

## ENCUESTA ETNOGRÁFICA

### La Agricultura en Obanos (Navarra)

---

M<sup>a</sup> Amor Beguiristain Gúrpide

Etniker-Navarra

Cátedra de Lengua y Cultura Vasca<sup>1</sup>

---

La encuesta etnográfica sobre agricultura en la localidad de Obanos se enmarca en los objetivos generales de la Encuesta Etnográfica elaborada por D. José Miguel de Barandiarán para los Grupos Etniker cuya finalidad es estudiar el sistema de normas, estructuras y funciones que caracterizan el modo de vida de nuestro pueblo<sup>2</sup>. En el caso que nos ocupa hemos observado y, en buena medida, hemos vivido los acontecimientos que se relatan.

Para obtener la información se ha acudido a sus protagonistas, los propios agricultores obaneses. Algunos datos proceden de las encuestas llevadas a cabo en 1975, cuando realicé la primera parte de la misma<sup>3</sup>. Otros son de 1985 cuando, en colaboración con Francisco Javier Zubiaur, estudiaba la parte de Culturización de la misma encuesta, con motivo de la concesión de la Beca “José Miguel de Barandiarán”<sup>4</sup>. Entre 2002-2003, dentro de la programación anual de investigaciones de Etniker-Euskalerría, correspondió aplicar la parte de encuesta referida a Agricultura. De las preguntas y respuestas recogidas en dicho curso se infería la preocupación por los anuncios de implantación del Nuevo Canal de Navarra. Una gran incertidumbre pesaba sobre los informantes de calidad que por entonces entrevistamos. Se les imponía una nueva realidad y sus beneficios no

---

<sup>1</sup> Facultad de Filosofía y Letras. Universidad de Navarra. Dirección electrónica: mbeguiri@unav.es.

<sup>2</sup> J.M. Barandiaran (1975), Guía para una encuesta etnográfica, *CEEN*, nº 20, 1975, p. 277. Para conocer el desarrollo y objetivos de Etniker puede consultarse ente otros: A. Manterola y G. Arregi (2005-2006), El Atlas Etnográfico de Vasconia, *Munibe*, 57, III, 401-413.

<sup>3</sup> M<sup>a</sup> A. Beguiristain (1976), Encuesta etnográfica en Obanos, *CEEN*, nº 23, pp. 189-236.

<sup>4</sup> M<sup>a</sup> A. Beguiristain y F. J. Zubiaur, (1990), Estudio etnográfico de Obanos, en Beca Barandiaran nº 5.

resultaban tan evidentes. Además, la queja más común era la falta de información, se veían postergados en un tema que les afectaba y las noticias solo les llegaban por la prensa.

Por estas razones, en 2009-2010 hemos vuelto sobre algunas preguntas de la encuesta, cuando ya el riego es una realidad y, verdaderamente, el panorama de la agricultura de esta pequeña localidad ha cambiado radicalmente. Con la extensión de zonas regables, no solo se ha modificado el tipo de producción sino que han cambiado viejas estructuras agrícolas y con ello muchas de las viejas normas de comportamiento.

Ahora, los protagonistas son conscientes de que obedecen “normas que vienen de Europa”. El control que antes ejercía la Diputación Foral, con sus mapas de riqueza catastral, que controlaban todo y “no dejaban ni siquiera cortar un árbol suelto”, se ejerce ahora a instancias de la Comunidad Europea. Nuestros agricultores se han familiarizado con siglas procedentes de dicho ente superior (PAC; FSE; FEADER...), se comunican por internet y están al día acerca de las ayudas al cultivo de un determinado producto o de las primas por la sustitución de uno por otro. Se han adaptado a las nuevas exigencias de la aldea global.

Sin embargo, todavía son muchos los que han vivido y recuerdan los métodos tradicionales. A ellos va dedicado este trabajo. A quienes ya se fueron: Martín, Alfredo, Enrique, José, Jesusa, Esteban, Luis,... y a los que aún lo pueden juzgar: Jesús, José, Remi, Antonio, y de modo especial a mi hermano Javier que es quien me ha aclarado muchos datos confusos, así como a Jesús Eguílaz de Casa Ureta. También está dedicado este trabajo a los más jóvenes con el deseo de que conozcan los modos de vida de sus mayores. Espero que al leer lo aquí recopilado, unos y otros, os sintáis identificados con los contenidos y no seáis demasiado críticos. A todos, muchas gracias por vuestro tiempo.

## INTRODUCCIÓN

Obanos, localidad enclavada en la comarca geográfica de Valdizarbe<sup>5</sup>, en la Navarra Media Oriental, contaba en 1986 con 621 habitantes de hecho y 696 de derecho, según la Gran Enciclopedia Navarra de donde se han extraído algunos de estos datos introductorios (t. VIII, 1990: 152-158). Eran los años de mayor descenso de población que ha remontado hasta alcanzar, en el censo de 2014, los 924 habitantes, cifra que supera a la de 1950 (860hs.), antes de la gran emigración que llevó a muchos obaneses y obanesas a desplazarse, preferentemente hacia el País Vasco. Con la industrialización de Navarra, algo más tardía, se frenó esta pérdida de población ya que la proximidad a la capital (21 kilómetros), permitió mantener la vivienda en el pueblo y acudir, con sus propios coches, a los polígonos industriales de la periferia de Pamplona. Esto frenó la sangría de población joven que se venía padeciendo.

Los municipios que circundan el de Obanos son, de norte a oeste: Legarda, Uterga, Muruzábal, Enériz, Añorbe, Artajona, Mendigorria y Puente la Reina. En el plano general del

---

<sup>5</sup> Según Altadill (*Geografía General...*, s.a., p. 246) su terreno municipal comprende 1958 Ha. 62 A y 87 Ca.

pueblo, realizado en base al libro de Polígonos de 1956 del Ayuntamiento y a las informaciones facilitadas por el antiguo guarda municipal D. Emilio Zabalegui en 1975, reconocíamos, de Norte a Sur, tres partes bien diferenciadas, que tienen repercusiones inmediatas en el tema que se trata en esta encuesta, la agricultura (Figura 1). Tras la nueva zonificación de Navarra del año 2000, Obanos queda encuadrado en los siguientes parámetros:

Zona: Pamplona; Subzona: Puente la Reina; Área: Valdizarbe-Puente la Reina-Garés.

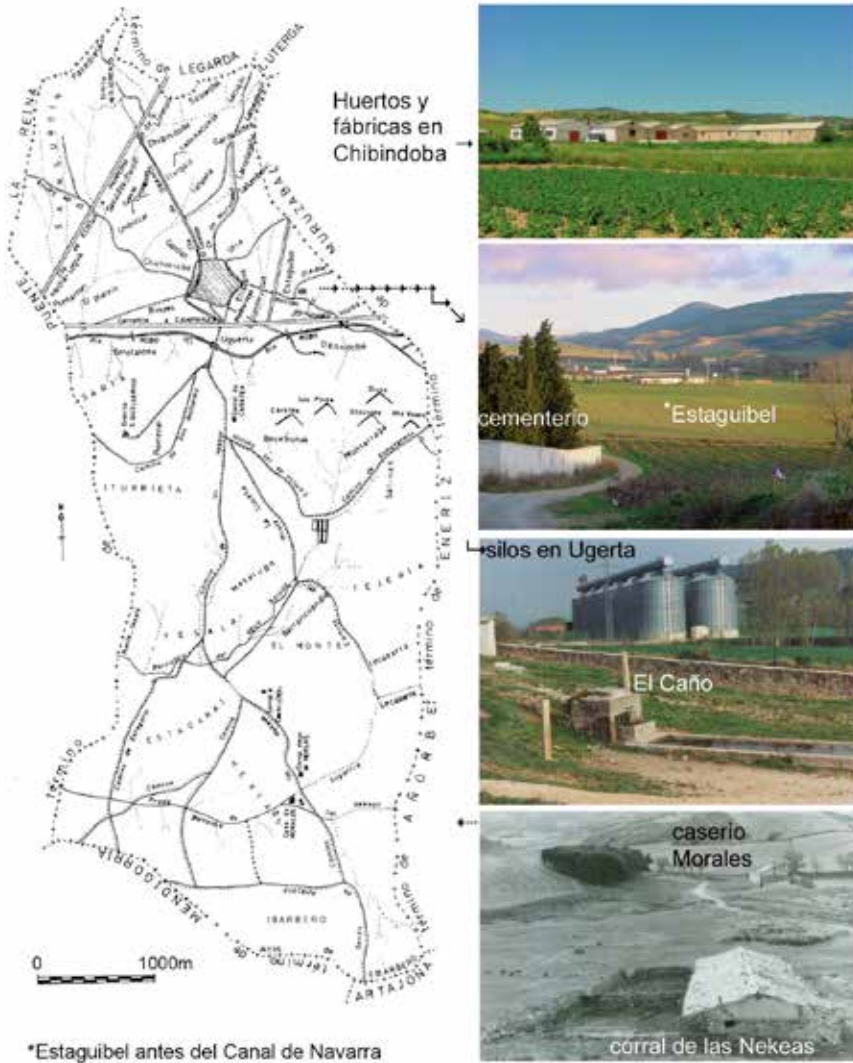


Figura 1. Plano del término municipal de Obanos.

Su clima mediterráneo no es tan caluroso como el de la Ribera de Navarra y de sus primitivos bosques de carrascas, apenas quedan restos. Tampoco de los robledales que existieron en *El Monte*, utilizados en la construcción de las casas más antiguas del pueblo; sin embargo, en algunos puntos parece regenerarse la vegetación arbórea.

En cuanto al número de habitantes de derecho, como hemos anunciado, ha crecido progresivamente en los cuarenta años últimos, según el Instituto de Estadística de Navarra:

TABLA 1								
AÑO	1975	1981	1986	1991	1996	2001	2008	2014
Población	671	695	696	704	750	785	937	924

Evolución de la Población

**Actividad.** Casi el 21% de la población se dedicaba en 1981 al sector primario, el 57% al secundario y el resto de la población al terciario. Pero, dada la proximidad a centros urbanos, muchos obaneses y obanesas han mantenido las pequeñas explotaciones, sobre todo la huerta para consumo familiar, mientras trabajaban en el sector industrial.

El aspecto físico del pueblo hace medio siglo era muy diferente del actual. Más aún antes de dotarlo de ciertas construcciones como la nueva Iglesia (en 1912) en la plaza donde se encuentra actualmente, las Escuelas Nacionales (en 1933) y el frontón (1944) que fueron infraestructuras que dieron un nuevo aire al pueblo. Más reciente, en 1961, fue la construcción del actual edificio del Ayuntamiento, en el mismo solar del antiguo, frente a la iglesia.

En los años 70 del siglo pasado, se distinguían cinco barrios, pese a estar contiguos: *San Juan*, *San Martín*, *San Lorenzo*, *San Salvador* y el de *Santa María*<sup>6</sup>. Hoy no se tiene tanta conciencia de “barrianos” al haber aumentado el número de vecinos de fuera y disponer de más lugares de reunión en el pueblo (El Centro, distintas Sociedades recreativas, el club de jubilados, la Casa de Cultura...).

En cuanto a los cultivos, se han producido grandes cambios a lo largo del siglo XX y la opinión de los agricultores era, -en 2003-, que “se avecinan otros muchos”, en la medida en que este término iba a ser uno de los regados por el nuevo Canal de Navarra. Esta opinión se ha visto confirmada con la introducción del riego artificial en zonas de secano, como se verá más adelante.

Será interesante saber las tendencias tras la puesta en marcha del regadío aunque en conjunto hay poca estabilidad, “se está a lo que diga Europa y a la oferta-demanda, sin seguridad de que lo que se pone o se quita sea lo más conveniente” dicen los informantes.

Seguimos, como ya se ha indicado, el modelo de encuesta etnográfica de J. M. de Barandiarán que consta para este tema de diez capítulos. Para facilitar su lectura, en

<sup>6</sup> Éste último está formado por 13 viviendas y el Centro Parroquial-Cine (se vendió a una inmobiliaria para sufragar gastos de la remodelación del templo. Se trata de casas hechas en *auzalán* (sic), de carácter social, conocidas en su momento como “las casas baratas”).

algunos casos, resumiremos los enunciados de las preguntas de cada capítulo pero se mantendrá el nº de orden en las respuestas.

## ESTABLECIMIENTOS RELACIONADOS CON EL MODO DE VIDA AGRARIO

Los modos de vida de quienes se dedican a la agricultura influyen de manera significativa en la distribución y forma de la casa. También condicionan la presencia de otras construcciones relacionadas con esta actividad. De estos establecimientos se trata en las cuatro preguntas siguientes.

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

Hasta la primera mitad del siglo XX, salvo los clérigos, el médico, el boticario, el veterinario, los maestros y algún artesano (alpargatero, herreros, bastero, guarnicionero, el cortador...), la mayor parte de la población masculina de Obanos estaba formada por agricultores, propietarios, renteros o peones. Esta cifra se ha modificado mucho desde la segunda mitad del siglo XX, ya que la industrialización progresiva de Navarra, iniciada a fin de la década de los años sesenta, ha repercutido en la reducción del número de personas dedicadas al campo, reducción que es paralela a la mecanización de la agricultura.

*“El número de familias que tienen como medio principal la explotación agrícola es, en 2010, tan solo tres: José Zabalegui con su hijo Francisco (de Casa Catalinchancho); Pedro Miguel Ardaiz (de Casa Mutikoandia), y Juanito Lanás con su hijo Alberto” (J. E.).*

Si bien es cierto que el censo agrario del Instituto de estadística de Navarra contabiliza en 78 el número de explotaciones, parece ser que sólo tres familias viven exclusivamente de la agricultura ya que las restantes tienen otros ingresos, y los contratados en la cooperativa agrícola son considerados como empleados.

**Grupos dedicados a la explotación agrícola.** *“En 2005 se fundó la **Cooperativa Agrícola Obanos** como respuesta al canal, incapaces los agricultores de afrontar individualmente las nuevas técnicas y nueva maquinaria, con todos los gastos que suponían. Esta cooperativa integra a socios no sólo de Obanos sino también de los municipios próximos: Enériz, Adiós, Muruzábal, Puente la Reina y Artazu. Hay una Junta directiva de los socios con un presidente y tienen tres empleados fijos. Hace falta liquidez para tanto gasto. La normativa municipal les obliga a tener los almacenes fuera del pueblo para evitar que lo atraviesen con la maquinaria, siempre es un peligro” (JB, febrero 2010). “Hay otra cooperativa, la **Sociedad Cooperativa Agraria Orvalaiz**, en la que están metidos todos los agricultores. Tiene distintas sedes en Ucar, Obanos, etc. En la sede de Obanos comercializa Cereales, se le conoce como **La Cooperativa cerealista Orvalaiz**”.*

Desde mediados del siglo XX hubo otras dos sociedades de agricultores: una, de *La Caja Rural*, a la que pertenecían todos los agricultores del pueblo (*“La Caja”*), con dos trilladoras; y otra llamada *“La Candelera”* que era de unos pocos propietarios. Ésta última, que tenía su propia trilladora, la constituyeron para evitar demorar la cosecha ya que, como tenían

que aguardar el turno, a veces, por una tormenta se perdía el cereal. Además, algunos obaneses pertenecían a sociedades como *El Trujal* de Puente la Reina, a la *Sociedad Limitada Vinícola Montejurra*, entre otras.

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

Quienes hemos vivido en una aldea de mediados del siglo XX, estábamos habituados a encontrarnos gallinas y perros sueltos, montones de estiércol cerca de las cuadras, alguna vaca en algún cercado junto a las casas, sarmientos apilados o cepas viejas para leña, alguna “cabaña” semi-excavada bajo el nivel del suelo, donde se almacenaba y protegía de la luz el excedente de remolacha, y un sin fin de objetos y estructuras hoy totalmente ausentes.

La desaparición paulatina de los animales de tiro, por la mecanización del campo, ha modificado sustancialmente la casa, sus estancias y también los establecimientos relacionados con la actividad agraria. La cuadra se hace innecesaria y en su lugar hay que guardar el tractor, la “mula mecánica” o los coches de la familia.

En 1975<sup>7</sup>, una de las familias que se dedicaba a la agricultura con algunas vacas lecheras era la de Catalinchancho. La distribución de las dependencias relacionadas con el modo de vida agricultor, dibujadas en dicha fecha puede verse en la figura entonces publicada. Especialmente relevantes, para el tema que nos ocupa, son la planta baja con sus cuadras, huerta y el último piso o desván (Figura 2). También la planta de Casa el Americano, dibujada en las mismas fechas, reflejaba bien lo que era una “casa fuerte” agrícola de principios de siglo XX, un tanto fosilizada, ya que en dicha casa hacía tiempo que no se vivía y habían quedado las dependencias sin cambios sustanciales<sup>8</sup>.

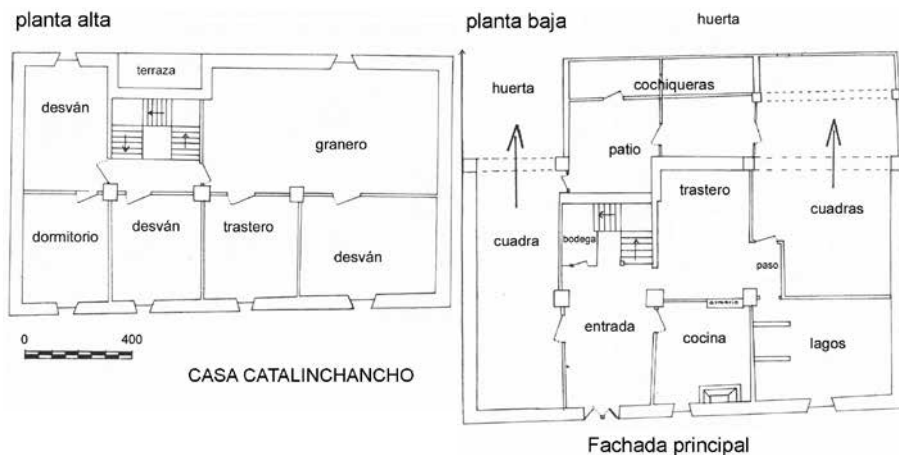


Figura 2. Planta baja y desván de una casa de labranza.

<sup>7</sup> M<sup>a</sup> Amor Beguiristain, Encuesta Etnográfica de Obanos, Navarra, en *CEEN*, nº 23, p. 205-207.

<sup>8</sup> Idem, *ibídem*, p. 210.

El poblamiento de Obanos ha sido siempre concentrado, distinguiéndose no obstante dentro del núcleo urbano, cinco barrios contiguos ya mencionados, con todo el espacio necesario alrededor de las casas para estercoleros, huerta, aperos, animales y eras donde hacer la parva, sitio para almacenar los sarmientos y la leña. Tan sólo se ha conocido una casa aislada del núcleo urbano en el extremo sur del pueblo, en las Nekeas, el llamado caserío Morales, donde estacionalmente se vivía. También en los corrales, privados o municipales, se alojaba el pastor temporalmente. Hoy existen pequeñas casetas, “de recreo”, diseminadas por algunas zonas de huertas.

**Las casas de labranza**, como se ha dicho, incluían dentro del pueblo todo: huerta grande, huerta pequeña, corral, bodegas. Eran raras las casas que tenían flores, “porque se las comerían los conejos y las gallinas que andaban por todo”. Jesús Eguílaz recuerda que la huerta de su casa tenía como un camino empedrado para entrar y a los lados dos filas de alcachofas, como formando seto, y luego había frutales: albérchigos, peral, etc. Además plantaban verdura de otoño porque la de verano se les secaba.

**Silos, Graneros.** Durante buena parte del siglo XX el cereal se llevaba al Silo oficial que tenía su sede en Puente la Reina. Actualmente, hay unos silos para la recepción del cereal. Acoge la producción de toda la comarca de Valdizarbe, está situado en Uguerta, cerca de El Caño como se aprecia en la fig. 1. Pertenece a la Sociedad Cooperativa Orvalaiz. *“Llamaba mucho la atención cuando se construyó, hoy, con la pátina que ha adquirido, ya se funde con el paisaje”*, reconoce Javier Beguiristain. En la Venta de Ucar está el otro silo y almacén, allí se venden todos los productos para el agro: abonos, semillas, fitosanitarios, etc. Pertenecen a la Cooperativa cerealista de Orvalaiz, en la que están, como ya se ha dicho en la pregunta nº 1, todos los agricultores asociados, no solo de Obanos sino de varios pueblos del Valle.

**Cuadras y Establos.** En Obanos la ganadería estaba al servicio de la agricultura. El único ganadero de ovino tenía el corral a las afueras del pueblo y en alguna casa se tenía unas vacas lecheras. Por esta razón los establos no son frecuentes. Si que en las casas había cuadras para la caballería mular o asnal, cerdos y las gallinas. En muchos casos se accedía por la misma puerta a la vivienda y a las cuadras aunque en las *casas fuertes* el acceso ha sido por puertas distintas. Actualmente, dos casas tienen establos para montura pero los tienen fuera del pueblo. Las cuadras que antes estaban en la planta baja de las casas, como se ve en los planos antiguos ya citados, hoy se han convertido en garajes o txokos para reunirse a comer. Incluso hay familias que hacen la vida en verano ahí.

**Pajares.** En muchas casas de labranza y en los corrales, el pajar se situaba en el piso elevado, sobre la cuadra. Cuando se trillaba, en las mismas eras de la trilla se almacenaba en montículos llamados pajeras, similares a los almiarés pero sin palo central, hasta que se llevaba a los pajares de las casas.

**Estercoleros** hace muchos años que ya no hay montones de estiércol en la calle, no hay animales, además está prohibido tener estiércol a la vista en el casco urbano. Actualmente se compra y lo llevan a donde se pida. En el campo se encuentran restos del amontonamiento de estiércol para abonar y también hay un término, camino del cementerio, en el que se almacena los desechos del “compost” de setas y champiñón, que ya no producen.

**Eras.** Las eras eran municipales aunque adjudicadas y utilizadas por determinadas casas (la era Morales, la de Chimonco...), eran de forma circular, hechas con cantos de río. Había en diferentes puntos del pueblo, siempre buscando las zonas más ventosas, algo que abunda en Obanos. Hoy resulta difícil encontrar restos de ellas porque o se han construido casas o son zonas verdes. La actual iglesia parroquial se levantó en una zona de eras. En Casa Andrespuy la era estaba dentro de la huerta de la casa ya que ésta se localiza en un límite del casco urbano. Tras la remodelación de la casa, los actuales herederos han conservado restos de la antigua era (Figura 3).



Figura 3. Era de Casa Andrespuy.



**Corrales** hay varios, entre *Caratea* e *Ibarbero*, unos privados y otros municipales. Actualmente, el **corral** municipal de las Nekeas, propiedad del ayuntamiento, se arrienda a un ganadero de fuera, en el momento de aplicar la encuesta estaba alquilado a uno de Larraga ( ver foto en la figura 1).

La Sociedad **Cooperativa Agrícola Obanos**, fundada en 2005, tiene su sede alquilada en una bajera de la “Cuesta Puy”, subiendo al pueblo desde la carretera de Pamplona, a la derecha. El ayuntamiento, como manejan maquinaria pesada, les obliga a tener fuera del casco urbano los tractores y maquinaria. Parece que van a adquirir una bajera en la antigua fábrica de Corchos, situada en *Bikupea*. Mientras establecimientos agrícolas tradicionales han ido desapareciendo, han surgido **nuevas construcciones** al abrigo de nuevas necesidades y con fines diferentes: Champiñoneras, tres empresas de Jardinería (*Valdizarbe*, *Aguazone* y *Gladyus*), Instalaciones de la Sociedad Cooperativa Agraria Orvalaiz, una Residencia canina llamada *La Hijuela* por ubicarse en dicho término; y fábricas, algunas han fracasado y otras parecen resistir la crisis. Todas estas nuevas dotaciones han sido levantadas en la periferia del núcleo poblacional.

### **3. Su situación (de los establecimientos agrarios), atendiendo al suelo, al clima, a sus tierras, a los terrenos comunales.**

Ya se ha indicado en las preguntas anteriores que hay edificaciones en la periferia del casco urbano con diferentes destinos agrícolas: champiñoneras, jardinerías, almacenes para maquinaria, etc.



Figura 4. Caseta de Antonio Alcalá.

**Establecimientos agrícolas en relación con comunales.** Los **comunales**, en Obanos, ascienden hoy a 663 Ha (el 33,8% de la superficie censada) que se destinan principalmente a pastizales, arrendados por el municipio. En esas zonas de pastizal hay algún corral (del Ayuntamiento, de Morales, de Loyola...), donde se encierran las ovejas y están dotados de una pequeña habitación para el pastor.

**Huertas en comunal.** Están próximas al pueblo, a orillas del río Robo. En algunas huertas de particulares vemos una pequeña caseta de ladrillo para guardar aperos o el motor para extraer agua, etc.

**En parcelas privadas, lejos del lugar tradicional de los huertos,** también han levantado pequeñas casetas de obra en pleno campo para guardar aperos, cobijarse e incluso descansar con cierta comodidad. Cuando tienen problemas de agua en la finca llevan con el tractor o en camioneta unos bidones de plástico. Hace unos años eran bidones metálicos, más pesados y menos manejables. Las construcciones dispersas por el término, más relacionadas con la actividad agraria, eran y siguen siendo las pequeñas chozas de sillarejo de arenisca (alguna transformada hoy en cabaña de ladrillo); levantadas contraterreno y con cubierta por aproximación de hiladas, predominan en viñedos y sirven para defenderse de tormentas inesperadas. Pueden tener una repisa en el interior para dejar la alforja al fresco (Figuras 4 y 5). No son tan monumentales como las levantadas en las vecinas localidades de Artajona, Mendigorría, Cirauqui... arquitecturas exentas, de falsa cúpula, que se encuentran por buena parte de la Navarra media y ribera (Artajona, Mendigorría, Mañeru...hasta Viana) y también en Aragón y La Rioja.



Obanos: Cabaña de piedra (1975)

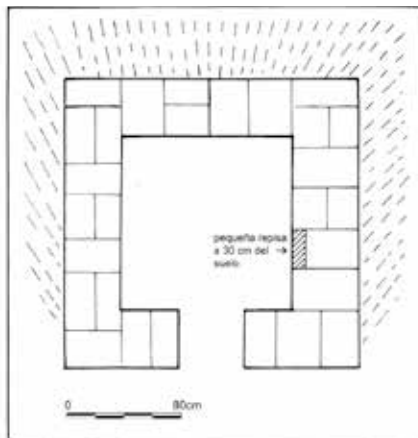


Figura 5. Chozo tradicional en ribazo (1975) .

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

Ya se ha dicho que en las casas de labranza de Obanos, en la planta baja estaban situadas las **cuadras** ocupadas por los animales de tiro, algún cerdo para consumo familiar, excepcionalmente una vaca frisona, gallinas más o menos sueltas y conejos enjaulados.

Comunicaban estas dependencias con una huerta interior o patio y generalmente se entraba por una puerta independiente de la de acceso a la vivienda, al menos en las llamadas “casas fuertes”. En ese patio o huerta podían picotear las gallinas, plantar alguna hortaliza, algunas flores y, en algún rincón, cocer la caldera de los *cutos* (cerdos) o hervir *arropo* (mosto de la uva) hasta hacer *mostillo*, que era la merienda de los niños especialmente en invierno. Las gallinas, en la generalidad de las casas, se recogían en el gallinero, mediante una pequeña separación dentro de la cuadra, donde también había cochiqueras.

**Granjas.** En algún caso se constata la explotación de gallinas o de cerdos no sólo para autoconsumo sino con fines comerciales, (gallinas ponedoras o para carne). En tal caso hay unas construcciones bajas en un extremo de la huerta, “los gallineros”, dentro del terreno de la casa. Y en el caso de la granja de cerdos, la construcción estaba en las afueras del pueblo. Hoy se ha abandonado esta actividad. Las pocas familias que tenían vacuno para vender leche o carne, tenían otro tipo de distribución de la vivienda ya que estas cuadras han estado contiguas o en la propia casa. En el caso del único ganadero de ovejas, Casimiro, tenía habitualmente los rebaños en las afueras del pueblo, en corrales. Hasta los años 60 del pasado siglo, cerca de la ermita de San Salvador se encontraba el matadero de ovejas, en su lugar se levantaron pisos para vivienda.

**Almacén de aperos y maquinaria.** Una habitación importante de la planta baja de las casas de los labradores eran los *carros* donde se guardaban éstos y otros aperos, al lado de la cuadra. Encima de las cuadras estaba el *pajar* del que, mediante una trampilla, caía la paja para comida y cama de los animales, directamente a la cuadra. Algunas casas tenían construcciones para la maquinaria o pajares aparte de la casa pero siempre cerca. El *cuarto de la sal* era otra dependencia habitual en las casas de esta localidad que dispone de salinas pero, el poder corrosivo de la misma, alteraba mucho las paredes. Asimismo los *lagares* y la *bodega* tuvieron mucha importancia en las casas de Obanos donde la vid, hasta la plaga de la filoxera que afectó a Navarra entre 1896 y 1903, ha supuesto una importante fuente de ingresos. Hoy todo ha desaparecido adecuándose a nuevas necesidades.

**Almacenes.** En los terrenos de la antigua era de Rebolé, la Caja Rural Católica levantó unos almacenes donde se guardaban las trilladoras. Hoy esos locales los adquirió el Ayuntamiento y allí se almacena un camión, aperos y otros enseres, como los gigantes que se pasean en fiestas haciendo la delicia de chicos y grandes. Está en la trasera de los almacenes de madera de la Carpintería Ansorena, en el mismo casco urbano. Otros labradores y sociedades de labradores, como se ha dicho, tienen construcciones, fuera del casco urbano, donde guardan su maquinaria.

**Chozas y casetas.** Ya hemos dicho que en las fincas de labor, aprovechando el contraterreno de ribazos, solían construir pequeñas *cabañas* de planta cuadrada, semisubterráneas, donde guarecerse en caso de tormenta o del calor, como la que se aprecia en la figura 5. Aún pueden verse ese tipo de chozas, especialmente en viñedos. Pero hoy se levantan construcciones más amplias y sólidas, casetas relativamente confortables. Sirven de almacén, para comer y descansar, como la de Antonio Alcalá en la viña del Camino de Arnotegui que se reproduce en la figura 4.

**Hornos.** La mayoría de las casas tuvieron su horno para amasar el pan de la familia, casi siempre en el desván. Algunas familias tras modernizar la vivienda lo han sabido conservar como elemento decorativo, por ejemplo en Casa Andrespuy. También lo mantuvieron en casa Ulpiano hasta que se derribó para hacer viviendas de tipo unifamiliar (Figura 6). Pero hasta hace 50 años, muchas casas lo mantenían a pesar de no utilizarse ya. También ha habido un horno en el panadero, hasta que se generalizó la traída del pan hecho fuera del pueblo en grandes hornos. Primero fue *Panasa*, hoy también *Ogípan*, *Pan de Obanos*, etc. Merece reseñar también que en la actualidad se hace bollería y pan utilizando masa congelada, en un horno eléctrico cuando hace falta en algún comercio (p.e. “La Nieves”).



Figura 6. Horno de pan en el último piso de casa Ulpiano, hoy derruida.

Otro tipo de **hornos eran los de yeso**, en terrenos de la Yesera. Un lugar donde cocían las rocas yesíferas del lugar. Se abandonó esta costumbre hace más de 40 años, ante la comercialización de este producto. Una factura de 1931 confirma la existencia de fábrica de yeso en la localidad. Algunos hacían yeso en hornos improvisados en el campo. *“Cuando les salía yeso blanco en un campo al hacer ondalán, lo sacaban y lo cocían allí mismo. Se llevaba a casa y se molía con los mazos de madera usados para majar el garbanzo o con un molón”*. Se oía decir: *“que se ha cocido demasiado el yeso”*, entonces salía fuerte. O a veces: *“que se ha cocido poco...”*, entonces salía flojo. En el molino harinero de Rebolé empezó a molerse el yeso con martillos especiales, salía mucho polvo pero, a partir de ahí, se dejaron de hacer parvas de yeso.

**Garajes.** Como hemos dicho, las viejas cuadras, el cuarto de los carros o los lagos de las bajeras de las casas, se han convertido, en garajes de maquinaria y de coches o en zonas de estar con su cocina o asador. La intensa mecanización que redujo las caballerías drásticamente a lo largo de la década de los setenta, fomentó, como ya hemos dicho, la conversión de bodegas, cuadras y cuartos de aperos en asadores y garajes, adaptándose la distribución de la casa a las nuevas necesidades. Hoy, en 2010, sólo se tiene una docena de gallinas para casa, algún pollo en unas zonas reducidas de la planta baja y algún conejo. Apenas se crían cerdos en las casas, algunos suelen comprarlos ya criados en granjas y los matan en casa para hacer sus propios embutidos. Esto requiere poco espacio, comparado con las necesidades de antaño. También han desaparecido las granjas avícolas y de cerdos que se desarrollaron en la década de 1980 para atender al consumo de una sociedad industrializada. Esta desaparición se debe a cambios de mercado en los que no vamos a entrar.

La vieja sociedad autárquica con sus dependencias para atender las necesidades de una pequeña población parece no tener cabida en la aldea global.

## LOS TERRENOS CULTIVADOS

### 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. Mojoneros: sus clases y sus testigos.

**Superficie Total del municipio.** Los datos recopilados en diferentes fuentes sobre la superficie total del término municipal de Obanos presentan pequeñas diferencias. **Altadill**, en su Geografía General (hacia 1958), decía que comprendía 1958 Hectáreas, 62 Áreas y 87 Centiáreas. En el **Catastro de 1977**, se indica que consta de 1963,91 Hectáreas (que en la terminología usual equivalen a 21.858 robadas). La **página web del Ayuntamiento**, que reproduce los datos del Nomenclátor de 1-1-2009, indica que su superficie es de 19,7 kilómetros cuadrados. Pero en el **censo de 1999** tomado de la web del Instituto de Estadística se atribuyen 2080 Ha la superficie total (ST)<sup>9</sup>. Aunque son diferencias mínimas se ve que los criterios de medición no siempre coinciden o, tal vez, se excluya la zona construida en alguno de los censos. En cuanto a la **superficie explotada**, disponemos de datos de los años 1977, 1989 y 1999. Hemos incluido en la **tabla 2** los aportados por diferentes fuentes, respetando sus criterios en la clasificación de los cultivos, tal y como aparecen en cada una de ellas<sup>10</sup>. Dos cultivos han dominado, tradicionalmente, la actividad agraria de este pueblo: el cereal de secano y la vid, con unas pocas hectáreas de huerto para autoconsumo y algún olivar.

---

<sup>9</sup> [www.cfnavarra.es/estadistica/infor\\_muni/infor\\_estadi\\_muni/](http://www.cfnavarra.es/estadistica/infor_muni/infor_estadi_muni/)

<sup>10</sup> Fuentes: Servicio Catastral de Riqueza territorial de la Diputación Foral de Navarra (varios años/1977).

\*\*[www.cfnavarra.es/estadistica/infor\\_muni/infor\\_estadi\\_muni/ag...](http://www.cfnavarra.es/estadistica/infor_muni/infor_estadi_muni/ag...)

Censo agrario del Instituto de Estadística de Navarra.

TABLA 2. Agricultura							
Año del censo	antes de 1891*	1920	1977	1984	1989	1999	variación
Nº de explotaciones					96	78	-18,75%
Superficie total (ST)/(hectáreas)			1963,91			2080	
Superficie agrícola utilizada (SAU)			1909,14		1643	1974	89%
Secano (cereal)	387		937,45	853			
Herbáceos y barbechos					1001	1415	
frutales					7	4	
Olivar			16,23 (con vid)		2	3	
Viñedo	737	307	163,377 secano	87 (se empieza en espaldera)	95	81	
Pastos permanentes			714,60		537	471	
regadío y otros			6,93	99			
Improductivo			54,77				
* antes de la filoxera (1896-1903)							

Tabla 2. Cambios en la explotación agrícola según el censo.

De la información disponible podemos destacar los siguientes aspectos:

1º- Se asiste, por un lado, a un aumento de las tierras puestas en valor.

2º- Por otro lado, se observa una variación en los cultivos dominantes, cereal y vid, en detrimento de ésta última. Se aprecia una fuerte caída de la vid desde principios del siglo XX. Se señala como causa fundamental del descenso de hectáreas la plaga de filoxera que empezó a afectar a Navarra a partir de 1896 y se extendió hasta 1903. Como recuerdan de oídas todos los agricultores: “causó estragos”; “hubo que importar *vid americana* para detectar las plagas. Se ponía en la periferia de las viñas y como era muy sensible, en cuanto se notaba algo se trataba la viña”<sup>11</sup>. En 1984 se introducen en el término municipal de Obanos las primeras vides en espaldera, verdadera novedad como se verá más adelante. Sin embargo, la estadística no indica un aumento del número de hectáreas aunque probablemente redundó en la cantidad y calidad de la producción a la vez que una reducción del coste de recogida. Una causa del descenso pudo ser la concentración parcelaria ya que resulta más sencilla la producción de cereal.

3º- En tercer lugar es evidente la reducción del número de explotaciones. Esta tendencia ya se inició con la concentración parcelaria de 1973, se concentraron unas 739 Ha. En esta concentración pasaron las 1.254 parcelas censadas a 354. Entre 1989 y 1999 la concentración supuso un 18,75% menos (pasan de 96 a 78). Por tanto, se

<sup>11</sup> Esta es la percepción de los agricultores del lugar. En la obra de reciente aparición de PURROY y MENDI-ZÁBAL, se reflejan los esfuerzos de la Diputación Foral por hacer frente a la plaga.

asiste a una paulatina reducción del nº de explotaciones, paralelamente a un aumento de la superficie agrícola utilizada.

Finalmente se aprecia según los datos oficiales que, en cuanto a cultivos, hay un descenso de frutales, de la vid y de los pastos permanentes. Aumenta el cultivo de herbáceos y barbechos así como el olivar, que antaño era para consumo familiar, combinado con viñedo. Actualmente se plantan olivares exentos, sin que sea todavía muy significativa cuantitativamente su importancia.

**El terreno improductivo**, que en 1977 ascendía a 54,77 hectáreas, hoy prácticamente ha desaparecido. Los campos incultos se denominan "**llecós**". Habrá que estar atentos para conocer las tendencias, tras la puesta en marcha del nuevo regadío, que en el último Censo de IEN suponía el 3,2% de la SAU. Entre los agricultores se percibe poca estabilidad, "se está a lo que diga Europa y a la oferta-demanda, sin seguridad de que lo que se pone o se quita sea lo más conveniente". La idea de que dependen de Europa, como un ente distante y todopoderoso late en la mayoría de los encuestados.

Sin embargo, en las encuestas actualizadas a lo largo de 2011 se aprecia más optimismo entre los agricultores.

### **Dimensiones y situación de las parcelas en la economía tradicional.**

Si nos fijamos en la **información oral** sobre la agricultura tradicional, podemos comprender mejor lo que era y suponía este modo de vida. Tomamos las afirmaciones de un informante (J.B.) aunque son varios los que se expresan de modo similar.

*"Las fincas eran pequeñas y dispersas por las diferentes zonas del término municipal. Teniendo en cuenta que se trata de poblamiento concentrado y que la calidad de la tierra es diversa, los agricultores tradicionalmente han procurado tener tierras de labor en diferentes zonas del término municipal entre otras razones porque permitían diversificar los cultivos. De este modo se aseguraban la cosecha, si fallaba en una zona siempre quedaba la esperanza de la otra. Incluso algunos labradores han tenido y tienen tierras en los términos municipales vecinos de Legarda, Muruzábal, Enériz y Puente la Reina."*

Si recurrimos a **documentación escrita**, encontramos que esta tendencia viene de lejos. En el **Inventario preparatorio de las Capitulaciones matrimoniales**, fechado el 7-11-1849, previo a la boda que se preparaba entre la hija de casa Rebolé, Fulgencia, y un vecino del pueblo, Manuel, de Casa Gonzalo, se registra la posesión de **viña** en: *Legardavidea, Camino de San Lorenzo, Sansurdin, Laniain, Guesechurría* (linda con camino de la Salina), *Aumbircar, Chorruchua, en el Monte, junto a la Hijuela*, en término de Puente la Reina y en Enériz. Y **piezas** (de cereal) en *Utatarca, Camino de San Lorenzo, Ibarbero, en el Monte, en Adiós, en Aristiguíbel, Plantía, Muguerta, Romeral, Camino de Muruzábal*, etc.<sup>12</sup>.

---

<sup>12</sup> Alguno de estos topónimos ya no figuran en el Libro de Polígonos de Abril de 1956 del Ayuntamiento de Obanos. Otros parece que han sufrido una modificación.

La costumbre de tener explotaciones fuera del término municipal, que se observa en la documentación antigua (Enériz, Puente la Reina), continúa en el siglo XX, ya que en el Dietario de Alfredo Beguiristain (día 13 de enero de 1952) aparecen las siguientes anotaciones: “*Contribución Enériz año 1950: 57,76 pts.*” y “*Contribución Enériz año 1951: 78,77 pts.*”.

Ambos datos confirman lo recogido, *supra*, de boca de los informantes: La arraigada tendencia de los propietarios a la dispersión para asegurar las cosechas y equilibrar la producción con terrenos más o menos productivos<sup>13</sup>.

**La Concentración parcelaria**, que se realizó en Obanos en varias fases, vino a **modificar esa costumbre ancestral** de la diversificación de los terrenos para asegurar parte de la cosecha. Era una economía que primaba la seguridad frente a la producción especializada, asegurar al menos parte de la producción para aminorar riesgos. “*Primero se concentró el pueblo y las Nekeas; después fue el Monte, entre las Nekeas y San Guillermo. En 1973 la concentración se hizo sobre 739 Ha. y redujo las 1.254 parcelas censadas a 354. Influyó notablemente en el paisaje y en los tipos de cultivo, además de acelerar la mecanización*” (J.E.). Con la puesta en marcha del regadío con agua del Canal, las tierras regables se han vuelto a concentrar, por tanto, a día de hoy hay que hablar de tres fases en la concentración parcelaria.

**Dimensiones de tales parcelas.** Obanos, durante el siglo XX ha sido un pueblo de pequeños propietarios, de 200 a 300 robadas. Sólo unas pocas casas tenían más de 500 robadas (Erice, Mutikoandia...) con una fuerte tendencia, como se ha dicho, a la diversificación. Sin embargo, las diferentes concentraciones parcelarias promovidas por la Diputación Foral, han modificado mucho las dimensiones. En la zona de *Uguerta* y de la *Fuente del Gitano*, donde están los huertos comunales que sortea el ayuntamiento, las parcelas se dividen según el número de solicitantes con derecho a huerto. En cambio, en la propiedad privada las sucesivas concentraciones parcelarias han dado lugar a fincas de mayor tamaño.

Volviendo al *Inventario previo a las capitulaciones matrimoniales* entre Fulgencia Rebolé y Manuel Eguílaz que venimos manejando, también de él se desprende una propiedad en pequeñas parcelas durante el siglo XIX; dice así<sup>14</sup>:

**Viñas:** “*1 viña de 20 peonadas camino de Legardavia; 1 viña de 4 peonadas y media camino de San Lorenzo; 1 viña de 7 peonadas término de Sansurdín, afronta con la villa de Puente y mojón de dicha villa; 1 viña de 10 peonadas con varios pies de olivo en término de Larriain; 1 viña de 22 peonadas y media en Gesechurría, camino de la Salina; 1 viña de 34 peonadas en Enériz (término de Maio); 1 viña de 4 peonadas y media en Aumbircar; 1 viña de 10 peonadas con varios olivos en Chorruchua; 1 viña de*

---

<sup>13</sup> La observación comparativa de ortofotos de distintos vuelos permite confirmar lo dicho al respecto.

<sup>14</sup> **Inventario preparatorio de las Capitulaciones matrimoniales**, fechado el 7-11-1849, previo a la boda que se preparaba entre la hija de casa Rebolé, Fulgencia, y el vecino del pueblo Manuel Eguílaz, de Casa Gonzalo.



19 peonadas en el Monte; 1 viña de 11 peonadas en la villa de Puente, en término de Zabala; 1 viña de 4 peonadas frente a la Hijuela”<sup>15</sup>.

En cuanto a **las piezas de labor**, es decir, de cereal, la misma casa contaba con: “1 pieza de 4 peonadas y media junto a la Hijuela; 1 pieza de 4 robadas en Utatarca; 1 pieza de 4 robadas camino de San Lorenzo; 1 pieza de 7 robadas en término de Ibarbero; 1 pieza de 7 robadas en el Monte, afronta con otra de Lucas Mendivil y camino por el que los de Miranda van a la Salina; 1 pieza de 6 robadas en el Monte; 1 pieza de 4 robadas en Adiós, afronta con camino de Auriz y mojón del término de Larrain; 1 pieza de robada y media en Adiós y camino que va a Larrain; 1 pieza de 3 robadas y cuartalada en Aristiguibel; 1 pieza de 2 robadas en el Plantía; 1 pieza de 2 robadas junto a la anterior comprada en carta de gracia<sup>16</sup>; 1 pieza de 2 robadas menos cuarto en renta en regadío en Muguerta; 1 pieza de 4 robadas y media en renta camino de Muruzábal; 1 lieco de 19 robadas en Romeral; 4 heras de hacer sal con caseta y 2 arcos y dos prontíos...”<sup>17</sup>.

**Su proximidad a los regachos y a los caminos** no obedece a ninguna regla fija, a veces al delimitar en la documentación escrita una finca se alude al camino con el que linda: Camino de las Salinas... Si que antaño, cuando no había regadío, los huertos se ubicaban por necesidad junto a los ríos y regachos. Actualmente no existe esa dependencia ya que se pueden regar y abonar a voluntad.

**No ha existido costumbre de vallar** ni de proteger los campos porque la ganadería ha sido escasa, tan sólo algún rebaño de ovejas que entraba en los campos cuando levantaban la cosecha de cereal. “Los campos nunca han sido vallados, eso se hace en las zonas en las que hay ganado que puede entrar y comer los cultivos, aquí no. Tan sólo se ponen ahora alambradas en algunas huertas para proteger de robos” (J.B.).

En cuanto a los **comunales**, que ascienden hoy a 663 Ha (el 33,8% de la superficie censada), se destinan principalmente a pastizales y a huerta. En el censo de 1977 se constata que había 714,60 Hectáreas dedicadas a pastos (7.953 robadas). Los pastizales que arrienda el municipio, no los disfrutaban directamente los vecinos, en cambio sí las 12 o 14 huertas que hay junto al río Robo, que se sortean entre los vecinos con menor renta. Los informantes consultados confirman que en esta localidad no hay bosques ni grandes herbales, sólo unas hectáreas de pino de repoblación en terrenos comunales. Un paseo por *El Monte*, en primavera de 2011, parece indicar cierta recuperación de la carrasca.

**Respecto al amojonamiento.** Hay de dos tipos, los que delimitan el término municipal y los de fincas privadas (Figura 7). Además hay otro tipo de señales, normalmente metálicas, para indicar coto de caza (es frecuente que coincidan con las municipales) o para señalar el camino de Santiago, la Cañada real...etc.

<sup>15</sup> Suman un total de 146,5 *peonadas*. Una peonada de Pamplona equivale a 449 metros y la *robada* equivale a 898 m<sup>2</sup>. Por tanto, tenía la casa 73,25 robadas de viña.

<sup>16</sup> Sobre este tema: Enrique Rubio, “La venta a carta de gracia en el Derecho navarro”, en: [www.navarra.es/appsect/DescargarFichero/default.aspx?...RJ\\_02...](http://www.navarra.es/appsect/DescargarFichero/default.aspx?...RJ_02...)

<sup>17</sup> La *cuartalada* equivale a 224,50 metros (es decir, media peonada), por tanto, sin contabilizar el *lieco* de Romeral, la casa tenía poco más de 47 robadas de cereal.



Figura 7. Diferentes tipos de mojones e indicadores.

*“En otro tiempo, cada parcela estaba marcada por mojones de piedra, una piedra grande metida en el suelo, al hacer la concentración se quitaron todas las mugas de piedra y pusieron unos mojones de cemento. Ahora se le da menos importancia a los mojones que antes, antes había pleitos: “que me has movido la muga” (J.B.). Recuerda nuestro informante que en una pieza de Gomacin tuvieron que encargar incluso que viniera un perito. Ahora tiene menos importancia porque, tras la concentración, todo está registrado y cada uno tiene los planos donde se mide, exactamente, las piezas. “Todo está controlado desde el aire. Todo está controlado: si tiras una encina 1.000€ de multa, por mover tierras, por quitar un ribazo que tienes en medio de un campo... multa. Diputación lo controla todo”.*

Esta costumbre del amojonamiento de fincas la confirma Jesús Eguílaz: *“Se decía: vamos a mojonar las fincas. Consistía en poner en los límites una piedra corriente, hincada, de las que afloran en el campo que mientras se trabajaba con caballerías no hacía falta que fuera muy grande, pero al trabajar con tractor, como se removía más la tierra, ya tenían que ser más profundas. Actualmente, tras las concentraciones parcelarias son de cemento. Antes había peleas por los límites, ahora no porque está todo en el catastro y se comprueban fácilmente los límites. Antes no, al ser Obanos un pueblo de pequeños propietarios y de renteros del Marqués de Muruzábal había hambre de tierra y procuraban sembrar el máximo trozo” (J. E.).*

Esto se aprecia bien comparando fotos, como ejemplo la foto alrededor de la ermita de San Lorenzo donde el antiguo camino de acceso ha desaparecido (Figura 8).



Figura 8. La ermita de San Lorenzo y sus accesos.

## **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.**

Según Mensua, el término municipal que estudiamos está constituido fundamentalmente por dos facies litológicas: una facies detrítica oligocena en tránsito lateral (subfacies de margas y areniscas), al norte y sur del término, rota, aproximadamente en el centro del mismo, por una mancha de evaporitas<sup>18</sup>. Estas tres zonas son (Ver la figura 1):

<sup>18</sup> Mensua, Salvador, *La Navarra Media Oriental. Estudio Geográfico*, Zaragoza, 1960, pp. 26-27.

**La zona norte**, comprende el Piedemonte del Perdón formado por afloramientos detríticos constituido por areniscas, margas y limos fluviales del Oligoceno-Mioceno. Es la zona más elevada con diversos manantiales, especialmente en los límites con Legarda (*Laniain*), Uterga y Muruzábal (*Lameategui*). Esta zona norte incluye también el casco urbano, asentado sobre una terraza-glacis desecado<sup>19</sup>, y los terrenos más fértiles en torno al río Robo y los regachos que desaguan en él, el de *Muruzábal* o *Tejería* y el de *Chibindoba*. Los campos situados al pie del casco urbano, en la zona oriental han sido los primeros en regarse con el nuevo Canal de Navarra. Son los términos conocidos como *Estaguibel*, *Morea*, *Ozondoa*, *Uguerta*, *Errotalde*...*Llanico de San Martín*.

**La zona Centro** se separa de la anterior por una pequeña cadena montañosa cuyos topónimos, de Este a Oeste son: *Olcea*, *Otacacea*, *Los Pinos*, *Alto Caratea*, *Iturrieta* y *San Guillermo* (o *Arnotegui*). En el siguiente montículo, conocido como *El Fuerte* o *Fuerte de Santa Isabel*, se encuentra la muga con el término de *Puente la Reina*. En la vertiente meridional de estos montículos se ubica la mancha de evaporitas a la que se refiere *Mensua*, en la que afloran yesos, margas y algún nivel de sal del Oligoceno inferior. La toponimia refleja bien estas características: *Agua salada*, *Salado*, *Las Salinas*<sup>20</sup>, *La Yesera*, *Yesala*...

En tercer lugar, **la zona sur**, donde vuelven a aparecer las areniscas y una tierra rojiza fértil, con afloraciones de areniscas<sup>21</sup> y topónimos generales como *Estagaray*, *Nekeas*, *Ibarbero* que engloban microtopónimos como la fuente del *Azaitero*, *Caserío Morales*, *Tres mugas*, etc.

Así lo confirman los diversos testimonios orales:

*“Obanos ha sido un pueblo de pequeños propietarios y de renteros y la calidad del terreno cambia mucho de una zona a otra, por eso se procuraba tener fincas en diferentes zonas. Hay una zona de tierra considerada muy buena, profunda, que es la primera que se concentró, está cerca del pueblo (Uguerta, Bicupea, Eunatermin, etc.). También hay buenas tierras en la zona Sur, la zona de las Nekeas, se concentró en un segundo momento. Por último, está la zona peor que comprende altozanos de yeso y montes. En el momento de la concentración, cada una de las zonas se calificó del 1 al 10 para no perjudicar a nadie y dar terrenos concentrados proporcionales a los que tenían de cada zona. Ahora que va a llegar el regadío, la zona que se regará se tiene que reconcentrar”* (J.E.).

También nos confirma esta variedad otro informante: *“Es muy variada la clase de tierras: calizas, arcillosas... No hay mucha tierra salitrosa, que es la peor. El terreno donde se asienta el pueblo es malo para cultivar, cascajo calcáreo, en 50 cm ya*

---

<sup>19</sup> Mensua, S., op. cit., 1960, p. 94.

<sup>20</sup> Precisamente la primera referencia documental sobre esta localidad, que se remonta a 978, hace alusión a la concesión que el rey Sancho Garcés hace de la sal de Obanos al Monasterio aragonés de San Pedro de Siresa (Goñi Gaztambide, J. *Historia de los Obispos de Pamplona*. 1979, vol. I, p. 105)

<sup>21</sup> En las Nekeas, algunas vetas contienen trazas de carbonato de cobre con explotaciones antiguas abandonadas.

*tienes cimentación para una casa, es como la argamasa. Dicen que el arquitecto, para hacer la nueva iglesia parroquial, mandó hacer sólo un metro de cimentación porque era mejor que cualquier cemento que pusieran” (J.B.).*

A mi pregunta: Si la tierra del pueblo es mala, ¿cómo consigues tener verduras y flores y convertir la huerta de casa en un jardín?

J.B.: *“Porque la abono con tierra vegetal buena, de terraza de río y estiércol. Para la viña también. Es muy importante, imprescindible, la aportación de materia orgánica según los cultivos. Para cultivos leñosos como la vid es muy importante. Hay muchos que venden el estiércol, te llevan un remolque a la puerta. Yo ya he comprado para este invierno el estiércol al ganadero del Corral de las Nekeas. Lo tengo “cociendo”. El estiércol, como lleva mucha paja, hay que “hacerlo”, hasta que no se ponga negro está “crudo”. Se le echa un poco de nitrógeno y agua y para la primavera está listo. ...Ahora es muy fácil echar el estiércol en las viñas, tengo un remolque, un carrico especial que se le ajusta al tractor, para echarle a la viña el estiércol”* <sup>22</sup>.

#### **Se tiene que conocer el tipo de tierra, también para la vid:**

*“La viña se adapta también a terrenos pobres, a ribazos...Las laderas dan más calidad de uva pero la maquinaria no se mete, había que trabajar manualmente. En barrancos, como son zonas húmedas, da más uva pero de peor calidad. En una misma finca, en Obanos, te puede salir tierra arenosa, arcillosa, calcárea...Hay que analizar la tierra para poner el pie de viña americana adecuado, según la cantidad de cal, etc.” (J.B.).*

#### **7. Huertas: su situación con respecto a la casa a la que pertenece, sus dimensiones (Figura 9).**

Algunas familias tienen su pequeña plantación de hortalizas en las huertas que están adjuntas a las casas, en este caso hay que abonar y regar abundantemente ya que, como hemos dicho en la pregunta anterior, el terreno es muy calcáreo y necesita mucho abono. Con un tratamiento adecuado, incluso con pequeños invernaderos, se dispone de verduras para consumo doméstico, dentro de las huertas de las propias casas, lo que resulta más cómodo que tener que bajar hasta la zona de los huertos.

Las únicas zonas del término donde es posible el cultivo de hortalizas, por la calidad de la tierra, sin demasiado abono, son las que están junto a los regachos, donde se localizan precisamente los huertos comunales y algunos particulares. Generalmente la producción es para casa. El municipio conserva unas pocas hectáreas que se sortean entre vecinos cada año, a orillas del *Robo*, del regacho desde el *Caño* a Eunate y hacia Puente la Reina, cerca de la huerta de Mutikoandia, junto al *Robo*, donde la “fuente del Gitano”. Son 12 o 14 parcelas, pero, en 2002, casi queda desierta alguna de ellas, la

---

<sup>22</sup> Similar al dibujo que aparece en Hidalgo Fernández-Cano, L. & Hidalgo Togados, J. (2001), *Ingeniería y mecanización vitícola*, ed. Mundi-Prensa, p.455-456.

gente no quería trabajar. Antiguamente había riñas por estos huertos que se sorteaban a *remate de candela*. Tenían derecho a huerto en función del patrimonio. Sin embargo, volvemos sobre esta pregunta **en primavera de 2010** y la situación ha cambiado; ha vuelto la demanda y se pone precio por la huerta en comunales. Esto significa una mayor valoración de los productos caseros y, por otra parte, más necesidad debido a la crisis.

A día de hoy, el disfrute de los huertos es por 8 años y se hacen tantas parcelas como solicitantes.



Figura 9. Huertos en el Robo (a y b) y en Chibindoba (c).

## 8. ¿Cómo se designan diversas parcelas de terreno, atendiendo a sus cultivos, a sus cercados y a su situación?

**Denominación.** Atendiendo a sus cultivos se habla de:

- **Piezas:** los campos dedicados a cereal.
- **Viña y viñedo:** los dedicados a dicho fruto.
- **Huerto:** los campos dedicados a productos hortícolas que se encuentran cerca de los regachos, sean de propiedad privada o comunal.
- **Huerta:** el terreno contiguo a la casa donde puede haber de todo: animales, maquinaria, flores, hortalizas de consumo diario...
- **Lleco:** el terreno que se deja sin cultivar.
- **Barbecho:** en el sistema tradicional de **año y vez**, la pieza que se dejaba un año sin sembrar para que descansara la tierra.
- **Suerte:** las partes (normalmente dos) en que se dividía una pieza grande, de 35 a 40 robadas, a la hora de sembrar para diversificar el riesgo. Cada año se cultivaba una suerte y se dejaba en barbecho la otra o se ponía otro producto.

A estos nombres de *pieza*, *viña* o *huerto* se añade, cuando se quieren referir a uno en concreto, el topónimo correspondiente: Por ejemplo, *¿A dónde vas?*; Respuesta: *Al huerto o a Chibindoba*; o *a la viña del camino las Salinas*; o *a la pieza de la Hijuela*... Actualmente, la zona de regadío del canal, donde se cultiva maíz, habas, guisantes... todavía conserva el topónimo principal antiguo.

Ya hemos dicho que no hay **cercados en el campo** aunque algunos huertos tienen sus invernaderos o una caseta, o un pequeño murete que no cierra totalmente el espacio. Una excepción, la huerta de Mutikoandia, junto al Robo, cerca de Puente la Reina. Hasta los años 60 del siglo pasado había dos cercados con piedra dentro del pueblo: **el cerrau de Ureta** y **el de Erice**. En ellos hace tiempo que se construyeron casas.

**En cuanto a su situación**, los campos de cereal, llamados comúnmente *piezas*, reciben el nombre del topónimo en que se encuentran. Antes de la concentración parcelaria había más riqueza de topónimos, tras ésta, se han conservado los más importantes, cayendo en desuso los microtopónimos (Ver mapa de la Figura 1).

**Por su ubicación:** Se diferenciaban las fincas fundamentalmente en dos tipos, según la distancia al pueblo. Por un lado estaban aquellas de las que se podía volver a casa a comer, por otro las que exigían *“ir p’a todo el día”*. A la pregunta: *¿A dónde vas?*, si la respuesta era: *“al alto en bajo”*, significaba que se iba más allá de Caratea, a la zona sur del término: a *Ibarbero*, a las *Nekeas*...

### 8 bis. ¿Qué instalaciones de regadío existen? ¿Qué métodos de riego? ¿Qué cultivos se riegan? (Figura 10)

El método de riego tradicional en Obanos en los huertos ha sido **por inundación o inmersión**. Se utilizaba el *mayo*<sup>23</sup>, *“regar a tras mayo”*, sacando agua del río y

---

<sup>23</sup> Poste de madera vertical con una horquilla en el extremo superior donde había otro tronco más ligero, pendular. En uno de sus extremos se sujetaba un pozal o un recipiente que se sumergía en el río para sacar agua.

distribuyéndola con habilidad por las diferentes canteras. Cuando el agua llegaba al final de la cantera, con un golpe de azada se abría el acceso a la siguiente y se cerraba la que ya tenía agua suficiente. Algún agricultor dispuso pronto una especie de noria vertical y posteriormente de un motor para sacar agua del pozo con mayor facilidad. El agua se almacenaba en un depósito de cemento y desde allí, mediante unas canalizaciones de tierra hechas a golpe de azada, dirigían el agua entre las canteras. Este sistema de riego, que exigía sacar el agua del río con bastante esfuerzo, le daba al agricultor conocimiento de los pozos y remansos del regacho donde poner los reteles para pescar cangrejos, anguilas y los pocos peces que se daban en estos cursos de escasa corriente.



Figura 10. Sistemas de riego.



De algunas innovaciones en el riego, introducidas a mediados del siglo XX, se acuerda perfectamente Javier Beguiristain. *“En la caseta del huerto de Chibindoba, que tiene el pozo en su interior, se instaló una noria vertical, que había que sacar el agua dando vueltas a una manivela. Aunque era más eficaz que el mayo, era muy trabajoso, había que dar vueltas a una manivela sin parar y, de vez en cuando, soldar los cangilones. Decían: “que se ha picau un cangilón”, como eran de chapa se separaban de la noria y con una soldadora le ponían una gota de estaño. Los cangilones eran unas latas de chapa con un agujero en la base para que saliera el agua. A pesar del agujero, siempre salían llenos de agua porque la que se caía del superior iba a parar al inferior y al dar la vuelta la noria volcaban el agua sobre una bandeja de zinc de forma trapezoidal por donde iba a abastecer un depósito exterior desde el cual se regaba. En la década de los sesenta, de la Feria de Barcelona, compró nuestro padre un motorcico marca Moexa, de gasolina. Tenía tubo de hierro y era muy latoso, ya que continuamente había que soltar los tornillos del tubo, cada dos por tres había que cambiar bujías, filtrar la gasolina porque tenía impurezas..., pero a pesar de todo era una revolución, la gente venía a ver como sacaba el agua. Duró muchos años. Aún me acuerdo cuando nos lo trajo, en un dos caballos desvencijao, el de <<Motobombas Casa Berian>> de Pamplona” (J.B.).*

**Sistemas de riego en el siglo XXI.** Se conocen los siguientes tipos de riego: por *inmersión*, por *goteo* y por *aspersión*. Por *inmersión* o *inundación* ya sólo en **cultivos tradicionales**, por ejemplo en Campollano, para pimientos. Se gasta un 70% más de agua, también es el sistema que se sigue usando en las huertas. Por *goteo*: usado en el nuevo regadío, para arbolado. Y por *aspersión*, es como se riega todo lo demás: maíz, leguminosas, etc.

En la encuesta realizada en 2003 se recogía la siguiente información: *“Cuando se traiga el canal, parece que Valdizarbe va a ser de las primeras zonas regadas, según dice la prensa, se volverá a hacer una reagrupación de las fincas y al que le toque canal, tendrá que pagar un tanto (de 10 a 12.000 pts por Ha) si quiere regar y, además, hacer una inversión fuerte porque no se puede regar por inmersión sino por goteo o aspersión”*. Todo son noticias de la prensa me dice un informante. A mi pregunta: *¿Se os ha informado? La respuesta es: -“No, a nosotros no. Igual al ayuntamiento pero nosotros no sabemos nada mas que lo de la prensa”*. La información que de momento dispone este agricultor (28-VII-2003) es que para tener derecho a un contador de riego se exigen 55 robadas como mínimo. *“De momento la primera concentración para regar afecta a la zona que linda con Enériz, las tierras de Eunatermin. Dentro de tres años parece que se pondrá en riego la zona Sur, próxima a Añorbe. No está delimitado qué fincas se regaran y cuáles no. Parece ser que las que están en cuesta, es decir, a partir de cierto grado de inclinación, no se regarán. Cada agricultor tiene que decidir si quiere o no riego en su campo. Esto supone que si uno no quiere y tiene fincas -aquí decimos “piezas”- en la zona afectada por el canal, le cambiarán por otras de similares características en una zona sin riego” (J.E.).*

**Actualmente** (2010), ya ha llegado a Valdizarbe el agua del Pantano de Itoiz a través de Aguacanal. Se han puesto en regadío dos zonas del término de Obanos: **El Sector 1**, es la zona del río Robo (*Eunatermin*), y **el Sector 2**, zona de las *Nekeas*. Tras la implantación del riego nadie ha renunciado a su finca porque es difícil la compensación, puede tocar en otro término municipal ya que tiene que haber alguien que quiera riego y que tenga fincas que pueda permutarse sin perder nadie.

*“En teoría se pueden producir hasta 40 productos diferentes, de momento se producen injertos para Larraga y pimientos, porque hay una fuerte demanda desde Puente la Reina, donde en el otoño se venden asados o para asar y acuden de los pueblos de alrededor y de Pamplona a comprar para hacer conserva familiar. También algunas leguminosas que hay que recoger muy tiernas para mantener su calidad (habas, guisantes...para conserveras). Hay miedo a arriesgar con productos que requieran mucha mano de obra sin garantía de venta”.*

El empleo de agua del Nuevo Canal de Navarra, es un hecho y el paisaje ha cambiado drásticamente: maíz, cereal, leguminosas etc. Se riega preferentemente por aspersión y, mediante ordenadores, se regula y controla el riego para cada finca desde unos contenedores de cemento. Hay también unos hidrantes públicos a los que tienen acceso mediante manguera los agricultores que necesitan, sólo con fines agrícolas. Quien no ha querido o no ha podido hacer frente a los gastos que conlleva poder regar ha recibido tierras en zonas no regables<sup>24</sup>.

## LA SIEMBRA Y SUS OPERACIONES

### 9. ¿Qué se siembra en los campos, en las heredades, en las huertas y en los jardines? ¿Qué operaciones se siguen?

Obanos, desde siglos pasados, se ha decantado por el cereal y la vid, complementados con algunos olivos y almendros (Figura 11). No se ha conocido el cultivo del lino ni existen topónimos que atestigüen su explotación. Cuando se necesitaba esta materia prima se compraba fuera. La hierba tampoco ha sido algo característico de esta zona ya que hubiera requerido una humedad y condiciones que de forma natural no se han dado. En algunos casos se han sembrado plantas forrajeras: alfalfa, trébol... Todo con maquinaria. No hay heniles ni tradición de almiarés. Lo que se ha aprovechado y se aprovecha es la paja de los cereales, antes era para el ganado, actualmente para obtener combustible en una fábrica que hay en Sangüesa. Los escasos huertos han sido para autoconsumo, aunque a fin del siglo XX hubo un intento de explotación en invernaderos de productos de huerta para la venta en el mercado de Pamplona. Por los libros parroquiales sabemos que se han producidos algunos cambios ya que entre lo recolectado por la Iglesia en concepto de Primicia, a principios del siglo XX, figuran productos que hoy nadie cultiva (aiscoles, arbejas...)

**Información acerca de la siembra en los diferentes campos.** Según el informante **Jesús Eguílaz** lo que se ha sembrado principalmente es trigo, cebada y avena. *En Obanos apenas se planta girasol, como en otros pueblos. En cambio ha tenido y tiene importancia la vid. También se ha producido, para el consumo familiar, hortalizas y un poco de garbanzo, para casa”.*

---

<sup>24</sup> El más reciente motivo de desasosiego para los agricultores son los robos de material que se están dando en las bocas de riego (noticias de 2012).



Figura 11. Cultivo tradicional: huertos junto al regacho, cereal en llano y vid en ladera.

En líneas generales coincide con la información facilitada por **Javier Beguiristain** quien en 2010 afirmaba: *“en el campo se cultiva cereal: trigo, cebada, maíz....Hasta no hace mucho la semilla utilizada era de la propia cosecha, se seleccionaba en casa con una máquina que tenía debajo unos cajetines y caía el grano menudo con polvillo y cascarilla en el primero, en el segundo caía el grano un poco mejor y en el tercero el grueso, el de semilla. También se cambiaba semilla con otros labradores. Entre las clases de cereal que recuerda estaban el pané, el 101 y el involcable, éste era de paja dura, producía menos pero no se caía y, en según que terrenos, era más aconsejable”*.

*-...“Olivares hoy no hay, los pocos que hubo hasta hace 40 años eran poco más que para casa. Se llevaba la aceituna al trujal de Muruzábal o al de Puente. Éste era cooperativo pero se cerró, se vendió el terreno para casas y a los de Obanos no nos dieron nada, ahí tengo la cartilla. La vid tuvo mucha importancia en Obanos sobre todo hasta el s. XIX, hasta la filoxera. Se tuvo que traer viña americana, más sensible, que se plantaba en los bordes y detectaba enseguida la plaga. En cuanto se notaba que le había atacado, había que tratar enseguida. En menor proporción algún campo con garbanzo para casa, guisantes (también extensivo para animales), habas... También hay algunos cultivos para fines industriales como la colza. Las plantas forrajeras más frecuentes han sido la alfalfa y el trébol...No es terreno de hierbas para ganado por tanto no hay tradición de almares de hierba ni heniles, eso es más propio de montaña” (J.B., 2003).*

**En las huertas**, se ponía lo habitual para autoconsumo: patata, tomate, pimiento verde y rojo, algo de remolacha (ahora se pone variedad roja, de mesa, antes era para alimento de cerdos, caballerías o azucarera...), ajos, cebollas, puerros, zanahoria, alubias verdes, acelgas, pella (coliflor), berza, borraja, alcachofa, perejil, etc. (Ver figs. 9 y 11 entre otras).

**En los jardines**, el mismo informante dice que principalmente flores, césped, algún frutal, nogales, higueras...Pero hace 50 años eran muy raras las casas que tenían jardín de flores, eran más bien huertas, con habas y algunas alcachofas...De hecho, cuando había que adornar la iglesia ya se sabía en qué casas tenían flores: rosas, peonías, calas...dalias. Han sido frecuentes las clavelinas y geranios en macetas (Figura 12).



Figura 12. Geranios en casa Rebolé (Foto J.B.)

**En los campos** se combaten las malas hierbas con herbicidas. Entre las malas hierbas se conocen: *ciapes* (nombre local, equivale a las *langinas* de Artajona), *malvas*, *amapolas* (son opiáceas y muy sensibles a los herbicidas). También se dan la *grama* y el *reigrás* que es el césped natural. Y en el cereal suele salir la *ballueca* o *avena loca*.

**En campos ecológicos**, de viña y frutales, siembran *reigrás* y lo cortan un par de veces, es muy ecológico porque no mueves la tierra ni rompes la raíz pero hay que aportar agua para que desarrolle. Cuando llueve, en esas fincas se puede entrar a trabajar, pero si has movido la tierra, no se puede entrar. En el término de Obanos ahora hay alguna viña ecológica.

**El cereal** que se siembra es trigo, cebada y en las zonas regables, maíz. Actualmente, nada más segar el cereal se empaqueta, el rollo ya ha pasado. Son pacas rectangulares que se *apilan más fácil*, de 100 kg aproximadamente, pero se utiliza para biomasa, se lleva a la fábrica de Sangüesa. No dejan en el campo ni una paja, van las empacadoras detrás de la cosechadora y recogen el 100%. Por la mañana se cosecha y por la tarde ya empacan. Se quejan pastores y cazadores de que no queda nada en el campo.

Según recogimos en 2003, *“se ha vuelto a la siembra directa, sin mover el campo. Se quema la rastrojera, con unas cuchillas cortan la tierra y echan el grano, la misma cuchilla lo tapa. Desde hace 10 años se viene difundiendo esta práctica desde Artajona, Añorbe... (J.B.)*. Respecto a las rastrojeras, considera importante que se deje quemar ya que sirve para matar ciertos hongos de la paja.

Otro producto, cuya siembra tiene lugar en el interior de construcciones específicas, es el **champiñón** y las **setas**. La producción está estandarizada atiende la demanda del mercado de Pamplona preferentemente. En los años 60-70 del siglo pasado muchas bodegas se destinaron a la producción de champiñón consiguiendo unos ingresos complementarios las familias. *“Las champiñoneras actuales se han especializado, con semilla que se trae desde Extremadura y de la fábrica de Huarte. Llega en unos sacos de plástico negro agujereados por donde aflora. Cuando ha terminado la producción, se desecha y estos residuos se amontonan en una finca del Camino del cementerio. Medio ambiente exige la retirada de las bolsas de plástico. Es reutilizable como abono tras un tratamiento adecuado, a base de darle vuelta y añadirle nitrógeno” (J.B.)*. (Figura 13)



Figura 13. Camino del Cementerio: Desechos de seta y champiñón, junto a campos de cereal.

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

Se han producido muchos cambios, no sólo a lo largo del siglo XX, tanto en la siembra como en la plantación, sino en periodos muy cortos de tiempo dentro del mismo

siglo XX, debido principalmente a la mecanización, a la dependencia de organismos superiores que indican qué y cuanto hay que sembrar. Las operaciones dependen del tipo de cultivo. Los tres grupos de cultivo principales del término municipal de Obanos hemos dicho que son el **cereal**, la **vid** y los **productos de huerta** incluyendo las leguminosas. Nos centraremos en esta pregunta en las operaciones que requiere el cereal. En la pregunta nº 11 hablaremos de los productos de huerta y en la 13 de la vid y algo del olivo. En cuanto a la '*Primera roturación de un terreno nunca cultivado*': no recuerdan ningún caso de roturación de nuevos terrenos aunque si de la incorporación de pequeños espacios antes incultos, principalmente de ribazos.

**¿Qué cereal se siembra?** En nuestra localidad, los principales cereales han sido y son el *trigo* y la *cebada temprana*, que se siembran en octubre o a principios de noviembre y se recogen en julio. *Avena* se ha sembrado poca, es buena para los caballos, para mezclar. Antes se ponía también algo de *alholva* (actualmente nada) que es una leguminosa de terrenos frescos, para animales, al igual que la *alfalfa*, leguminosa para alimento de ganado. También se ha sembrado algo de maíz en las zonas frescas y húmedas para las gallinas y cerdos. Se mezclaba a la comida de las gallinas un 30% de maíz. En la actualidad se ha extendido el maíz en la zona regada por el Canal, en campos grandes. En diciembre se recogía el maíz, sólo las cabezas con su hoja, que se ponían a secar en el desván de las casas o trezadas las hojas se colgaban en haces de las barandillas de las escaleras de las casas, para que se secaran. En el campo quedaban las cañas que había que recoger y quemar para preparar el campo nuevamente para la siembra. Como forraje de primavera, hace unos años se cultivaba *beza*, pero reconocen que si les daban en exceso a las vacas, daba gusto a la leche. En algún extremo de las piezas, ahora algunos ponen *centeno*, para que aniden las perdices.

**Operaciones en las piezas como preparación para la siembra de cereal.** En los campos de cereal (trigo o cebada), en primer lugar se procede a *maquinar*, operación que consiste en voltear la tierra con el *brabán* actualmente movido por tractor. Antiguamente el brabán de vertedera era arrastrado por caballerías. Esta operación suele hacerse entre septiembre-enero para mover los rastrojos dejados tras la recolección, y de nuevo en primavera. Después se *pasa la rastra* para deshacer los *tormos* (dicen que es muy bueno que *entre el hielo a los tormos* o tormones de tierra). Esta operación tiene lugar en primavera, cuando se ha secado un poco la tierra. Antes del verano, se pasa el *cultivador*, especie de arado con unos muelles que al pasar va cerniendo la tierra y al mismo tiempo va cortando las hierbas gracias a unas rejas de 15 cm. de profundidad. Antes de la siembra suele desmenuzarse la tierra con el *molón*, si está con algún *tormón* y seca, pero si hay mucha humedad se pasa la *rastra*. Cuando la tierra ya está bien desmenuzada, es el momento de sembrar, en octubre. Esta operación se realiza con la *sembradora*, máquina que tiene una reja que va abriendo el surco, deja la simiente en él y con una tabla la cubre de tierra. A la vez se aprovecha para abonar. Primero es el abono de invierno, *de sementera*, después se siembra y en primavera se vuelve a abonar, una o dos veces, poco, pero se abona. Antes se decía *fosfatar* porque sólo había fosfatos, fosfatos de Chile. Estaban intervenidos, no era fácil conseguir pero en Obanos, como Doussinague<sup>25</sup> era embajador en Chile, se conseguía más cantidad. También

---

<sup>25</sup> D. José Mª Doussinague (Montevideo 1894-Obanos 1967) destacado diplomático de trayectoria brillante, entre otros cargos ostentó el de Embajador de España en Chile, Roma y ante la Santa Sede (Breve biografía en Beguiristain y Zubiaur, 1990, p. 499).

se usaban “abonos químicos” de Pamplona, lo obtenían de los huesos (J.B.). Antes se solía quemar el rastrojo y extender la ceniza y en opinión de los agricultores de Obanos es bueno porque desinfecta, como se ha recogido en otra pregunta.

En cuanto al maíz, se ponen 4 granos por agujero (era para alimento de los animales domésticos: gallinas...). El campo se prepara entre marzo y abril, se siembra en abril-mayo, en junio se “aclara” (de las 3 o 4 plantas que germinan, se deja una), y se recogen las mazorcas en diciembre. Las cañas se dejaban en el campo y se retiraban y quemaban allí mismo cuando había que preparar el campo de nuevo. Con la puesta en marcha del Canal de Navarra se ha incrementado la siembra de maíz (J.E.).

**Abono y escarda del cereal.** El cereal se abona en primavera, con productos químicos, y también se fosfata tras la siembra, en otoño. La escarda del cereal: tiene lugar en primavera (mes de marzo), hoy se hace con herbicidas. Si se deja una *empanada* sin echar el herbicida, enseguida reaparecen. Las amapolas son muy sensibles a los herbicidas. Antes se decía “¡A quitar la *ballaquila* o *ballequila*!”, era ir a escardar la avena loca o *ballueca*, un cereal de color azulón. Hoy con la labor de tractor, casi no hay, la *ballueca* ha desaparecido totalmente con los herbicidas. Los primeros herbicidas que se usaban eran tan potentes que olían a distancia. Han conocido algún caso de dejar el carro con herbicida debajo de un nogal y secarse el nogal” (J.B.).

“Antes eran las mujeres las que iban a escardar, con el gancho para quitar los cardos o ‘*gardos*’, *ciapes*<sup>26</sup> y otras malas hierbas” (J. E.).

### **11. ¿Qué clases de legumbres se cultivan? ¿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 operaciones dependen del tipo de cultivo, como venimos diciendo. En esta pregunta nos centraremos en las operaciones que requieren los productos de huerta y leguminosas<sup>27</sup>.

**Clases de legumbres que se cultivan.** En esta localidad, las legumbres que se han cultivado tradicionalmente han sido para consumo familiar. Y son: alubia roja y blanca; garbanzo, guisante<sup>28</sup> y habas. No se conoce el cultivo de la lenteja. Entre las legumbres más producidas y consumidas en el pueblo destaca el garbanzo. Se sembraba en algún campo de secano próximo al pueblo y, tras su recogida, en junio, se procedía a hacer la parva con ellos en las eras del pueblo. Se echaban las manadas de garbanzo, a mediodía, en la era y se dejaban tostar al sol porque así era más fácil de majar. Se majaban con mazos de madera o se le pasaba con tractor el molón. Luego había que aventar, barrer la era y recoger el garbanzo, operación en la que intervenían las mujeres. El garbanzo era muy importante, junto con las patatas y las distintas variedades de alubias, en la alimentación doméstica.

---

<sup>26</sup> A los *ciapes* (blancos o amarillos) en Artajona les llaman *languinas*.

<sup>27</sup> Hemos visto en las preguntas nº 9 y 10 el cereal y en la pregunta nº 13 trataremos de la vid y algo del olivo.

<sup>28</sup> En Ochagavía al guisante le llamaban *bisaltos*.

A la campana que tocaba el sábado por la tarde anunciando que al día siguiente era fiesta le llamaban la campana garbancera (se solían poner a remojo para comer el domingo).

Entre los tubérculos o raíces de consumo familiar destacaban y destacan las patatas, los puerros y las zanahorias. Y entre las raíces o tubérculos, se plantaba remolacha forrajera y algún nabo para los cerdos y caballos. En algún caso también se plantó remolacha azucarera.

**¿Qué otros cultivos se conocen?** En plan extensivo, con fines comerciales, además de los citados se conocen: el *girasol* (poco) y la *colza*, planta oleaginosa, que se cultiva en secano y regadío. Ésta destaca por el color amarillo vivo de los campos en primavera. Otros cultivos: los *espárragos*, llamados ‘el oro blanco’, se recolectan en primavera (Figura 14, A y B); el *champiñón* y las *setas* cultivadas, productos de todo el año.



Figura 14. A) Cubriendo la esparraguera, B) venta directa de espárrago; C y D) mercado del pimiento en Puente la Reina.

**Actualmente** (2010), con la puesta en uso del Canal de Navarra que afecta a parte del término municipal, se cultivan con fines comerciales: *alubia verde*, *guisante* y *habas*. Tanto la siembra como la recolección se hace con máquinas, todo se hace con maquinaria. En el caso de las habas se cosechan en varias veces ya que cambia su precio según la categoría que la determina el tamaño. Las más pequeñas son de 1<sup>a</sup>, un poco mayores son de 2<sup>a</sup> y más grandes son de 3<sup>a</sup>. Se destinan a fábricas conserveras. También se produce pimiento rojo para embotar que suele comercializarse en el mercado de Puente la Reina durante el otoño (Figura 14, C y D).



**Nombres de cada planta de la huerta.** En las huertas y huertos, para consumo familiar, se plantan o siembran: Lechugas, achicorias, cebollas, ajos, puerros, patatas y zanahorias; coles, coliflor, calabazas, pepinos, alubia verde, blanca y roja, algún guisante, pimiento verde y de otras clases (morrones, para poner en vinagre...); tomates; cardos (típico del menú de navidad), alcachofas y melones; raramente berenjena, remolacha de mesa, etc. Normalmente se compra la planta en Puente la Reina, en Estella o en Pamplona. Se utilizan los nombres habituales en castellano con algún modismo local o regional: *pellá*, llamada también *bróquil* o *coliflor*; la *berza* que es la *col*, etc. Ningún agricultor dirá: “estoy poniendo coles”, se dice: “estoy plantando berza” (Figura 15).



Figura 15. Canteras con cebollas en Chibindoba.

**Modos de siembra y de plantación.** Es el habitual según el tipo de producto. En la huerta para preparar el terreno se utiliza *azada*, *azadilla* y para edrar el *rotabator*, conocido también como *la mulica mecánica* que se pasa en mayo. Antes, según en que casos, se pasaba la laya. Legumbres como las *judías* se ponen en pequeños agujeros hechos en las canteras, 3-4 granos, y se tapan. En cuanto a la *patata*: “En marzo y abril se realizaba (y se realiza) la siembra de la patata, se pone media patata en los agujeros de las canteras, etc. En mayo hay que colmar o acaballonar la patata, en septiembre se solía reparar; A veces solían alternar: un ricle (tajo) de patata alternando con otro de remolacha, que se sembraba también a fin de marzo; Actualmente, a la patata se le trata contra el escarabajo y el mildiu a fines de mayo. La recolección depende de la variedad: A principios de julio, después de San Juan (24 de junio), llegan las patatas tempranas y ya se recogen las siguientes variedades hasta septiembre, la semitemprana, que ahora es blanca, y “la de bola”. La cosecha tiene que durar para todo el año. Se almacena en

*sitio con poca luz y se le suele tratar con unos polvos para que no germine. En octubre se recolectaba la remolacha para el ganado. A veces se sembraba remolacha azucarera en las buenas fincas, ésta se recolectaba en diciembre. La remolacha azucarera se llevaba a la azucarera de Carlos Eugui, cuando llegaba el cupo. Se conservaba tapada con montones de caña de maíz para evitar que se helara” (J.E.).*

**Otros productos:** Lechugas, pimientos, tomates, etc. se plantan, en invierno, las pequeñas plantas compradas en viveros. Hasta abril los huertos parecen muertos. En mayo se ponen cañas a las alubias (Vid. Figura 9).

**Escarda: sus modos y sus épocas**<sup>29</sup>. *“En la huerta hay que estar continuamente a mano o con la azadilla quitando las malas hierbas. Tras edrar hay que escardar y colmar (acaballonar las canteras de diferentes hortalizas y tubérculos en el huerto). Y en septiembre hay que volver a repasar las canteras” (J.E.). Lo mismo afirman otros informantes: “Cuando en mayo se pasa la mula mecánica, es decir el rotabator, para edrar las huertas, se busca también eliminar las malas hierbas. La época de la escarda es sobre todo la primavera: marzo, abril. En mayo es la escarda del cereal pero actualmente se hace con herbicidas, no a mano”.*

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

**Como abono natural** se ha usado el estiércol de los animales. Algunos chicos, en los años cincuenta del siglo XX, al salir de la escuela iban con una terrera recogiendo el estiércol de las caballerías de la calle para aprovecharlo como abono.

**Entre los abonos artificiales** se han utilizado superfosfatos, guano de las aves procedente de Chile (“fosfatos de Chile”). Según Antonio Alcalá, no confirmados por otros informantes, algún agricultor trituraba areniscas con vetas de carbonatos de cobre (azurita-malaquita) de unas minas abandonadas del término de Estagaray, en la zona SW del término municipal, para obtener el sulfato de cobre para las viñas, mas que para abonar, para defenderlas de plagas.

### **Obtención del estiércol y sus clases. ¿Dónde se amontona?**

“El mejor abono es el de estiércol. Cuanto más pequeño es el animal es más fuerte. Como abono de primera es el de oveja. Primero hay que amontonar, se le echa nitrógeno sólido para que se caliente, y se moja. Se le da vuelta, antes se daba vuelta con el sarde, hoy con la pala del tractor, se le da vuelta una o dos veces, así se calienta y fermenta. Se va *cociendo*, a eso se le llama *curar el fiemo*. Se convierte en un abono riquísimo, para huertas y sitios puntuales, si se quiere hacer una plantación de vid, por ejemplo. Se obtiene el estiércol de los corrales de ovejas. Hay muchos que venden el estiércol, te llevan un remolque a la puerta. El pastor echa paja a las ovejas y les van echando más paja, de manera que al año se acumula un metro y medio de estiércol. Al agricultor le dan ese estiércol gratis, sólo por sacarlo. Para que sea bueno ese estiércol, que esté bien curado, se tarda dos años. Es muy importante, imprescindible, la aportación de materia orgánica para

---

<sup>29</sup> La escarda del cereal se ha explicado en la pregunta 10.

cultivos leñosos como la vid. Yo ya he comprado para este invierno el estiércol al ganadero del Corral de las Nekeas. Lo tengo “cociendo”; el estiércol, como lleva mucha paja, hay que “hacerlo” hasta que se ponga negrico, si no “está crudo”. Se le echa un poco de nitrógeno y agua y para la primavera está listo. Es bueno abonar con tierra vegetal buena, de terraza de río y estiércol. También sirve para la viña...Hasta los años 60 del pasado siglo había montones de estiércol en un rincón de las cuadras que se utilizaba en los campos propios. Más tarde, al no poder tener estiércol dentro del pueblo, por las ordenanzas municipales, se tenía cociendo junto al mismo corral del que procedía el estiércol. Actualmente se vende y lo llevan a donde se diga. Con los desechos de la plantación de setas se puede obtener también un buen abono pero hay que tratarlo, como al de origen animal, se puede compostizar. Requiere darle vueltas y añadir nitrógeno” (J.B., 2003).

**Caleros.** “La cal se ha utilizado sobre todo para arreglos de las casas y desinfección, apenas para el campo, sólo se utilizaba con sulfatos en las viñas. No se han conocido en el pueblo caleros, se compraba. Se traía en carros desde Liédena. En las casas siempre había un cubo con cal. Cuando se necesitaba se echaba agua y ‘se moría’; se decía ‘a matar la cal’, de un día para otro ya estaba lista. Algunos la hacían en piletas de piedra, se echaba un saco de cal viva y luego se le añadía agua y empezaba a hervir, a borbotones, hasta que se convertía en una pasta (J.B.).

Una letrilla escuchada a Jesús M<sup>a</sup> Guembe, de Casa Valerico, decía así:

*“Cazador y pescador, matador de yeso y cal, toda la vida arrastrado y a morir al hospital”*

Es decir, se dedicaba a estos oficios quien no tenía tierras y lo habitual es que muriera pobre, en el hospital provincial.

**Rotación de los cultivos. Su periodicidad y orden. Calendario de las operaciones agrícolas.** En parte se ha contestado ya a esta pregunta. “*La explotación de las tierras labradas se ha hecho, tradicionalmente “a dos manos”, es decir “año y vez”, se cultiva un año y al siguiente se deja descansar, en barbecho. Si se trata de tierras buenas en vez de descansar, se alternaba el cultivo, un año se cultivaba cereal y al siguiente leguminosas o patata, maíz o remolacha porque se nitrogenaba la tierra, eso decían. Ahora se alterna con guisante proteaginoso (enriquecido con proteínas para el ganado). Pero además, se solía dividir una pieza grande, de unas 35-40 robadas, (la robada en Navarra equivale a 898 m<sup>2</sup> aunque por comodidad se redondea a 900 m<sup>2</sup>), “en dos suertes”, de tal manera que un año cultivaban una parte dejando descansar la otra y al año siguiente, al revés. La razón es que cuando hay pedrisco, nunca afecta a todo el término municipal, sólo a algunas zonas. De este modo aseguraban la cosecha ya que si apedreaba en una zona sólo perdían la suerte que se había cultivado pero recogían grano en los campos de otras zonas del término. Era muy difícil que la piedra cayera en todo el término municipal. Como ejemplo, una pieza que tenemos en Eunatermin la hemos tenido siempre dividida en dos suertes, una de 15 robadas y la otra de 20, cada año dejaban descansar sólo una suerte y era por esa razón. Aquí ya no hay rotación” (J. E.).*

En las tablas 3 y 4 se concreta cada operación.

Tabla 3. CALENDARIO AGRÍCOLA DE OBANOS: CEREALES, HUERTAS, LEGUMINOSAS

Mes	Faena*	1. preparar el campo	2. abonar o "tratar"	3. sembrar/ plantar	4. escardar/ otros/	5. colmar/ acaballo-nar/ edrar	6. recolectar/ cosechar
Enero		Para cultivos de primavera <b>-labrar</b>	Campos, huertas <b>-estercolar</b>	<b>-cebadilla</b>			verdura de invierno de cardos...
Febrero			Abono de primavera químicos (cereal)				verdura de invierno
Marzo		Para el maíz Para huertas <b>pasar grada</b>		patata remolacha	cereal (antes mujeres; hoy herbicidas)		
Abril		Para regadío: huertas, y alubia, maíz		Judías garbanzos	<b>-escardar</b>		espárrago
Mayo		2ª quincena: la grada o rastra al cereal cultivador	"tratar" a la patata contra escarabajo y mildiu	<b>-Se siembra y planta de todo:</b> maíz, pimiento, tomate...	poner cañas a las tomateras y judías	Patata <b>-edrar huertos</b>	Espárrago <b>-alfalfa</b>
Junio			herbicidas de preemergencia <b>-DDT (patata)</b>		En huertos: escardar, "aclamar" dejar 1 planta	colmar los huertos	-espárrago <b>-empieza cereal:</b> 1º cebada 2º trigo
Julio				<b>Sembrar y plantar en los huertos</b>		<b>-edrar la patata</b>	<b>-cereal: trigo</b> <b>** patata temprana, verduras, tomates</b>
Agosto				<b>-labores en el huerto</b>			patata blanca verduras, tomates...
Septiembre		1ªs llluvias: maquinar para el cereal	abono de invierno: en lo sembrado	<b>-beza</b>		volver a repasar con azada	patata "de bola" verduras, pimiento... melón
Octubre		<b>-pasar la grada al cereal</b>	fosfatar cereal	trigo y cebada temprana <b>-avena</b>			remolacha verduras, pimiento... <b>-patata</b>
Noviembre			<b>-Estercolar</b> <b>-Dar vuelta</b>	<b>-cereal</b>			remolacha col, bróquil... <b>-patata</b>
Diciembre		recoger cañas del maíz y quemarlas en el campo <b>-pasar la grada/ tranca</b>		<b>-cereal</b>	<b>-plantar lechugas</b>		remolacha azucarera maíz (cabezas) verduras, cardo... <b>-sacar remolacha</b>

ADVERTENCIA: Se han utilizado las siguientes fuentes: Normal para los datos recogidos mediante encuesta; **negrita cursiva** para labores anotadas en el Dietario de Alfredo Beguiristain de 1952; en **negrita** cuando coinciden los datos de la encuesta actual con el mencionado Dietario de 1952.

\*Cada una de estas operaciones o **faenas** tiene su desarrollo en las preguntas correspondientes. Además hay importantes diferencias según se trate de un producto u otro.

\*\*Se almacena en los silos de Orvalaiz. Hoy mecanizada la recolección al 100 por 100.

Tabla 4. CALENDARIO AGRÍCOLA: OLIVO Y VID

Mes	Faena*	1. preparar el campo	2. abonar	3. tratar	4. sarmentar	5. Edrar viñas	6. Podar/deshijuelar/membrar	7. Vid/Olivo/maíz
Enero		<b>-hondalán en el olivar</b>	<b>-estercolar alguna viña</b>		<b>-arrancar viña</b> <b>-traer cepa para leña</b>	Cuando le viene bien a cada uno de enero a julio	Poda de la vid	<b>-recoger oliva</b>
Febrero		<b>-hondalán en el olivar</b> <b>-layar pies madres</b>		herbicida		idem	Poda de la vid y del olivo	
Marzo		1ª pasada de la grada			sacar el sarmiento y quemar	Labrar y <b>layar vid y olivar</b>	<b>-Podar vid y olivo</b>	<b>-marcar y plantar vid</b>
Abril		<b>-labrar, layar</b>	con estiércol o p. químicos	contra mildiu-oidium y ácaros		si	membrar	<b>-marcar y plantar vid</b>
Mayo		2ª pasada de la grada		<b>-sulfatar</b>		Si <b>-Viña y olivar</b>	<b>membrar</b>	
Junio				contra mildiu-oidium		si	despuntar (poco)	
Julio		3ª pasada de la grada		contra mildiu-oidium y clorosis		<b>-Dar a la cepa</b> <b>-edrar</b>	despuntar (poco)	
Agosto				<i>contra mildiu-oidium y botritis</i> <b>-sulfatar</b>		<b>-Dar a la cepa</b> <b>-edrar viña y olivar</b>		
Septiembre		<b>-labrar</b>		contra mildiu-oidium y botritis		<b>-edrar viña y olivar</b>	<b>-Podar vid</b>	
Octubre						<b>-Edrar vid</b>		<b>vendimiar</b>
Noviembre		pasada de la grada para preparar <b>-pasar grada y tranca</b>					1ª poda <b>-podar</b>	
Diciembre		<b>-Descavar viña</b>						<b>-Recoger oliva</b>

ADVERTENCIA: Se han utilizado las siguientes fuentes: Normal para los datos recogidos mediante encuesta; **negrita cursiva** para labores anotadas en el Dietario de Alfredo Beguiristain de 1952; en **negrita** cuando coinciden los datos de la encuesta actual con el mencionado Dietario de 1952.

\*Cada una de estas operaciones o **faenas** tiene su desarrollo en las preguntas correspondientes.

## ÁRBOLES FRUTALES

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

**Árboles frutales.** No hay muchos frutales en Obanos, sólo para consumo familiar. En las huertas de las propias casas o en las viñas de secano es frecuente que haya higueras, a veces un cerezo, ciruelos, nogales, albrichigos, algún manzano y membrilleros. Con ellos se disponía de postre y de materia prima para hacer dulce de higo, de membrillo, ciruelas pasas y orejones (melocotón seco en tiras) con los que se hacía compota en Navidad. En algunos campos de cascajo también se han plantado almendros para hacer saladillas (almendras tostadas tras haberlas tenido a remojo con agua salada) y para hacer turrón royo. También las nueces se han dado bien y servían de merienda y de postre.

*“En el campo, en terrenos pobres, calizos, solía haber algún frutal, a veces en los orillos de las viñas había algún cerezo, algún melocotonero, manzano, almendros y algún pomo, poco más”. En regadío, al arbolado hoy se le riega por el sistema del “gota a gota”, no por inmersión como en las huertas<sup>30</sup>. Se han introducido árboles nuevos, de adorno, como el tilo, la acacia y los encinos. Actualmente se ha puesto también de moda el olivo.*

**Otros árboles.** El subsuelo en el que se asienta el casco urbano no es bueno para los árboles, según la información oral: *“...Para los árboles es malo, sólo se dan bien las moreras. Los demás árboles duran poco, los cipreses 4-5 años, el pino 6-8 años. Las acacias también se dan pero peor que las moreras. En general los árboles buscan el agua, llegan a romper y obstruir tuberías. En una ocasión se produjo una obstrucción en una cañería de casa. Cuando se localizó apareció en el interior del tubo una raíz, tirando, tirando, resulta que era de una acacia de casa el Boticario (casa vecina). La mejor tierra es la arenosa que hay en la zona de los huertos, a orillas de los regachos, del Robo, el de Muruzábal y Chibindoba, ahí ha habido algún frutal (cerezo)”* (J.B.)

**Viñedo.** Aunque se tratará más específicamente de la vid, la fruta más abundante era la uva que se consumía fresca pero también se conservaba hasta hacerse pasa en cañizos horizontales, en el desván, para comerlas de postre fuera de temporada. **Plantar viña** era una operación trabajosa, históricamente ha habido regulación ya que en algunas épocas se plantó demasiada en detrimento del cereal<sup>31</sup>. Tras la plaga de la filoxera de fin del siglo XIX, la Diputación de Navarra alentó su desarrollo mediante concursos, asesoramiento y premios. Según nos informan: *“hasta mediados del siglo XX se utilizaba el malacate para hacer los hoyos para plantar viña* (Figura 18). *Esta máquina hacía unos agujeros profundos donde se metían los pies de viña. Hasta no disponer de esta máquina y en los campos en los que no entraba el malacate<sup>32</sup> había que hacerlo como antes, a golpe de laya, era una labor*

<sup>30</sup> Como se ha recogido en la pregunta 8bis.

<sup>31</sup> Se dice de algunas iglesias, en concreto se habla de la de Obanos y la de Mendigorriá, que al escasear el agua se usó en su construcción vino dada su abundancia de la producción.

<sup>32</sup> Una especie de arado con grandes rejas, ruedas grandes de hierro y unas sirgas. El conductor iba sentado en un sillín metálico con perforaciones.

*dura (ondalán). Hoy, con la maquinaria actual (caterpilan), se puede plantar 30 robadas de viña en un día” (J.B.)*

**Se usan injertos** de diferentes variedades (ver también la pregunta 15). Actualmente algunos producen injertos para la central que hay en la localidad de Larraga. Existen muchos tipos de pie sobre los que se pone el injerto de la uva que se quiera. A mediados del siglo XX había agricultores que preparaban sus propios injertos:

*“Antes teníamos una finca con pies madres de vid americana, de 3-4 robadas en Legardabidea. En diciembre se cortaban a ras de tierra varas de 5-6 metros. Se seleccionaban las buenas, las que tenían como un índice de grosor (diámetro del dedo). Entre nudo y nudo se cortaban en trozos que se llamaban estaquillas. Abajo la yema, que se ponía en la tierra, en el otro extremo se injertaba sarmiento de otra viña. El injerto se unía con rafia y se guardaban en la bodega tapados con sacos húmedos. En primavera se plantaban en una fila en el huerto, cuando brotaban y echaban raíz se transplantaban a la viña” (J. B.)*

**En el Dietario de 1952** (A.B.) se registra que: en enero 2 peones dedican 1 día a “seleccionar barbados”; en abril 3-4 personas dedican dos días a los “injertos”, “cortar o limpiar barbados”; en mayo, cinco días se dedican varias personas a “injertar viña”. Tal vez entre los “varios de casa” que aparecen en diciembre se ocupen de esta actividad.

La respuesta a cómo y cuándo se fabrica la **sidra** es negativa en el caso que estudiamos ya que no es zona de manzanos ni de sidra.

**El olivo.** Diferente es lo referente al aceite. Valdizarbe ha sido tradicionalmente la frontera septentrional del olivo cuyo límite natural lo marcaba la sierra de El Perdón. Pero Obanos no ha sido zona de gran producción olivarera, se producía poco más que para el consumo familiar aunque ahora, en regadío, se está plantando más<sup>33</sup>. La oliva que se recogía en Obanos se llevaba al trujal de Puente la Reina. En los dietarios y libros de cuentas de mediados del siglo XX vemos que había también olivares, casi siempre combinados con vid. “El término municipal de Obanos, dice nuestro informante, ha sido uno de los más septentrionales de cultivo de esta variedad mediterránea pero nunca ha sido un cultivo de gran importancia económica. Actualmente vuelve a plantarse olivar y prende bien, una de las variedades es *arbequín*, variedad de oliva menuda que da fruto a los 3 años, muy buen aceite. Por ejemplo en la zona de Gomacín” (J.B.).

**En el Dietario** que venimos mencionando de 1952 se detallan las siguientes actividades en relación con el olivo: -Desde el 17 de diciembre (exceptuando los festivos) y los días 2, 3 y 4 de enero, hay 4 o 5 peones recogiendo la oliva y uno la lleva el 18 de este mismo mes de enero al trujal de Puente la Reina. En las tres primeras semanas de febrero, entre 3 y 6 peones hacen *hondalán del olivar* (sic). En marzo, siempre hay algún peón podando la vid y el olivo, otro dedica media jornada a “recoger ramas de olivo” y en la última semana de este mes un peón dedica dos jornadas a “atar y acarrear ramas de olivo” (hay que tener en cuenta que en 1952 el 6 de abril fue el Domingo de Ramos y había que llevar a la parroquia grandes ramas para la procesión. Estas ramas bendecidas se ponían generosamente en cuadras, balcones,

---

<sup>33</sup> Ahora se plantan también en algunas solanas de la Cuenca de Pamplona y prenden, pero más como adorno que para producción de oliva. En el campus de la Universidad de Navarra, al lado de la Fuente de Hierro, se trasplantaron unos olivos procedentes de Puente la Reina que se han adaptado muy bien.

etc.) Ya no se encuentra en el dietario ninguna nota de actividad relacionada con el olivar hasta la cosecha, que se iniciaba en la segunda quincena de diciembre.

**Trujales:** eran de sangre. Además del trujal de Puente la Reina, que era cooperativo (se quejan los de Obanos de que se vendió el terreno para casas y no les dieron nada), había otro trujal en Muruzábal.



**OBANOS.**  
Malacate abandonado

Figura 16. Malacate abandonado.



## RECOLECCIÓN

### 14. Recolección de cereales, de forraje, de frutas y de la patata: operaciones gavillas, haces, almiarés. (ver la Tabla 3 con el calendario de tareas)

**Recolección de cereales.** A mediados del siglo XX: “Las gavillas tiraba la segadora. Con cinco gavillas se hacía un fajo. Se traían en un carro o galera al pueblo, a la trilladora. Se hacían *faiscales*<sup>34</sup> hasta el día que tocaba a cada uno el turno en la trilladora. Había dos trilladoras, una de la Caja, del pueblo, y otra, La Candelera, que era de 10 socios. Cuando tocaba el turno, con una carretilla se llevaba desde el *faiscal* hasta la trilladora. La paja que salía después de trillar, se llevaba a los pajares de las casas, que normalmente estaban encima de las cuadras. La acarreaban sobre una carreta ligera, dentro de grandes sábanas pajeras, de un tejido muy grueso, formando grandes atillos. Los mozos presumían de hacer el mayor número de viajes desde la trilladora hasta las casas e iban a toda velocidad, con sus bombachos de azul Vergara, una camisa y un pañuelo en el cuello. A los más pequeños, esos días no se les dejaba estar en la calle por miedo a que los atropellaran. Cuando se llenaba el pajar de la casa, se hacían, en las mismas eras donde estaban las trilladoras, unas pajeras de forma cónica”. Los pobres que llegaban al pueblo a pedir limosna aprovechaban para hacerse sus pequeños refugios en la base de las pajeras. Los chiquillos, en cambio, las usábamos, cuando no nos veían los mayores, para *chirristarse*<sup>35</sup>. Más antigua, de principios del siglo XX, era la siega con hoz y dale o guadaña y la trilla con trillos, aunque éstos fueran ya de dientes metálicos. En Obanos, para comienzos de los años 40 del siglo pasado ya no se usaban trillos, si alguien se quedaba sin cebada para el ganado, excepcionalmente se hacía una *parvica*.

**Recolección de forraje.** No ha tenido gran importancia en el pueblo esta producción. Antes se ponía beza como forraje de primavera y algo de alfalfa.

**En cuanto a los frutales,** la mayoría daban su fruto entre el fin del verano a otoño: higos, membrillos, la uva, nueces, melones y las pomos son de otoño, entre septiembre y octubre; las almendras, las ciruelas, depende de la variedad, entre agosto y septiembre. Las pocas pomos que había se cogían verdes y se enterraban entre el grano de cereal, en las bajeras de la casa, para que maduraran. Se usaban en procesos diarreicos. Entre mayo y junio maduraban las cerezas que había en algún huerto.

**Recolección de la patata.** La producción ha sido para satisfacer las necesidades de cada familia. Ya se ha indicado que se recogen entre julio y septiembre: las tempranas después de San Juan<sup>36</sup>, a principios de julio, la semitemprana en agosto y la tardía, “de bola”, en septiembre (Ver Cuadro de Tareas).

---

<sup>34</sup> Los *faiscales* eran los amontonamientos de los fajos de trigo o cebada, en horizontal.

<sup>35</sup> El suelo de cemento de La Candelera, cuando retiraban la máquina, servía a los chavales para jugar con los *carricos de ruedas*.

<sup>36</sup> San Juan Bautista ha tenido gran importancia en el pueblo ya que es el patrono y se celebran las fiestas del nacimiento (24 de junio) y las de la Degollación (28 de agosto). Los agricultores propietarios quisieron que las Fiestas grandes fueran por la Degollación, época de menos trabajo en el campo, para tener ya el cereal recogido. Los jornaleros preferían que fueran las grandes en junio y las chiquitas en agosto, así los “amos” los tendrían más en cuenta, porque estaba pendiente la siega y peligraba la recolección. Llegó a provocar gran tensión social este tema.

**Otros productos. Champiñón.** En los años sesenta, se generalizó la producción de champiñón. Muchas familias destinaron las bodegas a producir. Proporcionaban el *compost* o semilla a quienes lo cultivaban en sus casas y compraban y distribuían la producción de otros agricultores. Hoy sólo se dedican a esta actividad quienes lo hacen de forma industrial. Dos familias viven de esta actividad, ocupándose también de comercializar. **Espárrago.** Se recoge entre abril y junio. Los mejores son los de abril y los más bastos los de junio<sup>37</sup>. En verano se ven las esparragueras verdes, las dejan crecer hasta la nueva plantación. Para evitar que le de el sol al espárrago, ya que pone las puntas moradas o verdes, y para que desarrollen mejor reteniendo la humedad y el calor, se recubren los caballones de arena fina con plástico negro (Vid. figura 14, A). Actualmente se hace todo con máquinas, sembrar y recubrir, salvo la recolección que hay que hacer manualmente y de madrugada, para que no les de el sol. **Pimiento rojo.** Aparte de los pimientos verdes o rojos *para casa*, que se han producido siempre en proporciones modestas, desde hace varios años se dedican al cultivo de pimiento rojo, de las variedades del “pico” y “piquillo”, algunas piezas en la zona conocida como Campollano. Se empiezan a cosechar en septiembre y se comercializan para conserveras y sobre todo a través del mercadillo de pimientos que se instala en Puente la Reina durante la temporada de otoño. Allí se venden crudos, asados para limpiar en casa e incluso asados y ya pelados. Se llevan para embotar o congelar. La demanda es enorme y ha generado un comercio boyante ya que acuden de toda la comarca, desde Pamplona e incluso desde provincias limítrofes (Vid. figura 14, C y D).

**15. La vid y sus clases<sup>38</sup>. ¿Qué cuidados requiere la viña? ¿Quiénes intervienen en ellos? El proceso de la vendimia. ¿Cómo es el lagar? ¿Quiénes y cómo trabajan en él? ¿Qué clase de vinos se obtienen? Nombres de estas operaciones (Ver tabla nº 4)**

Se han producido muchos cambios, no sólo a lo largo del siglo XX sino en periodos muy cortos de tiempo dentro del mismo siglo pasado debido a la mecanización y a la dependencia de organismos superiores. Hoy los agricultores, como venimos diciendo, tienen más conciencia de que se depende de Bruselas y del mercado exterior.

**Clases de vid:** Hasta principios de los años 90 había mucha uva tipo *viura* o *macabeo*, que es una uva fuerte, típica, se pasó la moda, ahora que ya no hay de esa variedad es la que más se cotiza. También había *garnacha* y *tempranillo*... Hoy se injerta en el pie, en la estaquilla, lo que quieras, según la demanda del mercado, según las cotizaciones de uva que fluctúan mucho, son modas. Se siguen por Internet o en Diario de Navarra los jueves, hay unas páginas dedicadas al campo. Con el auge de la viña en espaldera, para hacer vinos acordes con los gustos actuales, vinos de crianza, se fueron plantando en el pueblo otras variedades como *cabernet sauvignon*, *merlot*, *chardonnay*, etc. Estas variedades entran a partir de los años 80, están en relación con la creación de la Estación Enológica en Olite denominada EVENA, que depende del Gobierno de Navarra. Al lado está el Consejo Regulador de Denominación de Origen. Estos organismos impulsan y asesoran a los agricultores.

---

<sup>37</sup> Dice el refrán: “Los de abril para mi, los de mayo para el amo, los de junio, pa ninguno”.

<sup>38</sup> Salvo indicación expresa, los datos acerca de la vid se deben a Javier Beguiristain Gúrpide.



Figura 17. Maquinaria para vid en espaldera.

**La viña** se adapta también a terrenos pobres, a ribazos...Las laderas dan más calidad de uva pero la maquinaria no se mete. Había que edrar con layas. En barrancos, como son zonas húmedas, da más uva pero de peor calidad. En una misma finca, en Obanos, te puede salir tierra arenosa, arcillosa, calcárea...Hay que analizar la tierra para poner el pie de viña americana adecuado, según la cantidad de cal, etc. Cuando se injerta tienen que pasar dos años sin cosecha. La viña también hay que **abonar**, con estiércol y tierra buena de terraza de río. Es muy importante, imprescindible, la aportación de materia orgánica para cultivos leñosos como la vid...Ahora es muy fácil echar el estiércol en las viñas, con un remolque, un carrico especial que se le ajusta al tractor, para echarle a la viña el estiércol.

**Cuidados que requiere la viña.** En la viña el trabajo es constante a lo largo del año, según nuestro informante, e intervienen propietarios y peones. Actividades:

- enero y febrero: podar<sup>39</sup>
- febrero: tratamiento con herbicida
- marzo: sarmentar, sacar el sarmiento de la viña y quemar (salvo los fajos que se guardan para asar costillas)
- marzo: una pasada con la grada u otra maquinaria similar
- abril: abonar; extender el estiércol o abonos complejos, químicos
- fin de abril: primer tratamiento contra el mildiu, oidium y los ácaros
- en la segunda quincena de mayo: se pasa por segunda vez la grada
- mayo-junio: hay que desforrocinar, a mano. Consiste en quitar los brotes sin uva; también se quitan los pámpanos que salen fuera de sitio. Se llama también "poda en verde"
- junio: el 4-5: tratamiento contra el mildiu y oidium. Se hace también un despuntado pequeño. -hacia el 21 de junio: un tratamiento con azufre en polvo, aprovechando el pequeño aguazón del amanecer, no tiene que hacer aire
- julio: el día 7: otro tratamiento contra el mildiu y oidium, y un pequeño despunte, si cortas mucho va peor y no madura bien

<sup>39</sup> El inicio de la poda depende de las zonas, si se retrasa a marzo se retrasa también el nacimiento de nuevos brotes y se evitan heladas pero no todos consideran que sea lo mejor.

- el 21: otra vez contra el mildiu-oidium y si se ponen amarillas las parras, tratamiento contra la clorosis, se debe a un exceso de cal en el terreno, por eso hay que utilizar pies de cepa diferentes según el terreno

-24: la 3<sup>a</sup> pasada de grada

-agosto: 10 (por San Lorenzo) tratamiento contra oidium-mildiu y botritis

-septiembre: día 1 se repite este mismo tratamiento

-octubre: vendimia. Hoy día con máquinas ya que están en espaldera. En 1 hora la máquina vendimia 10 robadas (Figura 17)

-Después de la vendimia, hay que mover la tierra con la grada para preparar la tierra antes del invierno.

Este año (2011) hay mucho *oidium* debido a la humedad y al frío.

**Antaño**, en los meses de primavera los abuelos y las mujeres iban a *desforrocinar* o *desborrocinar*<sup>40</sup>, membrar, deshijuelar o desnietar. Con todos esos nombres se conoce las labores de arrancar con la mano los pequeños brotes que salen del tronco y de los sarmientos de la cepa y los hijuelos que crecen una vez que ha ligado. Hay que quitarlos para dejar el sarmiento principal libre de esos brotes que le roban fuerza.

**También desde antaño** ha estado presente en los agricultores la necesidad de atacar las plagas con azufre (contra el oidium) y con sulfato de cobre “en piedra” contra el mildiu. Antonio Alcalá ha oído que de las minas a cielo abierto de Estagaray de carbonatos de cobre, abandonadas por no ser rentables, algunos labradores sacaban piedra para obtener sulfato con que sulfatar las viñas. No lo hemos podido confirmar en otros informantes.

**Otros detalles** complementarios nos proporciona Jesús Eguílaz: “**A la poda** de la viña se iba de noviembre a marzo pero lo mejor era la poda de la primera quincena de febrero. Si los terrenos eran fértiles las viñas eran más fuertes. Si se poda la viña tarde, cuando está movida, lloraba y entonces se retrasa el brote, daba más cosecha porque lo libraba de algún hielo temprano pero tenía peor calidad. Por otro lado, las viñas podadas antes (en noviembre, tras la vendimia) maduraban mejor pero tenían más riesgo de helarse, en este caso la viña duraba más. Como dice el refrán: “Si quieres tener la viña moza, pódala con hoja”. Al edrar las viñas también se persigue eliminar las hierbas.

**En cuanto al proceso tradicional de la vendimia**, hoy se vendimia con máquinas ya que predomina la viña en espaldera. La primera máquina vendimiadora que llegó a Obanos la contrató Javier Beguiristain en Francia, a fin del siglo pasado. Iban a verla trabajar y había “división de opiniones”. Por la noche la limpiaba el maquinista a fondo, con una manguera y agua. Tradicionalmente, antes de iniciar la vendimia había que comprobar cómo estaban las comportas de madera, (más tarde fueron de goma), las espuestas, terreras y otros útiles necesarios (Figura 18). Especialmente importante era, en fechas previas a la vendimia, la limpieza de los lagos y de las

---

<sup>40</sup> Estos nombres se utilizan más hacia la ribera, en Artajona.

cubas de la bodega, a golpe de manguera. También había que prever la salida del vino que quedaba de la cosecha anterior. En la mayor parte de las casas antiguas del pueblo se conservan unas pequeñas ventanas casi a ras de suelo, protegidas con algún barrote de hierro y una red, que se corresponden con las bodegas. Sin embargo, con la fundación de la Bodega Cooperativa se fue abandonando su uso aunque algún agricultor mantuvo la actividad en su propia bodega hasta bien entrada la década de los años 60 del pasado siglo, asociándose a otros productores<sup>41</sup>.

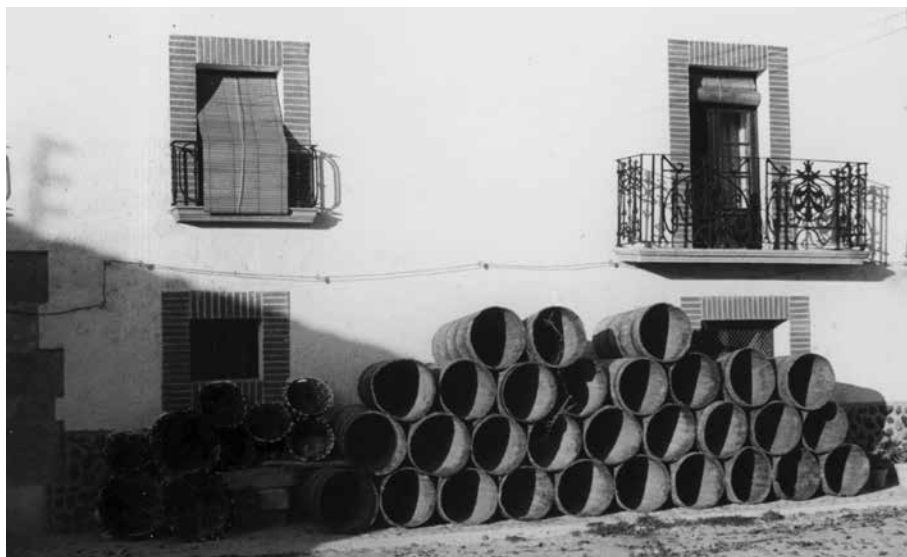


Figura 18. Comportas secando al sol en casa Catalinchancho, hacia 1975.

**El proceso de la vendimia ha sido laborioso.** Una vez listas las dependencias, en la vendimia tradicional se requerían muchos peones, en Obanos incluso se traían jornaleros de fuera, de la ribera de Navarra y desde luego iban muchas mujeres a vendimiar. Cortar la uva, cada vendimiador llenaba su terrera, vaciarlas a una espuerta para sacarla del tajo hasta donde estaban los carros o remolques y llevarla al lagar requería mucho esfuerzo y mano de obra. A veces, por el frío, decían que las manos se quedaban *gancheras*.

<sup>41</sup> *Mis recuerdos:* Cuando era niña, la uva se descargaba en los lagos que estaban en la planta baja de la casa, donde había grandes ventanales abiertos a la calle. Para salvar la altura se ponía un andamiaje o tablado de madera sobre el que iban dejando las comportas con la uva que llegaba en carros, abundaban las avispas. Las comportas, días antes, se habían lavado, puesto a secar en un carasol y se habían ajustado los *ce/los*. En los lagos, espacios rectangulares delimitados por muros de cemento, los hombres pisaban con los pies descalzos la uva. Después pasaba a una prensa con un torno que extraía más zumo; el mosto salía por unos canalillos hasta los depósitos. A los chiquillos que nos acercábamos a olisquear, a veces nos daban un vaso de ese mosto. Todo se almacenaba en la bodega subterránea en grandes cubas o tinos que previamente se habían lavado con agua a presión, con ayuda de una manguera gruesa y un motor. Después venía todo el proceso de maduración, aclarado, decantado... Finalmente el embotellado en pintas que también tenían que estar bien limpias. Si alguna tenía el corcho metido había que sacarlo con la ayuda de un esparto con un nudo en el extremo, no era fácil pero en la década de los cincuenta se reciclaba todo debido a la necesidad. Un pequeño barril contenía el vinagre para el consumo anual de la casa.



Figura 19. Espantapájaros.

**Con la vendimia** se inicia en la bodega el proceso de convertir la uva en vino. A los pellejos y raspas de uva, una vez prensada, se les llama “la brisa”, y se amontonaba fuera de la bodega para llevar a la alcoholera de Puente la Reina donde se obtenía alcohol. Antiguamente se utilizaban para hacer aguardiente o “usual”<sup>42</sup>. Además de la bodega cooperativa muchas casas tenían su propia bodega y hacían el vino en casa y para casa.

**Los lagos estaban en la planta baja de las casas**, una estancia con unos espacios rectangulares de 1 metro aproximadamente de altura (2, 3 o 4), de cemento, que se correspondían con unos ventanales que daban a la calle, desde los cuales se descargaba la uva. En Casa Ulpiano, se entraba a los lagos por una puerta ajena a la entrada principal, pudimos fotografiar lo que quedaba de ellos antes de ser derribada la casa para levantar varias viviendas adosadas. En el fondo de cada uno de estos lagares había unos canalillos que permitían fluir el jugo de la uva pisada hacia otros canales más anchos que recorrían el suelo de la estancia y se comunicaban a su vez con la bodega. En un extremo de los lagos se encontraban las prensas, semiencastradas en la pared, que estrujaban aún más la uva ya pisada<sup>43</sup>.

**Hoy el vino lo hacen enólogos de carrera**, de la Cooperativa de Orvalaiz, Ochoa de Olite, etc. Obanos ha sido una zona, como todo Valdizarbe, famosa por sus **claretes**, hoy llamados **rosados**. En la actualidad se producen diferentes vinos rosados y tintos, vinos jóvenes para consumo en el año junto a otros que requieren más elaboración (crianza, reserva...), con etiquetados propios: Orvalaiz, Nekeas, Viña Eunat, etc.

**Información complementaria:** En 1896, la Diputación Foral de Navarra, para hacer frente a la filoxera que afectó a 50.000 hectáreas de viñedo navarro, creó el **Servicio de Viticultura y Repoblación del Viñedo**. La garnacha era la variedad más típica de Navarra, representaba el 90% de la producción y se ocuparon de preservarla, producir injertos, formar a los agricultores, organizar concursos de injerto, como se lee en Purroy y Mendizábal (2011: 118). Según esta misma fuente, hoy la garnacha representa el 23% de la producción Navarra. Actualmente hay una importante planta dedicada a injertos en la localidad navarra de Larraga. Sin embargo, apenas hay diferencias en los tipos de injertos actuales y los que ya se hacían en el siglo XIX, según un tratado de la biblioteca de casa Rebolé facilitado por su dueño<sup>44</sup>.

De la actividad previa y de la propia vendimia tenemos buena información en el **Dietario** que venimos manejando de **1952**, donde Alfredo Beguiristain anotó: *en septiembre*, 4 jornales “limpiar y arreglar los lagos y la bodega”, y, 12 jornales “limpiar tintos y trasegar vino”; los primeros días de *octubre* se siguen limpiando los lagos; desde el

---

<sup>42</sup> La última “oficina” o fábrica de aguardiente de Obanos fue la de Casa Ulpiano hasta que les sellaron la oficina por orden gubernamental, en la primera mitad del siglo XX. El desayuno de un labrador obanés, en aquellos tiempos de penuria, consistía en “dos morrazos de aguardiente y mendrugo de pan”

<sup>43</sup> En Casa Ulpiano también se conservaba una “despabilladora” poco antes de que se vendiera la casa para hacer unifamiliares.

<sup>44</sup> F. Manduit y V. Peluffo (1886), *El jardinero ilustrado*, imprenta del Dpto. Nacional de Agricultura, Buenos Aires, pp. 218-219.

6 al 27 de octubre hay diariamente entre 4-5 y hasta 10 personas vendimiando<sup>45</sup>. Paralelamente un peón acarrea la uva a partir del día 9 y varios pisan la uva, inclusive algún domingo que se guardaba fiesta en el campo. Si el día 27 queda anotado “hoy hemos terminado la vendimia”, se comprueba que no terminó la labor en el lagar, ya que se prolonga el pisado de la uva durante todo el mes; y a mediados de *noviembre* un peón dedica 7 jornadas y media a “cargar vino” y a finales de este mes, en tres días, dedican 7 jornales a “limpiar tinos”, tareas que continuarán de modo más esporádico en *diciembre* y *enero*. El resto de los meses no se vuelve a hablar de vinos ni bodega.

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

**Actualmente** se ponen unos aparatos pequeños que reproducen gritos de las rapaces cuando cogen a pájaros. Se ponen en marcha con la luz del sol. Meten mucho ruido. Nuestro informante los ponía en la viña, como ha levantado la viña, los ha regalado. Otros ponen CD colgando pero no hacen nada. Es más efectivo, si se trata de un árbol (un cerezo, p. e.), dar cuatro vueltas al árbol con la cinta de una casete vieja que al brillar asusta a los pájaros. Pero lo más tradicional ha sido, y aún se ven, los **espantapájaros** con figura humana. Se colocan sobre todo, en huertos. También **en los huertos** es frecuente poner botellas de plástico, boca abajo, en las cañas de las alubias, o cintas y tiras de plástico de colores que brillan y se mueven con el viento (Figura 17; véase también la figura 9).

## 17. Mobiliario agrícola. Instrumentos que se emplean en las labores agrícolas. Aperos tradicionales y su sustitución por los actuales instrumentos y máquinas industriales. Unidades de medida usadas.

**Mobiliario agrícola** (Figuras 16-18 y 20). En Obanos, ha sido frecuente a lo largo del siglo XX la introducción de novedades en la maquinaria, motivando, a veces, irritación entre los jornaleros que veían peligrar su trabajo.

- **layas**: Ha sido la herramienta más utilizada hasta comienzos del siglo XX. El tipo empleado es la laya corta llamada también **laya navarra**, apta para terreno duro, pedregoso. Se usaban en huertos, en las viñas y en las piezas antes de que se generalizase el arado y el brabant, para labrar la tierra. En alguna viña de ladera se mantuvo el uso de la laya bastante tiempo. La laya ha sido en instrumento por antonomasia para hacer los hoyos al plantar viña, *ondalán*, como ya se ha explicado en preguntas anteriores. Le sustituyó en esta tarea el *malacate* pero se seguían layando “los orillos” de las piezas y viñas<sup>46</sup>.

- **arado o ‘aladro’**: Tirado por mulos o machos se ha utilizado mucho, hasta que entró el tractor y se perfeccionó y adaptó a este nuevo tipo de tracción, para labrar viñas y las piezas. -Una variedad de arado es el **brabant**, diseñado para hacer labor profunda<sup>47</sup>.

---

<sup>45</sup> Entre los vendimiadores figura repetidas veces una mujer que cobra igual que los hombres.

<sup>46</sup> En el *Dietario* de 1952 de Alfredo Beguiristain se lee, en Febrero días 26 y 27: 3 peones “layando los pies madres”; o en noviembre “layando los orillos”.

<sup>47</sup> *Ibidem* se lee en varias fechas “brabanando para...”.



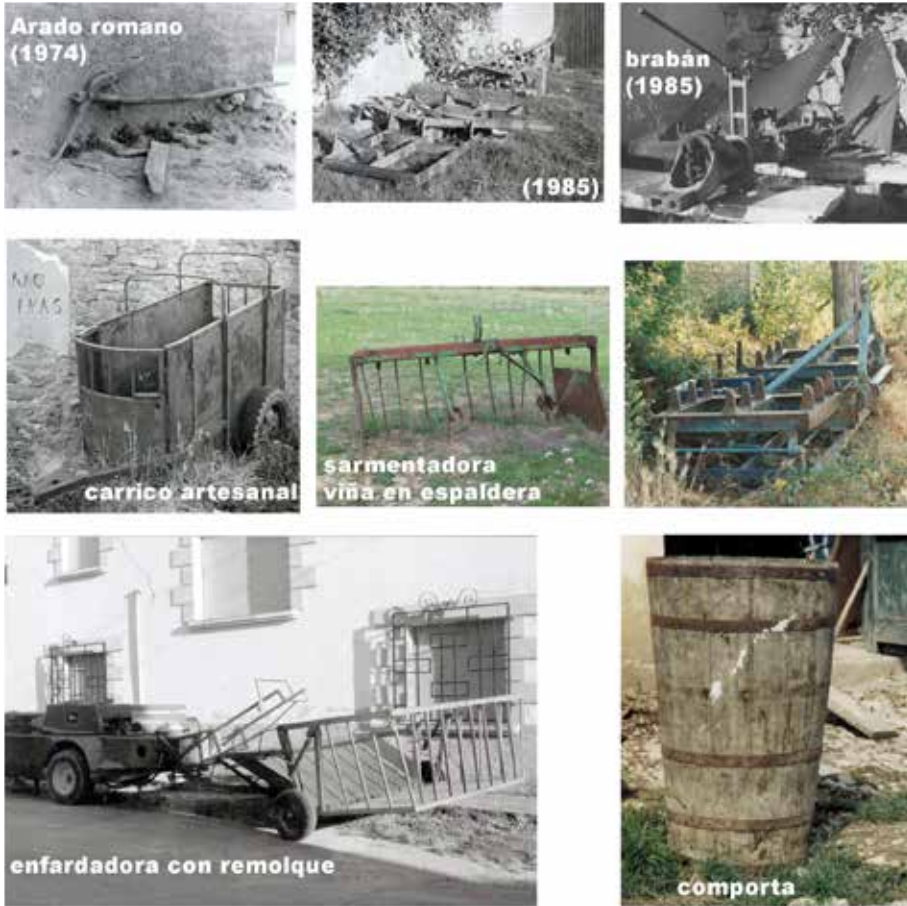


Figura 20. Distintos aperos agrícolas.

- **malacate:** maquinaria de hierro que servía para hacer los surcos profundos para plantar viña. Tenía un eje vertical a modo de torno que se fijaba fuera del área a desfondar y sostenía una sirga de acero que arrastraba la reja que abría el surco. Dotado de grandes ruedas de hierro y un asiento del mismo material, con perforaciones, donde se sentaba quien lo guiaba. Se movía por tracción animal.
- **grada:** Estructura pentagonal arrastrada sólo por caballerías, tenía delante un balancín de madera para enganchar a la caballería. En los travesaños tenía varias piezas en forma de C (hasta 12), hechas de un acero especial, flexibles. Al pasarla, vibraba y servía para mover la tierra superficialmente, preparándola para la siembra. Se pasaba en las piezas durante el otoño. Al generalizarse el tractor se fabricaron diferentes tipos de gradas con el mismo fin.
- **escalera o rastra:** Aunque hay diferentes tipos, como se desprende de su nombre, es una pieza rectangular con travesaños que sirve para peinar y alisar la tierra. Las que hemos podido fotografiar son ya para tractor.
- **molón:** Rodillo de cemento o piedra cuya misión consiste en deshacer los “tormos” para asentar la tierra. Tirado antes por caballerías, actualmente por tractor.



Figura 21. Diferentes objetos de peso y medida.

- **guadaña o dalla:** Se ha usado en la primera mitad de siglo para segar el cereal pero fue desplazada por las máquinas segadoras muy pronto. Se ha seguido utilizando para “tallar” las forrajeras<sup>48</sup>.
- **hoz:** Se conoce de tiempo inmemorial, con su hoja metálica de forma curva y mango de madera. Hace mucho tiempo que dejó de usarse para la siega aunque ha servido para otros menesteres (deshijuelar) y en orillos. Martín Zaratiegui (1974) conservaba la zoqueta de madera para protegerse la mano con la que sujetaba la mies.
- **podadera:** Puede ser de una mano y de dos, normalmente se usaba de dos manos, especialmente la utilizada para podar viña; son tijeras con largo mango de madera. Martín Zaratiegui, cada noche, la engrasaba con un *trapico*, la envolvía con el mismo trapo y la guardaba con cuidado.
- **tijera:** Para vendimiar y otros usos.
- **gancho:** De hierro, para cortar uva y escardar.
- **rastrillo:** De madera, muy utilizado en labores relacionadas con la trilla del cereal, en la parva.
- **biello:** Poco usado este nombre aquí, opinan que se corresponde con la **horca** de madera con 4 dientes, o con el **vigo** de madera de dos dientes, utilizados especialmente para extender paja limpia como cama y comida del ganado y para aventar en la era. Similar,

<sup>48</sup> *Ibidem*, en mayo y junio figuran algunos peones durante media jornada “tallando la alfalfa” o “tallando la beza”.

aunque más curvo, es **el sarde** de hierro, utilizado antaño para extender el estiércol en el campo, para darle la vuelta y para sacarlo de las cuadras y establos. El sarde también se usaba para dar vuelta en la era al cereal para que quedara bien trillado.

- **azada:** Frecuentes las de marca *Bellota*, hoja ancha, con la pala de 20x30 cm, especialmente indicada para trabajos de huerta y hacer los hoyos en la viña para plantar los injertos o barbados. También era el instrumento utilizado al “descavar” y al “darle a la cepa”.

- **azadilla:** Hoja más estrecha y pequeña que la azada, utilizada en huertos y huertas, para edrar, caballonar, quitar hierbas, hacer canteras, hacer los pequeños hoyos donde sembrar o plantar patata, etc.

- **hacha:** Con su hoja de acero se ha utilizado sobre todo para hacer leña. Por su tamaño podía ser grande o pequeña.

**Para transporte en caballería se han usado:** albardas (de esparto), artolas de madera o ganchos.

**Otros aperos empleados:** La **narría**, llamada también **grada** o **escalera**, para tapar la semilla una vez que se ha sembrado.

**Para la vid:** eran imprescindibles las sulfatadoras de latón o bronce (a fines de los años 60 del siglo pasado se generalizaron las de plástico) que se llevaban a la espalda; en la vendimia eran necesarias las **comportas** (las antiguas eran de madera, después de goma), **terreras** y **espuertas**, éstas de mayor tamaño que las terreras (ambas empezaron por ser de castaño para ser desplazadas por las de goma).

*“Antes, todo se hacía con tracción animal, a sangre, ahora con gasóleo. Hoy una sola persona, con la maquinaria que hay, lo hace todo”* insisten nuestros informantes.

Las marcas comerciales más utilizadas en herramientas han sido La Bellota. Los mangos de madera de las herramientas se reponían en el mismo pueblo y cuando se salían, se ajustaban con una pequeña astilla de madera o también dejando a remojo para que se hinchara la madera.

Abundaban todo tipo de **cribas** (cedazos) con malla de diferente luz.

**Otras máquinas:** -el **plané:** especie de “rastra” de hierro con cuchillas regulables, arrastrado por caballerías. Se empleaba en campos de maíz y en la viña para quitar las malas hierbas. También había máquinas desgranadoras de maíz, los que no la tenían desgranaban a mano o ayudándose de una lima. -Las **sembradoras**, arrastradas por caballerías, que sustituyeron a la siembra a boleó.

-**Segadoras y trilladoras** (marca AJURIA VITORIA). En los años 40-50, para plantar viña, como se ha mencionado, recuerdan el uso del malacate para desfondar la tierra.

-**Empacadoras o enfardadoras:** para hacer pacas con la paja.

**Casos de sustitución de estos aperos por los actuales instrumentos y máquinas industriales.** Hoy las rastras, las gradas de arrastre, los arados de disco, etc., movidos por grandes tractores con cabinas insonorizadas, han sustituido a las viejas herramientas que han evolucionado mucho en poco tiempo. Esto ha hecho que muchos de estos aperos citados, auténtica novedad en los años sesenta del siglo XX, a fin de los años ochenta podían verse totalmente abandonados. Siguen utilizándose en huertas y arreglos pequeños, las azadas y azadillas y poco más. Actualmente, hay un artesano en Artajona, Divasson, descendiente de los herreros de Obanos del mismo nombre, que hace maquinaria adaptándola a las necesidades de cada uno.



Figura 22. Parva de garbanzo en Obanos, hacia 1900 (Foto Sánchez Ostiz).

#### Unidades de medida usadas<sup>49</sup>

Se siguen utilizando algunas medidas del sistema tradicional de Navarra cuyas equivalencias para muchos es desconocida. Sin embargo nuestros informantes mayores las utilizan en su lenguaje habitual con naturalidad. Las más habituales en Obanos son:

**De longitud:** Legua (5.495m) y la media legua

**De superficie:** Robada (898m<sup>2</sup>); Peonada (449m)<sup>50</sup>

**De peso:** Quintal (44,66Kg); Arroba (13,392Kg); Libra (0,372Kg)

**De capacidad para áridos:** Carga de trigo (6 robos); Robo (28,13 litros); Robo de trigo (22Kg)

**De líquidos:** Cántaro (11,77 litros); Pinta (0,735 litros) (Figura 21).

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

Las viejas fotos de la parva en la era frente a Casa el Pastelero nos da idea de lo polvorientas que tenían que ser, en pleno verano, esas labores relacionadas con la recolección del cereal o la del garbanzo. Máxime teniendo en cuenta que se carecía de agua corriente en las casas.

**Cereal:** los últimos trillos se utilizaron hasta la década de 1950. Eran trillos con fondo de madera con ruedas y dientes metálicos, los de dientes de pedernal no se recuerdan

<sup>49</sup> J. Rubio López, *Guía de Navarra*, 1952-53.

<sup>50</sup> Se recuerda que la peonada en la Montaña equivalía a 374 metros; la llamada peonada de Pamplona media 449 metros.

por aquí. Se colocaba una gran piedra encima para que no volcara, pasaba una y otra vez sobre el cereal o las leguminosas para separar la paja del grano. El cereal había que voltear con el sarde para que al volver a pasar el trillo lo desgranara bien. Después, cuando movía el cierzo, se aventaba para que quedara el grano y volara la paja. Las mujeres barrían la era para rescatar el grano. Las cribas eran imprescindibles en la labor de cerner el trigo y separar bien la paja. Enseguida se generalizaron la segadora y la trilladora, maquinarias que, por otro lado, se averiaban con frecuencia.

**El maíz** se desgranaba a mano o con ayuda de una lima cuando se tenía poca cantidad pero cuando la cantidad era más importante, como en casa Rebolé donde había granja avícola, se utilizaba una máquina *desgranadora*.

**Los guisantes y la alubia**, que eran para consumo familiar, se desgranaban a mano.

**El garbanzo** solía separarse de la rama en la era, pasando el trillo o una escalera, era una labor similar a la parva del trigo. Para descascarillar con más facilidad los garbanzos, como hemos dicho en la pregunta 14, se extendían en la era para que se tostaran con el sol de mediodía. Después se golpeaba con mazos de madera y se pasaba el trillo, tirado con caballería o con bueyes, como se aprecia en la foto de S. Sánchez Ostiz de principios de siglo XX. Al atardecer, cuando movía el cierzo, se aventaba (Figura 22).

**Hoy la trilla, el desgrane del maíz, del haba, de la alubia, de los guisantes o de cualquier leguminosa se hace** todo con máquinas especializadas para cada actividad. Desde hace alrededor de treinta años, grandes cosechadoras de cereal lo hacen todo. Conforme cae la paja sale empacada y el trigo sale por otro lado, en muy poco tiempo. Son maquinarias caras que se desplazan de un pueblo a otro, según el ritmo de maduración, para amortizarlas. De la siega y trilla tradicional hay muchas descripciones y fotografías de diferentes zonas de Navarra, no vale la pena volver sobre ello.

#### **19. Clases de carro y su destino. Describanse sus piezas. Caja del carro, barrotes y otras formas de cerramiento.**

Se han conocido los siguientes tipos de carros relacionados con la agricultura y arrastrados por caballerías: **Carros, carretas, carricos y galeras** (Figura 23). Los de bueyes desaparecieron prácticamente en el primer tercio del siglo XX. Hacia 1950 era un verdadero acontecimiento ver una carreta tirada por bueyes. En los años 70 se impusieron las ruedas de goma porque las llantas metálicas estropeaban las carreteras y se hundían más en los caminos de tierra.

**-carros.** Servían para transportar de todo: comportas, cepas, madera, sarmientos, la mies, sacos... En las fotos se aprecian bien sus elementos: *cama* fija o con una parte desmontable, a modo de balancín sujeto por 4 cadenas, para aumentar su capacidad. *Barrotes* más o menos cilíndricos, a veces cerrados con tablones para evitar pérdida de la carga. Dos *ruedas* de radios de gran diámetro, con llantas de hierro y grandes *zapatas* de madera en la trasera de las ruedas para frenar. Para evitar que “pingara” al quitar la caballería tenían los *tentemozos*, sendos barrotes cilíndricos sujetos por un extremo a los varales, que se recogían o se bajaban a voluntad. Cuando se necesitaba aumentar la capacidad, se hincaban unas puntas cilíndricas de madera en los laterales de la caja del carro, especialmente para acarrear mies.

-**galeras**. Eran similares a los carros pero de mayor longitud y capacidad. Tenían cuatro ruedas, las dos delanteras más pequeñas y giraban a derecha e izquierda independientemente de las dos traseras. Cuando se usaba para transportar pacas de paja, se cargaba hasta los topes.

-**carretas**. Sólo tenían la cama y eran vehículos más ligeros, se usaban para llevar la paja desde las eras donde se hacía la trilla hasta el pajar. Para los años setenta se cambiaron las llantas metálicas por ruedas de goma, haciéndolas más rápidas y silenciosas.

-**carricos**. Se llamaba así a pequeños carros con cierre de tablones de los cuales, el trasero se abatía o levantaba sujetándolo mediante cerrojos. Sus ruedas ya eran de goma y se utilizaban preferentemente para ir al huerto o llevar estiércol.

Con la implantación del tractor se generalizan distintos tipos de remolques que sustituyen al carro.

Excepcionalmente retratamos en 1985 un remolque de metal hecho de modo artesanal y de encargo por José Antonio Goicoechea de Puente la Reina. Servía para bajar las *cutas* (cerdas) al *varraco* (verraco) de Puente la Reina para que las cubriera (reproducido en la figura 20.4).



Caballería y carro en casa de Lomborro (1974)

Niños en una galera (1ª mitad del s. XX)

Figura 23. El transporte: carros y galeras.

## 20. Otros modos de transporte de mercancía: las angarillas, las espuertas, las cestas, las almadías y las balsas, señalando sus materiales y apuntando sus formas de utilización con sus nombres.

En Obanos no se han usado ni trineos, ni narrias, ni almadías, ni balsas para el transporte, pero sí que se han utilizado: **espuertas, terreras, esportizos, cestas**. La diferencia entre espuerta y terrera radica en el tamaño, la espuerta es mayor y los terreros o terreras, más pequeñas. Las de castaño y mimbre fueron sustituidas poco a poco por las terreras de goma, como se ha apuntado más arriba. Las **cestas** no se hacían ni se hacen en el pueblo, se compraba a los cesteros, a vendedores ambulantes y en las tiendas del pueblo o de

Puente la Reina. Para el transporte agrícola, además de carros se han utilizado: **albardas, bastes, ganchos, carretillas de madera, de hierro, etc.**

**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, biello, rastrillo, cestos, guadañas, hoz, layas, etc. Vestidos utilizados en estas faenas.**

Responderemos a esta pregunta refiriéndonos de modo especial a lo que sucedía a mediados del siglo XX.

**En cuanto a la energía**, se ha utilizado la tracción animal y energía humana hasta la sustitución de la ganadería mular por maquinaria de motor, algo que se ha impuesto en el último tercio del siglo XX. **El personal dedicado** normalmente a una casa labradora depende mucho de la extensión de la propiedad. En Obanos, hacia 1950, cuando la mecanización era escasa, si nos fijamos en una propiedad tipo medio, de unas 200-300 robadas, además de los miembros varones de la casa, padre e hijo, se necesitaban 3, 4 y hasta 6 peones. Pero en las épocas de la siega y sobre todo en la vendimia se necesitaba contratar más peones del propio pueblo y de fuera. En la época de la vendimia era necesario incluso contratar a dos o tres vendimiadores que solían ser de la Ribera de Navarra (Arguedas, Valtierra...), ya que la cosecha en la Ribera iba más adelantada. Las necesidades durante la siega solían cubrirse con personal del propio pueblo porque la segadora y la trilladora aliviaron mucho la tarea.

**Personal en caso de mutua asistencia vecinal.** Entre los vecinos era frecuente prestarse un peón una jornada o media, luego se lo devolvían de la misma forma, *a ordeas*. También se prestaban del mismo modo las caballerías. Otro caso diferente es el de los **Cofrades de San Sebastián**, que por estatutos, cuando uno está enfermo acuden otros cofrades a podar o cuidar el campo (son unos 25 cofrades actualmente) y se ha hecho siempre así. Durante un tiempo ha vivido, en la ermita de San Guillermo, el Hermano Miguel, franciscano que por las mañanas ayudaba en el campo a vecinos mayores o enfermos.

**Fuerza humana.** Por supuesto que hay labores en las que la mano de obra humana es insustituible y hasta que no se generalizó la mecanización, con máquinas cada vez más especializadas, esa necesidad era mayor. En determinadas épocas trabajaban en el campo también muchas mujeres, concretamente durante la escarda, en el deshijuelo de la vid, en la vendimia y, durante todo el año, en el propio huerto. Pero de ordinario, al hombre le ha correspondido trabajar más en el campo (*cavar, darle a la cepa...*).

**Vestidos utilizados en esas faenas** (Figura 24). El agricultor ha usado en verano, bombachos de algodón *azul Vergara*, antaño generalmente con *petachos*, se completa con camisa de cuadros o rayas y chaleco negro. Calzaba, según la estación y la faena, alpargata o abarcas '*albarcas*', antaño de cuero y después de goma (hechas a veces con ruedas de camión); se cubría el pie-pierna con peales de lana, escarpín o calcetín de algodón blanco. No faltaba la boina que hoy casi nadie la usa, sustituida por viseras y gorras. El complemento del atuendo de un jornalero era la alforja, donde llevaba el companaje, la bota y una manta para protegerse del frío y la lluvia. Los mayores se protegían el vientre y los riñones con la faja negra con la que se daban varias vueltas. En invierno, a falta de mayores

abrigos, un rebocillo de lana o tapabocas, llamado popularmente “maricón”, les protegía la garganta y la boca. Esta ropa se ha sustituido por zamarras o anoraks, vaqueros y buenas botas o zapatillas deportivas. En verano, especialmente durante la siega, la ropa era más ligera y se protegían del polvo y de la paja con unos pañuelos anudados al cuello. También era frecuente en verano ver a los hombres con un pañuelo con cuatro nudos en la cabeza, para protegerse del sol ya que la boina daba demasiado calor. La blusa negra era propia de tratantes de ganado, solía vestir así el amo de Casa Lomborro. Cuando las **mujeres** iban a “dar manadas”, a escardar, a las Salinas o al campo en general, se protegían la cara con sombreros y pañuelos, hasta que se puso de moda “el moreno”<sup>51</sup>.



(1974)

abarcas de goma con peales.



(h. 1990)



(h. 1900)

pantalón, faja negra, camisa, y boina, en la parva.



Figura 24. Indumentaria de agricultores en día de labor.

<sup>51</sup> Para conocer las necesidades de una hacienda de tamaño discreto, es muy interesante la información de los Dietarios de Alfredo Beguiristain Eguílaz. Al final del trabajo se incluye un anexo con los datos procedentes del Dietario de 1952.



**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.**

En la Tabla 6 figuran los datos sobre caballerías de Obanos referidos a 1935, 1977 y 1982. Si comparamos esos datos, se aprecian importantes diferencias cuantitativas y cualitativas. Si a principios de siglo abundaba el ganado relacionado con la actividad agrícola (caballos, mulos, asnos y vacuno de granja), en 1977 ha disminuido considerablemente hasta casi su desaparición en 1982. En cambio, en ésta última fecha, aparece un fenómeno nuevo, el desarrollo de granjas para producción de cerdo, aves, bovino y ovejas para atender a una demanda externa de carne, leche y huevos. Esto tiene su explicación en el desarrollo industrial y cambio de comportamiento de consumo en la población que no es objeto de estudio de esta encuesta.

**Bueyes.** Las últimas casas del pueblo con bueyes para tracción fueron las de Ulpiano y Chardín, según mis informaciones.. Entre los papeles sueltos de una carpeta con facturas de comienzos de los años 30 del siglo pasado aparece el siguiente asiento: “Dos peones con dos bueyes y una caballería sembrando cebada...20 pts.”. Luego, en esos años, todavía había bueyes en el pueblo. Cuando yo era niña recuerdo que salíamos admiradas a ver pasar por el camino de Muruzábal un carro tirado por bueyes, sería hacia 1955. **Los caballos de montura** eran excepción en el pueblo (Mutikoandia, Juanillo...). Actualmente hay dos personas que también tienen caballos para montar, pero son datos que suelen variar ya que son por afición no por necesidad.

<b>TABLA 5. Riqueza pecuaria</b>			
<b>Tipo</b>	<b>(1935) Nº de cabezas</b>	<b>(1977) Nº de cabezas</b>	<b>(1982) Nº de cabezas</b>
Caballería de labor	80	2	6
Mular de labor	90	25	10
Asnal de labor	46	1	
Yeguas de cría		13	
Vacuno de granja	22	24	
Vaca de leche		33	85
Lanar churro		480	966
Cabrió		0	
Cerdos		30	605
Ponedoras selectas			10.260
Pollos de engorde (broilers)			6.000

Lo habitual ha sido la **caballería de tiro**, yeguas o caballos percherones y mulos. También algún asno. Especialmente los labradores mayores iban con su burrica a edrar o al huerto. Para los chicos que veraneaban en Obanos, era una emoción dar una vuelta a lomos de la burra del señor Juan Zabalegui, una de las que más tiempo sobrevivió. Según la alzada de la caballería servían para llevar galeras, carros, carricos o las carretas. Los bueyes de tiro desaparecieron en la primera mitad del siglo XX. La falta de estos animales ha motivado que el **yugo** no haya sido muy representativo de la cultura material de Obanos. Lo habitual han sido los **collerones** de cuero para mulos, tanto si se unían a carros o galeras como si llevaban el arado o las anganillas con comportas. Unas pequeñas correas

que salían del collarón, llamadas *zanjaletes*, servían para meter por las anillas metálicas que salían del extremo de los varaes. Para llevar un carro, a la caballería había que ponerle el *sillín*, por encima del cual iban unas cinchas de cuero llamadas *zafras*. La *barriguera* y la *baticola*, cinchas también de cuero, contrarrestaban la carga. También se llevaban con *bridas* y *ramal* que arrancaban del *cabestro*. El cabestro o “*capristo*” era de cuero o cuerda, encima iban las *orejeras* (Figura 25).

Un dicho de Obanos: “¡Cualquiera le pone el capristo!” Alude a una persona de carácter que ha andado muy suelta, generalmente referido a una mujer.

Solían comprarse los atalajes al guarnicionero del pueblo, Herculano Monreal a quien sucedió su hijo Santos pero éste sólo hacía arreglos. También hubo bastero en Obanos pero en los últimos años se acudía para todo a Puente la Reina. Se herraba en el pueblo, aunque a veces se bajaba con las caballerías también a Puente la Reina.

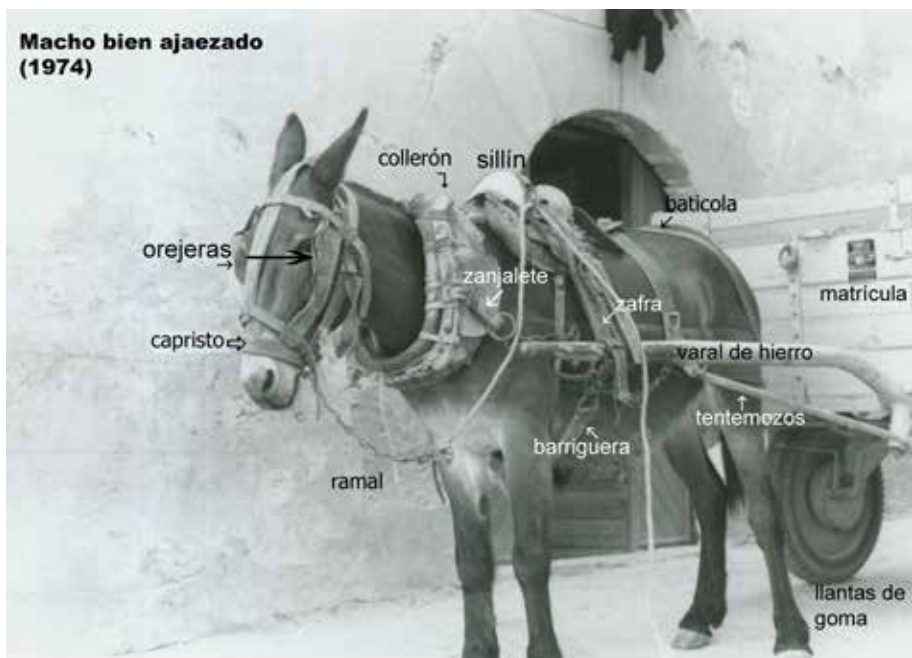


Figura 25. Tracción animal en la década de los setenta.

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

Contaba Don José Miguel de Barandiaran (1889-1991), que siendo él niño, había oído a un arriero, que, en el pueblo de Obanos, un propietario había comprado una máquina para la trilla y que los jornaleros la habían quemado porque les iba a quitar trabajo. Esta anécdota, confirmada por un informante ya fallecido, significa que hubo intentos de mecanización de una de las tareas agrícolas más importantes del pueblo a fines del XIX. Sin embargo, otro informante afirma que se trataría de un brabant que compraron los de

Morales y que recuerda haber oído que lo destrozaron. A mediados del siglo XX varios agricultores de Obanos disponían de máquina segadora. Ya se ha dicho en la pregunta 1 que había dos trilladoras, una de todo el pueblo, “La Caja” y otra comprada por unos cuantos propietarios en sociedad, “La Candelera”. Ya en los años 70 empezaron las cosechadoras. Debido al precio de estas máquinas, se solían alquilar. Iban, y van todavía, de una zona a otra de Navarra puesto que el cereal madura a diferente ritmo en la Navarra Media que en la Ribera o la Montaña. Así se amortiza el enorme coste<sup>52</sup>.

**-molino harinero** ha existido en Puente la Reina. A los agricultores no les faltaba el pan, bajaban al panadero de Puente un saco de trigo a cuenta del pan del año. También hubo un antiguo molino harinero en el pueblo, a orillas del río Robo. El lugar donde estuvo aún mantiene el topónimo de *Errotalde*.

En los años 30 del siglo pasado, se obtuvo licencia, a nombre de Mercedes Eguílaz viuda de Santos Beguiristain, para instalar un molino en el propio pueblo. Surgió esta necesidad al montar una granja de aves su hijo Alfredo. Este molino atendió a las propias necesidades pero también la demanda de vecinos de Obanos y de los pueblos de alrededor: Muruzábal, Uterga, Adiós... La molienda era importante en una sociedad en la que había animales de tiro, gallinas e incluso algunas vacas lecheras que se alimentaban de diversas harinas: avena, cebada, maíz... En el **Dietario de 1952** que venimos consultando se observa que un peón, casi a diario, estaba destinado a moler en los meses de enero a abril, apenas había actividad en mayo y junio, volvía a aumentar la actividad en julio, agosto, septiembre y principios de octubre, paralizándose en este mes en los días de vendimia ya que todos los brazos se centraban en esas tareas. Retornaba el trabajo en el molino en noviembre y diciembre.

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

**En Obanos**, como se ha dicho, hubo un molino de la villa explotado hasta la primera mitad del siglo XX, a orillas del río Robo<sup>53</sup>. No era el único que aprovechaba la fuerza motriz de este curso de agua muy irregular; hubo otro en Enériz y, el pasado año, se descubrieron los restos de otro próximo a la ermita de Eunete, que pertenece al término municipal de Muruzábal. De las máquinas en sociedad ya se ha hablado en la pregunta 1 donde se recogen datos de las Sociedades y Cooperativas antiguas y actuales: Cooperativa agrícola Obanos, fundada en 2005; La Sociedad Cooperativa Agraria Orvalaiz con sedes en diferentes localidades de Valdizabe. A la sede de Obanos se le conoce como Cooperativa Cerealista Orvalaiz.

**Abrevaderos.** En el término de El Caño, cerca del cruce de carreteras Campanas-Puente la Reina y camino de San Guillermo, se conserva la fuente de la que mana agua continuamente. También el aska de piedra donde abrevaban las caballerías antes de ir a trabajar y, sobre todo, al regreso. A continuación del aska queda la el lavadero también de piedra, antiguamente estaba cubierto. El fondo y las paredes del aska siempre estaban llenos de líquenes mucilaginosos donde los mozalbetes cogían cabezudos (Figura 26).

---

<sup>52</sup> Ver la pregunta nº 1 donde se recogen datos de las Sociedades y Cooperativas actuales: Cooperativa agrícola Obanos, fundada en 2005; La Sociedad Cooperativa Agraria Orvalaiz con sedes en diferentes localidades de Valdizabe, a la sede de Obanos se le conoce como Cooperativa Cerealista Orvalaiz.

<sup>53</sup> En el Libro de Acuerdos y Consultas del Ayuntamiento de Obanos 1680-1723: “ el 20 de mayo de 1686 se subasta a candela el molino de la villa por un año...” (información facilitada por Alberto Pérez de la Borda).



Figura 26. El Caño.

## COMERCIO AGRÍCOLA

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

Numerosos registros y facturas, además de las informaciones orales, nos confirman que los obaneses acudían a diferentes lugares para comprar lo que se necesitaba. Hoy pueden adquirir casi todo a través de internet.

**Compra de Instrumentos.** Cuando se trataba de compras de importancia se acudía a Pamplona, incluso algunas máquinas se adquirían en Zaragoza o Barcelona. Las ferias de Estella, de Tafalla o el mercado de Puente la Reina eran lugares a los que se acudía para abastecerse de algunos productos y ver las novedades agrícolas.

La compra de **semillas**. Sabemos, por el Dietario de 1952, que avena, cebada y trigo se adquirían a diferentes productores (del 1 de octubre "*Debo a Dn. Máximo Berrade 20 robos de avena blanca*" que vemos que se sembró el día 3; En noviembre se paga a Dn. Ramón Arrastia, por 191 Kgs de cebada a 2,50, la cantidad de 477,50 pts.). En el caso del **trigo**, se seleccionaba semilla de casa a principios de octubre como dice algún informante: "*Hasta no hace mucho la semilla utilizada era de la propia cosecha, se seleccionaba en casa con una máquina (similar a la Criba Marot que aparece en algunos libros). Tenía debajo unos cajetines y caía el grano menudo con polvillo y cascarilla en el primero, en el segundo caía el grano un poco mejor y en el tercero el grueso, el de semilla. También se cambiaba semilla*

*con otros labradores. Entre las clases de cereal que recuerda estaban el pané, el 101 y el involcable, éste era de paja dura, producía menos pero no se caía y, en según que terrenos, era más aconsejable” (J.B.)<sup>54</sup>*

**En cuanto a adquisición de plantas**, había **barbados** para injertos de vid producidos en la propia hacienda. Hoy la principal producción y distribución de esta planta se localiza en el cercano pueblo de Larraga. Las **plantas** para el huerto se compraban preferentemente en Puente la Reina (de lechuga, de berza...). La **patata** se buscaba en zonas de fama como la Aezkoa, en la Montaña de Navarra. Los **abonos y productos químicos** se encargaban en las fábricas que había en Pamplona y sus alrededores. Hoy se adquiere a través de la Cooperativa Orvalaiz que tiene una planta especializada. Pero, según consta en algunas facturas manejadas, para la granja avícola se hacían pedidos fuera, tanto de abonos como de comida, incluso a Barcelona.

**Lugares de reparación de aperos.** Cuando hacía falta hacer **obras en la casa o en las construcciones anejas** se empleaba preferentemente a profesionales del pueblo. En los años 30 del pasado siglo XX, había: *Fábrica de Yeso Jaúregui* en Obanos que abastecía de yeso; había también varios albañiles o constructores (Lino Vélaz y su hijo Higinio; Restituto y Jesús Jaurrieta); ebanista, carpinteros, fontanero; soldador, aunque a veces se recurría a especialistas de Adiós, de Biurrun-Campanas, o de Pamplona. Para obras especiales se contrataba a canteros de piedra gallegos. Para la **reparación de aperos**, han existido en el pueblo diferentes herreros que se han sucedido en el tiempo: Serafín, Andrés Los Arcos, conocido como “El Mirandés”, los hermanos Divasson, una familia de larga trayectoria como expertos en arreglo de maquinaria agrícola. El último de ellos que vivió en Obanos, Miguel Divasson, incluso llegaba a pueblos de la Valdorba ofreciendo sus servicios, tal y como documentó José Cruchaga en su monografía sobre el Valle de Orba. Actualmente, en Artajona, hay unos descendientes que mantienen el nombre y la actividad, arreglando y haciendo maquinaria adaptada a las necesidades del consumidor. También se acudía para aperos o carros para necesidades concretas al mecánico de Puente la Reina, José Antonio Goicoechea. El actual herrero de Obanos, Antonio Alcalá, hace arreglos a la vez que diseños de objetos más artísticos: rejas, escaleras, puertas....

Cuando se necesitaban trabajos de **madera**, en Obanos se contaba con buenos especialistas: el ebanista Pedro Ezcati y los Ansorena, una saga de carpinteros cuyos descendientes siguen en activo haciendo armarios, ventanas, zócalos, mesas, estanterías y montando cocinas. En estos últimos años su actividad ha estado muy vinculada al mundo de la construcción. El estilo castellano, los casetones de roble en puertas y zócalos, son algunas de sus artesanías más reconocidas.

---

<sup>54</sup> El Servicio de Agricultura de la Diputación Foral de Navarra se ha ocupado de experimentar con diferentes variedades. Sus técnicos vienen asesorando a los agricultores desde antiguo (ver Purroy y Mendizábal 2011). Actualmente, el Instituto Técnico de Gestión Agrícola (ITGA) recomienda a los agricultores acerca de lo que conviene sembrar.

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

La mayor parte de la **producción agrícola** ha tenido salida regularmente establecida, como en la actualidad. Antaño la oliva se llevaba al trujal de Puente la Reina o al de Muruzábal; el trigo al Silo de Puente la Reina, más recientemente se canaliza la salida a través de la cooperativa Orvalaiz. La vid, salvo aquellos pequeños productores que elaboraban vino para su propio consumo, se comercializaba a través de la Bodega Cooperativa. Alfredo Beguiristain, desde 1944, tuvo relación comercial y se hizo socio de la *Vinícola de Montejurra, Sociedad Limitada* con sede en Estella y bodegas en Echavacoiz, Irache y su propia bodega en Obanos. En 1945 eran 13 socios y posteriormente se amplía la sociedad. En una relación de empleados de 1953, cuenta la Vinícola con 32 empleados. En agosto de este año, el Socio Gestor, Sr. Beorlegui, les propone formar parte de la *Unión de Bodegas Cooperativas*. Parece que finalmente fracasó o este agricultor se separó de la Sociedad. Hoy se comercializan los productos a través de las Cooperativas correspondientes. Algunos productos como huevos, miel tiene una venta al por menor, por la menuda. Pero en el caso de la *Granja Avícola Las Flores*, instalada en los años 30, se vendía la mayor parte de la producción a un comercio de Pamplona y unas cuantas docenas a la recadista del pueblo que revendía. Quienes produjeron en su día remolacha azucarera la llevaban a la fábrica de Eugui, en Pamplona. La producción doméstica de champiñón la recogía y comercializaban los Andrespuy o los Goñi. En la actualidad, sólo la familia Goñi sigue produciendo y comercializando el champiñón y las setas de modo más competitivo. También hay otra familia que comercializa el producto comprado en Pradejón (Rioja), los Torrano.

**En cuanto a Mercados y ferias:** Se ha acudido al de Puente la Reina y al de Estella, preferentemente. También a la feria de ganado de San Fermín, en Pamplona.

**Carnicería.** Siempre ha habido una carnicería con un Cortador, oficio subastado por el Ayuntamiento, en cuyos bajos estaba antiguamente la carnicería. En los años sesenta hubo dos carnicerías ya independientes de la figura antigua del Cortador, hoy sólo queda una, la de Recalde. **No había pescadería** todos los días, a mediados del siglo XX tan sólo se habría ciertos días, por eso se consumía más carne que pescado y también bastante ajoarriero. Solía subir de Puente la Reina una anciana con su burra y su balanza romana vendiendo pescado de río: barbos, madrillas...

**Otros servicios.** Ha sido y sigue siendo habitual el paso de **vendedores ambulantes** en una camioneta que llevaba de todo. También vendedores de frutas procedentes de la Ribera con su camioneta recorriendo el pueblo y anunciando su mercancía a toque de claxon. Antiguamente lo anunciaba el alguacil, que echaba bando en determinadas esquinas. Pasaban de vez en cuando: **estañadores** con su soplete para arreglar jarras, baldes y otros objetos de latón o de cinc. También era característico el anuncio de la llegada del **afilador**, en su bicicleta, hoy todavía pasa en su moto, con su flauta característica. Gallegos en su mayoría.

**La artesanía** más típica ha sido la de las **alpargatas**, Angelito el alpargatero vendía la propia producción, no sólo en Obanos sino también en Muruzábal. En los últimos años, en la planta baja de su casa, han seguido vendiendo alpargatas del pueblo

riojano de Arnedo. Muchas mujeres encuestadas en los años 70 recordaban cómo *capellaban* el esparto o yute y cosían. Parte de este trabajo, recordaba la señora Nicolasa de Casa Escolar, lo hacían los presos en la cárcel.

**Tiendas de ultramarinos** ha habido siempre, dos y hasta tres simultáneamente (La Señora Segunda, Casa Cambra, la de Emilio Jaurrieta y Casa Machín '*las Machinas*' donde los días festivos expendían vino y "chufas", es decir, cacahuetes). Se procuraba hacer gasto equitativo en las tres aunque cada una tenía algún producto mejor que las otras. En ellas se vendía de todo: comida, algunas herramientas, algo de droguería...todo por la menuda. Pero, cuando hacía falta algún producto más específico, por ejemplo sosa para hacer jabón con las grasas sobrantes, se bajaba a Puente andando o en bici, sin pereza. Hoy se compra también en los hipermercados de Pamplona, de Estella o de Puente aunque el pueblo está bien surtido. Hay un supermercado, el de "José Mari", en la plaza principal, la de los Fueros y otro detrás de la iglesia, "la Nieves". También aparecen vendedores ambulantes de fruta o ropa que montan su tenderete en esta misma plaza o van por el pueblo con la camioneta anunciando su mercancía. Hace unos años, cuando llegaba algún vendedor a la plaza, era anunciado a son de corneta por el alguacil desde determinadas esquinas. El repartidor de bombonas de gas suele anunciarse por las calles tocando insistentemente el claxon.

**En tiempos previos a la siega**, llegaban al pueblo, por los años 50-60 **los sogueros** que se instalaban en unas eras con su máquina para trenzar cuerdas y hacer sogas. Javier Beguiristain recuerda bien a Gervasio, que llegaba al pueblo en invierno y se hospedaban en la posada de 2 a 3 meses. Ponía la rueda en la esquina de casa Mamerto y llegaba hasta donde hoy está la farmacia... *"Al trillar, sacaban las cuerdas de segadora, en una mesa se echaban las madejas y cada propietario recogía las suyas y se guardaban hasta que llegaba Gervasio "el Gallego" que hacía cuerdas, sogas (las gordas) y ramales..."*.

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

En el mapa de la figura 1, se aprecian las vías de comunicación principales vigentes en el siglo XX. Por una parte la carretera Nacional 111, que atravesaba y atraviesa de noreste a noroeste el término, con su ramal conocido como la "la Hijueta" que la enlaza con el casco urbano. Y al sur del núcleo urbano la N-601 de Campanas a Puente la Reina. Con la construcción en 2006 de la autovía A-12, conocida como la **Autovía del Camino** (de Pamplona-Logroño), se ha modificado el paisaje ya que discurre cerca de la N-111, y hay un enlace que atraviesa de norte a sur el término, entre Muruzábal y Obanos, uniendo esta autovía con la carretera de Campanas (Na-601), facilitando la llegada a la autopista AP-15.

Hoy apenas quedan sendas o caminos de tierra que necesiten el trabajo vecinal para su arreglo. Los caminos, con motivo de la concentración parcelaria y recientemente con la construcción del nuevo Canal de Navarra, son de cemento, pudiendo circular por ellos coches y maquinaria con total comodidad. Los antiguos caminos de trazado irregular prácticamente han desaparecido.



Romería



Figura 27. Romería: 1. Virgen de Arnotegui en septiembre; 2. Asamblea de ermitaños en mayo; 3. calderete; 4. comida con la cuadrilla.

**Las áreas de contacto social** se localizan en las plazas, en los bares y en el centro social de jubilados, encima del cual se encuentra la Biblioteca. Además, el Ayuntamiento dispone de magníficas instalaciones en la Sala de Cultura, el antiguo mesón, donde hay



Internet, se imparten cursos y ciclos de conferencias. La imagen de mujeres que, sacando su silla, se reunían “a la fresca” para charlar, para jugar a la brisca o a la lotería los días festivos pertenece al pasado.

Otro lugar de encuentro, que se mantiene, son los porches de la iglesia, especialmente a la salida de las festividades religiosas<sup>55</sup>. También son lugar de encuentro las Romerías, principalmente las que se celebran en la ermita de Arnotegui, llamada también de San Guillermo. A esta ermita, con categoría de basílica, acude el pueblo en primavera, para venerar a San Guillermo, y en septiembre para honrar a la Virgen de Arnotegui, adornada con racimos de uva (Figura 27). En ellas, tras la Misa y veneración de la Cabeza del Santo (aquí se dice adorar), hay una comida de hermandad en la que participan los Ermitaños de Arnotegui y el Ayuntamiento y algún invitado de fuera. Paralelamente, el pueblo se reúne por cuadrillas en los alrededores de la ermita para hacer sus calderetes o costilladas. Además, los hermanos y hermanas de la Hermandad de Ermitaños de Arnotegui tienen el día del ermitaño en la propia ermita, en el mes de mayo, y sus asambleas habituales en la sacristía parroquial, especialmente cuando hay que preparar las romerías.

**La Cofradía de San Sebastián** también tiene sus reuniones<sup>56</sup>.

Hay otro lugar de reunión importante es la **ermita de Eunate**, a donde se acude de todos los pueblos del Valle con afán de relacionarse los vecinos de Valdizarbe. Tiene menos antigüedad esta convocatoria pero obedece a tiempos nuevos de mayor movilidad.

Las fiestas patronales de cada pueblo del valle son motivo importante de relación. Antiguamente era la ocasión de visitar a los parientes: de Puente, de Adiós, Cirauqui, etc.

Aunque de carácter más comercial, deben citarse las Ferias y Mercados: de Puente la Reina, de Estella (los jueves y por San Andrés), de San Fermín en Pamplona y las Exposiciones de Maquinaria Agrícola de Tafalla y Zaragoza, donde se encontraban novedades (motobombas para mejorar el riego, hornillos de gas butano, olla exprés para acelerar la cocción de la legumbre, etc.), que facilitaron mucho el trabajo tanto agrícola como doméstico.

**Otro vehículo de comunicación actual**, muy importante, son las revistas que edita, mensualmente, desde Puente la Reina, la empresa **Nexo-Comunicación**, con noticias de la comarca. Por ejemplo, en el número 114 de la revista **ENTRETO2/Valdizarbe**, se recogen noticias preferentemente de los programas de fiestas de cada localidad y los festivales culturales. Habitualmente también hay una sección de compra-venta. Se patrocina con los anuncios y algunas suscripciones.

---

<sup>55</sup> Los porches meridionales y su jardín adyacente son con cierta frecuencia escenario de ágapes: inauguración del templo, el Jueves de Pascua de Resurrección cuando se bendice agua y vino al pasar por la cabeza de San Guillermo...En 2012 con motivo del centenario del templo actual, etc.

<sup>56</sup> En M<sup>a</sup> A. Beguiristain y F. J. Zubiaur, 1990 se recogen las constituciones y vida de la cofradía.

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

Actualmente funciona una **carpintería ebanistería** en Obanos, *Ansorena*, que hacen lo que se necesita. Las viejas facturas indican que lo mismo hacían marcos o escaleras que arreglaban los mangos de madera de aperos, pero ciertos arreglos se los hacía cada uno. Hasta mediados del siglo XX trabajaba también la madera el ebanista Pedro Ezcati, tenía su taller cerca del frontón. **Las cestas** ya hemos dicho que se compraban hechas. No ha habido tradición de **hilar**, se perdió hace mucho tiempo. Las últimas mujeres que sabían hilar, actuaron con la rueca en los primeros años del Misterio de Obanos (años 60) y ya habían cumplido los ochenta años: la Nicolasa de Casa Escolar, la señora Guillerma... Ha habido más costumbre de tricotar, coser y hacer punto. En cuanto a cuerdas, sogas y espartos se compraban fuera, pero en la primera mitad del siglo XX, acudía el soguero Gervasio “el Gallego”, como se ha indicado en la pregunta 26. El esparto, que tanta demanda tuvo para la agricultura, procedía de la Ribera, de Sesma.

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

Cuando se comercializaban los productos a través de sociedades o empresas de cierta entidad había reuniones con los socios pero, en la venta de caballerías o productos agrícolas, bastaba con un apretón de mano o con un vaso de vino. No se recuerdan fórmulas especiales. El Boticario, Saturnino París, preparaba algunos fármacos en la primera mitad del siglo XX en su rebotica y utilizaba productos que compraba fuera, también algunas plantas del propio pueblo (malvas). Hoy se venden algunos productos vegetales de temporada (tomates, espárragos, pimiento, manzanas...), miel, por la menuda.

## RÉGIMEN DE PROPIEDAD

**30. Propiedad comunal: pastizales, bosques; construcciones en comunal. Dimensiones de esta clase de propiedad y condiciones de aprovechamiento por parte de los vecinos y miembros de la comunidad. Pasturajes comunales, régimen de su aprovechamiento: facerías, uniones de pueblos.**

En Obanos **predomina la propiedad privada**. En cuanto a los **comunales**, que ascienden como ya se ha dicho a 663 Ha (el 33,8% de la superficie censada), se destinan, principalmente, a pastizales que arrienda el municipio, no los disfrutaban directamente los vecinos. Si que algunos vecinos, como se ha visto, disfrutaban de **huerta en comunal**. En Obanos, al tener tan solo unos regachos, la zona de huertos es muy reducida, y, dentro del casco urbano por ser tierra calcárea, hace falta mucho abono para tener una huerta productiva, por eso se valoraban mucho los buenos terrenos para huertos. Jesús Eguílaz informaba: *“Antiguamente, tenían derecho a las huertas comunales todos los vecinos, pero, en la República, hicieron que se repartiera sólo entre los que no tenían tierras o pocas, con la obligación de cultivarlas directamente. Entonces había contradicciones, me dice. Por ejemplo: un vecino con pocas tierras que cuidaba de su hermana inválida y*

*de su madre, tenía derecho a tres parcelas. Y, por otro lado, si uno era inválido también tenía derecho pero ¿cómo la iba a cultivar directamente si era inválido?, siempre surgían contradicciones y abusos. También peleas porque en una economía de supervivencia, como era aquella, suponía mucho tener un huerto para poder comer todo el año. Las subastas antiguamente se hacían “a remate de candela”.*

Actualmente el disfrute de los huertos es por 8 años y se hacen tantas parcelas como solicitantes. Estos terrenos de huertas están junto al Caño y también cerca de la huerta de Mutikoandia, junto al Robo, donde la “fuente del Gitano”, camino de Puente la Reina. Se constatan algunos cambios de actitud en estos últimos años. “En 2002 casi queda desierta alguna de las parcelas de huerto (12-14 parcelas). Sin embargo, en 2010 ha vuelto a haber demanda y se pone precio” (JB).

También corresponde al municipio el arriendo de las tierras particulares de secano cuando se levantan las cosechas. Los ganaderos tenían unos dos meses para tener en ellas las ovejas, según Antonio Alcalá. Hoy se quejan los ganaderos de que, al levantar inmediatamente la paja para biomasa (que se lleva a la fábrica de Sangüesa), no pueden pastar. También se quejan los cazadores porque dicen que, al no haber paja ni hierba entre fincas, las codornices no anidan. En Obanos no hay terrenos faceros ni pasturaje de altura. Cuando se utilizaba cocina de leña, fogón o las llamadas cocinas económicas, se empleaba como combustible los sarmientos, brezos y leñas de terrenos comunales, cepas y cualquier árbol que se tirase. De los robles del Monte hoy sólo quedan algunas carrascas y el recuerdo en los obaneses de que con ellos se levantaron las casas del pueblo. Cuando se edificó la nueva iglesia parroquial se emplearon para el andamiaje los chopos de los sotos del pueblo, cedidos por el Ayuntamiento, según consta en la documentación.

### **31, 32, 33 y 34. Propiedades colectivas; de una casa o familia; ¿Qué sistema de medidas, locales o generales, se emplean para expresar la extensión de un labrantío, de un bosque, de una viña<sup>57</sup>**

Para medir la tierra de labor, las **piezas de cereal**, se utilizaba y se utiliza la **robada** (898m<sup>2</sup>). En los documentos escritos se habla con frecuencia de **peonada** para referirse principalmente a la viña. En Navarra se distinguía entre la peonada de la Montaña (374 metros) y la peonada de Pamplona, utilizada en Obanos (449 metros). En el siglo XIX queda constancia escrita, en las fuentes documentales manejadas, del empleo de la **cuartalada** que equivalía a media peonada, es decir, 224,50 metros.

No se conoce la figura del inquilino. Aquí se habla de *renteros*, a mediados del siglo XX se llevaba “a renta” alguna pieza o viña e incluso podían transmitir a un hijo, cuando se casaba, ese derecho. Hoy, viven exclusivamente de la agricultura muy pocas familias, como se ha dicho.

**Hasta mediados del siglo XX**, como ya se ha explicado en la pregunta 5, procuraban tener fincas en las diversas zonas del término municipal para diversificar y asegurar las cosechas, e

---

<sup>57</sup> A la mayor parte de las cuestiones que plantean las preguntas 31, 32, 33 y 34 ya se han respondido en otras preguntas del cuestionario (nº 1 a 5; nº 17). Me limitaré a añadir lo que es nuevo.

incluso fuera del término municipal. Los terrenos comunales de pasto arrienda el municipio, no los disfrutaban directamente los vecinos. Antes, tras levantar la cosecha, los ganaderos de rebaños de ovejas tenían derecho a la libre circulación. Pero el agricultor podía ejercer el *ricio*<sup>58</sup>, “consistía en que si había habido, por ejemplo, una pedregada que había perdido la cosecha y se intuía que podía rebrotar y salvarse algo, el propietario colocaba 4 mojones y ya no entraban las ovejas” (JB). Es también el ayuntamiento quien controla el derecho a pastar en el campo en el que se ha levantado el cereal aunque se trate de propiedades privadas. Del disfrute de los huertos comunales ya se ha hablado en las preguntas precedentes. Si un particular plantaba un frutal en un huerto comunal, en el futuro, disfrutaba de sus frutos el vecino al que le tocaba en suerte esa parcela, no conservaba ningún derecho. De los árboles frutales que había en los bordes de las fincas, junto a caminos, se podía coger alguna pieza para comer en el momento, sobre todo se podían coger las que estaban en el suelo, pero se consideraban propiedad del dueño de la finca.

El Derecho Civil Foral de Navarra recoge toda la casuística vigente al respecto<sup>59</sup>.

## CREENCIAS Y RITOS VINCULADOS A LA AGRICULTURA

### 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 la obtención de buenas cosechas (fuegos de San Juan).

Son bastante generales los **dichos y refranes** relativos a la agricultura. Aquí va alguno de ellos:

- referido a la patata: “me siembres en marzo o en abril, hasta mayo no he de salir”
- referido a la escarda del cereal: “Quien corta un cardo en abril, en mayo le salen mil”
- referido a los espárragos: “Los de abril, para mi; los de mayo, para el amo; los de junio, pa ninguno”
- referido a la vid: “Si quieres tener la viña moza, pódala con hoja”
- “Por San Marcos, el garbanzal, ni nacido, ni por sembrar”, o también “por San Marcos el garbanzo, ni nacido ni en el saco”. Nos aseguran que el mejor garbanzo es el plantado por San Casimiro (el 4 de marzo).
- “En la mengua de enero, planta ajos el ajero”

#### Creencias en relación con la agricultura.

-Guillerma Santesteban recordaba que no había que echar la parva ni el día de Santa Magdalena (22 de julio) ni el día de San Lorenzo (10 de agosto). Recordaba cómo su madre les decía: “no echéis parva que hoy es Santa Magdalena, *nublau* seguro”

---

<sup>58</sup> En el Diccionario de María Moliner: “ricio (del lat. “*recidivus*”, renaciente) m. *Campo que se siembra aprovechando las espigas que quedaron sin segar, bien sacudiéndolas, bien dando una labor de arado.* Ricial.”

<sup>59</sup> Vid. Libro III del *Fuero Nuevo o Compilación de Derecho Civil Foral de Navarra*, preparado por Enrique Rubio y M<sup>a</sup> Luisa Arcos, ed. Parlamento de Navarra, 2003<sup>2ed.</sup>, Pamplona.

(Estaba convencida de que eran las lágrimas de la Magdalena; y lo mismo por San Lorenzo (10 de agosto).

-Se cree que los árboles altos en punta "llaman al rayo", en el campo hay que ponerse debajo de los olivos que son redondos y bendecidos el día de Ramos y por San Pedro Mártir.

-En relación con la luna, dicen que en general la siembra en la huerta debe hacerse en menguante, especialmente los ajos y los garbanzos. También hay que aprovechar la mengua de diciembre o enero para cortar leña o árboles. También se hacía en menguante "volver el fiemo" para que fermentase bien, si no se "pondrá todo blanco".

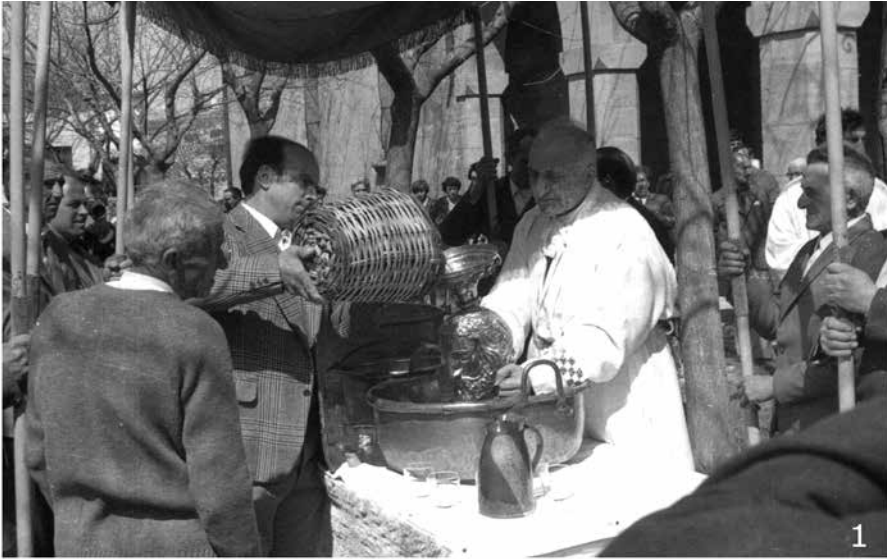


Figura 28. Ritos en primavera: 1. Bendición del agua y vino con la cabeza de san Guillermo; 2. Cruz de madera en casa Zabalza; 3. recibiendo, con la cruz procesional, al "angelico" de Aralar.

-Martín Zaratiegui afirmaba que: "Si una nube (de tormenta) entra por San Guillermo, ya no hay cuidau, porque el santo la parte en dos". "Los *nublaus* peores venían del "*rincón de Puente*" pero si se desplazaba un poco atravesando el montículo de la ermita, ya no dañaba las cosechas del pueblo, gracias a San Guillermo".

### **Ceremonias religiosas relacionadas con los cultivos y operaciones agrícolas.**

Una fiesta con la que se identifica todo obanés es la **bendición del agua y el vino** que se hacen pasar por la cabeza de San Guillermo, cada Jueves de Pascua de Resurrección, en una fiesta que tiene muchos adeptos no sólo del pueblo. Como se celebra en primavera puede tener algo que ver con la petición de buenas cosechas, aunque no quede clara su finalidad entre los obaneses (Figura 28, 1).

**Protección de cosechas ante las tormentas.** La rama de olivo o de laurel que se llevaba y se lleva en la procesión del Domingo de Ramos se sigue colocando en la fachada de la casa como protección contra el rayo. El mismo valor se atribuye a las aneas y juncos del suelo por donde ha pasado la procesión con el Santísimo el día del Corpus. Como se puede comprobar año tras año, se siguen recogiendo con este fin. (Figura 29).

-El día de San Pedro Mártir (29 de junio) se llevaba a los campos una rama de olivo bendecida. Se dejaba allí rezando un Padrenuestro. Durante la siega, quien la encontraba tenía derecho a echar un trago de la bota. Esta costumbre estaba vigente en 1975, según información de Pedro Aramendía.

-Cuando estaban segando y empezaba tormenta, recordaba Martín Zaratiegui, que escondían las hoces.

-Si la **tormenta era muy fuerte y amenazaba con estropear las cosechas**, se sacaba la Virgen que se llama La Soterraña, tocando las campanas y se rezaba: <<*Impedid Virgen de Nieva, rayos, centellas y truenos*>>. María Sanz nos contaba, en 1985, que "tocaban las campanas a fuego, *arrebato*, y los que no se asustaban demasiado iban a los porches de la iglesia. El sacerdote sacaba la Virgen de Soterraña y se le rezaba un Trisagio para conjurar la tormenta.

Hasta 1933 estaba muy arraigada la costumbre de **conjurar las nubes**. En el Libro de Fábrica de 1894 se menciona también esta *costumbre tradicional*. No hemos oído hablar de los *tentenublos*, es decir, esas campanillas que se tocaban para alejar los nublados bien conocidas en Tierra Estella. Hay documentación que afirma que desde el siglo XVI visitaba la reliquia de la cabeza de San Gregorio Ostiense esta villa para proteger las cosechas de la plaga de langosta y otros males<sup>60</sup>.

Cuando había *nublaus*, recuerdan los informantes mayores que el párroco, D. Salvador Garisoain, salía revestido de alba y estola a los atrios y desde allí conjuraba las nubes. Enrique Vidart, nacido en 1909, recordaba cómo le contó su padre que estando bautizando en la iglesia al niño Justo Jaúregui, comenzó a caer una pedregada tal que el sacerdote, salió al pórtico y levantando la criatura hacia el cielo exclamó: "¡Aunque sea por este niño, Señor, que no caiga piedra en este pueblo!"<sup>61</sup>. En las casas se encendían las velas bendecidas en la iglesia el día 2 de febrero, fiesta de La Candelaria, y las que habían alumbrado el Monumento del Jueves Santo en la parroquia.

---

<sup>60</sup> F. Idoate, 1959.

<sup>61</sup> Esto debió tener lugar en el edificio de la vieja iglesia parroquial ya que la nueva se inauguró en 1912.

**Bendición de las tierras, de las cosechas, de los granos.** De los *Libros de Consultas del archivo parroquial de Obanos correspondientes a 1922-1944*, escritos por los párrocos D. Salvador Garisoain Segura y D. José Ibáñez Beorlegui, se obtiene la información relativa a esta pregunta que recogemos a continuación. Principalmente del último de ellos, redactado en 1944.



Figura 29. Procesión del Corpus. Obanesas recogiendo juncos benditos.

### **Bendición de campos. Las rogativas.**

-El 25 de abril, San Marcos: a las 6 de la mañana **Rogativas** a San Guillermo y Misa, dando a besar a continuación la cabeza de San Guillermo.

-En primavera llegaba, y sigue llegando, San Miguel in Excelsis de Aralar que pernoctaba en Casa Armendáriz. Entre las ceremonias religiosas que tienen lugar con su llegada: “por la tarde hubo Rosario, Adoración, **Bendición de los campos** desde la Ermita de San Salvador antes y ahora desde el Calvario (que está al lado y de aquí sale el camino hacia Puente la Reina), y despedida, con asistencia del Ayuntamiento” (Figura 28.3).

-El 7 de mayo empezaba la **novena a San Isidro** al que los labradores tenían y tienen gran devoción. Su fiesta se ha celebrado en Obanos con tres misas y procesión con el santo. La Misa Mayor, a las 10 era a intención de la Caja Rural, la segunda, a las 9 por el Círculo Obrero Católico.

-**Rogativas de la Ascensión.** Tres días antes de la Ascensión se celebraban las Rogativas del mismo nombre. Esos tres días se salía de la iglesia a las 6 de la mañana, convocando a la feligresía a toque de campana media hora antes. El primer día se subía a **San Guillermo**, el segundo se acudía a la ermita de **San Lorenzo** situada en la parte norte del término

(véase figura 8), y el tercero a la de **San Salvador, que está en el propio casco urbano**. Se regresaba a la parroquia después de la Misa, cantando la letanía Mariana que se terminaba en la parroquia con el *Regina Coeli*. (Cuando yo era niña, es decir hacia 1960, íbamos a estas rogativas algunos hombres piadosos mayores y sobre todo mujeres y niños).

-También tenían carácter expiatorio y de **bendición de cosechas** los dos viacrucis que se celebraban, mientras estuvo D. José Ibáñez de párroco (hasta 1974), el 3 de mayo y el 14 de septiembre, festividad de la Santa Cruz. Se rezaba de madrugada, por el pueblo, parando ante las casas que tenían una cruz de madera (Figura 28.2), y se llegaba hasta el Calvario al toque de alba, hacia las 6,45. Tras la Misa de 7, se bendecían los campos desde los jardines de la iglesia.

-El penúltimo domingo de septiembre (actualmente la fecha de esta romería suele cambiar)<sup>62</sup>, cuando ya empieza a madurar la uva, se subía en romería a Arnotegui, cantando las letanías de los Santos. Jesusa Viana recordaba que a principios del siglo XX se bailaba después de Misa en la era, al son de gaita ya que se llevaba un gaitero.

**Bendición de granos.** El día de San Antón Abad (17 de enero) se llevaba a la Misa segunda, a las 9 de la mañana, unos *zacuticos* (pequeños sacos de tela) con pienso que se bendecía después de misa. Previamente, a las 8 se habían **bendecido fuera de la iglesia los animales de labor**, especialmente caballerías que lucían los mejores arreos y habían dado tres vueltas alrededor del templo.

**Prácticas de magia para la obtención de buenas cosechas (fuegos de San Juan).** Aunque la Iglesia parroquial está dedicada al Precursor y siempre se han hecho hogueras en la noche del 23 al 24 de Junio, noche de San Juan, no se recuerda que el rito de saltar la hoguera y de comer las patatas asadas al rescoldo de las brasas, tuviera que ver con la agricultura. Si inicialmente fue así ya no se recuerda.

Hay constancia documental de haber solicitado al Obispado permiso para ir en **rogativa a Santa Felicia** de Labiano con la reliquia de la Cabeza de su hermano Guillermo, para pedir agua. Las dos procesiones documentadas tuvieron lugar, una, en mayo de 1676 y la segunda, en mayo de 1767. Se fue en procesión, manteniendo el decoro requerido, con los restos del Santo a visitar a Santa Felicia, por “falta de agua...”

## LEYENDAS Y RONDALLAS.

### 1. Respecto a la forma alargada de su término, Martín Zaratiegui contaba la siguiente leyenda:

*“Se reunieron los hombres de los pueblos de Valdizarbe para decidir hasta donde llegaría el término municipal de cada uno de ellos y llegaron al acuerdo de que el domingo saldría de cada pueblo un hombre corriendo. Todo el terreno que recorriese cada uno en una jornada antes de encontrarse con el vecino, sería para*

---

<sup>62</sup> No todos los ermitaños y ermitañas de Arnotegui están conformes con los cambios de fecha, suele provocar protestas.



*ese pueblo. Salió el de Obanos al alba y tiró hacia el sur hasta encontrarse con el de Mendigorria, luego con el de Artajona y así sucesivamente hasta marcar la forma del término que ha llegado hasta nuestros días”.*

## **2. Los topónimos aparecen en canciones y ripios:**

Junto al Alto de Caratea hay un hito conmemorativo del martirio de San Guillermo. Dice así la tradición:

*“San Guillermo murió mártir,  
quemadito en una hoguera,  
en el término de Obanos,  
que se llama Caratea”*

### **Otra coplilla:**

*San Guillermo está en un alto  
Y Saría en una cuesta,  
Si San Guillermo se cae  
A Saría le revienta.*

**-Los que aprendían a tocar la guitarra solían recitar al ritmo de los acordes algunos términos del pueblo.** Por ejemplo:

*“Sansurdín,  
Gomacín,  
Canaleta y Laniain”*

### **Otra coplilla decía así:**

*“Obanos ya no es Obanos  
que se ha vuelto población.  
Pronto nos traerán las aguas,  
El frontón no tardará,  
Carretera a las Nekeas  
y guardia seguridad.  
El Vendaval, el Vendaval,  
que cosas trae, el carnaval”*

## **GLOSARIO.**

*A candela* o *A remate de candela*: se encendía una vela y se iniciaba la puja, por los huertos, por la explotación del comunal o por obtener cualquier otro servicio municipal (el molino...). Cesaba la puja en el momento en que se apagaba la vela o candela.

*Ballequilla* o *ballequila* o ballueca: avena loca

*Ciapes*: malas hierbas.

Cultivo “*a dos manos*”: la misma finca se divide en dos suertes plantando dos productos diferentes en ellas

Cultivo “*año y vez*”: significa que se dejaba descansar un año la tierra o se ponía otro producto para que se recuperara.

*Cutos*: cerdos.

*Chirlines*: racimos pasos que quedaban en la viña.

*Dar manadas*: segar.

*Descavar*: cavar alrededor de los árboles, plantas o vides para que aproveche mejor el agua. Equivale a “*darle a la cepa*”.

*Gardos*: cardos silvestres.

*Hondalán u ondalán*: Trabajo profundo, bueno, de desfonde, normalmente con laya, en viñas. Se hacía ondalán cuando se iba a plantar viña. “Se hincaban las layas y el tormo se amontonaba a un lado, se volvía a layar dos veces más en el mismo punto para hacer un hoyo profundo. Se plantaba la estaquilla de la vid y se volvía a tapar el agujero con la tierra amontonada al lado. Así hasta plantar toda la viña cuando no se disponía de malacate. Y aunque se tuviera un malacate, en orillos y ribazos había que hacer los hoyos a golpe de laya” (J.B.)

*Mayo*: estructura de madera, un poste vertical con una horquilla en el extremo superior sobre la que se asentaba otro palo, perpendicularmente, que se balanceaba. En uno de los extremos llevaba el pozal o cubo para sacar agua del río o de los pozos.

*Mostillo*: dulce hecho con el arrope, especie de melaza que se obtiene al cocer el mosto. Se le añadían trocitos de nuez y de cáscara de limón.

*Peonada*: medida utilizada en la viña, equivale a 449 m., lo que podía trabajar un jornalero al día.

*Pieza*: finca de labor (de cereal)

*Ricle*: equivale al tajo o hilera donde se ha plantado un producto. “A veces se alternaba un *ricle* de maíz con otro de remolacha” (J.E.)

*Robada*: en Navarra equivale a 898 m<sup>2</sup> aunque por comodidad “se redondea” a 900m<sup>2</sup>.

*Suertes*: división de una pieza a la hora de cultivar, normalmente en dos suertes.

Tras la bibliografía se incorpora como **Anexo**, la transcripción de uno de los diarios de **Alfredo Beguiristain Eguílaz**, mi padre, el del año 1952 que he manejado para seguir la actividad diaria de una familia de agricultores de tipo medio.

El modelo de encuesta en la que basamos los estudios Etniker requiere de la observación y de la información, para poder describir los hechos. En menor medida se acude a la información documental. Por eso resulta inevitable, al final del trabajo, agradecer a quienes han compartido su saber y su experiencia conmigo. En los años setenta del siglo pasado, cuando la televisión no había llegado a todos los hogares y la información mundial era más escasa, resultaba más fácil pasar ratos, principalmente con los mayores, preguntándoles y volviendo a preguntar por sus cosas. Hoy es más meritorio robarles el tiempo ya que los motivos de distracción son más abundantes y los mayores ya no parecen tan mayores. Además, mantienen una actividad grande: juego, auroras, viajes...Son razones por las que agradezco a todos los que me informaron en un momento u otro, dejando constancia de sus nombres por orden alfabético en la Tabla siguiente.

<b>TABLA 6. RELACIÓN DE ENCUESTADOS (En negrita los principales informantes)</b>				
Encuestas realizadas durante los años 2002-2003/2010. (Se incorporan datos obtenidos desde 1973)				
Nombre, Apellidos	Lugar nacimiento	Año	Profesión	Otros datos
Antonio Alcalá Jaúregui	Obanos	1956	Herrero en Obanos	Estudios de Magisterio. Reside en Cirauqui
Juana, Ansorena Nuin	Obanos	1913-2008	s.l., hija de carpintero	
<b>Alfredo, Beguiristain Eguilaz</b>	Bell-Ville (Argentina)	1910-1978	<b>Agricultor y avicultor</b>	Dietarios (1952)
Arturo Beguiristain Eguilaz	Obanos	1913-2006	Sacerdote y profesor de Ciencias Naturales	
<b>Javier, Beguiristain Gúrpide (J.B.)</b>	Obanos	1943	<b>Agricultor</b>	Informante principal
M <sup>a</sup> Amor, Beguiristain Gúrpide	Pamplona	1949	Profesora	Autora de la encuesta
Pilar Cildo Antón	Puán (Argentina)-Obanos	1911-2010	Maestra de párvulos	
<b>Jesús Eguilaz Zabalegui (J.E.)</b>	<b>Obanos</b>	<b>1925</b>	<b>agricultor</b>	Informante principal
Guembe Guembe, J. M <sup>a</sup>			agricultor	
Joaquina, Gúrpide Ballent	Ochagavía	1914-2003	s.l.	Afincada en Obanos desde 1939, natural de Ochagavía (8 hijos)
Jesusa Viana	Obanos	1913 (+)	s.l.	
Enrique Vidart Jaúregui	Obanos	1909- (+)	agricultor	
Emilio Zabalegui	Obanos			Guarda municipal
<b>Juan Zabalegui Aramendía</b>	<b>Obanos</b>	<b>1910 (+)</b>	<b>agricultor</b>	
<b>Martín, Zaratiegui Zazpe</b>	<b>Obanos</b>	<b>1888-1975</b>	<b>Agricultor</b>	De niño pastor, "rabadán"

## BIBLIOGRAFÍA

- ALTADILL, Julio. *Geografía General del País Vasco-Navarro. Provincia de Navarra*, Barcelona, s.a.
- BARANDIARAN, José Miguel, Guía para una encuesta etnográfica, *Cuadernos de Etnología y Etnografía de Navarra*, nº 20, 1975, 1975, pp. 277-325.
- BEGUIRISTAIN, M<sup>a</sup> Amor. Encuesta etnográfica de Obanos (Navarra) I, *Cuadernos de Etnología y Etnografía de Navarra*, nº 23, 1976, pp. 189-236.
- BEGUIRISTAIN, M<sup>a</sup> Amor y ZUBIAUR, Francisco Javier, Estudio etnográfico de Obanos, en *Contribución al Atlas Etnográfico de Vasconia*, Beca Barandiaran nº 5, ed. Eusko-lkaskuntza, 1990, pp. 409-517.
- IDOATE IRAGUI, Florencio, *El Señorío de Sarría*, Pamplona, 1959.
- MANTEROLA, Ander y ARREGI, Gurutzi (2005-2006), El Atlas Etnográfico de Vasconia. Génesis y desarrollo de un proyecto de investigación, *Munibe*, 57, III, pp. 401-413.
- MENSUA, Salvador, *La Navarra Media Oriental. Estudio Geográfico*, Zaragoza, 1960.
- PÉREZ de LABORDA y PÉREZ de RADA, Alberto, *La Villa de Obanos. De los Infanzones al Misterio*, ed. Eunate, 2008.
- PURROY UNANUA, Antonio y MENDIZÁBAL AIZPURU, José Antonio. *La agricultura navarra en la primera mitad del siglo XX*, ed. Gobierno de Navarra, Pamplona, (ISBN-978-84-9389861-8)
- RUBIO LÓPEZ, Julián. *Guía de Navarra*, (antes *Guía de Navarra* de Sáiz Calderón) Pamplona ed. Navarra, 1952-53.
- RUBIO, Enrique y ARCOS, M<sup>a</sup> Luisa, *Fuero Nuevo o Compilación de Derecho Civil Foral de Navarra*, ed. Parlamento de Navarra, 2003<sup>2ed.</sup>, Pamplona.

### Otras fuentes:

- ANÓNIMO. *Ayuntamiento de Obanos. Libro de los Polígonos*. Relaciones literales de los Polígonos, abril, 1956.
- ANÓNIMO. *Inventario preparatorio de las Capitulaciones matrimoniales*, fechado el 7-11-1849, previo a la boda que se preparaba entre la hija de casa Rebolé, Fulgencia y el vecino del pueblo Manuel Eguílaz, de Casa Gonzalo.
- BEGUIRISTAIN EGUÍLAZ, Alfredo, *Dietario Práctico Año 1952*.

### Direcciones web:

- [www.cfnavarra.es/estadistica/infor\\_muni/infor\\_estadi\\_muni/](http://www.cfnavarra.es/estadistica/infor_muni/infor_estadi_muni/)
- Servicio Catastral de riqueza territorial de DFN 1977.
- Instituto de Estadística de Navarra (varios años)

ANEXO

CUADRO TAREAS. AÑO 1952<sup>63</sup>

ENERO															
Tarea	moler	granja	Labrar brabant	Recoger oliva/ llevar la oliva <sup>1</sup>	Varios de casa	Arrancar viña	Descabar Viña	Seleccionar barbodos ¿esquejes?	Sembrar cebadilla	Estercolar Viña/acarrear estiércol	Entrar limpiar planta	podar	Trasegar Vino/ limpiar finas	Partir/ traer cepas	Hondalán del olivar
1	1														
2	1	1	1	4											
3			1	5											
4	1			4											
5	2				2										
7	1					4									
8	1		1		1		2								
9							4	2							
10	1						2		2						
11	1				1		2		2						
12	1				1					2	2				
14	1										1	3			
15	1		1								1	2			
16	1											4			
17	1	1	1			3									
18	1/2			1						1	1		2 y 1/2		
19	1												3		
21	1												3		
22	1												3	1	
23	1													2 - 1/2	3 y 1/2
24	1													2	
25	1													3	
26	1														4
28	1														4
29	1														5
30	1- 1/2														3 y 1/2
31	1				3										

<sup>63</sup> Datos extraídos del Dietario Práctico de Alfredo Beguiristain Eguílaz (se indica en cada casilla el nº de peones que se dedican a esa actividad)

Mª Amor Beguiristain Gúrpide

FEBRERO												
Tarea												
Día	moler	granja	Labrar/ Layar/ cavar	Varios de casa	Arrancar viña	Descabar Viña??	Traer sarmiento de injerto	Estercolar Viña/acarrear estiércol	Cortar/ Entrar limpiar planta	podar	Partir/ traer cepas/ sarmiento	Hondalán del olivar
1	1											3
2	1			3								
4	1										2	
5	1											6
6	2									4		
7	1				4					5		
8	1		1	1		2		5		1		
9	1											4
11			6									
12	1		5							2		
13	1		4							2		
14	1		4							2		
15	1	1									1	
16	1											3
18												
19				1								3
20	1			1/2								3 y 1/2
21	1									4		
22	1									3		
23	1		1							2		
25			2 olivar				1/2			1 1/2		
26	1		3 layar pies madres									
27	1		3 pies madres					1		1	1	
28			2	1						1		
29			4							1		

MARZO												
Tarea Dia	moler	granja	Labrar/ Layar/ cavar	Varios de casa	Arrancar chopos	Marcar/ Plantar viña	Estercolar Viña/acarrear estiércol	Pasar la grada	Podar Vid/ olivo	Dar a la cepa	Partir/ traer cepas/ sarmiento	Hondalán del olivar
1	1		4						1			
3			5			2		1	1			
4	1		2			6						
5			2			4			1			
6	1		2			4			2			
7	1		2			3			2			
8	1		2			5						
10	1								3			
11	1								3			
12	1	1										
13	1				1				3			
14	1								7*			
15	1								6*			
17	1		1						1			1
18				1/2			1		1/2			
19												
20	1								2			
21	1								4			
22	1								5			
24	1			1**					4			
25	1		2	1**					3			
26			3							2 ^		
27			3							2 ^		
28	1		2							1 ^		
29	1/2		2 y 1/2							2 ^		
31	1		2						1/2		"1 y 1/2"	

Detalles: \* recoger ramas de olivo 1/2 o 1 peón.

\*\* atando y acarreado ramas de olivo; "pasando los trigos"; ^ dando a la cepa. "sacar sarmiento y atar sarmiento.

Mª Amor Beguiristain Gúrpide

ABRIL														
Tarea Día	moler	granja	Labrar/ Layar/ cavar	escardar	Varios de casa	Injertos/ Cortar o limpiar barbados	Hacer camino	Plantar viña/ Edrar/ marcar	Sembrar Patata/ maíz	Estercolar Viña/acarrear estiércol	Pasar la grada	podar	Partir/ traer cepas	Hondalán del olivar
1	1									2				2
2	1				2					2				
3								3				2		
4	1						1	1				1		
5	1							3				1		
7	1		2										2"	
8			2			4								
9			3						2					
10														
11	1				1									
12	1					3								
14	1						3							
15	1											3	1"	
16	1/2		2	1				1/2				1 ^		
17	1													
18			1					2 y 1/2	1/2					
19								3						
21	1		3					2						
22	1		2									1		
23	1							5						
24	1			3				2						
25	2		3											
26	1			3			1			1				
28	1							3maíz			1			
29								4						
30				1/2	1	1								



ENCUESTA ETNOGRÁFICA  
La Agricultura en Obanos (Navarra)

MAYO													
Tarea													
Día	moler	granja	Labrar brabanar	escardar	Varios de casa	injetar viña	edrar	Sembrar/ P l a n t a r en el huerto	Tallar/ recoger alfalfa	podar	Membrar la viña	Sulfatar Viña	Hondalán del olivar
1					1		4						
2					2								
3	1				½	1 y ¾	3						
5					1		4						
6	1						4						
7					½		3		½				
8	1					2		2	½				
9						3	½	1 y ½					
10								3					
12					½	4							
13							2 en el olivar	2 y ½					
14						1	4						
15													
16					1		2 en el olivar						
17	1						1				3		
19							4						
20				2	1			1			2		
21			1		1			1			3		
22													
23			1		½		1	½			2		
24			1					2			2		
26													
27													
28													
29					½							5 y ½	
30					½							5 y ½	
31	1				1 y ½							2	

Mª Amor Beguiristain Gúrpide

JUNIO														
Dia	Tarea				Varios de casa	Arrancar viña	Descabar Viña??		Sembrar /plantar/regar huerto	Atar forraje	Tallar/ entrar alfalfa	Podar/ Dar a la cepa	deshijuelar	Segar/ Atar Cebadilla/ trigo
	moler	granja	labrar											
1														
2														
3														
4														
5														
6														
7														
8						sin	anotaciones							
9														
10														
11														
12														
13														
14								1	1/2		1/2	2	1	
16					1/2			1			1/2	1 ^	1	
17								2	1		2beza			
18								3	1 y 1/2					
19					1/2				1/2		1beza	1 ^		3c
20					1/2									5 y 1/2 tr.*
21									1	1				3
23	1				1			1/2						1 y 1/2
24	San	Juan	Bautista	FIESTAS	PATRÓN									
25	1				1									
26					1/2									1 y 1/2
27					1/2			1/2						
28								1	2					
30								1	1					

\* 2 segundo y 3 y 1/2 atando.

ENCUESTA ETNOGRÁFICA  
La Agricultura en Obanos (Navarra)

JULIO														
Tarea Dia	moler	granja	Labrar brabanar	Acarrear Avena/ cereal	Varios de casa	Trillar	Parva	Sembrar/ plantar/ regar/ huerto	edrar	patata	Podar/ Dar a la cepa	Despuntar La viña	Segar/ atar	Sulfatar
1													4	
2	½										1 ^		1	
3	½		1						1 patata					
4		2												
5	1													4 y ½
7	½							½						5
8														5
9								½						4 y ½
10							3		2					
11								½	½		1 ^		½	
12								1	2					
14									3		1 ^	1		
15	1								4					
16	1			1	1						2 ^			
17	1			1	1			1						
18	1			2							1 ^		1	
19	1			1		1 y ½		½	1					
21	1			2					1					
22	1		1											
23	1		1						2					
24	1/2			½				1		½ DDT				
25	Fiesta			Santiago	El	Mayor								
26	1			1		2		½						
28	1							2						
29	2			2					1 viña					
30	½			1				1	2 y ½					
31	1			1	1				2					

AGOSTO													
Tarea Día	moler	granja	labrar	Bajar el trigo a Puente	Varios de casa	Acarrear Cereal/ forraje	Trillar	edrar	Sembrar /plantar/ regar huerto	patatas	Tallar/ recoger alfalfa	Podar/ Dar a la cepa	sulfatar
1	1						2 y ½	½					
2	1 y ¼			1/2				2	½				
4								4	½		½		
5						1		½	½		½		2 y ½
6	1							1				2 ^	
7	1					2							
8	2							1				1 ^	
9	1							1	2			1 ^	
11	1									1 DDT			
12	1							2	2				
13	1					2		1 olivar	1				
14	1				½			1 olivar	½				
15	Fiesta	LA	ASUNCIÓN										
16	1				½*				½				
18	1	1											
19	1							2	1				
20	1							2					
21	1							4					
22	1							5				2 ^	
23	1								1			2 ^	
25	1								2			2 ^	
26	1				1							2 ^	
27	1	1 y ½							½	1 y ½		1 ^	
28	1								1			1 ^	
29	Fiesta	LA	DEGOLLACIÓN DE	SAN	JUAN BAUTISTA								
30													
31					3								

\*herrando caballerías en Puente

ENCUESTA ETNOGRÁFICA  
La Agricultura en Obanos (Navarra)

SEPTIEMBRE												
Tarea												
Día	moler	granja	Labrar brabanan	Acarrear maíz	Varios de casa	Arrancar Viña/ chopos	Moler y Acarrear yeso	edrar	Sembrar /planta/ regar huerto	Limpiar/ Arreglar Lagos y bodega	Limpiar tinos Trasegar vino	podar
1												
2												
3	1								1			
4									1		1	
5	1								½		½	
6	1				1							1 ^
7												
8	fiesta	LA	NATIVIDAD									
9	1				1/2					1 y ½	1 y ½	2 ^
10	1							1				3 ^
11	1			1				2				2 ^
12								2				3 ^
13	1	½									1	
14												
15	1			2				1				2 ^
16	1			2				½				2 ^
17	1							1				3 ^
18	1							3				2 ^
19	1							2				3 ^
20	1				1			1				3 ^
21												
22			1							2		2 ^
23	1		½			1 chopos			½			2 ^
24			1					1			2	1 ^
25			1								3	2 ^
26			1								3	2 ^
27	½		1					3		½		
28												
29							4	1				
30							2		2 beza			

OCTUBRE														
Tarea			Abonar/ Dar vuelta al estiércol	Varios de casa		Traer comportas		Sembrar /plantar/ regar huerto	Pasar grada/ escalera	Seleccionar Semilla trigo	Cortar Caña maíz	Limpiar lagos/ Pisar uva	vendi- miar	Acarrear uva
Día	moler	granja			injertar		edrar							
1	1					1/2	2		1/2					
2	1	1/2					1			1/2				
3	1						1 viña	3 avena		1/2		1/2		
4	1						2					2		
6	1/2				1/2							2 y 1/2	5	
7	1/2				2			1/2			1	3		
8					5							3		
9												2 y 1/2	4	1
10	1											2 y 1/2	7	1
11	1			1 y 1/2								3 y 1/2	2 y 1/2	1/2
13												6	4	1/2
14												5*	8 y 1/2	1
15												6	8 y 1/2	1
16												6	8 y 1/2	1
17												6	9	1
18												7*	9	1
20	1		1									4		
21												6	9	1
22												5	10	1
23												4	10	1
24												4	9	1
25												4	7	1
27		1/2	1/2 abonar						1/2			4	1 y 1/2**	1/2
28								5				4		
29	1/2							6 avena				3 y 1/2		1 ^
30	1/2							1 avena				2 y 1/2		
31	1/2			3				1/2 sacar patata				3		1 ^

\*Algunos en los lagos hasta las 10 y hasta las 12 de la noche.

\*\* Anotación: Hoy hemos terminado la vendimia.

^ Acarreando uva para otros y continúan los días 5 y 7 de noviembre.

NOVIEMBRE														
Tarea	moler	granja	Labrar/ Layar orillos/ Descavar viña	Limpiar tinos	Varios de casa	Cargar vino	Coger maíz/ arrancar patata	Limpiar regatas	Sembrar /plantar/ regar huerto	Traer/ Acarrear Maíz/ patata	Recoger cañas Del maíz	podar	Deshojar maíz	Abonar/ dar vuelta estiércol
1	Fiesta		TODOS LOS SANTOS											
3	1						2 m.		1	1				
4	1		1				2 p.			1 patata			1	
5	1								2					3
6	½				½								2	
7	1	2 ^			1 y ½									1 y ½
8	1								1			3		
10	1				2 ^									
11	1				1									
12						1						3		
13			2			1								
14	1					1					1			
15	1		3 y ½		1									
17	1					1		2						
18	1					1						3		
19						1						2		
20	¾				1 y ½	1								
21	1			1	½	½								
22	1				2									
24	1			3										
25	1			3										
26	1													
27	1											1		
28	1								4 cereal			1		
29	1								1 cereal	3 sacar patata				

^ 1 partiendo leña

DICIEMBRE													
Tarea													
Día	moler	Labrar brabanar	Recoger oliva	Varios de casa	Estiércol Acarrear/ Dar y tapar	Descabar Viña	Limpiar acequia Viña o regata	Sembrar /planta/ regar huerto	Arrancar patata	Sacar cañas	Limpiar tinos	Pasar grada/ tranca	VARIOS
1	½								1				
2	1					½				1		½	
3	Fiesta	FRANCISCO JAVIER											
4												4	
5	1	2 br.		½		2						½	
6	1			½								½	
8	Fiesta	LA PURÍSIMA											
9	½					½ *							1 ***
10	1				5								
11	½				4		½ ^						
12	1				3								1 ^ ^
113	½			2 y ½									
15	1												
16	1				2		2						
17	1		1	½						½			
18	1			3									
19	1			½			1 y ½						½ **
20	1		5										
22	1		4										
23	1		5										
24	1		4										
25	Fiesta	NAVIDAD											
26	Fiesta												
27	1		4										
29	1			2									
30	1		2	1 y ½									
31	1		5										

\* Descabando para dar estiércol; \*\*Bajar trigo a Puente; \*\*\* Sacar y traer remolacha  
 ^ planta 500 lechugas en el huerto de Chibindoba; ^ ^ Ir a por cebada (a comprar)



**Resumen.** Se estudia, según el método de investigación etnográfica de los Grupos ETNIKER, diseñado por José Miguel de Barandiarán, el modo de vida agrícola de una población Navarra, Obanos. Se analiza su evolución a lo largo del siglo XX hasta la actualidad.

**Summary.** It is studied by the method of ethnographic research of the Groups ETNIKER, the agricultural lifestyle of Obanos (Navarra, Spain). We analyse his evolution from the 20th century until today.

**Palabras clave.** Encuesta etnográfica. Modos de Vida. Grupo Etniker. Obanos. Navarra. España.

**Keywords.** Ethnographic survey. Ways of life. Group Etniker. Obanos. Navarra. Spain.