

## EXPLOTACIÓN AGRÍCOLA EN VIANA (Navarra) (1ª parte)

Juan Cruz Labeaga

Etniker-Navarra

El presente trabajo se ha realizado basándose en la Encuesta Etniker elaborada por Don José Miguel de Barandiaran en la *Guía para una encuesta etnográfica*. Responde a las preguntas 1 a 16 inclusive del Capítulo III-Grupos de Actividad, Apartado V, Explotación Agrícola.

La ciudad de Viana ocupa la zona más ribereña de la Merindad de Estella. Existen tres zonas diferenciadas: el norte montañoso con pequeños riachuelos y valles; la zona centro con pequeños montículos y el sur amplio, llano y abierto, recorrido por el Ebro. El modo de vida preferente ha sido la agricultura pero a partir de los años 60 del siglo XX la mayoría de la población trabaja en la industria. En el año 2003 la población de Viana era de 3.589 habitantes.

### **Familias o grupos que tienen como medio principal de la vida la explotación agrícola.**

Ofrecemos estas noticias del siglo XVIII. "La agricultura es el ramo principal y único en que estriba la existencia de la ciudad de Viana y todo su vecindario, y el vino forma el objeto de mayor consideración. Siendo la dilatada cosecha de vino el quicio principal en que estriba la subsistencia de sus vecinos y habitantes, sucede muchos años que no arriban a dar salida a ese fruto aún vendiéndolo a precios razonables, sino que les es preciso enajenarlo con visible desperdicio para desembarazar las cubas y recoger en ellas la mucha cosecha". (Archivo General Navarra, Sección de Fueros, Leg. 5, año 1755.)

En la década de los años 80 más del 90% de la población activa realizaba tareas agropecuarias, aunque solamente el 16% de población del municipio

como actividad principal. En el sector secundario se empleaban en 1984 1.135 trabajadores (el 68% de la población) en 49 establecimientos industriales, industrias de la madera, galletas, papelera, metálicas, cauchos, construcción. El sector servicios ocupaba en dicho año a 252 trabajadores. Actualmente, año 2004, tan sólo 82 familias cotizan en el campo, y se contabilizan 77 establecimientos industriales.

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

Lo normal en tiempos pasados fue que la propia casa de habitación, situada en el casco histórico o en los arrabales, dispusiera de locales propios y necesarios para las tareas agrícolas. Nada más pasar al zaguán, a un lado se situaban las cuadras con los *establos* para los animales de labor, la cochiguera para el "cocho" o cerdo, y otro espacio para las gallinas y conejos. Asimismo, se disponía de otro espacio dedicado a pajar. Al otro lado estaba el acceso o escalera hacia la bodega. Los *graneros* siempre se situaban en la zona más alta de la casa, en el "alto", por ser la más aireada, y en ellos depositaban en montones los cereales, subidos en sacos al hombro, y conforme se iban vendiendo se introducían nuevamente en sacos. Asimismo, había frutas colgadas en rastras o puestas a secar en cañizos, tinajas con aceite, algunos productos de la matanza del cerdo, herramientas y trastos en desuso.

*Pajares.* En muchas casas existía un lugar junto a las cuadras para almacenar la paja y fuera del casco urbano algunos edificios especialmente dedicados a pajares. También se conoce por pajares a las grandes "bolas" de paja, de considerable altura, que se elevaban en las eras durante la trilla mecánica y que se destinaba mayormente a la venta suelta o empacada.

*Estercoleros.* Los situados en las cuadras de las propias casas recogían la paja de la "cama" de los animales, los excrementos humanos y de los ganados mayores y pequeños y la mayor parte de la basura generada en la vivienda. Había otros estercoleros propios de los corrales en donde se estabulaban los rebaños de ovejas y cabras. Finalmente, otros estercoleros, con el fin de disponer de fiemo, eran los que estaban al borde de los caminos o piezas, se dejaba la paja amontonada al aire libre y con la lluvia se iba pudriendo y fermentando y hasta convertirse en "ciemo".

*Eras.* Dada la situación de la localidad, en la cima de un montículo, las eras para trillar la mies de cereales, colocada en "parvas", estaban situadas en zonas llanas inmediatamente a los pies del casco urbano. Procuraban escoger un lugar bien ventilado, seco y con el suelo duro donde amontonar la mies y someterla a distintas operaciones de trilla hasta que el grano se desprendiese de la espiga. La dureza del terreno se conseguía apisonándolo con un molón o rulo cilíndrico de piedra o de cemento arrastrado por una caballería. La mayor parte de ellas eran de propiedad privada, pero había otras que el Ayuntamiento autorizaba, ocasionalmente en tiempos de trilla, a ponerlas en terrenos comunales.

Los corrales diseminados por diversas partes del término municipal disponían de su propia era. Cuando la trilla se realizaba mediante el trillo tradicional de tracción animal había en el extrarradio de la ciudad muchas eras, la mayor parte de ellas situadas en La Alberguería, junto a la Fuente Vieja o en dirección al Calvario. Las eras de los particulares se las dejaban unos vecinos a otros para la trilla. Con la llegada de las trilladoras mecánicas, movidas a motor, quedaron reducidas a tres o cuatro eras.

### **Situación de los establecimientos agrícolas atendiendo al suelo, al clima, a sus tierras, a los terrenos comunales.**

*Los corrales.* La situación de los corrales, en general, estaba en función del número y extensión de las propiedades. Algunos de ellos sirvieron de refugio para los animales de labor y de vivienda ocasional en tiempos de trilla o de vendimia. Raramente se hacían en ellos estancias prolongadas.

Otro tipo de corral es el ganadero que se edificaba en función de los pastos comunales y de los rebaños. La jurisdicción municipal de Viana estaba dividida en cinco "ejidos", es decir, en cinco corrales de propiedad municipal y unos terrenos circundantes en donde poder pastar el ganado. El disfrute de los corrales y de las hierbas y aguas para el ganado en los terrenos comunales, incluso en los de particulares, cada año salía a subasta pública "a candela", y el ayuntamiento estaba obligado a entregarles el uso de un corral en donde se encerraba el ganado menudo ovino y caprino. Este sistema de "ejidos" y corrales está actualmente en vigor.

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

*Granjas.* Desde siempre, dentro del casco antiguo de la población han existido vaquerías con más o menos animales. La granja responde a otro concepto de explotación animal. Casi siempre las granjas, tanto las de vacuno y cerda como las avícolas, se han situado fuera del casco urbano, a los pies del montículo sobre el que asienta Viana, pero no muy alejadas, sino en el entorno de la población. Parece ser que se pusieron de moda a partir de mediados del siglo XX.

Entre estas granjas destacamos como pioneras los "gallineros" de Jaime Velasco, en el Arrabal del Hoyo, y el de los Martínez Bujanda en la Fábrica de Harinas. Vinieron después el de Gregorio Saravia, al sur de la ciudad en Los Arbolillos, y el de José Mendaza, situado al norte en la carretera de Aras. Respecto a las granjas de cerdos, citamos las dos de Diosdado Díaz de Cerio en El Cauce y en la carretera a Moreda. Una vaquería, propiedad del santanderino Eladio Fernández, está situada junto a la ciudad en el montecillo llamado Cueto, otra algo más alejada la de Luis Arana García en el camino de San Martín. A mucha más distancia, el "gallinero" Granja del Ebro en dirección a este río. Actualmente, algunas de estas granjas ya no están en funcionamiento. En el año 2000 había un censo de 18.000 gallinas.

**Chozas.** Edificios muy característicos y abundantes, diseminados por todo el término municipal son las chozas de falsa cúpula. Las hay de planta cuadrada y circular. Son construcciones de piedra a seco o con algo de barro, con acceso pequeño adintelado hacia el sur, que servían de refugio a los campesinos para resguardarse del frío y de la lluvia. Podía hacerse fuego en su interior por la ausencia total de madera. Se construían cerca de los caminos, por lo general en terreno comunal, nunca se cerraban y todos tenían derecho a cobijarse, pues carecían de puerta. Las técnicas de construcción son antiquísimas por la construcción de la falsa cúpula a base de anillos decrecientes de piedras sobresalidas hasta el orificio superior para salida de los humos y se han ido transmitiendo de generación en generación hasta principios del siglo XX. Estas técnicas constructivas son propias de las antiguas culturas mediterráneas y en otros lugares, como en la Rioja Alavesa reciben el nombre de barracas de viña, guardaviñas. En Navarra se situán, sobre todo, al sur en la cuenca del Ebro y menos en la Zona Media<sup>1</sup>.

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

#### *Tierras explotadas*

Producciones de 1799: 50.000 robos de trigo / 40.000 robos de cebada.

El Diccionario de Madoz, de mediados del siglo XIX, anota: "Produce trigo, cebada, avena, vino, aceite, patatas, alubias y otras legumbres".

Esta panorámica ofrecía el campo vianés a lo largo del siglo XX.

Año 1927. Regadío permanente: 20 huertos. Regadío eventual: 222 huertos; 20.718 tierras de labor; 650 viñas; 4.550 olivares, 770 viñas y olivar. Secano: 31.570 tierras de labor; 1.479 viñas; 975 olivares, 110 viñas y olivares; 141 plantados de árboles. Pastos: 22.238. Alamedas: 448.

Año 1970. Robadas de regadío: huerto 181; extensivo 18.007; intensivo 6.103. Robadas de secano: tierra de labor 32.744; viña 2.348; olivar 471; viña olivar 663; almendro 56. Robadas de pastos: 15.000.

Año 1979. Robadas de regadío: huertos 177; regadío intensivo tierras de labor 5.845; regadío extensivo tierras de labor 4.229; frutales regadío intensivo 142; frutales regadío extensivo 14; viña regadío 349; olivares regadío 133; viña olivar regadío 191. Robadas de secano: Viña 4.647; tierras de labor 45.572; olivar 1.769; viña olivar 1.942; almendro 91; espárrago 50.

---

1. LABEAGA MENDIOLA, J.C., "Las chozas de piedra con cúpula en Viana (Navarra)", en *Cuadernos de Etnología y Etnografía de Navarra*, Pamplona, 1979, pp.505-540.

Año 1983. Trigo de secano 610 hectáreas; trigo de regadío 412 Ha; cebada de secano 430 Ha; cebada de regadío 1.110 Ha; maíz de regadío 95 Ha; vid de secano 217 Ha; Vid de regadío 375. Total 3.249 Ha.<sup>2</sup>

Año 2003. Trigo blando de secano 147 Ha; trigo blando de regadío 47 Ha. Cebada de invierno de secano 1.444 Ha; cebada de invierno de regadío 89 Ha. Avena de secano 29 Ha. Maíz de secano 2 Ha. Maíz de regadío 81 Ha. Viña en producción en secano 1.305 Ha; que aún no produce 39 Ha. Viña en regadío en producción 210 Ha; que aún no produce 12 Ha. Olivar en producción en secano 75 Ha; que aún no produce 5 Ha; Olivar en regadío que aún no produce 20 Ha. Como puede apreciarse ha sido espectacular el aumento de la viña con respecto a años anteriores, en cambio el cultivo del maíz ha disminuido.

Año 2003. Tierras ocupadas por cultivos herbáceos 1.637 Ha. de secano y 321 Ha. de regadío, Barbecho 805 Ha. Otras tierras no ocupadas 1.085 Ha. Tierras ocupadas por cultivos leñosos 16.452 Ha. de secano y 248 Ha. de regadío. Total de tierras de cultivo 5.051 Ha. de secano y 687 Ha. de regadío.

Pastizales. 1.226 Ha. Monte maderable. 253 Ha. de secano y 63 Ha. de regadío. Terreno improductivo 16 Ha. Superficie no agrícola 308 Ha. Ríos y lagos 258 Ha.

Total de tierra de cultivo, de pastizales, de terreno forestal y otras superficies 7.112 Ha. Superficie total del término municipal 7.862 Ha.<sup>3</sup>

### *Piezas labradas*

En tiempos pasados los pobres que no disponían de tierra labraban algún trozo del comunal, donde podían, muchas veces en laderas pendientes, o cultivaban alguna pequeña superficie de tierra, huertos, junto a los riachuelos. Casi siempre las autoridades municipales lo consentían y han llegado hasta nuestros días, a veces se pagaba al ayuntamiento algún pequeño arriendo por estas tierras ocupadas.

A finales del siglo XVIII tuvo lugar el famoso “pleito de roturas”, porque muchos vecinos roturaron bastantes tierras sin autorización, fueron denunciados por la Diputación del Reino, y tanto el Ayuntamiento como las Parroquias vianesas salieron a favor de estos vecinos.

En cuanto a labrar tierras comunales, ha habido desde siempre muchos abusos por parte de los labradores más pudientes, que se acentuaron con la llegada de los tractores. El caso más sangrante es el haber desaparecido muchos caminos, laderas, zonas de matorral, regajos, etc. así como las cañadas reduci-

---

2. BIELZA DE ORY, V., *Tierra Estella*, Pamplona, 1972, p. 317. *Enciclopedia Histórico- Geográfica de Navarra*, Vol. IV, Ed. Aramburu, S.A., San Sebastián, 1983, p. 311.

3. Datos Cámara Agraria de Viana, Gobierno de Navarra.

das de sus antiguas medidas a la mínima anchura. Actualmente, muchas de las tierras de los valles del norte, sobre todo las situadas en pendientes laderas, han dejado de cultivarse.

### *Bosques*

Un bosque de considerable extensión se situaba junto el Ebro, el llamado Soto Galindo, que ya se cita en el siglo XIV. Era propiedad de los reyes de Navarra y, tras la conquista del reino y su anexión a Castilla en 1512, pasó a la Corona española. Lo administraba el alcaide de la fortaleza de Viana y los naturales tenían prohibido coger leña y cazar. En 1630 lo compró el Ayuntamiento al rey, junto con el castillo de Viana, y a principios del siglo XX fue, en su mayor parte, roturado y dividido en parcelas. Junto a este Soto, ahora roturado, existió lo que todavía se llama el Tamarigal, porque en un tiempo crecían los árboles tamarices.

A principios del siglo XX se repoblaron varias montes con pinos: El Cueto y los montículos que le siguen, San Martín, Altillo de Cuevas, Cornava, Matamala, Morrorojo o Cadena Vieja en la carretera hacia Logroño. En el año 2003 la superficie de monte maderable alcanza 316 Ha.

### *Parcelas*

A principios del siglo XX el Ayuntamiento mandó roturar algunos terrenos junto al Ebro, especialmente en el Soto Galindo, para, una vez convertidos en parcelas, poder repartirlas a los vecinos con unas condiciones. El solicitante debía acreditar estar casado y no disponer de muchos bienes. Se concedían, mediante sorteo, una parcela de regadío de dos robadas y otra de secano de cuatro robadas para poder cultivarlas durante cuatro años, sin pagar ningún tipo de contribución, excepto el canon del agua por los riegos.

Muchos vecinos, en lugar de cultivarlas directamente, por lo alejadas que estaban, a más de 5 kilómetros, y no disponer de medios propios para su cultivo, las dejaban a otros por cierta cantidad de dinero, de tal forma, que había algunos terratenientes que cultivaban muchas parcelas municipales. Desde algunos años y con la llegada de la industria y del bienestar, ya no se reparten parcelas a los necesitados, sino que se subastan grandes lotes de tierras a los interesados en su cultivo.

### *Muros*

Desde muy antiguo ha sido costumbre rodear de pared de piedra a seco algunas propiedades, especialmente los huertos cercanos a los riachuelos, en menos ocasiones algunas viñas. Los documentos oficiales los denominan "cerrados", "un cerrado de fulano de tal de tantas robadas".

### *Mojones*

Se han conservado en el término municipal de Viana algunos topónimos antiguos que hacen referencia a mojones siempre de piedra, lo que no está cla-

ro qué es lo que delimitaban. Piedrahincada podría tratarse de algún menhir. Piedrafita es nombre de término rural, pero también de un pequeño poblado que desapareció en 1219 al anexionarse su población a Viana; fita viene de hito o mojón de piedra. Treviño, que procede de Trefinium, hace referencia a tres fines o límites, quizá delimitaban el espacio tribal entre los vascones, várdulos y berones. El nombre antiguo de Aras, barrio de la jurisdicción de Viana hasta el siglo XIX, fue Tres Aras por tres piedras o tres altares.

Los mojones eran y son diferentes, según fuesen provinciales, ahora autonómicos, locales o de propiedades particulares. Los mojones provinciales, piedras areniscas de cerca de algo más de un metro de altura, que no siempre se han conservado, señalan los límites de Navarra con La Rioja, Logroño capital, y con Álava. Por el sur de la demarcación vianesa el Ebro hace de frontera provincial con La Rioja, con un recorrido muy sinuoso, durante unos ocho kilómetros. Con frecuencia, en siglos pasados representantes de los ayuntamientos de Viana y de Logroño examinaban las “mugas” provinciales; generalmente, no se creaba ningún problema, pues ambas jurisdicciones estaban bien delimitadas, a no ser la línea fronteriza del Ebro, cuyo cauce variaba con las riadas y se originaban isletas.

Un único mojón de piedra, en la carretera hacia Logroño, en el término del Naval señalaba, hasta no hace mucho, los confines de las tres provincias de Logroño, Álava y Navarra. Tenía esculpidos hacia las tres caras los escudos de Logroño, Álava y Navarra. Recientemente, se han colocado entre las mugas autonómicas unos mojones de hormigón en forma de pirámide truncada y asimismo este tipo de mojones en las cañadas.

Con frecuencia, en el pasado se verificaba la visita de los mojones de piedra y de otros accidentes naturales, entre los términos vianeses y los de otras localidades circundantes. Hasta el siglo XIX el término de Viana incluía los de Aras y Bargota, y se visitaban los mojones con las localidades de Aguilar, Azuelo, Armañanzas, Torres y Mendavia en Navarra, Agoncillo en La Rioja y Moreda y Labraza en Álava. Asistían las autoridades municipales, guardas de campo y un notario para dar fe. Se recorría mojón por mojón numerándolos y haciendo constar si estaban o no en su sitio. Además del número del mojón se anotaban algunas referencias: Una viña de fulano de tal, un árbol, una fuente, un riachuelo, una loma, una senda, una choza, etc.

Se pusieron mojones de piedra arenisca de alrededor de un metro, para separar los términos municipales entre todas las localidades antes citadas y Viana, y además entre Viana con Aras y Bargota a partir del siglo XIX. Todos estos mojones de piedra llevaban una cruz incisa, y por un lado la V de Viana y por la otra la letra inicial de la otra demarcación, por ejemplo la M de Moreda o la L de Labraza, etc.

Rara vez ponían mojones de piedra entre las fincas de los particulares, únicamente se hacía en lugares discutidos o problemáticos, como los derechos a paso, y entonces colocaban una piedra cualquiera.

Asimismo, los particulares mojonaban notarialmente algunas propiedades importantes, o términos redondos, como las del monasterio benedictino de Santa María de Nájera en Viana, junto al Ebro, y en ellas "se puso un mojón con letras góticas que decía Nájera".

El 7 de marzo de 1543, se visitaron los mojones de las tierras de los benedictinos de Nájera situadas en el término de Viana llamado Recajo. Asistieron dos regidores, los apeadores, un comisario de los religiosos, fray Martín Irueña, y un escribano. "El primer mojón se puso en el Portillo de Recajo enta la cantera, y de allí por el Camino de Abajo se halló el segundo mojón y que cortaba y partía el término hacia la mano izquierda en derecho hacia el Ebro a la parte de Agoncillo se halló otro mojón, y de allí yendo a derecho se visitó el tercero, y en derecho el cuarto junto al río Ebro, donde solía estar antiguamente una casa, y de allí por el Ebro hasta la fuente del Chipedo, y de la fuente por un sendero a la cumbre de la Ribaza y cantera llamada de Recajo, y volver por dicha cumbre arriba aguas vertientes hasta tornar al mojón primero del Portillo"<sup>4</sup>.

Las cañadas principales se señalaban con piedras altas mojoneras, rectangulares, y en ellas iban grabadas mediante incisión las letras C<sup>a</sup>.

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

Al norte de la jurisdicción municipal de Viana se sitúa la zona más montañosa, más pobre agrícolamente, es zona pedregosa de areniscas de poco fondo, con pronunciadas laderas plantadas de almendros y olivos, excepto los valles de los pequeños riachuelos, con cultivos de cereales y hortalizas.

La zona media, la más extensa y rica en arcillas, es muy apropiada para el cereal, la viña y el olivo, aunque también existen, sobre todo cerca de la localidad, pequeños regadíos y huertas en terrenos arenosos junto a las orillas de los riachuelos.

Por último, la zona sur, el valle del Ebro, a lo largo de ocho kilómetros, con tierras aluviales arenosas dispuestas en terrazas, muy a propósito para cultivos de cereales y productos hortícolas de regadío, junto con pequeñas elevaciones y mesetas de cascajos y gravas muy aptas para el olivo y la viña,

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

El terreno del cerro sobre el que se asienta Viana está totalmente ocupado por las edificaciones a lo largo de calles y plazas y rodeado de muros, por lo que

---

4. Archivo General de Navarra, Sección Clero, Benedictinos de Nájera.



no dio lugar a espacios destinados a huertas ni jardines. Ni tampoco las hubo, por lo general, en los arrabales. Junto a estos, ya en llano, comenzaron a cultivar terrenos de huerta aprovechando los riachuelos, que descendiendo del norte van hacia el sur a desembocar al Ebro. Algunas zonas de huerta de reducido tamaño, siguiendo el curso de los riachuelos, están situadas al norte en los términos de Valverde, Valdearas, Valdebañes y Valdevarón.

Las mejores zonas de huertas se localizan inmediatamente, sobre todo, al sur del centro urbano, extendiéndose hacia el oeste y sobre todo hacia el sur: Tidón, San Martín, Fuente Vieja, El Arenal, Torreviento, Las Callejas, Sorteban, El Paulazo, La Aguadera, Perizuelas, Cuevas, El Pago, etc. Son huertos generalmente de tamaño reducido junto a los riachuelos.

Mucho más alejadas están las extensas zonas de tierras aluviales de regadío paralelas al Ebro, durante más de ocho kilómetros, en los términos de La Granja, La Torre, Las Escardosas, La Lastra, La Vega, Los Giles, Recajillo, sobre todo Recajo y el Soto Galindo.

**Designación de las parcelas de terreno, atendiendo a sus cultivos, a sus cercados y a su situación. Instalaciones de regadío y métodos de riego. Cultivos que se riegan.**

*Designación de las tierras*

Algunos nombres de los topónimos o términos municipales aclaran sus cultivos: Las Cañas, Valcardera, El Olivillo, Valderrobles, El Lecinedo, (encinas), Alto de los Bojes, El Tamarigal, (tamarices), La Tamariz, El Urzagal, (urzagas especie de ollagas), Las Escardosas, Matamala, El Espinal, La Ulagosa (ollagas).

Otros topónimos anotan la composición del terreno, su situación, estructura o su relación con el agua: El Cascajo, El Salobre, El Carasol, El Cerrado, El Sequero, El Paulazo, La Paul de Sortuébal, (terreno húmedo, del latín palus, laguna), La Cantera, Cabeza Redonda, La Aguadera, Fuenteamarga, Revillalagua, El Plano. Hay topónimos con nombres de santos generalmente de antiguas ermitas: San Miguel, San Martín, Santa Todosea (Teodosia), San Andrés, El Calvario, San Bartolomé, San Román.

Se llama "pieza" a la tierra dedicada al cereal y también "tierra blanca". Los documentos antiguos anotan "cuatro robos de sembradura" y para referirse a las tierras en general escriben "unas heredades". Una viña joven se dice "un majuelo para distinguirla de una vieja. Un "lleco" o "lieco" es un terreno que nunca ha sido cultivado. A la pieza que está labrada, pero sin sembrar, descansando para sembrar cereal, la llaman "barbecho". Un ricial es un campo en donde han salido plantas de ricio que no se siembran.

Si la finca está rodeada de paredes de piedra constituye un "cerrado". Un "hortal" terminología antigua, equivale a una huerta. "Soto" es un terreno arbolado cercano a los ríos que no ha sido roturado y en el que crecen especies

espontáneas. Probablemente, cuando estas especies han sido plantadas se denomina "arboleda".

### *Instalaciones de regadío y métodos de riego*

Siempre han existido regadíos "por su pie" en los pequeños huertos junto a los riachuelos, elevando el agua mediante presas, actualmente con motores de particulares. Ahora, muchos huertos disponen de su propio pozo excavado en la misma propiedad. En raras ocasiones se han utilizado y se utilizan los molinos de viento para sacar agua.

Asimismo, desde por lo menos el siglo XVI se han regado las propiedades de La Granja y El Pago desde la acequia que sale de la Balsa del Salobre, ahora llamado también Pantano de Las Cañas, y a través de siglos posteriores fue reformada y ampliada con diques de contención para ofrecer un mejor servicio.

La preocupación del Municipio por el regadío es una constante a través de los siglos. Tan sólo anotamos dos ejemplos. En 1571 el cantero Amador de Segura construía una acequia de riego en los términos de La Torre y La Lastra junto al Ebro. En 1716, José González de Saseta, arquitecto, hizo las condiciones para el regadío del término del Sequero y fue realizado por el cantero Juan de Otaegui.

En tiempos pasados hubo una serie de "redajos" o regachos para conducir el agua desde los riachuelos a las fincas, generalmente de cereal, que proporcionaba lo que llamaban "regadío de invierno", también "de primavera", a veces muy necesario, pues solamente durante estas estaciones se podía regar. Eran lógicos estos nombres, ya que en el verano los riachuelos vianeses sufren fuertes estiajes. La dejadez y el afán de ganar terreno a las fincas consiguió que fueran labrados muchos de estos regadíos y bastantes fincas que antes se regaban ahora no.

Los pioneros en construir regadíos en el término de Recajo, junto al Ebro, fueron los monjes de Santa María de Nájera y el conde vianés de Torremúzquiz, Luis Múzquiz y Aldunate, ambos tenían en dicho término grandes propiedades. En 1829 "fabricaron unas norias en el bocal viejo, que dicho conde compró al Ayuntamiento, para hacer regadíos con canales y acueductos. La intención era no sólo hacer más fértiles las tierras, "sino promover la industria que tanto necesita la ciudad por falta de riego, careciendo de frutas, hortalizas, legumbres e hilazas, cuyo surtido viene de fuera con gran perjuicio de los vecinos". ( AGN, Prot. Not. Viana, Crispín Los Arcos, 1849, f. 242. )

Hacia 1923, el municipio construyó el gran *Regadío del Ebro*, por bombeo, la subida del agua del río se verificaba mediante dos potentes motores, situados en el término de La Granja, "La casa de máquinas". Regaban unas 400 hectáreas antes de secano. Este regadío abarcaba desde el término de Las Escardosas hasta el de Recajo.

El canal de Recajo, con presa en el Ebro, de propiedad particular, regaba todas las feraces huertas de este término y sus aguas sobrantes mueven una

central eléctrica, antiguo molino municipal. Hoy tanto el canal como la central han sido muy remodelados.

### *Reglamento de Riegos*

A principios del siglo XX se publicaron las ordenanzas de los regantes, *Ordenanzas de la Comunidad de regantes de la ciudad de Viana (Provincia de Navarra)*, Logroño, Imprenta Carlos Gil, 1909, siendo alcalde Benito Gómez de Segura. Comprende 71 artículos. Los propietarios de las diversas tierras tienen derecho a las aguas de los regadíos eventuales y se constituyen en comunidad de regantes en virtud de lo dispuesto en el artículo 228 de la Ley de Aguas de 13 de junio de 1879.

Se trata de las tierras situadas junto a los riachuelos y términos rurales: Perezuelas, Valdiviáñez, Valdearas y Fuenteamarga, y se anotan los días de riego, turnos y los propietarios de la tierras para evitar cuestiones y litigios. A los morosos en el pago de las cuotas se les podrá prohibir el uso del agua.

El presidente, elegido por la Junta General, para cuatro años, deberá saber leer y escribir y poseer al menos 50 robadas de regadío. Se nombrará, asimismo, un secretario por tiempo indeterminado, que anotará en un libro los acuerdos de la Junta General. El Sindicato encargado del cumplimiento de estas Ordenanzas se compondrá de cinco vocales elegidos en el Junta General. El Jurado de riegos para las infracciones de las Ordenanzas se compondrá de un Presidente, de dos jurados y de dos suplentes.

La Comunidad debe conservar, reparar y construir las obras necesarias en las presas acequias y brazales, derivación a aguas, sus estribos y bocales de toma de aguas y la limpieza de las márgenes durante el mes de septiembre. Se reunirá dos veces al año.

El orden para el uso de las aguas es el llamado de "arriba para abajo", comenzará a regar el día señalado la finca situada en primer lugar y así hasta la última, incluso los llecos y prados que paguen contribución. Quedan excluidos del derecho al riego los barbechos y rastrojos. La distribución de las aguas se efectuará bajo la dirección del sindicato por el guarda encargado de este servicio. Ningún regante podrá tomar por sí el agua.

Incurren en falta el que dejare pastar animales en sus cauces y márgenes, y practique abrevaderos en los cauces y el que los obstruya., el que no acuda a regar a tiempo, el que dé lugar a que el agua se pierda sin ser aprovechada, el que echare un exceso de agua dando lugar a que se desperdicie, el que obstruya indebidamente la corriente, el que no cierre la toma debidamente, el que abreve ganados o caballerías, lave ropas o pesque. Únicamente en caso de incendio, se podrá tomar agua sin permiso de la Comunidad.

Las faltas denunciadas por infracción de las Ordenanzas las juzgará un Jurado, se indemnizarán los daños y perjuicios y las multas no bajarán de 5 pesetas ni excederán de 75 pesetas.

A partir del año 1998 y con motivo del plan de concentración parcelaria fue aprobado por el Gobierno de Navarra un Proyecto de Modernización y Sistematización del Regadío, llamado Viana I y Tamarigal.. Un canal sale del Ebro, en el término de La Calderera, canal de Viana, Bargota-Mendavia, con estación de bombeo y 3 motores bomba que impulsan 510 litros por segundo. El dominio de este canal y las infraestructuras hidráulicas se entregaron a la Comunidad de Regantes de Viana en 1999. El siguiente proyecto llamado Viana II, de concentración parcelaria y riegos de dicho canal, a partir del año 2000-2003, riega 384 hectáreas de La Peña, Boca de Soto, Matamala, El Cascajo y Los Doce. (Archivo Municipal, Viana, Caja, Concentración Viana, II.)

### *Cultivos que se riegan*

Actualmente, el 17% del terreno cultivado es de regadío, y casi la mitad se halla clasificado como extensivo, de ahí que los cereales ocupen en él tan grandes extensiones. Le siguen en importancia la alfalfa y las hortalizas.

Se riegan de los riachuelos y del regadío del Ebro las huertas dedicadas a hortalizas y árboles frutales, la alfalfa, el maíz, hasta las viñas lo cual está, a veces, prohibido, y en caso de año seco hasta los cereales. De los cereales de grano ( trigo, cebada y avena), se cultivan 3.105 Ha en secano y 690 Ha en regadío.

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

*Lino.* En los libros parroquiales de administración o libros de cuentas figuran todos los años a partir del siglo XVI las cantidades entregadas, en concepto de diezmo, de cereales, vino, legumbres, etc. pero también algunas cantidades de lino y de cáñamo, que se cuentan por "mañas", manadas, o pequeños fajos. Estas cantidades fueron entregadas hasta la supresión de los diezmos por los decretos de la Desamortización de los bienes de la Iglesia hasta 1837.

**Operaciones efectuadas en las piezas como preparación para la siembra y su ulterior desarrollo. Primera roturación de un terreno nunca cultivado.**

### *Operaciones en las piezas como preparación para la siembra*

En las tierras blancas o dedicadas a cereales una vez recogida la cosecha, se quemaban los rastrojos. La operación del labrado, volteando la tierra a bastante profundidad con brabán vertedera, tenía lugar a lo largo del verano para airear y esponjar las tierras, eliminar las simientes de las hierbas malas y enterrar los restos vegetales de su superficie que actuaban luego como abono orgánico. Antes del uso de los abonos minerales, se esparcía el "ciemo" por los campos. Poco antes de la siembra se pasaba una rastra por las piezas, para "estormonar", desmenuzar e igualar la tierra, por medio de una plataforma con largos

clavos tirada por los ganados, ahora por el tractor. Hay quien pasa el "rulo", en otras partes llamado "molón", rodillo muy pesado giratorio de piedra o de metal. Si la pieza se iba a dejar ese año de barbecho, sin sembrar, para que descansase la tierra, año y vez, se solía retrasar el labrado hasta enero.

#### *Roturación de terreno no cultivado*

Cuando se roturaba un terreno para cultivarlo por primera vez había que eliminar, si era un soto, los árboles y arbustos; en otros casos se quitaban las zarzas y "matojos", operación que se llevaba a cabo con azada. Una vez que el terreno estaba "desbrozado", se labraba con los ganados, dependiendo a qué tipo de cultivo se iba a dedicar, si a viña, había que labrar muy hondo o "desfondar", si a cereal, mucho menos, y si a huerta todavía menos.

#### **Clases de legumbres y cereales que se cultivan. Plantas forrajeras. Otros cultivos. Productos de la huerta. Escarda: sus modos y sus épocas. Introducción de la patata.**

##### LEGUMBRES

*Garbanzos.* Se han cultivado muy poco, siempre en secano y mejor orientados hacia el viento norte, pues los dañaba el bochorno.

*Habas.* Para comer o en "calzón" en vaina, o en grano verde o en grano ya seco. Apenas se han conocido las habas "chiquis", sobre todo para alimento del ganado.

*Arvejas.* Se cultivaron para el ganado en seco y una vez molidas, y muy poco para consumo humano en tiempos de hambre.

*Lentejas.* En rarísimas ocasiones se han sembrado, pues "no es tierra de lentejas".

*Guisantes.* Cuando son de grano grande, la planta se sujeta con palos. Puesta sin palos y de menor tamaño se cosecha para el ganado, vacas, ovejas. En el año 2003 se han dedicado al guisante seco en ocupación primera o principal 3 Ha. y 6 Ha. al guisante forrajero.

*Alubias.* Las de toda la vida han sido las siguientes y las hay de muchas variedades. "Caparronas" con palo para comer de verde, lo mismo que las del "gancho" y de "la hoz". Para secas se cultivaron la del "pilar", que eran blancas con una pintilla. Las llamadas "caracas", sin palo, blancas, de mucha producción pero de piel algo dura, se comían de "pochas" y de secas. Otras alubias más actuales la "cucofino" de palo que parece que procede de Torrecilla en Cameros, la "colorada" sin palo procedente de Burgos, la de "Genevilla", blanca, buena para pocha y seca que procede de esta localidad. La del "riñón" de palo con una pinta roja, buena para seca. La de "Tolosa", negra, pequeña para seca. La de "Anguiano", de palo, colorada, pequeña.

## CEREALES

*Trigo*. Muy importante en el pasado para alimentar a la población constituyó en tiempos pasados el cereal más sembrado. El Ayuntamiento debía garantizar el abasto del trigo en la localidad, y dispuso de un gran almacén municipal "El Vínculo". Existió igualmente, por lo menos desde el siglo XVII, la llamada "Arca de Misericordia", institución religiosa que prestaba trigo a los pobres para que pudiesen sembrar, y así se evitaba la usura de los ricos.

Antes no había mas que dos clases de trigo: el "mocho" y el "raspudo". Con el tiempo se han introducido muchísimas variedades: Catalán, california, pané, y muchas otras. En 1984 se cultivaba en 1.000 Ha de secano y en 90 de regadío. En 2003 tan sólo 147 Ha de secano y 47 de regadío, con una producción de 400.000 kilos. Este declive se explica por el auge de la cebada.

*Cebada*. En el pasado siempre se sembró en menores cantidades que el trigo para la alimentación del ganado. Se llama cebada "marzal" la que siembre en marzo. Actualmente, año 2003, se produce mucha más cebada que trigo, 1.444 Ha de secano y 89 de regadío, con una producción de 1.800.000 kilogramos.

*Avena*. Se ha cultivado muy poco y sobre todo para alimentación del ganado. En 1984 tan solamente en 5 Ha. y en 2003 29 Ha. con una producción de 12.000 kilogramos.

*Centeno*. Muy poco se ha cultivado, se utilizaba, a veces, su paja para atar en la siega los haces de otros cereales.

A veces se sembraban en la misma pieza distintos cereales: en la hondonada el trigo, en la zona media cebada y en la "cabezada", lo más alto y pobre la avena.

*Maíz*. El cultivo del maíz requiere tierras de regadío y por lo menos requiere dos riegos. Comienza a generalizarse a partir del siglo XIX. Durante el siglo XX se sembraron, sobre todo en El Soto Galindo, muchas robadas. En 2003 se le dedicaron 83 Ha. con una producción cercana a 500.000 kilogramos. El cultivo de maíz tiene una subvención o ayuda del PAC de 68.135 pesetas por Ha.

Se conocen varias clases: uno llamado de la tierra cuya planta desarrolla una o dos "pinochas". Luego llegaron los "híbridos" con mucha mayor producción. Otra especie que se cultivó fue el llamado "de saltar", cuyas pinochas contenían granos de pequeño tamaño, de color amarillento o rojizo, y era utilizado en las casas para hacer "las palomitas", muy apreciadas por los niños.

## PLANTAS FORRAJERAS

*Alfalfa*. Siempre se sembraba en regadío y le daban hasta cuatro cortes, el último se destinaba para recoger la simiente, por cierto muy bien pagada. Servía en verde para la alimentación de toda clase de ganado, incluso para cerdos. Se vendía mucha al País Vasco. La cortaban con la dalla o guadaña, después con

cosechadora que incluso enfarda. En 1984 se cultivaba en 70 Ha de secano y en 100 de regadío.

*Alholva*. Se cultivó mucho para forraje en seco y más en secano que en regadío, la consumían los ganados caballar y mular, pero no el vacuno, ya que daba mal gusto a la leche. Volteándola en verde con la tierra era un excelente abono. La semilla para las fábricas de explosivos? En 1984 se dedicaron a este cultivo 10 Ha de secano.

*Arvejana*. Se cultivaba normalmente en secano, y en verde servía como forraje para toda clase de ganados. En seco se trituraba en harina para pienso. Se cultiva muy poco por la mucha mano de obra que requiere.

*Guisante*. Cultivado como planta forrajera para el ganado se solía sembrar con algo de avena o cebada, que servían de "caña" para enredarse la planta.

*Veza*. Se cultivó bastante para grano y forraje, en 1984 40 Ha. en 2003 7 Ha. tiene una ayuda del PAC de 26.206 pesetas por Ha.

*Esparceta*. Antes se cultivó algo.

*Yero*. Es cultivo de secano y se consumía en verde y en grano por el ganado lanar y en harina por el vacuno.

*Trébol*. Muy poco y en regadío

*Mixtura*. También llamado "mestos", al cultivo conjunto de la arvejana, yero y alholva.

#### OTROS CULTIVOS

*Remolacha*. Se solía poner, para propio consumo, un "corro" de remolacha forrajera en la huerta. Con el fruto picado se alimentaban los cerdos y caballerías y con las hojas las ovejas.

En el siglo XX, y por la escasez de azúcar, este cultivo experimentó un notable auge de otra variedad de remolacha, la llamada "azucarera". Se plantaron grandes extensiones en Recajo, El Soto Galindo, La Lastra, Valdegón, hasta 45 robadas, a veces, a una mano, pues su comercialización estaba asegurada, ya que la compraba el Estado para las fábricas azucareras. Hasta mediados del siglo XX se llevaba en camiones a Calahorra, Alfaro, Miranda, a la estación de Logroño para remitirla a Vitoria, a Marcilla, en esta última localidad hubo una importante azucarera. Se sacaba del campo en invierno, especialmente en diciembre, y era una operación muy penosa por el barro y el frío. Hoy no se cultiva remolacha.

La letra de la jota cantada por el vianés Molviedro, hace referencia, en el primer tercio del siglo XX, a los abusos que hacían en las estaciones ferroviarias al

pesar la remolacha en las básculas. “La remolacha en el campo / se la come la pulguilla/ y en llegando a la estación / el peso y la basculilla”.

*Espárrago.* Hacia mediados del siglo XX se ponía poco espárrago, de ordinario en tierras de secano. La fábrica local Conservas Landaluce comenzó a cultivar este producto en tierras propias y comprándolo a particulares para luego embotarlo, con la marca “Santa María de la Asunción”.

El último tercio del siglo XX experimentó un gran auge, de tal manera, que se le conocía como el “oro blanco”, alcanzó un precio en 1982 de hasta 225 pesetas el kilogramo, en 1986 a 330 pesetas. Fueron muchas las tierras de secano y arenosas, y aún más las de regadío, dedicadas a su cultivo en Recajo, La Lastra, El Pago e incluso muchos de los lotes y parcelas del municipio dados a los vecinos en el Soto Galindo. Bastantes particulares además de trabajar en fábricas, llegaron a cultivar 7 u 8 robadas de espárragos con toda la mano de obra de sus propias familias. Otras mayores extensiones requirieron mano de obra foránea, fueron muchos los andaluces que venían cada año a la campaña de recogida, e incluso gitanos. En 1984 se le dedicaron a su cultivo 38 Ha de secano y 60 Ha de regadío.

A finales del siglo XX y comienzos del siguiente “la tierra se cansó y producía menos cantidad y calidad”, bajaron mucho los precios, que lo hacían menos rentable, y, en consecuencia, se abandonaron muchas esparragueras. Otras de las causas fueron las exigencias del fabricante, al cerrarse la fábrica local de Landaluce Hermanos, se mandaban a las conserveras de Mendavia. Las fábricas querían “todos bonitos”, muy gruesos, y los calificaban de primera y de segunda.

Algunos han anotado que el espárrago que actualmente se cría ha perdido calidad por el plástico que se pone sobre los canteros. Se paga muy poco, el de primera a 2 euros el kilogramo, y cada día se cultiva menos.

Por otra parte, cada día es más difícil conseguir mano de obra foránea para su recogida y que a la vez el producto sea rentable. Una importante razón para el abandono de este cultivo ha sido la introducción en el comercio de espárrago chino, marroquí y sobre todo el que procede del Perú, con unas precios tan bajos, que no se puede competir con ellos. Algunas conserveras han llegado a embotar estos espárragos foráneos sin hacer constar en la lata su origen, dando lugar a equívocos, haciéndolos pasar por espárragos de denominación de Navarra. En 2003, además de los que cada uno cultiva para consumo propio, se le dedican tan sólo 68 Ha. como ocupación primera y principal. En 2004 tan sólo se han recogido 150.000 kilos.

*Champiñón y setas.* Hacia mediados del siglo XX algunas familias comenzaron a cultivar el champiñón en cantidades industriales para su venta. Ricardo García de Jalón, José María Sáinz, Alfonso Bonafáu. Al principio era un “artículo de lujo”, y se empezó a poner en las antiguas y numerosas bodegas de la localidad, en las que ya no se elaboraba el vino. Los dos primeros años había una gran producción, al cabo de dos años bajaba mucho ésta y, por ello, había que utilizar otras bodegas.



La semilla se compraba en Pamplona, pero, al parecer, procedía de Francia. Se utilizó como abono el compost, lo mejor el fiemo de caballo y el carbonato que se traía de Pamplona. Se daba vuelta a la "basura" con una "harpilla" u "horquillo" de hierro. Cada cosecha requería una nueva tierra, ahora la misma tierra bien abonada produce durante dos o tres temporadas.

Al principio, al disponerse la tierra en el suelo, la recogida del producto resultaba incómoda, por lo que después se colocaba sobre caballetes y estanterías metálicas en pisos, y el riego con "jarriadera" y después a motor con aspersores con manguera. La cosecha se recogía entre septiembre y julio.

Hacia la década de los años 60 se fue abandonando el cultivo del champiñón en las bodegas del casco urbano, por los problemas de baja producción, humedad y la dificultad de desinfectarlas con cal adecuadamente. Comenzaron a edificarse bodegas bajo tierra fuera de la población mucho mejor preparadas y mucho más amplias y cómodas. Ricardo García de Jalón hizo los pabellones en la carretera hacia Pamplona. Octavio Sáinz cuatro bodegas en dirección a Moreda en Sorteban Una Sociedad en Recajillo y Alfonso Bonafáu, junto a Viana en la carretera de Recajo.

En estas fábricas se ha logrado un alto grado de mecanización con bandejas móviles, se utiliza, en parte, mano de obra inmigrante. Se alcanzó una producción aproximada de unos 150.000 kilogramos, que se vendía a la conservera local de Landaluce y a otras situadas en Logroño, Autol, Pradejón, Sartaguda, etc.

Desde finales del año 2001, ha bajado mucho este cultivo por los bajos precios y altas retribuciones de la mano de obra. Esta crisis se debe, asimismo, a la importación de champiñón polaco, y a que USA ha dado vía libre a la entrada de champiñón chino. Se han cerrado algunas fábricas. En 2003 se dedicaron al cultivo del champiñón 10.000 metros cuadrados.

Además del cultivo del champiñón se ha cultivado por particulares las setas, tipo "anguilera", a partir de la década de los 80. Se compraban sacos de unos veinte kilogramos de compost (paja de trigo y "gallinaza", excremento de gallina) preparado ya con la semilla de la seta. Además de estos pequeños cultivos para autoabastecimiento se producen setas destinadas a la venta en las nuevas bodegas industriales.

*Girasol.* Mientras este cultivo fue oficialmente subvencionado, según la superficie sembrada, se cultivó bastante, tanto en secano como en regadío. Este sistema de subvenciones dio lugar a muchos abusos, pues sembraban "cuatro pipas" y ya no se preocupaban por el cuidado de las plantas, ni por el rendimiento, ya que sólo pretendían la subvención. En 1984 se cultivaron 10 Ha de secano. Actualmente apenas se cultiva.

*Cártamo.* Flores azafrañadas para tintorería. En 1984 se cultivaron 15 Ha.

*Tabaco.* A partir del primer tercio del siglo XX se empezó a cultivar el tabaco en tierras de regadío en Recajo, La Lastra y otros términos municipales. Toda la pro-

ducción se entregaba a Tabacalera Española, en la estación del tren de Logroño, con la que previamente se firmaba un contrato. Una vez recolectadas las hojas se sometían a una operación de secado en los graneros altos o en las bajas. El género se depositaba en Logroño y los encargados sometían a las hojas a una fuerte selección de primera y de segunda clase. Este cultivo fue abandonado hacia 1950, pues no resultó muy rentable a causa del clima excesivamente seco.

*Arañones*, endrinas, patxaranes. Conocido científicamente como *Prunus Spinosa*, el arañón es un arbusto silvestre, espinoso, que florece a principios de primavera y produce, a fin de verano o principios de otoño unos pequeños frutos de color negro de sabor áspero. Se utilizaba macerado en anís como remedio caseo para molestias estomacales. Hacia mitad del siglo XX se comenzó a fabricar anís de arañón o patxarán en la Destilería Velasco Hermanos, con la marca Patxarán La Navarra, para su comercialización. Pronto, este licor comenzó a ser muy consumido y adquirió gran renombre. Posteriormente, han salido al mercado muchas marcas en Navarra, La Rioja y Zaragoza, principalmente.

Debido al gran consumo, se bebe en toda España e incluso se exporta al extranjero, la recogida local de los frutos silvestres llegó a ser insuficiente, y fue necesario traer grandes cantidades de arañones de los países del este. Otra solución ha sido cultivar la planta autóctona y salvaje en fincas. Las plantaciones de patxaranes en Viana han tenido poco éxito, debido a los hielos invernales, mejor resultado tienen las fincas dedicadas a este fruto en Extremadura.

#### PRODUCTOS DE LA HUERTA

Existen muchas huertas, junto a los riachuelos, dedicadas a la producción de verduras, frutas y tubérculos, sobre todo para el consumo familiar. Otras zonas extensas en los regadíos junto al Ebro y huertas de Recajo, la producción se destina a la venta.. Con la industrialización de la localidad, a partir de la década de los 60, bajó considerablemente el cultivo de verduras y de otros productos hortícolas. Las tiendas locales se abastecen generalmente de fuera, sobre todo de las huertas riojanas de Varea y de los almacenes de Logroño. Pero todavía hoy, algunos vecinos sacan a la calle pública, junto a la puerta de sus casas, verduras y frutas para vender en sillas y recipientes de cestería.

*Patatas*. Casi siempre se cultivan las patatas en regadío, pues dado el clima, en secano son muy inciertas. La más temprana es la "Jaeria", muy buena para freír. La mejor para el consumo y la más cultivada es la "Kenevé". También es muy buena, por lo harinosa, la colorada, llamada "Desiré", que sacaba otras pequeñas patatas adheridas, "unos niños". Otras variedades son la Spunta, la Hermes y la Red Pontiac. A una patata alargada la llamaban de "ama de cura". Antes se sembraban las pequeñas patatas o trozos de las grandes que tuvieran una "yema", pero normalmente toda la simiente se traía y trae de Álava. En 1984 se cultivaron en monocultivo 25 Ha de patatas, en 2003 tan sólo 9 Ha.

Un anciano echaba la culpa a las patatas de que hubiera pobres en el mundo, "pues si no hubiera habido patatas se hubieran muerto todos los pobres de hambre".

Una canción dice: La patata se siembra en marzo / se escarda y se riega en el mes de abril / se les echa un poquito de ciemo / y viene cada una como un calemín / en la casa que hay mucha familia / la patata es buena para repartir.

*Pimientos y guindillas.* Estrecho y puntiagudo es el "cuerno cabra", que se enrastra y se consume en seco. El llamado del "cristal" es muy apreciado en verde. Los "morrones" de tres caras muy buenos para embotar. Hay dos clases de "bolas", amarillentas y rojizas, redondeadas y duras, y son muy a propósito para ponerlas en vinagre, en escabeche. Variedades muy cultivadas de pimientos para ser asados y embotados son actualmente los del "píco", grandes y colorados, y los del "piquillo" o de Lodosa, pequeños puntiagudos y muy finos, de excelente sabor y muy apreciados para embotar.

Unas guindillas alargadas, que en verde se suelen asar, o también se ponen en vinagre, si se les dejaba secar y colorear en la mata era para luego enrastrarlas en ristras. Otras muy pequeñas llamadas "alegrías", pueden ser redondas y alargadas y están en la mata hacia arriba, pican mucho. Unas de color blanco-amarillento eran buenas para conservarlas en vinagre. Un pimiento, corto y grueso, llamado "villano" o "mirón" suele picar mucho. Algún caprichoso cultiva pimientos del "Padrón". A las guindillas en general se les llama "miracielos". Cuando una guindilla pica mucho se dice que "abrasa", "que levanta la boina" o "que levanta el sombrero de un picador".

Normalmente, la planta se trae ahora de Mendavia y se planta con "zadonillo", más modernamente a máquina con tractor, que a la vez hace el cantero o caballón. Se cultiva bastante pimiento en El Soto Galindo, en Recajo, y en La Lastra, en donde hay piezas de hasta 20 robadas. Como ocupación principal figuran en 2003 8 Ha., la mitad del piquillo y la otra mitad de morrones. Parece que el cultivo pimiento comenzó a generalizarse a partir de mediados del siglo XVIII, proviene de América.

*Berenjenas.* Solamente las cultiva algún caprichoso que compra la planta en el mercado de Logroño.

*Tomates.* Planta de origen americano. La siembra se hace en semillero y lo trasplantan a la huerta en mayo. El "gordo", cuya mata se empala, normalmente con cañas, y el "italiano", muy bueno para freír. El de "pera", rastrero, sin palo, algo duro, se destina a las conserveras. Se cultiva un híbrido, sin pepita, muy bueno para ensalada. Este cultivo, como ocupación primera y principal, abarcaba 2 Ha. en el año 2003. Cuando se cultivan en pocas cantidades a nivel familiar se ayuda a la planta por medio de palos clavados en el suelo, operación de "empalar".

*Lechugas.* La más abundante siempre ha sido la "morondilla" o "rizada". Después se introdujo la de "oreja de burro" o también llamada "romana". Asimismo, se cultiva, pero menos, la "negra-morada" de hoja rizada, escaroleada, llamada de "roble". Como ocupación principal figuran 2 Ha. dedicadas a este cultivo en el año 2003. Hay particulares que cultivan los llamados "cogollos de Tudela".

*Escarolas.* Hay una clase pinchosa con "puntillas", y otra menos rizada y de penca mucho más ancha.

*Berzas.* Antes muy apreciadas para comerlas con patatas o alubias y las hojas más exteriores para los cerdos. La de "asa de cántaro" tiene la penca gruesa hacia fuera. La llamada "corazón de buey" de cogollo prieto y cerrado. Poco se cultivan las "coles de Bruselas" para consumo propio.

*"Pellas"* o coliflores. La "verde" de primavera, la de invierno, el "brócoli" o "bróquil". Se han plantado campos enteros de pellas. Como ocupación principal figuran 2 Ha en 2003.

*Calabacines.* Los hay verdes alargados, otros blancos, ambos con la planta de tallos rastreros. Más recientemente hay unos verdosos oscuros que se crían en plantas sin ramales.

*Calabazas.* En tiempos pasados se cultivaron bastante para consumo animal sobre todo de los cerdos, y una clase pequeña para consumo humano. Las había de carne blanca y anaranjada. Se ha cultivado una clase de calabaza, "de cabello de ángel", para hacer confitura, y unas pequeñas calabazas de adorno por algún caprichoso.

*Pepinos.* Plantas con tallos rastreros, hay dos variedades unos lisos otros con superficie rugosa "con pinchos". Se ha introducido una planta que empalada trae los frutos pendientes sin tocar tierra. Casi siempre son para consumo propio, pero hacia 1960 se cultivaron piezas enteras de una variedad de "pepinillo", de tamaño muy pequeño, para las fábricas conserveras, cultivo que pronto fue abandonado por su escasa rentabilidad, debido a lo incómodo y caro de la mano de obra.

*Melones.* Es muy bueno el de "piel de sapo", de color verde, con manchas y carne blanca. El de "Villaconejos", alargado, de color verde e interior blanco. Los "escritos" un poco alargados, "con dibujillos", de carne amarillenta. Los "tempranillos", redondos y pequeños, de color amarillento y carne roja acalabazada, huelen mucho y son muy dulces.

*Sandías.* La "corriente" con "hueco en el corazón", de pipa negra y gorda, de piel gruesa. Otra de interior macizo, con pipas pequeñas de color marrón. Había otra clase "que tenía como dibujos por fuera", muy macizas y apropiadas para hacer dulce.

*Ajos.* El mejor el "colorado", más bien morado, los de mayor tamaño son los blancos llamados "ajás". "En la mengua de enero siembra los ajos el ajero", había que sembrarlos en la mengua de la luna, porque sí se hacía en creciente "se salen de la tierra y no nacen". "En la mengua de enero pierde la venta el ajero, más a últimos que a primeros".

*Cebollas.* Una morada, la "valenciana", algo dura para guisar, otra más floja la "babosa o de Fuentes de Ebro", mejor para ensalada y para comer las "porretas" o tallos de los frutos ya "subidos".

*Puerros*. Los hay de "primavera" y de "invierno". Se cultiva como ocupación principal 4 Ha. en el año 2003.

*Cardos*. Su cultivo muy común desde hace tres cuartos de siglo, no se comprueba en siglos pasados. Se siembran en junio y julio para que vengan en Navidad, producto típico en esta época, y se les entierra o se les tapa con sacos para que blanqueen y sean más tiernos. Si al cortarlos se dejan las raíces, brotan hacia mayo, aunque de tamaño pequeño, los "cardillos" o "esquejes". Hay dos clases: los de hoja ancha y lisa, y los provistos de "pinchos", estos últimos algo amargos, tirando a alcachofa.

*Alcachofas*. Se plantan esquejes a mitad de agosto de la planta anterior. La producción alcanza su apogeo en abril y dura hasta finales de junio. Además de la de siempre, hay una variedad llamada de Tudela.

*Remolacha de mesa*. De color morado en alguna huerta, no es demasiado apreciada. Generalmente se compra en el mercado.

*Rabanetas*. Cultivo escasísimo.

*Espinacas*. Se puso mucho, hasta parcelas enteras. Se cultiva muy poco.

*Achicoria*. Se cultiva muy poco, pues apenas se consume. Su raíz sirvió para elaborar un líquido sucedáneo del café.

*Acelga*. Una clase de hoja ancha blanca es de muy buena calidad y otra de hoja estrecha y algo amarillenta.

*Borraja*, "borragá". Se siembra bastante en las huertas para consumo propio, y es muy apreciada.

*Zanahorias*. Existen dos variedades, una rojiza teja y otra blanca amarillenta.

*Apio*. Muy poco cultivado por el escaso consumo. Lo compran en el mercado. En 1984 se dedicó a este cultivo una hectárea de regadío.

*Flores*. Desde siempre se han criado en las huertas algunas flores, sobre todo las rosas, menos los crisantemos, estos para colocar en las tumbas del cementerio el día de Todos los Santos. Desde hace algunos años ha ido en auge el cultivo de flores: dalias, gladiolos, azucenas, margaritas, rosas de diversos colores, narcisos, claveles, lirios y más recientemente hasta tulipanes. También se constatan las plantas olorosas, como la hierbabuena y la menta.

A la producción de hortalizas se dedicaban en 1984 38 Ha de secano para el espárrago, y 127 Ha de regadío para el resto de ellas.

## ESCARDA. SUS MODOS Y SUS ÉPOCAS

La escarda de las fincas de cereal, para eliminar las plantas nocivas, se verificaba en el mes de abril, además de los hombres iban cuadrillas de mujeres, contratadas por un amo, incluso niños de diez años. Para esta operación se utilizaba, sobre todo, una hoz pequeña metálica de extremo curvo afilado, con dientes solamente en la punta y mango de madera. Había quien también utilizaba un "zadonillo", pero había más peligro de cortar la planta buena. Se eliminaban los cardos, "aleznas, lechacinos, rabos de asnos, que se comían al trigo".

La viña se escardaba, "esforraginaba", en mayo eliminando pámpanos, lo que estaba en el sarmiento de poda se dejaba, el resto se eliminaba. La viña se "edra", a partir de San Isidro, 15 de mayo, se cortaban superficialmente las hierbas con la azada. Un método más avanzado fue añadir al "forcate", tirado por una caballería, dos cuchillas bajas para cortar las hierbas. El empleo de los herbicidas, aparecidos a mediados de los años 60, ha supuesto el fin de la escarda tradicional. Actualmente, unos artilugios acoplados al tractor con brazos hidráulicos y sistema de bomba pueden arrojar más de mil litros de herbicidas con una anchura de más de diez metros en cada pasada.

## INTRODUCCIÓN DE LA PATATA Y EL MAÍZ

Importante para la sociedad y economía agraria fue la introducción del cultivo de la patata. Procede de Bolivia, Chile y Perú, pero hasta el siglo XVIII no se introdujo en Navarra. Contribuyeron a su cultivo y consumo las Sociedades de Amigos del País y los sacerdotes. Consta que, a finales del siglo citado, el abad de Iturmendi, valle de la Burunda, las había sembrado para instruir a sus feligreses sobre el beneficio de esta planta. Al principio sólo las consumían las bestias.

Por algunos libros parroquiales de administración donde figuran los diezmos recogidos, sabemos que la pata estaba ya introducida al iniciarse el siglo XIX en algunas localidades navarras y su cultivo junto con la remolacha, la alfalfa y el maíz revolucionaron los viejos sistemas agrícolas.

En una reunión del Cabildo Eclesiástico de Viana, 21 de septiembre de 1825, "se propuso que, según los libros del diezmo, faltan por diezmar algunos individuos que han cogido granos, particularmente se sabe que de algunos años a esta parte son muchas las patatas que se cogen sin que se diezme cosa alguna, y no pudiendo el Cabildo mirar con indiferencia esta falta, acordó se pasasen los recados de atención a todos los sujetos que faltan de diezmar patatas, a fin de que cumplan en contribuir con sus diezmos, y en caso de no cumplirlo, proceder a demandar a los morosos". (Archivo Parroquial, San Pedro.Viana, L. *Acuerdos Cabildo*, 1825, f. 71v).

Este acuerdo logró inmediatamente su objetivo, ya que a partir de 1827 entre las especies diezmadadas figuran las patatas. Se pesan por arrobas, una arropa equivale a 13 kilos y 392 gramos, pero en un caso muy especial se midieron por robos "colmos", colmados o más que llenos.

Figuran en 1827 como entregadas como diezmos 2 arrobas y media de patatas, que se vendieron a 3 reales. Se recogieron 5 robos colmos en 1828, que equivalían a 6 arrobas y fueron vendidas a 6 reales. La mayor cantidad de patatas recogidas fue en 1829 hasta 36 arrobas, 12 de ellas “se dieron”. En años posteriores se recogieron entre 8 y 12 arrobas. Los precios se mantuvieron muy baratos, a real la arroba. Quizá, las patatas regaladas serían para sembrar, ya que a la iglesia le interesaba promocionar este cultivo<sup>5</sup>.

Asimismo, se documenta el cultivo del maíz en Viana en el siglo XIX. También procede de América y su introducción en la península fue de suma importancia para la agricultura y consumo sobre todo animal. Posiblemente, se empezó a cultivar ya en el siglo XVI y con los años se fueron configurando distintas variedades adaptadas a las distintas comarcas. La primera vez que se documenta en Viana es en 1825, con motivo de la entrega de los diezmos a la iglesia.

El 3 de febrero de 1829 se juntó el Cabildo Eclesiástico de las parroquias de la ciudad, y fue propuesto que se privaba al Cabildo de algunos diezmos pequeños, escriben “menudencias”. Era preciso poner remedio y facilitar su cobro, y para ello le dieron poder a D. Vicente Los Arcos “para que, con toda urbanidad y política, intime a que entreguen, so pena de demandarles en juicio ante tribunal competente, e indague los que son obligados a diezmar”. Y se le dio esta lista: “Habas, alubias, arvejas en verde y secas, garbanzos, patatas, ajos, cáñamo, lino, pollos, cerdos, pollinos, terneras, yeros, alholva, lentejas, maíz, moscateles y otros que estuvieren en uso y costumbre”<sup>6</sup>.

#### PRODUCCIONES DE 1799

30.000 cargas de vino / 50.000 robos de trigo / 40.000 robos de cebada.

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

##### *Abonos naturales*

El abono natural es llamado genéricamente “ciemo”, alguna vez “basura”, y fue el único utilizado hasta la llegada del siglo XX. Se producía en las cuadras y corrales con la paja de cama y los excrementos de los animales: ganados de labor, cerdos, cabras, gallinas, conejos, e incluso de las personas. A la cuadra iba a parar toda la basura y restos de comida de la casa, en frase gráfica de un encuestado “todo menos los cristales”. El mejor fiemo era el de caballo, el peor el de vaca y el de cerdo.

De vez en cuando se sacaban los “ciemos” de las cuadras por medio de horquillos metálicos y en capazos o serones, a lomos de animal de carga, o en carros se transportaban al campo.

5. Archivo Parroquial, Santa María, Viana, L. *Cuentas*, 1827, f. 358; 1828, f. 369; 1833, f. 445.

6. Archivo Parroquial, San Pedro, Viana, L. *Acuerdos Cabildo*, 1829, ff. 92-92v.)

Otra manera de producir "ciemo", era dejar la paja amontonada junto a los caminos cerca de las propiedades, al aire libre, o en los arrabales de la localidad en solares de casas hundidas y en pequeños huertos. Se les llamaba "muladares" o estercoleros. De vez en cuando se les "daba vuelta" con un horquillo metálico con púas, y era mejor hacerlo en viernes y en luna creciente, pues pensaban que así se secaba mejor, no se ponía blanco y tenía más calidad.

El mejor fiemo para la hortaliza es la "cirria", excremento de los rebaños de ovejas y cabras y la paja del cereal de la cama de los corrales de los "ejidos" municipales, que eran subastados a particulares para disfrutar de las hierbas colindantes. Los amos de los rebaños tenían derecho a la "cirria" que sacaban del corral dos o tres veces al año para su venta o utilización en sus propias fincas. En otras ocasiones el amo del rebaño pactaba con un labrador que éste pusiera la "cama" o paja en el corral a cambio del fiemo. Asimismo se abonaban las tierras naturalmente dejando que los rebaños pastasen en ellas después de recogidas las cosechas gracias a sus excrementos,

### *Hornos*

Un abono natural, la ceniza, la conseguían en el pasado quemando las matas secas. Se llamaba a esta operación hacer "hornos" o "quemadina". Se limpiaba el rastrojo y todas las pajas, las matas secas y la broza se amontonaban "igual que una cisquera o carbonera", es decir dejaban un canalillo a ras de tierra comunicado con otro vertical, a manera de chimenea para el tiro, echaban tierra por encima y le prendían fuego. Cuando éste tomaba mucha fuerza, se tapaba por la parte superior el tiro con una piedra o con tierra para que se quemara el montón despacio. Tanto la ceniza de la combustión como la tierra ennegrecida servían como abono.

### *Abonos minerales*

A partir del siglo XX empezaron a utilizarse los abonos minerales, sobre todo después de la última guerra civil.

El llamado mineral, compuesto de cal "que alimenta la tierra", utilizado sobre todo en las huertas para que la planta se desarrolle más. Los superfosfatos. El azufre y el sulfato muy utilizados para las enfermedades de la viña. El amonitro, mayormente se echaba a la hortaliza, aunque también al trigo y a los olivos para que desarrollaran rápido, pero muy poco a la viña. En cambio los nitratos de Chile para cultivos de regadío y cereales en primavera a 10 ks. por robada. Otros abonos empleados, el nitrato de cal y la potasa, ésta ahueca y alimenta la tierra, sobre todo para la viña.

Ha sido muy frecuente quemar los rastrojos y luego esparcir las cenizas. Así como quemar los rastrojos de las huertas, matas secas de berza, tomates, alubias, habas, etc. y esparcir la ceniza sobre la tierra.

Ahora se echa mucho mineral, según un entrevistado hasta 20 kilogramos por robada. Se compraban estos abonos minerales en las cooperativas, o en almacenes de particulares, como el de Sixto Abadía.



## **Rotación de los cultivos. Su periodicidad y orden. Calendario de las operaciones agrícolas.**

### ROTACIÓN DE CULTIVOS

La rotación de cultivos tenía como finalidad no sembrar o plantar el mismo cultivo en la misma extensión de terreno con objeto de que no se empobreciera la tierra. Contaba mucho la experiencia del propio agricultor y el conocimiento de la tierra. Cada uno ya sabía cuál era la mejor tierra para determinado cultivo. Así, por ejemplo, si un año en la huerta se dedicaba un "corro" a patatas y otro a verdura, al año siguiente se intercambiaban estos cultivos. La experiencia le decía que no había que plantar los pimientos en la misma tierra dos o tres años seguidos, pues las plantas se perdían. Las patatas aguantaban más, pues se podían plantar en la misma tierra tres o cuatro años. Dicen que después de la cosecha de ajos, recogidos por San Fermín, se criaban unas buenas alubias. En la huerta "es bueno cambiar, a poder ser todos los años".

Antiguamente, sembraban las fincas destinadas a cereal "año y vez", las dejaban "barbechas", para que descansase la tierra. Con el uso de los abonos se pudo sembrar todos los años, aunque echando mucha cantidad de "mineral". Asimismo, cambiaban el tipo de cereal, es decir que si un año sembraban trigo, al siguiente cebada. Igualmente, cambiaban el tipo de abono, pues si siempre se abonaba con el mismo, "la tierra no hacía nada".

### CALENDARIO AGRÍCOLA

*Enero.* Comienza la poda de los viñedos, los olivos y los árboles frutales en general. A veces, los restos de poda de los almendros y olivos y especialmente los sarmientos, se traían a casa para el fuego. Se siembra el cereal tardío, llamado de ciclo corto. A los sembrados con anterioridad les pasaban el rulo o el rastro, y se echaba amonitro. Comienza la siembra de los ajos y en la huerta la recolección de las verduras de invierno: pella, berza, cardo, escarola, etc. Las mujeres, sobre todo, comenzaban a desgranar el maíz. Se abrían las tabernas para que los particulares vendiesen el vino.

*Febrero.* Continúa la poda de los diversos árboles y se termina de sembrar el cereal tardío. Se plantaba la viña nueva entre enero y febrero formando "renques", según los "marcos", y para ello había que preparar la tierra desfondándola a bastante profundidad.

*Marzo.* Antes se labraban las tierras blancas de cereal que se habían dejado para barbecho, "año y vez". Era el tiempo apropiado para "forcatear" o meter la reja en la tierra de los pasillos de las viñas y de los olivares. Es el momento de injertar, pues todavía no ha subido la savia a la planta. Se siembran las patatas.

*Abril.* Era el tiempo apropiado de la escarda de la viña y sobre todo de la piezas de cereal, requería mucha mano de obra por la cantidad de hierbas malas. Hoy los herbicidas, echados en líquido con máquinas especiales desde un tractor, acaban con todas las malas hierbas. La huerta produce las alcachofas, las

cebollas de invierno, el ajo fresco, la lechuga de primavera, y las "siemprevivas" o brotes de cebolla y comienza la campaña del espárrago. Se hacen los injertos a púa en los árboles frutales.

*Mayo.* La huerta requiere mucho trabajo, pues hay que plantar la cebolla de verano, el tomate, pimiento, calabacín, pepino, cardo. Se recogen las habas, en verde como "calzón" al principio y luego para grano, y los guisantes, y al final del mes empiezan a colorear las cerezas. Es el tiempo adecuado para "desnietar" y despuntar las viñas, azufrarlas y sulfatarlas, y en algunos casos, según el tiempo, regar las que se podían. Continúa la recogida del espárrago.

*Junio.* Se comenzaba, para San Pedro, a segar a mano las cebadas. La hortaliza de la huerta requiere riegos y el arreglo de la tierra en "canteros", se continúa recogiendo la cereza. Generalmente, termina la campaña del espárrago.

*Julio.* Antes, concluía la siega a mano y comenzaba la trilla. Ahora, durante este mes se termina de cosechar. La huerta requiere muchas labores, sobre todo el riego y "dar tempero a la tierra", se plantan los cardos y se recogen los ajos para San Fermín, 7 de julio. Antes, labraban algunos rastrojos de cereal para poder sembrar alubias.

*Agosto.* En años pasados se terminaba de trillar. La viña y el olivo requieren tratamientos especiales, como sulfatar. En la huerta recogen toda clase de hortalizas y otros frutos, hay que regar, acollar, dar tempero. Y se comienza a sembrar y plantar la verdura de invierno, como la pella, la berza y la escarola. Comenzaban a quemarse algunos rastrojos de cereal. Era el tiempo más oportuno para realizar los injertos a "yema" de los árboles frutales. La huerta proporciona abundantes frutos.

*Septiembre.* La huerta da sus mejores productos, el pimiento, tomate, cebolla, y muchas de las frutas: el melón, sandía, melocotón, manzana. Muchas familias, todavía embotan pimiento y tomate al modo tradicional, el pimiento previamente asado.

*Octubre.* Alrededor de la fiesta del Pilar, 12 de octubre, se sitúa el inicio de vendimia, "mendema", y cuando elaboraban el vino en las casas el pisado y el prensado. Una vez terminada aquélla, había que labrar y preparar la tierra para la siembra del cereal. Era el tiempo oportuno para recoger los membrillos, y para "descocar", limpiar, los almendrucos quitándoles la cáscara.

*Noviembre.* A primeros comienza a sembrarse el cereal y enseguida la poda de los árboles frutales. Han de atarse los cardos o enterrarlos en parte para que salgan blancos y tiernos. Y a últimos, se recogen las aceitunas, todavía algo verdes, para aliñarlas en casa con distintas hierbas y para consumo humano.

*Diciembre.* Es el mes de la siembra y de la recolección de la aceituna para la elaboración del aceite. Algunos comienzan a podar la viña y sembrar los ajos. Cuando se cultivaba la remolacha se sacaba del campo y se limpiaba antes de

mandarla a las azucareras. En las huertas es el tiempo adecuado para recoger las verduras de invierno: cardos, escarolas, achicorias, puerros, berzas y pellas. Otra ocupación era en el pasado hacer leña con el hacha de los restos de poda de frutales o de olivos y vides arrancados, y limpiar los “redajos”. Los que elaboraban vino en sus bodegas particulares lo trasegaban cada cierto tiempo.

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

#### ÁRBOLES FRUTALES

Se cultivan sobre todo en las huertas, y mayormente sus frutos sirven para autoconsumo, excepto los almendros, a los que se ha dedicado grandes extensiones, ahora en retceso. Algunas frutas y verduras las venden todavía los particulares colocándolas públicamente en la calle, en cestos, junto a la entrada de la propia vivienda.

*Melocotoneros.* Es un árbol de regadío de vida corta de alrededor de diez años. Hay diversas variedades. El mejor es, según algunos, el “gallú” colorado, según otros el amarillento terminado en la base en un piquillo. El “Alejandro Dumas” es muy duro, y por lo tanto a propósito para embotar, pero poco apreciado para consumo directo, pues tiene “muchá resina”. El “blanquillo”, de mucha agua y de tamaño pequeño, es muy bueno. Era muy apreciado el llamado “Sanmigueleño”, que, por venir tarde, era muy dulce. Otra variedad ahora muy escasa es el melocotón “de viña”, de pequeño tamaño, por criarse en secano, aunque muy dulce.

Otras especies de melocotón se pueden considerar las siguientes. *Abridor*, de mucho agua, con el hueso lleno de arrugas y que se desprende fácilmente de la carne. *Pavía*, melocotón aplastado de mucha agua y muy dulce. “Hay muy pocos pavíos”. *Paraguayo*, parecido al anterior pero más soso. *Albaricoque* o *albérchigo*, con un surco en su superficie, carne blanda de color amarillento y rojizo, muy dulce y con mucho agua. *Nectarina*, híbrido de melocotón y ciruela de carne dura, rojiza o blanca y entre dulce y ágre.

*Ciruelos.* Las mejores ciruelas, “eso es miel”, son las claudias verde-amarillentas muy dulces. Hay otra, la semiclaudia, “mestizada a claudia” pero menos dulce. Las llamadas japonesas son grandes, de color amarillento y de piel dura, y algo agrias. Otra variedad es la morada, alargada y pequeña. Las ciruelas, sobre todo las claudias, se enrastraban a un cordel envolviéndolas en papel y secándose al aire libre.

“*Peros*” o *perales*. Las peras más tempraneras eran las de San Juan de junio, los “peretes” amarillentos. Por la Magdalena de julio se recogía una pera de tamaño pequeño llamada “blanquilla”. Excelente es la “pera de agua” o de “limón” de carne blanca acuosa. La pera de “buen cristiano”, amarilla y dura se recogía a primeros de septiembre. La de “donguindo” era una pera de invierno, ancha, de carne compacta y piel dura, que se colgaban para su maduración en los graneros. Estas dos últimas variedades prácticamente ya no existen.

*Cerezos.* La variedad rojiza es la más temprana y la más sosa. La "negra garrafal", viene algo después y es muy dulce, grande y a propósito para embotar. La llamada "monzón" es amarilla y buena para conserva. Una clase especial, muy escasa, tardía y dulce, pues viene en julio, es de color amarillento ámbar.

*Guindos.* La guinda común crece a orillas de los riachuelos, de color rojizo y de sabor agrio, y la "garrafal", más oscura, de mayor tamaño y más dulce. Este fruto se mezclaba con anís y era aconsejable para el dolor de tripas.

*Membrilleros.* El común que huele mucho y es de tamaño pequeño y otros de mayor tamaño, pero de poco olor. El árbol puede llegar a tener más de medio siglo de vida. Con este fruto se elaboraba "la carne" o dulce de membrillo.

*Manzanos.* La llamada de "San Juan", pequeña y colorada. Reineta, redonda, plana y algo ácida. Golden alargada verde-amarillenta. Starking, de color rojizo. Algunos árboles son añeros, es decir dan fruto un año sí y otro no. Alguno lo explica porque sí un año dan mucho fruto "se cansan". Junto con otras frutas, como las peras y otras ya secas, los "orejones" de melocotón y las "círuelas pasas", se elaboraba el "manzanate" de frutas cocidas típico en la Navidad.

*Pomares.* Quedan muy pocos, pues su fruto no es muy apreciado, sí en tiempos pasados. Nunca se ha comercializado. Para recoger este fruto bien maduro, pues sólo así se puede comer, había que o dejarlo caerse del árbol al suelo o colocarlo todavía verde en el granero sobre el trigo para que fuese poco a poco madurando.

*Nisperos.* Existen muy pocos.

*Nogales.* Ha sido un árbol muy apreciado por su fruto y por su excelente madera. El llamado de la tierra, más temprano, y el "francés", más tardío y nuez mejor y de mayor tamaño. Se suele hacer un licor de nuez.

*Avellanos.* Había muchos antes en las huertas junto a los ríos, quedan muy pocos.

*Higueras.* Higos blancos, que también produce brevas. Higos "royos", más dulces que los anteriores. Antes había una especie de higos negros parecidos a las brevas. Además de su consumo natural, directamente del árbol, los ponían al sol en cañizos o en cribas en el granero, y, una vez secos, los aplastaban y les echaban algo de harina. A veces, se ponían en rastras mediante cuerdas.

*Almendros.* Ha sido siempre un cultivo muy apreciado para comer el fruto en seco y para la elaboración de turrónes y almendras garrapiñadas o saladillas. Existen varias clases. Común, redondeado. Largueta acabado en punta y muy bueno para elaborar almendras saladas o garrapiñadas. Marcona el más caro. Mollor muy gordo. Desmayo por tener la flor hacia abajo y así evitar mejor las heladas. Hay una especie común de sabor amargo de raíz muy fuerte y sirve de patrón para luego injertar otra variedad.

Entre los años 1950-1970 se plantaron muchas fincas de almendros debido a los buenos precios que se alcanzaron. En la década de los ochenta había 55 Ha dedicadas al almendro en plantación regular. Después se arrancaron muchos y hoy su cultivo está en franca regresión por los bajos precios.

*Caquis.* Hacia 1950 se llegaron a plantar algunos.

En 1984 se dedicaban a la producción de frutales: manzano, peral, cerezo, melocotonero 30 Ha y al almendro 55 Ha.

#### INJERTOS

Hay dos maneras de injertar a púa y a yema. El injerto a púa se realiza en primavera, meses de marzo y abril, se cogía un brote del año, la púa, de la clase del fruto que se quiere injertar, y se mete en un corte inclinado realizado a bisel, con una navaja bien afilada, en el tronco del árbol que hace de patrón. Una vez realizada esta operación, se forraba y ataba bien con rafia, fibra vegetal.

El injerto a "yema" se realiza en verano, agosto, se abrían unas aberturas en el patrón horizontales y verticales y en ellas se introducía la yema, asimismo, se ataba con rafia.

La regla de oro de los injertos es: "De pipa a pipa, de hueso a hueso", es decir que solamente se podían injertar frutas afines. Siempre procuraban que el árbol que hacía de patrón fuera muy fuerte y sano. Por ejemplo un ciruelo "arañonal" silvestre servía de patrón para injertarle melocotón, albaricoque, almendro. En el patrón de guindas "garrafales" injertaban cerezas y en el de almendro amargo almendras dulces. En el patrón de membrillo podían injertar peras y manzanas. Siempre había la posibilidad de injertar en el mismo árbol manzanas o cerezas de varias especies.

#### CUIDADO DE LOS ÁRBOLES FRUTALES

No todo árbol frutal se debe plantar en cualquier terreno, pues cada uno requiere unas condiciones especiales. Los almendros ocupan tierras de secano, a veces ribazos y los orillos de las viñas, "terreno que no vale para otra cosa". Debido a la buena comercialización del "almendruco" se comenzaron a hacer plantaciones regulares, dedicándosele campos extensos.

El melocotonero requiere buena tierra, de regadío, es un árbol que se poda, de poca vida, alrededor de unos 6 ó 9 años, pero si lo riegan demasiado se muere antes. El cerezo requiere algún riego, buena tierra y, en cambio, no se poda. Un árbol muy duro es la higuera que crece "en cualquier sitio", incluso en ribazos, no se poda y ni le entra enfermedad alguna; aunque se corte a ras de tierra vuelve a brotar con fuerza. Es preciso podar los manzanos y los perales.

Antes cavaban los pasillos entre las filas de los frutales, ahora ya no, dejan crecer la hierba, pues de esta manera la tierra conserva mejor la humedad, y

cuando cae la fruta del árbol, se golpea mucho menos en la hierba que en la dura tierra. Muchos de los frutales hay que podarlos a partir del últimos de febrero.

Antes, no se trataban los frutales, pues tenían muy pocas enfermedades, alguno solamente les echaba una mezcla de lejía y de agua. Ahora, cogen todas las enfermedades, sobre todo la "abolladura", se retuercen las hojas y dentro se cría el pulgón. Otras veces les ataca el gusano o "gardama", que pone los huevos en la flor y luego el fruto queda "asapado" por el interior. Ahora, si no se tratan varias veces los árboles con veneno, antes y después de salir la hoja, por lo menos, no se garantiza el buen fruto, lo compran en el comercio el más apropiado a cada tipo de árbol. Un enemigo de los frutos difícil de combatir son los pájaros, sobre todo algunas especies, como los tordos. Es preciso poner redes en algunos árboles, como en los cerezos, o cintas y plásticos con latas metálicas o cristales para que hagan ruido y reluzcan.

#### FABRICACIÓN DEL ACEITE

El aceite tuvo en el pasado mucha importancia, junto con la viña y el trigo, los tres típicos productos mediterráneos. Siempre existieron trujales particulares, que llegaron a nuestros días como los de Montoya, Baroja, Armendáriz, Pancho, Jalón. Pero destacaron los propios de las iglesias parroquiales de San Pedro y de Santa María, a partir del siglo XVI, pues la entrega del diezmo de la oliva y el fruto de las propias fincas suponían unas grandes cantidades, hasta la Desamortización de los bienes eclesiásticos del siglo XIX.

El olivo pasó de 67 Ha en 1891 a 190 Ha en 1935, 176 en 1950 y 160 en 1982, según el catastro. En 1970 se dedicaban al olivo 471 robadas y a la viña olivar 663 robadas. En 1979 133 robadas a olivares de regadío y 191 robadas a viña olivar. Posteriormente, por el escaso rendimiento y lo elevado de la mano de obra, se "quitaron" muchos. En los últimos diez años ha habido un resurgimiento del olivo e incluso se han plantado en regadío, gracias a las ayudas estatales europeas a la producción del aceite. Recientemente se han frenado, por ley, estas plantaciones. En el año 2003 se le dedican 75 Ha. en secano y 20 en regadío. En dicho año hubo una producción de 404.000 kilos de aceituna

El olivo ha ocupado en la demarcación vianesa una extensión considerable y siempre se plantaba en secano, a veces juntamente con viña en la misma pieza. Para plantarlos se cogía un "verguizo" o "plantón" joven del tronco o un trozo viejo con "chueca" y se introducía en invierno en hoyo profundo hecho con el azadón, para que echara raíces. Se plantaban por filas paralelas, antes a 5 metros en cuadro, ahora a 4 ó 5 metros de ancho por 1,50 metros. Al tercer año comenzaba a producir algunas pocas olivas. Hoy se compran arbolillos ya hechos de los viveros de La Rioja por un precio de 1.000 pesetas por unidad y se adelanta mucho su crecimiento y producción.

Entre las variedades de olivas citamos en primer lugar las autóctonas: *Redondilla* de tamaño pequeño y aceite de sabor afrutado con aroma que

recuerda la manzana. *Arreales* más gordas se las llama *machos* y son muy buenas para aceitunas, posiblemente se trata de la llamada en otros lugares *machona*, de aceite fresco de colores verdosos y aromas a frutas verdes. *Royuela* de aceite ligero y toque amargo con aroma a frutas verdes. Otras variedades son la vidrial y la negral.

Entre las no autóctonas anotamos: *Arbequina*, de tamaño menudo, introducida recientemente se producen arracimadas, produce buen aceite de sabor afrutado con toques amargos y aroma de manzana, que procede de Arbeca (Lérida). Esta variedad y la *Empeltre* son proporcionadas por los viveros y sobresalen por su elevada productividad y buena adaptación a los distintos suelos.

Otras variedades son: la Manzanilla, gorda, para aceituna, muy escasa, y la llamada ahora de Arróniz, ahuevada, tira a morada y actualmente es la más abundante para realizar las nuevas plantaciones.

La poda de los olivos propiamente dicha se verifica en febrero y marzo, primero se les quita lo mayor, se "entreclaran" las ramas eliminando algunos brotes, operación que llaman "desabujar". Lo normal es hacerlo con un "serrón", rara vez con una hacha. Entre julio y agosto se quitaban los "verguizos", también con el "serrón", o ramas jóvenes que tienden a subir hacia arriba y que roban savia al árbol, "para que dé más aceite la oliva".

Antes, a los olivos les atacaban muy pocas plagas. Ahora, las enfermedades más corrientes de los olivos son "la negrilla, bichos como polvo negro", que atacan a la hoja y se trata con azufre. El "arañuelo", araña pequeña, que anida en los brotes, chupa la savia y la rama se seca, y se combate con venenos del comercio.

La recolección se verificaba antes a partir de finales de diciembre o principios de enero, cuando el fruto estaba bien negro y maduro. El Trujal Cooperativo daba la orden del comienzo, a veces a primeros de enero o algo más tarde, por lo que se dejaba al fruto incluso fermentar. Ahora se recogen antes, algunas clases, como la arbequina, incluso hacia el Pilar, 12 de octubre, pero depende siempre de cómo "haya ido el año".

Si alguno deseaba aliñar o condimentar las aceitunas llamadas caseras las cogía hacia noviembre, cuando estaban entre verde y marrón, y tras darles un corte las introducían en orzas con agua, sal, tomillo, ajo, "linojo", cáscara de naranja, etc teniéndolas durante algún tiempo hasta quitarles el amargor. Ahora, este amargor se quita en muy poco tiempo lavándolas con sosa.

La recogida de la oliva se hacía y se hace "a ordeño" a mano limpia, aunque algunos, para que no se les estropearan los dedos, usaban "dediles" de cuero, que cubrían tres dedos de cada mano, comenzando por el pulgar, pero sin tapan los extremos. A veces, pues los olivos de antes eran bastante altos, era necesario subirse al árbol, y lo hacían llevando un cesto delantero colgado al cuello con dos cuerdas en aspas atadas a las asas. Otras veces se los colgaban a la espal-

da, tipo mochila. Las olivas nunca se han cogido por el sistema de apalear el árbol y poniendo mantas en suelo para recoger el fruto como en otros lugares. La recogida de la cosecha ha sido y es casi siempre una labor esencialmente familiar.

El fruto se introducía en sacos de tela de una capacidad de alrededor de tres robos, o 66 kilogramos, y se transportaba a lomos de animal. Otra veces en sacos de doble capacidad que los anteriores llamados "costales". Se transportaban a pares a lomos de animal, provisto solamente de una manta, y atados con cuerdas.

Se procuraba coger las olivas por los propios de casa, incluso ayudaban muchas veces las mujeres y, en ocasiones, unos vecinos a otros. Los mayores terratenientes contrataban diariamente a los jornaleros en la plaza pública. Se dice que el mejor oficio es coger la oliva, "porque no hay día, pues se hace pronto de noche". Con un rastrillo limpiaban bien el suelo alrededor del olivo, pues creían que las pequeñas ramas y hojas perjudicaban al árbol si se dejaban por el suelo.

Una parte importante de olivas es recogida hoy por las cosechadoras que aspiran el fruto, lo limpian de hojas y ramas y va directamente a un remolque. Se trata de la misma máquina que también sirve para vendimiar.

Las olivas se "aireaban" para limpiarlas de hojas y ramillas, llamadas "oliveñas", y otros restos que quedaban llamados "tarrastrañas", y se utilizaba un artefacto llamado "zaranda". Posteriormente, las descargaban en las bajeas de las propias casas. Después de tenerlas "arropadas" algunos días en casa, entre quince y un mes, para que "sudaran", se llevaban a los trujales particulares, en donde se verificaba la operación de "trujalear", en los que el "ruejo" o muelas de moler eran movidos por caballerías.

Hacia la década de los años 30 había en Viana ocho trujales o almazaras movidos por fuerza animal: los dos de Montoya en el barrio del Cristo, el de Armendáriz en el arrabal de San Felices, el de Baroja junto al montículo del Cuelto, el de Cadarso al sur de la ciudad junto a la Cadena, y los de Jalón, Juaquilongas, y Capuchinas en el entorno de la Fuente Vieja.

A partir del año 1947, las olivas, después de tenerlas durante más de quince días en casa, puestas en sacos se descargaban directamente en el Trujal Cooperativo San Isidro, después de haberlos pesado, en donde aún permanecían varios días. A veces se fermentaban, en detrimento de la calidad del aceite. Comenzaba la molturación o proceso de la molienda a mediados de enero en los días y horas determinados, y con palas echaban las olivas desde el montón a un tornillo sin fin y de aquí a una trituradora o molino de martillos. O piedras de forma troncocónica en número de tres. Otro sinfín trasladaba la pasta, desde una segunda tolva hasta la termobatidora de un cuerpo, desde donde caía a una pequeña pila de hormigón.



A continuación venía el prensado. Por medio de un pozal, con una capacidad para seis kilogramos de pasta gorda, colocaban bien extendidos en los espartos circulares, los "capachos", con orificio en el centro unos junto otros, en unas vagonetas, y cuando los completaban, pasaban a la prensa hidráulica y comenzaba la operación de "pretada" o prensado, que duraba entre una hora y media a dos horas.

El líquido comenzaba a salir de la prensa y, a través de un canalillo, pasaba por seis depósitos de obra, forrados de baldosas y a distinto nivel, y se iba decantando de un depósito a otro sólo el aceite, pues quedaba el agua en el fondo por la mayor densidad. Del último depósito iba a parar a un tino hondo en donde se purificaba, pues las madres y posos quedaban en el fondo o los retiraban con la cogedera o con un plato especial y quedaba listo para el consumo. La primera prensada producía la llamada "lágrima de aceite", la mejor. Este sistema de obtener el aceite se llamaba "en frío".

En la prensa quedaba el "huesillo", que todavía era prensado y salía un aceite inferior, aceite de orujo, que luego se vendía. Antes, el aceite se metía en pellejos de unos 50 litros, luego en garrafas metálicas. Para el prensado de la oliva en el trujal utilizaban capachos de esparto, un año compraron 15 docenas, procedían de Valencia, otras veces de Jódar (Jaén) y de Murcia. En siglos pasados traían estos capazos de la cercana localidad de Sesma.

En el trujal se comían las "pingadas", pringadas, rebanadas de pan untadas con ajos y puestas al fuego a las que añadían aceite crudo recién elaborado. Metidas en el aceite del tino, se "escorrían", las untaban con ajo y las tostaban al fuego. El "rancho del trujal" se cocinaba a base de patatas fritas cortadas en grandes lonchas a las que añadían bacalao desalado, algún pimiento y algo de guindilla. Una orden del Trujal Cooperativo prohibió en 1958 los almuerzos y cenas en el trujal durante la campaña, porque bajaba el rendimiento de los obremos contratados.

El aceite, después de estar reposando en el trujal durante tres meses, en un principio era repartido por las casas en pellejos, y luego en garrafas metálicas, y los particulares lo echaban en tinajas, que generalmente guardaban en el granero situado en el piso más alto o en una despensa cercana a la cocina. Más tarde había que ir personalmente a recoger el aceite a la almazara.

Antes las familias vendían el aceite sobrante, ahora, por lo general, sólo se produce para casa, se vende en raras ocasiones. En 1973 el precio del aceite del trujal fue a 54 pesetas el litro, en el año 2003 a 532 pesetas.

El año 1990 el Trujal Cooperativo acordó llevar la oliva al trujal de Torres del Río, porque se recogieron muy pocas olivas, al año siguiente acordaron los socios moler en Viana "sí hay olivas". A partir del año 1992, y según acuerdo, comenzaron a llevar toda la oliva de los socios vianeses al Trujal Mendía de Arróniz, que comprende 28 cooperativas de otras tantas localidades, entre ellas Aras, Bargota y Los Arcos. El trujal vianés se dio de baja en la localidad el 21 de

octubre de 1993. En el año 2003 el trujal de Arróniz molturó 3,7 millones de kilos de olivas que equivalieron a 714.221 litros de aceite. Solo una pequeña parte de vecinos, que no son socios del trujal vianes, lleva su oliva al trujal del vecino pueblo alavés de Moreda y al de Mendavia.

La producción de aceite goza de ayudas estatales y europeas. Hasta hace poco se subvencionaba el número de pies, la superficie dedicada al olivo: 300.000 pesetas por hectárea. Hoy se subvenciona a la producción según este baremo: Número de pies por el número de kilos por un coeficiente de la cantidad de materia grasa de la oliva, todo ello supone unas 50 pesetas por kilo de aceite.

#### *Trujal parroquial de Santa María*

Tanto esta parroquia como la de San Pedro tuvieron hasta tiempos de la Desamortización, siglo XIX, sus propios trujales para moler tanto la oliva de los diezmos como la de sus propiedades. A continuación los gastos del trujal de Santa María del año 1794.

“Más da en descargo 307 reales castellanos por el gasto del trujal en esta forma: 75 rs. a José González por 32 días que se ocupó en trujalear la oliva; 87 rs. que pagó al mismo por 33 días que se ocupó con su caballería moliendo la oliva y 5 rs. por el jornal de escaldar; 9 rs. por los tres primeros días que se ocupó limpiando el trujal y regajos; 3 rs. por limpiar el trujal; 75 rs. a Gregorio Antonana por 32 días que se ocupó moliendo la oliva; 5 rs. por el jornal del día de escaldar el aceite; 2 rs. por el jornal de caballería que se ocupó en subir el aceite al sótano de la iglesia; 37 rs. a un muchacho por 32 días que se ocupó en el trujal; 8 rs. por cinco cargas de leña, y el último día de escaldar 2 rs. por dos libras de estopa para los tornos de la pila e infiernillos; otros 2 rs. por una libra de jabón, y 5 rs. por una libra de algodón; 128 rs. por 24 capazos a Miguel y Juan Sáinz y por catorce docenas de hilos de esparto; más 102 rs. por el coste de 63 palas traídas de Estella”. Los capazos de esparto los suelen traer de Sesma<sup>7</sup>.

#### **Recolección de cereales, de forraje, de frutas. Descríbanse las operaciones con sus nombres. Gavillas, haces, almiares.**

##### *Recolección de cereales*

Las tierras llamadas blancas o dedicadas a cereal había que prepararlas para la futura siembra. En primer lugar, ha sido una costumbre generalizada quemar los rastrojos, pues así desaparecían las malas hierbas y se tiene la creencia que la ceniza ahueca la tierra y la abona. Hoy cada día se queman menos, pues la paja es un buen abono, por los peligros de incendios, por la legislación estricta en piezas junto a carreteras y por otras disposiciones.

---

7. Archivo Parroquial, San Pedro, Viana, L. *Acuerdos Cabildo*, 1829, ff. 92-92v.)

La operación del labrado se verificaba, si se iba a sembrar ese año la pieza, a partir de agosto y septiembre. Si la heredad se iba a dejar descansando para barbecho, se labraba en enero. Los métodos de labrado han variado: con arado antiguo, con forcate, con brabán y rastra tirados por caballerías. La utilización de tractores con trisurcos y cuatrisurcos supuso una mayor profundización de la tierra, pero hoy se profundiza menos y tan sólo pasan con el tractor un cultivador. Si se quiere allanar mejor el terreno para deshacer aún más la tierra y para que guarde mejor la humedad, pasan un pesado "rulo" o molón, rodillo giratorio, de piedra o de cemento, para "destormonar", y una "rastra" rectangular de alargadas púas metálicas.

El sembrado de cereales se verificaba así: el trigo a partir de octubre, y poco después la cebada temprana, en cambio la cebada de ciclo corto o cervecera se puede sembrar hasta finales de febrero. La simiente, una vez tratada con cal, azufre o sulfato, era transportada a la cintura en una capacilla de esparto, con una capacidad de algo más de 16 kilogramos, y la esparcían por la pieza a mano, "a voleo". Después de sembrar pasaban por la finca la grada, tirada por animales, instrumento de hierro rectangular con ganchos curvos que envolvía la tierra y la allanaba. Hoy utilizan para esta operación las sembradoras añadidas al tractor, algunas tan informatizadas, que permiten al agricultor ordenar la cantidad de simiente que quiera sembrar.

En general, en el pasado las tierras cerealistas eran muy poco abonadas, todo lo más con los fiemos de las cuadras. Al principio, se empezó a echar en abril y mayo nitrato de Chile, ahora, abundante amonitro. Las sembradoras actuales tiradas por tractor a la vez que siembran echan los herbicidas necesarios.

La escarda de abril en adelante movilizaba buen número de gente, tomaban parte, además de los hombres, las mujeres e incluso los niños, Con "zadonillo" o con un casco de hoz con dientes en la punta cortaban "aleznas, cardos, ababoles, lechacinos" y otras plantas dañinas.

Lo normal era que los cereales fueran sembrados en secano, a veces en regadíos ocasionales llamados de "primavera", en los que se podía regar desde abril en adelante, pero "antes de encañarse el trigo y ponerse duro", pues después le perjudicaba.

Dependía de cada año, pero para San Pedro, 29 de junio, segaban las cebadas y después el trigo. Antes, la siega y la trilla duraban todo el verano. La siega se realizaba con hoz lisa, llamada gallega, sin dientes, por su uso masivo por las cuadrillas de segadores gallegos. También se utilizaban hoces con dientes algo más cortas que las anteriores. El segador para protegerse la mano izquierda, que es 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 eran afiladas con una piedra alargada y las compraban fuera de la localidad, generalmente en Logroño, las zoquetas se tra-

ían de San Cruz de Campezu, Álava. Era corriente antes contratar a cuadrillas de gallegos para esta operación. Un buen segador podía segar hasta tres robadas diarias.

La mies segada tendida en el suelo, se recogía en gavillas, eran atadas con un "vencejo" de centeno o también con "liajo" de esparto, varias gavillas hacían un haz. Los haces se colocaban en "fascales", fajinas, inclinados formando ángulo y otro horizontal como remate. Esta forma, a manera de caseta servía para proteger de la lluvia a las cabezas o espigas del cereal, pues la 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 del 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. Algunos pocos transportaban la mies, siete fajos, a lomos de machos provistos de dos "ganchos" de madera uno a cada lado. En las eras colocaban en "fajinas" más o menos grandes, separando las clases de trigo, la cebada y la avena.

Cuando se verificaba la trilla en la era con trillo de plataforma de madera con pedernales, sierras metálicas, 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 lias de los haces, con una horca se tendían en la parva, "majaban", apaleaban, la mies para desgranar algo las espigas y dos caballerías daban algunas vueltas, con la misma finalidad, en todo el perímetro de la "parva" hasta que la mies estaba 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 sobre la parva para que el grano soltase la cáscara, y pasada más o menos una hora, con horcas u horquillos se daba la primera "torna" o vuelta a la parva para que toda ella quedara trillada por igual. La última vuelta se daba con rastrillos, horcas y palas de madera, y cuando estaba bien trillado con la "allegadera" se recogía amontonándolo todo perpendicularmente a la corriente del viento dominante, según el aire que hacía. El trillador siempre iba subido en el trillo no sólo por guiar el tiro y a veces para que éste pesara más 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, "traspalear"; 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 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 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 y las guardaban para las gallinas. En estas operaciones se utilizaban los rastrillos, las "aparvaderas" o "allegaderas", todos de madera, éstas también para arrastrar y las cribas.

Durante un tiempo utilizaron para esta operación "ablenadoras" con cribas y aspas de madera impulsadas a mano, que tenían la ventaja de que no había que 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, aquellas aumentaron hasta ocho, eran movidas con motor independiente de gasolina o con el motor de un tractor o con electricidad. Cobraban a los usuarios al 6 ó 7% de lo trillado. Había que arrimar la mies y elevarla hasta la boca de la máquina para "alimentarla", pero después colocaron los "elevadores" o cinta que transportaba y elevaba la mies 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 a las trilladoras un "lanzapajas" que mediante tubos que dirigía la paja a gran distancia.

Cuando utilizaban la trilladora una gran parte de la paja era amontonada en las eras formando una "bola", de planta rectangular elevándose en disminución y con el lomo de terminación redondeada. Para ello la máquina trilladora disponía de un tubo grueso llamado "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 de la paja 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 "ablenón", especie de horquillo grande de madera con unas seis largas púas de madera de tamariz. Había quien transportaba la paja introducida en "mantas" de lona a lomos de animales. Normalmente, depositaban la paja en las casas en un espacio inferior junto a las cuadras, el "pajar".

Asimismo, una parte de la paja era empacada manualmente con unos artefactos prismáticos en donde se prensaba la paja y se cosían los paquetes con alambre por medio de unas largas agujas. A mediados de los 60 empacadoras más modernas recogían la paja dejada por las cosechadoras y las pacas prismáticas cargadas en camiones. A mediados de los 80 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 echaba en un montón. Cuando tocaba el turno, había que entregar el trigo obligatoriamente, pues durante bastantes años estaba intervenido por ley, una cantidad importante al Servicio Nacional del Trigo, había que "envasarlo" en sacos y de nuevo bajarlo del granero. Otra parte lo llevaban a la Fabrica de Harinas y otras veces se vendía a particulares, cuando lo permitían.

El labrador solía reservarse una parte del cereal para la próxima 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 y además estaban tratados los granos contra algunas enfermedades. Del trigo que se llevaba a la Fabrica de Harinas Martínez Bujanda le entregaban al dueño convertido en harina en sacos 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.

### *Recolección de frutas*

La recogida a mano es la forma utilizada para recoger la fruta. Utilizaban cestos fruteros cilíndricos construido con mimbres si pelar, alguna vez de caña, con asas en los extremos, junto al reforzado reborde, o a veces una única asa hacia el interior de lado a lado. Para los frutos altos se utilizaba una escalera de madera. El "recogeperas" es una especie de cono de chapa de hierro con bordes cortantes provisto de un largo palo de madera para alcanzar y recoger las frutas más altas.

Para la recolección de los almendrucos y las nueces se vareaban los árboles con largas varas, llamadas "latas", golpeando las ramas y previamente colocaban una lona o una manta en el suelo para recibir el fruto. La recogida de la aceituna se hace a "ordeño", cogiendo a mano puñados de aceitunas y dejándolas caer en un cesto que se lleva colgado con una cuerda al cuello sobre el pecho.

### **La vid y sus clases. Cuidados de la viña. Enfermedades. La vendimia. Bodegas. Vinos que se obtienen. Nombres de estas operaciones.**

En el siglo I antes de Cristo se documenta en el poblado protohistórico de La Custodia, la antigua Vareia de los berones, el consumo de vino en el rito del simposium. Han aparecido en dicho poblado ánforas vinarias, vasos cerámicos,

cazos de bronce. Al principio, como sabemos, el vino fue importado desde Roma, y llegó vía Ebro. La elaboración del vino está documentada en época romana en Funes, Liédena, Cascante, Arellano, etc.

A través de los siglos el vino ha sido con mucho, y aún lo es, la riqueza agrícola más importante de la localidad de Viana, por encima de los cereales, pues dedicaron una parte muy extensa de las tierras a su cultivo. De hecho, todas las casas del casco histórico antiguo de la ciudad disponen de magníficas bodegas construidas en excelente piedra sillar con bóvedas de medio cañón. El mayor ingreso de las dos parroquias fue el diezmo del vino, ambas tenían sus propias bodegas.

En los siglos pasados, XVII y XVIII, se llevaba el vino hasta las Provincias Vascongadas, estando documentados los envíos a Bermeo, Mundaca, Ochandiano y Baquío en Vizcaya, y a otras localidades de Álava y a los valles norteños de la propia Navarra.

El capitán y escribano real Enri Cock, con motivo de la estancia en el castillo de Viana de Felipe II, en su viaje hacia Tarazona, escribió con notable exageración: "La comarca es de mucho pan y de gran abundancia de vino bueno y barato, que puede la bodega de Viana proveer a todo el reyno de Navarra en tiempo de necesidad"<sup>8</sup>

Incluimos estos versos: "Todo tiene fin,/ menos el vino en Viana,/ la paja en Mendavia, / y el agua en Ancín".

"En 1861 Viana vivía principalmente de la agricultura cerealista y de la viña y el olivar. La ciudad está sufriendo desde hace años la terrible epidemia del oidium que devasta los viñedos, y sin duda ninguna toca a su término la ruina de esta propiedad, y a los propietarios no les queda otro recurso que dedicarse al cultivo de cereales para hacer soportable su situación. Una plaga semejante amenazaba al olivo"<sup>9</sup>.

Desde 1920 la uva de su término municipal está acogida a la Denominación Rioja, y por sus altos precios su cultivo está, desde hace unos pocos años, experimentando un extraordinario aumento. Antes de la introducción de la filoxera se cultivaban 614 Ha en 1891. Se han pasado de 318 Ha en 1981 a 623 en 1984. En estos últimos años el salto ha sido espectacular. En el año 2003 se cultivan 1.344 Ha. en secano y 222 Ha. en regadío.

#### LA VID Y SUS CLASES

En el pasado había numerosas especies de vid, pero las más corrientes han sido y son la garnacha, el mazuelo y el tempranillo, las tres negras. Añadimos otras variedades locales de vid en su mayor parte ya desaparecidas.

8. COCK, E., *Jornada de Tarazona hecha por Felipe II en 1592*, Madrid, 1879, p. 58.

9. FLORISTÁN, A., "Los comunes en Navarra hace 100 años", VI, Viana y su partido, en *Diario de Navarra*.

En los libros parroquiales de administración de los bienes de siglos pasados al constatar el vino de las bodegas figura el *Rivadavia*, que en realidad corresponde a la denominación de una variedad de uva de hollejo blanco, que se utilizaba para obtener vino blanco.

*Garnacha*. Una uva negra, prieta, dulce, muy buena para los vinos rosados y para comer. Había una variedad blanca. Se conserva muy bien colgada durante mucho tiempo.

*Tempranillo*. También es negra algo menos dulce, que viene a finales de septiembre. Actualmente es la variedad más abundante y componente predominante en los vinos Rioja.

*Mazuela*. Es asimismo negra, da mucho color y es poco comestible. A principios del siglo XIX era la variedad más cultivada en Viana.

*Miguel del Arco*. Poco comestible, de color rojo, se trajo de Francia.

*Graciano*. Muy negra se utilizaba para dar color, por ello le llamaban también *tintorero*.

*Royal, o rojal*. De color rojizo, era poco corriente, más que todo para consumo.

*Moscatel*. Varias clases. El llamado "francés" de grano pequeño, redondo, blanco, muy dulce. El "rejeruelo", también redondo y de color blanco, generalmente emparrado. El "romano" de grano gordo, amarillento en parra, muy bueno para el consumo. Estas variedades no se utilizaban para elaborar vino, sino que eran para consumo humano.

*Malvasía*. Uva larga amarillenta, muy buena para hacer cava.

*Cagazal*. Uva blanca de grano gordo y áspero.

*Tarazonal*. Uva negra, de poco sabor y de poco grado.

*Parrillera*. Uva blanca rojiza de poco grado, poco apreciada.

*Pasera*. Blanca de grano gordo, abierta y poco prieta. Se conservaba muy bien colgada en los graneros.

*Teta de vaca*. Entre blanca y negra y de grano gordo y alargado.

*Viura*. Blanca muy dulce, la mejor para elaborar vinos blancos y cava.

*Malvasía*. Utilizada para elaborar vino blanco.

Entre las variedades recientes anotamos.



*Cabernet sauvignon. Merlot.* Estas variedades para la elaboración de tintos no se producen por estar prohibidas por el Consejo Regulador de Rioja, a no ser de forma experimental

*Chardonnay.* Se cultiva algo para elaborar vinos blancos y cava.

*Graciano.* Esta variedad vieja se está volviendo a poner, pues da a los vinos tintos Rioja un buen color rojo cereza transparente.

*Morate.* De color royo, grano gordo y en grandes racimos.

Actualmente, de las variedades antiguas más abundantes destaca con mucho el tempranillo, con muchas subvariedades, quizás hasta un 80% del total cultivado. Le sigue la mazuela, en cambio la garnacha tinta está en retroceso.

Estos dichos resumen la calidad de algunas variedades de uva. "La garnacha para la muchacha / el rejeruelo para el abuelo / el royal para el chaval / el graciano ni p'al perro ni p'al amo".

### *Cuidados de la viña*

Los mejores tierras para plantar las viñas han sido los carasoles en laderas, pues se asegura una buena maduración, y sobre todo en tierras pedregosas de cascajo, porque guardan bien la humedad del invierno. En cambio, no eran recomendables las tierras arcillosas, ni las de grano muy fino, "tierras azucaradas", porque chupaban mucha agua, así como las que contienen mucho yeso.

Hoy se ponen mucho en zonas llanas en donde en tiempos pasados se cultivó mayormente el cereal e incluso se plantan viñas en zonas de regadío. En algunas explotaciones industriales de gravas de la zona del Ebro, una vez que han sacado todos los materiales de cascajo y arena para la construcción, allanan las tierras para dedicarlas a viña, pero previamente rellenan algo con materiales de escombros de construcción y con una capa de tierra buena de alrededor de metro y medio. El resultado ha sido excelente.

Para preparar una finca para plantar viña era preciso "desfondarla", haciendo surcos de alrededor de un metro, al principio todo a azada, posteriormente con el forcate de reja, más tarde con el brabán Incluso se utilizó, por algún propietario rico, aunque no mucho, el malacate, que consistía en un tambor o tomo de eje vertical con sirga, tirado por cuatro o más caballerías, generalmente mulas, que se unía al brabán "de teja o cuchilla grande" con altas ruedas de hierro a los lados, y que desfondaba hasta un metro o algo más de profundidad.

En el pasado plantaban las cepas de una manera algo irregular, a tresbolillo, aunque siempre según el terreno, por "renques", y para ello se disponía de una larga cuerda con unos lazos a un metro de distancia, junto a cada lazo se ponía una planta. Los pasillos o surcos entre renque y renque eran muy estrechos, poco más de un metro, y esta estrechez de distancia se justifica, porque

trabajaban la viña únicamente a azada y había que aprovechar al máximo el espacio disponible.

Un segundo paso, después de la azada, fue entrar en la viña con un "forca-te" o arado de dos varas con su reja metálica puntiaguda tirado por una caballe-ría, al que se le añadía la "vertedera" para separar la tierra, y las distancias de los pasillos se agrandaron hasta alcanzar 1,80 ó 1,60 metros.

Hoy en día utilizan un "marco" mucho más ancho, pues la distancia de los pasillos de la plantación son de unos 3 metros de anchura para que pueda entrar el tractor a realizar las diversas labores e incluso el remolque durante la vendimia para recoger la uva. La distancia entre las cepas suele ser alrededor de 1,10 metros. Hoy, asimismo, plantan mucha viña emparrada sujeta a testigos de hierro y filas de alambre, con objeto de que el fruto quede mejor expuesto al sol y alcance una mejor maduración y grado.

Las medidas de las viñas las calculaban antes siempre en función del núme-ro de cepas, obradas de 200 cepas y corresponde a lo que en otros sitios dicen "peonadas". Estas medidas se fundamentan en la labor que puede realizar una persona cavando durante un día. Desde épocas medievales a las viñas jóvenes se les ha llamado "majuelos", hoy se dice un "plantado".

Hay tres maneras de plantar la viña. La más antigua "a cava" haciendo un hoyo con la azada e introduciendo el "barbado". Otra se llama "a herrón", barra gruesa de hierro de alrededor de metro y medio con afilada punta, con ella hacen un orificio en donde se mete la planta, sistema apropiado para tierras duras o pedregosas. Otra manera llamada "a espada" utiliza un ángulo metálico de alrededor de medio metro, en cuyo hueco se mete la planta, y es muy apropiada para las tierras muy movidas. Con frecuencia, en la misma viña ponían variedades distintas, según un criterio personal. Era corriente en una viña de uva negra poner alguna cepa de blanca, o de moscatel en las zonas más soleadas, sobre todo para consumo humano.

Hasta la llegada de la filoxera, últimos años del siglo XIX, se plantaba un sar-miento o "morgón" de una cepa próxima introduciéndolo en hoyo de alrededor de medio metro. Después de la invasión de la filoxera fue necesario introducir la vid americana, resistente al insecto. En todas las viñas había algunas plantas americanas con sus sarmientos "rastreros". Los sarmientos americanos recibían diversos nombres: "riparia, chasela, rupestri y molviedro", y después de cortadas "unas hijas a estaquilla", estos sarmientos se mantenían bien mojados en un sitio húmedo, como por ejemplo en una bodega, para que no se secan. A veces, los traían de viveros en fajos de unas cincuenta plantas.

Antes de plantarlos en la finca les dejaban dos ojos arriba, "recortar la cabe-za", para que brotasen y se quitaban bien las barbas, dejando tan sólo las del extremo inferior, que se enterraba para la raíz. Los plantaban para madre o pie de cepa, y, cuando tenían fuerza, al cabo de un año más o menos, les injertaban la variedad de uva deseada, garnacha, tempranillo, etc. También reproducían las

cepas, como hemos dicho, con “murgones, conduciendo el sarmiento de la cepa más próxima bajo tierra al lugar en donde se necesitaba poner una planta.

Una vez que la cepa madre está un año plantada, se hace el injerto en enero y febrero, antes de que empezase a subir la savia. Consiste en introducir un trozo de sarmiento de una vid europea en el cuerpo de otra vid americana que hace de madre, patrón o portainjertos, con objeto de producir la uva tradicional.

Dos son los tipos de injerto. El de “cabeza”, llamado también “de púa”, se hace en primavera. El otro tipo es el llamado “de costado”, de “pezuña de cabra” o “lateral”, que se prepara en otoño. La yema o púa fina de la variedad que se quiere injertar es cortada con una navaja muy afilada, y una vez introducida en la planta madre se ata con rafia, fibra vegetal humedecida, procurando que el injerto esté orientado hacia el norte. Existen hoy máquinas de hierro para preparar las púas y para realizar el corte. También venden en el comercio plantas ya injertadas con la cabeza preparada y muy pocas raíces o barbas.

Diversas eran las herramientas para las labores de las viñas. Se usaron mucho las azadas de gran tamaño, llamadas “gayones” de planta rectangular, algunos llamaban a la azada “la morisca”. Para terrenos pedregosos era mejor la de corte curvo triangular, pues penetraba mejor. El forcate con su reja, con su punta al principio de madera luego forrada de hierro, entraba en febrero y marzo tirado por una caballería, aparejada con un “collerón”, por los pasillos de las “renques” para la operación de forcartear.

La viña requiere continuas labores a lo largo del año. En invierno se cavaban las viñas y hacían unos hoyos alrededor del tronco de la cepa, operación llamada “sirpiar” o “jirpiar”, también “tronquear”, para recoger la humedad de la estación. En primavera se “acollaban” las cepas operación consistente en arrimarles tierra con la azada.

Entre enero y marzo se podaba la viña, antes de que el sarmiento “llorara” o sacara savia, con el fin de prolongar la vida de la cepa y obtener mejor calidad y cantidad de fruto. Antiguamente, durante siglos con la hoz podadera o “tajamatas” de dos cortes curvo y recto. A partir del siglo XX aparecieron las tijeras que desterraron la herramienta anterior, las había de una mano y de dos manos. Actualmente hay tijeras neumáticas y con batería eléctrica. También han utilizado el “serrote”, serrucho alargado un poco curvo en la punta e incluso el hacha pequeña. La poda a “dos ojos” consistía en dejar en el sarmiento dos yemas para que brotara la planta. Antes, los sarmientos cortados se traían siempre a casa para consumirlos en el fuego, ahora les prenden fuego en la misma viña o se trae algún fajo para asar algunos determinados alimentos.

Generalmente, en marzo se realizaban los injertos cuando la planta comenzaba a tener savia, algunos tenían en cuenta las fases de la luna. Era peligroso injertar antes de dicho mes, pues al brotar pronto los renuevos podían estos helarse. En las viñas viejas se hacían los injertos antes de marzo.

A partir de San Isidro, 15 de mayo, comenzaba la operación de "edrar", labrado superficial para quitar las hierbas y dejar la tierra movida para que penetrasen las aguas. Antiguamente esta labor era realizaba con azada, después con la reja del forcate, arado de varas, a la que se le añadían dos cuchillas o tejas sujetas a una plancha para cortar las hierbas y volver la tierra.

Antes de que la vid sacara los brotes se podía regar la viña, cuando era de regadío, en invierno y en primavera, pero antes del 30 de junio. Después no lo permitía ni lo permite el Consejo Regulador, pues la uva pierde calidad y grado.

En la primavera se "desnietaba", con una hoz se quitaban algunos pámpanos o brotes sobrantes, que no iban a desarrollar, y se "educaban los ramos", pues de cada cuatro o cinco brotes hay que dejar los dos que salen en el pulgar y dejar toda la guía, "dándoles madera se alargan", y, asimismo, quitan los brotes de las partes inferiores de la cepa. Cuando están los granos para "liar" eliminan el "nietillo" de entre la hoja, pues este brote no interesa.

Otras operaciones especiales eran "destoconar" o quitar las partes secas y muertas de la vid, y "descortezar" las vides viejas raspando las cortezas del pie, para que no se instalasen dentro de ellas los gusanos parásitos.

Antes de "liar" les daban a las cepas la primera mano de azufre para los hongos y la "cenicilla". En tiempos pasados se echaba en polvo, espolvoreando un saqueto de tela que contenía el producto, luego se daba en líquido con máquina, tipo mochila. Había que echarlo con poco viento, con calor y de mañana, teniendo mucho cuidado de que la cantidad no fuera excesiva para no quemar la planta. Durante todo el verano les daban a las viñas dos o tres manos. También se tratan con sulfato, antes de piedra, luego en líquido con "mochila" depósito metálico con una bomba. Ahora el sulfato y el azufre mezclados y en líquido se echan en la viña con un aparato fumigador que se le añade al tractor.

Una vez que la uva estaba ligada, con un "hocete" "*despuntaban*" los sarmientos altos hacia arriba, para que la planta recibiera más sol y aire, tuviera más savia para el fruto y para que el viento fuerte no rompiera los sarmientos. Había que evitar despuntar demasiado, pues la uva traía peor grado. Ahora, esta operación se realiza a máquina. A veces, cuando hay muchos racimos se hace un "aclarado" que consiste en dejar los más vigorosos.

#### ENFERMEDADES

*Oidium*. Esta enfermedad, llamada "cenicilla", procede de Inglaterra y apareció en España a mediados del siglo XIX, ataca a las hojas y se combate con azufre.

*Mildew*, el "*mildiú*". De origen americano y conocida desde el primer tercio del siglo XIX, aparece tras las lluvias y rocíos, sobre todo si luego sale el sol fuerte, con grandes manchas rojas en las hojas. Se combate con sulfato de cobre, cal y agua. Primero el líquido se daba a la planta con escobillas, después con

máquinas sulfatadoras, sujetas a los hombros al estilo mochila, ahora con un dispositivo especial añadido al tractor. Es la enfermedad más corriente de la vid, y el sulfateo se aplica desde mayo a agosto, dependiendo de la humedad del año.

*Filoxera*. Una especie de pulgón que se alimenta del jugo de las raíces. En USA hacia mediados del siglo XIX, en La Rioja hacia 1900 destruyó la totalidad de los viñedos, fue la ruina de muchas familias, y a partir de 1914 comenzó una lenta recuperación.

*Gardama*. “Lombriz blanca” que entra por la caña de la cepa.

*Clorosis*. Por el exceso de humedad las hojas se ponen amarillas por la falta de hierro. Se combate con un quelator del comercio que desbloquea la cal.

*Escoriosis*, también llamada *Yesca*. Se pudre la madera a causa de un hongo y es muy difícil de combatir. Lo mata el oxígeno.

*Piral* o *Cigarrero*. Insecto, mariposa y larva blanca, que ataca y come la hoja, pues el “sapillo” o insecto cría en ella y se va enrollando. Antes se cogía a mano uno a uno.

*Utipa*. La hoja no “tira” y por ello no sale el brote.

### *La vendimia*

En Viana se ha dicho la “vendema” o también la “mendema” y en forma de infinitivo verbal “mendemar”. Solía comenzarse alrededor del Pilar, 12 de octubre, dependía de la climatología del verano de cada año, y las diversas variedades de uvas podían estar más o menos “adelantadas”.

El Ayuntamiento nombraba todos los años a unos peritos para que declararan el estado de maduración del fruto con vistas a su recogida. He aquí el informe del mes de octubre del año 1817: “Ante mí, el escribano real, comparecieron Juan Gómez y Miguel Antonio Arizu, labradores peritos nombrados por esta Ciudad para el reconocimiento que expresa el auto, en virtud del cual dijeron han estado el día de hoy en los términos de ella y han reconocido el fruto de uva que hay en las viñas, del cual han encontrado el de tempranillo perfectamente sazonado, pero que nada perderá porque esté en el campo cuatro o cinco días más; el de mazuelo, que es la principal cosecha de esta ciudad, en un estado decente, pero será conveniente se retrase su cosecha hasta el lunes próximo cuando menos”<sup>10</sup>.

Al fundarse la Bodega Cooperativa Santa María Magdalena en 1949, los socios comenzaban a vendimiar cuando se daba la orden. Actualmente, el inicio

---

10. Archivo Municipal de Viana, L. *Acuerdos*, 1817

de la vendimia, y si han de recoger una clase de uva antes que otra, o en unos términos antes que en otros lo marca el Consejo Regulador Rioja, que hace pruebas del grado de la uva.

Respecto a los vendimiadores, todos los familiares que podían procuraban tomar parte activa en la vendimia, y para ello participaban las mujeres e incluso los niños. Los parientes o los hijos que estudian fuera de la ciudad vienen los fines de semana, juntándose una numerosa cuadrilla. Ha sido muy frecuente ayudarse mutuamente los vecinos, siguiendo el dicho: "Hoy por ti, mañana por mí".

Los grandes propietarios de viñas siempre han contratado cuadrillas de vendimiadores por un tanto fijo al día, en algunas ocasiones a un tanto por kilo vendimiado. Papel importante tienen cuadrillas de etnia gitana, principalmente procedentes de La Rioja. El contrato con el vendimiador podía ser "a seco" o con la costa o comida y bebida, llamado "a mojado". El tipo de comida que se daba a los vendimiadores consistía en carnero, patatas con pimientos secos, pescado salado como abadejo y sardinas arenques, "soldáus viejos", y abundante vino y pan. El jornal de un viñador puede alcanzar actualmente entre 10.000 y 12.000 pesetas diarias.

La herramienta más utilizada para cortar las uvas en la vendimia siempre ha sido el "corquete", llamado también "gancho", en forma de pequeña hoz. Asimismo, se han utilizado y utilizan navajas curvas y tijeras podaderas.

Cada vendimiador cortaba las uvas de la cepas de su "renque", procuraban ir todos a la par, lo que suponía una ventaja para el amo, pues nadie podía descuidarse y quedar en evidencia su poca labor. El fruto era recogido en cestos de castaño que se distribuían a lo largo de los pasillos, y desde aquí los "uveros", también llamados "sacadores", eran los encargados de transportarlos a hombros fuera de la viña, a donde estaban las comportas de madera con flejes o anillos de hierro. Las había de boca circular, más apropiada para cargarlas en un carro, o también de boca ovalada para ser transportadas de dos en dos a lomos de animal de carga, aparejado con el baste y una almohadilla para evitar roces innecesarios. Tenían una capacidad de entre 80 a 100 kilogramos.

Otro sistema de transporte de la uva eran los cuévanos de mimbre, de boca y base circular unidos por un puente, que se adaptaban muy bien al lomo de la caballería y que hacían los gitanos. Hoy el tractor con su remolque, forrado con un toldo de plástico, que se adentra en la viña, recoge la uva, y más modernamente se va generalizando una "bañera" o remolque especial, que tiene la ventaja de que se abre fácilmente para descargar la uva en la bodega y no pierde líquido durante el transporte.

Siempre, aun después de vendimiar, quedaban en las cepas algunos pequeños racimos, que no los cortaban por su baja calidad y poco grado, y aprovechaban personas pobres para "racimar", y así poder elaborar en su casa alguna cantidad de vino de calidad regular. Tras la vendimia, los rebaños del ejido o corral,

que correspondían a un determinado término, podían entrar a pastar en las viñas, pues los dueños generalmente lo permitían, y comer las hojas y los frutos que se dejaban. Buena cuenta daban también de estos pequeños racimos en el otoño los estorninos, malvices y otras aves de paso.

### *Bodega tradicional*

La uva recogida se llevaba, bien en carros o a lomos de caballería directamente, a las propias bodegas tradicionales de los particulares, todas dentro de la localidad. La uva se echaba en el "lago", depósito de planta rectangular o cuadrada de piedra sillar, colocado junto a la entrada de la vivienda, o asimismo por la parte trasera de la casa y se entraba la uva por unas ventanas muy bajas. En el lago fermentaba durante 8 ó 10 días, cuando se quería elaborar vino tinto, pues para la elaboración del clarete pisaban la uva o se prensaba el primer día y extraían el mosto.

Venía a continuación la operación del "pisado" de la uva, realizado con los pies entre varias personas en el mismo lago, o bien el "prensado" porque se hacía por medio de una prensa situada junto al lago. La "pasta" se echaba en la prensa y comenzaba la operación de "dar viga". La viga grande de madera servía para prensar el vino con dos tornillos o "usos" de madera, por medio de una manivela iban bajando los travesaños que aplastaban las capas de uva y salía el caldo o mosto. El primer mosto, llamado " primera lágrima", era el mejor.

Además del mosto, después de prensada la uva quedaba la "brisa" o raspa seca, llamada también "vinaza", y el orujo. Con ellos se podía destilar alcohol y aguardiente.

Una vez prensada la uva, el mosto resultante iba a parar, mediante un "redajillo", situado junto a la prensa, a la bodega de la parte inferior de la vivienda, a los lagos o cubas. A falta de este conducto se trasladaba el mosto con diversos recipientes. Las cubas debían estar bien limpias y, después de darles varias lavados con agua sola, se "azufraban". Consistía en quemar una pastilla de azufre dentro de la cuba estando ésta bien tapada.

La fermentación del mosto era, a veces, larga por ser el invierno frío, la bodega fría y la uva con poca azúcar. Se remediaba haciendo fuego en el interior de la bodega y añadiendo azúcar. Durante la fermentación, y puesto que ésta robaba mucho oxígeno del ambiente, era peligroso bajar a la bodega a causa del "tufo", a veces de mortales consecuencias. Para evitar el peligro, encendían un candil, y si se apagaba su llama, indicaba la falta de oxígeno. No obstante, se daban casos de envenenamientos y muertes de personas. Para evitar este peligro, las bodegas estaban ventiladas y aireadas por medio de un "caño" o respiradero hacia el exterior que alcanzaba la calle pública, a veces consistía en un alargado pasillo de piedra con salida hacia el exterior de la bodega.

Durante la fermentación había que evitar que hubiera elementos olorosos en la bodega, basura, y que no bajara una mujer durante el tiempo de la menstrua-

ción. La cuba se cerraba bien y con frecuencia la rellenaban para que no hubiera aire.

Mientras el vino fermentaba en las cubas era costumbre echarle algunos ingredientes para purificarlo y clarificarlo, como yeso antiséptico, sangre de animales recogida en el matadero, cola de pescado, clara de huevo, etc.

Una vez que se calculaba que el vino ya estaba fermentado, hacia el mes de enero era sometido a un primer "trasegado", un segundo al brotar la vid y un tercero en septiembre, es decir, se trasvasaba de un envase a otro para airearlo, clarificarlo al eliminar las heces de los fondos y, en definitiva, mejorarlo. En siglos pasados a esta operación la llamaban "trasmudar". Una vez el vino definitivamente "hecho" "daban canilla a la cuba", es decir, sacaban vino de las cubas y cubillas, se "ojeaba" o probaba semanalmente, casi siempre los viernes. Se llamaba para esta operación a amigos y personas entendidas en caldos, los "ojeadores", y de paso merendaban algo en la propia bodega, un poco chorizo o bacalado salado, y se entretenían en largas tertulias.

Cuando la cantidad de vino acumulado en la bodega excedía el consumo propio, los particulares abrían taberna, "fulano echaba vino", en la entrada de la casa a pie llano. Generalmente, el vino ya podía beberse a partir de la Navidad y había que venderlo antes de mayo por el peligro que tenía de "picarse", aunque hay el dicho: "Por San Andrés, el vino nuevo viejo es". Se hacía saber a los vecinos la apertura de taberna mediante público pregón de corneta por las calles de la localidad. Procuraban que no se abrieran dos tabernas a la vez.

A la entrada de la casa colocaban un rústico mostrador de madera con unos vasos muy gruesos de cristal, rara vez algún porrón, y a un lado había una pila de hoja de lata llena de agua. Para combatir el frío encendían, a veces, una brasero de fuego de sarmientos. Cuando terminaba un cliente de beber, a veces había más bebedores que vasos y se debía hacer turno, se enjuagaba el vaso en la misma agua, que no era corriente, "hasta que se llenaba de babas". La taberna se abría generalmente al atardecer y , era lugar social de reunión y de comentarios sobre qué taberna tenía mejor vino, "el clarete de Luquillo hace primores", aseguraba un bebedor. Se merendaba frugalmente algún trozo de pan con chorizo o cebolla, y, a veces, en siglos pasados se originaban grandes disputas, incluso de homicidios. Permanecía abierta la taberna mientras no se acababa el vino de la bodega.

Había algunas disposiciones municipales por las que no podían abrir las tabernas durante los oficios religiosos y era obligatorio cerrarlas al anoecer. Llamaban "corredor", a la persona entendida que intervenía en la venta del vino de las cubas y cobraba por ello ciertos derechos. Desde la época medieval hasta nuestros días se cobraba el "carapito" o impuesto municipal en la venta de los vinos y al encargado de cobrarlo se le llamaba "carapitero". Se dice que el vino tenía "sentor", si tenía mal gusto.

A partir de 1949 una parte importante del fruto se llevaba a la Cooperativa Santa María Magdalena, que llegó a tener hasta 200 socios, otra parte menos



importante era todavía llevada a las bodegas de propiedad particular en donde se seguía elaborando el vino y se empezó a transportarla con tractores. Otra parte de llevaba a las bodegas de Oyón y Logroño.

A partir del año 1987 se dejó de elaborar vino en la Cooperativa local y los socios hicieron un convenio con Bodegas Olarra de Logroño y Ondarre de Viana para entregarles toda la uva. Los no socios llevaban la uva a otras bodegas, como a SAVIN en Logroño.

Actualmente además de llevar la uva a las bodegas Olarra y Ondarre, más de 200 viticultores, otros las entregan en Oyón, Bodegas Faustino Martínez, El Coto, en Moreda (Álava), y Riojavega, Viana.

La uva una vez que llegaba a la Cooperativa o a las diversas bodegas, por animales o tractores con remolque, era pesada en una gran báscula, a veces se medía el grado, y se le daba un resguardo con el número de kilogramos y con el grado alcanzado. Una vez pesada se introduce por una tolva para deshacerla, los remolques con volquete descargan con gran facilidad, y el mosto va a parar a los tinis de cemento o metálicos para empezar la elaboración del vino.

#### *Vinos que se obtienen*

En la actualidad es con mucho el vino tinto de denominación Rioja el que más se produce en las bodegas vianesas, un 90% del total, con una graduación de entre 12- 14 grados, un 90% es uva tempranillo y un 10% graciano. En el año 2003, de las 1.433 Ha. dedicadas a viña 1.291 eran de variedad tinta y tan solo 142 de variedad blanca.

El vino clarete, ahora llamado rosado, se produce poco, por capricho, es raro que se pida en los bares, lleva fama de "cabezón", pues puede alcanzar hasta 16 grados. El blanco se produce muy poco.

En los bares se bebe mucho más tinto que clarete, proporción de 10 a 2 vasos, y el blanco muy poco.

En años pasados se bebía una clase de vino llamada "ojo de gallo", de color entre tinto y clarete, que además de variedad garnacha negra y tempranillo llevaba variedades blancas de uva como la viura.

En tiempos pasados fabricaban la "mistela", vino muy dulce, con uvas garnachas secas o pasas. Asimismo, el llamado "supuráu", con mosto si fermentar más concentrado que la mistela. El "arrope" se originaba al cocer el mosto sin fermentar hasta que mermaba mucho. Al "mostillo", o mosto cocido, se le añadían nueces y almendras, cáscara de naranja o de nuez.

Desde siglos pasados se ha destilado en la ciudad el "aguardiente" con un alto grado y que era muy apreciado por los hombres de campo y consumido con pan o galletas en las aguardienterías para desayunar antes de ir a las labores

del campo. En 1683 el famoso arquitecto francés Juan de Raón hizo "una fábrica de aguardiente debajo del Arrabal de San Felices en la calle Juan Arcés" para un tal Pedro Morgan, vecino de San Sebastián. Igualmente las dos parroquias tuvieron sus fábricas de aguardiente. Ya en el siglo XIX se destilaba aguardiente en las fábricas de Gancedo y Velasco.

#### OTRAS BODEGAS

##### *Bodega Cooperativa*

La Bodega Cooperativa Santa María Magdalena de Viana se constituyó el 25 de mayo de 1949 con el lema de los antiguos gremios: "Unos por otros y Dios por todos"<sup>11</sup>.

La Cooperativa tiene como finalidad la elaboración de los vinos de sus asociados por los métodos más modernos y económicos y su añejamiento, embotellamiento, etc. Venta directa e indirecta del vino al consumidor. Obtención de residuos y su colocación más económica. Construcción de edificios, tinos maquinaria y medios de transporte necesarios. La unión con otras cooperativas para exportación, venta, organizaciones de previsión, etc. Fomento y mejora del cultivo del viñedo, suministrando a los asociados maquinaria, plantas, fertilizantes. Creación de entidades de previsión, ahorro y crédito agrícola. La defensa de los intereses vitivinícolas y el mejoramiento moral, cultural, social y económico de los cooperativistas.

Pueden ser socios los viticultores (propietarios, arrendatarios o aparceros) cualquiera que sea la extensión del viñedo que cultiven. La calidad de socio es intransferible, pero en caso de defunción se transmite a los herederos o legatarios en quienes recaigan las viñas, sucediéndole en todos los derechos y obligaciones. Ostentarán el título de fundadores los que al constituirse la entidad ingresaron en ella.

Los socios deben cumplir los estatutos y acuerdos de la Junta General, observar buena conducta moral y religiosa, asistir a los actos sociales y aceptar los cargos. Tiene los siguientes derechos: Poder ser elegidos para los cargos, ser informados de la operaciones cooperativas, disfrutar de servicios y prestaciones cooperativas.

En cuanto al régimen económico, los socios fundadores abonarán obligatoriamente por robada de viña la cantidad que la Junta señale, y el 10% del valor real dado a la uva por ellos aportada en cada ejercicio hasta la cancelación del Capital de Aportación., entonces se entregarán a los socios Títulos de Aportación nominales con el interés legal. Las participaciones de los socios en el Haber de la Cooperativa no son embargables por deudas de los mismos a terceros, ni la

---

<sup>11</sup>. *Estatutos de la Bodega Cooperativa de Viana*. Imprenta la Acción Social, Pamplona, 1949. Consta de 6 capítulos y 77 artículos.

uva por aquellos aportada o el vino con ellas elaborado, por deudas de la Cooperativa.

Los fines del Fondo de Obras sociales serán: De orden religioso y moral como práctica de los Ejercicios Espirituales, subvenciones a la Iglesia y e instituciones eclesiásticas. De orden cultural, formación técnica de los asociados mediante cursillos, concesión de becas. Asistencia a los socios en casos de enfermedad o muerte, ayuda a hospitales, subvenciones a Colonias escolares.

La Bodega será gobernada por una Junta General se reunirá una vez al año, a no ser que se acuerde una Junta Extraordinaria, compuestas por todos los socios y tiene, entre otras facultades, modificar los estatutos, implantar nuevos servicios, disolver la Cooperativa y nombrar el administrador-gerente y bodeguero-enólogo. De cada sesión se escribirá un acta en el libro.

La Junta Rectora estará integrada por un jefe, un subjefe, un secretario y cinco vocales, uno de estos el tesorero, más un sacerdote de la localidad, nombrado por el obispo diocesano, con cargo de consiliario. Los cargos durará cuatro años. Se reunirán siempre que lo pida el jefe. Les corresponde ejecutar los acuerdos de la Junta General, resolver la admisión expulsión de los socios, nombramiento de empleados subalternos, abrir cuentas corrientes disponer de los fondos, imponer sanciones. El consiliario asiste a las sesiones con voz pero si voto y vela para que se conserve el espíritu católico y la sana moral, procurando que reine entre los socios la más perfecta armonía.

Entre las normas fundamentales figura que los socios necesitan autorización para plantar o descepar viñas o plantar determinadas especies o en terrenos determinados. Queda prohibido despuntar o desnietar las cepas. Se puede imponer tratamientos y labores beneficiosos para un mejor fruto. La Junta Rectora señalará el comienzo de la vendimia y determinar el ingreso diario de cada socio para el mejor orden. Los socios deben entregar toda la uva producida. El valor de la uva será fijado en orden a su liquidación en kilogramos o por su riqueza cualitativa. Se entregará un ticket-resguardo de cada pesada de una libreta con los kilogramos de uva entregada.

El no cumplimiento de los preceptos dará lugar a amonestaciones, sanciones incluso a la expulsión. Los que no ingresen toda o parte de la uva cosechada será sancionados con una cantidad de 10 a 30 pesetas por cada 100 kilos de uva no ingresada. Las cuestiones que surjan entre los asociados serán resueltas por amigables componentes, consiliario, alcalde y juez municipal de la localidad.

Estos fueron los miembros de la Junta Rectora del año 1949: Fernando Ancín, Jorge Navaridas, Juan Pellejero, Nicolás Dueñas, José Pellejero, Domingo Laseras, Primo Fernández, Isabel Dueñas, Trifón Ortigosa, León Ciaúrriz, Jesús Sáinz, Paulino Loza, Perfecto Navarro, Félix Hueto, Tomás Fernández de Legaria, consiliario.

Vendía el vino tinto, clarete y ojo de gallo a granel a bodegas industriales, sobre todo de La Rioja, y cada quince días repartía el vino a los más de 200 socios. En 1978 contrató a un enólogo y en 1982-83 se acometió una ampliación y fueron colocados tinos de acero inoxidable. A partir de 1987 dejó de elaborar vinos e hizo un pacto con Bodegas Olarra de Logroño para entregarle toda la uva.

Actualmente, los 210 socios de la antigua Cooperativa Santa María Magdalena entregan la uva blanca en Bodegas Ondarre, con residencia en Viana, y la negra a Bodegas Olarra, de la misma empresa, radicadas en Logroño. Suponen estas entregas unos 3 millones de kilos anuales: un 10% de uva blanca, y un 90% de tinta. En cuanto a variedades de negra, un 70% es tempranillo, un 20% mazuela y un 10% garnacha.

### *Bodegas Ondarre*

Fue fundada en 1985 por el constructor local Jesús Samaniego y al año siguiente pasó a manos de la empresa riojana Bodegas Olarra. Los 220 viticultores de la cooperativa de Viana más unos 30 de Aras y Bargota le entregaron en 2003 unos 2,5 millones de kilos de uva. Cuenta con 42 depósitos de acero inoxidable de 50.000 litros, donde se realiza la vinificación, y un parque de 12.000 barricas nuevas de roble americano y francés para el envejecimiento de los vinos. Utiliza las variedades de tempranillo, garnacha y mazuelo, esta última en mayor porcentaje que en el resto de la Rioja, por lo que se logran vinos ácidos con una gran viveza de color y aroma frutal. El 40% de la producción de los vinos elaborados se exporta al extranjero.

Apuesta por la gama alta y tan sólo produce cinco clases de vino: dos tintos reserva bajo las etiquetas Ondarre y Mayor Ondarre, un blanco fermentado en barrica y dos tipos de cava. Es una de las pocas instalaciones vitícolas de la zona que están acogidas a la denominación de origen cava y elabora una cantidad limitada, 40.000 botellas anuales, con un procedimiento totalmente manual.

En cuanto a vinos especiales, Ondarre ha puesto en marcha el club Orden de Ondarre. Los clientes compran una barrica completa de 225 litros de un caldo similar al Mayor Ondarre, pero con tratamiento personalizado, la bodega lo envejece en barrica y en botella y cada cliente dispone de un jaulón identificado con su nombre.

### *Bodegas Riojavega*

Situadas en las tierras llamadas La Venta Jalón, en la carretera de Mendavia Logroño, término de Viana junto al Ebro. Corresponden estas tierras a la antigua propiedad del priorato benedictino de San Pedro de Torreventio, hasta comienzos del siglo XIX, dependiente del monasterio de Santa María de Nájera. Fueron inauguradas estas bodegas en el año 2002. Tienen una capacidad total de cinco millones de litros y 70 Has de viñedo propio. Comercializan las marcas "Rioja Vega" en tinto, rosado y blanco, "Muerza" tinto, y "Señorial en tinto, rosado y

blanco. En cuanto a tipos de vino producen: Joven, Crianza, Reserva y Gran Reserva.

### *El vino en Viana en 2003*

Superficie en hectáreas: Tinta 1.291,2631; blanca 142,1759. Total: 1.433,4390.

Producción en kilos: Tinta 5.938.585; blanca 776.045. Total: 6.714.630, (Consejo Regulador de Origen Calificado Rioja, Sección Informática).

### **Procedimientos para proteger los campos del mal tiempo, de los insectos y de los pájaros. Espantapájaros. Sus formas y nombres.**

#### *Letanías*

En tiempos pasados para proteger los campos contra la sequía o el pedrisco, todos los años, en fechas fijas, los clérigos cantaban las letanías yendo en procesión a diversas ermitas en los días anteriores a San Marcos y la Ascensión. Todos los años bendecían los campos y se ponían las cruces de madera en los cuatro puntos cardinales del término municipal y se echaba el agua de San Gregorio, traída desde su santuario en Sorlada. Cuando apretaba la necesidad, sequías, heladas, insectos dañinos, etc. se celebraban las *rogativas* invocando la protección de los santos preferidos o se traía la cabeza de San Gregorio. Hasta tiempos bien recientes todavía algún labrador colocaba en las piezas el ramo de laurel o de olivo bendecido en la iglesia parroquial el domingo de Ramos.

#### *Espantapájaros*

Más realista ha sido la costumbre de colocar espantapájaros, sobre todo en las hortalizas y frutales, pero con pocos resultados prácticos. Los hay de muchas clases. Uno bien cruento consiste en colocar una cuerda de la que penden pájaros gorriones o picarazas muertos colgados de las patas. Una patata con plumas simulando un pájaro. El más utilizado ha sido un "Judas", especie de muñeco a base de una cruz de palo, a manera de maniquí, vestido con prendas masculinas rellenas de paja y con un sombrero.

La silueta de un gato metálico con ojos de cristal. Unas cuerdas con papeles o trapos de colores, plumas de aves, que se agitaban con el viento. Otras veces colocaban botes metálicos para producir ruido o cristales que brillaban agitados por el viento. Hay quien hacía sonar una campanilla a través de una larga cuerda o ponía "remolinos" de cartón sobre un palo para que con el viento dieran vueltas. "A los tres o cuatro días igual que antes". "Los gorriones son mucho descarados, se cagan en los espantapájaros e incluso han llegado a hacer el nido dentro del bolsillo de la chaqueta".

Algo más efectivos, en los campos de cereal, eran los cohetes disparados por cañones regulados, y "aunque volvían enseguida, siempre se espantaban

algo". En los árboles frutales, sobre todo en los cerezos, se llegan a poner redes japonesas que cubren todo el árbol, para que, sobre todo, los tordos no coman los frutos.

Animales perjudiciales para los huertos son la rata de agua que cazaban con cepos y con loseta, una piedra montada sobre tres palos; los topos ciegos y la gardama se matan con veneno, el arañuelo con sulfato y el escarabajo de la patata con arseniato.

### **Lista de informantes**

- Alejandro Angulo, 1944.
- Francisco Aramayo, 1949.
- Luis Arazuri "El Capacero", 1921.
- Luis Arazuri Izquierdo, 1947.
- Pablo Arina, 1912.
- Andresa Arizu Arazuri, 1915.
- Félix Cariñanos, 1948.
- José Cariñanos Pérez de Labeaga, 1923.
- Javier Díaz de Cerio, 1953.
- Jesús Dueñas "Cucli", 1933.
- Gonzalo Duque "Zalotes", 1937.
- Nicolás Duque "Trantrán", 1924.
- Vicente Duque, 1911.
- Manuel Fernández de Luco, 1959.
- José García "Minuto", 1922.
- Elviro Hernández, 1921.
- Jesús Jiménez "Tachú", 1923.
- Antonio López "Pititi", 1925.
- Felipa Mendiola, 1915.
- Gregorio Mendiola, 1928.
- Jesús Merino "Pinela", 1923.
- Ángel Ortigosa, 1937.
- Mari Cruz Sáinz, 1949.



## RESUMEN

Viana es una ciudad de la Merindad de Estella situada próxima al Ebro. Hasta los años ochenta del siglo veinte la mayoría de la población activa realizaba tareas agropecuarias si bien no como actividad principal; hoy día son pocas las familias dedicadas a labores de campo. El autor del artículo describe el calendario agrícola. Se ocupa de los productos de la tierra, sobre todo los de la huerta y los árboles frutales. Especial atención le merecen los olivos y los viñedos. La presente aportación es la primera parte de un trabajo más extenso del autor sobre esta materia.

## LABURPENA

Viana Lizarrako Merindadeko hiria da, Ebrotik gertukoa. Hogeigarren mendeko laurogeiko hamarkadara arte, populazio aktiboaren zatirik handienak nekazaritza eta abeltzaintza lanak egiten zituen, baina ez jarduera nagusi gisa; gaur egun, familia gutxi aritzen dira landa-lanetan. Artikuluaren egileak nekazaritza-egutegiaren berri ematen du. Lurreko produktuei buruz egiten du berba, batez ere ortukoiei eta fruta-arbolei buruz. Arreta berezia jartzen du olibondo eta mahastietan. Ekarpen hau egileak gai honi buruz egin duen lan zabalago baten lehenengo zatia da.

## RÉSUMÉ

Viana est une petite ville du district d'Estella située à proximité de l'Èbre. Jusque dans les années quatre-vingt du vingtième siècle, la majorité de la population active se consacrait à l'agriculture et à l'élevage, mais en appoint d'une autre activité; aujourd'hui rares sont les familles qui travaillent dans ce domaine. L'auteur de l'article décrit le calendrier agricole. Il traite des produits de la terre et surtout du maraîchage et des arbres fruitiers, en s'attardant sur les oliviers et la vigne. Cette contribution constitue la première partie d'un travail plus approfondi de l'auteur sur ce sujet.

## SUMMARY

Viana is located in the *Merindad* ("county", approximately) of Estella close to the river Ebro. Until the 1980s, most of the town's active population worked the land, although this was not necessarily the main activity; today very few families live off the work done in market gardens and orchards. Describing the agricultural calendar, the author also deals with the local produce, particularly from market gardens and orchards. Special attention is also given to olive trees and vineyards. This is the first part of the author's ongoing research work in this area.