

LA GANADERÍA A LO LARGO DEL SIGLO XX EN EL VALLE DE CARRANZA (Bizkaia)

Miguel Sabino Díaz García

Etniker-Bizkaia

El presente trabajo se ha realizado en el Valle de Carranza. Contiene las respuestas a las preguntas del cuestionario *Guía para una encuesta etnográfica*, elaborado por José Miguel de Barandiaran. Apartado III. *Grupos de Actividad. La ganadería actualmente y a principios del siglo (XX)*, preguntas 1-32.

El Valle de Carranza ocupa el extremo occidental de Bizkaia. La superficie del valle natural se corresponde con la del municipio, extendiéndose éste algo más por el oeste donde se asientan dos de las dieciséis parroquias con las que cuenta.

Carranza se presenta a la vista como un valle cerrado por cumbres y con una única salida natural hacia el norte que facilita la comunicación y drena el valle. El término es muy accidentado con gran cantidad de lomas, barrancas e incluso escarpes calizos en muchas zonas como El Mazo, Ranero y Sopeña. Las principales alturas se alcanzan en el sur, en los montes de Ordunte.

Tradicionalmente su principal fuente de riqueza ha sido el trabajo del caserío. Desde principios de este siglo la ganadería bovina ha ido adquiriendo creciente importancia hasta constituir actualmente el principal recurso económico.

Tiene una superficie de 137 km², se halla a 157 m de altitud y se localiza a 53 km al oeste de Bilbao. En el año 1999 contaba con 3.037 habitantes.

GRUPO III. GRUPOS DE ACTIVIDAD. LA GANADERÍA ACTUALMENTE Y A PRINCIPIOS DEL SIGLO (XX)

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

GANADO VACUNO

A fines del siglo pasado y comienzo de éste la ganadería bovina del Valle de Carranza se componía mayoritariamente de vacas de monte, las conocidas "monchinas", vacas que permanecían la mayor parte del año en los pastos comunales de los montes altos. Las razas que por entonces se explotaban junto con la monchina eran la pirenaica -muy degenerada-, la tudanca y cruce de ambas.

Forma de explotación recogida en Las Ordenanzas Municipales del Valle de Carranza -aprobadas en el año 1855-, en la regla 8ª de la Segunda Sección correspondiente:

"El ganado vacuno se echará a pastar desde principios de mayo hasta primeros de octubre a las sierras y ejidos altos, no consintiendo en la boerizas más que las vacas paridas y yuntas de labor; y en los meses de invierno, no pudiendo subir a lo alto, se echarán de sol a sol en los ejidos o boerizas, recogiendo por las noches si se viniera al casco del pueblo o entre llozas."

Finalizando el año 1928 entra en funcionamiento una lechería en forma de cooperativa patrocinada por el Sindicato Católico-Agrario de Carranza. Se puso en marcha la lechería con la venta de 90 litros diarios de leche y un año después se vendían 600 litros diarios.

Ya por entonces la economía carranzana se encaminaba preferentemente hacia la explotación de ganado vacuno de leche y se había iniciado la introducción de nuevas razas de producción lechera. Así, avanzados los años 30, las razas predominantes eran la holandesa -Frisona- y la suiza Schwitz -Pardo Alpina-, junto con otras de carácter mixto (híbridos de la monchina o entre sí con pirenaicas, tudancas, suizas y holandesas).

La aparición de las grandes centrales lecheras durante la década 1950-1960 supuso definitivamente la total dedicación de la ganadería vacuna a la explotación de leche. La vaca holandesa -Frisona- pasa a ocupar mayoritariamente los establos carranzanos, en detrimento de la suiza -Pardo Alpina-, de la que actualmente apenas quedan ejemplares. Raza esta última que tuvo su máximo exponente de representación en el primer tercio del presente siglo, dada su versatilidad y dedicación mixta que la hacían poseedora de los tres aprovechamientos exigidos en los caseríos, cría, carne y leche.

En el año 1962, la distribución de las 6.471 cabezas correspondientes al censo de ganado vacuno era de la manera siguiente:

Vacas de leche frisonas	2.537
Vacas de leche suizas	566
Vacas de leche mixtas	573
Ganado de cría frisón	1.659
Ganado de cría suiza	304
Ganado de cría mixto	417
Bueyes	81
Vacas de trabajo	273
Sementales	61

Durante la década de los 80, época coincidente con la entrada en la Comunidad Económica Europea, tiene su origen un período de desconcierto entre los ganaderos. A cerca del mismo, Luis Manuel Peña, en su trabajo "Medicina y veterinaria populares en el Valle de Carranza" (Beca de etnografía 1989 de la Diputación Foral de Bizkaia) escribe:

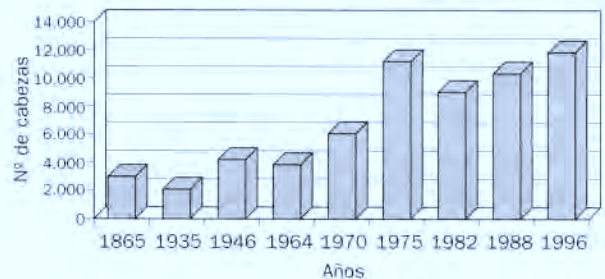
"Los difíciles pero constantes mercados de la leche y de la carne han comenzado a sufrir importantes fluctuaciones en los últimos años. Esto ha provocado que los pequeños ganaderos orienten sus esfuerzos unas veces hacia la producción de leche y otras hacia la de carne, en función del mercado. Ha habido quien lo ha hecho comprando

ejemplares de raza pura, pero la mayoría, gracias a la disponibilidad de la inseminación artificial, lo han intentado cruzando repetidamente ejemplares descendientes de frisonas o mixtas con semen de toros de otras razas como la pirenaica, limousine y charolesa. Esta mezcla de razas queda patente al asistir al ferrial del Valle y comprobar la variada gama de colores de los becerros que allí se ofrecen, y que hasta hace poco tiempo eran en su mayoría pintos."

En el año 1988 el censo del ganado vacuno alcanzaba las 10.332 cabezas. El 88,67% se orientaba prioritariamente a la producción lechera y cría, con el total predominio de la raza *Frisona* u *Holandesa* (88,17%) y la incipiente aparición de la raza Jersey (0,49%), ésta última igualmente buena productora de leche. Por su parte el ganado bovino destinado a la producción de carne (11,33%) estaba mayoritariamente representado por la raza *monchina* -pura y mestiza- (7,89%), seguida muy de lejos por las otras razas predominantes; *Limousine* (1,14%), *Pirenaica* (1,00%) y la *Suiza* (0,77%). Se explotaban otras razas minoritarias como eran *Cherolesa* y *Asturiana*, apareciendo testimonialmente en el censo las razas *Devon*, *Angus*, *Ibérica* y *Hereford*.

En la actualidad, el censo vacuno de Carranza, el de mayor número de cabezas de Bizkaia, sobrepasa las 12.000 cabezas. El 82,38% de las mismas se dedica a la explotación lechera y cría, con una producción diaria aproximada de 98.400 kgs. de leche, de las cuales el 80,09% corresponden a ganado de raza frisona y 2,29% restante a la raza jersey. El 17,62% restante del censo corresponde a la explotación del ganado destinado a la producción de carne representado por las razas pirenaica -la más representada-, monchina, limousine, cherolesa y asturiana, complementándose con las clásicas mixtas o cruzadas.

Cuadro de Evolución de la Cabaña Bovina



Dada la importancia histórica o actual en la ganadería carranzana de las razas monchina y frisona, se describen unas elementales nociones sobre sus características principales:



La Calera del Prado (Carranza). Año 1990. Vacas monchinas y de carne pastando.

La Monchina

Citada en los escritos antiguos como raza del país, es una de las cuatro razas bóvidas autóctonas de Euskadi, presente igualmente en el oriente de Cantabria y en el burgalés Valle de Mena.

De origen controvertido, según se constata en el Estudio Socioeconómico de Karrantza (elaborado para el Ayuntamiento carranzano en el año 1991), parece probable que esta raza sea una forma primitiva y asilvestrada de la Tudanca, refugiada en las zonas montañosas comprendidas entre el Cantábrico, el Valle del Asón, el río Nervión y las sierras mesetanas septentrionales. En Bizkaia es netamente encartada, comarca donde se estimaba en el año 1988 un censo de 7.000 cabezas. Por su parte, por esa misma fecha, el número de cabezas existentes en territorio cántabro rondaba las 3.000, por lo que el censo de vacas monchinas era de 10.000 cabezas aproximadamente.

Desde tiempos ancestrales y hasta aproximadamente el inicio de los años 60, debido a su temperamento arisco, rústico, bravío y con tendencia a investir, ha sido utilizada como res de lidia en los festejos taurinos que se celebraban en los cosos carranzanos y de la comarca, nombre antiguo con el que en la zona encartada se conocían las plazas de toros, donde más que torear, se corría "la tora". El motivo de su desaparición de los cosos taurinos no fue otro que la Orden Gubernamental expedida por los años 50, prohibiendo la lidia de reses que no perteneciesen a ganaderías con casta.

Mariano Gómez, veterinario del Servicio de Ganadería de la Diputación de Bizkaia, estudioso

de este tipo de animales, nos describe las principales características de la raza monchina:

"Son animales pertenecientes al grupo de bóvidos castaños y cóncavos. De pequeña alzada, los toros difícilmente sobrepasan los 130 cm. a la cruz. El color de la capa presenta tonalidades rojizas (marinas) y sobre el color mayoritario se aplan tonalidades oscurecidas, centrífugas, especialmente en las extremidades y en el rodete. El borlón de la cola es negro, los cuernos pequeños, afilados, blancos en la base y con las puntas negra; la dirección es hacia arriba y hacia adelante. Presentan mucosas negras aunque con una orla blanca alrededor de los ollares. Las pezuñas son también negras y poseen un ligero tupé o moña de color algo más oscuro que el resto de la cara. Su carácter es bravo y viven en semilibertad."

Actualmente, pocos son los animales monchinos en estado puro que quedan, en la cada vez más reducida superficie libre de pasto en los montes del Valle. Los ganaderos ante la baja rentabilidad económica que depara este tipo de animales, con el fin de obtener una mayor rentabilidad económica respecto a la explotación cárnica, intentan mejorar el ganado monchino cruzándolo con toros de otras razas: Asturiana, Limousine, Pirenaica, Suizo y Cheroles. Cruces estos que, de no remediarlo, abocarán en su total desaparición por absorción genética.

La Holandesa o Frisona

La vaca holandesa es originaria en la región de Frisia, al norte de Holanda, por lo que recibe el



Concha (Carranza). Año 1984. Ejemplares de vaca frisona el día de la inauguración del Ferial.

nombre de frisona. Las características de esta raza se describen en el Estudio Socioeconómico de Karrantza:

“En la actualidad está distribuida por todo el mundo, dando lugar a variantes locales a menudo muy adaptadas a las peculiaridades, debido al grado de perfeccionamiento funcional. Es por ello una raza abierta, aunque en su conjunto sea la de mayor censo inscrito en el libro Genealógico y la más mejorada en tecnología de explotación genética.

El morfotipo general de la raza es longilíneo, mesoformo, con tendencia en algunas variantes al gigantismo (Holstein-Frisian), con gran desarrollo mamario, cabeza más bien pequeña, angulosa de perfil frontal cóncavo, cuello delgado, tronco amplio y grupa ancha y larga.

Su altura media es proporcionada, ni baja ni excesivamente alta, con muslos alargados sobre brazos y antebrazos también largos.

Es típica la sutileza de su piel cubierta por un pelo corto, suave y brillante, cuyo color pinto es quizá lo que más caracteriza exteriormente esta raza.

Presenta berrenda en negro o en rojo mezclados con machas blancas, conocida en el Norte peninsular como pintas (negras

o rojas), nombre que por extensión se aplica a la raza. En Karrantza, al igual que en toda la cornisa cantábrica, suele ser más corriente la pinta negra que la roja. Su carácter es tranquilo y apacible.

Se admiten tres subtipos de frisonas: el europeo, de tamaño medio y armónico, que presenta también cierta disposición hacia la producción de carne. El americano, de grandes dimensiones y líneas menos equilibradas, con dedicación lechera exclusiva; y el británico, intermedia de ambos.”

CABALLOS

Desde tiempos antiguos el ganado caballar abundó extraordinariamente en los montes de Carranza. La raza que se criaba era la del país. Tipo de caballo, del cual Luis Manuel Peña en su trabajo “Medicina y veterinaria populares en el Valle de Carranza” describe sus características más generales:

“Se trataba de animales de tamaño medio-pequeño, de capa generalmente negra, negra con matices rojizos, castaña y rara vez blanca (los caballos pintos se han comenzado a ver más recientemente); poseían patas cortas, cabeza relativamente grande con relación al cuerpo, tripa abultada y crin y cola largas.”

Por su parte, Nicolás Vicario recoge en su obra “El Noble y Leal Valle de Carranza:



La Calera del Prado (Carranza). Año 1978. Separando los potros para llevarlos a la feria de San Martín (Burgos).

“La raza del país es muy pequeña, pero muy dura y resistente para el trabajo; se suelen vender los potros y yeguas viejas en la feria de San Juan, en Concha, o en las de Quejana, en San Juan, en Medina el día de Santa Marina o en Solares, por San Mateo. Vienen a comprar los potros lo valencianos y castellanos para trillar y los revendedores para exportarlos a Francia para el consumo o el trabajo en las ferias próximas a Navidad.”

Avanzada la época de los años 20 el Gobierno estableció una parada de caballos en Carranza, de raza árabe y percherona para mejorar la raza caballar. Sin embargo, tal como Nicolás Vicario recoge en su obra “El Noble y Leal Valle de Carranza”:

“... ésta no tuvo mucho éxito porque sólo se llevaban a ella las yeguas de montar, las cuales tenían buenas crías pero sin alcanzar precios elevados, motivo por el cual los ganaderos no se animaban a aumentar la recría de buena raza.”

En el año 1935 el censo de ganado caballar era de 683 cabezas. Ganado que pastaba durante todo el año en los montes del Valle, bajándose a los barrios en la época de verano para la trilla del trigo. Durante esos días se aprovechaba para marcar las crías, cortar las crines y arreglar los cascos a aquellos animales que los tenían viciosos.

Desde esta época el ganado caballar ha ido desapareciendo paulatinamente de la mayoría de

los montes carranzanos, concentrándose el mayor porcentaje de la cabaña equina en la zona sur del Valle (Concejo de La Calera), donde pervive la tradicional vocación de sus habitantes por la explotación de este tipo de animales para la cría y la venta de los potros para carne.

A partir aproximadamente de los años 30, los ganaderos de La Calera, amparados por la existencia de la Parada de Caballos establecida en el Valle, iniciaron el proceso de mejora de la raza. El mismo se ha ido llevando a cabo mediante el cruce de yeguas del país con caballos navarros -en algunas manadas con sementales *Burguetanos*-, de manifiesta actitud cárnica, mejorando ostensiblemente el aspecto de los animales, con mayores dimensiones y más proporcionadas.

Son los mismos ganaderos de La Calera quienes aseveran que el tipo de equino que generalmente vienen explotando siempre ha sido un poco mayor al que tenían en otros barrios, como Salviejo, Cezura o Paúles, por citar algunos de ellos. Animales de toda la vida y conocidos como “*monchinos*”.

Referente a los caballos utilizados por sus propietarios como montura, principalmente yeguas, la diversidad de razas es bastante reducida. En la mayoría de los casos no existe una raza determinante, correspondiendo a ejemplares procedentes de cruce entre *yegua del país* y caballo de raza *árabe* o *español*. Ejemplares estos que vienen sustituyendo a los burguetanos y percherones utilizados en tiempos pasados. Este tipo de animales de

monta lo vienen utilizando, en la mayoría de los casos, los ganaderos que tradicionalmente poseen animales en el monte para su desplazamiento, permitiéndoles una mayor comodidad a la hora de cuidar y trasladar los animales.

Por su parte, las yeguas o caballos que se han utilizado para tiro, de uso no muy frecuente en Carranza, han sido generalmente en su mayoría ejemplares de raza percherona.

El censo equino por barrios correspondiente al año 1988, elaborado por los autores del "Estudio Socioeconómico de Karrantza", refleja un total de 360 cabezas, (muy por debajo con referencia al de 1975 en el que se censaron 1.107 cabezas), suponiendo el 13,7% del total de la provincia, convirtiendo a Carranza en el municipio con más yeguas y caballos de Bizkaia. Casi el 70% de la cabaña se concentraba en el barrio de La Calera, mientras el resto de los censados se localizaban en los barrios situados en la mitad sur del Valle, en la zona más próxima a la cordillera de Ordunte, la más proclive para el uso extensivo típico del régimen no estabulado.

Sin embargo, debe de hacerse notar que en el mencionado censo no figura registrada cabeza alguna en la zona norte, sierra de Armañón, donde tradicionalmente pasta el ganado caballar de los barrios de Biñez y Paúles, por lo que creemos que el censo real fuera superior, dado que el mismo se confeccionó tomando como fuente la "Campaña de Saneamiento Ganadero 1984-89".

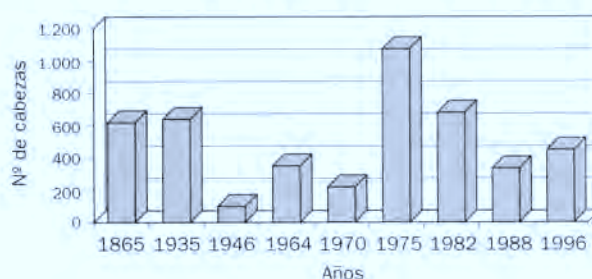
El censo actual, se aproxima a las 500 cabezas, de las cuales el 51,59% pasta en los montes de La Calera y de las Comunidades Autónomas limítrofes.

En nuestros días, tal como lo vienen haciendo desde tiempos inmemoriales, el ganado caballar vive libremente pastando durante todo el año en los montes altos del Valle, como ya se recoge en las Ordenanzas Municipales del Valle de Carranza, aprobadas en el año 1855, regla 7ª de la Segunda Sección correspondiente a la Ganadería:

"El ganado yeguar pastara en las sierras y ejidos altos todas las épocas del año, a menos que en invierno riguroso haya precisión de trasladarlo a los bajos, prohibiéndose la entrada en los rastrojeros y que anden entre los caminos de las llosas. Las caballerías de servicio particular podrán pastar en las sierras bajas o boherizas, tomándose por los dueños las precauciones conducentes para que no causen daño."

Los potros se bajan a los barrios en la época de marcaje, cuando ésta no se hace en los propios montes. Tradicionalmente los ganaderos de La Calera, a primeros de noviembre, reúnen cada año sus manadas y las bajan al barrio, donde proceden a separar los potros que, días después, serán trasladados a la feria de San Martín. Feria que se celebra el día 11 de noviembre en Burgos. Por término medio la venta de los potros que los vecinos de La Calera llevan en esta feria supone unas 30.000 pesetas por cabeza.

Cuadro de Evolución de la Cabaña Caballar



BURROS

Actualmente el burro es un animal que está en período de extinción, siendo ya pocos los ejemplares que existen en Carranza.

Nicolás Vicario, en su obra "El Noble y Leal Valle de Carranza, escrita entre los años 1933 y 1935, año este último en el que aparecían registrados en el Censo Ganadero de Carranza un total de 365 burros, comenta a cerca del ganado asnal:

"Antes abundaban más, eran los ejemplares de mayor tamaño y vivían casi constantemente en los pastos de monte común, entrando en las mismas en época de derrota. Actualmente ha disminuido este ganado porque cada día es menor el terreno de común aprovechamiento. Antes se utilizaban poco los burros, pues sólo se empleaban para acarrear las moliendas a los molinos de la Montaña, para llevar mercancías a las ferias o para que algún niño o anciano se montase si tenían que hacer alguna excursión; actualmente los burros son mejor tratados, se los tiene a pesebre y se los utiliza más para conducir la leche de venta diaria, para transportar pienso, conducir grano al molino o transportar mercancías al mercado o del campo a la cuadra. Es una raza pequeña, pero muy dura la que hay, que presta mucho servicio y es muy sobria. Son muy solicitados y se venden a buenos precios a los tratantes."



Bernales (Carranza). Año 1998.

Por su parte, Luis Manuel Peña en su trabajo "Medicina y veterinaria populares en el Valle de Carranza", en el apartado correspondiente a los burros, escribe:

"No habrá animal doméstico cuyas condiciones de vida hayan sufrido tantas modificaciones, tan radicales y en tan poco corto espacio de tiempo.

Antaño el número de burros era reducido, al contrario de lo que ocurría con las yeguas. Su principal trabajo era transportar el trigo y el maíz al molino y volver con las talegas de harina. Los coloños de hierba, la leche o el agua se acarreaban al hombro.

Pasada la guerra civil aumentó el número de vacas, por lo que había que traerles más hierba a la cuadra y a la vez transportar el mayor volumen de leche destinado a la venta. Uncir la pareja de bueyes era una tarea demasiado ardua para estos trabajos, así que se hizo necesario un animal de carga. En cada pueblo hubo alguna persona que se decidió a utilizar el burro para este fin. La costumbre se difundió rápidamente y en pocos años todas las casas tuvieron un burro como medio de transporte (El uso de carros para estos animales ha sido tardío y minoritario)."

Así, desde finales de los años 30 hasta bien entrados en la década de los 60, los burros aumentaron considerablemente. El número de ejemplares

existentes en el año 1964 era de 502. Cifra esta que, tres años después, en 1967, presentaba un notable aumento, ya que, en ese año, el informe de IRYDA "Comarca de ordenación de explotaciones, Valle de Carranza" recogía un censo de 629 burros.

La aparición de los primeros tractores "los pascualis", al comienzo de los años 70, supuso el inicio de la mecanización de las tareas agrícolas que se realizaban en el caserío. A medida que avanzaba el grado de mecanización, impuesto por el progresivo aumento de la utilización de los vehículos de tracción mecánica, el empleo del burro como medio de transporte sufría un paulatino pero constante retroceso. Así, el Censo Ganadero del año 1975, donde aparecían registrados 504 animales, se equiparaba al número de burros existentes al inicio de los años 60. A partir de entonces el retroceso de este tipo de animales se acrecienta enormemente, para llegar hasta finales de los 80, época en la que el número de ejemplares existentes en Carranza era ya muy escaso. En el censo equino realizado por la Diputación Foral de Bizkaia en el año 1988 (Campaña de Saneamiento Ganadero 1984-89) aparecen únicamente 2 burros. Cifra que no se correspondía con el número de este tipo de animales que todavía se mantenían en los establos.

Actualmente, los pocos burros que quedan, pacen tranquilamente en los prados. Únicamente en barrio de Lanzas Agudas hemos observado la utilización de un ejemplar de este tipo de animales, para tirar del carro con él que sus propietarios conducen "el verde" al establo o sacan el estiércol del mismo para llevarlo a los prados cercanos al caserío.

Tres han sido las variedades de burros existentes y que Luis Manuel Peña describe en su trabajo "Medicina y veterinaria populares en el Valle de Carranza":

"Unos que se caracterizaban por tener la capa de color ceniza con una franja negra que recorría el espinazo y dos más a ambos lados de las extremidades delanteras.

Otros de pelaje uniformemente negro a excepción del morro que lo tenían blanco. Eran los más abundantes.

Y los terceros de capa "cana", es decir, de un gris blanquecino o casi blanco. Estos últimos eran los más difíciles de tratar."

Las características que presenta un burro observado en los prados próximos al barrio de Bernales (donde antaño muchos de los vecinos tenían dos y tres burros) corresponden a un tipo de animal pequeño, de color castaño, orejas no muy

grandes y el morro y la tripa blancos. Tipo este de animal cuya descripción se corresponde con las características del asno de Las Encartaciones, en grave peligro de extinción. Animal extendido hasta hace pocos años por toda Bizkaia, originario de la zona encartada, y catalogado por Mariano Gómez como una de las razas autóctonas domésticas de Euskadi, que nos la describe como una de las razas que más interés despierta:

“El asno encartado es la raza más pequeña del Estado, con una alzada que no supera el metro veinte centímetros de altura. Tiene un pelaje mediano de color castaño, orejas pequeñas y unos ojos muy expresivos.”

CABRAS

Tradicionalmente no se ha diferenciado razas entre el ganado caprino explotado en Carranza. De hecho, algunos de los entrevistados respondieron adjudicándoles el nombre de “*monchinas*”. Sin embargo, existe una tendencia a clasificarlas por la capa o pelaje, mostrando éstas una amplia gama de coloraciones: negra, arrojada, blanca, pinta blanca y negra, pinta negra y roja, por citar algunas de ellas. Ello ha dado pie a que algunos ganaderos que actualmente poseen cabras definan erróneamente como raza la *cabra corza*, cuando en su mayoría los antiguos dueños de este tipo de animales coinciden en afirmar que el nombre era debido al pelaje que presentaba la cabra del país, pero no al colorido de éste. Así, los vecinos de La

Calera del Prado dentro de este tipo de cabra corza han diferenciado los animales por el color del pelaje: *corza blanca* y *corza marina* (la que tenía manchas en los ojos). Por su parte en Ranero a este tipo de animales se les conocía como *corza clara* o *suiza* (de pelaje totalmente negro y con rayas desde los cuernos al hocico) y *corza roja*.

Sin embargo, tiempos atrás entre los rebaños de cabras que poseían los vecinos de Ranero se conocían como *cabras castellanas*, a los animales que tenían el pelaje rojo o blanco, caracterizadas por cuernos más tirados hacia atrás y las orejas de mayor tamaño. Asimismo, en este barrio se conocía como *cabra llamera* al animal que tenía el pelaje de la parte delantera de color rojo y el de la parte trasera negro.

Por otra parte, tal como recoge Luis Manuel Peña en su trabajo “*Medicina y veterinaria populares en el Valle de Carranza*”, los por él entrevistados se refieren tan sólo a lo que podría denominarse variabilidad fenotípica. Así, distinguen entre *cabras mochas*, es decir, carentes de cuernos, y *cornitas*, con ellos.

Hasta mediados los años 60 el censo caprino estaba compuesto mayoritariamente por la cabra del país, tipo de cabra grande y fuerte, no muy lechera (venía a dar por término medio un litro de leche por ordeño).

Hacia aproximadamente el año 1967 se introdujeron en Carranza machos de *cabra alpina* (francesa), procediendo al cruce de éstos con la cabra



Vacas monchinas en las peñas del Mazo. Carranza. 1998.

corza. Tipo este de cabra imperante en los cada vez más escasos rebaños de este tipo de animales que se explotan actualmente. El animal resultante de este cruce corresponde a una cabra menos fuerte que la corza pero de superior producción lechera (dando entre 2 y 2,5 litros por ordeño).

Años después comenzó a ser introducida en el Valle la cabra conocida como *asturiana*, cuya producción lechera viene a ser superior a todas las otras (entre 3 y 3,5 litros por ordeño).

A partir de los comienzos de esta década se detecta en algunos rebaños la presencia de un tipo de cabra más pequeño, las conocidas como *enanas*.

En el año 1996, tomando los datos que para los distintos Concejos del Valle recoge Alfonso Ahedo Arriola en su obra "Así es el Valle de Carranza" podemos establecer un censo de ganado caprino de 278 cabezas, repartidas principalmente entre los Concejos de Aldeacueva, Biáñez y Matienzo. De éste, el 64,75% (180 cabezas) se concentran en un sólo rebaño explotado en el Concejo de Aldeacueva. Rebaño que pasta en total libertad en los montes cercanos al barrio de Salviejo, recogiendo su propietario por las noches en un corral, levantado mediante alambrada en el interior de un bosque de pinos, como medida preventiva a la presencia en estos últimos años del lobo por esta zona del Valle.

Tradicionalmente los productos de la cabra vienen siendo la leche y los cabritos, destinados prioritariamente al autoconsumo de los caseños (con una cacharra de diez litros elaboraban tres quesos de aproximadamente un kg.).

En la actualidad prima como producto el cabrito, estableciéndose un precio de venta en el mercado entre 500 y 800 ptas/kg., desechándose la producción lechera, ya que los propietarios de los rebaños consultados no ordeñan actualmente las cabras. En ocasiones, otra fuente de ingreso económico proviene de la venta de cabras adultas para crianza. El precio de una cabra con cría viene a costar entre las 8.000 y 10.000 ptas. y una sin cría, conocida como *estil*, entre las 4.000 y 5.000 ptas.

OVEJAS

Desde tiempos inmemoriales y hasta bien entrado el presente siglo el ganado ovino, tradicionalmente de raza carranzana, ha sido el más abundante en la cabaña ganadera de Carranza, superando con mucho al ganado vacuno.

Paco Dehesa Santisteban en su artículo "La oveja de raza carranzana" (Revista Birigaña, nº2-1996) escribe:

El pastoreo de ganado ovino en Carranza siempre ha estado ligado a la misma raza, a la raza carranzana. Esta raza ni siquiera estaba catalogada y reconocida de forma diferenciada hasta principio de los años 70, al menos en las publicaciones oficiales. Sin embargo, los pastores carranzanos la han sabido diferenciar y preservar perfectamente, generación tras generación desde hace siglos.

Tradicionalmente los rebaños de oveja en el Valle siempre han sido de medianas o pequeñas dimensiones, siendo muy pocos los rebaños que han superado las 150 cabezas. Durante el primer tercio de este siglo, se constata que en los barrios altos la mayoría de sus habitantes eran pastores, poseyendo cada uno de ellos rebaños de 80 a 100 ovejas.

Rebaños cuya explotación ya se recoge en Las Ordenanzas Municipales del Valle de Carranza - aprobadas en el año 1855-, reglas 9ª y 10ª de la Segunda Sección correspondiente a la Ganadería:

"9ª. Los dueños de rebaños o manadas de ovejas que excedan de 40 cabezas mayores de un año, pastarán en sus derechos respectivas, desde primeros de mayo a primeros de octubre, en las cúspides y sierras más elevadas que tiene la cordillera llamada Salto del Pollo, en Ranero, hasta encima del Suceso o Escrita, y desde Rivacoba, guardando la cordillera, hasta el mojón de Zalama; los meses de octubre y abril, en las faldas de esas mismas cordilleras, y los cuatro o cinco restantes en las sierras y ejidos altos, fuera de las boerizas o dehesados.

10ª. Los dueños de ganado lanar que no lleguen a constituir rebaño de 40 cabezas mayores de un año, si no las custodian particularmente, se reunirán entre sí en las respectivas barriadas, y custodiándolas de común, las dirigirán a los pastos metiéndolas en los establos si se vinieren a casa por las noches. En las barriadas y feligresías altas que se llaman orillas, las dirigirán a los ejidos altos siempre que el tiempo lo permita y, en todo caso, con pastor."

El censo de ganado ovino en el año 1935 era de 13.785 cabezas, en casi su totalidad de raza carranzana y con un número apenas representativo de ovejas de raza latxa. En la década de los años 30

se introdujeron algunos ejemplares de la raza transpirenaica, raza "*locoune*", desconociéndose su evolución en los rebaños del Valle, tal como se recoge en el Estudio Socioeconómico de Karrantza.

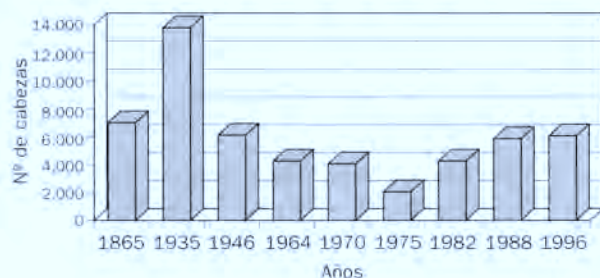
En el año 1948 el número de ovejas experimentaba un importante descenso, situándose en las 3.046 cabezas. Desde esta época y hasta avanzada la década de los 80, pese a las fluctuaciones registradas, el ganado ovino sufre una tendencia a la baja, más acusada en el período comprendido entre los años 1967 y 1975, años en los que se llevó a cabo en Carranza la Concentración Parcelaria.

Desde el último tercio de los años 70 y hasta principios de los 80, época en la que el lobo, el mayor enemigo de los rebaños, llevaba tiempo ausente de los montes del Valle, se inició la reactivación del ganado lanar, avanzando paulatinamente su recuperación hasta lograr situarse, entrada la presente década, en cotas similares a las de los años 40. Moderación que, en gran medida, fue debida a la pérdida de zonas de pasto, pues la orientación productiva hacia el ganado vacuno estimuló la roturación de parte de los pastizales aprovechados por el ganado lanar.

Avanzada la década de los 80, tras algunos años de incursiones por parte de perros asilvestrados, reaparece el lobo en los montes del Valle, acentuándose a un mayor su presencia a lo largo de estos últimos años, dando origen a un nuevo estancamiento en el despegue de este sector ganadero, produciéndose una clara tendencia a la baja que persiste en nuestros días.

La presencia del lobo en estos últimos años por los montes carranzanos es un hecho que los pastores destacan como muy desfavorable para el mantenimiento de la cabaña ovina, motivo por el cual, desde aproximadamente el año 1996, ningún pastor ha llevado las ovejas a los tradicionales pastos de monte ubicados a todo largo de la cordillera de Ordunte. Únicamente los pastores de los Concejos de Santecilla y Biáñez mantienen la costumbre de subir los rebaños a las zonas de pasto situadas a lo largo de la sierra de Fuentefría, en las laderas del monte Armañón y sus proximidades.

Cuadro de Evolución de la Cabaña Ovina



La raza carranzana

Veamos la morfología de la raza carranzana, a la que A. Sánchez Belda y M.C. Sánchez Trujillao, en su trabajo "*Razas Ovinas Españolas*", la denominan como *raza vasca*, por ser propia del País Vasco y más concretamente carranzana, por estimarla de este Valle vizcaino.

Sus características morfológicas las detalla minuciosamente Paco Dehesa Santisteban en su artículo "*La oveja de raza carranzana*" (Revista Birigaña, nº2, págs. 34-37.1996):

"La raza carranzana pertenece al grupo de ovejas de lana larga y de aptitud lechera. Se caracteriza por su perfil convexo o ultraconvexo, sus proporciones longilíneas y siendo el rubio el color predominante de su cara, patas, pelo y puntas de la lana.

Su cabeza es más bien estrecha y grande, de perfil frontonasal convexo, con grado muy acusado en los machos. Los carneros pueden ser mochos estimándose que solo una tercera parte de ellos presentan cuernos.

La cabeza y las extremidades están desprovistas de lana y cubiertas de un pelo fino, brillante y sedoso. La lana es sedosa y brillante, más fina que en la latxa pero aún así resulta basta y poco útil para tejer como ya he constatado anteriormente.

Aunque en todos los tratados se comenta el color rubio de la cara como signo característico, aún se mantienen rebaños de raza carranzana de cara negra, especialmente en el barrio de Cezura. La discusión de si la raza era originariamente o no de cara negra, será difícil de discernir visto el pequeño porcentaje de este tipo en la población total."

Por su parte, Luis Manuel Peña en su trabajo "*Medicina y veterinaria populares en el Valle de Carranza*", aporta algunas consideraciones más sobre esta raza de ovejas:

"Algunos autores consideran que el perfil acarnerado de la oveja carranzana es una adaptación aun clima más frío. El tener las fosas nasales con mayor longitud les permite calentar el aire inspirado aunque la temperatura ambiental sea baja. Sin embargo, esta explicación, en cierto sentido, resulta paradójica ya que la oveja lacha pasta en cotas más altas y por lo tanto de



Ovejas carranzanas de cara negra. Montañán (Ahedo).

climas más frío. Quizá sea necesario tener en cuenta el hecho de que los pastores han practicado tradicionalmente una selección artificial sobre este carácter. A la hora de seleccionar los corderos que han de criarse para sementales se prefiere los de cara corva a lo que la tienen plana.

Los corderos sufren un proceso de selección para determinar cuales se venden y cuales se guardan como sementales. Se prefieren los que tienen el perfil acarnerado a los que le presentan plano. Así, la longitud de la cara de sus hijas será mayor y estarán mejor capacitadas para urgir entre la nieve en busca de hierba. Los que tienen la testuz (el testús) ancha, es decir, la separación entre los cuernos demasiado acentuada, se venden. Se sabe que sus hijas, al conservar esta característica, tienen dificultades para salir durante el parto. Tampoco se conservan los corderos que tienen feos los cuartos traseros, o como se dice: que "tienen el culo en punta". En lo referente a las características heredadas de la madre, se guardan los nacidos de ovejas lecheras si son buenas pero de bravas no se crían, ya que sus hijas también serán difíciles de ordeñar."

CERDOS

El gran rendimiento y aprovechamiento del cerdo, tradicionalmente explotado con fines de autoabastecimiento para el caserío, nos hace pensar en la antigua presencia de este tipo de animales en la cabaña ganadera de Carranza.

Leyendo detenidamente los libros "Visita Fabrica de la Iglesia del lugar de La Calera del Prado" que comprenden el período que transcurre entre los años 1748 y 1912, podemos observar que, en la mayoría de los años que corresponden al siglo XVIII y en algunos de los pertenecientes al XIX, son constantes las referencias a las cabezas de cerdo entregadas como limosna a dicha Iglesia. Sirva como ejemplo, algunas de las que en los mismos aparecen registradas:

"1753 - Quarentta y ocho reales que valieron doze cavezas de zerdos que hubo de limosna

1768 - Ytt. cinquenta rrs (reales) que los importtaron las cavezas de zerdos que dieron de limosna.

1789 - Yd. se le hace cargo de sesenta rrs (reales) importe del balor de las cavezas de zerdo que vendieron de limosna a dha fabrica.

1872 - Id. de una cabeza de un cerdo seis reales y veinte y cuatro maravedises."

Mediados los años 30 el censo de ganado porcino se situaba en 1.072 cabezas, siguiendo en importancia al ganado lanar, vacuno y caprino, época en la que Nicolás Vicario escribió su libro "El Noble y Leal Valle de Carranza" y en el que éste comentaba a cerca del este tipo de animales:

"Desde antiguo abunda bastante, aprovechándose con él las bellotas, castañas y demás semillas del arbolado de los montes bajos y altos. Los pastores y vaqueros carranzanos, en especial, y todos los labradores en general, crían muchos cerdos y buenos, que se venden a elevado en casa o en los mercados de Carranza y pueblos próximos. Hoy ha mejorado mucho la raza de cerdos, existiendo además de los del país, llamados givos, otras razas importadas de la granja de Vitoria o del extranjero, que desarrollan mucho y dan mucho peso y buenos jamones."

Los más lejanos en el tiempo que han conocido el tipo de cerdo que se ha criado en los borciles, desde aproximadamente los años 30, lo describen como un animal de morro chato y orejas grandes, teniendo la piel de color sonrosado cubierta por poco pelo (cerdas ralas y cortas), conocido por unos como "colorao" y por otros como "chato vitoriano", tipo este de animales a los que Nicolás Vicario se refiere como llegados a Carranza desde la granja de Vitoria, de ahí su nombre. Posteriormente, comenzó a introducirse

otro tipo de cerdos, de raza "York", los conocidos como "jabalines". Tipo este de animales más difíciles de tratar, caracterizados por tener el morro largo y las orejas pequeñas y tiesas, presentando su piel las variedades de color sonrosado más claro -motivo por el que se les conocía como blancos-oscuro o pinto, con abundante cantidad de cerdas. Asimismo, se introdujeron en el Valle ejemplares de cerdo de la raza "Landrace", raza muy extendida por toda Europa, originaria de tierras danesas. En un proceso selectivo se llevó a cabo el cruzamiento de todas estas razas, dando como resultado el predominio del cerdo de tipo "Landrace", el más habitual por las décadas de los años 60 y 70 en los borciles de los caseríos carranzanos.

En el censo correspondiente al año 1964 en número de cerdos registrados alcanzaba los 1.274 ejemplares.

Actualmente, existen una tendencia generalizada a la compra de las crías, de dos o tres meses de vida y con un peso aproximado a los 30 kgs., en pueblos cercanos al Valle -generalmente en las zonas de Ampuero y Lastras (Cantabria) y también en la de Villarcayo (Burgos)-, tipo de animales que algunos conocen como tipo "Blanco belga", denominados igualmente como "cerdos blancos". El precio de compra de éstos oscila entre las 9.000 y 10.000 ptas. Por contra, en algunos caseríos, ocasionalmente, se compra el cerdo ya criado, con más de dos años, a un precio que oscila entre las 180 y 200 pts/kilo en vivo.

PERROS

Desde tiempos inmemoriales, el perro, dada la secular característica ganadera del Valle, mantiene su presencia en los caseríos carranzanos. Animal que, en muchos casos, pastores y ganaderos, en el discurrir de los tiempos, vienen teniendo a su cuidado como apoyo y ayuda a la vigilancia, conducción y recogida de los animales.

La casi totalidad de los viejos pastores coinciden al afirmar que en las primeras décadas de este siglo el perro utilizado para recoger y cuidar los rebaños de los ataques de lobos y zorros era el *villano*. Las conversaciones mantenidas con los informantes permiten deducir que por villano se conocía a los perros que reunían unas cualidades morfológicas muy parecidas, claramente diferenciados de los perros de presa utilizados para la captura de las reses bravas en los montes del Valle. Asimismo, algunos utilizaban el *mastín*, e incluso cruce de *mastín con villano*.

Refiriéndose a los perros, Nicolás Vicario en su libro "El Noble y Leal Valle de Carranza", en el apartado de la fauna, escribe:

"El mastín, para el cuidado del ganado y persecución del lobo. El de presa, para coger toros y reses bravas. Abundan también los perros villanos o de caseríos y los falderos; hoy también existen perros loberos o policías."

Sin embargo, con el paso del tiempo, tal como indica Luis Manuel Peña en su trabajo "Medicina y veterinaria populares en el Valle de Carranza" (Beca de etnografía 1989 de la Diputación Foral de Bizkaia) se han ido conociendo tipos de perro que en la mayoría de los casos no podrían asimilarse a razas puras por tener mezclada su sangre en mayor o menor grado, si bien presentan suficientes rasgos característicos que permiten diferenciar unos de otros.

Perros *loberos*: variedad de perros, actualmente apenas existentes en el valle, que procedían de múltiples cruces con pastor alemán o perro policía. Luis Manuel Peña en su trabajo "Medicina y veterinaria populares en el Valle de Carranza" los describe como animales muy similares al pastor alemán:

"de buen tamaño, el pelaje era gris oscuro, llegando a tener la zona del cuello y las patas de color blanquecino. Tienen el morro prolongado y las orejas relativamente pequeñas y en punta."

Tipo de perros estos que los pastores de los barrios de Santecilla y Ranero vinieron utilizando para arrear los rebaños de ovejas y cabras hasta principios de los años 60. Federico Legazpi, pastor de Ranero, recuerda que mediados los años 30 ya tenían en el caserío un perro lobo muy bueno para las ovejas, traído de Rasines (Cantabria).

Perros *ratoneros*: tipo de animal muy cruzado que se caracteriza por su pequeño tamaño, teniendo unos el pelo muy corto y otros lanudos, con bastante diversidad de coloración. Los hay que nacen sin el rabo, y a los que nacen con el se tiene por costumbre él cortárselo. Perros, que como su nombre indica, se tenían y tienen en los caseríos para combatir los roedores.

En otros casos, en tiempos más cercanos a nuestros días, se han producido cruces poco usuales con excelentes resultados. El cruce de perra de pastor vasco con pastor alemán dio como resultado un tipo de perro de gran utilidad para el manejo de las vacas. Igualmente, del cruce de perra de pastor vasco con perro grifón resultaron perros de



Aldeacueva (Carranza).
Año 1998. Ejemplar de
hembra mastín con sus
cachorros.

buena actitud para la caza del zorro, perros utilizados por algunos cazadores locales.

Asimismo, existe otro grupo de perros cuya raza presenta un menor mestizaje y cuyas características están más claramente definidas.

Perros cazadores: tipo de perros propiedad de los muchos aficionados locales a la caza, deporte este que desde antiguo cuenta en Carranza con gran afición. Son animales de proporcionadas dimensiones, con cabeza grande y largas y colgantes orejas, teniendo el cuerpo cubierto por pelo corto de diversas coloraciones, con predominio del color blanco. De cuartos traseros sencillos, poseen un largo rabo. Los utilizados para pluma (caza de aves) son en su mayoría perros de las razas *setter inglés* y *pointer*. Para rastro (caza de zorro, jabalí, corzo, etc.) muchos de los perros que los cazadores utilizan son mixtos, procedentes de múltiples cruces, utilizándose también perros de raza *sabueso* y *grifón*.

Perro pastor vasco: introducido por los dueños de ganado ovino hacia los años 60, es actualmente el perro más utilizado en Carranza. Tipo de perro caracterizado por ser animales de tamaño medio, abundante lana y de coloraciones diversas.

Perro pastor alemán: conocido ya en décadas pasadas, abunda más en nuestros días, utilizándose este tipo de animal como perro guardián del caserío o vivienda.

Asimismo, algunos pastores, tanto de ovejas como de cabras, utilizan actualmente el *perro mastín* para cuidar los rebaños, acostumbrando algunos a mantenerlos entre los rebaños por parejas. Esto lo hacen porque, ante el ataque de los depredadores, el macho sale a enfrentarse con ellos, mientras la hembra vigila y cuida el rebaño.

Sin embargo, pese a la diversidad existente de tipo de perros, puede afirmarse que las razas más características de Carranza han sido el *perro villano* y el *perro de presa*, tipos de perros utilizados en la "pesca o captura", no sólo en Carranza sino en gran parte de la comarca de Las Encartaciones, del ganado "*monchino*". El cruce de ambos, efectuado por los ganaderos de Carranza hacia los años 60, dio origen al actual *perro villano de Las Encartaciones*.

Sobre unos y otro escribe Mariano Gómez en su artículo "El villano de Las Encartaciones" publicado en el Nº1 de la Revista Informativa Unión Tau-rina de Bizkaia:

"Hacia los años sesenta, existían dos tipos de perro diferentes para esta captura -se refiriere a la pesca de los toros monchinos-. Estaban los antiguos villanos de color de capa negra, que eran careadores cuya misión era apartar y acercar hasta los ganaderos el toro elegido. Una vez acercada la res, los ganaderos soltaban al segundo tipo de perros: los chatos, mezos, pico-



Santecilla (Carranza). Año 1998. Ejemplar de perro villano.

nes, alanos o perros de presa que hasta ese momento habían estado atados. El instinto de estos últimos hacía que fueran a trabar al bóvido por las orejas, hocico o cuello, lo que los ganaderos encartados describen como hacer la "llave", ya que una vez hecha la presa los perros no suelen su bocado hasta después de recorrer grandes distancias, en las que los toros tratan de zafarse de la presa a la que estaban sometidos mediante sacudidas con la cabeza, o tratan de golpear a los perros colgados contras los árboles o ramas que se iban encontrando en su larga carrera. Más tarde, cuando el bóvido se hallaba cansado como consecuencia del dolor, llegaban los ganaderos con cuerdas atadas estratégicamente a la cintura y sacos de tela, con el que tapaban la cara del toro y lo inmovilizaban para después cargarlo sobre un carro que, tirado por bueyes, era conducido a las plazas de toros donde esperaban al día siguiente los festejos.

En los años sesenta ganaderos de Carranza como José María Gómez Hernáiz, trataron de solucionar el eterno problema de los dos tipos de perros con los que trabajaban hasta ese momento -comenzaron

a efectuar el cruce entre ambas razas-. Los antiguos villanos, eran perros que reunían condiciones de perros de pastoreo ya que su misión, como hemos descrito era la separación y conducción del ganado pero tenían el inconveniente de que no hacían presa, no eran capaces de reducir o parar a sus objetivos. A los chatos o alanos, les sucedía lo contrario, eran incapaces de separar y conducir las reses; por otra parte, debido a la característica anatómica de la cabeza de perro chato o braquicéfalo, si no eran capaces de capturar a la res en distancias cortas se ahogaban dejando escapar al monchino.

Ocurrió que la raza de los antiguos villanos desapareció en su totalidad y que de los chatos quedaron escasos animales que se fueron cruzando. Los villanos se fueron alanizando y los alanos se fueron villanizando. Así se dio origen al actual Villano de Las Encartaciones, raza de la que sólo quedan un centenar de ejemplares y que tuvo la suerte de recoger las virtudes de las dos razas de las que procedía.

Fruto de las medidas zoométricas, estudios estadísticos, genéticos y fotozoométricos que se realizaron, se pueden describir algunas de las características descriptivas del Villano actual, que le caracterizan como una raza en la que los machos y las hembras presentan de media 59 y 56 de alzada a la cruz, respectivamente.

Normalmente presentan las orejas cortas debido a que cuando los cachorros tienen alrededor del mes de vida, los ganaderos tienen por costumbre cortarles las orejas. El color de la capa es la barcina o "barreada" tanto en oscuro como en castaño. El color de ojos es castaño y la trufa pigmentada en negro. El pelo es corto (de 1 a 3 cm.), duro, plano, liso y de crecimiento en la misma dirección. Hay un marcado dimorfismo sexual es decir que se aprecian considerablemente las diferencias de desarrollo corporal, peso y alzadas entre las hembras y los machos. Los pesos medios se encuentran alrededor de 30 kgs."

CONEJOS

Tradicionalmente los conejos se han criado básicamente para abastecer el propio consumo del caserío. Su carne formaba parte de los platos

culinarios preparados en los días de fiesta y las celebraciones de familia. Tiempos atrás se criaban generalmente en jaulas situadas bajo los balcones, construidas con tablas y tela metálica.

Difícil es cuantificar el número de este tipo de animales que se crían en los caseríos, antaño más prolífico que en nuestros días, dada la generalizada ausencia de datos que a cerca de los mismos reflejan los censos. Tomando como referencia el cuadro de la evolución del censo de conejos entre 1964 y 1982 (Estudio Socio-Económico de Karrantza) se observa la rápida disminución del número de ejemplares que se produce en estas casi dos décadas. De los 1.225 conejos censados en el año 1964 se pasa a los 254 en el año 1982. Cifra esta que pensamos es inferior actualmente, si excluimos del censo el número de conejos que se crían en la única granja de conejos que existe actualmente en el barrio de Los Lombanos.

Luis Manuel Peña en su trabajo "Medicina y veterinaria populares en el Valle de Carranza" escribe a cerca de estos animales:

"Los tres caracteres fenotípicos que popularmente sirven para diferenciar los conejos en variedades son el color del pelo, la abundancia de éste y el tamaño corporal. Así, se han distinguido tradicionalmente los siguientes conejos: blanco, angora, pequeño de oreja corta y gigante.

El blanco se tienen por buen conejo, se desarrolla antes que los demás y proporciona más carne; sin embargo, algunos consideran que es el más débil. Se caracteriza además por tener los ojos rojos. La crianza del angora ha sido infrecuente porque el pelo no se aprovechaba y a causa de él resulta muy engorroso su sacrificio. Los conejos pequeños, también llamados por algunos "monchinos", se caracterizan por tener las orejas más cortas que los demás y ser resistentes. Los conejos gigantes son considerados de buena calidad. Pueden ser de cualquier coloración pero predominan los negros y los bardos (pardos). Son los más frecuentes en la actualidad.

No se ha practicado ningún tipo de mejora genética de las razas de conejos, al menos conscientemente. Siempre se ha procurado conservar como hembras criaderas o como sementales aquellos individuos de mejor constitución, pero la importante consanguinidad a la que frecuentemente se ven sometidos incorpora un factor negativo en esta mejora."

GALLINAS

Desde tiempos inmemoriales la crianza de estas aves ha supuesto un complemento indispensable en el autoabastecimiento del caserío, obteniéndose de ellas huevos y carne.

Aún se recuerda la secular presencia de este tipo de aves en la *vianda de la parida*, tradicional regalo que recibía la parturienta de sus familiares y amigas, en cuya alimentación, durante los primeros días, no faltaba el caldo de gallina.

Tiempos atrás las gallinas vivían en total libertad, entrando y saliendo a su antojo de las cuadras, aprovechando los espacios libres de los barrios para sus correrías en busca de alimento, generalmente hierbas y semillas silvestres. Por la noche acudían a *aselarse* (guarecerse) a las cuadras, en cuyos rincones se situaban los albergues, construcciones fabricados generalmente con varas de avellano entrelazadas ralas (*bardanasca*) para que los excrementos de las aves cayesen al suelo. En todas las puertas de los caseríos se apreciaba un pequeño ventano, por donde salían y entraban las gallinas para aselarse o poner los huevos, que se cerraba por la noche, cuando ya se habían recogido todas a fin de evitar la rapiña de la garduña y el zorro, seculares depredadores de estas aves.

Normalmente las gallinas acudían a las cuadras para poner los huevos, haciéndolo en viejos e inservibles *piricachos* (cestos) que los dueños del caserío colocaban en la esquina del pesebre. Sin embargo, el hecho de vivir en completa libertad conllevaba a que algunas gallinas anidasen en entre matos y zarzas, donde ocultamente habían fabricado su nido para depositar los huevos. También, en algunas ocasiones, éstas utilizaban estos nidos para sacar la pollada, percatándose los dueños de esta circunstancia cuando veían los pollos detrás de la gallina.

Entre los años 1933 y 1935, época en la que Nicolás Vicario escribió "El Noble y Leal Valle de Carranza" la crianza de gallinas adquirió mayor importancia, obteniéndose excedentes en los productos que suponían un complemento en la economía familiar, escribiendo éste en su obra:

"Antes no tenía importancia, hoy si la tiene; porque antes las gallinas, capones y huevos alcanzaban bajo precio, mientras que hoy se cotizan a altos precios, son muy buscados y tienen mercado seguro en Bilbao, poblaciones importantes y en los establecimientos balnearios. Actualmente se han creado muchos gallineros en los diversos pueblos de la provincia, teniendo



Trespalacio (Carranza). Año 1998. Gallinas en el gallinero. La mayoría de raza pedresa.

en Carranza muchísimos los particulares y labradores, bastante bien montados, por lo cual son muchas las mujeres que se dedican a llevar y vender huevos, gallinas y pollos a Bilbao, todos los sábados u otros días fijos, teniendo buena clientela donde estas recadistas y demanderas venden bien los productos del Valle .”

Hasta los años 60 fue habitual la figura de *las hueveras*, mujeres que compraban los huevos a los vecinos para luego revenderlos. Se trasladaban con sus cestas en tren a Bilbao, donde procedían a su venta, siendo también popularmente conocidas como las revendedoras.

En el año 1964 el censo de las gallinas era de 6.155 aves, censo que décadas después, en el año 1982, aumentó considerablemente hasta aproximarse a las 10.000 aves. Año este último, en el que los autores del Estudio Socio-Económico de Karrantza calculaban aproximadamente la existencia de 15 gallinas por explotación.

Hoy día las gallinas mantienen su elevada presencia en el censo avícola de Carranza. Aunque en algunos barrios todavía podemos observar las gallinas picoteando en la calle en plena libertad (Bernales, La Calera del Prado, Lanzas Agudas, Presa, Salviejo y Santecilla), la mayoría ya se crían en los gallineros, en estado de semilibertad, dentro de las zonas acotadas con tela metálica, al lado o en las proximidades de los caseríos, guareciéndose en el interior de pequeñas construcciones (en algunos casos aprovechando el edificio de

los antiguos hornos de pan). También se crían en jaulas de hierro ubicadas generalmente en el interior de las cuadras.

En cuanto a la variedad de las gallinas, tradicionalmente se vienen conociendo más por el color de sus plumas, a excepción de las conocidas como gallinas de cuello pelado, que por el tipo de raza.

Este hecho también lo menciona Luis Manuel Peña en su trabajo “Medicina y veterinaria populares en el Valle de Carranza” al escribir sobre este tipo de aves.

“Antaño la variedad de gallinas era mayor que en la actualidad. Los caseríos que mantienen sus gallinas sueltas o en gallinero aún conservan parte de esa diversidad genética. Sin embargo, esta viabilidad se ha visto sensiblemente mermada ya que se tiende cada vez más hacia razas especialmente orientadas a la puesta de huevos adquiridas en el mercado en vez de ser criadas en casa.

Las distintas gallinas se diferenciaban por el color: las había negras, rojas, blancas y pedresas (es decir, grises y blancas). De todas ellas, las más frecuentes eran las roja y las negras. Las pedresas eran menos abundantes y las blancas más bien raras.

La gallina blanca, muy apreciada, era más sencilla de cuerpo que las demás,

tenía una cresta amplia y muy roja y ponía los huevos blancos a diferencia de las otras variedades que los ponían rojos o morenos.

También se conocían las llamadas de pescuezo pelao, por carecer de plumas en el cuello. Eran de coloraciones variadas y se tenían por buenas, muy clasudas."

Algunos informantes afirman que las antiguas gallinas negras eran de la raza "Lor", caracterizadas por el cuello rojo y la cresta de forma orcada, y las de plumaje blanco de la raza "Legor". En Ranero se ha conocido como *gallina catalana* al ave de plumaje rojo muy claro, cresta muy grande, orejas blancas y patas verdes, tipo de gallina este muy ponedora. Igualmente, en este barrio se ha conocido como *gallina castellana* al ave de pluma negra fina, cresta grande, orejas blancas y patas negras.

Actualmente la mayoría de estas aves se adquieren fuera del Valle, predominando las de color rojo atenuado, las más ponedoras, y que son conocidas por algunos informantes como "híbridas". Sin embargo también se observa en los gallineros aves de plumaje totalmente negro y como variante de este tipo las que tienen el cuello y parte de la pechuga de color rojo atenuado. Asimismo, en algunos gallineros se crían gallinas pedresas. Estos últimos años se han introducido en Carranza las gallinas de Guinea, aunque el número de este tipo aves es muy escaso.

Hacia finales de los años 60 se introdujeron en Carranza "las quicas", gallinas de menor tamaño. Aunque no de mucha frecuencia en los gallineros, se han empleado generalmente para sacar los huevos de las otras gallinas del corral.

En la actualidad, en algunos barrios como Bernales, La Calera del Prado, Salviejo, Santecilla, Soscaño, etc., podemos ver gallinas y algunas quicas picoteando en las proximidades de los caseños o de las cuadras.

PATOS

La existencia de este tipo de aves, tradicionalmente ligadas a los barrios ubicados en las proximidades de cursos fluviales, siempre han supuesto un número muy poco representativo en el censo carranzano. No obstante, se tiene constancia de la presencia de patos, desde al menos la década de los años 30, en Concha, La Regotilla, Ambasaguas, El Callejo y La Calera del Prado.

En el censo correspondiente al año 1964 el número de patos registrados en el mismo era de 155 ejemplares.

Generalmente la cría del *pato común*, de plumaje totalmente blanco, ha sido la más generalizada, siendo de este tipo de aves la mayoría de los ejemplares que actualmente podemos ver en las aguas del río Mayor o Carranza a su paso por La Regotilla. También se crían los conocidos como "*patos mudos*", raza caracterizada por no graznar y por su capacidad de vuelo. Pocos años atrás su presencia en este lugar era mayor, pero al volar, abandonaban el río y se introducían en las huertas próximas al río, donde producían grandes destrozos, motivo por el cual su propietario se vio obligado a deshacerse de la mayoría de todos ellos. Sin embargo, hemos de constatar la presencia de un par de ejemplares de este tipo de patos mudos en el barrio de Santecilla, donde sus propietarios los crían libremente, junto a otra pareja de *ocas*, sin ánimo de explotación alguna.

PALOMAS

En la actualidad son muy pocas las palomas que se crían, sin embargo, años atrás, en casi todos los barrios había algún vecino que criaba este tipo de aves, llegándose en alguna ocasión a tener en un palomar el medio centenar de palomas. Palomar que, construido con tablas, se ubicaba generalmente en la esquina de uno de los balcones del caserío.

A decir de algunos informantes, su aprovechamiento radicaba principalmente en el consumo alimenticio de los pichones.

En cuanto a la raza de las palomas, ningún informante aporta dato alguno, estableciéndose la diferenciación de las variedades según el color del plumaje. Así, se han criado palomas blancas, blancas y marrones, blancas y grises y grises y azuladas.

GATOS

Los gatos son animales de presencia generalizada y abundante en el caserío. Luís Manuel Peña en su trabajo "Medicina y veterinaria populares en el Vallé de Carranza" escribe a cerca de ellos:

"El gato es el animal doméstico que más próximo ha vivido al hombre en cuanto ser le ha permitido deambular por la casa. Vive tanto en la cuadra como en el sobrao, la vivienda o en las dependencias anejas a la casa. Antaño se acostumbraba

tener los gatos en el sobrao, por ser el recinto donde se almacenaba el trigo y el maíz y por ende donde más roedores se detectaba. En la vivienda siempre ha preferido la cocina; allí se amodorra junto al fuego, lo que en más de una ocasión ha dado lugar a sustos al coger fuego su pelo."

Asimismo, referente a las variedades de este tipo de animales escribe:

"La diferenciación que popularmente se establece entre los gatos se basa en los colores de su pelaje. Existen gatos negros, blancos, marinos (rubios), bardos (pardos) y pintos con diversas combinaciones."

Se asegura que los mejores cazadores son los bardos, que además presentan mayor corpulencia. Por el contrario, se estima que los blancos y los marinos con malos y demasiado delicados."

Hoy día, el gato común es el más generalizado en los caseríos carranzanos, aunque en algunas viviendas se observa la presencia de ejemplares de gatos de compañía, razas de *angora* y *siamés*.

ABEJAS

La dedicación de los carranzanos al cultivo de las abejas viene de tiempos inmemoriales. Las primeras noticias a cerca de la cría de las abejas en el Valle de Carranza se remontan al siglo XII, época durante la cual el monasterio de San Millán de la Cogolla pretendía obtener de cada casa del Valle una libra de cera:

Tiempos atrás, el conocimiento que los labradores que criaban abejas tenían sobre los diversos aspectos de la vida de estos insectos era más bien escaso o nulo. Las características del tipo tradicional de colmena utilizada, fabricada habitualmente a partir de un tronco de árbol hueco, y el celo con el que las abejas guardan su intimidad, ya que según la mayoría de los encuestados sólo trabajan a oscuras, hacían prácticamente infranqueable el acceso al interior de la colmena, impidiendo el control del estado de la colonia. Únicamente mediante la observación del movimiento de las abejas en la entrada de la colmena y la cata anual de la miel se lograba saber su situación. Fruto de esta observación, aunque con sus contradicciones, fue el conocimiento de algunos aspectos básicos del ciclo vital de estos insectos.

Antaño, parte de los labradores que criaban abejas, consideraban a estos insectos como un ganado más del caserío al que, pese a vivir en estado semisalvaje, se le dedicaba un tiempo de cuidado y atención a lo largo del año, teniendo en cuenta que su principal alimento era el néctar que recogía de las flores. En La Calera del Prado y Pando cuando las abejas salían del cepo o colmeno para buscar y recoger el néctar de las flores se decía que iban a *pacer*, mientras que Aldeacueva, Herboso y Salviejo las abejas iban a *ganar* cuando hacían esta labor.

La especie de abeja que se cultiva en Carranza pertenece a la especie *Apis Mellifica*, subespecie *Mellifica*, la especie más común de abejas. Insecto que viene a tener un tamaño próximo a 1,5 cm. en la obrera y los 2 cm. en la reina y los machos o zánganos; los tres tipos de individuos que socialmente se crían en las colmenas o "cepos", nombre este último con el que son conocidos en el Valle.

Luis Manuel Peña en su trabajo "Medicina y veterinaria populares en el Valle de Carranza" al referirse a las abejas, escribe:

"Se han adquirido y se adquieren colmenas fuera del Valle, pero al proceder de las comarcas circundantes, las abejas introducidas pertenecen a esta misma especie. Aún no se practica la compra de reinas seleccionadas que podrían modificar los rasgos de esta subespecie y tampoco se compran abejas foráneas importadas de otros países."

Sin embargo, popularmente, entre los labradores que han criado años atrás este tipo de insectos no han conocido a las abejas por un tipo de raza propiamente dicha. A pesar de que para unos todas las abejas eran iguales, otros las han diferenciado por su tamaño, color y agresividad, principalmente.

En La Calera del Prado las abejas se diferenciaban entre unas grandes, de color rubio, y otras más pequeñas, de color negro y picadoras. Sin embargo, en Aldeacueva y Lanzasagudás, barrios cercanos al de La Calera del Prado, la diferenciación estaba claramente marcada por su agresividad, teniendo la creencia de que eran más nobles las que estaban en los balcones de los caseríos o cerca de éstos y más bravas las monchinas, es decir las abejas que estaban en el monte.

AVESTRUCES Y EMÚES

Este tipo de aves, caracterizadas por sus pequeñas alas, que no le permiten volar, y sus lar-



Bernales (Carranza), Año 1998. Criadero de avestruces.

gas y fuertes patas, se ha introducido en Carranza, en el año 1996. El empleo actual de su carne en la alimentación hace que las incipientes explotaciones de este tipo de aves en Carranza (ubicadas en los barrios de Bernales y Traspalacios, respectivamente) se orienten a la cría y producción cárnica. Asimismo, tanto su plumaje como pezuña y pico son productos de venta en el mercado.

El número de ejemplares de estas aves es apenas imperceptible en el censo avícola de Carranza, no superando la veintena el número de avestruces y únicamente una pareja de emús.

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

A principios de siglo en la cuadra, nombre con el que popularmente se conoce en Carranza al establo, se criaban generalmente dos o tres vacas (que se explotaban para obtener la leche del caseño y realizar las faenas agrícolas) o la pareja de bueyes, unas pocas ovejas, algunos cerdos (en el borcil ubicado en una esquina de la cuadra) y las gallinas que se aselaban (guarecían) y tenían los ponederos en las mismas.

A medida que avanza el siglo, aumenta el número de vacas, especialmente para la explotación de leche, que, junto con el burro, son los animales más habituales de las cuadras.

En la actualidad la casi totalidad de los animales existentes en las cuadras y pabellones carran-

zanos son vacas lecheras. No obstante, en algunas cuadras los animales que se crían son vacas para la explotación de carne.

El pastor de ganado ovino acostumbra a tener en la cuadra las ovejas paridas desde aproximadamente octubre hasta el mes de mayo. Por su parte, el resto del rebaño, que en estos últimos años padece en los prados de la zona baja del Valle por la presencia del lobo en los montes, se recoge en cuadras o casetas para pasar la noche.

Tradicionalmente, en los caseños carranzanos las cuadras se localizan en la planta baja del edificio, formando una sola pieza con el portal, ubicándose sobre ésta, en la planta superior, la vivienda. Tiempos atrás, en algunas zonas como Salviejo, la planta baja la compartían las personas y los animales.

Pegante a una de las paredes de la cuadra se sitúa el pesebre, construido totalmente con madera. Este se levantaba hincando varios banzos en el suelo natural de la misma y sobre los que se clavaban transversalmente los tablones. Tablones en los que se hacían los agujeros por donde pasar las cadenas con las que se ataban los animales. Las cuadras, hasta avanzados los años 60, se caracterizaban por la ausencia de caños, los aciles donde se recogía los orines y *“la moñiga”* del ganado. Estas últimas se retiraban todos los días y se apilaban en una de las esquinas de la cuadra. Al final del día se echaba sobre el suelo de la cuadra un poco de *“cama”* para que los animales estuviesen secos. La *“cama”* estaba formada por rozo, rocina

u hojas. El *rozo* se llamaba a la mezcla de hierba menuda, helechos y berezo, conociéndose como *rocina* a la mezcla de hierba menuda y la flor de árguma; recogíendose ambos en los montes cercanos a los barrios. Por su parte, para recoger las hojas se acudía con el carro a los rebollares próximos a los caseríos. Al cabo de siete o quince días, dependiendo del número de animales que había en la cuadra, se retiraban "las camas", que llegaban a alcanzar una altura entre los 15 y 20 cm. del suelo. Con la ayuda de una picona se apartaban a una esquina de la cuadra, donde se iban amontonando. En la época de primavera con el carro y la pareja se sacaba de la cuadra para utilizarlo como abono para los prados. Respecto a esto último, en la Memoria del Valle de Carranza aprobada por el Ayuntamiento carranzano en el año 1947, Bernardo Rodríguez escribe:

"Es muy frecuente oír a muchos ganaderos, cómo explican, hasta con aire de entendidos, que ellos no sacan nunca del establo las basuras hasta ser destinadas a las fincas, porque así conservan mejor las sustancias."

A partir de los años 60 el suelo de las cuadras o establos (hasta entonces la casi totalidad de terreno natural) pasó primeramente a enlosarse de piedra y más tarde de hormigón, practicándose sobre el mismo múltiples rayados para evitar que los animales resbalasen. A una distancia próxima al metro y medio del pesebre, quedando detrás de los animales, se ubicaba el caño o acil, rebaje en el suelo, a modo de canal donde van parar las orinas y la moñiga de los animales. Dependiendo del número de animales existentes en la cuadra, se sacaba el caño cada uno o dos días, empleándose para ello una carretilla, amontonándolo en las proximidades del caserío donde se situaba el estercolero.

Entrados en los años 70, dominados por una progresiva explotación de la vaca para la producción de leche, el número de cabezas existentes en las cuadras aumentó considerablemente, lo que hizo que las cuadras, paulatinamente, se fuesen adecuando a los modernos métodos de explotación. Los tradicionales pesebres de madera fueron dejando paso a los contruidos con ladrillos, bloques y hormigón. Por su parte, la tradicional labor de ordeñar las vacas a mano fue perdiendo su vigencia a medida que progresivamente se iban instalando ordeñadoras primeras y equipos de ordeño años después. Mediada esta época hicieron su aparición los primeros pabellones ganaderos.

Los pabellones ganaderos, cuya época de mayor auge de construcción corresponde a la

década actual, son naves de amplia dimensión, de forma rectangular, contruidas con hormigón y bloques preferentemente, si bien hoy día se tiende al empleo de vigas prefabricadas en el levantamiento de su estructura. Dos son los tipos de pabellón que se vienen edificando; el de estabulación fija en cubículos (en el más abundante) y el de estabulación libre con cama caliente (serrín, arena o paja).

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

VACAS

Antiguamente eran las vacas de ordeño y los animales de yugo quienes más tiempo permanecían atadas en las cuadras. Las vacas, por la mañana, se llevaban a las llosas más cercanas al caserío. Allí pastaban amarrados los cuernos con cadenas cuyos extremos se sujetaban a los picachos (pequeños troncos de madera incoados en el suelo) o con encuartas (especie de maromas que se hacían con varas de rebolla). Al mediodía se cambiaban de sitio y al atardecer se conducían nuevamente a las cuadras. Por su parte, las novillas se echaban por la mañana a los montes cercanos del barrio y se recogían al atardecer. Eran los jóvenes del caserío los encargados de cuidar a estos animales, situándose cada vecino del barrio en una parte diferente del monte.

La alimentación de las vacas en las cuadras se componía básicamente de hierba seca en la época invernal y de verde en los meses que van desde la primavera al otoño. A las vacas paridas, con el fin de que diesen más leche, se les daba a tomar varias veces al día "*las bebidas*". Consistían éstas en echar en un balde siete u ocho litros de agua templada y diluir en ella tres o cuatro *embuezas* o *embuezas* de maíz de casa molido o comprado en las tiendas del Valle. Sin embargo, desde los años 50 y hasta finales de los años 60, época en la que se construye la Cooperativa G.U.V.A.C. (Ganaderos Unidos del Valle de Carranza), existe una progresiva tendencia a la utilización de grano triturado como complemento a los forrajes naturales utilizados para la alimentación del ganado en las cuadras. Para atender esta demanda, los comerciantes carranzanos transportaban a los molinos del Valle algarrobas, habas, alholvas, yeros, maíz y cebada para su molienda. El producto triturado lo vendían en las tiendas de su propiedad. Avanzados los años 60 ya casi ningún comerciante acudía a los molinos, pues por entonces adquirían el grano ya molido, a la vez que los piensos compuestos.

Actualmente, la alimentación de las vacas con hierbas y forrajes naturales se complementa dia-



El Callejo (Carranza). Año 1998.

riamente con los piensos compuestos que, en la casi totalidad de los casos, los ganaderos adquieren en la Cooperativa (G.U.V.A.C.) existente en el barrio de Ambasaguas y que pueden ser de distintos tipos, dependiendo del tipo de animal al que van destinados, vacas de leche, para engorde, lactancia de becerros, etc. Generalmente, las raciones de pienso, se suministran al ganado antes de llevar a cabo los ordeños de mañana y tarde. Estos pueden ser concentrados (mezcla de soja, maíz, cebada, etc.), pulpas granuladas (generalmente de remolacha) o unific (mezcla de pulpas y alfalfa). A lo largo de la época primavera-otoño, a parte del pasto que pacen en los prados, el ganado se alimenta con forraje verde, la hierba de pradera natural. Sin embargo, el hecho de que muchos ganaderos no cuenten con la suficiente superficie de pradería, para mantener el elevado número de vacas que tienen en las cuadras y pabellones, les obliga a que, en algunas épocas del año, tengan que utilizar como alimento alfalfa en rama o paja. Durante los meses de invierno para la alimentación del ganado, junto con los piensos, se utiliza "el silo", la hierba natural ensilada en bolas, en la actualidad el alimento más utilizado. No suele faltar el forraje verde, principalmente vallico y, en algunos casos, los nabos, alimento este que años atrás era indispensable en la época invernal. Asimismo, como alimento se les da a los animales paja y alfalfa en rama. Desde hace aproximadamente dos años la Cooperativa GUVAC ha introducido la "alfalfa deshidratada" que suministra a los ganaderos en enormes fardos. La compra de estos alimentos la hacen los ganaderos acudiendo a las

zonas productivas o por medio de la Cooperativa GUVAC. En estos últimos años, algunos ganaderos han acudido a comprar la alfalfa en rama a pueblos de Burgos o Palencia, siendo transportistas de Carranza los encargados de conducirla hasta las cuadras o pabellones. A principio de la temporada la alfalfa, puesta en el caseío, viene a tener un precio de 25 pts/kilo. para subir a las 29 pts/kilo ya en campaña, precios estos que corresponden a la comprada el pasado año.

A continuación se detallan los ingredientes del pienso compuesto complementario de la ración de volumen A-O VACAS MEDIA/ALTA PRODUCCIÓN fabricado por la Cooperativa GUVAC en el barrio de Ambasaguas y que se suministra en sacos de 40 kilos:

Cereales. H. Tortas oleaginosas. Grasas. Sustancias complementarias minerales y vitamínicas. Melazas. Forrajes henificados. Subproductos de almidonería.

Aditivo: Sulfato de cobre, 16 ppm.

Por su parte respecto a la cría de las terneras o becerros años atrás, Luis Manuel Peña, recoge en su trabajo "Medicina y veterinaria populares en el Valle de Carranza":

"A los terneros se les tenía mamando un mes o algo más para poderlos vender cuanto más gordos. A las terneras, en cambio, sólo se las dejaba 15 ó 20 días.

Si mamaban durante más tiempo después rechazaban la leche al balde. Para que se acostumbren a tomarla en este recipiente, los primeros días había que introducir una mano en la leche y dejar que la ternera chupase un dedo como si del pezón de su madre se tratase.

Transcurrido un mes o algo más, la cría comenzaba a rumiar (a comer algo sólido). Para entonces ya tomaba la leche en balde, así que se le agregaba un puñado de harina y otro de salvado, removiéndolo para que se mezclase bien. Una vez se había acostumbrado a la presencia de estos ingredientes en la leche se aumentaba su proporción y se reducía la cantidad de leche. Así hasta que la harina y el salvado se le podían comer secos en un cajón (caja de madera en la que comen el pienso las vacas).

Desde el inicio de este proceso de aclimatación también se le daba hierba seca para que se acostumbrase a comerla. Hasta entonces se tenía a la becerria con un bozal para que no la pudiese ingerir y tampoco las brozas del suelo, ya que se creía que de hacerlo se empachaba.

Cuando el salvado y la harina le "sentaban" bien, se le agregaban unas habas. Al principio se ponían a remojo por la noche y al otro día, ya blandas, se mezclaban con los anteriores componentes. Después se le daban cada vez menos blandas hasta que, transcurrido un tiempo, se acostumbraban a comerlas duras. Se decía que con las habas "se les calentaba la boca" (se les endurecía) y después comían mejor todo tipo de forraje.

En la época a que nos referimos a las terneras no se les daba hierba verde hasta que estaban crecidas ya que se estimaba que les causaba descomposición. Tampoco yeros porque se hinchaban (les producía timpanitis), ni nabos para que no se atragantasen. El agua se les suministraba en balde y con moderación.

Actualmente, las becerras nada más nacer son apartadas de las vacas. Durante los dos primeros meses se las alimenta con leche que beben en un balde. Por la mañana reciben una toma y otra al atardecer, coincidiendo con el ordeño de las vacas de la cuadra. La cantidad aproximada de leche que se les suministra en cada toma viene a ser de 3 a 4 litros. Asimismo, a los quince o veinte días se les comienza a dar hierba seca o paja. A partir de los

dos meses y hasta los cuatro o cinco, se les complementa la alimentación con pienso de destete. Durante este tiempo, el agua lo beben de un balde. A partir de entonces la alimentación es la misma que recibe el resto del ganado vacuno existente en la cuadra, aunque en menor cantidad. Los becerros se venden generalmente a los veinte días de su nacimiento, por lo que las tomas de leche que se les da son mayores, a fin de que éstos engorden más rápidamente.

OVEJAS

Antaño, tal como recoge Luis Manuel Peña en su trabajo "Medicina y veterinaria populares en el Valle de Carranza":

"Al recogerlas cada día en la cuadra, se las sobrealimentaba con hierba seca y maíz en grano".

Actualmente, durante la época invernal los rebaños pacen en los prados de la zona baja del Valle y se recogen por las noches en cuadras o cabañas, donde se les da hierba seca como sobrealimentación.

Las ovejas paridas se mantienen en la cuadra desde noviembre a mayo. Se alimentan con hierba seca complementándola con pienso compuesto específico para este tipo de animales. Desde el mes de noviembre hasta marzo reciben dos raciones diarias de pienso (una cantidad de aproximadamente 750 grs.), una por la mañana, después del ordeño y otra por la tarde, antes de ser ordeñadas. Durante el mes de abril la sobrealimentación se lleva a cabo mediante un ración (una cantidad más o menos de 500 grs.) a la tarde y antes del ordeño. En ocasiones junto con la hierba seca se les da un poco de alfalfa. Alimento este último muy poco utilizado, pues según han observado los pastores su consumo produce en los animales la enfermedad de la mamitis o basquilla.

Sin embargo, los pastores que no disponen de pastos para pasar la época invernal, mantienen todas las ovejas del rebaño en la cuadra desde finales del mes de octubre hasta el mes de mayo. La alimentación consiste en hierba ensilada y pienso, aunque algunos como sobrealimentación les dan una ración diaria de habas al atardecer.

CERDOS

Antaño, a los pequeños se les alimentaba con patatas cocidas con cebada y trigo en grano. Comiendo esto último se decía que "cogían color más bonito". Los grandes andaban sueltos y se



Biáñez (Carranza). Año 1998. Gorrines en la chonera para criar comprados fuera del valle.

recogían por la noche. La remolacha fue el alimento más utilizado para criar el cerdo, dándoles también de comer harina de borona, peladuras, panojas de maíz y manzanas. Antaño, durante los primeros días del otoño se conducían hasta los bosques cercanos para que comiesen los frutos caídos de éstos. Días después se les encaminaba y ellos solos iban a comer las bellotas, inces y castañas desparramadas por el suelo, volviendo al atardecer al borcil. Por su parte en los pueblos altos se acostumbraba a echar los cerdos al monte durante al menos dos o tres meses. A cerca de este hecho Luis Manuel Peña en su trabajo "Medicina y veterinaria populares en el Valle de Carranza" escribe:

"En el barrio de Paúles, los muchachos subían a los arbolados veinte o veinticinco cerdos a últimos de octubre. Los mismos animales se distribuían en grupos. Se refugiaban en cuevas o bajo salientes rocosos. Por el día comían y al anochecer volvían a dormir siempre al mismo sitio. Se bajaban en torno a la Navidad."

Parecidas circunstancias concurrían en los barrios de Pando y Arabuste, dándose el caso de quedar preñadas algunas chonas de machos de jabalí.

Las Ordenanzas Municipales aprobadas en el año 1885, Sección Tercera, correspondiente a los montes recoge en la regla 6ª:

"Si en los diferentes salidos del valle se observa u observase algunos pedazos

de monte de haya, encina o roble, en su mayor parte, se conservarán y fomentarán, ya sea para el fruto o grano para la cría de ganado de cerda ."

En los caseríos cuyos moradores basaban su principal actividad en la ganadería ovina, se tenía por costumbre tener uno o dos marranchos en el borcil, coincidiendo con las fechas en que los rebaños regresaban a los barrios después de pasar fuera del Valle la época invernal, para aprovechar el suero proveniente de la fabricación de los quesos en la crianza de estos animales.

En la actualidad la alimentación del ganado de cerda se basa en maíz casero, cebada, berzas, acelgas, calabazas, peladuras de patatas, patatas, pan duro, natas de leche, frutas sobrantes y gran parte de las sobras de las comidas. Alimentación natural que, en la mayoría de los casos, se complementa con las raciones de pienso compuesto.

PATOS

Este tipo de aves salen por la mañana del corral, donde se aselan para pasar la noche, y bajan al río para estar el resto del día hasta el anochecer nadando por las aguas del mismo, recorriendo las riberas próximas al caserío en busca de alimento. Al anochecer, cuando regresan al corral, comen maíz en grano que les echan en un cocino, como ayuda al alimento natural obtenido por ellos.

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

Actualmente las vacas se echan a pacer a los prados por el día en la época que va desde los meses de noviembre a marzo, excepción hecha en aquellos días de invierno de mayor crudeza. Hacia aproximadamente las 10 de la mañana, después del ordeño, las vacas se sueltan de los pesebres y se conducen hasta los prados próximos a las cuadras. Hacia las 6 de la tarde se conducen nuevamente hacia las cuadras donde se llevará a cabo el ordeño de la tarde. Durante su estancia en los prados las vacas pacen libremente.

Durante los meses que van de abril-mayo a octubre-noviembre las vacas se sacan al prado a pastar durante el día y por la noche. Finalizado el ordeño de la tarde, las vacas se conducen hacia los prados donde pastarán toda la noche hasta aproximadamente las siete o las ocho de la mañana, hora en la que son conducidas nuevamente a la cuadra para su ordeño.

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

A cerca de los pastos comunales Nicolás Vicario, en su obra "El Noble y Leal Valle de Carranza", escribe

"Grandes e importantes zonas de pastos y abonos vegetales posee Carranza, tanto en la parte poblada o baja como en la despoblada o elevada. Los pastos próximos a los pueblos llamábanse antiguamente boharizas, que era el lugar especialmente asignado para los vecinos de cada barrio. Desde la aplicación de la ley municipal que declaró el derecho de todo vecino a los aprovechamientos comunales, sin distinción de lugar, decayeron las boharizas y recientemente -refiriéndose al inicio de la década de los años 30- van desapareciendo con los cierros o roturas particulares, que dejan muy poco terreno comunal libre y hacen más difícil la estancia del ganado en el monte comunal, que queda sin pastor o guarda.

Los pastos de la parte montuosa o alta subsisten en relativa abundancia, pero algo en decadencia, efecto de las repetidas quemadas y de la abundancia de rebaños de oveja. Antiguamente, a expensas de los pastos de los montes altos, vivía gran número de yeguas, cabras, ovejas, ganado vacuno, bravo y doméstico; actualmente,

las yeguas han disminuido y son más pequeñas; las cabras van desapareciendo por la destrucción de los montes de arbolado; el ganado bravo casi no existe a causa de las fuertes nevadas y la tala de los montes, donde en invierno se refugiaba, y el escaso producto que rinde. Solamente queda algo de ganado bravo en Sopena, Remendón, Balseca y Tejera, perteneciente a vecinos de Paúles, Bolláin, Herboso, Biáñez, El Suceso, Villaverde, Trucíos y Arcetales."

A lo largo de los años las zonas de pastos en terreno comunal han decrecido considerablemente, ya que grandes superficies de este tipo de terreno, mediante "los cierros", han pasado a manos de particulares. Los cierros, concesiones a particulares de terrenos a sierra calva para convertirlos en praderías que, a juicio del Ayuntamiento, no fuesen necesarios para usos o servicios de la comunidad, tienen su origen en el año 1912, cuando el Ayuntamiento aprobó el Reglamento para la roturación y legitimación de los terrenos comunales del Valle de Carranza. Así, en la actualidad, zonas que tradicionalmente eran utilizadas por el ganado de monte, sobre manera las ubicadas en la zona Oeste del Valle (El Mazo, Alta Ubal, La Cabaña, Cotobasero, etc.) están convertidas en grandes fincas particulares, zonas de pradería dedicadas todas ellas a la explotación de ganado vacuno. En la cara norte del Valle, desde la Galupa hasta La Escrita, dominada por la sierra de Fuentefría (zona donde tiempos atrás abundó la vaca "monchina"), los cierros han ido delimitando este tipo de terreno comunal, concentrándose éste principalmente en torno al monte Armañón y sus laderas. Zona de pastos que en nuestros días aprovechan, en mucha menor cuantía que tiempos pasados, yeguas y vacas de monte. Asimismo, vienen siendo tradicionalmente lugares de pasto de los rebaños de ovejas pertenecientes a los pastores de la zona. Por su parte, la zona alta del sureste, tradicionalmente dedicada a pastos comunales, que se extiende a lo largo de toda la cordillera de Ordunte, a una altitud superior a los 1.000 metros, mantiene su extensión inalterable. Estos pastos, desde tiempos inmemoriales, han sido aprovechados principalmente por los rebaños de ovejas. A ellos subían a partir del mes de mayo, conocido popularmente por los pastores como "subir al monte", permaneciendo en ellos hasta el mes de diciembre. Igualmente, pasaban en ellos todo el año el ganado equino y las vacas de monte o "monchinas". En la actualidad en estos pastos se mantienen el ganado caballar y las vacas de monte. Los rebaños de oveja, ante la constante presencia del lobo, ya no suben a ellos desde aproximadamente el año 1997.

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

La presencia de animales en los montes de Carranza se pierde en los tiempos. Así, en el año 1068, Sancho II el Fuerte, rey de Castilla, restauraba la sede episcopal de Oca, concediéndole a su obispo Simeón el derecho de pastos, pesca y aprovechamiento de los montes, que podía ejercer dentro de los límites de la diócesis. Hecho este que Gregorio de Balparda recoge en su "Historia Crítica de Vizcaya y de sus Fueros":

"El rey Sancho de Castilla, con asistencia y confirmación del de León, su hermano Alfonso VI, por territorios del cual se extendía también la jurisdicción del obispado de Oca, concede al obispo Simeón el derecho de enviar a pacer sus ganados por todos los montes de su diócesis con expresa mención de los de Espinosa, de Castilla la Vieja, de los de Carranza y de los de Somorrostro ..."

Es más, la llana de Salduero, tradicional zona de pastos ubicado en la zona Sur del Valle de Carranza, ya aparece mencionada en el año 1018, cuando por entonces el conde de Castilla don Sancho y su esposa doña Urraca concedieron al monasterio de San Salvador de Oña el privilegio de que sus rebaños pastasen por amplios territorios:

"Que los hombres que allí poblaren y habitaren bajo el dominio del señor Abad o de la señora Abadesa de San Salvador de Oña, y sirvieren a San Salvador, tengan potestad con su ganado y todos sus rebaños a las hierbas y a los pastos, así estos como los que fueren de las Decanías de San Salvador, y vayan todos seguros con sus ganados, vacas, yeguas, cabras y puercos, donde quisieren pacer por todos estos términos señalados y por estos que designamos: de Espinosa hasta Salduero ..."

Por su parte, las Ordenanzas Municipales, aprobadas por el Ayuntamiento carranzano el 1^º de agosto de 1855, en sus diversas reglas correspondientes a la Sección de Ganadería, se recoge:

"7ª. El ganado yeguar pastará en las sierras y ejidos altos todas las épocas del año, a menos que en invierno riguroso haya precisión de trasladarlo a los bajos."

"8ª. El ganado vacuno se echará a pastar desde principios de mayo hasta primeros de octubre a las sierras y ejidos altos."



Carranza.

"9ª. Los dueños de rebaños o manadas de ovejas que excedan de 40 cabezas mayores de un año, pastarán en sus derechos respectivas, desde primeros de mayo a primeros de octubre, en las cúspides y sierras más elevadas que tiene la cordillera llamada Salto del Pollo, en Ranero, hasta encima del Suceso o Escrita, y desde Rivacoba, guardando la cordillera, hasta el mojón de Zalama; los meses de octubre y abril, en las faldas de esas mismas cordilleras, y los cuatro o cinco restantes en las sierras y ejidos altos, fuera de las boerizas o dehesados."

"11ª. Los dueños de ganado cabrío, ya sea individual ya colectivamente, custodiarán en las barriadas respectivas sus hatos o manadas de cabras y los echarán de sol a sol a las sierras y ejidos altos, metiéndolas por las noches en las cuadras o establos; y a los bajos si los altos estuvieren nevados, y en todo caso con pastor."

Actualmente, el ganado equino, principalmente yeguas, y vacas de monte son los animales que pastan durante todo el año en los altos de la cordillera de Ordunte (Concejos de Pando, Bernales, Lanzasagudas y La Calera del Prado) y la sierra de Fuentefría (Concejos de Santecilla y Biáñez). Asimismo, en esta última zona pastan los rebaños de ovejas de los respectivos Concejos desde aproximadamente el mes de mayo o junio hasta octubre.

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

La aprobación por el Ayuntamiento en el año 1912 del Reglamento para la roturación y legitimación de los terrenos comunales del Valle de Carranza, permitió que muchos vecinos solicitasen "los cierros", en la mayoría de los cuales, una vez convertidos en pradería, éstos fueron construyendo *casetas* o *casillas*, nombre con el que popularmente se conocen en Carranza a los refugios para el ganado. Así, muchos son los caseños que disponen de una construcción complementaria de uso ganadero. Ubicadas generalmente en las laderas de los montes, hoy convertidas en prados, se vienen utilizando para guarecer, en la mayoría de los casos, el ganado vacuno. En algunas épocas del año, este tipo de construcciones también se viene utilizando para guarecer los rebaños de ovejas.

Son las casetas o casillas edificios que, en ocasiones, en cuanto a su construcción y fisono-

mía, repiten de forma más simplificada la tipología de algunos caseños.

Levantadas con los materiales del lugar, poseen la clásica planta rectangular, constando en su mayoría de dos alturas; la planta baja dedicada a cuadra y la bajocubierta "*el sobrao*" destinada al almacenaje de la hierba. Desde ésta, un pequeño hueco efectuado en el suelo de la misma, conocido como "*el cubo*" permite echar la hierba al pesebre. No obstante, pese al predominio de este tipo de casillas, encontramos igualmente otros edificios de menor volumen compuestos de una sola planta con dedicación exclusiva a cuadra, tipo este de construcción más habitual en la zona sudeste del Valle pero también presente en otras zonas de Carranza.

Los muros perimetrales son de mampostería, excepto los esquinales que son de piedra labrada, empleándose por lo general como material básico la piedra de arenisca. Sin apenas huecos, situándose los más usuales en la fachada principal. Estos, en la mayoría de los casos, están recercados con piedra de sillar, aunque también los hay que están recercados con madera. El acceso al interior de la cuadra se realiza por una puerta situada generalmente en el centro de la fachada principal. Al piso superior, en las de dos alturas, se accede, en la mayoría de los casos, por una puerta situada en uno de los muros laterales a la que se llega aprovechando la pendiente natural del terreno. En algunas construcciones se accede por una puerta situada en la fachada principal a la



Aldeacueva (Carranza). Año 1998. Cabritillos recogidos en la caseta.



Las Llamas (Carranza).
Año 1990. Casilla para
guarecer ganado vacuno
en el lugar del Jornedal.

que se llega mediante el empleo de una escalera de madera. También existen casetas o casillas cuyo acceso al piso superior se realiza exteriormente mediante patín de piedra. La cubierta más generalizada de todas estas construcciones, con entramado de madera, es a dos aguas y en la mayoría de los casos perpendicular a la fachada principal. La cubierta se lleva a cabo mediante el empleo de la teja roja curva, siendo muy escasos los ejemplares en los que se ha utilizado lajas de piedra.

Mención aparte merece el tipo de construcción localizado en la zona nordeste del Valle (Concejo de Biáñez). Corresponde con un tipo de pequeña construcción rectangular, de planta baja, tejado a dos aguas con cubierta de teja roja, que se apoya sobre una hilera de pies derechos de madera, llevando otros intermedios de menor grosor utilizados en la construcción de las paredes. Paredes que, exceptuando parte de la fachada delantera, donde se sitúa la puerta, y la orientada al oeste que están cerradas con tablazón de madera, están fabricadas con bardanasca (entrelazado de varas de avellano) y enfoscado con arcilla. Caseta ésta utilizada para recoger y ordeñar las ovejas.

Interiormente el sistema estructural, como sucede en los caseríos, es totalmente de madera, formado por pies derechos con zapatas sobre los que descansa el resto del entramado.

Dependiendo de sus características podemos clasificarlas en varias tipologías, tratándose en la

mayoría de los casos de variantes puramente formales, ya que en casi todas ellas se mantienen la misma funcionalidad.

Tipología I: Casetas o casillas cuyas características se corresponden con una construcción rectangular, compuesta de planta baja (la cuadra) y bajocubierta (el sobrao), con balcón corrido entre "pipianos" o volado en la fachada principal perpendicular al cumbre. El tejado, a dos aguas, de teja curva roja, presenta la característica "morisca" o cola milano de los caseríos en la fachada delantera, aunque en algunos ejemplares esta desaparece. El acceso a la cuadra se efectúa generalmente por una puerta situada en la fachada principal. Por su parte, para el acceso al sobrao se utiliza una puerta ubicada en uno de los costados del edificio, en la mayoría de ellos a la altura del terreno, donde generalmente se recoge la hierba con la que se alimentará a los animales. En algunos casos, ésta puerta también aparece situada en la fachada principal, accediendo a ella mediante el empleo de una escalera de madera. Tipología de casetas que se localizan mayoritariamente en las zonas de Bolláin, Herboso, Las Llamas y Paúles (pertenecientes al Concejo de Biáñez), e igualmente, aunque en menor densidad, en los Concejos de Santecilla y Ranero. Es decir, en los ubicados en la cara norte del Valle y que, juntamente con el tipo de caseríos a los que se asemejan, designados en estos últimos años como tipo "trucense", le dan un toque diferencial y muy propio dentro del contexto de la arquitectura rural vizcaína.

Tipología II: Construcciones de características similares a la tipología anteriormente descrita, es decir, edificio rectangular, de planta baja (la cuadra) y bajocubierta (el sobrao), con tejado a dos aguas y cubrición de teja curva roja. Las principales diferencias que presentan respecto al modelo anterior son la ausencia del balcón en la fachada principal y de la morisca o cola de milano en la parte delantera del tejado. Modelo este de construcción ampliamente difundido por las tierras del Valle.

Tipología III: Localizada en la zona Sur del Valle (Concejos de Aldeacueva y La Calera del Parado) de idénticas formas al modelo de la tipología II, se caracteriza por disponer de patín, escalera construida con piedra, para acceder al piso superior o sobrao, situado en la casi totalidad de los casos en la fachada principal. Tipo de edificio que muestra la influencia arquitectónica de la cabaña pasiega.

Tipología IV: Construcciones rectangulares, de planta baja y cubierta a dos aguas. El acceso de entrada lo encontramos en unos casos perpendicular al cumbre y en otros, los menos, paralelo al mismo. Tipología esta cuyos ejemplares más significativos se localizan en los Concejos de Bernalles y Pando, aunque, igualmente extendida por otras zonas de Carranza. Tipo de casetas que tradicionalmente se vienen utilizando como refugio para los rebaños de ovejas.

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

El hecho de que, desde tiempos antiguos, en Carranza parte del ganado haya acudido a los pastos del monte, ha sido motivo para que, tradicionalmente, los ganaderos marcasen el ganado para determinar su propiedad. A las yeguas y caballos se vienen marcando generalmente a hierro, al igual que se viene haciendo con algunas vacas de monte, si bien en éstas últimas ha sido más habitual la marca en las orejas, tal como hasta no hace muchos años se ha venido haciendo con las ovejas. Los más viejos de los barrios de Pando, Bernalles y La Calera del Prado, recuerdan que antaño las puertas de los caseríos tenían grabado a fuego "el marco", generalmente las letras iniciales que correspondían al nombre y primer apellido del dueño del ganado. Así, cuando algún vecino se encontraba con un animal perdido sabía de inmediato quien era su propietario.

El marcaje a hierro se hace mediante "el marco", instrumento de hierro que, como se ha hecho mención anteriormente, consiste en dos letras

(correspondientes al nombre y primer apellido de su propietario) unidas a una barra de hierro que dispone en su parte superior de un mango de madera. En un fuego que se prepara para efectuar el marcaje se mete el marco y cuando el animal esta bien sujeto se le coloca el marco incandescente sobre el muslo trasero, donde queda bien visible el marco.

La marca en la oreja consiste en una serie de señales, conocidas por algunos viejos pastores como "saquibocaos" y que generalmente se hacían con las tijeras de esquila.

Descripción de distintas marcas en las orejas practicadas por los pastores carranzanos:

- Pique: corte realizado en la punta de la oreja
- Orquilla: corte triangular del cartílago efectuado en la punta de la oreja.
- Sacabocao: corte de forma semicircular del cartílago que se hacía en la punta de la oreja o en parte inferior de ésta. En este último caso también se hacía un sacabocao en cada oreja o dos sacabocaos en la misma oreja.
- Escuadra: corte en angulo recto del cartilago que se hacía en la parte superior de la oreja.
- Agujero: corte circular del cartilago efectuado en la parte central de la oreja.

Marcas estas que se efectuaban indistintamente en cada una de las orejas e incluso combiándose entre ellas.

A partir de mediados los años 70, algunos pastores de ovejas, en lugar de las tradicionales marcas en las orejas, comenzaron a pintar con una pequeña brocha un cuadradito como señal de propiedad. Esto lo vienen haciendo después del esquila, utilizando para ello distintos colores de pintura; verde, roja, azul, marrón y negra. Señales de propiedad que se vienen pintando en distintas partes del cuerpo del animal; unos las pintan encima de los cuadrillos, otros en los riñones, otros a una paletilla (a la izquierda o a la derecha) y otros en la testuz de la cabeza.

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

ANIMALES DE TRABAJO

Las yuntas de vacas o bueyes con el carro supusieron tiempos atrás el principal medio de

transporte utilizado en el caserío. Animales éstos que también se empleaban en las principales labores a realizar para el cultivo de la tierra.

Las Yeguas, hasta mediados los años 50, eran utilizadas por los vecinos de algunos barrios para la trilla del trigo en las eras. En cuanto al uso de este tipo de animales para tirar del carro, no muy habitual en las tierras del Valle, se reduce en la actualidad a la presencia de algún que otro ejemplar, utilizado por su propietario para transportar el verde del prado a la cuadra. Asimismo, algunos pastores que poseían este tipo de animales, los han utilizado como animal de monta para subir al monte a cuidar los rebaños y bajar la leche en la época de ordeño. En la actualidad la utilización de yeguas o caballos se restringe principalmente a los ganaderos que poseen animales en el monte, quienes emplean estos animales en la subida a los altos para vigilar y controlar el ganado que allí pasta. Contados son los ejemplares utilizados para monta como entretenimiento, utilizados por personas que en la mayoría de los casos no tienen relación alguna con los medios de vida tradicionales del caserío.

El burro ha sido otro animal que ha prestado un gran servicio en los caseríos, siendo más utilizado como animal de carga que de tiro. Los escasos ejemplares que aún se tienen actualmente en algunos caseríos se utilizan preferentemente como animales para tirar del carro y transportar el verde a la cuadra y sacar el abono desde ésta al prado.

Por el contrario, el Mulo ha sido un animal escasamente representado en el censo ganadero del Valle a lo largo del presente siglo, utilizándose principalmente para tirar del carro.

ANIMALES DE ENGORDE

El cerdo, desde tiempos inmemoriales, viene siendo el principal animal de engorde que se cría en los caseríos, cuya finalidad prioritaria no viene siendo otra que el autoconsumo. Más en tiempos pasados que en la actualidad los distintos productos del cerdo han constituido un complemento básico en la dieta de las gentes de los caseríos.

Las Ovejas más que los corderos, éstos últimos tradicionalmente destinados a la venta como corderos lechales, han tenido tiempos atrás enorme importancia en la alimentación de las gentes del caserío. La carne de oveja, junto con la de cerdo, suponía otra importante fuente de alimentación. Durante la octubrada, hasta bien avanzados los años 40, la carne de las patas de la oveja se

empleaban para hacer cecina. Por su parte, el guisado de oveja ha sido años atrás un plato obligado en días tan señalados como las bodas, los bautizos y las fiestas patronales de los barrios o Concejos. Guisado de oveja que en algunos caseríos se suplía por el de cordero, plato este último propio de la celebración familiar de la festividad de San José.

Gallinas y pollos o gallos, aunque no con la asiduidad de tiempos pasados, se vienen utilizando como animales de engorde para el aprovechamiento de la carne de este tipo de aves en los caseríos. El consumo de carne proveniente de los gallineros o corrales domésticos viene siendo tradicionalmente propio de comidas festivas y días señalados. El guisado de la carne de pollo o gallo aún permanece vigente en algunos caseríos como plato de mesa durante las fiestas de la Navidad. Sin embargo, desde hace unos años, el consumo más habitual de la carne de este tipo de aves en la dieta alimenticia de los caseríos proviene de la presencia cotidiana de ésta en las carnicerías y establecimientos de alimentación radicados en los principales núcleos de población del Valle.

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

Hasta el inicio de la Concentración Parcelaria en las tierras del Valle, llevada a cabo entre los años 1967 y 1973, el grado de mecanización agraria era casi nulo, presentando una carencia casi absoluta en maquinaria agrícola, por lo que el uso generalizado de los animales del caserío y de los aperos tradicionales en las labores del campo en esa fecha aún mantenía su vigencia.

YUNTA DE VACAS O BUEYES

Tradicionalmente, desde tiempos inmemoriales, en las labores del campo, hasta su total mecanización a lo largo de la década de los años 70, los animales de tiro de uso generalizado fueron las yuntas de vacas o bueyes. Así, a lo largo de las décadas de este siglo la yunta, generalmente formada por vacas suizas, se uncía al yugo para maquinar (tirando del "la máquina" o brabán), pasar el rastro a las piezas y arar las mismas en la preparación de las tierras y su sembrado. Tirar del trillo en la era para desgranar el trigo recogido en las cosechas. Asimismo, la yunta de vacas o bueyes con el carro supuso hasta los primeros años de la década de los 60 el principal medio de transporte. Con el carro y las vacas se conducía hasta el caserío el verde, la hierba seca y la leña para el fuego. Se sacaba el abono de las cuadras y se trasladaba a



Santecilla (Carranza). Año 1986. Arrastrando la hierba seca en sábano con la pareja de vacas suizas.

los campos y se transportaba el rozo hasta el caserío para las camas de los animales. En el carro se transportaban las castañas al caserío y las manzanas hasta los lagares para fabricar la sidra. Igualmente, la yunta y el carro se utilizaba para el transporte de los materiales de construcción (piedra, madera, tejas y cal) utilizados en la construcción de los caseríos y cabañas. Los carboneros transportaban con la yunta la leña para contruir las hoyas y hacer carbón, conduciendo posteriormente éste hasta las zonas de entrega. Los carreteros se servían de las yuntas para tirar de los carros, pero en este caso lo más habitual es que las parejas estuviesen formadas por bueyes. En la tala de árboles, con la yunta de bueyes tirando de una cadena, se sacaban los troncos de la zona de corta. Hasta aproximadamente los años 40, la galena (mineral de plomo) procedente de la explotación de las minas de Matienzo se conducía en carros tirados por bueyes hasta el río, en la zona de Molinar, donde una vez lavado y escogido se cargaba en sacos y se transportaban hasta la estación de ferrocarril, situada en el barrio de Ambasaguas, para enviarlos con destino a Linares (Jaen).

EL BURRO

Animal de tiro y carga que ha prestado gran servicio en los caseríos. En las décadas precedentes a la guerra civil, este animal se utilizaba principalmente para llevar al molino el trigo y el maíz y volver al caserío con las talegas de harina.

Pasado el confrontamiento bélico, debido principalmente a la orientación tomada en los caseríos hacia el ganado vacuno lechero, la presencia del burro en las cuadras de los caseríos se hizo indispensable. El empleo de este animal cambió radicalmente con respecto a las décadas anteriores. Con el burro se transportaban los colojos de hierba verde y seca hasta la cuadra del caserío; colojos de rozo y hojas para las camas de los animales; la leña del monte para la cocina, utilizando para ello los ganchos o aparejos, contruidos generalmente con horcas de salce o roble; llevar la bañera y la ropa al río y desde éste al caserío; el grano al molino y las talegas de harina; mercancías al mercado de Concha y alimentos para los moradores del caserío; y sobre todo el transporte de las cacharras de leche hasta la estación del ferrocarril. A cerca de esto último, Luis Manuel Peña en su trabajo "Medicina y veterinaria populares en el Valle de Carranza", recoge:

"La leche se bajaba en burro hasta el ferrocarril. El tren que la transportaba hasta Bilbao, el llamado "Provincial de la mañana", pasaba por la estación de Carranza, sita en el barrio de Ambasaguas, a las 7,30. A esa hora tan temprana ya se habían reunido en sus proximidades doscientos burros o más, algunos procedentes de barrios carranzanos distantes diez kilómetros. Las cacharras se cargaban en las cestas o alforjas del burro. Cuando debían transportar una sola o un número impar de ellas, se posaba una piedra en la alforja vacía o en la



Lanzasagudas (Carranza). Año 1998. Luis Múgica aparejando el burro con el carro.

que llevaba una menos para hacer de contrapeso. En algunas casas era el niño quien guiaba el burro con la leche, en tal caso se le introducía en una de las cestas y así reemplazaba a la piedra."

Sin embargo, la mayoría de los vecinos del barrio de Bollain (Concejo de Biáñez) para transportar las cacharras con leche a la estación del ferrocarril o para llevar en éstas agua para el consumo y usos del caserío, utilizaban los atriles. Aparejos contruidos con tablas de castaño o roble, utilizadas como base, y una serie de palos de salce, unidos unos con otros, formando una estructura rectangular en la que se introducían las cacharras para su transporte.

Los pastores de ovejas utilizaban el burro para bajar al caserío las cacharras con la leche procedente del ordeño en los corrales del monte. Cuando éstos salían con los rebaños fuera del Valle para pasar el invierno, en el burro se transportaba el salador (una duerna o un cocino), la bañera y los cestillos para la fabricación del queso. Asimismo, con el burro y las cestas recorrían los distintos lugares para vender casa por casa el queso fresco. De vuelta al Valle con los rebaños, al menos dos veces por semana, bajaban en el burro las cestas con quesos a la estación del ferrocarril, facturándola con destino principalmente a Bilbao donde se vendían por casas y tiendas.

En otros casos, también el burro se utilizaba como medio de transporte de las personas, princi-

palmente mayores y niños. En el barrio de Ranero, a los niños que padecían la tosferina, para curar esta enfermedad, los subían en las cestas de los burros, tapados con una manta, al alta de Las Peñas de Ranero para que tomasen los aires del mar.

Sin embargo, el empleo del burro como animal de tiro, utilizándose con el carro, ha sido poco usual, acentuándose en estas última décadas. En algunos barrios se llegó a utilizar el burro en las labores de las huertas, tirando éste de la máquina de sembrar, empleándose también en las labores de sayar y resayar. Su presencia podemos verla hoy día en algunos caseríos donde el número de animales en la cuadra en bastante reducido y, ante la ausencia de tractor, se sirven de él para transportar el verde a la cuadra y sacar el abono y conducirlo a los prados.

YEGUA Y CABALLO

Aunque el ganado caballar ha pastado tradicionalmente libre en los montes del Valle, siempre ha sido utilizado como animal de monta por los ganaderos que han tenido y tienen animales de monte. Durante los años 50 y 60, los médicos para llegar a algunos caseríos y visitar a los enfermos efectuaban sus desplazamientos montados en una yegua.

Como animal de carga fue utilizado principalmente por los pastores de algunos Concejos (Biáñez, La Calera del Prado y Santecilla) para bajar de

los corrales o cabañas del monte al caserío la leche procedente del ordeño de las ovejas.

Sin embargo, como animal de tiro, aunque no muy frecuente, fue más utilizado en décadas pasadas. Hasta aproximadamente el inicio de los años 60 los panaderos del Valle hacían el reparto mediante carros tirados por caballos, y en aquellas zonas de difícil acceso, indistintamente, con caballo o burro llevando dos grandes cestas a ambos lados del lomo del animal. Por su parte los propietarios de la funeraria, a partir de los años 40, se trasladaban por los caminos del Valle con el carro tirado por un caballo para avisar a los familiares del difunto, medio de transporte éste suplantado por una moto a partir de mediados los años 50. A lo largo del período comprendido entre los años que van del cuarenta al sesenta, en algunos Concejos de Carranza, un vecino se encargaba de recoger las cacharras con leche (16/20 cacharras de 30/40 litros) de los barrios próximos para bajarlos a la estación y enviar la leche por el ferrocarril con destino a las centrales lecheras. Recogida y transporte que se efectuaba mediante la utilización de un carro tirado por caballo y que hacia mediados los años 60, en la mayoría de los casos, se fue reemplazando poco a poco por el tractor. Actualmente apenas se utilizan este tipo de animales para tirar del carro, y alguno que otro que se puede ver (Concejo de Pando) se emplea para llevar verde a los animales de la cuadra.

EL MULO

Nicolás Vicario en su obra "El Noble y Leal Valle de Carranza" nos recuerda que en tiempos anteriores a los años 30 el mulo era el animal más utilizado por los médicos del Valle en sus desplazamientos. En tiempos más cercanos a nosotros, durante las décadas 60 y 70, contados han sido los ejemplares de este tipo de animales que se han utilizado. Así, de los cuatro mulos censados en el año 1935 se paso a siete en 1967, disminuyendo éstos en número paulatinamente hasta desaparecer en su totalidad al inicio de los años 90. La utilización de este tipo de animales ha sido principalmente para tirar del carro, conduciendo el verde del prado hasta la cuadra y sacar el abono de las cuadras y conducirlo hasta los prados. Asimismo, han sido utilizados para realizar algunas faenas agrícolas en las huertas.

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

Desde antiguo y hasta el primer tercio del presente siglo fue de uso generalizado por los labra-

dores carranzanos de bueyes y vacas uncidas al yugo para realizar las tareas agrícolas de los case- ríos. Al inicio la década de los años 70 las yuntas de vacas eran ya muy escasas, pudiéndose ver algunas parejas en los barrios de Lanzasagudas, Pando, Paúles y Santecilla. En la actualidad ya no se crían parejas de animales para uncir al yugo en las cuadras de los case- ríos del Valle y su utilización es un recuerdo aun vivo en las generaciones de más edad.

Al menos, a lo largo de este siglo, el tipo de yugo utilizado ha sido el denominado "yugo vizcaíno", tipo de yugo cornal, es decir, sujeto a los cuernos del animal, que los labradores carranzanos comprobaban en las tiendas del Valle.

Mediante la "coyunda", larga tira de cuero, se sujetaba el yugo a los cuernos de los animales. Bajo ésta, situándose en la testuz del animal, iba colocado "el frontil", fabricado con cuero, que estaba adornado por la parte de abajo con una serie de borlas, tejidas con lana de color rojo. Una vez uncidos los animales al yugo, se colocaba sobre el mismo la "almohadilla", hecha con tela de saco y rellena con paja o hierba. Se sujetaba por los extremos con dos cuerdas al yugo, colocando sobre ella la "melena".

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

Tradicionalmente como montura de carga se ha utilizado la albarda, que se compraba, y sobre la que se transportaban las talegas de grano al molino, las cacharras con la leche, los sacos de pienso etc. También sobre ella se colocaban las cestas y los aparejos, estos últimos utilizados generalmente para el transporte de leña.

Asimismo, para el transporte habitual de alimentos fue general el empleo de las alforjas, fabricadas en los case- ríos con sacos de tela de arpillera y formando dos bolsas grandes y cuadradas.

Generalmente la montura en los animales de monta, conocida como la silla, se compraba y se compra fuera el Valle.

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

Tradicionalmente, desde tiempos atrás, en la cuadra las vacas y novillas se vienen atando al pesebre mediante las cadenas. Procedimiento

este que no se utiliza en las estabulaciones al aire libre.

Hasta bien avanzada la década de los años 60, época en la que comenzaron a utilizarse los primeros pastores eléctricos, las vacas que se echaban a pacer en los prados se amarraban por los cuernos con cadenas de 6 ó 7 metros de longitud, cuyos extremos se sujetaban a los picachos, pequeños troncos de madera incados en suelo. Igualmente, para amarrar a este tipo de animales se llegaron a utilizar las encuertas, especie de maromas que se hacían con varas de rebolla (roble).

Por su parte, hasta no hace muchos años, los caballos o yeguas que se tenían en la cuadra se echaban en ocasiones a pacer a los prados cercanos del caserío. Para impedir que se alejasen del lugar amarraban a la cabezada, hecha con un ramal de cuerda de cáñamo, una cadena o un ramal que se sujetaba a un picacho incado en el suelo.

Desde tiempos antiguos en la captura de los animales de raza equina se viene utilizando el lazo. Para ello se coge un palo de aproximadamente 2 ó 3 metros de longitud, sobre el que se coloca un ramal o sogá provisto de un nudo corredizo. Operación de captura que se lleva a cabo introduciendo el lazo en el cuello del animal situándose el capturador por la parte de atrás del mismo. Este mismo procedimiento lo he visto hacer para capturar novillas, colocando el lazo entre los cuernos de los animales.

Décadas atrás, época en la que los chones todavía andaban sueltos, para evitar que éstos entrasen en las parcelas o huertas a través de las latas o barreras, se les colocaba en el cuello la torga, un dispositivo fabricado con palos de madera que les impedía pasar por entre ellas.

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

Desde épocas remotas existe la costumbre de colocar cencerros al ganado. El sonido de los mismos permite en todo momento conocer al ganadero o pastor la ubicación de los animales y sobre todo, en días de niebla, la rápida localización de los mismos.

A decir de los pastores, los cencerros hay que cambiarlos a las ovejas. Cuando van para el monte se colocan a las guías, las más bravas y airosas, porque llevan al resto del rebaño por el ruido del cencerro. Por contra, cuando se echan a pacer, se les quita a éstas y se colocan a las más dóciles para que éstas no se alejen de la zona de pasto y aguanten al resto del rebaño.

Dependiendo del tamaño y la forma reciben diferente nombre. Los tipos más usuales que vienen utilizando los ganaderos y pastores carranzaños son metálicos y se denominan:

– La Zumba: De forma apucherada con boca pequeña y circular.



Carranza.

- El Zumbete: Más pequeño que la zumba y sin apenas forma apucherada.
- El Campano o Cencerro: De forma alargada y boca rectangular y de diferentes tamaños. Es el tipo de cencerro más utilizado en los animales.

Antaño para colocar las zumbas o zumbetes en el cuello de las ovejas, los pastores utilizaban aros fabricados con *celonchas* (varas) de castaño. La madera tenía que ser del pie y no de *las quimas* (ramas), debiéndose de cortar en la menguante de enero. Se cogía el pie y se abría por la mitad y después con una navaja se iba desbastando hasta dejar el grosor preciso. Para doblarlas se metían en agua caliente y una vez que tomaban la forma se ataban con un alambre.

Los pastores del barrio del Santecilla acostumbraban a colocar las zumbas o zumbetes en el cuello del ganado ovino en collares de cuero que ellos mismos fabricaban con las pieles de vacas muertas. Con una navaja cortaban una tira, en cuyos extremos efectuaban dos agujeros con un clavo con un martillo que se utilizaban para atar con alambre el collar al cuello del animal.

En estas últimas décadas, algunos pastores utilizan correas de cuero con hebillas metálicas para sujetar los cencerros al cuello de los animales, adquiriéndolas en mercados o tiendas próximos al Valle. Otros optan por ser ellos mismos quienes fabrican las correas utilizando diferente material. Así, las correas que sujetan los campanos o cencerros que llevan al cuello algunas ovejas o cabras están fabricadas con tiras de correa de lona.

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

Hasta aproximadamente el comienzo de los años 70, a casi todas las vacas de la cuadra se les colocaba campanillas de metal, con forma de campana, de diversos tamaños. Se colocaban al cuello de los animales utilizando como soporte correas de cuero que por lo general se adquirían, unas y otras, en la entonces tienda de Lucio en el barrio de Concha.

En algunos caseríos, cuando las vacas estaban para parir se tenía por costumbre colocarles las campanillas más grandes, a fin de poder controlar todos sus movimientos y percatarse del momento del parto.

Sin embargo, cuando fallecía alguna persona de la casa o caserío, durante cierto tiempo, se qui-

taban las campanillas a los animales en señal de duelo.

A las yuntas de labor se tenía por costumbre engalanarlas cuando bajaban a la feria de Concha se engalanaban. Para ello se les colocaba las esquilonadas, correas de cuero portando una fila de pequeñas campanillas.

Por su parte, antes, a los corderos se acostumbraba a colocarles una pequeña campanilla. Asimismo, algunos pastores acostumbraban a colocar a los carneros una correa de cuero con cascabeles o campanillas.

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

En el barrio de Bustillo (Concejo de Sierra) cada 17 de enero, festividad de San Antonio Abad, se tenía la costumbre de esquilar los rabos de las vacas y limpiar las telarañas de la cuadra, empleando para ello un ramo de encina o remolorio (laurel). Labor esta que ya no se repetía durante el resto del año pues existía la creencia que, de no hacerlo así, malparían las vacas de la cuadra.

Sin embargo, en el barrio de Lanzasagudas, los pastores el día de San Antonio Abad acostumbraban a colocar en la cuadra una estampa de este Santo y le ponían unas ramitas de remolorio. Después, dirigiéndose hacia los animales que allí había decían: "Dios os proteja de los rayos y las enfermedades".

Por su parte, tiempos atrás, en el barrio de Salviejo (Concejo de Aldeacueva) durante los días de tormenta, para proteger el caserío contra los rayos, cuyo habitáculo se repartían las personas y los animales, tenían por costumbre el hacer una cruz de sal en el balcón.

Todavía hacia los años 40, los pastores de más edad del barrio de Lanzasagudas, para prevenir los rebaños de los truenos y rayos, cuando subían por primera vez con éstos al monte hacían sobre el suelo de los prados una cruz con el hacha. Costumbre esta que también hacían antiguamente los pastores de Salviejo.

Una antigua superstición arraigada entre los carranzanos, en la actualidad perdida casi toda su credibilidad, consideraba a "*la paniquesa*", nombre con el que en Carranza se conoce a la comadreja, como animal de mal agüero. La creencia más extendida entre los vecinos del Valle recoge que si se encontraban con una paniquesa procuraban no asustarla ni hacerle daño, ya que si intentaban martarla y no lo conseguían, al volver al case-

río se encontrarían con la muerte del mejor animal del establo.

Antaño ha sido costumbre que estos animales merodeasen por los establos, motivo por el que los dueños del caserío tomaban precauciones para evitar su presencia y que mamasen los pechos de las vacas y ovejas, pues según el vulgo, este acto lo realizaban las paniqueses con frecuente asiduidad. Para prevenirse contra ellas y ahuyentarlas de las cuadras era habitual el quemar en el portal de los caseríos ramas de ajos y zapatuñas (alpargatas y zapatos viejos). Asimismo, también hemos encontrado algunas otras prácticas para ahuyentar a estos animales de las cuadras. Es el caso de un vecino de La Herrán, en el Concejo de San Esteban, que acostumbraba a colocar varios cencerros, de los que se ponían a las ovejas, en la puerta del establo, amarrados a la punta de una cuerda cuyo extremo opuesto llegaba hasta la habitación donde éste dormía. Al llegar la noche, sí notaba la presencia de una paniquesa en la cuadra o sus alrededores, para ahuyentarla tiraba repetidas veces de la cuerda haciendo sonar estrepitosamente los cencerros. Por otra parte, los pastores tenían por costumbre colocar varios cascabeles o campanillas a las ovejas para evitar que la paniquesa acudiese a mamar a los animales. Así, al inquietarse las ovejas ante su presencia, el ruido de los cascabeles o campanillas la ahuyentaba.

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

Afecciones de ojos

Cuando el ganado tenía mal los ojos (*ramascazo*), cogían el brote de "la zarza", la pelaban y la masticaban bien. Después la echaban a los ojos del animal.

Asimismo, para curar las afecciones de los ojos, utilizaban el caparazón interno de "la jibia". Cuando el caparazón estaba bien seco, lo raspaban y preparaban un polvillo. Vertido sobre un papel, se liaba a modo de cigarro para soplarlo directamente sobre el ojo enfermo.

Aparato circulatorio

En la época de primavera, si las ovejas comían el rebollo, a unas les daba diarrea y otras padecían "la sangrera". Comenzaban los síntomas al observar que la oveja andaba con la cabeza baja. Entonces le miraban si tenía las orejas frías o calientes. Si estaban frías, las frotaban bien y con

un palo de avellano, después de hacer una pequeña cortada en la oreja, la golpeaban para que sangrara. En el caso de tener las orejas muy frías, se decía que ya tenía "la sangrera" pasada y, al sangrarla, salía la sangre negra y espesa. Con estos síntomas ya nada podían hacer por curar a la oveja.

Aparato digestivo

Cuando las ovejas bajan del monte a las campas y pastan hierbas muy frescas y fuertes, les suele entrar la enfermedad conocida como "la basquilla". Consiste ésta en una congestión que paraliza el panzo y afecta a los pulmones. Si se cogía a tiempo, para curar esta enfermedad, cocían patatas con la piel y bien amasadas se las daban a comer a los animales para que rumiasen.

Aparato respiratorio

Para quitar la tos del ganado vacuno, arrancaban la gruesa raíz de "la nuezga", la pelaban y la troceaban entre el pienso (harina de maíz) que les daban.

Capaduras

Antaño, una vez capado el cerdo, frotaban y limpiaban la zona afectada con la infusión de hojas del malva. Operación que se realizaba dos o tres veces al día.

Diarreas

Al igual que en caso de las personas, también se utilizaba "la corteza de roble" para curar las diarreas. Ponían a hervir en agua unos pedazos de la corteza y una vez hervida, lo dejaban serenar de un día para otro. Al animal se le daba a beber la decocción templada.

Empachos

Ponían a hervir en agua "hierbas de la purga", planta que nacía entre el rastrojo del trigo. Les daban a beber la decocción a los animales un poco caliente.

Enfermedad cerebral

En Carranza la enfermedad denominada burutikoa, se la conoce como "la del gusano". Según los pastores, a causa de éste, se les hace a la oveja los sesos agua y muere al poco tiempo. Para su curación tenían la costumbre de hacerle a la oveja una cruz en la frente con un hierro caliente, porque así quemaban el gusano.

Fracturas

En la época de primavera, para curar las roturas de huesos en los animales de monte, les colocaban una "visma" (entablillado a modo de escayola). Para ello cogían raíces de helecho y las machacaban bien. Después lo colocaban alrededor de la zona fracturada, ponían unos palos o tablillas y lo vendaban.

Al igual que a las personas, también a los animales se les ponía una "visma" empleando para ello "la pez". Se untaba de "la pez" la zona con fractura, colocando después cuatro tablillas y vendándolo muy bien.

Hemorragias

A las corderas, quince o veinte días después de nacer, es costumbre cortarles el rabo. Antes de hacerlo, con una navaja se les saca un poco la vena para que sangren. Antaño, una vez cortado el rabo, tenían la costumbre de echar, en la parte del corte, cenizas o telarañas afin de evitar que sangrasen.

Heridas

El remedio más utilizado para curar y encarnar las heridas producidas en los animales por mordeduras de lobo, era lavar la herida con agua templada de la decocción de "hojas de lobo". Remedio que aún en nuestros días mantiene su vigencia entre los pastores.

También preparaban una decocción con "corteza de fresno", "rabos de zorra" y "hojas de lobo". Una vez preparada, la echaban en una botella y la guardaban con el fin de utilizarla posteriormente. Para su empleo la calentaban un poco y con un trapo empapado en ella, limpiaban bien la herida producida por la mordedura para desinfectarla.

Variante a las anteriores, consistía en poner a hervir en agua "raíz o corteza de espino negro". Una vez hervida, limpiaban la herida con un trapo mojado en la decocción templada.

También para curar las heridas producidas por las mordeduras del lobo se ha empleado el "almuerdago", mojando suavemente éstas con el agua hervida de la decocción de dicha planta.

Asimismo, para curar las mordeduras de lobo, ponían agua a hervir y le echaban lejía. Lo dejaban enfriar un poco y con un trapo empapado en ello, lavaban la mordedura.

Para curar todo tipo de heridas en cualquier parte del cuerpo de los animales, preparaban una

decocción hecha a base de "hojas de malva", "corteza de encina" y "helecho macho". Con un trapo mojado en el agua caliente se lavaba y limpiaba bien la herida.

En el esquile de las ovejas, si hacían algún corte con la tijera, para curar la herida empleaban generalmente "aceite común". Echaban un poco en un plato y untaban, con un trapito, la herida. Con ello evitaban que le iría la mosca.

Con el paso del tiempo el aceite se ha visto sustituido por el "fenicol", producto que se ha venido adquiriendo en la farmacia.

Las heridas producidas en las pezuñas de los animales las han curado generalmente con el empleo de "cardenillo" (sulfato de cobre). Con la aparición del "fenicol" fue cayendo en desuso su utilidad, producto este último que anteriormente se podía adquirir en la farmacia y que hoy lo venden en la Cooperativa GUVAC.

En estos últimos años, algunos pastores como medida de prevención de este tipo de heridas en las ovejas, acostumbran a lavar las pezuñas en "agua" mezclada con "amoniaco".

Otros preparan un recipiente que contiene "agua" diluida con "formol" y meten las pezuñas de la oveja con herida.

En época anterior a la guerra civil, había pastores que en lugar de utilizar "el cardenillo", echaban entre las pezuñas de las ovejas un poco de "dinamita" (que conseguían en las canteras) amasada con unas gotas de aceite, por que las heridas curaban mejor que con éste.

Parto

Después de parir las ovejas, si no escusaban las "parias" (la placenta), para conseguirlo les hacían el siguiente tratamiento: Cogían "cogitines" (flor del avellano) y "almuérdago" (muérdago) y lo echaban en un recipiente con agua, colocándolo sobre el fuego para hacerlo hervir. Templada la decocción se les daba a beber. Después se les hacía un masaje. Con una mano por la parte izquierda de la tripa y la otra por la derecha les frotaban para que entrasen en reacción.

Igualmente, tanto a cabras como a ovejas, si no escusaban y para ayudarlas a hacerlo, les daban de comer "almuérdago".

Una vez efectuado el parto, a las vacas para que escusasen bien, les daban a beber un litro de vino o café en un balde, dependiendo de la costumbre adquirida en cada caserío.

Picaduras de bichos

En Santecilla, cuando las culebras o paniquesas picaban a algún animal, les pinchaban la zona afectada con un espino negro para quitarles la sangre y después lo limpiaban bien con un poco de agua.

Rumio

Si por causa de un frío se les paraba el rumio a las ovejas, para curarlas les daban a beber café o vino caliente.

Como variante al anterior remedio encontramos que les daban a beber agua con bicarbonato.

CURANDEROS

Desde al menos el siglo pasado la existencia de curanderos en Carranza es un hecho constatado. Personas estas dotadas de una habilidad especial que, por medio de los conocimientos heredados de padres o familiares, efectuaban la cura de fracturas y luxaciones, producidas en los animales y en las personas, con tanta o mayor facilidad que los médicos o veterinarios.

La saga de curanderos de la familia de los Flores, que ha llegado hasta nuestros días, se remonta a comienzos del siglo XIX, cuando la abuela de "Chus", Jesús Flores (más conocido en Carranza con el nombre de "Salaverri"), famoso curandero de Ambosríos, encajaba ya entonces los huesos de las vacas y a la que acudían todos los vecinos del Valle. También durante las primeras décadas de este siglo fue de reconocida fama Bonifacio, apodado "el pasiego de La Muela", que vivía en el caserío de La Muela (próximo al barrio de Villanueva de Presa).

Tanto a uno como a otros, cuando se solicitaba sus servicios acudían a los caseríos para curar los animales, generalmente vacas. Así, cuando una vaca se "despicaba", es decir, que se le había salido una paletilla, se llamaba al curandero. Este, una vez que había colocado la paletilla en su sitio, le ponía "un pegao", empleando para ello la pez de un viejo pellejo de vino que previamente se calentaba en una sartén.

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

Respecto a esta pregunta ninguno de los informantes actuales ha sabido dar contestación alguna.

Sin embargo, en el año 1987, en conversaciones mantenidas a cerca del pastoreo con Rafael

Aja, vecino de Cezura (Concejo de Ahedo), este contaba que, hasta aproximadamente el año 1920, se tenía por costumbre bendecir los rebaños de oveja unos días antes de subir al monte.

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

Es una antigua costumbre generalizada, que aún se observa en algunas cuadras, el colocar en una de las vigas un pequeño ramo de remolorio (laurel), del bendecido el día de Ramos.

Por su parte, el día de San Antonio Abad, los pastores de Lanzasagudas acostumbraban a colocar en las cuadras una estampa de dicho santo junto con unas ramitas de remolorio.

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

Respecto a esta pregunta ninguno de los informantes actuales ha sabido dar contestación alguna.

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

Respecto a esta pregunta ninguno de los informantes actuales ha sabido dar contestación alguna.

Al inicio de esta década, en el establo de casa, después de medio año sin animales al haber tenido que sacrificar todas las vacas existentes en el mismo a causa de la brucelosis, se trajeron de tierras holandesas una treintena de vacas. Para aclimatarlas al nuevo lugar de residencia no se hizo nada especial. Después de una o dos semanas en la cuadra, recibiendo un trato esmerado, exento de gritos y sin arrearlas con el palo, se fueron echando poco a poco a pastar a los prados cercanos.

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

Desde tiempos antiguos, cuando los ganaderos acuden con los animales a las ferias para su venta, si el trato no se cierra definitivamente por la existencia de una pequeña diferencia en el pre-

cio de compra-venta entre el tratante y el ganadero, se tiene por costumbre "partir el trato". Esto consiste en cerrar el trato entre el tratante y el ganadero, aceptando, a la vez que se estrechan la mano, el precio indicado por una tercera persona presente en el mismo, correspondiente a la mitad de la diferencia habida entre uno y otro.

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

Hasta aproximadamente finales de los años 50, la unidad monetaria en que se establecían el precio de compra-venta de animales era "el real". Desde entonces y hasta nuestros días, éste fue sustituido por la peseta.

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

GANADO BOVINO

Becerra o Ternera: Desde que nacen hasta los seis o siete meses.

Novilla: A partir de los ocho meses.

Novilla primeriza: Hacia los dos años, cuando pare por primera vez.

Novilla de segundo parto: Aproximadamente a los tres años, al parir la segunda vez.

Vaca: De los tres años en adelante.

Becerro: Desde que nacen hasta aproximadamente siete u ocho meses.

Estil: Vaca o novilla que no queda preñada.

Novillo: A partir de los nueve meses, edad en la que ya puede cubrir las vacas.

Toro: Aproximadamente de los tres años en adelante

GANADO CAPRINO

Cabrita/Cabruto: Desde que nace hasta cumplir el año.

Embueda/Embuedo: Del primer al segundo año.

Cabra: Desde que pare.

Chivo o Castrón: De los dos años en adelante.

Estil: Cabra que no queda preñada.

GANADO EQUINO

Potra/Potro de leche: Las recién paridas.

Quincena/Quinceno: Desde los dos primeros meses hasta el primer año

Potra/Potro: Del primer al segundo año.

Potranca/Potranco: De los tres a los cuatro años.

Yegüa: Desde que pare

Caballo: A partir de los cinco años

Estil: Yegüa que no queda nunca preñada.

GANADO OVINO

Cordera/Cordero: Desde su nacimiento hasta los seis meses.

Macaco: Cordero desde los seis a los ocho meses

Andesca / Andresca: De los seis meses al primer año.

Oveja primeriza: Desde un año hasta los dos años, época del primer parto.

Oveja: De los dos años en adelante.

Machorra: Oveja que no queda nunca preñada.

Estil: Oveja que echada al carnero no queda cubierta por éste.

Carnero: Del año en adelante.

GANADO DE CERDA

Gorrina/Gorrín: Desde su nacimiento hasta los tres meses.

Marrancha/Marrancho: De los cuatro meses hasta aproximarse al año.

Chona/Chon: Del año en adelante.

Chona primeriza: Las cerdas que paren por primera vez.

Maquera: La cerda del tercer parto en adelante.

Macho o Verraco: Nombre con el que se ha conocido al cerdo utilizado como semental.

GALLINAS

Pollita/Pollito: Desde su nacimiento hasta los dos meses.

Pollo tomatero: De los dos meses hasta los tres meses.

Pollo capón: De los cuatro meses hasta los ocho meses.

Polla: Nombre que recibe durante el primer año de puesta.

Gallina: A partir del segundo año de puesta.

Gallo: Desde los ocho meses en adelante.

Zorito: Nombre que recibe el gallo de cruce de quico y gallina ponedora.

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

Tradicionalmente se ha tenido y se tiene en la mayoría de los caseríos la costumbre de designar a los animales por su nombre. Sin embargo, actualmente en algunas cuadras o establos se tiende a no designar nombre alguno a las vacas y ovejas, conociéndose a éstos únicamente por el número del crotal que llevan colocado en las orejas.

Como muestra se recogen varios nombres con los que son designadas las vacas en algunos establos o cuadras del Valle:

Biáñez:

Blanca, Careta, Chata, Chili, Estrella, Linda, Marquesa, Mora, Negra, Paloma, Perla, Pinta, Romera, Rubia, etc.

La Calera del Prado:

Aerostar, Bienvenida, Careta, Chata, Chili, Esmeralda, Estrella, Gitana, Golosa, Macarena, Montañesa, Mora, Morena, Mosquita, Paloma, Pasiega, Peligrosa, Platera, Princesa, etc.

La Tejera:

Adela, Berra, Ders, Fermina, Lunares, Mora, Mundina, Nati (Natividad), Pacheca, Paloma, Tris-

tana, Vanguard, etc. En este caso para la designación del nombre se ha utilizado el nombre heredado de las madres; el nombre del santoral; el nombre de los toros cuyas dosis se utilizan para fertilizar las vacas y el del dueño al que se adquiere el animal. Así, una vaca que se compró a Fermín pasó a ser conocida como Fermina.

Santecilla:

Careta, Dolores, Estrella, Lucera, Marquesa, Mora, Navarra, Paloma, etc.

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

No se contesta.

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

En Carranza, desde tiempos inmemoriales, se viene realizando la matanza doméstica de animales para el consumo familiar, siendo hasta décadas no muy lejanas el principal aprovisionamiento de carne y grasas animales.

El cerdo vienen siendo el principal animal objeto de sacrificio doméstico en el caserío. Asimismo, se vienen sacrificando, hoy día no con tanta asiduidad como en años atrás, la oveja, el cordero, las aves del corral y el conejo, cuya carne, en muchos casos, ha consistido la base principal de comidas extraordinarias, ligadas a la celebración de fechas festivas u otros acontecimientos señalados en el cotidiano quehacer de la sociedad rural. Aunque no con la asiduidad de los animales y aves anteriormente citados, también ha sido objeto de sacrificio doméstico el ternero o becerro.

EL CERDO

La época de la matanza del cerdo o *chon*, nombre este último como también se le conoce en Carranza, comprende el período que va desde entrado el mes de noviembre hasta marzo, si bien, los mejores meses para la matanza son los de diciembre y enero.

Hasta los años 70 se tenía por costumbre realizar la matanza en viernes y a ser posible que este día coincidiese con luna menguante. Desde entonces para acá, salvo algunas excepciones, ya no se sigue esta costumbre y se mata el cerdo durante

el fin de semana, días en los que pueden acudir el resto de la familia al caserío para ayudar en las labores de la matanza.

El día antes a la matanza se tiene como norma generalizada el no dar alimento alguno para comer al cerdo que será sacrificado. Esto se hace con el fin de evitar que las tripas del animal estén muy llenas y no se revienten al sacarlas para poder aprovecharlas a la hora de hacer las morcillas, las del intestino grueso, y los chorizos, las del delgado. Para hacer las morcillas, cuando no es suficiente el intestino del animal sacrificado, se compran *retuertas* de intestino grueso de caballo en las carnicerías y tiendas de los barrios. Por su parte, en los mismos establecimientos, para hacer los chorizos se adquieren *moñetes*, por la forma en que se venden enrollados, de intestino delgado de caballo.

El día de la matanza ha sido una costumbre, caída en desuso a lo largo de estas últimas décadas, el reunirse a primeras horas de la mañana en el caserío el dueño, los familiares y los vecinos que acudían para ayudar a matar al cerdo. Costumbre tradicional ha sido, antes de ponerse manos a la obra, ofrecer a los asistentes un café, acompañado por una copa de licor, anís o coñac. Actualmente se ha generalizado el comenzar la matanza después de finalizadas las principales labores ganaderas del caserío, no antes de las diez de la mañana.

El matarife, que suele ser un vecino, los acompañantes y una mujer del caserío acuden al borcil en el que se cría el cerdo o chon. En el caso de que se esté criando más de un animal, el cerdo a sacrificar se separa del resto. Amarrándole una soga en una de las patas traseras se le va encaminando hacia la puerta del borcil, momento que aprovecha el matarife para hincarle el gancho por la papada y lo saca del borcil. Antiguamente en los caseríos no existía el gancho y para evitar que, en el momento de pinchar el cerdo, éste pudiera morder al matarife le amarraban el hocico con una soga o cuerda. Una vez que el matarife, tirando con el gancho del animal, lleva el cerdo hasta la mesa de madera donde va a ser sacrificado, el resto de los presentes lo cogen por las patas y lo echan sobre ella. Hasta no hace muchas décadas, en algunos barrios, se ha mantenido la vieja costumbre de tumbar el cerdo sobre la cama del carro. Tradicionalmente se aguanta el cerdo sobre la mesa agarrándolo por las patas, sin embargo, hoy día en este menester se está generalizando el empleo de sogas o cuerdas, que impiden moverse al animal, permitiendo mantener más fácilmente el cerdo sobre la mesa, reduciendo el número de personas que tienen que ayudar durante su sacrificio.

Una vez que el cerdo tumbado sobre la mesa está bien asegurado, una persona tira del gancho o el mismo matarife coloca la parte trasera del mismo, en forma semicircular, apoyado sobre el muslo, sirviéndoles para aguantar la mandíbula del animal, el matarife pincha el cerdo. Esta labor, en la que generalmente se emplea un cuchillo de grandes dimensiones, consiste en clavar con habilidad el cuchillo por la papada, buscando la caja donde está el corazón pero sin llegar a pinchar éste. Antiguamente, algunos matarifes en el momento de pinchar al animal decían "*San Antonio conserve los que quedan*".

Nada más pinchar al cerdo, sale através del corte un primer chorro de sangre, emanando después abundantemente, a veces con la necesidad de mover insistentemente el cuchillo, facilitando con ello la salida de la sangre. La mujer de la casa es la encargada de recogerla en un balde, no parando de removerla mientras va cayendo a fin de evitar su coagulación. Recogida toda la sangre, se deja enfriar lentamente hasta que adquiera la temperatura ambiental, momento en que se pasa por un colador para quitar los *cuajaronos* que hubiesen quedado. Después, en el balde, se deja reposar hasta el momento de hacer las morcillas.

Una vez que ha muerto el cerdo se retira de la mesa y se lleva al lugar elegido para chamuscarlo. Con la ayuda de todos los asistentes a la matanza se coloca, tendido panza abajo con las patas abiertas o de costado, sobre varios maderos (generalmente troncos de árbol) para evitar que la humedad del suelo le llegue al cuerpo y este se chamusque bien. Con varios manojos de helechos secos, recogidos tiempo antes, se cubre bien por encima, prendiéndoles fuego para quemar bien la piel y eliminar todas las cerdas del animal. Con el empleo de pequeños manojos de helecho se recalientan las pezuñas de las patas que se quitarán tirando de ellas.

Una vez chamuscado el cerdo, se coloca nuevamente sobre la mesa para proceder a su limpieza. Esta labor se lleva a cabo en nuestros tiempos rascando la piel, por todo el cuerpo del animal, con trozos de dallo, si bien antaño fue de uso común el empleo de un cuchillo. Mientras se va rascando, con una manguera se le echa abundante agua hasta dejarlo bien limpio, quedando la piel del cerdo blanca y sonrosada.

Ya limpio lo colocan panza arriba, comenzando las labores para abrirlo en canal y sacar las vísceras y las tripas. El primer paso consiste en quitar la papada junto con la lengua, efectuando después un corte desde ésta hasta el rabo. A continuación se sacan el hueso del alma para a continuación extraer el corazón y los pulmones (*la corada*) para

sacar después las entrañas. Posteriormente se extrae el hígado, al que el matarife, con sumo cuidado, le quita la hiel. A continuación se sacan las tripas y se echan en la duerna que, apoyada sobre la mesa, sostiene el matarife. Totalmente abierto el cerdo, se pone fin a la labor retirando las mantecas y los riñones. Nuevamente, con el empleo de la manguera, se limpia bien por dentro con agua para eliminar los restos de sangre existentes, quedando listo el cerdo para *destenazar*.

Generalmente, después de todas estas labores, la mujer de la casa efectúa la limpieza de las tripas para hacer las morcillas. La primera labor que se hace consiste en desenredar las tripas para a continuación cortarlas en trozos. Con todas ellas en la duerna, hasta no hace muchos años, se tenía la costumbre de acudir a un arroyo o río próximo para limpiarlas. Aprovechando la corriente del agua se cogía un trozo de tripa y se hacía pasar repetidas veces el agua por el interior de ella hasta dejarla bien limpia, procediéndose entonces a darle la vuelta y echándola en un balde. Labor esta que se repetía con cada uno de los pedazos de tripa que se habían cortado. Terminada esta labor echaban troceados en la duerna varios limones, naranjas y cebollas, añadiéndoles sal y vionagre. A continuación se mezclaban con todo ello los trozos de tripa y se sobaban bien, procediendo a darles vuelta para volver a limpiarlas nuevamente con agua. Hoy día, por lo general, esta limpieza se lleva a cabo en la calle, junto al caserío, utilizando el agua de un grifo colocado para esta labor.

Una vez que se han limpiado las tripas, comienzan los preparativos para hacer las morcillas.

Para su elaboración se utiliza arroz, uno de sus principales ingredientes, que se tiene por costumbre el cocerlo la víspera de la matanza. Este se cuece en una cazuela con agua y sal, en una proporción próxima a dos litros de agua por kilo de arroz, dejando que quede un poco tieso. En algunos caseríos se tiene por costumbre añadirle al final de la cocción una o dos cebollas picadas.

Asimismo, el día de la matanza, a primera hora, se pica sobre la tabla de madera cebolla, puerro y perejil, que se mezclarán echándose en una cazuela. Después de haber sacado las mantecas, ya frías, se pican menudamente con una tijera y se añaden a la mezcla de cebolla, puerro y perejil, preparando un reogado con todo ello.

En una bañera de plástico, antaño en las de zinc, se echa el arroz, la sangre y el reogado, agregándole en ese momento las especias; pimienta, canela y en algunas ocasiones nuez moscada. Con todos estos ingredientes en la bañera, mezclándo-

los bien, se elabora "el mondongo", masa que se introducirá en los trozos de tripa. Tradicionalmente esta labor se viene haciendo manualmente, utilizando para ello un pequeño embudo de hojalata. Se coge el pedazo de tripa, al que con anterioridad ya se la había cerrado una de las bocas con hilobala, y se va introduciendo el mondongo a la vez que se va apretando la tripa con la mano para que se reparta correctamente por toda ella. Cuando ya está llena se cierra la boca con hilobala, atándose entre sí las cuerdas de los dos extremos de la morcilla. Elaboradas las morcillas, que se van echando en un balde con agua para limpiarlas por fuera, se introducen en una bañera de zinc u otro recipiente metálico preparado expresamente para ello para cocerlas. Generalmente este recipiente con agua se coloca sobre el fogón y en cuanto rompe a hervir el agua se echan varias morcillas, dejándolas cocer durante un tiempo aproximado de media hora o algo más. Al introducirla en el agua hirviendo se tiene por costumbre el pinchar las morcillas con una aguja gorda para que salga el aire y no revienten durante la cocción. Asimismo, para saber que ya están cocidas se les practica una punción con la misma aguja y si al pinchar ya no sale sangre, se sacan del recipiente. Ya fuera del agua, se colocan sobre una mesa, cubiertas con un trapo para que suden y cojan mejor color. Después, cuando ya están secas, se cuelgan de unas varas.

Al anochecer o a la mañana siguiente se procede a destenazar el cerdo. El primer paso consiste en quitarle la cabeza, procediendo acto seguido a retirar los solomillos. A continuación se abre el cerdo, de delante a tras, a ambos lados del hueso *picabadallo* (la espina) y se saca éste. Después, de las dos mitades en que se divide al animal, primero de una y luego de la otra, se sacan las costillas y los lomos. Las pancetas se parten en tiras largas y el tocino en grandes trozos cuadrados. Las patas trasera se acostumbra a dejarlas para hacer jamones, pelando las delanteras hasta dejar bien limpios los huesos, carne que se utilizará para hacer chorizos. A su vez, la magra, de la que se retirarán algunos pedazos para comer como filetes, junto con la carne procedente de las patas delanteras, se va picando con la maquina de picar, echándolo en una duerna. Ya toda la carne en la duerna comienza a prepararse "el bodoque" con el que, días después, se harán los chorizos. Picada toda la carne destinada para hacer los chorizos, colocada en una duerna, se le agrega la sal, ajos bien machacados con un poco de agua y la salsa de los pimientos choriceros, que previamente se han pasado por una máquina, mezclándolo bien todo ello.

Las pancetas, la lengua, los lomos y las costillas se untan con ajos y se les echa sal, ado-

bándolos también con la salsa roja de los pimientos chorizeros.

Por su parte, las patas para hacer los jamones se untan bien con ajos machacados y salnitro.

Pasados dos o tres días se hacen los chorizos. A la máquina de picar se le quita la cuchilla y se le coloca en la boca de salida un pequeño embudo metálico, en cuya boca estrecha se introducirá la tripa para hacer los chorizos. Una vez preparada la máquina, una persona introduce la carne picada en ella, comenzando a darle vueltas a la manivela para que ésta salga por la boca del embudo, introduciéndose en la tripa, con una de las bocas atada con hilobala, que sostiene otra persona. Esta con las manos va empujando la carne para rellenar bien toda la tripa y hacer "la sarta". Una vez que se ha llenado la tripa con la carne picada, se saca el pedazo introducido en la boca del embudo y se ata con la punta del hilobala situado en el extremo opuesto para impedir la salida de la carne. Después se reparte la sarta en chorizos, empleando también para ello el hilobala. Labor esta que se realiza repetidas veces hasta acabar todo el mondongo.

LA OVEJA

La época más tradicional de matar la oveja ha sido la octubrada, nombre con que se conoce a los meses de octubre y noviembre, la época más propicia para hacer la cecina. Sin embargo, tanto la carne de oveja como de cordero vienen estando presente entre los platos preparados en días especiales o fiestas a celebrar en el caserío

La primera labor que se realiza para matar la oveja consiste en amarrarle las patas. A continuación, con un cuchillo se corta la vena yugular, introduciéndolo por entre el gorguero y el pescuezo de la oveja. En algunos caseríos han tenido la costumbre de recoger la sangre para hacer morcillas. Para ello, la mujer de la casa recogía la sangre en un puchero o cazuela, revolviéndola constantemente con la mano para evitar que ésta se cuajara. El proceso de la elaboración de las morcillas es el mismo que en el caso de la matanza del cerdo.

Después de haber dado muerte a la oveja se procede a despellejarla. En primer lugar se hace una cortada a la piel en una de las patas traseras y se insufla aire. Una vez hinchada, se procede a cortar la piel de las dos patas traseras, desde el juego hasta la altura de la ubre, y a lo largo de toda la tripa hasta llegar al cuello. También se cortan las patas delanteras desde el juego hasta el pecho. Finalizadas estas labores, con un trapo en la mano y sujetando la piel con la otra, se va empu-

jando poco a poco la piel hasta conseguir que ésta se despreque totalmente del animal. Cuando el animal que se mata es un cordero, la piel se saca entera, sin abrirla por el centro.

Hasta bien avanzados los años de postguerra fue bastante habitual el utilizar las patas, tanto traseras como delanteras, para hacer cecina. Para ello se colocaban entre salmuera en unos cocinos durante ocho días. Pasado este tiempo, se sacaban de los cocinos y se ponían a curar en la cocina durante quince días.

LA GALLINA / EL POLLO

La mujer de la casa es la encargada de llevar a cabo el sacrificio de la gallina o el pollo escogido en el gallinero. En el caso de la gallina, se sacrifica la más vieja o la que ha dejado de poner.

Para matar a este tipo de ave doméstica se coloca debajo del brazo, aguantándola con él contra el costado, y con la mano del mismo se coge del pico doblándole la cabeza hacia el cuello. Con la otra mano se arranca una pequeña parte del plumaje del cuello, en la parte de atrás de la cresta, donde se efectúa un profundo corte con un cuchillo, dejándola que se desangre.

Hasta los años 60 en algunos caseríos se recogía la sangre en un tazón de barro y la dejaban cuajar, añadiéndole unos granos de sal. Después, cuando ésta ya estaba fría, la mujer de la casa ponía agua a hervir en un puchero y echaba en ella la sangre, dándole un hervor. Una vez hervida, la sangre se sacaba del recipiente utilizado y se dejaba enfriar. En una sartén se preparaba un refrito con cebolla y ajo, añadiendo la sangre. Una vez condimentado todo ello se ponía en la mesa para comer.

Una vez sacrificada la gallina, la siguiente labor consiste en desplumarla. Para ello, se mete ésta en agua caliente, operación que permitirá arrancar mejor las plumas. Arrancadas todas ellas, se procede a eliminar los cañones que la hayan podido quedar. Esta labor se efectúa con un pedazo de guaté rociado de alcohol al que se le prende fuego para quemar los cañones con las llamas que éste produce. Labor esta que también se realiza echando un poco de alcohol en un plato.

Cuando la gallina ya está totalmente limpia de plumas, se abre por el pecho para sacar el buche. A continuación se sacan las tripas, que se desechan y de las que únicamente se aprovecha la molleja, el hígado y el corazón. Antaño era corriente cortar las patas y pelarlas, ya que éstas se aprovechaban para hacer caldo junto con la molleja.

Por último, el cuerpo de la gallina se lava bien con abundante agua por dentro y por fuera. Después se cuelga de un gancho y se deja toda la noche al sereno, ya que tradicionalmente se mata la víspera de ser cocinada su carne.

EL CONEJO

El sacrificio del conejo, labor que habitualmente realiza un hombre del caserío, se lleva a cabo cogiendo al animal por las patas traseras, quedando colgado, y propinándole un fuerte golpe en la cabeza por detrás de las orejas. A continuación se desangra, haciendo un pequeño corte en cuello por donde emanará la sangre que no tiene aprovechamiento alguno.

Para despellejarlo se coge la piel por el lomo y se hace con el cuchillo una cortada cruzada. Tirando para los lados opuestos, hacía adelante y hacía atrás, la piel sale completa, cortando por las extremidades a la altura de la última articulación.

Una vez despellejado, se cuelga de una pata y se abre por el pecho de arriba a bajo, sacando las tripas, que no se aprovechan, y los menudillos (hígado, riñones y corazón).

EL BECERRO

En aquellos Concejos en los que tradicionalmente se ha criado en el monte ganado monchino, se ha tenido por costumbre el matar un becerro para la comida de la celebración de la fiesta del barrio. Costumbre esta totalmente desaparecida en nuestros días ante la escasa crianza de este tipo de ganado y la variada oferta de alimentos existentes en el mercado que se consumen en estas fechas festivas.

El sacrificio del animal se producía dándole la puntilla en la nuca con el empleo de un cuchillo. Una vez muerto, la siguiente labor consistía en abrir un poco la piel y clavarle el cuchillo por la parte del pecho para que sangrase el animal. Terminada la misma se procedía a quitarle la piel. Para ello se cortaba desde el morro hasta atrás por debajo de la tripa. Las manos, las patas delanteras, y las patas traseras se abrían de adelante al pecho o la ubre. Tirando de la piel se iba separando de la carne utilizando para ello un cuchillo.

Una vez quitada la piel, el animal se abría desde el pecho hasta atrás, procediendo acto seguido a sacar el vientre. A continuación se sacaban las asaduras (hígado, pulmones, riñones y corazón), preparando con ellas la mujer de la casa un plato

culinario que se consumía ese mismo día. Se continuaban las labores procediendo a cortar la cabeza, las manos y las patas, éstas últimas por la rodilla. Una vez terminadas las mismas, el animal quedaba en canal y se colgaba de una de las vigas de la planta baja o del balcón del caserío para pasar la noche al oreo.

A la mañana siguiente se llevaban a cabo las labores de despiece. Se comenzaban éstas abriendo el animal por el costillar, quedando éste partido en dos piezas. A continuación se sacaban las piernas, brazuelos, chuletas, solomillos, etc...

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

La dedicación de los carranzanos al cultivo de las abejas viene de tiempos inmemoriales.

Las primeras menciones de la producción de cera en las tierras del Valle, aparecen en los "Falsos Votos de San Millán", documento apócrifo redactado hacia el año 1143 en el monasterio riojano de La Cogolla reclamando los derechos de obtener por cada casa una libra de cera:

"Salceto, Sopusuerta, Carrantia, Bardules, Tabisón, Aiala, cun sios villis ad suas alfoces pertinentibus: per omnes domus, singulas libras de cera." "Salcedo, Sopusuerta, Carranza, Bardules, Tabisón, Ayala, con sus villas pertenecientes a sus alfoces: por cada casa una libra de cera."

En el libro de Aniversarios de la iglesia de La Calera del Prado, correspondiente al fundado por Pedro Caballero en el año 1805, aparece documentado a cerca del cultivo de las abejas:

"Mando al dicho Gaspar mi hijo nueve pies de colmenas para que los haga para sí y el producto que dieren de cera, la cuarta parte, haya de dar para alumbrar al Santísimo Sacramento. Los nueve pies de colmenas contenidos arriba se hallan en el sitio de La Quintana, junto a la fuente, entre otros de la misma herencia que está proindiviso el colmenar, y según computo credencial de hombres inteligentes, graduado por quinquenios, consta debe producir la cuarta parte de producto de cera de dichos nueve cepos, dos libras y media cada año."

Nicolás Vicario de la Peña, en su obra "El Noble y Leal Valle Carranza", narra la existencia de colmenares en los montes del Valle:



La caja para coger y conducir el enjambre hasta el cepo del colmenar. Herboso (Biáñez).

"En mi tiempo de niño, hacia el año 1874, aún se habló de un oso en los montes de Pando, que se dedicaba a derribar colmenas de los muchos colmenares existentes en los montes para comer su miel, que causó un destrozo en los colmenares de Rojamanillos y Llarán, que el propietario vengó envenenando la miel que sirvió para matar al oso, de la variedad ursus meles."

Los datos que proporciona el censo de apicultura de Carranza correspondiente al año 1989 (Fuente: Asociación de Apicultores de Bizkaia), situaban la apicultura carranzana en los puestos de cabeza de la Comunidad Autónoma, ya que, juntamente con Orduña, el Valle carranzano disponía del mayor número de colmenas de Bizkaia.

El número de explotaciones censadas eran 18, suponiendo un total de 370 colmenas. Datos estos que se recogen en el "Estudio Socioeconómico de Karrantza", afirmándose en el mismo que estos números correspondían únicamente a los apicultores y colmenas registrados en la Asociación de Apicultores, si bien la opinión de otros organismos consultados elevaba a 1.000 el número de colmenas existentes en tierras carranzanas.

En la actualidad, pese al desconocimiento real del número de colmenas existentes, puede decirse que con respecto al censo de 1989 ha aumentado el número de explotaciones, reduciéndose en la mayoría de ellas el correspondiente a la cantidad de colmenas, teniendo en cuenta que paulatinamente se han ido abandonando las tradicionales de tipo rústico (fabricadas con troncos de árbol o tablas) para utilizar las modernas de perfección.

Hasta hace unas décadas, *los cepos*, nombre que reciben en el Valle de Carranza las colmenas que tradicionalmente se vienen utilizando en los colmenares, han sido verticales y fijistas, es decir, que las *tástanas* (los panales que fabrican las abejas) están fijadas a las paredes de los mismos y se hace necesario cortarlas para separarlas de las paredes del cepo y extraerlas de su interior. A diferencia de éstos, en las modernas colmenas movilizadas, más comúnmente conocidas como *cajas*, los panales de cera, que el apicultor adquiere en tiendas especializadas, se colocan en *los cuadros* que se extraen fácilmente, sin necesidad de romperlos y que, una vez extraída la miel de ellos, se vuelven a colocar en el interior del cepo. La ventaja de estos últimos no sólo radica en una mayor comodidad a la hora de extraer la miel, que se produce en más cantidad, sino también en observar



Calera del Prado. Carranza.

siempre que se quiera el estado de la colonia de abejas y su perfecta manipulación. Ventajas estas que, en estos últimos años, han decantado la preferencia de los apicultores hacia la utilización de este tipo de cepos modernos, en detrimento del tradicional cepo fijista que va cayendo en desuso, siendo ya muy reducido el número de los que se mantienen en uso para criar las abejas.

Tradicionalmente se han venido utilizando dos tipos de cepo fijista que podemos distinguir por su forma y por el material con que están fabricados; cepos de tronco hueco y cepos rectangulares de tablas.

Los cepos de tronco hueco siempre han sido fabricados por los propios apicultores. Esta labor la realizaban generalmente durante la época invernal, periodo éste durante el cual el tiempo de dedicación a las labores agrícolas y ganaderas era menor, siendo igualmente el tiempo más propicio para la tala de los árboles elegidos para la fabricación de los cepos. Sin embargo, otra época de construcción ha sido el periodo comprendido entre los meses de julio y agosto, coincidiendo con la época de mayor apogeo de la salida de enjambres.

Las maderas más utilizadas en la fabricación de los cepos han sido las de rebolla (roble), haya y castaño, considerándose ésta última como la mejor por ser madera muy caliente. Sin embargo, también fueron utilizadas otras maderas como salce, chopo, encina, cerezo y roble.

Para la construcción del cepo, se escogía un árbol, a ser posible que ya estuviese algo hueco. Utilizando un tronizador, se cortaba a la longitud requerida (aproximadamente 1,70 cms. de alto). Después, mediante una gubia grande, conocida como "*la madreca*" (La Calera del Prado) o "*el mondacepos*" (Bernales y Herboso), se vaciaba el tronco poco a poco hasta dejarle aproximadamente una pared de entre 5 a 6 cm. de grosor. Terminada esta labor se descortezaba para impedir que entre el tronco y la corteza se propagasen bichos.

Por su parte los rectangulares se han fabricado generalmente utilizando tablas de castaño, de aproximadamente 3 cms. de grosor, unidas mediante clavos de hierro.

En la construcción de los cepos, además de las paredes de madera, también se han utilizado otros elementos que forman parte insustituible de su fábrica y que se hacen necesarios para criar las abejas. En la parte interior y a media altura del cepo se colocan "*las gavillas*" (La Calera del Prado y Lanzasagudas); "*las cabillas*" (Bernales, Herboso y San Ciprián); "*las varillas*" (Sangrices) y "*la*

cruz" (Aldeacueva), dos palos cruzados de madera de roble, que sirven para sujetar las tãstanas que las abejas fabrican en la parte superior del cepo, donde se sitúa el nido cría. Palos que sobresalen unos siete cms. por la parte exterior del tronco y que sirven como asideros para la manipulación del mismo. A la parte de debajo de las gavillas se efectúa una muesca donde se perforan tres pequeños orificios, conocidos como "*los agujeros*" (Aldeacueva, Bernales, Herboso y Sangrices); "*los aviaderos*" (La Calera del Prado y Pando) y "*la boquera*" (Soscaño), por donde las abejas pueden acceder al interior del cepo. Generalmente éstos están situados en línea, aunque en la zona de Manzaneda de Biãñez se situaban en forma triangular. Sin embargo, en La Calera del Prado se ha tenido la costumbre de colocar agujeros en la parte de arriba y en la de abajo de las gavillas. Así, por los de abajo accedían las abejas al interior del cepo durante la temporada cálida, utilizando como entrada los agujeros de la parte superior en el periodo invernal. El hueco de la parte superior del cepo se cierra mediante "*la tapadera*" (La Calera del Prado) o "*La cabeza*" (Bernales), hecha habitualmente con tabla de madera de castaño o roble, del mismo perimetro que el cepo, y que se une a éste mediante unos clavos. Construidos los cepos se llevan al colmenar. Una vez allí, cada cepo se pone verticalmente en el suelo, sobre una laja de piedra, conocida con el nombre de "*el asiento*" (La Calera del Prado), "*la solera*" (Bernales) o "*la losa*" (Aldeacueva, Herboso y Lanzasagudas), que sirve para aislarlo de la humedad de la tierra. Asimismo, sobre la tapadera de cada uno de ellos se coloca una laja de piedra de arenisca, conocida como "*la cobija*" en Salviejo, a fin de protegerlos del agua de la lluvia, a la vez que con el peso de la misma se le da una mayor estabilidad. Por último, colocados los cepos en el colmenar, se procedía a tapar todas las rendijas o agujeros existentes en éstos, a fin de evitar que la luz entrase al interior de los mismos, empleándose en este menester arcilla.

Como ya se menciona anteriormente, en Carranza la colmena fijista recibe el nombre de "*cepo*". El mismo vocablo con el que también se conoce en el Valle el cepo para la caza de animales (lobo, oso, zorro, etc.). Tiempos atrás, para coger un enjambre se empleaba un tronco ya preparado, al que se frotaban las paredes del mismo con unos manojos de *poleos* (*Mentha pullegium*) o de *hojas de lobo*, de flor blanca y amarilla, que utilizaban en Lanzasagudas, colocándolo en posición horizontal próximo al lugar donde se habían posado las abejas. Atraídas por el olor, las abejas se introducían en el tronco, procediendo en ese momento el apicultor a colocarlo verticalmente, quedando el enjambre en su interior. Procedimiento que venía a ser como una trampa, de ahí que



Catando la miel de un cepo. La Cubilla (Santecilla).

posiblemente tenga su origen el nombre de cepo para nombrar la colmena tradicional.

Algunos viejos apicultores también han conocido con el nombre de *colmeno* a este tipo de colmena, apareciendo junto con los de *zepe* y *pie de colmeno* en documentaciones de siglos pasados.

Tradicionalmente ha existido la costumbre de ubicar el colmenar, nombre con el que se conoce al conjunto de cepos, en la actualidad las colmenas o cajas, en lugares bien diferenciados dentro del espacio rural del Valle. Unas veces se han situado en las blasonadas de los caseríos, otras junto a ellos o en sus proximidades y los más, alejados en el monte. Siempre procurando que recibieran cuantas más horas de sol para mantener una temperatura cálida, orientándolos preferentemente al sur y a resguardo del viento frío del norte.

Los cepos y las cajas situados en las balconadas las encontramos ubicadas en el balcón correspondiente al sobrao, bajo el alero del tejado, aprovechando las características que presenta la peculiar arquitectura del Valle. Caseríos en los que las balconadas quedan a resguardo por los muros de carga laterales que sobresalen del plano de la fachada. Muros (espolones o cortavientos) conocidos en el Valle de Carranza con el nombre de "pipianos", que aíslan y resguardan los cepos de las inclemencias meteorológicas.

Una vieja creencia, extendida entre los labradores que antaño criaban este tipo de insectos en

Salviejo, decía que los cepos con este ganado se colocaban en los balcones de los caseríos porque "las abejas tenían que oír hervir el puchero del dueño", así éste estaba más pendiente de ellas

Los cepos situados junto a los caseríos o en sus proximidades se han colocado generalmente en línea recta, en una o dos hileras, dependiendo de su número, a resguardo de muros o paredes levantados con piedra. Ocasionalmente, los cepos situados en las proximidades de los caseríos se han ubicado dentro de una pequeña construcción, a resguardo de las inclemencias meteorológicas. Pequeñas tejavanas conocidas por sus propietarios como *aldapa* en Aldeacueva o *tellada* en Sangrices.

La orografía montañosa del Valle de Carranza, en cuyas laderas se viene dando desde tiempos ancestrales unas condiciones idóneas para la cría de las abejas, dominadas tradicionalmente por una amplia vegetación melífera sobre las que destaca principalmente el brezo o berezo, propició que desde antiguo los labradores que crían abejas tengan por costumbre colocar la mayoría de los colmenares en las laderas de los montes.

Colmenares que tradicionalmente se han situado en zonas preferentemente orientadas hacia el sur o sudeste, a fin de obtener la mayor insolación posible, próximos a riachuelos o regatos donde las abejas puedan tomar el agua. En cuanto a su disposición, la casi totalidad de los colmenares existentes en la actualidad están situados en línea rec-

ta. Sin embargo, en los años 70 de pasado siglo XX, algunos los colmenares ubicados en los montes de Lanzasagudas conservaban su primigenia colocación en forma semicircular, tendencia ésta más generalizada en tiempos pasados, situándose los cepos en una o varias filas, en función al número de éstos.

Dependiendo de las condiciones que presentara el terreno sobre el que se pretendiera ubicar el colmenar, la preparación del suelo obligaba a efectuar algunas labores. El emplazamiento de los colmenares en las zonas dominadas por peñascales apenas necesitaba preparación alguna, puesto que generalmente los cepos, aprovechando la protección natural que ofrecían estas floraciones rocosas, quedaban a resguardo de la climatología más adversa. En estos casos, únicamente se preparaba el suelo donde quedaban colocadas las losas que servían de base a los cepos para que éstas quedasen totalmente niveladas.

Por el contrario, la ausencia de protección natural alguna en la zona elegida para colocar el colmenar, hacía necesario preparar adecuadamente el lugar. Con una azada se excavaba el terreno, formando bancales cuyos taludes se recubrían generalmente con muros de piedra, salvedad hecha en aquellas zonas donde el terreno era duro y compacto. El suelo, en ocasiones se cubría con una base de losas de piedra para aislar los cepos de la humedad de la tierra, en otros se dejaba totalmente liso para colocar posteriormente las losas sobre las que se plantaban los cepos. En la actualidad las colmenas o cajas se aíslan del suelo mediante el empleo de las tradicionales losas de piedras o rústicas estructuras de hierro o madera que las elevan varios centímetros del mismo.

Entre los vestigios de los colmenares ubicados antiguamente en el monte, destaca la existencia de una sencilla construcción de planta casi circular, que dispone de una pequeña entrada de setenta centímetros de anchura para acceder al interior de la misma. Colmenar levantado en el lugar conocido como "los cepos vinagre", en Pando. Tiene un diámetro de diecisiete metros, y la pared que rodea el recinto está levantada con muro de mampostería de un metro y cuarenta centímetros de altura y un espesor de ochenta a noventa centímetros, en cuyo interior aún podemos observar algunos cepos, emplazados sobre una serie de pequeños aterrazamientos efectuados sobre el terreno, teniendo el suelo recubierto con losas de piedra. Características estas que igualmente presentaba el colmenar que estuvo situado en el paraje de Gospedroso, en la zona de El Bierre. Construcciones conocidas como "*las huertas*" por los

vecinos de más edad del barrio carranzano de Bernalles y cuya función ha estado relacionada con la antigua necesidad de proteger los cepos de la acción depredadora del oso y del ganado de monte, en otros tiempos tan habituales en estas zonas.

En Carranza el panal se conoce con el nombre de *la tástana*.

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

Junto con la extracción de la miel, la captura de los enjambres ha sido una de las principales operaciones de la apicultura tradicional, ya que permitía aumentar el número de cepos del colmenar o mantener estable la colonia de abejas en los cepos existentes. Dependiendo de las causas (enfermedades o malos años, caracterizados por una rigurosa climatología) en determinadas épocas se producía una elevada mortandad en las colonias que poblaban los cepos, achacándose habitualmente ésta a la falta de alimento. Un viejo refrán recogido en La Calera del Prado nos recuerda que "*la oveja, la abeja y la yegua vieja en abril y mayo dejan la pelleja*". Así, en un corto espacio de tiempo se podía pasar de tener ocupados muchos cepos a quedar casi todos ellos vacíos. A cerca de este aspecto calamitoso para los apicultores en el barrio de La Calera del Prado se decía que "*De cien bajan a uno y de uno suben a cien*", haciendo referencia al número de cepos que pudiera haber con este tipo de ganado en el colmenar.

La salida de los enjambres de los cepos y las colmenas viene estando supeditada en parte al tiempo que haya hecho durante la primavera, como al lugar de ubicación de los colmenares. De unas zonas a otras del Valle las abejas enjambran a lo largo del periodo comprendido entre mediado el mes de mayo y finales de agosto.

En los cepos de tronco o tabla viene saliendo como mínimo un enjambre, pero si el año ha sido bueno y la colonia de abejas estaba fuerte han llegado a salir tres e incluso, aunque muy raramente, cinco. Generalmente han salido más tres que uno. El primero en salir se conoce como *el de cabeza o el primario*.

La captura de los enjambres ha sido una labor de mucha paciencia, sobre todo para los apicultores que poseían colmenares en el monte, ya que, cuando se sabía que los enjambres iban a salir, acudían a ellos todos los días de sol o medio nublados, ya que en los días de frío o lluvia el

enjambre nunca sale, y se apostaban próximos a los cepos en espera de que los enjambres saliesen para cogérselos.

Habitualmente, el apicultor se percataba de la salida del enjambre cuando las abejas cubrían el cepo de la mitad para abajo, amontonándose en torno a los aviaderos o agujeros, es decir, cuando los cepos se *albardaban* (Aldeacueva y La Calera del Prado). Igualmente, en La Calera del Prado, la presencia de un líquido negruzco sobre la piedra del asiento del cepo, que salía por la parte inferior del mismo, delataba la proximidad del momento de enjambrear la colonia de abejas, a la vez que éstas alborotadas con el movimiento de las alas intentaban airear esta parte del mismo. Síntoma éste conocido como “ya echa agua, va a enjambrear”.

Después de abandonar las abejas el cepo, cuando el enjambre se posaba en uno de los árboles próximos al colmenar, el apicultor, antes de proceder a cogérselo, cuando veía que ya estaba *sentado* o *templado*, es decir que todas las abejas ya estaban formando la uva, acostumbraba a colocar a un lado o sobre el mismo un sábano o unos manojos de helechos para que le diera sombra y evitar que a causa del calor las abejas se pusieran de nuevo en vuelo.

Antes de proceder a coger el enjambre se llevaba un cepo hasta las proximidades del árbol donde estaban las abejas. Este se tumbaba horizontalmente al suelo y un poco inclinado sobre un sábano o un saco. A continuación se cortaba con un serrote la quima de donde colgaba el enjambre y se llevaba hasta el cepo. Colocada delante de los agujeros de entrada, se movía suavemente a la vez que le insuflaba un poco de humo. En cuanto entraban las primeras abejas, el resto del enjambre se iba metiendo poco a poco al cepo. Sin embargo, durante este proceso el apicultor debía de observar que la reina también entraba al interior del mismo, pues si ésta quedaba fuera, el resto del enjambre, al notar su falta, saldría del cepo. Cuando ya estaban todas las abejas dentro del cepo, éste se dejaba en el sitio con la boca inferior sin tapar. Al anochecer el dueño del cepo lo trasladaba al colmenar, colocándolo en el sitio destinado para su ubicación. En la Calera del Prado, durante los primeros días se tenía por costumbre cerrar con unos pequeños manojos de hierba los aviaderos inferiores para que las abejas entraran y salieran por los de arriba y comenzasen a trabajar por la cabeza o parte superior del cepo.

La captura de los enjambres en árboles lejos del colmenar se llevaba a cabo de la misma manera que la descrita anteriormente. Sin embargo, la labor de trasladar el cepo hasta el colmenar se

hacía muy pesada ya que el transporte del mismo se hacía al hombro. Cuando éste era más grande lo transportaban dos personas, agarrándolo por las gavillas. A fin de evitar este costoso traslado los apicultores comenzaron a fabricar pequeños recipientes que facilitasen la captura de los enjambres y su traslado hasta los cepos ubicados en el colmenar. La *cepa* o *cogedera* utilizada en La Calera del Prado, recipiente de forma ovalada fabricada con corrubas de avellano entrelazadas que llevaba un palo colocado verticalmente en la parte de arriba que servía de asidero para su transporte. La *caja*, empleada en Herboso, pequeño cepo fabricado con tablas de madera de chopo. Tipo este último de recipiente, fabricado con distintas maderas, que utilizaron apicultores de Lanzasagudas y Pando. Igualmente, para coger los enjambres se ha utilizado la *covaneja*, recipiente de forma redonda hecho con paja y zarza y que los apicultores de La Calera del Prado solían comprar en la zona de Villarcayo (Burgos).

Diferente era la forma de coger el enjambre cuando éste se posaba sobre un saliente rocoso o una parte del árbol que no se podía cortar fácilmente. Se insuflaba humo al enjambre y con la cepa o la caja se recogían unas pocas abejas, dejándola colocada al lado del enjambre para que las abejas, insuflándoles humo, fueran entrando a su interior. Después, con las abejas en su interior se llevaba hasta el cepo que estaba en el colmenar, teniendo algunos vecinos por costumbre cerrar la boca de la cepa o caja con un saco. Para hacer el trasiego de las abejas colocaban el cepo en posición inclinada, dando un golpe seco a la cepa o caja para que cayeran todas las abejas a la boca del cepo. Con un poco de humo las hacían ir hacia la cabeza o parte superior del cepo.

En ocasiones, se solían juntar dos enjambres a la vez, para ello, cortadas las quimas donde se habían posado las abejas, se juntaban y se sacudían, dejándolas caer al interior del cepo, insuflándoles un poco de humo para que se mezclasen. También se solían juntar dos enjambres cogidos con diferencia de días de uno a otro. En este caso, para que las abejas no se matasen había que hacerlas tener el mismo olor. Así, el enjambre que ya estaba en el cepo se rociaba con aguamiel y después se metía el otro, que también se rociaba con este líquido, insuflándoles con humo para ayudarlas a mezclarse.

El enjambre que abandonaba el cepo era propiedad del dueño del colmenar de donde salía, siempre que éste lo persiguiera, teniendo el derecho a recogerlo en el caso de meterse las abejas en un cepo de otro colmenar. Pese a ello, se dieron casos en los que al apicultor que perseguía el enjambre para hacerse con él no le fue permitido



Ahedo (Carranza).

coger las abejas. En Lanzasagudas, cuentan los mayores que, muchos años atrás, para evitar estas situaciones y que, a consecuencia de ellas, surgieran disputas entre los labradores que tenían colmenares, se regían de una norma, incluida en antiguas Ordenanzas Municipales, por la que se obligaba a tener los cepos vacíos con la boca abierta hacia arriba para que los enjambres no se introdujeran en ellos. Norma que debió ser anterior a las Ordenanzas Municipales del Valle aprobadas el día 1º de agosto de 1855.

Tradicionalmente el apicultor que perseguía el enjambre para no perder su propiedad, marcaba una cruz con un hacha o una navaja sobre el tronco del árbol donde las abejas se posaban, y que también hacía toda aquella persona que encontraba un enjambre silvestre. Antigua costumbre que, hasta hace algunas décadas, se respetaba rigurosamente.

Otro modo de adquirir un enjambre es mediante compra. Hace aproximadamente diez años, los de cabeza (los primarios) se compraban a 6.000 pesetas y los segundos a 3.000 pesetas.

En el año 1995, Isidro Mier, apicultor de La Calera del Prado, adquirió en Villarcayo (Burgos) una colmena moderna con seis bastidores en el precio de 15.300 pesetas.

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

Actualmente nada se hace para que un enjambre en vuelo se pose y generalmente son las propias abejas las que se introducen dentro de los cepos del colmenar que están vacíos.

Años atrás, nada más ponerse en vuelo el enjambre, el apicultor llamaba su atención con el ruido producido mediante palmas, golpeo de tapas viejas, piedras, botes o la hoja del dallo con una piedra, para que se posara en las proximidades del colmenar. En el barrio de Aldeacueva se empleaba preferentemente dos pedazos de teja, ya que el sonido producido por este material se tenía como el mejor para este menester. Igualmente, para que éste se posara le tiraban tierra (Herboso y Lanzasagudas) o agua (La Calera del Prado), ya que con ello cortaban la marcha de las abejas y terminaban por posarse, conformando *la uva*, amontonándose de manera compacta en derredor de la reina.

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

La operación de sacar las tástanas con la miel del interior del cepo o los cuadros de las colmenas modernas para su aprovechamiento se conoce en Carranza como "catar la miel", labor que se viene realizando una vez al año, durante la época otoñal.

La cata en los cepos tradicionales se efectúa por su parte inferior. Antes de iniciar esta labor, el apicultor, que generalmente sólo se cubre la cabeza con *la careta* o *la máscara*, inclina un poco el cepo hacia atrás y con el *humón* (La Calera del Prado) o *humión* (Aldeacueva y Sangrices), insufla humo para aturdir a las abejas, rompiendo así "la guardia" que cuida la entrada, y evitar ser atacado por éstas. A continuación, sacando el cepo del asiento, se tumba sobre el suelo, apoyando la parte inferior del mismo sobre otro vacío, quedando en posición inclinada. Se sigue insuflando humo, para acto seguido proceder a extraer una parte de las tástanas que hay en el cepo. Se corta y se retira la que está situada de la gavilla para abajo, que se conoce como "*lo del amo*", ya que la que queda parte arriba de las gavillas se deja como alimento para las abejas durante la época invernal. Para cortar las tástanas se viene utilizando el *catacepos* (Herboso, Lanzasagudas, La Calera del Prado y San Ciprián) o *catador* (Aldeacueva y Sangrices), utensilio de hierro que en uno de sus extremos está doblado, en forma de ángulo recto, y en



Colmenar de los Hnos.
Barreras Pando.

el opuesto tiene forma de boca ancha. Durante toda esta operación los apicultores, de unas décadas para acá, para insuflar el humo a las abejas vienen utilizando ahumadores de fuelle, adquiridos en su mayoría en tiendas especializadas fuera del Valle. Sin embargo, tiempos atrás se utilizaba un puchero de barro, en el que se quemaba paja, trapos viejos o moñiga seca. Este, en su parte inferior, tenía un agujero por donde se soplaba para insuflar el humo.

Años atrás, el apicultor, a la hora de efectuar la labor de catar, contaba con la ayuda de dos personas de la casa o vecinos. Así, mientras éste cortaba y retiraba las tástanas una de ellas insuflaba el humo a las abejas con el puchero de barro y la otra recibía del apicultor las tástanas para que, después de quitar las abejas que había en ellas, las echase en un balde. En nuestros días esta labor la suelen realizar dos personas, el dueño del colmenar, que a la vez que corta las tástatas insufla el humo con el ahumador de fuelle, y otra persona que le ayuda para limpiar de abejas las tástanas.

Tanto el apicultor como las personas que le ayudan, para evitar las picaduras de las abejas durante esta labor, no han tomado muchas precauciones, teniendo por costumbre el llevar puesta la careta o máscara. Las tástanas, ya limpias se echan en un balde y a medida que éste se va llenando se echan en una duerna o una bañera, recipientes en los que se conducen al caserío. A lo largo de los años diversas han sido las formas de transporte del mismo. Antaño, era la mujer de la casa quien, sobre la cabeza, transportaba la duerna con las tástanas,

haciendo tantos viajes como fuese necesario, dependiendo del número de cepos que había en el colmenar. En La Calera del Prado, mediado el siglo XX, era habitual que las tástanas se transportasen en varias duernas, en un solo viaje, sobre la cama del carro tirado por la yunta de vacas. Hoy día, tal como se viene haciendo en estas últimas décadas, la duerna o la bañera se conducen al caserío sobre la cama del tractor. Transportadas las tástanas al caserío, es el momento de proceder a la obtención de los principales productos que la abeja ofrece al apicultor; la miel y la cera.

Tradicionalmente, para sacar la miel de las tástanas, se realizan varias labores. La primera consiste en partir las tástanas en pequeños pedazos, que se van estrujando fuertemente con las manos para sacar en principio lo más gordo que cae al interior de un balde, operación que en Aldeacueva y La Calera del Prado se conoce como *pellar* o *hacer pellas*, quedando la cera hecha pequeñas bolas conocidas como *pellas* (La Calera del Prado y Pando), *penchas* (Herboso) o *cerotes* (La Calera del Prado, Lanzasagudas, Pando y Sangrices). Terminada esta labor, dependiendo el número de baldes a la cantidad de miel catada, la miel extraída se introduce en una saca de tela, *el sacco* (La Calera del Prado, Salviejo y Sangrices) o *la manga* (Herboso) utilizada como filtrante, estrujándola bien hasta conseguir que en su interior únicamente quedan restos cera y otras impurezas. Por último, el producto de esta nueva labor se introduce en otras saca de tela más fina, para obtener después de estrujarla bien la miel totalmente limpia. Esta se deja reposar en los baldes durante un



Recipientes utilizados en los caseríos de Carranza para guardar la miel. Panal o torta de cera.

día, procediéndose al cabo de este tiempo, si fuera necesario, quitar con una cuchara aquellas impurezas que apareciesen en la parte de arriba.

Hoy día la extracción de la miel se lleva a cabo mediante la utilización de modernos equipos que utilizan la fuerza centrífuga, introduciendo en ellos los cuadros con los panales que se retiran de las colmenas.

La miel ya está apta para el consumo y es el momento de proceder a guardarla en los recipientes destinados para ello. Antiguamente, el puchero de barro era el recipiente más utilizado para guardar y conservar la miel, puchero cuya boca se tapaba con un papel fuerte, amarrado con una cuerda. Desde hace algunas décadas la miel se viene guardando en tarros de cristal cerrados herméticamente con tapas metálicas.

Durante la labor de estrujar las tástanas con las manos, la cera queda hecha pequeñas bolas (cerotes o pellas) que, juntamente con panales sin miel, se vendían tiempos atrás a *los ceroneros* (La Calera del Prado y Lanzasagudas) o *cereros* (Herboso). A La Calera del Prado, como al resto de los barrios del valle donde se criaban abejas, durante la época de la cata acudían los ceroneros de Pesquera de Ebro (Burgos) para la compra de este producto. Asimismo, durante años la cera de los apicultores de los pueblos ubicados en la zona Sur del Valle de Carranza, de la villa de Lanestosa y de algunos pueblos del vecino Valle de Soba (Cantabria) la compraba Victoriano Diego, vecino de La Calera, del caserío de Rucabao.

Hacia principios de los años 80 del pasado siglo XX, según los datos proporcionados por Isidro Mier, el kilo de cera se vendía a 230 ptas. Hoy día la cera no se vende por falta de compradores y los restos de las tástanas se colocan junto a los cepos para que las abejas los aprovechen como alimento.

Sin embargo, otras veces, en vez de vender el producto de cera obtenido de las abejas, eran los propios dueños de los cepos quienes efectuaban en los caseríos un sencillo proceso de purificación de la cera para su aprovechamiento.

El proceso doméstico de purificación de la cera que en tiempos pasados efectuaban los labradores en los caseríos consistía en echar en una caldera de cobre con agua las bolas de cera y los panales sin miel, poniéndola a calentar sobre el fuego para que se derritiera toda la cera. A medida que comenzaba a hervir se iba revolviendo continuamente hasta conseguir que se deshiciese totalmente. Una vez derretida toda la cera, que quedaba flotando sobre el agua, se echaba en un saco de yute para filtrarla y separarla de las impurezas que contenía. El saco, con la cera líquida en su interior, se apretaba fuertemente con un sencillo aparato fabricado con dos tablas, en el caserío del Cerro (Aldeacueva) fabricadas con madera de haya, que estaban unidas por uno de sus extremos con una cuerda. Artilugio que hacían los labradores en el caserío y que era conocido como *las tenazas* (Aldeacueva) o *las palancas* (San Ciprián). En Herboso este tipo de aparato se hacía con una vara de avellano abierta por la mitad, hasta aproximadamente la parte central de su longitud, don-

de se colocaba un pedazo de alambre enrollado para impedir que se abriera al hacer fuerza cuando se apretaba el saco.

La cera que salía al apretar el saco con las tenazas o palancas se recogía en un recipiente, quedando en el interior del mismo las impurezas. Dependiendo de la cantidad de desechos que tuviera la cera la operación de pasarla por el saco se llevaba a cabo una segunda vez, para conseguir que ésta quedase totalmente limpia.

Por último, para finalizar el proceso, se calentaba nuevamente la cera y se echaba en unos recipientes con agua fría donde al solidificarse tomaban la forma que tenían éstos. En Sangrices la cera la echaban en pequeños tazones de barro. En el Cerro (Aldeacueva) colocaban dentro del recipiente un pequeño palo que tenía amarrada un pedazo de cuerda para que al solidificarse la cera quedara sobresaliendo la cuerda que serviría para colgar el panal de una de las vigas del cuarto del caserío donde se guardaba.

La cera virgen obtenida al final del proceso era conocida como *panal de cera* (Aldeacueva, Herboso y San Ciprián) o *torta de cera* (Aldeacueva y Sangrices).



LABURPENA

Euskal Herriko Atlas Etnografikorako Karrantzan egindako kanpo lana. Karrantza Bizkaiko sartalde-sartaldean dago, eta hango abeltzaintzarekin lotutako zenbait alderdi deskribatu dira, esate baterako, ganadu arrazak, kortan zelan hazten diren, kortaren ezaugarriak, ganadua nola elikatu eta zaintzen den, gaixotasunak osatzeko erremedioak, bazkalekuak eta bazka motak; era berean, zein abere erabiltzen den beharrak egiteko, zeintzuk loditzeko eta basora zeintzuk botatzen diren zehaztu da. Erlezaintza tradizionalerako alderdi batzuk ere aipatu dira.

RESUMEN

Encuesta de campo realizada para el Atlas Etnográfico de Vasconia en el Valle de Carranza, situado en la zona más occidental de Bizkaia. Se describen los aspectos relacionados con la ganadería local, como son las diversas razas de ganado, su crianza en el establo, las características de éste, la alimentación y los cuidados que recibe, incluidos los remedios para sanar las enfermedades, los pastos y sus tipos; detalla también qué animales son los dedicados a las labores, cuáles al engorde y los que se echan al monte. También hace mención a la apicultura tradicional.

Informantes

Rafael Aja Santisteban (Cezura) 1925-1987
 Alfonso Arco García (Soscaño) 1941
 José Ramón Arrizabalaga López (Bernales) 1942
 Emilio Edesa Tijera (Herboso) 1911
 Serafin Fernández Ortiz (La Era)
 Ángel Fernández Santisteban (Biáñez)
 Federico Legazpi Ulibarri (Ranero)
 Paulino Manuel Llamosas Hormazabal (Santecilla)
 Romualdo López Muñoz (Bernales) 1909-1998
 David Maruri Salvarrey (Manzaneda de Biáñez) 1936
 Antonio Múgica Barreras (Lanzasagudas) 1918
 Luis Múgica Humaran (Lanzasagudas) 1939-1999
 José Ramón Ogazón Zorrilla (Bolláin)
 Juan José Ortiz Santisteban (La Calera del Prado)
 Pedro María Ortiz Santisteban (La Calera del Prado)
 Miguel Antonio Sainz Dehesa (Soscaño) 1913-1997
 Gregorio Santisteban Ahedo (Aldeacueva)
 Milagros Santisteban Campo (Biáñez)
 Manuel Verde Barreras (Salviejo) 1924
 Sinfiriano Zorrilla Alonso (Salviejo) 1925

RÉSUMÉ

Enquête de terrain réalisée pour l'Atlas Ethnographique de Vasconia dans la Vallée de Carranza, située à l'extrême ouest de la Biscaye. Y sont abordées diverses questions en rapport avec l'élevage local, telles que les races de bétail, leur élevage à l'étable, les caractéristiques de celle-ci, l'alimentation et les soins des animaux, y compris les remèdes contre les maladies, les pâturages et leurs types ; le travail précise également quels sont les animaux destinés au travail, à l'embouche et au pâturage en montagne. Enfin, il y est fait mention de l'apiculture traditionnelle.

ABSTRACT

Field survey carried out for the Ethnographic Atlas of Vasconia in the Carranza valley, in the westernmost part of Bizkaia. The survey describes a number of features relating to local livestock, including breeds, in-stable rearing, the fodder and care given, plus remedies for diseases, types of grazing and pastures and so on. It also details which animals are put to work, which are reserved for fattening and which taken up the mountains. Mention is also made of traditional beekeeping.