

GANADERÍA Y PASTOREO EN LA COMARCA ALAVESA DE BERNEDO Y SU TERRITORIO

José Antonio González Salazar*
Etniker-Alava
Seminario Alavés de Etnografía

El presente trabajo se ha realizado en la comarca alavesa de Bernedo. Contiene las respuestas a las preguntas del cuestionario *Guía para una encuesta etnográfica*, elaborada por José Miguel de Barandiarán. Apartado III. *Grupos de Actividad. La ganadería actualmente y a principios del siglo*, preguntas 1-32; *Pastoreo*, preguntas 33-55.

LOCALIZACIÓN:

En la cabecera del río Ega se localiza la villa de Bernedo, al pie de la sierra de Toloño que la separa de la Rioja Alavesa. Al oriente y sur limita con Navarra. En 1182 el Rey Sancho el Sabio de Navarra le dio carta de fundación. En esta villa se cruzan por una parte la carretera que partiendo de Peñacerrada llega hasta Santa Cruz de Campezo y la que arrancando en Lapuebla de Arganzón alcanza las cercanías de Logroño. Bernedo es cabeza del Ayuntamiento que lleva su nombre. Su jurisdicción alcanza desde La Rioja Alavesa hasta los límites de Vitoria. Está enclavada en la comarca que se conoce hoy como Montaña Alavesa o también Cuadrilla de Campezo. El anterior ayuntamiento de Bernedo estaba formado por cuatro pueblos, hoy son doce por efecto de habérseles agregado otros limítrofes. Por consecuencia de esto queda enmarcada dentro del Ayuntamiento de Bernedo la comunidad de Izki Alto o Junta de Ezquerran. Izki Bajo o Junta de Irazagorria queda en el vecino Ayuntamiento de Arraia-Maeztu.

1. *¿Qué especies se crían y explotan? ¿Vacas, caballos, cabras, ovejas, puercos, perros, conejos, gallinas, palomas, abejas...? ¿Qué razas?*

En la actualidad son raros los vecinos que crían animales en sus casas. Desde hace cuarenta años a esta parte la transformación ha sido radical. Antes todos eran ganaderos. La fuente principal de la economía de esta comarca era la ganadería y hoy prácticamente ha desaparecido. Por esta razón los datos de este trabajo corresponden a la vida de esta zona anterior al año 1950.

En la ganadería de esta comarca han destacado las vacas conocidas como "terreñas", no muy corpulentas pero de buenos cuernos. Se distinguen de otras especies que han traído últimamente para engorde y venta de carne o para producción de leche. La terreña, es la vaca tradicional que no se ordeñaba, se sacaba al monte donde pasaba desde el uno de mayo hasta el uno de noviembre. En este tiempo, sólo se bajaban al pueblo de quince en quince días para tomar la sal. De estas vacas obtenían crías para formar las parejas de bueyes para las labores agrícolas y con mucha frecuencia las mismas vacas se empleaban en este trabajo, sobre todo las familias de menos recursos económicos.

Hacia el año 1940 se empieza a traer la vaca pinta holandesa para la obtención de la leche. Ésta se tiene en el establo, no se echa al monte.

Otro animal que se ha cultivado ha sido el caballo. La yegua daba crías y servía para el trabajo del campo y doméstico. Se mantenían en casa pero muchos tenían yeguas sueltas en el monte como las vacas, sólo para la reproducción.

Las ovejas que se han criado han sido merinas en el valle de Bernedo por la calidad de su lana y latxas que eran más duras y resistentes a las inclemencias del tiempo. Las merinas pernoctaban en el establo y las latxas en el monte, bajando sólo para la parición a casa y durante el tiempo de nieves. También tenían cruce de ambas razas.

* Pedro Asúa 2, planta 3ª, 01008 Vitoria-Gasteiz.

Las cabras eran más apreciadas porque además de las crías daban leche para el consumo familiar y originaban pocos gastos en su mantenimiento. La desaparición de las cabras se debió a la presión de las autoridades forestales. Fueron sustituidas por las vacas lecheras. Las que se cultivaban eran cabras de no gran tamaño, blancas y de colores negro o marrón, o pintas de estos colores.

La clase de cerdo más estimado era el llamado "chato vitoriano o alavés" de gran volumen. Se criaba en casa en el "cortín" (pocilga) que se localizaba en un rincón de la cuadra, con mucha frecuencia debajo de la escalera. Esta raza daba mucho tocino por cuya razón era valorado pues el tocino componía el condimento de la comida de todo el año en la familia. Al aumentar el consumo de aceite fue perdiendo este ejemplar su prestigio siendo sustituido por otras razas que daban más carne y menos tocino.

Otro cerdo que se criaba era el que se echaba al monte en otoño para engordar con la bellota de roble. Era un cerdo más peludo que el Chato vitoriano. Se trajo el cerdo pinto español pero no dio resultado el experimento. La climatología en la época de la bellota es muy fresca por estas tierras.

El perro usado por el pastor es variado aunque predomina el que es muy lanudo de tamaño medio. Todos los vecinos tienen algún perro. El que se tiene para la casa atado a la puerta suele ser el mismo del ganado o un perro lobo o de caza, más modernos. También se encuentran perros ratoneros, más pequeños.

Tienen la sensación que el cultivo del conejo no ha tenido importancia hasta hace poco tiempo.

Todos tenían gallinas. Las tenían sueltas por la calle durante el día cuando no había cochas. Eran rojas, con pintas negras y blancas. Al final se han traído razas especiales, alimentándolas con pienso industrial. Actualmente ya no se crían gallinas. Se compran los huevos en el mercado.

Algunos vecinos han tenido palomas. Unos las dejaban salir de casa, mientras que otros las tenían cerradas, alimentándolas en casa. Era la paloma zurita común. Los cazadores solían tener paloma torcaz que en el paso la habían cazado y la guardaban como reclamo para el tiempo de caza.

En tiempos pasados era muy común el cultivo de las abejas. Hoy se ha ido reduciendo en parte por el cambio de toda la actividad y en parte por el sistema agrícola imperante repleto de productos nocivos para los insectos.

2. ¿Qué animales se crían en el establo? ¿Cómo es éste?

El que tenía palomas las albergaba en un recinto del alto de la casa. El resto de los animales en la cuadra, sita en el bajo de la vivienda. La cuadra ocupaba toda la planta baja, salvo el trozo del portal, cuadro de la escalera y

a veces un pequeño cuarto para trastos y piensos. Las ovejas y cabras solían estar en un corral apartado de la casa, pero los demás animales se cobijaban en la cuadra. Las vacas, bueyes y caballerías estaban atados a los pesebres que se extendían a lo largo de las paredes. Sobre el pesebre iban colocadas las "barreras", especie de escalera de palos ancha sobre la que se echaba el heno y la hierba fresca, con el fin de que la pudiera comer el ganado evitando que la desparramara por el suelo.

Los conejos podían estar sueltos por el establo, aparte en una jaula o fuera en el cuarto del portal.

Las gallinas estaban libres en la cuadra, aprovechando el calor del ganado mayor, de esta forma ponían más huevos. Durante el día se las dejaba salir a la calle y por la noche se albergaban en la cuadra sobre unas latas o palos largos colocados a una altura algo mayor a la de las personas. Las gallinas se encaramaban a estas latas por otra que hacía rampa desde el suelo, o mediante una tabla cruzada a listones. Alguno albergaba a las gallinas en la parte baja del pajar quedando protegidas del frío por la paja que se almacenaba encima de ellas. Tenían una gatera por la que podían salir a la era al sol a excavar o comer gusanos. Esta gatera durante la noche permanecía cerrada para evitar la entrada del raposo, o de la paniquesilla (comadreja). A esta última le ahuyentaban quemando unos zapatos viejos de cuero en un caldero que se requemaba lentamente echando humo.

El cerdo se engordaba en el cortín (pocilga) que se habilitaba debajo de la escalera que sube al piso y si había más cerdos se montaba otro cortín en un rincón de la cuadra. El cortín antes se hacía con maderos y tablas, últimamente con ladrillos y cemento. Para pesebre de los cerdos se vaciaba un tronco de árbol. Dicen que el cerdo es un animal friolero, por eso debe estar en la cuadra. Últimamente algunos vecinos habían explotado la cría de cerdos de forma masiva, transformando las cuadras en "cochiqueras", pequeños recintos para cada cerda madre, todo de cemento.

El nombre que se le da en esta zona al cerdo es "cocho".

Las ovejas y cabras se guardaban juntas en un corral aparte o separadas dentro de la cuadra de casa por unas barreras. Para el invierno se guardaban gavillas de *abarras* (ramas) de roble, mimbre o de otros árboles. Las colgaban del techo con ramales en el corral de las ovejas y cabras para que comieran las hojas. Las abarras limpias se usaban posteriormente para encender la lumbre del hogar. Además de esto se les echaba pienso en el "cazarro", que era un pesebre, muchas veces colgado para evitar que lo tirasen. El cazarro tenía dos espacios uno para el grano y otro para el forraje.

3. ¿Con qué se alimentan los animales en el establo?

En verano las vacas, ovejas, cabras y yeguas cuando no trabajaban se sacaban al monte o al campo con el pastor de villa correspondiente y no se les daba más pienso.

En invierno a las caballerías se les daba pienso seco de paja y cebada, algunos de harina de cebada. A los vacunos les daban alholva cocida o harina de cebada, de yeros, de maíz, de arvejas u otros granos, también les daban alholva en rama y paja de trigo, avena o algo de cebada que se empleaba más para echar de cama en la cuadra por tener el inconveniente de la rampa. Otro alimento para el ganado vacuno era la remolacha y los nabos picados.

A las cabras y ovejas, además de las gavillas de abarras (ramas) de roble, chopo, fresno u olmo, se les daba paja de avena, alholva y yero en rama. Últimamente les daban alfalfa seca y también remolacha picada.

Para los cerdos se cocía una caldera de berza, patatas con salvado de trigo o harina de cebada. También se les daba remolacha o gamones recolectados en el monte. En el tiempo que no había ni berza ni patatas, hacían la calderada con ortigas.

A los perros les daban de la caldera de los cerdos o algún hueso después de cocido.

Las gallinas también participaban del caldero de los cerdos. Además comían grano de trigo, avena y maíz. Últimamente a las gallinas se les alimenta con pienso industrial y lo mismo sucede con las palomas que antes solo comían trigo.

4. ¿Cuándo se saca el ganado a pacer al campo?

Se sacaban todo el año menos cuando había nieve o hielo y aunque no hubiese pasto para que se moviesen. A los bueyes solo los sacaban de mayo a San Miguel (29 de septiembre).

Las caballerías se quedaban en el monte todo el invierno a no ser que hubiese mucha nieve.

Había pastor de villa que se ajustaban el día de San Miguel para todo el año. Había pastor de ovejas, cabras, vacas, caballerías y bueyes de trabajo.

Las vacas y terneros se quedaban en el monte todo el tiempo de verano (5 meses) y se bajaban de quince en quince días a la sal. A las ovejas lachas las dejaban en el monte como a las vacas, mientas que a las merinas las traían a dormir a casa todos los días. A los "cochos" (cerdos) que sacaban al monte les hacían chozas para que se cobijaran durante la noche y si nevaba les subían pienso a las chozas.

El día del Corpus, la Ascensión y Jueves Santo, el ganado se quedaba en casa todo el día para que los pastores tuvieran fiesta.

5. ¿Existen pastos en los terrenos comunales, quiénes y en qué condiciones los aprovechan?

El ayuntamiento de Bernedo se componía antes de la villa de Bernedo y sus tres aldeas de Villafria, Navarrete y Angostina. Cada uno de los cuatro pueblos tiene una dehesa boyal en la que no participan más que los vecinos



Fig. 1: Comederos (1999).

de ese pueblo, tanto en el pasto como en el arbolado. Además cada pueblo tenía otra en los márgenes del río Ega para el ganado de dicho pueblo. El resto del monte era común de los cuatro pueblos.

Estos pueblos de Bernedo tienen además un monte llamado Hernán Ruiz que comparten en comunidad con los pueblos del antiguo ayuntamiento de Lapoblación que estaba formado por esta villa de Lapoblación y sus aldeas de Meano y Marañón. Este ayuntamiento es de la Jurisdicción de Navarra, lo mismo que el monte de Hernán Ruiz. Últimamente se ha segregado Meano y Lapoblación repartiéndose la parte correspondiente.

En los prados y dehesas, desde el día de San Pedro (29 de junio) a la Virgen de agosto (15 de agosto) sólo podían entrar los ganados de trabajo. También tenían reservados los rastrojos hasta ese día. En el monte no había restricciones. Después de la Virgen de agosto se bajaban las vacas y ovejas a los rastrojos.

Los pueblos de Quintana, Urturi, Obecuri, Bajauri, Urarte y Marquinez, han tenido en comunidad el monte de Ezquerran o Izqui Alto hasta el año 1960 aproximadamente. Al hacerse roturaciones dentro del monte, cada pueblo puso cercas de alambre por el límite de monte que correspondió a cada pueblo en el reparto que en 1967 se hizo del arbolado por mediación de la Diputación, impidiendo la comunidad de pastos que hasta 1960 habían gozado. Todos los vecinos de estos pueblos tenían el mismo derecho de pasto tanto con los rebaños de villa como con los particulares.

6. *¿Qué animales se echan al monte y a los pasturajes elevados y cuánto tiempo pasan en tales sitios?*

Al monte alto iban los rebaños de vacas, yeguas, ovejas y cabras, éstas se bajaban a casa todos los días para que las ordeñaran. El chivo la temporada que no tenía que cubrir a las cabras se mantenía en casa. Se subía al monte de mayo a octubre. El ganado "de huelga" (de trabajo) no se echaba a la sierra desde el día de San Pedro (29 de junio) hasta la fiesta de la Asunción de Nuestra Señora (15 de agosto). Tenían reservados el prado, la dehesa y la rastrojera después de recogida la cosecha.

7. *¿Existen en el campo rediles o refugios para el ganado? ¿Cómo son?*

En Bernedo como en sus aldeas había una majada en cada una de sus dehesas. Estaban rodeadas de pared y árboles y dentro también había árboles. Allí se metía al ganado para asestar durante el mediodía y para pasar la noche. Eran redondas como una plaza de toros. Así se evitaba que el ganado se fuera a las fincas haciendo daño.

Por San Miguel (29 de septiembre) se subastaba la basura de la majada y de las calles del pueblo.

En los pueblos de Izquí se conocen varios términos con el nombre de majada, pero no metían al ganado lo dejaban suelto por el monte porque no había fincas a su alcance.

8. *¿Cómo son las marcas de propiedad y los adornos que a veces lleva el ganado en el pelo, en la piel o en la oreja? ¿Qué significan los adornos?*

Al vacuno y caballar no se le marcaba pues se le conocía fácilmente lo mismo que por el cencerro. Tampoco se marcaba a las cabras que siempre iban a su casa, pero alguno les hacía un pizco en las orejas para distinguir a las suyas.

Al ganado que más se marcaba era a las ovejas. Después de esquilárselas se marcaban en la trasera las letras iniciales del propietario con pez caliente y un sello de hierro hecho por el herrero. El inconveniente de este procedimiento era que todos los años después de esquilárselas había que volver a marcarlas. Alguno lo solucionaba haciendo un corte en la oreja.

Adornos en el pelo no se les hacía al ganado. Sólo a las yeguas se les trenzaba la cola o se le daba un nudo en ella al echarlas al monte para evitar que el pelo se enganchara en los matorrales. Cuando volvían se lo soltaban.

9. *¿Qué animales se emplean en trabajos y cuáles se crían para engordar?*

Animales de trabajo han sido la pareja de bueyes, a veces de vacas, la yegua o un macho y el burro.

El trabajo más duro y fuerte se dejaba para la pareja de bueyes que tiraban del carro y del brabán. La yegua o macho tiraban de la rastra o cultivador y del trillo en la era, labor que también hacían los bueyes con trillos más pesados. A las caballerías se le cargaban sacos sobre el lomo lo mismo que al burro pero a éste de menos peso.

Animales de engorde para la venta, terneros, corderos, cerdos y para casa uno o dos cerdos según la familia y sus posibilidades el gallo para la Navidad o para el fin de la recolección, alguna gallina vieja, algún conejo y una oveja para el día de la fiesta patronal del pueblo.

Para engordar cerdos se capaban de tetones (de uno o dos meses de edad). Esto lo hacía un vecino con una cuchilla de afeitar cortándole la bolsa y extrayéndole los testículos. Les echaban un poco de agua y sin coser les dejaban que cicatrizaran. Para las cerdas, novillos y caballos venía un capador de Vitoria.

Los sementales de cerda han sido cuidados por renque entre los vecinos. Al no resultar bueno este sistema un vecino se quedó con él y cobraba a todo el que le traía las cerdas a cubrir, a veces de los pueblos vecinos.

A las ovejas y a las cabras les quitaban y echaban los machos al rebaño según convenía para la crianza de los corderos y cabritos.

Para toro semental se elegía el día uno de enero el mejor novillo del pueblo, al resto se capaba y lo mismo se hacía con el semental viejo. Los últimos años la Diputación Foral ha sido la que se encarga de fecundar a las vacas mediante la inseminación artificial, desplazando a cada pueblo a un veterinario, mejorando de esta forma la raza del ganado.

En el pasado cada pueblo tenía un caballo de parada, pero se abandonó porque había muchos fallos y perdían el año sin parir. El control de los sementales pasó a manos del ejército que atendía los casos de toda la comarca desde Bernedo.

10. *¿En qué labores y cómo son empleados los animales? Animales de tiro de carga y de montar.*

La pareja de bueyes tiraba del carro o de la lera en el monte. El carro se cargaba de leña, mies, grano, patatas, piedra, etc. Antes los bueyes labraban la tierra tirando del arado y últimamente del brabán. En el monte arrastraban troncos sobre la "lera" (carro pequeño pero sin ruedas). También arrastraban los trillos grandes en la era. Los bueyes trabajan juncidos en pareja a un yugo amarrado a los cuernos con una coyunda (correa) larga para cada cuerno, protegiendo la frente del buey de las coyundas que se cruzan varias veces por ella con las melenas (piezas de cuero adornadas por los guarnicioneros con cuerdas de color rojo y trozos de maderas). El yugo iba tapado con la cubierta que era una piel de oveja. Los bueyes solían llevar cada uno un collar de cuero con campanillas o un cencerro. Después del trabajo les colocaban una manta encima para que no se enfriaran con el sudor.

Las yeguas arrastraban la rastra sobre el terreno labrado para desterronar. Otro apero arrastrado por las yeguas o caballos era el marcador que dejaba los surcos para sembrar. Una vez nacida la planta pasaban el cultivador que quitaba la hierba y acollaba la tierra a las plantas. Cuando en el monte resultaba muy pesada la carga para los bueyes se le engancha por delante a la yegua. Para realizar estas operaciones se equipaba a la caballería con un collarín sujeto al cuello y unos tirantes sujetos al collarín y en el otro extremo iba el balancín al que enganchaba los distintos aperos de trabajo. Las caballerías llevaban las cargas sobre su lomo. Para ello se le colocaba la albarda sobre la que se sujetaban los capazos, los ganchos o las tablas también conocidas como "estolas" (astolas), según fuera el género de la carga.

Para montar en la caballería lo normal era sentarse sobre la albarda, pero el médico y algún vecino usaban para ir de viaje el aparejillo (silla de montar).

Hoy el coche y el tractor han hecho olvidar tanto a los animales como a sus aparejos.

11. *¿Qué animales se uncen al yugo? ¿Cómo es éste? ¿Dónde lo fabrican? ¿Qué adornos le ponen?*

Los animales que se unían ("juncían") al yugo eran los bueyes y las vacas. Alguno también usó machos con un yugo diferente del de los bueyes. Aquél se amarraba a los cuernos mientras que éste se sujetaba al cuello. El yugo de los machos ha sido usado rara vez en la comarca de Bernedo.

El yugo de los bueyes usado por todos los vecinos era el yugo cornil. Se fabricaba de madera de haya. Había yugos para un solo buey, que se usaba para arrastrar alguna máquina u otra labor. El yugo para la pareja era de dos modelos uno largo y otro más corto según el trabajo era de mayor esfuerzo y convenía que fueran más juntos o por el contrario necesario que fueran más separados.

En el pueblo de San Román de Campezo, la familia Burguera construía yugos de bueyes para toda la comarca. Cuando lo abandonaron se compraban los yugos en Vitoria y en Ullibarri Arana.

Los adornos que llevaban estos yugos eran incisiones de gubia representando espigas de trigo y ramos de hojas esquemáticas o simples incisiones de rayas paralelas.

12. *¿Cómo es la montura de los animales de carga y la de los animales de montar?*

A las caballerías se les equipaba para llevar carga con la albarda que estaba formada de paja de centeno recubierta de una tela fuerte y cosida. Se sujetaba con la cincha que rodeaba el vientre del ganado. La carga iba amarrada a la albarda y para evitar que se desplazara la albarda por efecto del peso, la albarda llevaba una correa muy ancha, "la tarria" que por debajo de la cola de la caballería rodeaba sus jamones imposibilitando que la carga se

desplazara hacia la cabeza al bajar las cuestas. Otra correa menos ancha por delante del pecho evitaba el desplazamiento contrario. Sobre la albarda así sujeta se colocaban los ganchos o "estolas" según se cargara gavillas de "abarras" (ramas) o sacos. La albarda de los burros era más pequeña que la de los caballos.

El baste o basta hacía la función de la albarda. Era más reducido de tamaño y en su fabricación además de paja llevaba lana. Iba más sujeta al animal que la albarda. Estaba provista de cuatro tacos de madera donde se ataba la carga con sogas. Por otra parte disponía de unas argollas por donde pasaban las correas para conducir el bocado de las caballerías desde la trasera permitiendo la vigilancia de la carga.

Para montar en la caballería se usaba la albarda en la que podían ir dos personas sentadas mientras que en la silla sólo una. Eran pocos los que disponían de sillas, se consideraba como una pieza de lujo.

13. *¿Qué procedimientos se emplean para atar, sujetar, frenar y capturar los animales domésticos? ¿Cómo son el ronzal, el cabestro, la brida y la traba que les impida alejarse demasiado?*

Al ganado vacuno se le ha atado al pesebre de la cuadra mediante una cadena que le rodeaba el cuello y era suficientemente larga como para permitirle estar tumbado o levantado. Para trasladarlos a otro lugar les ataban un ramal a los cuernos para conducirlos aunque lo normal ha sido llevarlos sueltos. Si se llevaba a la pareja iban juncidos al yugo.

A las caballerías se les colocaba unas cabezadas hechas normalmente de correas, también se hacían ramales aunque éstos eran perjudiciales para el ganado al producirles rozaduras. La cabezada terminaba en un ramal o cadena junta a la boca del animal para dirigirle o para atarlos al pesebre. El traslado siempre se hacía atados por ser más ligeros que el ganado vacuno.

Los demás animales estaban sueltos en la cuadra.

Las caballerías cuando se les sacaba al monte con el rebaño del pueblo salían libres de ataduras pues iban bajo el cuidado del pastor correspondiente. Cuando se sacaban cerca de casa para que pastaran un rato se les ataba con una soga larga de un árbol hasta que consumía toda la hierba del entorno. El sistema para impedir a las caballerías que estaban sueltas se alejaran demasiado mientras pacían o para facilitar su captura al necesitarlas, era colocarles en una de las manos la "taranca" (traba). Consistía en una pieza de roble desgastada en el centro lo suficiente para que de verde se doblara abrazando una de las manos del caballo y los dos extremos de la pieza le impidieran dar el paso a la otra mano.

El ganado de trabajo, vacuno y caballar, se "aspeaban", se les desgastaban en exceso los cascos (pezuñaes). Esto se evitaba con las herraduras. A los caballos se les herraba sin dificultad pero a los bueyes había que

colocarlos en un potro que en Bernedo había para dicha operación. El buey quedaba suspendido en el aire por dos palos debajo del vientre y las cuatro patas atadas en sendos descansillos y vueltas para poder ser herradas.

14. *¿Lleva cencerros el ganado? ¿Cuándo? ¿Qué clase de cencerros? ¿De qué forma y material son? ¿Cómo se les denomina? ¿Cómo se sujetan al animal?*

Llevaba cencerro el ganado que se echaba al monte aunque no todos. De esta forma, el pastor sabía localizarlos en el monte aunque hubiera niebla. En Bernedo los cencerros los ponía el pastor cuando entraba en el cargo por San Miguel (29 de Septiembre). El pastor anterior quitaba los suyos y eran sustituidos por los del nuevo pastor. Cada pastor conocía bien el sonido de sus cencerros.

Las vacas llevaban cencerros más grandes que las caballerías y éstas que las ovejas y cabras. La forma del cencerro era la misma sólo variaba el tamaño. Eran de chapa de hierro con baño de cobre. A los grandes de las vacas les llamaban "zumbas", a los medianos de las caballerías "campanillos" y cencerros a los de las ovejas y cabras. En el rebaño de ovejas se le ponía cencerro a unas pocas, a las más ariscas. El cencerro se compraba en el mercado de Vitoria. Alguno recuerda que se han fabricado cencerros en Pipaón e incluso en el mismo Bernedo.

Los collares para sujetar los cencerros los han hecho los mismos pastores con una zara (tira sacada de una rama) de roble o chopo o con una correa ancha. Las zaras las metían en la basura para que se domaran más fácilmente al darles la forma del cuello de los animales. Se ataban juntos los dos extremos con alambre y la curva en que se colocaba el cencerro iba forrado de tela o cuero para impedir que el roce del cencerro rompiera el collar por el desgaste perdiéndose el cencerro. A los dos lados del collar se dejaban unas muescas salientes que hacían que al bajar la cabeza para comer, el cencerro no se colocara para arriba quedándose sin tocar. El badajo del cencerro era obra de los pastores que lo hacían con una punta de cuerno o de un palo de boj. Iba sujeto por una correa.

15. *¿Se ponen campanillas o cascabeles al ganado? ¿Cuándo?*

A los bueyes cuando se les echaba al prado o al monte se les colocaba un cencerro como a las vacas de monte, pero para trabajar se les ponía un collar de cuero que llevaba colgando un par de filas de campanillas pequeñas o una sola más grande colgando como los cencerros. Estas campanillas eran de bronce y tenían el sonido más agudo que los cencerros. También se les ponían las campanillas para ir a las ferias. Los mozos utilizaban estas campanillas para el disfraz de carnaval.

16. *¿Cómo se protege a los animales contra la enfermedad o la mala suerte o contra el rayo?*

En las cuadras se colocaba una estampa de San Antón Abad. El día de San Antón se llevaba a la iglesia pienso para que el cura lo bendijese durante la misa en honor del santo. Este pienso se guardaba para cuando enfermara el ganado. Para curar a los animales se recurría a las malvas que se guardaban en casa después de bendecidas el día de San Juan concluida la misa. El ramo que ese día llevaba la señora de cada casa a bendecir se componía de flores de rosal de malva y de sauco. A los animales les daban vahos de estas malvas.

Otra medida protectora se practicaba el mismo día de San Antón. El pastor o un monaguillo pasaba por las casas recogiendo dinero para pagarle al cura el estipendio de la misa de ese día y para que terminada ésta bendijese a los ganados que para ese momento tenían esperando los pastores en las cercanías de la iglesia para que pudiesen ver al sacerdote que les daba la bendición. En San Román de Campezo ese día hacían pasar a los rebaños por debajo de una sogá atada de un lado al otro de la calle y de la que colgaban unas estolas que habían pedido al cura.

En Bernedo cuando salía un perro rabioso se le quemaba junto con los demás animales contagiados. Al resto de los ganados se les reunía en la majada y se traía de Azuelo (Navarra) una cabeza de San Jorge y se la mostraban al ganado para que los viera a todos en la creencia de que de esta manera se paraba el contagio.

Todas estas prácticas hace bastantes años que se dejaron en el olvido y sólo se acudía al veterinario que recetaba el medicamento correspondiente a cada enfermedad.

17. *¿Qué medios caseros se emplean para curarles en cada caso? ¿Existen curanderos para los ganados?*

Aunque había veterinarios se ha seguido el uso de algunos remedios caseros para curar a los ganados.

Si el buey se hincaba un clavo se curaba con aceite frito muy caliente y lo mismo se hacía con las personas. Cuando tenían infectadas las pezuñas cocían "ostulas" (muérdago) y con el agua hervida se le curaba. Después le daban "zotal", desinfectante industrial que también se empleaba para limpiar las cuadras. A los bueyes cuando llevaban varios días sin comer les engargantaban vino como alimento.

A las yeguas para el dolor de tripas o formación de gases, que les afectaba con frecuencia, se les daba unas corridas al trote para que echaran los gases y después con un palo de acebo de un metro se le pasaba por debajo del vientre dándole con él masaje. Se usaba el acebo porque era más rígido que otros materiales siendo más efectivo el remedio.

Las mataduras (heridas de piel) y rozaduras las curaban aplicando en ellas yodo o "zotal".

Al ganado caballar cuando estaba con torzón (empacho) les daban una infusión de manzanilla con anís.

A todos los ganados en general cuando estaban empachados les daban a tomar una infusión de manzanilla con aceite para que moviera el vientre. A los bueyes además les daban pelo de gato para que por asco devolvieran por la boca.

Las heridas las curaban con el agua resultante de la cocción de malvas o con salmuera (agua hervida con sal y vinagre).

A las vacas cuando les daba "pelo" (mamitis) se le untaba la ubre con manteca de cerdo caliente o vino caliente o salvado de trigo revuelto con sal y bien caliente aplicado a la ubre.

Cuando un animal se tronzaba, se le pizmaba (dar pez) la pata y se le entablillaba.

Siempre había algún vecino más experto y cuando surgían los problemas se acudía a él.

El veterinario ha hecho con su trabajo, desaparecer estas prácticas. Él atendía a los pueblos de una amplia zona desde Santa Cruz de Campezo. Al principio lo ajustaban los pueblos y le pagaban en especie (en grano) cada año según el número de cabezas que tenía cada vecino.

18. *¿Se bendicen los establos y los animales en algunos casos? ¿Cuándo?*

A los animales se les bendecía todos los años el día de San Antón Abad. Ese día se les sacaba de casa algo más tarde esperando que el sacerdote finalizara la misa. Éste bendecía a los distintos rebaños que esperaban la bendición antes de salir para el campo o monte. Ese mismo día se bendecía comida para los animales lo mismo que el día de San Blas.

19. *¿Se colocan en el establo estampas de santos, cruces u otros objetos de carácter religioso, con el fin de asegurar la buena suerte del ganado?*

En las cuadras la estampa más común era la de San Antón. También se colocaban estampas de Nra. Sra de Codés o de Ocón e incluso de Estibaliz. No todos colgaban estampas en el establo.

Otro elemento protector que se colgaba en la cuadra era un ramo de flores de sauce bendecido el día de San Juan (24 de junio).

20. *¿Se utilizan amuletos para proteger a los animales? ¿Cómo son? ¿Dónde se les pone? ¿Existe algún animal cuya presencia en el establo es saludable para el ganado allí cobijado?*

No se recuerda nada en este sentido.

21. *Cuando se adquiere algún animal, ¿se hace con él algún rito o ceremonia para que se aclimate o acostumbre a la nueva residencia?*

En Urturi recuerda alguna persona cómo antes cuando se traía de fuera un gato a la casa, antes de abrirle el saco en que lo traían se le pasaba por el fogón de la cocina para que cogiera humo y se hiciera de la nueva casa. Después le soltaban del saco y le daban de comer.

22. *¿A la compra o venta del ganado se asocian ritos y costumbres especiales?*

El trato en la compraventa se cierra con un apretón de manos entre el comprador y el vendedor.

En Bernedo dicen que cerrar el trato a "tira ramal" exigía fijarse bien en lo que se compraba, porque si después se descubría algún defecto al animal ya no se podía darle la vuelta al trato.

En esta comarca los tratantes que frecuentaban las casas eran conocidos de todos. Procedían de Lagrán o de Maestu.

Las ferias a las que se acudía eran la de San Martín (11 de noviembre) en Santa Cruz de Campezo, la de Belorado y Miranda en marzo que se aprovechaba para traer cebollino (planta de cebolla) y la de Santiago (25 de julio) en Vitoria en la que se proveían de caballería y útiles para la trilla. A Estella se acudía menos.

23. *¿En qué unidad monetaria se establece el precio? ¿Qué importancia tiene el ganado en la economía familiar?*

Aunque se han intercambiado un ganado por otro u otro objeto lo corriente ha sido la compra por dinero. La unidad monetaria utilizada ha sido la peseta. Hace no muchos años la unidad era el real con la que alguna persona mayor todavía hacía sus cálculos y valoraciones.

La fuente económica en esta zona no ha sido homogénea. En todos los pueblos la ganadería ha sido primordial pero mientras en los pueblos ubicados en el valle de Bernedo gozaban del aporte agrícola que era de tanta importancia para el ganadero, no sucedía lo mismo con los pueblos situados en las estribaciones de Izki. En éstos el aporte en la economía familiar provenía principalmente de la ganadería, en segundo lugar los aportes provenientes del monte como el carbón y sólo en tercer lugar la ocupación agrícola. Sus fincas además de menos fértiles eran más altas.

Hoy podemos decir que tanto en unos pueblos como en los otros se vive exclusivamente de la agricultura, aunque en los últimos años se está abandonando porque están cayendo los precios de la patata de siembra que ha sido el cultivo preferente. Se huye a la ciudad atraídos por una vida menos dura.

24. *¿Cómo se llaman las diferentes especies de animales según la edad, sexo o situación?*

- Al ganado vacuno se le llama:
Adultos: vaca, toro y al castrado buey.
Hasta cuatro años novillo, novilla.
Hasta seis meses ternero, ternera.
Al recién nacido becerro y chala.
- Al caballar:
Adultos: caballo, yegua y macho, mula.
Hasta dos o tres años potro, potra.
Hasta seis meses lechal.
- A los cerdos:
Adultos: cocho, cocha.
Hasta los dos años primales, gorrines o churrines.
Hasta los dos meses, tetones.
- Al lanar:
Adultos: oveja y carnero.
Hasta dos años, primales o corderos de pasto.
Hasta el año, lechales.
Hasta dos meses, corderos.
- Al cabrio:
Adultos: cabra y chivo.
Hasta dos años, primales.
Hasta un año, lechal.
Hasta dos meses, cabritos o chotos.
A las crías de conejo las llaman gazapos.

25. *¿Cuáles son los nombres más corrientes con que son designados los animales domésticos?*

A los animales domésticos se les pone un nombre como a las personas el apodo, fijándose en las cualidades del animal, bien su color, la forma del pelo u otra característica.

Así a los perros se le ponían nombres como: lobo, pesquí, zagal, chulo, etc.

A las cabras: pinta, negra, mestiza...

A los bueyes: castaño, moro, rubio...

26. *Modo de tratar con los animales: mediante ciertas palabras, gritos, silbidos, gestos, caricias, palo, aguijón, látigo, etc.*

Para dar órdenes al ganado vacuno se usaba una bara con un aguijón en un extremo.

A las caballerías se les atizaba con el mismo ramal que le ataba o con un látigo en la trilla.

A las ovejas y cabras se les hacía obedecer con un palo y el perro.

El pastor para gobernar el rebaño de vacas y yeguas, además del perro llevaba la cachava (palo con una porra en el extremo) para lanzarla al ganado que no obedecía.

En casa para el gato se usaba una zurriaga con un cascabel que con solo oír el cascabel respondían para evitar algo peor.

Las palabras usadas para dar órdenes a los ganados eran:

A los bueyes:

¡Aida! Para que tiren.

Un silbido y diciendo ¡oh, alto! Para que paren.

A las caballerías:

¡Arre! Para que tiren.

¡So! Para que paren.

¡Güesque! para que giren a la izquierda.

¡Güella oh! Para girar a la derecha.

A las ovejas se les llamaba repitiendo borrialla, borrialla... o dando un sonido con la letra "r" prolongada.

A las gallinas diciéndoles: titas, titas, curri... tas, titas, titas repitiéndolo varias veces para que acudieran.

A los cerdos los llamaban diciéndoles: gurrís, gurrís...

A los patos repitiendo: pay, pay, pay...

27. *¿Qué animales se crían para la matanza y consumo de casa? ¿Cómo se hace la matanza y en qué forma se aprovechan las carnes y la sangre?*

Animales especialmente criados para comer en casa son:

En invierno se mataba un cerdo o dos si la familia era más pudiente. Era la base de la despensa familiar.

En verano por las fiestas patronales se mataba una oveja o cabra para los banquetes sociales de invitados y forasteros.

Junto a estas dos matanzas más importantes había otras, alguna también importante, como el cordero que tanto en Obécure como en Bajauri o Urturi, mataban para la víspera del Corpus Cristi que los tres pueblos juntos iban de rogativa a la ermita de Nuestra Señora de Okon. Con la sangrecilla hacían un revuelto con huevos que llamaban "ficachía" y con un huevo duro para cada miembro de la familia que acudía a la romería, servía para el almuerzo que reponía las fuerzas después de la caminata a la ermita. El alguacil de cada pueblo repartía entre sus convecinos el vino que ese día daba el concejo a los que asistían a la romería. El almuerzo lo iban calentando en la cocina de la ermita. El alguacil no llevaba almuerzo por tener que repartir el vino, pero participaba del de sus convecinos. Reparadas las fuerzas se asistía a la misa solemne. Al finalizar la misa tenían la comida en la que daban cuenta del cordero asado que cada familia había traído ya preparado desde casa. El alguacil seguía repartiendo vino. Para el día siguiente, fiesta del Corpus Cristi se comía el "patorrillo" del cordero: las patas forradas con las tripas, todo bien limpio se guisaba en una cazuela de barro. Otro plato lo hacían con la "cabezuela".

En Bernedo también se preparaba la "ficachía" para la romería a la ermita de San Tirso en la cumbre de la sierra

de Toloño. A esta romería con Bernedo asistían los vecinos de Navarrete, Vilafría y Angostina. El mismo plato preparaban en sus romerías a San Fausto de Bujanda los pueblos de Quintana y San Román de Campezo.

Para las fiestas patronales se engordaba una oveja o una cabra y se hacían morcillas con la sangre y el sebo añadiendo unos pimientos verdes y el arroz. Se comían en los almuerzos de los días de la fiesta. La comida del mediodía se hacía a base de la carne. Con el paso del tiempo se fue enriqueciendo el menú añadiendo algún plato de carne de ave como pato o gallina, concluían con postre de fruta y licor.

Otros animales que se engordaban en casa para el consumo doméstico eran gallinas y conejos.

Sin duda la matanza más importante era la del cerdo. Mientras los hombres mataban el cerdo las mujeres recogen la sangre que va cayendo en un recipiente a la vez que la revuelve con la mano para evitar que se cuaje quitando las madres. Después la colaban. De víspera habían cocido el arroz para que estuviera frío y lo extendían en una sábana limpia. En un barreñón se mezclaba con la manteca del cerdo bien picada, se agregaba la sangre, pimienta molida, sal y algunas añadían unas gotas de canela. Dicen que las morcillas tienen que tener de todo y no saber a nada. Las tripas del cerdo después de bien limpias se "salmorreaban" con sal y ajos majados y unas gotas de vinagre para dejarlas limpias completamente y se llenaban de la mezcla del barreñón. Después se ataban o cosían y se cocían en una caldera, revolviéndolas con una hoja de berza. Una vez cocidas se sacaban colocándolas sobre helechos secos y cubriéndolas con un lienzo para que se recocieran. Algunos las guardaban en aceite para el verano. Del estómago del cerdo hacían una morcilla mayor "el morcillón" que se comía en la cena del día de la matanza a la que acudían los pastores y los vecinos que acompañaban en la matanza. Se llevaba presente al maestro y al cura. Se componía éste con un trozo de hígado, una chuleta, un hueso del rosario (columna vertebral) y tres o cuatro morcillas.

Matanza.— Por la mañana antes de la matanza se daba aguardiente incluso a los niños. Se mataba con la ayuda de algún vecino. Después se chumarraba o chucarraba con helechos secos para quitar el pelo y la primera piel. Se raspaba con un cuchillo echando agua a la vez. Antes de chucarrarlo se le cortaban las orejas y las patas desde el codo y se añadía sal en los cortes. Concluido todo se ataba al cerdo en una escalera algo más larga que él con las coyundas (correas de atar el yugo a los bueyes) que así se engrasaban. Se ponía tiesa la escalera apoyada sobre la pared de la casa. Se le abría de arriba abajo, recogiéndole las entrañas en un cesto cubierto de un lienzo y con ello se iba al río a limpiarlo. Al cerdo se le dejaba abierto en la calle para que pasara la noche y se enfriara bien para descuartizarlo al día siguiente. Las tripas había que desenredarlas en caliente quitándoles la manteca que se añadía a la de las

morcillas. Al día siguiente se le quitaban los jamones, las costillas y la cinta (lomos). El último se sacaba el hueso del rosario o bisca (columna vertebral). Las cervicales se empleaban para la cena cocidas con patatas o berza y una chuleta. Para la cena anterior, la del día de la matanza, se ponía hígado y las "landrillas" (glándulas que se hallan debajo de la "cajilla" o mandíbula inferior). Las landrillas también se conocen con el nombre de "reteruelas". Se separaba la carne de los huesos empezando por los brazuelos (patas delanteras) y el jamón que no se guardaba. Se picaba todo el magro con el cuchillo, últimamente se ha hecho con una máquina. En agua se diluía pimentón molido y se añadía ajos majados a los que previamente se les había extraído la guía germinal para evitar que se pierdan posteriormente los chorizos y se completaba con sal. A esto le llaman adobo. Se ponía agua suficiente para diluir el pimentón sin que quedasen grumos. Primero se diluía la sal, la medida la daba un huevo que se echaba al fondo del agua, cuando subía a flote se dejaba de añadir sal.

Para adobar se usaba un barreñón que compraban a los vendedores ambulantes de Navarrete de Rioja que cobraban por él tanta avena como cabía dentro. Colocaban en el barreñón la carne picada y la mezclaban con el adobo. Se tenía dos días o tres en adobo. A veces se metía entre las "chichas" (carne picada) la cinta (el lomo) que se quería guardar y así no tomaba mucha sal. Después lo colgaban en la cocina a secar y para que cogiera un poco de humo.

A parte se adobaban también las costillas, huesos, orejas, patas, careta y panceta (vientre que es más delgado). Este adobo se hacía sólo con agua sal y ajos majados y estaban dos días, después se les untaba con pimentón y se colgaba en la cocina. Si se querían guardar en aceite no se dejaban secar demasiado.

A los dos días se sacaban del barreñón a la sartén unas chichas para probar si estaba a punto de sal. Se freían y se comían. A este plato le llaman "chichiquis". Si estaba bien se comenzaba a enchorizar, a meter las chichas en la tripa. Antes esta labor se hacía a mano con un embudo, después se ha realizado con la misma máquina de picar las chichas. Ya no faltaba más que colgar los chorizos en la cocina para que a fuego suave fueran curando con la temperatura de la cocina y cogiendo un poco de humo.

Para aprovechar el chifarro (aparato respiratorio del cerdo) y el libiano (pulmones) y otros desperdicios del tocino, se mezclaban con una parte de chichas y se hacían los chorizos llamados de sábado que eran de segunda calidad, porque resultaban más oscuros, pero de sabor eran mejores.

No restaba más que guardar el tocino en un arca cubierto de sal. Lo mismo se hacía con el jamón que se sacaba después de la sal y se metía al río bien pisado por una piedra grande. Cuando había perdido la sal se untaba de adobo y se dejaba curar en la cocina.

28. *¿Se cultivan abejas? ¿Cómo es la colmena? ¿Cómo se llama? ¿Dónde se coloca? ¿Cómo se llama el panal?*

Como el resto de la vida tradicional ha sufrido un gran abandono. Hoy apenas hay quien cultive abejas, pero el que lo hace es a mayor escala que antes y asociados a otros de otras zonas de la provincia. Las colmenas hoy son diferentes de las de antes, son cajas de madera bien construidas por un carpintero y los panales los coloca el apicultor en la colmena por medio de unos bastidores intercambiables.

Hasta hace unos años tenían abejas alrededor de la mitad de los vecinos. A las colmenas se les conocía con el nombre de cuezo. Eran troncos de árboles huecos y cerrados en los extremos con una pequeña entrada para las abejas y dentro ellas construían los panales sujetándolos a las paredes del tronco. Parecidos a éstos los hacían con cuatro tablas clavadas que también se llamaban cuezos.

Éstos se colocaban en filas superpuestas sobre el suelo dentro de un recinto de cuatro paredes cubiertas de un tejado, de forma que la entrada y salida de las abejas (la piquera) de los cuezos quedaba hacia la calle, cerrando así el pequeño edificio que se denominaba "bejera". Por dentro quedaba un pasillo entre el fondo de los cuezos y la pared para pasar y extraer la miel al fin del otoño. Alguna "bejera" entre el apilamiento de los cuezos y el tejado disponía de un piso con un fogón para las labores de extracción de la miel y la cera.

Las bejeras se colocaban en un sitio abrigado de los vientos en una finca o huerto propios.

29. *¿Cómo se recoge un enjambre que se halla en un árbol o en una peña? ¿Cómo se señala que tiene dueño? ¿De qué otro modo se adquiere un enjambre?*

Para recoger una abeja (enjambre) que escapaba de una colmena, se empleaba un recipiente llamado "cogedera". Estaba construido de paja de centeno y corteza de zarza que le daba mucha resistencia. La forma era ovalada con base y boca estrechas.

Para meterlos en la "cogedera" les daban humo con un fuelle dentro del que se requemaba un trozo de saco o una moñiga seca.

De la "cogedera" se llevaba al cuezo del que se había escapado o se metía a otro vacío en el que se había puesto miel para que no se marcharan y se asentaran en él.

Hasta que no se cogía el enjambre no tenía dueño.

30. *¿Qué se hace para obligar a posarse un enjambre que va volando? ¿Cómo se habla con las abejas?*

Para que se parase el enjambre que escapaba, golpeaban dos piedras una en cada mano, como quien

aplaude, porque decían que las abejas tienen miedo a la tormenta y se paraban para resguardarse. Dicen que estás viendo a las abejas bebiendo en un río, si de repente truena por causa de una tormenta, desaparecen todas rápidamente.

Otro procedimiento para que se paren es echarles tierra o con las piedras tocar con una caldera o tambor.

Con las abejas no se hablaba, pero cuando se refieren a ellas se les denomina "gente" como a las personas. Dicen: "este enjambre tiene mucha gente", indicando que son muchas las abejas. Esto no se aplica a los demás animales, es solamente al referirse a las abejas.

31. *¿Cómo se recoge la miel? ¿Cómo se hace la cera? ¿Qué se practica con las abejas a la muerte de algún miembro de la familia de sus dueños?*

La miel se extrae una vez al año por Navidad. Se abría la tapa del fondo del cuezo que es donde almacenaban la miel. Se le daba humo para evitar picaduras. Se cortaba el panal con un hierro largo terminado en una especie de espátula cortante, desprendiendo del cuezo el trozo que se quería coger. Con otro hierro similar pero con la cuchilla en ángulo recto en el extremo se hacía el corte vertical que soltaba el trozo del panal que se sacaba a un caldero. A las abejas se les dejaba miel suficiente para que pasaran el invierno. Si éste era largo en ocasiones les ponían miel de la que antes se sacó. El caldero con los panales lo arrimaban a la lumbre para que se calentara la miel. Después lo estrujaban con las manos para separar la miel de la cera. La miel se pasaba por un colador grande de tela con la ayuda de dos palos. Así pasada la miel por este tamiz quedaba limpia. Alguno para esta operación disponía de un artefacto de dos planchas de madera como una prensa donde se colocaba el colador de tela y con unos tornillos iban presionando hasta que pasaba toda la miel limpia.

La cera se lavaba en un recipiente con agua. Después se cocía en esa agua harina de trigo de lo que resultaba un postre que se llamaba "hormigos". Retirada esa miel residual de la cera, ésta se cocía en una caldera con agua teniendo cuidado de que no se incendiara al hervir. A continuación se pasaba por un colador de tela más claro que el de la miel. Pasaba la cera y el agua, aquélla quedaba flotando sobre el agua resaltando su color amarillo limpio. Antes de solidificarse le habían colocado una lazada de cuerda o tela. Al enfriarse quedaba pillada y servía para colgar la torta de cera en el alto. Alguno la operación de separar la cera la ejecutaba con una prensa.

La miel se guardaba en tinajas de barro y los días de hielo la revolían con un palo fuerte consiguiendo que la miel perdiera el color oscuro y tomara un aspecto crema claro a la vez que se endurecía y perdía la movilidad. En verano si estaba al calor recuperaba el color oscuro y perdía la solidez.

Con la cera hacían las velas para las sepulturas y para luz de la casa cuando no había electricidad y para encerrar la tarima de la casa y de la iglesia.

32. *¿Hay familias que se dedican especialmente a la ganadería o al pastoreo? ¿Hoy son más o menos numerosas que a principios de este siglo?*

Antes todas las familias vivían de la ganadería, aunque también se dedicaban a otros trabajos en el monte y en la agricultura. Algunos se dedicaban al oficio de pastor que todos los años salía a remate en el concejo. Cada rebaño de la villa, que se formaba con los ganados de cada vecino, se adjudicaba al que hacía la oferta más económica. A los pastores no se les permitía trabajar en la agricultura.

Al igual que todo lo relacionado con la ganadería, también los pastores han desaparecido. Hoy sólo queda alguna familia con una granja de ganado vacuno todo estabulado.

33. *¿Hay majadas o seles en montañas elevadas? Seles veraniegos y seles invernales. ¿Cómo son y cómo se utilizan?*

Bernedo y cada una de sus tres aldeas de Navarrete, Villafría y Angostina, tienen cada una su majada rodeada de pared de piedra con una entrada o barrera que se cerraba con tres latas a distinta altura del suelo embutidas en unos postes uno a cada lado de la entrada. En verano se metía el ganado del pueblo para pasar la noche. De este modo se evitaban los daños en las fincas. También se metían a asestar en los días de calor.

Los pueblos de la órbita del monte Izki, tenían cada uno su majada dentro del monte común de Izki en las proximidades de cada pueblo. Eran sitios abrigados pero sin cerraduras. En ellas se juntaban los ganados y pastores de cada pueblo. El ganado mayor permanecía en el monte hasta que venían las nieves y los hielos destruían el pasto. Entonces los bajaban a casa aunque a diario los sacaran al campo algunas horas para que se movieran. A

este respecto se decía "los hombres y las yeguas poco tiempo en casa". Las yeguas en la cuadra se movían mucho y los hombres en invierno no hacían nada en casa sino estorbar. Hasta pasado abril no se sacaba el ganado al monte. Por eso se decía "la vaca y la oveja vieja en abril deja la pelleja". Cuentan que un maestro gallego le dice a un alumno que se apellidaba Abril "si no habría abril, no habría año ruin" y dicen que el alumno le contestó "si no andaría viento gallego abril siempre sería bueno". El viento gallego es el viento del noroeste que en abril trae borrascas frías que retrasa los pastos y hiela las flores.

34. *¿Cuándo los pastores suben a ellos? ¿Hay días señalados para eso? ¿Llevan a sus familias? ¿Cuándo bajan?*

Al monte no se subía hasta que salía el pasto. El pastor bajaba a casa todas las noches en Izki y dejaba el ganado suelto en el monte. Por la mañana madrugaba y subía antes de amanecer que es cuando movía el ganado, de noche estaba echado. Lo mismo con el calor de mediodía el ganado mayor "asestaba", se metía al resguardo de los árboles y no se movía y las ovejas "amorraban" que era la misma operación resguardándose del sol metiendo la cabeza una debajo de otra.

35. *¿Qué animales se llevan a los pasturales elevados? ¿Ovejas, cameros, puercos, cabras, caballos...?*

No se subía ningún animal fuera del rebaño y el perro.

36. *¿Qué razas o tipos de ovejas se crían? ¿Qué patos y qué montañas son los más apropiados y provechosos para cada tipo?*

Se crían ovejas lachas y merinas. Las lachas se quedaban en la sierra o en Izki y las merinas se traían todos



Fig. 2: Redil moderno (1999).

los días a casa pues eran débiles para el frío y el agua ya que se empapaban. Las tenían en las fincas y en los pastos bajos. La merina daba buena lana. Por el contrario la lacha, de peor lana le permite escurrir el agua cuando llueve, no sufre y se adapta mejor al monte. En los pueblos de Izki había menos extensión de terreno cultivado, hoy se ha ampliado mucho la roturación de monte. En Bajauri recuerdan los términos de la Rasa, Zurrubarra, Solbicora, Reputa, Zagalacocha y otros como monte y están roturados. En estos pueblos tenía dificultad la oveja merina, a pesar del aprecio que tenía su lana.

37. *¿En qué forma se manifiesta el derecho de propiedad en los pasturajes de altura? ¿Son éstos de algún sindicato, de algún pueblo o federación de pueblos, o de algún particular?*

El derecho de propiedad en los pastos de altura o como aquí se conocen en la comunidad de pastos, se manifiesta a través de la costumbre y uso inmemorial y documentado por lo menos desde el siglo dieciséis.

Bernedo con sus tres aldeas de Villafria, Navarrete y Angostina, que hoy son de Alava, juntamente con Lapoblación y sus aldeas de Meano y Marañón que son de Navarra, han tenido hasta hace unos treinta años una comunidad cuya propiedad compartían no sólo en pastos sino en toda la riqueza que dicha comunidad producía. Se la ha conocido como el monte de Hernán Ruiz. El ayuntamiento de Lapoblación que lo forman este pueblo y el de Meano donde hoy radica, consiguió que los otros pueblos cedieran y se segregó con una parte proporcional del monte. Siguen con el resto en comunidad, el ayuntamiento de Marañón y Bernedo con sus aldeas. El monte de Hernán Ruiz se ubica en territorio navarro.

El monte de Izki ha estado formado por dos comunidades: Izki Alto e Izki Bajo. De cada uno de estos montes eran propietarios una comunidad de pueblos cada uno en todos los frutos de aguas, pastos, árboles, pesca o caza.

Izki Alto lo componían los siguientes pueblos: Marquínez, Urarte, Bajauri, Obecuri, Urturi y Quintana.

En Izki Bajo entraban algunos de los pueblos anteriores como Quintana y Marquínez, además de los de San Román de Campezo, Corres, Maestu, Apellániz y Arlucea.

Cada una de estas comunidades tenía su día de junta general que en Izki Alto era el día de San Bernabé (11 de junio) y el día de San Miguel (29 de septiembre) en Izki Bajo. Tanto una comunidad como la otra celebraban sus juntas generales como extraordinarias en el monte bajo al abrigo de una peña, donde además de la junta celebraban la comida. Izki Alto lo hacía en la peña Axxorri e Izki Bajo en la peña de Larraneta o Larneta. Cada pueblo es representado por su alcalde montanero que no tiene que ser el del concejo del pueblo. Tienen sus ordenanzas del siglo XVI en ambas comunidades. En la segunda mitad del siglo XIX y por presión de la política liberal, se hace un

reparto del arbolado. Hasta el año 1960 siguen con el pasto del monte en común como lo habían traído de tiempo inmemorial, pero a partir de esta fecha se empiezan a hacer roturaciones y cada pueblo empieza a cerrar con cercas de alambre el trozo del reparto de 1867. Surge algún problema entre los pueblos pero la decadencia de la ganadería y el incremento de la agricultura hace que hoy ya no quede otra cosa que el recuerdo de lo que han sido estas comunidades.

38. *¿Cómo están distribuidos los pasturajes en las montañas?*

En Bernedo toda la sierra y montes bajos, salvo el trozo que corresponde a la dehesa de cada pueblo, es comunero de los cuatro pueblos.

El monte de Izki hoy está repartido entre los pueblos que disfrutaban en común de los pastos. Cada pueblo tiene su parte de la que no participan ya los demás.

En cada pueblo tanto el monte como las fincas después de recogido el pan, se disfruta por igual entre los vecinos de todos los pastos. El concejo de cada pueblo recauda un dinero por cabeza de ganado.

39. *¿Cómo son las chozas de los pastores? ¿Qué piezas comprenden? ¿De qué material están hechos? ¿Cómo es el corral y cuáles son sus funciones? ¿Qué otras construcciones (cobertizos o bordas, cochiqueras, gallineros, etc.) acompañan a las chozas?*

Hoy no quedan chozas. La choza no era vivienda, sino refugio del mal tiempo, pues la noche la pasaban los pastores en sus casas.

Las chozas se construían con troncos. Se clavaban en el suelo dos troncos con una horquilla en la parte superior para sujetar otro tronco "gallur" (caballete). Del gallur bajaban varios troncos más delgados e inclinados hasta el suelo formando la choza a dos aguas. Todo se cerraba con tepes o últimamente con hojalatas, con el mismo material se tapaba uno de los extremos y el otro se dejaba como entrada. Similar a ésta era la choza de los carboneros, salvo que la entrada se hacía en una de las vertientes y que su tamaño era mayor. Dentro solían construir un camastro de troncos cubiertos de "biercol" (brezo) o helechos sobre el que extendía el pastor su manta y se acostaba.

40. *¿Hay establos de montaña donde se refugia el ganado?*

No hay ni se ha conocido.

41. *¿Hay chozas comunes para varios pastores? ¿En qué condiciones las utilizan? ¿Cómo se ejerce el derecho de propiedad o de usufructo sobre la choza? ¿Qué extensión tiene? ¿Cómo se pierde? ¿Quién lo hereda?*

No hay chozas.

42. *¿Hay pastores "itinerantes" o que no tienen morada permanente en los pastizales veraniegos y que van cambiando de pastos y montaña en breves intervalos de tiempo? ¿Cómo son sus chozas o refugios y qué sitios ocupan? Describese la vida trashumante de los pastores. ¿Dónde pasan éstos el invierno?*

No hay trashumancia.

43. *¿Existe algún reglamento de pasturajes escrito?*

Las ordenanzas de los montes se van acomodando a las nuevas formas de vida, por lo que son cambiantes.

El Ayuntamiento de Bernedo publicó en 1892 en la imprenta provincial de Alava unas ordenanzas municipales, en las que se incluyen unos capítulos relativos a la ganadería que se adjuntan.

También el concejo de Bernedo y su jurisdicción, adjunto unas ordenanzas sobre el ganado lanar elaboradas el año 1789.

De las comunidades de Izki están publicadas las ordenanzas correspondientes, la de Izki Alto, que corresponden al año 1671, en el tomo XXIII (1969-70) del Anuario de Eusko-Folklore. Las de Izki Bajo corresponden al año 1584 y están publicadas en el nº 0 de la revista *Ohitura*, Vitoria-Gasteiz, 1981.

ORDENANZAS MUNICIPALES DE BERNEDO 1892

CAPITULO DIEZ

De los animales campestres, caballerías y ganados:

Art. 115. Las gallinas y palomas deberán estar cerradas, particularmente en la época sementera y frutos pendientes, hasta después de terminada la recolección, bajo multa de una peseta.

Art. 116. Toda gallina, pavo, paloma, etc., que entra en heredad que se halle sembrada o plantada con fruto pendiente, será denunciada y castigado su dueño, con multa de veinte céntimos de peseta y abono del daño causado.

Art. 117. En todo tiempo deberán permanecer cerrados los cerdos en casa de sus dueños, el que se encontrare en las vías públicas y dentro de la población, abandonado por su dueño, pagará este una multa de quince céntimos de peseta e indemnización de daño causado, si fuera en heredad rural.

Art. 118. Las caballerías mayores y menores o ganados de cualquier clase que sean, cuando pastaren deberán hacerlo atados de modo que no puedan hacer daño en finca alguna, pues encontrándose sueltos y abandonados por sus dueños incurrirán en la multa de una a tres pesetas, sin perjuicio del daño causado.

Art. 119. Queda prohibido el pasturar ninguna clase de caballería ni ganado, ya sea vacuno, lanar, cabrío o de cerda, a ninguna persona que no tenga la edad de catorce años cumplidos, bajo la multa de una a cinco pesetas.

Art. 120. Igualmente queda prohibida la salida del ganado lanar antes de la salida del sol, debiendo regresar a su corral antes de anochecido, bajo la multa de cinco a diez pesetas.

ORDENANZAS DE BERNEDO

La villa de Bernedo y Aldeas de su Jurisdicción habiendo tratado y conferenciado, sobre las utilidades que pueden resultar a sus vecinos, de que tengan ovejas de común, delibero al concejo de común acuerdo, conferir su poder y veces a Angel Marz y Baltasar Domingo Lopez de Alda, vecinos de dha. Villa, para que los dhos proporciones un método firme y equitativos, que asegure la permanencia en común, y guarda del ganado de la lana, en virtud de cuya comisión, que tienen aceptada y de nuevo la -----, pasaron a formar el plan con los puntos siguientes.

Cap. 1º

Prim.^o que las cabezas de ganado lanío, que consta según declaración jurada de Peritos, que se pueden mantener, se han de repartir por iguales partes entre sus vecinos, es a saber ochocientas y cincuenta en esta forma: trescientas y setenta a Bernedo, a Villafria ciento y ocho, a Navarrete ciento y cincuenta, y Angostina doscientas y veinte y dos, cuyas partidas componen dho número total.

Cap. 2º

Que ningún vecino particularmente, pueda tener revañño, sino que todos los que tuvieren ovejas, se haian de sugetar a echarlas vajo el palo del pastor conejil, sin escusa ni pretesto alguno.

Cap. 3º

Que los vecinos que tuvieren disposición puedan tener el número de cabezas que les acomode, no escediendo del que debe existir, según la declaración arriba espresada con la advertencia de que siempre que se espermentare esceso de cavezas mas que el número señalado las haia de sacar en el término de quice días aquella persona o personas que tubieren mayor número vajo la pena de cien maravedis de cada caveza que se aumentara según su contumacia.

Cap. 4º

Que ningún vecino tenga acción de ceder a otro el numº de cavezas que le cupiere, por que la falta del que no tenga ha de redundar en veneficio comun.

Cap. 5º

Que, el pastor o pastores que se condugere para la guarda de dho. ganado, se haia de ajustar a cada un año en el sitio acostumbrado como las demás ganaderías no en otra forma.

Cap. 6º

Que, el reconocimiento de las cavezas existentes para el pago de dho. ganado que devera hacerse por los

señores regidores de villa y Aldeas, el día dos de noviembre de cada un año, haya de ser con toda justificación para ver si se excede de el num^o y mandar quitar las sobran.^s dexando el arvitrio al Señor Procurd.^l Síndico gene.^l desta Villa y su Jurisdi.ⁿ el poder reconocer si ha sido o no con arreglo el hecho por los Señores, para que no siendo hecho según se espresa de cuenta al señor Alcalde dho. Señor Procurad.^l para que ponga el correspond.^{te} remedio.

Cap. 7^o

Que, los Machos Mardanos necesarios para el aum.^{te} de ganado se han de elegir por el Regim.^{to}, con acuerdo del pastor anualmente de los corderos que en cada año existieren y pareciere ser mas comodios para dho. efecto avisando a los dueños los mantengan sin castrar ni vender por espacio de cinco años, en cuiio tiempo deveran ser exentos de contribucion de soldada al pastor y de los daños que estos ejecuten quedando la satisfacción a cargo de la comunidad, y si alguno de los Mardanos nombrados se contemplare ser inutil despues de haverlo nombrado pueda el dueño de el castrarlo, o venderlo, precedida la licencia y facultad de los S.^{tes} Regidores, que deveran elegir otro en su lugar como queda arriba expresado.

Cap. 8^o

Que, sea obligación de los S.^{tes} Regidores reconocer anualmente los corderos que existieren el dia veinte y cinco de julio sin que antes de dho. tiempo pueda ninguno de los dueños exagenarse de ellos sin espresa licencia de dhos. S.^{tes} en cuiio dia deveran ser elegidos los corderos que se contemplaren ser necesarios y mas utiles para la mejor casta de ganado, y pasando dho. dia puedan ser vendidos los que no se eligieren.

Cap. 9^o

Que, el dia veinte y cinco de julio de cada un año se devera separar la cría que existiere para destetarla, con la que deveran andar los Machos Mardanos, por espacio de dos meses quedando siempre su custodia a cargo del pastor.

Cap. 10^o

Que, los Vecinos y cada uno de ellos tenga la precisa obligación de entregar al pastor, el ganado en el sitio acostumbrado en donde se entregan las demas ganaderías y que dho. pastor las ha de llamar según se acostumbra y a la hora que le fuere mandado por S.^{tes} Regidores que son y en adelante fueren según las estaciones de los tiempos.

Cap. 11^o

Que, cualquiera Persona que dejare de manifestar alguna caveza o cabezas de ganado a los S.^{tes} Regidores al tiempo de el Rolde sea multado en quatro re.^s de cada cabeza a mas de la soldada.

Cap. 12^o

Que, el que entrare ganado por compra u otro motivo antes del dia veinte y cinco Marzo de cada un año, devera pagar la soldada por entero quedando libres de dho. pago las cabezas q.^s se entraren de dho. dia en adelante.

Cap. 13^o

Que, siempre que el pastor perdiere alguna res devera satisfacer no presentando la correspon.^{te} señal es a saber por el carnero de tres años arriba veinte y cinco re.^s por los Andoscos veinte, y por los demas deste genero a diez y seis, por las obejas de primales a delante a diez y ocho re.^s y por la cria diez.

Cap. 14^o

Que, siendo el principal objeto a que se dirige esta nueva disposicion el abono de las tierras labrantinas deveran siempre los S.^{tes} Rejidores poner el posible cuidado que el ganado de lana ni por otro motivo por las piezas labrantias sobre agua y hielo teniendo presente la estacion de los tiempos a cuiia licencia devera sugetarse el Pastor o Pastores para entrar con sus ganados en las referidas Heredades como tambien en los rastrojos y en los prados Absolutam.^{te} se proibe el que entren en ningun tiempo sino es quando hai mucha Niebe y entonces sera con licencia de dhos. S.^{tes} Rejidores.

Que es cuanto en cumplim.^{to} del encargo y uso de la comision y nuestro limitado saber y entender, exponemos y presentamos al concejo de la referida Villa para su aprobacion los comisionados que firmamos en ella a 29 de Henero de 1789.

Angel Marz Balthasar Domingo Lopez de Alda

Juan Luis de Arana, como Procurador Sinco General de esta Villa de Bernedo a n.^o y representacion de los Vecinos Concejo y Aldeas de la jurisdiccion de ella ante Vmd. como mas vien proceda parecco y digo que havien-do premeditado y entendido los Vecinos que constituien esta universidad de Bernedo las utilidades que puede prometerse a esta comunidad e individuos de tener ganado de lana y poner su pastor de comun tratado y conferenciado el punto y prebio el conocimiento de sus terminos y Pastor delivero el concejo mi parte de comun acuerdo nombrar y comisionar dos vecinos sugetos de inteligencia y pericia para que estos formaran y arreglaran un metodo fixo oportuno y conducente a la conservacion y permanencia de el ganadolanió y su devida guarda lo que en uso a su comision executaron dhos. Comisionados y este que original ante Vmd. exlivo con la solemnidad devida.

A V. Suplico que havien-do por presentado y en su vista para sea mas atendido firme y observandose sirba ynterponer su autoridad y decreto judicial qual en derecho se requiere, y haia lugar sobre que el hago el pedim.^{to} mas util y siendo necesario ymploro el nuevo oficio a Vmd. en Justicia.

Juan Luis de Arana

En la Villa de Bernedo desta M.N. y M.L. Prob.^a de Alaba, a veinte de Jujo deste año de mil setecientos ochenta y nueve, el Sr. D. Matheo Lopez de Alda Alc.^o y Juez hordinario, por su Mag.^a en ella y su Jurisdiccion visto el pedim.^{to} que antecede, y examinado el quaderno presentado por el Proc.^l Sindico Gene.^l con los capitulos que contiene y se ordenan a que se establezca y numere ganado de lana del comun su conserbacion y permanezca en lo sucesibo y hallandose ----- y capitulos vien hordenados y dispuestos según les ha parecido arreglar a los dos peritos comisionados del concejo de esta referida Villa: En atencion a lo qual Justa peticion del Procurador Gral. y quanto conduce a que las comunidades se aprovechen en lo posible de sus efectos con ygualdad y tengan sus leyes municipales reglas estables y fixas vajo de cuia direccion y obserbancia vivan sus yndividuos unidos en cibil sociedad: Por testim.^o de mi el ynfrascripto Ess.^o R.^l y con acuerdo del Dr. D. Fausto Ant.^o ybañez de suso Presbitero y Abogado de los R.^{os} Consejos dijo que usando de su autoridad Judicial y perjuicio de la Real hordinaria por su M.^o y de sus supremos tribunales en aquella via y forma que mejor puede y el dro. le concede, aprovaba y aprovo Confirmava y confirmo las hordenanzas y estatutos de que ba fecha mencion como en ellos se contiene y con derogacion de otras: Asi bien mandava y mando se iste y pase por lo que determinan y disponen estas sin contravenirlas en manera alguna y de los contrario se ejecuten y exhiban las penas y multas que en ellas se espresa y contiene para todo lo que ynterponia e interpuso su autoridad y decreto judicial qual en dro. se requiere y es necesario: y para que conste y llege a noticia de todos se hara publico al concejo de dicha Villa de Bernedo y se custodie el quaderno en la devida forma yo el Ess.^o doy fee.

Matheo Lopez de Alda
Dr. D. Fausto Ant.^o Ybañez de suso

44. *¿En qué condiciones trabaja el pastor? Pastor propietario de su ganado, pastor asalariado por el dueño del ganado, pastor del pueblo, etcétera.*

El pastor más importante, era el que contratava el concejo para cada uno de los rebaños que tenía el pueblo, de vacas, caballerías, cabras y ovejas. También había pastores propietarios de todo el rebaño de ovejas. El propietario de un rebaño de ovejas también contratava a algún pastor asalariado.

Todo esto hoy es un recuerdo, pues ha desaparecido prácticamente el pastoreo en la zona.

45. *¿Se celebra alguna bendición de pasturajes? ¿Quién la hace? ¿Se celebran las fiestas?*

Al comenzar a retoñar el campo en la primavera se hace la bendición de los campos de distintos lugares. No sabría distinguir si es bendición de campos de cultivo, que en algunos casos es claro pues coincide con la fiesta de San Isidro Labrador, o es bendición de los pastos.

En el monte de Izki, aunque hoy no se practica, en sus cuentas se registran pagos por acudir a Nuestra Señora de Monlora, en Aragón para traer agua con que bendecir el monte.

Las demás bendiciones que hasta hoy se han practicado se han hecho con agua traída de San Gregorio de Sorlada (Navarra) que es protector de los cultivos contra las plagas.

Una de estas últimas bendiciones con agua de San Gregorio, se efectúa desde la cumbre de la sierra de Toloño y la practican varios pueblos cuando suben de rogativas a la ermita de San Tirso. Suben por una parte Meano y Lapoblación por otra Bernedo y sus aldeas y por otra el pueblo de Villaverde. No suben juntos, cada uno tiene su día. Todos bendicen las dos vertientes de la sierra prescindiendo de cual es la que le pertenece.

46. *¿Se hacen ofrendas de reses o de otras cosas a Dios o a santos por la salud de los rebaños o por otros motivos?*

No se recuerda nada de semejantes ofrendas.

47. *Perro de pastor y su utilización. ¿Desde cuándo se conocen en el país estos perros? ¿Desde cuándo no se utilizan los mastines?*

No recuerdan que haya sido utilizado el perro mastin. Sin embargo todos los pastores siempre han utilizado perro, tanto para las ovejas como para los demás rebaños. El pastor lo amaestraba para que le sirviera en el control del ganado.

48. *Ajuar del pastor: utensilios, armas, ropas.*

El pastor tenía un instrumento para llamar a los vecinos a fin de que le soltaran los ganados correspondientes. Un pastor usaba un cuerno, otro una zumba o cencerro grande, otro una corneta, así los vecinos sabían qué animales tenía que sacar de casa.

Otro utensilio del pastor era la navaja que la usaba tanto para comer como para hacer sus artesanías.

El palo muchas veces con adornos para ayudarse a andar y para arrear al ganado. El pastor de ganado mayor tenía la cachaba que era un lado corto como un bastón, con una porra en el extremo inferior y que utilizaba para lanzarlo al ganado que no atendía las órdenes del pastor.

El zurrón de piel de oveja colgado del hombro en bandolera para llevar la comida y demás utensilios, como un vaso de cuerno para coger agua de las fuentes. Al trozo de cuerno le cerraban el extremo más estrecho con una chapa de madera de yedra o del mismo material del cuerno y le ponían por asa una tira de cuero.

El vestuario del pastor se componía de unas abarcas de cuero hechas por él, unas piales, especie de polainas de paño para protección de las piernas, el pantalón y camisa como los demás vecinos, una manta y para la llu-

vía o rocío el "zahón" o "zamarro" que era una piel de oveja prácticamente entera que se colocaba como un delantal e iba atada con cintos en la cintura y rodillas. La espalda la cubrían con la manta. Las abarcas de cuero fueron sustituidas por otras de goma y éstas por botas de cuero reforzadas con clavos y últimamente se calzaban botas "chirucas" de suela fuerte de goma y la bota de tela fuerte. Para la cabeza la boina que en verano a veces se utilizaba como vaso para coger agua de las fuentes.

49. *Productos del pastoreo. ¿Cuál es el destino de las reses? ¿Dónde y cómo son vendidas? El empleo de la leche, la fabricación del queso, el uso del suero. ¿Se calienta la leche mediante piedras candentes? ¿Qué otras labores de mano hacen los pastores?*

La gente normalmente no llevaba el ganado a vender a las ferias eran los tratantes los que pasaban comprándolo por las casas. El ganado menor se vendía todo a los tratantes. Las ovejas no se ordeñaban, sólo las de raza lacha. Se ordeñaba sobre todo a las cabras que es de las que se hacía más queso y sólo para el consumo de la casa. El suero sobrante se echaba a los cerdos en el pesebre.

Para hacer el queso, recién ordeñada la leche, se calentaba y se dejaba cerca del fuego para que mantuviera el calor. Se le añadía el cuajo que extraían de los corderos de leche que mataban y lo guardaban para ir haciendo queso durante todo el año. Cuando se necesitaba se cortaba unas raspas del cuajo, se ponía a remojo en un poco de agua y leche para que se cuajara. Las gitanas hacían "jillas" (cestitos de mimbre) que pasaban vendiendo por las casas y se utilizaban de moldes de los quesos que recibían el dibujo del mimbre del cesto. La jilla se cubría previamente con un trapo de lino. Alguno usaba jillas de barro hechas por los alfareros con agujeros para que soltara el suero.

Tanto en Bernedo como en Izki los pastores calentaban en la lumbre piedras y con ellas, después de limpiarlas con una rama de la ceniza, cocían la leche. En Bernedo con piedras calizas y en Izki con piedras ferrosas. En Izki también usaban estas piedras rosientes para asar las chuletas. La leche así cocida tenía un sabor característico y muy sabroso.

50. *¿Cómo se transportan al valle los productos de la majada o pasturaje?*

No había transporte porque todo se hacía en casa, en el pueblo.

51. *¿Cómo se mide la leche?*

La medida que se ha usado para medir la leche ha sido el litro y el cuartillo (medio litro). Para el vino se usaba como medida la cántara (16 litros) y cuartilla (1/4 de cántara).



Fig. 3: Ordeño eléctrico (1999).

La leche se tomaba en casa y si sobraba se daba o se vendía a los vecinos que normalmente tenían propia. A la mañana se cocía la leche ordeñada y se le añadía unas sopas de pan al hervir y se dejaban para cenarlas y la que ordeñaba a la noche se hacía con ella lo mismo y se dejaba para desayunar. Como las sopas se hacían con el pan sobado que se hacía en casa, formaba un perfecto acoplamiento con la leche.

La cuajada se hacía y se comía como postre en el día. La leche para la cuajada era de cabra o de vaca.

Otro postre lo hacían con el calostro al parir las vacas. Al cocerlo se cuajaba. Se le echaba azúcar y quedaba como un flan de sabor muy agradable. Otros postres derivados de la leche que se hacían los días distinguidos eran arroz con leche, flan o natillas.

52. *¿Cómo y cuándo se efectúa el esquila de las ovejas?*

El esquila de las ovejas se hacía en junio cuando venía el calor. Lo hacían los de casa con la ayuda de otros vecinos o parientes o se le encargaba a otros aje-



Fig. 4: Recogida de la leche (1999).

nos que cobraban por hacerlo. Lo hacían con unas tijeras parecidas a la de los machos pero más largas. Las dos hojas estaban unidas por la parte superior a un anillo acerado que hacía de muelle para que se mantuviera abierta y poder esquilarse sin interrupción. Los pizcos que se hacían a la piel de la oveja esquilada se curaban con carbón vegetal en polvo. Después han venido maquinillas parecidas a las del corte de pelo de las personas que funcionaban con un manubrio de berras articuladas y últimamente movidas por electricidad. Para las heridas ya usaban un desinfectante farmacéutico.

Los pastores tenían cuidado los primeros días de que no se mojaran las ovejas y las traían a casa a dormir un mes mientras se iban acostumbrando y se asentaban al calor.

53. *Caza de alimañas: raposos, tejones, topos... Uso de los espantapájaros. ¿Cuáles?*

Al raposo y al gato montés los cogían a lazo o con cebo de hierro y también con un cajón poniendo cebo en el fondo. Al entrar y mover el cebo caía el cajón atrapándolos. Se aprovechaban las pieles, lo mismo que las de las paniquesillas (comadreja). A las ratas de río las atrapaban con una losa levantada en un extremo por un palo, al comer el cebo movía el palo cayéndole la losa que la mataba.

El que cazaba un raposo, pasaba exhibiéndolo por las casas y los vecinos le daban huevos o dinero como recompensa.

Los espantapájaros se han puesto en las huertas y trigales que estaban cerca del pueblo que es donde vivían los gorriones. A un palo hincado en el suelo le colocaban unos pantalones y cruzando otro palo en la parte de arriba al que se acoplaba una camisa rellena de paja y lo completaban con una bolina. Dicen que los gorriones lo respetaban los primeros días pero que luego se cagaban en el espantapájaros.

Otros sistemas más modernos de espantar los gorriones de las huertas era colocar botellas clavadas en el suelo o trozos de espejo colgados de cuerdas al verse los gorriones reflejados se asustaban. Otro recurso lo formaban las tiras de las cintas magnetofónicas en desuso que con los detellos de luz los asustaba y espantaba.

54. *¿Durante el invierno toman los pastores en alquiler terrenos donde apacentar sus rebaños, y a qué precios? ¿O practican la libre circulación de terrenos baldíos?*

Durante el invierno, el día es corto, se sacaba el ganado como en verano al monte y al campo. Antes de sacarlos se les había dado una ración de pienso en el corral y al volver a la tarde otra porque en invierno el pasto tiene poca fuerza por el hielo. Las ramas de roble, encina, fresno o chopo que se había almacenado lo comían en este tiempo.

55.- *¿Hay caminos tradicionalmente utilizados por los pastores con sus rebaños para trasladarse de unas regiones a otras? Describanse tales rutas.*

No ha habido más caminos que los de todo usuario y el ganado no salía de su jurisdicción particular o comunal.

INFORMANTES DE BERNEDO:

Fabiano Albaina (1925)
 Goya Busters (189?)†
 Julián Fernández (1899)†
 Victoria Foronda (191?)
 Cele Loza (1921)
 Félix Ozaeta (1935)
 Alejandro Presa (1927)
 Angelita Sáenz de Urturi (1923)

* Créditos fotográficos: José Antonio González Salazar

LABURPENA

Bernedoko eskualdeko (Araba) eta lurraldeko abeltzaintza eta artzaintza gaia landu da. Etxeko abereak eta lanerako erabiltzen zirenak aztertu dira. Horiekin zerikusia duten lanabesak, nola zaintzen ziren, zertarako erabiltzen ziren... Kontzejuko artaldeak auzo bakoitzak emandako abereekin osatzen ziren eta kontzejuak zuzentzen zituen. Ohitura horiek gaur egunera arte heldu dira, orain abeltzaintzarik ia ez dagoen arren.

Kontzeju-barrutietako ordenantzak ere bildu dira.

RESUMEN

Se contempla el tema de la ganadería y pastoreo en la comarca alavesa de Bernedo y su territorio. Se estudia el ganado doméstico y de trabajo. Sus útiles, cuidados, usos y prácticas. Los rebaños de concejo se conforman con el aporte de cada uno de los vecinos y los regulaba el concejo. Estas costumbres han llegado hasta nuestros días en que se ha dejado prácticamente de cultivar la ganadería.

Se presentan también ordenanzas de los términos comunales.

RÉSUMÉ

On aborde le sujet de l'élevage et du pâturage dans la Contrée de Bernedo et sur son territoire. On étudie le bétail domestique et le bétail de travail tout comme leurs outils, leurs soins, leur utilisations et leurs pratiques. Les troupeaux municipaux se forment grâce aux apports de tous les voisins et ils sont contrôlés par le conseil municipal. Ces coutumes sont parvenues jusqu'à nos jours alors que l'élevage a pratiquement disparu.

On présente également des arrêtés municipaux des communes.

SUMMARY

She goes into the subject of stockbreeding and sheep farming in the area of Bernedo and its surrounding area. There is a study of domestic and working livestock, and the associated tools, cares, uses and practices. The common flock was made up with stock contributed by each neighbour and was run by the council. These customs have come down to our own times, when livestock farming has almost ceased.

The ordinances governing common land areas are also presented.