VI
RECOLECCIÓN DE LOS CULTIVOS Y CONSERVACIÓN

RECOLECCIÓN DE CULTIVOS PARA CONSUMO HUMANO

Los cereales han constituido una parte fundamental de la dieta. Si a eso le sumamos que una extensa zona del territorio estudiado cae en la vertiente mediterránea, donde su cultivo ha ocupado importantes superficies, no es de extrañar que se haya podido recopilar abundante información sobre la recolección de los cereales, así como del procesado de los mismos para obtener el grano. En la primera parte se recogen datos generales sobre los distintos tipos de cereales, si bien destaca entre ellos el trigo. Otro apartado se dedica al maíz, cuya mejor adaptación a la humedad supuso un importante alivio en la vertiente atlántica, donde el trigo planteaba problemas precisamente por el exceso de humedad.

Las labores de la siega y la trilla se realizaban a pleno sol y requerían abundante mano de obra en los tiempos en que aún no se había introducido la moderna maquinaria. Todos los que participaban en estos trabajos recuerdan su dureza. La maquinaria fue arrinconando progresivamente las penosas labores asociadas al proceso de recolección del cereal hasta que las modernas cosechadoras las arrumbaron todas.

Evolución de la siega y trilla de cereales

En las siguientes descripciones se recogen ejemplos de cómo ha evolucionado la cosecha de los cereales. A grandes rasgos, la forma tradicional de realizarla a mano ayudándose de la hoz y posteriormente de la guadaña se sustituyó por máquinas que inicialmente eran arrastradas por animales. Las primeras segadoras formaban gavillas pero sin atarlas, después hicieron su aparición segadoras que las ataban y con el tiempo aparecieron las cosechadoras, ya totalmente mecánicas, que al principio eran de saco y por último de tolva, de donde el grano pasa a los remolques de los tractores que lo llevan al almacén.

El uso de las modernas cosechadoras ha modificado de raíz las labores de siega y ha terminado con la trilla; además, ahora el grano va directamente de la tierra de cultivo al almacén, sin pasar por casa.

La introducción de maquinaria aconteció mucho antes en la vertiente mediterránea, como es lógico, por ser netamente cerealista, y como se ha indicado ha evolucionado hasta las modernas cosechadoras; en la atlántica solo se llegaron a conocer máquinas relacionadas con

etniker euskalerria

la trilla, como la aventadora y la trilladora. El cultivo terminó por desaparecer debido a que la producción era muy mermada en esta zona y por lo tanto no continuó la incorporación de nuevas máquinas.

Vertiente mediterránea de Álava: siega, herramientas, máquinas; acarreo y transporte; trilla, trilladoras y cosechadoras; almacenaje del grano y de la paja; enfardado; gavilladora; segadora; aventadora; atadora; volvedera

En Valderejo la forma de realizar la recolección de los cereales ha ido evolucionando a lo largo del tiempo.

Siega. En sus inicios se segaban con la hoz y la persona que la manejaba se colocaba, a modo de protección, la zoqueta en su mano izquierda. Esta era una pieza de madera hueca, de forma triangular con una abertura donde el segador introducía los cuatro primeros dedos protegiendo el pulgar con un dedil; en el extremo, en su parte más estrecha, la zoqueta disponía de un orificio y quedaba sujeta a la muñeca con una cinta o una cuerda.

El segador empuñaba en una mano la hoz e iba cortando la mies en manojos depositándolos en el suelo. Tras él venía otra persona, mujer generalmente, ataviada con manguitos y un delantal, cubierta la cabeza con un pañuelo anudado en la nuca y sobre él un sombrero de paja para evitar que los rayos del sol quemaran su piel. Iba recogiendo los manojos hasta conseguir formar una gavilla que ataba con tallos del mismo producto uniendo los culos y las cabezas girándolos sobre sí mismos e introduciendo las espigas debajo de los tallos; durante esta maniobra ejercía presión con la rodilla sobre la gavilla para que quedase bien apretada.

Existían tres clases de gavillas: gavillas propiamente dichas que se ataban con el mismo cereal; gavillotes, de mayor tamaño (dos gavillas) y atados con tallos de centeno; y haces, compuestos por cinco gavillas y atados con cuerdas de esparto.

Cuando la finca había sido recolectada se procedía a *espigar*, trabajo que consistía en recoger las espigas que habían quedado dispersas por la finca. La operación se realizaba a mano si era poco el producto existente o con rastrillo si había más cantidad.

Tras la hoz apareció el *dallo*, instrumento consistente en una guadaña a la que se acoplaba un listón por el que se pasaban unos alambres curvos hacia adentro que ayudaban a recoger la mies cortada por la guadaña y a apilarla contra la que aún permanecía sin segar. La segada era recogida por otra persona, mujer generalmente.

Para reparar los desperfectos sufridos por el *dallo* durante el desarrollo de estos trabajos, se le pasaba por el corte una piedra de afilar que el segador llevaba colocada en un cuerno de buey vaciado, lleno de agua, y que pendía de su cinturón. Asimismo, y para reparar los daños mayores en el corte, se procedía a *picarlo*; operación que se solía realizar a la hora de la siesta, cuando apretaba el calor y no se podía ir a segar. La persona que realizaba esta faena se sentaba en el suelo con las piernas abiertas, clavando un pequeño yunque entre ellas; sobre él colocaba el corte de la guadaña y con un martillo iba dando pequeños golpes para hacer desaparecer las mellas hasta que quedaba un corte fino.

En los años 1950 apareció la segadora, que consistía en una máquina provista de dos ruedas metálicas con resaltes; esta máquina era arrastrada por bueyes e iba provista de una *siega* o corte formado por dos cuchillas con varias piezas de forma triangular, que se desplazaban una sobre otra en sentido contrario; al moverse las ruedas se movían las cuchillas, pues iban unidas a ellas mediante una biela. La *siega* podía ser elevada verticalmente para facilitar el transporte de la máquina.

La mies cortada por la segadora caía sobre una plataforma ligeramente elevada hacia arriba compuesta por una serie de tablillas; la plataforma iba conectada a un pedal que la persona que iba sobre la máquina, sentada en un sillín, manejaba, soltando el pedal cuando consideraba que había una cantidad suficiente para formar una gavilla. Esta persona portaba una vara larga con la que inclinaba la mies hacia el corte, sobre todo cuando se trataba de zonas donde el viento había tumbado los tallos. Las porciones de mies depositadas en el suelo eran atadas por otras personas que participaban en la labor de la siega.

Tras la segadora vino la gavilladora, que era una segadora a la que se había provisto de unos brazos (rastros) unidos en su base a un engra-

etniker euskalerria

Fig. 106. Segando cereal a hoz. Álava, c. 1940.

naje que los hacía girar con el movimiento de las ruedas. Los brazos eran de madera y al girar iban oprimiendo la mies contra la *siega* de la máquina, desplazándola también sobre la plataforma allí existente hasta un hueco final por el que caía al suelo, donde era recogida y atada por una persona. No hubo muchas de estas máquinas en Valderejo.

Después hizo su aparición la atadora, máquina que realizaba las tareas anteriores pero que introducía una importante variante: hacía las gavillas y las ataba. Para ello disponía de un compartimiento en el que se alojaba un rollo de cuerda que cada vez que se reunía mies para formar una gavilla la ataba mediante un mecanismo que funcionaba con el movimiento de la máquina. La mies cortada por la *siega* caía sobre una lona que se desplazaba con un movimiento sinfín mediante unos rodillos de madera y la desplazaba hasta la posición donde era atada. Después depositaba las gavillas en el suelo.

Para poder emplear todas estas máquinas en las fincas era preciso *desorillarlas* previamente, trabajo que se realizaba con el *dallo*. De esta manera se conseguía una *calle* que rodeaba la finca en todo su perímetro facilitando el paso de los animales y la máquina que arrastraban en su primera vuelta. Durante la siega de las fincas iban surgiendo liebres y codornices, sobre todo en las últimas vueltas.

El paso siguiente fue la introducción de la cosechadora, a finales de los años 1960. Esta máquina autopropulsada realizaba todas las tareas detalladas hasta ahora y además trillaba la mies, depositando la paja en el suelo. Las primeras que existieron eran las llamadas *de saco*, ya que no tenían tolva de almacenamiento. Cuando se les incorporó la tolva, el grano se iba depositando en ella y cuando estaba llena se trasladaba su contenido a un remolque de tractor o camión mediante una tubería.

Antes de la aparición de la cosechadora las gavillas se apilaban en *hacinas*, de pie, con los *culos* apoyados en el suelo y las *cabezas* mirando al cielo; sobre ellas se colocaban otras gavillas a modo de cubierta. La finalidad de colocarlas de esta manera era evitar que el viento las desplazase y que el agua las mojase si llovía.

Acarreo. En esos tiempos, para el acarreo de la mies se empleaba el carro en el que sustituían

etniker euskalerria

las cartolas por las *zarras*, que consistían en unos palos gruesos de dos metros de largo aproximadamente, cuyo extremo inferior era de forma cuadrada o redondeada para acoplarlos en unos agujeros existentes en los contornos laterales del carro, mientras que la superior era afilada para poder introducir en ellas las gavillas.

Una persona se colocaba delante de los bueyes para *llamarlos*, guiarlos; iba provista de una vara con aguijón y una rama para despejar la cabeza, morro y ojos de los animales de los tábanos y evitar que hicieran movimientos bruscos al ser picados, provocando el desequilibrio de la persona que sobre el carro apilaba las gavillas. También se colocaba a los bueyes unos morrales para que no se inclinaran para comer, moviendo el carro.

Otra persona valiéndose de un horcón, útil de madera de una sola pieza con dos púas en el extremo superior, proporcionaba las gavillas al cargador, quien cuidadosamente iba apilándolas en capas sobre el carro con los *culos* hacia fuera y las *cabezas* hacia adentro, sobresaliendo la carga unos 40 centímetros de la cama del carro. Esta tarea era importante, ya que de su correcta realización dependía que la mies no se cayera en el trayecto de la pieza a la era.

Trilla. La trilla se realizaba con animales. El enterrollo era el collarón de centeno trenzado que se colocaba en el cuello de los mismos y que previamente se sumergía en un cubo de agua para que "cogiese correa" y no se quebrase con el calor. Al *enterrollo* se fijaban, en el lado derecho en el sentido de la marcha, las *trilladeras*, que consistían bien en una cuerda gruesa o en una cinta de tejido fuerte que en el otro extremo se anclaban en el enganche que tenía el trillo. Para el arrastre del trillo también se empleaba otro sistema consistente en suprimir el *enterrollo*, de modo que las *trilladeras* rodeasen el cuello del animal por delante del pecho.

Habitualmente se empleaban caballerías, yeguas principalmente, con sus tres *enterrollos* y sus *trilladeras*. Los animales estaban sujetos unos a otros con unos ramales que se anclaban en las cabezadas. A la cabezada del animal que se situaba a la derecha y que era más próximo a la persona que los conducía, se unía un ramal cuyo extremo sujetaba esta persona. Se ayudaba de una *zurriaga* o tralla que estaba compuesta

Fig. 107. Segando cereal a guadaña. Álava, c. 1940.

por un palo de un metro al que se fijaba una tira de cuero de dos metros; la blandía en el aire y con un movimiento brusco la hacía restallar; el sonido ocasionado animaba a las caballerías a avivar el paso; no se empleaba para azotarlas. La persona iba tocada con un sombrero de paja de ala ancha o un pañuelo al que practicaba cuatro nudos, uno en cada esquina, convirtiéndolo en un sombrero improvisado para así defenderse del sol. Al cuello llevaba anudado otro pañuelo de cuadros para enjugarse el sudor.

Una vez finalizada la trilla se retiraban los animales y los trillos y se procedía a quitar la paja. Con un rastrillo de púas de madera se iba recogiendo y colocándola sobre unas mantas de esparto, cuadradas y con cuatro cabos, que una vez llenas se ataban cruzando los cuatro cabos. Seguidamente una persona se ocupaba de trasportarlas sobre los hombros al pajar.

Una vez la era quedaba libre de la paja permanecía en la misma el grano, las granzas (espigas con o sin grano), tierra y briznas de paja. Todo ello se recogía con el *rodillo* y se reunía en un montón para ser *beldado*, aventado. Cuando la era estaba recogida se procedía a barrerla y el fruto de barrido también se *rodillaba*.

En Moreda las operaciones que se llevaban a cabo eran las siguientes:

etniker euskalerria

La siega. La cebada se comenzaba a segar para el día 11 de junio, festividad de san Bernabé; el trigo más tarde, a finales de mes, hacia el 29 de junio, festividad de san Pedro.

Numerosos peones de otras tierras acudían a la siega de los campos de Moreda, donde ganaban buenos jornales. Venían gentes de La Rioja, Castilla y especialmente de Galicia. Pero los primeros segadores que se contrataban eran locales. Para la contratación de peones para la siega, los labradores, jornaleros y propietarios acudían a la plaza pública de la villa. Lo hacían de víspera, al anochecer, y "la subasta de segadores" apenas duraba media hora. Se iniciaba a las 21:30 y para las 22:00 finalizaba. No obstante, existían unos cuantos jornaleros ajustados como fijos para un patrón para todo el verano que eran conocidos como *agosteros.* El resto eran peones libres que debían acudir a la plaza.

Los jornaleros se sentaban en el suelo y los patronos se ponían enfrente de pie. A esta subasta o puja por los peones acudía mucha gente, incluso niños. Primero hablaba el patrón y en la plaza se oía un "fulano a ¿cómo estás?". El jornalero le respondía con un "a 86 pesetas" o "a 20 duros". Posteriormente, unos y otros iban pujando por el peón y el precio podía subir. Esto sucedía en los años 1956-60. El patrón que se lo quería quedar estaba obligado a pagar en la puja una peseta más. La subasta de segadores finalizaba a las 22:00 en punto, en cuanto el reloj de la torre daba las campanadas. Algunos patronos estaban pendientes del reloj de bolsillo y esperaban a subir el salario al final. De un comienzo suave en la subasta se solía pasar a un final muy picado entre los propietarios contratadores.

Muchos obreros o pequeños labradores acostumbraban a "echar la maitinada", esto es, madrugaban mucho para "hacer lo suyo" y luego iban a jornal para otros. Algunos también madrugaban mucho para segar en Labraza y Barriobusto. Al mediodía comían en casa y luego iban a segar y "hacerse lo suyo".

Útiles y herramientas para la siega. La herramienta más importante era la hoz. Las primeras hoces eran curvas y dentadas, de acero. Luego, quizás con la venida de los jornaleros gallegos, se introdujo la hoz gallega que es curva, sin *ginches* y con el filo no dentado. Los segadores afilaban estas hoces con una piedra de afilar que llevaban en el bolsillo del pantalón.

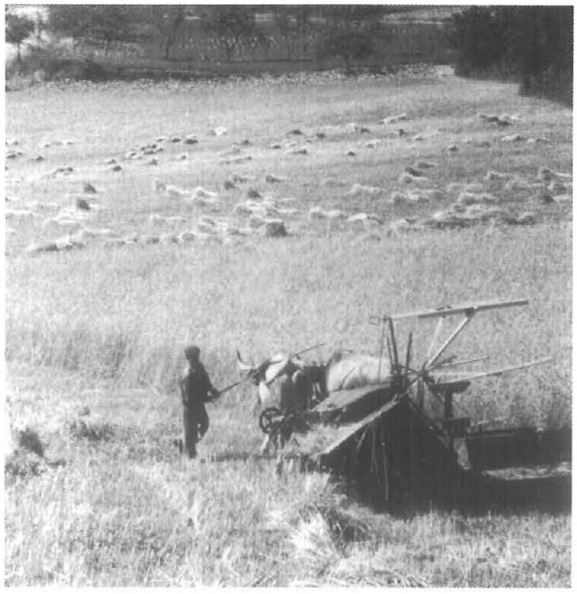

Fig. 108. Segadora de trigo tirada por vacas, c. 1940.

El segundo útil empleado era la *zoqueta*: pieza de madera ahuecada que los segadores adaptaban a los dedos de la mano izquierda, dejando libre el pulgar, para así resguardarlos de los cortes con la hoz.

El segador con la izquierda, protegida por la *zoqueta,* agarraba un puñado de mies y con la hoz que portaba en la mano derecha la cortaba. Cada uno de estos cortes hacía una *manada,* de tal modo que las espigas eran colocadas en diferentes posiciones unas de otras cuando se dejaban sobre el rastrojo, un puñado o manada se depositaba con las espigas para un lado y el siguiente se dejaba con las cabezas para el lado contrario. Cuatro o seis manadas hacían la gavilla y cuatro gavillas formaban el haz. Los haces eran atados con cuerdas de esparto o con *vencejos.* Los *vencejos* eran las cañas o pajas del centeno trenzadas con los dedos y sacudidas para que ganasen flexibilidad, de modo que se domasen para luego poder atar los haces.

Segadoras-gavilladoras y segadoras-atadoras. Tras los tiempos en que se segaba a mano llegaron las gavilladoras, máquinas que además de segar la mies la dejaban tendida. Posteriormente había que ir con el rastrillo a recogerla y atarla. La gavilladora era tirada por un solo ganado, era una especie de aguadañadora. Con tres ga-

etniker euskalerria

villas o hacillos formaban una gavilla grande o haz que ataban con lías de esparto.

Las segadoras atadoras llegaron tras las gavilladoras o aguadañadoras. Eran movidas por tres o cuatro ganados. Estas máquinas cortaban y ataban la mies, por eso también recibían el nombre de máquinas atadoras. La máquina segadora más popular fue la *Corvi.*

Previamente a usar estas segadoras había que segar la mies a mano alrededor de la finca, conociéndose esta labor con el nombre de *desorillar* los sembrados. Luego ya podían pasar con la segadora arrastrada por ganado en un principio y posteriormente por el tractor, sin que pisasen el cereal.

Acarreo y transporte de la mies. El acarreo con caballerías se hacía mediante la llamada *taja.* Las *tajas* eran aparejos de madera o armazones compuestos de varios palos paralelos sujetos a otros arqueados, que se colocaban sobre los bastes para llevar más sujetas las cargas de las mieses. Se colocaban cinco haces a cada lado, de modo que un total de diez haces equivalían a una *carga.*

Otro medio de transporte podía ser el carro, la galera o a última hora un remolque. En los carros, a los que se ponían *picas* en *barandas,* hacinaban hasta dos *cargas,* 20 haces, para llevarlas a las eras y pajares. A los remolques se les quitaban las *cartolas* y se les ponían *picas* en los *piqueros* laterales de la *cama.* Y a las galeras se les colocaban *bolsas* y *pulseras.* Las *bolsas* resultaban de quitar las tablas de la *cama* y de poner colgado con unas cadenillas un bajo fondo de tabla largo donde se metían los haces. Las *pulseras* iban a los costados como si fueran una repisa. Llevaban seis adelante, tres a cada lado, y otras tantas detrás. Por fuera colocaban una *baranda.*

En total el número de haces que cogían en los distintos medios de transporte y acarreo eran los siguientes: con *tajas,* 10 haces o una carga; con carro, 20 haces o dos cargas; con galera, hasta 10 cargas; con remolques, hasta 20 o 22 cargas.

Las cargas de haces en los carros se colocaban encima de las *camas.* A los lados de los carros se ponían *picas* en las que se hincaban también los haces. Las *piqueras* se ataban con la finalidad de acarrear mayor número de haces. A veces, incluso se ponían *barandillas* más altas. Por debajo unas tablas, a modo de *bolsas,* colgaban de la cama del carro hacia el suelo, cuyo hueco era empleado para colocar haces. Como se ha indicado los carros podían llevar hasta ocho o diez cargas de mies. Las galeras al ser alargadas, por tener cuatro ruedas, podían transportar más carga que los carros; no obstante, no podían llevar haces debajo. Sin embargo, en los laterales sí que llevaban *picas* en donde a cada lado se colocaban hasta seis haces. La galera requería más ganado para arrastrala, por lo menos tres o cuatro cabezas. Para que los haces de mies no se cayeran los ataban con maromas o fuertes sogas gruesas y largas.

Se acarreaban las mieses hasta las eras, donde se depositaban en grandes montones o hacinas. Abajo se colocaban los haces en forma de paredes y según se iba subiendo se estrechaba el diámetro hasta acabar en punta. En caso de que lloviese el agua no los calaba.

Trillos para la trilla. Los trillos separaban el grano de la paja en las eras, junto a los pajares. El trillo consistía en un tablón ancho, trapezoidal, armado por abajo con trozos de pedernal, *cotes* o cuchillas de acero; los había también mixtos de piedras y cuchillas. Las cuchillas servían para cortar la mies y las piedras para desgranar las espigas.

Primeramente, con horcas de madera se extendían los haces de mies sueltos por la era, que recibían el nombre de *parva.* El trillo era arrastrado por una caballería que daba incontables vueltas por encima de la parva, separando el grano de la paja. El agricultor iba subido sobre el mismo y este unido al ganado a través de un balancín. Al animal se le ponía collarón y se le guiaba mediante un ramal. El trillo podía ser arrastrado por un solo ganado, aunque lo normal era que lo fuera por dos.

A la parva se le seguía dando vueltas con las horcas, y la mies trillada y molida era revuelta con horquillos (con mango de madera y púas de hierro). Para que salieran mejor las cabezas y quedasen desgranadas se golpeaban con palos. Con escobas de brezo se barría alrededor de la era con el fin de meter hacia dentro las cabezas. Luego los ganados tirando de una tabla enganchada con tirantes, llamada *llegadera,* amontonaban el grano disperso y la paja a lo largo de la era. Seguidamente, con una horca, bieldo o pala se procedía a aventar el

etniker euskalerria

Fig. 109. Antigua segadora de cereal. Argandoña (A).

grano y la paja. El bieldo estaba formado por un palo largo que llevaba otro pequeño, provisto de cuatro dientes o púas, atravesado en un extremo. La pala de aventar estaba hecha de una sola pieza de madera, tanto el palo de agarre como la pala de la base. Se empleada para echar el grano revuelto con la paja al aire a fin de que la paja volase y el grano cayese limpio al suelo.

Trilladoras. Al trillo le sustituyó la trilladora, que en un principio funcionaba con un motor de camión acoplado. El chasis de la trilladora iba sobre ruedas de hierro. Como combustible se empleaba gasolina y se arrancaba a manivela. Para que no se calentara el motor en exceso se le colocaba un bidón de 200 litros de agua para su refrigeración.

Las primeras trilladoras que llegaron a la localidad fueron de la casa *Ajuria* de Vitoria. Otros recuerdan una de la marca *Ruston.* Luego se les comenzó a acoplar tractores para su funcionamiento. Aún no tenían elevador para la mies así que la vertían por encima subidos en una mesa. Tampoco poseían lanzapajas, por lo que un labrador se tenía que colocar en el culo de la trilladora y retirar la paja con un rastrillo. En la labor de trillar participaban muchos agricultores organizados, cada uno con una función específica. Uno alimentaba la máquina, otro cortaba las cuerdas de los haces con una navaja, otro echaba los haces del suelo a la mesa, otros arrimaban la mies de la hacina y finalmente uno más se encargaba de poner y quitar los sacos llenos de cereal.

Mediante este sistema obtenían hasta 100 sacos al día. La trilladora tenía dos trampillas por donde caía el grano trillado. Primero se llenaba un saco y cuando este se completaba se cerraba dicha trampilla abriendo la del saco vacío que así comenzaba a llenarse. Después se ataban, se pesaban y con una carretilla se dejaban aparte. Los de trigo eran de 67 kg, es decir, 3 robos, que sumaban 66 kg más uno del saco. Los de cebada pesaban menos, unos 60 kg. Posteriormente se llevaban a las casas en carros, para luego subirlos al hombro hasta el alto o desván.

Cosechadoras. Actualmente no se trilla, ya que la recolección del cereal se efectúa con modernas cosechadoras que separan el grano de la

etniker euskalerria

Fig. 110. Cereal apilado. Berganzo (Zambrana-A), c. 1940.

paja. Estas máquinas han evolucionado mucho desde los primeros modelos que salieron al mercado. Las primeras según iban cosechando llenaban los sacos que eran descargados sobre el rastrojo de la finca. Con el tiempo incorporaron una tolva de almacenamiento de grano que, cuando se llenaba, se descargaba a través de un tubo en el remolque del tractor. La paja la expulsaban sobre el rastrojo.

Las cosechadoras inician la labor entrada la mañana ya que primera hora y con rocío no se puede cosechar. Las mejores horas son las del mediodía, la tarde y el anochecer. Si llueve la recolección se suspende. El sistema de funcionamiento es el siguiente: Con el peine corta la mies y la introduce a su interior donde se produce la separación del grano y la paja; el grano limpio queda almacenado en una tolva y la paja es arrojada picada al exterior sobre la pieza.

Hoy llegan a la localidad cosechadoras de fuera y varios agricultores se unen a una de ellas. Van cosechando por términos o pagos de la jurisdicción. Los agricultores que tienen fincas que cosechar en esos lugares están atentos a su pieza hasta que es recolectada por la máquina. Esta echa el grano en el remolque del propietario de la finca y el dueño de la cosechadora apunta o bien el tiempo o bien las robadas cosechadas, ya que de esto depende el precio a cobrar por la recolección de las fincas. Luego sigue con otras piezas del resto de los labradores que tengan posesiones en ese término hasta que acaba de cosechar todas.

El trigo y la cebada se transportan a granel en remolques arrastrados por tractores, que tienen de *velez* (capacidad) desde 6000 kg hasta más de 18 000 kg.

Producción de cereal. Antaño los rendimientos del trigo eran de tres cargas por robada, unos 200 kg, y de la cebada de 250 kg por robada. Hoy los cereales producen bastante más: el trigo entre 150-500 kg por robada (lo normal es 300 kg), y la cebada entre 200-400 kg por robada (siendo lo normal 350 kg). La cosecha de cebada es más regular y segura que la del trigo; de este cereal se recolecta menos y solo se da una buena cosecha cada cierto número de años.

Traslado y almacenaje del grano. De una parva de grano y paja se sacaban 30 robos de trigo,

etniker euskalerria

unos 10 o 12 sacos de grano. La parva tenía 13 cargas. El grano se llevaba en sacos de tres robos (66 kg) encima de los ganados o en carros hasta las casas.

Trigo, cebada y avena se subían en sacos al hombro a la parte alta de la casa, hasta el desván o alto. No lo dejaban abajo por falta de sitio. Solo se quedaba una pequeña parte en las arcas de granos para dar de comer a los animales. Dicen que subirlo a los altos tenía más ventajas que dejarlo en la parte baja de la casa; arriba había menos humedad ya que este espacio estaba mejor aireado y los ratones criaban menos.

Traslado y almacenaje de la paja. Como las eras y pajares estaban juntos no tenían que hacer grandes traslados de la paja para meterla en los segundos. Cuando trillaban a trillo, cada labrador lo hacía en su era y junto a su pajar, que poseía ventana por la parte superior, la que colindaba con la era. El pajar se hallaba a desnivel, abajo la puerta para sacar en su día la paja y arriba la ventana, próxima a la era, para introducirla.

Hasta el pajar se llevaba la paja arrastrándola con rastrillos o con las tablas *llevaderas* (tablas de metro y medio y palo en el centro) arrastradas por machos. Dejaban la paja en la boca del pajar y volvían a por más. Después con *horquillos* y *arpillas* debían empujarla para que cayera por la ventana hasta el suelo del pajar. Las *arpillas* eran parecidas a los *horquillos*, pero las púas las tenían curvas en su unión al mango de madera y servían para arrastrar la paja hacia el labrador; los *horquillos* eran de púas casi rectas y servían para echar la paja u otros materiales hacia delante.

Cuando cada uno dejó de trillar en su era por hacerse socio de una trilladora cooperativa, tuvieron que transportar la paja desde el lugar común de trilla a sus respectivos pajares. El traslado se hacía en angarillas, con redes puestas entre las *picas* de los carros o con mantas en carros y ganados. La paja la cargaban con grandes *horquillos* de madera.

Las angarillas venían a ser unas andas pequeñas utilizadas en el transporte de materiales. Estaban formadas por un armazón de cuatro palos clavados en cuadro, de los cuales pendían unas bolsas grandes de redes de esparto, cáñamo u otra materia flexible. Se empleaban para transportar a lomos de ganados cosas delicadas como vidrios, loza, etc., pero en Moreda lo que más se llevaba en ellas era la paja de la cooperativa a los pajares particulares. Algunos fabricaban las angarillas con tablones pequeños, colocados a lo largo del jumento sobre las tajas de madera. Para transportar paja ponían una red que llegaba hasta el suelo por los dos lados.

Pajares cubiertos había muchos, todos juntos y alrededor del pueblo. Almiar solo uno en las eras de Santa Ana. En vez de presentar el típico palo en el centro tenía una columna de piedra alrededor de la cual se echaba y apretaba la paja.

El labrador llevaba la paja del pajar a la cuadra de su casa, metida a presión con el puño, en sacos y también en mantas y sábanas; los sacos y mantas los cargaban al hombro.

Enfardado de la paja. Hoy la paja se queda sobre el rastrojo formando hileras. Las cosechadoras arrojan por su parte trasera la paja larga. Ya no se lleva a casa, pero en algunos casos se empaqueta con máquinas enfardadoras arrastradas por tractores.

Se enfardan las fincas que han tenido buena paja y larga. La mejor es la de la cebada con destino a los animales, es menuda y blanda, la comen bien y resulta buena para cama del ganado. La paja de trigo al ser más basta no se utiliza, se pica para abono o se quema. Los fardos, de forma rectangular (no se hacen fardos redondos), salen atados con dos alambres o cuerdas. El traslado se efectúa en remolques y camiones. El destino suele ser fuera del pueblo, los llevan camiones a granjas y establos de animales: para ovejas, caballerías, etc. No obstante, en la mayoría de las fincas cosechadas la paja queda sobre el rastrojo.

La quema de rastrojos. La forma de eliminar la paja y el rastrojo de las fincas cosechadas que no son enfardadas es quemándola. Esta labor se realiza a primeros de octubre y está controlada por la Diputación Foral de Álava y el Ayuntamiento de Moreda, a los que hay que pedir los permisos pertinentes.

Antes de la quema el labrador da una vuelta alrededor de la finca con el tractor y el cultivador o la gradilla (con esta en casos en que haya quedado simiente con el fin de que vuelva a nacer y poderla eliminar mediante una se-

etniker euskalerria

Fig. 111. Acarreo de los haces de trigo. Álava, c. 1940.

gunda labra) moviendo la tierra y tapando el rastrojo a modo de cortafuego. Luego prende el rastrojo, que arde siguiendo las hileras de paja que ha dejado la cosechadora. El agricultor suele estar con una rama de oliveñas por si el fuego salta de la finca a causa de una racha de viento y así poder apagarlo. Las máquinas picadoras de paja apenas se utilizan.

El destino de los cereales. La trilla duraba desde julio-agosto hasta septiembre. La cebada quedaba para casa, solo una pequeña parte de la cosecha se vendía. Se destinaba para alimento de los animales, incluso se molía para los cerdos, conejos y gallinas. La avena se recolectaba en el tiempo de la cebada (meses de junio y julio), se guardaba en casa y servía para alimento del ganado. Tras la recolección de la cebada se iniciaba la del trigo y el centeno. Este último cereal se sembraba poco, se molía para comida de los cerdos y su paja servía para hacer *vencejos* con los cuales atar luego los haces y las gavillas.

El trigo se llevó siempre a los silos del Servicio Nacional de Cereales. Una pequeña parte de la cosecha se quedaba para simiente. También se molía para hacer harina con la cual elaborar el pan. Ha sido utilizado tradicionalmente como moneda de pago para ciertos oficios y profesiones. Así se pagaba el salario del maestro y del médico. Al médico del pueblo, por ejemplo, los vecinos de Moreda le pagaban a mitad del siglo XX un saco de sesenta kilos de trigo por casa. La ofrenda de añal y candela hecha a los difuntos por sus familiares en la iglesia consistía en encender una vela y poner un cestaño de trigo sobre la sepultura[1].

El Arca de la Misericordia. Fue una caja de previsión agrícola en donde los vecinos cogían prestado el trigo que necesitaban para sembrar sus campos. El Arca de la Misericordia de Moreda fue fundada como institución benéfica en la iglesia parroquial de Santa María en 1592 con 55 robos de trigo para repartir entre los vecinos necesitados. Esta cantidad inicial se fue aumentando con mandas y donaciones de los moredanos. Perduró hasta principios del siglo XIX.

[1] Véase ETNIKER EUSKALERRIA. *Ritos funerarios en Vasconia.* Bilbao: 1995, pp. 435 y ss.

etniker euskalerria

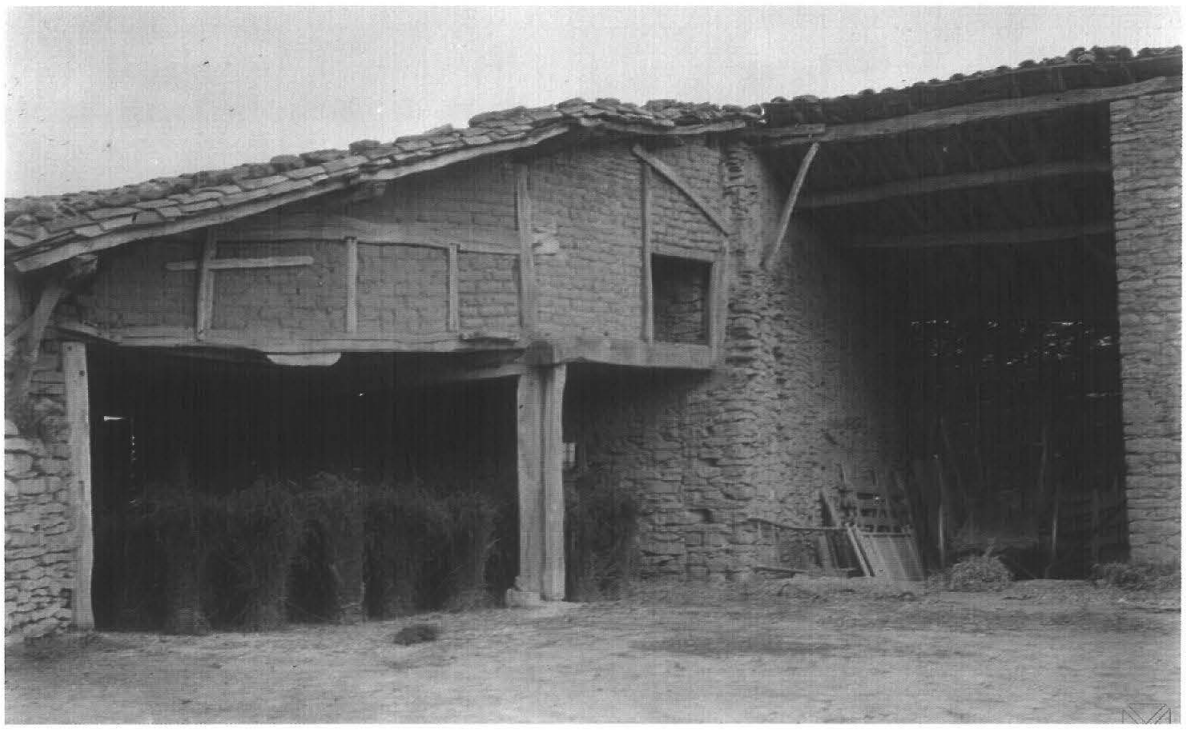

Fig. 112. Haces de cereal en el portegado. Urbina (A), c. 1940.

Eran arcas de granos de trigo cuya misión consistía en prestar la cantidad de este cereal que los vecinos necesitados pidiesen en los años malos para sembrar y remediar el hambre. Tras la recolección de la cosecha se devolvía el grano prestado más unas pequeñas "creces" con el fin de que el arca mejorase.

En Apodaka el cereal se empezaba a segar en julio, a hoz o con guadaña. A la guadaña le colocaban un peine, de modo que al segar dejaba los tallos en fila y así se recogían bien para atarlos. Los que segaban a hoz se ponían la zoqueta en la mano izquierda, y la mies la depositaban en gavillas. Las alholvas, yeros y *menuncias* se segaban con guadaña.

Hacia 1915 aparecieron las máquinas gavilladoras, que dejaban la mies recogida en gavillas pero que presentaban la desventaja de que si había viento cuando la máquina soltaba la gavilla, la volvía a esparcir. Por esos años ya en el municipio de Foronda, hoy Vitoria, tenían máquinas segadoras y atadoras.

Para que las máquinas segadoras entrasen a segar tenían que desorillar a mano o a guadaña. La mies de desorillar se ataba a mano con *vencejos* y últimamente con cuerda de atadora. La segadora atadora pronto se propagó por toda la zona; en 1945 todos segaban con ella y tenía la particularidad de que dejaba los haces atados. Lo que no segaban con atadora eran los yeros y *menuncias*.

En las piezas que segaban a mano, las gavillas las ataban con lías y antes con *vencejos*. Tendían una lía o *vencejo* y ponían una gavilla en medio de la cuerda; luego otra gavilla encima pero con las cabezas orientadas al lado puesto y así sucesivamente; luego lo ataban haciendo un nudo tejedor.

Si venía mal verano, los haces los ponían en montones plegados, a esto se le llamaba *malate*, o en montones tiesos con la cabeza para arriba. Por la pieza se pasaba el rastro para recoger las *llantas* y las espigas caídas; después se ponían en un montón y se ataban.

Cuando iban a acarrear el cereal, al carro se le ponían las *barreras* y *barrerillas*; para ello se le quitaban los *tableros* y algunos colocaban cuatro banzos para que quedasen las ruedas dentro de las *barreras*. Estas tenían cuatro *picas*. Con una horquilla de madera o de hierro se echaban los

etniker euskalerria

haces al carro y el que estaba subido en él los iba plegando bien. Cuando salían de las *barreras* ponían las espigas hacia dentro y en las *picas* clavaban los haces. Cuando el carro estaba cargado se pasaba la soga de un lado a otro apretando la carga fuertemente. Esta operación se debía realizar correctamente pues si se aflojaba, se podía caer la mies en los baches. El carro cargado se llevaba a la era, se descargaba y se dejaba en un montón o *malate* para hacer otro viaje. Si el *portegado*[2] era grande, el último carro se dejaba cargado; esto de dejarlo en *malate* y cargado era porque así no cogía rocío por la noche, lo que permitía empezar a trillar antes. Cuando empezaron a trillar con trilladora llevaban la mies directamente con el carro y de este la echaban a la máquina quitándole previamente las cuerdas.

Se ayudaban entre varios vecinos y con el tiempo alquilaron una máquina que traían de fuera. La primera trilladora que se compró la adquirieron entre dos vecinos y era de la marca *Ruston*, de *Múgica y Arellano*; se alimentaba por arriba. En el año 1959 el pueblo compró dos trilladoras de *Ajuria* con elevador movidas con un tractor Ferguson y un *Ebro*.

Cuando trillaban con trillo tendían los haces por la era y con una hoz o navaja iban cortando las cuerdas de atadora por el nudo y después las empleaban para hacer sogas o ramales; el *vencejo* y las lías se soltaban y se guardaban para el año siguiente.

Una vez que la parva estaba tendida se pasaban las yeguas sin trillo para que desmenuzasen los haces. Después se ponían los trillos, dos o tres según el tiro de caballerías. Una vez habían dado la primera vuelta a la parva, uncían la pareja de bueyes con el trillo grande, al que se subía toda la chiquillería. Cuando los bueyes defecaban se paraba y con una pala se recogían los excrementos o *moñigas* y se echaban a un cesto; también los de los caballos o yeguas, que se llamaban *carajones*. Las yeguas se movían en sentido contrario a las agujas del reloj; el que las dirigía llevaba en una mano la soga que sujetaba la cabezada de la yegua guía y en la otra la tralla para arrearles. Cuando la parva ya estaba trillada por una cara, entre varias personas le daban la vuelta con las horcas. Mientras tanto se paraba a los bueyes. La siguiente vuelta a la parva se empezaba por el lado que se terminó la anterior. Cuando estaba completamente trillada se retiraba la paja y se transportaba al pajar; el tamo con el grano se llevaba al *ablentadero*.

La paja se ponía al lado de la trampa del pajar y allí con las horcas grandes se echaba a su interior; otras personas a su vez la iban arrojando con las horcas a un montón que se pisaba bien, ocupándose de ello alguna persona mayor y los chavales.

Lo primero que se trillaba era la cebada, luego el trigo y la avena y lo último las *menuncias*. Al trillar la cebada la paja que quedaba se llamaba *bálago*; también se hacía *bálago* de avena y ambos se almacenaban aparte en el pajar.

El grano y el *tamo* se recogían con el *rastro* tirado por un buey o una caballería; los demás iban con los *rodillos* recogiendo la parva hasta el montón y otros barrían por detrás. Lo ponían en el *aventadero* y si tenían suerte con el viento norte, entre cuatro personas lo aventaban a mano. Utilizaban unas horquillas planas y la paja obtenida la apartaban para el pajar. Cuando se había quitado lo mayor lanzaban el grano al aire con palas de madera. El *tamo* obtenido de la *rampa* de las espigas se guardaba aparte, no se echaba al pajar, y se aprovechaba para camas. El grano limpio se llevaba en sacos a los graneros que estaban en el portal o en una habitación de la planta baja.

En los casos que tenían aventadora la ponían en medio de la era. Con la *ablentadora* no tenían problemas con el viento, uno se ocupaba de darle a la manilla de la máquina para generar aire, aunque la mayoría tenían un pequeño motor eléctrico, y otro echaba con el *horquillo* el grano y los restos de paja a la tolva. Por un lado salía el grano, por otro las granzas y por otro la paja y el *tamo*.

La *menuncia* se acarreaba con una *horquija* grande de cinco o seis puntas, la misma que se empleaba para echar la paja al pajar. Como las *menuncias* y los yeros no estaban atados, el que estaba subido en el carro tenía que pisarlos bien. Por detrás de los que iban acarreando se pasaba el *cachuero*, rastro, para recoger las *llantas*. Los yeros y alholvas sacaban mucho polvo al trillar. La paja de *menuncia* era muy buena para el ganado.

[2] Véase Idem. *Casa y familia en Vasconia*, op. cit., p. 187.

etniker euskalerria

Fig. 113. Trilla en Álava, c. 1940.

Al triguero en Zigoitia le llaman *albaina*. El rastro de madera para retirar el grano de la aventadora es llamado por unos *badaqui*[3] y por otros *badoki*.

En Abezia (A) la cosecha del trigo se realiza después de Santiago (25 de julio). Antaño se segaba a guadaña: Un hombre iba por delante segando y otra persona, habitualmente una mujer, por detrás haciendo gavillas para que se secasen las espigas. Se ataban por las dos puntas con pajas de centeno largas enlazadas que se confeccionaban previamente y que recibían el nombre de *vencejos*.

El proceso de fabricación del *vencejo* era el siguiente: Se elegían varias pajas con cabeza incluida; se golpeaban contra un trillo para que cayese el grano; a continuación se igualaban las pajas, se mojaban y se iban anudando de dos en dos formando cuerdas. Se dejaban secar y se guardaban hasta el año siguiente. En otros casos los vecinos fabricaban los *vencejos* a medida que los necesitaban con la paja del propio trigo.

En una gavilla la espiga se colocaba hacia un lado y en la siguiente hacia el opuesto y se iban dejando en el suelo. Varias gavillas formaban un haz. El número de gavillas variaba en función de los gustos o preferencias de cada persona, al igual que el tamaño de las mismas pero era imprescindible colocar una gavilla en un sentido y la siguiente en el contrario. Las máquinas atadoras que se introdujeron años después dejaban todas en la misma dirección, pero eran más pequeñas. En general, no debían pesar en exceso para facilitar su traslado.

Lo normal era que dos gavillas formasen un haz pequeño y cuatro uno grande. En las roturas solían hacerlos más grandes pero pesaban mucho. Además los de tamaño grande se plegaban peor.

Lo habitual era amontonar o apilar los haces en la finca y dejarlos durante unos días hasta que el grano endureciese. Para protegerlos de las condiciones atmosféricas adversas, se colocaban cuatro filas de seis haces en el suelo de pie con el culo (la parte de la espiga sin grano)

[3] *Badaqui* era el instrumento para recoger el grano después de aventarlo, que constaba de un mango de madera largo en cuyo extremo lleva una madera en forma de pala colocada en sentido vertical. LÓPEZ de GEREÑU, *Voces alavesas*, op. cit., p. 198.

etniker euskalerria

hacia el norte para que el grano se sazonase y no se humedeciese. Sobre estos se disponían otros haces formando una especie de tejado. De esta forma la lluvia resbalaba por la paja y caía sin mojar los haces interiores. Pese a ello, recuerdan que a más de un agricultor se le perdió toda la cosecha al mojarse y solo pudo salvar los restos para el ganado.

Para acarrear la mies, es decir, trasladarla a la casa, era necesario cargar el carro de forma correcta: en la parte inferior se colocaban doce haces y en la superior, formando tejado, otros seis, ocho o más. Los consultados cuentan que una vez concluida la siega era fácil saber cuántos carros había en función de los haces: diez haces constituían una carga, lo que suponía alrededor de una fanega de trigo.

Esta labor se hizo a mano hasta la llegada de la primera atadora. En los años 1930 en el pueblo ya había atadoras, por lo que solo se veían obligados a atar gavillas en las orillas de las fincas.

Terminada la recolección se procedía a espigar, es decir, a recoger las espigas caídas al segar. Una vez concluida esta labor, el ganado ya podía entrar a pastar.

Mientras, en la casa, existían dos opciones: almacenar los haces o llevarlos directamente a la era. En el primer caso se dejaban plegados en la cabaña y luego se iban sacando a la era para la trilla. En la era se tendían con la espiga hacia arriba, un poco inclinados para que se desgranasen al paso del animal arrastrando el trillo. Los bueyes con el trillo giraban primero hacia un lado y luego hacia el otro. Después de media hora se le daba la vuelta a la paja con la horca para garantizar que se separara toda la cabeza del grano. Lo normal era que dos personas trabajasen con la horca y dos con la pala, apartando el grano. Una vez concluida la trilla se separaba la paja o *tamo* (paja que queda muy desecha al trillar) con una rastra.

Los informantes señalan que en casi todos los pueblos había trilladoras con motores de gasolina desde los años veinte del pasado siglo, por lo que solo utilizaban el trillo para *minucias* o en casos excepcionales. Las trilladoras solían ser propiedad de varios vecinos. Contaban con unas correas elevadoras en las que se echaban los haces para alimentar la máquina. Una vez trillado el trigo, la paja y el grano salían al exterior por conductos diferentes. Las máquinas más antiguas echaban la paja al suelo y luego había que subirla al pajar con mantas. Las más modernas contaban con un sistema de traslado de la misma hasta el pajar.

Respecto al trigo, era necesario limpiarlo. Solían *aventar* el trigo en el *aventadero*. La operación consistía en lanzarlo al aire; el desecho que quedaba se utilizaba para alimentar a las gallinas. Más adelante se introdujo la máquina aventadora para realizar esta labor. También empleaban el triguero o una máquina llamada la *limpia* con diferentes cribas o cedazos.

En Iruña de Oca (A) en los años posteriores a la Guerra Civil la cosecha de trigo se dividía en tres partes: Una se reservaba para *maquila*, que era la cantidad que se quedaba en casa para moler, otra se guardaba en los *trojes* (departamentos del granero) para sembrar y otra era la que se entregaba al Servicio Nacional del Trigo, en Nanclares, Rivabellosa, Zambrana y en los últimos tiempos en Puente Alto. No se entregaban cantidades importantes ya que se sembraba poco y como normalmente eran muchos en las casas, se guardaba para consumo propio.

En el mes de julio se empezaban a segar las cebadas. En un principio este trabajo se hacía con la hoz, protegiendo la otra mano con la *zoqueta* para no cortarse. La labor se iniciaba al amanecer y se dejaba a la caída del sol. Solo se paraba para almorzar y comer. La comida se la llevaban desde casa, tras lo cual echaban la siesta a la sombra. Para mitigar la sed bebían agua que guardaban en garrafones, que unos introducían en la tierra para conservar el agua lo más fresca posible y otros los dejaban al sol porque decían que así no les daba más sed.

Con posterioridad se empezó a usar la guadaña, a la que se le acoplaba un rastrillo que apartaba la mies que se acaba de cortar y la dejaba lista para hacer montones o *gavillas*. Estas se ataban con *vencejos* confeccionados con paja de centeno o con *lías*, cuerdas. Se unían unas cuantas *gavillas* y se dejaban con las cabezas hacia arriba y la paja hacia abajo para que en caso de lluvia resbalase el agua y las cabezas pudieran *orearse*. Para hacer los *haces* se ponía una *gavilla* en la mitad de una cuerda y a continuación otra encima pero alternando cabezas con paja y así hasta hacer un buen montón que se ataba, ayudándose con la rodilla para hacer presión y poder aplastar las *gavillas*.

etniker euskalerria

Cuando se segaba con bueyes los días de bochorno, se paraba antes y se reanudaba la tarea más tarde, con la fresca, para evitar que la mosca picase a los animales, ya que si sucedía salían corriendo llevándose todo por delante, tanto si estaban sueltos como sujetos al carro o a una máquina.

Una vez que se empezaron a utilizar las segadoras fue necesario realizar previamente la labor de *desorillar* las fincas para que la máquina pudiera dar vuelta; se hacía con la *guadaña*. Al ir segando con los bueyes solían salir culebras de entre la mies. Para protegerse del sol, los hombres utilizaban boina, sombrero de paja o pañuelo con cuatro nudos para que quedase fijo en la cabeza, por su parte las mujeres llevaban manguitos y pañuelo a la cabeza para que les cubriese.

La gavilladora no era más que una segadora a la que se le habían añadido en la *plataforma* unos *rastros* que recogían la mies que se iba cortando y la agrupaba en montones en el suelo de la finca. Por los años 1950 aparecieron las primeras segadoras-atadoras y desaparecieron las segadoras simples. Todas estas máquinas eran arrastradas por la pareja de bueyes. La firma que más vendió fue *Ajuria*, junto a *McCormick* y *Massey-Harris*.

En la década de los años 1970 se comenzaron a comprar las primeras cosechadoras, de las marcas: *Dania, Deutz-Fahr, Claas, Clayson, John Deere*, etc. La cosechadora realiza todas las tareas, siega, trilla, esto es, separa el grano de la paja y lo echa al remolque. Puede trabajar día y noche, dependiendo de la humedad. La paja que queda en la pieza se enfarda, bien en los fardos tradicionales o en rollos, teniendo diversas aplicaciones: ganadería, transformación de energía calorífica en eléctrica, obtención de fibras artificiales, etc. Antes se efectuaba con enfardadoras manuales y resultaba una labor muy dura.

En los tiempos previos a las cosechadoras, una vez se habían recogido todos los *haces* con las *horcas* y se habían colocado en el carro para *acarrear* la mies a casa, se pasaba un *rastro* de mano para recoger lo que había quedado suelto, se ataba y se colocaba encima de todo lo demás; después se pasaban unas cuerdas de lado a lado para sujetar bien los *haces*.

Previamente a la trilla se echaba arcilla encima de las grietas y baches de la era y se regaba con agua que se había subido del río, se le pasaba una tabla y se alisaba, luego se dejaba secar. Quedaba tan dura como el cemento. Era entonces cuando se cortaban las *lías* de los *haces* o los *vencejos* y se extendía la mies que había sido transportada desde la finca en el carro de *acarrear*. Metían entonces las mulas con su trillo y los bueyes con el suyo, siendo este último mayor que el de las caballerías.

Fig. 114. Trilla. Álava, 1929.

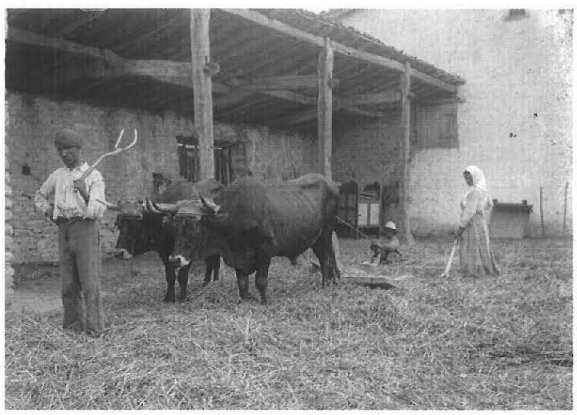

Fig. 115. Trilla en Arriaga (A), c. 1930.

En las mulas y yeguas el trillo se enganchaba a un *balancín* y este a su vez al *collarón*, al menos los que tenían dinero, los demás al *torrollo*, que era una especie de collarón hecho de sacos (otros lo hacían con juncos de río trenzados o con *vencejos*, paja de centeno) procurando que la cuerda, llamada *trilladera*, no rozara las caballerías. El trillo quedaba siempre a la izquierda de las caballerías. A los bueyes los *juncían*, uncían, y de los extremos del yugo arrancaban las cadenas que se enganchaban al trillo. Encima se le echaban piedras y a veces se montaban

etniker euskalerria

chavales. Hubo trillos con unos discos que daban vuelta a la paja. Lo habitual era que llevasen piedras de pedernal, a veces alternando con hojas de sierra o bien estas solas. Cuando sufrían desperfectos (se les escapaban las piedras), eran unos gallegos que iban de pueblo en pueblo los que los arreglaban. Las piedras que utilizaban era pedernal de Treviño.

Siempre había una persona que guiaba tanto a las caballerías como a los bueyes y se ayudaba de un látigo llamado *tralla* que servía para arrearlos. También estaban atentos por si los animales iban a defecar, entonces le ponían una pala para recoger los excrementos, *moñigas*, y si no les daba tiempo paraban para poder recogerlos de la parva y continuar.

Si calentaba el sol la trilla se realizaba fácilmente mientras que si el ambiente era húmedo la paja se ponía correosa y costaba mucho más. A la mies se le daba vuelta unas cuatro o cinco veces con las *horquijas*. Una vez que se había dado la última vuelta se retiraban los trillos para que las yeguas sacudieran bien la paja y el grano cayese abajo.

Para saciar la sed durante el trabajo bebían agua y a veces preparaban *ponche*, que no era otra cosa que agua fresca del pozo con unos huevos batidos y *bolaos*, azúcar sólida en forma de panecillos que compraban en Vitoria o en Miranda de Ebro. Finalizada esta labor, primero se retiraba la paja y luego se *abeldaba* o *ablentaba* (aventaba) al aire y más tarde en la aventadora a la que se accionaba mediante una manivela movida a mano. Eran máquinas fabricadas en Vitoria por Ajuria. y las había de diferentes numeraciones, del 1 al 7, según proporcionasen más o menos viento, tuviesen mayor capacidad, etc.; después se les acopló un motor. El grano caía al suelo y allí era amontonado con un *belaique*, que era una tabla a la que se le hacía un agujero y se le ponía un mango. A esta operación se la llamaba *arrollar*, y de aquí se echaba a la media fanega y a los sacos. Después estos se cargaban en el carro y se llevaban a casa, y en esta se subían al desván a hombros, donde estaban los graneros divididos en *trojes*, compartimentos. La paja la amontonaban y la llevaban al pajar en mantas. En los pajares había un orificio por el que después se tiraba abajo conocido como *pajareta*. A la paja pequeña, casi triturada, se la llamaba *tamo* y unas veces se tiraba y otras se aprovechaba para camas de los bueyes o para el corral de las gallinas. La paja larga se llamaba *bálago*.

Las primeras trilladoras aparecieron a comienzos del siglo XX. Eran máquinas muy aparatosas movidas por grandes motores a gasolina o gasóleo y en cierto modo peligrosas. Con posterioridad se accionaron mediante una correa unida al tractor y después se les aplicó un motor eléctrico. Se les echaba la mies por la parte superior y caía directamente a un rodillo picador ya que carecían de elevador de paja; este no se introdujo hasta los años 1930 y no fue hasta los años 1950-60 cuando todas lo presentaban. *Ajuria S.A.* fue una de las firmas que se dedicó a la construcción de este tipo de maquinaria en Vitoria y de Bergara (G) procedía la marca *Gogor*.

Primero se trillaban las cebadas, luego las *menuncias* (yeros, avena, etc.) y después el trigo. Si la trilladora había sido adquirida por varios vecinos la trasladaban de era en era con los bueyes para trillar lo correspondiente a cada casa. Cuando este trabajo se encargaba a un tercero, el alquiler de la trilladora se pagaba en función de los kilos de cereal recogidos, en sacos de cincuenta kilos.

En Treviño para segar el trigo solían venir segadores de fuera, de La Rioja, Castilla, León, etc. De La Rioja más de cien, cada uno con su hoz y zoqueta. Cuando se segaba a mano se llevaba el almuerzo y la comida a la pieza. Empezaban a segar al amanecer y dejaban el trabajo a la puesta del sol. La comida la llevaban las mujeres en una cesta de mimbre. Durante la siega solían cantar. A los hombres les pasaban el porrón y a las mujeres el botijo de agua. Los segadores de fuera de la localidad dormían en el pajar o en la borda.

Cuando se segaba con los bueyes, si la pieza estaba lejos se comía en la misma. Los días de bochorno se paraba antes y se reanudaba la tarea más tarde, con la fresca, porque con el calor se desgranaba la mies (la de ahora no se desgrana). También se actuaba así en prevención para que la mosca no picase a los bueyes. Si esto ocurría cuando la pareja estaba *juncida* y atada al carro o a la máquina segadora podía huir despavorida causando un accidente.

Después de atados los haces los ponían en montones, llamados *maletas*, para su fácil acarreo. Otros ponían los haces tiesos, con las espigas hacia arriba.

etniker euskalerria

Fig. 116. Vecinos trabajando en las eras. Alegría-Dulantzi (A), c. 1940.

Tras atar y recoger los haces, los chavales pasaban un rastro de mano. La paja y cabezas así obtenidas las ataban y las depositaban las últimas en el carro.

Para acarrear la mies se ponía una cama más larga al carro; la anchura era idéntica porque el eje era el mismo, así que para conseguir ampliarla se colocaban cuatro banzos. En los carros normales las ruedas quedaban fuera de las cartolas mientras que en los de acarrear dentro. Las *barreras* llevaban cuatro travesaños que terminaban en punta llamados *picas*. En la parte de los bueyes se ponía la *barrerilla* para que la mies no dañase a los animales. Al acarrear se colocaban los haces hasta la altura de las *barreras* y al llegar a ese punto se introducían por su mitad por las *picas* con las cabezas hacia adentro, si eran de atadora; los haces hechos a mano los subían por una escalera y los *gavillotes* los echaban con la horca.

Mientras estaban cargando, un chaval tenía que estar delante de los bueyes para quitarles las moscas y tábanos ayudándose con unas ramas. Los días de bochorno o *días falsos* se acarreaba temprano o tarde, al igual que se ha explicado antes para la siega con bueyes, por temor a que les picase la mosca y saliesen corriendo con el carro llevándose todo por delante.

A principios del siglo XX algunos labradores de La Puebla de Arganzón y de pueblos como Treviño o Ventas de Armentia trajeron gavilladoras. Eran unas máquinas segadoras que contaban con cuatro rastros, de modo que cuando la mies caía segada en la plataforma, los rastros la arrojaban al suelo a intervalos. Cada uno de estos montones era una gavilla y como no estaban atadas, cuando soplaba viento fuerte las desparramaba. Con cuatro o cinco gavillas se hacía un haz.

Las primeras atadoras se compraron por los años veinte del pasado siglo. Eran de la marca *Darin*, inglesas. Ataban las gavillas en pequeños haces llamados *gavillotes*. Para que entraran a segar, previamente se tenía que *desorillar* la pieza, labor consistente en segar a mano con la hoz o con la *aguadaña* todo el *orillo* de la misma; la anchura era de un metro y medio a dos metros, lo que ocupaba la pareja de bueyes. Cuando se generalizaron las atadoras por los años 1950, desapareció la segadora simple. Las

etniker euskalerria

segadoras-atadoras eran arrastradas por una pareja de bueyes. Muchas eran de la marca *Ajuria*, de Vitoria, y las solían comprar entre dos o tres vecinos.

Cuando se acarreaba con el tractor se recurría a grandes remolques, en los que dos o tres personas se dedicaban a plegar los haces. Apenas había haces grandes, todos eran de atadora. El tractor pasaba entre dos filas de montones, los primeros los echaban con la horca y luego los subían por la escalera. Estos remolques los ataban bien con una soga. En la era los dejaban en un montón, plegados, cerca de donde tenían que colocar la trilladora.

Las *lías* y *vencejos* se guardaban para el año siguiente. Las cuerdas de las *gavillotas* se cortaban por el nudo *tejedor* con un cuchillo o con la hoz y se guardaban para hacer sogas o trenzas para tirantes de las caballerías y en algunas casas para confeccionar suelas de alpargatas. A la cuerda de atar la llamaban *sisal* y venía en rollos de 500 metros.

Para la trilla colocaban los haces sueltos por toda la era. En primer lugar daban una vuelta con los caballos para que con las patas la igualasen. Después colocaban los trillos a las caballerías, uno por cada animal. Los trillos se enganchaban al *torrollo*, collera, que se le colocaba en el cuello, procurando que la cuerda de esparto, llamada *trincha*, o la *lía*, no rozara al ganado. El trillo siempre quedaba colocado a la izquierda de la caballería. El *torrollo* estaba hecho de paja de centeno y los había también de saco relleno de paja. La persona que arreaba a las caballerías se colocaba a su izquierda e iba provista de una *tralla*, un palo de un metro de largo que en su punta tenía una correa para fustigarlas. Las caballerías daban vueltas a la era en sentido contrario a las agujas del reloj y los bueyes al revés.

El trillo que llevaban las parejas de bueyes era de 2 metros de ancho por 1.80 de largo y el de las caballerías de 0.60 de ancho por 1.80 de largo. El corte de los trillos era de pedernal y la madera de chopo judío, que era blanca. Algunos trillos llevaban hojas de sierra intercaladas con el pedernal. Estas sierras las aprovechaban de viejas hojas de sierras de cinta de los aserraderos.

Fig. 117. Aventando el grano. Álava, c. 1940.

etniker euskalerria

A primeros del siglo XX salieron al mercado unos trillos para bueyes que consistían en unos cajones de madera con discos de sierra. Cada trillo llevaba tres o cuatro cilindros y en cada cilindro ocho o diez discos de sierra. Disponían de un asiento para el conductor. No dieron buen resultado, ya que se embazaban cuando la mies estaba correosa por no hallarse bien seca.

En el trillo, aparte de la persona que guiaba los bueyes, se subían los niños. Cuando los bueyes defecaban y al que iba encima del trillo no le daba tiempo a poner la pala para recoger las *moñigas*, se paraba. Se recogían para que no cayesen a la parva ya que embazaban los trillos, remolinando la mies. Los excrementos de las caballerías, *carajones*, que eran más secos, se recogían en la era en cestos.

Cuando habían trillado la parva por un lado le daban la vuelta. Para ello paraban los bueyes y la mitad de las caballerías, porque de lo contrario, al pasar los trillos arrastrarían la mies y dañarían la era. Entre vuelta y vuelta quedaba un espacio de la era sin mies. La vuelta a la parva se hacía a horca y participaban tanto hombres como mujeres. Esta labor se repetía cuatro o más veces; por donde terminaban, a la siguiente vez se empezaba, es decir, una vuelta a la derecha y otra a la izquierda, la última con palas de madera.

En la última vuelta retiraban los bueyes y solo quedaban las caballerías. A los trillos les ponían en la parte de atrás la *volvedera*, que era una barra de hierro curvada con una pala en uno de los extremos; el otro se enganchaba en el trillo. Su finalidad era no tener que parar para darle vuelta a la paja, ya que lo hacía la volvedera.

Mientras trillaban, las mujeres llevaban el almuerzo a la era. Durante la trilla corría el porrón de vino con gaseosa y en una jarra, sangría. Lo tenían en un cubo de zinc con agua fresca y tapado con una servilleta para que no le entrase polvo.

Cuando se terminaba de trillar en algunos sitios apartaban la paja y la ponían en un montón y de allí solían llevarla con las horcas al pajar que estaba en la era. Posteriormente en mantas cargadas en carros o a hombros se transportaba al pajar de la casa. En la mayoría de los pueblos las eras estaban fuera del pueblo. El algunos tenían las bordas junto a la era, orientadas al norte; en otros las eras estaban juntas, sin ninguna borda.

A un buey que le ponían medio yugo le enganchaban el rastro, tablero de dos o más metros de largo y 0.60 m de anchura con dos anillas a medio metro de cada punta para enganchar las cinchas al yugo del buey o al collarón de las caballerías. Detrás iban dos personas sujetando el rastro y tras estas, otras con rastros individuales recogiendo el grano con la paja, mientras los demás barrían la era hasta formar un montón.

Como se ha indicado antes, a menudo tenían junto a las eras un edificio con el tejado a una o dos aguas orientado al norte y con laterales de piedra y grandes portones de madera en las dos caras, o incluso un portón en un lado y el otro abierto. Allí se colocaba la mies tras la trilla y con la corriente que se formaba con los dos portones abiertos *ablentaban*, aventaban, el grano. Estos edificios se llamaban *ablentaderos* y también se utilizaban para guardar la mies si había peligro de lluvia. A la paja pequeña que quedaba después de aventar se le llamaba *tamo*.

Los pueblos de la orilla izquierda del río Ayuda, lo tenían mal para aventar a mano debido a los remolinos que les hacía el viento. Fueron los primeros que compraron máquinas de aventar que eran de la marca *Ajuria*. Las movían con una manilla mientras otro con una horca echaba la paja y el grano a la tolva superior. Cuando llegó la luz le colocaron un motor eléctrico aunque también hubo quien instaló un motor de gasolina. El grano caía por delante de la máquina y con la media fanega llenaban los sacos. La paja, debido a la corriente de aire generada, salía por detrás, y por otro lado lo hacían las granzas.

Una vez llenos los sacos los llevaban a casa en el carro, los cargaban al hombro y los subían al desván. Allí estaban los graneros o *alorines*, nombre que recibían en Taravero, Laño, Bajauri, Obecuri y Villanueva de Tobera.

En algunas casas dejaban el grano que apartaban para sembrar en *cunachos*, *escriños* o *nasas*, que por su tamaño se tejían en el mismo desván ya que no cabían por las puertas. Si el año había sido bueno y la cosecha abundante no entraba en los graneros, así que dejaban parte del grano en sacos en un cuarto de la planta baja.

etniker
euskalerria

Hacia 1896 entre varios socios de La Puebla de Arganzón compraron una trilladora inglesa a vapor. A primeros del siglo XX aparecieron las primeras trilladoras de la marca *Ruston*, de *Múgica y Arellano*, de Pamplona, y de la casa *Ajuria*, de Vitoria. Las movían con unos grandes motores de gasolina; en algunos pueblos con motores eléctricos. Se alimentaban por arriba y no tenían elevador de paja; resultaban peligrosas, ya que la mies caía directamente al rodillo picador y podía arrastrar a la persona que echaba la mies o amputarle algún miembro. Hacía los años 1930 aparecieron trilladoras con elevador de paja, que mediante tubos la elevaban al pajar. En la década 1950-1960 todas tenían elevador de mies.

Muchas trilladoras pertenecían a varios vecinos. Las trasladaban con los bueyes de era en era. Primero trillaban las cebadas en cada casa, luego los yeros (*menuncias*) y después el trigo. Si la máquina era contratada, los sacos con el grano se pesaban en básculas, pagando el alquiler de la máquina en función de los kilos recogidos. Algunos de La Puebla de Arganzón y de Treviño, después de trillar para ellos se dedicaban a hacerlo para otros pueblos.

Cuando aparecieron los tractores se usó su fuerza para mover las trilladoras. Los de gasoil eran más baratos que los ruidosos motores de gasolina. Las primeras cosechadoras se trajeron al Condado por los años 1960, pero no eran como las de ahora. A partir de los años 1970-1975 se generalizaron las actuales, que son más completas y desaparecieron las trilladoras. Hoy en día las cosechadoras cuentan con los últimos avances tecnológicos como aire acondicionado o control de humedad del grano por ordenador, entre otros. Lo hacen todo: siegan, trillan, apartan el grano y la paja. Pueden cosechar durante el día y parte de la noche, según indiquen los sensores del grado de humedad.

La paja que dejan en la pieza la empacan en fardos. Antes lo hacían con una enfardadora a mano y era una labor muy dura. Hoy las modernas enfardadoras la recogen y enfardan en poco tiempo. Detrás, unas máquinas elevadoras colocan los fardos en el remolque o camión.

Estos fardos de paja los venden a ganaderos de Bizkaia o Gipuzkoa y a veces a los de Cantabria. Otros se venden a fábricas, como antiguamente lo hacían a FEFASA, de Miranda de Ebro, para la obtención de fibras artificiales. Estos últimos años la paja la emplean para la generación de energía eléctrica, asimismo la utilizan en el cultivo del champiñón y en otras aplicaciones. A la paja sobrante le dan fuego en el mes de septiembre.

En Treviño antes de los años 1950 raro era el labrador que no sembraba centeno. Crecía más de metro y medio, lo segaban y hacían manojos. Cuando estaba seco lo desgranaban golpeándolo. Pocas veces se trillaba, solo alguna para hacer pan en los pueblos de Bajauri, Obecuri y Laño.

En Ribera Alta el cereal se recogía hacia julio o agosto. Hacia 1958 llegó la primera trilladora a la zona; por lo tanto antes de esa fecha se utilizaba el trillo para separar el grano de la paja. Las trilladoras funcionaron durante poco tiempo, enseguida hicieron su aparición las cosechadoras, aproximadamente hacia el año 1965.

Antes de introducir las cosechadoras la labor de cortar la mies y agruparla en haces o gavillas correspondía a la gavilladora y a la atadora. La primera de ellas la cortaba y la agrupaba en una gavilla pero no la ataba, esa labor la debía realizar el agricultor. La segunda cortaba la mies y ataba la gavilla por el centro con una cuerda. Para que se introdujeran en la finca, el labrador debía segar a mano con una hoz el borde de la misma para abrir un camino que permitiera a la máquina acceder a la misma y realizar su trabajo.

Las gavillas o *gavillotes* quedaban tendidos en el suelo y una vez segada la finca se agrupaban varias gavillas en posición vertical, constituyendo una hacina. Como la mies se había segado sin estar totalmente madura, las hacinas debían permanecer en la finca un tiempo, hasta madurar completamente.

Una vez maduros, una mañana bien temprano se cargaban los *gavillotes* con una horca en el carro y se trasladaban hasta la era de casa. Allí se soltaban y se esparcían las espigas por el suelo. En ese momento el trillo arrastrado por los bueyes comenzaba a hacer pasadas por encima con el objeto de desgranarlas. Había que impedir que las heces de los bueyes cayeran sobre el cereal, para ello un niño o dos iban sentados sobre el trillo con un recipiente en la mano, por un general una sartén vieja, atentos

etniker euskalerria

a la "trasera" de la pareja de bueyes, para que en el momento que defecaran, las heces cayeran sobre el recipiente y no sobre las espigas.

Una vez desgranado todo, se amontonaba la *parva* (grano y paja) y se procedía a *albeldarla*, separar el grano de la paja. Se podía hacer de forma manual o mediante una máquina llamada *albeldadora*. Cuando se hacía manualmente se aprovechaba el viento que salía al atardecer para echarla al aire, llevándose el aire la paja, que no pesa, y cayendo al montón el grano limpio de impurezas. Luego este se guardaba en sacos en las *trojes*. Cuando llegó la trilladora la labor se simplificó mucho. Las espigas agrupadas en gavillas se introducían directamente en la trilladora, saliendo por un lado el grano limpio y por otro la paja. A la trilladora se le acoplaban unos tubos que conducían esta última hasta el pajar de la casa.

No duraron mucho tiempo las trilladoras, enseguida llegaron las cosechadoras, entre 1965 y 1970. Con ellas desaparecieron las gavilladoras y las atadoras, ya que la cosechadora realizaba toda la labor de cortar la mies y separar el grano de la paja en la propia finca. Precisaba de tres operarios: el primero conducía la máquina, el segundo colocaba el saco para recoger el grano que caía por un tubo y el tercero ataba el saco con una cuerda y lo tiraba al suelo. Una vez cosechada la finca, se recogían los sacos, se cargaban en el remolque y se llevaban a casa. La paja quedaba esparcida sobre la finca por lo que más tarde llegaba otro operario conduciendo una enfardadora que hacía los fardos.

Hoy en día ya no existen las cosechadoras de sacos, a la finca acude una moderna cosechadora y un tractor que arrastra un remolque. El grano que va saliendo de la cosechadora cae al remolque y una vez lleno se traslada hasta los almacenes de la cooperativa de cereal, que están en Pobes, y se descarga. El cereal no llega a pasar por casa.

En Agurain en verano y con los calores fuertes de julio, comenzaba la época de trabajo más dura. La siega se realizaba por medio de máquinas atadoras arrastradas por tractor, que sustituyeron en este menester a los animales de tiro. La máquina atadora requería previamente que se hiciesen los *orillos*, es decir, segar manualmente con la guadaña los márgenes de la finca para que pudiera comenzar su labor sin pisar las plantas. La mies se ataba en gavillas, que se amontonaban y se dejaban en la pieza para que se secasen hasta el día de la trilla. Esta mies –trigo, cebada y avena–, ya segada y seca, se trillaba a comienzos de agosto con trilladora, movida eléctricamente o mediante motores.

Posteriormente se inició la recolección por medio de cosechadoras. Esta labor comienza a mediados de agosto, siempre contando con buen tiempo. Su duración depende también de las condiciones atmosféricas, cuando estas son favorables se necesitan veinte días para todos estos pueblos. Se precisa poca mano de obra. Hasta hace unos años las cosechadoras procedían de Navarra y Aragón y pertenecían a gentes que venían realizando *campaña* durante varios meses, cosechando a un precio establecido por fanega. Actualmente hay varias cosechadoras particulares, pero aún siguen llegando las de otras regiones, aunque se tiende a dar trabajo a las del pueblo o de pueblos cercanos.

La causa principal de la pervivencia de las trilladoras era la paja, ya que la de cosechadora tenía inferior calidad que la de trilladora, pero posteriormente esto ya no era así por lo que las últimas trilladoras fueron vendidas para su uso en tierras de Castilla.

El acarreo de la mies para la trilla se realizaba con tractores y remolques especialmente preparados para este fin, mediante unas *barreras* que se podían desmontar. Antiguamente se llevaba a cabo con carros de bueyes. La mies se descargaba en la era, después se trillaba y el grano era almacenado.

El grano obtenido con la cosechadora antes se llevaba a casa pero después se pasó a vender directamente de la pieza al silo del Servicio Nacional de granos o de algún otro almacenista por lo que se transportaba a granel en remolques y camiones.

Tras acabar de recoger la cosecha del cereal, en los días siguientes se trabaja en la recogida de la paja de cosechadora que es enfardada con máquinas trituradoras–enfardadoras y almacenada en las casas para el consumo de todo el año.

En Apellániz el trigo se solía cosechar después de Santiago, la avena en agosto y la cebada, a principios de los años ochenta, que es cuando se recopilaron estos datos en la localidad, al lle-

etniker euskalerria

Fig. 118. Trillando con trilladora movida a motor. Álava, c. 1940.

gar las cosechadoras alquiladas, que algunas veces se retrasaban hasta septiembre ya que procedían de Oteiza de la Solana, Dicastillo, Gauna, Corres y de otros pueblos de la Llanada.

Antaño la siega de los cereales se hacía con la hoz dentada, protegiendo la mano izquierda con la *zoquela*, que resguardaba los dedos meñique, anular y corazón de la citada mano izquierda. Solían acudir segadores de Navarra, por ser allí más temprana la recolección. Aunque "el buen segador no le teme al sol", el reseco producido por el calor de agosto hacía que si el propietario era un tanto roñica y les escatimaba la bota de vino, los segadores se lo recordasen:

Un pajarito en la torre,
en la torre puso un nido;
un pajarito en la torre,
pa'los segadores, vino.

Y también:

Sangre de Cristo
cuánto tiempo hace
que no te he visto;
y ahora que te veo:
Gloria in Excelsis Deo.

Los segadores, molestos por la *lapa* (bardana) que crecía entre el sembrado y sus semillas que se agarraban a la ropa, dejaban suelta por el campo la mies que iban cortando. Luego eran las mujeres y los *mocetes* los que reunían estos manojos, entregándolos a un hombre que los juntaba en haces, *gavillotes*, que ataba con *vencejos*, operación muy molesta pues al recoger la mies se clavaban en las manos los agudos pinchos de los *abreojos*.

Más tarde empezó a usarse la guadaña, que posteriormente se pasó a emplear solo para *orillar* los campos sembrados, permitiendo así la entrada de las segadoras mecánicas que dejaban los haces atados y preparados para su acarreo. Con posterioridad aparecieron las cosechadoras, que dejaban la paja tirada obligando al uso de la empacadora para reunirla, que alquilaban en Maestu.

Recordaban en Apellániz que antaño en las tierras secas y duras de la Sierra, tierras *broncas*, la avena crecía tan arruinada y raquítica que era preciso arrancarla con las manos, pues no permitía el uso de la hoz. Por el contrario cuando las espigas de trigo se doblaban por la paja a

etniker euskalerria

consecuencia de su peso se decía que "trigo echado, levanta a su amo", por la buena cosecha que se presentía.

En esta población se recolectaban alrededor de unos cuatro mil kilogramos de trigo por agricultor, entregándolos en el almacén de Santa Cruz de Campezo; de cebada algo más que de trigo y de avena unos trescientos kilos, empleándose estos dos últimos cereales para alimento del ganado, bien en grano o molidos.

Una vez agrupada la mies en haces se acarreaban. Antaño en carros con eje *chillón* de madera y ruedas ciegas sujetas al citado eje, en el que para prevenir que con el roce no se incendiase el *chamaisqui* de la cama del carro, llevaban un cuerno con agua y jabón para untar el eje. Después apareció el carro con eje de hierro y ruedas con radios y cello también de hierro y más tarde el de cubiertas de goma. Por último los remolques acoplados a los tractores.

Una vez los haces quedaban bien recogidos en los *bordes*, tenía lugar la trilla en las eras, de suelo arcilloso, bien apelmazado, que una vez limpias de la hierba y los desperdicios acumulados en el invierno, se regaban, logrando así que el piso se endureciera más. Las primeras trillas solían ser las de cebada, ya que su *rampla*, larga y dura, fortalecía el suelo y así el grano no penetraba fácilmente en la tierra.

La cantidad de haces que se tendían en la era variaba según que el día se presentase más o menos caluroso, no soliendo exceder del centenar. Una vez extendida la mies, se utilizaban los bueyes con un trillo grande que arrastraban con el *tirante*, consistente en una punta de varal con una cadena. El trillo iba cargado con un banquillo o silla baja donde se sentaba una persona, generalmente una mujer, encargada de guiar la pareja y que llevaba también una pala para evitar que la *mordaca* (excremento) cayese sobre la paja. Más tarde intervenía una pareja de caballerías con dos trillos más pequeños, cada uno por su lado, tirando de ellos con una larga soga, *trilladera*, que iba del *collarón* de las yeguas o caballos hasta dichos trillos, siendo gobernados los animales mediante un ramal cuyo extremo solía sujetarlo un hombre. Ambos, bueyes y caballerías, daban vueltas a la era en sentido opuesto, descansando cuando los participantes, con *horquillos* de madera, daban vuelta a la parva.

Para el mediodía, si el tiempo había acompañado, la paja ya estaba desmenuzada. Se trasladaba con un *ballarte*, parihuela, o con una manta al pajar donde se almacenaba para alimento y cama del ganado mayor.

Suelto el grano de la espiga, con la *alegadera* tirada por una caballería se llevaba hasta el *ablentadero*, orientado por lo general hacia el norte, por ser este el viento dominante en las tardes de verano. Tan pronto salía el aire, con palas y bieldos de madera se *ablentaba*, limpiando así el grano, que se almacenaba en los *cuchitriles* de los *alorines*. Los restos de paja menuda que quedaban al aventar recibían variados nombres: *trigaladuras, bujos, cazajas, ondarras, cecorres,* y se aprovechaban para comida del ganado, en especial de las gallinas. Con el tiempo esta operación del *ablentado* se hizo con la aventadora, máquina que simplificaba mucho la labor.

La aparición de las trilladoras permitió hacer rápidamente el trabajo que antes costaba bastantes días, prolongándose la operación si la mies se encontraba correosa. Antaño estos trabajos obligaban a estar pendientes del tiempo hasta el punto de que si el año se presentaba malo tenían que trillar en septiembre y eso acarreaba el inconveniente de la ausencia del viento que precisaban para aventar, ya que como advierte el refrán: "San Bartolomé, los vientos quédense", indicando por tanto la ausencia de los mismos a partir del 24 de agosto.

Las trilladoras disponían de largos tubos para conducir la paja hasta su lugar de almacenamiento y el grano lo ensacaban sin ningún intermediario. Al principio eran seis las que tenían distintos vecinos y al poner el pueblo para el servicio de todos dos trilladoras, algunos quitaron las suyas. En cuanto a los tractores había dos del común y veintidós particulares.

En la época de la recolección y especialmente al trabajar con la trilladora, era corriente la unión de dos familias que se ayudaban recíprocamente en sus respectivos cometidos, corriendo la comida y bebida de entre horas a cargo del favorecido con la labor de ese día. Este apoyo mutuo, voluntario, antaño era casi estimado como obligatorio, ya que si en alguna casa no podían hacer las labores del campo por enfermedad, el cura autorizaba para que los domingos por la mañana pudiesen trabajar en las heredades del enfermo.

etniker euskalerria

Fig. 119. Trilladora movida por tractor. Álava, c. 1950.

Para las fechas de la recogida de la cosecha antaño se guardaba el lomo y el jamón de la matanza del invierno, también se bebía vino, cosa que no era corriente el resto del año.

El día de la última trilla, *trilla del gallo*, solamente se preparaba *bálago*, haciéndolo con yeguas o caballos, sin trillo, para no desmenuzar la paja que se recogía con la *balaguera* para llevarla a la pajera. Con este motivo mataban el gallo viejo y lo merendaban, bebiendo vino y de postre uvas o melocotones que habían traído de La Rioja los arrieros. Aún se permitía, aunque casi no se practicaba, espigar en los rastrojos.

En Bernedo la siega del cereal tradicionalmente se hacía a mano con una hoz dentada en la mano derecha (los diestros) y con una *zoqueta*, en la izquierda. En la *zoqueta* se introducían los dedos meñique, anular y corazón, quedando fuera el índice y el pulgar para facilitar la aprehensión de la manada de cereal que se segaba con la hoz. A cada manada se le hacía un lazo con una de las plantas segadas. Se depositaban varias manadas juntas en el suelo formando una gavilla y al terminar la siega las ataban en haces colocando varias gavillas culos con cabezas alternativamente. Como atadura se usaban los *vencejos* de centeno, planta que no se trillaba sino que se majaba para quitarle el grano y así poder utilizar posteriormente su paja como atadura. También se hacían las ataduras con lías de esparto. Los *vencejos* se anudaban de un modo característico: Tenía que ser firme para que al *acarrear*, trasportar los haces a la era, no se soltaran, pero que una vez en la era se pudiera desanudar fácilmente. Estos *vencejos* se reutilizaban para hacer los *torrollos* para las caballerías. También se segaba el cereal con guadaña "haciendo *renques*": Una persona segaba y otra iba recogiendo lo segado en gavillas y después en haces. Las gavillas segadas a hoz resistían mejor las embestidas del viento antes de ser atadas que las hechas con la guadaña.

Después vino la máquina de segar llamada gavilladora, de la casa *Ajuria* de Vitoria, que era arrastrada por bueyes. Multiplicaba en un día las gavillas segadas, pero había que estar atentos a atarlas pronto porque si salía el viento las esparcía por la pieza. Este problema se remedió con la posterior máquina segadora llamada ata-

etniker euskalerria

dora que dejaba los *gavillotes* atados y esparcidos por la pieza; después se juntaban en montones hasta que se *acarreaban* para trillar al finalizar la siega. Estas máquinas acortaron el tiempo de la recolección y fomentaron la roturación de nuevos terrenos y el aumento de la producción de cereales.

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

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

Y después de segar la avena:

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

Antes de la siega se preparaba la era rozando la hierba, regando el suelo y apelmazándolo con mazos de madera ya que era de arcilla. Terminada la siega se procedía a la trilla. Se *acarreaban* los haces de las piezas a la era. Se trillaba una parva cada día y cada una se componía de dos carros: uno que se traía después de recogida la parva de la tarde y el otro madrugando la mañana del día de la trilla. En estas horas había caído el calor del sol y por otra parte la humedad del rocío evitaba que se desgranara la espiga al trasportarla. La trilla se comenzaba a media mañana, después de extender la mies por toda la era y al comenzar a calentar el sol. Entraban primero las caballerías para que aplanaran la mies y después los bueyes, ya que al ser más pesados sus trillos recogían la mies amontonándola. Se trillaba con dos caballerías o con una sola, cada una con su trillo, que iba atado al *torrollo* que llevaba al cuello. El *torrollo* era un collar trenzado con los *vencejos* que habían servido para atar los haces. La persona que guiaba las caballerías lo hacía con un ramal atado a sus cabezadas y con una tralla para arrearles. Trillaban en círculos concéntricos en sentido contrario a las agujas del reloj mientras que la pareja de bueyes, a velocidad más lenta, giraba siguiendo las agujas del reloj. El trillo de los bueyes iba atado a un artilugio en forma de tau cuyo varal se sujetaba al yugo. En él se sentaba una persona que los dirigía y cuidaba de recoger los excrementos evitando que cayeran sobre la parva, ya que tenían mucha humedad y dificultaban el proceso de trillado.

Cuando quedaba triturada la paja y desgranada la espiga, se le hacía parar al ganado y se daba vuelta a la parva; las primeras vueltas con horca y las últimas con bieldos porque la paja ya estaba desmenuzada. Las vueltas a la parva permitían el molido de la paja y evitaban que quedaran *granzas*, espigas a medio desgranar. En aquellos tiempos las casas tenían muchos miembros de familia y había labor para todos.

Cada parva se trillaba durante la mañana hasta mediodía. La cantidad a trillar oscilaba entre setenta o cien haces dependiendo de las condiciones meteorológicas. Cinco haces venían a dar una fanega de trigo, por lo que en cada parva se cogían trece o catorce fanegas.

Cuando estaba molida la parva se retiraban los ganados y con un caballo se recogía toda en un montón en medio de la era utilizando la tabla *alegadera*. Esta tarea la guiaba una persona, los demás la completaban con los rastros y las escobas, de modo que todo quedaba en un montón y el resto de la era se dejaba limpio. A los ganados se les ponía un buen pienso en el pesebre y se les permitía descansar. Las personas después de comer echaban una pequeña siesta y concluida esta volvían a la era para *ablentar* la parva si salía el viento. Para separar la paja del grano se colocaban según la dirección del viento e iban lanzando con los bieldos la parva al aire de forma que arrastrase la paja y el grano cayese vertical. Las mujeres con las cribas completaban su limpieza y se introducía en sacos para guardarlo en los *alorines*, graneros, en el desván de la casa. La paja se transportaba al pajar que solía estar junto a la era. Los días que no salía el viento se acumulaban las parvas.

Esta tarea se alivió mucho con las máquinas aventadoras, primero manuales y posteriormente movidas por un motor eléctrico. Otro paso más se dio con la máquina trilladora y sobre todo con las cosechadoras que suprimieron las penas de la siega y la trilla.

Antes la paja se guardaba para forraje y para camas del ganado, hoy como no hay ganado se deja en la pieza y se quema. La más apreciada para forraje era la de avena.

etniker euskalerria

Se comenzaba trillando la cebada que con la *rampa* de la espiga compactaba el suelo de arcilla de la era. Lo último que se trillaba eran las habas y el *plantón*, semilla de remolacha. Si el tiempo lo permitía la trilla duraba unas veinte jornadas.

El último día de la trilla bajaban los hombres al río a lavarse y a coger cangrejos para merendarlos preparados en cazuela con chorizo y tomate. Hasta hace poco se guardaba el chorizo para la época de la recolección y además se bebía vino. Durante el resto del año solo lo bebía el abuelo de la casa. El jamón y el lomo de la matanza también se guardaban para esta época y el día que se segaba la avena, el que tenía gallo se lo comía.

El centeno, "zanquilargo, pronto en cabeza y tardo en grano", se desgranaba golpeando la espiga contra una madera o la pared. El grano obtenido servía para alimento del ganado y una vez molido su harina se empleaba para amasar *soma*, pan muy negro y ordinario. Con su paja, muy larga (*gavijón*), puesta a remojar en los *lavanderos* de la villa y atando después dos pequeños manojos por la parte de las espigas ya desgranadas, hacían los *vencejos* para amarrar las mieses ya que no se disponía de cuerdas.

En Bernedo, situado en la sierra de Toloño, hoy cuando ha madurado el cereal vienen contratadas cosechadoras de Navarra o La Rioja y en pocos días se lleva a cabo la recolección. En esta comarca se madura la cosecha más tarde que en Navarra y La Rioja lo que permite que puedan llegar los navarros o riojanos con sus máquinas ganando a cambio un dinero que les sirve para amortizar los grandes costos de las mismas y evitando que los pueblos de esta comarca tengan que comprarlas.

En Berganzo el cereal se segaba a mano desde san Pedro hasta santa Marina (18 de julio). Cuando se tenía que ir a por carros de mies al término de Campueta era necesario levantarse a las dos de la mañana. A veces llegaban al pueblo cuadrillas de segadores riojanos para realizar la siega a hoz.

Para segar se protegían la mano de los cortes de la hoz y de los haces con una *zoqueta*. La técnica de la siega era la siguiente: Con la hoz se iban dando golpes y con tres formaban una manada, con cuatro manadas una gavilla y con cuatro gavillas un haz. Los haces se ataban con *vencejos*, es decir, con paja de centeno. Con ocho o diez haces se llenaba una carga. Esta tarea se hizo así hasta la llegada de la primera atadora en 1937.

Al cargar el carro, si los haces eran de atadora, se ponían las cabezas hacia dentro. La carga se hacía del siguiente modo: los primeros haces se ponían verticales, luego tres filas horizontales hasta la altura de las barreras del carro. A los lados se colocaban los *picotes* donde se hincaban los haces para lograr altura y que no se cayeran.

Acarrear consistía en transportar las mies segada a la era para trillar. Esta labor se iniciaba a una hora determinada cada día, no hasta después del toque de oración.

Se trillaba de julio hasta el 15 de agosto. Una vez extendida la mies en la era, el trillo se utilizaba para fragmentar la paja y separar las cabezas del grano. A la media hora se le daba una vuelta con la horca; lo más habitual era dar dos vueltas con la horca y dos con la pala. Cuando ya estaba trillado se colocaba en una franja con una rastra. Aquí concluía la primera parte de la trilla. Después se pasó a trabajar con el trillo mecánico, el cual tenía unas cuchillas que giraban cuando se movía tirado por animales; se iba sentado en él.

La labor de aventar consistía en coger con unos bieldos la paja y lanzarla al aire para que el viento la arrastrase junto con el polvo y cayese a plomo el grano; por ello era necesario que soplara el aire, el mejor el cierzo por ser bastante constante en intensidad.

Cuando no había viento se empleaba la máquina llamada *aventadora* ya que había que cribarlo para quitarle las pajas pequeñas y las *ramplas*. Cuando el trigo ya estaba limpio se introducía en sacos y se barría la era para dejarla limpia para el siguiente día. Los sacos se cargaban en carros y se transportaban a la casa. Una vez allí el grano se debía guardar en los *alerines*[4] del alto, por lo que los sacos se subían a la espalda hasta la última planta de la vivienda. Al grano no se le echaba ningún tipo de conservante al estar muy seco, si se metía húmedo se procuraba dejarlo extendido y darle unas vueltas de vez en cuando.

---

[4] Véase ETNIKER EUSKALERRIA, *Casa y familia en Vasconia*, p. 673.

etniker euskalerria

Una vez terminada la recolección "se daba un bando" por el cual se permitía realizar la labor de espigar, que consistía en recoger las cabezas de grano que se caían al segar. Cuando se terminaba totalmente podían entrar los ganados de la localidad; a veces algunos labradores dejaban unos haces en las fincas para que no pudieran entrar los rebaños. A las personas que acudían a espigar antes del bando se les ponía multa[5].

En Berganzo aprovechando la largura de la paja del centeno, se cogían pajas con sus respectivas cabezas, se mojaban y se anudaban de dos en dos formando una especie de lías o cuerdas, vencejos, que se empleaban para atar la mies. El centeno se golpeaba sobre un trillo o una tabla para que cayera el grano y su harina se empleaba para elaborar pan, sin embargo era bastante malo, por lo que la mayor parte de su producción se destinaba como alimento para el ganado.

Vertiente mediterránea de Navarra: segadora; acarreo y transporte; trilla, trilladora; ablentadora; almacenaje; cosechadora; atadora; agavilladora; empacadora; allegadera

En las Améscoas si los fenómenos atmosféricos no retrasaban la recolección se comenzaba alrededor de san Fermín (7 de julio). Se iniciaba con las habas, a continuación venía la siega de la cebada y el trigo y finalmente el yero, la avena y la arvejuela. En los primeros años del siglo XX toda la siega se hacía a hoz y fue en estos años cuando se introdujo la guadaña. La siega de hoz y guadaña dio lugar al desplazamiento de segadores desde la Ribera hasta las Améscoas y viceversa. Cada uno de los segadores de las cuadrillas que venían de la Ribera traía tres hoces. Eran grandes segadores y dormían en el pajar. Cuando se introdujo la guadaña, hombres de Améscoa marchaban a guadañar a la Ribera, donde la siega se realizaba con un mes de antelación, a pie y con la guadaña al hombro. Ganaban un duro al día y la costa y al cabo de un mes regresaban a casa, también andando, con treinta duros en la faja.

Para evitar heridas resguardaban su mano izquierda con la zoqueta, una especie de guante de madera que llamaban *cazoleta*. La mies segada con guadaña quedaba tendida en el suelo y la recogían con una *escuara*, formando *manadas*. Las manadas las agrupaban en haces que ataban con un *vencejo*. El manejo de la guadaña exigía un esfuerzo muy grande y era cosa de hombres y jóvenes. Los hombres mayores eran los encargados de atar los haces, y mujeres y niños les ayudaban "dando manadas". También era tarea de mujeres y chicos el rastrillar la pieza con una *escuara* larga y de púas cortas de hierro, a fin de recoger las espigas que habían quedado desperdigadas por el suelo; a esta operación la llamaban *rapaliar*.

A lo largo del siglo XX aparecieron progresivamente máquinas cada vez más eficaces para la siega. Por los años treinta se introdujeron las *segadoras*, unas máquinas que arrastradas por la pareja de bueyes segaban la mies y la dejaban desparramada por el suelo. Por los años treinta y siete llegaron las *atadoras*, más complicadas y perfectas, también arrastradas por la pareja de bueyes que además de segar la mies la ataban en fajos pequeños. Posteriormente aparecieron las cosechadoras movidas a motor, que cortaban la mies, y separaban el grano de la paja, recogían la semilla en sacos y la paja la lanzaban al suelo.

En tiempos pasados la trilla se realizaba exclusivamente en la era y en la misma había quehaceres apropiados para todas las personas de la casa y aún eran pocas. Las casas grandes solían contratar un peón para el tiempo que duraba, les decían los agosteros. Un día de trilla exigía las siguientes operaciones: acarrear la mies a la era, extender la parva, triturar la mies, amontonar la parva, aventar y transportar la paja y el grano a los respectivos almacenes.

El acarreo de la mies había que llevarlo a cabo al atardecer o por la mañana temprano y con harta frecuencia de noche. Se valían del carro de bueyes al que aparejaban con unas cerras largas y puntiagudas. Para el acarreo los bueyes debían llevar al cuello un collar ancho de cuero del que colgaban una hilera de campanillas, otra de cascabeles y una tercera de cencerrillas.

Para moler la parva se servían de las yeguas y de la pareja de bueyes. Se trillaba con dos "tandas de yeguas" pero si solo entraba en la parva una tanda se añadía la pareja de bueyes. Cada

[5] En la viña al espigueo se le denominaba racimar y también se practicaba en las patatas.

etniker euskalerria

tanda se formaba con un tiro horizontal de tres o cuatro yeguas atadas unas a otras con un ramal que permitiera una distancia prudente para que no se estorbaran mutuamente. A cada una se le hacía arrastrar un trillo con el que daban vueltas sobre la era con un trote alegre hasta triturar la mies de la parva. El atavío de las yeguas para arrastrar los trillos consistía en unas simples fajas de lino, anchas, que envolvían el pecho del animal por detrás de los brazos, por la cruz y el codillo. Les llamaban *sokozabales*. Al *sokozabal* iba atada la cuerda que tiraba del trillo. Las yeguas galopaban por toda la era mientras que los bueyes daban vueltas por los *orillos* arrastrando un trillo grande equivalente a tres de las yeguas.

Para que la mies se fuera triturando por igual había que revolver y zarandear la mies con *sardes* y bieldos. Todos los hombres y mujeres disponibles agarraban de vez en cuando los *sardes* y, en fila india, volteaban y revolvían la mies. Se daban tres vueltas a la parva, la primera con *sardes* de dos púas, la segunda con *ablientos* (bieldos) de cuatro púas y la tercera con palas de madera.

La magnitud de la parva se medía por el número de cargas que la componían, teniendo en cuenta que una carga equivalía a diez haces. El número de cargas que se echaban podía ser de doce, dieciséis y hasta veinte, dependiendo de si brillaba más o menos el sol por las mañana ya que el sol "era el mejor peón de la trilla". Se terminaba de moler la parva para las dos de la tarde (hora solar) y la comida se hacía en dos *chandas*, mientras unos comían los restantes atendían a la era.

Como en la trilla "todo eran prisas", apenas se había terminado de moler la mies se procedía a recogerla en un montón alargado. La arrastraban con *sardes*, bieldos y el rastro y las mujeres barrían la era con escobas de biércol. Una vez amontonada la parva la aventaban, lanzando al aire la mies para que la paja, que pesa menos, fuera arrastrada por el viento a mayor distancia que el grano, que quedaba de ese modo separado de la paja.

El viento ideal para aventar era el cierzo, pero ocurría con harta frecuencia que eran muchas las tardes en que no soplaba. Esto obligó a recurrir a unas máquinas de aventar, las *ablentadoras*, que aparecieron en Améscoa en los primeros años del siglo XX. La aventadora era una máquina elemental, compuesta por varias cribas metálicas superpuestas que llevaban delante un cilindro con aspas, encuadrado todo en un ensamblaje de listones de madera, cerrado con chapa de cinc, abombado en su delantera donde accionaban las aspas y abierto en su trasera para que saliese la paja impulsada por el viento que producían las mismas. En la parte superior la máquina llevaba una tolva por la que se introducía la mies y bajo el tambor una rampa de tabla por donde discurría el grano. En su exterior una manivela, accionada a mano, hacía girar las aspas y transmitía, mediante un engranaje, un movimiento de vaivén a las cribas. En Larraona hubo en aquellos tiempos un carpintero mañoso que construía *ablentadoras*. El limpiar la mies con la aventadora era un quehacer lento y penoso pero se evitaba que la parva quedara amontonada en la era día sí y día también por falta de viento.

La última operación del día de la trilla era subir paja y grano a los respectivos almacenes. El grano se trasportaba en *costales*, sacos, confeccionados con el hilo más burdo del lino. Los más fuertes transportaban tres robos de trigo y chicos y jóvenes solían gustar de medir sus fuerzas con esta prueba de resistencia física.

Las mantas de subir la paja eran telas de forma cuadrada, tejidas para este fin con fibra de lino, hilada en casa, y el transporte se hacía a hombros. Participaban hombres fuertes. Se extendía la manta en el suelo, se arrojaba encima un buen montón de paja y envolviéndola se ataban las cuatro puntas de la misma, que se aupaba sobre la cabeza y hombros de quien la acarreaba, el cual cubría su cabeza con un saco doblado en forma de capucha, al que se le había anudado un extremo para que el nudo que caía sobre la espalda sirviera de sostén a la manta. A este saco-capucha le llamaban *capela*.

Hacia los años 1930 llegaron a Améscoa las primeras trilladoras, máquinas que trituraban la paja y separaban la paja del grano. Estas máquinas cambiaron notablemente el panorama de la trilla, pero todavía había que acarrear la mies a la era con los bueyes y el quehacer era una algarabía de gentes, necesarias para alimentar a la trilladora y retirar el grano y la paja. Pero ha sido la cosechadora la que ha arrasado con la trilla tradicional. En la misma pieza esta

etniker euskalerria

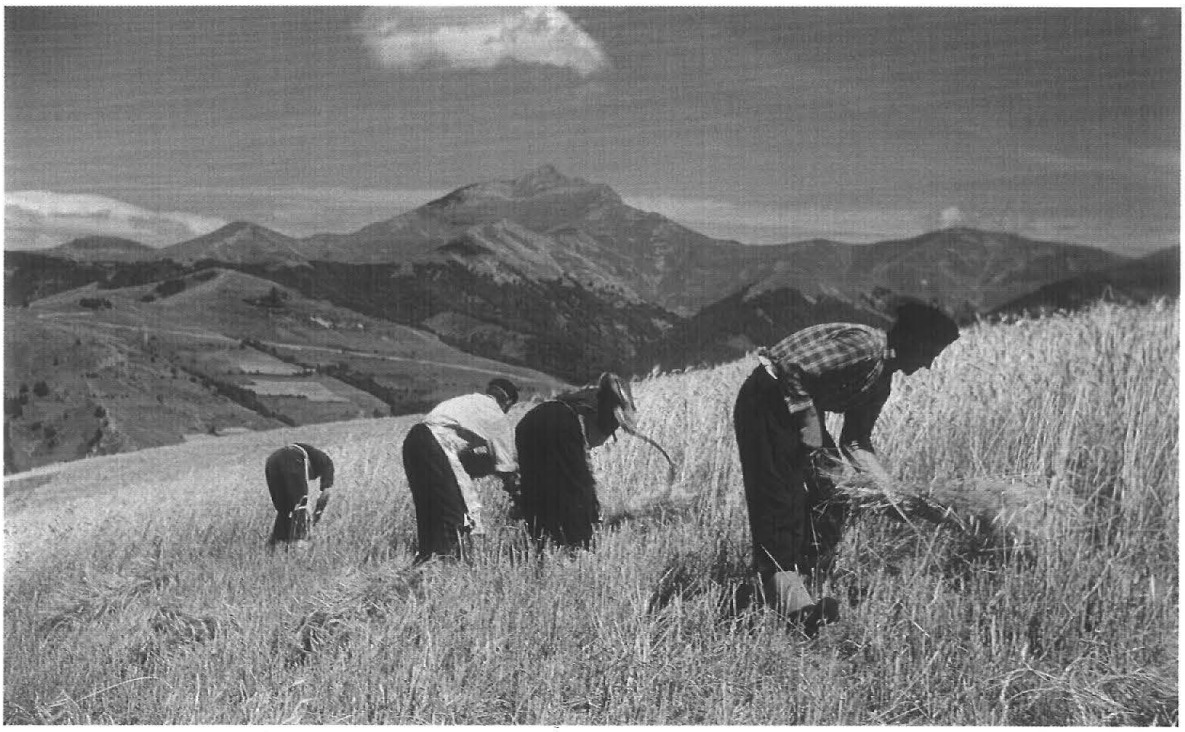

Fig. 120. Segando a hoz en el Puerto de Lazar (N) con el Ori al fondo, 1959.

máquina realiza todas las operaciones de recolección.

Solo se cultivaba el centeno necesario para preparar los *vencejos*. Se tenía la paja en remojo durante algún tiempo, se tomaba un manojo de plantas, se igualaban bien, se dividía en dos mitades y los manojicos resultantes se ataban con un nudo por las cabezas. Diez haces de trigo atados cada uno con un *vencejo* hacían una carga. Si la carga de trigo daba dos robos de grano se tenía por buena cosecha.

En Izurdiaga el trigo se recoge en julio, aunque depende de cómo venga el año. En tiempos recientes se siega con la cosechadora pero hasta los años cuarenta o cincuenta del pasado siglo XX se hacía con la hoz, *ekije*; luego se formaban gavillas, *maltzak*, que se ataban con pajas de centeno que previamente se habían remojado y *machucado* y se transportaban en carros a la era para trillar. La avena se recoge como el trigo, en julio, la cebada por san Pedro y el maíz en octubre.

En Urdiain el trigo no se consideraba el cultivo más adecuado para la zona dado el terreno montañoso por una parte y por otra parte, por el exceso de humedad y las nieblas que comprometían su rentabilidad. Contrastaba con estas limitaciones la atención preferente que tradicionalmente se le prestó.

En algunas localidades las eras estaban situadas en la periferia formando cerco alrededor del pueblo mientras que otras veces existía un término destinado a este objeto y cada vecino tenía allí su propia parcela como en el caso de Arruazu (Larrañeta). Urdiain no se ajustaba a ninguna de las dos modalidades. Las eras estaban dentro del pueblo, en las plazas, junto a cada casa. No se puede precisar si la actual distribución de las viviendas, con amplias zonas intermedias, obedecía a esta exigencia práctica o si, por el contrario, se valieron de estas características para emplazar sus eras. No todos contaban con era, por lo que se veían obligados a utilizar las de los vecinos.

El acondicionamiento de la era tenía lugar cada año después de la siega. Una veces consistía en eliminar la hierba y adaptar el terreno para la trilla; en tanto que otras el problema radicaba en asentar la tierra removida de una calle o en eliminar las piedras sueltas. Final-

etniker euskalerria

mente se procedía a regar el firme para darle consistencia, procurando hacerlo por la noche. La última operación consistía en embadurnarlo al día siguiente con una mezcla de excremento, generalmente de vacuno, y agua. Dos personas se encargaban de ir derramando la mezcla y una tercera la extendía uniformemente ayudándose de una escoba de brezo. En Arruazu apenas se utilizaba esta mezcla ya que el suelo era de hierba, que es cuando presentaba más consistencia. Únicamente en casos aislados, tratándose sobre todo de terreno estropeado por algún camino, se veían forzados a utilizarla. Por lo demás, regaban con agua. Intervenía en la operación una pareja de ganado vacuno que arrastraba una buena brazada de ramas largas convenientemente atadas por el tronco de tal modo que se procuraba que rastreasen las hojas. Solían ser de mimbre para que resultaran más suaves. Todo ello llevando encima alguna piedra o un tronco de tamaño considerable y tras haber vertido el agua. El ganado evolucionaba lentamente en círculos concéntricos a partir del centro geométrico de la parcela y debían evitarse cuidadosamente los claros en la distribución del agua.

A la operación de quitar la hierba la llamaban en Arruazu *izegitu* (*izegitzia* en Larraina). El regar la era *urgooztu* (de *gorozlu*). *Gorotza* a su vez es el abono de origen animal.

Para facilitar la traída del agua se valían en Arruazu de la boca de riego más próxima a la era. Hacían llegar el agua hasta una empalizada o represa donde llenaban los cubos. Esto suponía dejar a todo el pueblo sin agua durante ese tiempo, situación que se consideraba completamente normal. Antiguamente tenían que traer el agua de la fuente pública o desde el río, por lo que esta operación requería bastante personal para lo que las familias se ayudaban recíprocamente.

Para separar las eras entre sí utilizaban unas varas muy largas que a la hora de aventar la parva tenían por objeto servir de guía entre la paja y el trigo.

Los trillos que se utilizaban eran los de piedras de pedernal. Cada mañana temprano había que reponer las piezas desprendidas, esta operación se realizaba a golpe de martillo. Del pedernal se pasó en Urdiain a la trilladora mecánica sin llegar a usar el trillo de púas de hierro y sierras metálicas. La trilladora se introdujo en 1933, adelantándose a la mayoría de los pueblos de la comarca, la adquirió el municipio y costó entonces 18 000 pesetas. Aparte del trillo también se utilizó una especie de narria con tres rodillos de púas. Servía para desmenuzar rápidamente la paja. Tenía que actuar a paso ligero de caballería y se consideraba muy eficaz. Se recurría a ella tras la labor inicial de los trillos normales.

Para atar la mies se utilizaban ligaduras de centeno, *etsakijek*, que las mujeres se encargaban de preparar anudando dos manojos por la extremidad superior del tallo. Posteriormente se sustituyeron por cuerdas de esparto.

El carro, *bal-gurdia*, era más largo que el normal. Las ruedas eran las mismas y la cosecha se calculaba por cargas, de tal modo que diez haces sumaban una carga. El carro podía transportar unas cuatro cargas aproximadamente.

En Urdiain existía la costumbre de almacenar las mieses en casa y desde allí se trasladaban en su día a la trilladora. Era una medida que consideraban necesaria por la inseguridad del tiempo. Debido a eso en casi todas las casas había una ventana grande rasgada hasta la base del piso, *bal-leihoa*, que no tenía balcón ni saliente alguno y carecía de toda defensa. Esta modalidad de almacenar la cosecha en casa y volver a sacarla suponía mucho engorro, que unido al inconveniente de no existir más que una trilladora y bastante lejos del pueblo, contribuían a considerar el cultivo del trigo como falto de rentabilidad. A esto se le añadía el inconveniente de que el peso mayor recaía sobre las mujeres, ya que los hombres trabajaban en los años en que se recogieron estos datos (década de 1960) en fábricas y solo disponían de las horas libres para las faenas del campo. Aún así sentían un gran aprecio por el trigo, ya que lo consideraban el más valioso de todos los productos del campo. Así, cuentan que en cierta ocasión discutieron entre sí el trigo y el maíz cada uno tratando de defender su propio prestigio. Dijo el maíz:

> *"Ni nagon lekuan goserik ez!"* (No hay hambre allí donde yo esté).

A lo que repuso el trigo:

> *"Ni nagon lekuan estimatua beti!"* (Allí donde estoy yo siempre gozo de estima).

etniker euskalerria

El trigo venía a ser sinónimo de riqueza y bienestar. Así para indicar que alguien era hijo de familia acomodada o de buena crianza, decían "*gari-montonko txoria*", literalmente "pájaro de montón de trigo".

Los vecinos de Urdiain salían a segar a otras zonas trigueras de Navarra. Era un fenómeno común a todos los pueblos de la comarca. Para ello se desplazaban a pie hasta Pamplona, generalmente por monte, a través de la Sierra de Andia y el valle de Goñi. Se reunían en las inmediaciones de la Plaza de Santo Domingo, donde cada mañana eran contratados para el trabajo. También las mujeres se desplazaban a pie ya que no era labor exclusiva de los hombres. El patrono les proporcionaba, en principio, la ración de habas. Es lo único a lo que tenían derecho. Aparte se les daba una libra de pan por cada robada de labor realizada. Los días de lluvia se les privaba de sueldo y pan; así que para no pasar hambre llevaban de casa queso, tocino y otras ayudas que les permitían paliar sus necesidades. Los pequeños ahorros que obtenían les servían para adquirir en la capital algunas prendas de vestir y tejidos para preparar el arreo personal. Cobraban cincuenta céntimos por robada, pero lo más serio es que les escamoteaban las verdaderas medidas del terreno[6].

En Aoiz la siega tenía lugar en el mes de junio y a primeros de julio. Inicialmente se realizó a mano y posteriormente a máquina. Cuando se hacía a mano, el modo empleado era el siguiente: Con la hoz (Meoz), también denominada segadora (Aós), en la mano derecha y cubriendo la mano izquierda, que sostenía la mies, con una zoqueta, se procedía al trinchado del cereal. Esta protección tenía especial importancia en los lugares de cuesta. Colgando del cinturón llevaban un cuerno de vacuno cortado por ambos lados en el que se guardaba la piedra para afilar la hoz (en otros lugares denominada *colodra*). Otra herramienta empleada era la guadañadora (Meoz). Una vez realizada la siega se procedía a espigar, recoger las espigas que no habían sido cortadas, y a amontonar toda la mies "en fajos de a cuatro". Mientras que para la siega se contrataban varios peones, en estas tareas finales de espigado y amontonamiento participaba toda la familia.

También se segó con segadoras tiradas por animales. El proceso seguido era sencillo: primero se *orillaba*, es decir, se hacía una calle en el campo para que pudiesen circular los bueyes que llevaban el apero y las personas que iban a participar en el laboreo. Con ello se evitaba que se pisase el cultivo y se estropease. El segundo paso era la siega propiamente dicha. Cuando se segaba con segadoras tiradas por animales, con la máquina agavilladora, la máquina atadora y la segadora atadora, se hacían los amontonamientos y luego los ataban.

La mies recolectada se transportaba en galeras tiradas por cuatro caballerías hasta la era. La trilla se podía efectuar tanto de manera manual como con la fuerza de animales: primero (bueyes o caballerías) y tracción mecánica después (trilladora). Esta labor se realizaba en la era, superficie de forma más o menos circular que presentaba el suelo empedrado o de tierra apisonada y que se encontraba cerca de la casa y del pajar.

Para realizar esta labor, *sacar la parva* (Meoz), se empleaban dos o tres caballerías que tiraban de un trillo, apero compuesto por un tablón que llevaba encajados en su cara inferior restos de pedernal y cuchillas de acero que, al pasar sobre la mies, cortaban la paja y separaban el grano. Esto era así en los años 1940. Una vez conseguido, lo obtenido se amontonaba en una línea larga de unos quince metros, "siempre enfrente al cierzo", y se levantaba al aire con unas horcas de madera de cinco púas. En esta operación participaba toda la familia ya que unos debían ocuparse de coger la paja y otros el grano. A media tarde se hacía una parada para merendar y luego se guardaba el grano que se había ido amontonando en el pajar y se cargaba el carro con mies preparada para laborear la jornada siguiente. En estos días había que tener cuidado con los cambios atmosféricos porque la lluvia estropeaba el cereal que se conservaba en la era.

En años posteriores (años 1960) se pasó a trabajar con trilladora, de la que se recuerda la marca *Jurca*. Esta máquina, que separaba el grano de la paja y de las impurezas que la acompañan, supuso un gran adelanto pues sacaba la paja por un tubo llamado *lanza pajas* que la de-

[6] SATRÚSTEGUI, "Estudio etnográfico de Urdiáin", cit., pp. 99-102, 105, 107-108.

etniker euskalerria

Fig. 121. Cargando la mies en Badostáin (Valle de Egués-N), 1969.

positaba directamente en el pajar a través de la puerta o de una ventana (Meoz). Más tarde se incorporó la cosechadora, que incorporaba sombrillas para proteger al agricultor del sol y otras comodidades. Todas ellas empleaban el mismo sistema, pero cada vez eran más cómodas.

Para separar los restos de cereal también fue costumbre pasarlos por distintos cedazos que tenían su propio nombre (Aós): *pajero* era el primero que se utilizaba, tenía los agujeros de la red de mayor tamaño que los otros y eso permitía que se cribasen las pajas y quedase solo el grano; *purgador* era el que tenía el tamaño intermedio y permitía separar las *zaborras* del grano; *pasadera* era el que tenía los orificios más pequeños y permitía que quedasen los granos que se guardaban para sembrar. Esta actividad necesitaba de cierta habilidad, "había que saber amontonar", es decir, hacer que el grano se fuese quedando en la periferia del cedazo.

Para celebrar el término de la trilla tenía lugar una comida o cena en la que, al parecer, se comían el gallo que les había despertado todos los días de trabajo.

En Elorz hoy en día en la recolección de los cereales es la máquina cosechadora la que realiza casi todo el trabajo. Su uso ha hecho inmensamente más llevadera esta faena de la recolección.

Hasta principios del siglo XX la siega se realizaba a mano, con la hoz. En tiempos remotos, las "casas fuertes" del Valle contrataban para estas faenas a gentes de la Montaña de Navarra, en donde por no recolectarse cereales, estaban desocupados en esa época del año. A veces bajaban desde la Montaña familias enteras, sin excluir las mujeres. Uno de los valles de donde acudían era el de Ulzama. Posteriormente y hasta fines del siglo XIX llegaban a este valle, como a la Cuenca en general, cuadrillas de segadores ribereños, después de haber segado en la Ribera de Navarra. Se concentraban en Pamplona, junto al Mercado, y allí acudían a contratarles los labradores de las aldeas de la Cuenca, como las del valle de Elorz. Estas cuadrillas de segadores desaparecieron con la difusión de la segadora-guadañadora primero (hacia 1906) y la segadora-atadora unos años más tarde".

etniker euskalerria

Fig. 122. Galera con mies arrastrada por mulas. Sanguesa (N), c. 1950.

En Ustárroz, Isaba y Urzainqui la siega del cereal se producía desde finales de junio o mediados de julio. Si las condiciones atmosféricas no acompañaban llegaba a quedar retrasada hasta el otoño.

De la siega se encargaba la familia al completo antes de que los hombres, si eran ganaderos, partieran a las Bardenas. Esto fue así hasta que llegó la maquinaria, a mitad del siglo XX. Si el campo era muy grande se contrataban cuadrillas de segadores venidas muchas veces de Aragón. Iban a jornal y comida y el jefe cobraba más dinero que los demás. Se segaba con hoz, *egitaia*, que era dentada y muy estrecha. Los segadores llevaban la *mandarra* o *zamarra* con perneras sujeta a la cintura y al cuello. Solían usar ropa ya muy vieja y dañada y tenían manguitos de tela resistente además de *zoquete* para protegerse la mano. Se cubrían con un pañuelo la cabeza. Se segaba tirando, por ello el mango de la hoz tenía un nudo de madera para apoyarse al hacer fuerza. Con la mano izquierda protegida con el *zoquete* traían la mies y con la derecha efectuaban un golpe de corte rápido para que cayera al suelo. Los segadores iban recogiendo las gavillas atándolas en haces que se almacenaban en montones hasta la trilla. Con tres manojos se hacía una gavilla, de seis a nueve gavillas formaban un fajo, dependiendo del tamaño de estas, y con veinte o treinta fajos o *balak*, según fuese la parva o *eltzea*, se hacían las fajinas, *metak*.

Segado todo se transportaba usando el macho con los *esindos* o ganchos y si no encima de los costales o *bastes, tabletas, oilkoak*, que se colocaban a los costados de este. Tras esto se efectuaba la trilla al descubierto en las eras comunales o en las del propio *bordal*. En las comunales de Isaba para comenzar la labor se ponía una gavilla en medio de la era para coger la vez. Se llamaba parva o *eultzua* al conjunto de haces que se disponían en la era para ser trillados. En las eras grandes un macho o dos bueyes arrastraban una placa grande de madera con piedras de pedernal debajo que hacía la función de trillo o *eltzua*. La parva medio trillada se denominaba *lastaka* y a sus restos *kuskusa*. Luego se arrojaba al aire un manojo para comprobar la dirección y con horcas (*bigoa, xardea, matxardea*) se aventaba al aire separando la mies de la paja.

etniker euskalerria

La paja posteriormente se utilizaría de forraje y de *cama* en los establos y corrales.

En Muez y Ugar la siega del cereal se realizaba ya bien entrado julio y agosto. Se llevaba a cabo con la hoz, protegiendo la mano con *zoketas*, o con la guadaña sobre todo para la alholva y el yero que eran plantas no muy altas. Era labor de los jóvenes, mientras que a los mayores se les encomendaba formar los haces *aguinando*, es decir, recogiendo la mies en montones (Yerri). Ambas labores fueron sustituidas por las segadoras, atadoras, agavilladoras, cosechadoras y empacadoras mecánicas, que separan el grano de la paja y la atan en pacas que se venden a ganaderos o a las centrales térmicas como la de Sanguesa. Cosechadas las parcelas, el acarreo del producto se realizaba antiguamente en carros que a veces portaban una carga que duplicaba en altura a la del carruaje.

Para separar el grano de la paja se esparcía la carga de mies en la era y se tapaba para evitar que se mojase en caso de lluvia. El día de la trilla se cortaban y machacaban las espigas con el trillo de hierros dentados y arrastrado por bueyes. Sobre el trillo solían sentarse los niños y niñas para hacer más peso. Posteriormente, con el *ablento* u horca de madera, era *ablentado* al aire y con la criba del *guerbillo* se acababa de separar. La horca de madera y de dos púas usada para remover la paja y la mies y ensartar en las eras era llamada *bigo* en Yerri. Para concluir, se barrían las eras con las escobas de *biércol*, brezo, y evitar así dejar grano en el suelo. Para moler la paja se utilizaba un trillo de mayor tamaño y peso.

Finalizada la trilla el grano se introducía en sacos y se almacenaba en los graneros de las casas, separando cada uno de sus tipos. La paja era depositada en el pajar de las viviendas. Actualmente el grano se lleva a los silos de las cooperativas.

El trillo fue suplantado con el tiempo por rodetes arrastrados por caballerías y ya más adelante por las trilladoras mecánicas.

En Viana para san Pedro, 29 de junio, segaban las cebadas y después el trigo. Antaño la siega y la trilla duraban todo el verano. La primera se realizaba con hoz lisa, llamada gallega, sin dientes, por su uso masivo por las cuadrillas de segadores gallegos. También se utilizaron hoces con dientes algo más cortas que las anteriores. El segador para proteger la mano izquierda con la que agarraba la mies de un posible corte, la introducía en una *zoqueta* de madera semejante a una cazoleta y terminada en punta en donde entraban los dedos de la mano excepto el pulgar y que se ataba a la muñeca por medio de una cuerda. Estas hoces gallegas se afilaban con una piedra alargada y las compraban fuera de la localidad, generalmente en Logroño; las zoquetas se traían de Santa Cruz de Campezo, Álava. Como ya se ha indicado, era corriente contratar a cuadrillas de gallegos para esta operación. Un buen segador podía segar hasta tres *robadas*[7] diarias.

La mies segada y tendida en el suelo se recogía en gavillas que eran atadas con un *vencejo* de centeno o también con *liajo* de esparto: con varias gavillas hacían un haz. Los haces se colocaban en *fascales*, fajinas, inclinados formando ángulo y con otro horizontal como remate. Esta disposición a manera de caseta servía para proteger de la lluvia las cabezas o espigas del cereal, pues las fajinas permanecían en el campo hasta que se acababa la siega, durante más o menos un mes.

La máquina segadora tirada por caballerías supuso un gran adelanto, pues echaba las gavillas cortadas desparramadas sobre el suelo y de cada tres de ellas, manualmente, se ataba un haz. Luego vinieron las segadoras atadoras. Las primeras segadoras llegaron a Viana en 1910 y no fueron bien recibidas, pues con la desaparición de la actividad de segar a hoz quedaban sin trabajo los jornaleros y se cortaba la llegada temporal de gallegos y riojanos. Los obreros locales se declararon en huelga en 1913 y quemaron las tres segadoras que había en la ciudad. A mediados del siglo XX comenzaron a usarse las cosechadoras.

La operación del *acarreo* consistía en transportar la mies en fajos desde el campo hasta las eras de la localidad. Solía verificarse aprovechando las horas más frescas de la madrugada. A los carros y galeras les colocaban unas *picas* verticales de madera para darles mayor capacidad. Unos pocos transportaban la mies a lomos de machos provistos de dos *ganchos* de madera uno a cada

[7] En Viana una *robada* equivalía a 898 m². Véase el capítulo dedicado a las unidades de medida.

etniker euskalerria

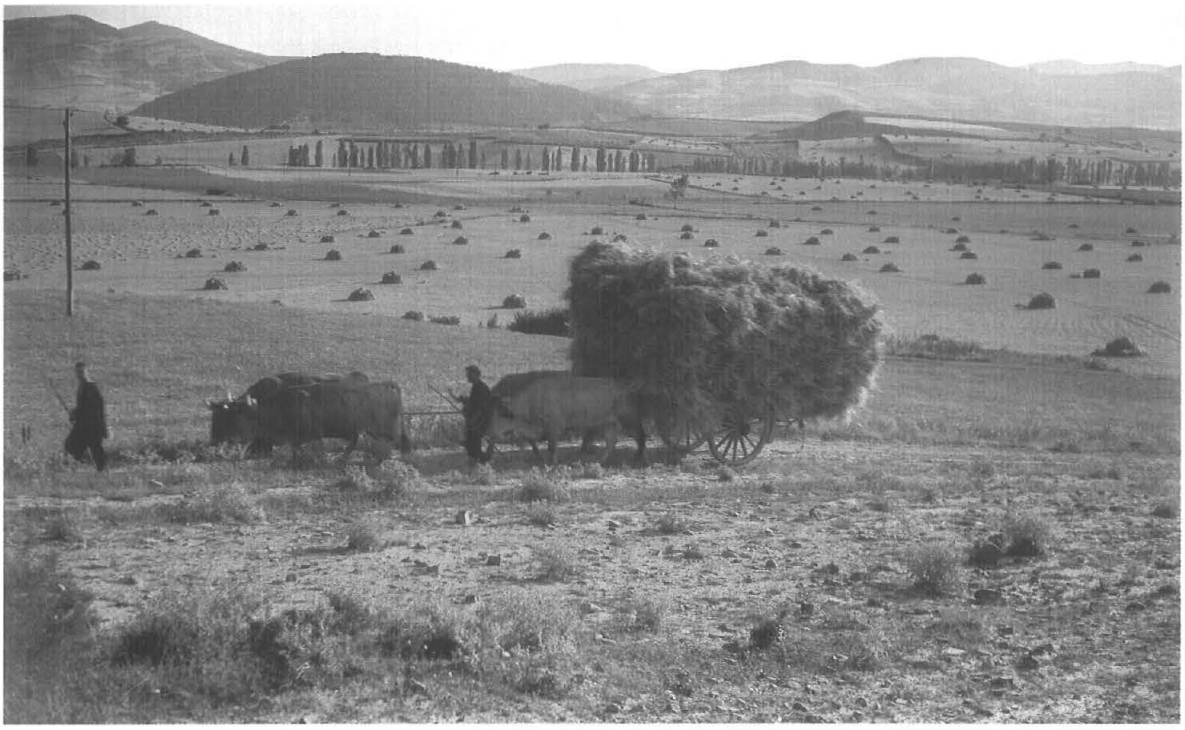

Fig. 123. Acarreo de la mies. Valle de Egués (N), 1960.

lado. En las eras los colocaban en *fajinas* más o menos grandes, separando el trigo, la cebada y la avena.

Cuando se verificaba la trilla en la era, con trillo de plataforma de madera con pedernales y sierras metálicas y luego con trillos metálicos mecánicos de ruedas con discos cortantes, colocaban unas quince *fajinas* o hacinas (320 haces) en forma de círculo. Una vez soltados los vencejos o lías de los haces, con una horca se tendían en la *parva*, se *majaba*, apaleaba, la mies para desgranar algo las espigas y con dos caballerías daban algunas vueltas por todo el perímetro de la *parva* hasta conseguir que la mies quedase algo deshecha. A continuación se uncían al trillo dos o tres caballerías, que al pisar la mies también favorecían su desgrane, y comenzaban a dar vueltas para que el grano soltase la cáscara. Pasada más o menos una hora se daba la primera *torna* o vuelta a la parva con horcas u horquillos para que toda ella quedara trillada por igual. La última vuelta se llevaba a cabo con rastrillos, horcas y palas de madera, y cuando estaba bien trillado, con la *allegadera* se recogía amontonándolo perpendicularmente a la corriente del viento dominante. El trillador siempre iba subido en el trillo para guiar el tiro y conseguir que pesara más, para lo cual se le añadía alguna piedra.

Una vez trillada la parva había que esperar a que al atardecer corriera el viento para poder *aventar* y separar el grano de la paja. Con un horquillo se apartaba la mayor parte de la paja desmenuzada poniéndola en un montón y con una pala de madera se lanzaba el cereal y las pequeñas pajas contra el aire; a estas últimas se las llevaba el viento un trecho y el cereal, por ser más pesado, caía vertical en una manta colocada sobre el suelo. La operación, denominada *traspalear*, se repetía cuantas veces hiciera falta hasta conseguir un montón de grano y otro de paja.

Las mujeres barrían la era hacia el montón con escobas de brezo. El llamado *rastro* se colocaba en la parte baja del montón en el límite del cereal y la paja. Mientras se realizaba esta operación de *traspaleo*, las mujeres quitaban del montón algunos pajuces y el *cocijón* o cazajas del cereal, es decir, las cabezas que no se habían desgranado, las cribaban para limpiarlas mejor

etniker euskalerria

y las guardaban para las gallinas. En estas operaciones se utilizaban los rastrillos, las *aparvaderas* o *allegaderas*, todos de madera, y las cribas.

Durante un tiempo utilizaron para esta operación *ablentadoras* con cribas y aspas de madera impulsadas a mano, que tenían la ventaja de que con ellas no era necesario esperar a que soplara el viento.

Una vez el cereal limpio, o con la pala de madera o con la medianega o robo era envasado en costales o sacos de unos 70 kilogramos, si era para transportarlos en caballerías, o en sacos de 50 kilogramos, si los transportaban en carros. El cereal se subía a las casas hasta el último piso, el *alto* o granero, bien aireado y seco.

En el año 1918 ya había en Viana dos trilladoras y dos tractores. Con el tiempo aumentaron hasta ocho. Eran movidas con motor independiente de gasolina, con el motor de un tractor o con electricidad. Cobraban a los usuarios el 6 o 7 % de lo trillado. Había que arrimar la mies y elevarla hasta la boca de la máquina para *alimentarla*, pero después colocaron *elevadores* o cintas que la transportaban hasta la misma boca de la trilladora. El cereal se recogía en sacos y la paja la apartaban manualmente un trecho, pero posteriormente le añadieron un *lanzapajas* que mediante tubos dirigía la paja a gran distancia.

Cuando utilizaban la trilladora una gran parte de la paja era amontonada en las eras formando una *bola*. Era de planta rectangular, de modo que sus dimensiones se reducían a medida que se ganaba altura, y con el lomo de terminación redondeado. Para ello la máquina trilladora disponía del *lanzapajas*, que depositaba la paja en el lugar que se quería. Estas *bolas* alcanzaban una notable altura y mediante escaleras de madera se subía la paja en *mantas* a lo más alto. Otra parte la llevaban a casa para consumo de los animales y cama de las cuadras y se cargaba en los carros, provistos de redes, con el *ablentón*, especie de horquillo grande de madera con unas seis largas púas también de madera de tamariz. Había quien transportaba la paja introducida en *mantas* de lona a lomos de animales. Normalmente la depositaban en las casas en un espacio inferior junto a las cuadras, el *pajar*.

Asimismo, una parte era empacada manualmente; los fardos obtenidos se cosían con alambre por medio de unas largas agujas. A mediados de los años 1960 empacadoras más modernas recogían la paja dejada por las cosechadoras. Las pacas prismáticas obtenidas se trasladaban cargadas en camiones. A mediados de los ochenta aparecieron las pacas cilíndricas, pero nuevamente se ha impuesto el pacón prismático.

El cereal se llevaba por medio de carros o a lomos de caballería en sacos de 66 kilogramos, tres robos. Lo subían al hombro al granero, situado en lo más alto de la casa, y se vertía en un montón. Cuando tocaba el turno había que entregar obligatoriamente una cantidad importante de trigo al Servicio Nacional del Trigo, pues durante bastantes años estuvo intervenido por ley. Había que "envasarlo" en sacos y de nuevo bajarlo del granero. Otra parte lo llevaban a la Fábrica de Harinas y otras veces se vendía a particulares, cuando lo permitían.

El labrador solía reservarse una parte del cereal para la siguiente siembra, pero esta costumbre desapareció con la introducción de variedades más productivas y más resistentes a la sequedad proporcionadas por el Servicio Nacional, que daba un certificado de garantía, estando los granos entregados tratados contra algunas enfermedades. El trigo que se llevaba a la Fábrica de Harinas Martínez Bujanda lo entregaban al dueño convertido en harina en sacas de 100 kilogramos, que luego llevaba a las panaderías locales a cambio de pan.

Las cosechadoras modernas anularon todas las operaciones descritas, el trigo limpio va a parar a un remolque y se lleva directamente a los almacenes.

En Allo (N) la siega se realizaba a mano y con hoz. Para proteger la mano de cortes se introducían los cuatro dedos de la mano izquierda en una especie de mitón de madera que llamaban *zoqueta* o cazoleta y quedando libre el pulgar para poder sostener el puñado de mies. La zoqueta se sujetaba a la muñeca mediante una cuerda.

Con los puñados de mies segada se formaban las manadas. Detrás de los segadores o una vez secas las manadas, iban las mujeres o niños *dando manadas*, es decir, entregándolas al hombre que las iba atando en fajos con un esparto o vencejo consistente en unas largas pajas de centeno que servían de cuerda. Cada fajo se formaba con cuatro o cinco manadas. Después se

etniker euskalerria

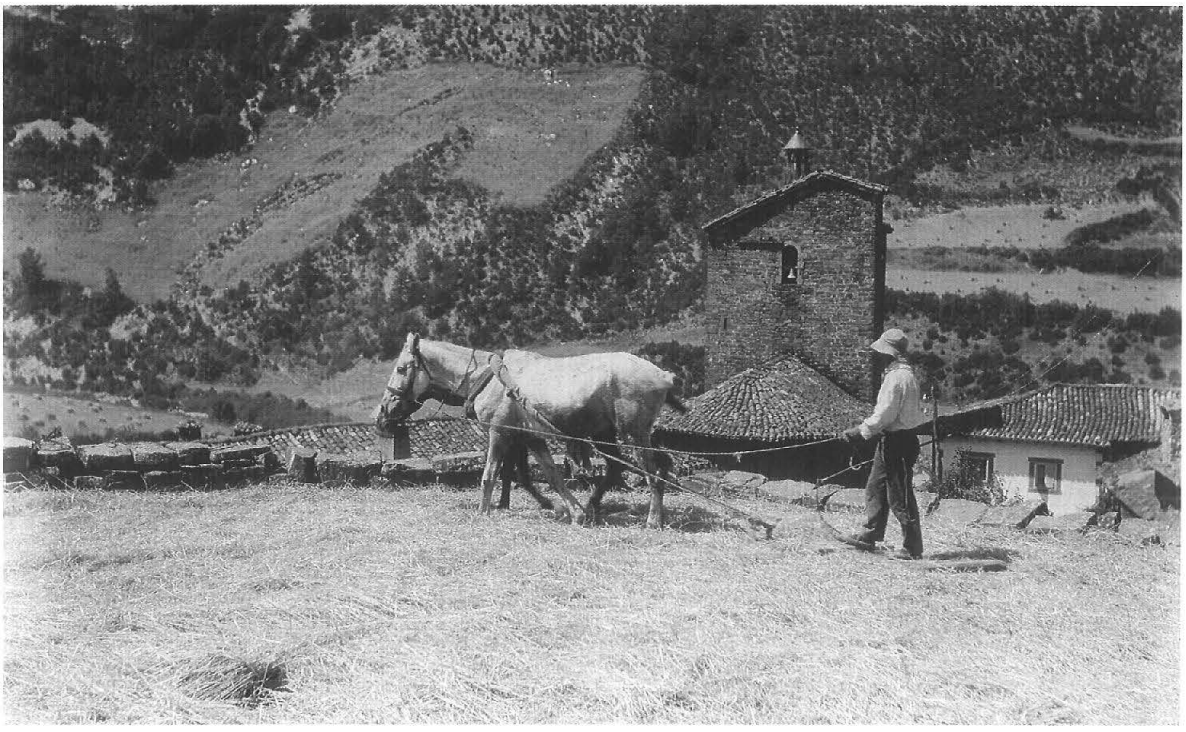

Fig. 124. Trilla en Sarriés (N), c. 1930.

amontonaban los fajos en *fazcales*. Se hacía esto para facilitar el acarreo y proteger la mies de las tormentas, con este fin se colocaba la espiga hacia dentro, resguardándolas así del posible granizo.

Había muy buenos segadores que se enorgullecían de ello como campeones deportivos. Algunos se contrataban a destajo. Más frecuente eran los tajos de un grupo. Al frente del mismo ponía siempre el amo al mejor segador, que imponía el ritmo a los demás. Estos segadores eran gente muy pobre. Cuando segaban en "el monte" dormían en el mismo tajo. Llevaban pan, tocino y agua y al amanecer reiniciaban el trabajo. Cuando terminaban la siega en el pueblo, cogían la hoz y la zoqueta y marchaban a "Tierra Pamplona" o a Álava en busca de trabajo. El lugar de contratación de estos segadores para la Cuenca de Pamplona era la Plaza de Santo Domingo de esta capital. Solían marchar en pequeños grupos de tres o cuatro, siempre juntos los mismos. Algunos tenían casas fijas de años anteriores. Frecuentemente dormían en el campo o en algún corral. Al final de la campaña regresaban con veinte duros en el bolsillo.

La primera segadora mecánica se introdujo en Allo en 1905. En esta un hombre sentado disponía con un rastrillo la mies sobre el corte de la máquina. Posteriormente llegó la de aspas, hacia 1909 y bastante más tarde las atadoras. La introducción de la maquinaria supuso una revolución social pues se pensaba que quitaría jornales.

El acarreo se efectuaba en carros o galeras y muy poco a baste. La hora de salida era a las dos de la madrugada pues había que desplazarse a cuatro o seis kilómetros de distancia y al paso de los bueyes o las caballerías no era posible hacer más de dos viajes.

Llegada la trilla, la parva normal requería de cien a ciento cincuenta fajos de mies, es decir, dos carretadas de ocho a diez cargas de baste. Se descargaba la mies en el centro de la era, después con unas largas horcas de madera, una vez sueltos los fajos, se *desbalagaban*, es decir, se deshacían y tendían por la era. Con las caballerías o bueyes se daban unas vueltas por la mies, pisándola. Hasta principios de siglo la mies se molía con unos trillos de clavos o de tiras de sierras, con peso encima y arrastrados por bueyes.

etniker euskalerria

Fig. 125. Trilla en Valdorba (N).

En 1900 se introdujeron las trilladoras llamadas de Burlada, Araya y Barbastro. Consistían en sierras en forma de ruedas que giraban sobre la mies. La primera trilladora mecánica que se introdujo en este pueblo fue en 1911.

Una vez triturada la paja mayor venía la operación de *tornar* la parva, consistente en volver la mies con unos avientos u horcas de madera. Una vez molida, hacia el mediodía, se "sacaban los ganados" y se comía rápidamente. Con unos rastrillos grandes de madera, de nombre *plegador*, se amontonaba la mies en el centro de la era formando el montón. Se hacían tres: en el centro el mayor, alargado, con la paja mayor; se barría la era y con este barrido, constituido por polvo, raspa y grano, se formaban dos montones redondos, uno a cada lado del montón alargado. Se esperaba a que soplase el cierzo y comenzaba el aventado. Con unos avientos de madera de cuatro a cinco púas se lanzaba la mies al aire de forma que el grano cayera en la parte delantera del montón. La zona de grano depositada delante y a lo largo del montón se llamaba *la sierra*. Las mujeres *escobeaban* la *sierra* por encima retirando la paja que quedaba.

En la parte posterior, a partir de un metro del montón, zona en que podía haber grano, llamado "sierra de la paja", se arrastraba esta con unos rastrillos a un montón fuera de la era. Allí otros trabajadores llenaban mantas o hacían la pajera.

Aventado el montón central, que proporcionaba la paja buena, se hacían los laterales, constituidos por el polvo y la raspa. Después con unas palas de madera, se *paleaba*, haciendo el montón de grano en el centro de la era. Para ese momento la tarde había refrescado un poco y llegaba la cesta de la merienda, siempre mejor que de costumbre: conejo, magras, tortilla de patatas, chocolate, vino fresco, etc. Ya sin agobios se cribaba el grano, retirando a montón aparte los *casquijos* o *cajas*, compuesto por trigo menudo, otras semillas, pajas, piedras y estiércol.

Se medía el grano con el robo, se llenaban los sacos y con la alegría de la cosecha segura concluía la jornada. A la hora de vender los cereales había unos medidores especializados en ello. Existía gran diferencia entre llenar el robo un medidor de estos, que lo hacía en dos o tres brazadas, o un profano en la materia, pues no

etniker euskalerria

Fig. 126. Trilladora y costales de trigo. Navarra, c. 1960.

se vendía a peso y la medida del no especializado pesaba más. Las medidas podían ser *colmas* o *rasas*. Para rasar se usaba la *raidera*, un palo largo y liso que se pasaba por encima de los bordes de la medida[8].

En Obanos a principios del siglo XX, la siega era con hoz y *dalle* o guadaña y la trilla con trillos, aunque fueran ya de dientes metálicos. En esta localidad para comienzos de los años 1940 ya no se usaban trillos, aunque si alguien se quedaba sin cebada para el ganado, excepcionalmente se hacía una *parvica*.

Después se incorporó la segadora, que preparaba las gavillas y con cinco de ellas se hacía un fajo. Estos se transportaban en un carro o galera al pueblo, hasta la trilladora. Se hacían *faiscales*[9] 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 diez socios. Cuando tocaba el turno, con una carretilla se llevaban los haces desde el *faiscal* hasta la trilladora. La paja que salía después de trillar se transportaba 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 enormes hatillos. Los mozos presumían de hacer el mayor número de viajes desde la trilladora hasta las casas e iban a toda velocidad. Esos días a los más pequeños 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. Los chiquillos las usaban, cuando no les veían los mayores, para *chirristrarse* (resbalarse) El suelo de cemento de La Candelera, cuando retiraban la máquina, servía a los chavales para jugar con los carricos de ruedas.

En San Martín de Unx la obtención del grano de cereal requería tres etapas:

El desgrane o trillado. Se *echaba la parva* a la era ayudándose de *horcas* y dejándola en el centro para proceder a la *torniadura* (vueltas continuas) con el trillo. El trillo daba vueltas de izquierda a derecha, conducido por bueyes y por el látigo del labrador. Las mujeres se cuidaban de limpiar el suelo con el *retabillo* o especie de cajón abierto con un largo mango, operación en la que también colaboraban los hombres sirviéndose de una *palanca* de madera o recogedora que era tirada por una caballería, de modo que toda la parva quedaba bien amontonada en el centro de la era, para que *torniadura* tras *torniadura* se deshiciera por completo. Debía tenerse cuidado en recoger a tiempo la

[8] Ricardo ROS "Apuntes etnográficos y folklóricos de Allo (II)" in CEEN, VIII (1976) pp.444-446.

[9] Los *faiscales* eran los amontonamientos de los fajos de trigo o cebada, en horizontal.

etniker euskalerria

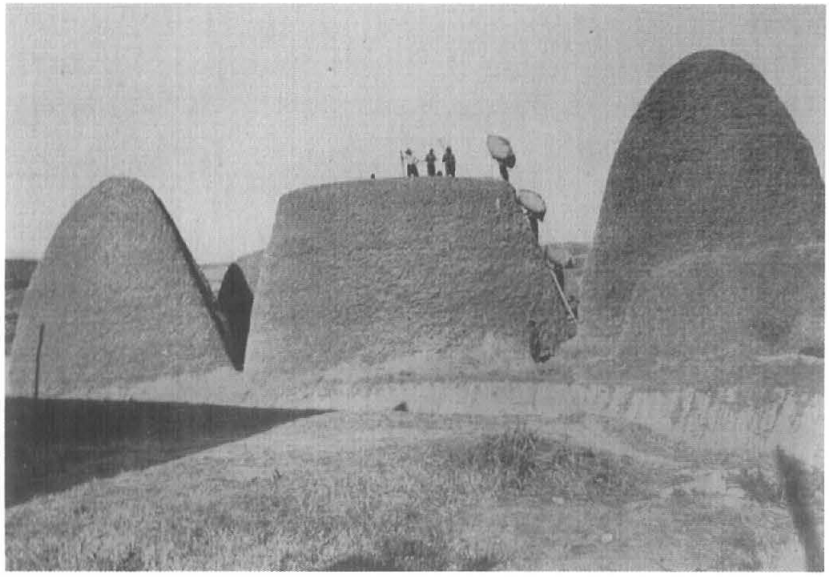

Fig. 127. Almiares de paja. Navarra, años 1940.

cagada de los bueyes para impedir que se manchara el grano. Esto se hacía con una pala, lanzándose al aire la *meñuca*.

El aventado. Se hacía en la era una vez trillada la *parva*, aprovechando cuando hiciese viento, fuera de día o no. Si el viento no soplaba durante el día, se hacía guardia de noche para esperarlo y, si era preciso, se iluminaba la era con una *linterna de vela*. Para aventar la parva, tomaban los hombres una horca y lanzaban con ella la mezcla al aire, cayendo el grano a un lado y la paja lejos, al ser arrastrada por el viento. Después de ello, una mujer *sacaba la cebera*, es decir, volvía a aventar el grano para limpiarlo todavía más.

Limpiado y almacenado. A la mañana siguiente, después de haber cribado con cedazo el trigo y haberlo puesto en *talegas* (sacos estrechos y largos) para transportarlo en burro, se recogía la paja con horcas a unas *sábanas pajuceras* que pasaban de mano en mano, a través de una larga fila que unía la era con el pajar. Se terminaba el trabajo después de haber subido a hombros el trigo y la paja al granero y al pajar de la casa respectivamente.

La operación de trillar requería la participación de mucha gente siguiendo el sistema de *tornapión* o contraprestación vecinal.

Ya en 1978 la separación del grano de la espiga lo hacían de manera mecánica las cosechadoras.

En el Valle de Orba la siega se hacía a mano, con hoz, hasta principios del siglo XX en que aparecieron las primeras máquinas segadoras de tracción animal. En el mes de julio llegaban cuadrillas de segadores valencianos y murcianos, porque en sus tierras la cosecha venía adelantada respecto de la local. Los segadores se limitaban a segar e ir dejando en el suelo los manojos o gavillas. En una operación posterior hecha por otras personas las gavillas eran atadas en fajos. Esto lo hacía un hombre ayudado por chicos o mujeres en una operación llamada "a dar gavillas". Los fajos eran atados con ataduras que en Maquirriaian llamaban *ligarza*. Esta se hacía atando por la parte de las espigas dos pequeños manojos de paja de centeno. Este cereal se sembraba casi exclusivamente con dicho fin y su paja era más larga que la de los otros. Se segaba sin dejar que se secara excesivamente y se desgranaba golpeando los manojos contra una superficie vertical o inclinada. Antes de atar las *ligarzas* se remojaba la paja y a continuación se retorcían, doblándolas por las uniones. Después las hoces se pasaron a usar solo para *orillar* las piezas[10].

En Cárcar hasta los años cincuenta la recolección de los cereales se iniciaba a mediados de junio. En primer lugar se procedía a la recogida de la cebada, posteriormente del trigo y luego de la avena. En este tiempo como herramienta imprescindible se utilizaba la hoz.

[10] CRUCHAGA, La vida en el Valle de Orba, op. cit., p. 135.

etniker euskalerria

Con tres fajillos de cereal, lo que cabía en una mano, se hacía una gavilla y con cinco o seis gavillas un haz. Los fajos eran atados con dogales, aneas y con la propia mies. Estos fajos se agrupaban en *ascales* con la cabeza para dentro y la paja hacia afuera. El *ascal* se cerraba con dos fajos. Las labores de atado y *ascado* se llevaban a cabo con la *aguada* (rocío) para que el grano no se desgajase de la espiga. Para estos trabajos, en las casas de los agricultores con mucha hacienda se contaba con la ayuda de peones, casi siempre gallegos. Tenían sus propias herramientas: hoces gallegas, más anchas que las utilizadas en el pueblo.

La siega manual finalizó en los terrenos de secano a mediados de la década de los cincuenta del pasado siglo XX pero se siguió practicando con los cereales sembrados en el regadío, ya que en este tipo de terrenos los caminos eran estrechos y no se podía entrar con maquinaria.

A partir de los años cincuenta se fueron introduciendo las segadoras, en un principio tiradas por caballerías, que fueron sustituidas por las atadoras y posteriormente por las cosechadoras. Con la introducción de este tipo de maquinaria la siega sufrió modificaciones. Los lindes de las parcelas se seguían segando con la hoz o con la *dalla*. El motivo era evitar que el tractor o el ganado pisaran la mies. Los fajos resultantes de la siega con maquinaria eran más pequeños que los procedentes de la siega manual. Se amontonaban también en *ascales* y posteriormente se transportaban a la era.

Posteriormente se cargaba en carros o galeras a los que se ampliaba la capacidad de los mismos quitando las tablas de las camas y más tarde en tractores. Para cargar los fajos se utilizaban las *horcajas* de madera.

En Valtierra la recolección de las cosechas era uno de los trabajos más duros; la de los cereales en concreto por las posturas de la siega con hoz o guadaña, la recogida de la mies en fardos, el calor de los meses de verano y la urgencia para evitar las tormentas veraniegas y para poder continuar con las cosechas de otros familiares. Las ayudas mutuas solían acordarse entre familiares, amigos o vecinos.

Algunos labradores contrataban mano de obra entre los que salían al *portal*, que era el sitio en el que se ponían los que estaban dispuestos a realizar el trabajo por un jornal. El acuerdo podía ser por días o por la temporada de recolección. El jornal se acordaba en el momento de la contratación y se solía pagar cada día o por semanas.

La recogida de las gavillas se hacía amontonándolas lo más cerca del carro o galera para su carga y transporte. Durante la carga se debía repartir el peso adecuadamente. Después de llenar la caja del carro se añadían unos maderos con punta en la parte superior, en los que se iban insertando gavillas y rellenando la base del carro o galera. Así conseguían aumentar la capacidad para el transporte sin que fuera más gravoso para las caballerías.

Una vez en las eras se procedía a la trilla. Los animales pasaban los trillos sobre la mies hasta que se desprendía el grano. Muchas veces era necesario lastrar los trillos con personas, piedras, etc., para que el paso sobre la mies fuera más efectivo. Después de la trilla se separaba la paja del grano, aventando la paja. El grano se recogía en sacos que se depositaban en los graneros, ubicados en la segunda o tercera planta de las casas, dicen que para evitar la humedad y los roedores. Se terminaba con la venta del grano a las cooperativas o graneros nacionales.

Todos estos trabajos se hicieron más llevaderos con la aparición de las trilladoras y después con los tractores, cosechadoras, empacadoras, etc.

Vertiente atlántica: siega; metak; trilla, gari-jotzea; ventiladora, gari-garbitzea; almacenaje; aventadora; trilladora, beldadora

Todas las descripciones que se recogen a continuación pertenecientes a la vertiente atlántica del territorio hacen referencia al trigo. En la zona septentrional este cereal siempre rindió cosechas más bien cortas a consecuencia sobre todo de las características climáticas, por lo que su cultivo fue desapareciendo en las décadas centrales del pasado siglo XX coincidiendo con las mayores posibilidades de comprar pan en el mercado. En este sentido el abandono del trigo supuso un punto crítico, ya que marcó el inicio de la pérdida de la autosuficiencia alimentaria de la casa.

En Abadiño (B) el trigo estaba listo para segar en julio, por san Cristóbal. Para ello se utilizaba la hoz, *inteije*. Era una labor que se hacía conjuntamente con los vecinos, *auzuekin*. Tras cor-

etniker euskalerria

tar un manojo se ataba con un trozo de paja formando *eskuta*. Con quince o veinte *eskutak* se formaba un *mutxur* o almiar pequeño. Había que colocar los manojos con las cabezas hacia arriba para protegerlos de la humedad del suelo ya que si no podían germinar los granos. Se dejaban así hasta que se secara, unos dos días, y luego se levantaban almiares, *metak*, en la misma heredad, cada uno de los cuales almacenaba dos carros de trigo. En cinco o seis almiares se recogía toda la cosecha de trigo y permanecía así durante dos o tres semanas. Cuando estaba listo se trillaba, *gari-jotea*.

Como la siega se hacía con la hoz era una labor que duraba muchos días. Los que vivían en los caseríos comenzaban desde muy jóvenes, con doce años o menos; no trabajarían mucho pero seguían siendo de gran ayuda. La faena comenzaba muy temprano, con el alba. Cuando se levantaban les daban un trozo de chorizo con pan y un trago de anís para despertarse y espabilar. Había que madrugar porque cuando el sol daba de lleno no era muy agradable trabajar agachados. Se descansaba durante las horas de máximo calor pero para las cuatro de la tarde ya estaban otra vez segando.

La trilla, *gari-jotie*, se hacía en agosto y con tiempo seco, en ocasiones con la ayuda de los vecinos. En aquella época había casas en las que vivía mucha gente y se las arreglaban solos, pero otros se ayudaban. Se deshacían los almiares y el trigo cargado en carros se llevaba delante de casa, *sasteije*, y se extendía para que el sol lo turrara. En el caserío Gosentzia Azpikoa la parte delantera de la casa era de tierra y se pasaba la escoba, *itsuskije*, antes de extender el trigo. Una vez bien seco se llevaba al portal, *atartea* o *etartea*, para trillar.

La trilla era una labor muy dura y para aliviar un poco las penas tomaban una bebida típica que era la sangría y que solo se consumía en estas ocasiones. Se mandaba a algún niño a la fuente a por agua fresca, después se le añadían azúcar y vino y ya estaba lista; con esa ilusión se hacía más llevadero el trabajo.

Hasta 1940 la trilla se hacía manualmente. Se cogían las *eskutak* una por una y se golpeaban contra una tabla o piedra inclinada (la piedra era mejor). Los granos se iban amontonando y la paja se retiraba al pajar, *sabaire*. Luego utilizando *artzie* (recipiente de mimbre para ventear) o *galbarie* (cedazo) separaban el grano y la paja. Más tarde aparecieron máquinas para separar el grano de la paja. Como eran caras las compraban entre dos o tres vecinos o las alquilaban para todo el barrio y hacían la labor entre todos; primero se trillaba el trigo de uno y luego el de otro. Dos personas se ocupaban de meter las *eskutak* en la máquina y otras dos de preparar los manojos. Otros se dedicaban a traer el trigo con el carro y los demás a llevar la paja al *sabai* y colocarla como es debido. Esta máquina no separaba bien el grano y al final había que terminar la labor a mano. Más tarde apareció una máquina llamada ventiladora y que compraron entre los vecinos; dando a una manivela se producía aire que separaba el grano de la paja.

El grano se almacenaba en arcas. En el fondo se ponían hojas de nogal y se vertía vinagre y encima se echaba el trigo. Como se conocía la capacidad de los recipientes usados se sabía la cantidad que se había cosechado. Luego, según se necesitara para el consumo, se llevaba al molino y se traía la harina, *urune*, y el salvado, *zahije*, por separado. Los dos últimos años en que se cosechó trigo había máquinas más modernas en las que se introducía la *eskuta* y salía por un lado el grano y por otro la paja que mediante un conducto de tubos subía directamente al pajar. A estas máquinas se las denominaba trilladora *nagusiak* y también se alquilaban. A mediados de agosto habían finalizado las labores que conllevaba el trigo. Hacia 1960 se dejó de sembrar este cereal.

En Elorrio (B) hasta 1936 el trigo se cortaba con guadaña; posteriormente casi todos recurrieron a la máquina segadora que, por lo general, era comprada por las casas importantes o por los caseríos de la barriada.

El trigo se colocaba en gavillas pequeñas y cuando estaba bien seco se hacían almiares, *metak*, de más de treinta gavillas cada uno. Antaño se trillaba golpeándolo sobre piedras y se aventaba delante del caserío recurriendo a máquinas. Posteriormente todas las operaciones se llevaban a cabo con la máquina que al mismo tiempo trillaba, limpiaba el trigo y colocaba la paja en el pajar o *sabaije*[11].

[11] ARRILLAGA, "Contribución al estudio etnográfico de Elorrio (Vizcaya)" cit., pp. 92-93.

etniker euskalerria

Fig. 128. Garia ebakitzen. Zeanuri (B), 1920.

En Amorebieta-Etxano (B) el trigo se cortaba con la hoz para hacer los manojos. Con veinte de esos manojos se hacían las gavillas, *txorlak*, y se dejaban unos días al sol. Se cortaban e iban poniendo de diez en diez. Luego con cuidado para que no perdieran muchos granos se amontonaban en un almiar o varios si es que se cosechaba mucho trigo, en el lugar donde iba a hacerse la trilla, *gari-jotia*. La víspera de la misma se extendían los haces al sol y el día que comenzaba se procuraba que estuvieran al sol una hora o dos para que los granos se soltaran más fácilmente.

La trilla se hizo a mano en muchos caseríos hasta los años 1930. Participaban personas de todos los caseríos del barrio y de cada casa acudían uno o dos. El beneficiario de esta ayuda mandaba un número de colaboradores igual al que había recibido cuando la trilla era en los otros caseríos del barrio. El propietario organizaba el trabajo. Una persona subida a una escalera entregaba los haces a otra, que los iba extendiendo al sol. Otra tercera traía los haces de trigo. Dos o varios hombres eran los encargados de golpear cada uno de esos haces contra una o dos planchas de piedra apoyadas en la pared, para desgranarlo. Las mujeres se ocupaban de recoger el grano en una criba o cedazo y lanzarlo al viento para que se llevara las cáscaras y quedara el grano limpio, que se iba metiendo en sacos. Toda esta operación se realizaba en el portal de un caserío; se echaba un toldo en el suelo y sobre él iban cayendo los granos de trigo. La parte exterior se cubría con otro toldo o toldos o también con mantas viejas, para que no saltaran fuera. Generalmente la trilla se hacía en días de sol y calor por lo que los participantes tenían que llevarla a cabo entre polvo y sudor.

Más tarde, en la posguerra, aparecieron máquinas trilladoras para separar el grano de la espiga y máquinas aventadoras para limpiar el grano de la cáscara y de los restos de paja.

En varios barrios de esta localidad los caseríos solían contratar la máquina que tenía el dueño de otro caserío. A este instrumento le llamaban *gari-joteko makiñia*. Consistía en un motor de gasolina que movía un tambor metálico. El mismo dueño o dos de sus hijos eran los que trabajaban con él. Dos de los propietarios de la máquina iban introduciendo los haces, uno por el lado derecho y otro por el izquierdo y solo la parte que tenía los granos, en el tambor que estaba girando y que arrancaba los granos de trigo con trozos de paja. El grano caía a un toldo que se ponía debajo del motor, donde una mujer lo iba recogiendo en una cesta ancha, llamada *artza*. Cuando se llenaba la cesta otra persona llevaba el grano a la aventadora, *gari-garbitako makiñia*.

Esta última tenía una boca de entrada por encima y una persona subida a una banqueta o silla iba vaciando a su interior las cestas que le llegaban de la desgranadora. Otro operario

etniker euskalerria

Fig. 129. Segando a hoz en Bizkaiagane (Errigoiti-B), c. 1940.

movía a mano una manivela externa que provocaba una corriente de aire que expulsaba la paja y las cáscaras y dejaba caer el trigo por la parte lateral, donde se ponía un saco que se iba llenando. Solían ser sacos de unos 25 kilos. Cuando se llenaba, un hombre recogía el saco y se ponía otro. Estas máquinas estaban fabricadas por *Ajuria*, empresa de maquinaria agrícola de Vitoria.

En estos trabajos se iban turnando las personas de casa y de los caseríos vecinos que habían venido a ayudar. Para los niños era un día de fiesta contemplar todo el espectáculo, aunque también les tocaba hacer pequeños trabajos como traer agua fresca de la fuente para los empleados en la trilla.

El grano de trigo se recogía en arcones. Luego se llevaba en sacos al molino, según las necesidades de consumo de la casa.

Hacia 1960 algunos propietarios de Boroa, Etxano y alguno del casco urbano se pusieron de acuerdo para comprar en sociedad una trilladora. Y así lo hicieron. Además de usarla ellos, la alquilaban y por fin decidieron venderla.

A medida que transcurría esta década de 1960 se fue dejando la siembra del trigo. Resultaba más rentable comprar el pan a los diversos panaderos que lo servían por los caseríos con furgonetas.

En Zamudio (B) el trigo se segaba en julio, si bien para san Juan ya solía estar maduro y se podía empezar a recoger. Era un trabajo en el que se ayudaban entre vecinos. Se cortaba con la hoz, *zerreaz*, y se hacían gavillas, *gari-txolak*, que se dejaban secar. Una vez secas se llevaban al portal de la casa y sobre una piedra lisa se golpeaban las espigas para que soltasen el grano. Los caseríos cercanos a la iglesia llevaban el trigo al pórtico y lo golpeaban sobre una piedra. Años más tarde llegó una máquina que aliviaba el trabajo posterior de separar el grano obtenido de los restos de paja.

En Bedarona (B) se segaba por san Pedro o a primeros de julio. En esta labor tan penosa y dura se ayudaban los vecinos unos a otros, sin pago alguno, *ordezko beharra*. También se contrataban trabajadores a jornal. Antaño llegaban a segar guipuzcoanos; aparte del jornal se les daba comida y cama en las casas donde trabajaban. La

etniker euskalerria

siega se hacía con hoz: Se sujetaba con la mano derecha y se cogía un manojo de trigo con la izquierda, en dos o tres golpes de hoz se cortaba el manojo de trigo y se dejaba en el suelo.

Mientras los segadores realizaba su labor, por detrás otras personas se encargaban de hacer las gavillas, *azauak*. Cogían manojos de trigo, los ataban con paja, *aihena*, y los dejaban en el suelo. Terminada la labor en esa parcela se recogían las gavillas y se hacían montones con ellas colocándolas de pie, unas encima de otras. Se ponían tres gavillas unidas en la punta con paja, *gari-aihena*, como eje y el resto se colocaba encima, *mutxurioak*. Se dejaban en el campo.

Los segadores iban a otra parcela, *gari-saila*, para segar. Era tarea de muchos días, hasta de una semana, dependiendo de la extensión del terreno cultivado.

Cuando todas las parcelas de trigo estaban segadas, las gavillas se transportaban en carro hasta cerca de la casa tras deshacer previamente los *mutxurioak*. Con ellas se hacía un almiar, *gari-meta*, a la espera de ser trilladas.

En algunos caseríos, los últimos años empezaron a usar para la siega la guadaña de trigo, que tenía una parrilla acoplada con la que se echaba a un lado el trigo que se cortaba, pero no dio resultado. Los últimos años, entre 1960-1964, apareció la máquina segadora. Dos caseríos de la localidad compraron cada uno una máquina y con ella segaban casi todos los trigales de Bedarona (excepto los de dos caseríos que preferían seguir cortando con hoz). Realizaban el trabajo a jornal, a cambio de dinero. Esta máquina trabajaba con yunta de vacas y hacían falta tres personas: una de boyero guiando los bueyes, *itaurren egiteko*, una sentada en la máquina, manejando la hoja de segar, y otra por detrás con bieldo apartando el trigo segado para que al dar la vuelta la máquina no lo pisara. El último año que se sembró trigo fue en 1965.

La trilla se realizaba en julio. Hasta aproximadamente 1940 las gavillas se golpeaban sobre unas piedras planas, *gari-joteko harria*, colocadas en rampa sobre un madero en el portal, *etartea*, o carrejo, *askaurrea*. Se disponían en fila dirigidas hacia una de las paredes para que el grano chocara en la pared, se quedara en el suelo y no se marchara lejos. Dependiendo de la cantidad de trigo había hasta diez piedras en hilera. Se deshacía la *gari-meta* y las gavillas se extendían en el suelo. Se cogía la gavilla con la mano y se golpeaba una y otra vez sobre la piedra para que soltase el grano que caía al suelo. Siempre en día muy soleado para que el trigo estuviera bien seco y no perdiera la consistencia, pues cuando se nublaba o cambiaba el tiempo, el trigo se humedecía, *umeldu*, se le hacían nudos y había que recoger las gavillas, amontonarlas de nuevo y realizar esta labor otro día. En esta operación se desprendía casi todo el grano.

La paja se llevaba al pajar para posteriormente servir de alimento para el ganado y el grano se dejaba apilado junto a la pared a la espera de ser aventado, generalmente al día siguiente. Para aventarlo se recogía en cestos, *gari-otzarak*, de este modo se le quitaba todo el polvo, la suciedad y la pajilla. Para esta operación hubo máquinas aventadoras, *gari-garbitzeko makinak*. Había caseríos que tenían una propia, otros la compraban entre varios vecinos cercanos. Cuando había poca cantidad de trigo no se aventaba con la máquina, sino que se pasaba por la criba.

Luego empezaron a hacer esta labor de desgranar con una máquina llamada *matxaka* que traían unos de Ispaster. Para este trabajo hacían falta cuatro o cinco personas. La *matxaka* era un aparato que tenía un tambor de dientes o de palas (había dos modelos) introducido dentro de un cilindro de metal y un motor añadido, al que se le ponía una correa que se unía a la *matxaka*. Se colocaba encima de un armazón de madera de cuatro patas y delante se instalaba unida a ella una mesa en rampa. En la cabeza de la mesa había una persona que se encargaba de dejar las gavillas en la misma y a ambos extremos dos personas, cada una cogía una gavilla en la mano e iban metiendo las cabezas a la máquina, primero uno, luego el otro. El tambor al girar desgranaba el trigo de la gavilla y al sacarla tan solo salía la paja. El grano caía al suelo, se extendía con el rastrillo y luego se cargaba en cestos para llevarlo a la aventadora. La labor de aventar el trigo también la realizaban los de Ispaster. Se les pagaba el jornal o un tanto por anega y ellos realizaban toda la labor. Una vez limpio el trigo se metía en arcones.

Luego vino la trilladora que dejaba el trigo desgranado, limpio y en sacos y echaba la paja directamente al pajar por un tubo. Tan solo ha-

etniker euskalerria

Fig. 130. Segando a guadaña. Aloria (Amurrio-A), años 1960.

cían falta un par de personas. La trilladora era una gran máquina de hierro y madera, con ruedas radiadas de hierro, un tambor grande (*trillo*) donde se desgranaba el grano y unas parrillas donde se aventaba. A un lado tenía un compartimiento para colocar los sacos y allí caía el grano limpio. En un extremo contaba con varios tubos para echar la paja directamente al pajar. Llevaba un motor añadido unido a ella mediante una correa. En el eje que unía las dos ruedas tenía una clavija para uncir el yugo.

La trilladora se llevaba con yugo de vacas cerca de la casa en la que se iba a trillar y se colocaba al lado de la cuadra, *albatean*, próxima al pajar. Delante de la trilladora se colocaba una mesa para ir depositando las gavillas. Para trabajar con la trilladora eran suficientes dos personas, una para meter las gavillas extendidas y desatadas a su interior cuidando de que no se bloqueara y otro para mirar los tubos por donde iba la paja y coger los sacos que se iban llenando de grano. Este grano se llevaba a la *koltza* o despensa y se metía en arcas, guardando un poco para la siembra siguiente.

En Bedarona tenían una trilladora entre tres socios de otros tantos caseríos. Se dedicaban a trillar todos los trigos de la localidad y de los pueblos de alrededor, así iban a Ispaster y a Amoroto entre otros. Trabajaban a jornal, cobrando un tanto por anega de trigo. La última trilla que realizaron fue en 1965.

En Ajangiz y Ajuria (B) el trigo se segaba en julio a hoz, *zerrie*. Con brazadas, *azpelak*, se hacían gavillas, *azauek*. Luego se levantaban pequeños almiares, *gari-meta txikijek*. Más tarde, con buen tiempo, se deshacían los almiares y en una esquina de la heredad, para que se pudiera trabajar en ella y no estorbara, se levantaba con todos ellos un almiar grande, *gari-meta handije*. Un terreno de ½ ha producía alrededor de 6 fanegas, *anegak*, de trigo (1 fanega = 50 kg).

La trilla, denominada *gari-jotie*, tenía lugar en los meses de julio o agosto. En esta época, a mediodía a pleno sol, se transportaban los almiares a la casa. Se solicitaba la máquina de trillar, *garije joteko makinie*, y se concertaba para una fecha determinada. En Ajangiz, en tiempos pasados, la máquina era propiedad del vecindario (de unos quince socios). Cuando esta máquina envejeció y dejó de funcionar pasó a traerse la de la vecina localidad de Mendata.

En cada caserío, si bien dependía de la cosecha, permanecía unos dos días. La trilla debía hacerse en jornadas muy calurosas para que el grano saliera suelto. Dos personas introducían la punta de la gavilla logrando que el grano se depositara en un compartimento y retiraban la paja a un lado.

Tiempo después aparecieron máquinas más modernas en las que se introducía la gavilla entera. Depositaba el grano en un compartimento y a través de un tubo enviaba la paja directamente al pajar donde estaban situados unos hombres que iban retirándola y colocándola. A continuación el grano se pasaba a sacos y de estos al arcón, *kaixa*, de donde se tomaba según se iba necesitando.

En Gautegiz Arteaga (B) el trigo se segaba en los meses de junio o julio, operación que se denominaba *gari-ebatie*. Comenzaba con la labor de recogida, *gari-batzea*, que consistía en hacer gavillas, *azauek*, con las que se levantaban pequeños almiares, *txondorrak*, que después se des-

etniker euskalerria

montaban para levantar con todos ellos el gran almiar, *gari-meta handije*. Luego había que transportar las gavillas a la casa con el carro.

En esta localidad se ha consignado que antaño la trilla, *gari-jotie*, se hacía a mano. Si la operación se llevaba a cabo en el portal, *etartea*, de la casa se colocaban unas grandes telas colgadas del balcón para cerrar el recinto e impedir de esta forma que el trigo se dispersara y resultara luego difícil recogerlo. Se colocaban unas piedras, *harri-losak*, inclinadas al estilo de las de lavar la ropa y sobre ellas se golpeaba la gavilla a mano, *azaue eskuz jo*. Luego se aventaba el trigo para quitarle las impurezas, *galeutse*, mediante un cedazo llamado *arpana*.

Tiempo después se introdujo la máquina de trillar. Disponía de un cajón, *arkie*, con una capacidad de alrededor de 25 kg. Con dos cajones se conformaba la fanega, *anegie*, que era también la medida del saco. La cascarilla, *txibue*, y la paja, *galtzue*, iban al suelo y luego había que recogerlas con el rastrillo, *eskubera*. Más tarde se implantó la máquina descrita anteriormente en Ajangiz, que mediante un tubo enviaba la paja a la primera planta de la casa, al pajar.

En Nabarniz (B) se ha conocido la trilla con trilladora, *garije joteko makiñie*. Estas máquinas eran propiedad de particulares y solían venir de las vecinas localidades de Aulesti o de Gabika (Ereño). A la barriada de una de las informantes venía la de Aulesti en los días fijados y cobraba una cantidad de dinero por el servicio. Entonces había que transportar los almiares, *gari-metak*, de la heredad a las inmediaciones de la casa, que era donde se instalaba la máquina. El grano de trigo obtenido se guardaba en arcones, *arkak*. Como tributo, se llevaba al ayuntamiento un saco, *zorrue*.

En Carranza (B) el trigo se segaba a últimos de junio y sobre todo a primeros de julio, cuando llegaba el momento óptimo de maduración. La siega del trigo coincidía con la de la hierba, así que si se estaba secando esta había que "dejar un día de ir a la yerba" para cosechar el trigo ya que "no esperaba". Se sabía que era el momento de segarlo cuando las espigas estaban bien secas y los granos comenzaban a desprenderse. Llegado ese día no se podía demorar la tarea a riesgo de llevar a casa solo la paja y dejar todo el grano en la *pieza*. Tampoco

Fig. 131. Segadora de trigo. Zeanuri (B), c. 1960.

etniker euskalerria

se podía adelantar en exceso la cosecha ya que si el grano no se hallaba en sazón se estropeaba. Aún así era preferible recogerlo unos pocos días antes a correr el riesgo de que se desprendiese completamente de la espiga. Normalmente toda la pieza se secaba uniformemente, pero si había *llantas*, plantas, aún sin sazonar, maduraban como consecuencia del calor que desprendían las otras al formar los haces.

Para segar el trigo era necesario que el día fuese soleado y que el trabajo se realizase avanzada la mañana o coincidiendo con el mediodía, esto es, con las horas que más calentaba el sol. Era muy importante que el trigo estuviese bien seco en el momento de la siega por lo que había que aguardar a que se evaporase el rocío, de haber caído. Si se cortaba húmedo se *amuaba* al almacenarlo y como consecuencia de ello se *maladaba*, estropeaba, dificultando además que se desprendiese el grano en el momento de la trilla.

Cada segador se ayudaba de una hoz. Con una mano sujetaba una *manada* de tallos y con la otra los cortaba. Después la depositaba en el suelo. Con tres o cuatro *manadas* hacía una *gavilla*. Después se tendía sobre la tierra un *belorto*, que era una especie de cuerda pero preparada a partir de una rama que a fuerza de retorcerla se tornaba flexible y sobre el mismo se amontonaban ocho o diez gavillas, dando lugar así a un *haz*. Una vez atado el *belorto* a su alrededor, se colocaba de pie.

Los haces eran pesados, lo que convertía su transporte hasta la casa en una tarea penosa ya que se llevaban sobre la cabeza. Para facilitar el acarreo, a cada haz colocado verticalmente con el extremo cortado apoyado en la tierra y las espigas hacia arriba, se le sacaba hacia fuera un puñado de tallos, se doblaban y se volvían a apretar contra el *belorto*. De ese modo quedaba una oquedad apropiada para introducir la cabeza.

Para cargar el haz una persona ayudaba al que iba a cargar con él. Este colocaba su cabeza en el hueco abierto sobre el *belorto* y la otra persona le ayudaba a izarlo; como la parte de las espigas pesaba más que la de las bases de los tallos o *culos*, con esa ayuda podía levantarlo con relativa facilidad. De este modo lo transportaba con las espigas hacia atrás. Los que transportaban los haces llevaban cubiertas sus cabezas con sacos de *esparzo*, esparto, para evitar las molestias que ocasionaban las *gallestas* o glumas desprendidas. Si había chiquillos que colaborasen en su acarreo se preparaban unos cuantos que fuesen menos pesados, adecuados a sus fuerzas.

Cuando eran pocas las personas que realizaban la siega daban preferencia a esta labor, sin embargo, cuando participaban suficientes personas unos segaban y otros hacían haces.

Con el tiempo y ante lo costoso del acarreo de los pesados haces sobre la cabeza, algunos comenzaron a transportarlos en el carro de bueyes. La resistencia al uso de este medio de transporte era debida a que se desgranaban muchas espigas y como consecuencia "se perdía *mucha* trigo". Pero la escasez de manos en algunas casas y la rebeldía de los hijos frente a los padres, que consideraban un "atraso" tener que cargar con tanto peso contando con parejas de bueyes, motivaron este cambio.

Una vez trasladados los haces de trigo hasta la casa se almacenaban a cubierto durante unos días a la espera de ser trillados. Un lugar apropiado solía ser el *sobrao* pero también resultaban adecuados una tejavana, una casilla u otro recinto que estuviese seco. Durante este tiempo continuaban secándose. Una vez almacenado se continuaba secando la hierba hasta concluir esta labor.

La trilla del trigo se realizaba a últimos de julio o primeros de agosto y debía efectuarse en un día caluroso para que el grano se desprendiese con facilidad de las espigas. Ocurría que una misma era compartida por un grupo de cinco o seis casas cercanas a ella. Según Vicario de la Peña:

> "Otra de las manifestaciones de la propiedad comunal de las anteiglesias se halla en la manera de ser de las eras de trilla en el país vascongado. Nuestros escritores, al hablar de la organización de los caseríos aislados suelen mencionar el horno, el huerto y la era como accesorios de la casa o muy inmediatos a ella, porque cada caserío suele tenerlos cuando está separado de los demás; mas cuando se trata de barrios o pueblos constituidos por agrupación de un número variable de caseríos, entonces no hay una era por cada casa, sino dos o varias para todos, donde ejecutan ordenadamente y según la costumbre todas las faenas de trilla y limpieza de grano"[12].

[12] VICARIO DE LA PEÑA, *El Noble y Leal Valle de Carranza*, p. 339.

etniker euskalerria

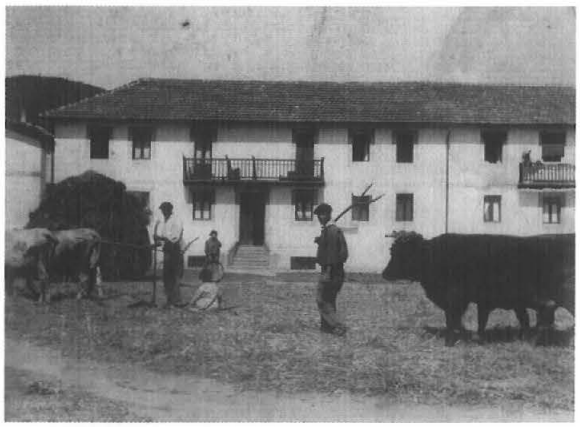

Fig. 132. Trilla en las eras de San Juan (Orduña-B), años 1930.

Fig. 133. La trilla en Otxaran (Zalla-B), 1920.

E insiste:

"Las costumbres descritas con relación a las eras se observan en el valle de Carranza y demás pueblos de las Encartaciones, pero no en el resto de la provincia, donde en vez de trillar se desgrana el trigo golpeándolo sobre unas piedras o sobre arcas, o bien sujetando los haces de mies y dando con una vara a las espigas; aunque lo más común es dividir el trigo en pequeños haces, denominados mañazas, que se hacinan en las heredades para que se sequen hasta que, en el momento de efectuar el desgrane, se trasladan a la casa del propietario y a brazo se golpean sobre las piedras o arcas indicadas, para lo cual se reúnen los vecinos de la barriada"[13].

En cuanto a la ubicación y preparación de la misma:

"La era suele estar situada en paraje lo más próximo de las casas, en terreno público y elevado, donde penetre bien el viento, inmediato a las nogaleras del barrio y cuyo terreno de era ha tenido desde tiempo inmemorial el mismo uso.

Cuando es necesario hacer alguna nueva, empedrarla o arreglarla, todos los vecinos de las casas inmediatas verifican estas operaciones en común, y al aproximarse la época de la trilla, una mujer de cada casa o familia, provista de escoba de brezo en mano, concurre a su limpieza, y una vez preparada convenientemente, entre los que han acudido a esta operación, echan a suertes y conforme al turno que les haya correspondido, van trillando uno a uno, no pudiendo ocuparla más que un solo día cada familia, y si en él no concluyera, tiene que esperar a que vuelva a corresponderla en turno. Si alguna familia, por ocupaciones especiales o por cualquier motivo no pudiera trillar en el día designado por la suerte, puede ceder o permitir su turno a otra; y de no utilizarle por ese medio, necesita esperar a que le llegue su vez.

Es necesario advertir que si alguno de los vecinos, antes que los demás acuerden preparar la era, la arregla él por sí solo, cosa que sucede pocas veces, tiene derecho a ocuparla el primero y a trillar todo el trigo que tenga antes de sortearla entre los restantes. (...)

Hay algunas eras que son particulares, enclavadas en terreno propio, y su dueño entonces es el primero que las usa, para cederlas más tarde gratuitamente a otros vecinos"[14].

La era se ubicaba en un sitio llano, no podía tener pendiente porque entonces el trigo tendía a acumularse en la parte más baja durante la trilla y se salía del recinto cerrado. Para prepararla le pasaban primero la azada para eliminar la hierba y "un poco lo podrido de la tierra", es decir, la capa de humus que se hubiese acumulado a lo largo del año, tratando de alisar cuanto más la superficie. Después se barría.

En un recipiente se mezclaba *muñega* (excrementos de vaca) con agua hasta formar una especie de *mondongo*. Cuando más calentaba el sol, con la ayuda de una *bereza* (una escoba de

[13] Ibidem, pp. 340-341.

[14] Ibidem, p. 340.

etniker euskalerria

Fig. 134. Amontonando el grano en la era. Carranza (B), 1934.

fabricación casera a partir de *berezo* o brezo) se esparcía esta mezcla por toda la superficie hasta formar una costra lisa y uniforme que impedía que se perdiesen los granos de trigo. Las labores de barrer la era y cubrirla con estiércol semilíquido era llevadas a cabo por mujeres. Esta superficie continua facilitaba el proceso de barrido del grano de trigo que realizaban las mujeres al final de la trilla ayudándose de *berezas* mientras los hombres les retiraban la paja con *rastrillas*. La superficie de *muñega* no se rompía a pesar de utilizar yeguas para la trilla porque entre la misma y sus cascos se interponía una buena capa de paja. En cuanto se comenzaba a descubrir una parte de la misma alguno de los hombres dispuestos en las orillas la volvían a cubrir ayudándose del *horcón*, de ese modo ni los cascos de las yeguas ni el trillo la rompían. El propio trillo arrastraba la paja hacia delante cuando ya empezaba a estar bastante molida; en esos casos volvían a cubrir el fondo de la era rápidamente.

Algunas eras estaban enlosadas, aunque fuese de un modo precario y en ocasiones tal enlosado no cubriese la superficie total del recinto. La preparación de las mismas cuando llegaba el tiempo de la trilla resultaba más cómoda.

Esta superficie se cerraba para que no entrasen animales. Se *trincaban* varios palos y otros, más alargados, se disponían horizontalmente atados a los verticales, no clavados porque después había que soltarlo todo. Este cierre se hacía en redondo y debía de tener buen diámetro porque en su interior tenían que correr entre doce y quince yeguas.

En la trilla participaban todos los miembros de la casa, también familiares que viviesen en el mismo barrio o en otros más alejados, además de vecinos a los que se les devolvía el favor colaborando con ellos cuando les tocase trillar. Cuando se daba la circunstancia de que amenazaba tormenta eran muchos más los que acudían para evitar que se mojase el grano y la paja.

La familia que trillaba ofrecía una cena a todos los participantes para la que era costumbre sacrificar una oveja y prepararla guisada y

etniker euskalerria

en la que se tomaba un postre especial además de café y copa.

Lo imprevisible del tiempo atmosférico aun en el período estival era una de las razones, entre otras, de que la trilla se debiese efectuar en el mismo día. De ahí que se requiriese la colaboración de cuantas más personas.

La trilla se podía realizar con una pareja de bueyes que arrastraba un *trillo* o bien con yeguas *monchinas* que se bajaban del monte para esta labor.

> "En las Encartaciones la trilla se hace por regla general con bueyes, aunque también se han usado y se usan, más antes que ahora, las yeguas bravas, que para este objeto se bajan de las montañas, donde vagan libremente en sus pastos"[15].

Las yeguas que se empleaban en la trilla eran *monchinas*, no estaban domadas, y se bajaban el día o los días anteriores. Para ello debían participar unos cuantos hombres. Cuando llegaban al barrio las encerraban en una cuadra que estuviese vacía. No todo el mundo tenía *bando de yeguas*, al menos en los pueblos que no se dedicaban a su crianza. Incluso en los barrios altos que tenían ganado *monchino*, "por lo regular" contaban solo con la de montura. Recuerdan que algunos que tenían yeguas realizaban la trilla con las mismas para quienes se lo pidiesen a cambio de un jornal que cobraban en especie, en sacos de trigo.

Cuando llegaba el día de la trilla se sacaban las yeguas de la cuadra en la que se tenían encerradas y con la ayuda de los vecinos se dirigían por los *cañaos* hasta el lugar de la era. Previamente se obligaba a retirarse a todos los niños pequeños.

Cuando se utilizaban yeguas para trillar un hombre se situaba en el centro de la era y mediante un ramal sujetaba a una de ellas, la más cercana a él, y la obligaba a dar vueltas en redondo. Solía tener una vara en la mano libre pero no le pegaba. Las otras yeguas corrían por la parte externa a la sujeta y para que no se parasen un par de hombres corrían detrás de ellas con sendas varas. La labor de estos era extenuante ya que se trillaba "a la calmera del sol", es decir, cuando más calentaba y tenían que correr sobre la paja, tarea harto dificultosa. Por ello debían ser sustituidos periódicamente por otros. La persona situada en el centro además de hacer girar en redondo a la yegua que mantenía sujeta, impedía que las otras se agrupasen en el centro de la era y dejasen de correr.

Al inicio de la trilla participaban estas tres personas, las demás rodeaban el recinto de la era para evitar que las yeguas escaparan, pero en cuanto los animales desplazaban la paja hacia el exterior en su trote circular, otras provistas de *horcones* de madera debían incorporarse para redistribuir la paja uniformemente y evitar que llegasen a tocar con los cascos la tierra o la capa de estiércol seco porque entonces la levantaban y se mezclaba con el grano, que por ello salía posteriormente sucio. Retiraban las yeguas a un rincón que estuviese soleado para que no se enfriaran ya que estaban sudadas, y dos o tres personas se encargaban de vigilar que no escapasen. Mientras tanto el resto de participantes se ocupaban de concentrar el trigo hacia el centro de la era a la vez que le daban vuelta, es decir, sacaban el que había estado debajo, y que por ello permanecía más entero, hacia la superficie. Para esta labor se usaban *horcones*, que eran de madera, y no *horquillas*, que tienen las *gangas* o púas metálicas, entre otras razones para no correr el riesgo de pinchar a las yeguas o a los otros participantes, también para que no se clavasen en el fondo de la era y levantasen la *muñega* seca y porque la paja se desprende más fácilmente de las púas de madera del *horcón*.

Otra forma de realizar la trilla fue recurriendo a parejas de bueyes o vacas que arrastraban un trillo. El trillo estaba fabricado íntegramente con madera, con la parte anterior curvada hacia arriba para evitar que amontonase la paja al desplazarlo la pareja. En su cara inferior se le practicaban unas ranuras en las que se insertaban piedras de pedernal. Posteriormente se sustituyeron por piezas metálicas dentadas. La pareja arrastraba el trillo sobre la parva dando vueltas a la era y la iba desmenuzando poco a poco. Cuando se cansaba se sustituía por otra pareja. Los animales se dejaban descansar a la sombra pero se cubrían con unas mantas para que no se enfriasen. La trilla con bueyes tenía el inconveniente de que resultaba más lenta que con yeguas.

[15] Ibidem, p. 339.

etniker euskalerria

Fig. 135. Trilladora. Zeanuri (B), 1965.

Una vez realizado el trabajo con el trillo había que "darle vuelta a la era". La primera vez se daba a mano y consistía en recoger el trigo que aún estaba entero e irlo plegando en medio de la era con la espiga hacia arriba. De este modo volvía a quedar una *parvada* que se trillaba de nuevo. Más adelante se le volvía a dar vuelta, pero en ese caso los hombres que realizaban la labor empleaban *horcones*. Clavaban los mismos e iban sacando hacia arriba los tallos de trigo que aún continuaban enteros y los disponían otra vez en la parte central. Al realizar esta operación el grano ya desprendido caía poco a poco hacia el fondo de la era. Era necesario repetir cuatro o cinco veces la operación de darle vuelta hasta conseguir que solo saliese paja al levantar los tallos trillados, lo que indicaba que el grano se había desprendido completamente y había ido descendiendo hacia el fondo.

Cuando las vacas o bueyes que formaban la pareja que arrastraba el trillo defecaban, se paraba, se recogían los excrementos y se arrojaban fuera de la era. También se obraba así en el caso de las yeguas, si bien estas tenían que moverse tan rápido que solían satisfacer sus necesidades cuando las sacaban para que descansasen y poder "darle vuelta a la era".

A medida que se fue abandonando el cultivo del trigo se pusieron en práctica otras formas de trillarlo. En el barrio de Paules, por ejemplo, la tierra resultaba demasiado feraz para este cultivo así que crecía en exceso y se tumbaba con la humedad, perdiéndose a menudo el grano. Recuerda un informante que los últimos años que lo sembraron en su casa fue en pequeña cantidad, para obtener treinta o cuarenta haces a fin de moler alguna talega y tener grano para las gallinas. La cantidad resultaba demasiado pequeña para trillarla en la era. Subían entonces los haces al *sobrao* y allí cubrían el suelo con *sábanos* y alguna sábana vieja para que no se perdiese el grano. Colocaban sobre ellos un madero y después tomaban los tallos que cabían en una mano y golpeaban las espigas contra el madero para que se desprendieran los granos. No importaba que quedase alguno adherido a

etniker euskalerria

la paja porque esta se destinaría posteriormente a la alimentación del ganado.

Una vez separado el grano en la era se retiraban las yeguas y se comenzaba a separar la paja del mismo. Los hombres elegían la paja y la cargaban en *sábanos* que llevaban hasta la casa y la subían al *sobrao*, donde est aba a lmacen ada la hierba seca. Por el sitio en que iban limpiando la era, mujeres y chiquillos comenzaban a cargar el grano en todo tipo de recipientes.

El grano se recogía mezclado con restos de paja, *gallestas* y otras impurezas por lo que se debía someter a un proceso de limpieza para lo cual era necesario que "saliese un día de aire", que podía ser esa misma jornada al atardecer o un día posterior. Para ello se ayudaban de *trigueras* med i ante las cuales se iba lanzan do al aire de modo que el grano caía vertical mientras que la broza que contenía era arrastrada por el viento un tanto más allá. Esta labor se conocía como *beldar* el trigo.

Posteriormente aparecieron unas máquinas que facilitaban el proceso de limpieza del grano llamadas *beldadoras*. Contaban con unas aspas que se movían manualmente y que al girar generaban una corriente de aire que arrastraba las impurezas del grano. Estas máquinas permitían efectuar el *beldado* del trigo sin tener que depender de que soplase el viento. En su interior tenían además unas parrillas que se agitaban y seleccionaban los granos de trigo.

En Beasain (G) los cereales, entre los que se incluía el trigo, se recogían normalmente en la segunda quincena del mes de julio. La siega del trigo, *gari-ebaketa*, se hacía a mano con la hoz, *igitagie* o *ittaie*, y en ella participaban todos los miembros de la familia. Con una mano, generalmente la derecha, se manejaba la hoz y para proteger los dedos de la izquierda de un posible corte se colocaba en ella una especie de guante de madera atado a la muñeca con una cuerda llamado *zoketa*.

Una vez cortado el manojo se dejaba en el suelo y así a lo largo de la fila de cada segador. El trabajo era muy pesado puesto que había que trabajar encorvado durante horas y horas y casi siempre bajo el tórrido sol. Detrás de los segadores venían otros, muchas veces los más jóvenes de la casa, que iban haciendo gavillas, *lastabalak*, con dos o tres manojos que tomaban del suelo.

Fig. 136. Segando trigo. Elgoibar (G), c. 1930.

etniker euskalerria

Para atar las gavillas utilizaban una de las pajas del mismo trigo y cuando preparaban varias las llevaban en brazos al lugar de la heredad donde atando unas cuantas con una cuerda hacían un haz. Los haces los ponían de pie uno contra otro formando almiares, *gari-metak*. Al terminar la jornada los recogían y los llevaban a guardar al desván del caserío.

Una vez concluida la siega se procedía al trillado. Hasta mediados los años 1940 no se empezaron a ver las trilladoras mecánicas que, sobre cuatro ruedas, traían alquiladas de caserío en caserío. En esta trilladora de madera, con aspas metálicas en su interior, metían las gavillas por un extremo y por el otro salía la paja cortada, descargando el grano a los sacos por un tubo lateral. En un día o menos se trillaba todo el trigo del caserío. Hasta entonces se realizaba esta labor batiendo fuertemente las gavillas contra unas grandes piedras lisas que se colocaban inclinadas.

La cosecha más importante que se sembró en los caseríos de esta localidad fue el trigo para poder tener harina con la que hacer el pan durante todo el año. Se dejó de cultivar a partir de que en los primeros años de la década de los cincuenta se liberalizó el pan, que hasta entonces había estado intervenido y racionado.

En Zerain (G) cuando llegaban los calores de Santiago se segaba el trigo. Con una mano se cogía una gavilla, *gari-zama*, y con la otra se cortaba por debajo con una hoz, *itaia*.

Se aprovechaba que hiciese calor y pegase bien el sol para cargar el carro y prensar la carga con la vara que se ponía sobre el mismo para estibarla, *gainagea*. Esta carga se transportaba hasta el camarote o se apilaba junto a la casa levantando grandes almiares, *metak*, de 500 gavillas, *azaoak*, equivalentes a cinco o seis fanegas, *anegak*.

Todos los caseríos entregaban la primera gavilla de su cosecha al ayuntamiento. Las gavillas se guardaban en una estancia del mismo y a lo largo del año, cuando una persona necesitaba alumbrarse al dirigirse a su casa de noche, tomaba una gavilla de estas y la prendía.

En algunos caseríos trillaban golpeando las gavillas con las dos manos contra unas losas, *gari-harriak*. Cuanto más seco estuviese el trigo, más fácilmente se soltaba el grano. Para limpiar el trigo también se utilizó el mayal, *idaurra*. Era un trabajo realizado por dos personas, situadas una a cado lado del banco, y que se turnaban al dar los golpes; si uno de ellos perdía la vez o golpeaba el palo del contrarío se decía que "diera por perdido el sueldo". Se requería gran habilidad.

La paja se guardaba en un rincón para comida del ganado y también para arreglar los culos de las sillas. El trigo que quedaba se extendía con una pala de madera, *palarra*, y cuando estuviese seco se apilaba y se guardaba en una arca, *kutxa*, o se vertía en cestos, *kapatxak* o *kanpazak*; también se introducía en sacos para poderlo transportar en el burro hasta el molino.

Cuando llegaron las trilladoras se movían de barrio en barrio haciendo su trabajo. Era una labor fatigosa y los vecinos se ayudaban unos a otros. Era costumbre que los vecinos colaborasen en la trilla, *ordaiñe*. Luego hacían una merienda-cena con jamón, huevos fritos, pan y vino. Cuando concluían los trabajos se celebraba una comida consistente en bacalao con tomate y patatas en salsa verde; luego se cambió por pollo y carne.

En Telleriarte (G) el cereal se recogía de julio a noviembre, el primero el trigo. A medida que se iba cortando con la hoz se dejaba en el suelo el manojo, *eskuta*, para secar. Cuando estaba bien seco se cogían ocho o diez manojos y se ataban por el medio formando haces, *azagoak*. Después se hacían pilas con los mismos, *mutxurioak*. Seguidamente se llevaban cerca de la casa y se colocaban en montones más grandes, *gari-metak*, de modo que en cada uno de ellos entraban tres o cuatro fanegas. Con posterioridad se llevaba a cabo la trilla, *gari-jotzea*. Para ello se extendían en el suelo los haces que se pudiesen trillar en un día, bien extendidos para que se secasen. Se golpeaban las espigas a fuerza de brazos contra las losas del lavadero para que se desprendiese el grano; la paja, *lastoa*, quedaba para alimentar el ganado. Algunas espigas quedaban sin desgranar, *kizkiñak*, y se golpeaban con el mayal, *irabiurra*, hasta que se desprendiese el grano. Al final se limpiaba el grano aventándolo con cedazos.

En Ataun (G) la siega, *iritea*, se efectuaba con la hoz, *itaie* o *iritaie*, que llevaba dientes en el filo, "*itai garrangadune*", y para afilarla se acudía ordinariamente a la herrería. Cuando se publi-

etniker euskalerria

Fig. 137. Siega de trigo. Gesaltza (G), c. 1950.

Fig. 138. Atando los haces. Gesaltza (G), c. 1950.

caron estos datos (1960), ya se iba introduciendo también la hoz sin púas, *sega-itaie*, y algo después la guadaña o *segea*. Efectuada la siega, con dos manojos de paja o *galasto* se hacía lo que llamaban *galbala* o gavilla, atándola con unas pajas; estas formaban pues la atadura, que recibía el nombre de *heskarri*. Con tres gavillas atadas en la punta o extremo superior y colocadas de pie en trípode se formaba el eje o *zille* alrededor del cual iban colocadas, también de pie, otras gavillas que así formaban *gari-meta*. Cuando se deseaba que el trigo permaneciese mucho tiempo en el campo se formaban montones mayores llamados *suatzak*.

En el siglo XIX durante la época de la siega solían desplazarse a Navarra bastantes mujeres solteras de Ataun impelidas por el deseo de ganar unas pesetas. La temporada de trabajo solía durar unos ocho días. Comenzaban la faena al amanecer dejándola al oscurecer. El año 1880 en esa labor ganaban al día una peseta y la manutención. Durante el día festivo la manutención era por cuenta propia.

Antiguamente la trilla, *gari-jotzea*, se efectuaba en las eras, *larrañetan*, que se hallaban instaladas unas en las antepuertas de las casas y otras en el interior de cobertizos o casas. Colocaban las gavillas en la era tendidas en dos hileras de suerte que las espigas estuvieran en el centro. Las golpeaban con *iraurrek* o mayales compuestos de dos varas, *iraur-zigorrak*, ordinariamente de acebo. Los operarios, *iraurlek*, trabajaban en grupo, golpeando todos al compás. Las gavillas una vez trilladas eran retiradas al desván en donde se hacía el *lasto-pilla* o montón de paja; el poso de la paja, *lastazea*, era recogido con rastrillo de mano y colocado en lugar separado por ser mejor y más blando que la paja de la gavilla. El grano quedaba en el fondo y era recogido con *pelakia*, pala de madera. La trilla se efectuaba con la ayuda del vecindario que era obsequiado con la comida.

En la segunda mitad del siglo XIX desapareció en Ataun el uso de las eras y se introdujo la costumbre de efectuar la trilla golpeando las gavillas contra unas piedras planas. Para ablandar la paja, *lastoa gozatu*, y desgranar los restos que pudieran permanecer después de golpear en la piedra, se servían de la *tranka*. En el tiempo en que se recopiló esta información se iba extendiendo el uso de máquinas trilladoras.

Para la limpieza o aventamiento del grano, *gari-garbitzea*, se emplearon dos procedimientos. El primero consistía en el uso de la criba o *artzea* que solía ser un cedazo de más de un metro de diámetro. Mediante la criba lanzaban al aire el grano con su paja y descendía primero el grano al ser más pesado y en el momento mismo en que lo recogían orillaban la criba para que la paja, *aulkea*, cayese al suelo. Volvían a lanzarlo al aire una y otra vez hasta que el grano quedaba limpio del todo. La criba recibía cada vez poco más o menos un celemín de grano. El *artzelari*, que así se llamaba al cribador, siendo hábil podía limpiar al día unas veinte fanegas de trigo. Su oficio era penoso porque toda la labor debía efectuarla a pulso.

El segundo procedimiento consistía en el aprovechamiento del viento. Arrojando el trigo desde cierta altura el grano descendía al fondo y la paja era desviada o arrastrada por el viento. Hacia el año 1870 se introdujeron máquinas de

etniker euskalerria

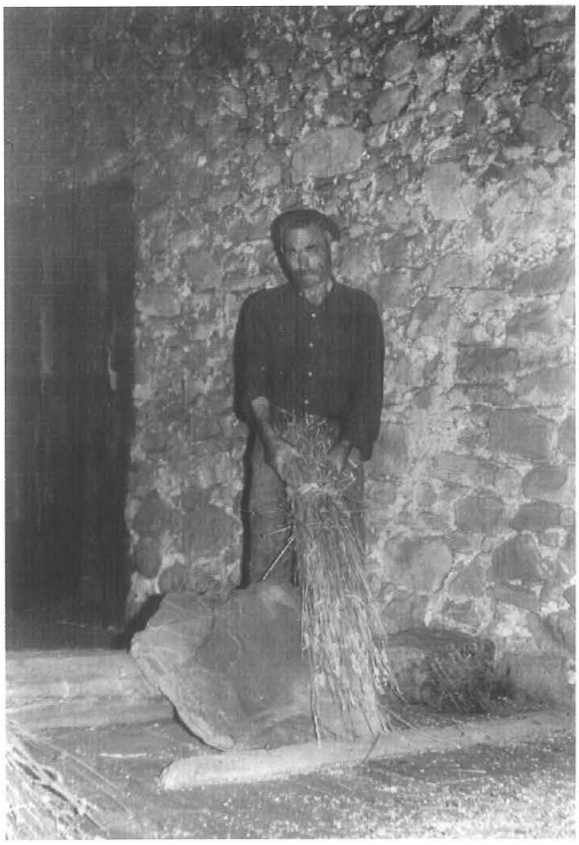

Fig. 139. Gari-jotzea gari-harrian. Zerain (G), 1961.

limpiar el trigo, aventadoras, que en el momento de recopilar esto ya se habían generalizado.

Antiguamente el grano limpio se depositaba en espuertas construidas en casa con paja y tiras de zarza, *kanpazkoak*. En cada *kanpazko* cabían tres o cuatro fanegas. Para ese objeto había también tinas, arcas y *kutxak*. Las arcas a diferencia de *kutxak* carecían de *kutxatilla* o arquilla y en su exterior eran lisas, sin talla alguna.

En Gatzaga (G) la cosecha del trigo se iniciaba a finales de junio o principios de julio. En la recogida solía participar la familia y también los vecinos, que se ayudaban unos a otros. Según iba madurando, en cada pieza se ponían manos a la obra para recogerlo. Esta labor que se efectuaba con la hoz, *igitaia*, comenzaba al amanecer; se descansaba sobre las nueve y media, para tomar fuerzas en la cocina del caserío correspondiente; luego se continuaba hasta pasado el mediodía; una pequeña siesta y de nuevo a seguir faenando hasta el anochecer. Según se iba cortando con la hoz se preparaban las gavillas, *azpelak*, que se anudaban con las pajas más largas y se dejaban en el suelo, donde permanecían por espacio de un par de días. Ese era el tiempo previsto para que tanto el grano como la paja se secasen, tras lo cual se daba paso a otro trabajo, pero antes se escogía el lugar más adecuado para llevarlo a cabo y que solía ser la parte más elevada del terreno. Hasta allí se llevaban las gavillas, se colocaba una de pie con las espigas hacia arriba y a su alrededor, con la parte superior hacia el centro, se apoyaban otras tres o cuatro y una o dos desatadas, con lo que se iban montando las hacinas, *metak*, al objeto de preservar los granos de la humedad. De ese modo permanecían varios días y durante ese tiempo se preparaba la era, adonde luego se transportaban todas las *metas* en carros tirados por bueyes o vacas.

La era se acondicionaba frente al caserío, para ello era necesario conseguir alisar el terreno con un cilindro de piedra, *alperra*, de mucho peso. Compactado el terreno y al objeto de que el grano no se escapase por las grietas, se preparaba una especie de masa a base de excrementos de vaca y agua que se extendía con escobas sobre el terreno para dejarlo alisado y sin rendijas.

Se conocieron varios métodos para separar el grano de la paja: Uno de los utilizados antiguamente consistía en golpear las gavillas contra una losa de piedra inclinada, los granos caían al suelo y en las manos se quedaba la paja, aunque de este modo muchos todavía quedaban adheridos y era necesario utilizar un instrumento más para despegarlos en su totalidad. Para ello se echaba el cereal al suelo y se golpeaba repetidamente con el mayal, *iregurra*. Este utensilio constaba de dos palos, uno de avellano y el otro de acebo, unidos por una correa; tomando uno se impulsaba el otro, haciéndolo caer sobre las espigas hasta lograr la total separación del grano de su envoltorio, *bujua*.

Otro de los métodos consistía en extender las espigas en la era y hacer pasar por encima un trillo, que constaba de una tabla gruesa y ancha en cuya parte inferior se hallaban incrustados pedazos de pedernal o también tiras de hierro. Era arrastrado por bueyes que describían constantes círculos. En ocasiones se utilizaban dos

etniker euskalerria

Fig. 140. Trilla en Sara (L), c. 1940.

parejas girando simultáneamente en sentido contrario, dependiendo de las dimensiones de la era. Encima del trillo se colocaba un niño o joven con una especie de cazuela con mango largo para ir recogiendo los excrementos de los animales. De vez en cuando se daba vueltas a las espigas por medio de horquillas, *sardiak*.

Finalizado el trabajo con el trillo se amontonaba la paja; el grano quedaba en el suelo y después se juntaba con escobas para llevarlo al interior del caserío. La paja se recogía con sábanas para trasladarla al camarote y se utilizaba en invierno como comida para el ganado. Con el grano quedaban muchos restos de paja que había que separar, para ello escogían un día de viento y de ese modo poder lanzarlo al aire y aventarlo. Se aventaba el trigo con el harnero o *artzia*, de origen vizcaíno.

A mediados del siglo XX se utilizaron unas máquinas que facilitaban el proceso de aventado por medio de unas paletas manejadas manualmente mediante manivelas con las que se conseguía generar una corriente de aire. Esta arrastraba los restos más ligeros y el grano pasaba sobre un tamiz que vibraba al accionarlo manualmente. Cuando el grano quedaba limpio de polvo y paja se depositaba en la *kutxa* del caserío. Luego ese grano se llevaba a los diferentes molinos de la localidad para obtener harina.

En Gatzaga antes de dar comienzo a las tareas de la siega y trilla, los salineros salían a ayudar en dichas faenas a familiares o conocidos de Eskoriatza, Aretxabaleta (G) o Elorrio (B), ya que al parecer en estos lugares las cosechas maduraban más tempranamente. Luego estos colaboraban con quienes les habían ayudado previamente. Se iba segando desde las tierras más bajas en altitud a las más altas, según iban madurando progresivamente las mieses. Algunos pasaban luego a la vecina Álava para continuar con la labor.

En Berastegi (G) a la cosecha de cereales le llaman *uzta*; a la acción de cortar el trigo o cereal, *garia moztu*; a la herramienta con la que se corta, que es la hoz, *itaia*; a la gavilla, *azaoa*; los haces son *sortak* y el almiar, *mandioa*.

En Elgoibar (G) el trigo se recogía por los meses de junio a julio. Antaño se cortaba con una hoz de filo dentado y posteriormente con guadaña, pero esta modalidad duró muy poco.

etniker euskalerria

Según se iba cortando el trigo se iban preparando las gavillas que luego se amontonaban en *metas, meta-mutxurrak.* Posteriormente se abrían las mismas para que se secaran al sol y cuando amenazaba lluvia se volvían a hacer. Una vez se secaban se amontonaban en *metas* grandes hasta que llegase la hora de trillar. Se trillaba de varias maneras y a una de ellas se le llamaba *txanketa,* la más antigua; consistía en golpear la gavilla contra una losa de piedra. Después apareció una máquina, *artueta,* provista de una especie de rodillo con aspas, donde se introducía la espiga de la gavilla para separar el grano de la paja. Más tarde vino la trilladora; se cortaba la atadura de la gavilla y se echaba dentro entera, por un lado salía el grano y por el otro la paja. Cuanto más modernas eran las máquinas utilizadas menos se sembraba, hasta que llegó su desaparición.

En Bera (N) el trigo, *garija,* se sembraba en menos cantidad que el maíz pero antaño parece que tuvo mucha más extensión. La cosecha, *ogi-patia, ogi-paita,* podía comenzar en julio, siendo los días óptimos los que van del 15 al 20 de aquel mes. El trigo se cortaba con la hoz dentada, *igitia,* y luego con hoces industriales. Se utilizaba la zoqueta de madera. Con lo que cabía en una mano se hacían gavillas, *mazotak,* que se ataban con una paja y rara vez se dejaban en el campo mucho tiempo a causa de la humedad.

La operación de trillar se llevaba a cabo en los alrededores del caserío o dentro y en el mes de agosto. Algunos caseríos conservaban un enlosado dedicado a esta actividad. Las espigas, *ogi-buruak,* se golpeaban sobre la losa, con un palo, luego contra la misma losa calentada al sol. La gente nacida entre 1870 y 1880 conoció en su infancia y adolescencia el uso del mayal, *treillua,* que se empleaba poniendo las espigas en un receptáculo que se llamaba *treilluarka* o *treilluarkera.* También se usó más modernamente el burro sobre el que se ponía una losa inclinada para golpear las gavillas, *ogi-mihaurtzeko astua.* El trigo se guardaba en arcas, *kutxak,* y se llevaba al molino del barrio en sacos[16].

[16] CARO BAROJA, "Un estudio de tecnología rural", cit., pp. 221-222.

En Sara (L) la siega del trigo se efectuaba por julio y se llamaba *ogi-pikatzea.* Antaño se segaba con hoz y más tarde se generalizó el uso de la guadaña. Posteriormente se pasó a utilizar las máquinas segadoras, si bien algunos siguieron apegados a la guadaña, lo que era comprensible teniendo en cuenta lo exiguas que resultaban las cosechas de trigo en esta población.

Segado el trigo se hacían gavillas, *ogi-falak,* cada una de las cuales constaba de varios manojos, *ahurrak,* de paja atados mediante otro manojo menor que los rodeaba. A comienzos del siglo XX era costumbre reunir las gavillas en grupos de a doce. Estos grupos así formados en el campo eran designados por el nombre de *garba* o de *zama,* haz. Se ataban mediante enredaderas, *aihenak,* u otras plantas trepadoras.

En la misma pieza donde se había segado el trigo a veces eran amontonadas todas las gavillas formando uno o más almiares, *metak.* Otras veces eran conducidas en haces a casa, bien a hombros, bien en carros. Cuando se recogieron estos datos en los años 1940 ya era general la costumbre de transportar a casa en carro todas las gavillas sin formar haces, aunque también había vecinos que las agrupaban en almiares en la misma pieza.

Cuando no había oportunidad de retirar pronto el trigo del campo, se formaban montones de gavillas tiesas, de suerte que, apoyadas unas en otras por su parte superior a modo de cono, sostuviesen en alto las espigas. Sobre cada uno de tales montones se colocaban horizontales tres o cuatro gavillas más. Así dispuestas no había peligro de que la humedad del suelo perjudicase a las espigas. Tales montones se llamaban *ogi-multzuak* y también *garbak.*

La cuantía de la cosecha se calculaba antiguamente contando los haces, *garbak,* formados en el campo. Cada *garba* o *zama* daba medio *erregu* (medida de 28 litros) de grano. Este se medía por kilos o por sacos (82 kilos). La paja se calculaba pesándola; su unidad de medida era el *kintal* de 50 kilos.

El trigo gozaba de gran aprecio popular. Así, era corriente decir que san Pedro, yendo montado sobre un asno, bajó de él a recoger un grano de trigo que había visto en el suelo.

Era costumbre comer mejor que de ordinario mientras durasen las operaciones de la recolección del trigo. Carne y vino eran los elementos

etniker euskalerria

extraordinarios en la comida. Además se tomaba vino a las once de la mañana, en el *hamaiketako.*

La operación del desgrane del trigo se llamaba *ogi-jotzea.* A principios del siglo XX se efectuaba a mano. A fin de facilitar el trabajo, se exponían previamente al sol las gavillas en las proximidades de la casa con lo que se secaban bien. Cada trabajador manejaba una de ellas, golpeando una lancha de piedra, *ogi-jotzeko harria,* dispuesta en rampa sobre el suelo del *lorio,* vestíbulo abierto de la casa, o en el desván. Esta primera fase de la operación soltaba la mayor parte de los granos. Después, mientras el trabajador sostenía con su mano izquierda la gavilla sobre la piedra, con la derecha la batía mediante un palo hasta que se hubiesen soltado todos los granos. Las espigas que, sin desgranarse, se hubiesen desprendido de las gavillas cayendo al pie de la piedra, eran recogidas y amontonadas en el suelo y desgranadas a golpe de mayal, *trailua.* Hacia 1860 en muchas casas toda la cosecha de trigo era desgranada con *trailu* en el *lorio* o en el desván. Para realizar esta labor, siempre penosa, era preciso a veces buscar peones, a los cuales se daba comida y jornal.

En el momento de la recogida de esta información, hacia 1940, se desgranaba el trigo y se aventaba con máquina trilladora, *ogi-jotzeko maxina.* Para obtener de esta el mayor rendimiento posible, se reunían veinte o más hombres de la vecindad, que le iban dando gavillas de trigo y retirándolas luego a medida que se desgranaban. Así se lograba desgranar y aventar veinte sacos (ochenta y dos kilogramos de trigo hacían un saco) durante una hora. Los vecinos trabajaban en esta labor a título de mutua prestación de servicios. Había dos trilladoras en el pueblo y pertenecían a dos asociaciones formadas por varios vecinos. A cuantos trabajaban en esta operación se les obsequiaba con una comida o con una buena cena.

A finales del siglo XIX la trilladora y la aventadora eran dos máquinas independientes. Una vez trillado el trigo, era luego limpiado con la máquina aventadora, *haizerrota.* Antaño, hacía 1860, todavía un vecino de Ascain iba por las casas de Sara que al efecto le contrataban para aventar el trigo y pasar por el *bage* (criba, triguero); pero ya le era difícil competir con los que trabajaban con máquinas aventadoras y acabó él mismo por adquirir una de estas.

Las habas sembradas en los trigales eran segadas al mismo tiempo que el trigo. Transportadas a casa eran desgranadas con mayales en el *lorio* o en el desván.

Cuando Barandiaran recogió estos datos el cultivo del trigo iba siendo abandonado, considerado como poco rentable.

En Uhartehiri (BN) la cosecha del trigo tenía lugar en julio. Inicialmente se segaba a guadaña y posteriormente a máquina. Una vez segado se ponía en gavillas, *ogi-espalak,* y seguidamente se colocaban en pilas de cuatro o cinco, *paketak,* con el fin de que se aireasen y secasen. En otro tiempo era costumbre dejarlas en el suelo; una vez secas eran agrupadas, *ogi-azauak,* y llevadas a la casa.

La trilla se efectuaba en agosto. Inicialmente golpeando las espigas con mayales, *korreiak,* y posteriormente a máquina.

Durante la cosecha y la trilla se comía mejor que de ordinario: pollo, gallina, conejo y, si era viernes, bacalao, tomate y huevos.

En Donazaharre (BN) al ir segando el trigo se hacían hileras. Después se preparaban haces, *ogi-espalak,* que se cargaban para llevarlos al granero y batirlos cuando llegara la trilladora. Esta pertenecía a un particular y se desplazaba de casa en casa. Podía acudir a pueblos vecinos pero el suyo tenía prioridad. Los desplazamientos de la máquina eran posibles porque el trigo no llegaba a madurar a la vez en todos los sitios. El grano se guardaba en sacos para llevarlo al molino.

En Donoztiri (BN) la siega del trigo comenzaba a mediados de julio. Se decía que un trigal estaba *garriahantzia* indicando que había llegado prematuramente a la sazón a causa de los vientos de bochorno. Se segaba con hoces y guadañas. El puñado de paja que se segaba recibía el nombre de *ahur.* Con dos o tres *ahur* se formaba una *espala,* gavilla. Diez gavillas, *espalak,* constituían un *azao.* Se calculaba que de ocho o nueve gavillas se obtenía un *gaitzuri* o cuarta de trigo. Con el tiempo se dejó de segar a mano y se empezó a hacerlo con máquinas segadoras.

En época de siega se comía mejor que de ordinario. Por ejemplo se servían huevos, carne de vaca y café en la comida del mediodía.

etniker euskalerria

Fig. 141. Trilladora movida con máquina de vapor. Sara (L), c. 1940.

Poco tiempo después de la siega tenía lugar la trilla. Esta operación que antes se hacía a mano, golpeando con las mismas gavillas unas losas de piedra dispuestas en rampa, *latsa-harria*, o también batiendo las gavillas con *taila*, mayal, en el *ezkaratza* o vestíbulo de la casa, se pasó a efectuar con trilladoras. De este modo en cada casa se realizaba la trilla en pocas horas con la ayuda de los vecinos. Antaño el cálculo de la paja para su venta se efectuaba por *meta*, almiar.

En Liginaga (Z) la recolección de la cosecha de trigo empezaba en julio y la trilla, *ogi-joiten*, en agosto. La gavilla de trigo se llamaba *ogi-eskuta* y *ahurreta*. Su atadura de paja se denominaba *hersakia*. Cuando el trigo se pasó a desgranar con máquinas trilladoras se dejó de hacer gavillas. *Azaua* era una gavilla mucho mayor que *ahurreta* (doce *ahurretas* hacían un *azau*) y se ataba con enredaderas, *aihentxuiak*. Después que los *azau* estaban atados, se colocaban tiesos en grupos de seis u ocho, a fin de que se secasen mejor. Estos grupos recibían el nombre de *azauato*. A veces las gavillas se apilaban formando una gran pira cónica donde las espigas ocupan la parte central; el almiar así formado se llamaba *lasto-meta*.

Antaño se desgranaba el trigo en el suelo del vestíbulo de la casa, *ezkatzola*, golpeando con mayales, *korreak*, las gavillas. Luego era aventado mediante cedazos o cribas, *bahiak*, en un sitio donde hubiese corriente de aire. Más tarde se introdujo la costumbre de trillar golpeando las gavillas, *ogi-eskutak*, contra una piedra ancha colocada horizontalmente sobre unas banquetas. Posteriormente esta operación se pasó a realizar con máquina trilladora.

En el tiempo que duraba la recolección se reforzaba la alimentación: se bebía vino y se comían gallinas, pollos, ensalada de pimientos, crema, etc. Al terminar la trilla se hacía una gran cena.

Recolección actual del cereal: cosechadora; enfardadora; picadora de paja; empacadora

La recolección actual del cereal mediante modernas cosechadoras que aúnan la siega y la trilla, ya que extraen el grano limpio, poco tiene que ver con los procesos que se han descrito antes de carácter manual. Ponemos a

etniker euskalerria

modo de ejemplo la labor que se lleva a cabo en la localidad alavesa de Argandoña y que es prácticamente idéntica a la que se efectúa en otras poblaciones, ya que esta agricultura mecanizada se caracteriza por su uniformidad.

En Argandoña los cereales, todos ellos de secano, se recolectan en el verano, entre los meses de julio y agosto. Esta labor está totalmente mecanizada y consiste en recoger, trasladar y almacenar el grano, todo ello de una sola vez.

La máquina cosechadora está preparada para segar el cereal y separar el grano de la paja. Por la parte trasera va soltando la paja, depositándola en el suelo en una hilera, para que posteriormente sea recogida por las máquinas enfardadoras de paja arrastradas por un tractor. Cuando no interesa aprovechar la paja, algunas cosechadoras suelen picarla, quedando triturada extendida por toda la superficie del terreno para que cuando se are la pieza se descomponga más rápidamente. En otros casos se utilizan máquinas picadoras de paja movidas por el tractor, que llevan a cabo la misma labor.

Cuando la cosechadora ha llenado su tolva o depósito de grano, lo descarga utilizando un sinfín en remolques tirados por tractores que se colocan a la par de la misma. Así esta no tiene que desviarse del surco de corte y pierde el menor tiempo posible en cosechar cada pieza. Para ello se disponen dos o más tractores con remolque que se turnan en el vaciado de las tolvas de la cosechadora. Cada vez que un remolque se llena se transporta hasta los almacenes, descarga el grano y vuelve otra vez a la pieza.

La cosechadora entra en la pieza por el *portillo* y realiza los primeros cortes recorriendo todo el orillo para dejar paso a los remolques y evitar que se pisen las plantas sin recoger. Después, si la pieza no es muy grande, la cosechadora va recorriéndola en redondo, es decir, dando vueltas sin cambiar de sentido desde los *orillos* hasta el centro. Por el contrario, si la pieza es de mediana o grandes dimensiones, una vez hechos los *orillos*, la cosechadora realiza cortes, es decir, divide la pieza aproximadamente en varias parcelas que va cosechando una tras otra.

Según la capacidad de la cosechadora y de los remolques, estos se suelen llenar con varias tolvas de cosechadora. Cuando el remolque está bien lleno, inmediatamente se traslada el grano a los almacenes de las cooperativas agrícolas o empresas del sector que se encuentren en los alrededores (a un máximo de 10-15 km) y lo descargan en grandes montones utilizando el volquete del remolque, después de haberlo pesado en una báscula para vehículos de carga.

La cosecha se inicia cada día una vez se está seguro de que el grano está suficientemente maduro y sin humedad. Las primeras horas del día no suelen ser apropiadas porque el grano tiende a captar humedad por el descenso de las temperaturas nocturnas y la aparición de rocío,

Fig. 142. Cosechadora automotriz actual. Argandoña (A), 2003.

etniker euskalerria

así que conviene esperar hasta que al mediodía el sol calienta con más fuerza. En ocasiones, cuando sopla viento sur o el nivel de humedad es muy bajo, el grano está seco y se puede cosechar antes del mediodía hasta bien entrada la noche. Si llega con humedad al almacén, los compradores aplican descuentos de tal manera que el precio final sufre una considerable rebaja. Para ello el agricultor, antes de ponerse a cosechar, se traslada a la pieza y realiza una pequeña cata. Con una muestra del grano catado, no mayor de 1 kg, acude al almacén para conocer el grado de humedad que analizan con un medidor especial. En ocasiones la propia máquina cosechadora dispone de un medidor de humedad. Según baremos generales está permitido vender grano sin descuento con un porcentaje de humedad menor del 14 %. Si es mayor del 14 % se aplican descuentos, a razón de aproximadamente un céntimo de euro en cada kilogramo de cereal por cada décima de más en el porcentaje de humedad. Igualmente, la máquina que mide la humedad también muestra el peso específico, lo que al agricultor le sirve para saber cómo va a resultar la producción en relación cantidad-calidad del grano. Además, si el grano se piensa destinar para semilla de las próximas sementeras tiene un mayor precio, por lo que el control del peso y de la humedad es más riguroso.

Comprobado que el grano está en buenas condiciones para su cosecha, se inicia esta durante el resto del día sin descanso hasta el anochecer, si las condiciones atmosféricas lo permiten. Cuando cae la noche y los almacenes que compran el grano están cerrados, los remolques que se llenan son guardados en las casas. Al día siguiente, a primera hora de la mañana, se llevan a los almacenes para vaciarlos y cuanto antes iniciar otra jornada de cosecha. Si el tiempo es bueno y dependiendo de los medios disponibles, un agricultor con una media de 100 fanegas de superficie (25 ha) de cereal, puede llegar a tardar en cosechar un máximo de 10 días. Lo habitual es que algún día amanezca nublado o lo que es peor, llueva. Entonces habrá que esperar uno o varios días a que el sol caliente el grano en la espiga y elimine la humedad acumulada por la lluvia o el rocío.

Algunos agricultores poseen cosechadora propia, bien individualmente o bien compartiéndola entre dos o tres propietarios. En los dos casos realizan la cosecha por su cuenta, alternando la cosecha de los cereales según el tipo y su grado de maduración. Por ejemplo, la avena se debe cosechar en el momento preciso dada su fragilidad mientras que el trigo aguanta más tiempo en la rama una vez maduro. Si se cosecha entre varios agricultores, se ayudan unos a otros poniendo a disposición todos los remolques y llevando a cabo la labor en común. Algunos conservan cosechadoras de cierta antiguedad que mientras funcionan correctamente las siguen usando, a pesar de su menor efectividad frente a las nuevas. Esta máquina resulta muy cara para ser adquirida por un solo agricultor, así que o bien la compran entre varios para recoger su propia cosecha o bien es propiedad de uno solo o de varios de ellos y se dedican a cosechar a otros agricultores cobrándoles por superficie recogida. La espera del turno de cosechadora se compensa con la rapidez que realizan la labor estas máquinas. Muchas de estas grandes cosechadoras acuden a la Llanada Alavesa desde comarcas o territorios vecinos como Navarra, donde la cosecha ya ha concluido.

Cuando las cosechadoras de cereal dejan en el suelo la paja entera, esta se enfarda. La mayoría de los agricultores no necesitan la paja y dejan que sean otros los que se aprovechen de ella. Determinados agricultores se dedican a recoger la paja, la enfardan y la amontonan o almacenan. Así, el que cultiva la finca se libra de ella sin ningún esfuerzo, sin haber tenido que abonar nada y puede ir preparando la siguiente siembra. Por su parte, el que recoge la paja rentabiliza su trabajo vendiendo los fardos de paja.

Hasta hace unos años, de la paja que se enfardaba se guardaba lo justo para la casa, dado que en todas ellas había cuadras con ganado. El resto se enfardaba para venderlo o se quedaba en la pieza y se quemaba junto con el rastrojo. Actualmente son muy pocas las piezas en las que se abandona la paja, ya que como se ha dicho es aprovechada por agricultores especializados en recogerla y comercializarla. La quema del rastrojo se ha llevado a cabo desde siempre y es una práctica en decadencia. Con ella se pretendía eliminar la caña y paja del cereal que restaba tras la siega y se conseguía con sus cenizas un buen abono natural. El tiempo ha demostrado que el rastrojo se pudre con fa-

etniker euskalerria

Fig. 143. Descargando el grano en el remolque. Argandoña (A), 2003.

cilidad después de una buena labor de arada. El problema surge cuando no interesa recoger la paja; entonces en algunos casos, se recurre a quemarla junto con el rastrojo.

Ante el peligro y el riesgo de incendios que suponía la quema de rastrojos, la administración pública decidió eliminar dicha práctica. Durante los años ochenta del pasado siglo, la Diputación de Álava facilitó la adquisición y el uso de máquinas picadoras de paja, que esparcen lo picado por la pieza para facilitar su putrefacción. Por otro lado, decidió regular las quemas de rastrojos en los casos en los que su práctica era inevitable. Se regula tanto la época de su ejecución (día y hora) como la forma de llevarla a cabo (control por guardas forestales, construcción de cortafuegos en los *orillos*, respeto al medio ambiente, etc.). Hoy es el día en el que la mayor parte de la paja se aprovecha y el resto se pica.

Respecto al tratamiento de la paja que queda en el suelo de la finca, antes de que se estropee tractores con máquinas enfardadoras la recogen y la empacan en fardos. Las enfardadoras antiguas formaban fardos de paja rectangulares de unos 30-50 kilogramos, atados con alambre. Las enfardadoras más modernas ya liaban los fardos con cuerdas, y conforme se han ido modernizando, los fardos resultan más grandes y de distintas formas, llegando a sobrepasar los 300 kilogramos de peso. Estos grandes fardos han de moverse con palas mecánicas con púas acopladas al tractor o con máquinas específicas para cargarlos en grandes remolques. Tradicionalmente la paja la han comprado los ganaderos como forraje y cama para sus ganados. En este sentido, la paja más demandada es la de cebada ya que es más apreciada como alimento por el ganado. Últimamente los fardos son adquiridos por empresas del sector papelero y también para la producción de energía mediante su combustión en una planta de Navarra.

Maíz, artoa

En Ajangiz y Ajuria (B) el maíz se recoge en octubre y noviembre. Se le desprende de la perfolla, *kapatxa*, y se arranca la cabeza, que se deja en el suelo a un lado de la heredad para después cargarla en sacos. Una vez en la casa se lleva al camarote o al pajar donde se deja esparcido, *zabalik*.

Si hay una sequía importante al maíz le aparece un parásito, *kokoarra*, que estropea la cosecha. En circunstancias ordinarias, ahora el tallo del cereal se deja que se seque, *igertu*, en la propia heredad y se retira en marzo. Antes, y también lo hacen algunos hoy día, se cortaban seguido y se hacían almiares, *lasto-metak*.

Las heredades donde se siembra maíz se dejan descansar después de la recolección. En marzo comienza de nuevo el ciclo para lo cual hay que preparar el terreno.

etniker euskalerria

Fig. 144. Recogiendo mazorcas. Maruri-Jatabe (B), 2008.

En Gautegiz Arteaga (B) el maíz, *artoa*, se recogía con panoja, *kapuzea*, cuando soplaba el viento de octubre, *urriko haizie*. Se depositaba en el camarote, *kamara*, o en el portal, *etartie*, de la casa. Se le quitaba la panoja al anochecer durante el rezo del rosario.

En Abadiño (B) el maíz y la alubia se recogen en octubre, primero las alubias y después se corta el maíz. Antaño se cargaba en el carro o a lomos del burro y se llevaba a casa.

La gente del barrio se reunía en el pasillo, *karrajuen*, o en el camarote, *kamaran*, para pelar las mazorcas, *artue zuritzeko*. Una vez limpias, las mazorcas, *artaburuek*, se extendían en el camarote a secar. Se desgranaban en invierno, cuando hacía mal tiempo y no había otros quehaceres; esta labor normalmente correspondía al abuelo. Una vez desgranado se introducía en sacos y se reservaba hasta que se necesitaba la harina. Entonces se cogía el saco y se llevaba al molino. El maíz también servía de alimento para los animales. A las vacas se les daba triturado en la máquina que se tenía en casa, *artue birrintzeko makinie*, y a las gallinas entero.

En Amorebieta-Etxano (B) una vez que habían madurado las mazorcas, se recogían y se dejaban extendidas en el suelo del camarote para que se fueran secando. Tenían que estar bien secas, por lo que también se ponían colgadas junto al fuego de la cocina o en el pequeño horno que tenían algunos caseríos debajo del hogar, e incluso en el horno después de cocer el pan.

Luego por las noches, mientras el padre de familia se encargaba de alimentar el ganado de la cuadra, la mujer y los hijos desgranaban el maíz en la cocina. Para desgranar la mazorca se frotaba con el zuro de otra mazorca ya sin granos. El maíz obtenido se recogía en sacos que después se llevaban al molino para convertirlo en harina.

En Zamudio (B) la recogida del maíz, *artoa*, se hacía en octubre con la ayuda de los vecinos. Se cortaban las plantas y se aprovechaban las mazorcas. Se recogían en cestos, *karpanak*, y se llevaban al camarote del caserío para que se secaran. Se les retiraba la envuelta de brácteas que rodea los granos, *kapatxa*. Cuanto más tiempo se dejaban secar tanto mejor, lo habitual tres meses. Si se quería maíz para el ganado se desgranaba y se le daba de comer, pero si se quería obtener harina, antes de acudir al molino se tostaban bien las mazorcas en el horno, *labasuen*, y después se desgranaban para llevar el grano al molino.

El desgrane se hacía a mano. Se cogían dos mazorcas y se frotaban una contra otra fuertemente para que se desprendiesen los granos. Cuando a una se le habían quitado todos, *burutxea*, servía para seguir desgranando las siguientes.

En Bedarona (B) a finales de octubre se cosechaban las mazorcas, *artaburuak*, con farfolla, *maluta*, en cestos, *sardikoak*. Había caseríos que pelaban, *zuritu*, las mazorcas seguido y otros que lo hacían al de unos días. Las mazorcas se dejaban extendidos en el camarote para que se secaran.

El desgrane se realizaba a mano, *arto-zuritzea*, ayudándose del zuro, *txokorra*, de una mazorca ya desgranada. Se reunían todos los miembros de la familia e iban desgranando el maíz mientras cantaban, rezaban el rosario o contaban cuentos. El grano se guardaba en arcas, *kaixak*, en la *koltza*. Los pescadores de Lekeitio solían

etniker euskalerria

acudir por las casas en busca de las farfollas y de *arto-bizarrak* para hacer anzuelos. Con el paso del tiempo, al recoger las mazorcas, se hacía un nudo con la farfolla y se dejaban secar colgadas de las vigas del caserío en las que se clavaban clavos. Se desgranaban a medida que se necesitaban.

En Lanestosa (B) el maíz se recoge durante los meses de octubre y noviembre. Se iniciaba la recolección con la *escopa*, es decir, la copa de cada planta que servía de alimento para el ganado, arrancando posteriormente las panojas del *palitroque*. Este último también era utilizado como alimento forrajero para el ganado vacuno. Las panojas se llevaban al *payo* en *sábanos*, donde se extendían para que se secase bien el maíz.

Una costumbre ya perdida era la deshoja del maíz. En las tardes de invierno se reunían los vecinos de cinco o seis casas en una de ellas, la mayoría mujeres pero también hombres y niños, y procedían a quitar la perfolla, denominada *capillo* o también *hojón* de las panojas. Terminada la labor, el dueño invitaba a todos los presentes con una olla de castañas cocidas que se comían acompañadas de un licor (anís o aguardiente). Para desgranar el maíz se echaban las panojas en cestos de varas de avellano, *carpanchos*, y se machacaban con mazos de madera, quedando los *carollos* sin el grano.

En Zerain (G) las mazorcas de maíz, *artaburuak*, se llevaban al camarote para que se secasen bien y llegado octubre, en las noches cerradas, se iban desgranando sin descanso en la cocina de la casa. Si la labor se alargaba, a las dos de la madrugada se tomaba chocolate y las cuatro, sopa de ajo. Cuando tocaba una buena mazorca de maíz bien rojo se le daba un beso a la chica de al lado; si la mazorca solo servía para el ganado, *añoa*, se le fruncía el ceño al compañero. El maíz se guardaba en arcones, *kaxatan*, *kutxatan*. Se llevaba al molino para molerlo y la harina se utilizaba para hacer talo; también como alimento para las gallinas.

Más tarde se introdujo una máquina de desgranar. Para ello se apilaban y se golpeaban con el mayal de modo que los granos caían por un agujero a la sábana dispuesta debajo.

En octubre, cuando los tallos del maíz, *atalastok*, que quedaban en la huerta se habían secado completamente, se cortaban con la hoz

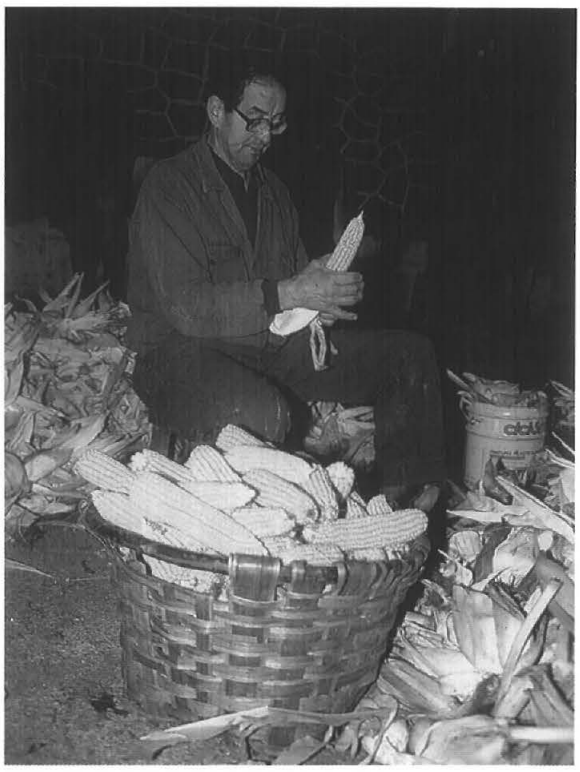

Fig. 145. Deshojando panojas. Carranza (B), 1990.

dentada, *hortz-igitaiekin*, se llevaban a casa y se almacenaban en lo alto del camarote, *ganbarako zapaian*. Las hojas del maíz, *kalakak*, servían de alimento para el ganado y también se utilizaban como relleno de colchones. Las más finas se reservaban para liar cigarros. Los zuros se utilizaban para encender el fuego.

En Telleriarte (G) el maíz se recogía a finales de octubre, cuando el tiempo acompañaba. Se cortaba con la hoz y se llevaba a casa. Después de cenar se desprendía la perfolla, proceso conocido como *arto-zuriketa*. Este era un trabajo vecinal, *auzolana*. Con el tiempo se perdió y con él una oportunidad propicia para la transmisión oral. Para desgranar las mazorcas un método consistió en introducirlas en sacos y golpearlas con un mazo. También se conocía una especie de caja de madera con tapa que tenía cuatro agujeros. Se depositaban las mazorcas en su interior y se introducían unos palos por los agujeros para desgranarlas.

En Ataun (G) la siega del maíz se efectuaba con hoz y después las plantas se colocaban de pie en montoncitos, *artametak*, atados por la

etniker euskalerria

Fig. 146. Secado de mazorcas. Muxika (B), 2009.

parte superior con ataduras de paja, *heskarriak*. Permanecían así hasta que se le secase la caña o *indalastoa* (*indi-lastoa*, paja de Indias). Después se trasladaba al desván y tenía lugar allí lo que se llamaba *arto-zuitzea* que consistía en quitarle la perfolla, *txukiña*, a la mazorca, *artaburua*, labor en la que ordinariamente ayudaba gente de la vecindad. En algunos casos por la urgente necesidad de tener que llevar el maíz al molino solían secarlo colgando las mazorcas de unas varas largas. El desgrane, *artoa aletu*, se solía efectuar a mano ayudándose del zuro o *koskola* de alguna mazorca ya desgranada. Se usó también el procedimiento de golpear las mazorcas colocándolas sobre un tablado llamado *astoa*, que consistía en un tronco cóncavo sobre cuatro pies y provisto de orificios por los que caían los granos separados. Algunos de estos tablados eran planos y llevaban en los costados bordes de varas de avellano[17].

En Berastegi (G) el desgrane de maíz recibe el nombre de *arto-zuriketa*. Antaño era todo un ceremonial que servía para hacer bromas y chanzas, puesto que se hacía por turnos en el desván de los caseríos. Cuando terminaban la tarea en uno pasaban al de al lado. Posteriormente se pasó a desgranar de dos formas: raspando la mazorca, *artaburua*, contra una de las púas de la laya o bien frotando dos mazorcas una sobre otra. Cada uno realizaba ya este trabajo en su propia casa.

En Gatzaga (G) el maíz se desgranaba a mano ya sea tomando una panoja desgranada, *kaskarie*, para estrujarla contra una mazorca entre las manos, o bien frotando dicha mazorca contra una de las púas de la laya colocada sobre un cesto, de modo que el trabajador la sujetaba contra el cesto sentándose sobre ella. También se llenaba un saco con mazorcas y después se golpeaba fuertemente con un mazo de madera, pero presentaba el problema de que el saco se rompía.

Antiguamente hubo quien utilizó un artilugio consistente en un tronco partido por el medio, longitudinalmente, y vaciado hasta un par de centímetros de la corteza a la que se le practicaban numerosos agujeros. Lleno de mazorcas el recipiente, dos individuos las golpeaban con palos de modo que los granos de maíz caían por los agujeros.

En Mendaro (G) en noviembre ya estaba lista la cosecha de maíz. Mientras unos recogían solo la mazorca otros tomaban a la vez los tallos junto con la mazorca. Estos últimos las amontonaban en la heredad, donde separaban la mazorca y la llevaban a casa. La paja se destinaba para el ganado. La mazorca se desgranaba y se dejaba secar en el camarote.

En Sara (L) por san Martín (11 de noviembre) se recogían las mazorcas, *arto-buruak*, en

[17] ARIN, "La labranza y otras labores complementarias en Ataun", cit., p. 71.

etniker euskalerria

cestas y se llevaban a casa. En las noches de otoño, o de día cuando hacía mal tiempo para trabajos en el campo, se dedicaban a despancar las mazorcas; operación llamada *arto-zuritzea*. La perfolla se denomina *xuikina* y el espigón, *kaborra*. Antaño era general la costumbre de despancar los maíces de cada casa entre varios vecinos que para ello se reunían las noches de sábado en el domicilio de aquel cuyas mazorcas no hubiesen sido deshojadas aún. Posteriormente se desgranaba el maíz a mano, raspando la mazorca contra el borde de una lámina de hierro; antes muchos efectuaban esta operación en una artesa de madera, de fondo sembrado de agujeros y abierta por los dos lados menores y sostenida sobre cuatro patas, golpeando en ella las mazorcas con unos palos llamados *karrotiak*. Este último procedimiento fue perdiéndose hasta hacerse raras las artesas para desgranar el maíz, *arto-jotzeko astoak*, siendo en parte sustituidos por las máquinas de desgranar. El grano de maíz se medía por kilos o por sacos (82 kilos).

En Bera (N) el maíz debía recogerse del 10 de octubre a comienzos de noviembre, mejor antes del 25 de octubre que después. Las mazorcas se arrancaban con la mano y se llevaban directamente a casa en cestas o de estas al carro y de allí a casa. Se deshojaban en el caserío o junto a él cuando el tiempo era bueno. Esta tarea, *arto-zuritzia*, daba lugar a veladas en que participaban los miembros de varias familias. El sábado se interrumpía por una fiesta llamada "día de las muchachas o mozas", *neskeguna*. Se extendían sobre el suelo del desván, *ganbara*, o se ponían colgadas formando trenzas. Por último se desgranaban, siendo los sistemas empleados varios. Muchos hombres se sentaban colocando una bayoneta vieja o un instrumento similar entre las dos piernas y frotaban contra él las mazorcas hasta dejarlas limpias de grano. También se utilizó un artefacto como un "burro", *arto-mihaurtzeko astua*, sobre el que se echaban las mazorcas, que restregaban dos hombres, uno a cada lado, utilizando a veces palos y también varas de avellano. El maíz desgranado se guardaba en arcones o depósitos protegidos de los roedores[18].

[18] CARO BAROJA, "Un estudio de tecnología rural", cit., pp. 221-222.

En Abezia (A) a finales de octubre se recogían las mazorcas para, una vez peladas, dejarlas secar. Algunos optaban por desgranarlas cuando estaban secas; una fórmula para realizar esta labor consistía en meterlas en sacos y apalearlas; otra era realizar la labor a mano, en este caso, una persona se sentaba sobre la media fanega e iba raspando la mazorca contra una reja de hierro con forma de aspa que tenía en las manos.

En Treviño (A) después de recogido el maíz de la pieza se guardaba en el *tablao* de la casa. En los días de invierno, cuando no se podía hacer otra cosa, se le quitaba la perfolla dejando la espiga limpia. Si las mazorcas eran buenas se guardaban unas cuantas para simiente atadas de dos en dos y colgadas de un alambre. Cuando las desgranaban para sembrar, los granos de la punta que eran más pequeños se quitaban los primeros y se dejaban aparte con los del pienso.

Las mazorcas se desgranaban por la noche. En la media fanega ponían una reja del aladro, encima colocaban un saco doblado en la parte más ancha de la reja y se sentaban sobre él, quedando el cajón entre las piernas. Frotaban o raspaban la mazorca contra la reja, cayendo el grano en la media fanega. Mientras desgranaban el maíz se rezaba el rosario y la madre preparaba la cena. Otros las desgranaban frotando cada espiga con el *tocho* de otra ya sin grano. En algunas casas contaban con una máquina de mano para desgranarlas.

El maíz se conservaba en la mazorca mejor que suelto, de ahí que solo desgranaran lo que necesitaban para la semana.

En Iruña de Oca (A) se esperaba a que el maíz estuviera bien seco para recogerlo. Se llevaba al desván de la casa donde se guardaba hasta que era desgranado. El grano se conservaba mejor en la mazorca por lo que no se desgranaba todo a la vez sino solo lo que se necesitase para la ocasión. Para ello se frotaba una mazorca contra la otra o bien se colocaba una reja de arado apoyada en una media fanega, sobre la que estaba sentado el que realizaba la labor, de modo que frotaba la espiga contra la reja y el grano caía dentro de la media fanega, dejando el *pezote* o zuro desnudo. Otros hacían un montón y golpeaban con una *zarra* hasta lograr desgranar todas las mazorcas. In-

etniker euskalerria

Fig. 147. Deshoje del maíz. Marcilla (N), c. 1945.

cluso en alguna casa hubo una máquina de mano para desgranar.

En Apellániz (A) a la espiga la denominaban *cabeza*, y *coscol* una vez desgranada, conociéndose por *descocotar* el arrancar las mazorcas de la planta. Con la harina solían hacer en la *rodera talos* que con leche resultaba una sopa muy apetitosa que en otros tiempos se conocía por *suco*.

En Améscoa (N) ya no se siembra maíz pero a principios del siglo XX se cultivaba bastante. Se cosechaba en otoño y las cabezas se transportaban desde la pieza en el carro de bueyes. Se amontonaba en la entrada de la casa, donde se reunían por las noches familias amigas para deshojarlas. A cada mazorca le dejaban dos brácteas para poder atarlas de dos en dos y así colgarlas de los balaustres del *barandau* y de las vigas del techo. El desgrane se hacía a mano valiéndose de la pala de hierro de la cocina. Sujetaban la pala sentándose sobre ella y restregaban la mazorca en la varilla de hierro para que se desprendieran los granos

En San Martín de Unx (N) el desgrane de maíz, cuya producción siempre fue escasa en el pueblo, se hacía rascando la mazorca contra el filo de una azada. En Obanos (N) se desgranaba a mano o con ayuda de una lima cuando se tenía poca cantidad, pero cuando la cantidad era más importante, por tener granja, se utilizaba una desgranadora.

Legumbres, ortuariak

Junto con los cereales, las legumbres han constituido parte fundamental de la dieta. Alubias y habas se han cultivado en todo el territorio, siendo las alubias parte fundamental de la comida del mediodía en toda la vertiente atlántica. El haba ha tenido un uso más estacional durante los tiempos que recuerdan los informantes pero en tiempos pasados constituyeron el alimento diario de trabajadores que debían realizar un intenso esfuerzo físico, como leñadores y carboneros. En la mediterránea se han cultivado además garbanzos y lentejas.

Alubia, indaba, babarruna, y vaina

En Abadiño (B) la cosecha se produce entre junio y agosto. Es conveniente recogerlas según crecen, ya que si se demora se ponen bastas. En octubre se arrancan las plantas y se deja espacio para otros productos.

Si las alubias se recogen según se van madurando las vainas, se extienden en el camarote hasta que se sequen. Cuando se arranca la planta entera se cuelga en la fachada de la casa para que se seque al aire libre. Cuando las vainas están secas se desgranan golpeándolas con una herramienta llamada *txibittie* que está formada por dos palos atados por los extremos. Se sujeta uno de los palos y con el otro se golpean las vainas contra el suelo hasta sacar los granos de las vainas. Se recogen, se introducen en

etniker euskalerria

sacos y se guardan en el camarote. Cuando resultaba que la máquina ventiladora utilizada para limpiar el trigo estaba en casa, se aprovechaba también para separar los granos de alubia de los restos de vainas, hojas y polvo. Si la máquina no estaba disponible se utilizaba el cedazo, *galbarie*, y se realizaba esta faena aprovechando un día ventoso que facilitase la labor.

En Amorebieta-Etxano (B) se arrancaban ramas enteras con vainas llenas de alubias y se colgaban al sol o en el camarote para que se secaran bien. Una vez secas los ancianos de la casa se solían encargar de desgranarlas. Algunas se llevaban a vender al mercado de la localidad o al de Gernika pero la mayor parte de la producción se consumía en casa.

En Urduliz (B) la alubia baja hay que recogerla antes de cortar el maíz, fila a fila, moviéndose entre los tallos del maíz. Si las alubias son de las que crecen hacia arriba se recogen simultáneamente a las cañas de maíz y con ellas se hacen montones. Luego las alubias se ponen a secar en unos alambres que hay a propósito para ello. Después de que están secas se golpean con un palo o con una *sarda*. La envoltura, *zerukea*, se aprovechaba para darle al ganado o también como cama para los cerdos.

En Ajangiz y Ajuria (B) la alubia se recolecta cuando madura, que ordinariamente es hacia finales de agosto, por san Bartolomé (24 de agosto). El maíz que le ha servido de palo de sujeción y para trepar se cosecha en octubre.

Se recoge con la vaina, *leka(ra)*, en el delantal o en un balde, de donde se pasa a sacos. A continuación se transportan los sacos a casa y se pone a secar la vaina, *zelukie*, con la alubia en el camarote, *kamarie*, o en el pajar durante uno o dos meses. En otros lugares sacan las matas de raíz, *eperdittik*, y las cuelgan en el balcón de casa a secar.

La alubia puede padecer una enfermedad llamada *zuritxije* que consiste en que las hojas se tornen blanquecinas. También tanto si hay una gran sequía como si llueve mucho aparecen unas manchas, "*pikeu egiten dira*", le sale roña, *gorrine*, a la vaina. Esa alubia es comestible pero su apariencia es perjudicial para la venta.

Una vez secas las vainas con la alubia dentro, se vuelven a introducir en un saco para desgranarlas. En el portal o delante de la casa se golpea el saco con un mazo, *mazue*, que está formado por un mango, *astie*, y una madera que dispone de una bola en la punta. Después se aventa, *haizera*, el grano pasándolo de un balde pequeño que se tiene en lo alto a otro más ancho que está a ras de tierra, para que el grano caiga limpio y las impurezas se las lleve el aire. Antiguamente se desgranaban en el portal con el mayal, *jibitxie*. A continuación se pasaba el grano por una máquina que separaba las impurezas y el polvo, desviándolas a un departamento y el grano a otro.

En Gautegiz Arteaga (B) en tiempos pasados las plantas de alubia se arrancaban con raíz y

Fig. 148. Secado de alubias. Mungia (B), 2015.

etniker euskalerria

Fig. 149. Desgranando alubias. Urduliz (B), 2012.

todo. Se ponían a secar en las vigas, colgadas en los balcones. Después se desgranaban golpeando con un mazo llamado *txibitxie*, cuyo mango, *astie*, era de castaño y la parte que golpeaba de acebo, *gorostije*. La operación se realizaba sobre unas mantas de ganado colocadas en el portal del caserío. Algunas casas, como la del informante, donde el padre era marino, solían disponer de toldo, *olanie*, del que se utilizaba para hacer velas, en cuyo caso golpeaban la alubia poniendo esta tela debajo. También en Nabarniz (B) se han desgranado de igual forma, golpeando con el mayal, *txipitxiegaz jo*, para despojarle de la vaina, *zerukie*.

En Bedarona (B) cuando maduraba la alubia, *injarra*, se cortaba desde la raíz, *aihenera batu*, y se llevaba a casa donde se colgaba en la tejavana para que se secara. Hoy se recoge a veces la planta entera como antes o solo las vainas, *tekak*, (porque hay poca cantidad) y se dejan secar extendidas en el suelo del camarote.

Una vez bien secas se extendían en el suelo y se golpeaban una y otra vez con el mayal, *txibi - txie*. Las hojas se dejaban para el ganado y el grano se aventaba con la criba, *artza*. Si había grandes cantidades se limpiaba en la máquina aventadora del trigo.

Hoy día se desgrana a mano; una vez se le quitan los granos malos se limpia al aire: se lleva en un balde y se va echando con la mano al aire para que el viento arrastre el polvo y las hojillas, luego se guarda en sacos, antaño en sacos de lino y hoy de tergal.

En Lanestosa (B) las alubias se recogen en septiembre para lo cual se quitan las *garitas* (vainas) de las plantas para su secado y posterior extracción de los granos.

En Zamudio (B) para desgranar las alubias cuando había mucha cantidad se extendían sobre unos sacos en el portal y se golpeaban con una vara larga. Esta se hallaba sujeta a otra más corta y se alzaba para con la otra golpear las alubias. De esa manera se abría la vaina, *zerukea*, y salían los granos. Si había menos cantidad, se metían en sacos que se golpeaban con una vara. El grano que se recogía se echaba en la criba, *trigerue*, y se movía para limpiarlo aprovechando que corriese el aire.

En Elgoibar (G) la recolección de las alubias se inicia a mediados del mes de junio y dura hasta los últimos días de septiembre. Según se van quitando las vainas, van saliendo nuevas flores y vainas.

En Zerain (G) la alubia se recogía a comienzos de octubre, se llevaba a casa y se extendía delante de la misma en una sábana, lo que permitía guardarla en el interior por la noche. Cuando estaba bien seca se desgranaba, *jalkitu*. Luego se almacenaba en bolsas de lino que se colgaban en el camarote. En Telleriarte (G) para desgranar las alubias se introducían en sacos que se golpeaban con el mayal.

En Sara (L) la alubia que se sembraba con el maíz se recogía por octubre en cestas. Después solían desgranarlas en casa con mayales. Casi

etniker euskalerria

toda la alubia que se recogía era blanca. En Bera (N) se cosechaba de san Miguel en adelante.

En Donazaharre (BN) a finales de octubre, antes de recolectar las mazorcas, se pasa regularmente entre las hileras del maíz para recoger la alubia. Se recolecta en grandes delantales cuyos extremos se doblan para formar una especie de bolsa.

En Ribera Alta (A) con la recolección de las alubias se procedía de forma parecida a con el cereal. Hacia septiembre se arrancaban, se dejaban secar una semana en la finca, se cargaban en un carro, se trasladaban a la era, se trillaban, se *albeldaban* y se guardaban en sacos. Hoy en día, con las alubias que son para consumo propio se sigue el mismo proceso, salvo el trillado que se ha sustituido por el tractor: Se desgranan haciendo varias pasadas del tractor por encima de ellas. La asociación de agricultores que produce y comercializa la alubia pinta alavesa dispone de unas instalaciones modernas que realizan todo el proceso de forma industrial.

En Sartaguda (N) en las diferentes eras del pueblo se majaban las alubias y se separaba el grano de la paja "al-ventaño".

En Moreda (A) para la festividad de san Roque, 16 de agosto, se comienzan a coger las primeras *pochas*. Se llama así a las alubias que presentan un color amarillo-verdoso y su carne está tierna, sin llegar a secarse. Su consumo gusta mucho. Por tanto, la alubia blanca antes de secarse del todo se considera pocha, cuando aún está fresca.

Cuando se secan para el mes de septiembre se recolectan; entonces sirven para comer el resto del año. Durante el tiempo de maduración se corre el riesgo de que les entre *royada* y no llegan a la perfección.

Los caparrones frescos reciben el nombre de *pochos*. No obstante, como más se consumen son secos y a remojo durante todo el año. Aunque su cultivo mayoritario es rastrero algunos labradores les ponen palos.

En Ustárroz, Isaba y Urzainqui (N) las alubias pochas o las *kaparrona* recogidas en otoño se ponían sobre sábanas de lino o *mantazko* y se tendían al sol para secar.

En Ajangiz (B) la recolección de las vainas comienza en julio y hay que recogerlas cada dos días porque dan mucha producción. Como se hacen distintas siembras, siguen proporcionando vainas hasta el mes de septiembre.

En Bedarona (B) las vainas, *bainak*, se recogían a mano a partir de junio. Cuando se limpiaba la parcela, se sacaban las plantas desde la raíz y se dejaban colgadas en una viga; cuando se secaban se desgranaban a mano y se guardaban en saquitos de lino.

En Moreda (A) en cuanto a las alubias verdes o judías, las primeras se comienzan a coger en el mes de julio. Las que no se consumen en verde se guardan, bien para comerlas el resto del año cocidas o para simiente de siembra. En la actualidad también se conservan congeladas en verde en los arcones congeladores de las casas.

Haba, baba

En Bedarona (B) el haba se consumía verde, se recogían las vainas y se desgranaban a mano.

El haba para ganado se dejaba madurar hasta que se pusiese negra, entonces la recogían a mano en cestos, *kintxelak*, y se guardaba en el camarote para que se secara. Los tallos se cortaban con la hoz para comida de los animales. Una vez secas se desgranaban con el mayal. El grano se guardaba en sacos y se llevaba a la cuadra. Las vainas, *lekak*, se daban al ganado. También se dejaban unos granos para simiente.

Hoy en día se siembra una parcela en la huerta para comer. La semilla se adquiere en tiendas. Se realizan las mismas operaciones que antaño.

En Abadiño (B) las habas están listas para comer en junio. Mientras permanecen tiernas se aprovechan para el consumo humano, pero cuando se secan y quedan duras se dan al ganado.

En Amorebieta-Etxano (B) se dejaban secar, luego se golpeaban y se pasaba a mano cada vaina para sacarle los granos que quedaran.

En Elgoibar (G) la recolección de las habas se efectúa de abril a junio. En Telleriarte (G) para desgranarlas se introducían en sacos y se golpeaban con el mayal; luego se retiraban los tallos y se recogían los granos.

En Moreda (A) las primeras habas se cogen en el mes de abril, son pequeñas y se comen en *calzón*, es decir, con la vaina incluida. Más tarde, en mayo y junio, se comen en grano. Algunos vecinos también las conservan en arcones con-

etniker euskalerria

geladores para consumirlas en cualquier momento del año.

Una vez recolectadas se tienden al sol y se desgranan pisándolas y golpeándolas con un palo u horquillo. Luego hay que aventarlas al aire con un triguero. El haba limpia cae a un balde y la *cascarilla* y la porquería se la lleva el aire.

Antaño las habas se empleaban como pienso para los animales. Las caballerías se alimentaban con ellas en primavera cuando labraban los barbechos.

En Viana (N) se han consumido en *calzón*, esto es, en vaina, o en grano verde o ya seco. Apenas se han conocido las habas *chiquis*, sobre todo para alimento del ganado.

En San Martín de Unx (N) si había gran cantidad de habas se trillaban como si se tratase de cereal, pero por lo general las cosechas eran muy escasas. En Elorz (N) se desgranaban depositándolas en el suelo y golpeando sobre ellas con un palo.

En Améscoa (N) constituían la primera parva que se trillaba en la era y aún después de introducirse la guadaña y las máquinas, se segaron mucho tiempo a hoz.

Guisante, ilarra

En Bedarona (B) los guisantes se recogían a mano y se desgranaban también a mano. Se dejaban varias plantas en la heredad sin cosechar para tener semilla. Cuando maduraba, se recogían las tecas y o bien se desgranaban seguido y se guardaban las semillas en saquitos de lino o bien se sacaba la planta entera con raíz y se colgaba boca abajo en una viga, dejándola secar. Hoy se realizan las mismas operaciones que antes, pero no se recoge semilla.

En Amorebieta-Etxano (B) los guisantes se iban recogiendo en la huerta según la cantidad que se necesitara cada vez. Se desgranaban a mano.

En Urduliz (B) si los guisantes se siembran en octubre, se recogen a la vez que las habas. Para guisar se recogen verdes, solo se dejan secar los que se quieren para siembra.

En Abadiño (B) los sembrados en octubre se recogen en mayo y los sembrados en primavera en otoño. En Elgoibar (G) se cosechan en abrilmayo.

En Muez y Ugar (N) la recolección del guisante oscila dependiendo de la variedad plantada, normalmente entre mayo y junio.

En Obanos (N) guisantes y alubias, que eran de consumo familiar, se desgranaban a mano.

Garbanzo y lenteja

En Moreda (A) la recolección de los garbanzos se realiza en el mes de agosto. Se arrancan a mano, incluida la mata, y se dejan en una era o en la calle junto a la casa para que les dé el sol. Luego se desgranan con un rastrillo quitándoles las *górgolas*. También se suelen pisar y machacar sus cáscaras con los pies. Una vez tostados al sol y desgranados se echan al aire con trigueros y van cayendo limpios a un balde o cubo, la *cascarilla* se la lleva el viento.

En Obanos (N) el garbanzo solía separarse de la rama en la era, pasando el trillo o una escalera. Luego había que barrer la era y recogerlo, operación en la que intervenían mujeres; al atardecer, cuando movía el cierzo, se aventaba.

En San Martín de Unx (N) los garbanzos y las alubias se desgranan en la misma calle, siendo labor de mujeres. Primero se ponen al sol extendidos sobre sacos para facilitar su desecación, después de lo cual, desgranan las vainas sobre unos pozales, ocasión que aprovechan para sus charlas amigables en los días soleados de septiembre.

En las Améscoas (N) el garbanzo madura a finales de agosto o principios de septiembre. Se

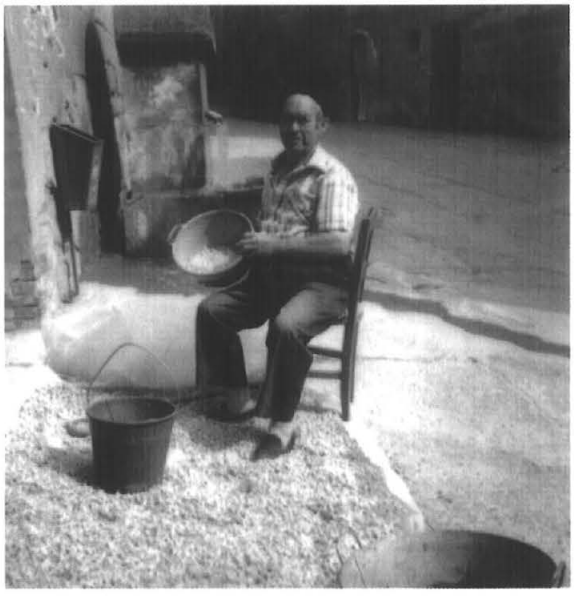

Fig. 150. Aventando garbanzos. Moreda (A), 1985.

etniker euskalerria

arrancaba y se recogía en manojos que debían secarse bien al sol. La vaina del garbanzo se llama *koskol* y para desgranarla se majaba con un mazo de madera que estaba formado por una tabla gruesa en la que se encajaba en sentido diagonal y en el centro un palo que hacía de mango. Cuando los *koskoles* se habían desgranado se aventaban al aire para separar el grano de la paja.

En Iruña de Oca (A) para cosechar las lentejas se iba de madrugada, con el rocío.

Hortalizas subterráneas

Entre las hortalizas subterráneas la más importante ha sido la patata ya que ha constituido parte esencial de la dieta. En el sur de Navarra también ha tenido importancia comercial el espárrago, que ya se trató en el capítulo anterior dedicado a la siembra. Incluimos además en este apartado cultivos básicos para la cocina tradicional, como los puerros, cebollas y ajos.

Patata

En Abezia (A) cuando la finca es grande se utiliza una maquinilla con una reja especial para sacar las patatas y a continuación se pasa la grada o el aladro para dejar al descubierto los tubérculos que han quedado escondidos. Otra opción es sacarlas con azada, con cuidado para no romperlas.

En la misma finca se procede a realizar una primera selección por tamaños. Se introducen en sacos que luego se trasladan a casa, después de atarlos con una cuerda para evitar que caiga la carga. Antiguamente lo normal era llevarlas a casa en cestos.

En Apodaka (A) los que tienen poca patata, la suficiente para el año, la siguen sacando a mano. Se utiliza azadón y en tierras sueltas arpa. Según se extraen se echan al cesto y de allí al carro. Otras veces se dejan orear en la pieza tapadas con las ramas de las mismas plantas de patata (esto por la noche). En el *portegado* se depositan en un montón cubiertas con paja para que no se pongan verdes con la luz solar.

Antaño los que sembraban muchas para venta las sacaban con un aladro que llevaba una especie de parrilla. Por detrás las iban recogiendo en cestos, separando las grandes a un lado y las pequeñas a otro. Estas últimas se empleaban para dárselas a los cerdos después de cocidas. Para sacarlas a mano en algunas casas contrataban gente.

Hoy las extraen a máquina con el tractor, que las deja encima de la tierra. También pagan a gente para recogerlas detrás de la máquina, a tanto el kilo. Las llevan en el remolque a los almacenes y las descargan a volquete.

En Treviño y La Puebla de Arganzón (A) se saca de septiembre a octubre; algún año por agosto en el caso de variedades tempranas y por estar el precio alto, pero eso ha ocurrido pocas veces.

En tiempos pasados las sacaban con la azada; hoy solo se hace así con las de las huertas, que son para el consumo de casa. Cuando se sacaba patata a mano, la comida se realizaba en la pieza. Se trabajaba desde el amanecer hasta el anochecer. Cuando llovía no se sacaba; pues se embarraba la tierra. En las grandes plantaciones cuando las cosechaban con peones contratados las iban poniendo en montones y a cestos las echaban en el carro.

El carro para las patatas lo preparaban poniendo las dos cartolas y dos tableros, uno delante y otro detrás, sujetos a las cartolas con una soga; la cama era la normal. Cuando lo habían cargado, el dueño o un hijo lo llevaban al pueblo y lo descargaban en la borda, a veces soltándolo de los bueyes y dándole volquete; luego regresaban a por otra carga. Los que no podían llevar las patatas a casa las dejaban en la pieza tapadas con las ramas de las plantas, para el día siguiente. Otros las guardaban en sacos, que llenaban con un cesto en la misma pieza. Los sacos los ataban con cuerdas de atadora y los vaciaban en montones, cada clase de patata en su sitio.

La pequeña se recogía la última y se guardaba para el ganado de cerda, al que se le daba cocida. Se vendía para pienso a las granjas de cerdos de engorde. Hoy no la quieren.

Con los bueyes empezaron a sacarlas mediante *aladro* (arado), que llevaba detrás una parrilla, y sacaban un surco sí y otro no. Con este sistema se quedaba bastante patata en la tierra. Después se introdujeron las máquinas de cadena arrastradas por tractor que extraían dos surcos a la vez, dejando las patatas encima de la tierra; solo había que recogerlas con los cestos y llenar los sacos o echarlas a los remolques.

etniker euskalerria

Actualmente para la recogida de la patata se contratan temporeros, normalmente familias gitanas o portuguesas a las que se les paga a tanto por kilo. Ahora, en vez de utilizar los cestos para llenar los remolques, emplean la pala del tractor, que una vez llena la descargan en el remolque. Cuando está cargado lo llevan a la báscula para pesar las patatas y abonarles a los temporeros los kilos sacados. En el almacén las descargan con el hidráulico por una tolva a la cinta transportadora y al montón, para después ser vendidas a granel o por sacos.

Estos últimos años se han comprado modernas "sacadoras de patatas" que las seleccionan y las dejan en la tolva de la máquina para pasarlas al remolque cuando acumula un par de toneladas. Estas máquinas son más caras y no valen para todas las tierras por lo que los precios no suelen compensar.

En los pueblos de Bajauri, Laño y Obecuri se sembraba patata de semilla de contrata para la CAPA. (Caja de Ahorros Provincial de Álava) además de en los roturos de Albaina, Fuidio y Pariza. Este tipo de siembra desapareció por sus bajos precios y lo elevado de su coste. Las variedades que sembraban eran *arran banner, álava, timate, palogán, bintje, desirée*, etc.; todas ellas desaparecieron al ser sustituidas por otras. En la actualidad la variedad *kennebec* es de gran consumo junto con la *jaerla* y otras como *monalisa, agria, red pontiac, romano*, etc. Se emplean para productos industriales envasados.

En Iruña de Oca (A) en agosto ya se pueden sacar las primeras patatas de la huerta utilizando para ello la azada; las de las piezas de septiembre a octubre. Antes se contrataban peones para sacarlas. Las ponían en montones y en cestos las llevaban al carro y con él hasta el pueblo, donde las descargaban en la *borda* y posteriormente en el almacén. Si pasaban todo el día en la pieza les llevaban la comida desde casa ya que trabajaban desde el amanecer hasta el anochecer. Si llovía tenían que parar al hacerse barro en las piezas.

En Agurain (A) la recolección se realiza entre finales de septiembre y octubre, según acompañe el tiempo ya que no debe llover mucho; en años muy lluviosos se ha llegado a terminar de cosechar en diciembre e incluso en enero. Es una labor bastante dura y pesada que requiere abundante mano de obra; si no llueve puede utilizarse la máquina arrancadora, con lo que se simplifica. Pero en años lluviosos hay veces que es preciso sacarlas con el arpa, trabajo duro y costoso. Las patatas se recogen a mano y se transportan a casa a granel o en sacos que luego se vacían formando montones.

En Bernedo (A) antaño sembraban patatas solo para consumo de la casa. Se sacaban a mano con una *arpa* o azada, se recogían en sacos y se conservaban en las plantas bajas de los pajares. La paja del piso superior las protegía de las heladas. Hoy día la recolección de la patata es la cosecha más importante. Se comienza a finales del mes de septiembre. Desde que se empezó a sembrar en estos pueblos patata de siembra, se multiplicó el cultivo. Al principio fue promovida por el organismo de la CAPA, y posteriormente por la cooperativa Nra. Sra. de Okon. Estas organizaciones han asesorado técnicamente a los labradores convirtiéndose este cultivo en el más importante de la comarca y provocando que desde el año 1950 se hayan hecho roturaciones de terreno para el mismo. También la maquinaria empleada ha ido evolucionando. El trabajo manual fue sustituido por la máquina arrancadora arrastrada por el tractor, que iba dejando las patatas en *renque* encima de la tierra para ir por detrás cogiéndolas a mano en cestos y sacos. Hoy usan máquinas cosechadoras en las que, a cuerpo erguido, una o dos personas recogen de una cinta los terrones y piedras dejando las patatas que entran directamente en el saco. En la actualidad al contar con una gran producción de patata se han levantado amplios almacenes para guardarlas. Durante el invierno las seleccionan por tamaños y las introducen en sacos para destinarlas al mercado. Este cultivo ha desplazado a los demás tradicionales.

En Ribera Alta (A) la cosecha se iniciaba en octubre. Tanto para recoger patatas como remolachas se recurría a las cuadrillas de obreros que venían desde Ávila o Andalucía. Los informantes recuerdan que a mediados de los años 1970 pagaban a una peseta el kilo de patata recogido. Cuando dejaron de venir estos obreros, pasaron a realizar la labor gitanos y hoy en día "moros".

Se utilizaba la azada. Después del caco se pasó a emplear un arado que surco a surco iba extrayéndolas y dejándolas sobre la superficie. En los

etniker euskalerria

años sesenta del pasado siglo llegó la arrancadora de patatas que extraía la planta dejando los tubérculos sobre la superficie, después había que cogerlos a mano y echarlos a un cesto de mimbre. Actualmente se utiliza la cosechadora, que además de sacarlas de la tierra, las recoge del suelo.

En Pipaón (A) su recolección, llamada "la saca de patatas", se realizaba durante todo el día a mano a base de azada y "riñón doblado", contando con un tiempo húmedo y embarrado por ser octubre el mes en que más se realizaba dicha labor.

En Berganzo (A) hasta los años 1940 se sacaban de la tierra con *morisca* o azada, pero a partir de entonces llegaron las primeras arrancadoras de patatas. Su recolección, en ambos casos, era a mano, "agachando el riñón". Cuando la producción era elevada se traían cuadrillas de gitanos de Miranda de Ebro y de Haro y en los años ochenta de portugueses. Actualmente las cosechadoras de patatas han eliminado dichas cuadrillas y con el conductor de tractor y tres personas más es suficiente.

En Moreda (A) las primeras patatas, sembradas por san José (19 de marzo), se comienzan a sacar para consumo doméstico a finales del mes de julio; se trata de las tempranas. En esta época del verano solo se sacan los *potes* u hoyos de patatas que se vayan a comer y no más. Cuando se terminan las sacadas se vuelven a extraer otras y así hasta cuando llega la hora de la recolección definitiva.

La patata tardía normalmente se saca a finales del mes de septiembre cuando la planta se ha agostado. Solo se destinan al consumo de casa por lo que se siembran pequeñas extensiones de huerta. Por ello todo el proceso de cultivo y recolección se hace manualmente.

Se sacan de la tierra a golpe de azadón. Se quita la mata seca con la mano y luego se da al *cantero* u hoyo varios golpes de azadón hasta que afloran los tubérculos. Cada *pote* viene a producir unas cinco patatas. Luego se cogen en canastos y de estos se echan en sacos para llevarlas a casa en el remolque de la mula mecánica o en el cajón del tractor. Antes se acarreaban en los capazos de los ganados.

Las patatas de tamaño normal y grande se emplean para el consumo doméstico. Las pequeñas se tiran o sirven para la cría de animales. Si hay excedente se vende a algún vecino o conocido. Antaño se usaban para engordar los animales, especialmente los cerdos. Se cocían grandes calderadas con patatas, verduras, harinas y coles hasta que se formaba una suculenta pastura que se daba a comer a los *cochos*. Con este pienso dicen que ganaban muchas arrobas de peso.

Dentro de la casa se conservan en lugares secos, frescos y oscuros extendidas sobre el suelo. Si con el tiempo algunas *se nacen*, se les quita los tallos. También se tratan con polvos antigerminantes o se introducen en sacos especiales con este mismo fin.

En Cárcar (N) en un principio las plantaciones de patata eran tan solo para consumo familiar. Posteriormente, a partir de los años 1960 el cultivo se extendió por amplias zonas de regadío.

La recolección de la patata era una de las tareas más arduas. Se agrupaban grandes cuadrillas formadas por familiares y en ocasiones hasta peones, que trabajaban por la mañana dado el calor que hacía por el mes de agosto, que era cuando se recogían. Los hombres, provistos de azadas, sacaban las patatas y por detrás las mujeres y los niños las recogían y las arrojaban a las cestas que después se vaciaban en los remolques. Posteriormente la tarea se hizo más liviana con el tractor. Las patatas, entonces, se recogían en sacos.

En Obanos (N) la producción de patata ha servido para satisfacer las necesidades de cada familia. Se recolectan entre julio y septiembre: la temprana después de san Juan, a principios de julio, la semi-temprana en agosto y la tardía, "de bola", en septiembre. La cosecha tiene que durar para todo el año, se almacena en un sitio con poca luz y se suele tratar con unos polvos para que no germine.

En Ustárroz, Isaba y Urzainqui (N) la patata recogida a finales de agosto suponía un trabajo duro ya que se hacía a mano con la azada de dos púas o *aitzurrotxa*. Tras amontonarla había que limpiarla de tierra y ponerla en un lugar seco protegido del sur.

En Aoiz (N) la patata se recogía antes de que comenzase el invierno, hacia septiembre y octubre. Se empleaba la mano de obra familiar y en la parte más septentrional también asalariada dada la extensión de los patatales. El

etniker euskalerria

Fig. 151. Patata ateratzen. Zeanuri (B), 1979.

modo empleado hasta los años 1960 fue manual, extrayendo la patata después de levantar la tierra que la cubría y echándola en *terreros*, canastos. Después se descargaba en un carro para trasladarla al almacén de la casa.

Para llevar a cabo esta actividad había que evitar los días de lluvia que enfangaban el suelo y que harían que la patata, mojada, se pudriese. También había que tener cuidado con la luna ya que se pensaba que si "las patatas veían la luna" su piel se tornaría de color verde y no servirían para la venta. En el almacén o la *siela* se almacenaban sobre papeles de periódico o sacos que absorbiesen la humedad y evitasen que saliesen los *guíos*. Los había que las rociaban con unos polvos adquiridos en la farmacia o en las tiendas de ultramarinos; hoy esta costumbre está en desuso por entender que son nocivos para la salud.

En Valtierra (N) la patata tenía dos cosechas: temprana y tardana. Con la azada se iba mata a mata sacando los tubérculos a la superficie. Se dejaba secar la tierra para llevarlas limpias. Para conservarlas las introducían en cajas para que no les diese la luz ni el aire.

En Carranza (B) las patatas permanecían en tierra desde san José hasta la segunda quincena de agosto, que era el momento apropiado para sacarlas. Por lo general hasta ese momento se iban extrayendo poco a poco las necesarias para el consumo diario. Pero se esperaba para la cosecha importante a ese tiempo para que los tubérculos fuesen perdiendo humedad, lo que garantizaba que no se estropeasen tras su almacenamiento en casa. Esto era así cuando toda la siembra se había efectuado por san José, si se habían realizado siembras más tempranas, eran estas las patatas que se iban aprovechando a diario.

Hoy en día se tiende a adelantar el tiempo, para sacarlas el mes de julio, ya que se seca la parte aérea. Las patatas resisten bien en tierra unas cuantas semanas sin aparato vegetativo pero se dice que es conveniente sacarlas en julio y no aguardar a agosto porque debido a las altas temperaturas alcanzadas en este mes, si caen chaparrones fuertes y después calienta en exceso, se *cuecen*, es decir, la mezcla de humedad y calor las pudre.

En Carranza y en Urduliz(B) a la hora de recogerlas se sacan surcos alternos; luego se hace

etniker euskalerria

Fig. 152. Sacando patatas. Argandoña (A), 2003.

una segunda pasada y se extraen las de los surcos que han quedado. En Urduliz si es para guardarlas en el camarote, se cosechan a finales de julio o primeros de agosto. Si se quiere patata nueva, se va sacando previamente a medida que se consume.

En Abadiño (B) las patatas se recogen en agosto, se introducen en sacos y se llevan al camarote, donde se dejan extendidas para que se sequen. Una vez secas pueden almacenarse en sacos.

En Bedarona (B) la patata se sacaba con azadas, empezando la labor por la parte de abajo de la heredad y ascendiendo según se sacaba. Era trabajo de varias personas que se colocaban unas junto a otras dejando espacio entre sí, unos dos metros; cada uno se encargaba de sacar el trozo de terreno que tenía delante. Cuando llegaban arriba, volvían a empezar desde abajo en otro trozo de la parcela.

Para sacar las patatas se cogían varios tallos, *aihenak*, se tiraba hacia arriba hasta arrancarlos y se echaban a un lado, se removía y escarbaba con la azada cuidando de no romper los tubérculos y se sacaban. Se les quitaba la tierra con la mano, se apartaban las podridas que se echaban donde estaban los tallos y rastrojos y las sanas se ponían en el otro lado. Se hacían dos hileras, una de tallos y la otra de patatas. Se dejaban en la heredad durante unas horas para que se secaran; pero no convenía que estuvieran mucho al sol porque tomaban un color verde. Después se cargaban en cestos, *sardikoak*, y se echaban al carro para llevarlas a casa; primero se recogían las más grandes, luego las medianas y por último las pequeñas. En casa se extendían en la *koltza*. Los rastrojos se dejaban secar al sol en la heredad y pasados unos días se quemaban.

Hoy en día cuando maduran las patatas se cortan los tallos y se dejan en un montón para quemarlos cuando se sequen. Se sacan con azada y algunos con máquina, realizando las mismas operaciones que antaño. Se introducen en sacos para transportarlas a la casa y se vacían en la *koltza* extendiéndolas por el suelo.

En Berastegi (G) solo hay pequeños predios dedicados a la patata para el consumo casero y poco más. Se sacan en la huerta, *baratza*, valiéndose de la azada, *atxurra*, se recogen en una cesta, *otarra*, y se llevan al desván, *ganbara*, para depositarlas en el suelo.

En Ajangiz (B) se ha recogido que la patata tarda en madurar unos tres meses, de forma que si se siembra en abril, se cosecha a finales de julio o en agosto. En Gautegiz Arteaga (B) la patata se recoge en los meses de mayo y junio.

En Ajangiz la patata ordinaria que llaman *arlokoa*, "de temporada", se recoge hacia la festividad del Carmen (16 de julio), pero en muchos caseríos para poder disponer de patata antes de esa fecha, en mayo recogen otra "tempranera" sembrada con anterioridad. También en Nabar-

etniker euskalerria

Fig. 153. Recogiendo patata. Argandoña (A), 2003.

niz (B), en tiempos pasados sembraban una patata blanca tempranera, *goizetikue*, y otra roja más tardía, *berandukue*.

En Ajangiz y Ajuria la mata de la patata se extrae manualmente y luego se escarba con la azada para buscar las ocultas a la vista. Se dejan secar en la misma heredad para que se les endurezca algo la piel, *azala egin arte*, operación que dura poco, alrededor de media hora. No es bueno que mientras se secan les de el sol fuerte porque adquieren una coloración verde, *berdetu*.

Valiéndose de baldes la recogen y la traspasan a sacos. Las pequeñas y las que han sufrido cortes no se cogen en la primera recogida, se dejan para hacerlo después y se colocan en otros sacos.

A continuación se transportan a casa, hoy día mediante el tractor y antaño en burro o carro. Se extienden en el camarote, *kamarie*, o en el pajar, *sabaije*. En septiembre esparcen sobre ellas unos polvos para que no les salgan brotes, *zilek*.

En Zamudio (B) la patata se recoge a los tres meses de su siembra. Se utilizaba el caco o la azada, con mucho cuidado para no picarla, y se dejaba sobre la tierra para que se secase. Se recogía en sacos y se llevaba al camarote del caserío. Hubo unos años en que se le echaban unos polvos para que no le saliesen brotes.

En Argandoña (A) aunque la siembra y el mantenimiento de la patata están totalmente mecanizados, gran parte de las explotaciones siguen realizando la cosecha a mano, es decir, contratando temporeros. Pero esto también está sufriendo un cambio porque cada vez son más los agricultores que adquieren o contratan los servicios de máquinas cosechadoras de patatas.

La recolección de la patata es una labor delicada porque depende de las buenas condiciones atmosféricas. La lluvia o la humedad imposibilitan su recogida. Durante muchas décadas se han utilizado máquinas arrancadoras tiradas por tractor que abarcando dos filas o caballones, extraen la planta sacando a la superficie la patata. La máquina lleva una pequeña cinta de cadena que separa la mata del tubérculo. Todas las patatas, grandes o pequeñas, se recogen en cestos de goma (antes eran de flejes) y se vuelcan a los remolques que se disponen estratégicamente, cercanos a los recogedores. Actualmente la mayoría dispone de un pequeño tractor con pala que se mueve detrás de los obreros para que vuelquen los cestos cargados en la misma de modo que después se descargue en un remolque.

En el cultivo de la patata se desecha. la mata, con raíz y algunas hojas ya secas, que queda diseminada por toda la superficie de la finca. Por ello, nada más terminar de recoger las patatas se pasa una rastra enganchada al tractor y se arrastran y acumulan las matas en montones en la misma finca, a los que se prende fuego. Esta

etniker euskalerria

Fig. 154. Descargando patata en el remolque. Argandoña (A), 2003.

labor permite además aflorar a la superficie algunas pocas patatas, normalmente de pequeño tamaño, que habían quedado enterradas u olvidadas. Estas patatas son espigadas (antes también se recogían las espigas que quedaban sueltas en el suelo tras la siega del cereal y de ahí el nombre de espigar), es decir, recogidas a mano en bolsas o sacos. Esta labor principalmente la llevan a cabo personas ajenas a la explotación agrícola que se llevan a su domicilio el producto de su particular cosecha. Este hecho no molesta al agricultor porque estamos hablando de unas pocas patatas de pequeño tamaño. Además así el agricultor elimina semillas que en el siguiente cultivo, distinto a la patata, podrían volver a germinar haciéndose necesario eliminarlas por otros medios.

Cuando las patatas a recoger son pocas los propios miembros de la familia son los encargados de la recolección. No obstante, lo habitual es contratar cuadrillas de temporeros, entre seis y doce obreros, que recogen varios surcos a la vez. Estos temporeros cobran a destajo, es decir, por kilos recogidos. Para comprobar el peso de lo cosechado el agricultor presenta los justificantes que se expiden en la báscula del pueblo, ya que en todos existe una para vehículos que se utiliza cada vez que se dirige un remolque a descargar al almacén. Ha sido y es muy recurrida la contratación de familias gitanas, en las que todos los miembros: –hombres, mujeres, jóvenes y ancianos– trabajan tanto recogiendo patatas como ayudando a preparar la comida o a lavar la ropa. Si proceden de un lugar cercano, los temporeros se trasladan cada día en sus vehículos; si no es así, se les habilita alguna dependencia en la casa del agricultor o cercana a ella, con servicios mínimos de cocina, agua, aseos y camas. También se contratan cuadrillas de hombres del sur de España. En estos últimos años se está generalizando recurrir a temporeros de otros países, entre ellos Portugal, Marruecos, Argelia, además de Sudamérica o incluso de Europa del Este.

Con la introducción de máquinas cosechadoras el agricultor evita los servicios de los temporeros, cada vez más costosos. Realiza una fuerte inversión en dicha máquina con la intención de amortizarla en el menor número de campañas posibles. Todo depende del precio de la patata cosechada que fluctúa mucho de una campaña a otra, estando a la baja en los últimos años. Las cosechadoras de patatas pueden ser de dos tipos: automotrices o tiradas por tractor. En los dos casos solo arrancan una fila cada vez, lo que ralentiza la labor, compensada económicamente con la eliminación de mano de obra. La máquina cosechadora arranca la planta y dispone de unas mesas donde dos o tres obreros separan las patatas buenas de las malas, de las piedras y de otros elementos desechables. Las patatas seleccionadas van a parar a una gran tolva que cuando se llena se descarga directamente en el remolque tirado por el tractor que

etniker euskalerria

se coloca a su lado. Los remolques se trasladan al almacén cercano a la casa, donde se vacían. Utilizando el volquete, el remolque se vuelca sobre una pequeña cinta transportadora con forma de embudo que elimina la tierra que acompaña a las patatas. Después, otra larga cinta transportadora las acumula en grandes montones. Como las patatas quedan amontonadas durante el otoño y gran parte del invierno, se disponen tubos introducidos bajo el montón que insuflan aire fresco directamente desde el exterior del almacén o ayudados por grandes ventiladores. Si las patatas van a permanecer amontonadas durante varios meses y son para consumo, es decir, para comer y no para semilla de siembra, se les suele aplicar una capa superficial de polvos que conservan el fruto por más tiempo y en gran medida frenan deterioros como las arrugas o ralentizan la germinación prematura o aparición de pugas.

La primera patata que se recoge, llamada nueva o temprana, se suele vender a precios más altos a empresas comercializadoras. Esta venta se lleva a cabo a granel, sin envasar. Cuando la producción aumenta, el precio se equilibra y los agricultores deciden acumular las patatas en sus propios almacenes para ir envasándolas durante el invierno, en los momentos en que apenas hay otras labores en el campo. La patata envasada en sacos tiene un precio más elevado. Al final de la campaña puede que su precio aumente algo más. El envasado consiste en seleccionar las patatas e introducirlas en sacos. Para ello es necesario disponer de una gran tolva que el agricultor llena cogiendo patatas del montón con la pala del tractor. Desde la tolva las patatas caen a una mesa seleccionadora donde pasan por unos rodillos. Una o dos personas separan las grandes de las pequeñas, las buenas de las malas y eliminan las impurezas. Las patatas caen en diferentes sacos según su clasificación. Las pequeñas se reservan para la siembra del año siguiente. Las grandes, de consumo, van a parar a unos sacos, generalmente de 25 kilogramos de peso, que otra persona pesa en una báscula y precinta cosiendo el saco con una máquina de coser a mano. Los sacos se acumulan en palés de madera, algunos de ellos con una estructura metálica cuadrada llamada jaula. Los palés llenos de sacos de patatas se manejan con carretillas elevadoras, popularmente llamadas *Fenwick*. Cuando el agricultor llega a un acuerdo con el intermediario para la venta de cierto número de kilos, los palés de patatas se cargan directamente en camiones de gran tonelaje. Otras veces se dispone una cinta transportadora y desde los palés llenos se cargan los sacos, uno a uno, en los remolques de los camiones o furgonetas de los compradores. También se lleva a cabo la venta al por menor, pero este sistema no es del agrado de muchos agricultores que prefieren comprometer toda su cosecha con el mismo comprador.

Espárrago

La recolección del espárrago comienza en el mes de marzo y dura hasta junio; se puede estar recogiendo espárragos hasta san Bernabé, cuya festividad se celebra el 11 de junio. Dice el refrán:

> *Los espárragos de abril para mí,*
> *los de mayo para el amo*
> *y los de junio para ninguno.*

Se van a recoger al alba, llueva o sea día de fiesta. Hay que recolectarlos antes de que asomen, cuando se vea que la tierra se raja. Se cogen inmediatamente y se repite la operación todos los días de la campaña con el fin de que no les dé la luz, a consecuencia de lo cual sus puntas se pondrían verdes, ya que son más apreciadas si son blancas. Y esto se consigue porque han estado bien cubiertos con tierra sin que les de la luz ni el aire.

Las herramientas que se emplean para recogerlos son un *zadón* y un *corquete* con cortes de los que se empleaban antes para escardar el trigo. Se cubren las manos con guantes largos. Primero se da un *zadonazo* al *cantero* de los espárragos y luego se abre la tierra con los dedos. A continuación, en la abertura, se introduce con cuidado el *corquete* y se corta y recoge el que haya salido, siempre con mucho cuidado para no dañar los brotes que haya alrededor. Después con la azada se vuelve a cubrir con tierra la zona descubierta para que los nuevos espárragos no se pongan verdes. Hoy muchos los tapan con plásticos negros en vez de con tierra. Los espárragos según se van cortando se depositan en una cesta que también se cubre con un trapo para que no les dé la luz (Moreda-A, Obanos-N).

etniker euskalerria

Puerro, porrua; cebolla, tipula; y ajo, baratxuria, berakatza

En Bedarona (B) los puerros, *porruek*, se van cogiendo de la huerta a medida que se necesitan. Hoy se comen frescos y también se congelan.

En Elgoibar (G) las cosechas de puerros se efectúan paulatinamente, a partir del mes de septiembre y hasta mayo.

En Moreda (A) los puerros plantados en mayo se pueden recolectar para el mes de julio; los puestos en agosto se recogen en octubre o noviembre.

En Bedarona (B) las cebollas, *kipulek*, se recogían en cestos y se dejaban en el desván, *koltza*, extendidas en el suelo. Para guardarlas, las mujeres hacían trenzas con ellas uniendo los tallos y entrelazándolos, *trentzak*. Se colgaban en las vigas del desván.

En Abadiño (B) la cebolleta está lista para el consumo en junio; se saca según se va consumiendo. Las otras se recogen en agosto, se limpian y se retiran al camarote. A veces se hacen ristras y se cuelgan, otras veces se dejan extendidas en el suelo.

En Zerain (G) las cebollas, *tipulak*, se sacaban en otoño y se hacían ristras, *txirikordak*, que se dejaban colgadas en el camarote.

En Moreda (A) la recolección de las cebollas normales o *valencianas* tiene lugar en el mes de octubre, cuando se secan. No obstante otros informantes dicen que las sacan en el mes de agosto, para la festividad de san Roque. Hay que cosecharlas cuando la tierra esté a tempero y se hace a golpe de azadón. Al sacarlas en otoño conviene dejarlas en la tierra dos días y dos noches al sereno. Se considera que es bueno que les dé la noche para que se conserven mejor. A los dos días se llevan a casa y se dejan en un lugar seco y oscuro. Es preciso consumirlas en el año, si no se *nacen*.

En Carranza (B) las cebollas rojas se recogen en agosto. Mantienen sus tallos verdes hasta últimos de julio o primeros de agosto en que comienzan a secarse. En ocasiones es necesario anticipar la recolección si se tuercen las condiciones atmosféricas.

Una vez arrancadas se cargan en *carpanchos*, cestos, y se llevan a la casa. Se descargan en los balcones, bien extendidas, para que se continúen secando. El tiempo que se mantienen así depende del grado de humedad que aún tengan al recolectarlas, pero lo habitual es que permanezcan unos quince días.

Cuando están convenientemente secas se *ensartan*, labor consistente en trenzar los tallos secos formando *sartas*. En el extremo de cada una de ellas se ata una cuerda que sirve para colgarla. Se guardan así, colgadas, en un recinto fresco y oscuro. Conviene que el lugar de almacenamiento sea fresco porque de lo contrario, con el calor, se *suben* antes. Cuando las cebollas se *suben* no se aprovechan, salvo que se tengan ya pocas y los cascos externos de las mismas estén en buenas condiciones, en cuyo caso se consumen. Por lo general se tiran ya que no las come ningún animal.

Cuando no se disponía de cebollas en casa, su recolección antes de tiempo venía condicionada por el número de *cientos* que se hubiesen plantado. Si se disponía de una plantación importante y por lo tanto se sabía que iban a sobrar cebollas al final de la campaña, se podían empezar a cosechar algunas pronto, aún sin engordar, para suplir esa carencia.

Aunque la roja se coseche en agosto, lo corriente es que ya "se esté gastando cebollas" blancas de la huerta dos meses antes, desde junio, por ejemplo la que llaman *babosilla*, ya que las variedades de cebollas blancas se recolectan más tempranamente.

En Moreda (A) la recolección de los ajos se inicia en los meses de abril y mayo en el caso de los tempranos; no obstante, la mayoría los recolecta en el mes de junio. Los ajos hay que sacarlos cuando la tierra esté a tempero e incluso tenga un poco de humedad con el fin de que no se rompan. Luego se llevan a casa y se cuelgan en las terrazas para que les dé el aire y el sol y se sequen. Con ellos se hacen ristras y *horcas* (doble ristra). Las ristras se elaboran con las porretas del ajo o bien con aneas, plantas que se recogen en las orillas de los ríos y en zonas de charcas. Posteriormente se conservan en lugares secos, frescos y oscuros de la vivienda.

En Muez y Ugar (N) para la recolección de los ajos se cava en la tierra y se sacan las cabezas; antiguamente se enristraban para ponerlos a secar.

En Carranza (B) los ajos se suelen arrancar en julio a pesar de lo que dice el refrán "Por san Pedro [29 de junio]/arranca el ajo y pon el

etniker euskalerria

Fig. 155. Tipula ateratzen. Abadiño (B), 2005.

puerro". En todo caso no se pueden cosechar cuando aún tienen las hojas verdes. Se considera que se deben dejar madurar en la tierra hasta que se le seque la parte aérea. La mayor o menor celeridad en este proceso depende de las condiciones atmosféricas.

Una vez se arrancan se extienden sobre el suelo de tablas de uno de los balcones de la casa para que se vayan secando poco a poco. Si el ambiente está seco y las temperaturas son elevadas, el proceso dura quince o veinte días; si está húmedo y hay "poca sol" es necesario algo más.

Una vez bien secos se procede a guardarlos, para ello se trenzan formando *rastras*. Las trenzas se hacen aprovechando las hojas secas aún adheridas a las cabezas. Las *rastras* se cuelgan de una vara horizontal que pende de las vigas del techo de un recinto que sea fresco. Se considera que así se conservan mejor y además se retrasa el que se *suban*. De hecho cuando llega la primavera y aumenta la temperatura se *suben* con más facilidad. Además de *subirse*, otro problema que ocurre con los ajos guardados es que a veces se quedan vanos, es decir, al ir a cogerlos para cocinar solo tienen las envueltas coriáceas.

En Bedarona (B), en junio, cuando maduraban los ajos, *berakatzak*, se recogían en cestas, se llevaban al camarote y se dejaban extendidos en el suelo. Por san Juan, las mujeres sentadas en sillas hacían trenzas, *berakatz-txortak*, uniendo y trenzando los tallos. Las trenzas se colgaban en las vigas del desván, *koltza*, en unos clavos. Se decía: "*Semendian [etxe] barruen eta sanjuanetan txortan*". Hoy se realizan las mismas operaciones.

En Abadiño (B) los ajos permanecen en la huerta hasta san Juan y entonces se sacan, se limpian, se hacen ristras trenzadas y se dejan secar; después se cuelgan en el camarote.

En Ajangiz y Ajuria (B) se cosechan hacia los meses de mayo o junio ya que de lo contrario cogen roña, *gorriñe*.

En Zerain (G) los ajos, *batxorik*, se dejan secar al sol, se hacen ristras, *txirikordak*, y se cuelgan en el camarote.

Hortalizas aéreas

Berza. En Moreda (A) la recolección de las berzas dura todo el invierno. En Ajangiz (B) en noviembre o a primeros de diciembre ya se les ha hecho el repollo; duran hasta febrero, en que se abren.

Escarola y endibia. En Elgoibar (G) la recolección de la escarola se produce entre los meses de enero y febrero.

En Moreda (A) de las endibias se consumen las hojas sueltas que se quitan a la planta.

Apio. En Moreda (A) se comen las hojas del apio en ensalada.

Cardo. En Moreda (A) es costumbre comer cardos en los meses de invierno y en especial

etniker euskalerria

durante las fiestas de Navidad. Cada cardo viene a pesar ocho o diez kilos.

Acelga. En Elgoibar (G) la cosecha de las acelgas se lleva a cabo a los dos o tres meses de haber sido sembradas y se recolectan escalonadamente en función de la fecha de siembra. Hay que tener presente que a la planta únicamente se le quitan las hojas y pencas, por lo que al no arrancarla de raíz se le pueden recoger durante todo el año.

En Ajangiz (B), en muy poco tiempo después del trasplante del brote, dispone ya de acelga, "*arin egiten deu biherra*". En febrero hay que arrancar las plantas para labrar el terreno.

En Bedarona (B) se consumían frescas. Cuando florecían y fructificaban se cortaban algunos tallos y se colgaban para que se secaran a fin de obtener la semilla; hoy no se recoge esta.

En Moreda (A) se consumen deshojadas o en planta entera. Se considera que es una verdura basta, algo peor que el resto de verduras de la *hortaliza.*

Borraja. En Muez y Ugar (N) las borrajas se recolectan cortando del tallo a cuchillo. En Moreda (A) se comienzan a recoger en el mes de noviembre, aunque si se ponen en dos épocas, a primeros y mediados de septiembre, se recolectan en distintos tiempos durante el invierno, llegando a tener borrajas también en los meses de diciembre y enero.

Perejil. En Ajangiz (B) suele tenerse en una huerta muy cerca de casa para echar mano de él cuando se necesita para condimentar la comida. También en ramilletes se lleva al mercado para venderlo o como obsequio a personas que adquieren otros productos. Hacia san Juan (24 de junio) grana, *hazittu.*

Coliflor. En Ajangiz (B) las coliflores, *koliflorak* (*koniflorak* en Abadiño-B) tempraneras, *arinaukoak,* se recogen en octubre y las tardías, *berandukoak,* en diciembre e incluso en marzo.

En Moreda (A) unas vienen tempranas y se recolectan en los meses de noviembre-diciembre, las más, y además no se *suben*; otras son tardías, del mes de marzo, y se suben todas a la vez.

Alcachofa. En Moreda una vez en plena producción se recolecta en invierno, para noviembre, y si no en primavera, antes de helar. Cuando hiela se estropea la cabeza de la alcachofa, pero tras el período de heladas vuelven a brotar en primavera.

Fig. 156. Recolectando alcachofas. Cárcar (N), años 1960.

Pimiento. En Bedarona (B) los pimientos verdes se recogían a mano para comer. Los morrones se dejaban madurar; se recogían en cestas, *kintxelak,* se llevaban a casa, se asaban y se metían en botes. Los rojos, *txorizeroak,* se recogían a partir de septiembre que es cuando comenzaban a madurar. Se llevaban en cestos a la tejavana o al portal y se cosían los rabos con aguja e hilobala, uno con otro, haciendo una sarta. Se colgaban en las vigas de la tejavana, enfrente de la casa, para que se secaran bien. Hoy en día se procede de igual forma.

En Abadiño (B) los pimientos verdes suelen estar listos para el consumo a finales de julio. Para los morrones hay que esperar a septiembre; estos se recogen cuando enrojecen, en otoño. Se pueden consumir en el momento o embotar para conservar. Algunos pimientos choriceros se consumen verdes, pero otros se dejan madurar y cuando se ponen rojos se agrupan en ristras que se unen con hilo y se cuelgan en el portal o en el camarote para que se se-

etniker euskalerria

Fig. 157. Piper txorizeroak josten. Ajangiz (B), 2016.

quen. Se utilizan para hacer chorizos o para salsas.

En Zamudio (B) los pimientos choriceros se recogían en verde para comerlos pero se solían dejar unas matas para que cogiesen color rojo y estos una vez cosechados se ensartaban en una cuerda y se colgaban en el balcón para que se secasen. De este modo se disponía de pimientos secos y además se obtenía semilla para poder hacer al año siguiente el semillero.

En Ajangiz, Ajuria y Gautegiz Arteaga (B) los pimientos verdes se recogen en julio. En Ajangiz precisan que los primeros los recolectan en torno a la festividad de Ntra. Sra. del Carmen (16 de julio). Se trata de pimientos pequeños, lo que ahora se ha dado en llamar de Gernika. Los choriceros maduran y se recogen en los meses de agosto, septiembre y octubre. Cuando comienzan a enrojecer hay que cosecharlos porque si llueve se agrietan. Se van ensartando semanalmente para colgarlos en cordadas, *kordak*; de unos cincuenta pimientos.

En Elgoibar (G) los pimientos se cosechan de agosto a noviembre. Los choriceros se dejan secar para luego utilizarlos en la matanza. Se aguarda a que se pongan rojos en la planta, se recogen y se sujetan con una cuerda, separados unos de otros y sin amontonarlos ya que si se dejan muy juntos crece moho entre ellos. Más tarde se cuelgan en las ventanas, en los balcones o en otro sitio seco donde dé el aire y también el sol, como la fachada del caserío.

En Moreda (A) el pimiento madura y colorea para el mes de agosto. Cuando se pone rojo es señal de que se puede recolectar. Esto se suele hacer en el mes de septiembre. Luego se asan y embotan para consumirlos durante todo el año. Algunos, dependiendo de la variedad, los ensartan y secan también para su consumo anual.

En Muez y Ugar (N) se recolectan verdes o rojos. Se recogen en septiembre y se pueden comer directamente, secar o poner en conserva.

En Obanos (N) 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*. Se empiezan a cosechar en septiembre y se venden para conserveras y sobre todo a través del mercadillo de pimientos de 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.

En Sartaguda (N) el trabajo de *ensartir* pimientos lo llevaban a cabo las mujeres y se hacía solo para casa.

Guindilla. En Moreda (A) la guindilla se consume tanto en verde como roja o colorada; también en forma de bolas en vinagre e incluso en

etniker euskalerria

ensalada. Si se conservan en vinagre se consumen directamente. Las secas y puestas en ristras se emplean para condimentar diferentes platos. La forma que más gusta es asadas, peladas y partidas en tiras; son guindillas frescas a las cuales solo se les añade por encima aceite crudo.

Tomate. En Ajangiz, Ajuria y Gautegiz Arteaga (B) los primeros tomates maduran hacia la festividad de la Virgen de agosto (Andra Mari).

En Bedarona (B) cuando maduraba el tomate, *tomatie*, se recogía lo que se necesitaba para el consumo diario y el resto se dejaba en la *koltza*, extendido en el suelo. Cuando estaban muy rojos se preparaban para embotar. Hoy se hace lo mismo.

RECOLECCIÓN DE CULTIVOS PARA EL GANADO

Cereales

En Carranza (B) la avena se sembraba junto a la *arrica* en una o dos *piezas* que hubiesen estado a *borona*. Se empleaban para dar de comer a los bueyes en primavera, en una época en que no se tenían otras comidas, ya que en ese tiempo del año solo se disponía del *verde* o hierba fresca de escasa altura que no se les podía suministrar, ya que se estimaba que a los bueyes para que pudiesen trabajar se les tenía que dar comidas duras. La avena medraba durante el invierno y echaba la espiga de modo que para abril ya se podía cortar. Se segaba a hoz y crecía tan densa que en una escasa superficie se podía recolectar la cantidad suficiente.

En Ajuria (B) la avena, *oloa*, se segaba en julio y se le daba al ganado porque en verano no quedaba hierba fresca.

En Treviño y La Puebla de Arganzón (A) a mediados del mes de julio se empezaban a segar las cebadas con guadaña o con hoz. Para segar con la hoz se ponían en la mano izquierda la zoqueta a fin de protegerse de posibles cortes.

Según iban segando le daban una vuelta al manojo y lo dejaban en montones. Otros ataban los haces, para ello extendían una *lía* (cuerda) o un *vencejo* (de paja de centeno). Una gavilla se ponía en la mitad de la cuerda, la otra encima de la paja de la que estaba debajo y así sucesivamente, alternando cabezas y paja; cuando habían terminado el haz, que solía ser bastante grande, se aplastaba con la rodilla y se ataba fuertemente.

Después de atados los haces los ponían en montones para su fácil acarreo a los carros; a estos montones los llamaban *malates*. Otros ponían los haces tiesos, con las espigas hacia arriba.

En Carranza (B) en tiempos pasados el maíz no se cosechaba de una vez sino que se iban recolectando sus partes paulatinamente. La *borona* se comenzaba a recoger por la parte más alta. En primer lugar algunos le arrancaban el ramillete que constituye la flor masculina, la *cirria*. Se cortaba antes de que madurase y se destinaba a la alimentación de las *becerras*. Después se quitaba la *pajapunta*, *paja* o *vara*. Recibe este nombre la parte más alta de la planta de maíz que va desde el nudo de la panoja o mazorca hasta la punta. Se tenía en cuenta que al quitarle la *pajapunta* el maíz "dejaba de hacer la panoja", es decir, cesaba de engordar y comenzaba a madurar, por lo tanto no convenía cortarla demasiado pronto. El tiempo preciso para ello era cuando el *cabello* de la panoja comenzaba a ponerse negro; entonces se sabía que la mazorca ya estaba completamente formada. Mientras el *cabello* presentaba el característico color rubio, la mazorca no estaba totalmente hecha. Si venían tiempos de seca y no había nada para darles de comer a las *becerras*, se arrancaba la mitad superior de la *pajapunta*. De este modo la panoja no sufría y continuaba engordando. Cuando ya había alcanzado el tamaño deseado y comenzaba a sazonarse se cortaba el resto.

Una vez que se terminaba la *paja* o *pajapunta*, a finales de agosto o primeros de septiembre se comenzaba a quitar las hojas. De esta operación se decía que facilitaba la maduración de las mazorcas. Al final en la pieza quedaban los *palitroques*[19] pelados, o tallos, con las panojas.

Las plantas que presentaban *macón*, es decir, aquellas en las que la mazorca se había visto invadida por el hongo parásito conocido como tizón del maíz, tenían la peculiaridad de mantenerse verdes y frescas durante más tiempo que las normales. Estas se buscaban por la *pieza* de *borona* y se cortaban para dárselas a las *becerras* porque al ser más blandas las comían

[19] También se oyen las voces *palicotres* y *palicotes* para designar los tallos secos de las plantas de maíz.

etniker euskalerria

Fig. 158. Cosechando cebada. Moreda (A), 1980.

mejor. Se dice que resistían más tiempo sin endurecerse porque "no daban panoja".

Cuando se deshojaban las mazorcas los *hojones* o brácteas se aprovechaban también para alimentar a las vacas, tanto a las de leche como a las secas. Todas las noches se les echaba en el pesebre un *coloño* de *hojones*. Era la última comida que se les daba.

Los *carollos* o zuros solo se les daban a las vacas cuando las mazorcas se desgranaban golpeándolas de tal modo que aquellos quedaban fragmentados y con algunos granos de *borona*. Si la operación se efectuaba a mano, que era lo habitual, los *carollos* enteros resultaban demasiado secos y muy poco apetitosos para el ganado. Además constituían un excelente combustible para encender el fuego por lo que se solían reservar para este destino.

Los *palitroques* constituían la última comida que se cosechaba en las piezas. Los más frescos se llevaban a la cuadra para utilizarlos como alimento del ganado pero los más secos se amontonaban en las *orillas* o márgenes de las piezas para que se descompusiesen allí, ya que solían estar tan duros y secos que los animales no podían comerlos. Algunos aprovechaban la mayor parte de los mismos: En invierno colocaban un par de *sábanos*[20] extendidos en el suelo de la cuadra y sobre ellos un madero en el que se cortaban los tallos en pequeños trozos con la ayuda de un hacha. El que realizaba esta operación permanecía sentado. Una vez picados los *palitroques* se echaban al pesebre de las vacas por la noche. Al día siguiente los restos que habían dejado se esparcían por el *acil*[21] para que sirviesen de *camas*.

Los tallos secos del maíz se almacenaban en las *piezas* para que se pudriesen cuando por exceso de trabajo no podían dedicarse a *picarlos* con el hacha. Sin embargo los que disponían de más tiempo sí se ocupaban de esta tarea, ya que constituían una *cama* muy seca y de buena calidad para los cerdos y las ovejas. Los *palitroques* jamás se utilizaban enteros a modo de camas, pues no se pudrían de un año para otro y constituían un auténtico incordio cuando había que cargar la *basura* a *horquilla*, ya que se quedaban enganchados en las *gangas* o púas dificultando este trabajo pues continuamente había que parar para retirarlos.

En Abadiño (B) cuando la planta de maíz estaba crecida y había florecido se arrancaba la punta para que el viento no la tumbase. Más tarde se cortaba el *galiñe*, extremo superior de la planta que quedaba por encima de la mazorca, que se utilizaba como forraje durante el verano.

[20] Un *sábano* es una especie de sábana confeccionada con tela de saco con cuatro cabos, cada uno en un extremo.

[21] Lugar de la cuadra situado junto al pesebre, en el que pisan y descansan las vacas y otros animales mientras permanecen atados.

etniker euskalerria

Fig. 159. Secadero de maíz. Arazuri (Olza-N), 1975.

Si la planta estaba muy seca y estropeada solo se recogían las mazorcas, *buruek*, el resto se dejaba en el huerto y se quemaba. Las hojas, *malutak*, que recubren las mazorcas se aprovechaban como forraje para el ganado o para hacer colchones para camas o cunas, *lastomarragie*. Algunas mazorcas resultaban defectuosas y quedaban solo con el *txorokil* (zuro) o algún grano que otro, se las denominaba *arto-txaparrak*, y estando aún verdes se les daban al ganado.

En Amorebieta-Etxano (B) se recogían primero unas ramas llamadas *gañelak* para dar de comer al ganado. La perfolla que cubría la mazorca se usaba también como alimento del ganado.

En Bedarona (B) cuando el maíz florecía se cortaba la flor, *laztana*, a mano planta por planta y se recogía en cestos para dar al ganado. La planta de maíz que no tenía mazorcas o las presentaba pequeñas con apenas granos, *txaparrak*, se cortaba con el machete y se le daba a los animales. Los tallos que quedaban se cortaban con la hoz o machete y se llevaban a la cuadra para comida de las vacas. La farfolla también se le daba al ganado.

En Sara (L) cuando se había formado la mazorca era costumbre arrancar la parte superior, *kapeta*, de la planta, la cual constituía un buen alimento para las vacas; *kapetatu* era como llamaban a esta operación. A fines de septiembre arrancaban las hojas, *arto-lumak*, a las plantas, labor llamada *farrasta*. Cada manojo de hojas así arrancadas era atado con una de estas y colocado en la horquilla que formaba la caña de una de las plantas de maíz con su mazorca; así se secaban las hojas y luego eran llevadas a casa para comida del ganado. Después se segaban las cañas de maíz, *zangarrak*, y se esparcían en el *iastorra*, donde se descomponían durante el invierno, y mezcladas con el estiércol de las cuadras servían de abono a los campos de cultivo.

En Donazaharre (BN) el aprovechamiento de la planta de maíz era así: En la parte más alta están las flores masculinas, *arto-liliak* o *arto-lisak*, que se quitaban. El tallo que se extendía desde la cima hasta la primera mazorca, *artokukula/kukulla*, se cortaba posteriormente, alrededor del 15 de agosto, y se hacían pequeños haces que se apretaban con sus hojas. Se almacenaban en montones en el granero para utilizarlos como alimento de las vacas. En el resto del tallo quedaba una mazorca, *arto-burua*, raramente dos, que se recolectaban hacia el diez de octubre, pasando con cestos entre las hileras de plantas. Hacia finales de septiembre se arrancaban las largas hojas secas, *arto-barastak*, y con ellas se hacían fardos, *multzo ttipiak*, que se dejaban secar del todo. Se guardaban en la casa para dárselos a las vacas en invierno ya que se consideraban buen alimento. El tallo que quedaba se dejaba secar, *arto-zangoa*. Los ancianos lo segaban porque el de la variedad que cultivaban era más fino que el de las híbridas que aparecieron posteriormente.

etniker euskalerria

Las mazorcas se guardaban en el granero. Como ya indicamos en un apartado anterior, durante las noches de invierno se hacía *arto-zuritzea* (pelar el maíz) entre los vecinos. Se pelaban levantando las brácteas que las cubrían, *arto-xuikinak*. Estas hojas tiernas se aprovechaban para dárselas a las vacas. Las mazorcas limpias se almacenaban a granel. Según se necesitasen se desgranaban a mano o a máquina, conociéndose esta labor como *arto-bihitzia*. El grano obtenido se metía en sacos y el zuro que quedaba, *buruxka*, se conservaba para hacer fuego. El grano se guardaba a medida que se desgranaba en grandes arcas de madera, *gatzuriak*.

En Bera (N) del 10 al 12 de julio se cortaban las flores masculinas del maíz, *arto-liliak*, *arto-puntak*. Del 14 de agosto al 14 de septiembre se quitaba al maíz la parte superior del tallo y las hojas, operación que recibía el nombre de *galdurrua*. Del 14 de septiembre a san Miguel, 29 del mismo mes, se ataban las hojas bajas y se doblaba el tallo de la mazorca o cabeza, *mataxa*, tarea a la que se denominaba *txirrista*. La planta seca se dejaba en el campo y luego se hacían montones, *zomorruak*, *mozorruak*, que más tarde aún, en el caserío, se utilizaban sobre todo para hacer estiércol.

En Abezia (A) el grano del maíz se utiliza para alimentar a los animales (gallinas y cerdos) además de para hacer talo. En lo que respecta al tallo, lo normal era quitar las puntas a últimos de septiembre para el ganado (se consideraban muy buenas para engordar los cerdos) y dejar secar el resto para alimentar a los animales. Luego se cortaba con una especie de hoz que se fijaba a una columna.

En Bernedo (A) se sembraba poco, ya que siempre estaba expuesto a heladas prematuras. Se cultivaba *maicillo* que se recogía verde y se picaba como forraje para el ganado. Para la recolección del maíz en primer lugar se *despuntaba* en septiembre la flor superior para dársela al ganado. En octubre se recogía la espiga de maíz ya seca.

En Apellániz (A) cuando se formaba la mazorca se arrancaba la parte superior de la caña, llamando *catar* a esta operación. De este modo se consideraba que maduraba mejor, resultando la parte cortada un buen alimento para las vacas. El grano servía de comida a las gallinas y bien molido su harina se empleaba para cebar a los cerdos.

En Iruña de Oca (A) el maíz se llevaba a moler, pero no hasta convertirlo en harina, sino que se dejaba granulado, ya que se utilizaba para el ganado y se consideraba mejor así.

Hortalizas forrajeras

Nabo, arbia

En Carranza (B) cuando en una *pieza* solo crecían nabos, en los meses de octubre y noviembre se procedía a *enralirlos*, es decir, a arrancar los nabos más pequeños dejando tan solo los grandes y a cortarles a estos las hojas externas, que eran las que tenían tendencia a pudrirse las primeras. El conjunto de las pequeñas plantas y de las hojas cortadas recibía la denominación de *nabiza* y la operación de extraerla *hacer nabiza*. Se realizaba con la hoz y la nabiza se iba dejando en montones que después se sacaban a *brazaos* fuera de la *pieza* para cargarlos en el burro y llevarlos a la cuadra, ya que de lo contrario el animal pisoteaba las plantas que se dejaban para que creciesen. A veces la nabiza se amontonaba en los *ralones* de la pieza, es decir, en las zonas donde no hubiesen crecido los nabos.

Se obraba así a partir del mes de octubre porque para esos tiempos los prados normalmente ya no tenían pasto y las vacas de leche necesitaban alimento fresco. Sin embargo, la época más adecuada para este trabajo era noviembre, ya que al principio la hoja del nabo producía mucho picor y le costaba comerla a las vacas. Perduraba hasta diciembre. Cuando no había tiempo para hacer *nabiza* de este modo, se segaban los nabos a cierta altura. Pero cuando se actuaba así se corría el riesgo de que si caían varias heladas seguidas se *maladasen* o estropeasen. La práctica de *hacer nabiza* permitía conseguir el máximo aprovechamiento de este cultivo ya que de otro modo las hojas externas acabarían pudriéndose.

Una vez extraída la nabiza se procedía a recolectar los nabos, labor que se denominaba *arrancar* o *limpiar nabos*. Este trabajo se iniciaba en diciembre y los primeros en ser arrancados eran los de la *paniciega* por ser los más crecidos, es decir, los que se habían sembrado entre el

etniker euskalerria

Fig. 160. Recogiendo nabos. Muxika (B), 2014.

maíz. Se llevaba a cabo cuando el tiempo acompañaba. Pero a consecuencia del frío de la noche, aunque los días viniesen soleados, estas plantas solían estar muy frías, por lo que para evitar que las manos doliesen algunos las protegían con *calcitos* o calcetines de lana a modo de guantes.

Los días que hacía buen tiempo se transportaban a la cuadra varios viajes de nabos con el burro utilizando para ello un *aparejo* conocido como las *cestas* o bien con el carro de los bueyes. De este modo se tenía suministro para cuando venían días lluviosos o caían nevadas.

Ya en la cuadra se elegían los nabos pequeños y a los grandes se les quitaba toda la rama y esto era lo que se les echaba a las vacas. Las cabezas se dejaban almacenadas para los días lluviosos o de nevadas en los cuales no se podían arrancar plantas frescas. Las cabezas de los nabos resistían bastante sin pudrirse, pero menos que las de remolacha.

Los nabos podían durar hasta mayo. Los últimos se arrancaban con flor e incluso con semilla. A veces se les llegaba a endurecer tanto los bulbos que las vacas no podían comerlos.

En Bedarona (B) a medida que se necesitaba el nabo, *naboa*, se iba con el carro y la yunta de vacas a la heredad, se sacaba con una mano tirando del tallo y las hojas, se limpiaba la cabeza con la hoz que se sujetaba con la otra mano y se llevaba a la cuadra para dar al ganado o se dejaba en el portal, *etartea*, y se iba cogiendo de allí.

Hoy en día también se siembran nabos y se efectúan las mismas operaciones, solo que se utiliza el tractor para transportarlos; para dárselos al ganado en la cuadra se parten con máquina, "*nabo eta erremolatxa txikitzeko makina*", en lugar de con hoz.

En Ajangiz y Ajuria (B) el nabo se recolecta en los meses de diciembre-enero y la operación se prolonga hasta marzo en que empieza a florecer, *loratu*. De la huerta se acarrea directamente al pesebre del ganado.

Antaño se arrancaban los nabos de la tierra a mano. A continuación se limpiaban con la hoz, *zerrie*, y se acarreaban a casa en el aparejo de madera del burro, *asto-sillek*. Más tarde se pasó a transportarlos en el carro tirado por el burro y luego en el tractor.

Hoy día al haber quitado el ganado de las cuadras domésticas, en marzo o algo antes se pasa el tractor por la plantación de nabo, sin recogerlo, y se tritura, *trilleu*, mezclándolo con la tierra. Dicen que mejora la calidad de esta para la futura siembra de la patata.

En Berastegi (G) el nabo troceado lo comían las vacas y el ganado caballar. A los cerdos se les daba a calderadas, bien cocidos y sazonados con salvado o remoyuelo, para engordarlos.

En Sara (L) los nabos constituían una de las comidas más importantes de las vacas durante el invierno. Había que arrancarlos a mano y luego limpiarlos con hoz. Se llevaban a casa en cesto o en carretilla, en cantidad suficiente para el día.

etniker euskalerria

Remolacha

En Carranza (B) las remolachas no se arrancaban paulatinamente como los nabos sino que tras quitarles las hojas en la misma pieza, las cabezas se sacaban todas en unos pocos días y con la pareja de bueyes se trasladaban hasta la cuadra. Se almacenaban esparcidas en el suelo en algún lugar fresco para que se conservasen durante el invierno. Esta operación se llevaba a cabo antes de que cayesen las primeras heladas, ya que esta planta no tenía la cabeza completamente hundida en la tierra sino que sobresalía sobre la misma la mayor parte por lo que era muy sensible a las bajas temperaturas. Si se podía se arrancaba inicialmente una parte de la cosecha por el mes de noviembre y la restante se procuraba dejar en la *pieza* cuanto más tiempo, todo dependía de las condiciones atmosféricas de cada otoño. Una vez en casa se les iba dando poco a poco a los *chones*.

Cuando se generalizó su uso para las vacas, se llevaban de la *pieza* a la casa un *viaje* o dos en las *cestas* del burro y esa cantidad solía ser suficiente para tres o cuatro días, transcurridos los cuales se volvía a por más. Cuando se notaba que se acercaba un temporal de nieve o iba a comenzar a helar, se acarreaban las restantes, para lo cual se utilizaba la pareja de bueyes con el carro. Los que tenían una producción pequeña y carecían de animales para transportarlas las llevaban a casa al hombro en un *carpancho* o en un "cesto de camino real".

Las remolachas no se limpiaban como los nabos, es decir, no se les retiraba la tierra adherida a la *cabeza* con la ayuda de un cuchillo ya que al hacerlo se le cortaban las *barbas*, las raicillas, que le nacen en la misma y si se iban a almacenar, que era lo común, se estropeaban por los cortes. Se arrancaban sin más y se transportaban hasta la cuadra. Los había que si hacía buen tiempo las dejaban extendidas en la *pieza* para que se les secase la tierra. Si acompañaban las condiciones atmosféricas, no solían llevar demasiada tierra pegada ya que los bulbos no estaban muy enterrados; además al permanecer almacenadas la tierra se secaba y después, antes de echárselas a los animales, se limpiaban con tela de saco. Cuando se arrancaban para ser consumidas ese día o en los siguientes sí que se les retiraba la tierra con un cuchillo. La anterior precaución era solo para almacenarlas.

La mayor parte de la hoja se aprovechaba previamente. A partir de julio ya tenía hoja suficiente, así que entonces se cortaban las más externas y junto con las plantas pequeñas que se arrancaban constituían el alimento para los *chones*. Se iba a la *pieza* con un *carpancho* o cesto grande, se cortaban progresivamente las hojas hasta "dejar la del ojo" y se acarreaban al hombro. Servían de alimento para los *chones* y también para los conejos. Esta práctica de arrancar paulatinamente las hojas externas suponía un intento de maximizar el aprovechamiento de este cultivo ya que eran las primeras en estropearse.

En Gernikaldea (B) a la remolacha se le pueden quitar las hojas en agosto y en octubre hay que arrancar la planta. En invierno se da al ganado; primero se le proporciona la remolacha y por encima hierba seca, *bedar sikue*. Preguntada una informante si para el ganado es mejor el nabo o la remolacha, advierte que esta última es más fría, *hotzagoa*, en tanto que el nabo es mejor para la producción de leche.

En Agurain (A) se recoge hacia el mes de diciembre. Se utiliza como forraje para los animales, preferentemente los cerdos, durante los meses de primavera. Su conservación se realiza tradicionalmente colocándola en montones al aire libre que se cubren con céspedes o tierra.

Calabaza

Las primeras calabazas se podían recoger en octubre y noviembre si bien lo común era hacerlo por diciembre. El tiempo apropiado para ello venía determinado por las primeras heladas fuertes. Se procuraba retirarlas de las *piezas* antes de que cayesen ya que "el hielo las *quemaba* por encima" y esto favorecía que se comenzasen a pudrir por la zona afectada. Para transportarlas hasta la cuadra se solía utilizar la pareja de bueyes con el carro.

Las calabazas formaban parte de la dieta de mantenimiento de las *chonas* que no iban a ser sacrificadas a lo largo de ese invierno. Constituían la primera cosecha en ser utilizada ya que se pudrían antes que las otras destinadas al mismo fin, como las remolachas. Era necesario ir vigilando cuál mostraba indicios de empezar a pudrirse, para ser consumida en primer lugar tras retirar la parte estropeada. Si se tenía una cosecha abundante, se le daban algunas a las

etniker euskalerria

Fig. 161. Cosecha de calabazas. Mungia (B), 2016.

vacas pero la mayoría eran para los cerdos (Carranza-B).

Patata

En el Valle de Carranza (B) en tiempos pasados la cosecha de patatas solía ser muy importante ya que estos tubérculos constituían una parte esencial de la dieta. Pero además de para consumo humano se empleaban para alimentar a algunos animales. Por ejemplo para engordar los *chones* o cerdos. Era necesario cocinarlas previamente y para ello se empleaban unos recipientes que recibían el nombre de *petroleras*. Se trataba de unas latas que se llamaban así porque servían para almacenar petróleo. Se colocaban sobre la *chapa* o en la cocina baja colgadas del *llar*. Al ser de paredes finas se calentaban rápidamente. En su interior se colocaba el agua y las patatas.

Los tubérculos empleados eran los más pequeños, los de formas irregulares, aquellos que se habían *torrejado* o cortado durante el proceso de extracción o bien los dañados por la acción de algún animal. De hecho mientras se estaban sacando las patatas en la *pieza* las menudas que iban a ser destinadas a estos animales recibían precisamente el nombre de *gorrinambre*. En general todas estas patatas que en vez de para consumo humano se empleaban para engordar los cerdos recibían el nombre de *patatas del chon*.

Una vez el agua hervía y las patatas se cocían, se vertían en dos o tres baldes para poderlas batir. Era un trabajo que se hacía a mano, así que había que aguardar a que se enfriasen algo para conseguir deshacerlas bien. Después se le añadía harina de *borona* y se vertía la mezcla en la *cocina* o comedero del cerdo.

CONSERVACIÓN

Un aspecto primordial al abordar el aprovechamiento de los productos hortícolas y de los vegetales en general es el de la conservación de los mismos. En este sentido se han producido notables transformaciones tecnológicas en las últimas décadas, sobre todo con la generalización de los electrodomésticos congeladores.

A continuación citamos someramente las distintas técnicas empleadas tradicionalmente, que se siguen utilizando en la actualidad.

1. Conservación tal cual. Es la que se aplica por ejemplo con las manzanas y patatas. En esta ocasión para minimizar los daños causados por la putrefacción se debían tomar unas precauciones previas a la hora de seleccionar los frutos, de modo que no se almacenaban los que estuviesen dañados o golpeados (en el caso de las manzanas) o picados o cortados (con las patatas). Las manzanas obviamente debían ser recogidas a mano. Durante el período de almacenamiento se vigilaban, de modo que en cuanto

etniker euskalerria

alguno presentaba síntomas de putrefacción se retiraba. También se han guardado así las peras, sobre todo las de invierno ya que las otras tienen una vida más limitada. El lugar de almacenamiento debe ser fresco y seco.

2. Desecado. Se pretende mediante el mismo reducir el grado de humedad de los productos disminuyendo el peligro de desarrollos fúngicos que los estropearían. El desecado se ha realizado tradicionalmente en los balcones de las casas o en espacios abiertos aprovechando el sol otoñal.

Entre los productos que debían experimentar un secado previo estaban y están los frutos secos:

- Avellanas. Se recogen cuando se desprenden con facilidad de su receptáculo, a continuación se le quitan las brácteas y se secan extendidas antes de guardarlas fuera del alcance de los roedores.
- Nueces. Se recogen las que van cayendo al suelo y las demás se varean. Se les quita el envoltorio verde, *oskolak*, si no se había desprendido ya y se secan como las avellanas, extendidas al sol.

Otros productos que experimentan un proceso de secado son:

- Pimientos. Se dejan sazonar los pimientos de la primera flor hasta que comienzan a colorearse. Se recolectan y se guardan tapados con sacos hasta que se vuelvan totalmente rojos. Se ensartan con *hilobala* y se dejan secar colgados en los balcones donde no les dé directamente el sol, en el *etarte* o en la fachada. Estos eran los pimientos empleados en la matanza del cerdo.
- Ajos y cebollas. Tras arrancarlos se dejan extendidos sobre el suelo del balcón, después se trenzan aprovechando sus propios tallos y se guardan colgados en un ambiente fresco y oscuro.
- Aquí podemos incluir los cereales y también las legumbres, que se deben secar antes de desprender los granos de las vainas que los envuelven.

Los productos que solo sufren un proceso de secado se siguen conservando del mismo modo en la actualidad.

3. Embotado. Pasterización mediante calor más anoxia (antiguamente mediante lacre). Ha sido un proceso habitual en las casas una vez que se dispuso de recipientes apropiados. De este modo se han conservados numerosos productos de la huerta. En la vertiente mediterránea, sobre todo en las poblaciones cercanas a plantas de envasado, este procedimiento en vez de casero es industrial.

4. Encurtido. Con este proceso se busca reducir el pH del producto conservado, lo que garantiza su perduración al dificultar el crecimiento de microorganismos. Ha sido tradicional guardar así las guindillas y más recientemente los pepinillos.

5. Envasado al vacío. En este caso lo que se busca es conseguir el grado máximo de anoxia. Este sistema ha sido utilizado más con productos cárnicos, embutidos y quesos que con productos vegetales, aunque también se utiliza, a veces combinado con la posterior congelación.

6. Alta concentración de azúcar. Este es el recurso por el que se ha conseguido conservar parte de la fruta, mediante la elaboración de dulces y mermeladas. Ha sido tradicional la preparación de membrillo.

7. Fermentación. Es el método que ha permitido el aprovechamiento de fruta como la uva, transformándolo mediante fermentación alcohólica en vino o txakoli, o de la manzana en sidra.

8. Frío. El recurso al frío siempre ha estado presente ya que en tiempos pasados muchas casas contaban con fresquera. Pero el mayor avance en este sentido lo supuso la cámara frigorífica, cámara a secas o nevera, dado que mediante la misma se conseguía una temperatura muy inferior. Los congeladores de suelo se introdujeron en el ámbito doméstico en los años noventa del pasado siglo y constituyeron el mayor cambio conocido en cuanto a conservación de alimentos se refiere.

En el tomo del Atlas Etnográfico de Vasconia dedicado a la *Alimentación doméstica*, se abordaba extensamente el asunto de la conservación de los productos vegetales[22]. Cuando aquello se estaban introduciendo los congeladores de suelo cuyo uso es ahora general en las áreas rurales. En las zonas urbanas, donde en los pisos se cuenta con menos espacio, lo que se ha observado es un crecimiento del tamaño de la parte

[22] ETNIKER EUSKALERRIA, *Alimentación doméstica en Vasconia*, op. cit., pp. 231-252.

etniker euskalerria

destinada a congelador en las neveras. Hoy en día es habitual la congelación de los productos de la huerta lo que ha traído consigo el abandono o la reducción de otras prácticas de conservación tradicionales. Además este sistema ofrece mayores garantías desde el punto de vista de la seguridad alimentaria y posibilita un mejor aprovechamiento de la producción propia.

Todo lo visto hace referencia a los procedimientos de conservación para productos de consumo humano. Para los de consumo animal se han empleado los siguientes:

1. Tal cual, es el caso de algunos tubérculos como nabos o remolachas.

2. Desecado. El ejemplo más extendido es el secado de la hierba en la vertiente atlántica del territorio para así poder almacenarla y que el ganado la consuma durante el invierno, cuando su crecimiento vegetativo se ve frenado.

3. Fermentación, que permite conservar la hierba verde sin haberla secado previamente. Mediante fermentación también se puede conservar el maíz previamente triturado.

MOLINOS HARINEROS, ERROTAK

Introducción

Hasta la década de los años 1950, el molino harinero ha sido un elemento indispensable en la economía agrícola-ganadera de nuestros pueblos.

Esto explica el gran número de molinos cuya existencia se ha constatado en todas las regiones de Vasconia. En Bizkaia según los historiadores Iturriza-Azcarraga[23] y Labayru[24] en 1895 había 521 molinos. Nuestros colaboradores Antxon Aguirre Sorondo y Koldo Lizarralde, catalogaron en Gipuzkoa, la existencia de 651 molinos desde el siglo XVI hasta el siglo XX[25].

Carlos Martín en su obra *Ruedas y molinos en Álava*[26] ofrece una relación documentada de la existencia de 774 molinos en este territorio. Julio Altadill en la obra *Geografía del País Vasco Navarro* contaba el año 1914 en Navarra la existencia de 342 molinos, con un total de 604 pares de piedras de moler, repartidos por sus cinco merindades. A esto añadía el funcionamiento de 24 fábricas de harina[27].

A estas constataciones podríamos sumar las referentes a Iparralde. Según señala Claire Noblia[28] en el departamento de los Bajos Pirineos, hoy Pirineos Atlánticos, que comprende la región de Bearne y el País Vasco Continental, había 1534 molinos harineros, *moulins á blé,* el año 1890.

No pretende esta obra ofrecer una relación de todos los molinos de Vasconia. Con todo, no podemos dejar de mencionar dos obras sobre este tema escritos por sendos colaboradores de este Atlas Etnográfico.

La obra antes mencionada de Antxon Aguirre Sorondo, *Tratado de Molinología* (los molinos de Guipuzcoa), ofrece en su primera parte un estudio histórico y documental de la molinería en todas sus modalidades; en la segunda parte, presenta un catálogo descriptivo de todos los molinos constatados en el territorio de Gipuzkoa.

Entre las obras de carácter comarcal, cabe destacar el estudio de nuestro colaborador Miguel Sabino Díaz García, *La molinería tradicional en las Encartaciones / Enkarterrietako Errotak*[29] que aparte de censar 114 molinos en esta comarca de Bizkaia a principios del siglo XIX, ofrece un detallado análisis descriptivo de su estructura y funcionamiento.

Otros trabajos monográficos sobre este tema se pueden encontrar en la bibliografía que figura al final de este volumen.

Tipos de molino, errota motak

El molino recibe en euskera las denominaciones *errota, igara, eihera, bolu.* En castellano al término molino se han asimilado otras voces como *aceña, tahona* (tirado por mulos).

[23] ITURRIZA, Juan Ramón de; AZCARRAGA, Manuel. *Historia de Vizcaya, General de todo el Señorío.* Bilbao: 1885.

[24] LABAYRU, Estanislao J. de. *Historia General del Señorío de Bizcaya.* Tomo I. Bilbao: 1968, p. 590.

[25] AGUIRRE, Antxon. *Tratado de molinología.* (Los molinos de Guipuzkoa). San Sebastián: 2004.

[26] MARTIN, Carlos. "Ruedas y molinos en Álava" in *Ohitura.* Núm. 10 (2002) pp. 639-645.

[27] LAFFITTE, "Agricultura y Ganadería Vascongadas" in *Geografía General del País Vasco-Navarro,* op. cit. p. 560.

[28] Disponible en: http://www.ardatzaarroudet.asso.fr/?/Dossiers/Rivieres-et-Moulins-en-Pays-Basque-et-Bearn Acceso: 11/10/2016.

[29] Miguel Sabino DÍAZ. *La molinería tradicional en las Encartaciones = Enkarterrietako Errotak.* Sopuerta: 1998.

etniker euskalerria

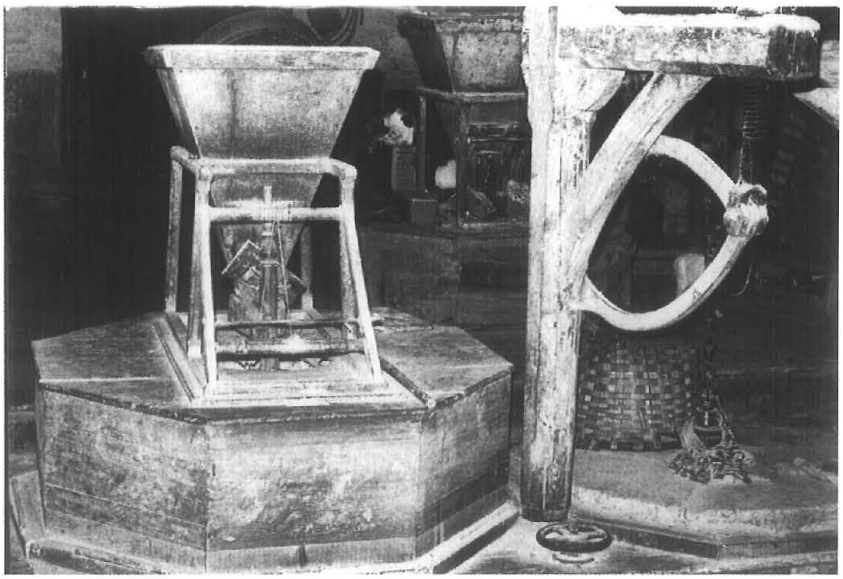

Fig. 162. Molino del Píngano. Carranza (B), 1977.

La persistencia de estas industrias a lo largo del tiempo ha ocasionado en nuestro territorio una abundante toponimia que evoca sus anteriores localizaciones. Este fenómeno ocurre en todos los territorios, tanto en euskera (Bolueta, Bolibar, Bolunburu, Igarabidea, Igarabide, Errotaldea, etc.) como en castellano (Molinar, Molinedo, Las Aceñas, Molinejo, etc.).

Aparte de los molinos de presa asentados junto a ríos más o menos caudalosos han existido molinos de viento, *haize-errotak*, situados en lugares ventosos. En Bizkaia se conservan los edificios de cinco de estos molinos que con toda probabilidad se construyeron en el siglo XVIII a raíz de prolongadas sequías.

También han funcionado, alguno hasta hace pocos años, en poblaciones costeras, molinos de marea. Con una estructura similar a los molinos de río llenaban el depósito de agua con el flujo de la pleamar y sus turbinas o rodetes funcionaban aprovechando el desnivel que se producía en el reflujo de la marea durante la bajamar.

Se ha contabilizado la existencia de 31 molinos de marea en la costa del País Vasco. De ellos, 7 en Lapurdi, 13 en Gipuzkoa y 11 en Bizkaia.

Los molinos tradicionales tanto de aire como de marea o de río funcionaban con energías renovables y limpias que no causaban contaminación alguna en la naturaleza. Estas mismas fuentes de energía natural son las que se pretenden utilizar y desarrollar actualmente con las tecnologías más avanzadas.

Molinos en las poblaciones encuestadas

Álava

En Agurain han existido varios molinos, uno de ellos, el de San Martín, ha sido utilizado hasta hace pocos años y aún conserva parte de su estructura antigua por donde circulaba el agua y movía las piedras para moler el trigo. Era utilizado para moler los cereales dedicados al consumo de los animales, hasta que la fuerza animal fue sustituida por tractores y fuerza mecánica.

En Berganzo el molino harinero estaba situado sobre la orilla del río Inglares. Dejó de funcionar en 1943. Se conservan de él los dos arcos de salida de la estolda y el topónimo Casa del molinero. Por el día se utilizaba para moler grano para el ganado y de noche abasteció de luz al pueblo hasta el año 1950. En el término llamado El Molino existió otro, arruinado hace tiempo, para moler pienso para el ganado.

En Bernedo los molinos harineros se encontraban en la orilla del río Ega. En tiempos pasados la villa de Bernedo tenía un molino colectivo al que se le conocía como "el molino del campo" para distinguirlo del molino llamado "de medio" que era de propiedad particular y que comenzó a funcionar a finales del

etniker euskalerria

siglo XIX. Había otro tercer molino que llaman "el molino del soto" que pertenecía a la capellanía de los García de Garay. A ellos acudían los demás pueblos, como los de Quintana y Urturi que antiguamente tenían el suyo en el río Izki, o los pueblos de Bajauri y Obecuri que tienen topónimos como Rotarana y Rotarbín en regatas de poca agua y en las que no queda resto alguno de molino.

En Pipaón, hubo un molino en el que en 1950 se instaló un generador eléctrico, que dejó de funcionar a finales de la década de 1970.

En Treviño y La Puebla de Arganzón la mayor concentración de ruedas y molinos se ha dado en el tramo que va desde Argote a Treviño, casi todos pertenecientes a particulares. Encontramos tres molinos concatenados en Albaina y un cuarto en esta localidad, sobre ellos. El tercer núcleo molinar ha correspondido a Franco, con cuatro edificios, de los que hoy solo se conserva uno. Los molinos de Pariza y Franco, gracias a su actividad como panaderías, han sobrevivido hasta mediada la década de 1990. El de Zaro, en La Puebla de Arganzón, ha sido recientemente convertido en central eléctrica; otros, como los tres de Pedruzo, han desaparecido.

El Condado de Treviño no parece haber sido nunca tierra muy codiciada por los molineros. No se conocen familias molineras treviñesas que hayan perdurado en el tiempo. Los apellidos que pueden recogerse tienen su origen en la Montaña Alavesa u otras zonas.

En el Valle de Valderejo la molienda del trigo se realizaba en molinos ubicados fuera del Valle: en San Millán de San Zadornil (Burgos) había dos, que eran frecuentados por los vecinos de Villamardones, Lahoz y Lalastra. En la localidad de Herrán (Burgos) existieron dos de los que subsiste uno. A este molino acudían los vecinos de Ribera, principalmente, y los de la parte alta del Valle. Existieron cinco molinos harineros de los denominados "de pienso" destinado a la alimentación de los animales. Su ubicación coincidía con el curso del río Purón que atraviesa el Valle. Hubo dos en Lahoz, de los cuales hoy solo subsisten los restos de uno de ellos. Parte de sus elementos se utilizaron para la restauración en 1993 del perteneciente al pueblo de Lalastra. Del de Villamardones solo quedan ruinas, situación que se repite en los pertenecientes a Ribera. En ellos solo se molía durante los meses de invierno ya que en la época de estiaje no aportaba suficiente caudal para mover sus piedras.

En Argandoña algunos agricultores y ganaderos poseen actualmente molinos eléctricos en sus almacenes para moler el cereal que necesitan los animales estabulados de sus cuadras o granjas. Junto a estos modernos molinos podemos observar grandes depósitos de grano construidos en ladrillo o metálicos, llamados silos, de forma cilíndrica y dispuestos verticalmente.

Bizkaia

En Abadiño hubo varios molinos, todos ellos particulares. Estaban situados: junto a la iglesia, en el caserío Ola, en Matiena, en Lebario, en Atxarte y en Artia. El grano y la harina se transportaban a lomos del burro. El molinero descontaba un tanto de harina como pago del trabajo que suponía el moler. Se dejaba el grano en el molino y se llevaba la harina ya molida que correspondiera a la cantidad de grano aportado.

En Amorebieta-Etxano los molinos harineros estuvieron en funcionamiento hasta comienzos de 1970. En el río San Isidro que baja de las lomas del Bizkargi se situaban los siguientes: Garitondo, Olabarri, Etxakusiña, y Ugarte en Larrea; pero de estos hoy no funciona ninguno. Junto a un pequeño afluente del río Ibaizabal se encuentra el molino Errota Zaarra, que es el único en funcionamiento actualmente. En el barrio de Euba hubo otro molino, que antes fue ferrería, en un riachuelo que descendía de Bernagoitia. En la zona de Zugastieta había dos que han estado funcionando hasta 1970 aproximadamente. A estos molinos solían acudir desde el barrio de Ergoizen. Todos los molinos tenían una piedra para moler el maíz y otra para moler el trigo. Bajando de Etxano hubo otro molino que no funciona desde hace muchos años.

En Bedarona, al carecer de molinos en la localidad, el trigo y el maíz se llevaban a los molinos de Gizaburuaga y al caserío Ola (Ea). Posteriormente se ha llevado a Ispaster. El transporte del grano se hacía a lomo de burro y por el mismo procedimiento se volvía con la harina.

En Gautegiz Arteaga hubo varios molinos pertenecientes a particulares. Los había solo de

etniker euskalerria

moler maíz, como el de Ojangoiti y el de Ikoakone o mixtos como el de Oleta que molía trigo, *garierrotie*, y maíz, *artoerrotie*. La piedra de moler un grano u otro es diferente. En esa localidad hubo los siguientes molinos: Ojangoiti, Ikoakone, Oleta, Banorta y Jensolo. En el barrio de Zendokiz está el molino de Oxina. Junto a la ría de Gernika-Mundaka también hay un molino de marea, Ozollo.

En Ajangiz, los molinos del barrio de Kanpantxu son: Goikoerrota, Errotabarri y Arabieta. De Ajuria llevaban a moler el trigo al molino de Zugastieta. En el barrio de Oka (Muxika) había otro molino, Olatxu, de cuya molienda se obtenía una harina de maíz fina. En Nabarniz antiguamente llevaban el trigo y el maíz a moler a Aulesti. Solían trasladarse en grupos de cuatro o cinco personas, uno de cada casa. Desde los años 1940 han acudido al molino que se encuentra en el barrio Okamika de Gizaburuaga; otros iban a Goikola en el barrio Oma de Kortezubi.

En Urduliz hubo molinos que pertenecían a particulares: Errotabarri, Errotatxu; en Butrón había otro y en Argiñe se encontraba el molino Learrota; en Usiña, en el camino a Plentzia, en fila hubo tres más y en Sopela otros tres. Se ubicaban junto a los ríos. En tiempos pasados, en lugar de pagarle en metálico, el molinero cobraba la maquila, es decir se quedaba con cinco kg de cada 50 que molía.

En Markina-Xemein donde confluyen los ríos Artibai y Urko se encontraban los molinos Errotabarri, Azpikoerrota, Bolunbarri, Bekobalu que se extinguió hacia el año 2000 y Goikobalu que sigue funcionando todavía.

En Zeanuri a finales del siglo XVIII había 18 molinos, aparte de 6 ferrerías que fundían mineral de hierro. Hasta el año 1955 seguían funcionando 11 de ellos. Para 1970 se habían reducido a 7 y el año 1980 quedaban 3, de los que solamente uno tenía clientes; los otros dos molían "para casa".

Gipuzkoa

En la zona de Beasain molinos harineros ha habido hasta en los barrios más pequeños, y generalmente los caseríos solían ser clientes del más cercano, aunque a veces se quejaran de sus formas de medir la maquila. En el propio Beasain se han conocido los siguientes: Angioerrota, Igartzaerrota y Ubilloerrota; en el barrio de Matxinbenta, Igarzolaerrota; en el barrio de Astigarreta, Leasainerrota, y en el barrio de Garin, Bekoerrota. De todos ellos únicamente quedan en pie tres casas y solo el de Igartza conserva todos sus elementos, si bien desde los años 1980 no funciona.

Fig. 163. Molino de Basinagre. Trucíos (B), 1997.

En Berastegi, en 1915 había cinco molinos harineros de propiedad particular en funcionamiento, en 1940 solo tres: Arrate, Arrosigoikoa y Arrosibekoa. los *baserritarras* pagaban una cuota trimestral, una especie de *iguala*, a alguno de los molinos para tener preferencia o buen trato a la hora de la molienda. En la propia localidad para designar al molino se utiliza el vocablo *errota*, pero a pocos kilómetros recibe el nombre de *igara*. A lo que en otros lugares denominan maquila, en esta localidad llaman *laka*, que es el tanto por ciento detraído por el molinero de la cantidad molida como pago de sus servicios. Los molinos desaparecieron en el transcurso del siglo XX.

etniker euskalerria

De los 25 molinos censados en Elgoibar desde el siglo XVI solamente quedaba uno en funcionamiento en 2001, el de Apraiz. La mayor parte de ellos (16) dejaron su actividad a mediados del siglo XX.

En Hondarribia se conocieron los siguientes molinos harineros: Esteuz, Ogallurretagaraikoa, Goikoerrota, Erdikoerrota, Bekoerrota, Lobiaga, Txiplaoerrota, Santa Engracia, Errotasein, Martin, Justitzgoikoa, Juztitzbekoa y Artzu. Ninguno de ellos funciona actualmente. El molino de Goikoerrota es municipal, ha sido restaurado y lo están preparando para museo-exposición.

En Telleriarte hubo un par de molinos en la zona y en el barrio de Brinkola otro. Han pertenecido a particulares y no están en funcionamiento.

Navarra

En Obanos hubo un molino explotado hasta la primera mitad del siglo XX, a orillas del río Robo. El lugar donde se ubicó conserva el topónimo de Errotaldea. No era el único que aprovechaba la fuerza motriz de este curso de agua poco regular, había otro en Enériz y, hace bien poco, se descubrieron los restos de otro próximo a la ermita de Eunate que pertenece al término municipal de Muruzabal.

En los años 1930, una vecina obtuvo licencia para instalar un molino en el pueblo. El molino atendió a las propias necesidades pero también la demanda de vecinos de la localidad y de los pueblos vecinos: Muruzabal, Uterga, Adiós... La molienda era importante en una sociedad en que había animales de tiro, gallinas y vacas lecheras que se alimentaban de diversas harinas: avena, cebada, maíz... También se acudía al molino harinero de Puente la Reina.

En el Valle de Roncal hubo molinos en las localidades de Ustárroz, Isaba, Urzainki y Roncal.

En San Martín de Unx el "molino farinero de la villa" llegó hasta el último tercio del siglo XX, era el llamado Molino de Abajo, hidráulico. Con la llegada de la electricidad aún se estableció uno más. Ambos eran ya privados. En 1978 no se empleaba ninguno.

En las Améscoas a principios del siglo XX funcionaban una porción de molinos: el de más predicamento era "el molino de Zudaire", pero contaban también con su molino los pueblos de San Martín, Eulate, Aranarache y Larraona. El molino de Zudaire se convirtió luego en serrería y los restantes quedaron en ruinas.

En Valtierra los molinos harineros funcionaron hasta la llegada de las máquinas y la desaparición de los animales de tiro.

En el Valle de Baztan, el municipio más extenso de Navarra con 373 km2 y que comprende 15 pueblos, se localizaban veintinueve molinos de los que en 1977 funcionaban solamente ocho[30].

Decadencia de los molinos

Como se puede constatar en nuestras encuestas de campo, los molinos harineros están presentes en la memoria de nuestros informantes. Pero pocos de ellos siguen actualmente en activo.

Estas pequeñas industrias hidráulicas han sufrido adaptaciones a lo largo del tiempo. Algunas de ellas habían sido anteriormente ferrerías, *burdinolak*, donde se fundía mineral de hierro hasta mediados del siglo XIX. Otras se transformaron en centrales que aportaban luz eléctrica a los núcleos de población próximos. Esta adaptación tuvo lugar en las primeras décadas del siglo XX. Otras se convirtieron en serrerías.

Pero la decadencia de los molinos harineros, por las razones que se indicarán más adelante, ha sido progresiva en todos los pueblos y regiones de Vasconia. Sirva de ejemplo de esta regresión lo que se constata en dos localidades de la zona atlántica: uno de ellos es Elgoibar, en Gipuzkoa y el otro Zeanuri, en Bizkaia. El año de su cierre figura entre paréntesis.

Elgoibar (G)

De los 25 molinos censados documentalmente en esta localidad, solamente uno quedaba en funcionamiento el año 2001: el de Apraizerrota sobre el río Abeletxe.

La mayor parte de ellos dejaron su actividad o fueron desmantelados a lo largo del siglo XX.

En el río Deba: Goikoerrota (1971), Kalebarren (1929), Karkizano (1948), Alzola (1931).

[30] Vidal PÉREZ DE VILLARREAL. "Molinos y molinería (Arte y técnica por tierras del Baztan)" in CEEN, IX (1977) pp. 219-256 con 38 láminas.

etniker euskalerria

En el río Saturitxo: Irugana (1981), Osoro (1930), Legarda (1930). En el río Erreketa: Errotatxobekoa (1965). En el río San Lorenzo: Garagarza (1940), Aldamar (1980), Gelatxo (1987), Unastegi (1987), Kakatza (1970), Errotaberri (1977). En el río Alzola: Errotazar (1964).

Zeanuri (B)

De los 18 molinos censados en este municipio solamente 3 permanecen en activo: Olabarri, Ibergutxi y Lanbreabe.

En el río mayor, *erreka nagusia*, que nace en las estribaciones del Gorbeia se situaban los molinos de: Lanbreabe (en funcionamiento), Ibergutxi (en funcionamiento), Alkibar (1908), Errotabarri (1975), Altzibar (1965), Olabarri (en funcionamiento). En el río Beretxikorta: Goikoerrota (1955), Erdikoerrota (1920), Barrengoerrota (1974), Undurraga (1966). En el río Uribe: Atxitia (1928), Intxaurbe (1890), Axpe (1870), Zulaibar (1976). En el río Asterria: Ibarre (1960), Landaburu (1970), Akauri (1944), Uribitarte (1967).

Los componentes de un molino harinero

Los componentes básicos de un molino hidráulico tradicional han sido los siguientes[31]:

La presa, presea

Es un muro construido sobre el lecho del río. Mediante esta represión el nivel del agua se eleva en varios metros, produciendo así el salto de agua que determina la potencia o la fuerza motriz del molino. Generalmente este muro está levantado con grandes piedras de sillería y se asienta sobre base de roca firme. En el centro del muro se abre un vano cuadrado por donde mana el agua que filtra del lecho del río represado.

Todavía se retiene entre los informantes más ancianos el recuerdo de antiguas presas, más modestas, construidas con grandes postes verticales y travesaños inclinados de madera calafateada (Elgoibar-G).

El cauce o canal, kaltzea

El agua del río una vez elevada es desviada a través de una compuerta lateral, *konportia* (Amorebieta-B), que puede abrirse o cerrarse a un canal o cauce artificial que conduce el agua hasta un gran depósito o embalse donde queda estancada. Este canal que en su recorrido ha de guardar la inclinación requerida para que corra el agua puede tener una longitud variable según sea la distancia en la que se sitúa, desde el río, el edificio del molino.

El embalse. Andaparea (Zeanuri, Amorebieta-B), adapia (Elgoibar-G)

La cantidad de agua embalsada en este depósito excavado en tierra o roca y cerrado por muros laterales determina la capacidad de ejecución del molino. El agua excedente sale por un rebosadero lateral, *albatea* (Zeanuri-B).

En su parte inferior, a ras de su base, este depósito tiene una o varias salidas de agua, según sea el número de los rodetes o turbinas del molino. Estas salidas de agua están encañonadas mediante sifones cónicos, *txifoiak*, de cuya extremidad más estrecha sale el agua que cae a gran presión sobre las cazoletas interiores, *katilluak* (Zeanuri-B), de una turbina horizontal, imprimiéndole a esta un giro continuado sobre sí misma. En tiempos pasados los sifones de salida de agua así como la misma turbina eran de madera de haya, *pagoa*. Este sifón o tubo cónico, actualmente de hierro, se cierra mediante una pieza ajustada a su boca de salida, *txifloitapea*. Su apertura o cierre se acciona desde la planta superior mediante una barra metálica, *paletia* (Amorebieta-B), o mediante una cadena, poniendo así en funcionamiento o parando el giro de la turbina.

La turbina, turtukia (Elgoibar-G), turtajoia (Zeanuri- B)

La turbina o rodete es de hierro colado y tiene 1.35 m de diámetro y 20 cm de grosor. Entre dos llantas concéntricas se sitúan las aletas en forma de cazos, *katilluak* (Zeanuri-B), sobre las que cae a presión el chorro de agua que viene del depósito de agua.

La llanta interior está unida mediante cuatro radios de hierro a una cuadrícula central también de hierro en que se ajusta un largo poste

[31] Esta descripción de los elementos y funcionamiento del molino se basa principalmente en lo aportado en el trabajo de Ander MANTEROLA. "Industrias tradicionales en Zeanuri (Bizkaia) I. Molinos Harineros" in *Etniker Bizkaia*. Núm. 4 (1979) pp. 21-50.

etniker euskalerria

de madera de roble y sección cuadrada, *ardatza*, que transmite el giro de la turbina a la piedra cimera del molino que está en una planta superior.

Para hacer posible el giro, este eje de madera, *ardatza*, tiene en su base un quicio, *txoria*, de bronce campanil que se asienta a su vez en una pieza hueca, *opila*, también de bronce que está incrustada en un tablón liso, *maia*, situado sobre el suelo, a ras de tierra. Estas piezas de bronce que forman el quicio del eje se desgastan por su continuado rodamiento y se han de cambiar por otras nuevas cuando se hacen romas.

En su parte superior el eje de madera cuadriculado se prolonga en una pieza metálica delgada, *ezpatea*, que posibilita atravesar por su centro la piedra bajera, *azpiko harria*, que permanece inmóvil y llegar a la piedra volandera, *ganeko harria*, que es la que gira a unas 60 revoluciones por minuto (Elgoibar-G). Este ajuste del eje, *ezpatea*, a la piedra cimera se hace mediante un cojinete de madera, *muserea*, que se acopla al orificio central de la piedra. El ajuste se refuerza con cuñas de madera, *ziek*.

La mayor o menor holgura entre ambas piedras, que es de gran importancia en la calidad de la molienda, se gradúa por medio de una palanca, *altza-bajea*, que hace subir o bajar el tablón del fondo donde está incrustado el quicio del eje que transmite el movimiento rotatorio de la turbina.

El recinto donde se sitúan las turbinas, así como los elementos que componen la maquinaria hidráulica, está en la planta inferior del molino y se denomina *estolda* y en euskera *errotapea*.

En la maquinaria tradicional de los molinos era notorio el predominio de la madera en su composición. Las piezas de hierro o de otros metales eran muy escasas y se limitaban a quicios, abrazaderas o cadenas. Los molineros se veían obligados a realizar labores de carpintería para mantener en funcionamiento el molino. Por esta razón conocían las cualidades de la madera de cada especie de árbol. Según decían el roble, *haretxa*, debido a su consistencia, era el más apropiado para hacer ejes, *ardatzak*.

La madera de haya, *pagoa*, era apropiada para las piezas que debían estar sumergidas en el agua: compuertas, sifones, tablón de base, etc. Aducen el dicho: "*pago berdea uretan beti barri*" (la madera de haya recién cortada no envejece en el agua). Las piezas fabricadas con madera de tejo, *hagine*, eran las más propias para soportar rozamientos y pesos. La madera de abedul, *urkia*, por su blandura, servía bien para labrar cuencos o paletas para recoger la harina; la de castaño, *gaztañea*, para el mobiliario: arcas, tolvas, etc. La sustitución más reciente de algunas de las piezas que antes eran de madera por otras de hierro, como es el caso de los rodetes o de los sifones, no alteró sustancialmente la estructura tradicional del molino.

La molienda, ehotzea

El grano una vez cribado y limpio se vierte en la tolva, *taborea*, que viene a ser un cubo de madera en forma de pirámide invertida. Sus dimensiones pueden ser de 1 m de altura y 50 cm de lado en su parte superior. En su parte inferior su anchura puede reducirse a 20 cm de lado. Una tolva puede tener la capacidad de acoger 100 kg de grano (dos fanegas y un cuarto).

Su fijación sobre el molino propiamente dicho ha de ser más oscilante que rígida. Para ello suele estar atravesada por el brazo de un poste de quita y pon y sujeta al techo mediante una cadena. También puede asentarse la tolva en un bastidor de madera cuadrado, *astoa*, que, a su vez, descansa sobre la superficie del guardapolvo o armazón de tablas que cubre la piedra volandera.

Para que la salida del grano pueda ser regulada, en su parte inferior le cuelga a la tolva una pieza de madera exenta a modo de un cuenco alargado, que en euskera recibe el nombre de *samea* (cuello en Bizkaia). Esta pieza se sujeta a la base de la tolva en tres puntos: dos en su parte posterior mediante tiras de cuero, *ugelak*, y uno en la parte frontal. Por este punto frontal se regula su grado de inclinación, haciendo que se deslice una mayor o menor cantidad de grano para que sea molido por las piedras. Esta inclinación se obtiene mediante un torniquete de cuerda que cierra o abre su ángulo de inclinación. Cuanto menor es la cantidad de grano, su molienda resulta más fina.

La calidad de la molienda, tanto del trigo como del maíz, dependía de estas dos operaciones que tenía que cuidar el molinero:

etniker euskalerria

Fig. 164. Molinero y cliente. Zeanuri (B), 1979.

a) El que las dos piedras de moler estuvieran más o menos prietas una contra otra. Esto se conseguía mediante la palanca que actuaba sobre la tabla base, *maia*, que soportaba el eje que hacía girar la rueda volandera, *ganeko harria*. Haciendo que bajara esta tabla, se estrechaba la abertura entre ambas piedras y en consecuencia la harina resultaba más fina. Si se hacía subir la tabla de la base, la abertura se hacía más holgada y en consecuencia la molienda del grano era más gruesa.

b) El que cayera mayor o menor cantidad de grano entre las piedras de moler. A menor cantidad, las piedras muelen más finamente.

Un molino de tipo medio podía moler de 20 a 30 kg de maíz por hora. Pero para moler en fino se requería que el embalse o depósito de agua, *andaparea*, estuviera lleno para poder producir una mayor fuerza hidráulica. En fino se molían unos 5 kg menos a la hora.

Cuando el maíz era recién cosechado se molía con las piedras en mayor holgura para que no se produjera entre ellos una masa pastosa que impidiera la molienda. A este efecto se le llamaba *errotarriak oretu*, enmasado de las piedras de moler. Para evitarlo, se sometían las mazorcas de maíz, *artaburuak*, recién recogidas a un secado artificial introduciéndolas en el horno doméstico después de haber extraído de él los panes cocidos. Al grano resultante de este secado se le llamaba *labigerra* o *labartoa*, secado al horno.

En la molienda del maíz se producían dos tipos de harina: *artouruna*, harina fina destinada a la alimentación humana: tortas, *taloak*; panecillos, *opilek*; panes grandes, *artoak*. Otro tipo de harina era el llamado *artobirrine* que venía a ser maíz triturado y destinado al engorde y alimentación del ganado doméstico: cerdos, terneros, gallinas, etc.

También el trigo adquiría modalidades distintas durante su molienda. Su harina, *gariuruna*, podía salir con mucho salvado, *zahitsu*. Con esta harina una vez cernida se obtenía un pan blanco. Cuando el trigo se molía con gran presión de sus piedras se molía a la vez parte del salvado adherido al grano, en cuyo caso la harina resultaba más oscura, *tremesago*, lo que hoy en día se llama harina integral.

La harina una vez molida salía por un estrecho canal situado en la base de las piedras de moler y caía en un arca, *urunaskea*, que se cubría con tapas o con una tela de saco.

Las piedras del molino, errotarriak

La molienda del trigo y del maíz no se llevaba a cabo con las mismas piedras. Normalmente cada molino contaba con dos o más secciones con sus correspondientes pares de piedras; una de ellas destinada a moler trigo y la otra o las otras a moler el maíz.

Las mismas piedras de moler eran diferentes en cada caso. La piedra volandera para moler

etniker euskalerria

el trigo con un diámetro de 1.30 m tenía un grosor de 30 cm. La de moler maíz con un diámetro similar era más liviana con un grosor de 10 a 20 cm. Cuando la piedra volandera, *ganeko harria*, se desgastaba por el uso, pasaba a ser piedra solera, *azpiko harria*.

Después de un trabajo ininterrumpido de muchas horas la piedra volandera podía adquirir una temperatura alta y en tiempo de grandes fríos corría el riesgo de quebrarse. En actividad normal las piedras debían ser picadas o afiladas cada dos meses. Se picaban ambas piedras tanto la solera como la volandera en toda su superficie.

Para proceder a esta operación había que levantar la piedra volandera y ponerla del revés, a la vez que se dejaba al descubierto la piedra solera. Esta operación que requería un gran cuidado, se llevaba a cabo utilizando el pescante, *peskantea*, llamado también cabrestante. Consistía en un grueso arco de hierro capaz de abrazar a la piedra en todo su diámetro. La piedra se sujetaba al pescante mediante dos bulones, *larakoak*, de hierro que se introducían en los dos ojos extremos del arco del pescante y dos orificios laterales de la piedra. Este arco de hierro pendía del brazo de un poste que giraba sobre un gozne y se situaba a un lado entre las piedras del molino. La piedra una vez sujetada se elevaba mediante un torniquete de palanca y se le daba la vuelta.

Los útiles empleados para picar las piedras eran los que usaban los canteros: pico, bufarda o martillo dentado y trinchante, especie de hacha corta de dos filos que se empleaba para ahondar los canales radiales de las piedras. Estos canales curvilíneos permitían el aireamiento, la circulación y la salida de la harina a medida que era molida.

La pieza cimera había que picarla de tal manera que una vez colocada contra la solera ofreciera un intersticio más holgado en su parte central y un ajuste más cerrado en la parte periférica, de modo que fuera capaz de recibir el grano y triturarlo gradualmente expulsándolo hacia fuera.

De las piedras recién picadas se decía que estaban más afiladas, *zorrotzago*, y que molían con mayor agresividad. Esto venía confirmado por un antiguo dicho de los molineros: "*harria pika barritan, beti tremes*". Su equivalente en castellano: "en piedra recién picada, siempre comuña".

Un elemento característico del antiguo molino, tanto por su función como por el sonido que producía, era la cítola, *arrana* (Zeanuri-B). Era una madera alargada sujeta mediante un clavo grande a la pieza exenta de la tolva. Su extremo inferior caía sobre la piedra volandera. Cuando esta giraba transmitía a la cítola un golpeteo que hacía vibrar a la pieza exenta de la tolva, haciendo que cayera el grano lentamente al centro de las muelas. Este traqueteo de la cítola era un sonido característico de un molino en funcionamiento. Cuando la cítola callaba era un aviso al molinero de que el molino había parado.

Maquila, mendea

El molinero cobraba en especie por la molienda; se quedaba con una parte de la cantidad molida[32]. A esta cantidad se le denomina en castellano maquila, *puñera* en el Valle de Carranza (B) y en euskera *mendea* o *lakea*.

A mediados del pasado siglo XX la maquila venía a ser la décima parte de la cantidad molida, *hamarretik bat*, si el grano había llegado en buenas condiciones, limpio y seco. En caso contrario se sustraía más. Después de la Guerra Civil, hacia los años 1940, debido a la escasez de grano y a las requisas obligatorias que llevaba a cabo la Comisaría de Abastos, los clientes, *bezeruak*, comenzaron a pagar la molienda con dinero.

Medidas y pesos

La cantidad de grano que cada caserío llevaba a moler se calculaba mediante medidas de capacidad, que eran recipientes de madera de castaño que una vez llenados, se raseaban pasándoles el rasero, *arraskea*. Las medidas de capacidad más usuales eran la fanega, *anegea*; la media fanega, *anegerdia*; la cuarta, *kuartea* y el celemín, *zelemiñe*. En el molino estas cantidades se traducían a peso en una báscula o balanza de grandes proporciones. Antes de que se implantara el sistema decimal, la unidad de peso era

[32] El Fuero Nuevo de Bizkaia (1526) en la Ley IX, del Título 35 establecía que cada molinero pueda llevar por moler cada anega de trigo o borona cinco libras y no más.

etniker euskalerria

la libra, que venía a ser el equivalente aproximado de medio kilogramo[33].

Este peso en libras se marcaba con una piedra ocre, "*harrigorri samurregaz*", en el saco que contenía el grano aportado. Se utilizaban para esto signos de círculos y rayas tanto verticales como transversales o inclinadas, que correspondían a las cantidades de peso correspondientes.

Cada molinero podía tener su propio sistema de marcar estos signos. El más usual entre los molineros del valle de Arratia (B) era el que un círculo equivaliera a 40 libras; una raya vertical a 20 libras; una horizontal a 10 y una oblicua a 5. También se señalaba en cada saco la identificación del cliente mediante letras o números.

Calendario del molino

La actividad del molino dependía de la cantidad de agua que le aportaba el río. Aunque un molino venía a funcionar a lo largo de todo el año, su producción mayor tenía lugar desde los primeros días de noviembre hasta el mes de marzo. A la abundancia de agua en los ríos durante estos meses se sumaban las exigencias del calendario agrícola-ganadero. El trigo ya estaba almacenado en las casas desde los meses de verano y el maíz se recogía a finales de septiembre. Por esas fechas, en la economía rural comenzaba el engorde intensivo de cerdos y terneros que finalizaba hacia el mes de marzo.

A esta época del año y a estas necesidades domésticas aludía poéticamente la canción popular:

Kandelario-lario,
hatxari ure dario,
erroteari urune;
haxe da guk beogune [behar dogune].

(Candelaria-laria [2 de febrero],
de las peñas mana el agua,
del molino la harina;
es eso lo que necesitamos).

Durante la primavera y el verano se reduce la actividad del molino respondiendo a las necesidades de harina para fabricar el pan doméstico, *erraria*, en las hornadas, *labasuak*, que tenían lugar generalmente cada semana.

Durante el estiaje, la escasez de agua obligaba al molinero a estar a la espera de la avenida que se producía cuando el molino situado más arriba del suyo en el río comenzaba a funcionar soltando así el agua tras la molienda. Con este golpe de agua despertaba el río, "*ure bizkor eta bitsegaz etorten zan*". A esta avenida momentánea se le denominaba *urutue*.

Hay que tener en cuenta que en los ríos o corrientes de agua que descendían en pendiente pronunciada, como ocurre frecuentemente en la vertiente atlántica, los molinos se ubicaban escalonados a corta distancia unos de otros. En un tramo de dos kilómetros podían asentarse tres o cuatro molinos que eran accionados por la misma corriente de agua.

Cuando el estanque o depósito del agua, *andaparea*, tenía poca agua decaía la presión y las turbinas o rodetes reducían su velocidad de giro. Esta situación denominaban los molineros: "*ur narrasan eiho*", moler a baja presión.

La agonía y la desaparición de los molinos tradicionales es un claro exponente de la transformación de un modo de vida: la de la agricultura de explotación familiar cuyo recurso básico era la obtención de trigo y maíz para elaborar el pan doméstico en sus distintas modalidades, así como para alimentar a los animales con los que se convivía.

La siembra y obtención de los cereales, sobre todo en la vertiente atlántica de Vasconia, fue decayendo a lo largo del siglo XX. Sus recursos locales fueron sustituidos gradualmente por fábricas harineras y por panaderías industriales que surtían con toda clase de pan a los pueblos y aldeas más alejados.

El molino tradicional con su sistema de cobro en especie, maquila o *mendea*, *lakea*, era exponente de un régimen económico en el que el dinero no era el único medio de pagar los servicios. En muchos casos era el propio molinero quien comercializaba los excedentes de la producción de grano.

Aquellos que tenían trigo o maíz en abundancia se lo prestaban al molinero para que este pudiera surtir a sus clientes habituales que carecían de grano. A esta prestación se le denominaba en Zeanuri (B), *zaharbarriarte*, el grano viejo hasta que venga el nuevo.

Estas prestaciones tenían lugar, sobre todo, en los meses que iban de abril a agosto, cuando

[33] Un molinero muy experimentado de Zeanuri (B) precisaba que para 20 kg se necesitaban 41 libras. Por lo cual se deduce que la libra equivalía a 488 gr.

etniker euskalerria

había menguado el producto de la cosecha del año anterior. Los retornos tenían lugar a partir de septiembre, una vez que se había obtenido el grano de las nuevas cosechas.

Canteras de piedras de moler

En Treviño y La Puebla de Arganzón (A) las canteras de extracción de piedras de moler constituyen el apartado más destacado en el Condado. Su calidad y cantidad dieron renombre a Treviño en toda Álava y fuera de ella. La última que ha permanecido en activo ha sido la de Torre, perteneciente a la familia de canteros Valencia, originaria de la localidad navarra de Marañón. Las últimas piedras se extrajeron en el año 1962. También ha habido canteras en Samiano, La Puebla de Arganzón y Arrieta.

Molinos vecinales o comunales

En Abezia (A) los molinos eran propiedad del pueblo y a ellos tenían acceso abierto todos los vecinos. Había algunos en régimen de *bique*, es decir, de socios bigueros con derecho a explotación que también se encargaban de su mantenimiento mediante veredas. Para su utilización había que pedir la vez o la llave. Servían para moler el grano de los animales y el destinado a hacer pan blanco para las personas. Los vecinos no pagaban por su uso si bien estaban obligados a acudir a las veredas dedicadas a su mantenimiento. Los informantes recuerdan que el molino vecinal de Abezia tenía dos pares de piedras, uno para moler alimento para personas –de piedra blanca– y el otro para animales. En la década de 1970 se introdujeron los molinos eléctricos, que también son propiedad del pueblo.

En Agurain (A) hasta comienzos del siglo XIX los molinos fueron de propiedad municipal y se sacaba a remate su explotación. A partir de entonces pasaron a ser de propiedad particular. Hasta los años 1960 en algunos barrios como el de la Madura, existía un horno de propiedad colectiva situado a la entrada del barrio donde los vecinos llevaban la masa del pan elaborado en cada casa para cocer el pan. De la misma manera había hornos en cada una de las anejas.

En Apodaka (A) había un molino harinero con dos piedras: una blanca para moler el trigo y otra negra para piensos. Pertenecía a una sociedad de la que forman parte vecinos de tres pueblos. Hace años que no se utiliza. Se molía por *renque*. En la temporada que tenía abundante agua, el grano se llevaba en el carro; cuando había escasez de agua, se llevaba con las yeguas carga y media. En la posguerra la piedra blanca estuvo precintada. La junta administrativa compró un molino eléctrico para piensos; lo colocó en el portegado de la escuela, a cada vecino la junta le cobraba por la cantidad molida.

En Argandoña (A) la agricultura tradicional en sociedad suponía el uso común de varios servicios como el molino, las limpias de grano o algunas máquinas como las trilladoras y aventadoras. Hoy día la harina se compra en el mercado procedente de las industrias harineras por lo que los molinos hidráulicos tradicionales se han abandonado con el consiguiente deterioro o ruina.

La villa de Bernedo (A) tuvo en tiempos pasados un molino para los cuatro pueblos de su jurisdicción (Villafría, Navarrete, Angostina y Bernedo) que fue público hasta finales del siglo XIX en que fue expropiado por el gobierno.

En Pipaón (A) en el siglo XX los servicios principales eran comunes a todo el pueblo, desde el molino, limpiadora de grano, tractor, trilladora, fuentes, lavadero, bebederos, pastos, fogueras de leña, etc. Poco a poco cada vecino fue adquiriendo las máquinas que le eran necesarias para no tener que depender de nadie ni tener que guardar turno para servirse de ellas.

En Moreda (A) hubo un molino, temporalmente, a mediados del siglo XX en la almazara del trujal de molienda de olivas. Hoy día no hay ninguno. Existió también antiguamente un horno público donde se cocía el pan de todos los vecinos, que fue derribado hace tiempo y del que solo queda el topónimo en una calle de la villa.

En Ribera Alta (A) los molinos solían ser del pueblo o junta administrativa o también de una sociedad compuesta por vecinos de diferentes pueblos o juntas. Los vecinos debían contribuir a su buen estado cuando se viera la necesidad de ello y se decidiera en el concejo. En otros casos pertenecían a una sociedad formada por varios propietarios. Hoy en día, los primeros han sido reparados por la Diputación Foral de Álava. No ha ocurrido lo mismo con los segundos pues se desconoce la titularidad de los mismos al haber fallecido los antiguos propietarios.

etniker euskalerria

En Treviño y La Puebla de Arganzón (A) la mayor parte de molinos eran de propiedad concejil, no faltando los privados de las grandes familias, ni los de socios. La corta población de algunos lugares obligó a sus habitantes a unirse para la construcción o mantenimiento de un pequeño molino. Tal fue el caso de Aguillo y Ochate o el de Ogueta y Marauri. La presencia de la Iglesia en este campo ha sido muy limitada, con solo dos molinos en la localidad de Franco, pertenecientes a capellanías fundadas en Vitoria. Hornos colectivos ha habido en Arrieta y Doroño, y en Pangua.

En el Valle de Valderejo (A) el uso de los molinos harineros para alimentación del ganado se hacía siguiendo un orden *adrático*[34] previo sorteo llevado a cabo con unas bolas de madera, alargadas y ahuecadas en su interior para alojar las papeletas con los nombres de los vecinos. En los años 1950 se adquirieron molinos movidos por energía eléctrica que sustituyeron a los anteriores. El primero lo compraron los vecinos de Villamardones en el año 1956 y a él le siguieron los demás pueblos.

En Aoiz (N) hubo molinos harineros de propiedad municipal en los siguientes pueblos: Aoiz, Gorraiz, Arrieta, Artozqui, Azparren, Lusarreta, Nagore, Osa, Uriz, Usoz y Oroz-Betelu. Estaban situados en el mismo pueblo o cerca de él, junto al río. En Aoiz, además, hubo una fábrica de harinas que funcionó entre 1920 y 1945, con una capacidad productora de 14 000 kg diarios y daba ocupación laboral a varias personas del pueblo.

En Muez (Valle de Guesálaz) y Ugar (Valle de Yerri) (N) algunos molinos funcionaban a su vez como trujales para la producción de aceite. Este era el caso de uno de los de Riezu (Yerri) al que acudían a moler el grano y la oliva tanto desde su propio valle como desde el de Guesálaz. En Muez se siguió moliendo cereal en el propio molino hasta bien entrado el siglo XX. El sistema era el tradicional de entrega de una parte del grano, la harina u otro producto al molinero a cambio de la harina. Pero este no fue el único artefacto de molienda de la región. Según los restos de sus edificaciones o los topónimos, sabemos que en Yerri los hubo en Alloz, en Lácar (donde se conserva un campo con el nombre de Errotakoa y otro con el de Molino), Villanueva de Yerri (una pieza es denominada como "la del molino" o Igarabidea –camino del molino–) y en Zurukuain.

Los de Guesálaz antes de verse obligados a moler en los molinos de Riezu, los tuvieron en Arzoz, Guembe (existe el topónimo Errotabidea), Iturgoyen (aunque es sabido que durante mucho tiempo los vecinos de este pueblo arrendaban uno en Riezu), Muez ("regadíos del molino"), Muzqui (hoy arruinado), Esténoz (queda el topónimo de Rotachar –Errotazar– donde antiguamente se ubicó el molino Erbierrota), Irurre, Lerate, Viguria (antigua propiedad del palacio del lugar) y Vidaurre. Este último pertenecía al concejo, que lo sacaba a subasta por tres años.

El molino de Muez estuvo en funcionamiento hasta bien avanzado el siglo XX y al igual que el de Vidaurre y otros muchos del valle pertenecía al concejo y era arrendado por unos años. En estos contratos se establecían las condiciones marcando el precio de alquiler, el mantenimiento de las ruedas, la limpieza de las acequias, etc. En Salinas de Oro existieron dos molinos. En uno de ellos, el Molino de Arriba, en el paraje de Errotaldea entre sus cuentas de 1834-1836 recogía el gasto efectuado en la celebración de la "errotatxate" o comida del molino. Solo durante el período del racionamiento tras la Guerra Civil se entregaba todo el grano al Servicio Nacional del Trigo para su molienda y posterior redistribución.

En el Valle de Roncal (Ustárroz, Isaba y Urzainqui) (N) los molinos eran comunales (el de Ustárroz se alquilaba por un tiempo).

En San Martín de Unx (N), en tiempos pasados los vecinos de la localidad tuvieron el uso y disfrute del "molino farinero de la villa", que cada tres años se arrendaba "a remate de candela para que no fuera desatendido el servicio de molienda"[35].

[34] Adra: prestaciones personales o trabajos impuestos por los ayuntamientos a los habitantes del término municipal para la ejecución de obras públicas. Federico BARAIBAR. *Vocabulario de palabras usadas en Álava*. Madrid: 1903.

[35] El sistema de arriendo a "remate de candela", todavía vigente en la villa de Cáseda a fines de la década de 1970, consistía en una subasta pública donde los asistentes pujaban por obtener el arriendo, en el espacio de tiempo que comprendía la consunción de una candela encendida. La persona encargada de encender la candela era el alguacil, quien tras el encendido daba la voz de "candela viva", que iniciaba las pujas.

etniker euskalerria

En Viana (N) respecto de los molinos vecinales ya en el Fuero, otorgado por Sancho VII el Fuerte a los que poblaron Viana en 1219, se anota: "Si algun poblador fiziere molino en el río d Ebro peche al rey V sueldos en el primer anno e non ia más. E si ningún poblador fiziere molino en su pieça o en su huerto o en su vinna non de part al rey por su aqua".

El molino harinero más importante ha sido, hasta bien entrado el siglo XX, el situado en Recajo, en el río Ebro, de propiedad municipal, que ya existía por lo menos en el siglo XVI, y fue muy remodelado en siglos posteriores a causa de las riadas. Otros se levantaron, seguramente ya durante los siglos medievales, junto a los pequeños riachuelos que surcan la jurisdicción, como los de Valdevañes, Valdevarón y Perizuelas. Y hay también que añadir el de los benedictinos, "casa molino con sus ruedas", de la casa real de Santa María de Nájera.

En Zeanuri (B) los molinos eran de propiedad particular. Unos pocos fueron antiguamente ferrerías que fundían mineral y pertenecían a casas solariegas: Olabarri, Altzibar, Axpe. Dos de los molinos situados en el río Beretxikorta fueron de propiedad compartida. Erdiko errota perteneció a cuatro propietarios "porcioneros" del barrio de Alzusta y Barrengoerrota era copropiedad de once casas del mismo barrio: siete de ellas tenían una parte entera y cuatro media parte.

En el Valle de Carranza (B), durante el siglo XVIII, existieron en sus barrios molinos comunales, que a diferencia de los que eran de propiedad privada, su utilización estaba libre de aportar en especie la maquila o *puñera* por la molienda. Su uso se repartía rotativamente en períodos o veces de explotación en razón del grado de participación que se había tenido en su construcción. Entre estos se contaba La Candadeda en el barrio de Sierra; Zalama en La Cadena, perteneciente a los vecinos de Ranero; La Aceña del Cura edificado por los de Aldeacueva; Malmolino en La Calera del Prado y Solapeña en Presa.

Durante el siglo XIX persistían todavía molinos comunales como los de Baulalastra en Pando y Solapeña en Presa. Pero a principios del siglo XX solo quedaban sus ruinas como testigos de un modelo de propiedad comunal muy arraigado en este Valle.

etniker euskalerria