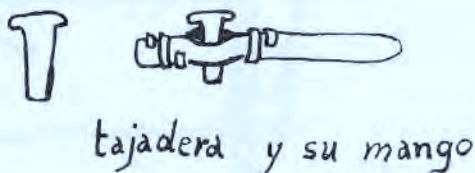


FIG. 29

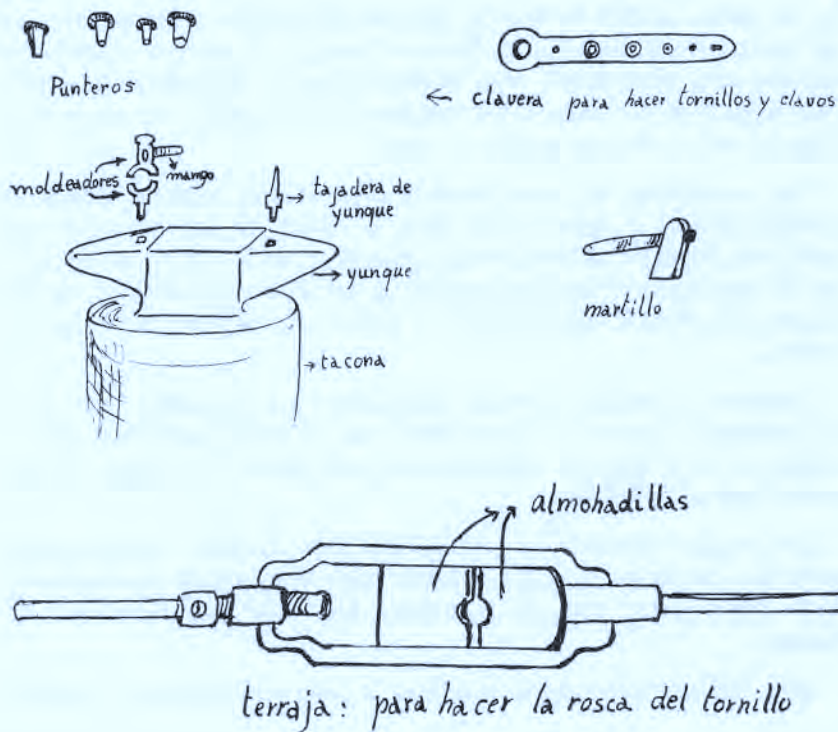


FIG. 30

El corte del hacha, después que ésta fuese hecha, lo obtenían dejándola enfriar en la pila de agua y la untaban con aceite para que cogiera temple y le pasaban un cuerno de buey para que tomara color. Después la arrimaban al fuego, y a continuación la afilaban con la piedra de agua.

★ ★ ★

Los comercios de esta zona se encontraban en Bernedo, Lagrán y Albaina, por ser los pueblos mayores. Antes los comerciantes, con ganaderías y carros, pasaban vendiendo sus mercancías por los pueblos; hoy día lo hacen con camionetas. De otros lugares lejanos, como Rioja, también vienen vendedores.

Tabernas ha habido en todos los pueblos. Se vendía vino, aguardiente y algo vinagre. El vino lo servían en jarras de barro hechas en Marañón.

En un mismo pueblo ha habido tabernas particulares y rematadas cada año entre los vecinos; hoy la llevan en renque los vecinos. Cuando las tabernas eran particulares, eran también posadas. Algunos vecinos también acogían en sus casas a los forasteros. A los pobres les daban cena y pajar, los vecinos del pueblo a turno.

Las autoridades de estos pueblos son: alcalde, segundo alcalde (o teniente alcalde) y aguacil. Este tenía la misión de dar los avisos oficiales por las casas en los pueblos pequeños; en los mayores los daba por las esquinas a voces. En Bernedo, si los avisos son oficiales, se dan después del redoble del tambor; si no lo son, después de tocar una corneta.

Siempre ha habido sacristán remunerado por el pueblo para tocar las campanas y servir al culto. Hoy, con la participación de todo el pueblo en la liturgia, ha desaparecido esta figura. Las chicas solteras suelen limpiar la iglesia.

De siempre el médico y farmacéutico han atendido a toda la zona desde uno de sus pueblos. En Quintana hace tiempo hubo un curandero. Antes cada pueblo tenía su sacerdote; hoy cada sacerdote tiene tres pueblos.

Hoy hay una sola escuela para toda la zona concentrada en Bernedo.

MEDIOS DE TRANSPORTE

El "burro" es un instrumento usado para facilitar el transporte de la leña a hombro. Lo usaban, sobre todo, para "alegar" (llevar, transportar) la leña a las carboneras.

Otros medios para llevar carga eran los cestos, calderas, etc.

Las mujeres se colocaban sobre la cabeza un rodete de tela en el que apoyaban la carga. Los cestos estaban contruidos con mimbres o con "zaras" (tiras) de roble.

Para hacer el transporte con

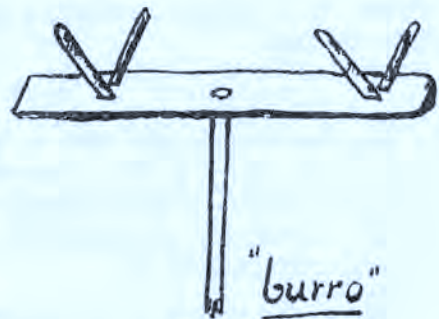


FIG. 31

caballerías, se les colocaba a éstas el baste o la albarda. La albarda era más grande y se usaba para colocar encima los capazos que, a modo de dos conos invertidos, colgaban uno a cada lado de la caballería. El baste, además de la "tarria" (correa ancha que sujeta a la albarda por debajo del rabo) lleva el "pretal" que hace la misma labor que la "tarria", pero por el pecho de la caballería.

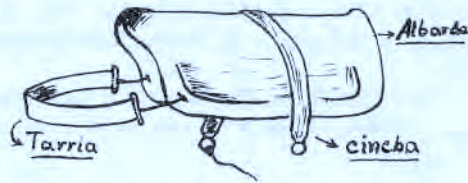


FIG. 32

La construcción del baste llevaba bastante madera y lo fabricaban en Santa Cruz de Campezo.

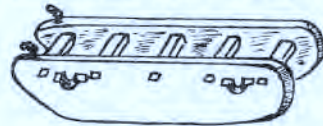
Encima de la albarda o del baste se colocaban las tablas o los ganchos, según se tuviera que llevar sacos o leña. Los mismos aparejos, pero de menor tamaño se usaban para los burros.



FIG. 33

Otros instrumentos de transporte, usados en esta zona, eran las narrias, angarillas y andas.

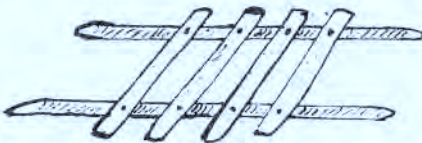
Las narrias las había para dos personas y consistían en dos palos puestos paralelamente y atravesados y clavados por unas tablas sobre las que se colocaba la carga. Otro tipo de narria era la construida para ser arrastrada por la pareja de bueyes, que también recibe el nombre de "alera" y que



Alera



Alera



Narria



Angarillas

FIG. 34

se usa sobre todo para arrastrar leña en el monte. A veces también se usaba como narria de bueyes una horcaja de un árbol.

Las angarillas son dos palos como las narias de mano, pero unidos por un cesto hecho de varas de avellano. Se usaba para llevar basura o paja.

Las andas son narias de mano, pero con patas y las usaban para llevar los cadáveres.

El carro siempre ha sido tirado por una pareja de bueyes o vacas. El yugo usado ha sido el tradicional vasco en dos tamaños; uno normal y otro más largo. El varal del carro se amarra al yugo introduciéndolo por el “soqueo” (trenzado de correas del yugo) y sujetándolo en su extremo mediante dos clavijas, una a cada lado del “sogeo”.

Hoy día el transporte se hace casi exclusivamente con tractores.