

Juan Garmendia Larrañaga

Valle de Roncal: paisajes y labores



30



1976. Valle de Roncal: paisajes y labores / Juan Garmendia Larrañaga. – Pamplona : Diputación Foral de Navarra, 1976

1998. Valle de Roncal: paisajes y labores / Juan Garmendia Larrañaga. – En : *Mitos. Etnografía* (Euskal Herria. Etnografía. Historia. Juan Garmendia Larrañaga. Obra Completa; 5). – Donostia : Haranburu Editor, 1998

2007

Valle de Roncal: paisajes y labores / Juan Garmendia Larrañaga ; portada Javier Juanes ; dibujos y fotografías de Ignacio Garmendia Galardi. – Donostia : Eusko Ikaskuntza, 2007. – 37 p. : il. – (Juan Garmendia Larrañaga Bilduma ; 30). – ISBN: 978-84-8419-093-6

Fotografía de portada

Javier Juanes

Dibujos y fotografías

Ignacio Garmendia Galardi



EUSKO IKASKUNTZA - SOCIEDAD DE ESTUDIOS VASCOS - SOCIÉTÉ D'ÉTUDES BASQUES

Institución fundada en 1918 por las Diputaciones Forales de Álava, Bizkaia, Gipuzkoa y Navarra.
Miramar Jauregia - Miraconcha, 48 - 20007 Donostia - Tel. 943 31 08 55 - Fax 943 21 39 56
Internet: <http://www.eusko-ikaskuntza.org> - E-mail: ei-sev@eusko-ikaskuntza.org

Fotocomposición: Michelena artes gráficas. Astigarraga
Digitalización y publicación electrónica con la ayuda de la Diputación Foral de Gipuzkoa

Valle de Roncal: paisajes y labores

Juan Garmendia Larrañaga

	<u>Página</u>
Página de créditos	
Visita al Valle de Roncal	3
Un pastor tallista de Isaba	6
El guarnicionero del Valle de Roncal	16
El almadiero	21
El herrero de Garde	31
De «Erronkari» al Valle de Ansó	33

Visita al Valle de Roncal

Con sus siete pueblos o villas –Burgui, Vidángoz, Garde, Roncal, Urzainqui, Isaba y Uztároz–, el Roncal o *Erronkari* es uno de los valles navarros de más acusada personalidad. *De todos los valles de la montaña navarra, el de Roncal es la célula más pura; sólo él conserva un gesto guerrero*, observa Félix Urabayen en su novela intitolada «La última cigüeña». El valle de Roncal, retirado en lo más abrupto del Pirineo, a los guipuzcoanos nos resulta bastante apartado. Y quizás se deba a este su emplazamiento respecto a nuestra provincia, junto al continuo descubrir de sus encantos naturales, el atractivo creciente que ejerce *Erronkari*.

El sol realza la hermosura de sus verdes durante dos meses de verano, y en invierno sus moradores viven el sueño de sus casas de piedra taponadas de nieve. Cuando en los altos de Burguinda el usin (remolino de viento) barre el polvo de la cellisca, en las cocinas vascas bajo las anchas alas de sus chimeneas se hallan en tibio ergudiarre (charla íntima) los vecinos que han ido a egoidiar (ir de una casa a otra por la noche a hacer labores). Y si algún trueno intempestivo anuncia la época de las nevadas, todos dejan por un instante sus labores, se santiguan y lanzan una exclamación: ¡Eburni'ko Kattana! (¡Demonio del infierno!)¹.

El territorio y el fuero, ya que no la naturaleza, nos hizo navarros, señalaba un conocido hijo del antiguo Reino pirenaico. Y esta es una afirmación que, en algo al menos, la puede corroborar todo aquel que desde Guipúzcoa se dirija a este valle de Roncal o *Erronkari*. A través de nuestra andadura contemplaremos la riqueza del suelo navarro. Sus fuertes y acusados contrastes geográficos.

Nosotros, para alcanzar el valle de Roncal pasamos de largo por la vieja Iruña, y a través de la zona media de Navarra, tomamos la dirección de Huesca. Pasamos por el florido pueblo de Monreal y reparamos en las «Excavaciones Foz de Lumbier. Villa romana siglo IV». En Liédena cruzamos el río Irati. El casco de Liédena se encarama en un altozano, y su iglesia, de torre

1. Salvador Barandiarán: «Roncal, riñón de Vasconia», en BSVAP, Año XII, Cuaderno 1.º, 1956, p. 49.

almenada, la vemos rematada por una obra escultórica que desentona con el resto del conjunto de la fábrica parroquial. Ha quedado atrás la clara pero algo monótona y cansina llanada de amplio horizonte, y nos adentramos por zigzagueante camino.

Desde Liédena, la carretera, en más o menos desnivel, discurre entre algunos viñedos. A la izquierda dejamos el ramal que conduce al monasterio de Leyre. Pasamos por Yesa, y mientras bordeamos las verdes aguas del embalse del mismo nombre entramos en tierras de Aragón.

Aquí abandonamos el camino a Huesca y cogemos el del valle de Roncal. Pronto, una indicación nos recuerda a la iglesia románica de Sigües, el pueblecito de pequeñas y bonitas casas, varias de ellas recién encaladas. Según salimos de este pueblo aragonés, a la izquierda, con el río Esca o Ezka de por medio, columbramos la solitaria ermita de San Juan.

Después de Salvatierra de Esca entramos nuevamente en Navarra, y a los pocos kilómetros, la carretera, encajonada y en parte abierta en roca viva, discurre entre agreste y salvaje montaña. En su sinuoso trazado se deja acompañar por el Esca. El camino carretil y la pedregosa regata roncalesa juguetean continuamente. En este recorrido, primero en suave ascensión, para, después, ir perdiendo altura según nos aproximamos a *Erronkari*, abundan los puentes. Las aguas del río, hoy de pronunciado color terroso, tan pronto nos quedan a un lado como a otro.

En Burgui saludamos al primer pueblo del valle de Roncal. A la primera villa de esta tierra que ha sido escenario de numerosas gestas bélicas, que hoy se nos antojan, muchas de ellas, legendarias. Es el primer pueblo de este valle identificado con la ancestral vida del pastoreo. *Erronkari* de extensos y frondosos bosques. La madera y, el ganado lanar, vacuno y caballo, son los dos pilares principales de la economía del valle.

Erronkari surcado por las consabidas y consuetudinarias rutas frecuentadas por los rebaños en trashumación. Ya en dirección a los refugios invernales, o bien en camino a los altos pastizales, donde se ha elaborado el sabroso queso conocido por el nombre del valle. Rebaños que, orgullosos, exhiben a la cabra ornada con lujoso y tachuelado collarón, del cual pende un descomunal cencerro. Rebaños envueltos siempre en el rumor de la esquila. «La madera y las ovejas son las riquezas de *Erronkari*. La agricultura no tiene importancia: la practican unos y otros como un complemento económico», nos dice Mariano Estornés Lasa en su *Oro del Ezka*.

Los montes, varios de ellos con los picos rematados por grisáceos peñascales, al lado de otros que conservan el blanco de sus tercios ventisqueros, se ven oscurecidos por extensos bosques.

La abundante madera, apilada a ambos lados del camino nos descubre esta riqueza del valle y nos evoca aquel medio de transporte fluvial que era la almadía. Almadía y almadieros que han pasado a las páginas de nuestra historia.

Para vinos Artajona;
para praderas Baztán;
para olivares Tudela;
para almadieros Roncal.

La villa de Roncal es el centro geográfico del valle. A la vera de la carretera y en la margen derecha del Esca, se levantan cuidadas y blancas casas. Repararnos en la Casa del Valle y en el amplio frontón abierto, cuya construcción, junto con la de las escuelas, se debe a uno de los tantos gestos altruistas de Gayarre.

En la villa de Roncal se conserva muy vivo el recuerdo a su eximio hijo Julián Gayarre. A aquella figura universal que vivió siempre enraizada y cimentada en su condición de buen roncalés. Su mausoleo, inspirado conjunto escultórico de Benlliure, enriquece el patrimonio artístico del pueblo.

La parte vieja de la villa se levanta en el monte. Su vetusto casco de población se apretuja en derredor del templo parroquial. Las callejas y pasadizos, casi siempre en cuesta, forman bellos rincones, que en el extraño producen una agradable sensación laberíntica.

En este pueblo abunda la piedra, con frecuencia de oscura tonalidad. De negra piedra son muchas de las casas de Roncal, y empedrado es el firme de sus calles.

Hoy, esta villa se extiende un poco a lo largo y ancho de la vaguada del Esca, y vemos que no se resigna a incidir en un negativo anquilosamiento, sino que pretende, sin perder su carácter, atemperarse al ritmo y a las exigencias actuales.

En Urzainqui, junto a la carretera, tenemos la ermita de Nuestra Señora del Salvador. Un puente sobre el Esca salva la distancia entre la carretera y el principal núcleo urbano, que se asienta al pie del monte Arkadoya. El pequeño porticado de su iglesia parroquial, dedicada a San Martín, luce un blanco y demasiado llamativo rosetón.

Isaba da el mayor censo de población de los pueblos de *Erronkari*. Linda con tierras de Francia y Huesca, así como también con las villas de Urzainqui y Uztárroz, la localidad más septentrional del valle. La bella Uztárroz, cuya población se reparte por los barrios de Irigoine, Zabalea, Espandoya e Iribarne.

A guisa de permanentes guardianes que velan por su seguridad, los izabarres cuentan con las peñas de *Ardibidiginea* y *Ezkaurre*. Peña esta última que conserva su propia leyenda, como certificado probatorio de su ascendencia en el campo de la mitología.

Ezkaurre ko peña guzutik
an dabila mundu guzutik.

(*La gran peña de Ezkaurre anda por todo el mundo*)².

2. Recogido de Mariano Estornés Lasa: *Oro del Ezka*, p. 31.

A ambos lados de la carretera, que atraviesa el pueblo, vemos cuidadas casitas en graciosa asimetría.

La parte más rústica de la villa, la que mantiene su mayor carácter, se asienta sobre una colina, llamada vulgarmente del Castillo. En esta zona abundan las severas casas de piedra, que separadas por pequeños huecos, con frecuencia aprovechados como huerta o jardín, forman varias plazoletas.

La iglesia, dedicada a San Cipriano, se levanta en lugar airoso del pueblo. A su pórtico van a morir las pequeñas y adoquinadas calles en terreno pendiente. Y en este atrio parroquial no podemos menos de recordar cómo, unos años atrás, veíamos llegar a un nonagenario izabar elegantemente vestido con el traje roncalés, lucido secularmente por los hombres de este rincón del Pirineo, hasta casi nuestros días. *Desde los tiempos que no datan el valle de Roncal ha adquirido su fisonomía propia. Una indumentaria elegantísima ha adornado a los Roncaleses, desde las blancas valonas de los Alcaldes del Valle hasta los zapatos con hebillas de sus hijas*³.

Es muy simpática la perspectiva de conjunto que ofrece Isaba. Algunos pinos tejados, al lado de otros más planos, rompen la monotonía de su casco urbano.

Al hablar de Isaba no olvidaremos a su precioso valle de Belagua, punto de arranque de la pintoresca carretera que nos lleva a los parajes de Areta, inicio, a su vez, de numerosas excursiones.

Recordaremos asimismo el Tributo de las Tres Vacas –del mismo dentaje, pelaje y cornaje–, que se celebra todos los años el 13 de julio, en la Piedra de San Martín, en el puerto de Ernaz.

A esta ceremonia, como máximas autoridades acuden los alcaldes de Baretous, del Béarn, que representan al lado pagano, y los de Uztárroz, Urzainqui, Garde e Isaba, ataviados éstos con el traje y el sombrero roncaleses, bajo la presidencia del alcalde de esta última localidad, que ostenta su vara.

Pero descendamos al pueblo de Isaba. En esta villa vive Bernabé Contín, el único guarnicionero del valle de Roncal o *Erronkari*, aquí conocimos al pastor y artesano Pedro Baqué, y en Isaba hemos saludado a los antiguos almadieros Liberato Garcés Mayo y Pascual Conget Anaut.

UN PASTOR TALLISTA DE ISABA

Desde tiempos que no datan hasta los años que nos ha tocado vivir, en la talla o decoración de la cuchara de madera de boj teníamos una de las labores que ha enriquecido el acervo del trabajo manual de los pastores.

3. Salvador Barandiarán: Ob. cit., p. 50.

Tanto la técnica como el motivo de este embellecimiento de la cuchara no los podemos fijar en zona o pueblo determinados, sino que ellos se nos presentan como comunes a diferentes y, también, distantes áreas pastoriles.

La decoración de la cuchara de boj presenta rasgos comunes en casi todos los pueblos vascos por lo cual hemos de recurrir a ella para mostrar en dibujos, toda la decoración pastoril de la forma más completa.

Como el trabajo se verifica exclusivamente con la punta de la navaja, parece lo más natural, que el dibujo más antiguo, sea la simple raya horizontal adornada con triangulitos formados por tres hendiduras sencillas de la punta de la navaja y, haciendo saltar el triangulito de madera queda el hueco correspondiente que unido a otros forman el llamado diente de sierra. Combinando este dibujo e interpolando fajas blancas se obtienen numerosas formas de decorar los extremos de los objetos y los alrededores de los asuntos principales.

Hay pastores que hacen el tenedor y la cuchara de una sola pieza de madera y unidos por la parte inferior con una anilla prisionera: todo en una sola pieza. En 1928, cobraba un pastor a un veraneante, en el valle de Roncal, quince pesetas por uno de estos objetos⁴.

Las siguientes coplas se explayan asimismo acerca de la materia que llevamos entre manos:

Segura estoy que no hay
en el mundo unas cucharas
como aquéllas que se hacían
con la madera de Isaba
Y había entonces pastores
que con habilidad
las cucharas refinadas
bien solían decorar.
La punta de la navaja
su herramienta principal
y los dibujos sacaban
de la vida natural.
El gran escultor Orduña
tuvo el gusto de grabar
en un mango de cuchara
su casa la de Roncal.
En alguna vi una cabra
un dibujo original
tenía dos cabriticos
y dándoles de mamar.
Hacían flores y estrellas
hasta ocas y camellos
pajaritos en las ramas
y también hacían perros.

4. Bernardo Estornés Lasa: *Artistas anónimos*, p. 6.

Y para cambiar de tema
también solían tallar
hasta la cárcel Modelo
y la Virgen del Pilar.
Si alguno quiere apreciar
este arte pastoril
en el Museo San Telmo
lo tiene para elegir⁵.

A continuación facilitaremos unas nuevas de un pastor roncalés fallecido hace cuatro años y de quien nosotros guardaremos la buena memoria que su destreza en el quehacer manual se merecía.

En Pedro Baqué tuvimos a un pastor del valle de Roncal, que en su domicilio de Isaba se dedicaba a la confección de *cañablas* o collarones para el ganado, al preparado de badajos y al artístico tallado de las cucharas de boj.

Baqué era izabar, nació el año 1903 en la casa «Salboch», y en los últimos años vivió en la vieja casa de Dronda.

Pedro Baqué era un hombre de constitución enjuta, de carácter abierto, nada reservado. Ligeramente renco, recordamos como si fuera ayer cómo sus ojos y el gesto de su cara nos producían la impresión, muy subjetiva por cierto, de que miraba siempre a contraluz. De sus tres hijos, dos se dedicaron durante varios años al pastoreo, en Uztárroz.

La vida de aquel pastor de *Erronkari* se repartía, al igual que la de otros varios de su misma condición, entre su casa, los montes de Isaba y el Castillar, de Zaragoza. Y lo mismo que muchos de sus coterráneos, fue también un experto almadiero, a veces como *puntero* y en ocasiones haciendo de *codero* o *zagüero*, en las aguas del Esca.

Si como hemos dejado inferir más arriba, el pastor de nuestros días tiene arrumbada aquella su secular labor manual, en Baqué tuvimos una de las excepciones de lo que acabamos de apuntar, puesto que en este aspecto siguió fiel a la más antañona tradición de sus mayores. Los ratos de ocio que el cuidado de las ovejas le deparaba, Pedro Baqué los aprovechaba en su dedicación al trabajo manual. Este tiempo libre, en el pastor con cierta frecuencia bastante largo, lo pasaba, como llevamos dicho, en preparar las *cañablas*, en hacer los badajos y adornar las cucharas de boj.

El taller de artesanía de aquel pastor izabar se encontraba en el bajo de su domicilio o, simplemente, lo improvisaba en un peldaño de su algo desvencijada escalera. Durante las jornadas de su prolongada estancia en el monte, su modesta borda la convertiría también en rústica industria. Entonces, allí confeccionaría la *cañabla* y el badajo, y tallaría la cuchara de madera de boj.

5. Martina Lasa: *Coplas roncalesas de la tía Martina*, 1, p. 27.



La *cañabla* es el collar donde va el cencerro. Y como primera materia para hacer este collar empleaba la madera de los jaros de escarrón, roble, cerezo o fresno.

Acarreada la madera al sitio de trabajo, la serraba en secciones cuyas medidas –tomadas por palmos– variaban según el ganado al que iba destinada la *cañabla*. Después, cada una de estas secciones la dividía en dos o cuatro partes, bien fuese el jaro delgado o más grueso.

Seguidamente, haciendo uso del hacha, *estral* o *aizkora*, quitaba el corazón de la madera y, sirviéndose del mismo útil, la desbastaba hasta que, a mano, pudiese ser doblada con cierta comodidad. La rebajaba un centímetro, aproximadamente. Este cometido lo llevaba a cabo sobre un zoquete de madera, llamado picadero.

Sabemos que la madera en verde es dócil para su plegado; pero la seca, antes de manipularla, el pastor la calentaba en agua.

La traza circular de la *cañabla* la conseguía a mano, sin ayuda de herramienta alguna. La tira de madera del collar mayor, que la confeccionaba para la yegua, medía un metro; la destinada a los potros tenía de ochenta y cinco a noventa centímetros; de medio metro era la preparada para el ganado lanar, y a cuarenta centímetros se reducía la de las crías.

La *cañabla* que salía de las manos de Baqué podía ir cosida con cuerda o atada por medio de un alambre. Este sujetado lo realizaba también valiéndose de unos tornillos, en número no siempre fijo. Podía quedar en un tornillo como llevar hasta cuatro. Los orificios para el atornillado los conseguía sirviéndose de un punzón al rojo vivo.

En una jornada de trabajo de doce horas, Baqué confeccionaba unos doce collares. Mas este número no sería todos los días el mismo, puesto que una mayor o menor producción dependía del tamaño del collar y de la clase de madera empleada en la tarea. Y señalaremos que la de roble es la que mejor se presta para este trabajo.

Pedro Baqué vendía el collar de yegua, a los pastores y ganaderos, a sesenta pesetas. Las *cañablas* del ganado lanar y las de cría no pasaban de las cien y las noventa pesetas la docena, respectivamente.

Hemos indicado que Pedro Baqué se dedicaba también a elaborar el badajo. Esta pieza la sacaba del corazón del jaro de abeto, que, después, lo desbastaría con el hacha, hasta dejarlo con la debida forma.

La medida del badajo depende del tamaño del cencerro al que va destinado. El pequeño lo agujereaba por medio de una navaja, y el orificio de los badajos más gruesos lo lograba sirviéndose de un punzón.

Los badajos los vendía por docenas. Los pequeños a veinticinco pesetas y los mayores entre treinta y cuarenta pesetas.

Pero fue en la talla de la cuchara de boj donde Pedro Baqué demostraría sus especiales aptitudes para el trabajo manual.

Si hoy, del cucharero del valle de Roncal podemos afirmar que ha desaparecido, no obstante contamos con referencias concretas de su pretérita existencia en las localidades de Garde, Isaba y Urzainqui. Así como, aunque fuera de los límites de *Erronkari*, fueron muy conocidos los cuchareros de Navascués, Bigüezal y Castillo-Nuevo.

Ya no se cortan los bojes
ya crecen allí tranquilos
ya no están los cuchareros
que iban a elegirlos.
El material era gratis
no hacía falta permiso
el cucharero cortaba
sin el menor compromiso.
Ellos trabajan bien
cada uno en su casa
sin extrañas herramientas
ni tampoco maquinaria.
Con unas simples cuchillas
hábilmente manejadas
era una maravilla
cómo hacían las cucharas.
También las hacían finas
si alguno les encargaba
mas para vender por gruesas
en rústica las dejaban.

Pocos cuchareros eran
los que había en el valle
en Urzainqui, en Isaba,
y también había en Garde.
Traían de Castillonuevo
de Bigüézal y de Ansó
y también de otros pueblos
de esa parte de Aragón.
Subían con los borricos
para llevar las cucharas
de Urzainqui siempre subía
la simpática tía Ana.
Me parece que la veo
en el borrico montada
tenía una paciencia
que parecía una santa⁶.

Pedro Baqué no fue cucharero; pero sí artesano que con depurado arte realizó las tallas más preciosas. En trabajo sobre superficie muy limitada, aquel pastor nos dejó inequívocas pruebas de su innata condición de artifice de buena ley.

En el mango de la cuchara el pastor realizaba el dibujo. Este dibujo bien podía ser una copia, o también, producto de su inspiración artística. Sobre el diseño realizaba la talla a navaja, para, a continuación, embadurnar y frotar con aceite la zona trabajada de la cuchara. Parte que, más adelante, la limpiaba utilizando en ello un trozo de tela o papel.

En sus últimos años, Baqué, a quien fallaron el pulso y la vista, abandonaría de manera forzosa la talla; mas guardaba, como preciado recuerdo, unas pocas cucharas de sencilla belleza, que en más de una ocasión fueron expuestas al público.

La cuchara de madera, en uso todavía, se ve desplazada por la de metal. Y aquí traeremos a colación una oportuna descripción recogida de las páginas de la evocadora novela *Oro del Ezka*, de Mariano Estornés Lasa.

Toda la familia se agrupó alrededor de la sartén que humeaba encima de un alto trébede, llena de migas tostadas y agradables.

Mai Pattitta distribuyó las cucharas: a cada cual la suya, pues todas eran diferentes.

Pero Berñiat, el hermano menor, se echó a llorar.

La madre intervino.

–Zer da kori?

–La cuchara del abuelo...–contestó entre dos hipos el rapaz.

6. Martina Lasa: Ob. cit., págs. 25 y 26.

No era la primera vez que la dichosa cuchara era solicitada por el pequeño. Todos los hijos de Artzaya habían codiciado la vieja cuchara ennegrecida por los años.

El abuelo, al sentirse aludido, entregó la cuchara al nieto y la cena empezó.

Pero alguien desde su sitio lanzaba miradas envidiosas. Joanes, el simple, mostraba su infantilismo codiciando también la cuchara. Andre Justiña salió al encuentro de sus miradas diciéndole:

—Joanes, mañana comerás con la cuchara del abuelo.

Aquel viejo utensilio de boj lo talló Pedruxko en su juventud y recorrió montes y cañadas dentro del morral. ¡Qué viejas historias podría contar! Pero ante la imposibilidad de interrogarle, y ante la incertidumbre de que el archivo oral del viejo se abra, nos limitaremos a describir su relieve externo.

En el anverso, tallada a punta de navaja, tiene una escena pastoril. Un cabrito, dibujado con una simplicidad encantadora, mama a una cabra de patas primorosamente delineadas, cuerpo esquinado y cola empinada de cuya punta brota una estrella. Otra cabra de la misma factura, también con la nota humorística de la cola estrellada, huye acosada por un perro flaco que quiere morderle en las tetas. Esta escena está encerrada por un marco de dibujos rómbicos, iguales a los que se aprecian en algunos objetos prehistóricos. El reducido cielo está ocupado por la luna y su cortejo de estrellas.

En el reverso dos grandes estrellas de seis puntas, rellenas de trazos geométricos, aureoladas por minúsculas rayas que representan su luz. Una ornamentación en forma de sierra y ajedrezado las enmarca, recordando el ornato de algunas iglesias románicas del país (...).

Todos comen las *migas* de la misma sartén, según costumbre observada en todas las casas del valle. Pero la comunidad de sartén no implica promiscuidad de cucharas, pues cada miembro de la familia tiene la suya, con el nombre marcado en el mango.

Hemos recordado a los cuchareros de Bigüézal y Castillo-Nuevo, y no estará de más el fijarnos ahora en la técnica usual que para la confección de la cuchara seguían estos artesanos. Para ello nos acercaremos a la citada localidad del Romanzado navarro y nos interesaremos asimismo acerca de unos detalles de esta industria en Castillo-Nuevo. Este empeño nos ayudará a completar la artesanía rematada por la talla del pastor izabar Pedro Baqué.

Para nuestra visita a Bigüézal, en pesada jornada estival, pasamos por Lumbier. Sobre un altozano quedan las arracimadas casas del viejo casco de esta villa, mientras a nuestra altura, vemos que un frondoso prado de hermosos chopos resguarda y ambienta a los bañistas del Irati. Más adelante, en contraste con alguna que otra nave industrial pequeñas e iguales casas, alineadas a la vera de la carretera, dan el postrer saludo a aquel que sigue camino adelante.

Apenas dejado atrás el incómodo puerto de Iso, con el impresionante mirador de la foz de Arbayún, cogemos, a nuestra derecha, un tortuoso ramal, que después de un recorrido en continua ascensión a través de yermo y escabroso terreno, llega a Bigüézal. Mas esta carretera no muere aquí. Por Castillo-Nuevo, reducido a pocos vecinos, empalma con Salvatierra de Esca. Y desviándonos de este camino carretil, a diez kilómetros de Bigüézal, alcanzamos el pico de Arangoitia, de 1.455 metros de altitud. En Arangoitia tenemos una de las mejores vistas de Navarra. Desde este pico oteamos más de una treintena de pueblos.

Bigüézal, que desde el siglo XV se halla vinculado al título de baronía del linaje de Redín, es uno de los nueve lugares del valle de Romanzado. Es el pueblo de más censo de este valle que, paulatinamente, se halla inmerso en proceso de regresión demográfica. Mas, por su mejor emplazamiento dentro del Romanzado, la Casa del Valle se encuentra en Domeño.

De extenso bosque comunal, Bigüézal ha sido pueblo carbonero. Tanto es así que podemos afirmar que la mayor parte de sus vecinos saben lo que es carbonear, conocen la vida en la choza levantada en pleno monte.

Las chozas de estos carboneros, al igual que otras muchas de su género, reunían bastantes incomodidades. Eran humildes y sencillas. De línea piramidal, se reducían a un rústico bastidor de madera recubierto con tepes.

Los mercados tradicionales del carbonero de Bigüézal eran los de Aibar, Lumbier y Sangüesa, aunque durante los últimos años de esta actividad llegaron a vender en Pamplona. El transporte del carbón corría a cargo de la mujer, que lo llevaba a cabo valiéndose de la correspondiente caballería. Hoy, la economía de este pueblo del Romanzado, sin olvidarnos de su agricultura, podemos decir que descansa en la ganadería y en la riqueza forestal.

Para visitar la iglesia de Bigüézal pasamos por delante de un frontón cubierto, que lleva el nombre de *Toko-Ederra*, y avanzamos a través de un típico y umbrío rincón del pueblo. Atravesamos una angosta y empedrada calle.

Este templo se halla bajo la advocación de santa Eulalia. Conocemos pocas parroquias tan recogidas y acogedoras como esta de Bigüézal. En ella todo es agradable a la vista, al espíritu. En lugar preferente de su cuidado y barroco retablo, contemplamos a la santa titular. Bajo un arco abierto en el muro y clareado por un rosetón, reparamos en la pila bautismal. En la pila donde un buen día fue bautizado el Padre José de Areso, egregio hijo de este pueblo.

Dentro del término municipal de Bigüézal se levanta la ermita de santa Quiteria, de poderes curativos contra la rabia. Hasta unos años atrás era costumbre muy arraigada en toda esta zona la de llevar a la ermita los perros para ser bendecidos y preservados contra esta enfermedad. En nuestros días, esta devoción ha sido suplantada por el procedimiento científico de la vacuna.

La plaza de Bigüézal es el corazón de la comunidad está rotulada con el nombre de Amadeo Marco. Una de sus casas es la nativa del Padre Areso. Otra es la conocida como la del *Molinero*. Esta es una pequeña construcción de dos plantas y sus paredes descubren hermosa piedra de sillería.

En *Molinero* conocimos a Eugenio Redín Recalde quien por su antigua dedicación al preparado de la zoqueta ha sido conocido como el *zoquetero* del pueblo.

Sin abandonar esta plaza tenemos asimismo la casa llamada de la *Pastora*. Esta se levanta en el lado opuesto a la del *Molinero*. En la *Pastora* encontramos a Bernardino Zabalza, el cucharero de Bigüézal. Para saludar a Zabalza esperamos un buen rato, puesto que el artesano, dedicado también a las labores del caserío, lo tenemos en el campo.

Los antepasados de Bernardino Zabalza han sido asimismo cuchareros. Su padre, Francisco, falleció en 1968 y fue artesano muy conocido lejos de los límites de su pueblo. Hasta sus últimos días la cocina de su casa la tuvo convertida en taller de artesanía. Y aquí, al calor del hogar y rodeado de los suyos, trabajó la cuchara y confeccionó el tenedor. Cometido, este último, muy delicado, por lo fácil que resultan de romper las púas o dientes.

Bernardino Zabalza no presta atención al tenedor. Tiene arrumbada esta especialidad de artesanía. Y tampoco se dedica a la cuchara con la constancia de su padre. La trabaja de manera algo esporádica. Con preferencia, a esta artesanía dedica la larga y dura jornada invernal.

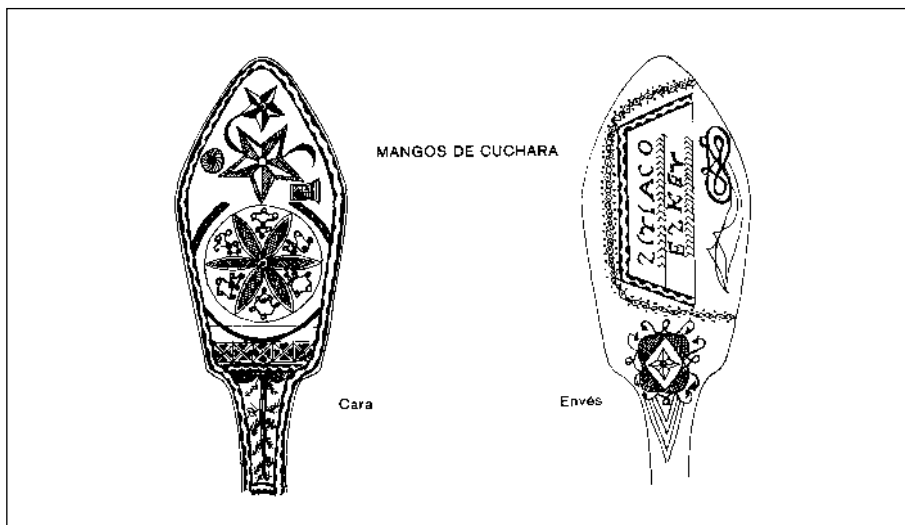
Sabemos que la cuchara está formada por la boca y el mango. El mango puede ser liso o con pico. Hay también otro tercer tipo de cuchara de madera. Esta es la de asidero ancho, la clásica de pastor. Zabalza confecciona indistintamente los tres tipos de cuchara según el encargo o pedido que recibe.

Al igual que los demás artesanos cuchareros, la madera de boj es la que este trabajador manual de Bigüézal utiliza para hacer la cuchara. De ella se provee en la cercana zona de Arbayún. De los parajes de la foz del mismo nombre.

La medida de la madera que necesita para el trabajo la toma por palmos. En este caso, para ser más exactos, diremos que valiéndose de los dedos pulgar y corazón. Después, según la va midiendo, la coloca entre sus piernas y la corta, sirviéndose de una sierra de mano. Cada sección de esta madera recibe el nombre de *chocón* o *chucón*.

A continuación, según el grosor del jaro, éste lo divide en dos o tres partes. Esta labor recibe el nombre de *acuñar* y la realiza por medio de un hacha, sobre un madero que lo tiene sobre el piso. El hacha es de mango muy corto y pala plana en un lado, para, así, poder *acuñar* debidamente.

Seguidamente, con la misma hacha consigue la primera y rudimentaria línea de la cuchara, trabajando en el tajón.



Alcanzado este punto de confección, el artesano, sentado en el tajón, vacía y consigue dar forma a la boca de la cuchara, lleva a cabo lo que llama *abrir* la boca del utensilio. En este menester emplea una azuela.

Después pasa al refinado de la boca. Esta labor la realiza sirviéndose de una legra. Este útil, que tiene línea semicircular, hoja aguzada y largo asidero de madera, la manipula en el tajón.

Prosiguiendo con el proceso de lograr la cuchara, vemos que en el punto de unión del mango y la boca realiza dos cortes: uno a cada lado. Pero señalaremos que esta operación, llevada a cabo por medio de una sierra, no es común a todos los cuchareros.

Más adelante, sirviéndose de un cuchillo de empuñadura de asta, cuya extremidad lleva un gancho que se sujeta en una anilla –rejo– que lleva el tajón, consigue la debida forma de la cuchara y termina el desbastado iniciado con el hacha. Este trabajo recibe el nombre de *azolar*.

Más tarde, con objeto de acabar el refinado de la boca, ésta la trabaja con una herramienta de doble filo, llamada *ambruch*. El *ambruch*, aunque algo más pequeño que la ya mentada legra, es de línea parecida a ésta, con la particularidad de que su asidero queda vertical a la boca.

El cucharero, llegado a este punto de su cometido, coge un cuchillo sin mango, de doble filo y plano por uno de los lados. Para el uso de este útil, a guisa de antepecho, se coloca un zoquete de madera, sujeto al cuerpo por medio de una correa. Y es en el antepecho, que nunca es de boj y presenta inequívocas señales de uso, donde el artesano trabaja la cuchara, al tiempo que apoya el cuchillo en el tajón.

Con este cuchillo, rematado en punta, realiza lo que conoce por *echar hilos* a la cuchara. La refina y consigue los dibujos o picos que algunas, en particular las de modelo de pastor, llevan en el mango.

Bernardino Zabalza hace asimismo el cucharón; mas el proceso de su fabricado viene a ser idéntico al de la cuchara.

En Castillo-Nuevo, y sin que la siguiente relación tenga pretensión exhaustiva alguna, teníamos a los cuchareros de las familias Mendibe, Carte, Artieda, Turrillas, Elincheta y Ansó.

Este último, Constantino Ansó, nació en la casa conocida como la de la «Herrera», y una vez casado vivió en la de «Jito». Constantino, lo mismo que su padre, Ramón, demostró poseer una destreza nada corriente en el quehacer manual de la cuchara.

Para este cucharero, al igual que para los otros de su tiempo, el sitio de trabajo, excepción hecha de la temporada de invierno, era el monte. Y aquí, en plena y abrupta montaña, durante la primavera y el otoño, ya que el verano lo reservaban a las faenas propias de toda casa de labranza el taller bien podía ser una borda, el pórtico de la solitaria y olvidada ermita o alguna de las cuevas de la foz de Arbayún, que corresponden a Iso y Usún. En cierto modo, la vida del cucharero nos recuerda al carbonero y a la pastora y al pastor del Romanzado.

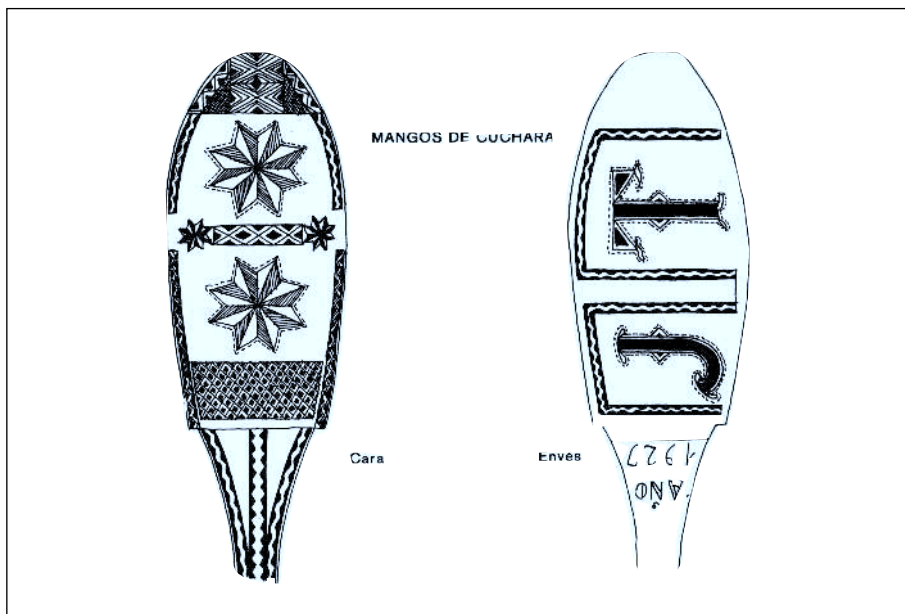
Con objeto de evitar las consiguientes molestias de transporte de la madera de boj, estos artesanos de Castillo-Nuevo iniciaban la confección de la cuchara en la misma foz de Arbayún. Allá, el material lo recogían muy de mañana. Y cuando se trasladaban para varios días, sobre un tajón, por lo general de madera de tilo, *acuñaban* y *azolaban* la cuchara y la dejaban lista para su ulterior acarreo, que lo realizaban por lo general en sacos cargados al hombro.

El cucharero acostumbraba a comer *migas*, elaboradas con pan y sebo. La jornada de trabajo de este artesano solía ser dilatada. Comenzaba al clarecer y la daba por concluida cuando se le hacía de noche. E incluso, en más de una ocasión, valiéndose de la luz de algunas teas, la prolongaba hasta dar por terminada la tarea que tenía prevista para el día. Y dejemos constancia de que el cucharero enfrascado en su trabajo se podía ver sorprendido por la nada grata presencia del lobo, que a la sazón merodeaba con cierta frecuencia por aquellos montes.

A Valentín Ansó, que así se llama uno de los hijos de Constantino, le gusta evocar la artesanía de sus mayores y, con ella, las anécdotas que acostumbraba oír a su progenitor. Recuerda con simpatía los tiempos aquellos en los cuales su padre, en un alarde de actividad y bien trabajar en el oficio, confeccionaba hasta veintiséis docenas de cucharas al día.

EL GUARNICIONERO DEL VALLE DE RONCAL

En Isaba, junto a la carretera, tenemos la guarnicionería de Contín. Tres peldaños superan el desnivel de la calle al taller guarnicionero, que es de



planta cuadrada y piso de madera. Una puerta, la ventana y un balcón se encargan de que el local resulte claro y alegre.

La mesa, en el centro de la guarnicionería, es el sitio de trabajo de Bernabé Contín. Y unos anaqueles que cubren parte de sus paredes son bien aprovechados como almacén de los artículos que el trabajador manual tiene preparados para la venta. Junto a estos estantes repararemos asimismo que cuelgan unos ramales, cinchas y collares para restaurar. Adosado a la pared vemos también el cuadro de la herramienta que utiliza el artesano. Del techo de esta industria de oscuro maderamen, penden collarones para el ganado caballar y mular, atalajes para carro y cabezadas.

En Bernabé Contín tuvimos al primer artesano de esta familia. Bernabé nació en Ochagavía, hace ochenta y cuatro años, y tendría trece cuando se trasladaba a Tafalla, para iniciar el periodo de aprendizaje en el oficio al cual habría de consagrar la mayor parte de su vida. En Tafalla permaneció hasta su ingreso en el servicio militar y, después una vez incorporado a la vida civil, se estableció en Isaba. En Isaba abrió el taller donde nosotros le pudimos saludar. Bernabé Contín falleció hace tres años, y cuando le conocimos era un octogenario de blanca cabellera y cara ligeramente sonrosada, que ayudaba a su homónimo hijo, para entonces al frente de la única guarnicionería del valle.

En este taller se confeccionan toda clase de atalajes para el ganado caballar destinado al arrastre de madera y a las faenas agrícolas. Estos atalajes comprenden la cabezada, el bridón, el collarón y la lomera.

En Isaba se hacían también, y se confeccionan todavía, las aparejadas de carro, que comprenden, además de la cabezada, el bridón y el collarón, la zufra, la barriguera y la retranca, que llevan indistintamente el ganado caballar y mular.

El proceso de confección de los atalajes para carro y las labores agrícolas, que sigue este guarnicionero, no presenta particularidad alguna. Es el corriente a todo taller de esta clase.

Unicamente describiremos el collarón. El cuerpo de este collarón confeccionado en Isaba lleva badana normal, rellena con paja y lana.

Para confeccionarlo, el guarnicionero extiende la badana mojada y la dobla por su centro para, a continuación, cortarla sobre tres plantillas de cartón. Estos modelos están hechos a la medida de la bestia. Para moldear los cuerpos del collarón, Bernabé Contín se sirve de un cuello u horma de madera.

Cortada la badana a la medida deseada, el guarnicionero procede a coserla y, seguidamente, lleva a cabo el relleno que, como hemos dicho, es de lana y paja.

Logrado el cuerpo, lo guarnece con cuero de vacuno y le aplica las correas y hebillas correspondientes.

Aunque no sea esta de hoy la primera vez que nos fijamos en el baste, puesto que prestamos la debida atención a los confeccionados por un pastor de Urbia y por el que fue el último bastero de la localidad alavesa de Santa Cruz de Campezo, al ocuparnos de este guarnicionero navarro nos parece oportuno el citar a este aparejo.

El baste que sale de las manos de Contín lleva un armazón de madera, a la medida de la bestia. Este bastidor se halla formado de un puente delantero y otro trasero, unidos por dos tablas laterales de madera de haya, *zacarda*. Trabajando con la azuela de una sola mano, este armazón del baste lo consigue sobre un tronco, que llevará unos cincuenta y cinco años en esta guarnicionería.

Sobre este bastidor hace un guarnecido de paja que se forra con una piel de cabra sin curtir. Piel que la rellenará con unos siete kilos de lana.

Trabajo muy propio de este artesano roncalés sería la confección del collar para el ganado cabrío en trashumancia. El collar está confeccionado con doble cuero sillero negro. Con su cosido, llevado a cabo con hilo de cáñamo especial para guarnicionería, se consigue la forma del collar. En este menester se emplean la lezna y dos agujas. Mas antes del cosido, entre cuero y cuero, se coloca una tira o ribete de piel de tejón, por toda la circunferencia de collar. La piel queda oculta en el interior, de manera que sobresalga únicamente el pelo. El collar, en su bordillo junto con el pelo, luce una badana de color. Badana que va rematada por artísticas ondas hechas con una media caña.



El pastor Pedro Baqué, de Isaba



Bernabé Contín, guarnicionero de Isaba

Conseguido el collar, viene su decorado. Este adorno consiste en un habilidoso tachonado. En sus extremos le aplica un dibujo cenefa, con tachuela dorada. En el centro por medio de tachuelitas y tachuelas doradas, el collar exhibe las iniciales del dueño de la ganadería o la marca de ganado. Es, éste, un ornato que el artesano lo viene a rematar a su capricho. Algunos collares, la mayoría, llevan también incrustaciones de badana de color. El collar se ata por medio de dos o tres hebillas corrientes, que van en su lado derecho. Y señalaremos, por curioso, que el colocado de estas piezas metálicas ha sido un verdadero rito para los pastores de *Erronkari*. De esta manera, pues, es muy raro que el animal lleve el collar abrochado en su lado izquierdo.

Las tachuelas que hemos indicado lleva el collar van remachadas, y el guarnicionero las incrusta sirviéndose de un pequeño martillo. La badana va asimismo en incrustación. Esta labor la realiza a pulso, por medio de un cuchillo.

Estos artísticos collares se ven en las montañas de Huesca, pero de manera particular los han lucido los rebaños de Roncal. El trabajo de estos collares nos recuerda a *uztarria* o yugo vasco. El *uztarria*, con su talla oculta por la piel, y este collar, con su cencerro de gran tamaño para ser exhibido con orgullo propio de ganadero, son artísticos trabajos de artesanía.

El espaldero, si bien hoy arrumbado, ha sido prenda de uso muy corriente en el valle de Roncal. Servía de impermeable y abrigo para todo aquel que trabajaba en el monte.

El espaldero del Roncal es una piel curtida de cabra, con pelo al exterior. En la parte del cuello se le hacía la onda con ribete de badana cosida. Por medio de dos correas –con sus respectivas hebillas a los costados–, que el usuario las cruzaba sobre el pecho, se ajustaba el espaldero.

Esta prenda, además de resguardar la espalda, alcanza hasta la media pierna y por delante cubre los hombros y parte del pecho.

En esta guarnicionería se ha solido hacer también el arca, denominada cofre español tachonado.

El arca cuenta con metro y medio de largo, cincuenta centímetros de ancho y otros cincuenta de alto. Se apoya sobre cuatro patas sobrepuestas y sueltas, y su tapa es comba.

El exterior lleva forrado con cuero de vacuno, color avellano oscuro, con tachonería de hierro. Las cantoneras y cerrajas son forjadas y el interior está forrado de terciopelo de indistinto tono.

De los útiles que vemos en esta guarnicionería citaremos las dos clases de cuchillos –media luna y uñeta–, utilizadas para cortar el cuero, la lezna, las agujas y sacabocados –dos de mano y varios de golpe–, con que utiliza un mazo de madera.

La técnica de trabajo de esta guarnicionería apenas ha cambiado con los años. Y repetiremos que este taller Bernabé Contin es el único de su clase en el valle Roncal o *Erronkari*.

EL ALMADIERO

Dentro de nuestra atención dedicada al valle de Roncal no echaremos en olvido aquel medio de transporte fluvial de la almadía o armadía, que tanta importancia tuvo en la vida económica de una luenga época de esta zona de gran riqueza maderera.

Si al hablar de la almadía nos limitamos a señalar que ésta es una balsa –aunque a través de este trabajo nosotros empleemos este término–, daremos pie a que el lego en la materia incida con facilidad en el error. Más claro es lo que respecto a la voz *armadía* (almadía) leemos en el «Diccionario Espasa-Calpe»: *Conjunto de vigas o maderos unidos con otros en forma plana, para poderlos conducir fácilmente a flote...* Pero, nosotros, a la almadía objeto de nuestro interés –extremo éste de nada difícil comprobación para quien nos siga prestando su atención– la describiremos diciendo que la forman troncos de madera debidamente alineados y enlazados entre sí y repartidos por varios tramos asimismo entrelazados, que, conducidos por el hombre, discurren a flote y río abajo.

Ciñéndonos a las almadías roncalesas, nos encontramos con que en el transcurso del siglo XVIII se produce un hecho de capital importancia para su aparición, en número suficiente a tener en cuenta, y posterior desarrollo. En la mentada centuria daba comienzo la explotación de la riqueza forestal del valle, en cantidades industriales de importancia, y a la sazón *Erronkari* contaba con muy deficientes y primitivos medios de comunicación. Entonces no existía la carretera, y la distancia desde el valle a la desembocadura del río había que salvarla a pie o en caballería, a través de un escarpado y peligroso camino, señala Rafael Gamba. *En aquellos tiempos estaban mucho más asequibles desde Roncal las poblaciones francesas de Mauleón y Olorón, en las que solía venderse la lana de los ganados, que Pamplona, salvo en los meses de nieve. No había para el transporte de los troncos otro camino que el río*⁷.

De esta manera, pues, si hasta mediados del siglo XVIII el negocio maderero figura, principalmente, en manos de los ansotanos y chesos, desde esta data

comienza una nueva época, muy interesante para Navarra y el Aragón, que ya no verá cruzar sus aguas solamente almadías aragonesas, sino también navarras. Los reinados de Fernando VI y Carlos III, de éste especialmente, son sobradamente conocidos por el gran impulso dado a la economía y obras públicas en general, bajo la égida de ministros tan progresivos y destacados como Ense-

7. Rafael Gamba: *El Valle de Roncal*, (Navarra. Temas de Cultura Popular, n.º 27), pp. 22 y 23.

nada, Aranda y Floridablanca. La construcción de buques para la Real Armada y las obras del Canal Imperial reciben un gran impulso por estas fechas, bajo la dirección del famoso Pignatelli, aumentando notablemente el tráfico. Los excelentes bosques de pinos y abetos del Pirineo navarro, de óptima calidad, serían transportados en adelante por el Aragón y el Ebro hasta Tortosa, hasta el Mediterráneo⁸.

Y esto, agregaremos nosotros, hasta hace unos treinta años.

Pero nuestra intención primordial no es la de hurgar en los aspectos humano, harto duro y sufrido, y económico sujeto a numerosas vicisitudes de la vida de aquellos almadieros. De manera novelada o en documentados estudios de rigor histórico, de forma marginal o en ensayos dedicados exclusivamente al tema, son varios los trabajos que conocemos acerca de las almadías y la vida y milagros de los almadieros, a quienes Félix Urabayen llamaría *gladiadores acuáticos*. Y es que en nuestros días, aquellos valerosos almadieros que sabían de los riesgos que su peligrosa profesión les deparaba, se nos antojan, sin olvidar su condición real, personajes un poco de leyenda.

Nosotros, a continuación, nos adentraremos en nuestro empeño, que no es otro que el de fijarnos con la mayor fidelidad posible en la técnica seguida por los almadieros o maderistas roncaleses, en esta ocasión concretamente los de Isaba, para montar una almadía.

Los ataderos de almadías se sitúan en playas apropiadas (...). El más importante de los del valle de Roncal era el de Laguayo, cerca del embalse de Uztárroz, embalse que regulaba el agua del Esca. También contribuía a esta regulación el río Minchate. Otro atadero importante había cerca de Roncal, en las proximidades del arranque de la carretera de Garde. Además, por el regacho Biñés transportaban almadías los de Vidángoz. Estos tenían un embalse regulador en término de Zokandia⁹.

Al constructor de la almadía se le ha llamado almadiero. Y, por lo general, serían dos hombres los encargados de montarla. Ellos seleccionaban primeramente la madera, tronco de pino lo más derecho posible. Cada almadiero marcaba la madera, su madera, en el mismo pinar. Esta labor se realizaba con el hacha o *aizkora* y la señal podía ser un número romano o una letra.

En talar el árbol y labrar la madera utilizaban asimismo el hacha. Este corte del material al tamaño deseado lo llevaban a cabo sin abandonar el monte, y la unidad de medida sería la vara navarra, que equivale a 0,785 metros. Para facilitar el manejo de los troncos, el maderista se servía de otro de éstos, al que llamaría tranca, de un metro cuarenta a un metro cincuenta de largo, con un diámetro de diez centímetros. En el acarreo de la

8. Florencio Idoate: *Almadías*, (Navarra. Temas de Cultura Popular, n.º 38), p. 15.

9. José de Cruchaga y Purroy: «Un estudio etnográfico de Romanzado y Urraul Bajo», en *Cuadernos de etnología y etnografía de Navarra*, Año II, n.º 5, 1970 p. 175.



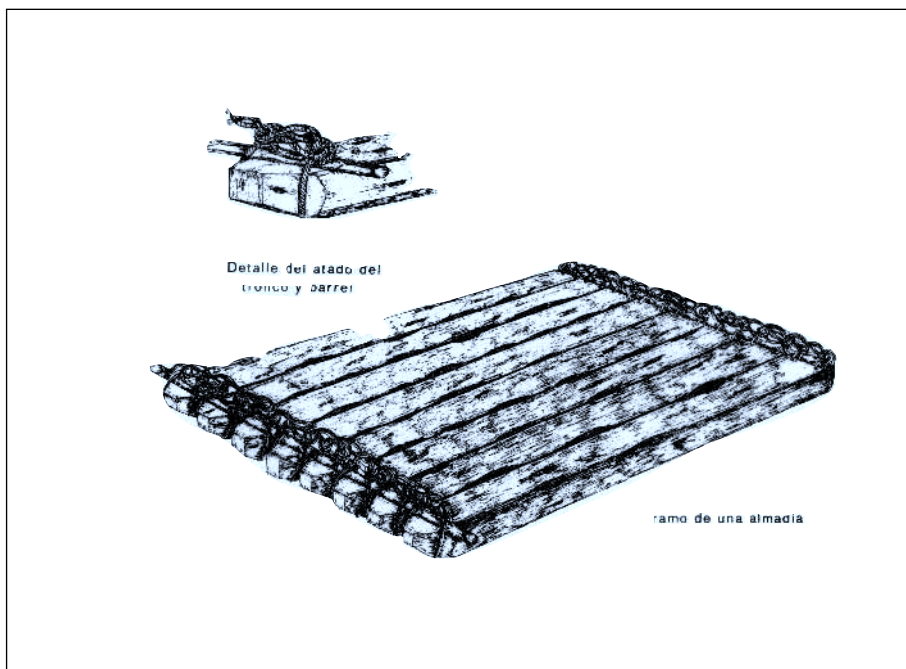
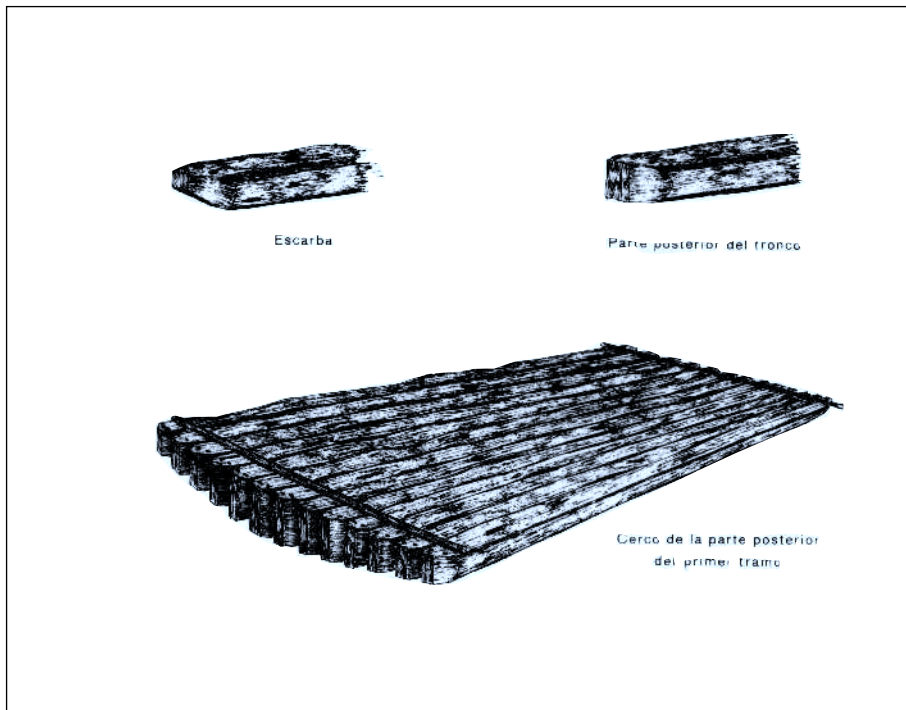
Conget, antiguo almadiero de Isaba



Pedro Lasao, herrero de Garde



El pastor ansotano Jorge Puyó



madera hasta el lugar del montaje de la balsa, que recibía el nombre de atadero, se valía del ganado caballar o mular. Como decimos, pues, en el atadero se iniciaba el menester de preparar la rústica embarcación que era la almadía.

Los troncos de todos los tramos se dejaban algo más gruesos por la parte posterior. La sección delantera o de punta, los troncos denominados *secenes*, contaban con unos seis metros y medio de largo. Mas, con objeto de que los almadieros pudiesen llevar debidamente la almadía, el madero central sería el más largo. Por ejemplo, si este primer tramo estaba compuesto de trece troncos, el del centro tendría un *secen* o seis metros y medio e iría marcado con el número siete. Los dos de sus lados, los números seis y ocho, separados por una distancia no siempre fija, serían tres o cuatro centímetros más cortos, y los siguientes, señalados con el cinco y el nueve, se reducirían en otros tantos centímetros, hasta, de esta manera, llegar a los maderos de los costados, que corresponderían a los números uno y trece y eran los más pequeños. De esta forma se lograba lo que se ha llamado el cerco completo de este tramo de punta. Cerco que, en la parte posterior del tramo estaría bien calculado en lo que respecta a su medida, puesto que el demasiado acusado haría jugar más de lo debido a la almadía.

Pasemos ahora al tramo segundo, que como veremos a su debido tiempo es el del ropero. Esta sección la formaban las maderas más cortas de la balsa, que son los *docenes*. El *docen* mide cuatro metros ochenta centímetros y, al ser el diámetro de estos troncos mayor que el de los *secenes*, su número se reduciría en uno con respecto a éstos. Así los *docenes* podían ser doce u once. Indicaremos antes de seguir adelante que el tronco más grueso se reservaba siempre para el centro del tramo, que iría en contacto con el cauce mayor del río.

Los troncos del tramo tercero eran los *catorcenes* y su largo venía a ser el de cinco metros cuarenta centímetros. Algo más gruesos que los anteriores, el número de los *catorcenes* sería el de nueve, diez u once. Nueve o diez *docenes*, que repetiremos medían cuatro metros ochenta centímetros, hacían la cuarta sección.

Por último diremos que el almadiero reservaba para el quinto tramo los maderos más gruesos de la expedición; ocho o nueve *catorcenes* que sabemos medían cinco metros cuarenta centímetros.

Prosiguiendo con la labor de preparar una almadía señalaremos que concluida la distribución de la madera en tramos, venía el atado de éstos. Para ello, el almadiero colocaba cada sección –la más ancha era la primera, de tres metros, tres cuarenta centímetros o tres metros y medio– sobre dos maderos. Mas antes alineaba los troncos como irían en la almadía, teniendo bien en cuenta que su parte más delgada fuese la delantera.

A continuación, en su cabo delantero y con el hacha se *hacían* *escarbas* a todos los maderos. Esta operación consistía en cortar en ángulo y de una

extensión de ocho a diez centímetros la mitad inferior del extremo del tronco. Así se conseguía que la almadía salvara con facilidad los obstáculos que había de encontrar en el río.

Tras esto se juntaban todos los maderos que formaban un tramo y a cada tronco de los más gruesos se le hacían tres agujeros, y dos a los restantes, en las partes delantera y posterior. Estos orificios iban a unos quince centímetros de sus correspondientes extremos del tronco y los delanteros llegaban hasta la mitad del plano *escarbado* o angulado (la parte posterior del tronco carecía de *escarba*). Repartidos uno por el centro y los otros dos a cada lado (los troncos de dos orificios llevaban éstos uno a cada costado), su diámetro era el de tres centímetros. Por ellos pasaba la verga o atado de avellano que servía para enlazar las maderas de cada tramo.

Con objeto de prolongar la conservación del atado de avellano, los maderistas hacían con el hacha una muesca o hendidura en el centro de los extremos superiores –delantero y posterior– de todos los troncos de tres orificios.

La verga que llevamos citada se sacaba de los brotes más finos del avellano y se desbastaba y limpiaba con el hacha. Su preparado se llevaba a cabo en el mismo atadero. Aquí, el artesano almadiero sujetaba el avellano con el pie y lo retorció a mano, hasta los treinta o cuarenta centímetros de su base. En el almadiero enfrascado en esta labor eran frecuentes las expresiones de *vamos a cortar jarcia* –al ir a aprovisionarse de la planta– y *dame una verga* –al manipular con ella.

Alcanzado este punto del montaje de la almadía, el almadiero ponía sobre los troncos de punta o *secenes*, entre los orificios y el extremo del tronco, el *barrel*, un jaro de haya de siete a diez centímetros de diámetro, que por los lados delanteros de todos los tramos sobresalía unos diez centímetros del resto de la rústica embarcación.

El extremo derecho delantero y el izquierdo posterior de los *barreles* contaban con una hendidura que servía para sujetar debidamente la primera verga del atado.

El atado delantero se iniciaba por su extremo derecho y por el izquierdo el del lado opuesto o trasero. En cada agujero se introducía, de arriba a abajo, parte de una verga, su recorrido retorcido que, seguidamente, lo recogía sobre el tronco y lo anudaba con su misma base. Después, con esta jarcia envolvería el *barrel* y el tronco *secen*. Menester que el almadiero lo repetiría con todos los troncos y a través de sus correspondientes orificios. El conjunto de estas tiras de avellano o vergas que quedaban encima del *barrel*, una vez atado éste con los troncos, formaba una especie de cordón que recibía el nombre de *antoka*. Ahora bien, puntualizaremos que después de atar la delantera del tramo sería cuando el almadiero trabajaba el cerco –que llevaba sólo el primer tramo–, que hemos dicho era necesario para el buen manejo de la balsa.

Siguiendo con el proceso del montaje de una almadía de cinco tramos, alcanzamos el punto de su botadura, cometido que se conocía como *aguar la madera*.

Este menester se iniciaba con el tramo de punta o delantero, que por medio de una cuerda lo dejaban atado a un árbol o a una estaca, para continuar con la segunda sección, que la sujetaban asimismo en tierra, y así, sucesivamente, hacían con los restantes tramos.

Estos tramos, el extremo posterior del primero y el delantero del segundo se cosían por su centro, empleando en ello una *chintura* o cintura, jaro de roble o chaparro joven o, también, avellano bastante más grueso que la verga.

La *chintura* o cintura pasaba entre dos de los troncos o *secenes* del primer tramo y otros tantos *docenes* del segundo, y recogida sobre los *barreles* y las *antokas* quedaba bien afianzada, tras haber sido retorcida como es debido.

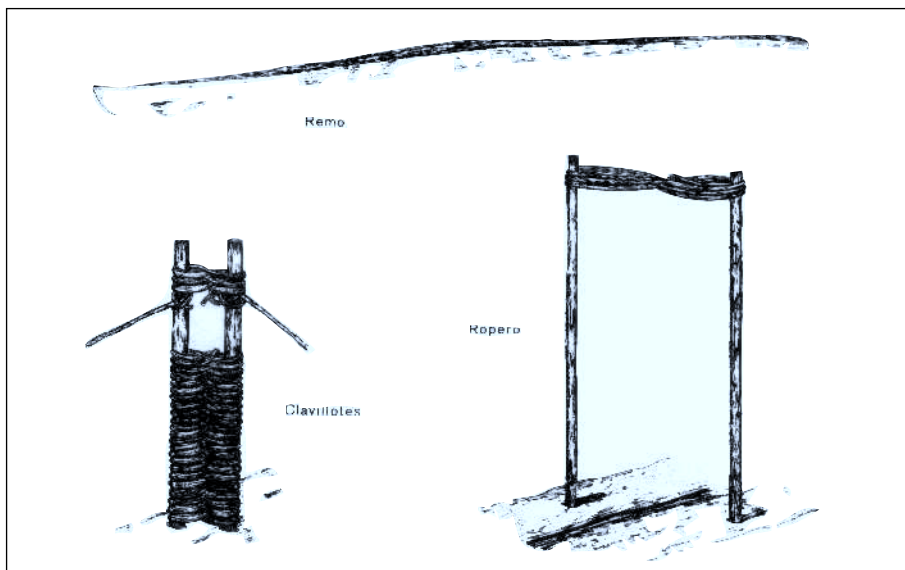
Esta cintura llevaba a cada lado y a una distancia de cincuenta a sesenta centímetros, otros dos tirantes. Estos, con igual recorrido que el central, y retorcidos también de idéntica forma, los dejaban más flojos que aquél, para, de esta manera, facilitar la libertad de movimiento que requería toda almadía.

En las uniones de los restantes tramos se empleaban asimismo tres tirantes –en algunas almadías estas *chinturas* podían ser cuatro–; uno en medio y los otros dos, uno en cada costado. Mas estas cinturas iban bien ajustadas, como la central del primer tramo.

Ya tenemos montada la almadía en la orilla del río, donde quedará amarrada por medio de una sirga metálica que pasaba por un orificio que contaba la parte posterior de un tronco del último tramo. Ahora, los almadieros pasarían a la colocación de los denominados *remeras* o *clavillotes*, maderas de unos ochenta centímetros de altura, desbastadas y labradas con el hacha.

Los *clavillotes* delanteros, en el primer tramo a unos quince o veinte centímetros de la punta, eran cuatro. Dos, separados por unos quince centímetros, se sujetaban por sus bases introducidas en unos agujeros hechos con la barrena a los troncos tercero y cuarto o cuarto y quinto de un lado, y los otros dos restantes, respetando la misma distancia que en los anteriores, en los correspondientes troncos del costado opuesto.

El centro posterior del último tramo llevaba otros dos *clavillotes*, dispuestos de idéntica forma que los precedentes, aunque ajustados en un mismo tronco por ser éste, como ya tenemos apuntado, más grueso que los delanteros. Los *clavillotes* se arrollaban por medio de unas jarcias, con las cuales hacían un guarnecido hasta alcanzar la altura donde iría el remo.



Con los remos se dirigía la almadía.

El viaje río abajo, bogando sobre la corriente, despierta los sentidos. El instinto de los hombres ventea viejas tragedias. En el lecho rocoso, bajo las aguas, acecha lo imprevisto. Las márgenes escabrosas, mordisqueadas secularmente por el río, repelen hoscamente toda idea de anclaje. Los hombres se defienden con sabiduría. Doman las aguas a trallazos con sus remos previendo los corcoeos y los cambios de rumbo lo mismo que si montaran una yegua arisca¹⁰.

Los remos de la almadía eran de pino, preparados con madera seca, al igual que, por razones de flote, el resto de la balsa. Medían de ocho a nueve metros y se ajustaban entre dos *clavillotes* o *remeras*, a los cuales se atarían con unas vergas. Allá donde iban los *clavillotes*, que venía a ser el centro del remo, éste llegaría a tener unos quince centímetros de diámetro. Su extremo superior, la *manillera*, estaba rebajada hasta cinco o seis centímetros. La espada o punta en contacto con el agua iría muy estilizada. Rematada con un grueso de tres o cuatro centímetros, contaba con una *escarba* en su plano inferior. A la parte de los *clavillotes* que quedaban por encima del remo llegaban, desde el *barrel*, dos jarcias. Una por cada lado, estas jarcias estabilizaban el remo y se llamaban *tirantes*. Sobre ellas iba otra tercera jarcia, conocida como *caboliba*, que terminaba de sujetar el conjunto de los *clavillotes*, el remo y los *tirantes*.

Al par de la *manillera* del remo, en un orificio logrado con la barrena a un tronco se introducían los extremos de una jarcia doblada, que recibía el nom-

10. Mariano Estornés Lasa: Ob. cit., p. 31.

bre de *testimbao*. En este *testimbao* se sujetaba el remo, con su espada fuera del agua, mientras que no se precisase de su empleo.

Como último quehacer del almadiero podíamos considerar el aplicado del ropero a la almadía. El lugar reservado al ropero era el centro de la delantera del segundo tramo, a unos cuarenta centímetros del *barrel*. De ropero hacían dos maderos de un metro veinte de alto, separados por una distancia de cincuenta a sesenta centímetros. Estos maderos se introducían en unos agujeros conseguidos con la barrena y en sus extremos superiores estaban unidos por una verga. Aquí irían algunas prendas de vestir de los almadieros, unas vergas, para hacer frente a cualquier imprevisto, y las *trancas*, una por cada tripulante, colocadas en sentido transversal y de las cuales se haría uso cuando la balsa quedaba inmovilizada por algún obstáculo. Del ropero colgaría también una bota de confortante vino.

Cuando las lluvias hinchan el río descienden las almadías. Rústicos atadijos de maderas que van de un río a otro, como por las ramas de un árbol, hasta buscar el tronco, en este caso, el Ebro (...).

El amo de Auñamendi miró a sus hombres. Todo estaba listo (...).

Cuando calcularon que la señal les llevaba la distancia conveniente y que las aguas de Mintxate habían aumentado lo suficiente el caudal de agua, empuñaron los remos.

Cada puesto requería dos brazos bien sólidos y una vista de águila para ver los escollos. La remada era de poca amplitud pero ruda. Los remeros, con pies firmes y separados, y los brazos bien extendidos, agarrando el remo en el triángulo de las piernas, esperaban. Los músculos del tórax convergían hacia los brazos, desembocando en dos ríos de energía.

Un hombre de tierra empezó a quitar las piedras que sujetaban la amarra de acero. De repente, las piedras cedieron y la sirga se desenrolló como una serpiente. Corrió tras ella y saltó sobre la almadía.

Silenciosa y rápida arrancó río abajo. Los tripulantes remaron con energía hasta ponerla en el centro de la corriente. Sus espaldas cubiertas con pieles de cabra se balanceaban castigando los riñones, con los pies fijos en el maderamen como si tuvieran cimientos. De sus bocas acostumbradas a grandes silencios brotó un grito de despedida semejante a un desafío.

Velozmente, en extraño silencio, seguidos por las miradas de todos, se perdieron en la lejanía, entre las dos vertientes grandiosas del valle.

A intervalos bien calculados, pues la estrechez del cauce no permitía el paso de más de una almadía, salieron las otras dos.

Sobre el pedregal del río quedaba la última almadía. Los almadieros empuñaron las trancas, metieron sus puntas bajo la madera e hicieron palanca con los hombros. Seis hombres de soberbias musculaturas, de rostros duros, rozaban los maderos con sus pechos (...).

La embarcación fluvial, recargada con tres pasajeros, se fue río abajo arrojando sus amarras a bordo (...).

La almadía se deslizaba rápidamente (...).

La bajada era suave, pero el peligro acechaba. A veces, la punta, la proa en otras embarcaciones, se llevaba una enorme piedra por delante.

Esto provocaba una violenta sacudida y crujían las jarcias (...).

Quando iban bien centrados, los remeros estiraban los brazos hasta el fondo, entre las piernas abiertas. Sin dar una remada, con las puntas de los remos alzadas, descendían con seguridad¹¹.

Los almadieros se valían de señales de referencia en determinados puntos de la orilla. Con agua escasa no es posible el deslizamiento por el río; el exceso de caudal hace a las almadías difícilmente gobernables¹².

Algunas veces bajaban con las almadías y subían sin cobrar la madera. Siempre subían andando hasta el valle con las sirgas al hombro¹³.

Al respecto, algo parecido nos dice Peña Santiago:

Los almadieros de los últimos tiempos regresaban en tren, pero los padres de ellos recordaban haber venido desde Zaragoza hasta el Roncal a pie, en cuatro o cinco días, durmiendo en los pajares y en las posadas de los caminos¹⁴.

Los almadieros que tenían su puesto en el primer tramo eran los *punteros* y sería el zaguero o *codero* el que se colocaba en la última sección. Sobre los *punteros* recaía el trabajo más delicado en la embarcación, puesto que ellos debían demostrar su pericia en la conducción de la balsa.

La almadía llevaba tantos hombres como remos. Es decir: dos, tres o cuatro. Ahora bien, si hasta Sangüesa una almadía de cinco tramos era tripulada por tres almadieros, desde esta villa hasta Zaragoza serían suficientes dos hombrees para conducir otras tantas de aquellas embarcaciones entrelazadas.

Dos almadías unidas recibían el nombre de *una media*. En el Ebro, estas *medias* iban pareadas, formaban lo que se llamaba una carga de madera. Una carga –cuatro almadías– equivalía a sesenta y cinco metros cúbicos de madera¹⁵.

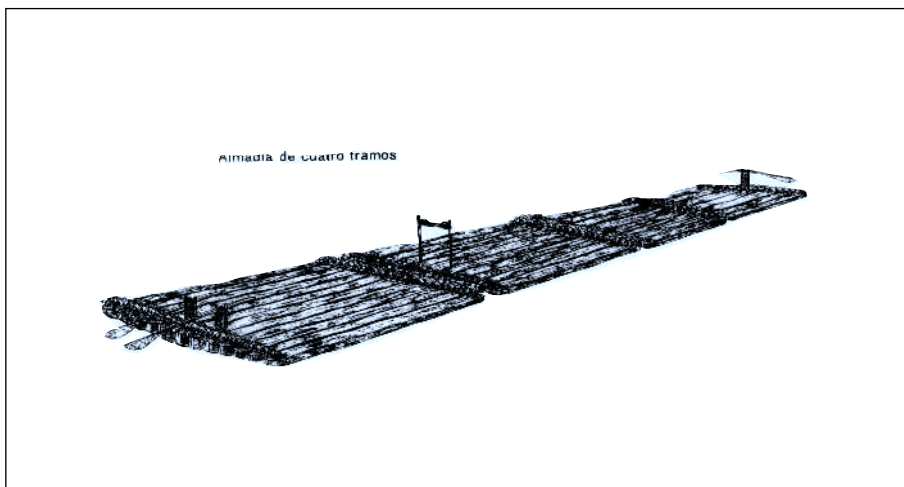
11. Mariano Estornés Lasa: Ob. cit., pp. 28, 29, 34 y 36.

12. José de Cruchaga y Purroy: Ob. cit., p. 179. Acerca del preparado de una almadía y otros detalles almadieros es muy valioso este trabajo de Cruchaga y Purroy.

13. Tomás Urzainqui Mina: «Aplicación de la encuesta etnológica en la villa de Urzainqui», en *Cuadernos de etnología y etnografía de Navarra*. Año VII, n.º 19, 1975, p. 65.

14. Luis Pedro Peña Santiago: «La última almadía. Un viaje al Valle de Roncal». *El Diario Vasco*, 13.5.1971.

15. De referencias recogidas en Isaba y facilitadas por los antiguos almadieros Liberato Garcés Mayo (78 años) y Pascual Conget Anaut (67 años).



EL HERRERO DE GARDE

A la entrada de Garde dejamos atrás el cementerio y entre verde y espeso arbolado, descubrimos la severa fábrica de la iglesia parroquial. En ella, la pequeña y en apariencia frágil torre campanil se nos antoja la ligera ave que, graciosamente, posa en el tejado.

Garde se perfila como un pueblo bien atendido y cuidado, donde su parte más antigua se asoma, sin timidez, a otra de trazado más moderno. Junto a la carretera reparamos en dos plazoletas, presididas por sus respectivas fuentes de piedra, suavemente sombreadas por unos nogales.

En medio de un cercado, sobre un pedestal que conserva adosada la cabeza de un león forjada en hierro, probablemente resto de una fuente, se levanta la estatua del ilustre soldado guardar Pedro Navarro. Cerca, un frontón cubierto, junto a su nombre de «Toki Ederra», lleva la data de su erección, que es la de 1964. A un paso de este recinto deportivo, cuya pared del frontis afianzan dos contrafuertes, tenemos el parque infantil, y en sus columpios, los niños se balancean lentamente.

Las siguientes estrofas, seleccionadas entre otras varias dedicadas a Garde, describen a este pueblo roncalés:

Lugar de los hombres fuertes
como así llevan la fama
con el gran Pedro Navarro
que fue del tronco una rama.
El pueblo se halla sentado
en un lugar placentero
que es bueno para verano
y también para invierno.

A sus pies pasa el río
y también la carretera
que va al valle de Ansó
y hasta Belabarze llega.
Allí a su lado tienen
un delicioso paseo
que les ofrece a todos
un agradable recreo.
En sus calles hay de todo
hay llanas y enpinadas
que son las típicas calles
de los pueblos de montaña.
Tienen también una Ermita
donde está nuestra Señora
que la adoran y veneran
la Virgen de Zuberoa¹⁶.

A la salida del pueblo, enfrente de un pequeño arbolado, encontramos una alargada construcción de única planta. Es la industria del herrero del pueblo. Es la fragua de Martín Lasaosa, quien en su trabajo recibe la ayuda de su progenitor y maestro, Pedro Lasaosa. El mentado Pedro aprendió el oficio en Tabar y se estableció en Garde hace cincuenta y dos años. Su padre no fue herrero; pero sí el abuelo Pedro San Juan, quien nació en Petilla de Aragón y tuvo la fragua en Bagüés.

Volviendo a nuestros días añadiremos que el buen nombre de la actividad fabril de los Lasaosa se halla bien extendido por el valle y zonas vecinas, y que entre otros quehaceres propios del oficio, estos artesanos saben, por sus conocimientos empíricos, lo que es la producción del hacha, siguiendo en ello la técnica manual.

Para forjar el hacha, Martín y Pedro Lasaosa reciben pletina de hierro de nueve centímetros de ancho por uno de grueso. Su corte, en secciones de veintidós centímetros, lo realizan, previo calentado de la pieza en fragua alimentada años atrás con carbón vegetal y últimamente con mineral, sobre el yunque y sirviéndose de una tajadera golpeada con una maza de hierro. Para mover la pieza, para llevarla a la fragua y retirarla al yunque, se valen de unas tenazas.

Cortada la pletina y después de calentada de nuevo, forjan su centro y logran el ojo del hacha. Este es un cometido que lo llevan a cabo en el yunque, a golpe de martillo o maza.

Conseguido el ojo, en uno de los lados de la pletina colocan una cuña de hierro de diez centímetros de largo por cuatro de grueso, y ambas piezas, a las que agregaban arena, últimamente sustituida por pasta *Roig*, las pasan por la fragua, y después de calentadas a su punto, las martillean en el yunque, hasta dejarlas unidas.

16. Martina Lasa: *Coplas roncalesas de la tía Martina*, II, pp. 15 y 16.

A continuación, y en caliente, doblan la pletina, que de esta manera recoge en su interior la cuña. Seguidamente utilizando un escoplo, levantan la parte de la pletina sin cuña, hacen de nuevo uso de la pasta *Roig*, que evita el caldeamiento del hierro, y exponen las piezas a la fragua.

Tras esto, y entre dos herreros –el oficial y el ayudante–, martillean las dos piezas en el yunque, hasta que formen un cuerpo. Después vuelven a calentar la pieza en forja y, sobre el yunque, introducen el molde de hierro o *maneral* en el ojo del hacha. Con el *maneral* adquiere el ojo la debida y definitiva traza y queda presto para que se le aplique el mango.

Alcanzado este punto de la forja, preparan la boca del hacha. Para esto comienzan por calentar la pieza de manera que pueda recibir el acero a cara, a tope. El acero que de una barra de cuatro centímetros de ancho por uno de grueso lo dejan a la medida conveniente y, martilleándolo, le sacan el filo o corte.

Antiguamente, Pedro Lasaosa pulía el hacha a lima, a puño, pero más tarde se ha valido de la piedra de esmeril.

Este herrero tuvo también años en los cuales él mismo preparaba el mango de la herramienta. Para este menester empleaba la madera de haya, que cortaba con el hacha y una vez en casa y debidamente seca la trabajaba con la sierra y el cepillo.

El hacha que sale de este taller es la denominada *cuadrada* y su peso está comprendido entre un kilo seiscientos y los dos kilos. Los Lasaosa son los únicos de este oficio que quedan en el valle; mas, antes, esta herramienta la forjaban en la villa de Roncal, en la herrería de Mariano López, y un hermano de éste elaboraba también el hacha en la localidad de Burgui.

Por último diremos que, por imperativo de los tiempos, esta herrería de Garde ha evolucionado en cuanto a los medios y tipo de producción. Martín Lasaosa, que hemos apuntado se halla al frente de esta fragua, tiene algo mecanizado el oficio. Mucho de aquella su antigua forja ha sido arrumbada y sustituida por otra que responde a las exigencias de la vida de nuestros días.

DE ERRONKARI AL VALLE DE ANSÓ

Para alcanzar el valle de Ansó seguimos la carretera que atraviesa la localidad roncalesa de Garde. Es éste un camino serpenteado y de pronunciada subida. Pasado el puerto y apenas iniciamos el descenso, a nuestra derecha, y a cierta distancia, dejamos atrás la ermita de Puyeta y separada por contados metros de este pequeño templo vemos una estirada casa. Es el albergue que se transforma en acogedora hospedería cuando el segundo domingo de septiembre los cofrades de Ansó visitan a la titular de su congregación, la Virgen bajo cuya advocación se halla la rústica iglesita.

Según vamos perdiendo altura, divisamos las casas de Ansó, en cuyos tejados, al igual que en otros pueblos montañoses, se prodiga el de plano muy inclinado.

La villa de Ansó, con un censo de población de unos ochocientos habitantes, aparece rodeada de altos picachos del Pirineo aragonés. Aherrojado por envolvente carretera, este pueblo, de gran riqueza ganadera, se encuentra aislado y solitario.

Como localidades más cercanas tiene a Fago –a siete kilómetros de carretera–, que pertenece al mismo valle, a Hecho, del valle de su mismo nombre, y a Garde. Y no hay duda de que este emplazamiento le ha ayudado a mantener sus peculiaridades, a conservar su particular manera de ser como pueblo. Cualidad ésta nada fácil de guardar en el mundo cada vez más masificado de nuestros días.

La comunidad de Ansó descubre al visitante su rica y propia personalidad. Ansó se presenta al extraño, con aire de pueblo medieval.

Sus calles son angostas y empedradas, y la rotulada como la Mayor atraviesa el pueblo y es la más importante. Aquí en esta calle, en un par de bancos de madera, vemos a varios ansotanos enfrascados en la cotidiana tertulia.

Las casas de Ansó son pequeñas y encaladas. En sus puertas, varias en arco de medio punto, reparamos en la ansotana que, apoyada en el antepecho de la compuerta, observa la calle.

En una de sus plazas, en la principal, la sencilla fábrica de la Casa Consistorial hace juego con la restante edificación. Esta plazoleta se halla dedicada a Domingo Miral. Va rotulada con el nombre de este egregio hijo de Hecho, que tanto amor dispensó al País Vasco. En Miral tuvimos a un gran medievalista. Fue profesor de la recordada Universidad de Oñate, villa donde se familiarizó con la lengua vasca, y fundó la Universidad de Verano de Jaca, cuyo Instituto de Segunda Enseñanza lleva su nombre. Domingo Miral murió siendo profesor en Zaragoza.

La iglesia parroquial de Ansó está dedicada a San Pedro apóstol y luce barroco retablo.

Mas es la presencia de los ansotanos que en sus calles lucen su traje típico, el detalle, vivo detalle, que completa la visión de conjunto que ofrece la villa. De estos ansotanos citaremos al pastor y escritor Jorge Puyó. Las colaboraciones literarias de este señor, algunas de ellas recopiladas en su libro *Notas de la vida de un pastor*, han visto la luz en diferentes periódicos y revistas de Aragón. En Jorge Puyó han tenido sus compañeros y amigos, los pastores del valle, el mejor defensor de sus legítimos intereses. Puyó, que viste el traje ansotano desde el día, ya lejano, de su Primera Comunión y lo piensa llevar mientras Dios lo tenga en este mundo, es un paladín de las costumbres de su pueblo.

Al prólogo de la obra citada de Puyó pertenecen las siguientes líneas de Miguel Sancho Izquierdo:

Jorge Puyó es un aragonés de cuerpo entero (...). Vestido con el traje típico que aún mantienen algunos fieles ansotanos cuando en otras partes se está perdiendo o se ha perdido del todo, bien plantado, es una bella estampa. Pero es mucho más bello lo que hay detrás: su espíritu adornado con virtudes naturales que él supo cultivar.

Jorge Puyó es un pastor; pastor auténtico, no título a efectos exclusivos de un adorno retórico. Con su ganado, sube en verano a esas montañas tan entrañables para todo el que las conoció, como son Zuriza, Guarrinza y Aguatuerta. Con él descende, al llegar el invierno, a las tierras bajas del Ebro. Junto a sus ovejas, está en la paridera, en la que, como él dice, escribió o concibió los artículos aquí recogidos (...).

Como ya he dicho antes, recio de cuerpo, no lo es menos de espíritu.

Contra toda injusticia luchó Jorge Puyó, Quijote de calzón corto y cachirulo.

Y de las *Dos palabras* de presentación a su libro que ofrece Puyó recogemos éstas que dicen:

Lector: lo que vas a ver y leer en este libro es poca cosa. Se trata, simplemente, como dice su título, de la vida de un pastor (en este caso su propia vida), con todas sus vicisitudes.

Te diré que el contenido de este pequeño libro ha sido escrito en el silencio nocturno de la paridera en el crudo invierno, y en la soledad de las altas montañas en el caluroso verano. Los puertos de... fueron testigos y me movieron e impulsaron a hacer esto, que no tiene más que el natural buen deseo de dejar algo de mi paso por la vida».

Y si nos adentramos a través de las páginas de la obra de Jorge Puyó toparemos con diversos e interesantes planteamientos de la problemática que la vida pastoril lleva consigo, sin descuidar el recuerdo a la fecha que determinadas circunstancias la hacen particularmente evocadora, como es el caso que se da en lo que vamos a transcribir a continuación:

La Nochebuena en el campo.

Mañana serena y sin nubes apenas en el cielo oscense, fue la del día 24 del pasado diciembre. A eso de las cinco solares, el lucero del alba, parpadeante, alumbraba como inmenso faro. En nuestro oriente hay pequeños nublados, semejantes a barreras que parece que se quieren anteponer al sol, como para no dejarlo salir. Pero éste, compañero asiduo del tiempo, que lo puede todo y lo vence todo, las asalta sin dificultad, para pasar enseñoreado sobre montañas, ríos y campos.

Mañana o madrugada fría. Hay escarcha en los abrigos e hielo en las balsas. El pastor se dispone a dar vuelta por el ganado. A intervalos, hay aire fuerte, huracanado, que produce remolinos y grandes nubes de polvo, que ciegan al mayoral...

Día breve. Declina la tarde y el ganado vuelve al corral. Lo encerramos. Abrimos la caseta y encontramos una vivienda solitaria, muda, con algún que otro roedor. Una cerilla nos da lumbre para encender unas brozas. Silencio. Nos miramos y preguntamos: ¿qué hacemos?... Lo de siempre; y fue esto; unas migas y, por toda ración, una sardina de esas que se levantan del cubo. Un par de tragos y a dormir. A dormir sobre dos pellejos para taparnos con una manta empolvada, carcomida con los años. ¡De esta manera pasaron los pastores la Nochebuena en el campo!.

Desgraciadamente son pocos y de avanzada edad los ansotanos que hacen honor a su secular atavío. Pero estos saben llevar con elegancia y señorío, que en el presente caso es la naturalidad, el traje legado por sus mayores.

En Ansó conocemos dos panaderías. Un anuncio colocado en punto apropiado de la calle, nos lleva a una de ellas. Esta es la industria de Francisco Mendiara, nombre éste, al igual que otros muchos de la villa, de clara ascendencia vasca.

Francisco Mendiara trabaja con su hijo Antonio. Su panadería es de planta reducida. En unos estantes de la tienda exhiben los panes, ovalados y circulares, prestos para la venta. Panes de uno, dos y cuatro kilos, elaborados con la antañona fórmula panadera, compuesta de harina, agua sal y levadura madre. En la misma tienda vemos las fauces de un horno, alimentado con leña.

En local contiguo al descrito, con el que comunica por una puerta, se encuentra el taller. Este es un obrador asimismo pequeño. Aquí, junto con el peso y una amasadora, reparamos en la mesa para el formato del pan y en el tablero destinado a la fermentación de la masa.

Como una especialidad de la casa los Mendiara hacen la llamada *torta de manteca*. Esta torta lleva la misma receta que aquellas otras que preparaban las abuelas ansotanas, en tiempo de la matanza del cerdo, y que recibían el nombre de *torta de chicharrones*. Y aclararemos que chicharrón se ha llamado a lo que quedaba después del derretido de la enjundia, y que en Guipúzcoa, en la zona de Tolosa, conocemos por *gantxigarra*.

Hoy, en esta panadería de Mendiara tienen comercializada la vieja costumbre de elaborar las tortas, que había en el pueblo. Mas en lugar del chicharrón emplean la manteca y su degustación sabe ligeramente a anís. Son tortas circulares, de unos dos centímetros de grosor.

Hemos apuntado más arriba que son dos las panaderías de Ansó, y no seguiremos adelante sin dejar constancia del titular de la otra, que es Sebastián López.

A contados pasos de una plazoleta en la casa de «Pedro Miguel», vive otro artesano de Ansó. Este es uno de los herreros del pueblo y se llama Antonio Lasasoa. En 1949 se estableció en Ansó, y desde esta data trabaja ininterrumpidamente en este pueblo.

Lasaosa, que de paso diremos es un experto apicultor que atiende a varias colmenas, tiene el taller no lejos de su casa. La herrería se ubica en un cobertizo donde anteriormente se encontraba uno de los cuatro hornos municipales que había para cocer el pan. Es un local con dos amplios ventanales, detrás de los cuales tiene el herrero sus mesas de trabajo. Mesas que, al igual que en otras industrias similares, se hallan ocupadas por diferentes herramientas y piezas de hierro, repartidas en el mayor desorden.

En una de las mesas vemos un tornillo de mano y un pequeño yunque o bigornia, que cuenta con un orificio que hace de sufridera. En la otra mesa van montados un tornillo de mano y otro de pie.

En este taller de Lasaosa, la mayor parte del trabajo ha sido manual, y como útiles de más uso citaremos al martillo puntero, a la lima y a la sufridera. Esta herramienta, que hacía las veces de una clavera, es una pieza de hierro, con varios orificios de diferente calibre, sobre la cual se colocaba la plancha que, por medio de un puntero golpeado con una maza, quedaba agujereada. Esta operación se realizaba bien en frío o en caliente, según el grosor del hierro a perforar. El de poco calibre lo trabajaba en frío, y el más grueso, en caliente.

Además de la herramienta que llevamos mentada, esta industria ansotana dispone de la consabida fragua y del indispensable fuelle accionado a mano, sirviéndose para ello de una cadena. En este taller tampoco podía faltar el necesario yunque, que lleva un agujero utilizado a guisa de sufridera.

Al hablar de la forja de esta herrería de Ansó no nos ceñiremos a cosas concretas, puesto que su producción ha sido muy vasta y heterogénea. De las callosas manos de Antonio Lasaosa salieron, con el acabado más perfecto, diversas clases de trabajo con destino a su pueblo de adopción y a otras localidades de Aragón y de Navarra.

Antonio Lasaosa, al igual que su hermano el herrero de Garde, elaboraba el hacha siguiendo la técnica que nos es conocida. Labraba también el clavo en sus diferentes tamaños, y para este menester se valía de la fragua, del yunque y la sufridera, que tenemos señalado hacía las veces de una clavera. Por último añadiremos que atendiendo los encargos de sus clientes, forja de manera especial, artísticos picaportes, llamadores o aldabas, paragüeros, agarraderos y pantallas.

Las calles ansotanas son el mayor escaparate de la obra de Antonio Lasaosa. Estas calles son el mejor muestrario del trabajo de este artesano, realizado en parte conjuntamente con Antonio y Manuel Añaños, carpinteros con taller en Ansó y artistas en la talla de la madera. Las preciosas puertas y el balconaje repartidos por todo lo ancho y largo del pueblo, son el mejor exponente del depurado gusto de Lasaosa. No nos cabe la menor duda de que llegará un día, si es que no ha llegado, en el cual en las calles de esta villa de Ansó se comente: *Hubo un herrero, un modesto trabajador manual, a cuyo arte se deben estos trabajos de forja, que embellecen al ya de suyo bello pueblo de Ansó.*