

Etnografía del Enclave de Treviño, II

Antxon **Aguirre Sorondo**
Isidro **Sáenz de Urturi Rodríguez**
Luis S. **Garamendi Pérez**
José A. **González Salazar**
Juan J. **Galdos López**



40

colección

Lankidetzan
bilduma

Etnografía del Enclave de Treviño, II

Resumen. Laburpena. Résumé.	11
Saludo de los Alcaldes del Condado de Treviño y La Puebla de Arganzón .	13
Prólogo: Roberto González de Viñaspre	15

Etnografía del Enclave de Treviño, II

Introducción general	21
Informantes	21
Ilustraciones	24
Documentos	24

I. LA CASA

Introducción	25
La casa	31
Otros elementos	58
Propiedad y arrendamiento	61

II. LA FAMILIA

Introducción	63
Niñez	63
Mocedad	66
Matrimonio	68
Madurez	75
Vida familiar	75
Obligaciones de los miembros de la familia	77
Propiedad y herencia	78
Relaciones sociales	78

III. LA ALIMENTACIÓN

Introducción	81
Producciones	81
Comida de los bebés	84
Comidas de los adultos	84

Comidas de trabajo	87
Agua	88
Vino	89
Harinas y derivados	89
Verduras	95
Carnes	96
Pescados	96
Frutas	97
Queso	97
Especias	99
Dulces	99
Animales doméstico	100
Útiles de cocina	100
Tiendas de comestibles, ventas, posadas y restaurante	100
La matanza del cerdo	101
Conservas	111
Bendición de alimentos	111
Comidas festivas	112
Cuestionaciones de alimento	113

IV. LA INDUMENTARIA

Introducción	117
Vestimenta	117
Ropa laboral	127
Fabricación	128
Calzado	129
Estreno	131
Ropa ritual	131
Uniformes	134
La ropa de la casa	135
Confección	138
Tratamientos	138

V. LOS JUEGOS

Introducción	141
Juegos de bebés	141
Juegos de chavales	144
Juegos de adultos	178

VI. LA MEDICINA POPULAR

Introducción	191
Médico	192
Practicante	193
Partera o comadrona	193
Boticario	193
Hospitales y residencias	193
Dolencias, enfermedades, y anomalías	194

Cabeza	195
Tronco	198
Extremidades	203
Piel	204
Varios	208
Métodos de curación supra-naturales	211

VII. LA GANADERÍA

Introducción	215
Rediles y cuadras	216
Compra	218
La minada	219
Pastoreo	219
Cultura inmaterial	221
Ovino	222
Caprino	223
Vacuno	224
Equino	228
Burro	230
Mula o macho	230
Porcino	230
Conejos	232
Aves	232
Apicultura	234
Perros	245
Gatos	246
Marcas de propiedad	247
La caza	248

VIII. LA VETERINARIA POPULAR

Introducción	259
El veterinario	259
El vacuno	259
El ovino y caprino	263
Los equinos	263
Perros	265
Gatos	265
Otros tratamientos	266

ANEXO

Visita de la botica: año 1594	277
-------------------------------------	-----

BIBLIOGRAFÍA

Bibliographic Section	287
-----------------------------	-----

La presente obra es la continuación a la abordada anteriormente ya publicada. Se trata del resultado del trabajo de investigación etnográfica de campo, realizada en el territorio del Enclave de Treviño. Anteriormente se investigó y se publicaron las siguientes temáticas: fiestas, religiosidad popular, cuentos y leyendas, oficios, agricultura tradicional y pesca fluvial. En esta ocasión los campos estudiados han sido: casas y anexos, familia, alimentación, indumentaria, juegos, medicina popular, ganadería y veterinaria popular, cerrándose con una amplia bibliografía y la transcripción de documentos antiguos relacionados con algunos de los temas.

Palabras Clave: Treviño. La Puebla. Etnografía. Casa. Familia. Alimentación. Indumentaria. Juegos. Medicina popular. Ganadería. Veterinaria popular.

Obra hau lehenago egin eta argitaratu den lan baten jarraipena da. Treviño Enklabearen bertatik bertara eginiko etnografia ikerketaren emaitza da lan hau. Lehenago ondoko gaiak ikertu eta argitaratu genituen: jaiak, herri erlijiozaletasuna, ipuin eta elezaharrak, lanbideak, nekazaritza tradizionala eta ibaiko arrantza. Oraingoan ondoko alor hauek ikertu ditugu: etxeak eta ondoko eraikinak, familia, elikadura, arropak, jokoak, herri sendagintza, abelazkuntza eta herri albaitaritza. Amaitzeko, bibliografia zabal bat eta gai horietako batzuekin zerikusia duten antzinako dokumenten transkripzioak erantsi dira.

Giltza-Hitzak: Treviño. Lapuebla. Etnografia. Etxea. Familia. Elikadura. Arropak. Jokoak. Herri sendagintza. Abelazkuntza. Herri Albaitaritza.

Cet ouvrage est la suite de ce qui a été abordé précédemment et déjà publié. Il s'agit du résultat du travail de recherche ethnographique de terrain, réalisé sur le territoire de l'Enclave de Treviño. Des recherches ont été faites précédemment et les thèmes suivants ont été publiés: fêtes, religiosité populaire, contes et légendes, métiers, agriculture traditionnelle et pêche fluviale. A cette occasion, les domaines étudiés ont été: maisons et annexes, famille, alimentation, vêtements, jeux, médecine populaire, élevage et médecine vétérinaire populaire, se terminant par une ample bibliographique et la transcription de documents anciens concernant quelques-uns des thèmes.

Mots Clés: Treviño. La Puebla. Ethnographie. Maison. Famille. Alimentation. Vêtements. Jeux. Médecine populaire. Élevage. Médecine vétérinaire populaire.

El Ayuntamiento de Condado de Treviño y el Ayuntamiento de La Puebla de Arganzón son socios protectores de la Sociedad de Estudios Vascos-Eusko Ikaskuntza desde el 2002, año en que se firmó un convenio de colaboración para realizar un estudio etnográfico que abarcara los dos municipios del enclave. Hace dos años pudimos presentar, con satisfacción, la publicación de aquel primer volumen que vio la luz con el título *Etnografía del Enclave de Treviño, I* en la colección *Lankidetzan* de la Sociedad de Estudios Vascos-Eusko Ikaskuntza.

Inmediatamente fuimos conscientes de que aquella labor que se había iniciado para salvaguardar una parte sustancial de la memoria histórica de esta colectividad debía tener continuidad y, además, sin dilación, de forma que el paso del tiempo no nos privase de más información sobre nuestros usos y costumbres ancestrales. Con este fin, se suscribió un segundo convenio de colaboración con la Sociedad de Estudios Vascos-Eusko Ikaskuntza, que ha posibilitado que los autores de la primera parte del estudio hayan seguido recabando mucha más información insustituible, de boca de decenas de nuestros convecinos de mayor edad.

Hoy es el feliz día en que podemos presentaros el segundo volumen de la etnografía del Enclave de Treviño que nos ayudará, sin duda, a conocer mejor nuestro pasado más reciente, a veces con profundas raíces seculares, y que también nos permitirá valorar unas formas de vida de las que, en definitiva, somos directos herederos.

Agradecemos una vez más a los autores del trabajo y a la Sociedad de Estudios Vasco-Eusko Ikaskuntza el importante esfuerzo realizado. Su meritoria labor y la indispensable participación del amplio grupo de informantes nos hace a todos los convecinos dueños aún más conscientes y cuidadosos de nuestra memoria histórica.

Juan Carlos Aguillo
Alcalde de Condado de Treviño

Alfredo Oraá
Alcalde de La Puebla de Arganzón

PRÓLOGO

Dos años después de la publicación de la primera parte de la obra *Etnografía del Enclave de Treviño*, llega ahora este segundo tomo realizado por los mismos autores. En él se recogen un buen número de usos, costumbres y creencias populares relacionadas con la casa, la familia, la alimentación, la indumentaria, los juegos, la medicina popular, la ganadería y la veterinaria popular. De esta manera, se amplía notablemente el caudal de información puesto a salvo de lo que puede calificarse -creo que sin riesgo de caer en la exageración- de naufragio de la memoria colectiva producido en la segunda mitad del siglo XX. Con todo ello, sin embargo, la tarea no está definitivamente concluida y agotada, ya que siempre quedan otros informantes que pueden aportar su experiencia personal desde su irrepetible percepción de la vida, y asimismo existen otros muchos temas que pueden ser recogidos y estudiados por los investigadores. En cualquier caso, entiendo que esta obra en dos tomos constituye un punto de partida y referencia obligada para posteriores estudios etnográficos del enclave y, además, será de gran utilidad para la investigación etnográfica en el entorno alavés.

En la lectura de la presente obra he encontrado, junto a informaciones que a buen seguro van a hacer recordar su niñez y juventud a los lectores de mayor edad, no pocos testimonios que son el rescoldo de costumbres y creencias mucho más antiguas. A continuación, me voy a referir a algunas de ellas.

En el capítulo dedicado a la casa, al tratar sobre la protección contra los rayos, se menciona la costumbre muy extendida de encender velas bendecidas, e incluso de hacer sonar campanillas, cuando se acercan las tormentas, con el fin de ahuyentarlas. Esta forma de actuar enraiza con lo que el franciscano Fray Martín de Castañega, predicador de la Inquisición, escribía en 1529 en su obra titulada *Tratado de las supersticiones y hechizeries y de la posibilidad y remedio dellas*, publicada en la ciudad de Logroño por encargo del obispo de Calahorra, Alonso de Castilla. Como es sabido, en aquella época el Condado de Treviño y La Puebla de Arganzón pertenecían a aquella amplia diócesis, junto a la mayor parte de Álava. En la provisión de autorización de la obra el obispo reconoce la abundancia de “errores de supersticiones y hechizeries” en algunas partes de su obispado, situación que pretende cambiar mediante la divulgación de dicho libro.

En el tema que nos ocupa, Fray Martín de Castañega, tras denunciar ciertos conjuros de las nubes y tempestades por supersticiosos, expone cuáles han de ser “los conjuros católicos y devotos”. Lo primero que hay que hacer cuando se tenga miedo de alguna tempestad es tañer las campanas, como señal “para que

se ayunte el pueblo en la yglesia”. Una vez reunidos, el cura sacará el sacramento del relicario y lo pondrá en medio del altar *“con muchas candelas encendidas y estando todos de rodillas devotamente”*. Después de cantar o decir la *Salve Regina* y otras oraciones, tomarán la cruz y saldrán con ella al cementerio, *“a la parte donde se arma la nube”*, cantando las antífonas de las laudes de la exaltación de la cruz.

De hecho, el pago al campanero en tiempo de tormenta aparece a menudo en las cuentas concejiles del siglo XVIII, según los datos que me ha facilitado el investigador y amigo Pedro Uribarrena. Así, entre los gastos de la villa de Pariza en 1752, recogidos por él en el Catastro del Marqués de la Ensenada, consta el del campanero: *“mas fanega y media por tocar las campanas en tiempo de truenos”*. Igualmente aparece en la villa de Sáseta, en 1753, el pago de una fanega de trigo *“por ttocar las campanas quando ai nublados”*.

En el capítulo referente a la indumentaria se habla de la forma de vestir que tenían las mujeres en las faenas del campo, y del uso del pañuelo y de la manera de anudarlo. En la visita pastoral de 1733 a Pariza se observa el celo que en este punto mostraba la jerarquía eclesiástica, según aparece en la siguiente información recogida en el Archivo Histórico de la Diócesis de Vitoria, que igualmente debo a Pedro Uribarrena : *“y así bien informado su merced que para las labores del campo suelen hacer las mugeres en traje poco honesto, mando que pena de excomunion maior esten para el dicho trauajo vestidas con la honestidad deuida procurando en quanto les sea posible la modestia correspondiente a su sexo”*.

En el apartado relativo a la medicina popular, destaca el recuerdo que algunos informantes tienen de las *“nóminas”* –que ellos llaman *“evangelios”*–, que eran pequeñas bolsitas de tela en cuyo interior había un papel con unas líneas del evangelio de San Juan. Se llevaban a conjurar a Navarra y luego se solían poner, a modo de protección, en la ropa y en la cuna de los niños. Sebastián de Covarrubias escribe en el *Tesoro de la lengua castellana*, publicado en 1611, del uso de aquellas bolsitas que, como él explica, contenían algunas escrituras y nombres de santos. Califica tal costumbre de lícita y religiosa, pero advierte de la prohibición que pesa sobre otras nóminas que algunos *“burladores”* elaboran con la promesa de que quien *“las llevasse colgadas al cuello, ni moriría en fuego, ni en agua, ni a hierro, ni ajusticiado, y que tendría revelación de la hora de su muerte”*. El autor narra, para ilustrar el engaño, cómo en cierta ocasión uno de esos embaucadores llegó a una posada y entregó una nómina a la dueña que estaba de parto, afirmando que lo tendría muy bueno, como así fue. En agradecimiento, le dieron muy bien de cenar y recaudo a su mula, y de mañana siguió su viaje. Cuenta Sebastián de Covarrubias que queriendo después los amos de la hospedería, por curiosidad, ver lo que estaba escrito dentro de aquella nómina, hallaron una cédula que decía: *“Coma mi mula y cene yo, si quiera para, si quiera no”*. Fray Martín de Castañega también habla de las nóminas en su *Tra-tado* y las da por buenas, salvo que ponga en ella que *“quien la traxere no morirá en agua ni fuego ni de parto, ni en armas y semejantes palabras ; o si ay en ellas algunas figuras saluo la cruz”* .

Asimismo, dentro de la medicina popular, es interesante la información recogida por los autores en Bajauri acerca de los niños enfermos, que eran sacados a la puerta de la casa al atardecer, cuando bajaban los pastores, para que éstos les echaran el aliento, confiados en su capacidad curativa. Sobre esto también escribe Fray Martín de Castañega, convencido de la virtud natural para sanar que algunas pocas personas tienen en el aliento, en la saliva y aún en el tacto, y que reciben el nombre de saludadores *“porque dan salud y sanan de algunas ponçoñas”*. El autor comparte la opinión, general en su tiempo, de que los saludadores tenían poder contra los perros rabiosos y de que su saliva en ayunas bastaba para matar las serpientes. Sebastián de Covarrubias, igualmente hijo de su tiempo, afirma que los saludadores dan unos bocaditos de pan al ganado cortados por su boca y mojados en su saliva con el fin de sanarlos. Más cerca en el espacio, y en cierta medida en el tiempo, encontramos entre los gastos de la villa de Pariza, en 1752, el pago al saludador: *“mas vna fanega de trigo que paga al Saludador”*.

Según nos dicen los autores en el capítulo de la ganadería, para prevenir las enfermedades del ganado, además de colocar en la cuadra la estampa de San Antón o ciertas flores en San Juan, también se confiaba en las velas llevadas a bendecir a algún santuario o lugar de peregrinación. Así, cuando algún animal enfermaba, se creía en las propiedades curativas de dichas velas y se dejaba caer algunas gotas de ellas sobre el lomo del animal, formando una cruz. Este mismo pensamiento mágico se observa en Fray Martín de Castañega cuando asegura que *“no es malo usar del agua del lavatorio del caliz o donde algunas reliquias se han lavado, para beber o derramar sobre algunos ganados enfermos”*.

Los autores relatan como curiosidad que, a veces, los cazadores acudían a misa preparados para ir a cazar al terminar el oficio, acompañados de su perro que, si era dócil, *“oía”* la misa junto al dueño en el interior del templo. Esta pasión por la caza llevaba no pocas veces al incumplimiento del precepto de la misa por parte de algunos fieles, hasta el punto que se establecieron ciertas prohibiciones, no sólo desde el poder eclesiástico sino también desde el poder civil. Así, en 1577, las Ordenanzas Municipales de la villa de Treviño prohíben la práctica del juego, de la caza y de la pesca antes de misa en fiestas: *“ordenamos que ninguna persona en los días de domingo e fiestas de guardar no jueguen ningún juego, ni caze, ni pesque antes de la Missa combentual del día, ni mientras la Missa, so pena de un real a cada uno por cada vez que lo contrario hiciere”*.

En el capítulo dedicado a la medicina popular se exponen los remedios a aplicar cuando a un niño le costaba empezar a hablar. Una opción era llevar al niño a la ermita de Santa Isabel de Ullívarri-Jaúregui, el día de la fiesta de su patrona; otra opción era intercambiar pan con un mendigo y dárselo luego al niño. Esta segunda creencia es, en realidad, un vestigio de una tradición medieval muy extendida. Luis M. Calvo Salgado trata de este tema en su tesis doctoral, publicada por el Instituto de Estudios Riojanos bajo el título *Milagros y mendigas en Burgos y La Rioja (1554-1559)*. De una parte, en la Edad Media tardía estaban muy difundidos popularmente los relatos sobre viajeros y peregrinos que

pedían limosna y que, a menudo, finalmente resultaban ser el propio Cristo o santos como San Roque u otros. Por otra parte, la entrega de un pan, entendido como acto de caridad, es correspondido con el pan dado por el mendigo, que se identifica con el cuerpo de Cristo y simboliza, por tanto, la eucaristía. Sirva de ejemplo el caso que nos relata Luis M. Calvo Salgado acerca de la milagrosa curación de María de Aperrigui, vecina de Briones, que hallándose postrada en cama por una parálisis recibió el pan de manos de un peregrino en quien luego creyó haber visto a Santo Domingo. De aquella forma, se identificaba al peregrino con una suerte de mediador entre la enferma y la divinidad, cumpliendo con una función semejante a la de un cura.

Finalmente, dentro de los anexos de este segundo tomo de *Etnografía del Enclave de Treviño*, quiero destacar el inventario de la botica de la villa de Treviño, realizado en 1594 por el doctor Labarra y el boticario vitoriano Juan López de Gobeo, en presencia de los justicias y regimiento de la villa y condado de Treviño. Estas visitas a las boticas se hacían regularmente no sólo para poner precios a las medicinas, sino también con el fin de *“averiguar si se cumplían los precios dados en anteriores visitas, comprobar que las boticas estuvieran surtidas de todos los medicamentos necesarios, y por último, analizar las medicinas con el fin de saber si estaban en buenas condiciones para el consumo”*, tal como escriben César González Mínguez e Iñaki Bazán en el capítulo “La medicina en la Álava medieval. Entre la metafísica y la superstición”, dentro de la obra colectiva *Historia de la medicina en Álava*.

Sin duda, a nuestros ojos actuales resulta sorprendente encontrar ungüentos como el *“açaite de alacranes”* entre los medicamentos relacionados en la botica, pero el propio Sebastián de Covarrubias estaba persuadido, como el común de sus coetáneos, de las excelentes virtudes de este producto: *“el azeite en que se ahogan los alacranes es en medicina para muchos remedios”*. Otro ejemplo extraño desde nuestra mentalidad es que, como resultado de la visita, se demande expresamente al boticario de la villa de Treviño, Sebastián de Salanueva, que se provea de la raíz y simiente de la peonía. En efecto, tampoco Fray Martín de Castañega tiene por reproable que los enfermos traigan *“la rayz de la peonia o los granos della al cuello para la passion de la gota coral”*, tal como a veces mandaban los médicos de su tiempo, *“aunque a algunos les parecen supersticiones o vanidades”*.

Para finalizar, sólo cabe reiterar la enhorabuena y el agradecimiento a los autores de la presente obra y esperar que ésta sirva de acicate y estímulo para los investigadores que quieran ampliar y profundizar los estudios etnográficos de esta parte de Álava.

Roberto González de Viñaspre
Sáseta, 22 de enero de 2006

Etnografía del Enclave de Treviño, II



INTRODUCCIÓN GENERAL

A la obra que hoy presentamos precedió otro trabajo en el que los mismos autores abordábamos diversos aspectos de la etnología de TREVIÑO. Allí se estudió el mundo festivo, la religiosidad popular, los cuentos y leyendas, los oficios tradicionales y la artesanía, la agricultura tradicional y la pesca fluvial.

Como introducción a dicha obra dedicamos unos capítulos a explicar la METODOLOGIA utilizada para esta investigación, el espacio geográfico y sus características tanto geográficas como de población y terminábamos con una extensa bibliografía sobre TREVIÑO. Para no repetirnos, y dado que seguimos investigando con iguales pautas y sobre el mismo territorio, obviaremos dichos capítulos en la presente obra.

Indicaremos que cuando los datos recogidos han sido prácticas usuales en todo el Enclave de Treviño no indicaremos su procedencia o lugar en que lo hemos recogido. Solamente cuando los datos se dan en una zona o pueblo concreto lo indicaremos explícitamente.

No queremos dejar de citar expresamente nuestro AGRADECIMIENTO a todos nuestros informadores, y a las autoridades tanto políticas como académicas que han seguido confiando en nosotros. A todos ellos nuestro más sincero agradecimiento y en especial a Roberto González de Viñaspre por la lectura crítica de la obra y a Julen Zabaleta por los dibujos.

Por cuestiones prácticas hemos incluido de nuevo al final de esta obra una BIBLIOGRAFÍA, algo aumentada de la publicada anteriormente.

Informantes

Se ha vuelto a entrevistar a muchos de los que visitamos para la realización de la obra anterior. Por otra parte, y dado que en nuestras anteriores visitas les hicimos preguntas correspondientes a estos capítulos, creemos que es justo citarlos de nuevo como informantes.

A esta lista hemos añadido los nombres de otras personas que en aquella ocasión no encuestamos y sí lo hemos efectuado para la presente obra.

- Justino Valencia Ortiz (1937), de Torre.
- Honorato Marquínez (1947), de Albaina.

- Anastasio Idiaquez y Pérez de Mendiguren (1921), nacido en Samiano, alias *Tasio*.
- Marina Martínez Urturi (1913), de Aguillo.
- Teresa Izquierdo Armentia (1950), nuera de la anterior.
- Santiago Ramírez Martínez (1942), esposo de la anterior e hijo de Marina.
- Feliciano Argote Argómaniz Díaz de Corcuera (1928), de Pariza.
- Teodoro Argote (1926), de San Martín Zar.
- Ángel Pérez de Mendiola (1927), de San Martín Zar.
- Ángel Duque (1938), de Taravero.
- María Salomé Garay (1910), de Treviño.
- Benita Roa (1921), de Casa Roa de Treviño.
- María Jesús Roa (1924), hermana de la anterior, de Casa Roa, de Treviño.
- Vicente Arbaizar (1941), de Muergas.
- Paulino Lasa Arbiza (1927), de Muergas.
- Cecilia Ruiz de Angulo (1949), de San Esteban.
- Pedro García (1941) (nacido en La Rioja), marido de la anterior.
- Ladislao Fernández (1924), de Pangua.
- José García de Salazar (1930), de Pangua.
- José Romero Ozaeta, de mote "*Antia*" (1930), de Obécuri.
- Anunciación Elorza Bustero (1936), de Obécuri.
- Honorio Zaldivar Ladrera (1929), de Villanueva de Tobera.
- Carmen Larrauri Elorza (1939), mujer del anterior, de Villanueva de Tobera.
- Esperanza Gainzarain Suso (1927). Nacida en Loza (Álava). Cuando se casó con 28 años pasó a vivir a Villanueva de Tobera.
- Pilar Ordax Sáenz (1944), de Villanueva de Tobera.
- Mariano Múgica Marquínez (1923), de Taravero.
- María Jesús Ogueta Aguirre (1925), de Taravero, mujer del anterior.
- Benito González Lasheras (1933), de Treviño.
- Feli Ramírez (1946), de Imíruri.
- María del Carmen Samaniego (1945), de Pangua.
- Raquel Peña Domaica (1943), de Imíruri.
- Daniel Martínez (1926), de Cucho.
- Benito Ocio (1930), de Busto.
- Primitivo Martínez (1923), de Golernio.
- Jesús Ortiz de Jócana (1925), de Arrieta.

- Manuel Moraza Cámara (1942), de Arrieta.
- Félix García (1920), de Ozana.
- Ángel Santos Ruiz Moraza (1923), de Ozana.
- Dorotea Rodríguez (1928), de San Vicentejo, esposa del anterior.
- Ricardo Salcedo Aguayo (1932), de Lapuebla de Arganzón.
- José M^a Aguirre (1935), de Villanueva de Oca.
- Nicanor González (1943), de Villanueva de Oca.
- Anunciación Mendoza (1925), de Albaina.
- Alfredo Ruiz de Arcaute (1930), de Uzquiano.
- Familia Portilla, de Saraso y Taravero.
- Isabel Somalo (1927), de Lapuebla de Arganzón.
- Alfredo Oraá Roa (1953), de Lapuebla de Arganzón.
- Castor Argote Díaz de Corcuera (1919+2004), de Pariza.
- Lucio Ortas (1927), de Laño.
- Familia Larrauri, de Laño.
- Isidro Aranguiz (1936), de Laño.
- Jesús Moraza Dulanto (1942), de Uzquiano.
- Carlos Martínez (1941), nacido en Ladrera y residente en Añastro.
- Rafael Sevilla (1936), sacerdote en varios pueblos de Treviño.
- Isabel Argote (1926) de Laño.
- Isabel Urarte (1925), de Laño.
- Angel Rejado (1924+2002), de Sáseta. Se le entrevistó en 1998.
- José María Aguirre (1942), de Villanueva de la Oca.
- Nicanor González (1945), de Villanueva de la Oca.
- José Mari Ramírez (1930) de Imíruri, se le hizo la encuesta en el año 1998 y falleció en 2003.
- Resu Samaniego (1936), de Pangua, residente en Imíruri.
- Marisol Fernández Idiaquez (1945), de Albaina.
- Familia Fernández-Samaniego, de Albaina.
- Mercedes Najera (1927), de Albaina.
- Vicente Renedo (1933), archivero de Lapuebla de Arganzón, jubilado y residente en Lapuebla de Arganzón.
- Félix Ozaeta (1932), de Obécuri.
- Alberto Ozaeta (1930), de Obécuri.
- Familia Alonso, del Bar Alonso, de Albaina.

- Paco Alonso (fallecido), del Bar Alonso.
- Benita Larrauri, de Laño

Ilustraciones

- Aguirre Sorondo, Antxon
- Argote, Demetrio
- Familia Ramírez Samaniego
- Fernández Idiáquez, M^a Sol
- Fernández de Jáuregui, Pacho. Fondo Seminario Alavés de Etnografía
- Font Quer, Pío. Plantas Medicinales. Barcelona: Labor 1980
- Garamendi, Luis
- Idiaquez, Anastasio
- Ruiz de Larramendi, Jesús (dibujo)
- Sáenz de Urturi, Isidro
- Zabaleta, Yulen (dibujos)

Documentos

- * Testamentos de la familia Samaniego, de Albaina.

I. LA CASA

INTRODUCCIÓN

Había distintos tipos de edificios, generalmente con estructuras acordes a la función para lo que estaban destinados y que vamos a definir en principio, y posteriormente nos explayaremos en su descripción.

Iglesia

Cada pueblo o lugar tenía su propia parroquia, servida muy frecuentemente por un sacerdote que vivía en dicha población. La falta de sacerdotes hace que actualmente cada uno de ellos tenga que ocuparse de varias poblaciones.

En el Enclave, al no haber construcciones dispersas, no hay ningún camino ritual para ir a la iglesia, ni para entierros ni otras ceremonias. La mayoría de las iglesias están en el centro del pueblo, con una plaza delante o a un lado y los diversos caminos o calles que convergen en ella.

Ermita

Prácticamente todas las poblaciones tenían su ermita. De este tema nos ocupamos extensamente en nuestro trabajo anterior (ver *Etnografía del Enclave de Treviño*. 1ª parte).

Cementerio

Antaño se enterraban en el interior de las iglesias parroquiales, pero desde que en el siglo XVIII se obligó a toda población de dotarse de cementerio fuera del casco, todos los pueblos tienen el suyo. Muchos lo hicieron junto a alguna ermita.



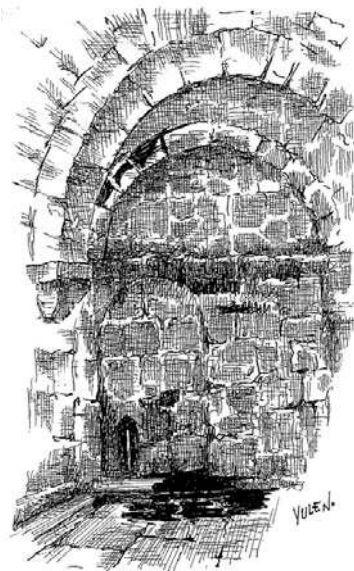
Bendición de la iglesia de San Pedro por parte del Sr. Obispo tras su restauración. Ascarza



Entrada al Cementerio. Cucho

Fuente

En casi todos los pueblos existe la fuente pública. Muchas de buena factura con el texto de la fecha de su construcción y el que facilitó el dinero, para lo cual se pone la frase de “*Siendo alcalde...*”. Muchas de ellas son del siglo XIX y XX. La mayoría se conservan en buen estado, y algunas se han restaurado.



Treviño

Hay fuentes que están construidas en el mismo manantial, según cuentan en el pueblo. Antes estas fuentes tenían adosadas un bebedero para el ganado, y el sobrante de la fuente iba al lavadero. Era normal que hubiera una fuente en cada barrio del pueblo, e incluso había casas que tenían su propio pozo.

El agua se llevaba a casa en calderos, baldes, pozales, jarros y barriles (botijos) de cerámica (la mayoría hechos en Navarrete o en Marañón).

Hay pueblos que ponen el agua en las casas hacia los años 60 (1960) y los últimos en la década de los 80. Al principio no había más que un grifo en cada casa, más tarde ponen uno en la planta baja y el cuarto de baño en el primer piso. Hoy en día incluso en



Lavadero. Pariza

los almacenes donde guardan la maquinaria disponen muchos de cuarto de baño y ducha para asearse después de venir del campo, o estar trabajando en el almacén.

Lavadero

Todos los pueblos tenían su lavadero público, contruidos cercanos a las fuentes de las que se surtía del agua sobrante. En la mayoría de los casos estaban cubiertos. Había un lavadero en cada pueblo y como dato curioso diremos que en el pueblo de Torre, cada casa tiene el suyo propio y pozo con manantial. Otro lugar donde las mujeres lavaban la colada era en el río.

Horno

Había pueblos en los que todas las casas tenían su horno para hacer el pan (Villanueva de Tobera, Golernio, etc.), en cambio en otros existía el horno comunal (Treviño, Pangua, Cucho, Busto, entre otros).

En unas casas se encontraba en el alto (desván), en otras en el piso de la vivienda, y en otras en la planta baja de las casas y separados. Incluso en algunas el horno ocupaba un edificio aparte.

Ayuntamiento

Uno de los edificios del pueblo se destina a Ayuntamiento o Casa Concejil, no siendo raro que en las poblaciones pequeñas alterne su uso con otras fun-

ciones, como pequeño dispensario o sala de consultas en el bajo, club social o de reuniones, etc.

Se ha procurado que el edificio sea noble, no siendo raro el utilizar para esta función alguna antigua casa señorial, como es el caso de Treviño, donde el Ayuntamiento se encuentra ubicado en la que fue casa palacio de los Manríque de Lara, edificio del siglo XVI.

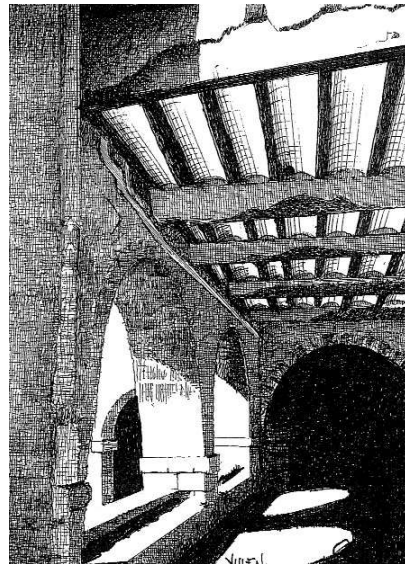
Casa

Edificio destinado para vivienda de las personas. En algunos casos tiene también en la planta baja el establo destinado para tener los animales, salvo cabras y ovejas.

Pajar

Edificio destinado a guardar la paja y los útiles de labranza. En los pueblos se encontraba situado cerca de la casa o frente a ella. A veces se aprovechaba también para poner a secar la ropa. Al estar fuera tenía la ventaja de que en caso de incendio no afectara a la casa. En las villas están siempre fuera.

Últimamente se aprovechan las casas deshabitadas para cuadras y pajares.



Zona porticada para mercado. Treviño



“Portegao” con pajar. Ocilla

Redil

Edificio destinado a guardar las ovejas y cabras, a veces situado algo alejado de la casa.

Pozo

Muchas casas del Enclave tenían pozo de agua en el interior y otros junto a la casa. Solía ser de planta circular, realizado de buena piedra de sillería. Generalmente se protegían con una tapa de madera para evitar caídas accidentales de los niños.

Tejavananas

Llamadas también “cubierto”, “chamizo”, “ablentaño”, “portegao”, “borde” y “borda” (en Bajauri, Laño y Obécuri). Edificio a un agua destinado a diversas funciones, por ejemplo para almacenar debajo alguna maquina grande (cosechadora, por ejemplo), tener el estiércol fuera de la casa, para “ablentar” el grano (por aventar), etc.

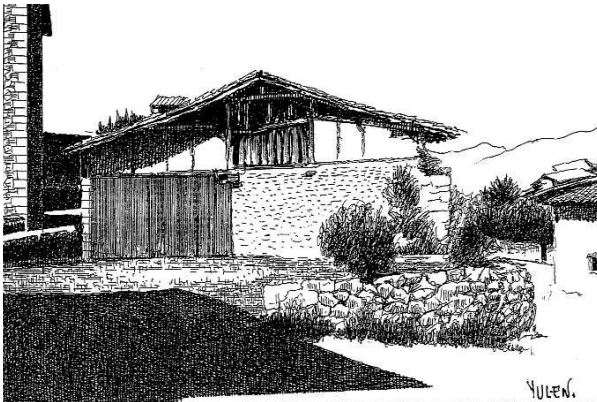
Durante las fiestas se usa para guardar el zurracapote.



Borde (para carros, aperos, cosechas, etc.). Uzquiano

Pabellón

La incorporación de tractores grandes ha creado la necesidad de fabricar cerca de la casa un pabellón para guardarlos. A la vez se guarda en él la cosecha bien sea temporal o hasta su venta, que variará según la zona: en unas patatas, en otras trigo, etc. También se han fabricado este tipo de pabellones para



Casa. Ascarza

destinarlos a la cría intensiva de ganado, bien ovino, vacuno, porcino u otras especies. Suelen estar fabricados de ladrillos con tejado a dos aguas de fibrocemento o similar.

Tienda o bar

Suele ocupar la planta baja de una casa y es muy normal que sus dueños sean los habitantes de ella.

Escuela

Cuando el número de chicos lo permitía (más de 40 por ejemplo) se formaban dos grupos: uno de chicos que lo solía dirigir un maestro y otro de chicas con una maestra. Las progresivas reducciones de población forzaron a que paulatinamente se fueran suprimiendo las escuelas en los pueblos, concentrándose niños y niñas en una sola clase o incluso críos de diversos pueblos en una sola escuela.

En algunos pueblos la vieja escuela estaba sobre el pórtico de la iglesia.

Según nos informaron, como durante la República no les gustaba que la escuela estuviera en la iglesia, en algunos sitios se construyó una nueva (San Martín Zar, por ejemplo). En estos edificios, en la parte baja estaban las clases y en la parte alta la vivienda del maestro o maestra.

Las escuelas se construyeron en dos épocas diferentes, antes y después de la Guerra Civil.

Terrenos de cultivo

Con respecto a los terrenos de cultivo, que aunque no son edificios, creemos obligados citarlos como punto de referencia, al estar las casas agrupadas, éstos se encuentran a partir de las últimas edificaciones del pueblo, estando algunos de ellos a distancias considerables

LA CASA

En los dos Ayuntamientos del Enclave hay varios tipos de casas.

En las aldeas, la mayoría de las casas están separadas unas de otras. Las casas de labranza eran de grandes dimensiones y se componían de: vivienda, cuadras, corrales, pajares, borda, era y huerta. Hoy tienen grandes almacenes pegando a la casa, para guardar la maquinaria, ocupando el sitio de la era.

Las casas de los no labradores: casa del maestro, pastor, jornaleros, más pequeñas. Se distinguían enseguida.

La casa cural, en la mayoría de las aldeas, está adosada a la iglesia y la casa del Concejo suele estar sola, exenta.

En las villas y pueblos, los pajares, bordas y corrales están fuera del núcleo urbano. Las casas tienen varias alturas, forman calles y plaza. En algunos casos incluso, hay más de una y también tienen cantones. Calles con nombres: Real, Mayor, de la Iglesia, el Arrabal: zona de labradores en la villa de Treviño, nombres de Santos, etc. La plaza mayor bautizada con el nombre del político de turno. Los números de las casas van por calles mientras que en las aldeas, si son pequeñas, los números van seguidos.

En todos los pueblos hay casas que se ve claramente que pertenecen a familias acomodadas: aleros labrados, tejados a cuatro aguas, fachadas con escudos, adornos en los dinteles de las ventanas y puertas, grabaciones de cruces, nombres, llaves y fechas de edificación y otros adornos.

Vamos a centrarnos ahora en la descripción detallada de la casa, lugar destinado principalmente a habitación de la familia.

La casa la construía la familia para cubrir sus necesidades, generalmente para un nuevo matrimonio. Para ello contaban con la ayuda física de todos los miembros del clan familiar, el poco dinero que podían tener y si era necesario pedían un préstamo.

En los tiempos modernos, además de tener el terreno y el dinero, era necesario el permiso del ayuntamiento y un proyecto preparado por un técnico (el arquitecto) sobre el cual el ayuntamiento daba su autorización. Él era el responsable de la obra.

La mayoría de las familias era propietaria de la casa donde vivían. Pocas había arrendadas.

La importancia de lo que es la CASA supera ampliamente al propio edificio. Así cada casa tenía un nombre, que iba cambiando con el tiempo. Unas veces era por el apellido de sus habitantes, otras por el nombre del dueño o la dueña, otros por su oficio, otras por un mote. Como ser vivo que es, a veces este nombre se heredaba de generación en generación y otras cambiaba. Pero iba más

allá, pues era común el conocer a la gente por el nombre de la casa, por ejemplo “*Pedro de Casa Boticario*”, etc.

La casa pasa como herencia a los hijos. Por ello es muy corriente que una casa que fue construida para una familia, por ejemplo, si luego es de dos hijos, se divide interiormente en dos partes y pasan a vivir en ella dos familias. Esto daba a veces problemas, por ejemplo cuando una de las partes se desentiende de la casa y esta corre el peligro de derrumbe, lo cual amenaza a la otra mitad del edificio; o cuando no se llevan bien los herederos, viéndose así una parte arreglada y repintada y la otra totalmente descuidada, aunque hay que decir que esto no es muy frecuente.

Cuando los herederos se llevan bien no hay problema, pero cuando no es así la propia casa es a veces motivo de pleitos.

Cada casa tenía además una tumba o lugar en la iglesia donde se inhumaba a sus moradores y sobre la cual se colocaba la mujer de la casa (madre o hija mayor) durante las funciones religiosas. Los hombres se colocaban en el fondo del templo en bancos al efecto.

Cuando moría un miembro de esa casa colocaban encima de la sepultura un hachero o “*banco de las velas*” que se encendía durante todas las funciones durante un año, hasta el funeral de aniversario o “*cabo de año*”.

La distribución de las casas en el núcleo puede ser distinta, en función del parámetro usado. Por ejemplo, los pueblos por donde pasa una vía o camino importante suelen distribuir sus casas más principales a ambos lados de dicho camino. En otras poblaciones el eje de gravedad es la iglesia. Suele haber una plaza delante del templo, y en esa misma plaza está la casa ayuntamiento y las principales del lugar.

Orientación

La orientación de la casa depende mucho de la configuración del pueblo o villa ya que se tienen que adaptar a las normas que siguen el resto de las viviendas. Una parte de la casa da a la calle y la opuesta o trasera, a un patio, huerta o corral.

Las viviendas de las aldeas que no forman calle están orientadas en su mayoría al mediodía o a la parte más resguardada de los vientos que soplan en la zona.

Estas casas son de grandes dimensiones con amplias solanas y fachada al mediodía. Era costumbre poner geranios en las ventanas, y hoy ya se colocan también otras variedades de flores.

Los aleros de las casas que forman calle son casi todos iguales en vuelo, los de las grandes casas aisladas son de mayores medidas y la mayoría terminan en ángulo (ver detalle).

En casi todos los pueblos hay una o varias plazas. En ellas tenían árboles: olmos, fresnos, etc., más tarde plátanos y hoy en día, árboles ornamentales. La única plaza que no tiene árboles es la plaza de la iglesia de la villa de Treviño. En los últimos tiempos se han añadido a las plazas pequeños jardines con flores. Así mismo las nuevas viviendas disponen de jardín.

En los pueblos, en los que las casas están adosadas unas a otras formando calles, los espacios destinados a pajar, guardar maquinaria, corrales, eras, etc., estaban fuera del pueblo, tal y como lo recogen algunos términos: eras de arriba o de abajo, incluso en la villa de Treviño, en el Arrabal, donde se encontraban las casas de los labradores, se encontraban fuera del pueblo.

Exterior

Nos centraremos en hacer una descripción general del exterior de la casa en el Enclave. Señalar asimismo las grandes casas de labranza de la zona del Río Rojo y en los pueblos que dan a la ladera sur de los Montes de Vitoria: Aguillo, Uzquiano, San Vicentejo, Marauri, etc. y en la aldea del Ayuntamiento de Lapuebla de Arganzón: Villanueva de la Oca.

En los pueblos es fácil distinguir las casas de los nobles, "señoritos", indianos, o casas solares, fabricadas por personas de más medios. Son mayores, preferentemente cuadradas, generalmente de mejores materiales y muchas ostentan el escudo nobiliario en la fachada principal, y situadas en lugares más céntricos del pueblo.

El resto de las casas, y aunque también las hay cuadradas, pueden ser rectangulares, y generalmente de menor tamaño.



Casa señorial de piedra. Obécuri

La práctica totalidad de las casas son de piedra de la zona (generalmente arenisca o caliza): tallada y de sillería en los vanos de puertas, ventanas y esquinas, y el resto de mampostería.

Como aglomerante se usaba cal, arena y agua. Muchas tenían alfeizares volados. La mayor parte de los dinteles de puertas y ventanas son de sillería. Hay muchas que tienen doble piedra de sillería sobre la puerta, con una abertura horizontal entre ambas piedras, de forma que la superior hace de dintel de descarga.

Muchos de estos dinteles, incluso cuando hay dos (uno de descarga), suelen estar compuestos de tres piezas, el central de forma trapezoidal de laterales inclinado, de forma que los lados soportan los pesos o fuerzas. Al igual que en algunas puertas doveladas, el paso del tiempo y los movimientos han producido un ligero descenso de la piedra de la clave, perdiendo así su armónico aspecto original.

Una cosa que llama la atención son unas piedras que cada metro de altura sobresalen un poco de la pared de las fachadas; son las piedras pasaderas. Estas piedras más anchas que la pared se colocaban en tramos. Tenían la finalidad de reforzar la pared ya que la piedra empleada en su construcción era pequeña y la masa que se usaba era tierra y arena con cal y cemento, este último escaso. Estas piedras pasaderas también se veían en muchas casas, en otras paredes que no eran las fachadas.

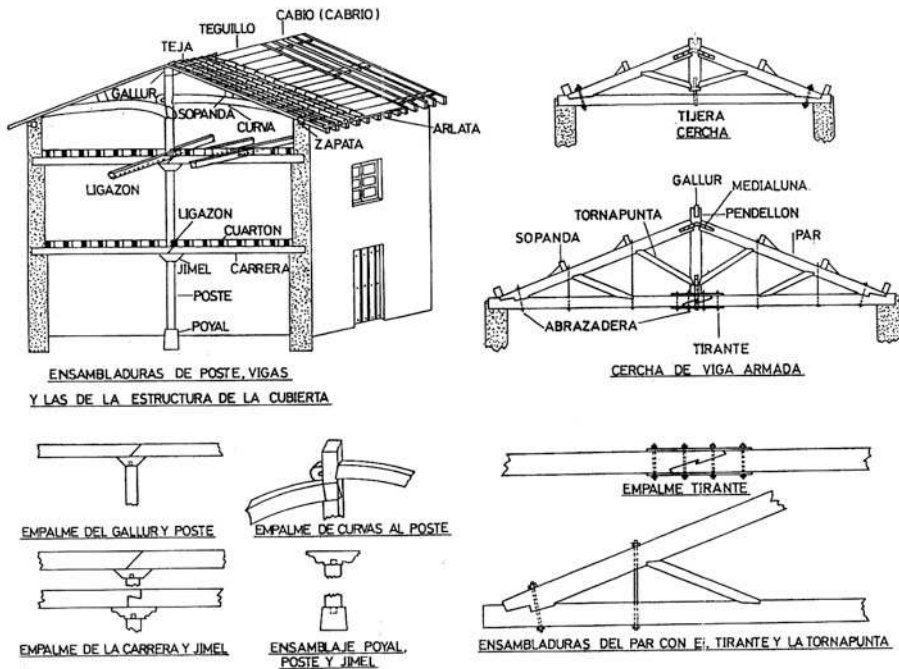


Casa de madera, ladrillo y adobe. Treviño

Hay casas con puertas de entrada en arco de medio punto. Hemos visto cómo algunas de estas preciosas puertas dinteladas han sido modificadas rompiéndolas para hacerlas rectangulares (*"a lo moderno"*), cuando no ensanchándolas para facilitar la entrada del carro en la casa.

A veces suele colocarse en el dintel una talla de una cruz o signo cristiano tallado, como elemento de protección de la casa, y en algunas la fecha de construcción o renovación del edificio.

En muchas casas, junto a la puerta de entrada de la calle tenían y tienen un banco corrido de piedra.



Desglose de un casa

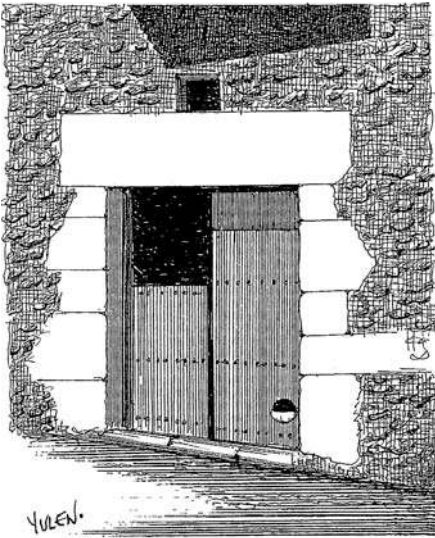
Las casas de los que no son labradores: jornaleros, pastores, “*casa del pueblo*”, maestros y las escuelas solían ser de construcción más sencilla (mampostería) y también de menor tamaño.

En algunas casas, en el verano, para evitar que por la puerta, que suele estar abierta, entren las moscas, durante el día ponen unas cortinillas de plástico pendiente de la parte superior. Para este fin suelen tener cuatro escarpías clavadas en la fachada y sobre la puerta.

A ambos lados de la puerta se clavaban unas herraduras para atar allí al ganado. Cuando se bendecían ramas en la iglesia (Domingo de Ramos o similar) en ellas se colocaba un trocito de esta ramita bendecida.

En el suelo, a un lado de la casa, solía colocarse un “*quita-barros*”, una plancha de hierro horizontal o semicircular que antes de entrar en la casa permite quitar la mayor parte del barro adherido a las suelas del calzado.

La puerta tenía dos hojas y la hoja de la derecha dos partes: Una inferior cerrada, con su correspondiente gatera y otra superior, generalmente abierta, por donde se podía llamar al interior de la casa o incluso permitía abrir desde allí la hoja inferior si se quería entrar.



Puerta con gatera



Cruz de protección en el dintel. Pariza

Completaba la puerta una aldaba y un signo cristiano: cruz o similar o una chapa esmaltada con la imagen de una Virgen o el Sagrado Corazón de Jesús, muchas realizadas por la firma Larramendi de Vitoria.

La modernidad obligó a cada casa a tener su número, que suele verse pintado en el dintel. Algunos edificios antiguos conservan las viejas chapas vitrificadas azules, con el número esmaltado en blanco y la placa de la Compañía de Seguros.

Igualmente en las poblaciones importantes, se pueden ver pintados sobre algunas casas el nombre de la calle.

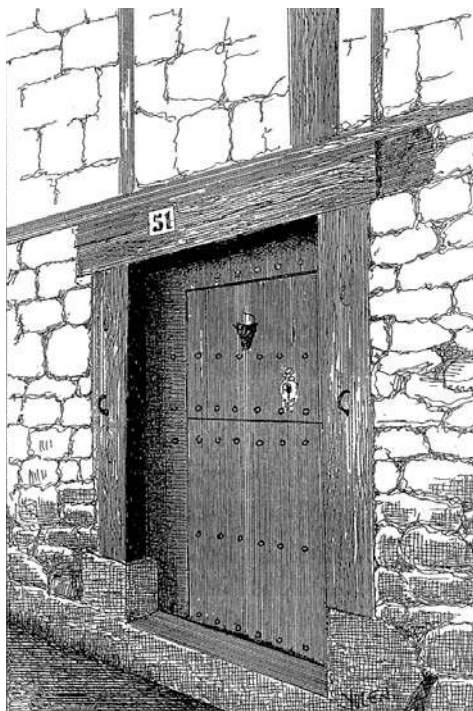
Hay casas señoriales que tienen toda la fachada de sillería, e incluso alguna todas las paredes exteriores. Algunas con molduras romanistas en puertas e incluso las hay que también en ventanas de la fachada principal.



Escudo y dintel con "cargadero".
Obécuri

Las fachadas, puerta y ventana suelen dar hacia el camino principal, pero siempre procurando estar orientadas hacia el sur, de forma que se protegen del frío aire del norte.

Antes de construir la casa se hacía una zanja en el suelo procurando dar con la roca madre, al objeto de que el edificio tuviera un buen asentamiento. Los cimientos se hacían en una profundidad de entre medio y un metro y si no daban con roca madre, construían allí un muro grueso y sobre él los muros de la nueva casa, de forma que el muro que hacia de cimiento siempre era más grueso. Se compactaba bien y se unían las piedras con argamasa (3 partes de arena de río y una de cal). Para los muros, que generalmente eran de mampostería, se usaba la piedra que se encontraba más a mano.



Puerta de entrada

El grosor de las paredes variaba: más grueso en el piso inferior (entre 50 y 80 cm), ya que tiene que soportar más carga, y menor en cada piso superior por la misma razón.

Para ocultar la mala calidad de la mampostería se enlucía exteriormente todo el edificio, menos las piedras nobles o de sillería.

A veces sobre un primer piso de piedra se eleva otro con entramado de madera a la vista que se rellenaba de ladrillo macizo o adobe en los vanos que quedaban entre el entramado.

Las ventanas situadas en la planta baja de la casa suelen ser pequeñas y con barrotes de hierro al efecto de defender la casa contra malintencionados. Las contraventanas de madera de estas ventanas de la planta baja solían tener un ventanuco que permitía ver el exterior sin abrirla del todo, lo cual era importante sobre todo en el duro invierno.

También hay casas que tienen balcón, unos son de madera saliente con barandilla de madera, otros con saliente de piedra y barandilla de hierro. Hay balcones sin saliente, llamados "*ventanas sesgadas*", con barandilla hasta la mitad y balaustres de madera o piedra.



Balcón de madera. San Esteban

También hay ventanas pequeñas llamadas “troneras”. En la mayoría de balcones o ventanas se ponen tiestos. En algunos pueblos era costumbre que cuando moría alguno de la casa, se retiraban todos los tiestos de la casa.

Hoy los sistemas de cierre tanto de puertas como de ventanas son las modernas llaves y cerraduras que se compran en las ferreterías de Vitoria.

Tejado

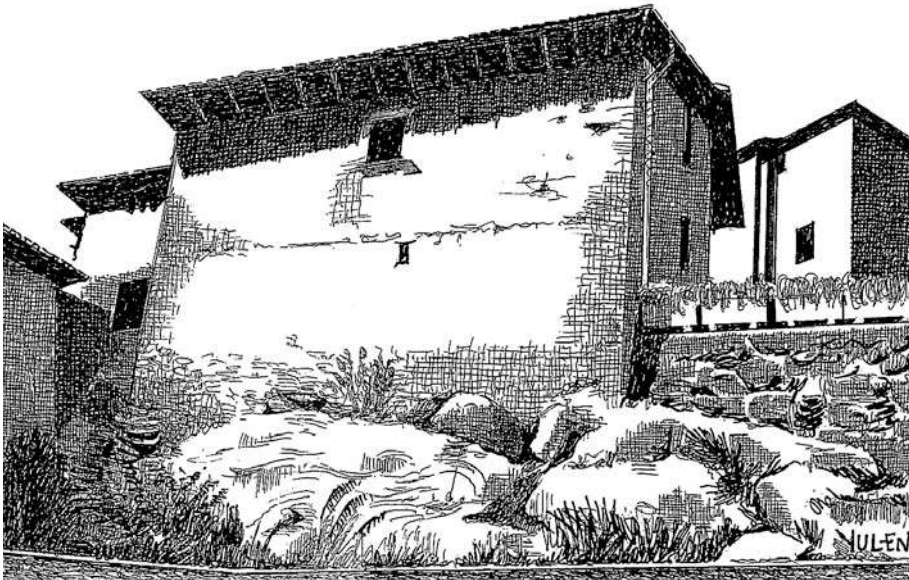
Las casas solariegas suelen tener el tejado a cuatro aguas, siendo el resto predominantemente a dos aguas, con viga cimera paralela a la fachada.

Las armaduras del tejado suelen ser del tipo de poste de carga y se construyen de la siguiente manera: sobre los muros laterales se colocan las vigas durmientes sobre las que ira

el peso de toda la estructura. De pared a pared se montan horizontalmente varias vigas de unión y sobre ellas los cabrios principales, vigas inclinadas que se apoyarán en el poste de carga, con una separación de unos 40 cm., poste vertical que se coloca en medio de la viga de unión horizontal. Así tendremos un caballete. Tras colocar varios caballetes, en función del tamaño de la casa, los uniremos todos por medio de una viga superior o viga cimera. En el caso del tejado a cuatro aguas a cada uno de los cabrios que están en las aristas se les llama “cabrios de cresta”.

Dependiendo de la calidad del edificio estaba la talla de las vigas de unión que sobresalían de la pared para formar los aleros, de unos 60 a 80 cm. de vuelo. Cuando presentaban tallas solían ser generalmente de motivos vegetales, similares a las hojas de acanto.

Los cabrios van tapados con tabla llamada “chila”, tabla hecha con hacha, no de carpintería. La primera tabla que se pone en los cabrios se empieza a poner por el alero, es tabla, no “chila” y se clava. La “chila” no se clava. Encima se coloca la teja. Éstas también se empiezan a poner por el alero y se termina en el gallur. Las tejas de antes eran muy irregulares y tenían que calzarlas con cascotes de teja. Las tejas se colocan con la parte estrecha hacia abajo y la más ancha hacia arriba, montada una en otra como medio palmo. Las tejas son de canal, y se colocan una hilada en forma cóncava y otra convexa, de forma que el agua que se derrama de la cóncava es recogida por la hilada de la convexa para llevarla al exterior.



Casa. Obécure

En el gallur se encuentran las tejas de ambos lados y se cubren con tejas horizontales, un poco más anchas que se llaman “tejones”. Encima de las tejas de los aleros y del gallur se ponen piedras para que el viento no las levante. Hoy el gallur y orillos (los dos extremos del gallur) se cogen con cemento. El hueco que queda entre la “chila” y la teja es llamado en algunos pueblos “ocarreña”. En otros, este nombre es el espacio entre la chila y la pared.

No era norma, como se hace hoy, poner canalones de cinc para recoger estas aguas pluviales.

Las chimeneas por lo general estaban hechas de ladrillo, desde la campana hasta el tejado. En el siglo XX empezaron a poner bloques huecos de ladrillo en la parte que sobresale del tejado. Las chimeneas sobresalen entre metro, y metro y medio del tejado, muchas tienen un soporte y encima un tejadillo metálico para que no entre el agua de lluvia.

En el Enclave se han conocido hasta 12 tejerías, dos de ellas en Lapuebla de Arganzón, otra en Villanueva de Tobera, Bajauri, Albaina, Obécure y otras. La última que dejó de funcionar fue la de Bajauri en 1955.

Cuando se termina de hacer el tejado hay costumbre de colocar sobre el gallur una gran rama y se celebraba una merienda o cena.

También hay que indicar que una vez totalmente terminada la casa y justo cuando se empieza a habitar se llamaba al sacerdote para que la bendijera, costumbre que aún se mantiene en algunos lugares.

Distribución interior

En las líneas precedentes hemos descrito el exterior y el tejado del edificio, esto es, tenemos ya lo que podemos llamar el “*armazón*”, pasemos ahora a estudiar el interior.

Tanto en Treviño como en Lapuebla de Arganzón y en aquellos pueblos y villas en los que las casas forman calles (Albaina, Arrieta, Bajauri, Doroño, Laño, Obécuri, y Pariza), la vivienda se compone de tres partes:

Planta baja

Se encuentra la entrada principal (con suelo de losas), el portal, el pasillo que va a las cuadras, el cuarto de los piensos y la recocina, cocina donde se cocía la comida para los cerdos. En algunas casas estaba también el horno del pan. En esta habitación o en la otra solía haber un camastro donde los días de calor se echaba la siesta. Escalera con puerta para subir al piso superior de la vivienda. Cuadras cerca del pasillo, cortines de los cerdos, cuadra de los bueyes con pesebres contra la pared, si tenían vacas.

Cuadra de las yeguas con escalera que comunica con el pajar, al lado está la “*pajareta*”, sitio cerrado donde se echa la paja por una trampa que hay en el suelo del pajar. En una esquina el gallinero, con unas “*latas*” (varas) de avellano colgadas del techo para que duerman las gallinas; nidales colgados para que pongan las gallinas los huevos; un banco para dejar el pienso y la harina, cerca del pasillo.



Aldaba. Ogueta

Si la cuadra tenía puerta exterior se le llamaba puerta de la cuadra. En algunas cuadras solían tener un par de conejeras; mueble de madera forrado de malla y tablas para que no se escapasen los conejos.

En una inmensa mayoría de las casas del Enclave, los techos son en bovedilla. La hacían con ladrillo macizo, hoy con ladrillo hueco y yeso. Tenía una anchura aproximada de 30 centímetros. Este techo era a su vez el suelo o piso de la vivienda superior, cocina, sala, pasillo, habitaciones, alcobas, etc. Este suelo

estaba revestido de ladrillo rojo macizo, rectangular y los de la cocina, cuadrados.

A mediados del siglo XX se sustituyen los suelos de ladrillos por baldosas.

La pared que divide la casa con la vivienda y la cuadra y el pajar se llama medianil.

Las casas de labranza que estaban solas tenían adosada la era, la huerta, el “*portegão*”, la cuadra para las ovejas y cabras y una “*rein*”, esto es, un cerrado de piedra seca (una tapia como de 1,5 m. de altura) para guardar allí el ganado.

Piso vivienda

En la primera planta, salida de la escalera al pasillo, cocina, habitaciones y el servicio.

Las separaciones interiores, antiguamente se hacían con verganazo (trenzado de ramas), aján (guirigarza), avellano, fresno, etc. que luego se cubría con una capa de argamasa y se blanqueaba con cal mezclada con añil, para darle más blancura. Posteriormente se sustituyó el verganazo por tabla, adobe o ladrillo macizo.

Los suelos de los pisos superiores solían ser de madera y en algunos casos, en la cocina, de ladrillo macizo, o losas finas de piedra, para evitar que cualquier accidente produjera un incendio si el suelo de la cocina era de madera.

Era normal que el suelo del primer suelo tuviera doble forro, uno en la parte superior y otro de techo del piso bajo (cuadras). El espacio entre ambos se llenaba de tierra, de forma que se lograba un mejor aislamiento a los olores y ruidos de los animales situados debajo, en la cuadra.

Piso superior

En él tenemos el desván, que recibe diversos nombres: “*tablado*”, “*altillo*” o “*sobrao*”. Aquí se ponía a secar el grano, en graneros llamados “*alorines*”, que eran de ladrillo macizo, revocado, para que no lo agujereen los ratones. También se usaba en invierno para secar la ropa.

En algunas casas, en esta zona y dando a la fachada estaba el palomar, donde se criaban palomas para consumo de casa.

En muchas casas también estaba el horno de cocer el pan.

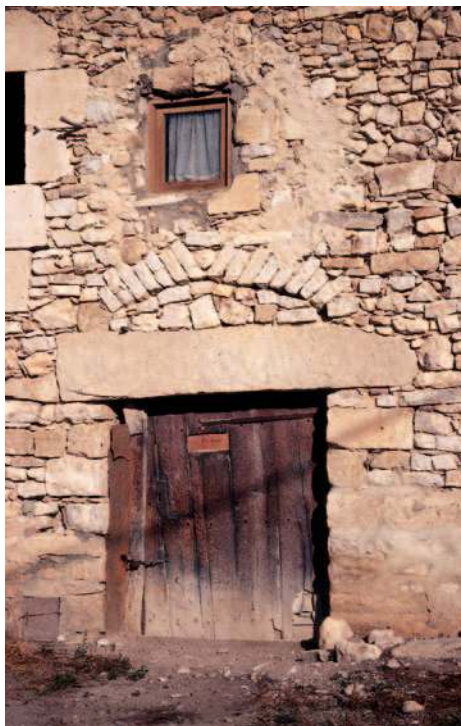
* * *

Vamos a describir más extensamente algunos de los elementos de la casa:

Entrada

Normalmente las casas suelen tener dos entradas. Una que pasa por la zona de las cuadras. Es la que se utiliza para meter o sacar el ganado, la paja, etc. Otra para las personas, que generalmente comunica con un pasillito y la cocina. En esta entrada para personas solía colocarse un paragüero para dejar los paraguas, alguna prenda, como la gabardina, y en la parte superior una repisa para sombreros. Solía ser de madera y a veces con tallas.

Ha sido frecuente que las entradas estuvieran empedradas de cantos rodados, en algunos casos con bonitos dibujos geométricos. Una cosa que llama la atención es la abundancia de dibujos en forma de rosácea y que en su centro, en lugar de tener una piedra, tengan un astrágalo (taba), cuyo significado confesamos desconocer.



Puerta con dintel de una sola pieza de piedra. Treviño

Hoy, en muchos casos, estas plantas de cantos rodados se han cubierto de cemento o azulejos por higiene.

En el pueblo de Albaina tenían la buena costumbre, en tiempo de temporal, nieve, o lluvia fuerte de dejar la puerta del portal entreabierta la parte de arriba, para que los caminantes pudieran llamar para pedir refugio. Albaina era lugar de paso entre Laguardia y Vitoria. Recogido a Marisol Fernández Idiaquez que se lo oía contar a su madre. Igualmente se recogió a la familia de Paco Alonso.

La cuadra

En la planta baja estaba la cuadra donde se guardaba el ganado, y que tenía entrada directa desde el campo.

Por un lado vacas y bueyes, en otro las cochiqueras o “cortines”, los gallineros y, si había, los conejos. Cada uno en su zona y todos con sus correspondientes recipientes de agua.

El piso era de tierra, con el fin de que estos purines filtraran al interior.

Al desaparecer el ganado de las casas, estos bajos que antes era cuadra se han transformado para otros usos: garajes, cocina-comedores, etc.

En las casas en que el pajar estaba encima de la cuadra y tenía el suelo de madera había en ellas un portillo para tirar directamente la paja a la cuadra.

En la cuadra nunca falta alguna estampa de San Antonio Abad, de Padua o de San Isidro para que proteja al ganado.

Cocina

La cocina estaba siempre en el primer piso. Aún algunos de nuestros informantes me hacen referencia a aquellas antiguas cocinas centrales con una gran chimenea. Posteriormente se instalaron todas las cocinas bajas a un costado apoyándose en el muro exterior. En Obécure, de 20 cocinas estudiadas: 13 están en el muro este, 4 en el norte y 3 en el oeste, en cambio en la cercana Bernedo no hay ningún parámetro dominante, estando orientadas a todos los vientos.

Tenían una chapa metálica (*“transfuego”*) incrustada en dicho muro que hacía que el calor rebotara hacia el interior de la casa a la vez que evitaba que se rompieran las piedras con el calor del fuego. Esta chapa era de hierro fundido y solía tener algún adorno en bajo-relieve.

Aunque de dimensiones variables podemos estimar que tenía la cocina baja una anchura de 1,8 m. y una profundidad de 1 m. Su altura era baja, de unos 20 cm. sobre el nivel del suelo. A la altura de 1,8 m. aproximadamente estaba la gran campana que cubría todo el espacio del fuego bajo.

A una altura de unos 2 m., en el interior de la chimenea había un hierro incrustado en la pared y horizontalmente colocado del que pendían las cadenas del llar, en donde se colgaban los pucheros en el fuego. El tener cadenas posibilitaba la fácil regulación de la altura del gancho a colgar, para ajustarse al tamaño de los pucheros. Sobre el fuego también se disponía de morillos y trébedes para poner sobre ellos los pucheros o sartenes. A los que tenían forma circular se les llamaban aquí *“sesos”*.

Se procuraba tener la puerta de la cocina un poco abierta para que creara una corriente de aire y el humo saliera por la chimenea y no entrara en la cocina.

El último que se retiraba de la cocina recogía la ceniza del fuego y lo amontaba para que se mantuviera hasta el día siguiente y se pudiera encender el fuego con sus rescoldos. Sobre la ceniza se marcaba una cruz y generalmente se recitaba una oración. Por ejemplo, en Bajauri se decía:

*“Si viene el diablo
encuentra cruz,
Si viene Jesús
encuentre luz”*

Posteriormente, con la *“modernización”* de las cocinas se quitó este tipo de cocinas bajas y se instalaron las llamadas *“económicas”* que eran a modo de

mesas de hierro, con dos hogares en su parte superior y un horno lateral entre ambos. Tenían asimismo un depósito superior que se llenaba de agua y de forma que siempre se disponía de agua caliente. Los hogares o fuegos se cerraban por medio de aros concéntricos, de forma que facilitaba meter el puchero, dependiendo de su tamaño, ya que bastaba retirar con ayuda del hierro de la cocina los aros necesarios. Para limpiarlas se usaba arena. Tenían un tiro por su parte de atrás, que se conectaba a la chimenea. En su interior, cada uno de los hogares tenía una parrilla metálica por la que caían las cenizas. En la parte baja había dos puertas por donde se sacaba la ceniza o se metía un palito para que ardiera si se quería encender un cigarro o una vela.

Era frecuente que junto a esta cocina económica tuvieran un gran cajón de madera en donde guardaban leña, papel para encender el fuego y algún trasto viejo destinado al fuego.

A pesar de la modernización actual de las cocinas, que en nada se diferencian de las del resto de la población, la mayoría de las casas del Enclave de Treviño han preferido mantener las cocinas económicas, ya que como su mismo nombre indica, para su alimentación se usa la leña de la zona y en invierno actúan como calefacción. Por ello tienen una cocina alimentada por gas butano para el verano y la económica para el invierno.

Cerca de la ventana estaba el fregadero. Antiguamente era un simple y pequeño abrevadero de piedra con salida directa del agua al exterior. Con la llegada del agua corriente (hacia 1950) se cambiaron y se colocaron de *“piedra artificial”* y se dotaron del correspondiente grifo de agua.

Sobre la *“fregadera”* se colocaba el *“escurridor”*, armarito de madera con barras en donde se ponían a escurrir verticalmente colocados los platos tras ser lavados. Se solía pintar de blanco. Cuando se hacía jabón en casa se dejaba secar sobre este mueble.

Debajo del fregadero se disponía un hueco o espacio que se tapaba con una cortinilla y en el que se guarda algún balde o similar.

Las modernas fregaderas son de acero inoxidable con suministro de agua fría y caliente, y se complementan con el lavaplatos automático. Junto a este último suele colocarse el fregadero, de forma que aprovechen los mismos sumideros de aguas residuales.

El mobiliario restante de la cocina era una serie de sillas, algún banco corrido para varias personas y la mesa. Cuando estaba en uso el fuego bajo, las sillas eran también bajas, de forma que se pudieran poder y disfrutar del calor del fuego bajo del hogar. Al desaparecer su uso se introdujeron las sillas más altas, para usar con la mesa.

La mesa antigua era el *“escaño”*, banco corrido sujeto a la pared con una tabla sujeta verticalmente que se abatía para formar la mesa y que cuando no

se usaba se plegaba y se fijaba a la pared. En parte inferior estaba la caponera, donde se metían los pollos para criar.

Luego ya se colocaron mesas normales (de 4 patas) en todas las casas. Solían tener un cajón en donde habitualmente se guardaban los cubiertos.

Cada miembro de la familia tenía un lugar asignado en la mesa, lugar que se respetaba siempre.

Como norma diremos que la parte que estaba más cerca de la cocina la ocupaba la madre (en los casos que ésta comía en la mesa, pues conocemos casos en que ella comía sola y a la hora de comer se dedicaba a servir a los demás). Junto a la madre, los más pequeños de la casa que necesitaban de sus cuidados para comer. En el otro extremo de la mesa rectangular el padre o cabeza de familia, y junto a él y de forma descendente en edad los hijos.

También solía haber en la cocina un armarito que hacía de despensa, en donde se guardaba la botella de aceite, el salero, etc. Sobre él en algunas casas estaba la radio (cuando entró en la vida de nuestra gente).

En algunas cocinas antiguas había en la pared una alacena, en que se guardaba el candil y otros elementos.

Solían tener en la cocina (u otra estancia) un mueble de madera a modo de pequeño secreter, con tapa para guardar el pan, y que llamaban panero.

En muchas cocinas estaba también el horno para cocer el pan, o bien estaba en el exterior pero con su boca en la cocina. En otras casas lo tenían en el desván que aquí se llama "*altillo*".

El horno para el pan era de forma semi-esférica, de aproximadamente 1,5 de diámetro y 1 m. de altura interior y cuya boca salía a la cocina (a un metro de altura sobre el suelo). Estaba fabricado de argamasa con cascotes de teja.

En las cocinas solamente se usaba leña, ya que todos los vecinos tenían derecho a "*una foguera de leña*", cantidad suficiente para todo el año y si se necesitaba más se compraba.

El carbón producido por los de la Sierra de Cantabria se vendía en La Rioja y a los herreros de la zona.

Tras la recolección de la cosecha en septiembre se subía al monte a recoger "*la suerte*" que correspondía a la familia, y recoger los troncos o "*cepos*" y las ramas o "*abarras*".

También se tenía el "*trémiz*" o piedra de colar, cuyo uso explicaremos en otro capítulo.

La chimenea iba de la cocina, generalmente en el primer piso, hasta el tejado. Dado que solía estar el fuego apoyado a uno de los muros de la casa, sobre éste se apoyaba también la chimenea. Su paso por el “*altillo*” transmitía calor que a veces se aprovechaba para secar la ropa, sobre todo en días lluviosos del invierno, aunque también tenía la chimenea el problema de que según se decía por ella entraban las brujas.

El suelo de la cocina solía ser de ladrillo macizo.

Hoy la modernización ha hecho que los suelos de la mayor parte de la cocina se han forrado de azulejos, que son más fáciles de limpiar y aunque en el resto de las habitaciones la mayoría han respetado la madera, también hay casos de haberlas forrado de moqueta o producto similar.

Hoy se ha tendido a dotarse de una moderna cocina-comedor, de forma que una parte es para cocinar y el resto para comer, y también para estar, pues es corriente que esta estancia tenga un televisor e incluso algún sillón, de forma que es la cocina en donde se sigue haciendo la vida familiar. Generalmente se han trasladado a la planta baja, ocupando el lugar de las antiguas cuerdas, de forma que al entrar hoy en la casa moderna, hay un pequeño pasillo, con algún aseo, uno o dos trasteros y la gran cocina-comedor de la casa, dotada de su chimenea y su TV. También hemos visto en ella la máquina de coser, pues al ser la habitación que más caliente está durante el invierno es allí donde la madre de familia (generalmente) remienda, arregla y demás la ropa familiar. Aquí está también la radio y el teléfono de la casa, aunque en algunos este último se encuentra en el pasillo.

Dormitorios

Había un dormitorio principal (el del matrimonio), el dormitorio de los hijos y el de las hijas.

En los dormitorios, la pieza principal era la cama y luego en función del espacio disponible había otros muebles.

Si la habitación era grande podía haber dos camas. Las camas generalmente eran compartidas: dos hermanos, dos hermanas, la abuela con un niño pequeño, etc.

La mesilla, de madera con un cajoncito superior y uno inferior en donde se guardaba el orinal, que en Laño llamaban “*perico*”. Luego estaba el bargueño con jarra y jofaina, generalmente de loza, para lavarse. A un costado solía tener una toalla, que podía ser de hilo, muy usualmente con flecos e incluso con las iniciales bordadas.

Una silla, un baúl y el armario, generalmente con espejo, donde guardaban la ropa de vestir, completaban el mobiliario.

Antes de la introducción del armario su función lo hacía un arcón que podía estar en el dormitorio o en pasillo.

Para perfumar la ropa y la habitación se depositaba en los armarios maguillas (manzanas silvestres) y se quemaban flores de saúco o malva bendecidas en día de San Juan o un poco de azúcar. También, y sobre todo en invierno, se quemaba alcohol que además de quitar los malos olores templaban un poco la habitación.

En la pared, encima de la cama o entre ambas, nunca faltaba un crucifijo, a veces reutilizado de algún ataúd. En otra de las paredes también era frecuente encontrar algún cuadro con tema religioso y encima de la cabecera de la cama en la pared, la benditera.

Del techo pendía una pequeña lámpara de una bombilla o incluso solamente la bombilla.

El suelo de los dormitorios y de la sala comedor era de ladrillo rojo que fue sustituido por baldosa o tarima.

Hoy los dormitorios se ajustan al estándar del resto de la población, tanto en elementos como en su distribución.

Existían otras habitaciones interiores que llamaban “alcobas” que no tenían más comunicación que una apertura en la parte superior de la pared separadora de ambas. De forma que cuando aún no existía la luz eléctrica, la luz que penetraba por la ventana de una habitación iluminaba, un poco en penumbra, a la “alcoba”. Era habitación de peor calidad.

Las cunas

Eran de madera, con dos patas corridas curvas en la parte inferior, al efecto de poder balancear la cuna.

Ha sido muy normal usar de cuna la medida de la “media fanega”, que era de madera.

También se han usado las cunas o moisés confeccionados con mimbre y las cestas para llevar al pequeño al campo mientras se trabaja.

También han existido los taca-taca: a modo de banqueta de madera, con ruedas y un agujero superior en donde se introducía al niño para que aprendiera a caminar sin caerse y hacerse daño. Solía estar en la cocina de forma que mientras la madre hacía sus labores atendía el taca-taca.

Para sacar a los niños a pasear a la calle se les llevaba en brazos. Es lógico si se tiene en cuenta las accidentadas calles y caminos. Solamente los “veraneantes” a veces acudían con el cochecito, que generalmente no podían luego utilizar.

Servicios

El uso de una habitación para servicio ha sido tardío en el Enclave. Generalmente las necesidades se hacían en la calle o en la cuadra. El siguiente paso fue

un habitáculo construido sobre el lugar donde se guardaba el ciemo en la cuadra. Allí se instalaba una tabla con un agujero (a veces con tapa) por el que lo que se evacuaba caía encima del estiércol.

La instalación de retretes con taza ha sido muy reciente, generalmente cuando llegaba el agua corriente a las casas, hacia 1950.

Los primeros retretes no tenían agua corriente y solamente había en las casas curales, en la de los maestros, boticario, médico y alguna más.

Al principio era simplemente la taza. Luego se fue instalando un pequeño lavabo. A la vez, en las casas pudientes además se instalaba una gran bañera de hierro vitrificado, con su ducha, y el bidé que se creía era para limpiarse los pies y por ello se llamaba el *“lava-pies”*. En la bañera no se ponían cortinas que evitaban que se mojara el suelo.

Hoy los servicios de la mayoría de las casas de Enclave se ajustan al resto de la comunidad, aunque es habitual el que haya dos. Una con taza y pequeño lavabo, generalmente en la primera planta, y otro mejor en el piso de los dormitorios con taza, lavabo y baño, e incluso *“bidé”*.

Según nos indicaron, el 80 % de los servicios que se colocan hoy en día (año 2004) no ponen ya bañera, solamente ducha y la mayoría con mampara de cristal o similar.

Salón

Antaño se llama salón a la habitación que comunicaba con todos los dormitorios. Era como un amplio pasillo.

En este lugar a veces se celebraban comidas importantes, o mejor sería decir cuando asistía gente *“importante”* a la que no era digno atender en la cocina.

También era el lugar en donde se velaba a un difunto mientras estaba en la casa antes de llevarlo al cementerio.

En las casas grandes, hacia los años de 1930/40, se puso de moda amueblar el salón con uno o dos aparadores de madera, generalmente con alguna talla en la puerta, una mesa (en muchas casas de nogal tallada), muchas veces ampliable, y sillas de madera a juego. Era el lugar en donde se tenía alguna planta. En la pared algún cuadro de temática religiosa, como la Última Cena, y fotos de los parientes, sobre todo fotos de boda del matrimonio. Si se disponía de la foto de los padres, que se iba aumentando con las que aportaban las nuevas generaciones.

Hoy la practica totalidad de las casas del Enclave de Treviño se han dotado de una habitación para salón o saloncito, modernamente decorado con un mueble biblioteca (que generalmente tiene poco de biblioteca y mucho de guarda-

recuerdos), una mesita baja y unos sofás. Una lámpara de cristal da luz a la estancia. Lugar destinado a recibir a la gente de fuera.

Desván

La escalera del desván da acceso al altillo o “sobrao”, donde están los graneros “*alorines*” y en algunas casas el horno de cocer el pan. En otras casas estaba el palomar, una habitación pequeña con salida a la calle para las palomas.

Construcción

De ordinario la casa la construían los carpinteros y los canteros. En la mayoría de los casos el carpintero era a la vez cantero y albañil. En caso de que no hubiera ninguno en el pueblo, se “*apalabraba*” con uno de la zona. Solía ser la persona que mandaba hacer la casa, “*portegao*”, almacén, pajar, etc.

Ordinariamente se portaba la piedra, la arena, el cemento, y las maderas en carro de bueyes. El constructor ponía el andamiaje, que era de madera y las herramientas necesarias, así como el ladrillo y la teja. Si los obreros eran de fuera de la casa se les daba de comer.

Si la obra era pequeña, por ejemplo retejar, lo hacían los de la misma casa, así como arreglos de cortines, paredes de la huerta, cierras, arreglos de pajar, etc.

Para el arreglo de las cocinas: poner cocina nueva de chapa (la económica), azulejo, baldosa, se contrataba a un oficial de la zona y se le ayudaba.

Cuando la obra era grande: arreglo de la fachada, almacén, casa nueva, el contratista llevaba todo el personal y si aún no eran bastantes, se contrataba gente del pueblo.

Hoy es diferente. Previamente hay una petición de presupuesto y en caso de aceptarse el contratista se encarga de todo, gremios: albañil, carpintero, fontanero, escayolista, electricista, etc. y de los materiales, maquinaria y andamiaje.



Casa con vigas de madera y ladrillo. Obécure

Antes, la masa se hacía a mano, hacían un montón de arena o grava. Se echaba el cemento que se había llevado en carretilla o en cestos terreros y se mezclaba y revolvió bien con las palas (1 saco de cemento por 3 carretillas de arena). A continuación hacían un hueco en el centro del montón ya mezclado y echaban agua. Ayudados con palas lo amasaban. Una vez preparado lo echaban en el caldero que era elevado mediante una cuerda pasada por una polea y de esta forma subían el material a los andamios. La piedra la subían con polea.

Las maderas las desbastaban con hacha y azuela, a veces a pie de obra. Los ventanales y marcos de las puertas los hacía el carpintero de la zona. Hoy se compra en almacenes especializados de Vitoria o Miranda.

La arena se sacaba de las orillas de los ríos o de los arenales. La arena destinada a revocar paredes la cribaban. La que era para argamasa de las paredes no la cribaban.

La piedra común se sacaba de las canteras de los pueblos. Todos los pueblos tenían canteras. Las canteras de los pueblos de Doroño, Pangua, Pariza, Samiano, San Esteban y Torre, proporcionaban buenas piedras de sillería. En el Enclave hubo buenos canteros. Éstos preparaban la piedra que iba a ser utilizada en la construcción. Incluso eran requeridos para ir a trabajar a Miranda de Ebro y a varios pueblos de Álava, utilizando la piedra de sus canteras. Llevaban su propia herramienta.

La grava o cascajo se sacaba del río o de las graveras. Hay varios términos llamados Cascajales.

La cal se hacía en los pueblos, en las caleras existentes en sus términos. Algunos se dedicaban a elaborarla para su venta, como material de obra.

El cemento lo compraban en los almacenes de Albaina, Añastro, Lagrán, Lapuebla de Arganzón, Miranda de Ebro, Pariza, Peñacerrada, Treviño o Vitoria.

El yeso se llevaba de los mismos sitios que el cemento. En el Enclave no había ninguna yesería.

Los ladrillos macizos se adquirían en las tejeras de la zona, lo mismo que las tejas. Había varias tejeras, la última fue la de Bajauri.

La madera se sacaba del monte comunal y de las fincas particulares, su destino generalmente era para las vigas. En el Enclave hubo aserraderos mecánicos donde llevaban los troncos para sacar la madera para la construcción. Luego se dejaba secar, ya que para usarla tenía que estar seca.

La madera para cabrios, cuartones, tablas, chilas, teguillo para el cielo raso, etc. se compraba en los almacenes.

La arcilla para los adobes se sacaba del mismo sitio que para la del suelo de las eras. Para hacer los adobes se mezclaba paja con arcilla y se pisaba bien

para amasarla, se colocaba en unos moldes, de uno a cuatro, luego se dejaba secar al sol. En algunos pueblos los hacían con toba.

Todos estos materiales se extraían en las proximidades de los pueblos, de los lugares cuyos topónimos son: la grajera, la tobera, la calera, el arenal, las canteras, la tejera, etc.

El azulejo, ladrillo trincote, gres, ladrillo tabiquero, terrazo, hormigón, hierro forjado, ladrillo cara vista y otros materiales se compran en los almacenes de las localidades antes citadas. Para adquirir estos materiales se iba con el carro al almacén o tienda del pueblo más cercano y se cargaba todo lo que fuese necesario, después se transportaba hasta la obra, por el mismo medio. Cuando la obra era grande, hacer un almacén u obra de envergadura en el pueblo, el material lo llevaban en camiones, como hoy.

El arreglo de las obras públicas, como el arreglo de la iglesia o su retejo, lavadero, molino, escuela, abrevadero, plazas, calles, etc. se hacían *“de vereda”*. El Concejo contrataba a un albañil o carpintero para que dirigiera la obra y la gente del pueblo le ayudaba a llevar el material, subirlo al andamio o al tejado, hacer la masa, etc. En estas tareas se turnaban los vecinos, pero sin olvidar el refrán: *“En vereda, el que más pone peor queda”*. Igualmente, cuando a un vecino le ocurría una desgracia, hundimiento del tejado, caída de una pared, etc. la gente se ayudaba mutuamente.

Al empezar una obra pública: escuela, frontón, lavadero, almacén, etc. era costumbre, después de hacer los cimientos, el poner la primera piedra. En la época de la República y sobre todo después de la Guerra Civil, acudían a este acontecimiento todas las fuerzas vivas del *“régimen”*, gentes que según nos dicen nuestros informantes *“no trabajaban pero vivían bien y después, por supuesto, acudían también a la inauguración para salir en la foto”*.

Al poner el tejado, en la punta del gallur se colocaba una rama con hojas. Esto se celebraba tomando vino, queso y chorizo. En algunas casas hacían comida o merienda. Hoy en día se sigue haciendo igual.

Luz y teléfono

En la mayoría de las casas, la iluminación interior por la luz natural era escasa debido a que las ventanas eran pequeñas, sobre todo las de la planta baja. Hoy en día se han ampliado las dimensiones, sobre todo las de las cocinas.

Antiguamente, no más de 80 años, la iluminación en las casas por la noche procedía de diferentes elementos: quinqués de aceite o petróleo, candiles de aceite, velas de cera o de sebo (a la luz de las velas se le llamaba *“luz de bujías”*), luz del hogar (fuego) y también carburos.

Téngase en cuenta que el uso de luz en el interior era muy de vez en cuando, estando sin ella la mayor parte del tiempo. Es importante recordar que el

modo de vivir de antes no se ajusta a las costumbres actuales en que tenemos “*siempre*” alguna luz tanto en el interior como en el exterior de la casa, sea natural o eléctrica.

Las velas de cera de abeja se usaban para la iglesia y para los ritos (viáticos, procesiones, etc.). Existían también unas velas de sebo animal, que aunque mucho más baratas que las velas de cera de abeja, daban muchísimo humo.

Los que tenían abejas se fabricaban sus propias velas para la sepultura, para procesiones y, si sobraba, para uso doméstico.

Jamás se subía con el candil al pajar dado el riesgo de incendio con la paja.

En la cocina, y generalmente en toda la casa, no había más luz que la que proporcionaba el fuego del hogar.

Para salir a la calle existían unos faroles de chapa con cristales, en donde en el interior se ponía una o dos velas.

La luz eléctrica se puso en muchos pueblos del Enclave hacia el año 1920 y se pagaba por el número de bombillas. En muchas casas no tenían más que una, cuando bajaban a las cuadras la pasaban por un agujero y cuando la necesitaban en las habitaciones la ponían en medio de la sala para que alumbrase alcorba y habitación a la vez. Encima del dintel de las puertas de las habitaciones solía haber un hueco cuadrado con un clavo en la parte superior, para colgar la bombilla y así pudiese dar luz a las dos habitaciones.

Los últimos pueblos pusieron la luz entre los años 1960 y 70.

La luz, en algunos pueblos, la producían con el salto del molino. En otros pueblos la tomaban de las centrales de Urarte, Ocio y Lapuebla de Arganzón. La mayoría de ellas daban la luz al anochecer en la época de verano. En el invierno, si el agua era abundante, tenían todo el día luz eléctrica.

Por los numerosos cortes de luz, en ninguna casa faltaban las velas y el carburo.

Luego la energía eléctrica se tomaba de la red, de fuera, de la Electra de Vitoria o Iberduero y dejó de usarse la del molino pues daba mucho trabajo, sobre todo cuando había riadas o cuando no había agua.

Los primeros pueblos que contaron con la luz eléctrica conectada al tendido fueron Villanueva de Tobera y Arrieta. Antes, el pueblo (como la mayoría), se alimentaba de una central instalada en el molino.

En Villanueva de Tobera vivía el guarda del servicio eléctrico Berganzo-Vitoria y había teléfono de servicio para él, siendo por ello el primer teléfono de la zona. Esto ocurrió hacia 1935. Era un teléfono de manivela.

Hoy todas las casas tienen luz eléctrica gracias a la corriente que les suministra Iberduero y en ninguna casa falta una linterna.

La luz eléctrica a las calles (en las que hay, que aún no en todas) llegó hacia 1950.

Radio y televisión

La “tele” cambió la vida de los pueblos. Fue hacia 1960 cuando aparecieron las primeras, que fueron adquiridas por la gente “con medios”. Eran en blanco y negro, de válvulas y llevaban aparte un pequeño transformador.

La primera televisión en un establecimiento público fue la del Parador de Lapuebla de Arganzón. Luego poco a poco se vieron en los bares. Cuando había partido de fútbol, acudían todos los vecinos de la zona. Las mujeres acudían a la casa de la vecina para ver la novela de moda.

A partir de los setenta se generaliza su uso en la mayoría de las casas y se van instalando en los centros sociales, y a partir de 1975 empiezan a aparecer las de color.

Cuando su uso se hace general produce un cambio en el comportamiento social de los pueblos. La gente ya no acude al Centro Social o al bar a ver la “tele”, se queda en casa, y van solamente los domingos.

Como dicen los lugareños: *“la tele nos quita mucha convivencia entre vecinos, menos mal que ahora tenemos los centros comarcales para mayores donde nos juntamos todos, se hacen manualidades, charlas, juegos y nos volvemos a ver los vecinos”*.

Protección

Abordamos ahora los diversos sistemas de protección ante los peligros que se han usado en el Enclave y que dividimos en tres grandes grupos: la protección invocando a las creencias religiosas, los sistemas de protección contra los rayos y, por último, los usados contra las alimañas.

Elementos de protección unidos a la religión

En algunos pueblos, cuando terminaban la vivienda familiar y empezaban a vivir en ella, llamaban al cura para bendecirla. En la sala preferente de la casa ponían una estatua en escayola del Sagrado Corazón de Jesús o de la Virgen preferida de la familia.

En los dormitorios ponían crucifijos o agua benditeras.

En la puerta principal de entrada a la casa, en muchas de ellas, tenían una cruz. En otras, una placa en porcelana con la efigie del Sagrado Corazón de Jesús

o de María, con la inscripción: *“Bendeciré esta casa”*. Aún se conservan algunas puertas con estas placas. Otra placa similar, más pequeña, se solía poner en la puerta de las escaleras que suben de la planta baja a la vivienda. En otras solían poner la estampa de algún santo.

En las casas de labranza solían colocar en la puerta de la cuadra grandes estampas de papel de San Isidro y de Santa María de la Cabeza, patrones de los labradores. En la cuadra, en una viga, una estampa de San Antón.

El día del Corpus Christi se echaban por el suelo de las calles, flores, pétalos, hojas de lirio de los ríos (cepeñas) y otras plantas. Una vez terminada la procesión se recogía las cepeñas y las ponían en el dintel de la puerta y también en las cuadras.

El ramo de laurel del Domingo de Ramos se ponía en la puerta, balcón o ventana de la casa.

El día de San Juan se ponía flor de saúco y malvas en las cuadras y se dejaban hasta el año siguiente. En otros lugares ponían flor de espino albar.

El día de Sábado Santo era costumbre llenar una botellita con el agua recién bendecida y llevarla a casa.

Protección contra los rayos

El único pararrayos que existía en los pueblos, hasta el año 1960, era el que estaba en la torre de la iglesia.

En Lapuebla de Arganzón colocaron también uno en el silo y en Treviño en el edificio de la escuela concentrada, en el silo y otros edificios públicos.

En los pueblos del Valle Rojo recuerdan haber oído contar a sus abuelos que durante las tormentas colocaban en la era o la rein, las hachas con el corte para arriba como protección contra los rayos.

En la mayoría de las casas se enciende la vela del día de Jueves Santo que ha estado en el Monumento. En otros pueblos, la vela del día de Candelas. También era usual encender dos velas a la imagen que tenían en la sala.

En la casa de los Baroja de Obécuri, cuando venía una tormenta se hacían sonar unas campanillas para ahuyentarla, tradición que aún mantienen.

En algunas casas ponían una imagen en la ventana, junto a una vela encendida.

Protección contra los animales

Para protegerse contra comadreja, también llamadas paniquesillas, si veían que andaban por los alrededores de la casa, quemaban pellejos o goma y con el humo las ahuyentaban.

En las casas alejadas del pueblo daban la vuelta alrededor de la casa con los pellejos o goma encendidos. Lo mismo hacían contra las culebras.

Siempre se dijo que los lagartos y las culebras son enemigos acérrimos (recogido en el Valle del Río Rojo). Estando un pastor de ovejas cuidando el rebaño, se quedó dormido. Un lagarto le tocó y le despertó cuando una culebra se arremataba a él. En otras ocasiones cuando una culebra intentaba mamar a una oveja, el lagarto procuraba hacerse notar para que el pastor le viese y ahuyentara a la culebra. Por esto, los pastores de la zona no matan los lagartos, por considerarlos protectores tanto de sus vidas como de la de sus rebaños.

Contra el raposo (zorro) cerraban bien los corrales, y contra los roedores metían cristales y cemento o yeso, en los agujeros de los graneros. También ponían cepos y debajo de las tejas ponían mezclados harina y yeso y muy cerca un recipiente con agua. Cuando comían esta mezcla iban a beber agua, se les endurecía en la tripa y morían. También utilizaban venenos.

Para protección de los gorriones colocaban unas mallas metálicas en las ventanas de los graneros y desvanes.

Dichos y leyendas

Abordamos ahora la tradición oral unida a la casa, elemento que al presente nos ocupa.

Dichos

A buena casa, buena aldaba.
A casita que llueve.
Barrer para casa.
A los guapos les va el humo y a los feos a menudo.
Cada uno en su casa y Dios en la de todos.
Casa de dos puertas, difícil de guardar.
Casa la que vivieres, tierra la que perdieres.
Casa bien puesta, la cruz en la puerta.
De fuera vendrán, que de casa te echarán.
Dejar la casa patas arriba.
Dios bendiga cada rincón de esta casa.
En buena casa podría estar, si le quisieran tener.
El que no sabe gobernar su casa, que no gobierne la ajena.
En casa no comemos, pero nos reímos más.
En la casa que se come pan tierno, casa sin gobierno.
Nadie tira piedras a su tejado.
Cuando la casa se empieza por el tejado, mal acaba.
Casa sin cimientos, la tiran el agua y el viento.
Casa con goteras, hacienda sin amo.
Dos que duermen en el mismo colchón, se vuelven de la misma condición.
Casamiento y mortaja, del cielo bajan.

Compra en casa, vende en casa y harás casa.
Con dos que duermen en una misma cama, no discutas.
Crió un cerdo en la cocina y se le murió de asco.
Cuando salgas, cierra la puerta.
Cuando una puerta se cierra, otra se abre.
Cuanto más cerda la criada, más gordo el amo.
De casa te irás, a casa volverás.
Dos que viven bajo un mismo techo, piensan igual.
El casado, casa quiere.
El hombre en la plaza y la mujer en casa.
El que mala cama hace, en ella duerme.
En casa ajena, no hay ninguna mujer buena.
En casa del herrero, cuchara de palo.
En la casa del que jura, no faltara desventura.
En su casa, la vaca cornea al buey.
Tirar la casa por la ventana.
La casa descompuesta, la muerte en la puerta.
Casa vieja, casa con goteras.

Leyendas

Recogimos en nuestras primeras visitas a esta zona cómo cuando el viento soplabla fuerte, haciendo un ruido especial en las ocarreñas, sobre todo por la noche, producía miedo en los niños. Se decía en Laño que eran las brujas y los duendes. También se decía en esta población que las brujas entraban a la casa por la chimenea. Si el perro aullaba por la noche, algo raro pasaba en la casa.

El día de ánimas o en el aniversario de un difunto, si era de noche, se oían ruidos extraños en la casa. Era que había venido el alma del difunto a reclamar que cumplieran lo que tenían estipulado en las últimas voluntades: misas, obras de caridad, etc. y de esa forma pudiera salir del Purgatorio. Dicen que nada más dar la limosna o decir las misas, las ánimas ya no volvían a dar la lata. Común en varios pueblos.

Cuando en una casa pasaban muchas desgracias se decía que les habían echado *“el mal de ojo”*. En otros pueblos, que les había caído el *“San Benito”*. Común en varios pueblos.

En Taravero nos contaron que vieron *“y no hace muchos años”* cómo una culebra mamaba de una cerda. Para ahuyentarlas quemaban dentro de la casa zapatos viejos o similares.

En Pariza, Obécure, Bajauri, Laño, y otros, era común oír decir cuando anochece: *“ya estáis corriendo a casa que se juntan los tejaus”*

En Albaina les decían a los niños que el cachirulo y las brujas bajaban por un agujero que había en la campana de la chimenea y también que la *“rusa”* bajaba por la chimenea.

Cuando las losas del portal o del pasillo “*sudaban*”, era señal de cambio de tiempo. Nunca fallaba.

En cierta ocasión, en una casa de Albaina en la que estaban haciendo obras, aparecieron en un hueco de la pared unas monedas. Por poco tiran la casa entera, intentando buscar más monedas.

Incendios

Cuando se producía un incendio en el pueblo, y con más importancia si era, en una casa se tocaba inmediatamente con la campana el “*toque a fuego*,” o “*arrebato*”, o “*rebato*”, que era una serie de golpes seguidos y rápidos, a cuya llamada acudían todos los vecinos de la zona, ayudando a sofocarlo con agua, tierra, o como fuere.

Llevaban cubos, mangueras, etc., tanto los del pueblo como los de los pueblos cercanos que también oían las campanas. Si era una vivienda, desalojaban a los moradores y ayudaban a sacar los enseres y cosas de valor. De las cuerdas se procuraba sacar el ganado y de los almacenes la maquinaria. Una vez apagado el incendio se ayudaba a desescombrar y a llevar nuevos materiales para su reconstrucción o nueva edificación. Hoy lo primero que se hace es llamar a la compañía aseguradora para tasar los daños y después viene el desescombro.

Si el vecino al que se le quema la casa estaba dentro del sistema de Seguros Mutuos contra incendios (en que estaban inscritos la mayoría de los vecinos), se mandaba a un perito a tasar los daños y su importe se repartía proporcionalmente a las primas que el vecino tenía contratada y de lo que cada uno pagaba por su casa. De forma que si una familia tasaba su casa en 500.000 pts. de las de antes, pagaba el doble que el que tenía tasada en 250.000 pts. ya que en caso de incendio también le correspondía recibir más.

En la mayoría de los pueblos, hasta los años 1960-65, funcionó un Seguro Mutuo en los Ayuntamientos de Treviño y de Lapuebla de Arganzón. Se pagaba una pequeña cuota. Aún puede verse en algunas fachadas de casas viejas una placa de chapa con la leyenda “*Seguros Mutuos contra incendios*”. Hoy las casas están aseguradas contra incendios y daños a terceros.

Claro que también había familias que al no estar dentro de este seguro no se les indemnizaba. A éstos, incluso por caridad, les ayudaban los vecinos con mano de obra. Estas familias solían pasar casa por casa a pedir y se les ayudaba dándole lo que buena mente se podía, en especie, algún mueble, etc.

Todos los años pasaban varias familias completas, con un borrico, de ronda por los pueblos, pidiendo por haberse quemado la casa. Solían ser de León, Asturias (calzaban zuecos), e incluso Galicia. Algunos llevaban un documento a modo de certificado y otros no. Se les daba comida, grano o similar y si era necesario se les dejaba pasar la noche en el pajar.

OTROS ELEMENTOS

Hay frontones en Albaina, Bajauri, Lapuebla de Arganzón y Treviño.

Téngase en cuenta que no había costumbre en esta zona de jugar los adultos a la pelota, y los críos lo hacían en el pórtico de la iglesia.

Hoy sí hay gente que se fabrica su casita o villa en el Enclave con frontón particular.

Hay campos de fútbol en Ventas de Armentia, Franco y Lapuebla de Arganzón.

Otro elemento que ha entrado desde hace unos pocos años acá son las piscinas pero particulares, dentro de algunas villas. Pública solamente hay una piscina en Treviño.

Lo mismo ocurre con los parques infantiles que se han introducido hace unos 20 años. Pero pocos, pues al no tener escuelas en los pueblos, al ir en descenso la demografía, no ha habido gran necesidad. En algunos pueblos se pueden ver algunos columpios, y algunos conjuntos un poco mayores, como en las escuelas de Treviño.

Bordes o bordas

Tras la descripción de la casa hablemos de otros edificios como la borda o pajar. Edificio destinado a guardar la paja y los útiles de labranza. A veces se aprovechaba también para poner a secar la ropa.

Se encontraba situado cerca o frente a la era para así facilitar el traslado del grano. Por otra parte, el estar algo alejado de la casa tenía la ventaja de que en caso de incendio no afectara a la misma.

Hay que tener en cuenta que cada casa tenía su propia era, pues la maduración del grano y la climatología era la que marcaba el día en que había que trillar y esto no se podía posponer, por el riesgo de pérdida de la cosecha.

Solía ser un edificio de menor calidad constructiva que la casa, por lo que en su construcción se usaba generalmente la mampostería para la primera planta y en el piso superior el ladrillo macizo o el adobe para el relleno de los vanos de las columnas, dejando una amplia zona libre en la parte superior para subir y meter la paja y el grano, e igual en la inferior para meter los útiles como carros, rastras y demás.

En algunos pueblos las bordas están alineadas en calles y las eras aparte, pero también hay bordas y eras juntas. Utilizaban una aventadora para aventar la parva con viento.

La borda se compone de: planta baja destinada a almacén de patatas, a guardar la maquinaria, el carro, la aventadora, etc., si la borda no tiene "*portegao*". El piso de arriba se destinaba a pajar, común en todas las bordas.

Si la borda está junto a la era, “*el portegao*” sirve para meter la maquinaria: trilladora, aventadora, segadora y carro. Encima del “*portegao*” había un tablado para dejar aperos de labranza, las alubias secas y el maíz.

Corral

Solía estar ubicado algo alejado de la casa y se destinaba a guardar las ovejas y cabras. Su planta baja estaba destinada para el ganado y tenía una pequeña planta superior para guardar paja y poco más.

Choza

En el monte, y zonas despobladas, suele haber chozas. Son pequeños edificios de apenas 3 x 2 m. de superficie y 1,8 m. de altura. Realizadas generalmente en piedra seca, servían antaño para los guardaviñas en épocas en que había viñas. Hoy las cercanas a las piezas de trabajo sirven como lugar de descanso del labrador, para echar una siesta, o refugiarse ante una imprevista tormenta.

Las del monte sirven para los pastores y antaño también a los carboneros.

Caleros

Casi todos los pueblos han tenido calera, pero para usar la cal en la construcción, no en el campo.

Los pueblos que tenían piedra hacían cal que vendían a los del Enclave. La mejor era la de Villafría (Álava).

En Samiano, Bajauri y Obécuri cocían piedra para hacer cal, que empleaban como abono y sólo en tierras ácidas. Las demás tierras de todo el Enclave son tierras muy calizas y no necesitan cal. Hay que recordar que un exceso de cal impide que crezcan algunas plantas.

En Villafría había un señor que en el verano hacía varias hornadas de cal que luego iba vendiendo por los pueblos en un carro tirado por una mula.

En Fuidio y otros pueblos hay términos que llaman “*la calera*”.

Los caleros eran del sistema tradicional, agujeros redondos fabricados en el borde de un talud a base de piedras, en cuyo interior se efectuaba la hornada. La fabricación de la cal desapareció hace muchos años, pues ninguno de nuestros informadores vio hacer cal.

Molinos

En la mayoría de los pueblos del Enclave había molinos. Los había del pueblo, otros de algunos socios y otros de una familia. De ellos nos ocupamos extensamente en el trabajo anterior (ver *Etnografía del Enclave de Treviño, I*).

Terrenos y cerramientos

Casi todas las casas tenían huertas. Los frutales estaban cerca de la casa, cuando no pegando a ella, y se procuraba cercarlos con tapias de piedras para que no entraran los animales, vacas, cabras y ovejas, pero sobre todo las gallinas que antaño estaban libres y que al picotear el terreno lo destrozan con sus patas. Como nos contó Anastasio Idiaquez, de Samiano, siempre se decía: *“si quieres quejas, pon gallinas y ovejas”*. Por eso hoy prácticamente todos los que tienen gallinas las tienen en jaulas o en terrenos cercados con malla de alambre.

Hay pueblos que tienen un núcleo de casas sin huertas y las huertas fuera como en Pariza o Fuidio, por ejemplo, pero también las tienen cercadas con tapia de piedra, que se cerraban por encima con otras planas de mayor tamaño que llamaban *“tapas”*.

Si bien la mayoría de las casas tenían terrenos de cultivo, ya que sus moradores se ganaban la vida con la agricultura, también había familias que no tenían terrenos, por ejemplo los que tenían oficios artesanales: panadero, tejedor, sastre, tendero, zapatero, herrero, carpintero, etc. El boticario, el médico, los sacerdotes (aunque algunos los tenían por herencia).

Los que no tenían terrenos los arrendaban, pues siempre había gente que tenía tierras pero por una causa u otra no las trabajaba, bien por ser de clase social elevada, por vivir en la capital, por tener muchas tierras y no poder abarcar a todas, etc.

El pago de los arrendamientos antaño era *“a medias”*, esto es, lo que producía la mitad era para el dueño y la otra mitad para el arrendador. Esto por ser injusto se dejó de hacer variando la proporción, pero se pagaba en especie, generalmente en grano de trigo. También los había que pagaban en dinero. Las rentas se abonaban por San Miguel (29 de septiembre).

También había otra forma de renta y era mediante el trabajo personal, de forma que el dueño cedía un terreno para el arrendador con la obligación de que cuidara y cultivara otra pieza, cuyos frutos eran enteros para el dueño. No era muy usual esta forma de arrendamiento, pero también existió.

Los terrenos están fuera del pueblo. Antaño solían tener en sus bordes la *“cerradura”*, esto es, algunos arbustos, para limitar la propiedad. Se solían plantar arbustos que subieran poca altura.

Lo que no entiende la gente mayor es la manía o *“enfermedad”* (como alguno les llamó) de que las nuevas casas o villas se construyan con una verja a su derredor, y con vegetales o incluso otros elementos para que nadie pueda ver qué pasa en su interior. Antaño sentían el orgullo de mostrar la casa, de enseñarla, con sus flores, sus escudos, sus balcones o ventanas, hoy la moda es crear búnkeres donde los que generalmente viven en la capital van a pasar los fines de semanas sin que nadie les vea. Se les acusa de vivir en estos pueblos, pero de no integrarse en ellos.

PROPIEDAD Y ARRENDAMIENTO

La propiedad de la casa solía ser de los padres.

Se procuraba que el hijo o la hija que iba a seguir en el oficio de la labranza se quedara también con la casa y el máximo de tierras. Esto ha cambiado hace años.

Algunos padres dejaban la tierra en arriendo a un hijo y éste pagaba un tanto a los padres y hermanos, mientras estaban conviviendo.

En el Enclave de Treviño había propietarios que no labraban sus tierras y que al vivir fuera de la zona, en capitales o pueblos lejanos, arrendaban las tierras. Si era mucha tierra, la llevaban o arrendaban a varios labradores. El arrendamiento era por un periodo, generalmente de diez años.

Al que arrendaba casa y tierra se le llamaba rentero. Ha habido varios en la comarca.

Los terrenos de los pueblos, fincas, huertas, etc., los sacaban a subasta. Lo cogían *“a remate”*, el mejor postor, por un periodo máximo de diez años.

Si el arrendamiento era completo, esto es de la casa con borda, pajares, cuadra, almacén, etc., el arrendador tenía la obligación de mantenerlo en condiciones y al terminar el contrato entregarlo todo bien.

Antiguamente era costumbre que aparte de pagar la renta, bien fuera en grano o en dinero, por Navidad entregaban al dueño un par de capones.

En la mayoría de los arriendos se pagaba la renta al terminar de coger la cosecha, en septiembre, o a primeros de año, según el contrato, ya fuera escrito o de palabra, de particular a particular y en ocasiones en presencia del maestro o del secretario. Estas formas han cambiado totalmente a partir de los años 70 (1970). Hoy en día los contratos se hacen en una gestoría.

II. LA FAMILIA

INTRODUCCIÓN

Abordamos en este capítulo el tema de la familia desde el punto de vista etnográfico: desde el nacimiento hasta la muerte y sus relaciones (entre ellos y la sociedad).

NIÑEZ

Presentamos algunos refranes populares de la zona que denotan la importancia que se daba a los niños:

- *Una casa sin críos es como una casa sin lumbre.*
- *El cariño del niño se cae por un cestillo.*
- *El perro y el niño, donde ven cariño.*
- *Niño braceado, al año criado.*
- *Niño criado por abuelo, nunca muchacho bueno.*
- *De padres gatos, hijos michines (por gatitos).*
- *El que a los suyos se parece, honra merece.*

Para facilitar que durmieran se les cantaba la siguiente nana:

*“A la nanita, nana,
nanita, ea;
mi Jesús tiene sueño,
bendito sea.”*

Otra era:

*“Este niño pequeño
no tiene cuna;
su padre es carpintero
y le hará una.”*

A los que lloraban y se resistían a dormir se les cantaba:

*“A lolo peque,
que viene el coco
a coger a los niños
que duermen poco.”*

Otra variante era:

*“A lolo, peque
que duerme en cuna;
que viene el coco
a coger a los nenes
que duermen poco”*

Cuando la madre *“no tenía pecho”*, es decir, que no producía leche suficiente para criar a su hijo, se acudía a una *“ama de cría”*, esto es una señora que por las circunstancias que fuere podía darle pecho y esta tenía el crío hasta que se destetaba. A la madre de leche se le tenía en mucha consideración en la familia de dicho crío.

Los niños de pecho cuando los levantaban de la cuna, los tenían por lo general en la cocina, en la medida de madera de la *“media fanega”* que hacía de cuna. Pocas familias se permitían poder tener cunas. Las cunas mecedoras se generalizan a partir de los cincuenta, la mayoría eran de fabricación casera, realizadas por algún *“manitas”* de la familia o del pueblo.

En las casas de labranza que no tenía familia, cuando tenían que ir a trabajar al campo el pequeño se quedaba con los abuelos o hermanos mayores y si no tenían familia lo dejaban con una vecina y si hacía buen tiempo lo llevaban a la pieza, en un canastillo o *“capacho”* de mimbre.

A los niños los mandaban a los cinco años cumplidos a la escuela. Si los mandaban antes, tenían que pagar una cuota al maestro, pues este no tenía obligación de atenderlos.

La madre, al acostarlos, les enseñaba a *“persinarse”* (santiguarse) y si ya hablaban a recitar alguna oración o jaculatoria: *“Virgen de Angosto dame un sueño feliz”*, *“Virgencita dame un buen sueño”* y terminaba la madre diciéndoles: *“Que duermas como un angelito”*.

Era costumbre que para dormir a los niños se les contasen algún cuento: Caperucita, Blanca Nieves y los Siete Enanitos, etc.

Muchos niños y niñas se chupaban el dedo. A algunos para que no lo hicieran se les ponía el biberón. A los que les costaba dejarlo les ponían un dedil y a otros les untaban el dedo con algo amargo.

A los que les costaba mucho aprender a andar les ponían en un taca-taca, o les llevaban a algún santuario como Angosto o Bujedo. Lo mismo para los que les costaba hablar.

Otro método que se empleaba para los que les costaba hablar era darles agua de Lourdes, traída por alguna peregrinación de la zona y también ponerle alguna vela encendida en la iglesia al santo o santa de su devoción.

Los niños a los siete años hacían la Primera Comunión. Los preparaban los padres, el maestro después de clase y en la sacristía o en el pórtico de la iglesia, el cura que les daba la Doctrina.

Los días señalados para hacer la primera comunión solía ser el Jueves de la Ascensión, o por Pascuas de Pentecostés o el día de Corpus Cristi. A la ceremonia acudían padres, abuelos, hermanos y otros familiares. En la misa los niños de la escuela cantaban canciones.

La comida se celebraba en familia, en casa.

En aquellos tiempos no se hacían regalos como ahora. La madrina solía regalar a la ahijada la mantilla, o el pañuelo blanco bordado con sus iniciales, al niño un jersey, otras veces unos dulces o un libro de cuentos de Calleja.

El día del Corpus Cristi los niños que ese año habían hecho la comunión acompañaban al Santísimo vestidos con su traje de tal día, y arrojaban flores. Ese día tenían que ir todos los niños de la escuela en la procesión, con el maestro.

Muchos pueblos tenían la escuela compartida y para asistir a ella tenían que andar varios kilómetros.

Durante los días más largos, de Mayo a Septiembre, al salir de la escuela tenían que ayudar a sus padres en las labores del campo.

Como dice un informante: *“en invierno porque veníamos de noche de la escuela, en verano porque el día era largo y teníamos que ayudar a los padres, no teníamos tiempo de jugar. Solo podíamos jugar los domingos y eso porque no ponían deberes como ahora. A partir de los doce años muchas tardes faltábamos a clase porque teníamos que ir delante de los bueyes a la pieza. Los únicos que no faltaban a la escuela y podían jugar a la salida eran los hijos de los no labradores, que cuando íbamos con el ganado nos acompañaban para ir a buscar nidos”*.

Una de las fiestas más esperadas por los niños era el Jueves de Lardero, y otra era la celebración de la Primera Comunión, porque dejaban de ser niños y les llamaban ya chavales o chavalas.

Gran ilusión hacía a los chavales las fiestas patronales, con la música, los pasacalles y los “codetes” (cohetes), pero sobre todo la caseta de los tiros a los palillos. Si tenías suerte ganabas algún muñeco o un cochecito de chapa.

Un informante nos cuenta que lo que más les llamaba la atención de pequeños era la máquina de hacer helados que traían en las fiestas de Agosto.

Todos recuerdan lo que les impresionó la primera vez que sus padres los llevaron a Vitoria o Miranda de Ebro, con sus casas altas, muchas tiendas y el guar-

día de circulación, en medio de la calle, no dejándoles pasar hasta que se lo indicaba.

MOCEDAD

Nos contaron que los chavales de Villanueva de la Oca eran muy bromistas. Así cuando un mozo de fuera cortejaba a una moza del pueblo, los chavales, si lo veían detrás de una pared iban por el otro lado y le arrojaban un caldero de agua, y si la bicicleta la dejaba un poco lejos le desinflaban las ruedas.

La mocedad o “*entrada a mozo*” o a “*moza*”, se celebraba de distinta manera según la zona. El pertenecer a la “*mocedad*” emparejaba ciertos derechos y obligaciones.

Entrada a mozo

En algunos pueblos, a los chicos que salían de la escuela a los 15 años les llamaban “*mocetes*” o “*mocicos*”, hasta los 16 años, cuando entraban a ser mozos.

Mientras eran “*mocetes*” no podían salir con los mozos en Santa Águeda, ni colaborar en fiestas, ni tenían derechos. Si en el pueblo eran varios los “*moce-*tes”, se agrupaban formando una cuadrilla.

En algunos pueblos estos “*mocetes*” hacían de “*monaguillos mayores*” y solían llevar la cruz parroquial en las procesiones.

Al tener la edad, 16 años, si querían “*entraban de mozos*”. Para ello, en algunos pueblos tenían que pagar una cántara de vino, o varias azumbres en otros, y una bacalada. Determinado día se juntaban todos los mozos para celebrarlo. Si eran varios, entraban todos en el mismo día. La entrada la celebraban la víspera o un día de fiesta. Lo celebraban en la taberna del pueblo, en alguna casa particular, o en otra que estuviera deshabitada. En estas meriendas se gastaban bromas de obligado cumplimiento.

Había un “*mozo mayor*” que era el que daba las instrucciones.

Los nuevos mozos entraban todos de alguaciles. Sus obligaciones eran avisar a los demás el día que el mozo mayor convocaba reunión, acarrear el vino y llevar las viandas al local en que se celebraba la fiesta.

Las fiestas patronales las organizaban los mozos. Unos días antes, el “*mozo mayor*” convocaba a todos los mozos, que eran avisados por los alguaciles. En la reunión se acordaba la música que se quería traer, se estudiaba su costo, el enviar una comisión para hablar con los músicos y ajustar el precio. La víspera limpiaban la plaza y ponían el carro para que tocaran encima los músicos. Al atardecer tiraban los “*codetes*” y tocaban las campanas.

El día de la fiesta los mozos salían a recibir a los músicos y a continuación daban unos pasacalles por el pueblo con la música, y luego se iban con los músicos a almorzar. Para avisar la misa tiraban “codetes” y volteaban las campanas. En algunos pueblos era costumbre que los mozos acompañaran al alcalde, con la música, hasta la iglesia. Ese día los mozos tenían que acudir a la Misa Mayor. El santo patrón del pueblo era sacado a hombros por los mozos en procesión por las calles y plaza del pueblo.

Ponían y siguen poniendo barra de bebidas. En el juego de bolos cobraban un tanto por “pasada”, cosa que aún lo siguen haciendo.

Antes de la guerra se jugaba a las chapas y también cobraban por ello.

El dinero que sacaban era para gastos de las fiestas.

El mozo mayor distribuía a los músicos por las casas de los mozos para comer y dormir.

En fiestas, los mozos ponían en una borda zurracapote para todos. Si al terminar la fiesta les había sobrado dinero, compraban una oveja para comerla.

Para los mozos la fiesta terminaba cuando se agotaban los alimentos y el dinero.

Cuando fallecía un vecino los mozos se encargaban de avisar a los familiares de los pueblos cercanos. También cavaban la fosa en el cementerio y transportaban el féretro a hombros desde la casa a la iglesia y de allí al campo santo, luego lo introducían en el hoyo y le daban tierra, después de que familiares y amigos tirasen unos puños de tierra encima de la caja.

Podían salir de la agrupación de mozos cuando querían, bastaba avisar a los demás del motivo. Lo normal era al casarse, o al llegar a “mozo viejo”. Sin embargo, éstos celebraban con el resto de los mozos la fiesta de Santa Águeda. También dejaban de ser mozos por irse a trabajar fuera del pueblo. Cuando volvían a fiestas, participaban con los mozos.

Un informante de Lapuebla de Arganzón nos contó cómo se hacía la entrada de mozos en su pueblo de origen que está cerca de Miranda de Ebro: Para entrar de mozo tenían que pagar una cántara de vino y una lata de bonito de tres kilos. Los mozos entrantes tenían que hacer de alguaciles hasta que entrase otro. Los mozos, para sus reuniones, utilizaban la casa del pastor, que no estaba habitada. En esta casa cenaban y después los mozos entrantes tenían que mostrar los atributos de hombres. Delante de todos los mozos tenían que bajarse los pantalones. El mozo mayor cogía un sartén pequeño, que tenían colgado de un clavo para esta ceremonia y se lo ponía debajo de los genitales del nuevo mozo, con el regocijo de los demás, siendo en este momento admitido de mozo. Luego continuaba la juerga.

Entrada a moza

Las chicas al salir de la escuela pasaban a ser mocetas, acompañaban a las mayores en el canto de la iglesia. A los 16 años entraban de mozas, empezaban siendo Hijas de María. Para ello, en el mes de mayo, el cura les ponía una medalla grande con una cinta azul, colgada del cuello. Desde ese momento eran mozas.

Acudían a las chocolatadas en los días festivos de invierno.

Si en el pueblo eran muchas, se reunían en dos grupos para realizar todo tipo de actividades: jugar a las cartas, hacer hormigos, cantar, etc. También paseaban en cuadrilla por la carretera o iban juntas a fiestas de otros pueblos y romerías.

En ningún pueblo del Enclave cuentan que fuera costumbre el pagar una cantidad para entrar de mozas.

Los días festivos, en la iglesia, tenían unos bancos reservados para ellas, desde donde cantaban, mientras que los hombres lo hacían desde el coro. Cantaban en la celebración de la misa y en el rosario de la tarde, en novenas, funerales y siempre que se lo requiriera el cura.

Los domingos, después de misa, se juntaban para charlar un rato y preparar algo para la tarde. Después del rosario de la tarde, salían juntas a pasear hasta la hora de la merienda, y si había alguna fiesta o romería iban allí a pasar un rato.

En los pueblos grandes como Treviño o Lapuebla de Arganzón, las mozas eran más numerosas, estaban organizadas en cuadrillas, tenían más esparcimiento, y también baile todos los festivos ya que en estos dos pueblos había Salón de Baile.

Las mozas eran las que organizaban las comedias por Navidades, con la colaboración de otras personas del pueblo. Incluso se desplazaban a otros pueblos para representar sus comedias.

Todo esto se perdió con la aparición de la televisión.

MATRIMONIO

Hasta los años treinta del siglo pasado muchas bodas se concertaban entre los padres de ambos, unas por motivos de tierras, otras por razones económicas o por otras causas.

Unos de los principales promotores de estos arreglos eran los tratantes. Estos recorrían toda la comarca sabiendo donde había mozos y mozas en edad de casarse. Eran los intermediarios, hablaban con ambos y si a ellos les parecía bien mandaban recado con el mismo.

También había en los pueblos alguna persona que llamaban “casamentero”, que siempre estaba buscando pareja a los solteros o solteras y así lograba que se casaran.

Uno de los sitios para encontrarse la primera vez era la feria del Ángel, en Miranda de Ebro, a primeros de Marzo. Para entonces las madres ya se habían enterado por otros medios de los bienes que poseían y qué cualidades tenían los pretendientes, de tal forma que su futuro o futura fuese un buen partido.

El tratante presentaba a los padres de los futuros novios y se iba. Luego ambos comían juntos y si en la comida se ponían de acuerdo, quedaban para dentro de un mes, un jueves en Vitoria (día de feria).

El jueves señalado se iban en autobús a Vitoria, cada familia con su pretendiente. Solían quedar en la Plaza del Ganado que en aquellos años estaba donde hoy se encuentra el Museo Artium.

Una vez hechas las presentaciones se iban a un bar de la calle Francia, allí pasaban a un reservado y a los jóvenes se les decía el motivo del encuentro y se les dejaba solos, después de quedar a una hora para comer.

Si la pareja “se gustaba” lo comunicaban a los padres en la comida. Esto se llamaba ir de “vistas”.

Una abuela de Laño contaba que a su futuro marido solo lo vio dos veces, el día de “vistas” y el de la pedida de mano. Antes de estas dos veces lo conocía de un año que estuvo en fiestas en su pueblo.

Cosas semejantes recuerdan haber oído contar nuestros informantes a sus abuelos en Pangua, Pariza, los pueblos del valle del río Rojo, Laño y Bajauri.

En algunos arreglos de bodas tomaban parte los curas o los familiares de alguno de los dos. Unos meses más tarde los padres de ambos quedaban un jueves en Vitoria para arreglar la boda y las “mandas” que les dejan a la pareja.

Un informante nos decía: “*gracias a Dios todo esto ha desaparecido, pero no sé qué es peor, porque hoy llevan años conviviendo juntos y a los pocos días de casarse se separan*”.

La gente mayor recuerda haber oído contar otros arreglos de matrimonios, como los que hacían los pastores con las pastoras. La mayoría de los pastores solían ser de fuera.

El casamiento entre familiares era muy corriente. Hoy aún en la mayoría de los pueblos las familias de muchas casas distintas están emparentadas. Si no es por parte del marido, lo es por parte de la mujer.

En aquellos tiempos la vida transcurría en el pueblo y como decía un informante “*no teníamos bici, ni moto, ni coche. Al final nos arreglábamos con algu-*

na que había en el pueblo, no como ahora que cogen el coche y en una noche recorren unos cientos de kilómetros. Yo (el informante) tuve la suerte de tener una moto y conocí en una fiesta a la que hoy es mi mujer”.

A partir de los años sesenta, los días festivos los mozos marchaban más lejos, ya que tenían bici. Luego moto. Por esta causa los matrimonios se formaban con personas de pueblos más lejanos. Hasta entonces se iba andando en cuadrillas a las fiestas de los pueblos y romerías cercanos. No hay más que ver la procedencia de los matrimonios desde esas fechas hasta ahora.

Esta proliferación de medios de transporte dio también como resultado el que la juventud dejara el pueblo para ir a la ciudad, lo que provocó un mayor despoblamiento. Desaparecen los bailes de los pueblos por falta de jóvenes. Ya en 1975 no quedaba ningún baile en los días festivos de los 10 que tenía el Enclave en el año 1960.

Hoy solamente con motivo de las fiestas patronales se pone baile.



Familia Samaniego hacia 1910. Albaina

La boda

Cuando las relaciones de los novios eran estables, dos años por lo menos, después de haber pasado la mili, estos comunicaban a los padres que querían formar una familia. Los padres de ambos quedaban un jueves en Vitoria. En esta reunión acordaban lo que tenía que aportar cada familia al nuevo matrimonio. Si el matrimonio iba a vivir en casa del novio, y esta era “*casa de labranza*”, los padres aportaban tierras, ganado, grano, maquinaria, aperos, dinero, ropa, etc.

Había familias que ponían por escrito el acuerdo entre las dos familias. Documento que se llamaba contrato matrimonial. El día que se hacía dicho documento se fijaba la fecha aproximada de la boda.

La boda siempre se celebraba en el pueblo de la novia. La novia, acompañada por su madre, visitaba al cura del pueblo para decirle que se quería casar y fijar la fecha de la boda.

Durante tres domingos seguidos, el cura leía en la misa de los domingos los nombres de los dos “casaderos”. A esto se llamaba “*las proclamas o amonestaciones*”, dicho popularmente “*echarlos por el púlpito*”.

En la primera amonestación, los novios se presentaban a los padres de ella y en la siguiente a los del novio. Hasta entonces el novio rara vez pasaba de la puerta para adentro.

En la tercera amonestación se hacía la despedida de soltero. Las mozas del pueblo iban después de comer a “*darle la enhorabuena*”, tomaban café, vino dulce o rancio y pastas, luego jugaban a las cartas y pasaban la tarde hasta la hora del baile, si es que había en el pueblo, o a pasear.

En otros pueblos, después del rosario, todas las mozas iban a la casa de la novia, le “*daban la enhorabuena*” y merendaban chocolate con pastas. Estaban hasta la hora de ir a casa.

En tal día, los mozos después de comer iban a la casa del novio a tomar café, copa y puro y después, si había taberna en el pueblo, pasaban la tarde allí. Si no, iban todos en cuadrilla, al pueblo que tuviese taberna y terminaban con unas canturriadas.

La víspera del día señalado para la boda se limpiaba la iglesia y a la mañana siguiente se ponían las flores cogidas en las huertas del pueblo.

Los mozos limpiaban las calles por donde iban a pasar los cortejos.

En las bodas de postín, algunos invitados llegaban en coche de punto, siendo el comentario para toda la semana en el lavadero y en la taberna.

Si el novio no era del pueblo, sus familiares acudían en carro tirado por caballos o en caballerías. Si el pueblo estaba cercano andando y si eran de muy lejos, acudían en una camioneta. Ya en el pueblo, el novio y familiares iban a la casa de algún familiar o amigo del novio. De esta casa salía la comitiva para ir a la iglesia, primero los niños, después el novio con la madrina (generalmente su madre), luego los familiares y detrás los mozos tocando la guitarra o el acordeón. Cuando el novio estaba llegando a la iglesia, se tiraban cohetes, en este momento salía la novia de su casa con el padrino (normalmente su padre) y detrás sus familiares. Los padrinos, la mayoría de las veces eran los padres.

En algunos pueblos dicen que no era bueno que los novios se viesan antes de entrar en el pórtico de la iglesia ya que era mal presagio. Una señora mayor nos dijo *“eso son tonterías de entonces, todo era malo”*.

La novia por lo general vestía de negro con velo blanco y un ramo de flores blancas en la mano. Llevaba collar y zapatos negros. El novio, usaba traje claro, con camisa blanca y corbata.

El novio entraba el primero en la iglesia con la madrina, detrás la novia acompañada del padrino y se collocaban frente al altar mayor en unos reclinatorios. El sacerdote o fraile que celebraba la ceremonia era la mayoría de las veces familia de alguno de los novios. El celebrante salía de la sacristía con capa pluvial blanca acompañado por los monaguillos, recibía a los novios, les saludaba y subía al altar, dejando la capa y poniéndose la casulla. En aquellos años el celebrante decía la misa de espaldas al pueblo.

La misa era cantada por las mozas y mozos del pueblo. Al terminar de cantar el credo empezaba la ceremonia del matrimonio. El novio llevaba las arras que eran las mismas con las que se habían casado sus familiares, duros o reales de plata y en algún caso monedas de oro cedidas por algún amigo y los anillos de oro regalo, de algún familiar. A veces, por la penuria de la familia eran prestados los anillos, como en el caso de algunos pastores o criados. Se iniciaba el rito del matrimonio, todo en latín, por supuesto. El cura les casaba, les daba la bendición y les ponía un paño blanco por encima de los hombros (llamado yugo) durante toda la ceremonia y continuaba la misa. Al terminar, el celebrante les daba de nuevo la bendición y pasaban a la sacristía. Allí firmaban el libro de la iglesia los novios, familiares y testigos. También les hacían entrega del libro de familia después de haber firmado el Registro Civil que también estaba en la sacristía, ya que lo había llevado el alguacil.

A la salida se les daba la enhorabuena. Los padrinos lanzaban monedas y confites (bolas de anís de colores) a la chiquillería allí congregada. Después iban a la casa de la novia acompañados por la música. Había baile hasta la hora de la comida. Mientras los hombres tomaban un vino tinto con unas aceitunas y las damas, vino rancio y unas galletas. Así mismo se repartían las clásicas almen dras blancas que no podían faltar en ninguna boda, por pobre que fuese. Luego los invitados comían en casa de la novia. Las mujeres de la familia preparaban la comida y las mozas del pueblo ayudaban a servirla.

Los más allegados comían en la sala. La mesa la bendecía el cura que les había casado. La capacidad de la sala era de doce a catorce personas, por lo general. Los demás comían en el portal. El banquete consistía por lo general en: Sopa de cocido, garbanzos, merluza rebozada, carne y pollos tomateros y de postre: natillas, flan y pastas.

La bebida habitual era vino tinto, gaseosa y agua. Después llegaba el café con el puro (*“la faria”*) y los licores: coñac y anís para los hombres y vino dulce para las mujeres.

En la década de los cincuenta se introduce la paella en el menú y en algunas casas, también ponen carne asada. Después de la comida, las mozas, mozos y amigos de la casa toman café y bailan hasta la noche.

En algunas bodas se hacían la foto con la máquina de algún amigo, con todos los invitados: con la familia, con los amigos, etc.

Los invitados de fuera se marchan a sus pueblos, sólo se queda la juventud.

Los recién casados dormían en casa de la novia. Esa noche los mozos aprovechaban para darles la serenata.

Pasadas unas fechas iban un día a Vitoria a hacerse la foto. En aquellos tiempos eran pocos los que podían hacerse la foto de la boda, solo las bodas de pos-tín traían un retratista.

Otros iban en tren a San Sebastián para ver el mar, pero se volvía al día siguiente.

No había Viaje de Novios. Un señor contaba que su viaje de novios fue ir temprano con la pareja de bueyes a preparar la tierra para sembrar.

Algunas bodas se celebran a la mañana temprano, en el caso de los pastores, viudos o viudas.

Al emigrar la juventud a la capital, la mayoría de las bodas se celebraban en la capital y el banquete en una casa de comidas (los actuales restaurantes) y se empezó a ir de viaje de novios.

Desde hace unos años las bodas se celebran en los pueblos del Enclave, luego se van a comer a un restaurante de Vitoria, Miranda o La Rioja y los invitados pasan del centenar o más.

Hoy las despedidas de soltero/a son cenas de más de medio centenar de amigos o amigas.

De la indumentaria del día de la boda hablaremos en el capítulo oportuno.

Descendencia

Si tardaban en tener hijos, los padres de ambos cónyuges, se alarmaban. No tener descendencia no estaba bien visto. Por otra parte si no tenían hijos, a veces la dinastía y el apellido desaparecían. La mayoría de los informantes dicen que esta era *“una opinión de hace muchos años”*. Hoy no se le da tanta importancia.

Para favorecer que el matrimonio fuera fructífero, solían acudir a un santuario para solicitar dicha gracia. Los de Obécuri y Bajauri acudían a San Fausto de Bujanda, y otros se encomendaban a la Virgen de Aranzazu, a donde iban a caballo. Los de Lapuebla de Arganzón y pueblos de los alrededores acudían a la ermi-

ta de Santa Casilda en Briviesca. Hasta allí se desplazaban en tren, que cogían en Lapuebla de Arganzón o Manzanos. Una vez llegados a Briviesca, tenían que ir andando hasta la ermita. Los más pudientes alquilaban coches. Al lado de la ermita se halla la cueva donde dicen que vivió y murió la santa, a pocos pasos de allí existen dos pozos de agua llamados de San Vicente. En sus aguas dicen que se lavaba Santa Casilda para recobrar la salud. Hoy los devotos se lavan la cara y las manos. Los matrimonios que desean tener sucesión arrojan a las aguas de los pozos una piedra o una teja, según pidan un hijo o una hija.

Embarazo

En la villa de Treviño, para conocer el sexo del nuevo ser, solían echar al fuego una espina o raspa de sardina. Si se retorció al quemarse era señal de que el futuro infante sería varón, y si se quedaba estirada, tal y como se echó a la lumbre, seguro que era del sexo femenino.

Una informante nos contó otro método para averiguar el sexo: si el feto se mueve mucho en el vientre materno era signo de que venía niña. A esta informante se le movía mucho y todos le decían que era chica, pues nació chico: *“Como para hacer caso”* decía. Después tuvo varios más, todos varones.

Para tener buenos partos solían acudir al santuario de su devoción, siendo muy usual el ir a la Virgen de la Peña en Faido o a Nuestra Señora de Angosto, abogada de los partos.

En muchas casas, unas semanas antes del feliz acontecimiento, ponían en la iglesia del pueblo una vela encendida al santo o santa de su devoción

Una informante nos contó que se enteró que su nuera estaba embarazada por los antojos que tenía.

Durante el embarazo las mujeres no podían hilar, o hacer y deshacer madejas, pues podía salir la criatura con el cordón umbilical enredado alrededor del cuello.

Las parteras y comadronas del Enclave eran reconocidas dentro y fuera de sus fronteras, siendo en ocasiones solicitadas por personas de pueblos lejanos.

Gemelos

Varios informantes coinciden en afirmar haber oído contar a sus mayores que los gemelos nacidos en ciertos días del año tenían poderes especiales: para curar, adivinar, mayor facilidad de aprender, sobre todo si eran chico y chica, *“algunos parecían brujos”*.

Hijos deficientes

El tener un hijo con deficiencias mentales o físicas era considerado como una maldición, o daño producido por un *“mal de ojo”*. Otros lo achacaban a un

mal rato llevado por la gestante, o un susto grande, sobre todo si se producía cuando el embarazo estaba muy adelantado.

Una señora nos contaba de habérselo oído a su madre: *“Un pobre pedía limosna por el pueblo, pidió limosna en una casa en la que la mujer estaba embarazada pero no le dio nada y le dijo - Dios te ampare -. El mendigo le echó una maldición. A los pocos días “malparió”.*

Relatos similares se recogen en varias localidades.

“Gracias a Dios que las nuevas generaciones no creen en esto, ¡cuántas cosas nos hacían creer y cómo nos metían el cuento!”, nos decía una madre.

MADUREZ

Cuando moría algún miembro de la familia, a los animales se les quitaba las campanillas que solían llevar en las cabezadas y toda la familia se ponía de riguroso luto (de negro total). Los jóvenes no podían ir al baile. Las mujeres lo cumplían con mayor rigor por lo que se quedaban los días festivos en casa y si eran varias hermanas paseaban juntas por el pueblo. Cuando empezaban a ir al baile estaban de pies o sentadas, sin poder bailar.

En las fiestas patronales del pueblo, la casa que estaba de luto no hacía fiesta y los mozos de esa casa no participaban en la fiesta ni tampoco salían en las rondas de la fiesta de Santa Águeda, durante un año.

Las mozas, el segundo año, se ponían ropa de medio luto y ya podían acudir al baile y bailar. Era el tiempo del *“medio luto”* o de *“alivio”*. Hasta los años 70 la costumbre era de dos años de luto para las mujeres. Los hombres respetaban menos los lutos.

VIDA DE FAMILIA

Antiguamente toda la familia se reunía para comer. Si el padre no se había sentado a la mesa, nadie empezaba a comer. Si algún otro miembro de la familia faltaba porque estaba dando de comer al ganado o haciendo otra labor, se le llamaba.

Por las largas noches de invierno escuchaban relatos de los abuelos o de los padres. Se contaban las noticias del pueblo o de los alrededores y se rezaba el rosario en casi todas las casas. Así mismo acudían todos juntos a la misa de los domingos, había más unión. Hoy en día todo esto ha cambiado, se ha perdido el respeto y la vida en familia se ha perdido. Ya no hay diálogo, casi nunca coinciden a la hora de comer.

Hoy no se puede hablar cuando se está viendo la tele y para no molestar, tienen dos o más televisores en casa.



Familia trillando hacia 1936. Albaina

Los sábados por la noche la juventud sale a partir de las 12 h., desaparece del pueblo y no regresa hasta la mañana siguiente.

La vida social del pueblo se reduce a unas partidas de cartas de la gente mayor (casados) los sábados por la tarde y los domingos después de la misa, en el bar o en el centro social.

La partida de bolos ha desaparecido.

En algunos pueblos, estos últimos años, se vienen celebrando cenas los sábados, con motivo de la temporada de caza, quinielas, partidas de mus, etc. Acuden los mayores y los matrimonios jóvenes que van al pueblo a pasar los fines de semana.

En Navidades se juntaban todos. Los hijos que estaban fuera solían procurar acudir a casa en estas fechas. Igualmente se reunían en acontecimientos familiares tales como bautizos, 1ª comunión, bodas, funerales, etc.

El día que más personas se reunían era el del entierro de algún familiar, acudían todos los familiares y otras personas incluso de pueblos lejanos. Se celebraba el mejor banquete. En el "*cabo de año*" solo se juntaban los familiares más cercanos del mismo pueblo y de los más cercanos.

Otra fecha en la que también se reunían muchos miembros de la familia era en las fiestas patronales del pueblo, sobre todo los jóvenes que se quedaban durante todas las fiestas. Los mayores iban el primer día, después de comer.

Las fiestas o romerías a las que solían acudir eran: Ntra. Sra. de Ocón en Bernedo, Ntra. Sra. de la Peña en Faido, Ntra. Sra. de Burgondo en Imíruri, Ntra. Sra. de Uralde en Araico, San Formerio en Pangua, San Juan del Monte en Miranda de Ebro y la Feria de Santiago en Vitoria.

Hoy las fiestas patronales ya no son como antes: la verbena empieza a la una de la madrugada hasta las tantas. Unos se acuestan bien amanecido el día y otros se levantan y ya no están presentes a la hora de comer como sucedía antes que comían todos juntos.

OBLIGACIONES DE LOS MIEMBROS DE LA FAMILIA

Mientras el cabeza de familia (el abuelo) no cediese los derechos al hijo casado que vivía bajo el mismo techo, eran los abuelos los que mandaban en la casa y llevaban la voz cantante.

La jerarquía se hacía presente a la hora de sentarse a la mesa: el abuelo tenía su sitio preferente en la cocina y en la mesa.

Cuando se tenía cocina baja, o la económica y la mesa era de las que se bajaban de la pared (escaño), el asiento más cercano al fogón era el del abuelo.

Cuando comían todos de la misma fuente, hasta que no empezaba el abuelo, después de bendecir la mesa, nadie empezaba a comer. Cuando se empezaron a poner platos individuales, desapareció esta costumbre, aunque en muchas de las familias aún se siguen manteniendo los sitios en la mesa.

Cuando un hijo se quedaba a vivir en la casa, casado o soltero, y se le asignaba el llevar las riendas de la casa o el negocio, los demás, padres y hermanos, colaboraban en las tareas así como hasta cuando un hijo iba a la mili o se casaba.

Para el nuevo matrimonio que iba a vivir en la casa había una habitación en exclusiva para ellos.

Los niños pequeños dormían en la cuna, en la habitación de los padres. Los hermanos en edad escolar dormían en una habitación y los mayores en otra. Las chicas en una habitación de dos camas grandes.

Cuando un hijo llevaba a la mujer a vivir a la casa de los padres la relación de ésta con sus suegros era en la mayoría de los casos buena, pero como nos decía un informante *“No todo el monte es orégano”*. Algún caso se dio en la zona que, por desavenencias el nuevo matrimonio tuvo que abandonar la casa, e ir con sus hijos a buscar trabajo a Vitoria.

En las casas en las que las hijas han sido las que *“se quedaban para casa”* y han traído a ella al marido, se han dado menos casos de mala convivencia.

A partir de los años 50, cuando empezaron las Escuelas Diocesanas de Aprendices, promovidas por la Diócesis de Vitoria, muchos jóvenes del Enclave al cumplir 15 años, se trasladaban a Vitoria para aprender un oficio. Los que no tenían familiares en Vitoria se quedaban en las residencias. Los fines de semana volvían al pueblo y aprovechaban para hacerse con suministros para toda la semana y coger ropa limpia.

PROPIEDAD Y HERENCIA

En otros tiempos, la propiedad de la casa y de las tierras era de los padres mientras vivían, después pasaba al hijo o hija que viviese con ellos, a condición de cuidarlos.

En las casas de labranza procuraban dejar la casa y la tierra al hijo que quedaba con los padres. Éste solía ir pagando una cantidad de dinero a los hermanos hasta abonar su parte según la tasación previa de bienes. Para ello solían acudir a una persona de confianza, al que llamaban “*partidor*”, que efectuaba una valoración justa de bienes, de forma que todos quedasen contentos. Ésto lo hacían los padres.

Antiguamente, cuando alguno de los padres estaba en peligro de muerte testaban. Para tal efecto, en algunos pueblos llamaban al cura, maestro, o alguna persona de confianza ante los cuales dictaba sus últimas voluntades. En Treviño iban al notario.

Desde hace años testan ante un notario de Vitoria o Miranda de Ebro.

En algunas familias, los padres llaman a los hijos a reunirse en día festivo y tratan con ellos cómo van a dejar los bienes para que no haya problemas. Después, acuden a un notario.

Una vez muerto uno de los cónyuges el otro queda en usufructo de los bienes hasta su fallecimiento.

También a veces las herencias han provocado riñas y desavenencias familiares. Nos dicen que en toda la zona no se han conocido desheredados, aunque algunos hayan quedado mejor que otros.

RELACIONES SOCIALES

Cuando se anunciaban “*veredas*” (trabajos comunitarios) todo el pueblo acudía a ellas. Cuando se tiraban las “*foguerras*” (parcelas de monte del pueblo para extracción de leña) se hacían de vereda y luego se sorteaban. Hoy en día no son muchos los que cogen foguerras.

En tiempo de nevadas se ayudaban entre todos; si al ganado le pillaba fuera de casa, en el monte, acudían varios vecinos y los traían a casa. Entre todos limpiaban la entrada del pueblo, la de la escuela, la de la iglesia, etc.

En caso de incendio colaboraban todos en su extinción.

Si algún vecino se ponía enfermo de gravedad se le avisaba al vecino de al lado para que fuera a llamar al médico y otros vecinos avisaban a los familiares cercanos. Si había peligro de muerte acudían a visitarlo. Si oían tocar a agonía o al viático, todo el que podía acudía a la casa del moribundo acompañando al viático.

Ya en la agonía entraban en la habitación los más allegados y junto con el sacerdote rezaban las preces. Los demás acompañantes se quedaban rezando en el portal.

En caso de muerte avisaban a los familiares y se rezaba el rosario en la casa.

En muchos pueblos las mujeres velaban el cadáver hasta que lo ponían en la caja (esto si era mujer), si era hombre lo realizaban los hombres.

A los niños y niñas los amortajaban las mujeres.

Antes era corriente amortajar con hábitos de fraile. Para ello acudían a la cofradía de la que el fallecido/a era cofrade, que disponía de los mismos. Los mozos del pueblo solían ir a por las hachas (velas grandes) de la Cofradía. Cada vecino del pueblo, durante la conducción, llevaba una vela encendida y los que iban cerca del ataúd un hacha, caminado en fila, detrás de los ciriales y la cruz.

El hoyo del cementerio lo hacían los mozos, así como velarlo en el pórtico de la iglesia y enterrarlo.

Esos días, los vecinos colaboraban con las tareas de la casa del finado: sacar el ganado al abrevadero, llevarlo al monte y el resto de tareas caseras.

Si paría una vaca se le llamaba al vecino para que ayudase; en caso de tormenta se ayudaba a recoger el grano de la era, a amontonar la paja. A esto ayudaban los que no eran labradores.

Todos ayudaban en caso de vuelco de carro, caída del tejado, fuertes vientos, etc.

En la matanza del cerdo colaboraban varios vecinos, uno era el matarife y los otros sujetaban al cerdo. Luego, todos juntos cenaban las primeras morcillas y el hígado.

III. LA ALIMENTACIÓN

INTRODUCCIÓN

Vamos a estudiar a continuación los alimentos: clases, propiedades, costumbres alimenticias, etc.

Empezaremos por indicar que, aunque un principio básico era que todo lo que servía para la alimentación era bueno, como en todo había sus excepciones. Así, por ejemplo, se consideraba que había alimentos *“que daban calor”* como las habas, el potaje, las patatas con tocino, la sopa de ajo con chorizo y huevo batido. A este último plato en Bajauri le llaman *“sopa de cura”*.

El vino era una bebida que también daba calor, y en verano tomado frío servía de refresco.

En contraposición también había alimentos refrescantes como las ensaladas de lechuga o tomate con cebolla y pepino. Igualmente las frutas se consideraban alimentos frescos.

PRODUCCIONES

Se cultivaban y cultivan para la casa:

Frutas

- Avellana: Poco.
- Nueces: Para casa y la venta.
- Manzana: Más que ahora.
- Pera: Poco.
- Endrina o aranes: Cuando toca año favorable hay mucha. Se usaba y usa para hacer el pacharán. Había más que ahora pues con la parcelaria se quitaron muchos ribazos.
- Higos: Pocos. Algunas casas tenían higueras en la parte que daba al medio día, resguardada del norte.
- Membrillo: Ya no tienen los olores de antes. El que huele es el membrillo macho, no el membrillo hembra. Hoy los árboles dan menos membrillos.

- Uva: Poco. Hay un terreno en Samiano que se llama “*las viñas*”. Se cultivaba uva para casa, no para vino. Lo más corriente era tener parras junto a la casa. En Cucho hasta el año 1960 se hacía vino.

Hortalizas

- Calabacín: Mucho, para consumir rebozado, en pisto, etc.
- Calabaza: Mucha.
- Guindilla: Mucha.
- Pimiento: Mucho. Hay muchas clases: “*italianos*”, “*pico*”, “*cuerno cabra*” (de estas también de dos tipos), de “*bola*”, y otros.
- Tomate: Para casa. Hay varias clases: “*pera*” (principalmente para embotar), el “*liso*” y el “*arrugado*”.
- Ajo: Para casa.
- Berza: Para la casa. Se usa mucho para acompañar a las alubias. Hay de varias clases: “*lombarda*”, “*corazón de Bucy*” o “*asa de cántaro*”, y la de siempre del país la de “*repollo grande*”.
- Coliflor: Poco.
- Escarola: Sí.
- Pepino: Para casa.
- Acelga: Poco.
- Cebolla: Bastante. Hay varios tipos: la “*babosilla*” que se planta en noviembre; la “*castellana*” que se pone más tarde; la “*valenciana*” que es la que se guarda en casa porque dura más.
- Cebolleta: Poco.
- Alcachofas: Pocas, como media docena para la casa.
- Zanahoria: Para casa.
- Habas: Para las necesidades de la casa. Nada más cogerse se escaldaban y luego se dejaban secar, así ya no criaban bicho en su interior y así se conservaban por mucho tiempo. Había también una pequeña habichuela que era para el ganado. Los que tenían mucho vendían el excedente.
- Lechugas y puerro: Siempre había y hay para consumo propio principalmente. Se han puesto incluso algunas fincas enteras de lechugas y puerros para su posterior venta en el mercado de Vitoria.
- Patata: Mucha, pero se está perdiendo por ser cara la mano de obra. La patata que se saca con máquinas automáticas no se conserva, pues esta máquina las golpea y maltrata para quitar los terrones y piedras. Para que se conserve tiene que ser sacada con la máquina de sacar y luego recogerse a mano, pero los sueldos de la mano de obra están subiendo tanto que está produciendo la pérdida de este sector.

- Remolacha: Se cultivaba la remolacha para el ganado y para la azucarera. Hoy ya no se cultiva para el ganado de las casas ya que no hay, solamente para la azucarera.
- Guisante: Hay otro tipo de guisante o "*guisante industrial*" que se usa para la venta a empresas de envasado y al que se destinan algunas fincas en Treviño. Otros cultivan otro tipo que se cogen maduros para simiente.

Legumbres

- Garbanzos: Para casa y los que tenían mucho para la venta. Hay zonas en que salen bien.
- Lentejas: Pocas.
- Caparrón: Antes mucho más. Cuando era verde el "*caparrón verde*" es lo que hoy se llama vaina. También se consumía cuando estaban secas que eran como las alubias pequeñas. Hoy al verde se llama vaina y al seco caparrón. Había caparrón pequeño y caparrón grande. Hay varias variedades. El caparrón es redondo. Algunas variedades: de Zamora (el mayor de todos), Pinto, del Pilar, de la Hoz.
- Guisante: Para las necesidades de la casa.
- Alubia: Hay mucha, del tipo blanca y pinta, no negra. Es famosa la alubia de Álava. Su clase depende del tipo de terreno y el agua con que se riega. Las tierras de Torre, Samiano y San Martín Galbarin son del tipo que llaman "*cochío*" (según recogimos en Samiano) o "*cuchia*" (según los de Treviño) y es el mejor para la alubia. Es una tierra que tiene mucha piedra. No "*cascajo*" que es piedra pequeña, sino de mayor tamaño que el cascajo. Tras la recolección hay que limpiarlas. Pero no todos los años salen iguales, unos años salen mejores que otros. La roja es más densa y fuerte que la blanca. Un informante me dice entre risas que la blanca era "*para los domingos*" como diciendo que es para día en que no se trabaja tanto. Hay alubias de secano y de huerta. La de secano es menor y se llama "*alubia arrocera*" y es blanca. La pinta es más parecida al caparrón.

Cereales

- Trigo: Bastante.
- Cebada: Mucha.
- Avena: Mucha.
- Centeno: Menos.

No olvidar que una parte del cereal se pagaba a la iglesia en concepto de diezmo.

También se cultivaba maíz para los cerdos y las gallinas.

Se cultiva girasol si hay subvención. Si no hay se quita.

Elementos que se compran en las tiendas o a los ambulantes:

FRUTAS: Castañas, briñón, kiwi, limón, mandarina, naranja, piña, plátano, y pomelo.

HORTALIZAS: Berenjena, espárragos, romanescu, brócoli, achicoria, borraja, espinaca, rabanito, remolacha de mesa.

COMIDA DE LOS BEBÉS

La primera comida del bebé es la leche materna. Se daba de mamar a las criaturas hasta muy tarde, incluso con añitos.

En la primera parte de este estudio (ver *Etnografía del Enclave de Treviño, I*) recogimos diversas leyendas sobre culebras que amamantaban en la mama materna mientras ponían la cola en la boca del bebé para que estuviera en silencio mientras ellas tomaban la leche a este destinada.

Tras la leche, poco a poco se le iba dando de comer sopas de pan ablandadas en leche de vaca, sopas de ajos, o papillas de harina tostada.

La familia que no tenía vacas compraba la leche.

De aquí poco a poco se iba cambiando la alimentación haciéndole por ejemplo unas sopitas de ajo, con caldo y pan, o purés de patatas, luego purés de legumbres, etc.

Hoy se usan los “*potitos*” que se compran en los comercios.

En las primeras tomas de sólidos a veces la madre masticaba el trocito de comida antes de pasársela al crío, con el fin de evitar que se atragantara.

Tras dar a luz, el primer alimento que se daba a la mujer era caldo de gallina.

COMIDAS DE LOS ADULTOS

Antaño el régimen de alimentación era distinto al de ahora, tanto en cuanto a horarios como en contenidos. Antes se trabajaba desde la salida hasta la puesta del sol. Hoy con los modernos tractores con focos igual se trabaja hasta la madrugada.

La jornada era la siguiente:

Desayuno

Desayuno al levantarse y antes de ir a trabajar recién amanecido, sea por ejemplo a las 4, 5 ó 6 h. de la mañana. Se desayunaba poco, un par de galletas,

y en la casa que había vacas, leche. Incluso algunos vino con azúcar y pan. La gente mayor una copa de orujo que traían de la Rioja y un trozo de pan tostado (sin aceite, ni azúcar, pan tostado solamente). Otros, como en el pueblo de Treviño, en el estanco, antes de ir a la pieza. Unos tomaban orujo, otros aguardiente, otros anís, según los gustos.

Si ese día los animales tenían que ir lejos o hacer esfuerzo, el padre se levantaba de madrugada (antes del amanecer) a *“pensar”* a los animales, de forma que cuando se pusieran a trabajar estuvieran con la digestión hecha. Sobre todo en verano, cuando había que acarrear la mies. Se levantaba, les daba el pienso y de nuevo a la cama.

Almuerzo

Como los terrenos no suelen estar lejos, hacia las 9 ó 10 h. se volvía a almorzar: un plato de patatas, unas rajas de tocino con un trozo de chorizo, o patatasapañadas con *“chinchortas”*, o un trozo de queso con pan. A esto se solía decir *“vamos a echar las diez”*.

Si se quedaba en el campo igual, ya que se llevaba el almuerzo desde casa en tartera de barro que se conservaba caliente y un trago de vino de la bota o agua del *“barril”*. El barril propiamente dicho era un recipiente troncocónico de madera destinado a llevar el agua al campo. También aquí a los botijos de barro se les llamaba *“botijo”* y *“barril”*. Para que no se calentase con el sol se guardaba a la sombra o en un agujero tapada con una prenda y si esta podía estar mojada mejor.

Para llevar el almuerzo al campo se usaba la cesta, y las alforjas, que se ponían a los burros o caballos. Así, por ejemplo, en Laño se usaban las alforjas colocadas en caballerías para llevar la comida a los que estaban en el término montaraz de *“la rasa de goiko-gana”* (recogida por J. Antonio González Salazar).

También usaban alforjas los *“agosteros”* o *“temporeros”* que venían de fuera a trabajar: escardar, o segar.

Comida

Cuando tocaba la campana del Ángelus del medio día todos se quitaban la boina y rezaban un Padre Nuestro, y se iba a comer a la casa, ya que no solían estar alejados los terrenos.

En los sitios que no se oía la campana para saber la hora se guiaban de las sombras. Así uno de nuestros informantes de Treviño nos contó que como en su pieza no se oía la campana de la iglesia ellos miraban al cementerio y cuando su pared estaba a la sombra ya sabían que eran las 12 h.

La comida tenía un plato fuerte: alubias o patata, a lo que se añadía un trozo de tocino y si había carne, siempre de cerdo. No había costumbre de tomar ni

postre ni leche, ni café. El café era un elemento de lujo que se tomaba solamente los días muy importantes, como en Nochebuena o Navidad, y poco.

Se decía que si era día de menguante el tocino que se había echado a la cazuela salía mayor y mejor, y si era creciente mermaba y se cocía peor.

Las comidas se *“apañaban”* (condimentaban) con grasa, e incluso con sebo, ya que el aceite de oliva era un producto caro.

En verano se comía *“más verde”*, empezando con una ensalada y luego vainas o acelgas con patatas, etc. y en invierno alimentos más potentes como las citadas alubias, las habas, patatas etc.

Recordar el refrán castellano que dice:

*“Si a tu marido quieres matar,
en julio y agosto berza le has de dar”.*

La madre ponía la fuente o la cazuela en el centro de la mesa y de allí cogían todos con la cuchara o el tenedor. Por eso se solía decir *“mira que carretera has hecho”* por las gotas que se dejaban en la mesa desde la fuente al sitio de cada uno. Las cucharas y los tenedores eran de un metal barato. La cuchara de palo solamente se ha conocido para cocinar, no en la mesa.

La costumbre de usar un plato para cada uno de los comensales se empezó a introducir hacia 1950. Los primeros eran platos bastos, metálicos y vitrificados. Luego entraron los de loza y luego los de vidrio o *“duralex”*.

El cuchillo solamente lo usaban los mayores. Era un cuchillo que pasaba de mano en mano. Cuando iban al campo llevaba cada hombre su navaja.

Vino no bebían más que los mayores: el padre y si había hijos muy mayores, los demás agua. No había dinero para comprarlo. Bebían vino del porrón. Para beber el agua los chicos tenían un vaso de metal o cristal.

Nos contaron en Samiano cómo en casa de nuestro informante solían poner en la boca del porrón unos pinchitos para que los críos no bebieran vino chupando del porrón.

En Treviño, la abuela de nuestro informante solía tener una botellita de aguardiente para ella. Cuando se descuidaba, los jóvenes le daban un trago.

Los licores se tomaban en una copitas chiquitas de cristal.

Todos los domingos se empezaba por un caldito de entrada y garbanzos con los aditamentos del cerdo. Por eso a la campana que tocaba los domingos a misa se le llamaba la *“garbancera”*. A veces también se añadía un segundo plato de algún animal de la casa: gallina, conejos, pichones, etc. Dependía también

mucho de las posibilidades económicas de cada familia y de la importancia de la fiesta. Solían hacer postre, generalmente con frutas, como manzanas asadas o uva y los que tenían vacas (más pudientes) postres de leche como arroz con leche, natillas o flan.

Merienda

En Samiano se solía decir *“vamos a merendar que ha pasado el coche de línea”* y es que hacia las 18 h. pasaba este autobús, momento propio para merendar un pan con guindilla escabechada, o cebolletas con sal, o nueces, o un trozo queso o con chorizo o similar. Esto se hacía en la misma pieza dependiendo del trabajo y de las fechas, pues en invierno cuando oscurecía antes de esas horas ya estaba a veces camino de casa.

Si se estaba en casa, un trozo de pan tostado al fuego con un poco de aceite era suficiente. Esto sólo cuando ya se introdujo en las casas el aceite de oliva.

Al toque del Ángelus de la tarde, cuando se pone el sol, se dejaba de trabajar en el campo y se retiraba a la casa.

Cena

Se cenaba hacia las 21 h. ó 22 h., bien lo que había sobrado del medio día, bien un caldo con pimientos, sopa de ajo con puerros, o un plato de patatas cocidas con un trozo de chorizo.

Posteriormente ya se empezó a completar con un segundo plato: un huevo, una tortilla, un trocito de tocino, una sardina, u otra cosa, dependiendo de los medios de la familia. Téngase en cuenta que en las casas no se consumían muchos huevos ya que éstos se destinaban a la venta.

Pero no se comía la cantidad y variedad de productos que se comen hoy: *“era totalmente distinto”*.

Los días que había que trillar se cenaba más tarde, ya que había que aprovechar las horas de luz del día al máximo, si se podía hasta terminar la *“parva”* y meter el grano en la casa.

Muchas noches a los niños se les daba de cena sopas dulces de pan, azúcar en leche de vaca, que previamente se había calentado en el fuego.

En invierno también se comían castañas asadas en el fuego bajo con ayuda del tambor.

COMIDAS DE TRABAJO

Ya hemos hablado de algunas comidas (almuerzos y meriendas) que se hacían en el campo, y del desayuno antes de ir a trabajar. Cuando había que ir al

campo para todo el día se llevaba un “*puchero*” (que era de barro) con la comida, y se hacía un fuego para calentarla, aunque muchas veces no era necesario pues se llevaba caliente y mantenía el calor.

En cuanto a los pastores, iban al campo con el ganado para todo el día. Desayunaban igual que los demás, generalmente poca cosa, y cenaban en la casa.

Respecto a los que se dedicaban al monte, leñadores que talaban y hacían tabla, carboneros, canteros, etc. cada noche el encargado les daba a cada uno un puño de habas secas (alubias u otra cosa). Ellos las limpiaban, les quitaban “*el ojo*” y las hacían en un puchero de barro. Entre los leñadores siempre había un cocinero que se ocupaba de hacer la comida. Las comían con tocino o algo más. Otro día comían alubias, o patatas con pimientos, u otra cosa pero, siempre comida recia. Éstos sí bebían vino.

Los pastores desayunaban y cenaban en su casa. Solían llevar para el medio día una tortilla en media otana de pan, otros queso y pan, o pimientos asados, o chorizo, o un trozo de bacalao. Claro está, había sus diferencias entre unos y otros.

En algunas casas que tenían obreros o ayudantes, éstos a la hora de comer lo hacían con los de la casa, como de la familia, en cambio en otras casas comían aparte, en otra mesa, o a otra hora.

Los operarios a los que se les trataba como de la familia, estaban más motivados y trabajaban más.

AGUA

Mucha importancia se daba a las aguas. Así en Bajauri decían que las mejores fuentes eran las que nacen entre lastras y en cambio malas las que nacen en laderas que dan al mediodía (sur).

Los de Bajauri tomaban las aguas de la fuente ferruginosa de Ezquerran para abrir el apetito. En Bajauri iban a “*la fuente bendecida*”, así llamada pues cada vez que bajaba el obispo de Bajauri a Laño la bendecía (ver capítulo de leyendas en *Etnografía del Enclave de Treviño, I*). En cambio se consideraba mala a la fuente de Orzuria, por ser sus aguas duras.

Nos contaron en Obécuri y en Laño que el día 31 de diciembre, al cambio de año, había costumbre de tirar el agua vieja y coger agua nueva de la fuente.

El día de San Blas (3 de febrero) se acudía a misa mañanera con agua, alimentos y grano para que fueran bendecidos. Un poco de dicha agua se daba a beber a personas y animales, se asperjaban los terrenos y se guardaba para casos de necesidad (viáticos, etc.).

También el Sábado de Gloria se acudía a la iglesia con agua para que fuera bendecida. Igualmente se repartía parte y el resto se guardaba.

Para conocer los rituales de bendición de casa, ganado y animales con agua bendita, el agua de San Juan, etc. recomendamos al lector que acuda a la lectura del Ciclo Festivo de nuestra obra anterior (*Etnografía del Enclave de Treviño*, I), por lo que no nos repetiremos en esta ocasión.

Para el verano en Obécure confeccionaban un refresco de la siguiente forma: a un kilo de azúcar se le añadía el jugo de dos limones y agua.

VINO

En algunos pueblos del Enclave, tales como Cucho, Arana, Grandíval y Arai-co, se ha cultivado la vid hasta los años 1960.

El vino que se hacía era para el consumo de casa, parientes y amigos. Para la venta apenas si se hacía debido a su poca graduación.

Por los pueblos pasaban vendedores ambulantes vendiendo vino que portaban en machos o en un carro.

Según el censo de 1896, había en la zona de Treviño cuatro tabernas en donde vendían vino. Luego se redujeron a dos: una la de Isidro Lasa y otra la de la familia Garay.

En estas tabernas también daban algo de comer.

Se aprovechaba la asistencia a las ferias para comprar las botas de vino.

HARINAS Y DERIVADOS

No hay duda que cuando se habla de harina lo primero que nos viene a la cocina es el pan, elemento básico en la alimentación al que le dedicamos este capítulo.

Pan

Cuando se hacía pan en una casa era usual llevar un bollo al cura y a la iglesia, pan que se llamaba “*el pan de las ánimas*”.

Al pan se le consideraba bendito, por ello si se caía al suelo había que cogerlo rápidamente y darle un beso antes de volver a ponerlo en la mesa.

En la comida, antes de repartir el pan, el padre de familia, que era quien lo cortaba, hacía con la punta del cuchillo una cruz sobre él (sin herirlo).



Horno de pan. Saraso

En la noche de Navidad, el cabeza de familia, a la hora de repartir el pan cortaba un trozo que guardaba hasta el año siguiente, ya que se consideraba que tenía virtudes especiales. Si alguno de la familia se ponía enfermo se le daba un trozo de este pan. Por su sentido sagrado, al final del año no se podía tirar a la basura, por lo que se le daba al ganado. Nos contaron que no se “canecía” (no le salía moho).

Cuando el consumo de pan de trigo se hizo norma, para el día de San Blas (3 de febrero) se confeccionaban unos panes especiales enriquecidos de manteca, miel o huevos que se llevaban a bendecir a la iglesia. En algunas localidades (Cucho por ejemplo), para este fin se confeccionaban unas rosquillas de pan. Era costumbre guardar un poco para dar a quien se pusiera enfermo. Al año siguiente se quemaba el pan viejo que se sustituía por otro trozo nuevo (Pariza).

También se hacían rosquillas de San Blas, que se freían en aceite.

En muchos pueblos se hacían roscos pequeños de pan que se colocaban en los ramos que se llevaban a bendecir a la iglesia el Domingo de Ramos, roscos que se repartían entre los de la familia.

En todos los pueblos, hasta hace muy pocos años, el día de los Fieles Difuntos (2 de noviembre) cada familia ofrecía al sacerdote una torta de pan. El sacerdote, tras retirar una parte para sí, el resto lo regalaba a la tarde a los chavales.

En la mayoría de las casas se hacía cada 15 días pan con harina de trigo en flor. Las piezas de pan eran las otanas, con un peso de unos 2 kilos. El comer el pan tierno era un lujo, pues estaba muy rico y se comía pronto, de aquí el dicho *“pan tierno, la casa sin gobierno”* o también el de *“agua para el día y pan para el otro día”*.

Había casas que tenían horno y en otros pueblos existía el horno comunal a donde acudían a cocer. En estos casos al pan se le ponía el sello de cada casa para identificarlos tras la cocción. Estos sellos solían ser de madera, con unas iniciales y casi todos con una cruz, elemento de protección por excelencia. Nuestro informante Benito González, de Treviño, nos enseñó el sello que utilizaba su bisabuelo León Lasheras (por el cálculo de años que hemos hecho hacia 1820-1830). Lleva sus iniciales talladas: L.L. y una pequeña cruz.

En Pangua nadie tenía horno por lo que se acudía a alguno de los dos hornos: el del Barrio de Arriba, que era para todos los vecinos, y el del Barrio de Abajo, que era de unos cuantos, privado.

También en Cucho había un horno común para todo el pueblo. El horno lo llevaban *“a renque”* y se turnaban para encenderlo, que era lo más costoso y lo más caro ya que era cuando se gastaba más leña hasta conseguir que tomara la temperatura. Así una familia lo usaba a la mañana y otra a la tarde. Había un rodillo para afinar la masa.

Por cierto que el que cuece el primero se lleva el peor pan (por no estar aun el horno templado). Como combustible para el horno se usaban ramas de enebro. Según nos cuentan en Busto, en verano se cocía cada 11 días y en invierno cada 15 días. En este pueblo no era necesario marcarlo pues cuando uno hacía su pan se lo llevaba y luego entraba el otro, por lo que no había posibilidad de que se mezclaran. Se llevaba a casa en angarillas que aquí se llaman *“bayarte”*. Para el refinado del pan había en el mismo local un rodillo de madera para pasar la masa. A algunas mujeres les salía mejor que a otras. Solía ser muy usual aprovechar esta hornada para hacer unos bollitos pequeños con un trozo de chorizo dentro que se les daba a los críos, sobre todo por fiestas. En Golernio metían a veces trozos de chorizo o trozos de manzana dentro, llamando a estos bollitos *“palomicas”*.

Poco a poco la figura del panadero fue tomando importancia a la vez que se dejaba de hacer el pan en las casas. Había pueblos que tenían panadero (Pariza, Franco, Albaina y Lapuebla) y en los que no lo tenían pasaban los panaderos ambulantes vendiendo su mercancía, cosa que aún hacen.

Tras la guerra se montó una panadería en Treviño y luego otra. Hoy ya no hay panadería en Treviño.

En Lapuebla de Arganzón había dos panaderías y una fábrica de harinas. También había panadería en Albaina.

Hoy encontramos: en Lapuebla de Arganzón una panadería y una buena pastelería y en Saraso la panadería de la familia Portilla.

A la mayoría de los demás pueblos acuden panaderos ambulantes con su furgoneta o el que vende artículos comestibles que también lleva pan para la venta.

No vamos a extendernos en el oficio de molinero, al que dedicamos un capítulo en nuestra investigación anterior (*Etnografía del Enclave de Treviño, I*). Pero sí decir que todas las familias acudían a moler su grano a los molinos.

Proceso de fabricación del pan

Se cocía pan (según las épocas y necesidades) de trigo, de harina en flor, esto es doblemente cernida y que es la mejor, con la que hoy también se fabrica el pan. Pero también se han conocido panes de centeno, de patata mezclada con trigo por escasez del segundo, en tiempos de la guerra, y el pan negro que era el realizado con harina sin cernir y que se llamaba así por el color que tomaba.

El horno estaba en unas casas en el sobrado, en otras en la planta baja y en otras en la cocina o recocina.

El horno era de ladrillo macizo cogidos con arcilla o yeso. La capa exterior del horno estaba forrada de arcilla con trozos de teja, para que guardara bien el calor. La boca se formaba con cuatro piedras de sillería, con la base sobresaliendo un palmo hacia fuera. Eran redondos, en forma de media naranja.

La chimenea era la misma de la cocina. La boca del horno coincidía con el centro de la chimenea.

Los hornos que estaban en el sobrado no tenían chimenea, saliendo el humo por el tejado. Por este procedimiento se sabía en el pueblo quien estaba haciendo pan.

El grano se molía en el molino del pueblo. Se solía moler una carga o fane-ga y media que se llevaba con la yegua, o la carretilla.

En Albaina y Laño el molino estaba dentro del pueblo

Una vez molida se llevaba a casa, donde se cernía en la misma artesa con un cedazo de alambre de metal de malla muy fina. Para ello en la artesa se ponían dos listones paralelos y sobre ellos se colocaba el cedazo, que se iba moviendo, cayendo la harina a la artesa.

Terminada esta labor se hacía un montón con la harina, y en el centro un agujero. Previamente en una caldera de cobre se calentaba el agua con un puñado de sal. Las mujeres sabían la cantidad de sal que necesitaba, a ojo. Cuando

desaparecen las cocinas bajas y se utilizan las “cocinas económicas” el agua se calienta en cazuelas, o la sacan del depósito de la cocina.

Un poco de este agua se separa para disolver la levadura. La levadura era un trozo de masa de la anterior hornada, que se guardada en un tazón tapada con una arpillera húmeda o con una hoja de berza.

En los últimos años se compraba la levadura de cerveza en la tienda. Eran unos paquetes cuadrados, de un cuarto de kilo aproximadamente. Nos comentaban que levantaba mejor la masa, además de ser de más cómodo uso.

La levadura disuelta en el agua caliente, se mezclaba con la harina que estaba en la artesa y a continuación se echaba mas agua para revolver todo bien e ir amasando con las dos manos.

Cuando se había “*sobado bien*” la masa se tapaba con una manta y se le dejaba reposar para que fermentara y se levantara. En tiempo frío le ponían un braseiro debajo de la artesa, ya que con el frío había peligro de que se cortara la masa.

La fermentación duraba de una hora a hora y media, según la cantidad de masa y la calidad de la levadura.

Una vez levantada la masa se cortaba en trozos y se pasaba por el rodillo para sobarla.

En algunas casas tenían una balanza para pesar los trozos de masa y saliesen todas las otanas iguales de peso.

Una vez sobada se le daba la forma redonda, y luego con un cuchillo se le daban cuatro cortes en los orillos. En el centro se hacía una marca con un tenedor, otros con el dedo y en muchas casas con el sello de la casa.

A continuación se ponía en una mesa espolvoreada de harina los panes y se tapaban con una manta para que sigan levantando (fermentando). Mientras, se calienta el horno. Para ello se metían abarras de haya, o de roble, o astillas muy delgadas. Había que tener cuidado de que el horno cogiese el temple preciso. Una vez consumida la leña se barría el horno con el “*rodillo*” (palo largo que en la punta tiene una chapa en forma de media luna), y se sacaba toda la ceniza y brasas. Luego con el “*palo barredor*”, que en la punta lleva un manojo de plantas, o un trozo de saco mojado, se barre bien. Luego con ayuda de una pala plana de madera o metal se va metiendo la masa. Se metían primero las otanas, al final las tortas y bollícos que se cocían antes.

Una vez cargado el horno se tapa la boca. El cocido del pan duraba una hora o más en el caso de las otanas, y los bollos y tortas quince minutos.

Cuando el pan estaba cocido se sacaba con una pala redonda de chapa fina que permitía coger los panes por debajo, sin que pierdan las cortezas.



Sello de pan de la familia de Benito Fernández. Treviño

Los panes se ponían en la misma mesa donde estuvieron antes de meterlos al horno y los tapaban para que se fueran recociendo.

En algunas casas los dejaban en la misma mesa y en otras en la “*panera*” (cajón grande con tapa).

Las mujeres por lo general eran las que se encargaban de hacer el pan, ya que tenían buen ojo para coger el punto a la masa y saber cuándo el horno estaba a punto (con color blanquecino). En esto había que tener mucho cuidado para que la masa no se tostara por fuera y quedara sin hacer por dentro.

De una carga de grano salían catorce o quince panes, unos bollitos para los niños y dos o tres tortas. Estas últimas se comían en el mismo día, y se solía guardar una para llevarla a la iglesia (pan de ánimas), o para el “*pastecum*” de la misa.

En tiempo de matanza se hacían unas tortas con chinchorritas y para los peques unas tortitas con un huevo en medio. Por Pascuas en algunas casas ponían pan con un trozo de chorizo y un huevo que regalaban las madrinas a sus ahijados.

Pocos recuerdan el pan de centeno, que era más moreno. Nos dan noticias de ellos en los pueblos de la montaña, Bajauri y Obècuri. El pan de maíz no lo han conocido la mayoría de las gentes de los pueblos que hemos entrevistados

Refranes relacionados con el pan

Mi padre es cucharero hace cucharas de pan y para San Miguel le falta el género.

Pan tierno casa sin gobierno.

Comer pan caliente y beber agua torticón seguro.

Comer pan caliente y beber agua torzón de tripas.

A buen diente no hay pan duro.

Por el pan baila el perro.

Por mucho pan nunca mal año.

Al hambre no hay pan duro.

Con pan y vino se anda camino.

Con su pan se lo coma.

Dame pan y llámame tonto.

Del pan ajeno buena rebanada.

Donde pan se come migas caen.

Mas largo que un día sin pan.

Pan con pan comida de bobos.

Pan con pan comida de viejas.

Unta pan y moja que chichas ha habido.

Otros

Con la harina y agua de miel se hacían “*hormigos*” y sopas de harina con leche caliente y, si no había medios, con agua. En algunas casas se añadía un poco de aceite. A veces antes se tostaba la harina en una sartén.

Solían cocer unas remolachas azucareras de las que se cultivaban para la fábrica de azúcar para usar su agua para hacer los “*hormigos*”.

Era muy popular las sopas de ajos, a base de caldo con algún trozo de grasa, ajos y pan.

Otra forma de hacer las sopas de pan era poner las sopas de pan en una cazuela, con ajos, grasa y pimentón. En otra cazuela se calentaba agua y cuando estaba bien caliente se echaba sobre la cazuela de las sopas.

A los niños pequeños se les daba también esta sopa.

Por los pueblos pasaba un fabricante de fideos, que portaba la máquina para fabricarlos. Cuando en una casa requerían sus servicios, hacia allí mismo los fideos con la harina que le proporcionaba los de la casa y tras su fabricación los dejaba colgando de un palo para que se secaran. No se conocían los macarrones.

VERDURAS

Además de todo lo dicho, nos detendremos en esta ocasión en los pimientos, dada su importancia en la economía de las casas del Enclave.

Se cultivan de varias clases: los llamados “*pimiento del pico*”, mayormente rojos con vetas verdes, y los de “*cuerno de cabra*” generalmente verdes, algunos con vetas rojas y los verdes de freír.

Se consumen: los frescos fritos, y los que se han dejado secar cocidos con un poco aceite y sal, o agregándolos a los guisos y otros platos.

Para conservarlos nos dan dos métodos. Para los del piquillo se asan y tras quitarles la piel se colocan en una bandeja y se meten al congelador para cuando se necesiten. Otra forma es hacerlos en tiras, meterlos en botes de cristal con aceite y cocerlos al baño maría.

Para los de “*cuerno de cabra*” como tienen piel más fina lo aconsejable es cocerlos un ratito en agua y meterlos troceados en una bolsa de plástico para conservarlos en el congelador.

CARNES

Apenas se consumía carne de ganado mayor, ya que se consumía la carne de los animales que se tenía en casa: oveja, cerdo, gallinas, conejos o palomas. Solamente en las grandes fiestas se comía carne de vacuno, generalmente ternera.

Nos han hablado de la existencia de algunos carniceros ambulantes como los de Pariza, Fuidio, Albaina, Lagrán e incluso algunos que venían desde La Rioja.

En las grandes fiestas en las que se efectuaba un buen asado para toda la familia, este se hacía en el horno de pan, pues dicen que es como mejor queda, pero sobre todo en el horno de la cocina económica.

Casi todas las familias criaban uno o dos cerdos para tener carne durante el año.

PESCADOS

Sobre el oficio de pescador y el de pescadero o vendedor de pescado tratamos ampliamente en nuestro estudio anterior (*Etnografía del Enclave de Treviño, I*). Diremos simplemente que por los pueblos pasaban vendedores ambulantes de pescado. Hoy es un vecino de Lagrán, pero que vive en Vitoria, quien pasa con su furgoneta ofreciendo pescado.

También iba a la cazuela lo que se pescaba de vez en cuando en los ríos del Enclave: anguila, trucha común, loina, barbo y bermejuela o chipa, sin despreciar los cangrejos y las ranas e incluso las ratas de agua.

FRUTAS

El Enclave de Treviño no ha sido una zona especialmente dotada para los frutales. Siempre había algunos para consumo de casa, ya que era raro el que lo vendía. La excepción era la nuez de Treviño que era muy apreciada y se llevaba a vender al mercado de Vitoria.

Había: cerezo, guindo, ciruelo, manzano (diversas variedades), churris (ciruelo silvestre), peral, zurbal (poma), membrillo, etc. Ahora se han introducido melocotones, kakis, nísperos, etc. y entre los arbustos: grosellas, agraces, y frambuesas.

QUESO

Casi todas las casas tenían unas cabras de las que se sacaba leche para hacer queso. Los pudientes que tenían vacas lecheras también hacían queso fresco de vaca, pero eran pocos. Hay que recordar que las ovejas eran de raza merina y no se sacaba leche de ellas.

Hacia 1970 en Sáseta hubo un rebaño de ovejas latxas y hacían queso para vender.

Las medidas usuales para la leche eran: el cuartillo (1/2 litro), el litro, azumbre (2 litros), la media cántara (8 litros) y la cántara (16 litros).

Los que recogían la leche por los pueblos llevaban una cantimplora con un medidor flotante incorporado.

Era un elemento que se utilizaba como complemento, por ejemplo para almorzar o merendar cuando se iba a trabajar al campo.

Cuando había un funeral era tradicional que tras la ceremonia de la iglesia y el enterramiento se volviera a la casa del fallecido donde se obsequiaba a todos con un trozo de pan, vino y unas olivas, y en las casas un poco pudientes pan, queso y vino. Tras esta ingesta alguien, generalmente alguno de los hermanos de la Vera Cruz, pedía el rezo del Padre Nuestro por el alma del difunto y terminaba con la frase: *"que en el cielo nos veamos"*, tras lo cual cada uno volvía a su casa.

Elaboración del queso de oveja en el Enclave

Se realizaba entre los meses de Abril y Agosto, en casa, no en el monte.



Vendedor ambulante de comestibles.
Albaina (2004)

A la leche recién ordeñada, que está templada, se le echa el cuajo de los corderos criados en casa. Para ello se cogían unas raspas del cuajo y se disolvían en agua caliente. En la actualidad se le echa el cuajo preparado que se compra en el comercio. Existe una medida concreta para cada cantidad de leche. Se revuelve y se deja que se cuaje durante 2 a 2 1/2 horas aproximadamente, *“sin que le pille el frío”*. Si hace mucho frío se arrima a la lumbre para que guarde la temperatura. Después se bate bien hasta que se transforme casi en leche o caldo y se deja reposar unos momentos, tras lo cual se junta con las manos toda la masa para separarle el agua, el suero, (muy bueno para la crianza de los cerdos) y hacer una bola con la pasta o masa. Se saca la pasta y se echa en unos moldes, bien de mimbre, que compraban a las gitanas, o de chapa, o de barro, que reciben el nombre de *“ancella”* (por la encella del castellano) o *“jillas”*, en los que se ha puesto una gasa sobre la que se echa la masa y se tapa con la misma gasa. Se colocan en la prensa para que suelten el agua y no queden agujeros.

En Sáseta se trajo la primera prensa de hacer quesos que se conoció en el Enclave. Fueron unos pastores de Soria. Vendían queso que era muy bueno.

Dicho popular: *“El pan con ojos y el queso sin ojos”*.

En la prensa se le tiene unas 12 horas, más o menos, según el tamaño, tras lo cual se sacan del molde y se les echa sal. Cuando han cogido la sal (unas 24 horas) se lavan y se ponen a secar, entre 2 y 2 ? meses, dándoles la vuelta una vez cada semana. Si no se les echa sal, el queso se pudre.



Prensa de quesos

En los meses húmedos hay mucha leche, pero tiene mucha agua y la producción de queso es menor que en verano, época en la que aunque dan menos leche, ésta tiene *“más grado”* y se obtiene mayor cantidad de queso.

Se calcula que por 4 litros de leche se obtiene aproximadamente un kilo de queso.

Si la leche utilizada es de vaca, el queso que se saca de los moldes, en lugar de introducir en la prensa se deja al aire libre. Al día siguiente se le da vuelta para que se oree (le dé el aire), echándole sal y ya está listo para ser consumido en fresco. Es un queso fresco, tipo Burgos.

Cuando las ovejas estaban en el monte y se ordeñaban, la leche se bajaba a casa en cantimploras, o en recipientes de *“media”*, o *“una cántara”* (8 ó 16 litros), a lomos de caballerías y en la casa se hacían los quesos.

ESPECIAS

Si se considera la especia como un elemento para acondicionar un alimento, habrá que admitir que la especia por antonomasia en nuestra zona es el ajo, seguido de la cebolla, perejil y el pimiento. También se usaba la pimienta negra y blanca, la canela y el orégano. En algunas familias echaban orégano en la masa, al hacer las morcillas.

El azafrán, nuez, clavo, laurel se usaba para cocidos y guisos y el tomillo para guisos de conejo y caracoles.

DULCES

En las casas del Enclave apenas se hacían postres, pues solían ser familias muy numerosas y generalmente de pocos medios, por lo que se evitaba todo lo que hubiera que comprar, tal como el azúcar y la leche. Por otra parte aunque había gallinas, parte de los huevos se vendían para sacar fondos para la subsistencia, siendo el resto usado en el consumo familiar, por ello se hacían pocos postres y cuando se hacían se procuraba hacer con los elementos de casa: asar manzanas, peras, compotas, etc.

Solamente, como cosa extraordinaria, los días de fiesta grande se hacía un arroz con leche o flan. Por Nochebuena nunca podía faltar en ninguna casa la compota que si era de manzana llamaban *“manzanate”* y si de pera *“perate”*. Se les añadía higos o pasas, si había.

De vez en cuando se hacían flanes, galletas, natillas, y rosquillas.

En Obécure había una familia que para Navidad hacía un turrón casero con miel y almendras y guirlache de avellanas o de almendras.

El turrón era caro y aunque se conocía desde antes de la guerra solamente entraba en casa de los ricos. Para Navidades, en las casas se fabricaba guirlache. El turrón en la época del hambre, se da por racionamiento.

Hoy se hace cuajada con la leche comprada a los que tienen ovejas o las cabras. Los que tenían vacas con la leche hacían queso fresco y requesón. Estos últimos también tomaban el calostro con azúcar.

ANIMALES DOMÉSTICOS

El perro y el gato comían las sobras de la comida de casa. Era costumbre que cuando se terminaba de comer, la fuente (que recordemos era una que se colocaba en el centro y no se usaban platos) se le dejaba rebañar al perro, que las dejaba mas limpia que un espejo. Esto, que hoy por motivos higiénicos no se entendería, era usual en todas las casas.

ÚTILES DE COCINA

Los útiles de cocina no eran tan abundantes como los que existen hoy. Aparte del mobiliario, del que ya nos hemos ocupado en otro capítulo anterior, se usaban en las cocinas los siguientes útiles: cazos y pucheros de metal y de barro, tarteras de barro, sartenes metálicas, espumadera, cacillos de servir, tenedor de trinchar, molinillo de café de madera (durante la época del hambre se uso para moler clandestinamente trigo en las casas), rodillo de amasar, almirez, salero, trébedes, morillos, “sesos” (para sujetar el puchero y que no se venzan, en forma de media luna con asidero), platos (pocos) de loza, tenedores, cucharas, algún cuchillo y alguna cosa más. Las cucharillas eran normalmente un regalo de boda.

TIENDAS DE COMESTIBLES, VENTAS, POSADAS Y RESTAURANTES

Las tiendas de comestibles se establecían en pueblos en los que por su población, por el número de vecinos, resultara rentable. Así sabemos por el censo de 1896 que había tiendas de comestibles en esas fechas: 1 en Lapuebla, 2 en Pariza, 2 en Albaina y 3 en Treviño. Y ya entrado el siglo XX se conocieron 6 en Treviño: la “*del estanco*”, casa Leonor, casa Roque, Cameno (que andaban más con los cereales), los Roas, y otra en la parte baja del pueblo, aparte de la botica. En todas se vendía de todo: alimentos, vinos, licores, hasta alpargatas, aunque en algunos pueblos grandes había tienda (Laño, Pariza, Sáseta, etc.).

También estaban las posadas o ventas donde preparaban comidas. Lo usual era que estas ventas estuvieran a la vera de los caminos. Así existían ventas en: Cucho, Albaina, Armentia, Moraza, Uzquiano y Lapuebla.

En 1896 figura como posadera en Lapuebla de Arganzón Teresa Guinea. Hoy aún existe un pequeño hotel en esta villa y una residencia para personas de la tercera edad.

Había una fonda y hospedería en el Balneario de Cucho, que sabemos funcionaba ya en 1868 hasta 1954 en que pasó de ser residencia de las Franciscanas de la Purísima Concepción hasta que en 1981 se transformó en residencia para ancianos.

Hoy hay restaurantes en Albaina, Torre, Cucho, Treviño, Lapuebla (tres) y Ventas de Armentia.

LA MATANZA DEL CERDO

Es el cerdo el animal que protagoniza la matanza en los fríos días de invierno y del que obtendremos una serie de productos que harán las delicias de los habitantes de la casa: morcillas, chorizos, chichiquis, tocino, asadura, patas, careta, orejas y rabo, costilla, hueso de bizcar, magro, solomillo, lomo y jamón.

En la mayoría de las casas había dos cerdos, y los que podían tenían más, ya que hay que darse cuenta que era la carne más consumida durante el año. Un cerdo se mataba algunos días antes de Navidad y el otro en febrero.

“Por San Martín, a todo cerdo llega su fin” o también *“A todo cochino le llega su San Martín”*, y es que a partir de esta fecha (11 noviembre) se empiezan a realizar las matanzas de los cerdos.



La matanza del cerdo. El cerdo abierto



La matanza del cerdo. Los productos

No se hacía matanza ni en día de niebla, ni con viento solano (del sur) porque se estropeaba la carne y los chorizos.

La matanza del cerdo se hacía generalmente los lunes o miércoles, pero nunca otro día, pues se creía que de hacerlo se perdía su carne.

Cuando se instauró la vigilancia del veterinario este marcaba el día que se había que matar para hacerle coincidir con su visita a la zona y así poder recoger las muestras para el análisis. Para ello mandaba un documento que se llamaba la *"guía"*.

Hoy se hacen las matanzas los sábados ya que así pueden ayudar los que trabajan fuera.

Según uno de nuestros informantes, de ser posible, la matanza hay que hacerla con luna menguante.

A los cerdos que había que sacrificar se les daban unos 15 días antes del sacrificio agua de ortigas *"para rebajarles la sangre"*.

En cada pueblo había un experto o matarife que asistía a las matanzas.

Unos días antes de la matanza se hacía la compra de hilos, arroz, *"mazo"* de intestinos, generalmente de importación (China-India, ya que proceden de un buey tipo búfalo), un saco de sal, pimientos choriceros, especias, pimentón dulce o picante, ajos, etc.

En la época de las matanzas era habitual ver a los vendedores ambulantes con el carro, tartana, con un caballo o burro y más tarde con furgoneta o camioneta cerrada, en la que llevaban la mercancía propia para este *"acontecimiento"*.

El pimentón se compraba en Vitoria en Casa Campos o a uno de la Rioja (generalmente de Navarrete) que pasaba con su macho por los pueblos durante los meses de octubre o noviembre.

Al cerdo se le tenía un día antes sin comer para que el vientre no estuviera tan lleno y así evitar que se le revienten las tripas.

La matanza se hacía y hace por la mañana.

En el portal se ponía el banco sobre el que se va a poner al cerdo y los utensilios necesarios: gancho, cuchillo, sogá, barreñón, etc. Los que iban a ayudar ya estaban preparados.

El cerdo se sacaba del cortín y se llevaba al portal. El matarife daba la orden y le clavaba el gancho por debajo de la mandíbula inferior, a la altura de la papada. El cerdo tira con fuerza y entre todos le cogen por las patas y lo ponen tumbado de lado encima del banco y en ese momento el matarife se coloca el otro



La matanza del cerdo. Preparativos para hacer los chorizos

extremo del gancho en su pierna, en la corva y así sujeta al cerdo y mantiene las manos libre.

Le clava el cuchillo en la vena del cuello muy suavemente ya que si lo hace de una manera brusca el cerdo se desangra rápidamente y no es bueno.

Debajo hay colocado un barreñón sobre el que va cayendo la sangre a la cual está continuamente removiendo una mujer de la casa para que no se coagule y quitando los pequeños coágulos que caen del cerdo. En algunas casas una vez que ha terminado de sangrar, acto seguido le cortaban las patas y las orejas. En otras casas se las cortaban más tarde.

En la calle tendían paja por el suelo para que no se manchara el cerdo, y lo colocaban encima, cubriéndolo de helechos, a los que les prendían fuego para “churrumar” al cerdo. Cuando estaba churrumado por un lado lo barrían con una escoba de brezo para quitarle de encima la ceniza y le daban la vuelta y proceder de la misma forma por el otro. En los pueblos que no tienen helechos los quemaban con bálago o pajón (haces de trigo sin cabeza a los que daban unos golpes para que se rompa la caña). Los niños, después de churrumado el cerdo, le cortaban el rabo y lo comían asado.

Una vez “churrumado” y semi-pelado, se coloca encima de la escalera, patas arriba. Se le colocan unos palos a ambos lados, a modo de calces, para que no se caiga de lado. A continuación se sube al banco (escalera con cerdo) donde lo terminan de pelar con ayuda de un cuchillo o un trozo de teja. En este momento se le cortan las patas y las orejas y a continuación el matarife lo abre en canal.

Para abrirlo se le quitaba el “*hueso del alma*” (esternón) y se abría en canal. Se le quitaba la lengua con el tubo digestivo, luego se le sacaban los pulmones “*chifarro*”, la asadura, el corazón y a continuación las tripas.

Al tubo digestivo, antes de cortarlo, se le ataba con una cuerda para que no saliera la porquería.

El día de la matanza cada casa entregaba a algunos de los vecinos “*la ración*”, “*el presente*” o “*la tajadilla*” (una morcilla, un trozo de lomo y otro de tocino), que luego estos hacían lo propio cuando ellos hacían la matanza. Esta labor de entrega la realizaban los chavales de la casa, ya que era normal que recibieran una propina en la casa de la entrega, bien en frutos secos, golosinas o dinero. También se llevaba “*la ración*” al médico y al cura y si había alguna familia con mucha necesidad se le daba algo como ayuda (al pastor, maestro u otro).

Era tradicional ese día el comer el hígado del cerdo en salsa, o con tostadas de pan frito.

Las vejigas también llamadas “*bochinchas*”, se utilizaban en algunas ocasiones para guardar la manteca y para jugar a cabezudos los chavales. En Treviño, a la vejiga le llaman el “*meón*”.

La manteca era un elemento muy importante para la cocina de antaño, como aditivo de las comidas.

Muy populares eran las “*tortas de manteca*” y las “*chinchortas*”, que se hacían de la siguiente forma: se picaba la manteca en trozos pequeños y se echaba a la sartén. En el fuego se va deritiendo poco a poco. La grasa resultante se retiraba para su posterior uso, sola o mezclándola con aceite de oliva para la conservación de los chorizos en tarros o tinajas, o bien para apañar las patatas con chorizo. Los restos de la manteca que se van quedando dorados y tostados se llamaban “*chinchortas*”, una vez que ya no sacan grasa, se echaban a una máquina para prensar y de aquí se obtenían unas pequeñas tortas compuestas de manteca y chinchortas y que eran consumidas recién prensadas, o a los días acompañadas de pan y vino.

La hiel se guardaba para sacar los pinchos. Cuando alguien se había metido un pincho en la piel se untaba encima con hiel de cerdo y esta ayudaba a que el pincho saliera hacia fuera y luego con una punta de espino albar se sacaba.

El culo del cerdo o cerda se guardaba (sin salar) colgado de una viga en la cuadra. Se usaba para engrasar, ya fueran las botas de cuero, la sierra, o el hacha.

Era costumbre que las orejas y las patas se guardaban igualmente colgadas hasta que se secaban. Luego se consumían con legumbres, habas, alubias, etc.



La matanza del cerdo. Elaboración de los chorizos

Las tripas se sacaban y se ponían en un triguero con un trapo en el fondo de la criba y a continuación las mujeres las llevaban al río para limpiar los intestinos. Hoy las lavan en el grifo de la huerta. Una vez limpias las tripas, las mujeres separaban las anchas o de tripa para las morcillas (*"morcillas de cerdo"*) y las

estrechas o intestinos para los chorizos. Luego se “*salmorreaba*”, esto es, metían todos los intestinos en un caldero con sal y ajos y un poco de vinagre para terminar de limpiarlo. Luego se aclaraba bien en agua y con trapo se secaban y se dejan en agua limpia.

A continuación se sacaban las mantecas con los riñones. Parte de esta manteca era para hacer las morcillas.

La asadura se ponía para almorzar, después de comer un plato de sopas de ajo, con chorizo de la matanza anterior.

El cerdo una vez limpio lo ataban a la escalera sobre la que estaba colocada y lo colgaban con una soga que la pasaban por el ano. A este trozo no se le da sal. Lo reservaban para dar grasa a la tronzadera y a las hachas. La escalera solía ser un poco más larga que el animal. A ella se ataba con las “*coyundas*” (correas de atar el yugo) de forma que también ellas se engrasaban.

La escalera con el cerdo la dejaba apoyada contra la pared en un lugar fresco y por la noche se metía al portal. Al día siguiente se procedía a descuartizarlo. Nunca se hacía en caliente. Era costumbre llevarlo antes a la báscula para saber cuántas arrobas pesaba en limpio (1 arroba = 11 kgs.).

Para la cena se preparaban el hígado y las “*literuelas*” (glándulas que se encuentran debajo de la “*cajilla*” o mandíbula inferior). También se comían la “*asadurilla*” (entrañas del animal), ésta siempre en salsa.

Mientras se ha hecho esta operación las mujeres en la cocina proceden a cocer el arroz, aunque no del todo y dejándolo tendido en una arpillera grande o en un paño blanco.

La cebolla picada, se cocía aparte y se picaba la manteca en trozos muy finos, con cuchillo.

El barreñón de la sangre se llevaba a la cocina y se empezaba a echar el arroz, la manteca, la cebolla y las especias: pimienta, nuez, canela (a gusto de cada casa), revolviendo y mezclándolo todo bien.

Si sobra sangre se reparte a los vecinos que quieran hacer morcillas. Había familias que hacían morcilla sin tener cerdo para la matanza, comprando en la carnicería los elementos: los “*moños*” (tripas o fundas para las morcillas), la carne e incluso, si no tienen, la sangre.

Se hacían sangrecillas cuando se mataba un cordero, un conejo o una gallina, por ejemplo, pero nunca con la sangre del cerdo.

Las tripas se cosían por un extremo y por el otro se empezaba a llenar con la mezcla, mediante un embudo, a mano y una vez llenas las cosían y las dejaban encima de la mesa.



La matanza del cerdo.
Chorizos y morcillas secándose



En la cocina el fuego ya estaba preparado, encima se ha colocado una caldera grande de cobre con agua caliente en la que se iba metiendo las morcillas con mucho cuidado. Cuando empezaba a hervir se revuelven con una hoja de berza para que no se reventaran y las iban pinchando para que sacaran el aire. Se tiene así unos 40 minutos.

Cuando estaban cocidas las sacaban y las dejaban encima de un paño, al lado de la cocina, tapadas. Allí se iban enfriando lentamente. Una vez que habían terminado de cocer todas las morcillas, cocían los morcillones, uno grande y dos más pequeños. Son las tripas más gruesas del cerdo. Los morcillones se comerán asados, el domingo con toda la familia, es lo primero que se come.

Una vez que se han enfriado las morcillas se colgaban de las “*latas*” en la cocina. Se llaman “*latas*” a unas varas de madera que están colgadas del techo. El lugar tiene que ser frío y seco, pues si hay humedad se ponen “*canas*” (enmohecidas).

Al día siguiente se descolgaba el cerdo de la escalera y lo colocaban encima del banco para descuartizarlo. Se empezaba por los “*perniles*” jamones. El mejor que salga se deja para hacer el jamón, los otros son para hacer “*chichiquis*” (carne picada). Se continúa por el espinazo (biscardón), lomos, costillas y al final el tocino.

Los chichiquis solos (sin formar morcilla) también se consumían ese día.

El tocino gordo se troceaba y se ponía en un cajón con sal, así lo tenían todo el año. No se “*ranciaba*” como el adobado. El más delgado se ponía con los huesos, costillas, orejas y patas en salmuera.

En un barreñón se ponía agua con abundante sal y se metían en él todos los productos anteriormente citados. Tras unos días los sacaban, los ponían con pimentón en “*adobo*” y los colgaban. Para hacer el “*adobo*” se procedía lo primero a salar el agua. Para ello se ponía un huevo que quedaba en el fondo y se empezaba a echar sal hasta que el huevo flotara. Los más expertos metían el dedo en el agua y probándola sabían cómo estaba de sal. En este agua se diluía pimentón molido al que se añadían ajos majados a los que previamente se les había extraído la “*guía germinal*” para evitar que se pierdan luego los chorizos. Hay que tener cuidado que no se formen grumos con el pimentón.

Las costillas, lomos, tocino y huesos los iban consumiendo los primeros con berza, patatas o legumbres.

Los lomos y las costillas del cerdo se troceaban y se metían durante dos días en “*muera*” (salmuera) con ajos y luego se untaba con pimentón y se ponían en la cocina colgados. Al día siguiente se freía bien y se metían en un recipiente de barro con aceite de oliva, o aceite y manteca, todo cubierto para su mejor conservación. En una tinaja se guardaba el lomo y en otra la costilla.

Jamón

Para elegir el jamón había que tener en cuenta de qué lado dormía el cerdo, ya que decían que salía mejor el del lado por el que se tumbaba.

Así mismo había que tener en cuenta que las cerdas estuvieran bien capas, pues si se sacrifican estando “*vueltas*”, listas para estar cubiertas por el macho, podían salir malos los embutidos.

Cuando mataban un “*barraco*” (berraco, cerdo semental), tenía que estar capado desde unos cuantos meses antes, si no se “*ranciaba*” la carne.

Hoy en día los cerdos machos se capan con pastillas y a las cerdas ya no se les hace la ligadura de trompas, a éstas también se les administra medicamentos.

El jamón o jamones los ponían en un cajón tapados con sal. Cuando creían que habían tomado la sal (3 ó 4 días), los sacaban y los llevaban al río, o al pozo de la casa a desalar. Si no se hacía esta operación sería imposible comerlos. Para ello se metía en el río dentro de un saco y pisado con una piedra grande. Cuando había perdido la sal se untaba de adobo y se dejaba curar en la cocina. Los tenían unas horas, según tamaño, después los ponían sobre unas tablas, o piedras y encima les colocaban unas grandes losas para prensarlos y sacarles todo el líquido que tenían en su interior. Así los tenían uno o dos días. Después los arreglaban bien dándoles forma y los untaban con pimentón. A continuación los colgaban de una cuerda. Cuando se habían oreado bien les ponían un trapo o tela y los tapaban bien.

Chorizo

Tras apartar los jamones, lomos, costillas y tocino, toda la carne sobrante se picaba con la máquina ELMA. Esta máquina la sujetaban en una mesa. Por la parte superior se iba metiendo la carne en trozos y el tocino sin pellejo y la máquina lo iba picando. Debajo de la máquina se colocaba el barreñón donde iba cayendo la carne picada o “*chichas*” y el tocino.

Cuando los hombres habían terminado de picar la carne, las mujeres pasaban por la máquina, a la que le han puesto la placa de picar más fino, los pimientos choriceros que habían cocido previamente, luego los pasaban por un colador para quitarles los pellejos (aunque en algunas casas no se los quitaban). Hoy en día esto se hace con el Turmix y el pasapurés.

Se pelaban unas cuantas cabezas de ajos, se machacaban en el almirez y después se mezclaban con el pimentón y el puré de los pimientos choriceros. La sal gorda la echaban con la mano. A continuación lo mezclaban todo con las manos y así lo dejaban hasta el día siguiente. Las cantidades de los ingredientes se ponían “*a ojo*”. Era creencia que la mujer que estaba con el periodo menstrual no podía tocar la mezcla ya que ésta se podía perder.

A la mañana siguiente cogían unos pocos “*chichiquis*” y los ponían en una sartén al fuego, para probarlos si estaba bien de sal o de otros ingredientes. Lo que falta se le añade. Al día siguiente se llenan los intestinos con la masa.

Para ello habían comprado “*mazos*” de intestinos, que se limpiaban en agua para quitarles la sal y los ponían en el embudo de la máquina picadora. A esta máquina se le quitaba la cuchilla picadora y la placa pequeña, colocando la placa para llenar.

Uno de los extremos del intestino se ataba con una cuerda de algodón y el otro extremo se embocaba en la máquina para su llenado. Cada palmo de intestino llenado se ataba con un algodón para hacer rastras de 4 ó 5 chorizos.

Las madejas o mazos de intestino eran de unos 20 metros, de una sola pieza. Si se les acababa el intestino comprado usaban las del propio cerdo sacrificado. Estos se ponían los últimos ya que se rompían antes.

Una vez terminado de hacer todos los chorizos, los colgaban de las “latas” que estaban en la cocina o recocina que tenga fuego bajo. Cuando ya estaban secos unos los guardaban en manteca o aceite y otros los tenían colgados en rastras en la despensa.

En algunas casas se mataba una cabra (si no oveja, aunque no es tan buena para esto) para mezclar su carne con el magro del cerdo al hacer los chorizos.

Chorizo de sábado

Con el corazón y el pulmón (“chifarro”) se hacían lo que se llamaba “chorizo de sábado”, que eran de peor calidad. El “chifarro” lo solían cocer porque si no se hinchaba. Para ello se picaba toda la carne blanda o ensangrentada, con el corazón y pulmón del animal y se añadía el “adobo” anteriormente mencionado. Se hacían un día y se dejaban orear algo hasta que se consumían en la misma semana. Se consumían con patatas.

El domingo siguiente a la matanza se llamaba “el día del morcillón”, ya que se hacía una gran comida con partes de cerdo, siendo el centro el intestino grueso (que se llamaba “morcillón”) que se rellenaba con arroz, pimienta, manteca y sal, formando así un gran “morcillón”. Era costumbre que asistiera toda la familia.

En resumen, podemos establecer que del cerdo se sacaba como elementos alimenticios: perniles o jamones, lomos, tocino, manteca, costillas, asaduras, litruelas (testículos capados llamados en Obécure landrillas), orejas, patas, morcillas, morcillón, chorizo, chorizo de sábado, chichiqui, careta, hígado, papada, corazón, chifarro (pulmón) y huesos.

Desde principios del siglo XX, en muchos pueblos, las máquinas picadoras eran de varias familias y el que no tenía, se la pedía al vecino. En algunas casas utilizaban una picadora de fabricación casera: un cuchillo grande sujeto con un tornillo, parecido a la máquina de cortar bacalao.

Para el llenado utilizaban una mesa de madera con un embudo en un extremo en el que iban depositando la carne ya picada por la parte de arriba y acoplan el intestino en el tubo estrecho del embudo. Un taco de madera en forma

de embudo acoplado en un extremo de un listón y mediante presión sobre el embudo de la mesa hacía que se fuera llenando el intestino.

Hoy en día los que hacen matanza congelan la carne, o se envasan al vacío. Las costillas y pancetas las adoban como siempre. El proceso para hacer las morcillas, chorizos y jamones sigue siendo el mismo. Sólo una diferencia, para desalar los jamones, ahora utilizan el agua corriente de la casa.

El matarife es uno del pueblo, esto no ha cambiado y la cena es en familia. Al matarife y al veterinario se les llevaba un trozo de magro y varios trozos de lo que mandaba la *“guía de sanidad”*. Esta *“guía”* era una autorización para poder hacer la matanza. Ahora como no hay veterinario en la zona, la carne para analizar se lleva a los laboratorios de Miranda de Ebro o de Vitoria, bien es cierto que para cuando llega la noticia ya se ha acabado de despiezar.

Según algunos informantes hoy no se conservan las matanzas como antaño, hoy se pierden antes.

CONSERVAS

Antiguamente las conservas se guardaban en botellas de cristal, que una vez llenas, se ponían a hervir al baño maría para esterilizarlas y para que se conservaran mejor los alimentos. Se hacían únicamente pimientos y tomates. Luego se introdujo los botes de cristal. Si a los botes de tomate y pimiento se le echaban polvos de ácido acético no se necesitaba cocerlos.

BENDICIÓN DE ALIMENTOS

El día de San Blas (3 de febrero) se acudía a misa mañanera con agua. Ya hemos explicado antes cómo un poco de dicha agua se daba a beber a personas y animales, se asperjaban los terrenos y se guardaba para casos de necesidad (viáticos, etc.). También se bendecía la avena para darle un poco al ganado; trigo para dar a las gallinas; galletas y manzanas para las personas y una barra de pan que se decía que, tras su bendición, ya no se ponía *“cano”*, entre otras cosas.

En el capítulo dedicado al pan hemos explicado cómo se hacían unos panes especiales para este día.

Como ya hemos dicho también, el Sábado de Gloria se bendecía agua. Con este agua se iba luego a cada una de las piezas y se ponía un ramito bendecido el día de Ramos, y con el agua bendita se hacía encima una cruz mientras se decía:

*“Agua bendita
del cirio Pascual
mata al sapo
que va a hacer mal.”*
(recogido en Samiano)

Y se rezaba un Padre Nuestro. Así en todas las piezas.

En Pariza nos informaron que se decía:

*“Agua bendita
del cirio Pascual,
mata el sapo
para que no haga mal”*

Este ritual, aunque lo hacía igual hombre que mujer, solía ser más frecuentemente que lo ejecutara una mujer.

En Albaina se hacía un *“pan de pascua”* que las madrinas obsequiaban a los ahijados.

COMIDAS FESTIVAS

La practica totalidad de familias se reúnen en determinados momentos: con motivo de bodas, primeras comuniones, fiestas patronales del pueblo y por Navidades.

En Navidad es usual acudir a la casa paterna donde se reúnen los hermanos, esposos o esposas e hijos por lo menos un día. Lo normal suele ser por la Nochebuena y el día de Navidad.

Antaño, tras la cena de Nochebuena se solía acudir a la Misa del Gallo.

También era normal reunirse varias familias a cenar, o tras la cena en casa de algún vecino, para pasar un rato.

Otras comidas comunitarias se daban los días de romería. Por ejemplo, en la festividad del *“Día de acción de gracias”* que se celebraba en septiembre. En nuestro trabajo anterior ya indicábamos cómo en la zona de Villanueva de Tobeira todavía se celebra, ocupándose de su organización por rotación una familia de alguno de los pueblos. Tras la misa esta familia tiene obligación en tal día de invitar al cura.

Igual ocurre en la festividad de San Formerio (25 septiembre), patrón de Treviño, en el que tras la misa en su ermita se juntan en comida de hermandad las autoridades de *“la divisa”*: Estavillo, Burgueta, Pangua, Añastro, San Esteban y Muergas.

En Treviño había costumbre el 7 de octubre, que se celebraba la fiesta de N^{ra}. S^a. del Rosario, el que los jóvenes subieran a recoger castañas a los alrededores de la ermita de San Juan, y tras la procesión hacían una buena hoguera donde las asaban y se las comían terminando el día con baile.

En algunas comidas festivas se mataba una oveja o una cabra. Con la sangrecilla se solía hacer un revuelto con huevos que llamaban *“ficachía”*.

La bebida por excelencia en los días de fiesta era el “zurracapote”.

Con motivo de una boda era costumbre que el novio invitara a una cena a sus amigos, y la novia a una merienda a las suyas.

En Treviño, con motivo de las dos ferias que en ella se celebraban, también era costumbre que los que vivían fuera del pueblo y podían acudir a ellas, aprovechándose para hacer una comida familiar. También en la Feria de “las moscas”, que se celebraba el domingo de julio que siguiera al primer sábado, que era feria de ganado y mercado de aperos de labranza. Se llenaban las dos plazas de puestos de venta y acudía gente de todos los pueblos vecinos. Se vendían horcas, azadas, cedazos, etc. También se celebraba feria por Santa Lucía, en Diciembre, especializada en la venta de ganado de cerda. Ponían el ganado en la plaza de la iglesia y en la plaza de casa Roa. Los lechones que iban a vender los llevaban en cestos, en las caballerías y en carros.

CUESTACIONES DE ALIMENTOS

Los jóvenes salían a pedir aguinaldo en especie por las calles en la tarde de Nochebuena, cantando diversas canciones (ver nuestra obra anterior *Etnografía del Enclave de Treviño*, I) que variaban algo de un lugar a otro. Como ejemplo, ponemos lo recogido en Villanueva de Tobera en donde claramente se ve que lo que se pedían eran alimentos (el dar dinero en cuestaciones o pobres se ha introducido recientemente, antes siempre se daba en especie):

*“Aguinaldos, aguinaldos,
señora por Dios,
que esta noche ha nacido
el hijo de Dios.*

*La cabra tuerta,
cayó una puerta.
El buey descornau
cayó un tejau.
El buey rabudo,
se cayó de medio culo.*

*Denos, denos, denos,
si nos han de dar
cuatro castañitas para merendar.
Alza la bota María
que nos vamos a emborrachar”.*

En Laño iban cantando de casa en casa en cuestación por Navidad:

*“Aguilandos, aguilandos (sic),
aguilandos por Dios,
que es el nacimiento
del Hijo de Dios.*

*Seremos cuatro,
cantaremos dos,
dos por la vida,
y otros dos por Santa María.*

*San Juanito está en la puerta,
con su casulla puesta,
esperando al señor;
ya hemos dicho la oración,
que nos den buena ración."*

También nos informaron en Pariza que el día de Navidad pasaba a pedir aguinaldo por las casas el pastor del pueblo, tanto el pastor de yeguas o machos como el de las vacas.

En Obécuri también salían a pedir alimentos por las calles los chavales, cantando:

*"Aguinaldo, aguinaldo
aguinaldo por Dios.
Somos cuatro,
bájenos a dos.*

*Si nos ha de bajar uva
nos baje de la blanca
que somos compañeritos
y nos comemos hasta la rampa (por raspa).*

*Dale, dale, dale,
dale a la zambomba,
dale, dale, dale,
hasta que se rompa.*

*La zambomba en un puchero
que ha venido de Aragón
tenemos un compañerito
que se come hasta el turrón.
rom, rom."*

También en la festividad de Santa Águeda (5 de febrero) los mozos solían salir en cuestación. Se formaban cuadrillas que acompañadas por una guitarra y/o un acordeón pasaban por todas las casas. A la tarde de hacia una merienda-cena con lo recogido y si sobraba al día siguiente se repetía la fiesta y si faltaba se compraba pagando a escote entre los chicos.

En Lapuebla hacían esta cuestación "*los quintos*". También los quintos de la zona cuando iban a tallarse a Treviño aprovechaban para comer juntos pagando a escote. Se juntaban entre 20 y 30 mozos. Se dejó de hacer hacia 1960, aun-

que aún hay grupos de amigos que hicieron el Servicio Militar juntos que periódicamente se reúnen a comer.

Otro tiempo de cuestación de alimentos era por el Carnaval. El Jueves de Lardero salían los niños a pedir, cantando coplas, muy semejantes entre uno a otro pueblo (ver *Etnografía del Enclave de Treviño, I*) en las que claramente se ve que se piden alimentos. Como ejemplo pondremos la que recogimos en Pangua y que decía así:

*“Jueves de Lardero,
viernes de la Cruz,
sábado de Pascua
resucitó Jesús.*

*Ángeles somos,
del cielo venimos
a pedir choricitos y huevos
para comer.*

*La patrona de esta casa
será buena mujer,
si nos da choricitos y huevos
para comer.*

*Denos, denos, denos,
si nos han de dar,
unas nuecitas para merendar.*

*La vaca tuerta,
tiró una puerta.
El buey descornau
tiró un tejau.
El perro rabudo
se comió medio culo.*

*Magdalena, Magdalena
no te canses de llorar
a unos hijos dales teta
a otros dales pan,
y a nosotros unos choricitos
para merendar”.*

En la casa del cura se añadía:

*“En casa del señor cura,
todo el mundo canta bien,
porque es ministro de Dios
y de la iglesia también”.*

Con todo lo recogido generalmente se hacía una comida entre todos, comida que preparaban las madres y que se servía a veces en la propia escuela. Los chavales de San Martín Zar y Taravero salían juntos e invitaban a la comida al cura y al maestro.

Los demás días de Carnaval eran los mozos quienes hacían la ronda de petición acompañados de la música. Si la tenían, del pueblo, y si no se contrataba fuera. Con todo lo recogido celebraban comidas y cenas *“hasta que se acabara”*.

En Obécuri, el día de San Vitor, su patrón (14 de mayo), los mozos acompañados por la música hacían una ronda por el pueblo recogiendo rosquillas de pan que hacían las mozas, que competían en quién las hacía más bonitas. Se subía muy temprano a oír misa a la ermita de San Víctor y luego se comían las roscas. Después bajaban, ya que en la iglesia parroquial se celebraba la misa mayor y procesión.

Para terminar citaremos a los pobres y frailes que solían pasar por la zona a pedir y a los que se les daba lo que se podía: grano, algo de comer o si había *“posibles”* en dinero.

IV. LA INDUMENTARIA

INTRODUCCIÓN

La vestimenta que se usaba antaño no era tan variada en cuanto al número de prendas que tenía cada individuo, ni tampoco en cuanto a los diversos tejidos que hoy poseemos, ni siquiera en los tonos y colores.

El paso de la confección artesanal de la indumentaria a la actual seriada e industrial, unido al abaratamiento relativo que ello ha supuesto, y también al mayor poder adquisitivo de las actuales generaciones, ha modificado totalmente la vestimenta.

Abordamos el estudio de la indumentaria tanto del individuo como de la casa con la idea de subrayar, dedicar mayor atención, a lo pasado que a lo presente.



Camisa y pololos. Albaina

VESTIMENTA

No pretendemos abarcar aquí la totalidad del tema, daremos no obstante las pautas generales de la vestimenta de las gentes del Enclave de Treviño.

Bebés

Se vestía a los bebés con pañal, camisita, faja *“bien prieta para que estén tiosos”*, toquilla y gorrito para que no les entrara frío por los oídos.

Muy recientemente aparecieron las *“puntas”* y hoy se usan los Dodotis de usar y tirar.

Era normal para su protección ponerles con un imperdible unos *“evangelios”* en la faja. Se trataba de una bolsita de cuero o tela con una hojita con las primeras líneas del evangelio de San Juan. Los compraban a alguna monja.



Detalle de puntillas de camisa. Albaina



Traje negro. Albaina

Niños

Camiseta, bata. Muchos andaban descalzos, otros en alpargatas.

Algunos ponían a los niños un pantaloncito abierto por delante y detrás, facilitándoles así el hacer sus necesidades.

Las chavalitas solían llevar dos trenzas atadas con lazos. Posteriormente se puso de moda llevar el pelo corto y suelto, y una diadema de tela sobre la cabeza.

Se les ponía en la cabeza un sombrerito en días de sol y calor.

Jóvenes

Cuando aprendían a soltarse y atarse los botones se les ponía pantalón normal.

Si es chico: ropa interior, pantalón corto, camisa, chaqueta y boina. Calzaba alpargatas.

Era usual que se sujetaran los pantalones con tirantes.

Al abandonar la escuela, a los 14 años, era el momento en que dejaba de ser niño y empezaba a ser joven, por lo que a partir de ese momento empezaba a usar pantalones largos.

Si es chica: bragas, camiseta, camisa, una falda o vestidito y jersey o blusa o bata, calzando alpargatas.

En las chicas el uso del sostén marca el paso de niña a mujercita.

Hoy tanto los niños como los jóvenes visten prendas estandarizadas de las que se venden en el comercio, la práctica totalidad confeccionadas con materiales sintéticos.

Mujeres

La prenda interior de la mujer era la camisa larga, cerrada, sobre la cual se colocaba las demás prendas. No se usaba antiguamente ropa interior. Luego nació el pololo como braga interior, pasando ya en tiempos actuales a la “braga” y las jovencitas a minúsculas “tangas”. Antes solamente era blanca hoy la ropa interior es de colores incluso existen a la venta bragas de “usar y tirar”.

Hacia los años de 1920 empieza a aparecer el sujetador o sostén como prenda interior femenina. En principio eran de algodón, que se atan por detrás con botones o corchetes metálicos. Luego aparecieron las reforzadas con varillas metálicas. Esta prenda ha evolucionado enormemente, ofreciéndose hoy de múltiples formas y calidades de tejidos, con puntillas y adornos, pero sin olvidar que incluso hay chicas que se niegan a usarla.



Detalle del cuello. Albaina



Detalle del cuello con mantilla. Albaina

La mujer casada usaba falda muy larga con muchos pliegues, camisa de lino blanca y más tarde de algodón del mismo color. Encima llevaba el justillo, sin mangas, que ataba por delante con cordones del mismo color de la camisa. El justillo era de un tejido más fuerte que la camisa y cubría espalda y pecho y se ajustaba al cuerpo. Su misión era dar calor y ensalzar la figura femenina.

El justillo fue sustituido por la faja realizada con tirantes, pero que tenía el peligro de clavarse alguna varilla en caso de rotura o deterioro. Esto dio paso a las fajas de goma.

El refajo era otra prenda usada por la mujer. De tela gruesa de algodón, con tirantes y buen escote, de largura como una falda. Cubría la camisa y el justillo.

Encima iba la falda larga y la blusa que solían ser de color negro, sobre todo en las casadas.

Bajo esta falda estaba la saya que solía ser de color: rojo, verde o azul oscuro. A la hora de trabajar recogía hasta la cintura la falda para que no se estropeara y dejaba a la vista esta saya. Completaba el vestido el delantal. De color negro y de la misma largura que la falda.

En resumen la mujer lleva: camiseta, refajo, saya, camisa de lino, falda, corpiño y delantal. Hemos conocido a algunas abuelas que han llevado hasta cuatro sayas o refajos. Cuando llovía, como las faldas eran de mucho vuelo se remangaban la falda por detrás hasta taparse la cabeza.

En invierno, encima de todo esto se ponían un gran mantón de paño como prenda de abrigo. Generalmente todo negro. La diferencia con las jóvenes es que éstas usaban prendas de color: verde, granate, pero en tonos generalmente oscuros y para estar en casa una toquilla de lana preferentemente de color negro. Ambos, mantón y toquilla, eran cuadradas y se doblaban formando un triángulo, colocándose sobre los hombros, o con las puntas hacia el pecho. Solía ser el mantón de lana y estambre

El mantón se llevaba sobre los hombros, pero si llovía o hacía mucho frío se colocaba sobre la cabeza.

El mantón empieza a ser sustituido por el abrigo hacia 1920. A la vez éstos aparecen en diversos colores, pero con preponderancia los de tono oscuro.

Los vestidos de una sola pieza se introdujeron hacia el año de 1930. La mujer joven gustaba de usar la “bata”, que era como llamaban a un vestido de una sola pieza de tela. Las mujeres mayores usaban falda, camisa y una toquilla para defenderse del frío. El jersey de punto era artículo de lujo.

Otras prendas de abrigo de las señoras eran las medias negras de algodón tejidas al “punto inglés”.



Falda, camisa y chaquetilla. Albaina



La blusa blanca. Albaina

Tras la guerra empezaron a aparecer las llamadas “*medias de cristal*”. Hoy las que usan medias, cada día más raro entre la juventud, usan de nylon.

Otro elemento auxiliar era la bufanda que generalmente era de punto de lana confeccionada en casa. Negra para la abuela.

Para las labores de la casa se ponían un delantal que solía tener peto delantero y las jóvenes medio delantal, esto es un delantal muy pequeño.

Las mujeres tapaban la cabeza con un pañuelo, que en el caso de las casadas solía ser negro. Las mayores le daban vuelta al pañuelo tras el moño y lo ataban por encima dejando las puntas a modo de orejas que les servían de adorno. Algunas a la hora de trabajar se lo ataban en la frente y sobre todo cuando iban a trabajar lo ataban bajo la barbilla para evitar que les diera el sol y ponerse morenas, ya que esto no “*era elegante*”. Este pañuelo para el trabajo en el campo, y sobre todo en tiempo en que daba el sol, solía ser blanco para evitar el calor.

Los días de fiesta, mantilla bordada blanca hasta los 15 años y negra las de más edad.

No se usaba bolso, salvo en raras ocasiones. Cada mujer tenía uno. Para ir a la compra usaban cestas de mimbre con asa en medio y dos medias tapas para cerrarla.



Camisa blanca, falda a rayas, delantal y pañuelo de colores. Albaina

Hoy las mujeres de edad siguen usando bolsos, y también las jóvenes que alternan con mochilas. Existe así mismo bolso y zapatos a juego.

Hacia 1950 empiezan las chicas jóvenes a usar pantalones para ir a las tareas del campo. Hoy el pantalón es una prenda usual entre las mujeres, y entre las jóvenes también el pantalón vaquero.

Hoy las nuevas generaciones usan iguales prendas en ciudad que en los pueblos. El anorac, el chubasquero, los forros polares, los gorros, los guantes de "goretex", etc. son habituales prendas en los armarios de todas las casas.

Respecto al peinado, antes las jóvenes iban con el pelo suelto y las casadas atado, siendo habitual el uso del moño, sobre todo en las mujeres de edad. Tras la guerra entró la moda de la "permanente" que se hacía en la peluquería. Decían que "duraba más". Se hacían rulos con unas tenacillas que se calentaban y se ponían unos moldes que mantenían durante unas horas, con el fin de domar el pelo.

En los días de fiesta algunas mujeres usaban peinetas de hueso o pasta.

Todas usaban pendientes, y al cuello alguna cadena con medalla. Si estaban casadas alianza. Las pudientes usaban pulsera y algún broche o alfiler.

Hoy se visita con frecuencia la peluquería, e incluso hay mujeres que van un día fijo todas las semanas.

Las personas mayores camuflan sus canas con el teñido.

Las jóvenes usan hoy todo tipo de peinado, e incluso de diversos colores.

Tanto antes como ahora, cuando se necesita por edad u otra causa, tanto las mujeres como los hombres usaban y usan bastón, o muleta.

Hombres

Antiguamente el hombre no usaba ropa interior. La prenda más interna era un gran camisón largo, abierto por los costados, sobre el cual se colocaba el pantalón y la camisa.

Luego ya aparece el calzoncillo largo, con cintas en los extremos de las piernas, y la camiseta, bien de manga larga o corta (invierno-verano) y que se cierra con dos botoncitos en el cuello. Eran siempre de color blanco.

Hoy mayoritariamente se usa el “*braslip*” o “*eslip*”, de color blanco, aunque también los hay de otros colores e incluso tangas.

Antes eran de lino, luego de felpa, pasaron al algodón y hoy de fibra.

Pantalón (con bragueta), camisa y chaleco.

El pantalón antaño era de paño y más tarde entró la pana. Los colores preferidos eran: negro, marrón oscuro, gris oscuro y azul marino. Los señoritos de algodón blanco.

Hacia los años de 1940 se empieza a usar el pantalón “*mil rayas*”, sobre todo en el verano, pero es el “*azul Vergara*” el que fue y es más usado, aunque hoy se está introduciendo el “*vaquero*”, sobre todo entre los trabajadores jóvenes del campo.

La chaqueta se ajustaba igual en cuanto a tejidos y tonos: primero de paño y luego de pana, y siempre en colores oscuros. Hasta los años de 1936, en los



Indumentaria masculina de día de fiesta de 1956. Albaina

pueblos, la gente llana usaba en lugar de chaqueta, blusas, tanto mayores como niños. Las blusas eran de tela, de color negro o azul marino en los mayores y tonos más claros en los jóvenes. Hoy aún se pueden ver usándolas a algunos trantes y aceituneros ambulantes.

La gente trabajadora usaba faja. Se consideraba que el uso de la faja era provechoso ya que *“sujetaba el cuerpo”*, sobre todo en el trabajo y en invierno.

Los mozos, en las fiestas, usaban faja azul y pañuelo blanco o colorado. Los mayores usaban faja negra ancha, incluso los días de labor. En Albaina se conserva una faja blanca de mozo. Los hombres guardaban en la faja el dinero, la petaca del tabaco y el chisquero.

Hoy la faja la usan los grupos de baile y los pelotaris, éstos rojas o azules.

Cuando desaparece la blusa, y antes las personas de más categoría, usaban encima de la camisa chaleco y chaqueta.

Las camisas eran sin cuello. La gente pudiente llevaba cuello tirilla que se montaba en la camisa, así como falsa delantera o pechera, ambas de lino, que almidonaban.

Hoy también sigue siendo el blanco el color predominante en las camisas, aunque también las hay de diversos colores. Antes eran de lino o hilo, hoy de fibras sintéticas.

Las camisas de trabajo solían ser de algodón y generalmente de color azul oscuro. Hoy se usa para el trabajo cualquier camisa.

El chaleco tenía por delante la misma tela que el traje y detrás de tela negra en donde tenían dos tiras y una hebilla para poder de esa forma tener el chaleco bien ceñido por delante.

En los días de fiesta se usaba chaleco y traje, y en los de labor se usaba chaqueta (salvo los *“señoritos”*), o se usaba el más gastado. Los pastores chaleco de piel de oveja.

Las corbatas empiezan a usarse hacia 1920, pero se le tiene como prenda incómoda, propia de bodas, fiestas, o funerales. El resto del año no la usaban ni los domingos, no así la gente importante que la usaba habitualmente (médico, boticario, maestro, etc.).

La juventud, actualmente, apenas usa la corbata, y en todo caso en bodas o eventos semejantes.

A la juventud, una de las cosas que más le gusta es estrenar ropa nueva, pero siempre buscando la comodidad.



Indumentaria de fiesta hacia 1960. Albaina

Usaban capa de paño negro en las grandes fiestas y en los entierros. La capa de color marrón (color de fraile) las empleaban los días corrientes. Las últimas capas se usan hacia los años 50, del siglo pasado.

Antiguamente las autoridades y algunos pertenecientes a las clases sociales altas, usaban capas, que llevaban su babero o esclavina. Siempre oscuras. En verano eran sencillas, y gruesas de fieltro en invierno. Se daba el caso que en los ayuntamientos solía haber un juego de estas capas para uso de las autoridades.

Antes todos usaban boina, desde los chavales hasta los mayores. Hoy solamente la usan los mayores.

Algunos informantes nos comentan cómo era habitual que los hombres tuvieran dos o tres boinas: las viejas para los días de labor, las nuevas para los festivos.

Nuestra informante de Laño nos comentó que si a su padre le cortaban el rabico de la boina ya no la usaba.

La gente bien, como por ejemplo el boticario de Pariza, usaba sombrero negro de fieltro.

Hoy para cubrirse la cabeza se ha puesto también de moda en los jóvenes usar visera y en los adultos gorro tipo visera de lana, sobre todo para el invierno. Ambos los hay de diversos colores, siendo usual que sean de colores vivos. La introducción de este tipo de gorros y visera ha sido posible gracias a ciertas marcas comerciales de pinturas, piensos, y productos similares.

A primero del siglo XX se introduce el uso de la gabardina (hacia 1936). Antes contra la lluvia se protegían con una manta gruesa, similares a las mantas cameras, pero de menor tamaño, que acababa en adornos con flecos en los extremos y que al empaparse de agua cogía un peso terrible.

Esta prenda ha sido usada también por los pastores hasta hace muy pocos años.

Hace unos 50 años entró la moda de las *“pellizas”*, chaquetas de piel con cuello de pelo que al ser muy calientes las usaban todos los hombres. Generalmente en color marrón oscuro o negra.

“Tapabocas” era una bufanda mayor que se usaba en épocas de mucho frío para taparse la cara y orejas, de forma que entre la boina y el tapabocas solamente quedaban libres los ojos. Solía ser de paño negro.

Pasamontañas de lana o piel de conejo, prenda que no tapaba la cara.

Guantes era un artículo de lujo usado solamente por los señoritos. Los campesinos lo solucionaban metiendo las manos en los bolsillos.

El paraguas empieza a usarse hacia los años de 1920. Era de gran tamaño por lo que se le llamaba *“paraguas familiar”*. De color azul marino y eje de madera.

Hoy generalmente los hombres usan paraguas negros y las mujeres de colores. También los hay con marcas comerciales y especiales para los niños, e incluso plegables y de apertura y/o cierre automáticos.

Hacia 1930 se empieza a introducir el *“lástico”* o *“jersé”* de lana en diversos colores, raramente el negro, salvo en épocas de luto.

Hoy los jóvenes en el vestir están a la moda, semejantes al resto de jóvenes de la sociedad: ha entrado la moda en todo. Los hay que visten calzoncillos y otros tangas, los hay que visten camisas estándar y los que visten todo de negro.

Los hombres y los niños hoy se peinan de forma similar. Hoy hay jóvenes que se dejan el pelo largo.

Antaño no era usual el bigote y la barba. Bigote era típico de la Guardia Civil y la barba del médico y/o boticario. Hoy es frecuente que los jóvenes se dejen barba y bigote.

Los hombres se afeitaban ellos mismos con navaja una vez a la semana. Era usual aprovechar la visita a la ciudad para ir a la peluquería.

Se han conocido barberos en Lapuebla de Arganzón y Añastro.

En la mayoría de los pueblos se cortaba el pelo los domingos por la mañana, labor realizada por barberos ambulantes.

Solían tener un local aparte para el corte de pelo y afeitado. El corte de pelo solía ser los sábados y domingos.

Otros barberos se desplazaban a los pueblos a pie con la herramienta, llevándola en un pequeño maletín de cuero. En muchos pueblos tenían ya convenido el día y el campanero tocaba la campana, para que el vecindario estuviese avisado.

Era norma que los hombres llevaran al cuello alguna cadenita y medalla, no así la alianza que era un estorbo en el trabajo del campo y que la dejaban en casa.

Los de cierta clase social llevaban gemelos en las camisas, y reloj con cadena, que guardaban en el chaleco.

ROPA LABORAL

Ya en el capítulo anterior hemos dado algunas pinceladas de la vestimenta laboral.

La ropa usada para el trabajo era la misma que el resto del año, solamente que se empleaba la más vieja y gastada para este fin.

Los hombres, para trabajar en el campo, usaban sombreros de paja, sobre todo desde primavera hasta fin del verano, y las mujeres pañuelo.

El hombre, y a veces alguna mujer, se ponía pañuelo al cuello para el sudor.

Botas gruesas, sobre todo en invierno, que fueron sustituidas cuando aparecieron las botas de goma.

Para protegerse de la lluvia se recurría a un saco, para lo cual se ajustaba una esquina del fondo del saco en la otra formando así una capucha. Con él se cubría cabeza y espalda y se utilizaba como solución de emergencia.

Para protegerse de la lluvia se usaba el capote: prenda de paño marrón con capucha en la cabeza y que se ataba con botones en la parte delantera. Disponía de dos grandes bolsillos.

La ropa del pastor era: pantalón, camisa, jersey, chaqueta, boina o visera, según la época del año, botas en invierno guarnecidas con tacos, en algunos

años con polainas, piales (vendas) que luego se sustituyeron por calcetines de lana, “*leguis*” o medias polainas de cuero, “*zamarro*” o chaleco de piel de oveja, manta o capote (hoy anorac), paraguas, zurrón de piel, bastón o vara y navaja. Algunos nos comentaron que hacia 1940 en verano usaban abarcas.

Para la lluvia hoy cuenta el pastor con pantalón y chaqueta de material totalmente impermeable, y que no deja pasar el agua, pero tampoco la transpiración, por lo que si suda queda interiormente empapado. Por otra parte es muy incómoda para andar, y hay que cuidar de no engancharse en las ramas y las zarzas y de que no se rompa.

Luego estaba la ropa de los otros oficios o artesanos, así los delantales que para protegerse usaban los herreros, herradores, y carpinteros por ejemplo, las batas de los comerciantes, oficinistas, peluqueras, sanitarios (enfermeras, médicos, etc.), las blusas de los tratantes y algunos vendedores ambulantes como el mielero, etc.

FABRICACIÓN

Se consideraba más sana la ropa realizada con lino y algodón, que las de fibra sintéticas “*que no dejan respirar al cuerpo*”, mientras que las naturales absorben el sudor.

Según el censo de 1896 había un vendedor de tejidos en Lapuebla.



Ropa secándose al sol. Albaína

Por los pueblos de esta zona pasaban vendedores ambulantes de telas. Nos hablaron de uno de Fuidio, conocido como “*el Pasiego*”, aunque su nombre era Clemente. Vendía telas, hilos, tijeras, botones y prendas de vestir. Solía ir acompañado con dos sobrinas a las que se les llamaba “*las chatas*” (que para la venta de telas y artículos de mujeres tenían “*más mano*” que su tío).

En Treviño había dos sastres y dos modistas. Éstas enseñaban a las jóvenes el oficio. Sastre hubo también en Pariza.

También en Villanueva de Tobera había una modista que enseñaba su oficio a las jóvenes. En aquel tiempo todas las chicas tenían que aprender costura como preparación al matrimonio.

Las jóvenes, en invierno, una vez terminada la época de los trabajos de la tierra iban a alguna casa a aprender a coser y planchar.

Las de Bajauri, Obécuri, Laño y Pariza iban desde Navidad a Pascua a aprender a Vitoria.

En casi todos los pueblos había gente que con un huevo de madera tomaban puntos a las medias. Otra forma de solucionarlo era darle a un recadista que se lo llevaba a Vitoria y en el siguiente viaje las entregaba.

Había planchadoras en Pariza, Albaina, Treviño y Lapuebla de Arganzón. Las chicas que iban a aprender a coser aprendían también a planchar. La mayoría planchaba y almidonaba en sus casas.

Resumiendo, las prendas de los críos y mujeres las hacían las mujeres de la casa, la de los hombres los sastres. En casa se reparaban, remendaban, alargaban, o ponían *“cuchillos”* a los pantalones (triángulos entre las perneras, que es la zona que más se desgasta y rompe en el pantalón).

Se decía:

“Mi madre ha hecho con unos pantalones viejos de mi padre unos nuevos para mí”.

La aparición de la máquina de coser hacia finales del siglo XIX, primero accionados mediante manivela a mano, y luego a pedal (hoy eléctricas) supuso un gran adelanto. No había casa que no dispusiera de máquina de coser.

Hacia el año 1980, aproximadamente, entra con furor la *“tricotosa”* para hacer géneros de punto. Muchas mujeres vieron en ello una posibilidad económica de ingresos adicionales en la familia por lo que se desató una fiebre compradora en la sociedad de esa fecha. En el Enclave de Treviño también se dieron algunos casos, pero no con el furor de las ciudades.

Para que tuvieran buen olor se guardaba la ropa en los armarios y arcas con maguillas, manzanas silvestres, o tomillo en flor o manzanilla.

Para la protección contra la polilla se ponía laurel, bolas de alcanfor y castañas pilongas.

CALZADO

Era normal que en verano los niños anduvieran descalzos o con alpargatas. Al empezar a ir a la escuela se les calzaba.

Las alpargatas se compraban a algunos de los muchos alpargateros de la zona o en las ferias. Eran de suela de cáñamo cosido con tela y cintas para atar.

En la punta tenían la “*morrera*” o refuerzo cosido. Las había de muchos colores, aunque las personas mayores las llevaban siempre negras y los jóvenes gustaban ir con blancas. Para fiestas se usaban blancas con cintas rojas los mayores y los niños zapatos de charol o lona con un botón para atarlo.

Para trabajar se usaban zapatos viejos de cuero con calcetines de lana, botas de tachuelas, botas de cuero, chirucas y luego botas de goma de media caña.

Para el campo las mujeres usaban zapatos viejos con unos calcetines más cortos que los de los hombres, por encima de las medias que les cubrían toda la pierna.

Se tenía por calzado sano el realizado con “*material*” (cuero) e insano los de goma que recalentaban los pies en verano y enfriaban en invierno.

En casa o en el pueblo, en días secos (pues se estropeaban con el agua) los adultos usaban alpargatas, sin calcetín. Para el invierno usaban zapatos que hacían los zapateros de la zona,

Médico, boticario y maestro usaban zapatos.

Las polainas solamente las llevaban el médico y algún tratante. La gente de campo las sustituía por vendas y leguis.

Los días de fiesta, las mujeres usaban botines de cuero, que ataban con una fila larga de botones y ojales. Tenían tacón alto aunque no tal alto como los que hoy se usan. Usaban medias hasta cubrir el muslo y también zapatos de tacón.

Había también unos zapatos de cuero para el trabajo con fuertes suelas de cuero con tacos de metal y herraduras.

Estaban también las almadreñas, chanelas o zuecos para sacar la basura de las cuadras; zapato totalmente de madera que se usaba en tiempos de agua o nieve y en donde se calzaba con las alpargatas puestas. Servían para ir a la iglesia, o a otra casa y se dejaban en la puerta. Las había con dos tiras paralelas en la suela o con tres tacos. Esos días se tenían en el portal de la casa, prestas a ser usadas.

Según el censo de 1896 había en la zona: un vendedor de tejidos en Lapuebla y 5 zapateros (Treviño, Pariza y 3 en Lapuebla). Estos zapateros hacían y reparaban todo tipo de zapatos.

Cuando alguien iba al zapatero para que le tomara medidas, tenían que meter los pies en una jofaina de barro con agua y tras secarse, el zapatero les dejaba unos calcetines que se los ponían antes de tomar las medidas. Según decían los zapateros era porque así eran “*más exactas*” las medidas, aunque en realidad era por higiene.

Los de los pueblos pequeños tenían que comprar fuera los zapatos. Por esto, cuando el que los necesita no podía desplazarse, se hacía un palito con la medida del pie y se aprovecha de alguien que fuera a Vitoria, Treviño o Miranda, para traerle zapatos *“a la medida”*.

En cuanto a los arreglos del calzado, los simples se los hacían ellos mismos en casa, y los más complicados se mandaban al zapatero aprovechándose de un familiar o recadista.

También existieron vendedores ambulantes de zapatos. Recuerdan en Obécuri cómo pasaba por allí un zapatero que tomaba las medidas y en el siguiente viaje traía el encargo. Solían ser de Oyón o Cripán.

Hoy se calza la gente del Enclave como el resto de la sociedad existiendo calzado para todas las edades, usos y clases: los de goma (forradas por dentro o sin forrar) de media caña para trabajar en el campo, los de días de fiesta de cuero, los de calle, y las zapatillas de casa, además de los deportivos, sandalias, etc.

ESTRENO

Generalmente se estrenaba aprovechando algunas de las fiestas importantes, bien fuera religiosas o patronales: Ascensión, Ramos, Corpus Cristi, etc. La ropa de verano se estrenaba en las fiestas anteriores al verano y las de invierno en las posteriores.

Se decía:

*“El que no estrena por Pascua o Ramos,
no estrena en todo el año”.*

ROPA RITUAL

Llamamos ropa ritual a la que se usa en ocasiones muy especiales.

Podríamos separar dos tipos de rituales, los rituales civiles y los religiosos. En el primer grupo estarían por ejemplo las prendas usadas por los varones cuando desempeñaban la función de alcalde: capa oscura y sombrero y entre los religiosos, la mantilla negra usada por las mujeres en todas las funciones religiosas. También tenían una mantilla algo menor que usaban para ir a la iglesia a rezar el rosario.

Los cofrades de la Vera Cruz usaban capa y boina negra en sus actos. Las mujeres: traje negro y mantilla negra que caía hasta la rodilla.

Había capas sencillas, de grueso paño y otras que incluso se forraban de terciopelo, bien negro, verde, o rojo. La capa iba desde el cuello hasta la pantorrilla.

También en las mantillas de las mujeres había clases: desde las gruesas y bastas para las misas de diario y en invierno, hasta las finas de hilo, e incluso bordadas.

Hoy la capa no se usa y solamente las mujeres de edad gustan de vestir totalmente de negro. Por otra parte tampoco se usa la mantilla.

Tampoco ya hay ninguna diferencia en el vestir entre alcalde y resto de vecinos.

Otro evento del “*ritual civil*” sería el Carnaval y las diversas prendas que en tales ocasiones visten las gentes de las diversas zonas del Enclave de Treviño, pero dado que ya estudiamos este tema extensamente en nuestro anterior trabajo (*Etnografía del Enclave de Treviño, I*) trasladamos al lector a la misma si desea más datos.

Bautizos

Se vestía al niño como todos los días pero con la mejor ropa que tenía: camisa, sayo o jubón, chaquetita, pañal, mantilla (las elegantes eran “*de piqué*”), faja y sobre todo ello el faldón.

La prenda más importante era el faldón que se colocaba al final y que a veces era el mismo para todos los hijos de la familia cuando no se heredaba de generación en generación. Lo normal era que fuese de color blanco o hueso, con lazos en los hombros, cintura, y puntillas y adornos en los puños. Era una sola pieza de cuerpo y falda. A juego con el faldón se ponía un gorrito blanco con cintas y puntillas y unos zapatitos de igual material y adorno. También se les ponía una toquilla a juego con el faldón.

Era costumbre llevar a la iglesia un pañuelo blanco con bordados que luego se regalaba al templo y que se usaba para corporales.

Antes estos elementos se confeccionaba en los hogares y era motivo de regalo a la nueva madre. A partir de 1920 todo este juego se compra en el mercado, bajando la calidad y simplificándose poco a poco su ornato.

Al término del bautizo, el padrino ya en la puerta del templo arrojaba frutos secos y caramelos, y posteriormente se impuso echar unas monedas a los críos, quienes le esperaban cantando:

*“Al bautizo cagao
que a mí no me han dao.
Si te cojo al chiquillo
te lo tiro al tejao.”*

Y también:
*“Agua, vino,
mierda pa el padrino.”*

Primera comunión

Se hacía una primera comunión hacia los 8 a 9 años. Para esta celebración no había trajes especiales. Es a partir de los años de 1920 cuando empiezan a aparecer los vestidos especiales para esta ceremonia.

A las chicas se les vestía de blanco, "*como una monja*". Los chicos de traje, los pudientes de "*marinero*", con pantalón corto. Llevaban un gran lazo en el brazo, que era el signo distintivo de los que hacían la primera comunión.

Hacia 1965 en muchas zonas se intentó simplificar estos trajes con un vestido o hábito sencillo, blanco, tanto para ellos como para ellas, pero no cuajó y pronto fue abandonado.

Hoy en los comercios se venden estos trajes e incluso se hacen a medida si se desea.

Bodas

Podemos decir que las mujeres vestían de negro y fue aquí hacia 1945/1950 cuando empiezan a casarse las novias de blanco.

Antes el traje tanto de ellos como de ellas solía ser nuevo, que luego era usado en los días de fiestas y ocasiones importantes. Con la aparición del traje blanco en las novias ya solamente es posible usarlo ese día.

Los hombres visten de traje y corbata y en los casos de la alta sociedad con chaqué.

Igualmente antaño los invitados iban con la mejor prenda que tenían, mientras que hoy es habitual estrenar traje (sobre todo los familiares cercanos) para esa ocasión y usar incluso ropa tan sofisticada que solamente será posible utilizarla en grandes eventos de este tipo. Esto es más patente cuanto más alta sea la clase social de los contrayentes, y más acusada en los que viven en grandes capitales que los de los pueblos.

A esto también hay que contraponer todas las demás opciones que se dan: desde los que no se casan, los que van al juzgado con ropa normal, o los que lo hacen por la iglesia pero sin tanto boato.

Lutos

Antaño para asistir a una misa de funeral, "*cabo de año*", o funciones de Jueves Santo y Viernes Santo, los hombres usaban capa oscura y boina negra.

Cuando había que teñir las prendas para ponerse de luto se hacía en casa. Solamente en caso de que fueran prendas buenas se llevaba a una tintorería de Vitoria.

Para teñir la prenda se compraba un sobre cuyos polvos se diluían en agua templada evitándose así la formación de grumos. En un recipiente se metía la prenda o prendas con agua hervida con unas gotas de vinagre *“para dar más brillo”* a la prenda y se añadía el agua de los polvos teniéndolo un buen rato hirviendo. Se apagaba y se dejaba enfriar, luego se aclaraba con agua limpia con unas gotas de vinagre.

Se decía que la lana cogía muy bien el tinte, pero había que tener cuidado pues el agua de la lluvia o el sudor podían provocar que se destiñera y estropeara al resto de la ropa que se llevaba puesta.

El primer año los allegados respetaban el luto e iban de negro.

Al segundo año se llevaba el *“medio luto”* o *“alivio”* en que ya las jóvenes usaban vestidos de negro, pero con motas, y los hombres como signo del luto un brazalete o una punta negra en la chaqueta, la corbata negra (los que usaban) y un botón negro en la solapa de la gabardina.

Ya al tercer año no se guardaba signo alguno salvo las mujeres que gustaban mantenerse vestidas de negro, de forma que a partir de los 50 años eran muchas las que vestían totalmente de negro, incluso el pañuelo de la cabeza.

En Laño, cuando moría una persona se retiraban los tiestos de las ventanas.

Hoy ya no se usan señales de luto en la ropa de la gente, solamente algunas mujeres mayores mantienen el vestido negro de luto.

UNIFORMES

Antaño había muchas más personas que usaban uniformes. Así por ejemplo se veía por los pueblos a las parejas de la Guardia Civil con sus capotes, que iban de un lado a otro. El guardamonte o guarda-ríos llevaba una banda de cuero con una insignia en el centro. El cartero iba andando, a caballo o en bicicleta y vestía ropa normal. Los militares, incluso los reclutas, vestían de militar. Los sacerdotes de negro con sotana y sombrero de teja, los frailes, las monjas con sus correspondientes hábitos. Los ermitaños un hábito parecido a los de los frailes.

El capador usaba siempre una gran blusa negra, igual que el tratante de ganado.

Blusa azul los mieleros. También recuerdan que usaba una bata gris un tal Agapito que era vendedor ambulante de telas. Iba por los pueblos llevando su mercancía en un gran macho sobre el que tenía un armario de madera donde llevaba el género.

LA ROPA DE LA CASA

En la ropa necesaria para la casa, antaño la base era el lino que se cultivaba y se tejía en la zona. Al desaparecer su cultivo la ropa se compraba bien a los vendedores ambulantes o se iba a Vitoria a comprarla.

Describiremos la ropa de la casa por habitaciones.

Cocina

En las cocinas se usaba poco textil: algunas cortinas para la ventana, unas puntillas o adornos para el contorno si se tiene fuego bajo, que a veces se hacían con papel; y un mantel de hule para la mesa.

Solían tener un juego de servilletas para uso en caso de invitados. Solían ser a cuadros azules o rojos, incluso había familias que las tenían de hilo y con iniciales bordadas.

Para uso de la cocina estaban los conocidos "*trapos de cocina*" que eran a veces retales de prendas ya viejas o en desuso y se usaban para limpiar, secar, etc.

Hoy en el comercio hay todo un surtido de manteles, cortinas, "*trapos de cocina*", guantes para cocinar, etc. Incluso se han introducido otros elementos como el papel absorbente, el papel de aluminio, el plástico, etc.

La cocina hacía de comedor los días de labor. Los días de fiesta se comía en el comedor.

Hoy en las modernas remodelaciones se tiende a realizar una cocina con gran comedor adosado.

Lo normal es que en cada casa tengan varios juegos de manteles y servilletas a juegos. En algunas casas, para el uso diario y para evitar lavar frecuentemente los manteles, se cubren o se sustituyen por hule o plástico

En la sala-comedor solía haber una mesa de roble o nogal tallado, con sillas a juego.

Dormitorios

Las camas eran de madera o de hierro, generalmente de 4 piezas, dos cabezas y dos largueros. En ellos se colocaba el somier metálico o de muelle que cuando se deterioraba lo arreglaban los gitanos.

La cama tenía un jergón generalmente confeccionado de alambres en espiral, cubierto con una tela. Sobre él se colocaba el colchón, generalmente de lana, pero en las casas de menos recursos con hojas de maíz. Si la casa era pudiente incluso se ponían dos colchones de lana.

El colchón lo hacían en casa con tela comprada en el mercado. Se hacían unos “*orillos*” cosiendo el borde y pillando en el cosido un poco de lana. Cada 25 cm., a lo largo del colchón, en cinco líneas separadas unos 30 cm. de una a otra, se colocaban unos pares de ojales. Cada línea iba reforzada pues por cada par de ojales se ataba el colchón con unos cordoncillos a fin de que la lana permaneciera bien distribuida en el colchón.

Todos los años se soltaba el colchón, se sacaba la lana y se limpiaba la tela, labor que se solía hacer en septiembre, una vez terminada de recoger la cosecha. Antes de meter de nuevo la lana, se vareaba y ahuecaba.

Igual se hacía con el interior de las almohadas, unos las usaban con lana y otros de hojas de maíz.

Antaño en las casas no había cuna, se usaba el cajón de medida de media fanega de cuna. Antes el niño dormía un tiempo en la cama del matrimonio. En las casas que había cuna, éstas las fabricaba algún miembro de la familia.

Para estos casos, los colchones de los niños consistían en una funda que se llenaba con hojas de maíz, de forma que cuando se mojaban por la orina se tiraba el interior y se lavaba el exterior, colocando así otro en su lugar. Este sistema se usaba en todas las casas. También se recurría a él en las casas que había alguna persona mayor o enferma con problemas de incontinencia urinaria, procediéndose de igual forma.

Sobre el colchón se colocaba la sábana bajera. En aquellos tiempos siempre era blanca y de lino y luego de algodón. La gente pudiente las usaba de hilo. Solían ser regalos de boda.

Hoy se usan generalmente de tergal y las hay de colores. También hoy se adorna y visten las cunas.

Sobre la sábana bajera se colocaba la sábana encimera, de igual calidad, si bien algunas solían tener bordadas las iniciales del matrimonio, e incluso grecas u otros dibujos.

Las sábanas de mejor calidad se solían guardar aparte y se ponían en la cama en los casos en que se llamaba al médico o había que dar el viático al enfermo.

Sobre la sábana encimera se colocaban las mantas, que solían ser de lana. Dependiendo de la climatología se usaba una o más.

Sobre la manta se colocaba una sobre-cama que servía para tapar las mantas y toda la cama. Las de verano eran de mejor calidad, a veces con dibujos, bien de hilo, ganchillo, lana, o similar, incluso con flecos. Era la que se ponía en el balcón al paso de la procesión del Corpus.

En invierno eran de tipo almazuela, formado de dos telas cosidas con interior de lana.

En una casa de gente con medios nos indicaron que ellos, sobre la sábana encimera, usaban una manta que llamaban colcha que eran dos telas gruesas rellenas de lana. En otras casas este tipo de colcha se usaba como sobrecama.

Hoy las camas son de fabricación seriada, con colchones generalmente de espuma de goma.

En las habitaciones solía haber un bargueño con jarra y jofaina, generalmente de loza, para lavarse. A un costado solía tener una toalla, que podía ser de hilo, muy usualmente con flecos e incluso con las iniciales bordadas.

Tapando la ventana se usaban cortinas, cortas, justo lo necesario para quitar la luz, que pendían de aros de madera en una barra sujeta a la pared en la parte superior de la ventana. Algunos disponían en los costados de cintas para sujetarlas cuando querían tenerlas recogidas. En las ventanas visillos.

Cuando en la habitación en lugar de ventana había balcón, las cortinas en lugar de ser cortas eran largas, hasta casi el suelo, pudiendo terminar o no en flecos.

En Pariza nos comentaron que solamente la cama del boticario tenía dosel.

Servicio

Al hacer la descripción de la casa ya hemos visto lo tarde que se ha introducido en esta zona el uso del retrete. Cuando ya se hace común y se le dota de un lavabo se colocaba junto a él una toalla. No solía ser de calidad como la de los bargueños, sino más basta y vulgar.

Cuando se introdujo el uso de la ducha, se instalaron unas cortinillas alrededor de la bañera para evitar que el agua manchara el suelo. Solían ser de tejido plástico. Hoy todavía existen, aunque lo más moderno es colocar mamparas de cristal, lo cual se suele ver en las modernas villas que se van instalando en la zona, algunos incluso con otros adelantos como los masajes hidráulicos o “*ja-kuzzis*”.

Hoy el servicio de la mayoría de casas del Enclave de Treviño en nada se diferencia del resto de la población, por lo que en los servicios suele haber un armario con toallas tanto de mano para el lavabo como grandes para la ducha. En algunas casas también suelen tener forrada de tejido de toalla la tapa del retrete, a juego con la alfombrilla de pie de baño.



Máquina de coser en la cocina. Obécuri

CONFECCIÓN

La ropa para la casa se hacía en casa. Rara era la casa que no tenía una máquina de coser.

Hoy todo se compra ya confeccionado.

TRATAMIENTOS

Limpieza

El jabón se fabricaba en casa a base de sosa cáustica y grasa animal. Si había algún animal que moría de triquina, o aparecía muerto en el campo y no se comía, su grasa se usaba para hacer jabón.

Cuando había que limpiar la ropa se iba al lavadero público o privado, en donde se hacía una primera limpieza con jabón. Luego se colocaba la tina bien de cinc, nasa, o barro, sobre una piedra especial que había al efecto que llamaban “*tremiz*”. En el interior de la tina se colocaba la ropa blanca sucia y sobre ella el “*cernedor*” que era como se llamaba a un lienzo de lino en cuyo interior se ponía ceniza. Sobre todo ello se arrojaba agua caliente que salía por los agujeros inferiores que tenía la tina. Si se veía que al agua seguía saliendo sucia se añadían más calderos de agua hirviendo. Luego en el lavadero se hacía el aclarado final. Este sistema de lavado se dejó de practicar hacia 1940/1950. La ropa de color se lavaba siempre en el lavadero.

Posteriormente entraron ya las lejías industriales. Para su uso se ponía la ropa en un gran recipiente de zinc sobre la cual se arrojaba agua caliente y un chorro de lejía. La experiencia de la mujer le indicaba la cantidad a añadir. Al poner en lejía algunas prendas se añadía un poco de “*azul añil*” que daba un ligero tonillo azul, que creaba la ilusión de ser un poco más blanca. Como precau-

ción para los niños se solía cubrir todo con una tabla y un paño. Tras tenerlo unas horas se limpiaba en el lavadero.

La aparición de las primeras lavadoras eléctricas (OTSEIN, por ejemplo) supuso un enorme avance. Se trataba de una tina metálica en donde unas aspas hacían rotar la ropa, a la que se añadía el detergente en polvo (al principio “en escamas”). Una vez que se consideraba había estado el tiempo suficiente se paraba, y la ropa se escurría en la fregadera antes de colgarla.

Luego aparecieron las secadoras, que eran similares a las lavadoras, algo menores en tamaño, pero con motor más potente y que producía una fuerte rotación de forma que centrifugaba las prendas y que casi las “secaban” del todo.

Hoy hay modernas lavadoras, con programas diversos, que centrifugan e incluso las que llevan sistemas de secado, de donde se saca la prenda totalmente seca.



Ropa secándose en el pajar. Albaina

La ropa de los bebés nunca se lavaba con las demás, ya que al tener piel muy fina los elementos cáusticos podían irritarles, por lo cual tras lavarla con agua clara y limpia, si necesitaba un tratamiento más agresivo se la ponía a hervir.

Hay que tener cuidado dónde se ponen a secar ya que a veces las vacas o cabras se comían la ropa blanca que estaba colgada.

Por respeto religioso no se hacía colada los domingos.

Planchado

Hemos conocido tres tipos de planchas. Las más antiguas las que tenían un depósito para meter un tizón. Tenían incluso su chimenea para el escape de los humos. Algunas tienen las iniciales U.C. que suponemos son las de su fabricante “*Unión Cerrajera*” de Mondragón (Gipuzkoa).



Plancha que se calienta por brasas en el interior. Pariza

Otro segundo tipo son las planas para usarlas en cocinas económicas. Sobre las chapas de éstas se dejaba un rato para que cogieran calor y luego se planchaba. Solían tener varias formas. Mientras se planchaba con una, había otra calentándose. También las había de diversos tamaños según su fin: para sábanas, para cuellos, etc.

El tercer tipo eran las eléctricas en las cuales el calentamiento se producía por una resistencia eléctrica colocadas en su interior.

En todos los casos, y para que no quemaran nada, se disponía de una “*parri-lla*” de hierro sobre la cual se dejaba cuando estaban calientes.

Las mujeres, para ver si estaban calientes, en estos dos últimos casos, se mojaban el dedo en la boca y tocaban rápidamente la superficie de la plancha. La experiencia hacía que supieran si estaba en condiciones de planchar y ¡no se quemaban!.

Hoy se usan las planchas eléctricas con vapor incorporado.

Almidonado

La mayor parte de las familias almidonaba en casa. Solamente en situaciones especiales (ropa ceremonial), si era necesario, se recurría a alguna persona para tal labor. El almidón lo compraban en la tienda o lo hacían en casa con harina de trigo o arroz.

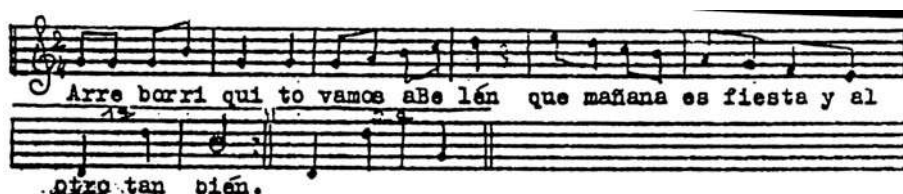
Habitualmente, durante el siglo XIX, se almidonaban en casa de la “*gente bien*” los cuellos y las pecheras de las camisas del “*señorito*”, la ropa de primera comunión, las batas y cofias de las nodrizas y poco más.

V. LOS JUEGOS

INTRODUCCIÓN

JUEGOS DE BEBÉS

Cruzando las piernas de un adulto, a los bebés pequeños se les solía poner sentados sobre la pierna superior que quedaba al aire, y tomándoles de las manitas se les cantaba:



*"Arre borriquito,
vamos a Belén,
que mañana es fiesta,
y al otro también.*

*Arre borriquito,
vamos a Soria,
a por pelendengues
para la novia.*

*Arre borrilongo,
que a Nájera vas,
que si no has comido,
allá comerás.*

*Arre, arre, arre,
que llegamos tarde."*

Otro juego era tomar la manita del bebé, o que él mismo se la cogiera, para darle pequeños golpecitos sobre su cabecita mientras se le cantaba:

*"Date, date, date,
date con la manita,
hasta que se te rompa
la cabecita".*

Otra fórmula:

*“A, e, i, o, u,
más sabe el borriquito que tú”.*

Otra fórmula era tomar la manita del pequeño y empezando por el meñique ir señalándole todos los dedos mientras se le decía:

*“Este compró un huevo,
éste lo puso a asar,
éste le echó la sal,
éste lo probó un poco,
y éste picarazo, gordo, gordo,
se lo comió todo”.*

Se terminaba tirando fuerte del pulgar del niño.

Otro divertimento era hacerle cosquillas en la palma de la mano mientras se le decía:

*“A la buena ventura,
que Dios te la da,
si te pica la pulga,
arráscatela.....arráscatela”.*

Para obligarles a hacer ejercicio con las manitas se hacían palmitas con ellos mientras se cantaba:

*“Tortitas, tortitas,
que viene papá;
tortitas, tortitas,
que está en casa ya.
Tortitas de manteca
para la madre que le dio la teta”.*

Mientras se le pasaba un dedo por la naricita se le decía:

*“Chato barato,
narices de gato”.*

Para los muy pequeños otra diversión era cuando una persona se escondía detrás de otra, o de algún objeto, para sacar la cabeza y decirle “Cucu.....cucu”, para volver a esconderse y repetir el juego lo cual producía gran divertimento al chaval.

Cuando se les contaba un cuento se terminaba con los siguientes versos:

*“Colorín, colorado,
este cuento se ha acabado.”*

*Colorín, colorete,
esta cuento se fue a Navarrete,
de Navarrete a Logroño,
a por una cinta para el moño de....(y se ponía su nombre)".*

Para fomentar que anduvieran, el adulto se colocaba a corta distancia con los brazos abiertos diciéndoles:



*"Aquí te espero,
comiendo un huevo,
una sopita
y un caramelo".*

En las tareas de enseñar a andar al niño intervenían las mujeres de la casa: la abuela, la madre, las hermanas mayores.

También se jugaba con ellos portándolos en la espalda, haciendo el adulto de jumento y el pequeñín de caballero. Era el juego del "arricote". El pequeño se agarraba al cuello del adulto, mientras éste sujetaba las piernas abiertas y colocadas alrededor de su cintura. Se solía cantar la canción antes indicada del "Arre borriquito".

Se cogían vilanos que llamaban "pelufres" o "abuelos" que soplando sobre ellos lanzaban al aire sus filamentos, mientras se decía:

*"Abuelo, sube;
abuelo, baja"*

O también:

*"Abuelito, tus, tus,
enciende la vela,
y apaga la luz."*

Cuando llovía en abril, ante los chubascos o "algaradas" se decía:

*"Cascarrina, cascarrina (refiriéndose al granizo),
que nos matas la gallina".*

Y también:

*"Que llueva, que llueva,
la Virgen de la Cueva,
los pajaritos cantan,*

*las nubes se levantan.
Que sí, que no,
que eche un buen chaparrón,
con azúcar y turrón".*

Un juego para hacerlo con niños pequeños era “la sillita de la reina”. Dos niños o niñas se entrelazaban las manos como formando así entre los cuatro brazos una superficie en donde sientan al niño o niña. Mientras le balancean cantan:

*“A la sillita de la reina,
que nunca se peina.
Si se peinaría,
piojos tendría.*

*Un día se peinó
y cuarenta se sacó”.*

JUEGOS DE CHAVALES

Juegos de interior

Vamos a detenernos ahora en los juegos más usuales de chicas, ya que lo habitual era que lo jugaran las chicas, aunque también a veces jugaban los chicos.

Alfileres

En cuanto a juegos de interior existía uno que se practicaba sobre una mesa con alfileres de cabeza de cristal de colores. Solían jugarlo las chicas. Dos jugadores ponían sus alfileres respectivos sobre la mesa, uno cerca de otro y por turno iban empujando con el dedo a su aguja. El primero que lograba que la suya se montara sobre la otra ganaba y se quedaba con las dos agujas.

Otro juego con alfileres era el siguiente: una de las jugadoras sin que fuera vista por la otra, colocaba un alfiler en la mano y cerrándola preguntaba:

¿Punta o cola?

Si la otra acertaba la posición se quedaba con el alfiler y si perdía tenía que entregar otro. A continuación jugaba la compañera y así sucesivamente.

Ambo-ato

El “ambo-ato”. Para este juego se formaban dos grupos, en uno la “madre” con sus “hijas” y en otro la “madre” sin “hijas”. Colocándose frente a frente van acercándose sucesivamente para volver a retroceder a su lugar mientras cantan:



*“Ambo, ato,
matarile, rile, rile;
ambo, ato,
matarile, rilerón.*

*¿Qué quiere usted?
matarile, rile, rile,
¿qué quiere usted?
matarile, rilerón.*

*Quiero un paje,
matarile, rile, rile,
quiero un paje,
matarile, rilerón.*

*¿Qué nombre le pondrá usted?
matarile, rile, rile,
¿qué nombre le pondrá usted?
matarile, rilerón.*

*Le pondremos... (un nombre cualquiera)
matarile, rile, rile,
le pondremos...
matarile, rilerón.*

*Ese nombre no le gusta,
matarile, rile, rile,
ese nombre no le gusta,
matarile, rilerón”.*

y así siguen jugando hasta que se cansan.

Antón Pirulero

Juego de “Antón Pirulero”. Para este juego se ponen las niñas en corro y hay una que por sorteo hace de madre. Será la que por medio de gestos imite el oficio que quiera. Para ello, a cada niña se le asigna un oficio o actividad: modista, tamborero, tocar las chapas, etc. Cuando la madre hace los gestos de un oficio tienen que imitarle las niñas a las que les han designado ese oficio, mientras canta:

*“Antón, Antón,
Antón Pirulero.
Cada cual,
cada cual,*

*atienda su juego,
y el que no lo atienda,
pagará una prenda"*

La madre va haciendo burla con los dedos sobre la nariz tras lo cual representa el oficio que hacían las muchachas y estas deben hacer lo que antes ejecutaba la madre y si alguna se equivoca tiene que *"pagar una prenda"*, siguiendo el juego hasta que el final en que se decide qué *"prenda"*, multa o *"castigo"* tiene que cumplir cada una.

Los oficios

Variante es este otro juego de oficios. La que hace de ama señala a cada niña un oficio: modista, peluquera, etc. Todas las niñas se ponen en círculo y con una mano agarran el extremo de un gran pañuelo, de forma que queda tenso. La otra mano les queda libre para poder con ella imitar el oficio. La ama, cantando, va imitando uno de los oficios y la niña que tiene asignado dicho oficio tiene que imitarlo, comenzando y terminando a la vez que la ama, la cual va cambiando de oficio. Al que se descuida debe pagar una prenda.

Se canta:

*"Al pan, al pan, pirulero;
cada cual, cada cual,
que atienda a su juego,
y el que no la atienda
pagará, pagará
la prenda que debe".*

Hacer el arco

Un juego muy universal era *"hacer el arco"*. Para ello se ponían las niñas frente a frente, entrelazando sus brazos formando así un arco. Las demás niñas, unidas en fila india, van pasando por debajo del citado arco, mientras todos cantan:

*"Pase misí, pase misá,
por la Puerta de Alcalá;
la de adelante corre mucho,
la de atrás se quedará."*

Cuando se decía la última palabra, se bajaban los brazos cazando así a la que quedaba aún en el interior, a la que se le preguntaba:

"- Te quieres casar ¿sí o no?"

Si decía que sí le volvían a preguntar *"¿Con quién?"* y entonces se le empareja con él o con ella, siguiendo el juego hasta que todos resultaran emparentados.

Al corro

Se colocaban todas las niñas agarradas de las manos, formando un corro y daban vueltas mientras cantaban:

*“Qué haces ahí, pollo viejo
que no te casas,
que te estás arrugando
como las pasas.*

*Qué resaladita, que dame la mano;
te la doy, lechuguino de mi amor
para ver la verbena solita y tu amor.*

*Que salga la dama, dama,
vestida de marinero,
la que no tenga dinero
será carita de cielo.*

*Los pollos en la cazuela,
son pocos y saben bien;
se les echa un poco de agua
y un poquito de laurel,
gracias a la cocinera
que los sabe componer”.*

Se ponen las chicas en corro y una de ellas circula por el interior mientras canta:

*“Arroz con leche
me quiero casar
con una mocita
de este lugar,
que sepa coser,
que sepa bordar,
que sepa decir
la pe y la pa.
La pe ya se ha muerto,
la van a enterrar
en el camposanto
de la Trinidad.”*

Al terminar pasa por todas las chicas, diciendo:

“- Me quieres, me quieres...”

Al final, dice:

“- Ni con ésta, ni con ésta...”

Eligiendo la que quiere, y así se forman parejas en todo el corro.

Canción de corro de las “campanas”. Estando las niñas en rueda entonan esta canción:

*“A las campanas de San Miguel,
que todas vienen cargadas de miel,
a lo duro, a lo maduro,
que se ponga... (se nombra una niña) de culo”.*

La nombrada se vuelve de espaldas y de este modo continúa, repitiéndose otra vez la canción y cada vez se coloca de espaldas la niña nombrada. Cuando todas están ya de espaldas, párase la rueda y empieza el diálogo preguntando la que hace de ama y contestando las restantes:

*“- ¿Qué hay en esa ventana?
- Una manzana.
- ¿Qué hay en ese balcón?
- Un melocotón.
- ¿Qué hay en ese huerto?
- Un hombre muerto.
- ¿Cuándo tocan las campanas?
- Mañana.”*

Al terminar la conversación, todas las niñas comienzan a balancearse de adelante a atrás, tropezando unas con otras con la parte posterior del cuerpo, mientras van canturreando:

“Tilín, talán, tilín, talán...”

Romance de Alfonso XII. Se cogen todas las niñas de las manos formando un círculo y entonan ésta canción:



*“¿Dónde vas Alfonso XII?
¿Dónde vas triste de ti?
Voy a buscar a Mercedes
Que ayer tarde no la ví
Que ayer tarde no la vi.”*

*Si Mercedes ya se ha muerto,
muerta está, que yo la ví.
Cuatro duques la llevaban
por las calles de Madrid,
por las calles de Madrid.*

*Al Escorial la llevaron
y la enterraron allí,
en un arca toda forrada
de cristal y de márfil,
de cristal y de márfil.*

*El paño que la cubría
era azul y carmesí,
con bordados de oro y plata
y claveles más de mil,
y claveles más de mil.*

*Su carita era de ángel,
sus manitas de marfil
y el velo que la cubría
era color carmesí
era color carmesí.*

*Los zapatos que llevaba
eran de fino charol,
regalo de Alfonso XII
el día que se casó,
el día que se casó.*

*Al subir las escaleras,
Alfonso se desmayó.
Los soldados le decían:
Alfonso tened valor,
Alfonso tener valor.*

Los acertijos

Otra forma de divertirse era el decir acertijos. En el Enclave de Treviño hemos localizado los siguientes:

*“Papel sobre papel,
papel de picopaldo;
si no te lo digo yo,
no lo aciertas en un año”.*

(La cebolla)

Otro:

*“Una sábana muy grande,
que no se puede doblar;
está llena de pesetas,
que no se pueden contar”.*

(Cielo estrellado)

Un juego de acertijos era el del “veo veo”. Jugaban niños y niñas, pero era más frecuente de estas últimas. La que hace de ama dice:

- “Veo, veo”.

Y le contestan las demás: - “¿Qué ves?”.

Ama: - “Una cosita”.

Resto: - “¿Con qué está escrita?”.

Ama: - “Empieza con... (la letra que sea) y acaba con... (la letra)”.

Las niñas van diciendo nombres, y la que acierta pasa a hacer de ama; si no lo adivinan, pregunta: -“¿Pedís leche?”.

Si contestan afirmativamente, les revela el nombre, continuando de nuevo el juego en la misma forma.

Al monte fui

Cada una del grupo elegía un nombre de ave conocida. Una comenzaba diciendo:

- *Al monte fui.*

Otro cualquiera le preguntaba:

- *¿Qué viste?*

Respondía:

- *Un ave.*

Volvía a preguntar:

- *¿Qué ave?*

Debía responder con un nombre de ave que llevara alguno de los que jugaban. Si se equivocaba pagaba una prenda.

Cada componente al oír el nombre de su pájaro tenía que responder inmediatamente con la frase:

- *Al monte fui.*

Así repitiendo preguntas y respuestas pasaban el juego.

El que se despistaba y no estaba atento o respondía cuando no le citaban tenía que pagar con una prenda hasta que se quedaba en paños menores.

La mariquita

Cuando los niños encontraban una cochinilla o mariquita, la “*coccinella septempunctata*”, se la colocaban sobre el dorso de la mano para que fuera recorriéndola mientras le iban canturreando:

*“Mariquita blanca
Mariquita azul
Llévale esta carta
Al niño Jesús
Si el niño te responde
Con mucha alegría
Llévale esta carta
A la Virgen María”.*

Lo seguían repitiendo hasta que se volaba.

Otra variante:

*“Mariquita roja
Dime la verdad
Cuéntame los cinco dedos
y échate a volar”*

Otra:

*“Cura, cura
Cuéntame los dedos
y vete a volar”.*

Otra canción:

*“Palomita, palomita,
cuéntame los cinco deditos
y echa a volar.”*

Otra:

*“Pastorcita, pastorcita,
cuéntame los cinco dedos,
y échate a volar.”*

Y también:

*“Mariquita, quita, quita,
ponte el manto,
y vete a misa”.*

Por último:

*“Palomita de Dios
Cuéntame
los dedos
y vete con Dios”.*

A los tones

Se hace el sorteo para saber a quién le toca *“para”*. Éste se agacha y los demás le pegaban o pellizcaban suavemente mientras se cantaba:

*“A los tones, tones.
De los ratones
da sin duelo,
que se me ha muerto
mi abuelo.*

*Da sin reír,
da sin hablar,
un pillizquito en el culo
y echar a volar”.*

En ese momento todos salían corriendo a esconderse, mientras el *“para”* tapado contaba hasta un determinado número. Después salía a buscarlos. El primero que era pillado le sustituía en el puesto para repetir el juego.

El escondite

Se efectúa un sorteo y así se nombra el *“para”*, y los demás salen a esconderse, mientras el *“para”* cuenta hasta cien. Al terminar dice:

*“El que no se haya escondido tiempo ha tenido y el que esté detrás
de la cuba ese la paga”.*

Y se pone a buscar a los que estén escondidos. Al descubrir a alguno dice.

“... muerto”

Así tenía que ir descubriendo a todos y los llevaba al lugar de partida donde había contado hasta cien, lugar que se llamaba *“cuba”*.

Si alguno de los que aún estaba sin pillar llegaba a la *“cuba”* sin ser visto y tocaba a los que estaban allí presos los libraba diciendo a la vez:

“Libre por mí y por todos mis compañeros”

Pero si el que buscaba lograba pillar a todos, el primero que había sido pillado quedaba “para” en el nuevo juego.

La maya

Se forman dos grupos. Un grupo se esconde y otro sale a buscarles. El momento que marca cuándo tiene que salir a buscar al otro grupo, es cuando alguno de los que están escondidos grita “Arramaya”, después de haber contado hasta el número previamente acordado.

Los que salen a buscarlos no pueden andar bajo teja, ni pisar hierba, sino por el cemento de las calles.

En cuanto descubren a uno dicen: “Alto el Amaya por todos”. A continuación los grupos invierten la situación y vuelven a repetir el juego.

Tabas

Para poder jugar se requerían 12 tabas de cordero (si se tenían 6 se repetía) y una bola. Las tabas solían estar pintadas de colores.

Jugaban generalmente entre 4 o 5 chicas. La primera tiraba y las demás esperaban a que fallara. Lo normal era que pasara de una a otra antes de que ninguna completara la jugada en el primer intento.

Las niñas se sentaban en el suelo y se iniciaba la acción. El juego consistía en tirar al suelo las doce tablas, que podían quedar en una de las 4 posiciones posibles, teniendo cada una su nombre (ver figura): 1 saca, 2 pon, 3 cul y 4 carne.

Una vez que la jugadora ha echado las doce tabas tenía que ir recogéndolas de una en una en cuatro tandas, correspondiendo a cada una de las 4 posiciones de la taba. Pero para recoger cada taba antes había que lanzar al aire la bola y mientras ésta se encontraba en el aire cogiéndola antes de que cayera.

Al echar las tabas al suelo, las que no quedaban en la posición que previamente se ha acordado, había que colocarlas bien. Esto se debía hacer a la vez que se cogía otra que estuviera en posición correcta, lo cual exigía cierta habilidad. Se perdía cuando caía la bola al suelo, o si entre las tabas había algunas en posición no correcta.

Cuando una participante había puesto bien todas las tabas, continuaba la siguiente de igual modo. Si fallaba, tenía que esperar a la que tocara “la renque” y seguía repitiendo con la posición de las tabas que había fallado.

La primera que completaba las cuatro posiciones de Saca, Pon, Cul y Carne colocaba juntas todas las tabas sobre el suelo y a la vez que marcaba la cruz

tocando con las puntas de los dedos delante, atrás, a un lado y a otro del mon-tón de tabas, recitaba lo siguiente:

*“Ito, ito, gorgorito,
¿Quién te ha hecho tan bonito?
Jesucristo.
¿Y con qué?
Con la cera verdadera.
Cus, cus, de nuestra muerte.
Amén Jesús”*

Al decir la última frase tenía que coger del suelo todas las tabas con las dos manos. Así concluía el juego.

Pitas

Cuando se rompía un elemento de loza, el trocito que quedaba con pintura se le llamaba “pita”. Por ello, si se rompía un plato o jarra se aprovechaba para fabri-car “pitas” también llamadas “pichis”.

El juego consistía en tomar las pitas en la palma de la mano y lanzarlas al aire a la vez que se decía:

- “Pititas moras, al suelo todas”.

Cuando estaban cayendo se procuraba poner la mano para que alguna que-dara en la contrapalma. Si no lo conseguía perdía y pasaba el turno a otra. Si lo conseguía con esa misma mano con la pita o pitas encima, sin que se le caye-ran, tenía que ir recogiendo las del suelo mientras decía:

*“Pitita la una,
pitita la dos,
pitita la tres...”*

y así sucesivamente hasta coger todas. Si se le caían las que llevaba encima perdía y debía dejar la vez a la siguiente. Era cuestión de habilidad pues las pitas de la contrapalma se caían fácilmente. Terminadas de coger las del suelo se lan-zaba al aire las que tenían encima de la mano para cogerlas al vuelo y si lo logra-ba terminaba el juego. La que ganaba se quedaba una de las pitas de cada com-pañera. De forma que la que más pitas tenía era la que ganaba.

En algunos pueblos al cobrar la pita se decía:

*“Al gatito chiribito,
fue a comprar calabazas,
este gatito será “pa mi” casa”*

Zapato

Otro era el del “zapatito por detrás” (parecido al «Pañuelito por detrás»). Se colocan las niñas sentadas en el suelo mirándose entre ellas y formando un cír-

culo. La que hace de ama va pasando de pie por el exterior, junto a las espaldas de las niñas, llevando escondida una alpargata o “*zapatito*”, de aquí el nombre del juego, mientras canta:

*“Zapatito por detrás
chiquilitrás, chiquilitrás;
ni lo ves, ni lo verás,
chiquilitrás, chiquilitrás.
Mirar pa arriba,
que caen morcillas;
mirar pa abajo,
que caen garbanzos.
La que mire para atrás,
un cachete se llevará.*

Disimuladamente deja la alpargata o zapato detrás de una de las niñas, mientras sigue rotando y cantando. Cuando la niña se da cuenta que tiene detrás el zapato lo toma y sale corriendo tras el ama procurando cogerla antes de que se siente en su sitio, mientras el coro dice a la que persigue:

- *“dale...dale”.*

Y a la que es perseguida:

- *“Siéntate que vas a perder..., siéntate, que vas a perder”.*

Si logra pegarle con la alpargata antes de que se siente, sigue la anterior “*para*”, y si no, ocupa ella su sitio en una nueva ronda.

Otra variante la tenemos al hacer igual lo antes indicado pero cantando:

*“Zapatero remendón,
chiquilitón, chiquilitón,
ni lo ves ni lo verás
chiquilitón, chiquilitón,
mirad p’arriba,
que cae morcilla,
mirad p’abajo,
que caen garbanzos,
cerrar los ojos,
que viene el coco,
a por los niños
que duermen poco”.*

Después de cantarlo preguntaban al que estaba de pie:

- *¿Hay carta, cartero?.*

Si la persona respondía que no, quería decir que todavía no había dejado el zapato detrás de nadie. Entonces volvían a cantar la misma canción y hacer la pregunta hasta que respondiera que sí, momento en que todas buscaban detrás para ver si tenían el zapato. La que la encontraba se ponía de pie y corría tras la que había sido cartera intentando cogerla antes de que se sentara. Si lo hacía, continuaba la misma cartera y si no, la nueva le sustituía.

Pañuelo

Una variante era cuando se jugaba con un pañuelo, *“pañuelito por detrás”*, dejando caer un pañuelo en lugar de un zapato. En este caso se cantaba:

*“Pañuelito por detrás,
chiquilitrás, chiquilitrás,
ni lo ves, ni lo verás,
chiquilitras, chiquilitras.
El que mire para atrás,
un cachete llevará”*

En algunos pueblos se variaba algo este texto, por ejemplo *“chiquilitris, chiquilitras”*.

Formas de sorteo

Para designar quién empieza en un juego, o a quién le toca estar *“para”* o cualquier otro caso, existían varios métodos. Plantearemos aquí varias formas recogidas en nuestro territorio.

Uno empieza a contar, sin ser oído, a la vez que mueve la mano de arriba a abajo, hasta que otra del grupo dice *“basta”*. Entonces, y desde el que está a su derecha, sigue contando con voz alta y designando con cada número a uno hasta completar veintiuno y añadiendo *“la aceituna”*. Al que le toca *“la aceituna”* ese sirve.

Otra fórmula es el dar o señalar mientras se dice:

*“Dondón pitilimón.
Sarracute sarramón.
Piquepique tortolique.
Bambu sireque taquebún”.*

Al que coincidía con la última sílaba le tocaba.

Juegos de exterior

Aunque este juego lo hemos explicado en el apartado de juegos de interior, también se jugaba en el exterior, siempre claro está dependiendo del número, y edad de los jugadores y del sitio de que se disponía.

Al corro

Jugaban chicas y a veces también los chicos. Se colocaban formando un círculo y cogidos de la mano daban vuelta. De repente se paraba y una pareja agarrada de la mano iba hacia el centro mientras se cantaba:

*“Arroz con leche.
Me quiero casar,
con una mocita
de este lugar,
que sepa coser,
que sepa bordar,
que sepa decir
la pura verdad”.*

Ellos elegían a una pareja que ocupaba su puesto y repetían el mismo estribillo, y así continuaban hasta que lo dejaban.

La gallinita ciega

Se hacía un sorteo para saber a quién le tocaba. Se le vendaban los ojos. Tras darle unas vueltas para desorientarla tenía que coger a otra niña y adivinar quién era por el tacto. Si lo hacía, ésta será la nueva *“gallinita ciega”* y, si no, se repetía el juego.

El milano

Este juego era semejante al anterior. Uno que hacía de *“milano”* se sentaba con dos palos en la mano en el centro llevando los ojos tapados. Los demás van girando en corro mientras cantaban:

*“Milano, milano,
los ojos tienes canos.
¿Quién te los canó?
El currucucú.
Daremos una vuelta
por el perejil
a ver si milano
quiere revivir”.*

El que hace de milano, frotando los palos, responde:

*“Afilas los cuchillos
para mataros”.*

A continuación uno del corro le tocaba y el que hacía de *“milano”* tenía que adivinar quién había sido. Si acertaba cambiaban de puesto, si no seguían repitiendo el juego.

El calderón

Generalmente jugado por las chicas. Se dibujaba en el suelo con la ayuda de una tiza o trozo de ladrillo, una fila de 6 cuadros iguales de unos 0,5 m. de lado, que formaban un largo rectángulo de 3 x 0,5 m. en total. Al primer cuadro, ante el cual se ponían a jugar, se le llamaba “cocote”, el siguiente “oreja”, al superior “pelillo”, en el cuarto se dibujaba en el interior un círculo y se le llamaba “descanso”, el quinto “quisquilla” y el último y más alejado “calderón” (ver dibujo).

Una vez sorteado el orden en que iban a jugar, la primera tiraba una piedra, generalmente un trozo de baldosa desde la posición delantera del primer cuadro para meterlo en el interior del más alejado o “calderón”. Si no lo metía dentro y quedaba fuera o tocaba las rayas perdía y tenía que dejar pasar a la siguiente y esperar a que pasaran todas para volver a tirar.

Si lo metía dentro debía de pasar de un cuadro a otro saltando con un solo pie, esto es “a la pata coja”, pudiendo parar a descansar en el cuarto cuadro que por eso se llamaba “descanso”. Una vez llegaba al “calderón” saltando sobre un solo pie, tenía que golpear con dicho pie a la piedra, para ir pasándola de cuadro a cuadro, sin que se saliera o tocara las rayas. Si lo lograba volvía a tirar la piedra esta vez hasta el cuadro quinto o “quisquilla” repitiendo la operación de forma sucesiva con los demás cuadros. Para los últimos, y con el fin de darle cierta dificultad, jugaba “a pelillo”, esto es cruzar por delante de la cara el brazo izquierdo cogiéndose el pelo con la mano y metiendo el brazo derecho entre la cara y el otro brazo debiendo lanzar la piedra al cuadro que se llamaba “pelillo”. Si lograba terminar para el cuadro siguiente, el segundo u “oreja” tenía que agarrar la oreja, y para el último a “cocote” colocaban la piedra sobre la cabeza para de esa forma dejarla caer al inclinarla.

Cuando se fallaba en algún paso no se repetía todo el juego, sino que cuando le volvía a tocar en turno continuaba desde donde había quedado.

La primera que acababa correctamente todo ganaba.

La ruleta o los días de la semana

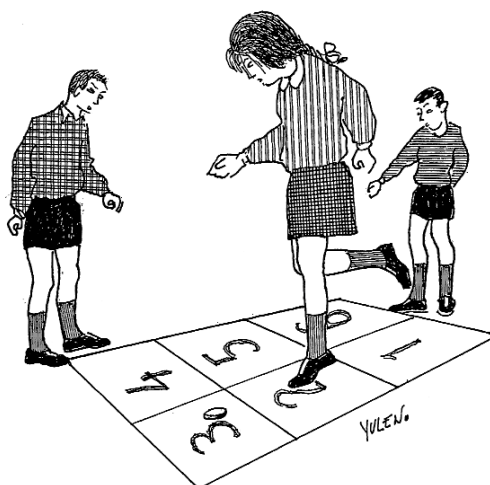
Es una modalidad actual del juego anterior que en la zona de Lapuebla se llamaba juego de la “ruleta”. Se traza en el suelo un rectángulo, dividido en su interior según la figura en seis cuadrados, colocados en paralelo dos a dos, y en la parte más alejada al jugador se trazan otros de igual anchura que dos de ellos, formando así una rectángulo con siete divisiones. Las dos más cercanas a la jugadora se llaman lunes (izquierda) y domingo (derecha), sobre ellos y respectivamente en la segunda hilada martes y sábados, sobre éstos miércoles y viernes, y encima el de doble tamaño o jueves (ver dibujo).

La primera jugadora lanza con la mano la piedra comenzando con el lunes y va saltando “a la pata coja” por los demás cuadrados, pasando por alto a la que tiene la piedra. En las casillas de jueves y domingo puede pisar con los dos pies. Una vez llega al domingo retrocede de la misma forma hasta llegar al cuadro

anterior en donde está la piedra, ya que tiene que coger la piedra desde allí y sin caerse. Si lo completa vuelve a lanzar la piedra hasta el martes y así de forma sucesiva. Si falla empieza la siguiente jugadora. La que completa un juego se apropia de un cuadro que las demás ya no podrán pisar.

Los números

Es una variante actual del juego del calderón. Se dibuja en el suelo una fila seguida de cuadrados iguales, con la variante de que en el cuarto y el sexto puesto son dos cuadrados en lugar de uno y al final un semicírculo (ver dibujo). Se numeran de forma que el más cercano a la jugadora es el número 1, sobre este el 2, sobre este el 3, sobre este, como hay dos juntos, serán el 4 y 5, sobre ellos el 6 y sobre este el otro par, el 7 y el 8, que terminan en el semicírculo llamado "sol".



Los números

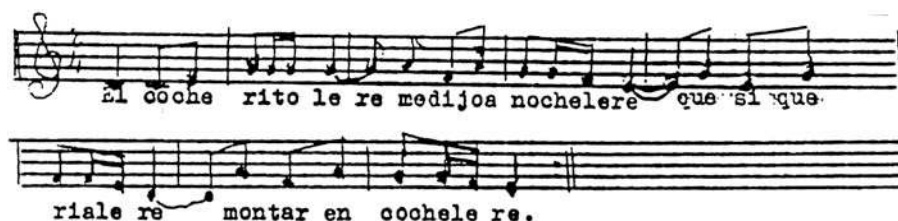
Las reglas son iguales que en el juego anterior, salvo que en este caso las zonas que se pueden pisar son los cuadros 4 y 5, 7 y 8, y sol.

A la cuerda

Juego propio de chicas era el saltar a la cuerda. Ofrece diversas variantes tanto en la forma de jugar como dependiendo de las canciones que se cantaba durante el juego.

Al cocherito

La cuerda era sujeta por dos chicas colocadas cada una en un extremo que con un movimiento sincronizado hacían que la cuerda diera giros completos en el aire, mientras las demás saltaban sobre ella aprovechando el momento en que pegaba en el suelo, sin tocarla. Detrás de una de las que mueve la cuerda



las demás se colocan en fila, e iban entrando en la cuerda saltando y saliendo para que entraran las siguientes de la fila.

Mientras, se cantaba:

*“Al cocherito leré,
me dijo anoche leré,
que si quería leré,
montar en coche leré,
y yo le dije leré,
con gran salero leré,
no quiero coche leré,
que me mareo leré.”*

Cuando se llegaba a este punto del canto las que sostenían la cuerda la levantaban estirándola, de forma que la que estaba saltando tenía que agacharse rápidamente para que no le diera la cuerda. Si se equivocaba y le daba la sogá, esta chica se detenía y pasaba a ser “para”, esto es, a la ingrata tarea de dar a la cuerda, en lugar de divertirse saltando. Si lo hacía bien salía corriendo y se volvía a poner tras la fila a esperar su turno de salto.

A la barca

Era un juego similar solamente que las que daban a la cuerda, en lugar de hacerla girar en giros completos, la hacían en medio círculo.

Se cantaba:

*“Al pasar la barca
me dijo el barquero
las niñas bonitas
no pagan dinero.
Yo no soy bonita
ni lo quiero ser.
Arriba la barca
de Santa Isabel.”*

Al decir los dos últimos versos, las que daban a la cuerda hacían que ésta diera un círculo completo, teniendo que estar atenta la que estaba saltando para que no le cogiera.

Una y dos

En esta variante del salto a la cuerda, la que estaba dentro de la cuerda permanecía en ella durante dos saltos y salía, por lo que era una forma de jugar más movida que el juego anterior. El resto del juego era similar. La que interrumpía quedaba “para”.

Se cantaba:

*“A una y a dos,
tomate con arroz.
Que corra la rueda,
con sal y canela.
Toma los cuartos
y vete a la escuela.
No quiero, madre,
que el maestro me pega.
Tiene razón,
porque no te sabes la lección”.*

Al cartero

En este caso se cantaba:

*“¿Cuándo vendrá el cartero?.
¿Que cartas traerá?
Traiga las que traiga,
se le recibirán”.*

La que entraba en la cuerda a saltar cantaba al ritmo del salto:

*“Tantán,
¡el cartero!”*

Las demás preguntaban:

¿Cuántas?

Y la que está saltando decía un número mientras salía de la cuerda, entrando la siguiente dando tantos saltos como el número indicado por la anterior, mientras las demás iban contando en voz alta hasta completar el número designado:

“Una, dos...”

Otros cantos

Hay diversos cantos de acompañamiento al salto de la cuerda. Ponemos dos ejemplos recogidos en Obécure.

*- “Al paseito de oro,
que es muy bonito,
por donde se pasean
los señoritos, los señoritos.*

*Los señoritos llevan
en el zapato
un letrero que dice
"Viva el trabajo, viva el trabajo".*

*Las señoritas llevan
en la sombrilla
un letrero que dice
"Viva Sevilla, viva Sevilla".*

*Una, dos y tres,
que salgan las chicas del corro,
que van a perder".*

Otro caso:

*- "Soy la reina de los mares
y tu ya lo vas a ver.
Echo el pañuelito al agua
y lo vuelvo a recoger.
¿Pañuelito, pañuelito,
quien te pudiera tener
guardadito en el bolsillo
con un pliego de papel?.*

*Una, dos y tres.
Que salga la niña del corro
que vas a perder".*

¿Dónde están las llaves?

Se hacía un sorteo para designar quién hacía de "ama" y quien de "madre", el resto eran sus hijas.

Una vez designadas se ponían a un lado la madre y las demás o hijas y enfrente la "ama". Cantaba la "madre" a la "ama" la siguiente canción:

*"¿Dónde están las llaves?
Matarile-rile-rile.*

*¿Dónde están las llaves?
Matarile-rile-rón chispún".*

Se le acercaba el ama cantando y se retiraba:

*"En el fondo del mar,
Matarile-rile-rile.*

*En el fondo del mar
Matarile-rile-rón chispún”.*

Luego, la madre con todas las hijas unidas por la mano se acercaban y se retiraban mientras cantaban:

*“¿Quién irá por ellas?
Matarile-rile-rile*

*¿Quién irá por ellas?
Matarile-rile-ron chispún.”*

La ama se acercaba y se alejaba con la canción:

*“Ira la xxxx (nombre de la elegida).
Matarile-rile-rile.*

*Ira la xxxx (nombre de la elegida).
Matarile-rile-ron chispún.”*

La chica de dicho nombre le decía a la madre el oficio que le gustaría interpretar y entonces la madre dirigiéndose a la ama le cantaba:

*“¿Que oficio le pondremos?
Matarile-rile-rile.*

*¿Que oficio le pondremos?
Matarile-rile-ron chispún.”*

El ama iba respondiendo diversos oficios cantando:

*“Le pondremos enfermera (por ejemplo),
Matarile-rile-rile.*

*Le pondremos enfermera,
Matarile-rile-ron chispún.”*

Si no acertaba respondía la madre cantando:

*“Ese oficio no le gusta.
Matarile-rile-lire.*

*Ese oficio no le gusta.
Matarile-rile-ron chispún.”*

Si acertaba se le respondía:

*“Ese oficio sí le gusta.
Matarile-rile-lire.*

*Ese oficio sí le gusta.
Matarile-rile-ron chispún."*

En este caso, la chica a la que le correspondía ese oficio pasaba al bando de la ama y así continuaba hasta que pasaban todas de un banco a otro.

Tibilitabla

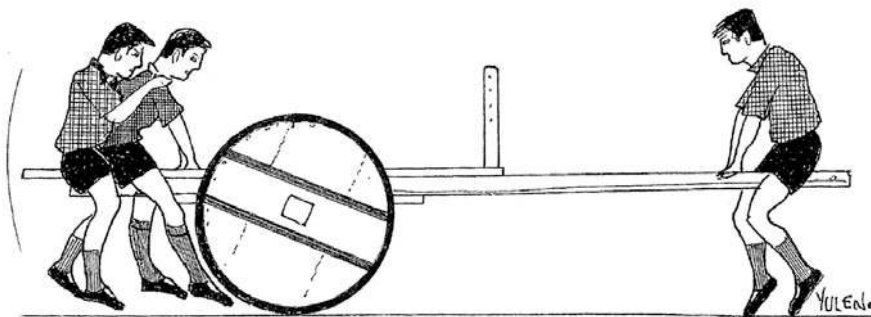
Había varias formas para jugar a columpios, por ejemplo, se ponía una larga tabla sobre un tronco y un chaval en cada extremo. Según las zonas recibe diversos nombres: *"tibilitabla"*, *"el tronco"*, etc.

Quiquiriki

Otra forma era colocarse en la punta del *"varal"* de un carro y los amigos haciendo contrapeso por detrás, lo hacían subir y bajar.

Se solía cantar:

*"Quiquiriquí, palos en ti.
Qué le pasa al gallo.
El papo malo.
¿Quién se lo ha hecho?.
Ardacho.
¿Dónde está el ardacho?.
Debajo la hierba.
¿Dónde está la hierba?.
Los bueyes se la han comido.
¿Dónde están los bueyes?.
A arar han ido.
¿Dónde está lo que han arado?.
Las gallinas lo han escarbado.
¿Dónde están las gallinas?.
A poner los huevos han ido.*



Quiquiriki

*¿Dónde están los huevos que han puesto?
Los frailes se los han comido.
¿Dónde están los frailes?
A decir misa han ido.
¿Dónde están las misas que han dicho?
Allá ribita, allá ribita."*

En este momento le hacían cosquillas si había aguantado las sucesivas subidas y bajadas sin caerse.

Al bajarse los chicos de golpe producían generalmente la caída del que estaba sentado sobre el varal, pero también había el peligro de que el varal se rompiera o rajase, por lo que no se les dejaba a los chavales jugar con el carro

Bumbula

Otra forma de columpiarse era atar los dos extremos de una cuerda a una rama gruesa y formar así un columpio: "bumbula" o "golumbia". Uno se columpiaba mientras otro le empujaba.

Existía una letrilla para este juego:

*"A la bumbula cachea.
A la burra borracha.
Ha dicho el gitano
que el que no tenga burro
que no ande a caballo*

*Londa lerito,
sol soletito.
Espérate un poquito,
para hoy y para mañana,
para toda la semana.*

*Que vienen las monjas
cargadas de rosas
que no pueden pasar
por el río de Aguilar.*

*Que pase una.
Que pasen dos.
Que pase la madre
y el hijo de Dios.*

*Columbión chiquito.
Columbión mayor.
Escurre las vinajeras
de altar mayor.
Yoyor abajo
de Dios."*

y con el último verso se le daba un empujón y se colocaba otro en el columpio.

A las alforjas camineras

También como juego semejante a los columpios podemos colocar el que en Obécuri llaman “*A las alforjas camineras*”.

Este juego lo practicaban entre cuatro niños. Dos se colocaban sobre el suelo según se puede ver en la figura 6 n° 4-B. Estos últimos se sentaban sobre los anteriores, volteándose de un lado al otro, de forma que el que estaba de pie en la posición (-B) quedaba cabeza abajo en la fase siguiente.

Cada vez que daban una vuelta los de la posición (-B) sobre los de la posición (-A) recitaban la siguiente letrilla (ver dibujo):

*“¿Cuánto vales?
Mil reales.
¿Cuánto pesas?
Mil artesas.
Tente burrito
que no los vales”.*

Si los de la posición (-B) se caían, pasaban a ocupar la posición (-A) y estos la de (-B). Si por el contrario los que se caían eran los de la posición (-A) repetían su posición anterior.

Bajo pata

Un juego muy popular era el conocido como “*bajo pata*”. Para ello los jugadores apoyaban el pie derecho en una pared, como a medio metro de altura y tiraban con la mano derecha una piedra por debajo de dicha pierna. El que menos la alejara perdía.

El perdedor se pone sobre una raya colocada en el suelo con el cuerpo doblado formando a manera de puente, y los demás van saltando sobre él. Cuando salta el último y el que hace de burro da un salto desde la raya con los pies juntos y vuelve a ponerse de burro para que los demás salten, siguiendo así salvo con la particularidad que tras el tercer salto que da el que perdió los movimientos se hacen con los pies cruzados y no por saltos. El resto de muchachos sigue saltando desde la raya, permitiéndose a medida que la distancia es mayor dar hasta tres saltos con impulso.

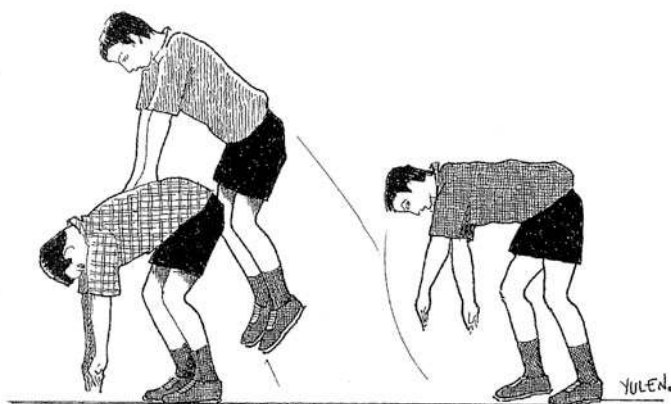
Guardias y ladrones o a la pata coja

El campo en este juego ha de ser pequeño, aunque los jugadores pueden ser muchos. En una parte del campo se ponen dos o más niños, según sea el número de jugadores; todos los demás están esparcidos por el campo. Dada la señal,

los dos niños que se encuentran “*paras*” salen andando con una sola pierna. Cuando tocan a uno cualquiera, tienen que volver al punto de partida con el que han cogido y le ponen junto a la pared, y formando cadeneta los demás que son cogidos; los jugadores que siguen libres tienen que intentar tocar a los que están en la cadeneta ya que así se les libran, pero si son cogidos ellos pasan a estar presos. El juego termina cuando están todos cogidos.

Burro seguido

Variante del anterior era el “*burro seguido*”, que en otros sitios se llamaba “*a la bandolera*”. Se ponían los jugadores en fila india e iban colocándose inclinados de medio cuerpo, haciendo de burro, saltando los demás, pero con la particularidad que el que saltaba se colocaba en la misma posición de burro, y esperaba a que los demás saltaran por encima de él, de forma que al paso del último sobre él se incorporaba de nuevo y continúa saltando.



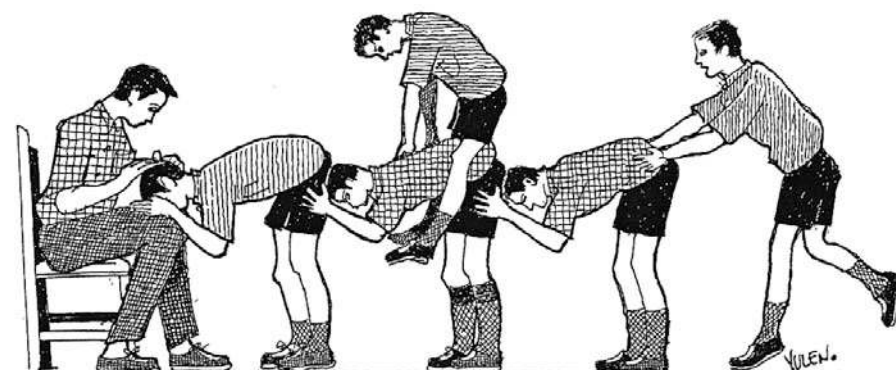
Burro Seguido

Mula

Es igual que el anterior, con la salvedad que una vez terminado de saltar todos para la siguiente vuelta los que se ponían de burro se colocaban a un paso, con lo que el que saltaba desde el sitio que cae tenía que superar al siguiente burro, y así con todos. Para la siguiente se separaban un poco más los burros, con lo que el salto era más difícil. El que no lo lograba saltarlo perdía y dejaba el juego. Terminaba el juego cuando todos habían fallado.

Chorroborro

Otra variante era el juego del “*chorroborro*” o “*chorromorro*”. El que hacía de jefe del grupo perdedor, o segundo en elegir, se ponía de espaldas a la pared y sus compañeros lo hacían en fila india, inclinados a lo burro, cabeza con culo, el primero apoyando la cabeza en el jefe que estaba junto a la pared. Los del otro bando brincaban sobre los burros, uno tras otro, y cuando estaban todos montados, el primero que saltaba se mojaba un dedo que enseñaba al jefe contrario



Chorro-morro

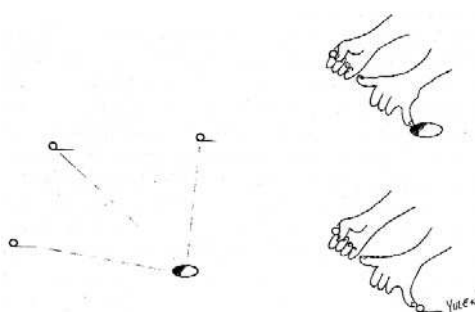
mientras decía: “*Chorro, borro, pico, tallo, que*” nombres que correspondían a los cinco dedos de una mano. El primero de abajo decía un nombre y si acertaba los de arriba hacían de burro y si no, se repetía el juego hasta que acertaran.

Botones, monedas, o chapas

Otro juego era el de los botones, aunque también se jugaba con monedas. El primero golpeaba a una pared con el botón desde una distancia marcada en el suelo. El siguiente tenía que procurar acercarse lo máximo posible al botón del anterior, tirando desde el mismo sitio. Si quedaba cerca, a menos de un palmo, se quedaba con la moneda o botón del contrario.

La cana o canicas

Otra variante del juego anterior era el juego de las “*canas*” o “*canicas*” que podían ser de piedra, cerámica o barro o cristal. En Lapuebla y Treviño se usaban también las bolas de acero de los cojinetes o rodamientos. Un jugador tiraba al suelo una cana y el siguiente a una distancia de unos tres pasos tiraba con la suya a darle. Si acertaba se quedaba con las dos canas; si fallaba, es el primero quien cogía la suya para tirar contra la que estaba en el suelo. Si estaba muy cerca, exclamaba el que la tiró el último “*¡Alto!*” y el otro tenía que tirar a la altura de un metro aproximadamente; pero si el otro decía antes “*¡Bajo!*” podía acercar la mano junto a la cana para tirarle o dejarla caer sobre ella. El jugador ponía los pies donde se hallaba la cana y desde allí tiraba a la de su compañero. Si lograba pegarle se la quedaba (ver dibujo).



Canicas

Otra variante del juego de las “*canas*” se hacía dibujando en el suelo una circunferencia y señalando su centro. Los jugadores tiraban su “*cana*” hacia el centro. El que más cerca la dejaba ganaba y empujando con el dedo la de los otros intentaba meterlas en el centro. Las que entraban eran para él. Si quedaba alguna fuera seguía el segundo que más cerca la tenía, y así sucesivamente.

Los caparrones

Cada muchacho cogía de su casa un puñado de caparrones. El juego consistía en coger un determinado número en la mano y mostrar el puño cerrado mientras se preguntaba:

- ¿*Pares o nones*?

Si acertaba la respuesta se quedaba con todos los caparrones que había en el puño y si no, pagaba con otros tantos.

Al bico

Se jugaba con alubias o habas. Para ello acordaban los jugadores la cantidad de caparrones que iban a jugar en cada partida y se sorteaba para saber el turno de las tiradas, quién empezaba y en qué orden. Se preparaba un hoyo en la tierra que llamaban “*bico*” o “*caloyo*”.

En el hoyo se depositaban las alubias acordadas y desde una distancia de unos 3 a 4 metros el primero lanzaba la moneda al agujero. Si no acertaba tiraba el segundo y así continuaban hasta que alguno acertaba. El que lo hacía se llevaba todas las alubias, y todos los participantes volvían a depositar otro lote de alubias para volver a iniciar la ronda de tiradores.

Al palmo

Se llamaba “*cuscoretes*” a unas bolitas que se formaban en las ramas del roble y “*cuscoretas*” a las que eran de mayor tamaño y tenían una corona de picos.

El juego consistía en tirar el “*cuscorete*” desde una distancia prefijada de la pared. El siguiente tenía que tirar la suya y dejarla a una distancia de un palmo del anterior o menos. Si lo conseguía se ganaba el “*cuscorete*” de su amigo y si no, lo dejaba y continuaba el siguiente tirador.

A la naranja

Cada jugador lanzaba desde el mismo sitio una naranja hasta acercarse a la pared. Mientras, iban recitando y ejecutando lanzamientos a cada frase:

“*A mí una* (la echaba contra la pared).
A *fortuna* (otra vez).

Isabel (otra vez).

Planta un pie (otra vez).

Planta el otro (otra vez).

La mano blanca (la echaba por debajo de una pierna).

La de cristal (la echaba por debajo de la otra pierna).

Al tope, tope (desde que la echaba hasta que volvía daba 2 palmadas).

Al tope a (esta vez daba una palmada pero por detrás).

Atrás y adelante (con dos palmadas, una por detrás y otra por delante).

A la caracolita (giraba una vuelta antes de coger la naranja).

Y al estudiante (la lanzaba por debajo de las piernas)".

Cuando la naranja se abría la comían, ya que después de tanto golpe se rompía.

Algunos hacían la "naranja" con trapo, que duraba mucho más.

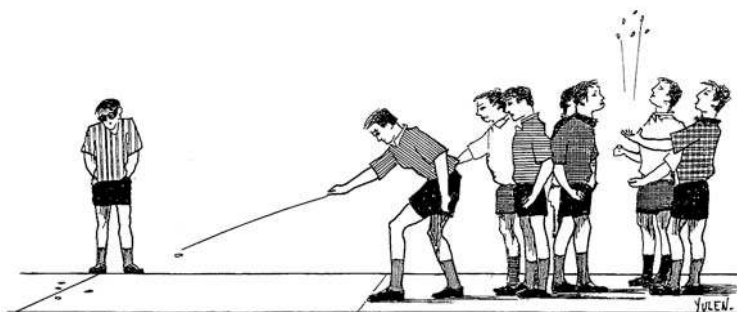
La garza

Se hacía un círculo ("la garza") en el suelo y en su interior cada jugador ponía una moneda. Desde una distancia que se marcaba con una raya o desde una pared, desde unos 3 metros aproximadamente, se iba tirando por el orden del sorteo otra moneda procurando que cayera en su interior. Si lo lograba se quedaba con todas las monedas.

Si nadie lo lograba se repetía la tirada pero por orden, en función de la cercanía en que habían quedado las monedas de la "garza". El tirador se ponía donde estaba la moneda y con otra procuraba sacar alguna moneda que tenía que cogerla al aire. Si así lo hacía se la quedaba para él y continuaban las tiradas. Cuando "la garza" se quedaba sin dinero, los participantes volvían a poner otra moneda y comenzaban el juego de nuevo.

Al inglés

Se trata de una variante del anterior. Cada uno lanzaba su moneda hacia una pared o raya trazada en el suelo. El orden se establecía según estuviera la moneda más cerca de la pared o la raya. Una vez recogidas las monedas y establecido el orden empezaba el juego.



Juego de la raya

Se juntaban todas las monedas y se colocaba una con la cara hacia arriba y la siguiente con la cara hacia abajo, y así sucesivamente formando un montoncito. El primero las lanzaba al aire y las que quedaban caras eran para él. Luego el segundo lanzaba las restantes y así hasta que se gastaran todas las monedas.

Las chapas

Es una variante del juego del inglés.

El orden para jugar se designaba igual que en el anterior, tirando una moneda cada uno a una pared o raya. La cercanía daba el orden de los jugadores.

Cada jugador ponía una moneda al fondo. El primero tomaba dos monedas del fondo y tras colocarlas pegando cara con cara las tiraba al aire. Si al caer quedaban en esa misma posición debía repetir el lanzamiento, pero si las dos caían de cara se cogía para él todo el fondo de dinero que estaba en juego y cada jugador tenía que poner de nuevo otra moneda para seguir jugando. Si, por el contrario, al caer las monedas quedaban de cruz, se daba paso al siguiente hasta que uno conseguía cobrar todo el dinero en juego.

El tachuelo o tachuelero

Aquí había un juego que se realizaba con una pelota y que se llamaba *“tachuelo”* o *“tachuelero”*. Era muy simple: se tiraba la pelota al aire y quien la cogía la mandaba a un compañero que, tras cogerla (él u otro), mandaba a otro y se continuaba hasta que se dejaba de jugar por cansancio o por pérdida de la pelota, por caer en un lugar inaccesible o, lo que era peor, por caer en el interior de una casa tras romper algún cristal, que también a veces ocurría.

Caraba

Se hace el sorteo y al que le toca *“la paga”* se colocaba vuelto a la pared en la que apoyaba el brazo con el que se tapaba la cara. Los demás chicos y chicas, por detrás y a cierta distancia, tenían que ir acercándose sin que les viera cuando el que estaba de *“paga”* se volvía a mirar. Se avanzaba mientras el que está para mira a la pared y dice:

“Un, dos, tres, caraba, ba, ba”.

Según decía la frase más lenta o más rápida, los demás tenían más o menos tiempo para acercarse. Al que le sorprendía moviéndose le mandaba iniciar de nuevo el juego. Pero el primero que llegaba al que estaba *“para”* sin ser visto moviéndose, le daba un golpecito, momento en que el que está en la pared se volvía rápidamente en persecución de los demás. Si lograba tocar a alguno antes de llegar al punto de salida, ese se quedaba *“para”* y, si no, repetía el mismo.

Alturitas

Otro juego de muchachos era el de “*alturitas*”. Todos los jugadores se ponían tirados en el suelo, uno cerca de otro, y otro tenía que pasar por encima sin tocarlos. Una vez de pasar, se ponía el último y el primero repetía la operación, y así sucesivamente. Cada vuelta, los que estaban en el suelo iban subiendo su posición, cuclillas, de rodillas, etc. Si el que pasaba se tropezaba y no podía saltar, hacía “*falta*” y quedaba eliminado, saliendo del juego.

A las cuatro esquinas

Se buscaba un lugar que tenía cuatro esquinas y jugaban 5 personas. Cuatro que se ponían uno en cada esquina u otro “*para*”. El juego consistía en ir intercambiando esquinas sin que el que estaba “*para*” llegara antes a una que estuviera libre antes y la ocupara, en cuyo caso el que perdía el sitio quedaba “*para*”. Velocidad y astucia eran los ingredientes de este juego.

El cebollino

Pintaban en el suelo un cuadro de un metro de lado, que recibía el nombre de “*casa*”. A una distancia aproximada de 2 metros de cada esquina de la “*casa*” se trazaban cuatro “*caloyos*” o “*redoncheles*”.

En este juego participaban dos jugadores: uno que se quedaba en la “*casa*” y que tenía que lanzar un cebollino de hierba (manejo de hierbas con raíz) a la mayor distancia posible fuera de la casa, para que le diera el máximo tiempo posible para salir corriendo de la “*casa*” y hacer el recorrido de los cuatro “*caloyos*” y volver de nuevo a la “*casa*”.

Mientras, el otro tenía que correr, coger el cebollino y pegarle con él al de la “*casa*”, antes de que hubiera hecho el recorrido completo. Si lo conseguía, cambiaban de posición, si no, repetían la misma jugada anterior.

El marro

Dos individuos que partían de una distancia de unos 2 metros entre ellos, se iban acercando alternando un paso cada uno. Este paso se hacía juntando el talón del pie que avanzaba a la punta del otro. Mientras avanzaban uno decía “*oro*” y el otro “*plata*”. Cuando se juntaban el que ya no tenía espacio para dar el paso y pisaba el pie del contrario, es el que ganaba y el primero que elegía a la persona de su equipo. Luego elegía el contrario y así alternativamente hasta formar los dos equipos.

Una vez formados los dos equipos se colocaban uno frente a otro en la era, que tenía que tener una pared a cada lado junto a la que se colocaban los equipos. De un equipo salía uno hacia el centro incitando para que del equipo contrario saliera otro a pillarle. Tenía que tener cuidado de no ser pillado por otro del equipo contrario. El último que salía tenía la ventaja de poder pillar más fácil a un contrario. Para pillar bastaba con tocarle. El que era pillado era llevado a la

pared del equipo contrario. Allí, con una mano tocaba la pared y la otra la tenía extendida ya que si alguno de su equipo que estaba libre le tocaba le liberaba. La lucha estaba en coger y evitar ser cogido. El juego terminaba cuando un equipo apresaba a todos los miembros del equipo contrario.

El prime

Se jugaba en la era, y no se permitía salir de ese recinto. Uno tenía que pillar a los demás, a los que colocaba agarrados a él formando una cadena. La cadena tenía que correr unida y sin soltarse para ir cogiendo a los libres. Cuando todos los libres eran atrapados se terminaba el juego.

En la zona sur del Enclave se llamaba a este juego *“banda atada”*.

A los botes

Se colocaban en círculo, pasándose botes metálicos de mano en mano mientras golpeaban el suelo con ellos y cantaban:

*“San Martín y San Millán,
a coger olivas van.
San Martín lleva la cesta,
y San Millán lleva el costal.
San Millán llevaba el queso,
y San Martín llevaba el pan.*

*¿Quién de los dos es más goloso?
El que llevaba el queso.
En el culo me des un beso.”*

El hínque

El *“hínque”*. Cada jugador iba provisto de un palo de medio metro aproximadamente, acabado en punta, que llamaban *“hínque”*.

Se marcaba un cuadro en la tierra y había que clavarlo en ella, por lo que este juego se hacía en terrenos blandos, incluso se mojaba el suelo con agua o con orines. Tiraba el primero procurando clavarlo, luego el siguiente tiraba su *“hínque”* procurando tirar alguno de los que estaban en el suelo de pie. Si lo conseguía tomaba el palo y lo tiraba lo más lejos posible, con lo que su dueño tenía que ir a buscarlo, mientras los demás continuaban en el juego.

La tacuña

Otra variante del anterior era cuando se jugaba con una navaja o una lima. Cada jugador tiraba la navaja al suelo para hincarla, cada vez de una forma distinta y más complicada. Había una serie de figuras o posiciones obligatorias. Cuando fallaba y no se clavaba dejaba paso al siguiente jugador. Cuando le vuel-

ve a tocar al que ha perdido empieza el juego desde la primera figura. Se termina el juego cuando todos los jugadores han hecho todas las figuras. Entonces se colocaba un palo con punta y se clavaba en el suelo pegando sobre él cada jugador tres golpes con la navaja para fijarlo más aún. El que ha perdido tenía que sacarlo con los dientes.

La chuta

La “chuta” (nombre que se daba al ascua) consistía en coger un trozo de leña del fuego, con un extremo ardiendo, y se iban pasando unos a otros con mucho cuidado mientras decían:

“Cagó en Mendigaña” “Cagó en Morrullo”...etc.

Así seguían pasándose unos a otros y cuando a alguno se le apagaba la chuta decía:

- “Me cago en tí”

El trompo

Un juego propio de chicos era el trompo que se hacía girar lanzándolo con fuerza sobre el suelo. Se solía hacer un círculo en el suelo y cada jugador depositaba en su interior una moneda. El juego consistía en tirar por turno el trompo para sacar la moneda por el efecto del golpe del trompo. Si así lo hacía, la moneda quedaba en propiedad del jugador siempre que el trompo continuara bailando.



El trompo

El diábolo

Otro juego era el diábolo que se fabricaba con dos trozos de carrete de hilos unidos mediante un palito, y dos palos de unos 40 cm. a los que se añadía una cuerda de unos 50 cm. atada a cada extremo. Mediante el movimiento de subir y bajar los palitos se conseguía hacer bailar sobre las cuerdas al diábolo, tirarlo hacia arriba y recogerlo de nuevo con la cuerda. Existían variantes de lanzamiento.

También se compraba en las jugueterías. Era un regalo muy usual al hacerse la primera comunión.

La caza

Otro juego era la caza de grillos. Para hacerles salir de su agujero se metía una pajita que se hacía girar o se orinaba en el agujero. Cuando el grillo salía de su agujero se guardaba bajo la boina y una vez en casa se guardaba en un vaso cerrado con un papel al que se hacía unos agujeritos para que respirara. Se alimentaba con trocitos de lechuga.

Al grillo hembra se le llamaba “*matacandelas*” y eran devueltas al campo, ya que los que cantaban eran los machos. Se les examinaba para ver la supuesta letra que tenían sobre sus alas. Si era una P se llamaba “*panaderos*” y si era una R “*redoblantes*” que eran los preferidos.

También se buscaban lagartos que llamaban “*gardachos*” y lagartijas o “*sangundillas*” o “*sananinas*” a las que cortaban la cola mientras cantaban:

*“Sananina, sanacá,
que tu padre muerto está,
y lo llevan a enterrar,
por las calles de San Juan.
¡Tin! ¡Tan!”*

Tras la lluvia se buscaban caracoles en el campo mientras se cantaba:

*“Caracol, biricol,
saca los cuernos al sol,
que tu padre y tu madre
también los sacó.”*

O también:

*“Caracol, col, col,
saca los cuernos al sol;
caraquilla, milla, milla,
saca los cuernos a la silla.”*

Y también:

*“Caracol, mol, mol,
saca los cuernos,
y vete al sol;
caraquilla, milla, milla,
saca los cuernos,
y vete a la silla.”*

Los niños, ahuecando los palos del saúco, hacían una especie de cerbatana a la que llamaban “*trabucos*” y “*tiratacos*”.

Para cazar pájaros hacían “*tirabiques*”, que consistían en atar con cuerda a una horquilla de palo dos tiras de goma y en el centro un trozo de cuero donde se sujetaba la piedra que se lanzaba.

Fútbol

Se jugaba en calles y plazas, con el riesgo de romper algún cristal. Las porterías se delimitaban con 2 palos tiesos o 2 piedras. Los balones eran de goma e incluso de trapo. El balón de la escuela era de cuero.

Pelota

Los críos jugaban a la pelota en el pórtico de la iglesia o aprovechando una pared de la propia iglesia o de alguna casa.

Las pelotas las hacían los propios chavales con un producto gelatinoso que crecía en las paredes y que le llamaban en Treviño “*moco de oveja*” (liquen de aspecto mucoso y color verde que crece sobre las hierbas en donde hay mucha humedad), la resina de ciruelos o guindos, e incluso la tripa de gato, con lo que se formaba una bolita que formaba el centro, y que se completaba con lana y luego se cosía.

A veces, en el pórtico el golpe de la pelota producía la caída del yeso y el desconche de la pared, por lo que el cura prohibía tal juego e incluso como en Faido colocó una verja para que no entraran a jugar, verja que los chavales, si podían, a veces saltaban para jugar en el interior.

Otros

Al llegar la primavera se hacían silbatos con ramitas de fresno o avellano. Para ello se golpeaba la rama mientras se cantaba:

*“Suda, suda,
con un casco de herradura.
Sal, sal,
con un casco de ramal.”*

Otra canción:

*“Suda, suda, rama de muda.
Quinta plata, pa’la gata.
Cachi pedo, pa’l barbero.
Sudarás, sudarás, para mi chiflarás” (Obécuri)*

Otras variantes:

*“Suda, suda, piel de muda
Piel de nogal
Para hacer un silbito
Para aprender a silbar” (Obécuri)*

*“Suda, suda, pierde muda
Pierde coral
Hacer agujerito y a silbar” (Obécuri)*

Cuando se encontraba algún objeto perdido, el afortunado decía como aviso para quedárselo:

*“Una cosa me he encontrado,
cuatro veces lo diré;
si no aparece el dueño,
para mí lo guardaré”.*

Y cuando alguien le daba un objeto:

*“Santa Rita, Santa Rita,
lo que se da no se quita,
que baja Dios,
y te corta la manita.”*

Cuando un chaval se cruzaba con otro, le daba un empujón mientras se decía:

*“Paso,
que mañana me caso
con un payaso
vestido de raso”.*

Si un lugar o silla estaba ocupado por uno y viene otro a reclamar el sitio se le decía:

*“El que fue a Sevilla,
perdió su silla.”*

Había un juego que se hacía en grupo y se llamaba el “*alalimón*”. Se formaban dos grupos que se preguntaban y respondían entonando la siguiente canción:

*“- Alalimón, alalimón, las torres se han caído.
- Alalimón, alalimón, mandarlas levantar.
- Alalimón, alalimón, no tenemos dinero.
- Alalimón, alalimón, nosotros os daremos.*

- *Alalimón, alalimón, ¿de qué es ese dinero?.*
- *Alalimón, alalimón, de cáscara de huevo.*
- *Pasar y traspasar por el cubilitero.*
- *Pasar y traspasar por el cubilitero real."*

JUEGOS DE ADULTOS

Vamos a tratar en las presentes líneas de los juegos de los adultos, dejando de lado el baile, que entendemos es una diversión pero no un juego, y del cual ya nos ocupamos en el anterior estudio (*Etnografía del Enclave de Treviño, I*).

Juegos de interior

Las cartas

El juego de interior de adultos por antonomasia ha sido y es el juego de las cartas. Se jugaba por una parte las mujeres, generalmente en una casa, y por otra los hombres, en la taberna. Se jugaba las tardes de los días de fiesta y es que antes no había televisión.

Las mujeres jugaban a la “*brisca*” y los hombres al “*mus*”. Las mujeres apostaban alguna moneda en cada juego, los hombres la ronda o la merienda.

Hoy aún es frecuente que en las fiestas de los pueblos se organicen campeonatos de *brisca* y *mus*.

Se juegan con las barajas de cartas españolas que se compran en el mercado.

Las noches de los días de fiesta del ciclo de Navidad, tras las cenas, se acostumbra a jugar a las cartas en partidas que a veces se prolongan hasta la madrugada.

La *brisca*

Es juego propio de mujeres. Se reparten las cartas y se “*pinta*” una sobre la mesa, sobre la cual queda el montón de las restantes. De estas se va cogiendo “*robando*” según va transcurriendo el juego, hasta que se lleva la última que es la que ha pintado.

Comienza el juego o “*sale*” la jugadora siguiente a la que ha repartido, en sentido contrario de las agujas del reloj y cada una tira una carta. La última que tira es la que mejor posición tiene pues puede valorar si le interesa llevarse lo que hay en la mesa o reservar sus cartas para otra tanda. La que mejor carta ha puesto se lleva esa mano y empieza tirando la primera en la siguiente mano.

El palo (oro, copas, espadas o bastos) que ha pintado es el que predomina sobre los demás palos. Dentro del mismo palo ganan en este orden: as, tres, rey, caballo, sota, siete, seis, cinto, cuatro y dos.

A la hora de contar los puntos el valor es: as 11 puntos, tres 10, rey 4, caballo 3, sota 2, y el resto no vale ningún punto.

Al final se cuentan los tantos y la jugadora que más tiene gana y se lleva lo apostado. Cada jugadora pone otra moneda y se inicia el juego de nuevo dando las cartas la que ha ganado.

También se puede jugar por parejas.

El julepe

Jugado mayoritariamente por mujeres. En algunos sitios llamado también “*el tomate*”. En el centro de la mesa cada jugadora pone una moneda y se reparten cinco cartas a cada una y pone una a la vista sobre la mesa, que ella puede cambiar por alguna de las suyas si quiere. La carta que queda sobre la mesa indica el palo dominante, es la que “*pinta*”. Si alguna tiene malas cartas puede dejarlas sobre la mesa y no jugar, aunque pierde la moneda puesta. Esto no lo puede hacer la que ha repartido. La que juega para que no le den “*tomate*” ha de conseguir por lo menos hacer dos bazas, aunque otras hagan tres. Pero si la que ha repartido juega y gana a una o a todas no dejándoles hacer ninguna baza les da tomate, que consiste en tener que poner tanto dinero como haya en el centro de la mesa.

En la partida, entre las que hacen igual número de bazas se reparten el dinero, tras lo cual cada jugadora vuelve a poner una moneda.

Si alguna vez todas las jugadoras se retiran del juego, la que reparte se atreve a jugar la “*moza*”, que consiste en dar seis cartas a cualquiera de las jugadoras, para que se descarte de una y juega contra ella. Si le gana se lleva “*la moza*” que es la mitad de lo que hay de fondo y si pierde se queda todo de bote.

El mus

Juego mayoritariamente de hombres. Se juega normalmente entre dos parejas. En la mesa se ponen las barajas y un platillo con piedras. Se reparte una carta a cada persona hasta un total de cuatro cartas para cada jugador. Los que desean cambiar de cartas dicen “*mus*” y si todos están de acuerdo, tiran las cartas que no quieren y se les repone con nuevas. Basta que alguno no quiera mus para que “*corte*” y no se haga este descarte.

En este juego se permite engañar al contrario para que pique y pierda, aunque corre el riesgo de ser víctima de su propio engaño. Por eso, antes de engañar hay que calcular el riesgo e intuir las posibles cartas del contrario.

Existen cuatro confrontaciones que son:

- A mayor o a grande. Gana el que tiene cartas más altas. La mayor es el rey, después el caballo, y le sigue la sota, el siete, seis, cinco, cuatro, tres, dos y uno. Cuando se juega a la modalidad de ocho reyes los treses valen como reyes y los doses como ases.
- A chiquita o a pequeña. Ganan los que tienen carta más baja.
- A pares. Gana el que lleva dúplex (emparejadas las cuatro cartas) y en caso de empate o dúplex, el que las lleva de más valor. Si no hay duplex, ganan las medias (tres o iguales emparejadas). Si no hay medias, ganan los pares (una pareja de cartas iguales).
- Tanto en dúplex, en medias, como en pares, ganan las de mayor valor.
- A juego. Para poder tener juego deben sumar las cuatro cartas un mínimo de 31. A ocho reyes: los reyes, caballos y sotas valen 10 puntos, lo mismo que los treses. Los ases y los doses valen 1 punto, y el resto de las cartas el valor de su número. Cuando se juega a cuatro reyes los reyes y los treses valen 3 puntos y los doses dos puntos. Gana el mejor juego en el siguiente orden: Primero 31, después 32, 40, 37, 36, 35, 34 y 33.

En caso de empate, gana el que está de mano, esto es, el siguiente a la derecha del que ha repartido la baraja. Por esto el reparto de cartas se hace en riguroso orden, siguiendo la dirección contraria a las agujas del reloj.

Los tantos que se van sumando hasta completar las tres partidas que forman el juego son:

- A grande. Si todos pasan, al finalizar, el que mejor carta grande tiene cobra un punto llamado piedra o pita. Para confundir algunos lanzan su apuesta o envidan, aunque tengan poco. Si le aceptan la apuesta o envite al final valen dos pitas para el que tenga mejor carta grande. También, al que ha envidado le pueden replicar revidando, y poniendo en juego 4 pitas. Si se retira el otro, el que ha revidado cobra 2 pitas del plato y al final no se cuenta la grande, pero si aceptan el revido, al final el mejor se cobra 4 pitas, aunque se puede seguir aumentando la apuesta hasta el órdago.
- Cuando uno echa un órdago se juegan todos los puntos de la partida en ese órdago.
- A pequeña. Lo mismo que a la grande pero jugando a la carta pequeña.
- A pares. Si no ha habido envidos, al final cobra una pita el que tiene mejores pares 2 pitas si son medias, o 3 si son dúplex. Como en los casos anteriores, se puede envidar, y si no se acepta, al final se cobra una pita por haberse retirado el contrario. Lo mismo sucede con el siguiente que es el juego.

- A juego. Si pasa sin envidos, al fin el que gana el juego cobra 3 pitas si su juego es 31, 2 si es otro juego. Cuando ninguno de los jugadores tiene juego, se pasa al punto, y se cobra una pita, si no se ha envidado. Uno que tiene peores cartas, es decir, la suma de las cartas que más se acerquen a 30 puntos, puede ganar a otro de mejores, si el primero envida y el otro no se atreve y se retira. En esto radica la fuerza de este juego.

A medida que van jugando, el que pierde arriesga más, y el que gana se hace más prudente y conservador.

Cuando una pareja consigue 5 pitas las cambia por un amarreco; 5 amarreco hacen un juego; y 3 juegos la partida.

Esto puede variar y en otros sitios es a 6 amarreco el juego o si se juega a ocho reyes, el juego se hace de 8 amarreco. Estos parámetros dependen de la costumbre de cada lugar.

Mus-berri o mus francés

Cuando no hay parejas y el número de jugadores es impar, se suele jugar al “*mus berri*” o “*mus francés*”, llamado así por los jóvenes que se habían desplazado a Gipuzkoa a trabajar, entre los años 50 a 60. Los participantes se cogen 20 piedras cada uno. El juego es individual. El que gana le va dando piedras al que pierde. El que antes se desprende de las piedras gana. En lo demás es semejante al anterior. Se juega poco.

El subastao

Juegan cuatro personas. El que reparte las cartas, que va por renque, en esa ocasión no juega. Después de haber retirado los doses, se reparten todas las cartas entre los otros tres jugadores. Éstos hacen examen de sus cartas, si no tienen posibilidades pasan y se da de nuevo las cartas. De lo contrario se establece una subasta. Gana el que más tantos ofrece, ya que piensa que los puede conseguir luego y juega contra los otros dos. Si les gana, cobra el dinero que tienen acordado, y lo paga si lo pierde. El que gana la subasta impone el triunfo al que se debía jugar. A esto prácticamente ya no se juega.

Juegos de exterior

Baile

Cuando había baile, la juventud dejaba todo para ir a bailar. Por ello, los juegos de exterior se hacían los domingos por la mañana o en Cuaresma, cuando no había baile, y también por parte de la gente mayor que ya no iba al baile.

A diferencia de Álava, el baile no estaba prohibido durante la Cuaresma en Miranda, por lo que en esas fechas la juventud de Vitoria, como la de algunos pueblos del Enclave, iba en el tren llamado “*el Corto*” a Miranda de Ebro a bailar.

Tenía varias paradas en estaciones y apeaderos. Volvían a sus respectivos lugares en el mismo tren.

En Lapuebla de Arganzón el baile era un cerrado en un almacén de la plaza, cerca del bar (que tenía estanco). Cobraban dos pesetas por entrar al baile, no había barra.

Otro baile había frente a la plaza, en otro local cerrado, donde hoy hay un bar y tienda.

Los mozos organizaban fiestas llevando la música, había pasacalles, dianas y alboradas.

Mozos y mozas acudían formando cuadrillas a las romerías, como la de San Formerio, y a las fiestas de los pueblos cercanos.

Baños

En Lapuebla de Arganzón durante el verano, la juventud se bañaba en la ribera del Zadorra, junto a la presa del molino y el puente que va a Tuyo. Hacían buenas meriendas, a base de cangrejos cogidos en el Zadorra y en las cavas de la zona.

Durante el verano también se organizaba en Lapuebla un campamento de la OJE (Organización Juvenil Española) de Álava. Por él pasaron muchos jóvenes vitorianos.

El pilocho

Era un juego que lo practicaban tanto jóvenes como adultos. Los elementos del juego consistían en un palo, generalmente de boj, de medio metro aproximadamente que llamaban “manilla”; y el “pilocho” o “chata” que era otro trozo de palo de boj, como de un palmo de longitud, pero afilado en ambos lados; y dos piedras sobre las que se colocaba el “pilocho” formando una especie de puente y facilitando el golpe de la “manilla”. Una vez golpeado se dejaba allí la manilla formando un puente.



El pilocho

El juego consistía en golpear el “pilocho” con la “manilla” para lanzarlo lo más lejos posible. Desde allí se le daba un golpe para elevarlo al aire (de ahí la importancia de que acabaran en punta para facilitar la elevación lo más vertical posible) y se le volvía a golpear hasta lograr la mayor distancia posible, lo cual se intentaba por tres veces.

El equipo contrario preguntaba al lanzador cuantas manillas de distancia había desde el punto de salida hasta el de llegada.



Jugando al pilocho. Pariza (1990)

Si respondía con un número mayor que la realidad quedaba eliminado pero si acertaba o quedaba corto se le anotaba el número de manillas que había dicho. De forma que interesaba decir el número mayor posible pero sin pasarse ya que en ese caso era eliminado. Si no era eliminado volvía a tirar. Si era eliminado, tiraba otro de su equipo, hasta terminar e iniciar el equipo siguiente. Ganaba el equipo que más puntos conseguía.

Otra misión del equipo contrario era el coger *“el pilocho”* al aire, bien con las manos o con sus blusas. De lograrlo lo tiraban hasta donde estaban las piedras de salida de forma que si pegaba al puente formado por la *“manilla”* o pasaba por debajo quedaba también eliminado el tirador.

En Lapuebla de Arganzón, durante la Cuaresma, se jugaba al *“calderón”* o *“pilocho”* en las eras de arriba, donde hoy está el silo.

La boleta

Variante del juego anterior pero que podía ser jugado solamente por dos personas. Se hacía un círculo en el suelo que llamaban *“boleta”*, *“corroncho”*, o *“calo-co”*. El primer jugador se colocaba en la *“boleta”* y golpeaba el *“pilocho”* para que se elevara y luego en el aire le daba otro buen golpe para lanzarlo lo más lejos posible. El contrario lo recogía y lo lanzaba con la mano para meterlo en la *“boleta”*, mientras el que lo había lanzado tenía que impedirlo golpeándolo con el palo. Si el contrario conseguía que el *“pilocho”* entrara en la *“boleta”* ganaba. Si no, perdía. Luego se cambiaban los papeles, de forma que uno tiraba y otro recogía.

Los bolos

Hasta los años 65 fue el juego más popular entre los hombres. Después de la misa, en la práctica totalidad de los pueblos se jugaba *“la partida”* de bolos. Se jugaba unas azumbres de vino.

El juego de bolos estaba situado en la mayoría de los pueblos delante de la iglesia y la *“loma”* era de arcilla batida. La loma, al principio, tenía un tablón de dos metros de largo, por 20 cms. de ancho para *“picar la bola”* y todo lo demás de largo de arcilla de la misma anchura que el *“tablón de pique”*. La *“loma”* tenía entre 14 m a 16 m. En otros juegos de bolos la loma era toda de madera, siendo los tabloncillos de roble.

Al final de la loma está el *“taco”* para poner el bolo *“cantón”*. Este *“taco”* solía ser de madera o de hierro. Hoy en los juegos de bolos la *“loma”* es toda de madera. La loma durante el año se cubre con una lona para que no se estropee.

En los pueblos de Bajauri, Obécure y la cabecera del Ayuda la modalidad del juego era la de tres bolos seguidos. Los bolos estaban como a una distancia de un metro entre un bolo y otro. Al final había unos maderos para que parara la bola y los bolos.

Para tirar la bola el jugador tenía que poner el pie en el *“pato”*, que era un tablón de un metro de largo por treinta centímetros de ancho, cerca de cuyos



Juego de bolos

extremos tenía dos hendiduras para poner el pie derecho o el izquierdo, según el jugador fuera diestro o zurdo. A estas hendiduras se les llama “*pato*” o “*parra*”.

Si la bola salía fuera de la loma y caía algún bolo no era válido. Para que fueran válidos, la bola tenía que ir por la loma y primero tirar el “*cantón*” y después los otros. Si la bola derribaba los bolos eran buenos, siempre que la bola no pegara en ningún madero. Los bolos podían derribar los otros bolos, bien los de adelante y los de atrás. Ganaba el que más bolos derribara.

Cuando se jugaba a partidas, dos jugadores tiraban la bola y el que más bolos tiraba elegía el primero a un jugador y luego el otro era el que seleccionaba a otro.

Primero tiraban los del equipo del ganador y los bolos se marcaban en el suelo. Luego tiraba el otro grupo. Como se solían jugar a tres partidas, los que más bolos tiraban eran los que ganaban. A esto se llamaba “*jugar las cabras*” y los que perdían pagaban la consumición.

Por la tarde, después del rosario, también se jugaba. Aquí se jugaba “*a pasada*”; se ponía dinero, antes reales, o una peseta y las bolas que había que tirar, según lo que se acordaba entre todos. Ganaba “*la pasada*” el que más bolos tiraba, si había “*pareo*” (empate) entre varios jugadores tiraban ellos otra vez para desempatar.

El que ganaba pagaba al “*bolero*”, que eran los chavales que vuelven la bola para ganarse unas pesetillas. En las fiestas de los pueblos se colocaban tres bombillas para que alumbraran y se pudiese jugar durante la noche. Estas se colgaban en unos palos metidos en pared de la iglesia o de una casa.

En algunos pueblos el juego era “*de cuatro bolos*”, este juego era diferente a los demás. Los dos bolos van a la derecha, en medio la “*carraca*”, mientras que “*el guarda*” está a la izquierda. En otros, estos dos bolos iban a la izquierda. Esta forma de jugar es la que se llama hoy “*juego alavés de la llanada*”. Aún se juega esta modalidad en los campeonatos, por estar dentro de la federación alavesa de bolos.

Por las fiestas patronales era cuando más dinero se juega, sobre todo por la noche y por ello cuando más dinero sacaban los chavales de propina.

Todos los juegos de bolos son descubiertos, no los hemos conocido cubiertos.

En la villa de Treviño el juego de bolos era descubierto, como todos los demás, y estaba ubicado donde luego estuvieron las escuelas de arriba. Después se trasladó a la parte baja de la villa.

Hoy son los mozos quienes durante las fiestas llevan ellos el juego de bolos. Al que juega le dan una carta. Cuando tira la bola otro mozo le coge la carta y si éste tira bolos, la pondrá boca abajo hasta que otro tirador tire más bolos. Los

mozos se quedan con la tercera parte de las pasadas. Esto es para sufragar los gastos de las fiestas.

En las romerías también se jugaba a bolos. Aquí no se jugaba al anochecer, al terminar el baile se dejaba de jugar.

Hoy apenas se juega, solamente por las fiestas y las jugadas en las ermitas han desaparecido.

Vocabulario bolero

- **A cara perro.** Cuando varios jugadores tiran “a pareo” (desempatar). El que gana se lleva todo.
- **Apretar el chiquito.** Dar a la bola impulso con el dedo meñique.
- **Apretar el gordo.** Dar impulso con el dedo gordo a la bola.
- **Atrás y adelante.** El último jugador tira para la partida actual y para la siguiente.
- **Azumbre.** Dos litros de vino. Se solía jugar dos azumbres por partida.
- **Barba.** Nombre de los mayores. Se juega medio cuartillo por barba.
- **Barato.** El mozo que cobra el juego.
- **Bolada.** Mal tirada.
- **Boleada.** El que tira muchos bolos (“*qué boleada nos han metido*”).
- **Bolero.** El que devuelve la bola.
- **Botar.** Pegar con la bola en un madero para que tire la tierra.
- **Cerrar la pasada** Una vez que se tira la bola ya nadie puede poner dinero para jugar hasta que termine “*la pasada*”.
- **Calva.** Lanzar la bola al aire sin picar tabla.
- **Calva** Juego de bolos sin bola, los bolos se tiran con tronco o una piedra (juego de pastores).
- **Cantón.** Nombre del primer bolo, (éste es un poco más grueso que los otros).
- **Cantón.** Bolo que se pone al final de la loma.
- **Carraca.** Bolo que está después o detrás del de medio. Es el más delgado.
- **Correosa.** Loma mojada y la bola no sube bien.
- **De renque.** Tirar los tres bolos con la bola.
- **Dejar las uñas.** Al tirar la bola pegar con los dedos en la loma.
- **Derecho como una vela.** Bola que sube derecha.
- **Es una pista.** Loma bien cuidada.
- **Guarda.** Bolo que está solo en los juegos de cuatro bolos.
- **Guarda bolas.** Maderos para proteger a los jugadores de la bola.

- **Hecha.** Juego entre dos para ver quien pone el dinero para la pasada (“te juego la hecha”).
- **Jobolos.** Nombre del juego de bolos.
- **Jugar las cabras.** Los que perdieron la partida juegan al final, pagando los que menos bolos “pongan”.
- **Jugar traviesa.** Poner dinero dentro de la pasada.
- **Le falta dirección.** Bola perdida.
- **Levantar la pasada.** El que gana recoge el dinero y paga al bolero.
- **Lo dejó temblando.** Cantón que toca la bola pero no cae.
- **Loma.** Tablón por donde corre la bola.
- **Loma.** Caballón de arcilla pisada por donde sube la bola.
- **Más larga que el mayo de mayo.** Loma muy larga.
- **Mocha.** Cuando la bola no pasa del guarda bolas.
- **Nulo.** Actualmente, cuando es “pareo” entre equipos.
- **No le da ni al madero.** Jugador malo.
- **Palma.** Tener la bola en la mano.
- **Palmar.** Perder.
- **Parece un salta caballos.** Loma con muchos saltos por poner los tablones verdes.
- **Pareo.** Empate.
- **Parra.** Donde se coloca el tirador.
- **Pasada.** Partida en la que se acordaba el dinero a apostar y el número de bolos a tirar.
- **Pato.** Hendidura donde el tirador pone el pie.
- **Picar en tabla.** Bola que va por la loma.
- **Picar en tierra.** Bola que no toca loma, siendo “zula”.
- **Poner.** Tirar
- **Rebote:** Bola que bota.
- **Rebotó la bola:** Bola peligrosa.
- **Remate.** Subasta del juego.
- **Rapera.** Bola que pasa rozando el bolo.
- **Seguirla.** Correr detrás de la bola.
- **Seguirla.** Tirar el siguiente.
- **Taco.** Donde se pone los bolos. Son de madera o de hierro (yerro).
- **Va.** El jugador tira la bola.
- **Voluntad ya pone.** Jugador que pone ilusión.
- **Y no da una.** Que no tira ningún bolo.

- **Zulero.** No pega ni al madero.
- **Zula.** Bola que no tira bolo.

La barra

Algunos de nuestros informantes de Obécuri recuerdan cómo antaño los domingos, al salir de misa, en las eras de Turrustea se jugaba a lanzar la barra. La barra era una de las barrenas que se usaban para trabajar en las canteras. El que tiraba a menor distancia pagaba el almuerzo.

La pelota

Aclaremos que la pelota era un juego de chicos y que lo hacían en el pórtico de la iglesia, o contra alguna pared de alguna casa. En los pueblos no había frontón para que jugaran a la pelota los mayores, excepto en Bajauri que fue el primero que se construyó por los años 40. Era cubierto y tenía palco.

Hoy hay frontones en Bajauri (el primero cubierto de la zona), Treviño, Lapuebla y Albaina.

En la cercana Bernedo, lugar de nacimiento del pelotari Ogeta creció la afición a la pelota y se fabricó un bonito frontón.

Bajauri participaba en los campeonatos de aficionados de Álava. Hoy solamente lo hacen los de Lapuebla.



Equipo de fútbol de Albaina (1961)

El fútbol

Se jugaba al fútbol sobre todo en la Cuaresma, ya que no había baile. Se organizaban partidos entre Treviño, Añastro, Albaina, y en Armiñón y Nanclares de Oca, localidades próximas al Enclave.

En Franco, Treviño y Lapuebla hay campo de fútbol. También lo hubo en las Ventas de Armentia, donde hoy se levanta una urbanización. También había en Albaina y Añastro.

El Enclave tiene un equipo de fútbol.

Piscinas

Antiguamente solamente los niños iban a divertirse bañándose en el río. Hoy hay piscinas públicas, en donde acuden también los adultos para bañarse y tomar el sol en Treviño y Lapuebla.

Además hay piscinas privadas, sobre todo en las viviendas unifamiliares de nueva construcción.

Otros

Aunque en la zona que nos ocupa existieron leñadores y carboneros, no había costumbre de hacer competiciones ni apuestas de corte de troncos con hachas.

VI. LA MEDICINA POPULAR

INTRODUCCIÓN

No se puede tratar a todas las enfermedades por igual, pues las hay de mayor o menor importancia, al igual que tampoco ha sido igual el uso del médico a lo largo de la historia, ni se comporta de la misma forma la gente de la ciudad, que tiene los medios sanitarios cercanos, que los que viven en zonas apartadas. Téngase pues estas consideraciones muy en cuenta al leer los datos que ahora aportamos.

El motivo de las enfermedades podía ser variado. Generalmente se les atribuía a las maldiciones o malos deseos de alguien que provocaba desgracias, enfermedades e incluso la muerte. Generalmente las causantes de estos males se decía que eran las brujas que se cebaban en especial con los niños que eran los más débiles. Cuando un niño no paraba de llorar era el síntoma de que había recibido un mal de las brujas.

Para remediarlo se acudía a recibir los conjuros de Arbaizar, a donde se iba todos los años, ya que las propiedades de los conjuros duraban solamente un año. Llevaban a conjurar cordones de lana, medallas, cruces de madera y otros objetos que luego se ponían sobre las personas, se colocaban en las puertas de las casas, habitaciones e incluso en la cuadra para defensa de los animales.

También se llevaban a conjurar “los evangelios” que eran una pequeñas bolsitas de tela en cuyo interior había un papel con unas líneas del evangelio de San Juan. Eran confeccionados por monjas que no cobraban por ello, por lo que se les daba una limosna o ayuda. Se solían poner en la ropa y en la cuna de los niños.

Siempre han sido las madres las primeras en captar cuándo hay un enfermo en la familia y buscarle la mejor y más rápida solución. Para ello acudían a sus propios conocimientos o si había algún vecino que hubiera pasado dicho mal, a conocer cómo lo había solucionado.

Entre las personas, al contagio lo llaman “apegar” (“*me has apegado la gripe*”). Se consideraban enfermedades contagiosas: la gripe, tuberculosis, tisis, sarna, mal de boca de los niños, paperas y sarampión, entre otras.

Todos recuerdan la terrible epidemia de gripe de 1917 que fue de gran mortalidad.

En Obécuri, para evitar epidemias quemaban ginebros (*juniperus communis*).

En Bajauri, cuando había niños enfermos, los sacaban a la puerta de la casa al atardecer cuando bajaban los pastores, para que éstos les echaran el aliento. Esto se hacía durante nueve días. Se creía que los pastores tenían virtudes curativas al haber estado todo el día entre las hierbas del monte.

El día de San Juan era el mejor para recoger plantas medicinales. Así nos indicaron en Pariza cómo en tal día se cogían malvas y azucenas, que se guardaban en la casa. En San Martín Zar cogían, entre otras, el saúco y la malva.

Para tener buena salud recomendaban: no comer en exceso, no beber mucho y no trasnochar.

Era frecuente acudir a un curandero en caso de fractura de un hueso, o cuando se tenía “*estómago caído*”. Para lo primero se acudía al curandero de Quintana y para lo segundo al de Lagrán.

Nos comentan nuestros informantes que hoy se acude al médico ante cualquier mal e incluso algunos por rutina. Antes se evitaba su visita como si fuera maléfico su contacto.

En casi todas las casas se suele tener ciertos productos de farmacia como alcohol, agua oxigenada, mercromina, aspirinas, alguna pomada para golpes, y tiritas para las heridas.

MÉDICO

Según el censo de 1896 había 6 médicos en la zona: 4 en Treviño, uno en Albaina y otro en Lapuebla.



El médico de
Albaina hacia
1960

Muchos de nuestros informantes nos hablaron de don Juan, médico que residía en Treviño. Para llamarle, la costumbre era que uno de la familia acudiera personalmente a su casa y acompañara al médico a casa del enfermo, a donde iba montado en su yegua.

Lo normal era acudir a la consulta del médico en Treviño.

PRACTICANTE

Un antecedente histórico de lo que hoy llamamos practicante lo tenemos en la figura del barbero-cirujano-sangrador-saca muelas. Esto es, afeitaba, realizaba pequeñas curas (siempre por indicación de algún médico), e incluso sacaba las muelas. Sabemos que los había en, Añastro, Lapuebla de Arganzón, Pariza y Treviño.

Con el tiempo se simplificó esta labor quedando en lo que hemos conocido todos: el clásico barbero por una parte y las funciones del practicante recayendo en el médico de la zona.

Los primeros practicantes que existieron en la zona fueron los del Balneario de Cucho y luego uno de Lapuebla.

Hoy no existe el oficio de practicante y son enfermeras quienes hacen sus funciones.

PARTERA o COMADRONA

En todos los pueblos había una mujer con experiencia en partos a la que se llamaba para tal fin: era la partera. No cobraban nada por sus servicios. Luego, cuando la matanza del cerdo, se le llevaba un presente.

BOTICARIO

Del antiguo oficio de boticario derivó el de farmacéuticos, aunque, como nos cuentan nuestros informantes, hay una gran diferencia. Antes los boticarios sabían de medicina y ellos eran los que preparaban los elementos o medicinas. Hoy se ven como meros dispensadores o *“comerciantes de medicamentos”* que no requieren tener conocimientos de medicina.

Según el censo de 1896 había 3 farmacéuticos: uno en Treviño, otro en Pariza y otro en Lapuebla.

HOSPITALES Y RESIDENCIAS

Tenemos noticias de la existencia de un antiguo hospital en Lapuebla que era atendido por una *“hospitalera”*.

A los dementes del Enclave de Treviño se les llevaba a un hospital de dementes de Burgos.

Hoy gracias a un acuerdo entre el Ayuntamiento de Condado de Treviño y el Gobierno Vasco los vecinos del Enclave de Treviño son atendidos por Osakidetza, o Servicio Vasco de la Salud, en los hospitales de Vitoria, a todos los efectos igual que el resto de la población alavesa.

Para los vecinos de la zona hay una residencia de ancianos en Cucho, en lo que antaño fue balneario. Fue fonda, hospedería y balneario. Sabemos que estaba ya en funcionamiento en 1868. En 1954 pasa a ser residencia de las monjas Franciscanas de la Purísima Concepción, hasta 1981 en que se transformó en residencia para ancianos.

DOLENCIAS, ENFERMEDADES Y ANOMALÍAS

La gente conoce los síntomas de las enfermedades más frecuentes: En los niños el sarampión, las paperas, la tos ferina, el mal de garganta, el de oídos, o de la boca, la apendicitis o “*cólico miserere*”.

Y en los adultos: estómago caído, lumbago, hernias, asma, bronquitis, gripes, sarnas, cólicos, reuma, herpes y fiebres de malta.

Y en ambos casos: dislocaciones, roturas, cólicos, heridas, hemorragias, entre otras.

Cada una de ellas presentaba una sintomatología que indicaba qué tipo de enfermedad tenía el paciente. Por ejemplo:

- Sarampión: aparecen en la piel círculos o ronchones rojizos.
- Paperas: bultos e hinchazón debajo de los oídos.
- Tos ferina: empieza por una tos seca.
- Cólicos: diarreas.
- Apendicitis o “*cólico miserere*”: fuerte dolor de tripas.
- Tísicos: tos intensa y extrema delgadez.
- Fiebres de malta: cansancio, agotamiento, fiebres intermitentes.
- Sarna: fuertes picores en los dedos.
- Gripe: ojos irritados, estornudos y proceso febril.

Pasamos ahora a describir los sistemas populares de curación de algunas de las enfermedades, tal y como hemos recogido en el Enclave de Treviño.

En principio diremos que tener la cara colorada indicaba tener salud y el tenerla blanca algún problema físico.

Igualmente el tener buen apetito era signo de salud y la inapetencia de enfermedad.

En Obécuri se decía:

*“No hay mejor espejo,
que la carne encima del hueso”*

Y es que a la persona flaca se le tenía de menor salud que a la robusta (que no gorda).

También se clasificaba a la persona por su temperamento:

- Alegre: persona que se consideraba grata y agradable en el trato.
- Serio: persona seca, que se le temía por sus posibles desplantes.
- Tranquilo: persona que difícilmente se alteraba, que tenía *“pachorra”*.
- Nervioso: el que nunca podía estar quieto. En Bajauri se le llamaba *“tarra-tilla”*.

Eran causa de enfermedad las mojaduras y las corrientes de aire que acababan en resfriado; el beber agua en malas condiciones producía tifus; el comer mucho cerdo daba reuma; y el beber y fumar en exceso debilitaba la salud.

CABEZA

Boca

Que el bebé sacara pronto los primeros dientes era un buen síntoma. Por eso se decía popularmente: *“Quien pronto endienta, pronto emparienta”*.

Para facilitar la dentición se les daba a los niños a morder una corteza de pan o una goma.



Sambucus nigra (sabuco)

Para combatir el dolor producido por las caries se introducían granos de pimienta en los huecos de los dientes, o bien ajo majado, perejil, o tabaco. En Obécure Bajauri ponían sal o coñac pues decían que de esa forma se adormecía el dolor. Otros, en invierno, metían nieve en la boca. También eran buenos los vahos de “*sabuco*” (*sambucus nigra*).

En caso de infecciones en la boca se ponían paños calientes.

Nariz

El sangrar de la nariz era signo de salud, ya que se creía que era porque al individuo le sobraba sangre. En Obécure era indicio de que el niño iba a ser un buen mozo.

Para cortar las hemorragias de nariz se metían las muñecas de las manos en agua fría y se echaba también agua fría por el cogote y en la frente. Al enfermo se le ponía con la cara mirando hacia arriba.

En algunos pueblos para cortar la hemorragia de la nariz se taponaban los orificios con una bolita confeccionada con perejil (*petroselinum hortense*).



Petroselinum hortense (perejil)

Oídos

El dolor de oídos se creía que era consecuencia de un gusano que se había metido en el oído.

Se creía que el dolor de oídos era consecuencia del frío. En el caso de los niños, el remedio era que una mujer lactante echara un chorrito de su leche en el oído dolorido. Otro remedio, y para todas las edades, era echar en frío unas gotas de aceite frito con manzanilla, y tapar el oído con guata. También ha sido usual el aplicar paños calientes al oído.

Ojos

Cuando había algún mal en los ojos se tomaban vahos de malvas.

Antes a los niños se les producían muchas legañas, de forma que a veces al despertar no podían abrir los ojos. Se les limpiaba con agua hervida con manzanilla (*matricaria chamomilla*).

También el catarro o frío de los ojos se curaba limpiando con agua de manzanilla hervida, o aplicando a los ojos pan con vino calentado a la lumbre.

Había que evitar andar con la mano en los ojos y se les decía a los niños que solamente podían andar en los ojos con los codos.

Si se había metido algún cuerpo extraño en el ojo se sacaba con la punta de un pañuelo limpio.

El bizco u *“ojo biriqui”* es de nacimiento y no tiene solución. Se decía en Bernedo que a los niños había que meterles en cama de diversas posturas, no siempre la misma, porque si no se quedaban bizcos.

Sobre los orzuelos se aplicaba la llave fría de una puerta (para lo cual se tenía la llave toda la noche al sereno), o bien una sopa de pan y vino (Obécuri).

Conjunto

Cuando alguien tenía dolores de cabeza se le ponía un paño con agua fría en la frente, pues decían que aliviaba. También eran buenas las tisanas de raíz de ortiga, pues pensaban que era a causa de *“un catarro que había pasado a la sangre”* (Obécuri).

Otros métodos eran tomar vahos de flor de *“sabuco”* (*sanbucus nigra*), atarse un pañuelo a la frente o rodear la cabeza con *“la camisa de una culebra”* (piel que mudan las culebras y dejan en el campo). Hoy se recurre a las aspirinas.

Contra la sinusitis, que es un dolor localizado en la zona superior de los ojos, se aplicaban durante la noche y en la frente verbenas (*verbena officinalis*) fritas con una clara de huevo.

En Obécuri se creía que la causa de tener sueños por la noche era por beber agua antes de acostarse, y que si se sueña que ha muerto una de la casa, el día siguiente se tendrá la visita de uno de la familia.

También en Obécuri, para curar las *“morreras”* (pupas o hinchazón en los labios) se consideraba que era bueno beber agua del río Abaisolo.

El espliego (*lavandula officinalis*) se colocaba debajo de la almohada para quitar el dolor de cabeza.



Matricaria chamomilla (manzanilla)



Verbena officinalis (verbena)

A la coriza se le llama también romadizo, romalizo y romanizo. Para curar el catarro, sea de nariz o garganta, se tomaba una tisana de raíz de ortiga.

Otro remedio contra la coriza era tomar vino cocido, con miel, manteca de cerdo y canela. También eran buenos los vahos de las flores del ramo de San Juan.

Contra la ronquera se hacían gárgaras con tisana de raíz de ortigas. En otras zonas se hacía la tisana con la planta entera, haciendo una cura de nueve días seguidos. En Obécuri usaban para este fin la tisana de plantaina (plantago mayor).

Para curar los males de garganta se aplicaba a la misma una bolsa de sal caliente y se hacían gárgaras de zumo de limón y sal (Bajauri).

Las paperas se cogían por contagio. Se curaban untándolas con aceite frito con manzanilla (matricaria chamomilla), atando un pañuelo o bufanda tapándolas para evitar el frío y no saliendo de casa.

Para la insolación se aplicaba agua fresca sobre la cabeza.

TRONCO

Dividiremos en dos zonas: la superior que llamaremos “*sistema respiratorio*” y la inferior o “*sistema digestivo*”.

Sistema respiratorio

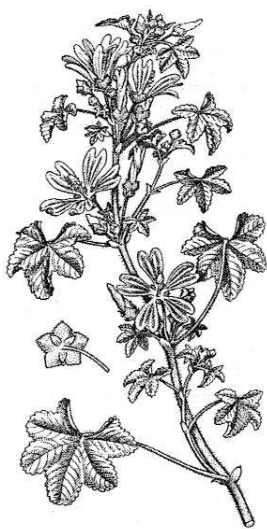
Se decía que el viento del norte era bueno para los que sufrían de bronquios o tenían tos ferina. En cambio el viento del sur era malo para la salud: a unos les daba dolor de cabeza, a otros los riñones. Por ello se decía: “*El bochorno malo en invierno y peor en verano*”.

La tos ferina se consideraba una enfermedad de niños y difícil de curar. Se aplicaban diversos remedios, algunos verdaderamente curiosos, como por ejemplo el poner en un azucarillo unas gotas de gasolina de los aviones y tomarlo. En la montaña se decía que para curarla había que pasar de un viento a otro, por lo cual subían con los niños a los altos, a los lugares donde hubiera cambio de vientos.

Otro remedio era tomar un jarabe realizado con nabos y azúcar.

Contra la tos ferina se tomaba un jarabe de caracol confeccionado de la siguiente forma: se cogían unos caracoles vivos y se les echaba azúcar dentro, tras lo cual se les pinchaba con una aguja. Durante la noche segregaban un líquido que se mezclaba con azúcar y se tomaba por la mañana como medicamento.

Por último había quienes decían que para curar de tos ferina a un niño bastaba cambiarle de residencia.



Malva silvestris (malva)

A los que tenían la “*tisis pulmonar*” se les llevaba al Sanatorio de Leza, en la Rioja Alavesa. Se consideraba que era una enfermedad contagiosa que “se pegaba” de otro enfermo. Al que tenía tos seca, mal color y delgadez se decía que “*iba a dar en tísico*”.

Se decía que el hipo en los niños era vida y en los mayores muerte. Para quitar el hipo había que tomar agua a sorbos pequeños o dar un susto al que tiene hipo. Por ello a los bebés se les lanzaba al aire, de forma que con el susto desaparecía el hipo. También desaparecía dándole vuelta al puño de la manga del que tiene el hipo, o girándole la boina colocando lo de atrás adelante. También se va respirando rítmicamente y con pausas, o dejando de respirar un rato.

Contra el catarro se hacían vahos de flores de malva (malva silvestris), “*sabuco*” (sambucus nigra) y rosas del ramo de San Juan. Últimamente se hace con las hojas de eucalipto (eucalyptus globulus).

La verbena, que en algunos lugares se le llama “*hierba de San Juan*”, la usaban cuando había catarros o algún mal en los bronquios. Se decía que “*adelgazaba la sangre*” y por lo tanto ésta circulaba mejor por el cuerpo.

El remedio más simple para los catarros era darles friegas de alcohol en pecho y espalda. Hoy hay productos específicos que se venden en las farmacias para este fin.

Para quitar los catarros y resfriados era bueno sudar. Se ponía agua hirviendo en una cazuela y se añadía el rescoldo de una rama de ajos y otra de laurel y se colocaba el enfermo encima tapado con una manta para que tomara el vaho. En la mayoría de los pueblos, contra el resfriado se tomaban vahos de las flores del ramo de San Juan.

Otro procedimiento para curar los catarros era tomar vino cocido con manteca de cerdo y miel y una copa de licor. Con esto se hacía sudar. Hoy se ha sustituido por leche caliente con una copa de coñac, una aspirina y cama con mucha ropa para forzar a sudar.

En Obécure se tomaba también la raíz de la ortiga (urtica urens) en tisana, pues era buena para adelgazar y quitar la ronquera.



Laurus nobilis (laurel)



Urtica Dioica (ortiga)

do en un bargueño, se le cubría con una manta y se le hacía inhalar estos vahos (Obécuri).

La pulmonía producía dolor en el costado, aunque también era síntoma de los esfuerzos “que se iban acumulando”. Para curarla se aplicaban las cataplasmas de mostaza, que se compraban en las farmacias, y calor en la zona por



Plantago major (plantaina)

Otro remedio era colocarse en el pecho una cataplasma de mostaza molida que con un poco de agua se ponía en un trapo. La cataplasma de mostaza se vendía también ya preparada en el mercado. A la planta de la mostaza se le llamaba “lujarda” (*brassica nigra*). También se aplicaban cataplasmas de centeno molido.

Para quitar el “pasma” cogido por el frío se le daba al enfermo baños de agua hervida con laurel, paja de la ristra de ajos, romero, peladura de naranja y rescoldos (cenizas y brasas). Se colocaba al enfermo desnudo



Brassica nigra (lujarda)

medio de una alpargata con suela de esparto metida al horno, un ladrillo calentado de la misma forma, o una bolsa de agua caliente.

Contra la pulmonía eran buenas las hojas de plantaina (*plantago major*).

Antaño, cuando alguien tenía pulmonía, el médico le hacía una sangría. Decían que era para quitarle “la sangre mala”. A veces se hacían en casa. Para ello se colocaba un poco de azúcar encima de una vena y encima se ponía unas “sangujas” (sanguijuelas). Se cogían en el pozo de Faido, en el de Maestu, o en la laguna de Urturi. Hoy ya no se hacen sangrías.

Otro método usual para curar la pulmonía eran los baños de agua caliente durante nueve días seguidos. Para ello se usaban los grandes recipientes de hacer la colada. Se decía que era para que sudando “echara el mal”.

Sistema digestivo

Un disgusto podía ser causa de una mala digestión, e incluso la aparición de fiebre.

En caso de ardores o acidez se tomaba bicarbonato.

El tener lombrices se creía que era por tomar muchos dulces y caramelos.

A los niños había que cambiarles diariamente las camas, ya que se creía que las lombrices se criaban fuera del niño en la cama y luego entraban dentro del crío. Por ello era peligroso dormir con otro que las tuviera ya que podía transmitírselas. A los débiles les atacaba más fácilmente.

Debilitaban a las criaturas y podían provocar su muerte. Sus síntomas eran las ojeras, el picor del ano y la delgadez.

Para evitar las lombrices se ponía a los niños un collar de dientes de ajos, con el fin de que las lombrices no subieran por el cuello y le produjeran arcadas. Se decía que los niños que comían sopas de ajo no tenían lombrices.

Cuando se tenía lombrices había varias formas para eliminarlas, como por ejemplo tomar caldo de manzanilla y ajos, o tisana de raíz de helecho.

Otra fórmula era tomar la cocción de las excrecencias que se formaban en el carracachul, cernacul o tapaculo. Con todos estos nombres se conocía al rosal silvestre (rosa canina). Dentro de estas excrecencias se formaba un gusano al que se le atribuían virtudes curativas (Obécuri).



Rosa canina (rosal silvestre)

En Urturi se añadía a la leche hojas de menta. En Bajauri se tomaba un vaso de agua con hollín de chimenea.

Había un mal en los adultos que se llamaba “*punto caído*” que se creía era por que se caía el estómago al hacer esfuerzos. Había un vecino en la zona que a los enfermos de este mal los sentaba en el suelo, con los dos pies juntos apoyados en la pared, los cogía de las manos y les obligaba a hacer un esfuerzo y así les solucionaba el mal. Uno de nuestros informantes nos cuenta que un leñador que sufría de este mal lo solucionó un día amarrándose a la parte alta de una puerta abierta y dando un fuerte golpe de su cuerpo hacía abajo y lo arregló.

Se notaba si uno tenía el estómago caído cuando levantando los brazos y colocados rectos sobre la cabeza una mano sobrepasaba a la otra.



Jasonia glutinosa (té de peña)

Los curanderos que antaño curaban los “estómagos caídos” fueron numerosos.

Antes se solían recoger plantas curativas, como la “manzanilla” (*matricaria chamomilla*) y el “té de peña” (*jasonia glutinosa*). Ambas se tomaban en infusión después de las comidas, pues se decía que eran buenas para el estómago. Había que recogerlas entre la Virgen de agosto (15 de agosto, festividad de la Asunción de N^{ra}. S^a.) y la Virgen de septiembre (8 septiembre, festividad de la Natividad de N^{ra}. S^a.). Hoy esta costumbre de recoger plantas curativas apenas se practica, ya que en caso de necesidad se compra.

Con el mismo fin se recogía en Pariza la menta poleo y el tomillo (*thymus vulgaris*). Este último se tomaba en infusión ya que se creía que “adelgazaba la sangre”.

La manzanilla aún se usa, pero se trata de la manzanilla cogida en los campos de la zona, pues la que venden en las tiendas, nos comentan, “son polvos”. Y la demostración es fácil: a la de la tienda apenas se necesita agregar azúcar para quitar el amargor y la del campo hay que azucararla a conciencia.

El frío y las comidas fuertes eran la causa de los desarreglos estomacales. El frío incluso “cortaba” la digestión.

Para curar el estómago eran buenas las bayas de “giniebro” (*juniperus communis*) con un poco de agua.

Si uno no estaba “bien de las tripas” era bueno tomar una copita de pacharán: anís con arañones (*prunus spinosa*).

Cuando alguien estaba “delicado del estómago” se le daban comidas suaves y ligeras, como sopa de ajos, huevos pasados por agua o en tortilla francesa, manzanas asadas y leche de vaca.

En Obécure, contra el “frío del vientre” se aplicaba en la zona lumbar una cebolla asada untada en aceite crudo.

A la diarrea además se le llamaba de diversas formas: descomposición, bajera, corriente,



Thymus vulgaris (tomillo)

cagalera y cirria (más propia en animales). Se suponía que este mal estaba provocado por comer en exceso, o algún alimento en mal estado.

Cuando alguien sufría diarrea se le tenía a dieta, solamente con agua con limón y azúcar. Para cortarla había varios métodos: tomar el caldo de bellota de roble. Otro remedio era tomar cebolla frita (sin dejarla dorar), o agua con vinagre y azúcar, o una infusión de milenrama, planta que llaman “*pelo de gato*” (*achillea millefolium*).

También había alimentos que ayudaban a cortar la descomposición como por ejemplo el arroz blanco cocido con una cáscara de limón, la carne de membrillo, manzanas rayadas, tomar un vaso de vino en ayunas, la tortilla de patatas, pero siempre había que evitar las comidas fuertes, las carnes y las salsas.

A la constipación se llamaba estreñimiento o “*estar ocupado*”. Había diversos remedios, como por ejemplo tomar agua caliente en ayunas, el aceite de ricino (*ricinus communis*), Agua de Carabaña, jarabe de manzana, dos cucharadas de aceite de oliva crudo (*olea europaea*). También se aplicaban lavativas o irrigaciones.

En Obécure se desecaba la hiel del cerdo. Cuando había un estreñimiento se cortaba un poquito, se echaba a un vaso de agua y se tomaba.

A los niños lactantes que no defecaban normalmente se les introducía por el ano una cerilla, a la cual previamente se le había untado la cabeza con aceite de oliva y así se la dejaban hasta que efectuara la deposición.

El ron y el orujo eran buenos, en pequeñas dosis, para curar estómagos tristes o que sufrían de pesadez. Por eso en las casas de Obécure se guardaba una botella de orujo o anís con guindas o aranes, arañones o endrinas (que los tres son lo mismo) en maceración.

Un frío, un corte de digestión un empacho, provocaban problemas estomacales que se solucionaban vomitando. Para devolver o “*gomitar*” se tomaba agua caliente, o se introducían los dedos en la garganta para provocar arcadas y el vómito.

El hígado se enferma por beber mucho alcohol, o comer muchos huevos.

En caso de envenamiento se tomaba leche cruda y se procuraba provocar vómitos.

A los borrachos se les daba a oler amoníaco y se les daba a beber café con sal.

EXTREMIDADES

Si un niño presentaba manchas blancas en las uñas era por decir mentiras, tantas como manchas.

Cuando uno sufría una torcedura se le ponía una tela untada en vinagre y sal.

Cuando había roturas se acudía al médico.

En caso de golpes se daban friegas de alcohol (Bajauri).

Para las luxaciones, en las partes doloridas se aplicaba un trapo con salmuera, esto es, agua hervida con sal y vinagre, y se ponía un vendaje.

Para el derrame sinovial se ponía un emplasto de arcilla con una venda (Obécuri).

Para que los pies no oliesen se hacían baños de salmuera y vinagre. Esto era también muy bueno cuando se tenían cansados los pies. No era bueno evitar la transpiración, pues se creía que acarrearía reumatismo.

Cuando había una rotura se acudía al curandero de Quintana, que tras colocar los huesos los entablillaba con estopa, clara de huevo y cal, todo mezclado, cubriéndolo luego con una venda.

PIEL

Para curar o evitar la sarna lo mejor era el agua de la “*sanjuanada*”, esto es, tomar el agua del rocío o el agua de alguna fuente en la mañana del día de San Juan (24 de junio) antes de salir el sol.

En Samiano se decía que era muy bueno el mojarse con el rocío del amanecer del día de San Juan, “*tomar la rociada*”, pues según nuestro informante Anastasio con ello no cogías “*galbana*” (pereza) durante todo el año (Samiano).

Este ritual de coger la rociada podemos decir que es común a todos los lugares de nuestra geografía. La mayoría lo hacía descalzo. Nuestro informante de San Martín Zar recuerda una vez que vio al amanecer de un día de San Juan a una mujer mayor desnuda tomando el rocío entre los trigales. Sufría una afección en la piel, “*como herpes*”. En Pangua nos cuentan que era bueno para los pies (se te quitaban los callos).

Tanto en Bajauri como en Urturi la gente que trabajaba con el hacha en el monte, para protegerse las manos se aplicaba una mezcla de aceite y cera de abeja. Era rara la casa en la que faltaba este ungüento.

Las grietas de la piel se curaban con agua templada y bien salada.

Para curar el panadizo se aplicaba sobre la zona aceite frito, lo más caliente posible, con un algodón. Otro método era meter la mano en agua lo más caliente que se pudiera resistir y sacarla rápidamente. También se aplicaba un emplasto de levadura o una hoja de “*curamal*” (*sedum maximum*).



Umbilicus pendulinus (campanillas)

El eccema se trataba con hojas de nogal y con la levadura del pan amasada con aceite.

La caspa se curaba con agua y barro que se traía de la fuente sulfurosa del pueblo de Aberásturi, que está próximo a Vitoria.

Para que los granos maduraran y sacaran el pus lo más corriente era aplicarle sobre ellos cebolla frita y caliente.

Las malvas y la flor de saúco las empleaban para hacer cataplasmas para curar los diviesos.

En Obécuri había un ungüento que se ponía sobre los granos infectados, o cuando había que sacar un pincho o espina clavada en la piel. Se fabricaba cociendo: la segunda corteza del “*sabuco*” (*sambucus nigra*), hojas carnosas de “*campanillas*” (*umbilicus rupestris*) que se cogían en las paredes, vino, aceite y cera virgen. Últimamente se añadía un poco de pez que se usaba para marcar a las ovejas.

Otro remedio para los granos que también se usaba en Obécuri era aplicar una hoja de malva (*malva silvestris*) con un poco de manteca de cerdo.

En la montaña, para que maduraran los granos hacían un preparado a base de malvas con aceite de oliva.

Contra las almorranas era bueno llevar en el bolsillo o bajo la boina una ramita de milenrama (*achillea millefolium*).

En Laño se aplicaba manteca fría de gallina, para lo que se tenía toda la noche al sereno.

Contra las quemaduras de la piel, en Bajauri ponían un ungüento fabricado mezclando: “*campanillas*” (*umbilicus rupestris*), corteza de “*sabuco*” (*sambucus nigra*), tocino rancio de cerdo y polvos secantes que compraban en el mercado. Se mezclaba todo en una sartén al fuego y lo colaban en un trapo. Se llamaba a este ungüento “*cerato*”. Las ampollas que salían se pinchaban previamente con una aguja quemada con alcohol para desinfectarla



Achillea millefolium (milenrama)



La planta del yago. Treviño

y con un algodón y alcohol se sacaba todo el líquido posible del interior de la ampolla de la piel, tras lo que se colocaba el ungüento.

Las manchas de la piel salían por tomar el sol, sobre todo a los rubios. En las uñas salían tantas como manchas blancas como mentiras se hubieran dicho. Las pecas se quitaban lavándolas con leche.

En Pariza, para la sarna se hacía un ungüento con azufre, manteca y aceite.

Cuando alguien se había metido un pincho en la piel se untaba encima con hiel de cerdo, ya que ésta ayudaba a que el pincho saliera hacía fuera y luego con una punta de espino albar se sacaba.

Cuando había una herida o grano se ponía encima una hoja de una planta llamado “yago” a la que previamente se le había quitado la cutícula o capita superior de protección.

También para las heridas se usaba la hierba del “yodo” que es una que tira una especie de leche al cortar su tronco. Esta leche es buena para las heridas.

En la montaña para curar las heridas se usaba el llantén (plantago mayor).

Para desinfectar había unas pastillas de permanganato que se disolvían en un litro de agua y con eso se limpiaban las heridas.

Para cortar una hemorragia se hacía un torniquete apretando la herida con una moneda. Otros ponían tabaco y apretaban con un pañuelo limpio, o limpiaban la herida bajo un chorro de agua. Si la herida era pequeña se le aplicaba un papel de fumar.

Se creía que la gangrena, que llamaban “*cangrena*”, se curaba tomando vinagre con una hoja de lechuga (Obécuri)

Se decía que el tétanos lo que hacía era poner mala la sangre hasta provocar la muerte. Para evitarlo se aplicaba aceite hirviendo en la herida. Hoy se acude rápidamente al médico.

Cuando a una persona le mordía un perro se limpiaba la herida con agua hervida y jabón y después se ponía alguna pomada. Otros para desinfectar usaban el agua oxigenada y ponían luego yodo.

Para evitar que te picara una serpiente había que llevar en el bolsillo ajos. Cuando se iba a tomar la siesta había que hacerlo a la sombra de un fresno, pues debajo de él no hay animal venenoso.

Cuando uno era picado por una culebra se cogía una gallina viva y se ponía su ano sobre la picadura. Si la picadura era venenosa moría la gallina, pero no el que había recibido la picadura.

Otras soluciones eran chupar la sangre con la boca, poner un torniquete y hacer sangrar la herida para sacar el veneno, o darse amoníaco. Otros cortaban la zona para provocar más sangre y sacar el veneno. Era bueno machacar un cardo borriquero (*dipsacus fullonum*) y poner su jugo sobre la herida.

Cuando picaba un insecto se cogían dos hierbas distintas, procurando que una fuera el perejil, y se machacaban bien colocándose la mezcla sobre la picadura y tapándola con un trapo.

Para aliviar el dolor de una picadura de abeja o avispa era bueno aplicar calor a la zona y darse frías de alcohol o de vinagre.

Se podía evitar el que uno se “*escaldara*” (se escociera), sobre todo en el verano, al andar o trabajar mucho, llevando un cardo en el bolsillo.

Cuando los niños sufrían escoceduras a consecuencia de las orinas se les curaba con una mezcla de hollín y serrín de las polillas de los muebles de madera de la casa. Esto se sustituyó por unos polvos que para este fin vendían en las farmacias.

Para que desaparezcan las verrugas bastaba tirar al río, sin mirar (esto es, de espaldas), tantos garbanzos como verrugas.

Otro sistema era esconder en un sitio que no sepa nadie tantas bayas de “*giniebro*” (*juniperus communis*) como verrugas se tiene. En Obécuri se hacía lo

mismo con garbanzos, enterrándolos donde se sabía que no iba a pasar nadie y en Bernedo lo hacían con hojas de nogal.

En Bajauri nos dijeron que las verrugas desaparecían cuando el sacerdote en la misa decía *“Orate fratres”* y se le respondía con *“fuera verrugates”*. También usaban en este pueblo otro método: lavar las verrugas con la espuma que se producía en los charcos cuando caía una buena tormenta, o lavarlas en la fuente del puerto de Herrera.

Hoy se eliminan con *“sal de plata”* (nitrato de plata).

Para quitar las durezas de los pies (callos) se metían en remojo con agua caliente y luego las cortaban. Otro procedimiento era aplicarles en una venda la pasta de un caracol machacado.

Para curar los sabañones se untaban con ajo crudo, o metiéndolos en agua bien caliente con sal y rescoldos del fogón. Otro sistema consistía en meter la zona afectada alternativamente en agua muy caliente y muy fría. Por último: aplicar al sabañón el agua que desprende el troncho de la berza después de haberlo vaciado y llenado de sal.

La ictericia la provocaba un disgusto. Se le llamaba *“tiricia”*. Sus primeros síntomas eran cuando se ponían amarillos los ojos.

Se decía que la calvicie se producía por *“haber pensado demasiado”*, bien por estudios, bien para sacar adelante la familia. Otros piensan que es hereditario.

Para que se fortalezca el pelo lo mejor era cortarlo en menguante. Las mujeres se cortaban las puntas del pelo los viernes, ya que se considera que el viernes era similar al menguante.

En Sáseta hubo un mozo viejo que hacía con plantas cremas para diversas enfermedades de la piel. Pasaba mucho tiempo en el monte cuidando el ganado y a la vuelta a casa con las flores y hierbas hacía las cremas. Las vendía en pequeños tarros de cristal. Al morir sus materiales fue comprados por los anticuarios.

VARIOS

El sarampión se curaba con calor y evitando el enfriamiento. Se le daba al enfermo una aspirina y se le tenía en casa en una habitación en donde a la bombilla se le cubría con un trapo rojo, ya que se creía que el tono rojo echaba fuera el sarampión que aparecía en la piel en forma de granitos y manchas rojas.

La fiebre urticaria se atribuía a una comida fuerte o en mal estado, o haber pillado a uno *“con mal cuerpo”*.

Para “sacar el frío” se le aplicaban ventosas. Para ello se colocaba un trozo de patata sobre la parte enferma y una cerilla encendida clavada en la patata, y se cubría con un vaso sin dejar paso al aire, haciendo así un vacío que era el que sacaba el mal del cuerpo. Esto puesto sobre el pecho o espalda, servía para curar el catarro o la pulmonía. Solían ser las mujeres las que realizaban estas prácticas.

Para quitar la fiebre se asaba una cebolla y se le aplicaba a la región lumbar (Obécuri), y si eran “fiebres de malta” se metían dos cangrejos de río en un cuartillo de aguardiente y se tomaba una copa de este licor cada mañana.

En Bajauri, a los que se encontraban débiles se les daba un poco del siguiente reconstituyente: En una jarra se ponía el contenido de una botella de vino de moscatel, un huevo con su cáscara, un limón y azúcar. Se dejaba al sereno y cuando se había desecho la cáscara del huevo se empezaba a tomar a vasos.

Al raquitismo se le llamaba “ruin” y era a causa de que la leche materna no tuvieran suficiente alimento. Se solucionaba dándole alimento distinto al pecho materno y abriéndole el apetito con cosas dulces.

Para purificar la sangre se decía que era bueno comer ensaladas de berros (*nasturtium officinale*) durante los meses de marzo y abril. En Bajauri y Laño, para adelgazar y purificar la sangre se tomaba una infusión de “carrasquilla” (*arctostaphylos uva-ursi*) y en Obécuri tisana de raíz de ortiga.

Se creía que los disgustos envenenaban la sangre, la hacían mala y la revolían.

Cuando se producía “frío en la orina” (infección de orina) y que producía síntomas de escozor, se aplicaban bolsas de agua caliente u otro sistema de calor y se tomaban tisanas de “cola de raposo” (*equisetum arvense*).

Cuando se le ponían a las mujeres los pechos duros se les aplicaba calor con paños calientes, ya que había que evitar les diera “pelo”, enfermedad que provocaba que saliera pus de las mamas y se perdiera la leche. Se creía que a las lactantes se les ponían los pechos duros por el frío.

Para curar las grietas en los pezones la misma lactante se daba con su propia saliva o con agua y sal o con agua oxigenada. En Lapuebla se aplicaba la gelatina obtenida de los corazones y pepitas de los membrillos que se guardaban desecados por si eran necesarios.

Para curarse de la depresión se tomaba durante 21 días seguidos una infusión de raíz de grama (*agropurum repens*). Se tomaban solamente dos cucharadas cada vez pues decían que era muy fuerte y debilitaba (Bajauri).

Se creía que la tartamudez estaba producida por haber reñido y asustado a una persona desde niño, quedando así cohibido. Otros dicen que es por herencia, o por una muestra de nerviosismo.

La locura se creía que era una enfermedad hereditaria. En Obécure se atribuía a un castigo y muestra de que el hombre había *“faltado”*, violado a una mujer.

Se creía que el baile de San Vito o *“tembleque”* se producía por un susto.

Cuando un niño lloraba mucho se le decía las nada edificantes frases:

*“Al que llore lo capo,
y le enseño lo que saco”*

Cuando un niño se caía, mientras la persona mayor a su cuidado le frotaba la parte dañada le decía:

*“Cúrate, sana
por la mañana,
cúrate, sanita,
por la mañanita.
Una, dos, tres
ya está curada.”*

Al terminar se daba un beso en la zona dañada.

Una variante era:

*“Cúrate, sana,
si no te curas hoy,
te curarás mañana.”*

Era muy normal el colocar una moneda (un duro de plata, o una moneda de las de cobre) sobre la zona afectada que se sujetaba fuertemente con un pañuelo, para evitar el hinchazón.

Al ir a saltar, para evitar las caídas, los chavales decían este conjuro-oración:

*“Santo, salto
de un pajar;
si me rompo la cabeza
Dios me la curará”.*

Los adultos que sufrían de reuma y tenían medios, solían acudir dos veces por año (en primavera y otoño) al balneario de Arnedillo y Cucho.

Otro procedimiento era desnudarse y sentado sobre una silla, tapado con una manta, menos la cabeza, se ponían bajo la silla velas encendidas, con el fin de tener calor y sudar. Si el reuma era en los pies se podía también meterlos en el horno, tras haber cocido el pan, y cuando hubiera descendido la temperatura, ya que el calor mejoraba mucho el reumatismo.

Era bueno contra el reumatismo el comer ajos crudos o cocidos en el agua de ajos crudos picados, después de colarla.

También se podía curar el reuma llevando una patata en el bolsillo, que tenía que ser redonda. Según se iba secando la patata se va curando el reuma.

Otro método contra el reuma era ortigarse (darse golpes con ortigas) las partes afectadas o darse friegas en la parte dolorida con grasa de “*miccharro*” (lirón).

Hace unos años se pusieron de moda unas pulseras de cobre que vendían en las farmacias contra el reuma.

Cuando se sufría de congelación al afectado se le daban baños de agua fría y se le metía el miembro, o toda la persona, menos la cabeza, entre estiércol, teniéndolo así todo un día.

Cuando alguien se estaba ahogando en el río se le sacaba y, si aún era posible, se le movían con violencia brazos y piernas, se le presionaba el vientre para que expulsara el agua y otros le soplaban en la boca.

Para comprobar si una persona estaba muerta había varios métodos: poner el oído en el pecho para oír si respiraba y latía; pincharle en un pie para ver si reaccionaba, tomarle el pulso y ver si estaba ya frío.

MÉTODOS DE CURACIÓN SUPRA-NATURALES

La sombra del nogal no es buena. No se debe echar la siesta debajo de un nogal, ni sentarse sudando debajo. Por ello las ovejas nunca “*se amodorrán*” debajo de un nogal. La madre de nuestro informante le reñía cuando tomaba la sombra debajo de un nogal (recogido en Villanueva de Oca).

Cuando se iba de romería era costumbre pedir al santo salud para todo el año, hasta la romería siguiente.

Con el fin de prevenir contra ciertas dolencias se acudía a determinadas ermitas. Así:

- A San Víctor de Obécure para no tener dolor de cabeza.
- A San Tirso para no tener dolor de muelas.
- A N^{ra}. S^{ra}. de Ocón para pedirle un buen parto.
- A San Fausto de Bujanda para tener descendencia.
- A San Bernardo de Barría para conjurar.
- A Arbizar (Navarra) para evitar el daño que te puedan hacer las brujas.

Hasta hace unos años era costumbre hacer promesas, tanto de ir a un santuario, como de vestir un hábito especial durante un determinado periodo de

tiempo. Esto lo hacían las mujeres. Entre los hombres se solía hacer la promesa de llevar el pendón de las rogativas hasta el Santuario de N^ª. S^ª. de Ocón.

Tocando la campana de N^ª. S^ª. de Ocón se prevenía contra el dolor de cabeza.

Se acudía al Santuario de N^ª. S^ª. de Ocón para pedirle un buen parto. Para ello tenían que hacer sonar la campana de dicho templo.

Los de la montaña, cuando acudían a la romería de N^ª. S^ª. de Ocón, colgaban en el extremo de un palo una prenda suya y de esa forma tocaban la imagen. Luego se la ponían. Con ello se garantizaban no tener problemas durante todo el año en los ojos, ni en la vista.

En la sacristía del Santuario de N^ª. S^ª. de Ocón se conservaban muletas, escayolas de brazos rotos, trenzas de pelo, placas de agradecimiento y mil objetos más. Hoy solamente se conserva un exvoto en forma de cuadro al óleo con un tema de agradecimiento a la Virgen de Ocón.

A la ermita de San Víctor de Obécuri se acudía el día de su fiesta (14 de mayo) y tras la misa se abría la puerta de un armario que había a la derecha del altar donde se metía la cabeza mientras se rezaban algunas oraciones. De esa forma se garantizaba no tener dolor de cabeza durante todo el año. Otra forma era la de dar tres vueltas a la ermita. Tras cada vuelta había que rezar un Padre Nuestro y final un Credo. Acudían gentes de todos los pueblos cercanos.

También era San Víctor el que curaba el mal conocido como *"baile de San Vito"*.

En el pueblo de Bujanda se conserva en la parroquia el cuerpo incorrupto de San Fausto Labrador. Los matrimonios sin descendencia acudían a él para pedirselo. En caso de conseguirlo era tradicional el donar un saco de trigo. De no cumplirse la promesa se corría el riesgo de que muriera el niño así conseguido.

En la parte alta de la Sierra de Toloño, en jurisdicción de la Rioja Alavesa, en Bernedo, se encuentra la ermita de San Tirso a la que se acudía como abogado contra los problemas de cabeza, muelas y dientes. Algunos subían descalzos. Otros se conformaban con pasar por la cabeza del santo un paño que guardaban para cuando tuvieran dolor de cabeza o muelas. Los de Villaverde (Álava), junto a los de Obecuri y Bajauri, tomaban el agua bendecida en dicha ermita para aplicárselo en las muelas en caso de dolor.

Se acudía a San Antonio de Urkiola (Bizkaia) para obtener descendencia. El día de San Antonio de Padua (13 de junio) se solía organizar un autobús para ir a la romería de Urkiola.

Cuando a un niño le costaba empezar a hablar se le llevaba a la ermita de Santa Isabel de Ullíbarri-Jaúregui el día de su fiesta. Otro remedio era intercambiar pan con un mendigo y dárselo luego al niño.

Para evitar la rabia se acudía a los conjuros de Barria.

Era costumbre llevar flores de saúco (*sambucus nigra*), de malva (*malva silvestris*) y rosas a la iglesia, las cuales tras la misa eran bendecidas por el sacerdote. Luego se guardaban en casa para ser usadas en casos de enfermedad. Para proteger a los animales se colocaba un ramillete de estas flores de saúco en la cuadra.

Con las hierbas que se ponían en las calles al paso de la procesión del Santísimo el día del Corpus Cristi se hacían cinturones que se colocaban alrededor del cuerpo, pues protegían contra los males de cintura como el reuma o las afecciones de los riñones. A este respecto nos comentaron en Arrieta que este sistema de protección *“... funcionaba, siempre que no trabajas, claro”*.

Cuando uno estornudaba se le decía: *“Jesús”* o *“Jesús, María y José”* con la intención de que dicho estornudo no fuera por causa de enfermedad. Algo así como decirle: *“que Jesús te proteja”*.

VII. LA GANADERÍA

INTRODUCCIÓN

Antaño era general que en las casas del Enclave existiera una gran variedad de especies de animales, bien para ser usados para el trabajo (bueyes, vacas, mulos, burros, caballos), bien para el sustento (vacas, cerdos, gallinas, palomas, etc.), bien para la vigilancia (perros, ocas), y para el placer (pájaros), entre otros.

Lo normal era tener en la cuadra o establo una pareja de bueyes, un par de mulas, en alguna casa alguna vaca lechera, gallinas, conejos, ovejas y en el cortín o cochiguera algunos cerdos. En menor medida tenían colmenas en “cuezos” (troncos de árbol vacíos) y nunca faltaban los perros y gatos.

El trabajo más duro y fuerte se reservaba a la pareja de bueyes. Por ejemplo, ellos tiraban del carro, del arado y del brabán. En el monte tiraban de los troncos o arrastraban la lera.

La yegua o el macho tiraban de la rastra para desterronar la tierra, el cultivador, y el marcador que dejaba los surcos para sembrar. Una vez nacida la planta se pasaba el cultivador para quitar la hierba sobrante y para “acollar” la tierra a las plantas. También tiraban del trillo en la era, labor ésta que también hacían los bueyes con trillos más pesados.

Si el trabajo era demasiado duro para la pareja de bueyes se ponía delante a la caballería.

Para estos trabajos a las caballerías se les colocaba un collarón sujeto al cuello. Unos tirantes sujetos al collarón se ataban al balancín al que enganchaba los distintos aperos de trabajo.

Caballerías y burros llevaban sacos, estos últimos de menor peso. Para ello se colocaba la albarda y sobre ella los capazos, los ganchos y unas tablas que se llamaban “estolas” según el tipo de carga a transportar.

Para montar en la caballería se hacía sobre la albarda, aunque el médico y algunos vecinos tenían el “aparejillo”, o silla de montar.

La ganadería era una fuente muy importante de los ingresos familiares, alternando con la agricultura. Hoy son pocos los vecinos que crían ganado, salvo unas gallinas, conejos y poco más, sin olvidar el imprescindible perro y los gatos que nunca faltan en ninguna casa.

REDILES Y CUADRAS

En el monte

Los animales se sacaban al monte todo el año menos cuando había nieve, aunque no hubiera pastos, ya que era bueno que se moviesen. A los bueyes se les sacaba de mayo a San Miguel (29 de septiembre).

A los “cochos” que se tenía en el monte se les hacían unas chozas para la noche, y si nevaba se les subía pienso a las chozas.

Había un monte comunal de San Vicentejo, Imíruri y Uzquiano, en los términos de Arricaya y Campo Butarrate, al que tenían derecho todos sus vecinos que tuvieran ganado. En Arricaya pastaban los ganados de San Vicentejo y Uzquiano y el ganado de Imíruri en el Bardal.

Hoy el ganado esta estabulado todo el año.

El ganado vacuno, mular, ovino y caprino, desde abril a noviembre, pastaba libremente en el monte, de aquí el dicho *“la vaca y la oveja vieja en abril deja la pelleja”* o el de *“los hombres y las yeguas poco tiempo en casa”*, pues estar en casa supone un coste de alimentación, y en el segundo caso porque el puesto del hombre está en el campo trabajando.

Hoy ya no hacen falta pastores de ganado mayor (solamente alguno de ovejas) ya que todos los terrenos de pastos están vallados. Se mantiene siempre en el monte el ganado vacuno y caballar destinado a carne.



Primer rebaño de ovejas lachas en Treviño. Sáseta 1968-?

En invierno se subía y bajaba el ganado del monte todos los días.

El resto del ganado como conejos, gallinas, cerdos y demás se criaban en el establo.

No había rediles o refugios en el monte para ganado. Para el ganado lanar cada vecino de Imíruri tenía una cuadra en el despoblado de Ochate. Eran cuadras construías con piedra y enlucidas en el interior. No había pesebres ya que servían solamente como estancias temporales. Originalmente pertenecían a las gentes del pueblo de Ochate.

Para defenderse de la tormenta los pastores solían habilitar unos rudimentarios refugios. Aprovechando un saliente de pared u horadando en caso de tierra frágil, colocaban luego a modo de techo unos troncos y ramas, que tapaban con hoja de lata o “*abarras*”, y cubrían con terrones.

En la villa

En la parte baja de la casa estaba la cuadra, donde se tenían a los animales de trabajo: bueyes y mulos. En otra zona se encontraban las aves de corral y las conejeras.

Eran habitaciones oscuras y mal ventiladas, generalmente con piedra a la vista, sin revocar ni encalar.

Los comederos eran corridos, adosados a la pared, a una altura de un metro aproximadamente. Los había continuos con paredes medianiles, de forma que cada animal tenía su propio espacio para comer. Cuando eran de palos y tablas se llamaban “*barreras*”. Posteriormente se fueron sustituyendo por obra de ladrillo y cemento.

Cada pesebre tenía una argolla de hierro para atar al animal.

El cerdo se criaba en los “*cortines*”, recintos generalmente situados en la cuadra en el espacio situado debajo de la escalera de acceso a la primera planta. Se fabricaban con tablas y palos, y posteriormente con ladrillos y cemento.

Las ovejas se tenían en dependencias aparte de la casa. Para el invierno se guardaban gavillas de abarras (ramas) de roble, mimbre o de otros árboles que se colgaban del techo con ramales para que las ovejas y cabras comieran sus hojas. Además se les daba pienso en el “*cazarro*” o pesebre que se ponía colgando para evitar que lo tirasen. Tenía el “*cazarro*” dos espacios uno para el grano y otro para el forraje.

Durante el verano todos los animales que no trabajaban se llevaban al monte y no se les daba más pienso. En invierno, en cambio, a las caballerías se les daba pienso seco de paja y cebada. Algunos también harina de cebada, de yeros, de maíz, de arvejas u otros granos, alholva en rama y paja de trigo, avena o de cebada, aunque la paja se empleaba más para hacer las camas en la cuadra.

Al ganado vacuno se le daba la remolacha y los nabos picados.



Paja para alimento del ganado en invierno. Aguillo

A las cabras y ovejas, además de las gavillas de “*abarras*” antes dichas, se les daba paja de avena, alholva y yero en rama y últimamente alfalfa seca y remolacha picada.

Para los cerdos se cocía una caldera de berza, patata con salvado de trigo o harina de cebada. En el tiempo en que no había ni berza ni patata se hacía calderada de ortigas.

A los perros se les daba de la calderada de los cerdos y, si había, algún hueso después de haberlo cocido.

También las gallinas participaban del caldero de los cerdos. Comían además grano de trigo, avena y maíz. Últimamente a las gallinas se les alimentaba con pienso industrial e igual a las palomas que antes comían trigo.

COMPRA

Según el censo de 1896 había cuatro tratantes de ganado, todos en Lapuebla.

Cuando había que comprar una cabeza de ganado se acudía a alguna de las ferias cercanas, siendo la de Santiago de Vitoria (25 de julio) la que atraía mayor número de compradores y vendedores. También se solía acudir a la Feria del Ángel a primeros de marzo, en Mirando de Ebro. De éstas y otras ferias hemos tratado extensamente en nuestro trabajo anterior (*Etnografía del Enclave de Treviño, I*).

También a veces se realizaba la compra o venta sin salir del pueblo haciéndolo por medio de los tratantes. Entre ellos nos citan a Teófilo Ruiz de Arcaute, de Uzquiano, especializado en caballar.

El precio se discutía en duros, aunque luego el abono era en pesetas. Una vez cerrado el trato de compra se daban las manos, se llevaba el ganado y se pagaba en metálico en el momento. El tratante entonces hacía con su tijera unas marcas al ganado.

En caso de no retirar el ganado ese mismo día, había que dejar una señal que se perdía si no se llevaba el animal en breve plazo.

LA MINADA

Una vez al mes se efectuaba la valoración o tasación de las cabezas de ganado con el fin de ajustar su valor, tanto para pagar las cuotas del Seguro Mutuo de Animales, como las indemnizaciones en caso de accidente. Esto se llamaba generalmente "*minada*" y en Treviño "*requisa*".

PASTOREO

El ganado se subía todos los días al monte por la mañana y se volvía a recoger a casa por la tarde, de la mano de los pastores.



Esquilando. Pariza

Al pastor de las vacas se llamaba “*vaquero*”, al del caballar “*dulero*”, al de cabras “*cabrero*” y al de ovejas “*ovejero*” (no había “*gorrineros*” o pastor de gorrinos en el Enclave). Generalmente había un pastor para ovejas y cabras, que llamaban simplemente “*pastor*” y si había otro era para todo el ganado mayor al que llamaba el “*dulero*”.

Como curiosidad diremos que según el diccionario, “*dulero*” es el pastor de la “*dula*” y “*dula*” se llama a “*todos los ganados de un pueblo que se envían a pastar juntos*”.

Cuando el pueblo tenía monte propio (Aguillo, Albaina, Bajauri, Fuido, Laño, Obécuri, Pariza, y Sáseta) al caballar y vacuno se les tenía en el monte, y no se les bajaba diariamente. Cuando ya en los campos no había hierba suficiente, o bien se les bajaba a la casa o bien se les llevaba hierba. Igual se hacía al que se enviaba diariamente al monte dándoles un poco de pienso antes de salir con el pastor y otra vez a la vuelta.

Este ganado que permanecía en el monte estaba destinado a carne, para criar, o para, en un momento determinado, destinarlo a trabajar en la casa.

Podemos establecer tres tipos de pastores:

El pastor de la villa

Lo normal era que en cada pueblo hubiera un pastor comunitario, que se ocupaba del cuidado de todos los animales.

Las cuentas se ajustaban con el pastor en unos pueblos en la festividad de San Miguel (29 de septiembre) y en otros por San Pedro (29 junio). Se les pagaba en dinero o grano. En este último caso lo vendían a los panaderos. No era extraño que a los pastores se les cediera casa y un terrenito para que cultivaran productos para su propio sustento.

Algunos pastores ordeñaban un poco a las ovejas en el monte y para tomarse la leche caliente, la templaban con piedras calentadas al sol. Era robar pero la necesidad obligaba.

Era usual que los pastores de cada zona se reunieran el día de Pascua de Resurrección para comer juntos. Tenían fiesta el día de Corpus, la Ascensión y Jueves Santo, días en los que no sacaban el ganado.

El pastor particular

El otro tipo de pastor era el pastor particular que era contratado por un vecino que tenía un gran número de cabezas para que cuidara su rebaño.

El pastor de su propio rebaño

Por último, estaba el vecino que era pastor de su propio rebaño.

Para más información sobre el oficio de pastoreo (ver *Etnografía del Enclave de Treviño, I*).

El pastor, para gobernar el rebaño de ovejas y vacas, usaba el palo, la onda y el perro. Para las vacas y yeguas solía llevar la cachava, un palo con una bola en el extremo, que lanzaba al ganado.

Para llamar a las ovejas cada pastor tenía su modo y manera. Era general el usar un sonido o palabra con la letra “r” prolongada, por ejemplo “*borrilla, borrilla....*”

Cada día el pastor pasaba por la villa haciendo sonar, unos un cuerno, otros una corneta o una zumba o cencerro grande y los vecinos iban soltando a los animales.

En el verano, en el momento de máximo calor al mediodía, el ganado mayor “*asestaba*” (siesteaba) a la sombra de los árboles, mientras las ovejas “*amorraban*”, esto es, se resguardaban metiendo la cabeza debajo de otra oveja.

Los útiles del pastor eran: el cuerno o instrumento para llamar, la navaja, el palo, en los de ganado mayor la cachava que usaba para lanzarla al ganado, el zurrón de piel de oveja para la comida, un vaso de cuerno que cerraba un extremo con un tapón de madera y que le servía para beber en las fuentes, abarcas de cuero que se las hacían ellos, piales o polainas de paño para protección de las piernas, pantalón y camisa, ropa interior, la boina para la cabeza, una manta para la noche o en tiempo de frío el “*zahón*” o “*zamarro*” que era una piel de oveja que se ataba con cintos a la cintura y rodillas y le servía de protección contra la lluvia.

CULTURA INMATERIAL

Para proteger al ganado se acudía con él el 17 de enero, festividad de San Antonio Abad o San Antón, a la puerta de la iglesia, ya que tras la misa mañanera salía el sacerdote a bendecir el ganado. Para tal fin se les solía engalanar e incluso era el momento de estrenar cencerros nuevos.

Algunos, y para el mismo fin, se limitaban a esa hora a sacarlos de la cuadra hasta la puerta colocándolos mirando hacia la iglesia.

Ese día se les daba granos y agua previamente bendecidos en la misa y no se les hacía trabajar, ni se “*juncía*” (se consideraba que el hacerlo traía mala suerte). Hay que advertir que en otras zonas de Treviño esta fiesta para los animales se celebraba en la festividad de San Antonio de Padua (13 de junio). Así lo hemos constatado por ejemplo en Aguillo, Pariza, San Martín Zar, Muergas, Pangua, Treviño, Cucho, etc.

En las cuadras se colocaban estampas, generalmente de San Antonio de Padua, otros de San Isidro. También una rama de laurel bendecido.

Algunos colocaban también cruces de madera bendecidas en San Gregorio de Sorlada (Navarra). Se mandaba a una persona que iba a caballo con todas las cruces recogidas en el pueblo para bendecirlas. Estas cruces luego se subastaban a la baja.

Cuando aparecía alguna enfermedad en el ganado echaban cal viva por los suelos de las cuadras, como elemento de desinfección.

En el pueblo de Treviño, cuando moría uno de la familia, se quitaban las campanillas a los collarones de las mulas.

Si los bueyes, al soltarlos para ir a beber agua al bebedero (pilón), “*chospan*” y levantaban el rabo, era presagio de fuertes nevadas.

Se acudía a los “*conjuros de Arbeizar*” de donde se llevaban a casa velas bendecidas. Cuando el animal tenía algún mal, se dejaba caer sobre el lomo del animal algunas gotas de dichas velas formando una cruz con el fin de curarlo.

Se creía que las brujas tenían poder para hacer enfermar no sólo a las personas sino también a los animales.

OVINO

Nombres:

- Hasta el destete (4 meses): cordero o cordera y también lechales.
- De 4 meses a un año: macaco al macho; primala a la hembra.
- A partir del año: carnero al macho; oveja a la hembra.
- Al semental: marote.

La oveja vive aproximadamente siete años y la gestación dura 5 meses.

La mayoría de las familias tenía alguna oveja, que rara vez pasaba de una veintena. Los que tenían más contrataban a su propio pastor.

Las ovejas de esta zona eran merinas, criadas por su lana y su carne. Luego aparecieron las lachas. Estas últimas aguantan más las inclemencias del tiempo, por ello en invierno están en los pastos altos las lachas y las merinas en los bajos.

Se les daba para comer, además de la hierba del campo, “*yeros*” revueltos con cebada, avena y maíz.

En el monte sobre unas piedras, que el ganado ya las conocía, se dejaba sal en grano para que la lamieran, cosa que aún se hace. Cada ganadero deposita sal en una zona donde andan sus ganados.

En otras zonas dejan bolas de sal, pero según nos comentan no es tan bueno pues los ganados con ese sistema de la bola comen más sal. Además a veces les hace daño y si algún animal tiene una enfermedad la pasa a la bola y luego contagia a otras que chupan de la misma.

No se destinaban los corderitos a carne como ahora. Solamente se sacrificaba el cordero lechal para darle a alguno de la familia si estaba enfermo. Los corderitos se capaban para destinarlos a carne. Se vendían con 3 años, entre agosto y octubre.

Las ovejas viven unos 7 años y empiezan a parir a los 2 años, a razón de 3, 4, ó 5 corderos al año. Daban "una criada" al año. Se cubrían en julio y parían para Navidad.

En cuanto al esquila, la mayor parte de los vecinos esquilaban ellos mismos a las ovejas, aunque también solían pasar por los pueblos, por el mes de junio, grupos de esquiladores, generalmente de etnia gitana, del pueblo de Marquínez.

Para este trabajo usaban unas tijeras de una sola pieza llamas "tijeras de muelle". Si alguna oveja resultaba herida se le daba hollín sobre la herida para curarla. Se solía hacer este trabajo en el mes de junio, hacia la fiesta de San Juan (24 de junio).

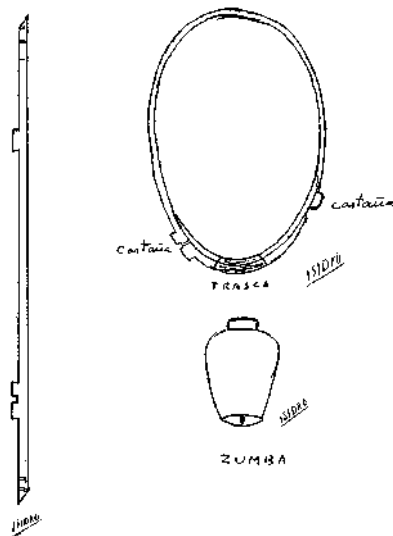
Se aprovechaba el momento para poner al animal la marca de la casa con hierro al rojo, pintura o brea.

Hoy en día todo el ganado recibe una inyección sub-cutánea, con pistola neumática, para desparasitarlos, puestas por los veterinarios.

Los que tienen mucho ganado les hacen también pasar por unas piscinas con desinfectante para limpiarles las patas.

Hoy aún hay rebaños de ovejas para las que contratan pastores.

Collar de madera



Collar de madera

CAPRINO

Nombres:

- Hasta el destete (4 meses): cabrito, choto y cabrita.
- A partir de ese tiempo: chivo al macho, cabra a la hembra.

También se les ponían nombres propios a cada una, como por ejemplo: pinta, negra, mestiza,...

Cuándo tiene uno o los dos testículos dentro, no visibles, se les llama “*rani-les*”.

Dicho popular:

*“Para suerte la del chivo,
porque sale negro y feo
y lo dejan “pa” cabrón,
o lo matan de pequeño”.*

Antes había rebaños de cabra, ya que al no tener vacas de leche ésta la obtenían de las cabras, amén de los beneficios que daban la venta de los cabritos para carne. Por otra parte daban muy poco trabajo.

Con su carne se hacía cecina (la única cecina que se hacía era con carne de cabra).

Se conocían dos razas de cabras: “*murciana*” o “*del país*”.

La presión de las autoridades hizo desaparecer el ganado caprino.

VACUNO

Nombres:

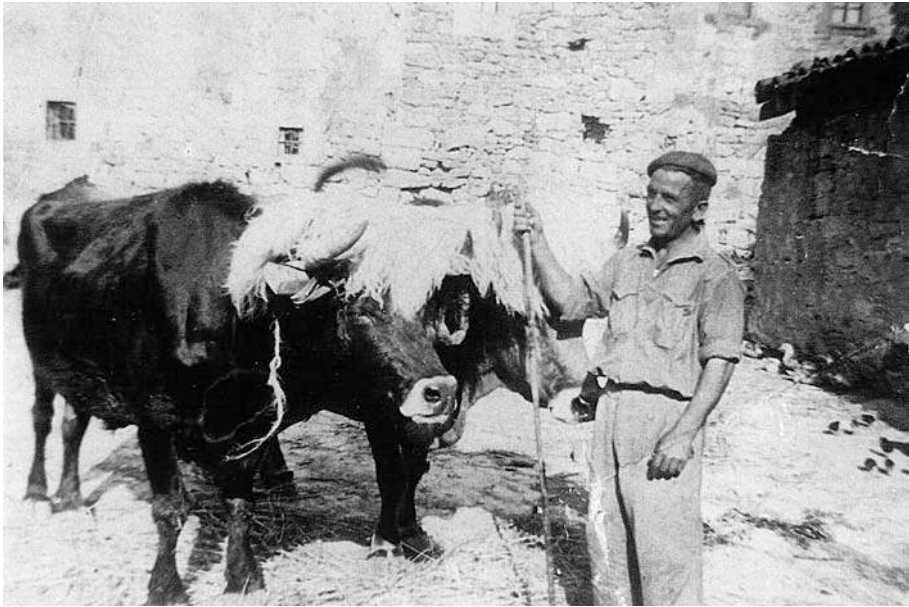
- A los recién nacidos: becerro, cholo, o mocho, sea macho o hembra.
- Hasta el destete (6 a 8 meses): ternero y ternera.
- De 6 a 8 meses y hasta los 2 o 3 años: novillo y novilla.
- A partir de los 3 a 4 años: toros y vacas.
- Si se capan (entre 2 y 3 años): buey

Las vacas paren una vez al año y viven unos 20 años.

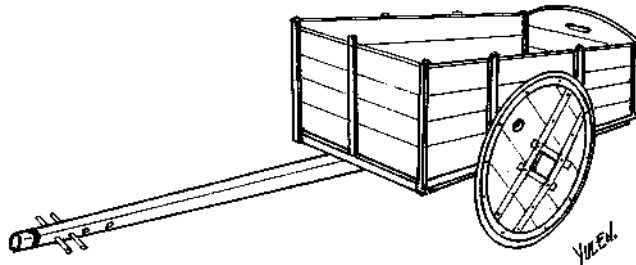
En los pueblos para cubrir a las vacas acudían a la “*parada*”. Estas estaban reguladas por ley y necesitaban la oportuna autorización. Cuando se introdujo la inseminación artificial desaparecieron las “*paradas*”.

En cuando al nombre propio, era muy frecuente ponerle alguno relacionado con el color de su piel. Así hemos recogido para las vacas los de catalana, paloma, morena.... Para bueyes: castaño, moro, rubio,....

Tanto al ganado vacuno como al caballar, mular y lanar se les llamaba con su nombre y con silbidos, y a veces se auxiliaban con el perro.



Yunta de bueyes hacia 1960. Samiano



Carro

A la hora del trabajo, para dar órdenes al ganado vacuno se usaba una vara con un aguijón en el extremo.

Para que avanzaran se les decía “*aida*” y para que pararan un silbido o “*oh*” o “*alto*”.

Antaño todas las casas tenían vacas, generalmente para usarlas en el tiro. Incluso las casas que tenían bueyes también tenían vacas para el tiro, pues de esa forma se podía trabajar a la vez varios terrenos. Además, por el tipo de terreno y cultivo unas veces se usaban las vacas y otras los bueyes. Por ejemplo, en labranzas cortas se usaban vacas y en largas bueyes, estos por su mayor resistencia, de forma que a algunas familias no les era rentable tener bueyes para el cultivo de sus terrenos y les era suficiente una o dos parejas de vacas.

Se usaban para trabajar yugos de 2 cabezales, pero también los había de tres y es que cuando entraba un buey joven (novillo) se le colocaba entre dos viejos, en un yugo de tres cabezales y sin trabajar se hacían diversos ejercicios para que aprendiera las órdenes y los movimientos.

Los yugos de un sólo cabezal que se llamaban “*medio yugo*”, ya que “*yugo*” era el de dos cabezales, se usaban para trillar la parva con un buey.

Los yugos se fabricaban con madera de haya. Se hacían a medida, expresamente para cada pareja de bueyes.

Aparte del yugo se usaba “*la melena*” que se ponía sobre la testuz, y una piel de oveja con el pelo hacia fuera que cubría todo. Las “*coyundas*” eran tiras largas de cuero para atar las melenas y el yugo a la cabeza. El “*sogueo*” era una especie de aro fabricado con tiras de cuero que se coloca bajo el yugo y es donde se mete el extremo del varal del carro o del arado. Para evitar que se moviesen se introducían en el varal, delante y detrás, las “*savijas*” o clavijas de madera.

Tras el trabajo se cubría a los bueyes sudorosos con una manta para que no se enfriasen.

En los días de fiesta se colocaban a los bueyes o vacas collares de campanillas o cencerillos, que solían utilizar luego los mozos en sus disfraces de carnaval.

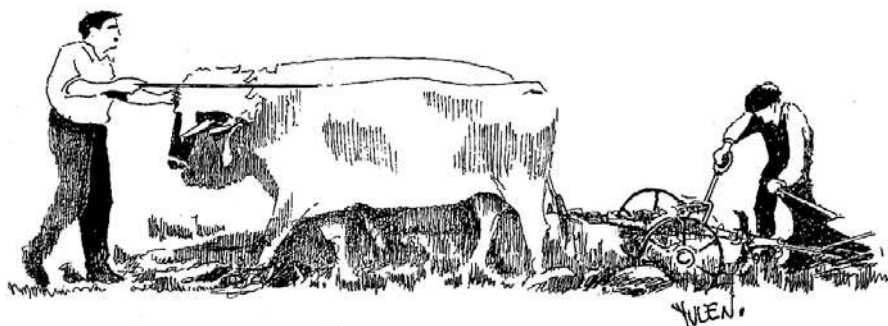
Aunque los yugos para los mulos eran distintos, se utilizaban también el “*sogueo*” y las “*savijas*”.

La introducción del tractor hizo desaparecer las cabezas de ganado de tiro, tanto vacas como bueyes, y demás.

Las vacas eran de raza “*terreña*”. Era una vaca no muy corpulenta pero de buenos cuernos, distinta de las que han entrado destinadas a la producción de



Tasio Idiaquez de Samiano
con el “braban” hacía 1940



Arando

carne o leche. Vivía en el monte, se usaban para el tiro y de ellas se obtenían buenos bueyes.

Hacia 1940 empieza a entrar la *“pinta holandesa”*, destinada principalmente a la producción de leche. Vive en el establo y no se *“tira al monte”*.

En cuanto a la comida, antaño, a los vacunos se les daba paja, harina de cebada, yeros. Todo esto recibía el nombre de *“menucias”*. A veces se echaba agua a la paja para que se le pegaran los granos de avena y así comieran todo junto. Siempre tenían agua a su disposición. Se calcula que el ganado vacuno bebe entre 25 a 30 litros de agua al día. También se les daba sal.

Se llevaba el ganado a las fincas recién cosechadas, antes de trillar, para que comieran.

A partir de 1960 se empiezan a criar vacas para leche en el Enclave de Treviño. Para este fin estas vacas se compraban en Navarra y Santander.

Las vacas de monte, que eran para carne, se cruzaban con toros. El toro era comunal y se cuidaba por *“renque”*, esto es, por turno.

Las de leche se llevaban a las paradas.

Por término medio una vaca vivía unos 20 años, y podía dar hasta catorce crías.

Hoy esto ha cambiando totalmente de forma que son pocos los que tienen vacas. En cambio, el número de cabezas hoy es mayor ya que se concentran en unos quince ganaderos que tienen gran número de cabezas de vacas estabuladas criándolas para carne.

Por la zona se ha cultivado maíz pero solamente para darle de comer al ganado. No se hacía pan ni tortas de maíz para consumo humano.

EQUINO

Nombres:

- Hasta los 2 años: potro o potrillo, fuera macho o hembra.
- A partir de los 2 años: caballo y yegua.

Paren las yeguas cada 11 meses y viven unos 20 años.

A la hora del trabajo para dar órdenes se les atizaba con el mismo ramal con que se ataban o con látigo en la trilla.

Para que avanzaran se les gritaba “arre”, y para que pararan “so”. Algunos para indicar que giraran a la izquierda “güesque” y para la derecha “güella”.

Generalmente en cada pueblo o zona había un caballo de parada. A su dueño se le pagaba un tanto por cada cruce, hasta que se puso un puesto de Parada del Ejército en el Enclave, concretamente en las Ventas de Armentia.

En cuanto a los nombres propios, al igual que en el caso de los vacunos solía ser muy socorrido ponerles de nombre el de alguna de sus características físicas, como por ejemplo: estrella, pinta, revoltosa.

En la mayoría de las casas solían tener un caballo, o si no tenían caballo tenían macho. Lo usaban para tiro, para bajar la leche o la leña del monte, traer carbón, etc. Tenían caballo aunque se tuvieran bueyes. A veces incluso ponían en el tiro el caballo delante de la pareja de bueyes si el trabajo (camino embarrado, etc.) requería mucho esfuerzo. Antiguamente, para subir las cuestas pendientes con carros y diligencias delante de la pareja de caballos se colocaba a veces una pareja de bueyes.

Cuando las caballerías tenían que transportar cestas o capacetes se les colocaba la “albarda”, que era de paja de centeno cubierta por una tela fuerte que se ataba al vientre con unas cinchas. Sobre ello se colocaba el “aparejo” que servía para colocar sobre él la carga. De atrás salía la “tarria” que pasaba por debajo de la cola del animal y rodeaba los jamones. Así se impedía que la carga se desplazara hacia la cabeza del animal, sobre todo al bajar cuestas. Otra correa menos ancha iba por delante del pecho y evitaba el desplazamiento hacia atrás. Sobre esta albarda se colocaban los ganchos o “estolas” según se cargaran gavillas de “abarras” (ramas) o sacos.

La albarda de los burros era más pequeña que la de los caballos.

El baste hacía las funciones de albarda. Iba provisto de cuatro tacos de madera donde se ataba la carga con sogas y disponía de unas argollas por donde pasaban las correas del bocado de las caballerías para conducir desde atrás permitiendo la vigilancia de la carga.

Se han solido utilizar dos tipos de aparejo: el llamado “talego” que es un saco grande, y la “alforja” que son dos sacos unidos.

Para arrastrar los carros o carretas, una vez colocada la albarda con cinchas, se le coloca el “collarón”, para cuyo armazón se usaba madera de olmo, las “bridas” y los amarres, para sujetar el conjunto en los varales del carro.

Como complementos existían:

- “Cabestro”, ramal que se une a la cabeza o cuello de la caballería.
- “Yugo”, de 1 ó 2 cabezales, para las mulas.
- Las “cabezadas”, que podían ser con o sin “antiojeras”, armazón o correas que se le ponen al animal en la cabeza.
- El “baste” o “basta”, armazón de madera forrada con paja, que se pone sobre el lomo del animal antes de poner la carga.
- “Torrollo” o “collera”, collar de cuero o lona, relleno de borra o paja, que se pone al cuello a las caballerías (o bueyes).
- “Collarón” para el tiro.
- “Retranca”, cintas anchas de cuero que sirven para frenar y van colocadas en la culera del animal.
- El “ramal” o ronzal, cuerda que se ata al pescuezo o a la cabeza de la caballería para sujetarla.
- “Freno”, instrumento de hierro que se compone de embocadura (o bocado), camas y barbada y que colocado en la boca de la caballería sirve para sujetarla y gobernarla.
- “Bocado”, parte del freno que se pone en la boca de la caballería.
- “Brida”, conjunto formado por la cabezada, el bocado y las riendas.
- “Grillos de cadena” para tenerlos quietos. Se colocaban atando bien las dos patas delanteras o bien las traseras. En La Puebla se llaman “trabas”.
- “Tranca”, pieza de madera que se le coloca en una mano con el mismo fin.
- “Sarreta”, pieza de hierro para amordazar el morro.
- “Lacial”, palo con una cuerda que se ataba al morro para manejo del animal.
- “Albarda”, almohadón relleno de paja que se coloca sobre el lomo y cae a ambos lados.

Lo dicho anterior vale también para el caso de usar machos en lugar de caballos.

Con motivo de las fiestas se adornaban los caballos y mulas con cabezales con cascabeles.

Algunos, cuando tiraba el ganado caballar al monte, les hacían unas trenzas en la cola, o se les hacía un nudo para evitar que se engancharan con el pelo en los matorrales. Cuando volvían a casa se les soltaba.

Los esquiladores ambulantes de ovejas también se ocupaban de rapar crines y cortar colas a caballos y yeguas. Con el pelo de las caballerías se hacían sogas.

La yegua vive más, casi 20 años y se suele empezar a cubrir a los 3 años. Si están bien cuidadas pueden parir una vez al año. Antes todo se destinaba a tiro, hoy para carne.

Hoy hay caballos para carne y solamente alguno para cabalgar, como capricho.

BURRO

El burro o burra es un animal de menor alzada que el caballo. Ha sido un animal que no faltaba en las casas. Era muy solicitado por su docilidad y se utilizaba como animal auxiliar: para llevar la comida al monte o terreno, para ir con los cántaros a la fuente, etc.

A los burros se les solía rapar de media tripa para arriba.

MULO O MACHO

- Se llama macho al mulo y a la mula.
- Mulo o mula burreña, sale del cruce de burra y caballo.
- Mula del cruce de burro y yegua.
- Hasta el año y medio: muleto (igual sea macho que hembra).
- De año y medio a dos: quinquenio (igual sea macho que hembra).
- A partir de los dos años: macho o mulo.

Podemos decir que ya no hay machos en el Enclave de Treviño.

PORCINO

Nombres:

- Hasta el destete (2 meses): tetones (igual al macho que a la hembra).
- A partir de los 2 meses y hasta el año: Primales, gorrines y churrines.
- Al semental: Barraco (deformación de la palabra berraco).

El cerdo vive (si le dejan) unos 6 años.

Se les llamaba repitiendo generalmente una palabra con la letra “r”, por ejemplo: “*gorrin*, *gorrin*..”, o “*cochi-cochi*....”, o similar.



Cerdos. San Martín Zar

El ganado porcino no atiende a los nombres ni a las órdenes, por lo que el sistema era taparle la cabeza con un cesto, ya que de esa forma se le llevaba donde se quería.

En todas las casas se criaba uno o más cerdos, ya que era una de las fuentes principales para obtener carne.

Había varias razas de cerdos, siendo los más numerosos el llamado “*chato vitoriano o alavés*” que era de gran volumen. Era muy apreciado por el mucho tocino que daba y que era de gran valor, ya que el aceite de oliva por su precio era inaccesible a la mayor parte de las familias. Al ir entrando este aceite de oliva en las dietas familiares, fueron introduciéndose otras razas de cerdo que daban más carne y menos tocino.

Hubo familias que traían un cerdo que echaban al monte en otoño para que engordara a base de las bellotas. Para este fin se traía el cerdo pinto extremeño, aunque no dio buen resultado ya que aquí, en las fechas de las bellotas, el tiempo es frío o fresco.

Había también gente que se dedicaba a criar cerdas, que aquí llaman “*maqueras*”, para luego vender las crías o “*tetones*”. Estos podían tener hasta 2 o 3 docenas de cerdas. En Treviño, a las “*maqueras*” les llamaban “*galgas*”.

En algunos pueblos cuidaban a renque (por turnos) a los sementales usados para el cruce con las hembras. En otros pueblos el semental era de un vecino al que se le pagaba un tanto por cada cruce.

Si la cerda estaba en época de celo y se le sacrificaba, la carne no servía por su mal gusto y había que tirarla.

Cuando una “maquera” había dado tres o cuatro o más camadas y se consideraba que había que sacrificarla, se le capaba un tiempo antes de la matanza para que no diera mal olor a la carne, ya que la carne de un animal no capado es inservible por su mal gusto, “se ranciaba”. Luego se engordaban antes de su sacrificio.

Unos meses antes de sacrificarlos se les daba maíz entre la comida, ya que se decía que le daba buen gusto a la carne. Y hay que tener cuidado de que no coman alholva antes de la matanza, pues daba mal gusto.

A veces nacían algunas crías sin ano. Se les tenía un par de días y se vendían para carne.

A veces salían crías “quebradas”, esto es con una hernia en los testículos. En ese caso se procedía a castrarles. Se les cortaba con una cuchilla los testículos y se añadía el Veteril Fenicol para desinfectarlo y listo.

A los cerdos se les daba de comer harina de cebada, maíz y cocido de remolacha y patatas. También ayudaban a su engorde las castañas. Nunca se les daban “yeros”.

CONEJOS

Nombres:

- Al nacer: gazapo (sea macho o hembra).
- A los adultos: conejo (macho), coneja (hembra).

Era normal, usual, el tener conejos en jaulas. Aún hoy algunos siguen criándolos.

AVES

Si bien los animales de pluma principales eran las gallinas y las palomas, también había quien tenía patos, para aprovecharse de los huevos (aunque eran más bastos que los de gallina), o un par de ocas por el gran ruido y alboroto que organizan a la vista de extra-



Palomas. San Martín Zar

ños, o cuando algún animal entraba en la huerta, siendo pues buenos sistemas de alarma, además de buenos manjares para la mesa de Navidad.

Gallinas

Nombres:

- Cuando nacen: pollo (al macho) o polla (a la hembra).
- A los adultos: gallo y gallina.
- Al pollo capado: capón.

Se les llamaba repitiendo varias veces determinadas palabras, generalmente cortas, como *“pita, pita”* o *“titas, titas”*, o similares.

Había gallinas en todas las casas. Generalmente vivían sueltas por las calles ya que no había coches. Las había rojas, pintas, negras y blancas.

Las gallinas tenían dentro de la cuadra un lugar para dormir, el gallinero que consistía en una serie de palos colgados del techo formando un cuadro, encima del estiércol, ya que era importante que fuera un sitio caliente, aprovechando el calor del ganado mayor y del estiércol, pues de esa forma daban más huevos.

En muchas casas había una gatera por donde entraban y salían de la casa las gallinas, gatera que se cerraba por la noche para evitar la entrada del raposo o de la panequesilla o comadreja. Se decía que a ésta se le ahuyentaba quemando en un caldero unos zapatos viejos.

Hacia el mes de enero y febrero, las amas de casa colocaban en los nidales de las *“culecas”* (gallinas que están en periodo de empollar) huevos de yeso para que las gallinas anidasen allí y no en otros sitios. Ya dice el dicho *“Por San Antón, la gallina pon”*.

Hoy la mayoría de las familias ya no cría gallinas, compran los huevos en el mercado.

Patos

Se solían tener para huevos y carne.

Se les llamaba repitiendo una palabra corta y breve, por ejemplo hemos recogido el de *“pay, pay, pay...”*.

Ocas

Algunos vecinos también tenían ocas.

Palomas

Se solía criar palomas para de vez en cuando hacer cazuelas de pichones de un mes de vida.

Algunos las criaban sin dejarles salir y otros las tenían libres. Los que los criaban en la casa tenían para ello un sitio en el ático con salida libre a la calle.

Los cazadores criaban alguna paloma torcaz que usaban como reclamo de caza.

Pájaros cantores

También se tenía en la cocina pájaros cantores enjaulados (periquitos, jilgueros, etc.).

APICULTURA

Es el único grupo de animales a los que se llama *“gente”*, como a las personas. Así se decía: *“este enjambre tiene mucha gente”*.

Hasta mediados del siglo pasado en muchos de los pueblos había *“colmenas”* (abejeras), pequeñas tejavanas, muchas de ellas con *“cuezos”* (vasos) que eran troncos de chopo o roble huecos, a modo de tambores, horizontalmente colocados. Los que aún quedan tienen una medida de metro y medio de largo, por treinta o cuarenta cm. de diámetro, con tapas redondas a ambos lados redonda. En la parte delantera tienen un pequeño saliente por donde entren las abejas y que se llama *“piquera”*. Ambas tapas se cierran a base de *“muñíga”* (excremento) de vaca.



Colmena. Laño.



Colmenar

Los cuezos están atravesados por unos palos horizontales cuyo fin es el que sirvan para soporte de los panales.

Los cuezos están colocados a veces sobre el mismo suelo y otras sobre unas maderas llamadas en unos pueblos “burros” y en otros “banzos” que los elevan un metro del suelo.

Los “cuezos” se colocan juntos, de forma que hay abejas de cinco hasta diez o más “cuezos” juntos, sobre los que se montan otros encima.

También hay “cuezos” cuadrados, fabricados con tablas y que hoy en día son más corrientes y abundantes. Tienen una largura de unos 150 cm y una sección de treinta por treinta, siendo la tabla inferior un poco más larga en la zona donde va la “piquera”. Las antiguas se cerraban con “muñiga” de vaca y hoy con yeso.

De los antiguos colmenares quedan ya pocos. Tenían dos paredes laterales y una trasera de piedra y libre la parte delantera donde se colocaban los “cuezos”. El tejado era a un agua de teja.

Entre los “cuezos” y la pared trasera se dejaba un amplio pasillo para poder trabajar sobre ellas y guardar los materiales: careta, muñigas para hacer humo, fuelle y otros utensilios.

Las colmenas actuales son del tipo “perfección”, a modo de cubo, de madera tratada con soportes para colocar los bastidores con la cera estampada, y que posibilita un mayor rendimiento del colmenar.

Las modernas se colocan en el campo en varias filas. La gran diferencia es que las de antaño se usaban para obtener miel para las necesidades familiares y sobre todo con el fin de tener cera para velas en casa, en la sepultura de la iglesia, para colocar ante el Santísimo el día de Jueves Santo, etc. Se bendecían el día de la Presentación del Señor (2 de febrero) o día de Candelas y actualmente para la venta de la miel.

Del mes Mayo a Junio salen los enjambres. El buen “abejero” (apicultor) sabe cuándo van a enjambrar: es cuando hay “*mucha gente*” (abejas) en la piquera y se oye cantar a la reina, para lo cual basta poner el oído en los cuezos. Esos días aparecen alrededor de la colmena gran cantidad de zánganos, lo cual indica que van a enjambrar. Los zánganos no sirven más que para fecundar a la reina de los enjambres nuevos y darle de comer. Cuando han terminado de enjambrar, las abejas hembras matan a los zánganos.

Es el momento en el que el apicultor limpia los “cuezos” que estén vacíos, los desinfecta quemando azufre, después les aporta agua de miel y los deja sellados, tapando todas las grietas con muñiga o yeso.

Es costumbre que los enjambres manden antes exploradores a buscar nueva casa. Si en los nuevos cuezos esos días entran abejas es buena señal, ya que puede que entre algún enjambre completo.

Cuando “*enjambran*” sale “*mucha gente*” (muchas abejas) de las colmenas viejas, haciendo mucho ruido y por lo general suelen pararse en alguna rama o matos cerca de la abejera. Si no se paran hay que tirarles tierra o agua y meter mucho ruido y seguirla por detrás hasta donde se pare. Se pone allí un saco o un trapo en señal de propiedad.



Colmenas



Recogiendo
miel

Si el enjambre está parado en la rama de un árbol para cogerlo hay que esperar a la tarde, momento en que están todas quietas, sin revolotear, de forma que fácilmente caen todas en la “cogedera” sin perderse una.

Si han salido de mañana y se posan en una zona hay que colocar sobre ellas algún saco para que les haga sombra, ya que si les da el sol se marchan.

Los enjambres se cogen con la “cogedera” que se hacen con mimbre, ramas, centeno, zarzamoras, o de madera, con una tapa corredera, de forma alargadas.

La “cogedera” se pone debajo del enjambre y se van metiendo dentro las abejas con ayuda de un cazo. Para esta operación el apicultor va provisto de careta protectora y guantes y les va dando humo con el fuelle, aunque a veces no hace falta darles humo, ya que si la reina entra pronto pasan seguidamente todas las demás, pero si se queda fuera salen todas. Una vez el enjambre dentro tapa la boca de la cogedera y la lleva al colmenar, teniéndola allí hasta que la pasa al “cuevo”.

En los pueblos del Enclave ha habido “abejeros” que para cogerlas no se ponían careta ni guantes y no les picaba ninguna abeja. Dicen que les conocían, pero si con él aparecía algún extraño lo acribillaban a picotazos.

Para pasarlas al cuevo usa el humo. Esta operación se hacía y se hace al atardecer.

De algunas colmenas salen hasta cuatro o cinco enjambres, pero eso no es bueno, ya que las últimas tienen “poca gente” y además dejan la colmena madre muy débil.

El enjambre, si está a gusto en su nuevo hogar al día siguiente empieza a trabajar, pero si no es así se marchan a otro sitio, por eso los nuevos “cuezos” deben estar en buenas condiciones.

El enjambre que se marcha es muy difícil de recuperar.

Hoy en día a los enjambres pequeños se les quita la reina para que vuelvan al sitio del que salieron. Antes las juntaban con otra pequeña.

El humo bueno es el que se produce con trapos o “*muñiga*” seca de vaca, que se da con un fuelle especial. Antes el que no tenía fuelle lo daba con un cazo de largo mango plano, con el fin de meter el cazo en los cuezos de tronco. Esta operación tenía que hacerse por la mañana temprano, antes que empezasen a “*ganar*” (a trabajar).

Cuando se encuentra un abejar en el monte, en un “*tocorno*” (roble gordo viejo), por ejemplo, o en una peña, en muchos pueblos se marca con una cruz, o se hace una marca con el hacha, lo cual indica que el abejar es propiedad del que la ha encontrado. Cuando un pastor veía unas abejas “*mamando*” en una fuente o pozo, si tenía casa, intentaba quedarse él con el enjambre y sino se lo comunicaba a algún amigo que tuviera abejas. Iban al sitio donde estaban “*mamando*” las abejas y al levantar el vuelo se observaba la dirección que llevaban para luego buscar por la zona hasta dar con el hueco por donde se metía la abeja, con el fin de buscar la colmena. A veces tardaban varios días en encontrarla. Una vez localizada se hacía el signo de propiedad.

El día que iban a sacarla, si era para criarla, llevaban una cogedera, un cuezo, buzos, caretas y escalera, si estaba alta, fuelle, hachas, barreno grande de madera, sierra cazo, espátula, e hilo de lezna. Si era una peña, además porra puntero.

Cuando se llegaba al sitio, lo primero era ponerse los buzos, hacer fuego (humo) para el fuelle, ponerse las caretas, colocar la escalera y subir para mirar donde estaba metido el enjambre. Una vez localizado el sitio donde tienen los panales, se da unos golpes y, a continuación, se le mete humo por todos los agujeros. Si es un tronco, se sierra hasta llegar al hueco donde están los panales. Con un cazo se van cogiendo las abejas y metiéndolas a la cogedera, y los panales que tienen cría se ponen en el nuevo cuezo que se ha llevado al efecto y luego se van echando las abejas de la cogedera.

Esto se hace muy bien en los cuezos modernos. En los vasos antiguos esta operación sólo se podía hacer en la primavera y era muy delicada, ya que en la mayoría de las veces salía fallida.

Si toda la “*gente*” no había entrado en el cuezo se dejaba allí hasta que entrasen todas las abejas. Por la noche se tapaba bien la piquera y se llevaba la abejera.

Si solo se quería “*catarla*”, esto es, quitarle los panales con miel, se esperaba a los meses de octubre o noviembre, que es cuando más bajas están en su actividad y se procuraba hacer esta operación sin matar la colmena.

En Bajauri, en unas peñas que hay encima de Peña Hueca, se han cogido muchas abejas y se ha sacado mucha miel.

En Laño se sacaban en la peña Percueros y peña La Cipriana.

En los demás pueblos casi todas las colmenas encontradas eran en robles viejos (tocornos). En las paredes de las iglesias había y hay todavía abejas (colmenas); estas suelen tener una puertecica por dentro para poder catarlas. Antes las cataba el cura o el sacristán y la cera solía ser para la iglesia. Hoy las cata algún vecino de la zona.

En muchas casas antes tenían colmenas en ventanas cerradas, o en los ventanucos del sobrado. Aún quedan algunas. Solían ser cuezos de los antiguos. Hoy las han cambiado por cuezos modernos. Asimismo en alguna casa vieja todavía quedan colmenas metidas entre las paredes, pero son contadas.

Uno de los motivos para tener en la mayoría de las casas era para endulzar la leche y diversos postres. El azúcar se empieza a conocer a primeros del siglo pasado y era un artículo de lujo. La miel se sigue consumiendo como remedio casero contra los resfriados y diversas enfermedades respiratorias; para las eccemas, mezclando cera, manteca y flor de “*sabuco*” (saúco); para las heridas de los ganados, untando con una mezcla de manteca y cera; para los injertos en los árboles, a base de cera mezclada con pez; para los muebles y suelos de madera de las casas, mezclando cera y aguarrás.

Las “*catas*” (sacar la miel) de las colmenas se hace hacia el mes de noviembre, que es la mejor época. Para ello se va al colmenar provisto de un “*cín*”, (caldero de cinc) grande de dos asas y cubo de cinc con un asa. El abejero (apicultor), unos días antes de “*catarlas*”, las ha examinado y sabe cómo están de miel. Ya en la abejera tiene preparado el humo, por si lo necesita y la careta puesta. Si la abejera es de las antiguas se le quita la tapa de atrás y con un palo, como de un metro, que lleva en su punta una cuchilla, llamada “*espátula*”, corta los panales y los saca y deposita en el caldero.

Si salen abejas de los panales se les da humo.

Al quitar la miel hay que tener cuidado de dejarles lo suficiente.

Hay que procurar catarlas todas en los mismos días, ya que si no le suelen robar la miel a las otras abejas, incluso dejando la colmena vacía. Para evitarlo se procura hacer la extracción en un día frío y darles humo.

Después de sacar los panales se tapan bien; cerrando bien las juntas con muñiga (antes) o yeso, para dejarlas bien protegidas contra los ratones y tasugos.

Los panales situados en los cubos con dos asas se llevan a la casa entre dos personas andando, dado que estos colmenares antiguos suelen estar cerca de las casas.

Los colmenares de cuezos modernos suelen estar lejos del pueblo, en lugares cerrados de alambrada, para que no entre el ganado. En ellos los cuezos están separados y colocados en filas, al aire libre, en lugares un poco resguardados del viento y cerca de donde las abejas puedan “*ganar*” en las flores, sobre todo el brezo y de un lugar donde tengan agua.

Para hacer la extracción en las colmenas modernas un día antes levantan las alzas y le ponen en medio un excluidor, las abejas se bajan a la caja madre. Al otro día se quitan y en el remolque del tractor se llevan a casa, o al lugar donde se va a proceder a sacar la miel.

El excluidor es una tabla plana de medida del cuezo que lleva en medio unos muelles y que no permite volver hacia atrás a las abejas. Se coloca entre el “*cuezo madre*” y la caja “*alza*”. Se venden en las casas dedicadas a temas de apicultura.

Una vez los panales en casa, se ponen en un cubo al “*baño maría*” y con la mano se van aplastando para que salga la miel. Si los panales tienen “*macón*” (porquería) con una espátula se quita lo bueno y lo malo se deja aparte (puede dar mal gusto a la miel).

Dicen que el “*macón*” se produce en las mañanas de verano que por la noche se ha quedado raso y las abejas depositan el polen en esas celdillas. Dicen que es el que llevan en las patas.

Cuando se nota que una colmena tiene mucho “*macón*” y los panales son muy negros, se quitan el “*macón*” de todas, ya que las abejas no podían criar, ni hacer miel en esos panales, por lo cual terminaban muriéndose. En las abejas (ellos dicen “*bejeras*”) viejas solían quitar por Mayo. Este “*macón*” se tiraba, no servía para nada.

Siguiendo con el proceso de extracción, cuando la miel está caliente (nunca tiene que hervir), se echa a un zurrón de tela blanca, bajo el cual se pone un “*barreñón*” (barreño grande) para que escurra y caiga en él la miel. Para ello se cuelga el zurrón del techo y con dos palos gordos atados por un extremo, entre dos personas se va “*sobando*” de arriba abajo hasta que salga toda la miel. Lo que queda en el zurrón se deposita en un cubo.

Antes de usarlo, el zurrón tiene que lavarse en agua caliente, para que esté limpio y la miel pueda salir por sus poros. Por ello el agua que sale de hervirlo, tras su uso, es repartida a los vecinos y amigos que la usan para hacer “*hormigos*”.

Los “*barreñones*” se llevan a un sitio fresco y se tapan con un paño blanco y al día siguiente se empieza a remover la miel con un cucharón grande de madera de boj, como de un metro de largo. Esta operación se hace todos los días, ya

que cuanto más es removida la miel más gorda se pone. A esta operación se le llama "*sobar la miel*".

Los actuales "*barreñones*" son de acero inoxidable.

Cuando la miel se pone gorda, espesa, se pasa a los tarros de cristal. Antes en tinajas de barro cubiertas con una arpillera y una tapa de madera.

Es diferente de una zona a otra, tanto en color como en textura. Las de Bajauri, Laño, y Obécuri son más oscuras, por la flor del brezo ("*biercol*") con que se alimentan las abejas. Otras son más blancas, por la flor del tomillo.

Hoy los que tienen colmenares en "*vasos*" o "*cuezos*" modernos sacan la miel con maquinas. Para ello lo primero que hacen es pasar una espátula por el bastidor que tienen lleno para quitarles los "*propóleos*", sustancia que ponen las abejas para cerrar las celdillas, y meten verticalmente cada bastidor en la maquina centrifugadora. Luego, bien a mano, o los que tienen con motor se les hace girar, produciendo que por efecto centrifugo la miel salga de los bastidores y cae en el interior, de donde se saca.

Estos bastidores se limpian y se guardan para en la primavera volver a ponérselos a las abejas, de forma que se les facilitaba la obra de tener que hacer este panal que es lo que más les cuesta y solo tienen que hacer la miel.

Estas colmenas pueden dar una cosecha de 10 a 30 kg por colmena en un año bueno. Por ello están desapareciendo las abejas de troncos por su inferior rendimiento.

Si el año es bueno se "*catan*" dos veces al año, en las modernas colmenas.

La cera y macón que han quedado al quitar la miel se lleva a la abejera para que las abejas le quiten la miel que quedaba en ella y a los pocos días se lleva de nuevo a casa para sacar la cera. Para ello se pone esta masa al baño maría y cuando está ya líquida se pasa por una malla o criba cerrada y se deja caer en un caldero con mucho agua. El macón se queda en la criba y la cera queda en la superficie y la porquería que ha logrado pasar el cedazo cae al fondo del caldero.

Si la cera no se ha quedado limpia, se vuelve a repetir la operación, se calienta de nuevo al baño maría y se vuelve a pasar por el cedazo hasta que quede limpia o con agua hirviendo.

A esta cera así obtenida, en unos pueblos le llaman panes, en otros tortas, o panal de cera.

Con los residuos de la cera hacían productos para curar las heridas del ganado mezclando cera y manteca, pasta para injertar los frutales (cera y pez), y se usaba para impermeabilizar lonas y maderas.

Hoy hay casas comerciales que les compran o recogen la cera y luego se la traen en panales. Las impurezas de la cera se tiran, no se aprovechan.

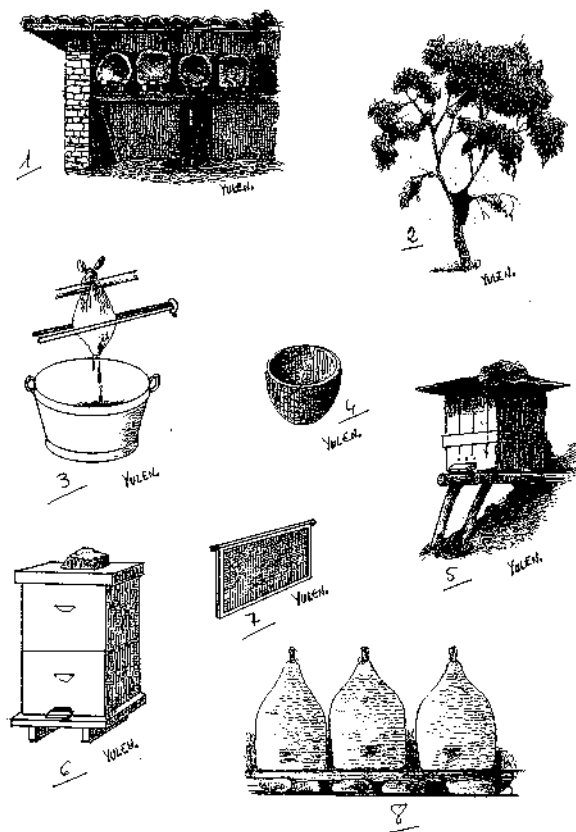
En el enclave hay varios apicultores que comercializan la miel y la ponen en tarros homologados.

Hoy

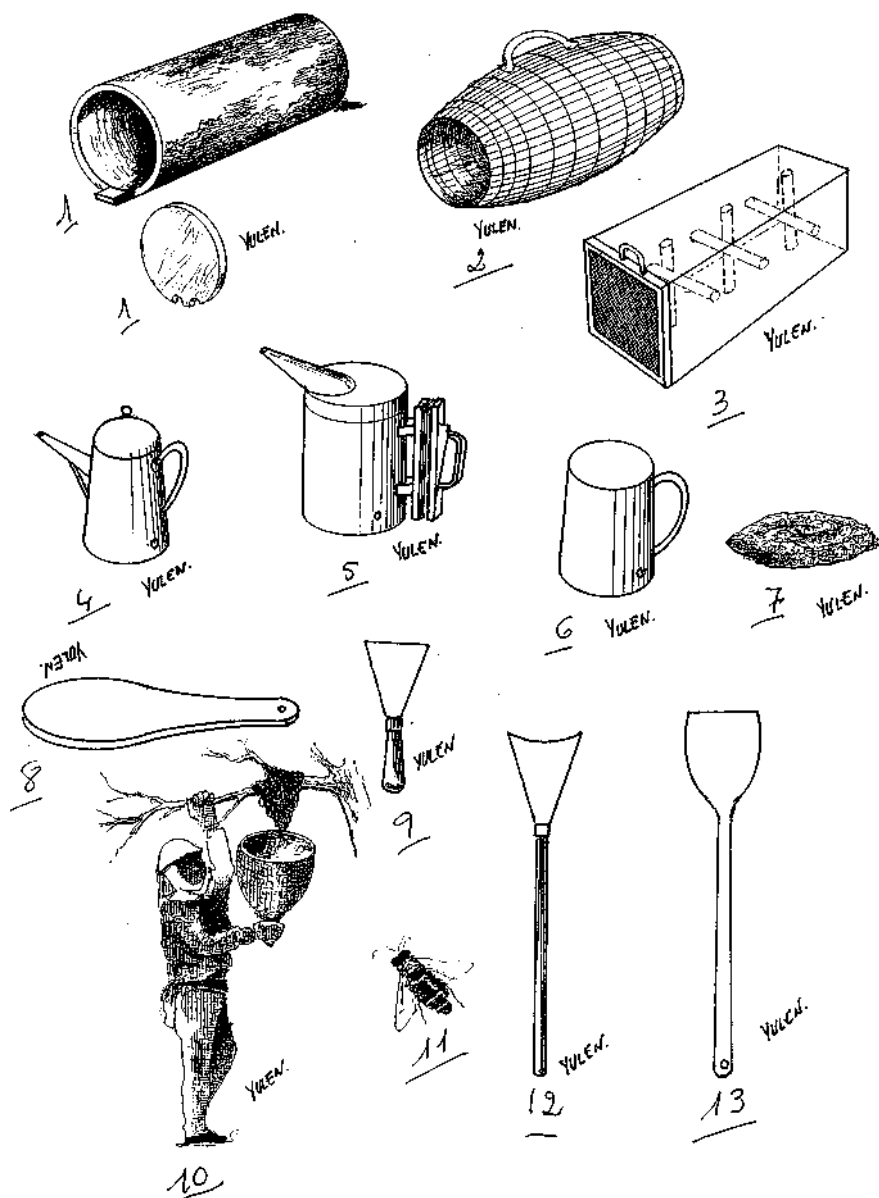
Vamos a describir el proceso de obtención de la miel entre los que se dedican al oficio de apicultor.

Para la limpieza de cada panal, una vez sacada la miel, se introduce cada uno de los panales en una gran olla donde, por una parte, la cera vieja se derriete, y por otra, se descomponen todos los residuos acumulados.

Una vez limpias las cajas, éstas se recubren con placas de cera virgen que se sueldan por medio del calor a los alambres. Estos panales nuevos serán el hogar del enjambre la siguiente temporada.



1. Abejera o bejera.
2. Enjambre parada en un árbol.
3. Pasando la miel.
4. Cubo para la cera.
5. Cuevo de madera fuera de la abejera.
6. Cuezos modernos o portátiles.
7. Bastidor con panal (cuevo moderno).
8. Cuezos de serones o nasas (Valle de Río Rojo).



1. Vaso de tronco con la tapa.
2. Coge-enjambres.
3. Cogedera para transporte de abejas.
4. Cafetera para dar humo.
5. Fuelle.
6. Jarra para dar humo.
7. Muñiga.

8. Prensa para sacar la miel de panales viejos.
9. Espátula para cortar panales.
10. Cogiendo una enjambre.
11. Abeja.
12. Espátula larga para vasos antiguos.
13. Pala para sacar los panales de vasos antiguos.

Cuando el verano ha concluido, y antes de que las colmenas se sumerjan en el largo sueño invernal, el apicultor retira los panales para recolectar la preciada miel.

Además del equipo completo de protección con el que se recubre todo su cuerpo, el apicultor adormece a las abejas antes de vaciar los panales. Para ello prende estiércol de ganado seco, cuyo humo tiene la virtud de aletargar a los insectos.

Uno a uno, va extrayendo los habitáculos donde se desarrolla la vida de la colonia.

Junto al colmenar tiene el apicultor una tejavana donde almacena las viejas colmenas en desuso y los utensilios del oficio. Ya en el interior del hogar, dispone de un laboratorio debidamente equipado para el tratamiento de la miel.

La primera tarea consiste en retirar la capa exterior de cera que recubre el panal. Una simple espátula caliente basta para la labor. Esta cera, una vez depurada, se vende a las industrias especializadas.

A continuación, los panales se introducen en una centrifugadora donde, por rotación, la miel sale de las celdas. La calidad de esta miel virgen depende del néctar, factor que determina además la finalidad del producto mismo, que bien puede servir al consumo directo, a la confección de bizcochos y pasteles, o a usos farmacológicos.

Posteriormente la miel pasará a una depuradora para su filtración antes de que se almacene en grandes cubas de acero inoxidable. Para evitar que se endurezca, de vez en cuando el apicultor remueve la miel del contenedor.

La picadura

El dolor que produce la picadura de la abeja proviene del ácido fórmico que contiene el veneno de su aguijón. Ciertas personas son alérgicas a esta sustancia y llegan a padecer graves alteraciones cuando son afectadas. Pero, normalmente, basta con aplicarse antihistamínicos y corticoides para que el dolor y la inflamación desaparezcan rápidamente.

Hoy los buzos son de tela blanca a prueba de picaduras, la careta es amplia y circula bien el aire, los guantes especiales. Antes la careta solo protegía la cara y si hacía calor se pasaba mal. Estaban fabricadas por los “*alambradores*” que andaban por los pueblos reparando cribas. Las caretas tenían una parte delantera de alambre y una tela de lino blanca por la parte trasera que se ataba alrededor del cuello. A veces los agujones las traspasaban. Las mejores eran las que se fabricaban de saco de arpillera.

Como buzos de trabajo se aprovechaba una chaqueta gorda vieja atada con cuerdas de atadora.

No ha sido raro que alguna abeja se metiera en la careta, por lo que el apicultor tenía que salir corriendo de la abejera, con unas cuantas abejas siguiéndole, teniendo que tirarse en algún río, charca, o abrevadero.

Cuentan que hasta que no pica una abeja no pasa nada, pero en el momento que pica una parece que se vuelven locas las demás.

Dicen que las picaduras son buenas para el reuma. También hay personas alérgicas que cuando les pican en la cara se ponen como monstruos.

Cuando se coge un trozo de panal para comerlo y está recién sacado, antes de llevarlo a la boca, hay que mirarlo bien, no sea que tenga alguna abeja viva y te pique.

Un informante cuenta que cuando murió su padre las abejas parece que lo supieron y estuvieron mucho tiempo tristes, como si les faltase algo. Pasaban muchas horas en el abejal. Este abejal era de los de antes, con tejadillo y cerrado de pared con su puerta, lugar en donde el padre algunos días solía echar la siesta. Cuando las cataba nunca le picaban y los enjambres suyos los cogía sin careta. En cambio, si se arrimaba un extraño le picaban y lo ponían *“como un colador teniendo que salir a pantalón quitado”*.

Algunos cuentan que sus abuelos decían que en las colmenas nunca se debe poner trapos negros en la delantera, es mala señal y en los colmenares modernos todos los cuezos son de colores claros, *“por algo será”*.

Los mayores enemigos de las colmenas son los ratones y el tasugo. Cuando empieza los días cortos hay que tapar las piqueras de todos los cuezos lo suficiente para que no entren los ratones. En tiempo bueno. Cuando las abejas *“ganan bien”*, si entra un ratón lo matan y lo dejan embalsamado lo mismo que a culebras y otros bichos.

En los cuezos modernos se les pone peso encima para que no puedan tirarlas el viento o los tasugos, a los que les gusta mucho la miel.

Otro enemigo de las abejas es la polilla. A las colmenas débiles les hace mucho daño. En los cuezos antiguos era muy difícil de combatirlo, en los modernos se quita bien.

Estos últimos años ha hecho mucho daño una enfermedad, la *“veorra”* que ha causado gran mortandad en las colmenas.

Cuentan que hay varias clases de abejas, unas más grandes que otras. Un informante nos contaba que una vez se encontró en el monte una enjambre de abejas que eran más pequeñas que las que él tenía. Al cogerlas le picaron varias, pero no ha tenido mejores abejas para hacer miel. Lo mismo puede decir de los enjambres que salieron de ella, *“no ha tenido abejas más finas”*.



Cazadores a la codorniz. Imíruri (1962)

PERROS

En todas las casas había perros que vivían en una caseta situada a la entrada de la cuadra.

Se les ponía de nombre generalmente alguno relacionado con sus características, de su color, piel, etc. Así hemos recogido: canelo, zagal, sol, lobo, pesqui, chulo,....

Para comer se les daba las sobras de la casa.

Había quien criaba su buen perro de caza, sobre todo los que se dedicaban a la caza de pelo y a la codorniz.

Resultaba curioso que en tiempo de caza los cazadores iban a misa preparados para ir a cazar al terminar el oficio y llevaban su perro, que si era dócil "oía" la misa junto a su dueño en el interior del templo.

GATOS

Se les ponían nombres arbitrarios. Así hemos recogido morris, rubí, casimiro.

En todas las casas había gatos, por lo que comúnmente la puerta de la calle tenía gatera. A los gatos se les daba de comer las sobras, al igual que al perro, y se les dejaba entrar en la cocina, si bien cuando no había nadie en ella se les sacaba y se cerraba la puerta, ya que al ser ladrones podían hacer una fechoría.

Si había puerta en el "altillo" esta tenía gatera, ya que era muy importante que no hubiera ratas en donde se guardaba el grano, lo cual era misión de los gatos.

También a veces se comían los gatos, sobre todo los del vecino, por parte de los jóvenes.

Hoy sigue habiendo gatos en casi todas las casas, pero ya se les da de comer el pienso preparado al efecto.

MARCAS DE PROPIEDAD

Antaño se marcaban los ovinos y caprinos cortando las orejas. Cada familia tenía su propia marca. Unos cortando la punta, bien de una oreja o de ambas, otra mediante una muesca, etc.

Cada año tras esquilarlos se marcaba también con un hierro y pez caliente en el lomo. Cada casa tenía una letra o signo para ello, que eran conocidas por todos los vecinos.



Puerta con gatera. Obécure

Mientras que la señal a base de corte en la oreja era para toda la vida, la marca de la pez se repetía cada año.

Al vacuno se le marcaba con una letra grande de hierro al rojo en el anca. Hoy es obligación que cada animal lleve su correspondiente crotal identificativo.

A todo el ganado equino se le ponía una marca al fuego en el lomo que servía para toda su vida. Hoy se hace, pero con un elemento que se pone bajo-cero y se le marca con frío, en lugar de con el fuego como se hacía antes. Es un sistema mucho mejor pues la marca al fuego producía heridas que a veces se infectaban.

Hay que decir que el ganadero conoce a todas y cada una de las cabezas de su ganado, sin necesidades de ver las marcas, e incluso qué cordero era de cada oveja.

A cada oveja además se le ponía un cencerro y a los ganados vacuno y caballar se les ponía unos mayores que se llamaban zumbas. Todos los que se criaban en el monte para carne llevaban sus zumbas, cuyo sonido era perfectamente conocido por el ganadero. A veces ocurría que algunos robaban algún cencerro o zumba “o se los encontraban” y para que no se les reconocieran daban algunos golpes para cambiarles el sonido, de forma que aunque su dueño estaba convencido que ese elemento era de él dudaba al no tener el sonido adecuado. Para evitarlo el ganadero ponía unas pequeñas marcas que solamente él sabía cuál y dónde, de forma que, aunque el elemento no sonara igual, él podía demostrar que era suyo.

También al carnero macho, el dominante, solía llevar unos cencerros, un poco mayores que las de las ovejas, que llamaban "*pucheras*".

Todos los cencerros, zumbas y campanillas se compraban en el mercado de Santiago de Vitoria. Eran de chapa con badajo de cuerno. Antiguamente el badajo era de boj o de corazón de encina.

Existían tres tipos: los rectos que si eran grandes llamaban "*cencerros*" y si eran pequeños "*campanillas*", y los grandes, en forma de botijo, que se llamaban "*zumbas*".

Los collares eran de madera y los hacían los mismos pastores, usando para ello una "*zara*", tira sacada de una rama de fresno, chopo o roble. Se metían entre la basura para que se ablandara y pudieran ser dobladas más fácilmente. Una vez colocado en el cuello del animal se cerraba con alambre. La parte donde iba el cencerro a veces se forraba de tela o cuero, para evitar que con el roce el cencerro llegara a romper la madera. Hoy se hacen de cuero o goma.

LA CAZA

Las tierras del Enclave siempre han sido buenas para el ejercicio de la caza. Los señoritos de Vitoria iban mucho a cazar a esta zona, era uno de sus sitios preferidos.

La temporada de caza comprende desde la Virgen de Agosto hasta mitad de Septiembre, se llama media veda. En Octubre se levanta la veda de toda la caza.

En la zona baja del Enclave predomina la perdiz roja, (familia de las gallináceas), habiendo buenos cazaderos en toda la zona. Eran muy apreciados los terrenos comprendidos entre la villa de Treviño y Lapuebla.

En toda la zona los cazadores empezaban desde muy jóvenes, llegando a ser muy buenos tiradores. Hoy todo el Enclave está acotado para caza mayor y caza menor.

Caza menor: Perdiz, codorniz, paloma, tórtola y becada y de pelo: liebre y conejo.

Caza mayor: Jabalí

En las casas que había cazador, lo que cazaba era para consumo familiar.

Perdiz

La perdiz se caza con perro lo mismo que la codorniz, pero la diferencia está en que la codorniz se marcha y la perdiz vive todo el año en la tierra donde nació. Vive en bandos. Cazar hoy más de dos en un día es toda una hazaña.

El cazador tiene que recorrer mucho terreno y tener un buen perro y, como dicen, “*tener buena puntería*”. Generalmente se caza al vuelo.

En tiempo de nieve, antiguamente, cuando las nevadas eran grandes, iban varios cazadores juntos para facilitar su localización.

La perdiz al levantarse hace tres vuelos. El primero es de unos 300 m., el siguiente, un poco menor y el tercero y último, como ya está cansada, es aún mas corto, momento que se aprovecha para cazarla a mano.

Los días de mucha nieve era difícil que apareciesen los guardias civiles, ya que las carreteras estaban cortadas, ni tampoco los guardas de la Sociedad de Caza y Pesca, popularmente conocida como “*La Cazadora*”, por lo que aprovechaban los mozos para ir a cazar liebres y perdices y lo celebraban con una merienda en la taberna.

La munición que se empleaba, la mayoría de las veces, se recargaba en casa. Casi todos tenían un aparato para recargar los cartuchos. Actualmente los cartuchos se compran hechos.

Codorniz

La caza principal de la codorniz era en Agosto.

Antes se cazaban muchas. Algunos para el mediodía ya habían cazado varias docenas. Estos últimos años se cazan menos.

Paloma

En la media veda se caza junto a las charcas y las pozas y, a primeros de Noviembre, la de pasa en los altos. A esta última modalidad se le llama “*cazar a la espera*”.

Unos días antes de abrirse la veda se va a los pozos o charcas y se reconstruyen las chabolas que se hacen con ramas y hojas. Las chabolas suelen estar hechas contra un árbol, dejando un pequeño hueco de donde se ve el agua y para poder disparar. La entrada es por detrás y solo cabe una persona. La distancia entre la chabola y el agua suele ser de unos 10 m.

El día que se levanta la veda unos van a la codorniz y los que no tienen perro a la espera de la paloma.

Aquí el primero que llega la ocupa, a no ser que haya salido a subasta.

Las aves van a beber a la mañana temprano, al mediodía y al atardecer.

El cazador se arma de paciencia y espera que llegue algún pájaro grande, tórtolas, palomas torcazas, bálsamos (arrendajos), etc. Estos últimos, si notan algo



Cazadero de palomas. Pariza

raro, organizan una enorme escandalera ahuyentando a los demás pájaros, entonces el cazador es mejor que se vaya con la escopeta a otra parte.

A las torcazas (una clase de palomas) es fácil cazarlas cuando están paradas en la orilla de las charcas.

Con ciegas

El arte de cazar con ciegas es muy antiguo.

En los pueblos de Bajauri, Laño, Obecuri y Pariza y los pueblos desde el puerto Vitoria hasta Sáseta se ha cazado con ciegas. Los preparadores de ciegas lo aprenden desde pequeños, de padres a hijos.

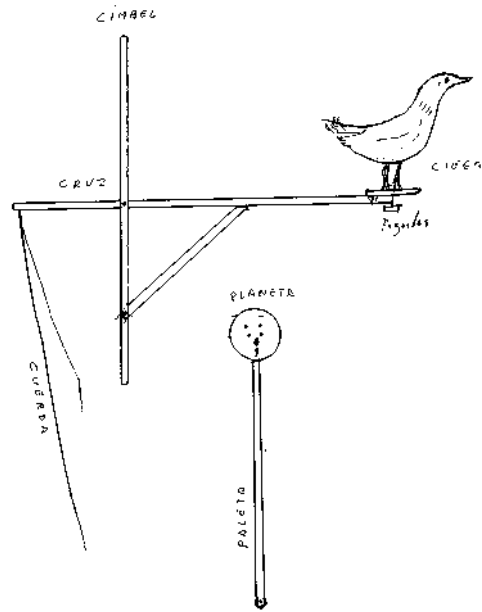
Se escogen las mejores palomas, las más parecidas a las torcazas o zuritas. Desde pequeñas hay que amaestrarlas y sobre todo tener mucha paciencia. Se empieza colocándolas en una rama y atándoles las patas a la misma, y la cabeza se le tapa con un capuchón.

Estando atadas se le va subiendo y bajando poco a poco hasta que aprendan a mover las alas sin caerse. Esto lo suelen hacer en un frutal, en la huerta, y a veces con varias a la vez. Las alas tienen que moverlas como si estuvieran posándose.

El aparato que se utiliza para este tipo de caza se llama “*cimbel*”



Caza con ciega



Caza con ciega

El cimbel es un artilugio formado por dos palos de avellano en forma de cruz. Uno de ellos más largo y vertical y sobre él va clavado el otro, más corto y horizontal. Éste lleva en un extremo clavada una tapa de una lata de conserva, con 4 agujeros por donde se pasan las cuerdas para atar las patas de la paloma. En el extremo de estas cuerdecillas se ponen unos pasadores pequeños de madera que se llaman “pigüelas”. A esta tapa en unos pueblos le llaman “planeta” y en otros “palomilla”.

A este palo corto, con la “planeta” incluida, se le llama “paleta”.

Del otro extremo cuelga la cuerda que va a la chabola.

Hay otro palo, sobre el que descansa la “planeta”, que es el que regula el movimiento (ver dibujo). Los cimbeles los pintan de verde o del color del tronco.

Unos días antes tiene lugar la subasta de las chabolas en algunos pueblos, en otros sólo los socios del coto pueden cazar. Una vez que se ha cogido chabola hay que ir a repararla y repasar los cimbeles, ya que en la mayoría se dejan de un año para otro.

Los árboles escogidos hay que limpiarlos y poner una escalera. Antes les clavaban unos hierros para subir a colocar las ciegas. Los árboles hay que desmocharlos y después se prueban los cimbeles y cuerdas desde la chabola sin ciegas.

La chabola tiene que estar bien preparada para que no entre el agua por el techo y el sitio, si se puede, que sea para dos o tres personas. Algunas suelen tener incluso estufa y una mesa, y pasan en ella muchas horas, ya que se van antes de amanecer. Hoy las chabolas son de ramas y plástico, tapadas de helechos.

El día que se va a cazar se llevan las ciegas en una jaula. Hay que ir temprano. Conviene estar para el amanecer en el sitio. Hay que colocar las palomas en los cimbeles y probarlas. Por si falla alguna, siempre es conveniente llevar alguna más, probar las cuerdas y comprobar que las ciegas cumplan las órdenes que se mandan con la cuerda.

Cuando se ve llegar una banda de palomas hay que mover los cimbeles para que las palomas ciegas muevan las alas y se "*pongan huecas*" como si fueran a posarse, así hasta que la banda esté cerca. Cuando la banda está encima el cimbelador dice "*preparaus*", "*una, dos y tres*" y los cazadores que están en la chabola disparan a la vez, pues si disparan a destiempo es raro que maten alguna, quizás solo el que disparó el primero y a veces ni eso.

Los buenos cimbeladores trabajan con varias palomas, unas para atraer y otras para parar.

En el cimbel a la paloma no se le tapa los ojos.

Al pase

En la cima de los montes que dan a los de Vitoria, desde Palogán hasta los montes de Arrieta, hay en las copas de los árboles unas plataformas cerradas de bojes o ramas para cazar la paloma a la pasa a "*vuelo*".

Algunas de estas plataformas tienen escaleras metálicas y otras empalizadas cuadradas en el suelo para tres o cuatro personas.

El último domingo de Septiembre o primero de Octubre suele tener lugar la subasta de los puestos en los concejos de los pueblos propietarios de los montes. Una vez que los cazadores han conseguido un puesto, suben sábados y domingos a preparar los puestos de "*esperas*". Hoy suben con todo terrenos hasta los mismos puestos. Estas "*esperas*" las cogen entre varios amigos.

Tienen que disimular el puesto muy bien con ramas, y la techumbre prepararla para que no pase el agua, ni se la lleve el viento, ni que les vean las palomas.

Estos puestos de esperas van escalonados.

Algunas de estas chabolas que están en las mismas esperas son prefabricadas, algunas incluso con literas y cocina para cuatro personas, ya que a veces van de víspera y el tiempo de pasa es frío o lluvioso.

Las palomas según amanece emprenden el vuelo, si han dormido cerca llegan pronto. Lo normal es que estén pasando todo el día.

El viento es un factor muy importante para la caza. Los días sin viento pasan altas y no les pueden tirar, igual que el viento del norte que les ayuda a pasar altas y rápidas. Si el viento es solano o del sur y sopla fuerte las palomas pasan al “ras” para evitar la fuerza del viento y pasar la montaña.

Un “oteador” está siempre vigilante, mirando desde un pequeño mirador. Cuando divisa las palomas grita “paloma va”, los cazadores apagan los cigarillos, cogen las escopetas y a esperar que se pongan a tiro. Si tienen suerte cobrarán unas cuantas. El año 2004, en un puesto cazaron 20 palomas mientras que en otros del mismo monte solo cazaron un par.

Muchos días los cazadores se pasan jugando a las cartas porque hay niebla. Las palomas con niebla no pasan.

Liebre a la espera

El aldeano cuando iba con la pareja de bueyes a labrar la tierra observaba si había rastro reciente de liebre. Al día siguiente, cuando iba a labrar, ponía la escopeta encima del yugo tapada con la manta.

Al atardecer un hijo o la mujer iban por la pareja de bueyes mientras él subía al monte a esperar a la liebre.

Se apostaba en un paso, senda, o camino. Allí ponía unas piedras detrás de unos matos y a esperar sentado a que pasase la liebre. La liebre baja a las fincas al anochecer, siempre por caminos o sitios limpios.

Los mejores días para cazar son cuando hay luna llena.

Algunas veces se daba el caso de que otro cazador hubiese visto el rastro o sospechase algo. Se ponía más arriba tirando primero y dejándole al otro con las ganas.

En estas esperas también solía caer algún raposo.

Otras veces salían con la escopeta escondida al amanecer. Si algún familiar veía a los guardias por el pueblo daban la señal de alarma. También llevaban la escopeta escondida si era en tiempo de veda. Si era la media veda y habían cazado perdices, liebres, las escondían y por la noche iban a por ellas. A veces los niños les jugaban una mala pasada contándolo a los otros.

Con nieve también solían ir a cazar liebres. Las seguían por el rastro. Solían ir dos cazadores. Esos días los guardias civiles no podían acercarse a los pueblos lejanos de Treviño.

Conejo

En algunas zonas ha habido y hay conejo. Éste se caza con perro, que ha de estar bien amaestrado, ya que de lo contrario sería difícil pegarles un tiro.

También se ha usado para su caza o captura “*el hurón*”, si bien no se ha empleado mucho y solo a escondidas. Ahora está totalmente prohibido.

Jabalí al ojeo

Día de caza del jabalí son casi siempre los domingos en la temporada de caza mayor de noviembre a enero, los días autorizados por la Junta de Castilla y León.

Entre los cazadores se pasan aviso del día y hora y lugar de la batida. Ese día, temprano, acuden al lugar señalado. Se ponen de acuerdo si se va a dar la batida en los montes altos o en los bajos. Unos días antes alguno de la zona ya ha mirado los rastros por donde pueden estar. Suben a la zona escogida, hoy en todo terreno, antes andando.

Lo primero que se hace es el almuerzo. El vino lo pagan a escote. Se distribuyen en puestos, la gente tiene que estar colocada en los puestos antes de comenzar el ojeo.

Los puestos rodean el monte o barranco por donde se cree que pueden estar los jabalíes. Cada puesto se encuentra a una distancia de unos doscientos metros aproximadamente del otro. Los puestos se colocan en caminos, altos y zonas limpias donde puedan verlos bien.

Cuando los puestos están ya colocados el primero hace ruido soplando por los cañones de la escopeta abierta y así todos hasta que da la vuelta. Hoy se pasan el aviso por los móviles y unos años antes a través de la radio (Talkis).

A estos ojeos acuden unas veinte escopetas o más.

Cuando los ojeadores entran en acción, sueltan los perros batiendo el terreno, gritando y pegando con palos en los matorrales. Hace años tiraban “*codetes*”. Cuando los perros cogen el rastro empiezan a ladrar. Los jabalíes se levantan antes de que lleguen los perros y a veces “*arrancan en varias direcciones*”. Los ojeadores dan el aviso tocando la corneta para alertar a los cazadores. Los perros suelen seguir el rastro a unos 200 m o más y ladran. Los perros, si “*están picados*”, suelen seguir todo el día el rastro, lo que obliga a veces a ir el día siguiente a buscarlos.

Hace años los cazadores de otros pueblos merodeaban en el monte cerca de donde se estaba dando la batida por si pasaba algún jabalí, que tras cazarlo lo llevaba a su pueblo repartiendo la carne entre los del pueblo.

Cuando se caza un jabalí macho lo primero que debe hacerse es caparlo. Se da el caso de que alguno cobró una pieza y no le capó hasta bajar al pueblo, por lo que no pudo aprovechar la carne por su mal gusto.

La pieza se bajaba en parihuelas, en caballería o en carro y hoy en 4 x 4.

La matanza de un jabalí era una fiesta para el pueblo y no digamos si se cobraban varios. Allí los despellejaban y los colgaban al sereno. Luego se solía repartir la carne y si era pequeño se hacía el sábado una cena comunal.

Estos años son pocas las cuadrillas que son socias de cotos.

Los que van a cazar suben al monte en coches todo-terreno, con buenos perros. Las batidas se dan los sábados o domingos, previo permiso oficial. Se les caza con balas (las postas no están permitidas) y muchos con escopetas de repetición.

Raposos y tasugos con trampas

En los meses de abril a junio el raposo tiene las crías. En esta época causaba numerosos estragos tanto en los gallineros, como en los rebaños dando cuenta de algún cordero o cabrito. Los raposos, en algunos pueblos, llegaban incluso a entrar en las casas para cazar alguna gallina, ya que eran presa fácil. El raposo, al coger una gallina, deja rastro de plumas y las demás gallinas, si están cerca, se alborotan. Algún vecino puede que note que pasa algo raro y miran para ver si falta alguna o ver el rastro.

El raposo suele esconder la caza si la cueva la tiene lejos. La tapa con tierra u hojas, siendo difícil localizarla.

Para poder seguir el rastro era necesaria mucha paciencia para ver la dirección que podía haber tomado, ya que los raposos son muy astutos y saben despistar muy bien.

Los de los pueblos sabían por qué zona del monte tenían las cuevas, y miraban si había plumas recientes, o restos de caza. Una vez localizada la raposera con crías se llevaba la trampa hasta ese lugar.

Esta era un cajón de más de un metro y medio de largo por 0,25 m de ancho y 0,25 m de alto. La parte final tenía una reja para que entrara la luz y no pudiese salir. La parte delantera que estaba abierta se colocaba en la boca de la cueva. En la mitad de la caja tenía una trampilla y cuando el raposo entraba dentro, al pasar caía la trampilla y no podía volver para atrás. La trampa se ponía bien sujeta con piedras y tierra y todas las bocas de las cuevas bien tapadas para que los raposos no pudieran escapar, ya que muchas de estas cuevas se comunican. Estas cuevas son pequeñas, una persona no puede entrar ni arrastrándose. En toda la zona del Enclave se les llama "*la raposera*", la cueva del raposo.

La trampa se vigilaba cada dos días para ver si se habría metido dentro algún raposo.

En algunos pueblos también se cogían tasugos con el mismo sistema, pues su carne se comía, pero sobre todo se cazaban por su grasa especial. Era muy apreciada por los carpinteros, ya que la utilizaban para engrasar sus herramientas.

El tasugo destrozaba las colmenas y los maíces.

Cuando cogían un raposo lo mataban, le ataban las cuatro patas y lo llevaban colgado del hombro pidiendo por las casas donde les daban dinero y huevos. Solo se pedía por el pueblo. Si eran varios mozos hacían una merienda o cena.

Los rebañeros, alguna vez, daban un cordero a los que cogían muchos raposos.

En los años 1956 y 1957 hubo una plaga de raposos desde San Vicentejo hasta Sáseta, por lo que se organizaron unas cuantas batidas en domingos. El primer día se mataron seis, al otro tres y ya después ninguno. Les acompañaron los guardas para que no cazasen otras especies.

Para eliminarlos también se ha empleado veneno. Hoy está prohibido.

Micharros o lirones

Los micharros o lirones eran animales de tamaño pequeño, que no llegaban a pesar medio kilo. Se alimentaban del fruto de las hayas y bellotas. Vivían en los robles y hayas, árboles viejos con muchos huecos.

El invierno lo pasaban dormidos.

Su carne era muy apreciada y también su grasa con la que se fabricaban cremas contra el reuma. Los carpinteros usaban también la grasa para darla a las sierras.

La zona del Enclave donde se criaba y cazaba eran Bajauri, Obécuri, Laño, Albaina, Pariza y Sáseta.

Desde hace unos años ya no se ven rastros de ellos. Se culpa a las malas cosechas que acarrearán para ellos falta de alimentos en la zona, y a que apenas quedan árboles viejos que les sirva de refugio. Se tiraron para sacar leña. Solamente se aprovecharon las ramas, ya que no merecía la pena tomarse el trabajo de trocear los troncos al estar su madera podrida, de forma que no sirvieron para leña y se destruyó unos elementos de valor ecológico, paisajístico y, en el caso que nos ocupa, de vivienda de los micharros.

La época de caza era los últimos días de Noviembre y el mes de Diciembre. Para cazarlos solían ir dos personas, con la herramienta: un saco, un ahumador

como el usado en la apicultura, trapos o muñigas secas para sacar humo, un hierro largo delgado con mango, que terminaba en forma de gancho muy afilado, un hacha pequeña y cerillas. El gancho era de unos ochenta centímetros de largo. A veces se llevaban dos, uno corto y otro largo.

Cuando se llegaba a la zona se miraba los árboles viejos, los huecos, por si tenían restos de pasto o grana o excrementos que indiquen que allí habita el roedor. Una vez localizado el sitio, uno de los cazadores subía al árbol con el fin de localizar los agujeros en donde podía estar. Mientras el compañero preparaba el humo y le pasaba el ahumador y se metía todo el humo que se pudiera por los "gucos". Si se podía se tapaban con trapos los agujeros y esperan un rato. El humo los atontaba. Por el agujero en que se suponía estaba el micharro se metía el gancho para atraparlo. Si había suerte, se sacaba el bicho enganchado en el gancho y una vez fuera se le daba un golpe para matarlo y se metía al saco. Cuando se sacaba al animal del tronco había que tener mucho cuidado de no tocarlos hasta que no estuviera muerto, pues había peligro de que mordiera.

En un tronco bueno se podían coger hasta seis micharros. En un día con suerte se cazaban tres o cuatro docenas.

Los micharros se despellejaban. Al abrirlos en canal se les quitaba la manteca, que se ponía en una cazuela pequeña al fuego para derretirla, tras lo cual se colaba y se guardaba en una tinaja pequeña, o un pequeño puchero de barro. Se guardaba en lugar fresco y seco. En una buena campaña se conseguía poco más de medio litro de manteca.

Uno de nuestros informantes recuerda cómo en el año de 1974 participó de una merienda en el bar Rosi de Vitoria, en donde se consumieron 30 micharros asados, que habían sido cazados entre Okina y Sáseta.

Ratas de agua

Las ratas de agua se comían.

Algo parecido a la trampa de raposos se usaba para cazar ratas de agua. Se colocaba una losa inclinada sujeta con un palito y un cebo, al mover el cebo y el palito caía la losa.

VIII. LA VETERINARIA POPULAR

INTRODUCCIÓN

Según el censo de 1896 había 3 veterinarios (Treviño, Albaina y Lapuebla) y en 1902 dos en Lapuebla.

EL VETERINARIO

Cada zona estaba cuidada por un veterinario que tenía una *“iguala”* (cuota) con cada casa, pagando en función del número de cabezas. Se le pagaba en dinero y antaño en grano.

Hay que decir que también existieron *“curanderos de animales”*. Se recuerda a uno de San Román de Campezo que hacia 1950 gozaba de gran fama y al que acudían incluso los vecinos del Enclave. Curiosamente curaba los animales de los demás, pero sus poderes no le servían para los propios. Con dos trozos de vela bendecida hacía una cruz sobre el ganado enfermo mientras recitaba unas oraciones y de esa forma los curaba.

EL VACUNO

Vamos a describir las diversas enfermedades que eran conocidas por nuestros informantes, así como sus síntomas y los tratamientos que ellos aplicaban.

La basquilla

La *“basquilla”* se notaba en la tristeza de los ojos. Se les formaba una ampolla detrás del rabo, en el ano. Para solucionarlo había que hacer un corte debajo del rabo y pincharle en la nariz para que sangraran. A poca sangre que tiraran bajaba el mal. Si con eso no se arreglaba y llegaba el animal a no poder respirar y se hinchaba, para salvarlo se pinchaba al animal un palmo detrás de la última costilla con la *“trócola”*, que no es otra cosa que un punzón inserto en una varilla (a modo de bombín de inyectable); una vez introducido y retirando el punzón interior, queda la cánula o funda hueca que permite el paso del aire a los pulmones del animal. Ese se tenía dos o tres días hasta que se veía que descendía la inflamación.

Esas trócolas no las tenía todo el mundo, pero en cada pueblo había varias y se prestaban unos a otros en caso de necesidad.

El padre de uno de nuestros informantes, una vez, al no tener trócola, hizo las funciones con un cuchillo con el que realizó un agujero en la piel para que el animal pudiera respirar y así dejó el agujero, hasta que se fue deshinchando. Luego era cuestión de ir limpiando constantemente la herida para evitar infecciones.

No se sabía de donde le venía el mal.

Indigestión

Si se hinchaba el ganado por haber comido o bebido demasiado tenía problemas para respirar. Si se veía que se iba hinchando también se solucionaba con la trócola antes de que se ahogara.

En general, con todos los animales, cuando había un empacho, se les daba una infusión de manzanilla con aceite *“para que movieran el vientre”*.

Cuando un buey estaba empachado se le daba pelo de gato para que le diera asco y vomitara.

Engarganta

Cuando un animal no podía respirar porque se había atragantado con algo se le metía una goma por la boca para empujar la patata o lo que provocara la obstrucción.

Aguadura

Cuando el vacuno se pinchaba en la pata por un defecto al herrar, o con la punta de una piedra se producía una infección interior o aguadura, que hacía que el animal cojeara. La solución era limpiar bien el casco con una cuchilla y el *“pujabante”* y con unas tenazas grandes se cortaban los cascos. Con cuidado se buscaba dónde le dolía al animal con el fin de localizar el punto infectado. Entonces se abría para que sangrara. La sangre, por estar infectada, salía al principio negra y además acompañada de pus, si la herida estaba muy avanzada. Cuando la sangre que salía era roja, podía ya procederse a la desinfección. Se le desinfectaba con zotal y luego con vitriolo y se le ponía una herradura nueva.

Algunos, antes de colocar la herradura, le ponían un chapita metálica y otros, tras la cura, cubrían la pata con un saco formando una especie de bota protectora.

Cuando un buey se clavaba un clavo, la herida se limpiaba y se curaba con aceite frito muy caliente, remedio similar empleado en las personas. Cuando se había infectado la pezuña se cocían *“ostulas”* (muérdago) con lo que se limpiaba la herida. Después se le daba zotal.

Mal de patas

Se le llamaba así a la fiebre aftosa o glosopeda. Sus síntomas eran el hinchazón de patas y de la lengua. El hinchazón de las patas podían llegar a tal grado que el animal perdiera algún casco.

Según nuestros informantes, este mal se producía generalmente en verano. Se trataba de una infección que llevaba aparejado el “mal de boca”, ya que perdía la piel de la lengua.

Había que tener mucho cuidado para que el ganado no se contagiara. Cuando se sabía que en un ganado había mal de patas no se iba donde estos pastaran, ni siquiera a la zona del río donde bebían el agua, para no “infestarse” (sic).

Cuando había este mal se rociaba la cuadra con la lejía que se conseguía al hacer la colada con ceniza (tal y como hemos descrito el proceso en la capítulo de la indumentaria) y se echaba cal viva al suelo. Luego se tiraba zotal. La lejía industrial apenas de compraba.

Se ponía en un caldero agua con zotal rebajado y con una escoba se limpiaban las patas de los ganados todos los días, e incluso cada vez que volvía el ganado a la cuadra.

Se limpiaba la lengua con agua mezclada con sal y vinagre, y según como tuviera la boca, incluso varias veces en el mismo día.

Era obligatorio dar parte al veterinario.



Poniendo un “callo” a una vaca

Granos

En el ganado vacuno se les conocía como “varos” a unas larvas de mosca que crecían en el interior de la piel del vacuno. Se criaba en ganado joven hasta de 3 años, ya que tenía la piel más fina. Les picaba en verano y se notaba en invierno. Cuando maduraba, el mismo bicho hacía un agujero al exterior. Al apretarle salía violentamente expulsado fuera, pero dejaba su marca en la piel. Por ello la piel de animales con varos se pagaba menos por los curtidores, e igual por su carne, pues el animalito también la había perforado interiormente.

Mamitis

Era una infección que se producía en la mama de las hembras, bien por un frío, una infección interior por la leche, o por un pinchazo, o incluso una infección ocasionada por la suciedad de las manos del ganadero al ordeñarla.

Si el animal salía adelante, perdía la parte de la ubre infectada. Popularmente se le conocía como *“pelo”*.

Cuando se declaraba el mal, recomendaban lavar la parte infectada con agua templada y un trozo de jabón nuevo, sin usar, y a veces se curaba.

Otra forma de curación era tras la limpieza untar la ubre con manteca de cerdo caliente, vino caliente, y salvado de trigo revuelto con sal y bien caliente.

Hoy el veterinario mete una sonda por la ubre y le inyecta una medicina.

Descornar

Aún hoy quitan los propios ganaderos la punta de los cuernos de los vacunos para evitar se hagan daño entre ellos. Igual hacen con algunos carneros cuando el cuerno crece hacia la cabeza.

Cuando se *“juncían”* los vacunos se les ponían los yugos y con una sierra se les descornaba la punta, procurando no tocar la parte central o nervio que llamaban *“nabo”*. Hoy lo hacen con un cable-sierra.

Si se rompía el cuerno desde la base y el animal era de *“juncir”* (de trabajo con yugo) ya no podía trabajar y se vendía o criaba para carne, ya que en este caso no afectaba que estuviera descornado.

Descordabar

Se llamaba así cuando a un bicho se le salía la parte superior del juego de la pata, se le desencajaba.

Para solucionarlo se le procuraba encajar de nuevo el miembro y se le ponía un petacho de pez caliente.

Generalmente el animal se destinaba a carne, pues ya perdía mucha fuerza para el trabajo.

Roturas de la ternilla

Antes a los toros se les ponía en la nariz un aro metálico para facilitar su manejo. Esto se hacía cuando eran jóvenes, simplemente con un hierro. Hoy ya no se les pone.

Había dos tipos de aros, ambos metálicos: uno que se ponía y luego se cerraba con un punto de soldadura y otro que se cerraba con un sistema de cierre o clip.

Destetar

Nunca se desteta antes de que la cría tome los calostros.

Cuando se quería destetar, esto es, que dejaran de seguir tomando la leche de la madre, se les separaba y listo. A veces se recurría a poner un trapo cubriendo la ubre materna.

EL OVINO Y CAPRINO

Sarna

Se les daban friegas de un preparado a base de aceite, levadura de pan y azufre.

Mal de patas

Igualmente ovejas y cabras sufrían mal de patas, que se solucionaba a base de desinfectar con zotal y poniendoles vitriolo en las patas.

Gabarro

Se trataba de un grano que le salía a las ovejas entre las dos pezuñas. Entre casco y casco hay un agujerito y allí va saliendo el gabarro. Se le echaba un poco de saliva y se frotaban los cascos. Salía un hilito hacia arriba, que arrancaban y era suficiente para que se curara.

La basquilla

Igual que el descrito en el vacuno. Se producía en primavera cuando el ganado comía determinadas hierbas. El animal se ponía triste, se caía al suelo, movía las patas y no solía haber solución. Al animal que le entraba la basquilla moría.

El mal de boca

Se producía por infección en la boca. La solución era la limpieza de la lengua con una mezcla de vinagre y sal.

LOS EQUINOS

Veamos ahora algunos métodos de curación con los equinos.

Muermo

Se curaba con vahos de flores de “*sabuco*” (*sambucus nigra*).

Aguadura

También a los caballos y burros y demás se les producía el “aguadura” y por las mismas causas, ya que era una infección interior en alguno de sus miembros. La solución era la misma a la descrita en el vacuno: limpiar y desinfectar.

Blandos de cascos

Cuando el animal tenía blandos los cascos, aunque fuera para carne e iba a estar en el monte, había que herrarlo.

Hormiguillo

Llamaban así a la enfermedad de “cuartos”, si la afección era en los cuartos traseros, y “razas” si era en los delanteros.

En el casco se presentaba a modo de varices y el casco acababa quedándose como una esponja.

Era una afección grave y a veces llegaban a perder el casco. Requería constante limpiezas y desifecciones.

Torzón

Era muy frecuente que cuando comía más de la cuenta sufriera el “torzón” o mal de tripas. Se le notaba enseguida pues empezaba a revolcarse en el suelo. No se le dejaba quedar tumbado pues podía reventar, y lo que había que hacer era obligarle a trotar y trotar un buen rato, para que sudara y se le fuera el mal.

Otros les daban una infusión de manzanilla con anís.

También era bueno darle friegas bajo el vientre pasándoles un palo. Se solía usar un palo de acebo que eran más rígidos que los otros materiales.

Para que mearan si era yegua se le ponía en la vulva hiel de cerdo y si era macho se le daba orujo por la oreja, y así el orujo “*de allí pasaba al estómago*” (sic).

Una vez a una yegua de uno de nuestros informantes le entró un torzón grave y viendo que no se solucionaba llamó rápidamente a un vecino que tenía una



Poniendo una herradura

camioneta para cargar con el animal y llevarlo al matadero. Allí llegó viva y la vió el veterinario y la sacrificaron. Ya que en los mataderos no se aceptaban animales muertos y aún los vivos tenían que ser examinados por el veterinario.

Mal de haba

Estamos hablando de la actinomicosis o actinobacilosis, que no era otra cosa que la infección que se producía en diversas heridas de la boca, provocadas por comer paja seca. Era un mal típico del verano en el ganado de trabajo. Según nuestros informantes la causa era porque se *“recalentaba la boca”*. Se les ponía el cielo de la boca con sangre y pus y el animal ya no comía.

Para solucionarlo, con la punta de la navaja se le hacía una pequeña herida en el paladar para que sangrara.

Si era necesario sujetarlo bien se usaba el *“acial”* que era un palo con un lazo en un extremo y luego estaba la *“tranca”* que era dos palos paralelos unidos por una cuerda en un extremo y que, colocados en las patas del animal, se ataban los otros dos, de forma que le impedía moverse.



Acial

Algunos llamaban a este mal la *“ranilla”*.

Raspa

En el ganado caballar y mular, a veces, cuando comía algún producto que tenía *“raspa”*, ésta se les clavaba en las *“ancías”* (sic) y había que quitársela. Para ello se abría la boca y se les quitaba la raspa y se les limpiaba con sal y vinagre.

PERROS

Antes no se les daba nada, pero hoy se les da una serie de pastillas que proporcionan los veterinarios.

GATOS

A los gatos de casa tampoco se les cuidaba en especial. Cuando tenían pulgas se les rociaba con polvos *“Z-Z”* y listo.

OTROS TRATAMIENTOS

Estudiaremos ahora diversas patologías que son generales e independientes de la especie animal.

Rotura de patas

Cuando el animal era mayor y se rompía una pata ya no tenía solución, pero si era joven se le colocaba el hueso en su sitio y luego se *“pizmaba”*, esto es, se sujetaba con sacos, tablillas y pez caliente. Para este menester se solía llamar al curandero de Cicujano o al de Arlucea.

Los cólicos

Problema que sufría cualquier animal. A la yegua se le ponía la hiel antes dicha y al vacuno se le daba a beber vino o aceite, y se les tenía a dieta, en el vacuno hasta que volviera a rumiar.

Tenían que tener siempre agua a mano.

Masajes

Ocurría a veces que, estando trabajando y con el animal sudando, caía una de esas repentinas lluvias o granizadas que enfriaban al animal. Se notaba enseguida pues se ponía a tiritar y si era vacuno dejaba de rumiar, entonces se le daba un friega de alcohol con un cepillo de cerdas de raíces y se le *“manteaba”* con un saco en donde se introducía uno o dos dedos de serrín a modo de manta o ededrón y una manta por encima, para que le diera calor.

Rabia

Para saber si el perro tenía la rabia había que ponerle delante del agua, porque dicen que el perro rabioso al verse reflejado en el agua echa a correr hasta desaparecer. Otros dicen que cuando se estaba en duda se mataba al perro para analizarlo.

Hoy cuando un perro muerde a un animal o a una persona hay que tenerle 40 días en observación y si en este período muere el perro hay que mandar a Madrid su cabeza para que sea examinada. Cuando Madrid decreta que tenía rabia, a la persona mordida se les trata de forma inmediata y a los demás animales se les tiene en observación por si les brota, pues no siempre se declara. Los infectados son sacrificados y enterrado su cadáver.

Cortes en la piel

A las heridas en la piel se llamaban *“mataduras”*.

Cuando un animal se hacía un corte en la piel con una zarza, un espino u otro elemento, se procedía lo primero a limpiar bien la herida con agua hervida

con hierbas de estrepa o muérdago (*viscum album*) y sobre la herida se les ponía carbón vegetal molido u hollín de la chimenea. Otros limpiaban la herida con el resultante de la cocción de malvas, o con salmuera (agua hervida con sal y vinagre).

Con el tiempo se mejoró la técnica: se limpiaba bien la herida con agua tibia y se les colocaba una mezcla de zotal, yodo, o lejía. Hoy ya hay otros productos.

También había heridas producidas por mordeduras, bien entre ellos o bien de otro animal. En el vacuno se hacían algunas “*jabetadas*” (por cornadas), que se curaban de la forma ya descrita.

Era muy frecuente que el propio animal se dañara el cuello con las cadenas que le sujetaban en la cuadra. Al vacuno se le limpiaba la herida y se le daba un desinfectante como el Veteril Fenicol. El caballar y mular era más delicado y si la herida era grande se podía perder el animal.

Mordeduras de serpientes

También a veces, aún hoy, sufren los animales las mordeduras de las serpientes. Uno de nuestros informantes tiene una perra que ha tenido que llevar en coche dos veces y de forma urgente al veterinario para que le pusiera la inyección contra el veneno.

Cuando una serpiente venenosa le picaba a un perro a éste se le notaba enseguida ya que se le hinchaba la cabeza. A veces lograban sobrevivir, incluso sin tratamiento.

A los vacunos también a veces les picaba una serpiente venenosa. Si le picaba en la ubre y el animal se salvaba perdía parte de la ubre.

Igual ocurría con las ovejas que eran mordidas en las ubres por las comadrejas. Si se salvaban perdían media ubre.

Verrugas

Para quitarlas las verrugas, sobre todo las que estaban muy salientes, se les ataba fuertemente con una cuerda para estrangularlas, y al cabo de unos días se les caía.

También había una pomada que compraban al veterinario, pero como quemaba mucho se procuraba usar poco.

Garrapatas

A veces los animales se infectaban con garrapatas. Solían tener éstas una cabecita muy pequeña, pero con pinchos que se agarraban fuertemente a la piel del animal y un cuerpo muy grueso. Había que quitar la garrapata entera, pues

era muy malo quitarle el cuerpo y dejarle la cabeza. Para eliminarla lo mejor era quitarla con cuidado con unas tenazas. Hoy hay un líquido para quitarlas.

Capar

Lo hacía siempre el capador. Pasaba cada tres meses por la zona. Cuando había que capar se tenía al animal desde la víspera en ayunas.

Nos hablaron en varios lugares de un buen capador, un tal Daniel, de Berantevilla, que pasaba por los pueblos en su moto. Llevaba un silbato con el que avisaba de su presencia y, una vez concertado el trabajo, se señalaba el día, ya que había que tener al animal en ayunas para caparlo. Capaba de todo: caballos, toros, cerdos, etc.

En Muergas nos dicen que pasaba por allí a capar uno de Vitoria. Tocaba la filarmónica para avisar de su presencia.

Antes, los caballos se destinaban a carga y a trabajar en el campo, por lo que se capaban todos, para que fueran más dóciles. De esto se ocupaba el capador.

Para capar a los caballos había que tumbarlos. Se les capaba por el método del “*retortijón*” o por el de la “*caña*”. El primero consistía en cortar las venas y nervios y atar los testículos con una cuerda fuertemente, hasta que pasado el tiempo se les caían. El de la “*caña*” era el aplicar en los testículos un trozo de caña abierto en dos partes, para de esa forma estrangular el miembro, hasta que se secaba.

El vacuno se capaba estando de pies. Se tomaban los testículos, le rompían las cuerdas, les subían los testículos y ataban la bolsa dejándola así una semana, aunque se inflamara. Luego se soltaba la cuerda, labor esta que lo hacía alguien de la casa.

Los carneros dedicados a carne se capaban para evitar que estuvieran siempre “*a la gresca*”.

Los carneros destinados a cruzar no se capaban, por lo que cuando se hacían viejos no valían ya para carne. Se usaban para mezclar con la carne del cerdo en la matanza.

Cuando había que capar a los cerdos pequeños para dedicarlos al engorde lo hacía alguno de la casa con ayuda de una hoja de afeitar.

En casi todas las casas tenían un “*varraco*” o macho de cerdo para cubrir a las hembras. A los dos años se le capaba para destinarlo luego a carne. Desde que se capaba hasta que se mataba tenía que pasar por lo menos 5 a 6 meses para que no le diera gusto a la carne.

Cuando las hembras daban 3 o 4 camadas, o si no era buena criando y se le iba a destinar a carne, la capaba el capador.

A los corderos se castraba también con una cuchilla.

También se capaban perros y gatos.

Los capones para las navidades los capaban en cada casa. Se capaban unos para los días de Navidad y otros que se vendían en la feria de Vitoria.

Los pollos se capaban haciéndoles una pequeña incisión en el cuello por donde se les metía una pastilla que se introducía con ayuda de una plumita. Se hacía en septiembre o primeros de octubre para que estuvieran buenos para las navidades.

Dicho popular: *“cortando cojones se aprende a capar”*.

Partos

De los partos se ocupaban y ocupan los de casa. Solamente si había algún tipo de problema que no se podía resolver en casa se llamaba al veterinario.

Los vacunos, caballares y ovinos nacen con el morro y las patas juntas. Los porcinos, por contra, salen a la luz uno de cabeza y otro de espaldas alternativamente (hasta las doce o diecisiete crías que generalmente nacen de una sola vez), al igual que ocurre con los novillos gemelos.

Antes de la invención de la *pituirina* —sustancia que actúa como acelerador de partos múltiples—, las camadas de porcinos tardaban horas en salir, con los consiguientes problemas.

En las ovejas se dan pocos partos dobles, en cuyo caso el pastor introduce una de las crías hacia adentro para que la otra salga con facilidad.

Para ayudarles a parir a los animales a veces se llenaban el brazo de aceite y metiendo dentro del animal se les ayudaba a sacar la cría. Hoy para este fin hay unos guantes largos.

Había que tener cuidado en las vacas para que una vez que empezara a salir la cría fuera todo continuo, sin detenerse ya que podía ocurrir que la cría se atorase en el coxis de la madre y entonces la cosa era muy grave con alto riesgo de perder al animal y a la cría.

Para que reaccionaran las crías se les daba frotamientos fuertes o algunos golpes.

Cuando costaba tirar la placenta en el vacuno, alguien que tuviera la mano pequeña la metía dentro del animal y las iba sacando, a veces a trozos. Se les daba a beber el agua obtenida de una infusión de una hierba que se conoce con el nombre de *“val de herradera”*.

Si una vaca paría mientras estaba en el monte y todo salía bien era costumbre (datos de 1940) que el dueño invitara a cenar al pastor y le diera un duro como agradecimiento.

Hoy de esto se ocupa el veterinario y para evitar la infección mete dentro del animal unas pastillas.

Se decía que si se cruzaba en luna menguante salía hembra.

En el ganado que está en el campo hay años que tienen muchas crías y otros años pocas y no se sabe por qué.

Estreñimientos

Cuando un animal no “*muñiga*” (no caga) se le daban lavativas. Los veterinarios para esto tenían una especie de gran bomba inyectable con la que le metían por el ano el agua caliente mezclada con bastante aceite de oliva.

Había unas pastillas que también servían para el mismo fin. Se le metía una pastilla por el ano, varias cada media hora, y con ello se solucionaba y si el animal no “*muñigaba*” en ese tiempo malo.

Abortos

La causa más usual para que un animal abortase era que cuando estuviera “*llena*” (encinta) sufriera un susto, bien por que le siguiera un perro, u otra causa: un accidente, un frío o similar.

Descolar

Se descolaba sistemáticamente a las corderas para facilitar cuándo iban a amamantar. Por otra parte, si no se les descolaba cuando tenían un cólico la cola se llenaba de suciedad, “*de cascarrias*” y se ensuciaba además con tierra y hierbas formando al secarse una desagradable bola de mierda.

Parían en marzo y se les descolaba en noviembre, esto es a partir de los 6 meses de edad.

Se les descolaba con una hoz caliente, se buscaba la taba o unión de dos vertebras y por allí se cortaba. Como sangraban mucho se les cicatrizaba con la hoz rusiente y se untaba con una mezcla de lejía (que se compraba en la tienda) y tintura de yodo.

Con los rabos de cordero se hacía una buena cazuela.

También se descolaba a algunos caballos por estética y sobre todo los sementales del Estado, ya que había un puesto de Parada del Ejército en el Enclave, concretamente en las Ventas de Armentia. Para descolar se procedía de igual forma a la antedicha.

No se descolaba a ningún otro animal. Hoy algunos lo hacen con algunas clases de perros, dicen que por “estética”.

Paradas

En el Enclave de Treviño habías las siguientes “paradas de sementales”:

- Albaina: parada caballar, parada de toros (vacuno), y parada de cerda (barraco).
- Busto: parada de porcino. La tenía Ignacio Obalde.
- Lapuebla de Arganzón: parada caballar y equino. Esta parada al principio fue particular, pasando luego a controlarla el Estado, quien instaló: parada de sementales vacunos (toros), y parada de sementales porcinos.
- Ventas de Armentia: parada de sementales de equinos del Estado para caballos y burros.
- Ventas de Uzquiano: parada de porcino.
- Saseta: parada caballar hasta la década de los cincuenta.

La parada caballar de Albaina estaba a la salida del pueblo dirección a Granada, en una cabaña, cerca de la casa de Mendoza. Su propietario era un tal Ramón, natural de Saseta. La parada de porcino en la casa de Cachavas. El del vacuno en la calle, en el camino a Laño.

La parada del Estado en las Ventas de Armentia, era una casita pequeña, a mano derecha de la carretera que va a Treviño.



Fachada antigua “parada” de sementales en casa Cachabas. Albaina

Las paradas de vacuno desaparecieron con la entrada de la inseminación artificial, por lo que muchos optaban por ir con sus ganados a las paradas aún existentes en Berantevilla, Bernedo, Nanclares o Trespuentes.

En Lapuebla al caballo que tenían para mostrar a las yeguas antes de pasarlas al semental le llamaban (rilinchi).

Inseminación artificial

Se empieza a usar en esta zona hacia 1960. Actualmente se usa para vacuno y ovino, no en caballar, ya que no ha dado resultado. Para ello se recurre a lugares de monta y se paga un tanto por cruce.

Hay algunos ganaderos que tienen aún toro para cruzar a las vacas.

Cuando la vaca “*está torera*” se le llama al veterinario que suele acudir ese día o al día siguiente y la cubren. Una vez que pare se le tiene tres meses separadas, para “*que se limpien*”.

Muerte

El perejilón (cicuta), cuya raíz es parecida a una zanahoria blanca, si las comían los bueyes, se morían. Esta planta abundaba mucho en las cavas.

Los animales que morían sin conocerse la causa se enterraban. Si morían por accidente se usaba su grasa para hacer jabón.

Los que morían en el monte o lejos del pueblo los dejaban para que los comiesen los buitres o las alimañas.

El herrador

Generalmente del herrado del vacuno y caballar se ocupaba algún miembro de la familia, el más dotado para este menester, ya que en todos los pueblos había un “*potro de herrar*”. Solamente cuando había problemas se llevaba al herrador más cercano.

Antiguamente existía la figura del “*albéitar*”, que era a la vez veterinario y herrador.

Las herramientas del herrador eran:

- Tenazas, de dos clases, unas para quitar los clavos y otras con filo para cortar los cascos.
- “*Pujamante*” (por pujavante), formón ancho para cortar los cascos e igualarlos.
- Martillo de herrar, de un solo muñón y poco peso.

- Herraduras, distintas según sea para mano o pata, y según el tamaño del animal (mayores en manos que en patas).
- Callos, herraduras de vacuno (usan dos herraduras en cada mano delantera y una en la trasera).
- Clavos.

Anexo



VISITA DE LA BOTICA: Año 1594.

ARCHIVO HISTORICO PROVINCIAL DE BURGOS
Protocolo 4509-1. Año 1594. Escribano Pedro de Mendoza (Treviño)
Folios del 19 al 23.

“En la villa de Treviño a siete días del mes de março de mil e quinientos y noventa e quatro años por ante my P^o de Mendoça escribano del numero de la villa e Condado de Treviño y del ayuntamiento del, se juntaron Hernando Díaz de Myjancas theniente de gobernador y Hernando de Aldama alcalde y Juan de Araico y Juan de Urduna regidores y Diego de Ocio procurador general de la dicha villa e Condado e dixeron que por quanto conbiene al servicio de Dios nuestro Señor y bien de la republica y salud de la gente que se bea e bisite la botica de medicina que tiene en esta dicha villa Sebastián de Salanueba boticario vecino de la dicha villa que mandaban e mandaron como antes de ahora lo tienen decretado por el ayuntamiento general desta dicha villa e Condado en este presente año se le visite conforme a derecho y para açer la dicha visita nombraban e nombraron para haçer la dicha visita al doctor de Labarra medico al presente en la dicha villa e Condado y a Juan López de Gobeo boticario veçino de la çiudad de Vitoria llamado para la dicha botica y los dichos justicia e regimiento dicho fueron personalmente a la botica del dicho Sebastián de Salanueba a donde binyeron los dichos doctor de Labarra medico y el dicho Juan López de Gobeo boticario por mandado de los dichos justicias regidores e procurador general de los quales se resçibio juramento en forma de derecho por Dios nuestro señor e sobre la señal de la cruz encargandoles en ella unidad e fuerça que el derecho en tal caso manda. E juraron que vien e fielmente en lo que supieren y dio e les diere a entender aran la dicha visita de la dicha botica y declararan lo que sintieren e allaren que esta bueno y lo que no estubiere e al que merezca castigo e rreparo lo declararan y manifestaran sin encubrir cosa alguna de ello e sin afiçion ni parcialidad nenguna y así debajo del dicho juramento començaron a azer y se yço la dicha visita y el dicho Sebastián de Salanueba que presente estaba siéndole mandado e pedido que mostrase y esibiase las medeçinas que tenía en la dicha botica para el probeymiento della. Y lo que por los dichos doctor de Labarra medico y boticario desta visita se le pidiese para la ber e bisitar, mostró y esibió y se probeyó en ello lo siguiente=

Primeramente se le mostró al dicho Sebastián de Salanueba muestre los títulos que tiene para usar el dicho oficio de boticario y le mostró y le allaron y dieron por bastante.

Pidiósele y mostró los libros que tenía para usar el dicho oficio el dicho médico y boticario dixeron que tiene los libros convenientes y bastantes para su oficio.

Pidiósele y mostró los pesos y pesas que tenía y medidas y vistos dixeron que los tiene fieles y buenos los pesos y pesas y lo mismo las medidas.

SINPLES

Pidiósele y mostró el ruybarbo que tenía y le dieron por bueno.

Pidiósele y mostró el açibar, diéronla por buena.

El açarico dióse por buena.
Escamonea dióse por buena.
Mirabolanos zettrinos diéronse por buenos.
Myrabolanos quebulos diéronse por buenos.
Myrabolanos yndios y emblicos buenos por los enblicos çettrinos.
Sándalo colorado, bueno.
Sándalo blanco, bueno.
Rosas coloradas, buenas.
Asensios, buenos.
Bioletas, buenas.
Esticados, buenos.
Cañafístula en cana, buena.
Flor de lengua de buey, buena.
Flor de borrasa, buena.
Ditamo real, bueno.
Meliloto, bueno.
Menta, buena.
Tomillo, bueno.
Escordión, bueno.
Palo de yndias, bueno y que lo tenga por raspar.
Çarçaparrilla, buena.
Camamyleda, buena.
Epericón, bueno.
Coloquinta por buena.
Doradilla por buena.

GOMAS

Asafetida, buena.
Goma yedra por buena.
Eletro, bueno.
Grassa por buena.
Laca, buena.
Opoponaco por bueno.
Armoniacó por bueno.
Sagapeno por bueno.
Euformio por bueno.
Galbarro por bueno.
Myrra por buena.
Sarcocola, buena.
Ynçienso por bueno.
Alquitira por buena.
Almastica por buena.
Tamarindos por buenos.
Nuezes moscadas por buenas.
Maçias por buenas.
Cubebas por buenas.
Pimienta negra por buena.
Açabrán por bueno.
Clavos por buenos.
Canela por buena.
Xenxibre por buena.
Pimienta blanca por buena.

Pimienta longa por buena.
Cardamomo mayor por bueno.
Linaloc por bueno.
Exquinanto por bueno.
Opio por bueno.
Expica por buena.
Dormyderas blancas por buenas.
Simiente de apio por bueno.
Simiente de perejil por bueno.
Simiente de azederas por buenas.
Pepitas de melón por buenas.
Zitruolos por buenos.
Simyente de zidras por buenas.
Simyente de armel por bueno.
Simyente de cartamo por bueno.
Simyente de lechugas por buenas.
Simyente de llalten por bueno.
Mastuerço por bueno.
Rusticos por buenos.
Anis por bueno.
Cominos buenos.
Alcarabea buena.
Myliunsolis por bueno.
Çilantro por bueno.
Simyente desparragos por bueno.
Simyente descarola por buena.
Simyente de berdolagas por buena.
Cogonbros por buenos.
Berberos por buenos.
Calamo por bueno.
Hermodatiles por buenos.
Cortezas de alcaparras por buenas.
Galanga por buena.
Asaro por buena.
Probeyose que gaste donde entrare rasura eboris el marfil raspado y que queme el
dicho marfil para azer delespodio para donde se ofreçiere.
Turbio bueno.
Polipedio por bueno.
Çumo de regaliz por bueno.
Listorta por buena.
Sangre de dragón bueno.
Tuçia buena.
Piedra sanguinaria buena.
Litarge bueno.
Azufre bueno.
Oropimente bueno.
Estafisagri buena.
Simyente de pionia que se probea de rrayz y simyente.
Altramuzce por bueno.
Dauco bueno.
Adnocastro bueno.
Aljófár bueno.
Aljófár preparado bueno.

Polmos de aromati rosado bueno.
Polbos de diamargaritón bueno.
Polbos de diarodon por bueno.
Y a esto tenga la receta acabada con simientes frias y azucar piedra en poca cantidad y la demás polbora la tenga sin las simyentes frias y azucar piedra porque no se entrançie.
Probeyose que tenga piedra para moler los minerales y piedras preciosas.
Sandalos colorados y blancos molidos buenos.
Coral preparado y sin preparar bueno.
Simientes de alexandria buenas.
Xera simple buena.
Píldoras coquias buenas.
Píldoras de garia buenas.
Píldoras de sinequebus probeyose que la escamonea para ellas lo muela sotilmente como lo manda el autor.
Píldoras fetidas buenas.
Píldoras de luçis buenas.
Píldoras auris buenas.
Píldoras de fumaria buenas.
Píldoras agregatibas buenas.
Píldoras de rruybarbaro buenas.
Píldoras de yndas buenas.
Letuario rrosado de mesue por bueno.
Letuario de çumo de rrosas por bueno.
Letuario de ciaprunys por bueno. Es elaxatibo.
Letuario de diafinycon por bueno.
Confetion de amec por bueno.
Letuario yndo por bueno.
Letuario diacatolian por bueno.
Letuario diasen por bueno.
Letuario diaprunys simple por bueno.
Letuario benedita.
Probeyose que la aga de arnaldo porque dijo laçia de nycolao.
Letuario de jirapliga por bueno.
Conserba rosada por buena.
Triaca probeyose que se probea más de la dicha atriaca más de lo qe tiene y que se probea de atriaca desmeralda.
Probeyose que aga micleta y la tenga.

JARABES

Jarabe de culantrillo por bueno.
Jarabe biolando por bueno.
Jarabe de borajas por bueno.
Jarabe de ojiçacra por bueno.
Jarabe aceptoso por bueno.
Jarabe de dos rayzes por bueno.
Jarabe de endibia por bueno.
Jarabe aceptoso simple por bueno.
Jarabe de membrillo por bueno.
Jarabe de rrosas secas por bueno.
Jarabe rrosado de infusión de rrosas por bueno.
Jarabe de regaliz por bueno.

Jarabe de bisantis por bueno.
Jarabe alexandrino por bueno.
Jarabe de miel rosada por bueno.
Jarabe de ojimel esquilitico por bueno.
Jarabe de ogimel simple por bueno.
Probeyose que se probea de buena miel y que no aga Xarabes con miel desta tierra.
Jarabe de fumaria por bueno con que lo aga de açucar porque le a echo asta aquí de myel.
Jarabe de ysopo por bueno.
Arrope de moras por bueno.
Jarabe de çinco raizes sin vinagre, bueno.

ACEITES

Açeite rosado por bueno.
Açeite biolado por bueno.
Açeite de manzanilla por bueno.
Açeite de almastica por bueno.
Açeite de aneldo por bueno.
Açeite de asensios por bueno.
Açeite de azucenas por bueno.
Açeite nardino por bueno.
Y que aga el compuesto sobre azeite de alegría.
Açeite de rruda por buena.
Açeite de membrillos por buena.
Açeite de yrino por bueno.
Açeite de alacranes por bueno.
Probeyose que aga açeite de alcaparras y del Pericón y de vapaso.

AGUAS

Agua rosada por buena.
Agua de llalten por buena.
Agua de lechugas por buena.
Agua de ynojo por buena.
Agua de zelidonia por buena.

ZUMOS

Agua de trébol por bueno.
Zumo de borrajas por bueno.
Ynfusión de rrosas alexandrinas por bueno.
Zumo de granadas por bueno.
Yfusión biolada por buena.
Zumo de fumaria por bueno.

ENPLASTOS

Enplasto estomacición por bueno.
Enplasto admatriosen por bueno.
Enplasto oxicroçio por bueno.
Enplasto zentauri por bueno.
Enplasto xemyyns por bueno.

Liquamento de zentauria por bueno.
Enplasto diaquicón mayor por bueno.
Enplasto de mecilato por bueno.

UNGÜENTOS

Ungüento rosado por bueno.
Ungüento desopilatibo por bueno y le aga con el zumo de las yerbas.
Ungüento petoral por bueno.
Ungüento de daltea por bueno.
Ungüento exiciaco or bueno.
Piedra lumbre y cardenillo por bueno.
Çeroto Sandalino por bueno.
Ungüento aureo por bueno.
Ungüento agripa por bueno.
Ungüento blanco por bueno.
Ungüento confortatibo maxistral por bueno.
Ungüento de tuzia por bueno.
Ungüento de plomo por bueno.

Probeyose que tenga ingüente litarxirio.
Açeite de bayas por bueno y que se probea de codemedina.
Açeite de almendras dulzes por bueno.
Açeite de menta por bueno.
Termentina de bete por buena.

Pidiosole al dicho Sebastián de Salanueba boticario muestre los cedaços y tamiçes y peroles y caços y alquitara de bidrio y almerizes y xaroperas y abladores. Mostrolo y pareció hestar dello bastantemente proveído.

Probeyose que de aquí adelante todos los compuestos que yçiere dispense todos los sinples que en las dichas conpusiciones entraren cada uno por sí puestos en su bazía y no los mezcle sin que primero los muestre y exsamine con el medico que asistiere en esta dicha villa.

Y asi mesmo no sea osado de usar de ningún suzedanio sin que primero lo comunique con el dicho medico.

Y así mesmo no sea osado a ynterpetrar la yntençión de los autores diferentemente sino que primero lo comunyque con el dicho medico.

Y así mesmo en lo tocante al zumo de upatorio en las mediçinas que entrare siendo de árabes, gaste el mesuy y siendo de griegos, gaste el yguamento de agrimonya.

Y la dicha visita se acabó el dicho día contenido en ella contenydo y con lo que tienen dicho.

Dixeron los dichos visitadores que la dicha visita que an echo en la dicha botica del dicho Sebastián de Salanueba an allado en ella las mediçinas buenas y buen probeym-yeno y lo que al presente es neçesario y las mediçinas que an visto sanas y las dichas justicias dixeron que vista la dicha visita y parezeres de los dichos visitadores mandaban e mandaron quel dicho Sebastián de Salanueba aga e cumpla lo que por los dichos visitadores sea proveído en esta visita.

Y condenan al dicho Sebastián de Salanueba en tres ducados para ayuda de los gastos y salarios de la dicha visita y lo demás pague el conçejo desta dicha villa e Condado y se notifique a los dichos regidores y procurador general y al dicho Sebastián de Salanueba.

Y yo el escribano lo notifique a los suso dichos que presentes estaban, los quales cada uno dellos dijeron lo oyan y los dichos justicias y oficiales y bisitadores lo firmaron de sus nombres a lo qual fueron presentes por testigos Juan de Gurendes escribano y Francisco Manuel y Juan de Aro vecinos de la dicha villa.”

(Siguen las firmas)

BIBLIOGRAFÍA

- ABASCAL ESCUZA, Gustavo. *Antiguos balnearios alaveses*. Diputación Foral de Álava. Vitoria. 2000.
- ABELLA Y GARCIA DE EULATE, Alfonso M^a. *Por Álava a Compostela en las rutas de Europa. Un camino de peregrinación alternativo*. Diputación Foral de Álava. Vitoria. 1992.
- AGUIRRE SORONDO, Antxon. *Veterinaria popular vasca*. Orain, S.A. Hernani. 1997.
- BECERRO DE BENGOA, Ricardo. *Descripción de Álava*. Real Ateneo de Vitoria. 1880. Vitoria. 1918.
- CALLEJA, Zoilo. *Treviño. Itinerarios artísticos: prerrománico y románico*. Diputación Foral de Álava. Vitoria. 1986.
- DÍAZ BODEGAS, Pablo. *Libro de Visita del Licenciado Martín Gil*. Diócesis de Calahorra y La Calzada. Logroño. 1998.
- DÍAZ DE DURANA ORTIZ DE URBINA, José Ramón. *Álava en la Baja Edad Media. Crisis, recuperación y transformaciones socioeconómicas (c.1250-1525)*. Diputación Foral de Álava. Vitoria. 1986.
- ESTAVILLO, Deogracias. *El Enclave de Treviño*. Institución Sancho el Sabio. Caja de Ahorros Municipal de la Ciudad de Vitoria. Vitoria. 1980.
- GAIBROIS DE BALLESTEROS, Mercedes. *El Enclave de Treviño*. Viuda de Estanislao Maestre. Madrid. 1943.
- IÑIGO, Andrés. *Trebiñuko herri izendegia*. Euskera. Euskaltzaindia. Real Academia de la Lengua Vasca. Bilbao. 2002.
- JIMENEZ, Joaquín. *Rutas alavesas por sus santuarios marianos*. Diputación Foral de Álava. Vitoria. 1988.
- LANDÁZURI Y ROMARATE, Joaquín José de. *Obras históricas sobre la provincia de Álava*. Diputación Foral de Álava. Vitoria. 1976.
- LÓPEZ DE GUEREÑU, Gerardo. *Álava, solar de arte y fe*. Caja de Ahorros y Monte de Piedad de Vitoria. Vitoria. 1962.
- LÓPEZ DE GUEREÑU, Gerardo. *Calendario alavés: vida, usos, costumbre, creencias y tradiciones*. Instituto Sancho El Sabio. Caja de Ahorros Municipal de Vitoria. Vitoria. Tomo XIV. 1970.
- LÓPEZ DE GUEREÑU, Gerardo. *Botánica popular alavesa*. Diputación Foral de Álava. Vitoria. 1975.
- LÓPEZ DE GUEREÑU, Gerardo. *La vida infantil en Álava*. Boletín Sancho el Sabio. Vitoria. 1980.

- LÓPEZ DE GUEREÑU GALARRAGA, Gerardo. *Voces alavesas*. Vitoria. Ediciones 1958 y 1998.
- MARTÍN MARTÍN, Carlos. *Ruedas y molinos de Álava*. Diputación Foral de Álava. Vitoria. 2003. Ohitura nº 10.
- ORTIZ DE ORRUÑO, José María. *Treviño: Breve historia de un contencioso secular*. Diputación Foral de Álava. Vitoria. 1999.
- PORRES, María Rosario. *Un ejemplo de economía rural de antiguo régimen: El Enclave de Treviño (1650 – 1800)*. Diputación Foral de Álava. Vitoria. 1983.
- PORTILLA, Micaela. *Catálogo Monumental de la Diócesis de Vitoria. Tomo II. Treviño*. Caja de Ahorros Municipal de Vitoria. Vitoria. 1968.
- PORTILLA, Micaela J. *Una ruta europea. Por Álava a Compostela. Del paso de San Adrián al Ebro*. Diputación Foral de Álava. Vitoria. 1991.
- SALAZAR, Valentín. *Peces y ríos de Álava*. Diputación Foral de Álava. Vitoria. 1985.
- SÁNCHEZ GONZÁLEZ DE HERRERO, M^a Nieves. *El habla y la toponimia de Lapuebla de Arganzón y el Enclave de Treviño*. Diputación Foral de Álava. Vitoria. 1986.

Créditos Gráficos

- Aguirre Sorondo, Antxon: p. 26; 27; 28; 34; 36.1; 36.2; 38; 40; 42; 94; 138; 140; 206; 232; 247; 261; 264; 265
- Argote, Demetrio: p. 231
- Familia Ramírez Samaniego: p. 101.1; 101.2; 103; 105.1; 105.2; 107.1; 107.2
- Fernández Idiáquez, M^a Sol: p. 70; 76; 123; 125; 188; 192
- Fernández de Jáuregui, Pacho. Fondo Seminario Alavés de Etnografía: p. 183
- Font Quer, Pío. *Plantas Medicinales*. Barcelona: Labor 1980: p. 195; 196; 197.1; 197.2; 199.1 199.2; 200.1; 200.2; 200.3; 201; 202.1; 202.2; 205.1; 205.2
- Garamendi, Luis: p. 271
- Idiaquez, Anastasio: p. 225; 226
- Ruiz de Larramendi, Jesús (dibujo): p. 35
- Sáenz de Urturi, Isidro: p. 25; 29; 49; 97; 98; 117; 118.1; 118.2; 119.1; 119.2; 121.1; 121.2; 122; 128; 139; 184; 216; 218; 219; 223; 234; 235; 236; 237; 246; 250; 251
- Zabaleta, Yulen (dibujos): p. 26; 28; 30; 33; 37; 39; 159; 164; 167; 168; 170; 174; 182; 223; 225; 227; 242; 243