

EXPLOTACIÓN AGRÍCOLA EN BERNEDO (Álava)

José Antonio González Salazar

Etniker-Álava

Seminario Alavés de Etnografía

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

En la zona de Bernedo la mayor parte de los habitantes son agricultores. No tienen nombre sus casas que están concentradas en el núcleo urbano y en gran parte agrupadas en manzanas y algunos pueblos rodeados de muralla. En otros pueblos, como Urturi y San Román, las casas son más independientes aunque agrupadas en un núcleo teniendo muchas la era o la huerta junto a la casa. En Bernedo y Obécuri las huertas y las eras están agrupadas, las de los vecinos cerca del pueblo.

Los pocos vecinos que se ganan la vida fuera de la agricultura como el carpintero y el herrero o el tendero o panadero también tienen alguna finca y huerta. A estas casas se les conoce con el nombre de la dedicación de sus dueños.

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

La casa de los agricultores tenía de cuatro a cinco dormitorios en el piso. En la planta baja un portal con acceso a un cuarto donde se guardaban la herramientas y la arca de la sal y la matanza. También del portal se accedía a la cuadra, que ocupaba el espacio mayor de la planta baja. En la cuadra

además del albergue del ganado de trabajo, se tenía alguna jaula de conejos, los nidales de las gallinas y el *cortín* (pocilga) de los cerdos. En la cuadra se solía apilar leña para el consumo de la cocina. El ganado de monte se tenía en un corral apartado o en la misma casa si la cuadra era grande. Las ovejas y las cabras estaban en un corral aparte. Hoy las cuadras se han convertido en garajes de coches y tractores. Las cocinas que antes estaban en el piso se han ido colocando en la planta baja al pie de la calle, para evitar subir las escaleras. También se han colocado retretes en la planta baja que tradicionalmente no había en la casa. Junto a la cocina había un espacio para amasar el pan con un horno para cocerlo. En algún caso el horno estaba en el desván, pero lo normal era que la boca del horno se abriera junto al fogón de la cocina. En el cuarto de amasar se guardaba la artesa, el cilindro de sobar la masa y una cama para el pan para que *yudara* (fermentara) antes de cocerlo en el horno. La cama o tablas tenían colchón, sábanas y mantas para que el pan no se enfriara. En tiempo frío se calentaba la cama con el calentador antes de poner en ella el pan.

En el *alto* (desván) se guardaba parte de la matanza en tinajas y arcas. También en el alto se encontraban los *alorines* (graneros) que eran unos departamentos con tabiques de ochenta o noventa centímetros de altura junto a los muros en los que se depositaba el grano, cada clase separada en su alorín.

La era para trillar algunas casas la tenían adosada a ellas en pueblos como Urturi, Quintana o San Román. En Obécuri o Bernedo, que han tenido su recinto amurallado, las eras se encontraban juntas fuera del casco urbano, pero cercanas a él. La era estaba preparada por un suelo de arcilla y unas bordas o pajares que eran pequeños edificios donde guardaban los aperos necesarios y la paja.

Para guardar la patata han tenido otras bordas que han ido evolucionando a los grandes almacenes de hoy que permiten el acceso a los camiones para su carga.

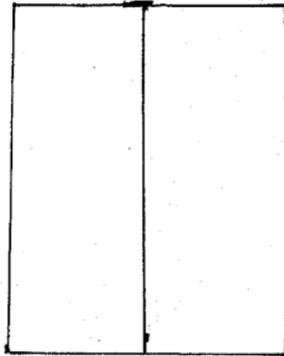
Junto a algunas casas hacia el año 1960 se construyeron silos de hierba por una oferta de ayuda de la Diputación pero que apenas se han usado sino para meter la leña. Lo mismo sucedió con los estercoleros. Lo usual era amontonar en la misma cuadra la basura que se sacaba a las piezas cuando el montón era grande.

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

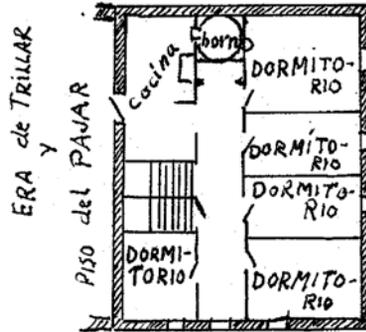
Las viviendas en su mayoría están agrupadas en manzanas formando calles y en el caso de Bernedo y Obécuri, cerrado su contorno por una muralla. También hay algunas casas separadas que tienen junto a ellas el rein y la era de trillar. En el rein tenían manzanos y ciruelos en las orillas. En el caso de las casas agrupadas en manzanas, la orientación de sus fachadas da a la calle. En las casas separadas sus fachadas dan al sur y con raras ventanas al norte.

URTURI

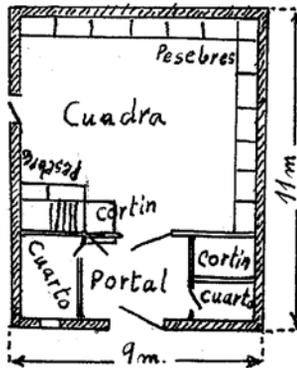
Casa de Guillermo Anía



TEJADO



PISO



PLANTA BAJA

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

Desde los años sesenta ha cambiado mucho la forma de cultivar la tierra. La tracción animal ha sido sustituida por la mecanizada con lo que ha desaparecido el ganado y la cuadra se ha transformado en garaje. Las cosechadoras han eliminado los trabajos de la trilla y las bordas de las eras se emplean como almacenes de patatas, cuyo cultivo se ha incrementado en la especialidad de patata de siembra. Por este motivo se han ido levantando nuevos almacenes capaces para operar dentro de ellos con la maquinaria y camiones.

5. Tierras explotadas: piezas labradas, herbales, bosques y tierras incultas con sus nombres, situación con respecto al centro de la explotación, a los caminos y a los ríos, dimensiones de tales parcelas, vallados de muros, de setos, de plantas y otros modos de cercados. Mojones: sus clases y sus testigos.

En estos pueblos de la comarca de Bernedo ha habido más terreno de monte que de labor. Desde los años cincuenta se ha roturado bastante monte. Las laderas cultivadas, hoy se han abandonado. Antes al ser terrenos escurridos no se cargaban de hierba, aunque la cosecha de grano también era más reducida. Las tierras cercanas al río, que eran ricas en humedad, estaban dedicadas a prados comunales del pueblo que los controlaba el Concejo. Hoy después de la concentración parcelaria se han levantado y dan buena producción con la ayuda de herbicidas químicos.

Las fincas de cada vecino están extendidas y mezcladas en toda la jurisdicción. Se sembraba una finca de alfalfa cercana al pueblo para segar verde y darle al ganado.

Hoy las fincas, después de la concentración parcelaria son mas extensas.

Llecos son las fincas que se quedan sin cultivar, dejándolas descansar o abandonado su cultivo por poco rentable. Hoy con los abonos químicos no se deja descansar ninguna tierra. Antes se dejaba en barbecho una pieza cuando se labraba y no se sembraba para que perdiera las malas semillas y recuperara fecundidad en un año de descanso. Los *llecos* y barbechos siempre eran tierras delgadas y pobres. Las tierras profundas y fértiles se sembraban todos los años, alternando los cultivos, un año cereal y otro patata.

La cebada se sembraba para "limpiar" la tierra de forma que permitía volver a sembrar cereal de otra especie. En las tierras pobres se sembraban menuncias (yeros, alholvas, arvejas...) porque enriquecían la tierra para otros cultivos posteriores y no cansaban la tierra. Los cereales que menos cansaban la tierra dicen que eran la cebada y la avena.

Las fincas antes de la concentración parcelaria eran muy pequeñas, de media fanega a una una fanega de sembradura.

Los roturos se levantaban en terreno común. Se repartían entre los vecinos o se subastaban por un período de tiempo. Eran propiedad del pueblo pero en ocasiones se han vendido.

Anteriormente había más caminos. Al hacer la concentración parcelaria se han reducido y mejorado los caminos. Antes se distinguían entre los caminos reales que comunicaban los pueblos y por donde transitaban los arrieros y caminantes, y los caminos de los términos de servicio a las fincas y al monte.

Las huertas están junto a los arroyos y ríos, cerca de las casas o del pueblo. Estaban rodeadas de paredes de piedra, para evitar la entrada del ganado puesto que todo el tiempo tienen en cultivo plantas. También los lineares estaban junto a las regatas de agua, aunque hoy pocos recuerdan su cultivo.

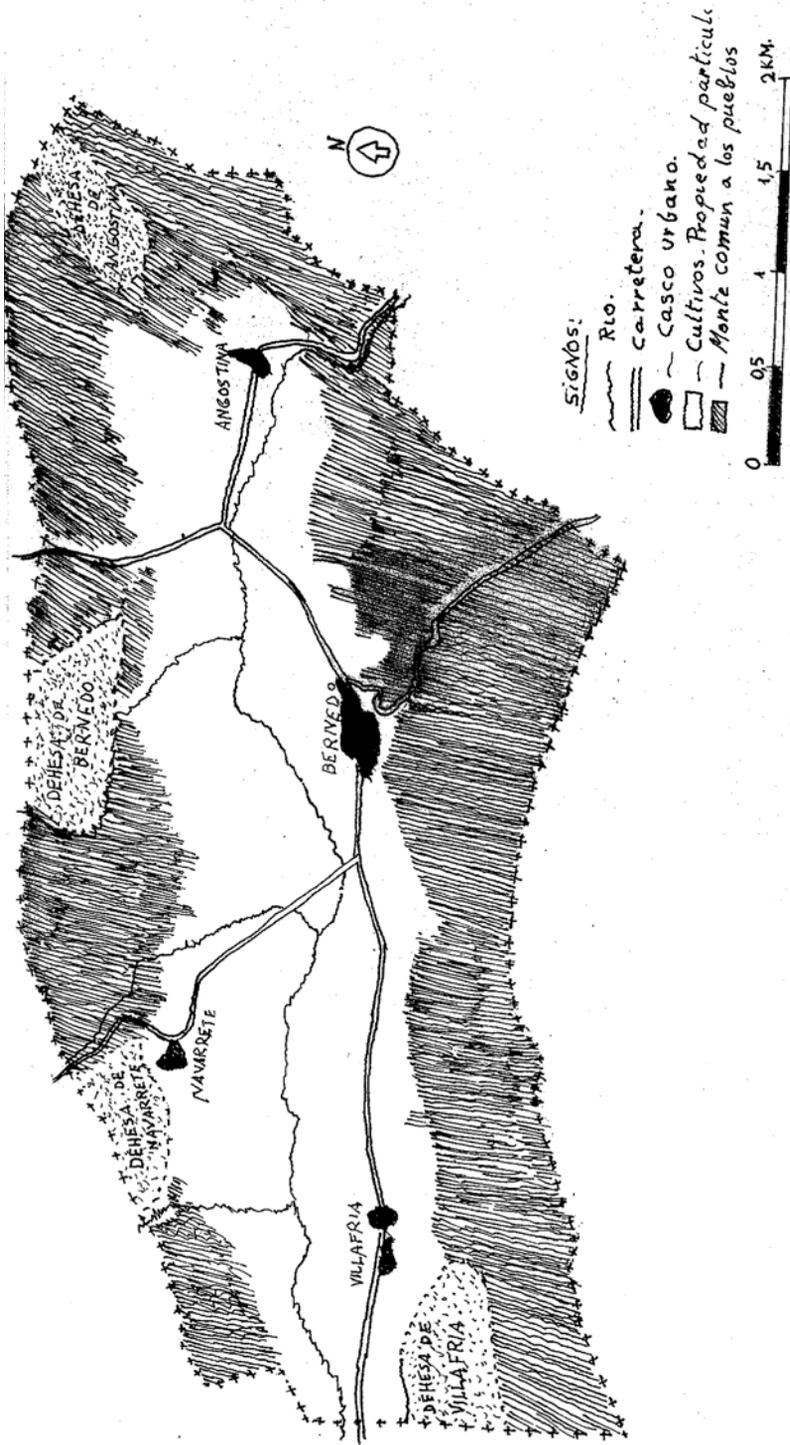
Actualmente los pueblos están preparando pequeñas presas que recogen el agua del invierno y de alguna fuente para regar las patatas en verano y asegurar la cosecha.

Las fincas están abiertas sin cerradura, porque recogida la cosecha los rebaños del pueblo y lo mismo del Concejo o particulares tienen derecho a los pastos.

Las fincas tenían cuatro mojones para señalar los límites que iban rectos de mojón a mojón. Esto si era cuadrangular la parcela. Distinto del mojón de propiedad, del que se cuidaban sus propietarios, era el mojón de jurisdicción de un pueblo con otro. Estos últimos tenían además del hito de piedra unos testigos enterrados junto al mojón que eran otros trozos de piedra o sobre todo cascotes de teja. En caso de duda cavaban para comprobar con los dichos testigos si era o no auténtico mojón. Antes la comprobación de mojones era obligación que periódicamente realizaban los pueblos con sus vecinos. La comitiva que revisaba la mojonera se componía en cada pueblo de ancianos y jóvenes para que perdurara el conocimiento de los mojones. Hoy los topógrafos de concentración parcelaria han colocado los nuevos mojones de propiedad y conocen su localización aunque se arranquen. Los de jurisdicción los planta y cuida la Diputación.

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

Las fincas de las laderas eran delgadas de tierra y por tanto más pobres pero producían menos hierba. Las fincas de las hondonadas y fondos de valle junto al río por el contrario eran más ricas y húmedas pero producían más hierba estorbando al cereal y demás cultivos. Las tierras de las orillas del río tradicionalmente han estado dedicadas a prados comunales, reservados en ciertos tiempos para el ganado de trabajo de los vecinos. La concentración parcelaria todo lo ha fusionado y convertido en cultivo.



Las laderas se han labrado con aladro azadón y vertedera. Hoy han quedado *llecas* y abandonadas por su baja producción. Hoy se cultivan solo las tierras de las hondonadas con tractores y maquinaria moderna, y porque hay menos familias que vivan de la tierra.

En esta comarca se distinguen los siguientes tipos de tierras:

- La tierra verde. Llamen así a la tierra arcillosa. Es muy fuerte para labrar, ligosa y al secarse propensa a los terrones difíciles de deshacer. Por esto había que hacerle la labor con buen tiempo. Esta tierra produce la mejor calidad de patata y de óptimo sabor.

- La tierra arenosa. Es tierra más suelta y de mejor drenaje: Se puede trabajar en cualquier tiempo. Es tierra que da peor calidad de patata, de inferior sabor y más dura de cocer. En esta tierra se *sapaba* (zapaba) la patata más fácilmente.

- La tierra de cascajo. Es tierra buena para el cultivo de legumbre. La cocción resultaba más fácil que la procedente de las otras tierras. El cascajo se labraba bien con todas las herramientas si bien resultaban grandes, se usaba el aladro “golpino” que iba equipado con un pincho en lugar de la reja del aladro normal.

Al ser rotatorio el cultivo de las tierras, después de recogida la patata se siembra el trigo directamente en la tierra sin labrarla ya que la máquina arrancadora de patatas dejaba removida la tierra. Solamente se pasa la grada después de echada la semilla.

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

Algunas casas tienen la huerta junto a la casa. Son las menos, porque la configuración urbana no deja espacio entre las casas, juntas unas con otras formando calles. En general las huertas están cerca del casco urbano, agrupadas todas y rodeadas de paredes para protegerlas del ganado. Se agrupan en torno a las fuentes y sus regatas. Son fincas de pequeño tamaño, de unos 400 m². La tierra que tienen es de la mejor calidad y son muy cuidadas y abonadas.

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

El terreno de cultivo no se distinguía en el nombre, todas eran piezas con distinto cultivo, hoy muy reducida la variedad de ellos. Las huertas dedicadas a la hortaliza y legumbre que estaban rodeadas de pared, eran las que se diferenciaban. Así se protegían del ganado. Otro terreno diferenciado eran los linares.

En Bernedo que era el pueblo más populoso había tres tabladas de linares debajo de las huertas aprovechando las tres regatas que bajan de la villa hacia el río Ega. Hoy nadie se acuerda de los linares. Tanto las huertas como los linares eran los únicos terrenos que se regaban en tiempos pasados. Hoy se riegan las piezas de patatas en verano. Con ayuda de la Diputación desde hace unos 20 años se vienen haciendo balsas en los pueblos recogiendo el agua del invierno y de algún manantial para multiplicar la producción de patata.

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

En las heredades tradicionalmente se han sembrado:

- Cereales (trigo, cebada, avena y centeno en este orden de mayor a menor cantidad de cultivo)
- Patatas (en mucha menor cantidad que la que hoy se cultiva)
- Nabos, zanahorias y remolachas forrajeras para comida del ganado lo mismo que las menencias (yeros, alholvas, titos, arvejas o habas *chiquis*).

Las menencias se arrancaban a mano o se segaban con la guadaña. En las piezas también se sembraban forrajes como alfalfa, esparceta y pagacha.

El abonado de las piezas se hacía con el estiércol que producían los ganados. Se repartía por las fincas después que hubiera fermentado en el montón. También se compraba Nitrato de Chile.

La hierba se iba segando según se consumía por el ganado. Se sembraba para este fin una sola finca. A mediados de los años sesenta, en algunos pueblos se hicieron silos para la hierba, aprovechando una campaña promocionada desde la Diputación. Apenas se usaron sino es más que para guardar leña.

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

La primera operación que se realiza en la pieza para sembrar, es labrar el terreno. Antes esta operación se ha realizado con el aladro tirado por bueyes. Posteriormente se sustituyó el aladro por la vertedera y más tarde por el brabán. Hoy con los tractores arrastran máquinas provistas de varias rejas. Mientras con las máquinas anteriores labraban un solo surco con estas nuevas consiguen hasta cinco. En el habla de estos pueblos, en lugar del verbo labrar se utilizaba “maquinar” con el mismo significado. Una vez concluida esta operación se efec-

tuaba la siembra a mano, llevando la semillas en una cesta colgada del brazo izquierdo y lanzando con la mano derecha la semilla a voleo al aire para que se extendiera al caer al suelo. De la misma manera se tiraba el abono industrial en las piezas. Hoy estas labores se hacen con una máquina sembradora y abonadora arrastrada por el tractor. Después de hecha la siembra se pasaba la grada o la rastra. Aquella para que entrara más en la tierra y ésta para solo tapar el grano. Esto dependía del tipo de tierra. La grada removía más la tierra y rompía los terrones y brotes de hierbas.

El trigo se sembraba de octubre a noviembre. La cebada en la “mengua” de marzo. La avena en la “mengua” de enero o febrero. La siembra de patatas se empezaba a mediados de abril. En el cultivo de la patata, después de labrada la tierra, pasaban la rastra tirada por una caballería para igualar la tierra. A continuación y tirado por la caballería se pasaba el marcador que dejaba tres surcos abiertos donde se depositaban a mano los cascotes de las patatas que se sembraban y que se iban tapando con una azada y pisando. Una vez nacida la patata se pasaba con la caballería el cultivador que arrima tierra a la planta en forma de caballete. Hoy lo mismo que la siembra todas las operaciones se realizan con máquina y tractor. Antes no se regaban las patatas de las fincas. Actualmente, a lo largo del verano si resulta poco lluvioso se les da a las patatas unos riegos por aspersión con un equipo de tubos que una vez nacida la patata se distribuye por toda la finca.

La legumbre como la patata se siembra en mayo depositando en el surco en cada poyo cinco granos de simiente tapándolos y pisándolos para apelmazar la tierra y facilitar su germinación. Una vez nacida la alubia, como en el caso de la patata, se le pasaba el cultivador para romper las hierbas y transcurrido un tiempo se repetía esta operación para *acollar* o arrimar la tierra a la planta.

La primera roturación de un terreno se ha estado haciendo manualmente con azadón quitando las *chocas* (raíces) de los árboles, arbustos y otacas. Con ellas hacían unos montones formando lo que llamaban hornos o rémoras. A estos montones les daban fuego y sus cenizas se extendían por el roturo para que sirviesen de abono. Antiguamente lo primero que sembraban en el roturo era trigo, incluso dos años seguidos. Lo normal era alternar un año de trigo y otro de patata. Los primeros años daban buenas cosechas. Después se sembraba centeno.

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

Las legumbres que se cultivaban eran variadas, sobre todo alubia pinta de León y alubia blanca. Se cogían dos sacos de alubias para el consumo de la familia. En la huerta se cultivaban alubias para comer verdes en la vaina. A esta alubia verde llaman “caparrón”. En la huerta también se cogían alubias para comer secas. A éstas se les ponían varas o palos para que trepan por ellos.

En las piezas las alubias que se cultivaban eran sin palos no eran trepadoras. En algunas cabeceras de las piezas más escurridas sembraban garbanzos. La legumbre en general se sembraba en terreno de cascajo para que cociera mejor.

Los cereales que se han cultivado han sido trigo, cebada, avena, centeno y menencias para el ganado. El disminuir la ganadería y el comprar piensos compuestos ha hecho que se hayan dejado muchos cultivos de antes y hoy se reducen al trigo y la cebada.

Otros cultivos que se han dado han sido: patata, maíz, remolacha, nabos, zanahorias forrajeras y últimamente girasol.

Los cultivos de la huerta tradicionales han sido los siguientes: habas, guisantes, zanahorias de mesa, lechugas, acelgas, borrajas, *caparrón* (alubias para vainas), patata temprana, ajos (una cabeza por día), espinacas, *colleta* (berza), pimiento, tomate... Se compraba en las ferias planta de cebolla para poner en la huerta. Lo mismo se hacía con el tomate y el pimiento que tenían más dificultad en esta zona para madurar.

La huerta se cultivaba labrando la tierra con horquillo o pala azada. Al estar cerradas de paredes, por la puerta no entraba la pareja de bueyes y se labraba a mano. Se sembraban semilleros y se tapaban con sacos para protegerlos del calor y de los pájaros.

La escarda en la huerta se hacía constantemente. En las piezas al ser de secano se escardaba dos veces, al nacer la planta y después cuando salían los cardos. Hoy estas labores se hacen mecánicamente con herbicidas químicos por la comodidad y la extensión tan grande de los cultivos que sería imposible hacerlo manualmente.

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

Actualmente (año 2000) abonan las fincas con productos industriales (fosfatos, nitratos, potasa...). Hoy no hay ganados en las cuadradas como en tiempos pasados. Entonces ellos proporcionaban el abono con su basura. Se la conocía con el nombre de "ciemo".

Del "cortín" (pocilga de los cerdos) se sacaba la basura una o dos veces a la semana. A las caballerías y bueyes cada quince días se le retiraba la basura y les echaban paja al suelo para cama. La basura se amontonaba en un rincón de la cuadra. Cuando estorbaba se sacaba al carro y se llevaba a la cabezada de una pieza en un montón para que fermentara hasta que se extendía por la pieza antes de labrarla.

La basura del corral de las ovejas se consideraba de la mejor calidad y se les quitaba una vez al año. De tiempo en tiempo les echaban encima de la ba-

sura del corral paja para que estuviera limpio. Así a lo largo del año el nivel del suelo crecía considerablemente. La basura de las aves también se consideraba de muy buena calidad pero un poco fuerte porque podía quemar las plantas por lo que se mezclaban con otra basura.

A los montones de basura se les daba vuelta para que fermentara toda la basura y no solo la que estaba en el núcleo del montón. Esta operación tenían que practicarla los días de la fase menguante de la luna.

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

La rotación anual de los cultivos se hacía de forma que no se sembraba dos años seguidos el mismo producto rotando entre cereal y patata o las menencias. Dicen que la cebada no cansaba la tierra y después se podía sembrar trigo. La cebada se sembraba en febrero o marzo mientras que el trigo en octubre o noviembre estando más tiempo en la tierra para su maduración. La avena se sembraba en época intermedia entre el trigo y la cebada. Para indicar el tiempo de la siembra del trigo se decía:

*Quando las grullas veas pasar
coge el aladro y vete a sembrar
y cuando las grullas veas volver
coge el aladro y vete a doblar (doblar= barbechar).*

La siembra se había de hacer en el ciclo menguante de la luna o en viernes de los otros estados de la luna que se consideraba era mengua. La misma norma se seguía para podar los árboles y remover la basura.

Las habas se tenían que sembrar por “las ánimas” (día dos de noviembre).

Sobre la siembra del perejil se decía:

*Si quieres tener perejil todo el año
siémbralo el diez y siete de mayo.*

De esta forma dicen que no se subía la planta de perejil el resto del año. Las patatas y legumbres se sembraban en mayo. Hoy se siembra patata en mayor cantidad por lo que la siembra se prolonga más tiempo y no se atienden a las fases de la luna sino a la posibilidad de poder o no, según la climatología, trabajar con la maquinaria la tierra. En las huertas la patata se siembra con anterioridad para poder comer más tempranas. Pero solían decir aludiendo a la patata:

*Ni que me siembres en marzo
ni que me siembres en abril
hasta mayo no tengo salir.*

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

Los árboles frutales más comunes en esta zona son los manzanos, ciruelos y perales. Entre los manzanos había una variedad más temprana llamada *Sanjuanera* porque en esta fecha (24 de junio) se maduraban, pero lo normal eran manzanas tardías y de textura dura que maduraban a partir de octubre. Estas duraban en perfecto estado hasta mayo. Las ciruelas eran las claudias de mucha azúcar pero que se solía decir que había que comer número impar y que no pasaran de dos. Otra variedad de ciruela era la conocida con el nombre de *regañada*, de color amarillo y de forma alargada, que solían tener una segregación seca como una lágrima. Estas eran menos dulces y no eran tan pesadas como las claudias. Otras ciruelas conocidas como *churles* eran de menor tamaño y color negro un tanto azulado.

Los frutales no eran abundantes y no se les prestaba mucha atención. Se tenían para uso doméstico. Se tenían en el rein, las huertas, en la era y en algunas fincas junto a los arroyos. Hoy con el uso de los herbicidas han ido estropeándose y desapareciendo.

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

El yero y la alhova se segaban en julio a partir del día de San Cristóbal (10 de julio). La cebada y el trigo se segaban a partir del día de Santiago (25 de julio). Se empezaba con la cebada. La avena se segaba en agosto. La patata se sacaba a partir de mediados de septiembre.

Hace setenta años se cultivaba el lino. La siembra se hacía como la de cualquier cereal. Antes de que se secase del todo, se arrancaba la planta y en manojos se dejaba secar en la pieza y después de seco se hacían haces que ataban con vencejos hechos de la planta del centeno, para llevarlos a majar, a fin de que soltaran el grano. Hecho esto, otra vez en haces, se metían al río durante ocho días, al cabo de los cuales se sacaban y se extendían para que se secaran.

Una vez secos, se majaban en la *tranquia* (agramadera) formada por dos tablas paralelas sobre las que se colocaba transversalmente a ellas el manojo de lino y una tercera tabla caía sobre el lino introduciéndolo entre las antedichas tablas para hacerle soltar la paja. Después se cardaba con el rastrillo, una especie de cepillo de púas de hierro en el extremo de una tabla larga. Esta labor refinaba el lino: al que quedaba en el rastrillo le llamaban estopa. Después le sacudían al lino con una *espadilla* de madera. A este respecto decían:

Aspadaras María y tendrás buen lino.

A continuación lo ponían en *moños*, que colocaban para hilar en la rueca (palo de acebo terminado en su extremo superior en unas ramitas en forma de garra en la que se colocaba el *moño* de lino).

De allí las mujeres lo iban sacando con los dedos de la mano izquierda mojándolos con saliva y ensortijándolo mediante el huso que giraba impulsado por los dedos de la mano derecha. Así se formaba el hilo. También había ruecas con rueda que se llamaban ruecas de torno. De cada cuatro husos se hacía una madeja en otro aparato que era un cuadro con cuatro bolillos en las esquinas. Estas madejas había que colarlas con ceniza y agua, hasta siete coladas, para conseguir que quedaran blancas. Después se hacían ovillos y se llevaban al tejedor. Del lino se hacían sábanas, almohadones, y camisas para hombres y mujeres. En las sobrecamas se hacían dibujos de ramos y aves. De la estopa, que también llamaban *garabasta*, se hacían los sacos y manteles, alforjas y albardas.

Todo el invierno lo pasaban las mujeres hilando y se reunían para ello en el corral de las ovejas, para no pasar frío. Utilizaban como alumbrado un candil de hierro, llamado *pecu*. En estas reuniones solían cantar y contar cuentos y leyendas. Para indicar el tiempo que duraba esta labor, decían:

*Hilar, de los Santos a Navidad,
hilar de veras de Navidad a Candelas.*

Los yeros y alholvas se segaban con la guadaña y se recogían con un rastro en montones pequeños, dejándolos secar en la pieza antes de meterlos en casa para que sirvieran de forraje para el ganado. También se trillaban para separar la paja y el grano y se servían separados. A la alholva se la trillaba haciendo de la paja lo que llamaban *bálago*, que era la paja casi entera aunque perdida su rigidez.

La siega del cereal tradicionalmente se hacía a mano con una hoz dentada en la mano derecha (los diestros) y con una *zoqueta*, especie de guante de madera protector en la mano izquierda. En la *zoqueta* se introducían los dedos meñique, anular y corazón, quedando fuera el índice y el pulgar para facilitar la aprehensión de la manada del cereal que se segaba con la hoz.

A cada manada segada se les hacía un lazo con una de las plantas segadas. Se colocaban varias manadas juntas en el suelo formando una gavilla que al terminar la siega las ataban en haces colocando varias gavillas culos con cabezas alternativamente. La atadura eran los vencejos de centeno, planta que no se trillaba sino que se majaba para quitarle el grano y utilizar posteriormente la paja como atadura. También se hacían las ataduras con liás de esparto. El nudo que se hacía con los vencejos era característico. Tenía que ser firme para que al *acarrearlos* (transportarlos) a la era no se soltaran los haces, pero a la vez que en la era se soltaran fácilmente. Estos vencejos se reutilizaban para hacer los *torrollos* para las caballerías. Se trenzaban formando un collar donde se sujetaba el trillo de la caballería.

También se segaba el cereal con guadaña haciendo *renques*. Una persona segaba y otra iba recogiendo lo segado en gavillas y después en haces. Las gavillas segadas a hoz antes de ser atadas resistían mejor las investidas del viento que las hechas con la guadaña.

Después vino la máquina de segar llamada gavilladora de la casa Ajuria de Vitoria. Era arrastrada por bueyes. Multiplicaba en un día las gavillas segadas, pero había que estar atentos a atarlas pronto porque si salía el viento las esparcía por la pieza. Este problema se remedió con la posterior máquina segadora llamada atadora que dejaba los gavillotes atados y esparcidos por la pieza, que se juntaban en montones hasta que se acarreaban para trillar al finalizar la siega. Estas máquinas acortaban el tiempo de la recolección y fomentaron la roturación de nuevos terrenos y el aumento de producción de cereales.

Al empezar a segar, todos los días había costumbre de santiguarse. Cuando se terminaba de segar el trigo, en Obécuri se cantaba:

*Allá va la despedida,
la que Cristo echó en el río,
adiós, que ya me despido
de segar este año trigo.*

Y después de segar la avena:

*Allá va la despedida
la que Cristo echó en la arena
adiós, que ya me despido
de segar este año avena.*

Antes de la siega se preparaba la era de trillar rozando la hierba, regándola y apelmazando el suelo que era de arcilla, con mazos de madera. Terminada la siega se procedía a la trilla. Se *acarreaban* los haces de las piezas a la era. Se trillaba una parva cada día. Cada parva se formaba de dos carros, uno se traía después de recogida la parva de la tarde y el otro carro madrugando por la mañana del día. En estas horas había caído el calor del sol y por otra parte la humedad del rocío evitaba que se desgranara la espiga al transportarla.

La trilla se comenzaba a media mañana, después de extender la mies por toda la era, al comenzar a calentar el sol. Se introducían primero las caballerías para que aplanaran la mies y después entraban los bueyes ya que al ser más pesados sus trillos recogían la mies amontonándola.

Se trillaba con dos caballerías o con una sola. Cada una con su trillo que iba atado al *torrollo* que cada caballería llevaba al cuello. El *torrollo* era un collar trenzado de los vencejos que ataban los haces. La persona que guiaba a las caballerías lo hacía con un ramal atado a las cabezadas y con una tralla para arrearles. Las caballerías trillaban en círculos concéntricos en dirección contraria a las agujas del reloj mientras que la pareja de bueyes, a velocidad

más lenta, iba girando en la dirección de las agujas del reloj. Los trillos de los bueyes iban atados a un artilugio en forma de la letra griega tau cuyo varal se sujetaba al yugo. En el trillo de los bueyes se sentaba una persona que los dirigía y cuidaba de recoger los excrementos de los bueyes evitando que cayeran sobre la parva, ya que estos excrementos tenían mucha humedad y dificultaban el proceso de trillado.

Cada parva se trillaba durante la mañana hasta mediodía. La cantidad a trillar oscilaba entre setenta o cien haces dependiendo de la climatología. Cinco haces venían a dar una fanega de trigo. En cada parva se cogían trece o catorce fanegas. Cuando se quedaba triturada la paja y desgranada la espiga, se paraba a los ganados y se daba vuelta a la parva, las primeras vueltas con una horca y las últimas con bieldos porque la paja ya estaba desmenuzada.

Las vueltas a la parva permitían el molido de la paja y evitaban que quedaran *granzas* (espigas a medio desgranar). En aquellos tiempos las casas tenían muchos miembros de familia y había labor para todos. Cuando estaba molida la parva, se retiraban los ganados y con un caballo se recogía toda la parva en un montón en medio de la era con la tabla *alegadera*. Esta tarea la guiaba una persona, las demás la completaban con los rastros y las escobas, de modo que todo quedaba en un montón y el resto de la era quedaba limpia.

A los ganados se les ponía un buen pienso en el pesebre y se les dejaba descansar. Las personas después de comer echaban una pequeña siesta. Concluida esta se volvían a la era para *ablenar* la parva si salía el viento. Así separaban la paja del grano: colocándose según la dirección del viento, iban lanzando con los bieldos la parva al aire de forma que el viento arrastraba la paja pero el grano caía vertical y quedaban separados.

Las mujeres con las cribas completaban la limpieza del grano que se metía en sacos para guardarlos en los *alorines* (graneros) en el desván de la casa. La paja se metía al pajar que solía estar junto a la era. Los días que no salía el viento se acumulaban las parvas. Esta tarea se alivió mucho con las máquinas aventadoras, primero manuales y posteriormente movidas por motor eléctrico.

Otro paso se dio con la maquina trilladora y sobre todo con las cosechadoras que suprimieron las penas de la siega y la trilla. Antes la paja se guardaba para pienso y camas para el ganado, como hoy no hay ganado, se deja en la pieza para quemarla. La paja más apreciada para pienso era la paja de avena. Se comenzaba trillando la cebada que con la rampa de la espiga compactaba el suelo de arcilla de la era. Lo último que se trillaba era las habas y el *plantón* (semilla de remolacha).

Si el tiempo lo permitía la trilla duraba unos veinte días. El último día de la trilla bajaban los hombres al río a lavarse y coger cangrejos para merendarlos preparados en una cazuela con chorizo y tomate. Hasta hace poco, para la época de la recolección se guardaba el chorizo y se bebía vino. Durante el resto del año solo bebía el abuelo de la casa. El jamón y el lomo de la matanza

también se guardaban para esta época y el día que se segaba la avena el que tenía gallo se lo comía.

La recolección del maíz se hacía de la siguiente manera: se *despuntaba* (cortaba) en septiembre *la abra* de la flor, que ya había fecundado la espiga, para darla como pienso al ganado. En octubre se recogía la espiga de maíz ya seca. Se sembraba poco maíz porque siempre estaba expuesto a heladas prematuras. Se sembraba *maicillo* que se recogía verde y se picaba como forraje para el ganado.

La recolección de la patata hoy día es la cosecha más importante. Se comienza al final del mes de septiembre. Antes no sembraban patata más que para el consumo de la casa. Se sacaba a mano con un *arpa* o azada y se recogía en sacos y se conservaba en las plantas bajas de los pajares. La paja del piso superior las protegía de las heladas. Desde que se comenzó a sembrar en estos pueblos patata de siembra, se multiplicó su cultivo. Al principio promovida por la Caja Provincial de Ahorros de Alava (CAPA) y posteriormente por la cooperativa Ntra. Sra. de Okón. Estos organismos han asesorado técnicamente a los labradores convirtiéndose el cultivo de la patata en el más importante de esta comarca y desde el año 1950 se han hecho roturaciones de terreno para cultivar este producto.

También la maquinaria empleada en la patata ha ido evolucionando. El trabajo manual fue sustituido por la máquina arrancadora arrastrada por el tractor, que iba dejando las patatas en renque encima de la tierra, para ir por detrás cogiéndolas a mano en cestos y sacos. Hoy usan máquinas cosechadoras de patatas, en las que a cuerpo erguido una o dos personas, retiran de una cinta los terrones y piedras dejando las patatas que entran directamente en el saco. Hoy al tener gran producción de patata se han levantado amplios almacenes para guardarlas. Durante el invierno seleccionan estas patatas por tamaños y las colocan en sacos para el mercado. Este cultivo ha desplazado a los demás cultivos tradicionales.

La alfalfa se segaba desde principio de mayo hasta octubre. A la esparceta y pagacha se le daba un solo corte en agosto.

En diciembre y enero cuando se habían helado los helechos se segaban para camas de los *cortines* (pocilgas). Hoy solo se cogen helechos para *chucarrar* o *chumarrar* (quemar el pelo y la piel) al *cocho* (cerdo) el día de la matanza.

También se traían del monte carros de hojas de roble para echar de cama en las cuadras al ganado. Como último remedio recogían hojas de haya que se pudrían peor. Hoy para las cuadras no se acumulan hojas porque tienen paja suficiente.

Para el invierno se recogían gavillas de *abarras* (ramas) con hoja de roble, chopo y mimbre para dar de comer a las ovejas y cabras. Se guardaban atadas en los pajares y corrales.

Los árboles frutales han sido escasos: algunos manzanos, ciruelos y perales y algún guindo. En el monte se cogían frutos silvestres:

- *Ayugues* = fresas silvestres.
- *Avellanas* silvestres.
- *Áspiles* = zurba o serba de menor tamaño.
- *Abia* = árandano silvestres
- Endrinas o *arañones*
- *Churles* = ciruela de tamaño intermedio entre la ciruela y la endrina.

La foguera que se había picado en marzo concluida la cosecha, se bajaba en septiembre del monte a casa. Hoy con las calefacciones de gasoil instaladas en las casas son pocos los que cogen foguera de leña.

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

Esta zona supera la altitud de setecientos metros y sufre fuertes heladas en primavera. Estas condiciones no favorecen este cultivo. La vid no se cultiva en la zona, pero la toponimia nos descubre que en otros tiempos sí se cultivó. Así vemos:

- En el pueblo de Angostina tenemos el topónimo La Viña,
- En el pueblo de Bajauri el topónimo Ardanza, y
- En el pueblo de San Román el topónimo Ardanceta.

Hoy sólo queda alguna parra en la fachada de las casas que se van perdiendo.

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

En esta comarca hay varios santuarios o ermitas a los que se acude en rogativas todos los años. La ermita de San Tirso está en la cumbre de la sierra de Toloño en un abrigo roquero encima del pueblo de Villafría. Los cuatro pueblos del antiguo ayuntamiento de Bernedo (Villafría, Navarrete, Angostina y Bernedo), suben de rogativas a esta ermita el día segundo de Pentecostés. Se traía el agua bendita pasada por la cabeza de San Gregorio de Sorlada (Navarra). Con ella se bendecían los campos tanto de la montaña como de La Rioja. A esta ermita también suben por mayo de rogativas pueblos de Navarra (Lapoblación y Meano), de la Rioja alavesa (Cripán y Viñaspre) y de Lagrán (Villaverde).

Al santuario de Ntra. Sra. de Okón también empezando por el día tres de mayo van pasando varios pueblos de rogativas. Así acuden de Bernedo (Navarre-

te, Angostina y Villafría), de Navarra (Lapoblación y Meano), de Treviño (Obécuri y Bajauri), de Lagrán (Villaverde) y de Quintana (Urturi).

A la iglesia de Bujanda, que guarda la momia de San Fausto, acuden en rogativas al principio del comienzo vegetativo de la naturaleza los pueblos de Quintana, San Román de Kanpezu y demás comarca de Kanpezu e incluso desde la Rioja alavesa. En otros tiempos también acudían de Bernedo, Obécuri y Bajauri.

A estas rogativas a santuarios de culto comarcal podemos agregar otras ermitas particulares de cada pueblo. Así en San Román de Kanpezu en mayo suben de rogativa a la ermita de San Román que es una gruta natural que se halla encima del pueblo. Desde su altura bendicen los campos con el agua bendita traída de San Gregorio de Sorlada (Navarra). Los demás pueblos también han traído para bendecir los campos el agua de San Gregorio, pero lo hacen hoy con agua bendecida por su párroco. Otra ermita desde la que se bendice el campo es la de "San Vitor" de Obécuri. Se sube a la ermita de rogativa el mismo día de la fiesta patronal del pueblo (14 de mayo). Es "San Vitor" el patrono del pueblo. A consecuencia de la desamortización desaparecieron varias ermitas con sus cultos correspondientes.

En las parroquias se hacían las rogativas oficiales de la iglesia del día de San Marcos y las de los días lunes, martes y miércoles de la Ascensión. Así cuentan que el niño se disculpaba ante el maestro por su ausencia a la escuela:

*Lunes leta, martes leta, miércoles letón
jueves la Ascensión;
el viernes cernió mi madre
y el sábado amasó mi madre
y el domingo por ser domingo
no pude venir, señor.*

Antes los pueblos tenían unas cruces en el campo y a partir de la Cruz de mayo (3 de mayo), después de la misa dominical, salía el cura acompañado del sacristán con el calderín de agua bendita bendiciendo los campos por las indicadas cruces. Este ritual terminaba con la Cruz de septiembre (14 de septiembre).

Cuando el mal tiempo persistía el pueblo pedía al cura que organizara unas rogativas a alguna ermita o a la misma parroquia.

Para proteger especialmente la cosecha de la tormenta de pedrisco estaba establecido el toque de campana en todos los pueblos. A este toque se le conocía con el nombre de *Tintirulo* (Tente nublo). Era un repique especial de la campana. Se efectuaba a mediodía todos los días desde el tres de mayo (la Cruz de mayo) hasta el catorce de septiembre (la Cruz de septiembre). Era un conjuro hecho con la campana contra la tormenta al mediodía, cuando más

fuerte estaba el sol, capaz de desatar la tormenta. Este repique se acompañaba con alguna letrilla para llevar el ritmo. Así en Bajauri:

*Tintirulo, tintitaán
cuida el vino, cuida el pan
para el pobre sacristán
tintirulo, tintitán.*

En Navarrete repetían con el toque:

*Tente nulo, tente en ti,
no te caigas sobre mí
guarda el pan
guarda el vino
guarda los campos
que están floridos.*

La campana de la iglesia del pueblo se ha considerado como un instrumento protector que alejaba las tormentas. Así tenemos en la inscripción de la campana del pueblo de Urturi:

*Per signum crucis de inimicis nostris
liberanos Deus noster. Año 1955.
(Por el signo de la cruz de nuestros enemigos
líbranos Dios Nuestro. Año 1955).*

En Navarrete cuando se acercaba una tormenta se tocaba la campana que lleva esta inscripción:

María y Josef. Santa Bárbara ora pro nobis. Año 1805.

En San Román de Kanpezu cuando oían un trueno en la peña de Lapoblación no se preocupaban, pero si le contestaba otro trueno en la peña del Santo (San Román) que está encima del pueblo, entonces sí se preocupaban porque la tormenta iba a descargar contra el pueblo. En este caso el campanero, oficio que correspondía por turno a cada vecino, subía a la torre a tocar una campana protectora del pueblo. Siempre han tenido fe en ella. Su inscripción dice:

*A San Román Mártir estoy dedicado
de parroquia y villa patrón venerado
huyan de mi voz la piedra y el rayo
exorcismo mi voz contra insectos del campo.*

La importancia que tenía la protección de las tormentas se pone de relieve en la solicitud que la villa de San Román dirige al obispo de la diócesis en el año 1845. Solicita la reedificación del templo profanado de la ermita se San Román:

“Exmo. é Ilmo. Sor. D. Pablo Abella Obispo de Calahorra y la Calzada

Señor bajo el mas elevado peñasco, que domina a esta villa, donde se teme que se malician los nublados, y no pocas veces asolan los campos, hay una espaciosísima cueva en la peña misma, muy sana, en la que jamas se ha visto caer ni destilarse ni una sola gota de agua, la que desde tiempo inmemorial ha estado convertida en hermita dedicada a San Roman, monge y martir de quien hace mención el martirologio romano en el dia 18 de noviembre, de quien hay una devotísima imagen de bulto y reliquia con su autentica, hasta el año (10?) que las tropas reales se acogieron en ella como punto seguro y a proposito para establecer en ella una armeria, y en el mismo hecho quedo profanada, y como desde aquella guerra de la independencia hasta el presente no ha habido aquella deseada tranquilidad para reedificarla y aunque muchas veces deseaban todos en general verla purificada, levantado y bendito el altar antiguo colocado a San Roman en el seguir con la costumbre que los antiguos años han conocido subir a misa todos los sabados no impedidos con fiesta de precepto, desde el primero de mayo hasta la siega siendo obligación de subir a oirla un individuo de cada familia, conforme a una memoria antiquísima que se halla donde dice: que entre las obligaciones del cabildo es una el subir los beneficiados de este cavildo en los mencionados sabados a celebrar aplicando la misa por las necesidades del pueblo, descontandola de las que tienen obligacion de aplicar por dicho pueblo en la Parroquia, y a mas conjurar concluida la misa. Así se han pasado los treinta y cinco años desde que se profano sin poner manos a la obra, pero ahora atribulado el pueblo de tantos modos y especialmente con los malos nublados y aun insultados de algunos de los pueblos inmediatos diciendo: que Dios castiga a este pueblo por haber abandonado el culto que en la referida hermita se le tributaba a Dios Nro. Sor. y su siervo San Roman, se ha determinado ha hacer esta reverente suplica pidiendo con todo el posible fervor.

A S.E.I. conceda la facultad de levantar el ya demolido altar, hacerle una fuerte cerradura a la puerta y ventana, pues a pesar de la estremada actual pobreza del pueblo, la ha de poner en breve tiempo en estado de poderse celebrar con decencia el tremendo sacrificio del altar y con el tiempo la hermoseara todo lo posible. El cielo ylumine a S.E.I. para conceder esta gracia a quien tanto la desea y ruega que Dios m. a.

En la espresada villa de San Roman hoy 30 de abril de 1845.
(Firmas de las autoridades)”

Es de anotar que la guerra había dejado muy empeñado al pueblo. Las cosechas de los años 43 y 44 habían sido muy cortas. Este año del 44, el día 17 de junio se produjo una tormenta de pedrisco horrorosa.

La señora de la casa grande de Obécuri posee un manojo de campanillas. En caso de tormenta salía con ellas a la ventana para conjurar la tormenta. En

Bajauri con el mismo propósito sacaban al pórtico de la iglesia la imagen de San Cristóbal o en Navarrete las reliquias a las que dedican el segundo día de las fiestas patronales.

Otra costumbre practicada contra la tormenta consistía en recoger unas piedrecitas durante el toque de campanas del domingo de Resurrección. En los días de tormenta se arrojaba una de estas piedrecitas por la ventana para espantarla. En Bajauri las piedrecitas las colocaban en la ventana formando una cruz, mientras repetían:

*Santa Bárbara bendita
que en el cielo
estás escrita
con papel y agua bendita.*

Otra práctica protectora consistía en encender la vela que cada familia llevaba al monumento del día de Jueves Santo, y que terminada la celebración se la llevaban a casa para encenderla cuando amenazaba la tormenta.

Los Concejos de los pueblos en los tiempos pasados hacían acuerdos con los cabildos eclesiásticos para que hicieran rogativas y obligaban a los vecinos a asistir castigando a los faltosos.

Por último otro rito protector lo practicaba cada vecino en sus propias fincas. Se guardaba el ramo del domingo de Ramos que se desmembraba en pequeños ramitos con los que marcaban una cruz con él en la finca clavándolo después en la finca y regándolo con el agua bendita del domingo de Resurrección, mientras recitaban:

*Agua bendita del cirio pascual
muérete sapo y no salgas más.*

Contra los pájaros se colocaban espantapájaros. Los montaban rellenando de paja una camisa y un pantalón viejos insertándolos en dos palos en forma de cruz.

17. Mobiliario agrícola. Instrumentos que se emplean en las labores agrícolas. Sus nombres. Descríbanse las layas, el arado, la grada, y otras herramientas, señalando sus varias clases y apuntando sus formas o modos de utilización. Modo de tratarlos y de aguzarlos. Casos de sustitución de estos aperos por los actuales instrumentos y máquinas industriales. Unidades de medida usadas.

Instrumentos usados

– *Azada*: herramienta para cavar poco usada sobre todo en huertas.

– *Azadón*: parecido a la azada pero de hoja más larga y pesada. Usado en los roturos.

– *Azadilla*: azada pequeña y estrecha. Usada en las huertas.

– *Hoz*: herramienta de hoja curva con dientes de sierra en la parte interior. Se usaba para segar a mano y su complemento era la zoqueta.

– *Zoqueta*: pieza de madera que protegía la mano izquierda del segador si era diestro.

– *Guadaña*: herramienta para segar. La afilaban con un martillo especial picando el corte sobre un pequeño yunque clavado en el suelo. Después se le pasaba la piedra aguzadera a medida que se iba segando. Esta piedra se llevaba en un “pote” de hojalata o de cuerno, atado a la cintura.

– *Rastrillo*: herramienta de madera para recoger lo segado por la guadaña.

– *Carro*: lo han usado para “acarrear” la mies, hierba, leña ... El carro de los bueyes ha estado hecho de madera. Las ruedas de radios de madera con llanta de hierro giraban sobre un eje de hierro sujeto a la cama del carro. El carro anterior al año 1940 era de menor tamaño, con ruedas ciegas fijas a un eje de madera que giraba con las ruedas rozando la cama del carro. A fin de que con el roce no se incendiara el carro, llevaban un cuerno con agua y jabón disuelto en ella para lubricar y engrasar el eje. A la cama del carro se le aplicaban zarras o picas para acarrear la mies. También se colocaban barreras para esta tarea. Para transportar basura o patatas se colocaban las cartolas y tableros.

– *Trillo*: tablas con incrustaciones de piedras de sílex para desgranar y triturar la mies.

– *Horca*: herramienta para coger la mies cuando está entera.

– *Horquillo*: herramienta para recoger la mies cuando está desmenuzada.

– *Pala*: pieza de madera que se empleaba para dar vuelta a la parva ya triturada para evitar que quedara *ganchugo* o *ganchigo* (trozos de espiga no triturados). La pala también se empleaba para recoger el grano limpio.

– *Alegadera*: tabla para recoger o amontonar la parva, tirada por una caballería.

– *Rastro*: artilugio de madera para recoger a mano los restos de la parva, completando la limpieza de la era.

– *Escoba*: hecha con *biércol* o *berozo* (brezo). Se empleaban para barrer la era, las calles y cuadras.

– *Aladro*: así se le nombra al arado. Antes tenía la cama de madera que fue cambiada por otra de hierro. Con el aladro solían *alombar* o arrimar la tierra al surco de las patatas.

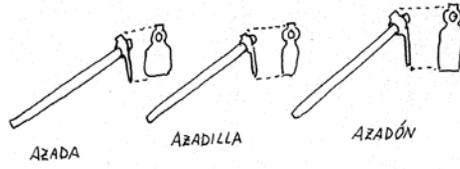
– *Vertedera*: máquina para labrar la tierra que sustituyó al aladro. Tenía la reja más ancha, que volteaba mejor la tierra. La vertedera fue pronto sustituida por el brabán que volteaba más tierra y con perfección.

– *Grada*: máquina de hierro para pasarla por encima de la tierra labrada, rompe los terrones y las hierbas para que no broten.

– *Rastra*: máquina de madera con púas de hierro. Se pasaba sobre la tierra labrada para allanarla y desterronarla. Hacía una labor similar a la grada pero más superficial. Antes se rastreaba con una rama cargada de una piedra y si quedaba algún terrón, se deshacía con un azadón.

– *Laya*: en esta comarca no se usa en la actualidad. En Bernedo han aparecido en alguna casa unas layas, pero no recuerdan su uso.

APEROS



Hoz



COLOCACIÓN DE LA ZOQUETA



ZOQUETA



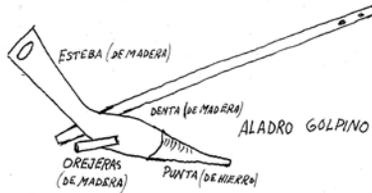
GUADAÑA



RASTRILLO



ALADRO



Las medidas

Las medidas para los líquidos han sido las siguientes:

La cántara.....	16 litros
La media cántara.....	8 litros
La cuartilla.....	4 litros
La azumbre.....	2 litros
La media azumbre.....	1 litro
El cuartillo.....	1/2 litro
El medio cuartillo.....	1/4 litro
El chiguito.....	1/8 litro

Las medidas para los granos han sido las siguientes:

La fanega.....	44 kg
La media fanega o robo.....	22 kg
El celemin.....	3,66 kg (1/12 de fanega)
El cuartillo.....	0,90 kg (1/4 de celemin)

Las medidas para los pesos han sido:

La arroba.....	11,5 kg
La libra.....	0,46 kg
La onza.....	1/16 de la libra
El adarme.....	1/3 de la onza

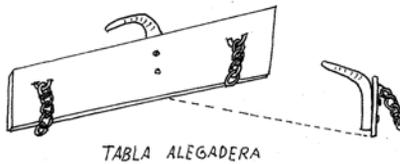
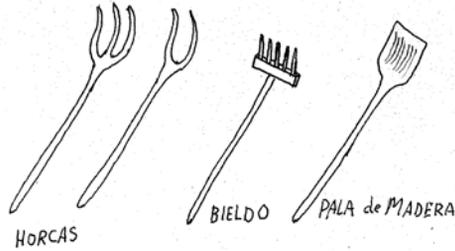
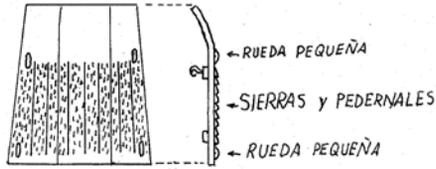
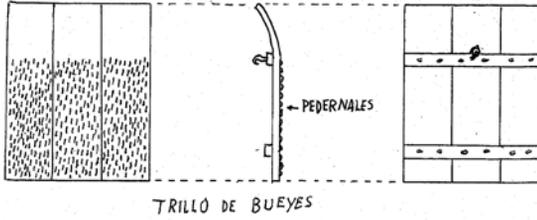
18. El trillo, sus formas, sus piezas y su uso. ¿Cómo se trilla actualmente? Cómo se hace el desgrane de maíz, del haba, de la alubia y de los guisantes?

Los trillos de las caballerías eran de menor tamaño que los que arrastraban los bueyes. En los trillos se ha dado una evolución. Los más antiguos llevaban en la parte de abajo lascas de pedernal incrustadas en la madera. Los trillos estaban contruidos de maderas blandas como chopo y pino. Los trilleros que arreglaban los trillos venían de Cantalejo (Segovia). Estos artesanos reponían sus bolsas de piedras de sílex o pedernal en canteras de la comarca por donde pasaban y que ya conocían por tradición. A los trillos se les agregaron posteriormente sierras de hierro con la dirección de los dientes a favor de la marcha del trillo para que no arrastrara la parva.

En los trillos de caballos y en su travesañ trasero se colocaba una paleta de hierro, durante los últimos momentos de la trilla, para que removiera la parva y se triturara mejor.

Estas piezas han caído en el olvido después de más de 40 años de abandono, sustituidos por la maquinaria moderna: primero la trilladora y más tarde

APEROS DE TRILLA



la cosechadora. Hoy cuando se ha madurado el cereal vienen contratadas cosechadoras de Navarra o Rioja y en pocos días se hace la recolección. En esta comarca se madura la cosecha más tarde que en Navarra y Rioja. Esto permite que puedan venir los navarros o riojanos con sus máquinas ganándose un dinero para amortizar los grandes costos de semejantes máquinas y evitando que los pueblos de esta comarca tengan que comprarlas.

Hoy no se siembra maíz, antiguamente se sembraba poco. Se colocaban las espigas atadas de dos en dos colgándolas en casa para que se secan o se metían al horno después de cocer el pan y una vez que hubiera perdido la fuerza del calor. Después durante el invierno se desgranaban las espigas a mano frotando con un trozo de núcleo de espiga atravesado contra los granos de otra espiga.

Las habas de pienso se trillaban en la era solo con las caballerías, al final de la trilla. Hace mucho tiempo que no se cultivan habas, porque no hay ganado de trabajo. Solo en las huertas se siembran algunos surcos de habas para comer las personas.

Las alubias se arrancaban a mano al final de la recolección. Se metían en casa para que el rocío no las estropeará y las sacaban durante el día al sol. Cuando estimaban que ya estaban secas las majaban con palos y horcas. Retiraban la paja revisándola por si quedaba alguna vaina. Se limpiaban con la criba y se metían en un saco. Últimamente algunos vecinos han sembrado fincas enteras de alubias para vender fuera, incluso equipándose de maquinaria al efecto.

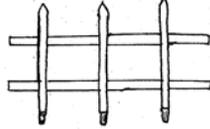
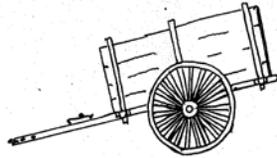
De forma similar a las alubias y también para el consumo familiar, se han cultivado garbanzos en algunos rincones de las piezas, sobre todo las cabeceiras que son más escurridas.

19. Clases de carro y su destino. Describanse sus piezas. Caja del carro. barrotos y otras formas de cerramiento.

Antiguamente se usó el carro llamado chillón del que solo queda algún recuerdo en los más mayores. Era un carro muy rudimentario. El eje en que iban insertas las ruedas estaba fijo a ellas de forma que rozaba con la cama del carro con el peligro de incendiarse. Por ello tenían que llevar un cuerno con agua de jabón para lubricarlo. La rueda era toda de madera ciega sin radios, reforzada al exterior con hierros a los lados del eje y rodeada de una llanta de hierro. Este carro mejoró al dejar el eje de las ruedas fijo en la cama del carro girando las ruedas solamente. La rueda se sustituyó por otra formada de radios y se aumentó el tamaño de la cama del carro.

Para el transporte de la mies, se colocaban en la cama del carro insertadas en los zarreros las zarras o picas. En ellas iban clavados los haces o gavillotes exteriores para que no se moviera la carga al andar por los caminos de *¿sulos?*

CARRO



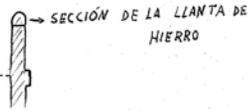
BARRERAS



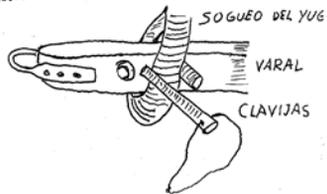
ZARRAS o PICAS



RUEDA DEL CARRO CHILLON



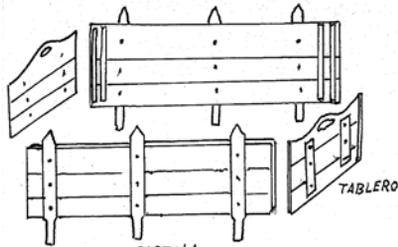
SECCIÓN DE LA LLANTA DE HIERRO



SOQUEO DEL YUGO

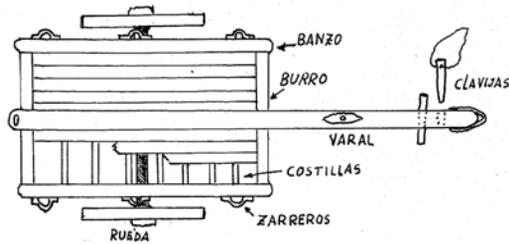
VARAL

CLAVIJAS



CARTOLA

TABLERO



CAMA DEL CARRO

BANZO

BURRO

VARAL

COSTILLAS

RUEDA

ZARREROS

CLAVIJAS

desiguales. Las barreras se colocaban en el carro para la hierba, la leña y las *abarras*. Otra forma de equipar al carro era colocarle cartolas y tableros para transportar basura, berza, nabos... que podían caerse del carro con los otros elementos.

20. Trineos y usos. Sus formas. Describanse las narrias, las angarillas, las espuertas, las cestas, las almadías y las balsas, señalando sus materiales y apuntando sus formas de utilización con sus nombres.

Además del carro como medios de transporte usados en estos pueblos tenemos los siguientes.

El *burro* es un instrumento usado para facilitar el transporte de leña al hombro. Lo usaban sobre todo para *alegar* (llevar, amontonar) la leña a las carboneras.

Para transportar carga a lomo de las caballerías, se les colocaba a estas el baste o la albarda. La albarda era de tamaño mayor y se usaba para colocar encima los capazos que a modo de conos invertidos colgaban a un lado y otro de la caballería. Dentro de estos capazos se colocaba la carga. El baste además de la *tarría* (correa ancha que sujeta en sus extremos a la albarda rodeaba por debajo del rabo los muslos de la caballería) llevaba el *pretal* que hacía la misma labor que la *tarría*, pero por el pecho de la caballería. Estas correas impedían que la carga se desplazara al subir o bajar las cuestas. El baste en su construcción llevaba bastante madera y se hacía y compraba en Santa Cruz de Kanpezu lo mismo que la albarda.

Encima del baste o de la albarda se colocaban las *astolas* o tablas y los ganchos según se tuviera que llevar sacos o leña. Los mismos aparejos pero de menor tamaño se usaban para los burros.

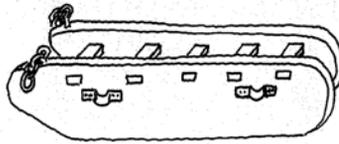
Otros elementos de transporte usados en esta zona eran las narrias, angarillas y andas.

Las narrias las había para dos personas y consistían en dos palos puestos en paralelo y atravesados perpendicularmente por unas tablas clavadas a ellos sobre las que se colocaba la carga. Otro tipo de narria era la contruida para ser arrastrada por la pareja de bueyes, que también recibían el nombre de *alera* y que se usaba sobre todo para arrastrar leña en el monte. Era como un carro pequeño sin varal ni ruedas. Otras veces se utilizaba como narria tirada por bueyes una horcaja de árbol.

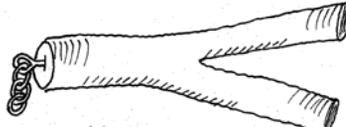
Las angarillas son dos palos como las narrias de mano, pero unidos por un cesto trenzado de varas de avellano. Se usaba para llevar basura o paja.

Las andas eran como las narrias de mano pero con cuatro patas y las usaban para llevar los cadáveres.

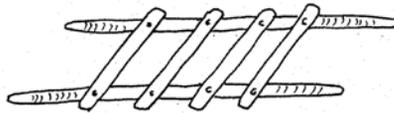
El carro siempre ha sido tirado por una pareja de bueyes o vacas. El yugo para unir a la pareja ha sido el tradicional vasco en dos tamaños de largura. El varal del carro se amarraba al yugo introduciéndolo en el *sogueo* del yugo (trenzado de correas) y atravesado el varal con dos clavijas de madera dura una a cada lado del *sogueo*. Hoy día todo esto ha desaparecido y todo el transporte se hace con los remolques de los tractores.



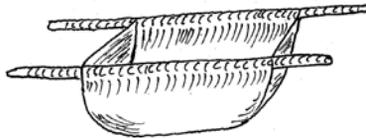
ALERA



ALERA



NARRIA



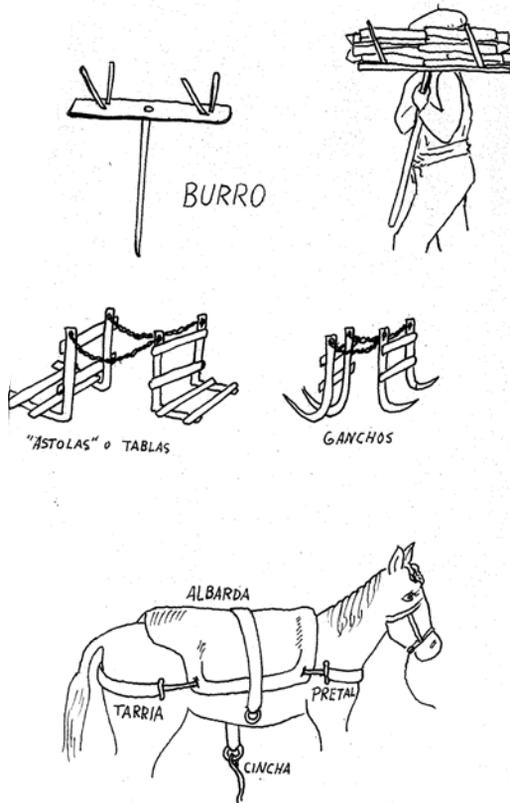
ANGARILLAS

21. Tipos de energía utilizada en la agricultura. Personal dedicado normalmente a una explotación agrícola (casa labradora): sus funciones en la casa y en el campo. Personal en casos de mutua asistencia vecinal. Aplicación directa de la fuerza humana en el trabajo con sus manos, con azada, bieldo, rastrillo, cestos, guadañas, hoz, laya, etc. Vestidos utilizados en estas faenas.

Tradicionalmente la actividad de la casa de campo ha sido amplia y dura. Las familias eran numerosas pero había trabajo para todos, incluidos los niños. Aparte de las tareas domésticas como abastecer la despensa con la matanza y sus derivados, amasar y cocer el pan de quince en quince días por lo menos, hacer las coladas de la ropa, traer agua de la fuente del pueblo, alimentar a los

ganados de casa, cocer las calderas para los cerdos, limpiar las cuadras, hilar el lino y la lana, etc., las labores del campo y de la huerta ocupaban a toda la familia sin distinción de sexos en continua actividad. Sobre todo en las épocas fuertes de siembra, escarda, riego de huertas en verano, siega y recolección, la mano de obra era muy necesaria.

Escardar se hacía a mano con la azada. Con la azada rozaban la hierba y sacaban las patatas. La hoz y la guadaña servían para segar la mies; con la guadaña se segaba más cantidad, con la hoz quedaba mejor segado. Con ambas herramientas se segaba la alfalfa y demás forrajes verdes. Con el rastrillo se recogía lo segado por la guadaña o se pasaba por la pieza después de segada, recogiendo lo que se desperdigaba. El rastro, de distinta configuración que el rastrillo, servía en la era para recoger y amontonar la parva. Las horcas y bieldos de madera completaban esa labor en la era. Las horcas servían además para cargar en el carro los haces o gavillotes. Además había bieldos de hierro para recoger la basura o las patatas en los almacenes.



Acabada la recolección de cereales, se recogían en el monte las hojas de los árboles caídas y se bajaban a casa en carros para camas de los ganados. También helechos para camas de los cerdos. Otra tarea de la casa era picar la foguera y bajarla a casa para cocer la comida y calentar la casa. También había que sacar tiempo para cocer carboneras en el monte. El carbón se cargaba en la caballería para llevarlo a los pueblos de Rioja intercambiándolo por pan, vino y aceite. La patata daba otros trabajos durante el invierno; se seleccionaban en las bordas para retirar las estropeadas o dárselas al ganado como pienso.

A estas actividades familiares o domésticas hay que añadir las que eran tareas sociales que se las conocen con el nombre de “ir de vereda”. De cada casa tenía que acudir un *veredero* a la llamada del Concejo para hacer trabajos de utilidad pública, como eran arreglar y limpiar los caminos o tirar los árboles que se reparten en las fogueras y otras labores de adecentamiento y mejora del pueblo. Se acudía según los casos con azadas, palas o hachas. A la *vereda* salían los hombres.

22. Fuerza animal: bueyes, caballos, asnos. ¿En qué casos y cómo son utilizados? Animales utilizados para transportes y para tirar el arado, carro y trineo. Monturas y sus clases. Yugo y sus formas y sus decoraciones.

La fuerza animal para trabajar en la agricultura de esta zona la constituía la yugada o pareja de bueyes o de vacas, unidos por el yugo cornil. Otro animal de tiro que tenían en todas las casas era una caballería o dos, generalmente yegua que dejaba una cría. Los bueyes arrastraban el carro que se sujetaba al yugo por la punta del varal del carro. Los bueyes también arrastraban el arado y el brabán para labrar la tierra, pasaban la grada para desterronar lo labrado, arrastraban los trillos grandes en la era, tiraban de la *alera* cargada de troncos en el monte, arrancaban las raíces en los roturos y se les enganchaba siempre que había que tirar con fuerza.

A la caballería se le enganchaba la rastra para igualar y desterronar la tierra, el marcador para sembrar patata y alubia y el cultivador para quitar la hierba y acollar las patatas. Las caballerías cargaban con los sacos para llevar el grano a moler al molino. Les colocaban un saco en cada capazo y otro encima entre los dos del capazo. Si la carga era más delicada en lugar de capazos llevaba un doble cesto, así por ejemplo el carnicero que iba vendiendo su mercancía por los pueblos.

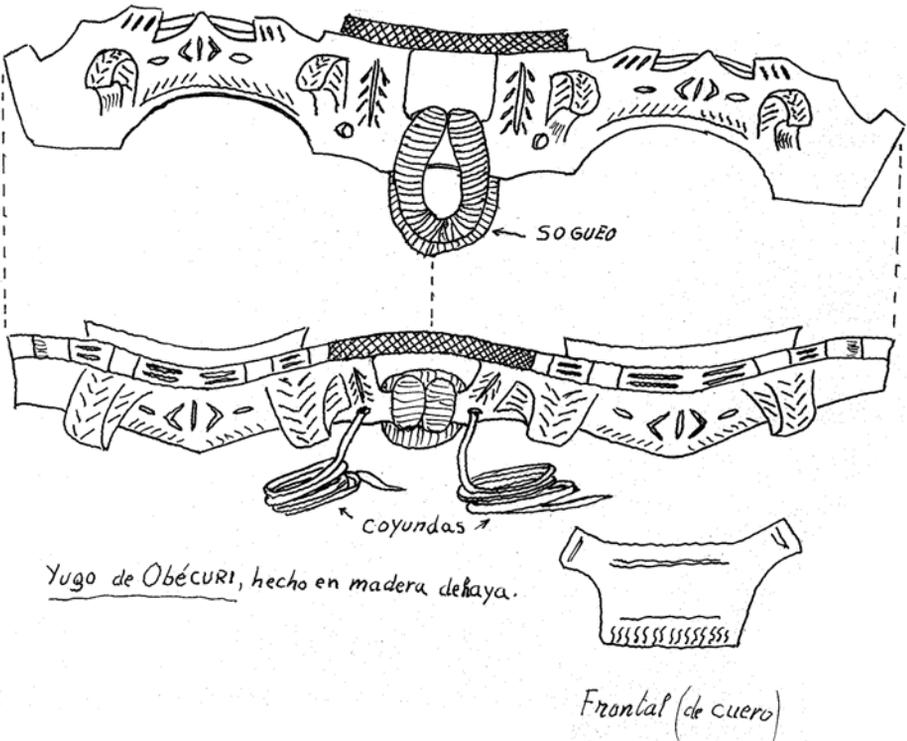
Las cestas se colocaban sobre el aparejo o basta que iba sujeta con la *cincha* por debajo del vientre del animal y la *tarría* debajo del rabo y el *pretal* por delante del pecho para que no se desplazara la carga en las cuestas. Sillas de montar las usaban pocas personas. A las caballerías para atarles las herramientas de trabajo se les colocaba en el cuello el *collerón* donde se ataban los tirantes que iban enganchados en las herramientas. Todos los vecinos tenían una caballería no así un burro, quienes lo tenían les cargaban de la misma forma que a las caballerías, pero con aparejos más pequeños y carga más liviana,

colocada en los *ganchos* como gavillas de *abarras* o leña o colocada en las *astolas* o tablas como sacos de cisco o carbón.

El yugo se ha empleado solo para los bueyes. Se amarraba a los cuernos con unas coyundas de cuero colocadas en la cabeza, después de haberles puesto los frontales a fin de que las coyundas no les hicieran rozaduras. Los *morrales* eran trenzados de alambre que cubrían el morro del buey para que no comiera durante el trabajo. Encima del yugo se colocaba la *cubierta* que era una piel de oveja curtida y provista de unos cintos para sujetarla.

En el centro del yugo estaba el agarradero para manejarlo y debajo iba el *sogueo*, que era un trenzado de correas de cuero donde se sujetaba la vara del carro y demás herramientas con una clavija de madera delante y otra detrás del *sogueo*. Este se sustituía por el arzón que era de hierro.

El yugo se compraba al yuguero que había en San Román de Kanpezu, o al de Vitoria o en las ferias. Los adornos del yugo son marcas hechas con una gubia simulando ramas estilizadas. También había yugos para un solo buey que era la mitad del otro. Los yugos de pareja se hacían de dos larguras para las distintas labores.



23. Fuerzas naturales: tractores, máquinas, segadoras, cosechadoras; molino harinero. La mecanización de la agricultura.

Hacia los años 1950 y 1960 comienza la mecanización agrícola. Al principio mediante la adquisición de tractores, trilladoras y otras máquinas por el pueblo para usarlos en común. Posteriormente cada familia fue adquiriendo su propias maquinas, después de retirar los ganados de trabajo.

24. Servicios exteriores: molinos vecinales, máquinas en sociedad, abrevaderos comunes.

Los molinos harineros se encontraban en la orilla del río Ega. A ellos acudían los demás pueblos, como los de Quintana y Urturi, que antiguamente tenían el suyo en el río Izki, o los pueblos de Bajauri y Obécuri que tienen topónimos como Rotarana y Rotarbín en regatas de poca agua y en las que no queda resto alguno de molino.

En cada pueblo junto a la fuente se halla un *bebedero* (abrevadero) para el ganado que desagua en el lavadero público, hoy ambos abandonados y en desuso al tener agua en cada casa y haber prácticamente desaparecido el ganado. Cada casa dispone de lavadora automática.

25. Lugares de compra de instrumentos, de semillas, de plantas, de abonos minerales. Lugares de reparación de aperos.

Antiguamente el Arca de Misericordia era la garantía de la siembra para los vecinos de los pueblos. Esta institución fue fundada en el siglo XVI por el obispo de Calahorra, llamado Bernal Díaz de Luco, al que pertenecía esta comarca. La implantó en toda la diócesis y en esta zona ha pervivido hasta principios del siglo XX. Hoy está olvidada. A principios del siglo XX la producción de trigo en esta comarca era baja y tenían que ir a Rioja a comprar pan. Se comían toda la producción propia y se quedaban sin simiente para el año siguiente. En ese caso se acudía al Arca de Misericordia que daba en préstamo el grano que se devolvía al recoger la cosecha. Hoy nadie siembra su propia semilla, se compra a las casas especializadas en semillas.

Lo mismo se hace con la maquinaria y los abonos que proceden de empresas que tienen representantes y propagandistas que visitan los pueblos y cooperativas para colocar sus productos. Antes cada vecino acudía a las ferias de Vitoria, Logroño donde adquirían aperos y ropa, Miranda de Ebro donde compraban ganado y planta de hortaliza, y Santa Cruz de Kanpezu zapatos y aperos. Los propios vecinos fabricaban muchos de sus aperos como escobas de *biércol* (brezo). Plantas se compraban también en Vitoria y Logroño, pero había quienes recorrían los pueblos vendiendo planta de *colleta* (berza) que transportaban en los costos de una caballería. Después estos vendedores ambulantes se han mecanizado y hacen el recorrido en camionetas y furgonetas. Los herreros locales se encargaban de fabricar herramientas de traba-

jo, pero la producción industrial ha ido reduciendo la producción artesanal y últimamente su labor se ha reducido a reparar averías o se han convertido en representantes de marcas industriales.

26. Venta de productos. Mercados y ferias. Carnicería. Servicios a domicilio (artesanos y comerciantes).

Los hombres iban a las ferias de Logroño, Vitoria, Miranda de Ebro, Santa Cruz de Kanpezu y Estella. Carnicería tenían en Bernedo, Navarrete y Obécuri que, además de vender en sus localidades, salían a vender a otros lugares, incluso a clientes en Vitoria. El género lo transportaban en cestos en las caballerías, envuelto en lienzos de lino blancos. Al final ha quedado únicamente la carnicería de Bernedo, que hace el reparto en un furgón frigorífico.

También recorrían la comarca con la caballería cargada de sus géneros los quincalleros que traían lencería y productos de mercería. Otros vendedores ambulantes eran los alfareros de Marañón, que acudían con sus caballerías cargadas de vasijas. Cada alfarero tenía sus propios clientes en cada pueblo. Al decaer los alfareros de Marañón, fueron sustituidos por los que venían de Logroño con furgones. Procedente de Vitoria, venía con su furgoneta un *pescatero* a vender pesca. Anteriormente lo hacía en bicicleta trayendo la pesca en una caja de madera. Una forma de pago al *pescatero* era el trueque, entregando huevos por la pesca. A su vez el *pescatero* vendía los huevos a otros clientes. A los alfareros también se les pagaba de forma parecida, mediante la entrega de trigo o dinero.

27. Vías de comunicación. Caminos vecinales, sendas y pistas. Área de contactos sociales.

La comarca de Bernedo tiene al sur la sierra de Toloño. Estaba cruzada por dos puertos importantes: el puerto de Lapoblación, que corresponde a la actual carretera entre Bernedo y Lapoblación, y el puerto nuevo hoy obsoleto y olvidado.

Había otros pasos de menor importancia como los puertos de Palo, Cripán y del Villar. Los dos primeros puertos eran caminos de arriería. El camino del puerto de Lapoblación procedente de Logroño bajaba a la Venta Vieja de Bernedo y a la Venta de Quintana, atravesaba la tierra de Arraia y conducía a la Llanada por Salvatierra. El camino del puerto nuevo bajaba a la Venta del Renal de Villafría. Era camino de arriería procedente también de Logroño que por Bajauri se dirigía por la Venta de Pariza a la ciudad de Vitoria.

Aparte de estos caminos había otros que unían unos pueblos con otros. Había también caminos de menor calibre en cada pueblo que permitían el acceso a las fincas y montes de cada pueblo. Hacia el año 1930 se hizo la carretera de Albaina hasta Bernedo con piedra y cascajo que en años posteriores se asfaltó. La concentración parcelaria ha borrado muchos de los caminos internos de los

pueblos implantando una nueva red que permite el acceso a la actual configuración de las fincas que exige la maquinaria agrícola moderna. La concentración parcelaria no se ha hecho en todos los pueblos a la vez. Entre unas y otras han transcurrido muchos años.

28. Actividades complementarias: fabricación de piezas de madera para los aperos, de cestas, de hilo, etc.

En el pueblo de Obécuri había un carpintero al que se acudía para arreglar los aperos de labranza además de otros encargos de carpintería corrientes. Muchos labradores arreglaban ellos mismos sus herramientas. Otras herramientas de madera, como horcas y bieldos, se compraban en los mercados de Vitoria y Logroño.

Las gitanas pasaban dos veces al año vendiendo cestos y *jillas* (moldes para hacer quesos) de mimbre. Otros artesanos ambulantes venían de Vitoria para alambrear los pucheros que se agrietaban.

En la casa hilaban el lino que llevaban al tejedor para que hiciera lienzos, como sábanas, toallas, camisas y otras prendas. Con la lana de las ovejas las mujeres después de hilarla la tejían con las agujas, haciendo prendas como calcetines y chaquetas de lana.

29. Técnicas comerciales: preparación de los productos, fórmulas usuales en la formalización de los contratos, disensiones de pago, palabras y gestos con los que se cierran los pactos.

Antiguamente la producción agrícola era pequeña, no cubría las necesidades de la casa y no se vendía. Por el contrario se llevaba carbón y leña a los pueblos de Rioja para cambiarlo por pan, vino y aceite para completar las necesidades. Lo que sí vendían era la producción ganadera. Pasaban por las casas *tratantes* (compradores de ganado) de Lagrán y de Maestu para comprar ganado. El ganado mayor lo vendían los hombres y de los tratos del ganado menor, como los cerdos, se ocupaban las mujeres porque eran ellas las que lo cuidaban. En los tratos se discutían los precios durante un rato y, generalmente, se llegaba a un acuerdo en el precio. Entonces la fórmula empleada era “trato hecho” y se estrechaban la mano. Otro día venían a llevarse los animales y pagaban lo convenido. Nadie se volvía del trato después de haberse estrechado la mano. Estaba muy mal visto socialmente. Se decía “hasta ajustar, regatear; después a cada uno lo suyo”.

30. Régimen de propiedad. Propiedad comunal: pastizales, bosques (hayedos, robledales, etc.); construcciones (casas, granjas, heniles, chozas, puentes, fuentes, etc.). Dimensiones de esta clase de propiedad y condiciones de aprovechamiento por parte de los vecinos y miembros

de la comunidad. Pasturajes comunales de altura y el régimen de su aprovechamiento: facerías, uniones de pueblos.

A partir de mediados del siglo XIX, con el liberalismo, la propiedad comunal fue perdiendo importancia. A costa del común se han ido dividiendo y roturando los terrenos parzoneros de varios pueblos y los comunes dentro de cada pueblo. Los ejidos resultantes, en muchas ocasiones se vendían privatizando lo común para pagos de gastos de guerras o gastos de la provincia. A pesar de todo ello se conserva gran parte de terreno en régimen común para todos los vecinos. El Concejo lo organiza, y gobierna preferentemente el monte y los roturos que se subastan para provecho del pueblo. Las casas que habitan los vecinos son propiedad privada suya lo mismo que las fincas, aunque algunas se tomen en renta.

La fuente, puentes, casa de Concejo y calles son de propiedad del pueblo, lo disfrutaban todos los vecinos como los comunales, y los cuida el Concejo.

31. Propiedad colectiva (de hornos, de molinos, de máquinas agrícolas, de animales).

Cada casa tenía su horno propio para cocer el pan. Solo en Bernedo había panadería de propiedad particular, que sigue hoy haciendo pan y vendiéndolo por los pueblos de la zona en competición con el panadero de Meano. Hoy día nadie amasa pan en su casa, todos se lo compran al panadero. Los molinos, que ya no funcionan, eran de propiedad particular. Estaban en el río Ega. En tiempos pasados la villa de Bernedo tenía un molino para los cuatro pueblos de su jurisdicción (Villafría, Navarrete, Angostina y Bernedo); fue público hasta 1889 en que lo expropió el Gobierno. Al molino se le conocía como el molino del campo para distinguirlo del molino llamado de medio, que era de propiedad particular y comenzó a funcionar entre finales del siglo XIX y principios del XX. Había otro tercer molino que llaman el molino del soto, que pertenecía a la capellanía de los García de Garay**.

Al comienzo de la eclosión de la maquinaria agrícola, algunos vecinos de Bernedo formaron una sociedad para poder comprar las máquinas de precios elevados. En otros pueblos, era el propio Concejo quien las compraba para uso de todos los vecinos, así ocurría en Obécuri y Bajauri. Con el paso del tiempo se han abandonado estas soluciones y cada vecino se ha ido comprando su propia maquinaria. El momento de realizar las labores tenía su límite y a los que les tocaba los últimos resultaban perjudicados. El desarrollo del cultivo de la patata favoreció esta salida y se fueron arrinconando otros cultivos que proporcionaban menos dinero. Se han mecanizado para la patata, y para la recolección del cereal vienen con sus máquinas cosechadoras los agricultores de las comarcas vecinas de Navarra y Rioja. Se ajustan en un precio y además de cómodo les resulta económico al no tener que realizar esa costosa inver-

** Carlos MARTÍN. *Ruedas y molinos en Álava*. Vitoria-Gasteiz: Diputación Foral de Álava, 2002, p. 373.

sión. Para cuando madura el cereal en la Montaña alavesa, en Navarra y Rioja ya han terminado la recolección.

La ganadería ha ido disminuyendo hasta casi la extinción. En la actualidad ya no hay rebaños de Concejo formados por los ganados que aportaba cada vecino y que los cuidaba un pastor contratado por el Concejo. El contrato era para un año. Se formalizaba por San Miguel (29 de septiembre), fecha en que se hacían los pagos al pastor. Había rebaños de Concejo, de vacas, yeguas y mulas, así como de ovejas y cabras.

32. Propiedades de una casa o familia: habitación, establos, tierras de cultivo, prados, arbolado, etc. ¿Cuántas hectáreas miden estas tierras? ¿Qué sistema de medidas, locales o generales, se emplean para expresar la extensión de un labrantío, de un bosque, de una viña (fanegas, peonadas, *gizalan*, etc.)? ¿Cuál es su equivalencia?

Cada familia, compuesta por los dos abuelos, el matrimonio joven y los hijos de estos, antes numerosos, habita la casa generalmente de su propiedad. Todas las casas no eran uniformes. Pero lo normal era que tuvieran en la planta baja la cuadra para el ganado de trabajo, junto con las aves de corral, alguna jaula con conejos y la pocilga de los cerdos de engorde o de cría. A veces también las vacas de monte se guardaban en invierno en esta cuadra. Los que tenían ovejas o cabras las guardaban en otro edificio o corral. Las habitaciones dormitorios se encontraban en la primera planta e incluso las cocinas que se han ido trasladando a la planta baja para evitar el tener que subir las escaleras durante el día. El desván, llamado “el alto”, guardaba el grano en los *alorines* (graneros), parte de la matanza, en algunas casa el palomar y otros instrumentos y trastos.

Todas las casas tenían su era para trillar. Algunas junto a la casa, pero al estar las casas dentro de las murallas agrupadas, lo normal era que se encontraran las eras agrupadas pegando al pueblo, con su borda o pajar para guardar la paja y las herramientas. Algunas eras disponían de una tejabana llamada *ablentaño* que servía para recoger en él la parva si llovía.

Otro terreno particular de cada casa era *el rein*, que como la era estaba cerca del pueblo, agrupado para tener sembrado de hierba y segarla para el ganado.

Cercana al pueblo y junto a los cursos de agua o regatas, cada casa tenía una huerta que normalmente estaba protegida de paredes de piedra para evitar el acceso de los ganados a los cultivos.

El otro elemento de propiedad particular de los vecinos lo forma el terreno de cultivo, las fincas. En los términos cultivados las fincas de cada propietario se encuentran mezcladas sin orden.

Los prados eran comunes de todo el pueblo con restricciones temporales a ciertos ganados. El monte del antiguo ayuntamiento de Bernedo era propiedad común de los cuatro pueblos, salvo las dehesas que eran término común del pueblo al que pertenecían con restricciones temporales para ciertos ganados. Los vecinos no tenían la misma cantidad o extensión de tierra. Lo normal era poseer unas 25 fanegas de tierra. Esta medida significa la extensión de tierra que se necesita para sembrar una fanega de trigo. Las fincas más grandes podían ser de dos fanegas, pero lo corriente era que fuesen de un *robo* (media fanega). Otra medida de tierra era la yugada. Consistía en la extensión de tierra que labraba una yugada de bueyes en un día. Estas fincas eran muy pequeñas. Por eso hacia el año 1960 se comenzó en Bernedo la concentración parcelaria que ha resultado muy beneficiosa para los nuevos tiempos, aunque en su día produjo muchos disgustos y discordias.

33. Propietarios que explotan directamente sus tierras. ¿Cuántos hay en la localidad? Propietarios que las explotan mediante inquilinos. ¿En qué condiciones trabajan estos? ¿Se paga el alquiler en especie o en dinero? ¿En qué época del año?

Tradicionalmente, cada familia trabajaba su propiedad. Al fallecer los abuelos, los hijos que vivían fuera del pueblo llegaban con el hermano que se quedaba en casa a un acuerdo económico para que permaneciese la tierra en la casa, bien vendiéndosela, bien pagándole una renta. Si otro heredero se había casado a otra casa en el mismo pueblo, se llevaba la tierra a la otra casa. Hemos conocido una hacienda llevada por un inquilino que pagaba una renta a los propietarios retirados a la ciudad, pero era excepción. Modernamente, al mecanizarse, se ha multiplicado la capacidad de cultivo de una familia por lo que la tierra que sus dueños ponían a renta o vendían se cogía fácilmente por los demás agricultores. Y se pagaba por encima de su valor. Hoy su valor se ha normalizado. Por otra parte los cultivos no son tan rentables, la juventud prefiere la ciudad y el trabajo en la industria y el campo queda en manos de los padres mayores. Los pagos de las rentas se efectúan a través de la caja de ahorros que tiene su oficina en Bernedo. Antiguamente se realizaban los pagos en especie, generalmente en trigo incluido el pago al médico, al maestro y a los pastores. La fecha de estos pagos era por San Miguel (29 de septiembre), época cercana al final de la recolección.

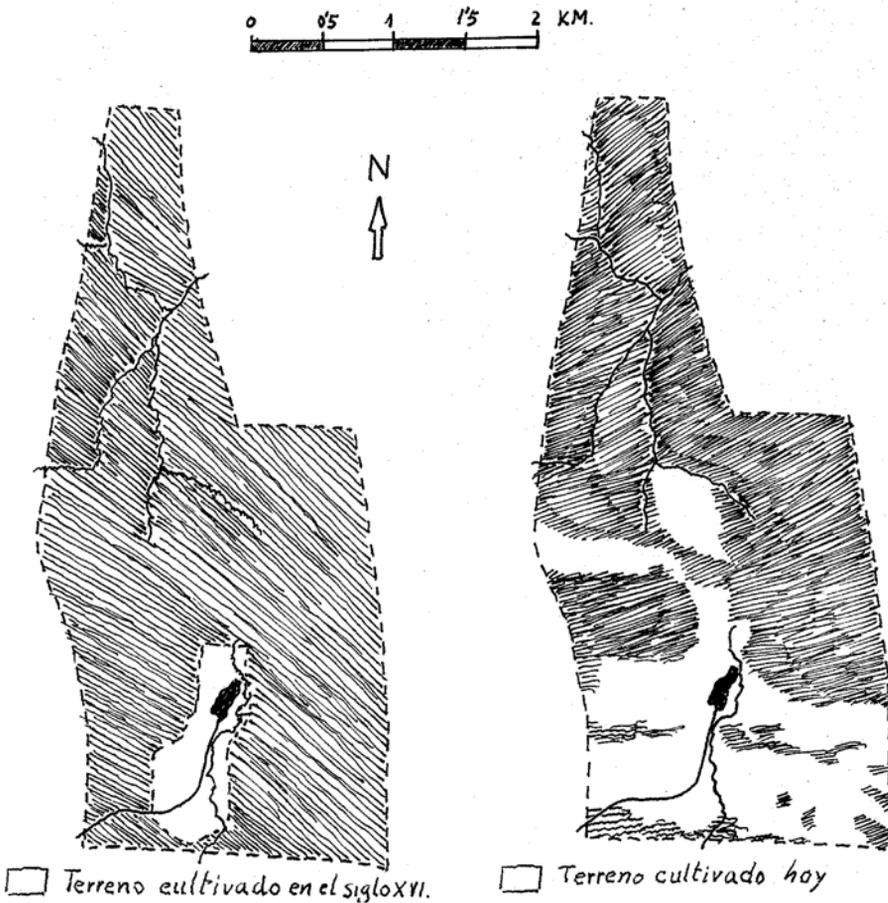
34. Imbricación de propiedades: tierras, pastos y aguas comunales y árboles de propiedad privada; tierras cultivadas de propiedad privada y a intervalos, entre la recolección y la época de la siembra, entregadas a la libre circulación y aprovechamiento del ganado.

En estos pueblos todos los ganados de los vecinos del pueblo han tenido derecho, una vez recogida la cosecha, a pastear en todas las fincas del pueblo de la misma forma que en los términos comunales. Los propietarios de las fincas no percibían renta alguna por ello. Y esto aunque no tuviesen ellos ganados. El

Concejo era el que cobraba, para sus fondos, una pequeña cantidad por cada cabeza de ganado a los propietarios. Las ordenanzas de los pueblos prohibían entrar con el ganado en las piezas cuando llovía. Tenían que dejar trascurrir tres días después de la lluvia para que pudieran meterlos. Esto era para no apelmazar la tierra indisponiéndola para los cultivos. Por otra parte el propietario de la finca tenía la ventaja de que le comían las yerbas facilitándole la labor de arar el suelo y le dejaban el abono de los excrementos.

URTURI

En el siglo XVI, en sus ordenanzas, Urturi recoge y delimita el terreno de las "coseras" que debían tener cerrados los "Repide" que pasaban por ellas, para que el ganado no entrara a los panes. Si algún vecino no cerraba el tramo de su finca perjudicaba a los demás, por lo que se le castigaba.



35. Dichos, creencias, ceremonias religiosas relacionadas con los cultivos y operaciones agrícolas. Bendición de las tierras, de las cosechas, de los granos, etc. Prácticas de magia para obtención de buenas cosechas (fuegos de San Juan).

Dichos y refranes

Entre los dichos o refranes recogidos tenemos los siguientes, que se repiten en los otros pueblos además del que se anota que es donde lo recogí:

En Navarrete:

*Cuando el sol sale blanco
las brujas están cosiendo.
(Dando a entender que se estaba preparando una tormenta.)*

En Obécuri:

*Año de arañón, año de mucho montón.
Truenos tempranos, trigos lozanos.
En febrero bueno es el obrero, a últimos que no a primeros.
En febrero busca la sombra el perro.
Año de mucha andrina, año de mucha azina.
El castellano (viento) el agua en la mano, / en invierno que no en verano.
Si no quieres tener ajo ruin, siébralo por San Martín.
Rojo por Castilla, mañana buen día, / rojo por Navarra, pastor coge la zamarra.
Bueno por Navidad, en mayo me lo dirás.
Cuando la grulla veas bajar, coge el aladro y ponte a sembrar, / cuando la grulla veas subir, coge el aladro y ponte a dormir.
Cuando el arco iris aparece, antes llueve que anochece.*

En Urturi:

Antes olvida la madre al hijo, que la nieve al granizo.

En San Román:

Cada cosa en su tiempo y los nabos en Adviento.

En Urturi:

Año de muchas heladas, año de muchas parvadas.

En Obécuri:

Por los Reyes (6 de enero) buenos son los bueyes.

En Bernedo:

Septiembre seca las fuentes, o se lleva los puentes.

En Angostina:

Si la fuente de Angostina mana en verano, / bueno para Viana y malo pa la montaña.

En Obécuri:

En abril, la oveja, la abeja y la yegua vieja, dejan la pelleja.

Mayo traidor que mataste a un buey de frío y a otro de calor.

Cuando sale la lebruna (yerba temprana) brinca y chospa la ovejuna / y cuando sale el botonete (planta) brinca y chospa el corderete.

Creencias y prácticas

En Bajauri:

En el día de San Juan de víspera se sembraban *caparrones* (alubias), dejándolos sin tapar para que cogieran el rocío de la mañana de San Juan, tapándolos antes de que saliera el sol.

En Obécuri:

Se dice que cuando un gato se lava la cara es presagio de mal tiempo.

También se dice que cuando se acostaban los bueyes en la cuadra costilla contra costilla era presagio de mal tiempo.

Cuando ven una *paniquesilla* (comadreja) dicen que a los tres días llueve y lo mismo sucede cuando matan una culebra o una araña.

En Bajauri:

Dicen que las aguas en el mes de septiembre son malas, porque dicen que están preñadas.

En Urturi:

Dicen que si San Tirso (ermita en la sierra de Bernedo) se blanquea antes del día de Todos los Santos (1 de noviembre), después hace buen invierno.

En Obécuri:

Se dice que muchas tormentas vienen del pozo de Urbión. Dicen que desde San Román de Kanpezu se oye rugir al pozo de Urbión cuando va a haber una tormenta.

Dicen que en el pueblo no cae granizo desde hace 25 años porque en la ermita del Cristo hay una señal que no saben en qué consiste pero que les protege.

También se dice que si un día de calor una culebra se baña en el río, a la tarde seguro que viene tormenta.

En Bernedo:

Jaculatoria: *Glorioso San Tirso y Virgen de Okón, guárdanos los campos y sálvanos.*

En las tareas agrícolas se tiene en cuenta el estado de la luna. Las siembras se han de hacer en mengua.

En Bajauri:

En la mengua de enero se siembran los ajos.

En la mengua de mayo se siembra el perejil.

Para extinguir los *torteros* (hierbas) se han de arrancar en la mengua de marzo, y en la mengua de agosto los *zabatanes* y las zarzas.

También se han de hacer en la mengua labores como dar vuelta al montón de basura o extenderla en la pieza, el labrar la finca o dar vuelta al montón de patatas para que no se *cilen* (para que no se tallen). Otra labor que se ha de hacer en mengua es el corte de la leña para que no se apolille y dure más en la lumbre, o cortar tabla para que no se abra.

En Obécuri:

En el día de San Pedro (29 de junio), por la mañana se siembra lechuguino porque se creía que no se subía.

El viernes de la luna creciente también era mengua de cara a las operaciones agrícolas que había que hacer en mengua.

Las habas había que sembrarlas el Día de las Ánimas (2 de noviembre).