

AGRICULTURA EN ELGOIBAR (Gipuzkoa) (1^a parte)

Koldo Lizarralde Elberdin

Etniker-Gipuzkoa

La villa de Elgoibar es cabeza del municipio del mismo nombre en la comarca del Bajo Deba, al oeste de la provincia. Tiene una superficie de 57,5 km² y 10.750 habitantes (1999). Ella, juntamente con los barrios de Alzola, San Antolín, San Lorenzo, San Miguel, San Pedro y Uruzuno concentran la mayor parte de la población.

El término de Elgoibar tiene gran complejidad orográfica. El río Deba atraviesa el municipio de SO a NE. Kalamua (768 m) en el lindero de Bizkaia, Muneta (749 m) al sur, Irukurutzeta (899 m) al sureste y Urnobotza (643 m) al este son algunas de sus más elevadas y conocidas cimas.

Elgoibar es esencialmente industrial y con tradición de tal. Su base es la pequeña y mediana empresa aunque quedan aún en barrios periféricos explotaciones agrícolas y ganaderas con el caserío como modo de vida.

El presente trabajo se ha realizado basándose en la Encuesta Etniker elaborada por Don José Miguel de Barandiaran en *Guía para una encuesta etnográfica*. Responde a las preguntas 1 a 16 inclusive del Capítulo III- Grupos de Actividad, Apartado V-Explotación agrícola.

1. Nombre de la casa o de las casas y familias o grupos que tienen como medio principal de vida la explotación agrícola

Cuando en 1974 Iñaki Linazasoro escribió el libro *Caseríos de Guipuzcoa*, Elgoibar y su barrio de Garagarza de Mendaro contaban con 234 familias campesinas: 193 ocupaban fincas propias y 41 fincas arrendadas. Los caseríos uni-

familiares en explotación eran 203 y plurifamiliares 16. Los deshabitados y en ruinas eran 43, los transformados 7 y los que ostentaban escudo de armas 4.

ALZOLA

Caserío	Familias	Hectáreas	Explotación
KANTERAPE	1		Huerta para casa
ITZAINGOA	1	8,8	Huerta para casa
ALTZOLABE	2	10	Huerta para casa

ARRIAGA

ETXEBERRI METALA	1	12	Huerta para casa y un zelai en renta
OLAETA	1	19	Huerta para casa
ZABALE (I)	1	18	Huerta para casa
APRAIZ BEKOA	1	19	Cultivan productos en la huerta para venderlos en la plaza.
PALACIO ETXEA	1	9	Huerta para casa
KARKIZANO (II)	1	5	Huerta para casa

SAN LORENZO

ZABALETA (I)	1	20	Huerta para casa
ZABALETA (II)	1	24	Huerta para vender sus productos en la plaza.
UNZEJON	1	20	Huerta para casa
OTZURTEAGA	1	15	Huerta para casa
KORTABERRITXO	1	12	Huerta para casa
AZKARATE (II)	1	15	Fabrican pan para vender y huerta para casa.
JUARISTI TXIKI		13	Huerta para casa
GELASORO ERROTA (I)	1		Huerta para casa
GELASORO ERROTA (II)	1	63	Huerta para casa
ARTEZORO	1	17	Huerta para casa
ORRAINDI	1	15	Huerta para casa
GELASORO	1	5	Huerta para casa, y para venta en la plaza.
GOROSTIZABAL	1	48	Huerta para casa
ERMUBEKOA	1	3	Huerta para casa
BASUETA	1	17	Los productos de la huerta que no se consumen en casa, los venden en la plaza.

Caserío	Familias	Hectáreas	Explotación
IRIARTE BERRI	1	19	Huerta para casa.
AGERRE	1	6	Huerta para casa y flores que venden en la calle.
AMUSKATEGI (I)	1	6	Huerta para casa.
AMUSKATEGI (II)	1	11	Huerta para casa y para venta.
AMUSKATEGI ETXETXO	1	10	Huerta para casa.
IBARRE TORRE	1	8	Huerta para vender sus productos.
IBARRE ERROTA	1	20	Fabrican pan casero para venderlo en la calle.
MUSILLO (I)	1	12	Huerta para casa.
MUSILLO (II)	1	12	Huerta para casa.
AROSTEGI (I)	1	12	Los productos de la huerta, los consumen en casa.
AROSTEGI (II)	1	7	Huerta para casa.
ZULUETA		17	Huerta para casa.
MOKOROA	1	1	Huerta para casa.
MARIGORTA	1	26	Huerta para casa.
TXILLARRE	1	7	Productos ecológicos que se venden en la plaza.



Fig. 1. Caserío Olazabal.

Caserío	Familias	Hectáreas	Explotación
UPAITZA GOIKOA	1	8	Huerta para casa.
UPAITZA BEKOA	1	15	Huerta para casa.
OLAZABAL	1	22	Huerta para casa.
ANSOLA ERDIKUA	1	1,5	Huerta para casa.
BERDUN	1	11	Huerta para casa.
SAN MIGUEL			
ERREZABAL (I)	1	15	Huerta para casa.
ERREZABAL (II)	1		Huerta para casa.
AIZTI	1	10	Huerta para casa.
ERREKETA	1	15	Huerta para casa.
ERROTATXO GOIKOA	1	7	Huerta y prado.
ERROTATXO BEKOA	1	6	Los productos de la huerta son para consumirlos en casa.
BALLIBAR ZAHARRA	1	1,8	Huerta para casa.
BALLIBAR BERRI	1	3,5	Huerta para casa.
ZIARDA TXIKI BEKOA	1	10,5	Huerta.
ZUMETA	1	13,5	Huerta y frutales.
TALAYA	1	12	Huerta.
BELARTONDO	1	2,8	Huerta para casa.
BERTOSO BERRI	1	3	Huerta para casa.
BERTOSO GOIKOA	1	11	Huerta.
URTIA	1	11	Labranza.
BERDESKUNDE (I)	1	11,8	Huerta.
BERDESKUNDE(II)	1	23	Huerta.
MUGERZA	1	8	Huerta para casa.
URKARREGI GURUTZE	1	13	Huerta.
SAGARRAGA	1	23	Huerta.
BELAUSTEGI	1	22	Huerta.
BORRAGEN	1	8	Huerta.
ZELETA	1	15	Viven del caserío: los productos de la huerta, flores y frutas, los venden con lábel de calidad.
SAN PEDRO			
ARMAZIO	1	16	Huerta para casa y para venta.
GOIKO ETXE	1	10	Huerta para casa.

Caseario	Familias	Hectáreas	Explotación
KORTASORO	1	16	Huerta para casa.
URKIETA	1	20	Huerta para casa.
AUBIXA	1	17	Funciona como <i>Barnetegí</i> (internado para aprendizaje del euskera). Tienen también huerta para casa.
IRUNAGA TXIKI	1	10	En casa se consumen los productos de la huerta.
IRUNAGABE	1	22	Los productos de la huerta se consumen en casa.
LEGARDA	1	10	Los productos de la huerta se consumen en casa.
EGUREN TXIKI	1	13	Los productos de la huerta los venden en la plaza del mercado los jueves.
ARANBURU	1	30	Los productos de la huerta se consumen en casa.
AKEY	1	6	Los productos de la huerta se consumen en casa.
ZUBIZARRETA	1	10	Venden los productos de la huerta.
EGIA	1	12	Aprovechan los productos de la huerta y lo que les sobra lo venden.
IPINTZA	1	18	Aprovechan los productos de la huerta y lo que les sobra lo venden.
AITZBIZKAR BEKOA	1	5	Venden los productos de la huerta.
AITZBIZKAR GOIKOA	1	10	Se consumen en casa los productos de la huerta. También elaboran sidra.

SAN ROQUE

GURUTZE	1	2,5	Tienen huerta.
ANDIKANO (I)	1	1	Tiene huerta y vende sus productos.
UGARROA	1	2	Tiene huerta.
ERRETXINDI	1	12	Huerta para casa.
AZKUE	1	3,5	Huerta y elaboran sidra.

Caserío	Familias	Hectáreas	Explotación
SAN ROQUE	1	1,5	Huerta.
ERREKARTE NAGÜSI	1	3	Huerta para casa y para la venta.
ERREKARTE TXIKI	1	2	Huerta.
LAPRAMENDI (I)	1	2,5	Huerta.
PANPARRON	1	2	Tiene huerta para casa y para la clientela; en su horno hacen diariamente pan casero para su venta.
AGERRE (I)	1	9	Huerta.
AGERRE (II)	1	10	Huerta.
AGERRE TXIKI	1	4	Huerta.
ZELANDI	1	2,5	Los productos de la huerta son para casa y lo que sobra lo venden.
IBARTOLA	1	4	Huerta.
BEKOETXE	1	8	Huerta.
SANSONGUA (I)	1	5	Huerta.
SANSONGUA (II)	1	2,5	Huerta.
IBARTXIKI	1	2	Huerta para casa.
URRUZUNO			
ABETETXE			Tiene horno para hacer pan.
LEKUNBERRI	1	22	Tiene un horno antiguo donde hacen pan que venden.
MUNAUNDI	1	4	Huerta para casa.
IRAZABALETA	1	19	Huerta para casa.
URRUZUNO ETXETXO	1	18	De la huerta se consume la mitad en casa y el resto se vende.
ARANBELTZ	1	7	Los productos de la huerta son para casa.
ANTXUSIETA GOIKOA	1	16	Los productos de la huerta son para casa.
ARANZURIETA	1	11	Los productos de la huerta son para casa.
ALDAPA	1	90	Los productos de la huerta los aprovechan otros.

Los siguientes datos han sido obtenidos de una guía publicada en 1997. En ella aparecen 207 caseríos distribuidos por barrios de la siguiente manera:

ALZOLA	4
ARRIAGA	18
SAN LORENZO	62
SAN MIGUEL	50
SAN PEDRO	33
SAN ROQUE	26
URRUZUNO	14
TOTAL	207

Los dedicados a la agricultura son 112 caseríos distribuidos de esta manera:

ALZOLA	3
ARRIAGA	7
SAN LORENZO	35
SAN MIGUEL	23
SAN PEDRO	16
SAN ROQUE	19
URRUZUNO	9
TOTAL	112

Por otra parte 133 caseríos de una manera u otra están relacionados con la ganadería que en ocasiones comparten con la agricultura, aproximadamente unos 74. 17 caseríos se dedican a explotar los árboles, *basogintza*. En 30 casos los caseríos son utilizados únicamente como vivienda. Seis se encuentran en estado de abandono y cuatro son tabernas o restaurantes para el público. El caserío *Aubixa* se utiliza como *barnetegí* donde se imparten cursos de euskera.

2. Establecimientos agrícolas: habitación, establos, graneros, pajares, estercoleros, silos, eras, etc.

Los caseríos de Elgoibar dedicados a la agricultura, están departamentados en plantas; en la planta inferior está instalada la cocina. En algunos caseríos, por la parte trasera del edificio y aprovechando el desnivel del terreno, se establecía lo que era la cuadra del ganado y en la parte de arriba, al nivel de la cocina, el almacén de la paja y la hierba seca. Por lo general las cocinas eran grandes, ya que la familia era numerosa. El fuego bajo estaba en un costado, hasta que comenzaron a instalarse las cocinas "económicas" hacia el año 1920; en Elgoibar, fue Mujika el que comenzó a instalarlas. Para 1950 la mayoría de los caseríos ya las habían instalado. De no tener ese aprovechamiento del desnivel, en la misma planta cobijaban al ganado y guardaban la hierba seca y la paja, con la separación correspondiente para la cocina.

Las ventanas eran más bien pequeñas, no había cristales y solían estar abiertas o cerradas. Para la cuadra se abrían saeteras en los muros, para que

los animales permanecieran en una semi-oscuridad. La razón de esta oscuridad estaba en que las moscas no les molestasen tanto. La abundancia de las moscas era un problema, pues no había veneno capaz de acabar con ellas. Uno de los métodos que se utilizaba para atraparlas, consistía en preparar un manojo de helechos que se mojaba en leche azucarada. Se colgaba en un punto apartado y accesible de la cuadra. Cuando el manojo estaba plagado de moscas, se le metía un saco de abajo para arriba y se cerraba inmediatamente, para que las moscas quedasen atrapadas. Luego el saco se introducía en un caldero con agua hirviendo para eliminarlas. Por esta razón el ganado debía permanecer a oscuras, ya que con mucha luz, las moscas “se comerían a las vacas”.

En la planta superior, se hallaban las habitaciones o dormitorios que solían ser pequeños. En un caserío de tipo medio podían vivir unas quince personas y había cuatro habitaciones: en dos de ellas apenas podían entrar dos camas y en las otras dos una única. Luego estaba lo que se ha dado en llamar la sala, donde se montaban varias camas y en cada una de ellas dormían dos o tres jóvenes o niños ocupando las camas en posiciones distintas.

En la parte superior de la casa, debajo del tejado, estaba el camarote, *ganbaria*, lugar apropiado para guardar los productos que se recogían, como maíz, trigo, cebollas, pimientos choriceros, frutas y demás.

Adosado al caserío se montaba generalmente una especie de tejavana para guardar en ella los carros y los aperos de labranza. Muy a menudo entre los aperos de labranza corretean las gallinas.

Para los conejos había que preparar un cerrado hecho a base de redes de alambre. Sin embargo los cerdos podían estar sueltos en la cuadra que compartían con el ganado. Había que tener mucho cuidado en estos casos dado que cuando una vaca paría un ternero, el cerdo era capaz de comérselo. No era general criar muchos cerdos, a no ser que el caserío se dedicase a ello. Cada caserío podía tener uno o dos, que por regla general se compraban de crías en noviembre y se mataban por San Martín del año siguiente. Era el modo de tener provisiones para las fiestas de Navidad.

3. Su situación, atendiendo al suelo, al clima, a sus tierras, a los terrenos comunales

La mayoría de los caseríos de Elgoibar están ubicados en las laderas de los montes. Lo más normal es encontrar sus fachadas principales orientadas hacia el Este, “de donde sale el sol”; siempre evitando el viento frío del Norte. Este viento ha de dar en la parte trasera de la casa que está más protegida. El costado da a los vientos del Sur, que suelen ser más bruscos en nuestra villa y no se escoge el Oeste para fachada principal, porque da poco sol.

Para la construcción de los caseríos, se procuraban aquellos terrenos que se encontrasen protegidos de los vientos del Norte y cercanos a los terrenos fértiles para dedicarles al cultivo de hortalizas y cereales.

Actualmente no se conocen terrenos comunales en Elgoibar; tampoco sabemos si influyeron en su día los terrenos comunales para la instalación de caseríos. Pero hay indicios de su antigua existencia ya que existieron bastantes seles, *kortiak*, y existen caseríos como *Kortasoro* que inducen a pensarlo.

4. Establecimientos complementarios: granjas, chozas y otros albergues, hornos, garajes, etc.

Adosado al caserío se prepara una especie de tejavana, muchas veces construida con tablas, donde se dejan los aperos de labranza. La mayoría de los caseríos ubicados en Elgoibar, tuvieron y siguen teniendo, una chabola donde guardar las ovejas, cabras o una cerda para parir.

Pero uno de los elementos más característicos, en muchos de los caseríos, han sido los hornos donde se cocía el pan. Actualmente existen caseríos donde todavía se hace el pan para consumirlo en casa y también los hay que se dedican a la venta de este producto. Normalmente se construían en esa especie de tejavana donde se guardan los aperos de labranza, al costado del caserío, fuera de las paredes maestras. Los hornos se cargan por la boca y están contruidos a base de ladrillos refractarios en forma de bóveda. También los hay que se han construido en el interior mismo del caserío, pero son los menos.

El combustible utilizado para su funcionamiento es la leña que se deposita en su interior utilizando el instrumento que denominan *porkatza*. Se encendían las leñas hasta que el horno adquiría la temperatura idónea. Para esto algunos utilizaban un sistema muy particular, que consistía en echar un poco de harina en el interior. Si se quemaba muy pronto, había demasiada temperatura y había que enfriarlo abriendo una ventanilla que el mismo horno tiene en la parte exterior. Controlada la temperatura, echando puñados de harina y cuando ésta tardaba en cocerse, se retiraban las cenizas y las brasas se esparcían por el interior dejándolas junto a los ladrillos refractarios. Para depositar la masa de pan dentro, se utilizaba una pala de madera plana, *palia*, con la punta redondeada y un mango largo. Una vez terminada la hornada, se sacaban las cenizas y para dejar limpio el centro se preparaba una rama de laurel, *erramua*, al objeto de barrer la base del horno.

Había quien, una vez finalizada la hornada, depositaba en el interior del horno unas *txortas* de ramas, al objeto de secarlas y de ese modo prendieran mejor en la siguiente ocasión que hubiera que encenderlo. También había quien echaba manzanas dentro, cuando el horno se encontraba a menos de cuarenta grados, para luego comerlas asadas.

Actualmente las tejavanas que estaban adosadas al caserío o cerca de él, las han reformado dando paso a garajes donde guardar el coche, el tractor, las motosierras y las herramientas. Son pequeños talleres donde se realizan las reparaciones que estos instrumentos necesitan para su mantenimiento.

5. Tierras explotadas: piezas labradas, herbales, bosques y tierras incultas con sus nombres, situación con respecto al centro de la explotación, a los cami-

nos y a los ríos. Dimensiones de tales parcelas, vallados de muros, de setos, de plantas y otros modos de cercados. Mojoneros: sus clases y sus testigos

Entre las tierras explotadas en la agricultura de Elgoibar, se encuentran las destinadas a la huerta, *baratza*, que son de distintas dimensiones atendiendo a su ubicación. Aquellos caseríos que se encuentran cercanos a la población suelen trabajar sus huertas para vender los productos, por lo cual son las de mayores proporciones. Sin embargo los caseríos más alejados trabajan sus huertas pensando en el consumo propio; por esto solían ser de menor tamaño. Hay que tener en cuenta, que las huertas, han estado y siguen estando muy cercanas a las viviendas incluso pegando a sus muros.

Hoy en día hay personas que sin vivir en caserío, preparan su huerta en los lugares más insospechados. Alquilan o se hacen con un poco de terreno, lo cercan con estacas y alambre de espino. Otros acondicionan una pequeña chabola, donde guardan los útiles necesarios, o un simple cercado, para plantar sus lechugas, tomates, berzas y demás; generalmente suelen ser para consumo propio. De su cuidado se ocupan, una vez concluida la jornada laboral y habitualmente suelen estar relativamente cerca del núcleo urbano.

Para delimitar el terreno destinado a huerta, se cierra con muros de piedra seca, *ormia*. Aquellos caseríos instalados en pendiente preparan el terreno en forma de terrazas. Había otro modo de cerrar el terreno de huerta; lo denominaban *lueia* y consistía en cavar una zanja por donde no pudiera entrar el ganado; se colocaban estacas y como cierre, espino de pinchos, *elorraia*. A su vez, los márgenes de esas zanjas servían de semillero, *minteia*, para roble, castaño y demás plantas.

Al prado se le ha venido denominando *zelaia*. En tiempos pasados era monte de pasto que se labraba y se aprovechaba para plantar manzanos y castaños. A los pastizales se les llama *mendi larrea*. Al semillero *minteia*; *soro belarra* al destinado a la alfalfa y *secula belarra* al trébol. Estos terrenos eran de labrantío. Más tarde aparecieron el *fleo* y la *fetuca*, aunque el *fleo* se encontraba diseminado por los montes. Hasta hace unos cincuenta años se cultivaba poca alfalfa; normalmente este tipo de hierba la recogían aquellos caseríos que tenían muchas tierras de labor. El resto tenía que conformarse con sembrar el trigo, dado que después de la guerra civil había que entregar “el cupo” a la “comisaría de abastos”. Eran tiempos en los que se sembraba trigo “hasta donde trepaban las cabras”. A las tierras que se labraban y se siguen labrando, se les denomina *sorua*.

Los bosques de hayas o robles dieron paso a los pinares desde comienzos del XX. Estos pinares fueron ocupando el terreno de monte. Se plantan en hileras de manera que perpendicularmente exista una distancia de un metro aproximadamente entre las plantas y tres o cuatro metros de hilera a hilera. En principio la plantación necesita muchos cuidados y año a año, es primordial limpiar todo lo que brota a su alrededor, bien tojos, zarzas y demás especies para que los pinos puedan desarrollarse convenientemente; esta labor se debe realizar durante tres años. Pasados cinco años de nuevo se limpia el pinar. Unas veces completamen-

te y otras se desbroza el espacio de un metro, por ambos lados de cada pino. Una nueva limpieza tiene lugar pasados ocho años. Luego entre los diez a los doce se realiza la primera entresaca, aunque en esta ocasión se aprovecha poca madera. La segunda entresaca se produce pasados los diez y ocho años, buena parte del material obtenido se vende a las papeleras. Otra tercera se realiza sobre los treinta años y el material obtenido se lleva a las papeleras y a las serrerías donde se obtiene material para embalajes. La tala se suele efectuar entre los treinta y cinco y los sesenta años, siempre dependiendo de las necesidades del propietario. Se le denomina *matarrasa*. El material que se vende a las serrerías sirve para obtener tablonos y tablas. Luego se arrancan los tocones que han quedado con las raíces y se prepara el terreno para una nueva plantación. Esta segunda plantación tendrá un desarrollo más costoso y una tercera más aún.

También nos encontramos con los mojones que sirven para delimitar las propiedades. Se les llama *mugarriak* y se colocan en los lindes de cada propiedad. Los hay de diversos tipos y formas; los muy grandes dividen los límites de la jurisdicción de cada pueblo. Existen aquellos que son fabricados especialmente por el cantero del pueblo, para prepararlos con señales en la parte superior y puestos cada uno a una distancia fija. También nos encontramos con aquellos que son más modestos, una simple piedra caliza, junto a otra más pequeña que sirva de testigo. Incluso los árboles se utilizan como mojón que delimita una propiedad. En Elgoibar se conocen cotos redondos o seles, *kortia*, con un mojón central que tienen debajo un trozo de teja o cenizas de carbón vegetal. Para delimitar el sel se incrustaban unas pequeñas piedras alrededor y a la misma distancia del mojón central.

No se conocen actos de visita a los mojones; pero mis informantes me indican que se inspeccionaban a menudo cuando se acercaban a ellos para cortar helechos, hierba o para limpiar el terreno. Cada uno sabía certeramente hasta dónde llegaban sus propiedades. Sin embargo ahora los hijos desconocen muchas veces la extensión de los terrenos y cuáles son sus mojones. Antes los mayores se preocupaban de enseñar a los descendientes los límites de sus propiedades.

Un documento del año 1751 es significativo para conocer cómo se colocaban los mojones en aquellas fechas. Se le pedía al Ayuntamiento de Eibar que pusiese dos nuevos mojones de piedra, largos y de forma regular, con sus testigos de cascotes de teja. Uno de ellos a una vara de distancia de la esquina de la calzada que bajaba desde Isasi a Olsaga y el otro en línea recta a la orilla del caudal que descendía desde el molino de Arcacha a la presa comúnmente llamada de Ubilla y su molino.

6. Espesor de las tierras, su calidad -arcillosas, arenosas, pedregosas- y facilidades para ser removidas o tratadas con la azada, el arado, el tractor, etc.

Las tierras que abundan en Elgoibar son arcillosas, *arbilla*, y se mezclan con las calizas. También las hay pedregosas, *karis lurra* y arenosas. Menos frecuente es *lur beltza*, tierra negra.

La tierra arcillosa que se utiliza para fabricar la teja, es muy mala para trabajarla: si no se prepara con un tiempo adecuado, se pone dura y no hay quien la parta. Sin embargo la tierra roja, que no es arcilla sino tierra caliza, es blanda y sus terrones grandes se deshacen con un golpe de la azada. Esto no ocurre con la tierra arcillosa, que golpeada se parte en pedazos pero no se obtiene tierra.

Por su parte la arenosa es la que el río va depositando en sus orillas; aunque unas veces deja un montón de tierra y otras se la lleva. No obstante es muy buena para trabajar y para producir. Otro tipo de tierra que se conoce es la denominada como *lur beltza*, poco abundante en esta zona.

Mis informantes han conocido trabajar la tierra con layas, con arado, con azada y con tractor que comenzó a incorporarse en los caseríos, en los años cincuenta del pasado siglo.

7. Huertas: su situación con respecto a la casa a la que pertenece, sus dimensiones

Las huertas han estado y siguen estando muy cerca del caserío; incluso contiguas a sus muros, escogiendo para ellas el terreno más llano y el más cercano.



Fig. 2. Mercado de productos.

Se encuentra tan cercana a la casa por varios motivos; el primordial es que de su cuidado se ha venido encargando la *etxeoandre*. Otra razón es que el agua para regarla estaba así cerca y depositada en el *aska*, o abrevadero. Y por fin para recoger sin mayor esfuerzo esos productos que luego había que cocinar.

Cuando las huertas estaban muy alejadas del núcleo urbano no se acudía al mercado ya que los caminos eran casi intransitables. Algunas huertas eran de gran dimensión. Como ejemplo tenemos el caserío "Lerun Txiki" en el que se llegaron a plantar 40.000 puerros en una temporada, pero tal como hemos podido comprobar en la pregunta (1) la mayoría de los caseríos tienen sus huertas para el consumo doméstico.

8. ¿Cómo se designan diversas parcelas de terreno, atendiendo a sus cultivos, a sus cercados y a su situación? ¿Qué instalaciones de regadío existen? ¿Qué métodos de riego? ¿Qué cultivos se riegan?

A la huerta se le denomina *baratza*. Al terreno donde se sembraban o se siembran cereales se le llama *sorua*. El cultivo en el *soro* iba rotando de año en año; trigo, nabo, maíz. Si un año se sembraba trigo, en ese mismo campo se sembraba en verano nabo y una vez cosechado éste, en la primavera del siguiente año se sembraba maíz. Donde estaba sembrado el trigo recibía el nombre de *gari sorua*, y el del maíz *arto sorua*. Con el maíz se sembraba la alubia, *indiarra*, a la que éste servía de tutor.

Al terreno donde se recoge la hierba o alfalfa, se le denomina *zelaia* y a los pastizales *mendi larrea*. A su vez a estos terrenos se les denomina según su ubicación respecto a los riachuelos, *errekak*, árboles, rocas y demás.

En Elgoibar no han existido instalaciones de regadío; se riegan los productos de la huerta con el agua que recogen del *aska*, abrevadero que está junto a la casa. También se ha llevado el agua en barrica para regar la huerta.

9. ¿Qué se siembra en los campos, en las heredades, en las huertas y en los jardines? ¿Se cultiva lino? ¿Qué hierbas crecen y se utilizan en los prados? ¿Qué operaciones se efectúan en éstos? ¿Abonarlas, segarlas y retirarlas? ¿En silos, o ya secas, depositarlas, en el henil o apilarlas en almiarés?

Los encuestados saben, porque se lo han contado sus mayores, que en tiempos se sembraba el mijo; pero ellos no lo han conocido.

El lino, *liñua*, se dejó de plantar en los primeros años del siglo XX, cuando los baserritarras elgoibarreses acostumbraban a sembrar algo de lino para su propio abastecimiento, y con las fibras obtenidas de su tallo, se fabricaba la tela para confeccionar sus propias prendas. El lino se sembraba en la tierra de peor calidad ya que si se sembraba en buena tierra, crecía mucho pero su tallo carecía de fibra; por esta razón era plantado en la tierra más pobre que el caserío poseyera. El lino recogido se depositaba en agua en los *liño potzua* para después llevarlo al núcleo urbano, *kalera*, a una tienda que era la encargada de preparar la tela de lino. Pero también, a nivel doméstico, se confeccionaba esta tela en el caserío. Se recogía la fibra y se trataba del mismo modo que se preparaba la lana de oveja. Cuentan que cuando se hacían pantalones con esta tela les "dabas la vuelta y se quedaban tiesos" y no había quien se los pusiera y al no llevar calzoncillos, molestaban enormemente. Entonces procedían de la manera siguiente; cogían el pantalón por las perneras y lo restregaban contra un árbol al objeto de ablandarlo.

Lo que más se ha venido sembrando ha sido el trigo del que se obtenía harina en los molinos de la Villa y se preparaba el pan en los muchos hornos que han existido y siguen existiendo en los caseríos de nuestra zona. Hace unos cincuenta años se dejó de sembrar el trigo. El maíz todavía se sigue sembrando y de él se obtiene harina para hacer tortas, *taloak*. El nabo es otro de los productos más sembrados.

En Elgoibar se ha venido sembrando algo de alfalfa y también trébol de tres pétalos, que da su semilla de forma ovalada. El trébol se corta y vuelve a rebrotar. Este forraje se les da a los terneros que se crían para carne.

Otro forraje para el ganado es el trébol encarnado, *paotza*, es de un solo pétalo; su semilla es en punta y resiste un solo corte. Su siembra se efectúa juntamente con el nabo en los últimos días del mes de agosto y primeros de septiembre. Si se planta después de Santa Cruz de septiembre, no se obtiene nada según dicen. Para conseguir su semilla se recoge a mano en el mismo campo cuando madura la hierba; después se siembra a mano. Este forraje es muy bueno para las vacas lecheras.

La remolacha se plantaba, para alimentar al ganado. También, para eso mismo, se cultiva la calabaza en los bordes de las heredades donde se echa su semilla. En tiempos más modernos cuando ya el maíz se ha venido utilizando regularmente y en cantidad para alimento del ganado, se propaga más la calabaza que siempre se ha destinado para dar de comer a los cerdos.

En las huertas de Elgoibar se recoge lechuga, escarola, guisante, coliflor, berza, acelga, puerro, pimiento, perejil, zanahoria, vaina y tomate.

La hierba se segaba con guadaña y normalmente solían ser dos los cortes que se realizaban, aunque en ocasiones se llegaban a realizar tres: junio, septiembre y noviembre. Dependía del tiempo que hiciese durante ese año. En épocas de gran sequía apenas se conseguía hacer un corte.

Una vez efectuado el corte se procedía a esparcir la hierba dejándola secar y luego se le daba la vuelta para que secase bien. Después se recogía con rastillos, se cargaba en el carro tirado por bueyes o vacas y se acercaba al caserío para almacenarla en el desván o en el lugar preparado encima de la cuadra. También se montaban los alminares o *metak* cerca del caserío o en el mismo lugar del corte al objeto de amontonar allí la hierba que no entraba en el lugar destinado para ello dentro del caserío. Se formaban las *metak* hincando una vara larga en el suelo y dependiendo del lugar y del viento, lo apuntalaban con cuatro o cinco palos. Luego se depositaban unas ramas en el suelo, al objeto de que la hierba no estuviese en contacto con la tierra. Alrededor de esa vara se iba colocando la hierba seca hasta llegar hasta arriba de la vara; a esa altura ponían una cubierta de tela, para que la lluvia no pudiese penetrar por la parte superior; de ella pendían unas piedras para que no la llevara el viento.

Otro modo de almacenar la hierba sin dejarla secar, era depositarla en silos de hormigón tapado, donde fermentaba. Se acoplaba al silo una especie de ventana para poder sacar la hierba.

Últimamente se van desechando, tanto las *metak* como los silos, puesto que ha aparecido otro método de almacenarla. Se trata de un artificio tirado por el tractor; esta máquina se encarga de hacer paquetes circulares de hierba envueltos en plástico, que se preparan en el mismo sitio del corte. Cuando se necesi-

ta la hierba se acerca el rollo al caserío con un tractor. Para el corte de la hierba ya casi no se utiliza la guadaña que ha sido sustituida por segadoras.

10. ¿Qué operaciones se efectúan en las piezas como preparación para la siembra de cada cultivo y qué para su ulterior desarrollo? Primera roturación de un terreno nunca cultivado: ¿Cómo se hace, con qué instrumentos? ¿Qué se siembra en él?

Trigo. Las operaciones que se efectuaban para sembrar el trigo se realizaban avanzado el otoño, después de haber recogido el maíz. Esta labor comenzaba por quitar las hierbas más grandes con la azada, para luego pasar el arado. Con este apero se dejaba el terreno muy desigual, por lo que era necesario utilizar azadas para romper los terrones y dejarlo igualado. Una vez igualado el terreno se sembraba el trigo a voleo. Luego se pasaba otro apero, la reja, *aria*, y ya quedaba listo. Más tarde hacia la primavera y cuando el trigo había rebrotado entre cinco y ocho centímetros, se pasaba el rodillo, *alperra*. Este rodillo a su paso dejaba tumbado el trigo, por lo cual ponían unas ramas en la parte posterior del rodillo, al objeto de que lo que había quedado pisado a su paso, se lograra levantarlo con la acción de las ramas.

Maíz. La preparación del terreno para la siembra del maíz era más compleja ya que era necesario preparar mucho mejor la tierra. En principio le daban la vuelta con las layas y se dejaba reposar la tierra para que estuviera seca y de ese modo trabajarla mejor. Algunas tierras se preparaban más fácilmente que otras y con menos movimientos: así las arenosas y las calizas. Pero con las tierras arcillosas, *bustiña*, había que utilizar en ocasiones hasta doce instrumentos. Reposada la tierra, se utilizaba la reja, *aria*, que era mejor cogerla de lado para que removiera mejor la tierra. El siguiente paso era pasar el rodillo, *alperra*, para luego dar paso al *bostortxa*, o *burdín aria*. Se volvía a pasar el rodillo y la reja hasta que la tierra estuviese bien triturada, para abonarla y pasarle luego *burdín*



Fig. 3. Arado brabant.



Fig. 4. Layando.

aria con lo que se conseguía hacer los surcos. Normalmente cada tres surcos destinados al maíz uno se compartía con la alubia. En la siembra del maíz los más dejaban los granos al paso y otros los granos seguidos. Para que quedaran enterrados los granos se volvía a pasar el *aria* o se cubrían a mano con un rastrijo de madera, de los que se utilizaban para recoger la hierba.

Alubia. Como el terreno ya estaba preparado para el maíz, no se necesitaba acondicionarlo más, puesto que la alubia se sembraba en el mismo terreno, en los surcos que tenía asignados. El tiempo debía de ser propicio y la tierra tenía

que estar seca, entonces se sembraban a la vez maíz y alubia. Pero si el tiempo era húmedo y lluvioso, no se podían esparcir las simientes, porque la alubia no nace y había que esperar a que la tierra se secase. De no haber plantado la alubia al mismo tiempo, había que saber los surcos que le correspondían; por lo tanto, se dejaba que asomara la planta del maíz para tenerlo como referencia. Con una pequeña azada se iba separando un poco de tierra, al paso, siempre al paso, se introducían las tres o cuatro alubias correspondientes y las tapaban con la azada.

Aunque el tiempo acompañase, no siempre salía todo bien. Había partes del sembrado donde no rebrotaba porque le salía *burugorri*, cabeza roja. La planta se abre pero no tiene salida hacia arriba. Por lo tanto había que escarbar, echar de nuevo la semilla y taparla. Esta operación se podía hacer incluso con los dedos, pero lo más cómodo era hacerlo con una pequeña azada; echar los granos de alubia y tapar. Tanto el maíz como la alubia crecen más o menos a la vez.

Nabo. El nabo, *nabua*, forrajero era un alimento de gran importancia para el ganado. Se mezclaba con la harina de maíz y se le daba como pienso.

El nabo se sembraba entre el 15 de agosto y Santa Cruz de septiembre, en el lugar donde se había recogido el trigo. El suelo que dejaba el trigo era bastante limpio, por lo cual no necesitaba mucha labor. Teniendo en cuenta que la raíz del trigo era beneficiosa para el terreno, no era necesario arrancarla; con remover un poco la tierra era suficiente. Se pasaba la reja, *aria*, al objeto de quitar las malas hierbas, para luego pasar la *bostortxa*. La siembra se realizaba al paso y no tiene mayores complicaciones. Es una semilla pequeña que luego se hace fuerte. Sin embargo había que tener cuidado con el abono; al que se utilizaba se le llamaba *susi zimaorra*. Si el abono de los animales no estaba bien hecho o era reciente, la orina del ganado podía quemar la semilla y no brotaba. Por eso se considera que es mejor abono para el nabo el abono mineral.

También hay que escarbar y entresacar. Esta labor se hacía entre dos personas; una va delante entresacando y la otra por detrás escarbando. Es un tiempo del año de mucho trabajo. Se empieza a sacar el nabo por Navidad; se termina en abril o mayo. Cuando había que cumplir la Pascua se decía: *Nabo loratzo zu ekarrikusu eztu sentzua*.

Patata. Para sembrar la patata en una huerta, al terreno escogido es necesario quitarle todas las hierbas y luego echarle abono natural *zimaorra*. El siguiente paso consiste en dar la vuelta a esa tierra y para ello se utiliza la horca lisa de cuatro púas denominada *sardea*. En producciones de mayor cantidad se utiliza el arado. Cuando se ha dado vuelta al terreno, se echa cal viva para que mate a los insectos y se deja reposar durante unos días para que la tierra se oree. Luego se pasa el "rotobator" para dejar la tierra fina. Si el terreno es llano se hacen unos surcos, para que el agua discurra por ellos. Si está en pendiente no se necesita hacer esos surcos. Para entonces ya se ha comprado la patata necesaria para efectuar la siembra. Ésta puede ser temprana y se pone la *faerla* o tardía en cuyo caso se siembra *agria* y *baraka*. Al ser el terreno llano

se hacen unos hoyos sobre el montículo que queda entre los surcos. También se hacen los hoyos sobre el propio terreno. Estos deben tener capacidad para que entren dos patatas pequeñas o una grande partida por la mitad. Después se tapan en hoyos con la misma tierra. Para una pequeña huerta suele ser suficiente un saco con 50 kilos de patata de siembra; se recogerá unas cuatro veces más. Se utiliza un producto químico contra la roña y contra los escarabajos, "patatol". Antaño se usaba azufre para combatir la roña.

Es en el mes de marzo cuando tiene lugar la siembra de la patata, en fase de luna menguante, para que no crezca demasiado la planta. Necesita de cuidados y cuando crece el tallo se le va arrojando tierra con una pequeña azada y al mismo tiempo se van quitando las hierbas que crecen a su alrededor, lo que supone que la planta se encuentre al final sobre un montoncito de tierra. Para recoger la patata se arranca la planta con las manos y con una azada de púas, *ankako atxurra*, se sacan las patatas entre la tierra, estropeando las menos posibles.

11. ¿Qué clase de legumbres se cultivan? ¿Qué cereales? ¿Qué otros cultivos se conocen? ¿Qué se siembra y se planta en la huerta? Nombres de cada planta. Modos de siembra y de plantación. Escarda: sus modos y sus épocas.

Las legumbres como alubias, habas y lentejas, han sido los productos más utilizados por nuestras *etxeakoandrek* a la hora de elaborar las comidas ordinarias, quedando los garbanzos como plato especial para los domingos.

Alubia. En Elgoibar a la alubia bien sea negra, pinta o blanca, se le denomina *indiarra*. Se siembran en heredades próximas al caserío a partir del mes de abril y hasta mayo. La cosecha tiene lugar entre los meses de septiembre y octubre. Generalmente se sembraba en la heredad, *soro*, juntamente con el maíz, cuyo tallo le sirve de soporte en su desarrollo. También se puede sembrar con palos, cañas o con mallas de plástico. Algunos han utilizado varillas de hierro: "pero eso es una brutalidad". La razón por la que no se debe utilizar una varilla de hierro para que la planta se enrosque en ella, es que la varilla se calienta con el sol y al enroscarse el calor se transmite a la planta y la cauteriza, por lo cual a la vaina de la alubia no le llega suficiente agua. Lo que no ocurre con el tallo o caña del maíz, que, si bien se calienta, a la vez le transmite a la planta de la alubia que trepa por ella ese frescor que también es preciso para que se desenvuelva mejor. Esto hace que esa alubia esté más rica y más tierna.

Haba. Otra legumbre de gran importancia, por su alto poder alimenticio, han sido las habas, *baba beltzak*. Su siembra normalmente se efectúa en hilera y a una profundidad de seis a ocho centímetros, a finales de noviembre o principios de diciembre, *San Francisco Xabier inguruan*. En cada hoyo y distanciados entre sí de 40 a 50 centímetros, se depositan tres o cuatro granos. Su recolección se efectúa de abril a junio, dependiendo de la fecha de siembra.

En la heredad donde se cultivaba el trigo, también se sembraba el haba de caña corta, *baba beltza*. Sin embargo en la huerta se siembra el haba de caña larga, un poco más basta, más rica, que se come fresca y también seca.



Fig. 5. Aria.

En el terreno preparado para la siembra del trigo, cada seis u ocho surcos, se echaban las semillas de haba. Al pasar la grada, *aria*, quedaban enterradas y no necesitaba más cuidados. La recogida se hacía a la vez que el trigo. No obstante hacía veces que se deseaba coger un puñado de ellas para comerlas en fresco; se tomaban las de los bordes para no entrar en el sembrado de trigo. Cuando el trigo dejó de sembrarse en esta Villa, el haba pasó a la huerta.

Las lentejas y los garbanzos, son legumbres que se adquieren en tiendas de alimentación; en Elgoibar no existe terreno ni clima apropiado para su desarrollo.

Hortalizas

En las huertas de los caseríos de nuestra Villa, a las que generalmente atiende la mujer, se cultivan varias verduras muy necesarias para nuestra alimentación.

Lechuga. Se puede decir que la verdura más importante en los caseríos de la zona, ha sido y sigue siendo la lechuga, *letxugia*, que constituye, junto a la escarola, el producto básico para elaborar las ensaladas; es el modo más común de consumirla. También puede ser cocida y preparada de otras varias maneras. Hay que señalar que antaño en los caseríos se comía muy poca lechuga, porque no sabían prepararla. A las hojas de lechuga le echaban un poco de azúcar. Ese era el modo que tenían de consumirla. El aliñarla con sal, vinagre y aceite, "lo aprendieron nuestros padres, porque nuestros abuelos no sabían eso".

Para su cultivo en los meses de febrero y marzo, la semilla de lechuga se siembra en semilleros que tengan una buena exposición al sol. Luego sus brotes ya crecidos son trasplantados a terreno abonado en la huerta, entre los meses de abril y mayo. La primera cosecha se obtiene entre los meses de mayo a julio y continúa durante todo el verano.

La segunda siembra en semillero se efectúa entre los meses de marzo a julio y se plantan en la huerta cuando ya tienen cinco o seis hojitas bien desarrolladas, distanciándolas entre ellas unos treinta centímetros aproximadamente. Esta segunda cosecha se realiza de julio a octubre.

Las lechugas de invierno se siembran entre agosto y septiembre, trasplantándose entre octubre y noviembre, en el momento en que las hojas se hallan suficientemente desarrolladas. Se cosecha entre los meses de marzo y abril.

Escarola. La escarola se siembra en el semillero por el mes de agosto, pasándolas a la huerta cuando sus cuatro hojas están bien desarrolladas, de la misma manera que la lechuga. Su recolección tiene lugar entre los meses de enero y febrero.

Guisante. El guisante, *idarra*, se siembra entre los meses de noviembre y diciembre, su cosecha se produce entre los meses de abril y mayo.

Coliflor. Nuestros *baserritarras* acostumbran cultivar dos clases de coliflor, *koniflora* o *azaloria*: una temprana y la otra tardía. Ambas comienzan sembrándolas en semillero; sobre el mes de abril se trasplanta la temprana a la huerta y en el mes de julio la tardía.

Berza. Para la cosecha de la berza, *azia*, es preciso poner la semilla en el semillero para luego trasplantarla a la huerta. Generalmente en Elgoibar se ha comprado su semilla y se ha sembrado para luego trasplantarla. El semillero, en caso de que sea para producción doméstica suele ser de 40x40 centímetros ya que sólo se necesitan unas cincuenta plantas de berza. No requiere demasiados cuidados: se abona la tierra con *zimaorra* y cuando la planta se ha desarrollado y llega a tener entre seis y ocho centímetros, se trasplanta. Se hacen hoyos espaciándolos unos 40 cm. en la tierra de la huerta, se echa en ellos un poco de agua, se coloca la planta y se tapa el tallo con tierra. La berza se desarrolla sin mayores complicaciones.

En el cultivo de esta hortaliza, *azia*, se pueden distinguir tres etapas. Los *baserritarras* que así lo hacen comienzan la primera a finales del mes de agosto sembrando la semilla en semillero, para después en otoño, colocar la planta en su terreno. La segunda se obtiene en los semilleros entre febrero y marzo y pasa a la huerta a finales de marzo o primeros de abril. En la tercera, de marzo a junio en semilleros y cuando las pequeñas hojas están bien desarrolladas, se planta en la huerta.

De esta manera sus diferentes cosechas las dan de la siguiente manera: la que se planta en septiembre, se recoge antes y después de Navidad. La que se pone por San Martín se cosecha de abril a mayo.

Acelga. Normalmente se siembra entre los meses de marzo a junio, trasplantándola al mes de estar en el semillero, a un terreno bien mullido, fresco, profundo y bien abonado, con lo que se consiguen pencas anchas y hermosas. Las plantas trasplantadas se colocan en la huerta a una distancia de 35 a 40 centímetros entre ellas, para que de este modo se desarrollen debidamente.

Su cosecha se lleva a cabo a los dos o tres meses de haber sido plantadas y se recolectan escalonadamente. Hay que tener presente que a la planta se le quitan únicamente las hojas y pencas.

Puerro. Normalmente el puerro, *porrua*, ultimaba su desarrollo en el semillero sobre el mes de marzo hasta abril. Posteriormente se trasplanta a la huerta en los meses de junio y julio y espaciando las plantas unos 10 centímetros. Es necesario preparar muy bien la tierra y echarle un buen abono. En el caserío "Lerun txiki" de Elgoibar, se llegaron a plantar 40.000 puerros en otros tiempos; hoy en día el caserío se encuentra abandonado.

Las cosechas se efectúan paulatinamente, a partir del mes de septiembre y hasta mayo del siguiente año.

Pimientos. Hortalizas importantes y de gran aceptación en nuestra Villa, han sido y siguen siendo los pimientos, *piperrak*, por sus diversas aplicaciones; un producto muy estimado y consumido.

Su siembra la llevan a cabo desde el mes de febrero en semillero y bajo cristal. Se trasplanta en mayo y junio, espaciando sus plantas entre 40 y 50 centímetros, para ser cosechados de agosto a noviembre.

Al pimiento choricero se le deja secar para utilizarlo luego en la matanza del cerdo. Se recogen una vez que se ponen rojos en la planta; se les ensarta en una cuerda, separados unos de otros, puesto que si se dejan muy juntos, se hace moho entre ellos. Luego se cuelgan en las ventanas o balcones o en sitio seco donde dé mucho el aire y también el sol, como la fachada del caserío. Se ponían a secar no más de un ciento de pimientos choriceros; en Elgoibar apenas se acostumbra venderlos.

Perejil. De poca importancia como verdura por sí misma es el *perepila*; pero algo indispensable en las cocinas para elaborar salsas y guisos, por lo que la mayoría de los caseríos cultivan esta planta.

Aunque su siembra se realiza durante todo el año, la época más conveniente es desde febrero hasta agosto y se cosecha a partir de abril. No obstante se dice que si su siembra se efectúa en abril o mayo, es de mejor calidad y no crece demasiado.

Se dice: "perejil sembrado en mayo, perejil para todo el año". Se siembra poca cantidad pero no falta en ningún caserío. Se puede plantar en cualquier lugar y sobre cualquier terreno que tenga tierra limpia, en los aledaños del case-

río, en los bordes de la huerta, incluso en las veras del camino. Para venderlo a las pescaderías o tiendas de comestibles, es suficiente un terreno de dos metros por uno para obtener una buena producción. Se escarba el terreno y luego se siembra. La mejor época es mayo y la razón es que si se siembra en febrero o marzo, va a ser de espiga larga. Por el contrario, el sembrado en mayo ya no subirá hasta la próxima primavera. Actualmente se compra su semilla; antaño se obtenía en el caserío; cuando rebrotaba se escogía un ramillete y al igual que la cebolla y el puerro, se ataba ese ramillete con una cuerda y se dejaba colgando de la vigas del caserío.

Zanahoria. Su plantación en la huerta se realiza en surcos distantes entre sí de 15 a 20 centímetros, desde marzo hasta julio. La *zanaorixia* no se trasplanta, pues se desarrolla muy mal al ser trasplantada. Su cosecha es sucesiva de junio a noviembre.

Vaina. La *leka* se siembra desde abril a primeros de junio para que la planta se enrolle en unas varas rectas que se colocan en la huerta. Su recogida se produce paulatinamente a los dos meses de su siembra.

Fue una hortaliza bastante delicada para sembrar, sobre todo antes. Hoy en día es un poco más resistente. Necesita una tierra muy bien hecha y muy fina, pero sobre todo seca. Si se siembra con tierra mojada, no se obtiene nada. El terreno debe estar muy trabajado pues aunque se cave y se pase la trituradora, si no se ha aireado la tierra, no da fruto. Lo mejor suele ser ararlo en febrero, con tiempo bueno, para luego pasarle el "rotobator" una o dos semanas antes de sembrar la vaina. Es necesario que se oree bien. Luego se hacen surcos; algunos colocaban una cuerda de lado a lado longitudinalmente para enterrar la semilla muy poco. Para sujetar la planta se colocaban varas de castaño o de avellano. Actualmente también se utilizan cuerdas. Para ello clavan dos estacas y una cuerda entre ellas y dejan colgando varias cuerdas al objeto que se vayan enrollando las plantas en ellos; con todo se considera que lo mejor son las varas. Entre surco y surco debe haber una distancia de entre metro y medio y dos metros.

Generalmente se compra su semilla, aunque también se puede obtener en casa. Sin embargo no es conveniente sembrar la misma semilla un segundo o un tercer año; por ser bastante delicada hay que cambiarla de lugar. Pasa lo mismo que con el trigo y el maíz; hay que cambiar las semillas de los caseríos ubicados más arriba con aquellos caseríos que están más abajo. Esta alternancia de semillas se nota mucho en las cosechas.

Una vez plantada la semilla, hay que ir quitando las hierbas que crecen y regar la tierra abundantemente entre surco y surco. Nunca se debe echar el agua a las hojas. La recolección se inicia mediado el mes de junio, por San Juan y perdura hasta los últimos días del mes de septiembre. Brota la planta y se va enrollando en las varas; luego viene la flor y más tarde la vaina. Según vas quitando las vainas, van saliendo nuevas; nueva flor, nueva vaina. En el caserío Apraiz se han llegado a cosechar hasta ochenta kilos de vainas en un día.

Tomate. Algunos caseríos de Elgoibar acostumbran a sembrar las semillas en semillero bajo cubierta de cristal, en los meses de febrero a marzo. En su lugar definitivo de la huerta se colocan a finales de mayo, espaciando las plantas de 50 a 70 centímetros. Se cosecha con el sol de agosto hasta la llegada de las heladas. Desde hace unos años a esta parte, se recoge más cantidad de tomate; desde que se comenzó a sulfatar las plantas; hasta entonces siempre los estropeaba la roña.

Cebolla. Nos encontramos con varias clases de cebollas, *tipulia*, que se preparan en semillero entre los meses de septiembre y octubre. Cuando se trata de la cebolla blanca temprana, se prepara el terreno en la huerta antes de Navidad, para colocar los tallos en pequeños surcos. Siendo la tierra de buena calidad y al objeto de que se hagan más grandes, se separan unos doce centímetros. Pero si la tierra es mediocre se ponen un poco más juntos los tallos, entre ocho y diez centímetros. Hay además cebollas que llaman "la de guardar" que se sacan en febrero y a primeros de marzo.

Ajo. Berakatza, el ajo se siembra por San Martín, 11 de noviembre. Dicen que de no ser así se queda pequeño. "Ajo, ajo ¿por qué te has quedado pequeño? porque no me has plantado por San Martín". Hay quien no lo siembra hasta diciembre. Había quien decía que lo mejor para el ajo era sembrarlo por Navidad y recogerlo el día San Juan. Para plantar el ajo se hace un surco y se deposita un diente del ajo. Hay que cuidarlo quitándole las hiervas que nacen a su alrededor.

Cardo. El cardo apenas se produce en los caseríos de Elgoibar; sólo lo cultivaba alguno que se dedicaba a su venta "en la calle". "El cardo, la alcachofa y la espinaca son nuevos; nosotros no los hemos conocido" dicen los mayores.

Para la plantación y la siembra de estos productos se tiene en cuenta la posición de la luna; aunque lo más conveniente es hacerlo en su tiempo adecuado. La mejor luna es la menguante. Cuando se planta muy temprano, siempre hay que mirar al menguante, sobre todo si se trata de productos que crecen hacia arriba como las acelgas, el puerro, la cebolla y demás. También tiene mucha importancia la época en la que se realiza la siembra y la plantación.

12. Abonos naturales y minerales. ¿Cómo se obtiene el estiércol? Clases de estiércol. ¿Dónde se amontona?

"Nosotros hemos utilizado siempre abono natural, *zimaurrea*". Para obtener el abono natural era preciso conseguir todo el helecho que se podía. Había que recorrer largas distancias para ello, por lo que normalmente se ayudaban los vecinos unos a otros. Por ejemplo se desplazaban hasta uno de los barrios del pueblo vecino de Mutriku con tres o cuatro yuntas de bueyes. Antes de amanecer un grupo de ocho y diez personas partían para allí de modo que para cuando amanecía estaban en el lugar, dispuestos a comenzar la faena con la hoz. También se utilizaba la guadaña pero no era lo normal, porque era cara y se rompía con facilidad. No tenían la calidad de las que ahora se fabrican. Mientras

tanto los colaboradores habían preparado las yuntas y comenzaban el recorrido hasta donde estaban los cortadores de helecho. Según fuese la cantidad de helecho que había que recoger, sabían cuantas personas serían necesarias. Podían ser entre ocho y quince.

Para las dos de la tarde ya estaban los helechos cortados y habían llegado los carros de vacas o bueyes con la comida, generalmente alubias. Comían lo más rápido posible y comenzaban a cargar los carros. Luego todos en procesión, emprendían la vuelta. Al día siguiente de nuevo se necesitarían los carros. Por eso era necesario descargar el helecho donde se podía, para luego hacer las metas correspondientes.

El helecho era un elemento esencial para hacer las camas del ganado y para la obtención del abono. Se disponían metas lo más cerca posible del caserío, para con una parihuela llevada entre dos personas transportar el helecho necesario a la cuadra, en dos o tres viajes. El helecho se extendía debajo de las vacas y sus excrementos se mezclaban con él de modo que se obtenía el estiércol, *zimaurrea*. Había quien disponía de sitio y lo sacaba de la cuadra; pero lo normal era amontonar el estiércol detrás de las vacas, en la misma cuadra. Según fuese necesario se iba sacando de allí a las heredades y a la huerta.

Otra clase de basura que era la que se obtenía a base de hojarasca y de argoma, *otia*. Ese material se echaba delante del caserío para que lo pisara el ganado y absorbiera los excrementos que caían encima. También las gallinas que andaban por allí depositaban sus excrementos. Cuando estaba bien pisado, se quitaban los palos colocados encima. La materia vegetal se había convertido en una especie de barro negro; ese abono que se echaba a la huerta era muy bueno y daba excelentes resultados.

Si el abono animal no estaba bien fermentado o era reciente, la orina del ganado quemaba la semilla y ésta no brotaba. Por esta razón se considera que el mejor abono para el nabo es el abono mineral.

Hoy en día la cal se elabora industrialmente en dos zonas de Gipuzkoa: en Arrasate y en Legorreta. Pero hasta hace pocos años, este trabajo se realizaba artesanalmente en multitud de hornos, distribuidos por la mayoría de nuestros municipios.

La cal elaborada en nuestra villa iba destinada en gran parte a la construcción de edificios. Pero también ha sido muy utilizada como abono de los campos; es muy buena para eliminar los bichos dañinos y refrescar la tierra. Pero hoy en día resulta demasiado cara para poder utilizarla. Hay algunos que todavía la utilizan en pequeñas cantidades para la huerta.

Cándido Churruca, se ofreció a darme toda clase de explicaciones; pero se negó a elaborar la cal, alegando ser un trabajo enormemente cansado y que requería dedicación absoluta; mientras estaba encendido el horno había que estar continuamente alimentándolo con leña. Otra de las dificultades era la de

encontrar un horno, limpiarlo y repararlo, ya que en la actualidad todos ellos se hallan deteriorados y llenos de maleza.

Los hornos de cal los construían generalmente redondos, con piedra negra de pizarra *harri beltza* o arenisca y con un frontal de piedra a modo de contrafuerte. En el interior, sobre el suelo y alrededor de toda ella, un pequeño peldaño. Luego en el frontal, una pequeña portezuela en la parte inferior y debajo de ésta, un pequeño canal para sacar las cenizas. Su parte posterior estaba situada sobre un montículo, con el fin de facilitar la carga del material. Los hornos de las dos tejas existentes en otros tiempos en Elgoibar, también fueron utilizados en la elaboración de la cal.

Es difícil precisar cuántos caleros se han construido a través de los tiempos en nuestro municipio, pero muchos caseríos tenían el suyo. He aquí algunos de ellos: Alday en San Antolín; Iriarte en San Lorenzo; Etun en Alzola y Arnoate junto al caserío del mismo nombre.

A la hora de comenzar la elaboración de la cal, acercaban al calero la piedra caliza necesaria. Luego formaban una bóveda justo encima de la portezuela inferior, apoyando las piedras sobre el peldaño. Cada vuelta, las piedras se cerraban un poco más, hasta conseguir la bóveda en el interior de la calera con piedras gruesas al objeto de aguantar la carga. Más tarde, se colocaban el resto de las piedras hasta llenar completamente el calero con una especie de montículo sobresaliendo de la misma.

Una vez llenada la calera con piedra caliza, depositaban leña en el horno o bóveda formada, para darle fuego y alimentarlo con leña, sin dejar ni un solo instante que el fuego se extinguiese. Para abastecer el fuego se ayudaban de una especie de horquilla de hierro, que denominaban *porkatza*. Cuando prendía la leña y comenzaba a actuar el fuego todas las piedras se ponían negras; más adelante se volvían verdes. Al final, salía el fuego blanco; ésta era la señal de que la piedra se hallaba cocida y lista para ser utilizada como cal. Todavía pasaban unos dos días hasta sacar las piedras cocidas de la calera, debido al calor contenido en ellas.

Como mínimo se necesitaban dos personas para atender la calera durante la elaboración de la cal. Cándido ha ayudado a elaborarla, en un lugar cercano al caserío Ube en el barrio mutrikuarra de Olatz. Toda la cal que ellos fabricaban era destinada al abono de las tierras. Después de haberlas roturado, dejaban en medio de ellas dos o tres piedras grandes de cal. Les echaban un poco de agua por encima y aquellas se deshacían. Posteriormente se esparcía el polvo de cal por el terreno. La cal mataba toda clase de insectos y elementos perjudiciales. Siempre que limpiaban un pinar o talaban pinos, fabricaban la cal, utilizando sus ramas y *otie* (ârgoma). Para hacer una hornada de cal eran necesarios unos treinta carros de material para quemar y malezas al objeto de mantener encendida la calera durante los días necesarios.

Como es natural la bóveda donde se hacía el fuego, se llenaba de ceniza que cada cierto tiempo había que eliminarla por el conducto inferior descrito anterior-

mente. Utilizaban para ello una varilla larga con una especie de paleta en su extremo.

Debido a la cantidad de cal obtenida en una misma hornada, no todas las piedras cocidas se utilizaban de una vez. Las que no eran utilizadas como abono eran guardadas en lugar seco y bien protegido, para años posteriores. Hay que hacer constar que si el primer año aumenta el rendimiento de la tierra abonada con la cal, en los años sucesivos, de seguir con este procedimiento, paulatinamente disminuye su rendimiento. Por ello cuando un propietario en el siglo XVIII alquilaba su terreno normalmente lo hacía por espacio de cinco años, durante los que obligaba al arrendatario a "dar una calada", (abonarlo con cal) cada dos años. Hemos podido comprobar este hecho en los distintos contratos de arrendamiento de terrenos y caseríos que han pasado por nuestras manos.

Cuando la cal iba destinada a la construcción o reparación de edificios, una vez transcurrido el tiempo necesario, descargaban la calera. En ocasiones estaban obligados a llevar la cal hasta el pie de obra; esto dependía del contrato previamente realizado. La venta de cal se realizaba siempre por fanegas. De cada hornada se conseguían "tantas fanegas"; dependiendo de la dimensión de la calera.

Existía otro modelo de calero: el llamado "tipo francés" que a diferencia del anterior modelo era de producción continua. Para ello se le instalaba una reja hecha a base de varas de hierro para contener en principio las ramas, maderas y demás material de combustión. Encima se colocaba la piedra caliza; sobre ella otra porción de material combustible; luego otra de piedra y así sucesivamente. Según se iba quemando el combustible se cocía la piedra que una vez calcificada se iba recogiendo por la parte inferior.

Hasta mediado el siglo XX se utilizó mucho la cal como abono para la tierra. Luego se abandonó su fabricación artesanal. Actualmente su elaboración se realiza de manera industrial, utilizando materiales derivados del petróleo para lograr una buena combustión que convierta la piedra caliza en cal, facilitando enormemente su labor. Por eso se han ido abandonando los hornos que, en otra época tuvieron gran importancia para nuestros labradores y que hoy en día podemos encontrarlos deteriorados y llenos de malezas.

12bis. Rotación de los cultivos. Su periodicidad y orden. Calendario de las operaciones agrícolas

En la heredad, *soroa*, en la que se sembraba el maíz y la alubia en primavera, al siguiente año se sembraba el trigo, que se recogía en julio. Luego se sembraba el nabo en agosto y se comenzaba a recogerlo a partir de diciembre.

Acelga. En semillero de marzo a junio; un mes más tarde se planta en el terreno destinado de la huerta; se recoge pasados dos o tres meses.

Ajo. Se siembra por San Martín y se recoge por San Juan.

Berza. Pueden considerarse tres ciclos en esta hortaliza. El primero de agosto a septiembre en semillero, hacia el otoño se planta en la huerta. El segundo en semillero de febrero a marzo, se planta en la huerta a finales de marzo o primeros de abril. El tercero en semillero de marzo a junio en que se planta en la huerta. La primera recogida corresponde efectuarla de finales de abril a principios de mayo; la segunda de junio a julio y la tercera de julio a diciembre.

Cebolla. En semillero por los meses de septiembre-octubre; en el terreno hacia Navidad y se trasplanta a la huerta en febrero-marzo. Se van recogiendo, según se necesita, hasta el otoño.

Coliflor. La clase temprana en semillero y en la huerta en abril; la tardía en el mes de julio. La primera se recolecta en febrero y la tardía un mes más tarde.

Escarola. En semillero en agosto, hasta que sus cuatro hojas estén bien desarrolladas y su recolección se efectúa en enero-febrero.

Guisante. Se siembra en noviembre-diciembre: se cosecha en abril-mayo.

Haba. Se siembra en noviembre-diciembre por San Francisco Xabier; se recoge de abril a junio.

Lechuga. En semillero en febrero-marzo; trasplantada de abril a mayo; se cosecha entre junio-julio. Para la segunda cosecha en semillero de marzo a julio y se recoge de julio a octubre. Las de invierno se siembran entre agosto y septiembre, se trasplantan en octubre-noviembre y se cosechan en marzo-abril.

Perejil. Se siembra durante todo el año, aunque es conveniente hacerlo en mayo, se recoge durante todo el año.

Pimiento. En semillero en febrero, se trasplanta en mayo-junio y se recoge de agosto a noviembre.

Puerro. En semillero marzo-abril, se trasplanta en junio-julio; se recoge a partir de septiembre.

Tomate. En semillero en febrero-marzo; se planta a finales de mayo y su recogida se efectúa desde agosto hasta las primeras heladas.

Vaina. Su siembra se realiza desde abril a los primeros días de junio; la recogida comienza a los dos meses de su siembra.

Zanahoria. Se siembra de marzo a julio y la recogida tiene lugar de junio a noviembre.

13. Árboles frutales. Su entretenimiento. ¿Cuáles se injertan y cómo? ¿Cómo y cuándo se fabrica la sidra? ¿Y el aceite?

Uno de los frutos característicos de nuestra villa y que se ha venido recogiendo anualmente, ha sido la castaña. Normalmente a partir del día de "Todos los

Santos", en los primeros días del mes de noviembre, se recoge la castaña, *gaztaina*, con su envoltura de pinchos, *lakatza*, y se lleva al caserío en sacos. Una vez que toda la recolección se halla en el caserío, a base de taconazos se separa el fruto de la castaña de su envoltura. No obstante en tiempos pasados, las castañas se guardaban en el camarote y se les quitaban los erizos a las que se iban a consumir. Para su mejor conservación algunos les echaban por encima unos puñados de sal.

Se recuerda haber traído en tiempos pasados carretadas de castañas al caserío; pero desde hace unos sesenta años ha bajado considerablemente su recolección que ha quedado en Elgoibar en la mínima expresión, casi testimonial.

Entre los árboles frutales destaca el manzano, *sagarra*. Sus plantas rodean el caserío. Las clases más conocidas y con las que se elaboraba la sidra son: *reineta*, *errexil sagarra*, *urdin*, *gexa zurixa*, y *akoria*. Todas ellas se obtienen en los manzanos pertenecientes al caserío "Amoskategi" de nuestra encuesta. Es sabido que los manzanos no dan la misma cantidad de fruto todos los años; si un año es abundante, el próximo será escaso.

La manzana se comienza a recoger por San Juan (24 de junio) y su recolección llega hasta el invierno con la *reineta*; la denominada *perurriela* se recogía incluso en los primeros días del mes de enero.

Antaño los manzanos eran tratados con mucha atención; para ello era necesario labrar la tierra y luego abonarla. Esto se hacía sobre todo con el manzano bueno, aquel cuya manzana iba destinada a la mesa y se había plantado en terreno escogido. Además se le entresacaban un poco las ramas. Sin embargo el manzano destinado a la producción de sidra solía plantarse en terrenos más pobres. Las plagas eran entonces, de menor consideración que actualmente, puesto que había gran cantidad de manzanos y a las mariposas no les daba tiempo a contagiar todos ellos. Actualmente un manzano, se puede llenar de buenas manzanas, pero la mayoría acaban con gusano, dado que los manzanos son pocos y las mariposas muchas.

El manzano de la variedad *reineta* no se poda; si se poda no da fruto y sólo se queda para madera. Hay otros manzanos que se podan. Cuanta más rama tenga es mejor para obtener manzanas para hacer sidra.

Las manzanas arriba mencionadas y escogidas para la elaboración de la sidra, unas son de sabor agrio y las otras dulces. La sidra se hacía entre los meses de septiembre y octubre. En un caso concreto se emplearon 25 sacos de unos 50 kilos cada uno. Pero esto dependía de la cantidad de sidra que deseaban elaborar.

Hasta el año 1980 la manzana destinada a hacer sidra se pasaba primeramente por una trituradora. Se utilizaba una trituradora con piñones de madera, y para manejarla se necesitaban cuatro personas: dos de ellas se encargaban de darle movimiento por medio de dos volantes, otra se dedicaba a llenar la tol-

va con manzanas y la cuarta recogía lo triturado con una pala y la depositaba en la tina junto a la prensa.

Para entonces ya se había montado la prensa en un sitio determinado de la parte baja del caserío. La prensa consiste en el eje roscado y dos cartolas semi-circulares de madera de un metro de altura aproximadamente, que se unen por medio de unos pasadores y que se centran con respecto al eje. El centraje se realiza con una vara que tiene marcadas unas ranuras que deben coincidir en todas las posiciones. Este útil solo tiene esa función.

Al atardecer, después de haber realizado las labores propias del caserío y con las máquinas preparadas, comienza el trabajo de elaborar la sidra. Los trozos de manzana triturada se vierten al interior de la prensa. Una vez llena, se deja reposar toda la noche. A la mañana siguiente, se colocan unos tablones especialmente preparados sobre la tina. En ese momento comienzan a girar la rosca por medio de una palanca que empujan tres personas. Cuando llega a su tope, desenroscan la tuerca que gira sobre el husillo y desmontan el artilugio. Remueven lo que queda del prensado, remueven las manzanas trituradas, cierran los semicírculos de cartolas, colocan los tablones y de nuevo presan las manzanas que han quedado. Esta misma operación y con el mismo material se repite unas tres o cuatro veces.

Mediante el prensado de la manzana, sale el líquido que por un canal cae a un recipiente. Según se va llenando éste, lo vacían en una barrica de unos 250 litros. Una vez que la barrica está llena, dejan que se produzca en ella la fermentación y para que ésta sea mejor, algunos le echan unas copas de coñac. El líquido resultante que se halla en el interior de la barrica lo mantienen durante unos dos meses aproximadamente para que continúe el proceso de fermentación. La duración de este período de tiempo dependerá de la temperatura ambiental y de la clase de manzana utilizada. Pueden transcurrir hasta cuatro meses antes de comenzar a embotellarla. Durante el proceso utilizan un aparato con el que van comprobando los grados de alcohol que va adquiriendo el mosto con la fermentación; cuando lo consideran oportuno detienen el proceso.

En ocasiones se desea que una parte de esa sidra sea de sabor más dulce; entonces antes que la fermentación llegue a su final, sacan el mosto de sidra de la barrica para llenar unas cuantas botellas. Esta sidra suele ser para consumo doméstico y no se vende.

En relación a la elaboración de la sidra en Elgoibar cabe anotar que hubo un alcalde de mediado el siglo XVIII, que tras recibir quejas por el comportamiento de algunos vecinos y vecinas, decidió establecer un reglamento para la fabricación de la sidra en los caseríos. En las noches de las vísperas de domingos y días de fiesta, las mujeres que ayudaban en ese trabajo acarreando agua y los hombres que prensaban la manzana, cometían al parecer algunos desmanes. No se concreta lo que causaba tanta preocupación a la autoridad de no ser que fuese el propio horario, para lanzar aquella serie de acusaciones de cometer durante esas noches actos deshonestos y escandalosos.

La cosa es que optó por ordenar a todos aquellos que eran dueños de lagares en la jurisdicción de la villa, que esos días concretos, no trabajasen machacando la manzana, ni otro producto, a partir de la medianoche, "por ser horas deshonestas". En consecuencia sería multado todo aquel que fuera sorprendido trabajando; siendo mujer libre o moza soltera, sería expulsada de la jurisdicción de la villa durante dos días o podían durante ese tiempo ser recluidas en casa de sus padres, "amos" o familiares.

Aparte la curiosidad de los hechos esta disposición municipal viene a demostrar que en aquel siglo era muy común la elaboración de la sidra en Elgoibar.

Apenas ha habido níspero, *mispilla*. Los pocos árboles de esta clase eran los plantados por los más adinerados, que los ponían en las esquinas de los caminos, y en los jardines.

El cerezo, *gerexí*, se planta en sitios buenos, medianos o malos. Había cerezos destinados a obtener su madera; por ello no se injertaban. El lugar escogido para su cultivo solía ser el monte, cerca de la chabola de los pastores y en lo que llaman, *txaras*. El cerezo bueno, del que se deseaba conseguir su fruto para consumo y también para venderlo y al que llama *ampolaris*, siempre se planta junto a los terrenos de labor.

Estos cerezos se suelen injertar; para ello esperan a que el árbol tenga un grosor aproximado de cuatro centímetros. La época conveniente para realizar el injerto es el invierno hacia la primavera. Es bueno que el árbol a injertar esté adelantado y el injerto retrasado. De ese modo pasa la savia del árbol al injerto. Se corta una rama con la sierra. Luego por la parte superior del corte se le hace una raja donde se introduce una pequeña rama de la especie que se quisiera injertar; con el cuidado de que ambas pieles se junten y queden pegadas la una a la otra, ya que es la piel la que injerta. Se ata para sujetar el corte pero con el cuidado de que no quede muy prieto; para ello colocan dentro de la atadura unos pequeños palos. Se prepara una especie de pasta a base de heces de vaca y arcilla que se pone sobre el mismo injerto al objeto de conservar la humedad. En procedimiento más moderno esa masa se prepara con sebo de ganado y resina. Luego hay que esperar a que surta su efecto ya que no todos los injertos suelen ser efectivos: solamente prenden un 40% de ellos.

Son pocos los perales, *madarixa*, y los que se plantan están en huertas bien cuidadas. Pero en los caseríos no disponían de tiempo suficiente para dedicárselo a los perales. Sólo algún peral de invierno que no necesitaba gran cuidado.

Otro tanto pasaba con el ciruelo, *okana*. El problema surgía porque todo su fruto venía a la vez y era difícil su venta. Para el consumo doméstico bastaba con cuatro o cinco árboles. Los cuidados eran mínimos y generalmente solían ser silvestres.

El melocotón es casi inexistente. El único que se cultiva es el abridero, *kutzaina*. Con dos o tres árboles basta para el consumo doméstico ya que sus fru-

tos vienen simultáneamente, caen al suelo y se pudren. Es un producto que no tiene aceptación en la venta. La diferencia radica en que la carne del *melocotón* está pegada al hueso, en cambio en el *abridero* el hueso está suelto.

En Elgoibar no ha habido olivos y por tanto no se conoce la elaboración del aceite.

14. Recolección de cereales, de forraje, de frutas. Descríbanse las operaciones con sus nombres. Gavillas, haces, almiarés. Recolección de la patata

Hasta hace unos 50 años en Elgoibar se cultivaba el trigo. Para ello había que preparar el terreno: en primer lugar se pasaba la grada, *aria*, que servía para desbrozar el suelo. Se trataba de una plataforma de madera donde se alojaban diversas varillas de hierro puntiagudas. La siguiente operación se llevaba a cabo utilizando el arado. Una vez arado el terreno, se desmenuzaba la tierra, lo que requería el manejo de otro instrumento, un rodillo de piedra, *alperra*, con soporte de madera para tirar de él.

El trigo se ha venido recogiendo por el mes de julio cuando maduraba el grano. Antaño se cortaba el trigo con una hoz de filo dentado: luego, durante muy poco tiempo, se empleó la guadaña.

Según se iba cortando el trigo se iban haciendo las gavillas que luego se amontonaban en *metas* de diez o doce gavillas: *meta mutxurra*. Las metas se abrían para que se secaran al sol y cuando venía la lluvia, se recogían de nuevo. Una vez que se secaban se amontonaban en metas mayores hasta que llegase



Fig. 6. Alperra.

la hora la trilla. Se trillaba de varias maneras. A una de ellas se le llamaba *txanketa*, era la más antigua. Se trataba de golpear la gavilla contra una losa de piedra. Después aparecieron los *artueta*; era una máquina provista de una especie de rodillo con aspas, donde se quitaban las espigas metiendo entre ellas la gavilla para separar el grano de la paja. Más tarde vino la trilladora: se cortaba la atadura y se echaba dentro la gavilla entera. Por un lado salía el grano y por el otro la paja. Cuanto más se fueron modernizando los procedimientos de la siega de trigo, más fue disminuyendo la siembra hasta que llegó a su desaparición. En la zona del valle de Leniz se sembraban granos de trigo de la cosecha anterior pero cada tres años se cambiaba de grano que normalmente se compraba en Álava.

Todos los aperos utilizados eran arrastrados por bueyes o vacas. El terreno se comenzaba a preparar a primera hora del día en el mes de noviembre; al atardecer se sembraba el terreno que se había preparado durante el día. Llegado el mes de marzo se pasaba de nuevo la grada, al objeto de romper la capa superficial de tierra compactada por las lluvias, con ello se evitaba la pérdida de humedad. Por el mes de abril se escardaba, *jorratu*, para eliminar las malas hierbas, trabajo que se realizaba manualmente, recorriendo todo el sembrado.

La recogida del trigo se iniciaba a finales de junio o principios de julio, cuando el grano estuviese maduro. En la recogida solía participar toda la familia y también los vecinos que se ayudaban unos a otros. Según iban madurando las mieses se ponían manos a la obra para recogerlo, en cada pieza. Esta labor que se efectuaba con la hoz, *igitaia*, comenzaba al amanecer; se descansaba sobre las nueve y media, para reponer fuerzas en la cocina del caserío correspondiente. Luego se continuaba hasta pasado el mediodía. Después de una pequeña siesta se seguía faenando hasta el anochecer. Según se iba cortando con la



Fig. 7. Segando trigo.

hoz, se preparaban las gavillas, *aspelak*, que se anudaban con las pajas más largas y se dejaban en el suelo, donde permanecían por espacio de un par de días. Ese era el tiempo previsto para que tanto el grano como la paja se secaran, con lo que daba paso a otro trabajo. Se escogía el lugar más adecuado para llevarlo a cabo; solía ser la parte más elevada del terreno. Hasta allí se llevaban las gavillas. Se colocaba una verticalmente con las espigas hacia arriba y en ella se apoyaban otras tres o cuatro gavillas atadas y una o dos desatadas. Así se iban montando las hacinas o gaberás, *metak*, al objeto de preservar los granos de la humedad. De ese modo permanecían durante varios días. Durante ese tiempo se preparaba la era a donde iban a ser transportadas todas las metas en carros tirados por bueyes o vacas.

La era se preparaba enfrente del caserío; para ello era necesario alisar el terreno con un rodillo, *alperra*, de mucho peso. Compactado el terreno y al objeto de que el grano no se introdujera por las grietas, se preparaba una masa a base de excrementos de vaca y agua y se extendía con escobas sobre el terreno para dejarlo alisado y sin grietas.

Varios métodos se han venido desarrollando para separar el grano de la paja. Uno de los más antiguos era el de golpear la gavilla contra una losa de piedra inclinada. Los granos caían al suelo y en las manos se quedaba la paja. Pero con este procedimiento muchos granos quedaban sin desprenderse y era necesario utilizar otro instrumento para desgranar totalmente las gavillas. Para ello, se echaban éstas al suelo y se golpeaban repetidamente con el mayal, *iregurra*. Este utensilio constaba de dos palos, uno de avellano y el otro de acebo, unidos por una correa. Tomando uno, se impulsaba el otro, haciéndole caer sobre las espigas hasta lograr la total separación del grano de su envoltorio, *bujua*.

Otro de los métodos consistía en extender las espigas en la era, una vez separadas de la paja mediante una cuchilla y hacer pasar por encima un trillo. Este apero constaba de una tabla gruesa ancha donde se hallaban incrustadas por su parte inferior, pedazos de pedernal o también de tiras de hierro. Era tirada por bueyes haciendo constantes círculos sobre las espigas depositadas en la era. En ocasiones se utilizaban dos parejas de bueyes, girando simultáneamente en sentido contrario, según fueran las dimensiones de la era. Encima del trillo se solía poner un niño o joven con una cazuela de mango largo para ir recogiendo los excrementos de los animales de tiro. De esta manera las espigas se desgranaban, lo que suponía separar el grano del resto. De vez en cuando se daba vuelta a las espigas por medio de horquillas, *sardiak*.

Finalizado el trabajo con el trillo, se amontonaba la paja y el grano quedaba en el suelo. Se recogía con escobas para luego llevarlo al caserío. La paja se recogía encima de unas sábanas para trasladarla al camarote; en invierno se empleaba como comida para el ganado. No obstante con el grano quedaban muchos restos de paja que había que separar. Para ello escogían un día de viento, aventaban todo; de ese modo el viento se llevaba los restos de paja y cáscaras y el grano caía al suelo.



Fig. 8. Máquina aventadora.

Mediado el siglo XX se utilizaron unas máquinas que facilitaban el modo de aventar. Por medio de unas paletas manejadas manualmente mediante manivelas, se conseguía una corriente de aire. El aire se llevaba los restos más ligeros y el grano pasaba sobre un tamiz que vibraba al accionarlo manualmente. Cuando el grano quedaba limpio de polvo y paja, se depositaba en el arcón, *kutxa*, del caserío. Luego ese grano se llevaba a los diferentes molinos de la localidad para hacer harina.

Para sembrar la patata en una huerta, es necesario quitarle todas las hierbas al terreno escogido y echarle abono natural, *zimaurrea*. El siguiente paso consiste en dar la vuelta a esa tierra. Se utiliza para ello la horca lisa de cuatro púas denominada *sardea*. En producciones de mayor cantidad se utiliza el arado. Cuando se ha dado vuelta al terreno, se echa cal viva para que mate a los insectos y se deja reposar durante unos días para que la tierra se oree. Luego se pasa el "rotobator" para dejar la tierra fina. Si el terreno es llano se hacen unos surcos, para que de ese modo el agua discorra por ellos. Al estar el terreno en pendiente no se necesita hacer esos surcos. Se compra la patata necesaria para efectuar la siembra. Ésta puede ser temprana y se siembra la *faerla* o tardía y en este caso se siembra *agriá* y *baraka*. Si el terreno es llano se hacen unos hoyos sobre el montículo que queda entre los surcos, si es pendiente se hacen los hoyos sobre el propio terreno. Éstos deben ser de una capacidad como para que entren en él dos patatas pequeñas o una grande partida por la mitad. Después se tapan con la misma tierra. Para una pequeña huerta suele ser suficiente un saco con 50 kilos de patata de siembra. Se recogerán así unos 200 kilos. Se utiliza un producto químico contra la roña y contra los escarabajos, *patatol*. Antaño era el azufre el que usaban para combatir la roña.

La siembra de la patata tiene lugar en el mes de marzo, en luna menguante, para que no crezca demasiado la planta. Necesitará cuidados; cuando sobresale el tallo se le va arrimando tierra con una pequeña azada y al mismo tiempo se van quitando las hierbas que crecen a su alrededor, lo que supone que la planta se encuentra al final sobre un montoncito de tierra. Para recoger la patata utilizan las manos con las que se arranca la planta y una azada con púas, *ankako atxurra*, para extraer las patatas de la tierra y estropear las menos posibles.

15. Vid y sus clases. ¿Qué cuidados requiere la viña? ¿Quiénes intervienen en ellos? El proceso de la vendimia ¿Cómo es el lagar? ¿Quiénes y cómo trabajan en él? ¿Qué clase de vinos se obtienen? Nombres de estas operaciones

Txakoli

En Elgoibar se ha venido elaborando txakoli. Aunque no de manera general sí es cierto que varios caseríos preparaban este producto. La manera de hacerlo se ha transmitido de padres a hijos. En caseríos como Egí o Upai txiki, así nos lo han confirmado. En 1994 quise recoger su elaboración y para ello recurrí a José Mendikute del caserío Upai txiki, quien me indicó que fue su padre el que le había enseñado el procedimiento.

Antes de iniciar el relato de la elaboración, me hizo saber que la cepa *mahatz parala* que se hallaba enfrente a la entrada del caserío, llevaba muchos años y no sabía quien la había plantado. Para cuando él nació estaba allí la misma cepa y nunca se preocupó de preguntar quien la había plantado.

Para que la producción de uva sea óptima, es necesario podar la planta de la vid. Esta poda tiene lugar entre los meses de enero y febrero, con la luna en menguante; de hacerlo en creciente, la cepa perdería los jugos y se secaría. Con esta poda la propia cepa adquiere más fuerza, lo que conlleva a una mayor cantidad de uva. La labor se realiza con unas tijeras especiales, *guizak*.

El momento de recolectar las uvas llega sobre el mes de octubre. Los racimos, *kordiak*, repletos de uvas, *mahatzak*, en este caso de un color rojizo, se cortan y cuidadosamente se dejan en una caja con la que se irán depositando en la *ganbara* los 200 kilogramos que normalmente recogen. Allí reposarán por espacio de una semana. Transcurrido ese tiempo, en cestos de nuevo, se acerca esa uva hasta una trituradora, *matzakia*, que se encuentra en la misma *ganbara*. La trituradora cuenta con un eje central que tiene unos dientes. Según va pasando la uva, la tritura con el giro que se produce por el movimiento de dos volantes acoplados a ambos extremos del eje. Es manejado por una persona. Con el fin de acumular cierta cantidad de uva, la trituradora dispone de una tolva en altura necesaria para que caiga la uva. La tolva es toda de hierro. El producto triturado sale por la parte inferior. En el piso donde se halla situada, se ha hecho un agujero para comunicarlo con el piso inferior y a su vez en este tiene una canaleta de madera que guía lo triturado hasta el lagar o *tina*. Ésta es de las mismas

características que la utilizada en la elaboración de la sidra, por lo que el prensado se realiza de igual manera y se prensa también tres veces.

Con el prensado, el mosto resultante sale de la tina y se recoge en un balde de unos diez litros. Cuando éste se llena, se pone otro de las mismas características. Con esos recipientes se va llenando una barrica, *barrikia*, de unos 100 litros. José tiene una curiosa manera de saber cuántos litros va introduciendo en la barrica; cada vez que vacía un balde, coloca un corcho sobre la barrica.

Una vez prensada toda la uva y depositado el mosto dentro de la barrica, lo deja reposar sin moverlo para lograr su fermentación, por un periodo de unos 40 días. No añade nada para su fermentación, ni tampoco mide los grados de alcohol para determinar cuándo puede ser embotellado; simplemente lo prueba al paladar.

En ese momento de prueba, observa el punto de acidez y si considera que es el idóneo para embotellarlo, espera a que la luna se encuentre en menguante. A él le han enseñado que si la luna está en creciente, el txakoli pierde fuerza. Del interior de la barrica, saca el líquido por medio de un tubo de goma o de plástico. Absorbe con la boca para ir llenando las botellas que son de 3/4 de litro; en ocasiones también embotella en las denominadas "botellas de champán".

Luego se dedica a encorchar una por una todas las botellas. Los corchos que utiliza los compra en droguerías o ferreterías de la villa. Tiene un "mete-corchos", más bien pequeño, al que golpea con un mazo de madera. Acabada la labor del encorchamiento, las botellas pasan a unas baldas especialmente preparadas en la bodega del caserío, donde reposan durante unos dos meses. Transcurrido ese tiempo consideran que ya están listas para comenzar a beberlo. No se vende el txakoli y todo lo que produce es para consumirlo en casa, con la familia y con los amigos, generalmente en los almuerzos, *amarretakoak*.

Me cuenta que para conseguir un buen txakoli, es imprescindible ser muy meticuloso con la limpieza de los utensilios que se emplean para la elaboración y en especial con las barricas. Se evita de esta manera que pudieran coger mal sabor. Año tras año José prepara las barricas antes de comenzar la elaboración. Primeramente introduce unas cadenas en su interior, las llena con agua caliente para luego removerlo todo durante unos 15 ó 20 minutos. Transcurrido ese tiempo las vacía y quita las cadenas. De nuevo las llena pero en esta ocasión con agua fría que remueve durante el mismo tiempo y las vacía de nuevo. Están ya preparadas para recibir el nuevo mosto con esto. Además de lograr la limpieza necesaria, la madera se hincha y con ello se unen todas las juntas, evitando posibles fugas del mosto.

16. ¿Existen procedimientos para proteger los campos de los malos tiempos, de los insectos y de los pájaros? ¿Cómo son los espantapájaros? Sus formas y sus nombres.

Se da importancia a la colocación de espantapájaros, *txorimaluak*, en los semilleros como protección de las semillas; también en árboles frutales como los cerezos que dan buenas cerezas.

Al maizal le atacan los gorriones. Por ese motivo se colocan *txorimaluak* pero con poco éxito, ya que en ocasiones, incluso han llegado a hacer su nido en el espantapájaros.

Para su fabricación se partía de una cruz de madera, a la que se le vestía con las ropas más viejas que hubiera en el caserío y éstas se rellenaban de hierba, para luego plantarlo en las heredades sembradas. Era conveniente colgarle un trozo de espejo para que cuando le diera el sol, su reflejo asustase a los pájaros; lo que se conseguía con bastante frecuencia. Sin embargo eran ineficaces para asustar los pájaros denominados *mikiak*.

En épocas más modernas han venido supliendo a los espantapájaros el papel de aluminio en tiras de cuatro o cinco centímetros y también los discos de CD que se cuelgan protegiendo, sobre todo el semillero.

Con métodos ruidosos se ha venido tratando de asustarlos, aunque a veces con poco éxito. Cuando el trigo se hallaba sembrado cerca del caserío, se clavaba un palo fuerte en uno de los extremos, al que se le ataban una cuerda larga que llegaba hasta la casa donde pendían varios cencerros. Al mover la cuerda sonaban los cencerros y de repente los pájaros desaparecían, pero al poco rato ya estaban de nuevo sobre la plantación. Otros hacían disparos de escopeta con el mismo objeto, pero había que estar continuamente dando tiros para que surtieran efecto. En los manzanos y de sus ramas se han llegado a colgar botes con piedras en su interior y también cencerros; con ello se conseguía que el viento los moviese y sacaran ruido.

Como método para proteger los campos tenían lugar los conjuros por primavera y las letanías, para las buenas cosechas y contra las tormentas; también reclamando lluvia en tiempos de sequía. Era costumbre que se anunciase la llegada del pedrisco o de fuertes tormentas, por medio de toques de campana que efectuaban los sacristanes de las ermitas de la villa. También sacaban la imagen del santo en procesión con la misma finalidad.

En la bendición de los campos para conseguir buenas cosechas, se acercaban hasta el caserío correspondiente, un cura al que acompañaba un monaguillo con el recipiente con agua bendita. Ambos se colocaban enfrente a los campos y el cura cogía el hisopo y asperjaba mientras rezaba una oración de protección. El día de Ramos, se colocaban pequeñas cruces hechas con las ramas de laurel bendecido ese mismo día, en todas las heredades donde había cultivos.

Informantes locales

- Ramón Galdos - Elgoibar 1902.
- Manoli Zubizarreta - Elgoibar 1913.
- Ines Gabilondo Unamunzaga - Elgoibar 1916.
- Segunda Juaristi Zabaleta - Elgoibar 1918.
- José Mendicute Iriondo - Elgoibar 1927.
- Florentino Idígoras - Elgoibar 1927.

Cándido Churruca - Mutriku 1927.
Abdon Ansola Bascaran - Elgoibar 1928.
Josefa Ugarteburu Aguirregomezorta - Elgoibar 1929.
Maritxu Arrieta Usabel - Elgoibar 1930.
José Mari Zubiaurre Muguerza - Elgoibar 1930.
José Manuel Beristain Subinas - Itziar 1940.
José Juan Barrenetxea Larrea - Elgoibar 1941.
Maritxu Loyola Ugarteburu - Elgoibar 1948.
Pedro Churruca Arrieta - Elgoibar 1962.

Créditos fotográficos

Las fotografías números 2, 3, 5 y 8 son del autor del artículo, la número 1 de Iñaki Linazasoro, la 4 de I. Ojanguren (Archivo Provincial de Tolosa) y las 6 y 7 de Foto Azkue de Elgoibar.



RESUMEN

En este artículo se describe la vida agrícola de algunos barrios guipuzcoanos cercanos a la villa industrial de Elgoibar. Dedicamos especial atención a la siembra, recolección y aperos de labranza usados. Se detallan los cultivos agrícolas, hortícolas y la plantación de árboles frutales. La presente aportación es la primera parte de un trabajo más extenso del autor sobre esta materia.

LABURPENA

Artikuluaren Gipuzkoako Elgoibar hiribildu industrialaren inguruko auzo batzuetako baserri-bizitza deskribatzen da. Arreta berezia eman zaio erretzeari, uztaerari eta erabilgaitako lanabesei. Laborantza eta fruta-arbolak landatzeko prozedurak zehaztu dira. Ekarpen hau egileak gai honi buruz egin duen lan zabalago baten lehenengo zatia da.

RÉSUMÉ

Dans cet article, l'auteur décrit la vie agricole dans certains hameaux du Guipuzcoa proches de la ville industrielle d'Elgoibar. Il consacre une attention spéciale aux semences, à la récolte et aux outils agricoles employés. La description touche aussi les cultures pratiquées, en champ et au jardin, et la plantation d'arbres fruitiers. Cette contribution constitue la première partie d'un travail plus approfondi de l'auteur sur ce sujet.

SUMMARY

This description of rural life in country districts not far from the industrial town of Elgoibar, province of Guipuzcoa, pays close attention to sowing, harvesting and farm tools. Crops, market garden produce and the planting of orchards are detailed. This is the first part of the author's ongoing research work in this area.