

## NOTAS DE AGRICULTURA Y PESCA FLUVIAL EN EL VALLE DE RONCAL: UZTÁRROZ, ISABA, URZAINQUI (Navarra)

Pablo Orduna Portús<sup>1</sup>

Etniker-Navarra  
Universidad de Navarra

El Valle de Roncal se abre en el extremo noreste de Navarra y es el más oriental de los valles pirenaicos de la región. Se trata de un terreno extremadamente montañoso que además presenta fortísimos desniveles, con un paisaje eminentemente forestal. Comprende siete villas que son Burgui, Garde, Isaba, Roncal que ostenta la capitalidad, Urzainqui, Uztárroz y Vidángoz. En este trabajo se hace especial referencia a Uztárroz, Isaba y Urzainqui. Estas citadas localidades fueron elegidas por cada una de sus características particulares.

Isaba es la villa de mayor población de todas las de Roncal y está situada en un promontorio en la confluencia de los ríos Uztárroz y Belagua que se unen para formar el río Eska. El núcleo urbano lo forman casas de montaña con empinados tejados. Uztárroz se sitúa a orillas del río del mismo nombre y es el pueblo que más al norte se encuentra de todos. Urzainqui por su parte es atravesado por el río Eska al estar situado en las estribaciones de las sierras de Kakueta-Santa Bárbara y Arrigorrieta. La distribución del caserío está influenciada por el comercio maderero girando su trazado en base a un antiguo muelle fluvial.

Para la realización de este trabajo se ha aplicado la Encuesta formulada por Don José Miguel de Barandiaran para los Grupos Etniker en la *Guía para una encuesta etnográfica* y comprende del Capítulo V-Explotación agrícola, las pre-

---

1. eurienea@hotmail.com

guntas 1 a 26 y del Capítulo IV-Navegación y Pesca el Apéndice referido a Pesca fluvial.

## EXPLOTACIÓN AGRÍCOLA

### 1. Establecimientos dedicados a la agricultura

No hay distinción en el nombre entre una casa ganadera y una agrícola. Todos los bienes que conforman las posesiones de la casa se denominan 'azienda'. El nombre del arrendatario agrícola de las tierras de una 'azienda' es denominado 'etsegoki' y el administrador de la casa 'etsezai'.

Un caserío roncalés poseía las siguientes edificaciones: la casa principal en el pueblo que solía poseer un 'gonibe' o sótano almacén donde se guardaban las patatas, la lana, el vino adquirido (para denominar a la bodega se usaban palabras como 'soto' o 'gonibi'), alimentos, grano y gran parte del material de labranza y otros aperos. Una cuadra o 'gorte' donde se encerraba al macho (a ella se accedía por la entrada principal de la vivienda que por ello eran más anchas que las modernas). Un balcón secadero o 'baranda', 'zoladura' de madera y saledizo. En él se ponían a secar desde la ropa lavada hasta productos como el pimiento. En las cocinas roncalesas, atadas con hilo tras ser hervidas, se ponían a secar las 'bainetas' o vainas al calor de la cocina de madera o la chimenea. Sobre toda la casa en el desván o 'ganbra' se observaba una gran sala con enlace al exterior denominada 'sabai', 'sapai' y 'sabayao' en romance. Casas fuertes y ricas, en muchos casos, poseían edificios anexos donde se hospedaba a los pastores, segadores, y obreros de la casa. A estas casas secundarias se trasladaban el



Fig. 1. Casa de Isaba con secadero para productos agrícolas, 1996.

sabayao, las bodegas más grandes, etc... Tales edificios se encontraban junto a la casa principal ('etseko') en Isaba o en el alto de las eras en el barrio de Irigoine en Uztárroz.

En los campos de labranza se edificaban 'bordak' donde además de poseer establos para el ganado equino que pastaba en zonas arboladas cercanas denominadas 'zaltuak', también se poseía un pajar donde la familia vivía en la pequeña trashumancia agrícola veraniega. Eran construcciones de piedra y antiguamente recubiertas con tejados de tablillas de madera o 'egargei'. En ellas se desgranaba el cereal (labor que solían realizar muchachas jóvenes de la casa supervisadas por la dueña sobre todo los días de sábado, de ahí el nombre roncalés para sábado: 'neskanegun'). Junto a las bordas, se poseían eras ('llarne', 'larne') compuestas por una superficie plana limpia de matojos y rodeada de una pared baja con principio y fin en una pared de la borda.

Las eras comunales eran muy grandes y anchas y totalmente rodeadas de muro de piedra. En Uztárroz se encontraban junto al río donde ahora se ven edificadas unas 'casas baratas' y en el alto del barrio de Irigoine donde se puede observar una enorme. En las de abajo se encontraba junto a ellas la casa para transeúntes y pobres.

No hay un solo hórreo documentado en todo el Valle ni en la memoria de los ahí encuestados. Los gallineros u 'oilotegi' se encontraban junto a la casa en el pueblo o en las huertas. El horno privado estaba en la casa y el comunal lo regía bajo licencia del ayuntamiento la persona que más había ofrecido a 'candela'. Las leñeras se encontraban en los bajos de las casas o se apilaba la madera junto a una pared. Antiguamente no había garajes.

Los silos eran fosos en superficies planas que se empleaban de la siguiente manera: se depositaba sal, luego yerba fresca segada y eso era denominado 'empajada' (también se hacía con ordio, cebada en roncalés) y sobre ella agua y así hasta llenar el silo. Se destinaba como forraje para el ganado. Ahora en lugar de eso se pone a fermentar la hierba en bolsas de plástico. Todos los encuestados han dicho que tras efectuar esas labores al sacar el forraje para dárselo al ganado el olor era tan intenso que se pegaba en la ropa y en la piel aunque luego se lavaran. Y se decía: "ya has andado con pastores".

Todas las construcciones se levantaban de cara al sur para aprovechar más y mejor la luz y el calor solar; y siempre lejos de lodazales 'loidoiak' o 'loitzetak'. Así se evitaba el cierzo y las rachas de lluvia y agua nieve.

Nunca se edificaba algo privado sobre un terreno comunal y la libertad de paso estaba garantizada en todo lugar aunque se hiciese una valla.

## **2. Terrenos cultivados**

Antes se labraba todo lo que fuera posible, principalmente cereal, ya que los comunales aseguraban el pasto para el ganado en verano. Las propiedades pri-

vadas casi no se cercaban a excepción de alguna zona en los llanos de Belagua, así como tampoco las huertas del pueblo o los 'allurkoak' que eran pequeñas tierras sembrables cercanas al río y también al pueblo. Se solían amojonar con los 'mugarri' o 'arrimugak' mediante 'veídos', es decir, visitas de los propietarios colindantes y la tercera parte oficial para inscribirlo en el abolengo cartas de propiedad con la expresión "junto a..." o "cercano a..." se delimitaban los terrenos. Sólo existían marcas talladas en los bosques destinados a la madera que poseía cada casa. Si se vallaba era con palos de boj y sierga, y en la explanada de Arrako con setos de boj. Estos límites con maleza o arbustos de boj son llamados 'margin', mismo nombre que dan los pastores a los límites de los campos delimitados en las Bardenas por cercas o señales. Las huertas estaban limitadas con muros de piedra al igual que muchos allurkos como los de Uztárroz y los que colindan con el camino a la ermita de Idoia en Isaba. Pero siempre se mantenía la libertad de paso y se observaba en la medida de lo posible el camino comunal como límite entre los campos. En cuanto a la libertad de paso, hay que tener en cuenta la importancia y superioridad del pastoreo en el Valle.

Los terrenos comunales quedaban bajo la jurisdicción del ayuntamiento del lugar o de la Junta General del Valle. Alguna vez se llegaron a alquilar y con el paso del tiempo llegó a darse algún problema sobre la propiedad de estos terrenos.

Otro ejemplo es el de los 'panificados' que eran campos de trigo de cuyos rastrojos por derecho el ganado pastaba. En Uztárroz se sorteaban y se adjudicaban por lotes entre los pastores quienes mandaban a pastar allí a las cordeiras. Cada año se cultivaba un terreno panificado y se usaba como pasto el otro y así cada año. Se señalaban los campos para que fueran respetados por los pastores así no se podía poner a pasturar ningún rebaño en las rastrojeras de los panificados y casalencos o 'etsebetatuak' durante la veda de la Junta, ni en terrenos sembrados, mientras hubiese tan sólo un haz por retirar de los mismos y sin que los dueños hubiesen terminado la recolección o trilla, si es que la verificaban en eras de la misma propiedad. Para guardar dichas rastrojeras se metían estacas de unos dos metros en los ángulos de los campos atando en la parte superior un manojo de mies y ese campo se decía que estaba 'cruzado' y se penaba duramente a quien destruyera las señales según las Ordenanzas del Valle. Las mismas dicen que hay que solicitar permiso al responsable del común para usar la madera de los bosques del mismo que es libre y su arrastre es posible por un campo si éste está inculto y si no hubiese camino se puede usar el 'margin' o borde del mismo. Las villas que tienen panificados harán las sementeras por vez y año. En la cañada que no sea parte del sembrado se pondrá patata y legumbre si se quiere pero cercándolo y se abrirán rápidamente para la recolecta, y siempre sin perjudicar al ganado. Si la climatología destrozara una sementera hay que avisar a la Junta ya que si no ésta puede retirarle la producción al sembrador.

Un 'casalenco' ('etsebetatua' o 'vedado') son pastos vedados bajo administración del ayuntamiento. Se sitúan en las inmediaciones del pueblo donde pastarán las ovejas con arreglo al lugar y tiempo que se determine. No se arriendan

y son parte de la facería comunal con entrada cerrada al ganado entre San Miguel y la Cruz de Mayo, tiempo durante el cual sólo pastarán los ganados de la carnicería local. También pueden ser casalencos tierras de labor una vez levantada la cosecha. Si pertenecen a una borda se llaman 'bordales'

Todo habitante del Valle tiene derecho a cultivar en los comunales excepto donde exista arbolado y vivero de masa forestal. También quedan excluidos de este derecho los reservados del Valle. Los carasoles pueden ser roturados aunque tengan arbolado siempre que no vaya a usarse en ingenios madereros, según decisión del Ayuntamiento del lugar. Pero antes de roturar se avisará negándose la posibilidad sobre 'mosqueras' (arbolado muy sombrío destinado a que caloree el ganado a las horas de mayor calor en el verano), majadales, cañadas, saleras y sesteadores de ganado. En el paraje de Larraza bajo Arrakogoiti el Ayuntamiento lo alquilaba a ganaderos para el pastoreo de los animales, prohibiéndose cultivar a pesar de ser rico en corrientes de agua.

El terreno de Uztárroz se encuentra recorrido por el río del mismo nombre y el de Isaba y Urzainqui, desde Belagua hasta el final de los términos municipales, por el Eska. Su geología es de tipo flysh con anticlinales y sinclinales ONO-ESE tumbados hacia el sur y cortados por el río Eska. En la zona septentrional de Larra se desarrollan paisajes cársticos. El clima es subalpino en ambos municipios en las zonas más altas y subatlántico en las zonas expuestas a mayor humedad al O y NO. Las lluvias son intensas y la temperatura estival así como la oscilación térmica es menor que en la franja sur del Valle.

La especie arbórea más extendida en la actualidad es el pino silvestre y en el total del Valle se amplió su crecimiento en 13.605 Ha, seguido por las hayas 3.751 Ha, y por los robles. Se han repoblado unas 144 Ha de pino laricio de Austria tras el cese del cultivo masivo en las tres últimas décadas. Actualmente este contingente maderero es de un 37% de la superficie y el resto del territorio posee un 52% de pasto y matorral, un 2,3% improductivo y ya solamente un 3,1% de tierras de cultivo destinadas a la producción de forrajes, cereal y patata (78 Ha); hace cuarenta años el cultivo se extendía un 40% del territorio. En 1802 el diccionario de la Academia de la Historia da una descripción de las actividades económicas de todo el Valle de Roncal y hace referencia al empleo de la técnica de 'artigas', a la recolección de 36.000 robos de trigo además de bastante avena u ordio, cebada y centeno, así como 'una corta cantidad' de maíz en las cercanías del pueblo para el alimento de las aves domésticas. El grano era puro pero rendía poco, a 6 robos por 1, con cosechas inciertas por las nevadas, hielos y tronadas pero eran importantes para la elaboración del pan que con el tocino suponían la manutención de la población que invernaba allí y no realizaba la trashumancia. En Isaba en 1984 sólo se cultivaba 221 Ha en patata tardía, algo de cereal y hierba para forraje. En Uztárroz el terreno comunal es de 457 Ha, un 8% de la superficie cerrada y de él 400 Ha son de monte. También 1.800 Ha pertenecen a la Junta del Valle siendo en su mayoría terreno forestal. La escasa agricultura, antes centrada al igual que en Isaba y en el resto de las villas al cereal y forraje ahora es dedicada a la patata tardía y el cereal como complemento de la ganadería. En Urzainqui, que pertenece al dominio climático submediterráneo

montano con clima subatlántico en sus partes altas del monte, el terreno es empinado y boscoso. Del mismo sólo se obtiene fruto del cultivo de los huertos familiares y de la patata ya que el secano sólo alcanzó las 140 Ha en 1981 aumentando sobre las 50 Ha de 1950; aunque en la actualidad sólo es de 2 Ha su presencia. La extracción de madera anda entre los 550 y los 800 metros cúbicos al año. El terreno comunal cubre 427 Ha suponiendo 1/3 de terreno forestal y un 6% de pastos. Un 35% de la superficie del municipio pertenece a la Junta del Valle.

En estos pueblos la tierra pasa desde la caliza de Larra hasta la húmeda de los ríos pasando por terrenos pedregosos en los puertos. Varía así en gran medida su roturación siendo trabajada tanto por azada afilada como por arado en los terrenos más llanos y accesibles del monte. Los inaccesibles se preparaban conteniendo la tierra frente a corrimientos o 'lurteak' con bancales o 'mailak'.

Las huertas ('baratze', 'bartze', 'kartxiri', 'kartxeri') pertenecen a cada casa y se encuentran cerca de ella o a orillas del río. Éstas eran de las pocas parcelas regadas en el Valle, el resto de cultivos eran cereales de secano y el forraje dependía de las lluvias al igual que la patata tardía. Había huertas que se regaban mediante baldes de agua, con la lluvia que caía abundantemente o con el agua del río mediante regatxos o pequeñas canalizaciones excavadas en la tierra. En Urzainqui se regulan por una cofradía al igual que en la localidad aragonesa limítrofe de Salvatierra de Esca (Obelba en roncalés). Actualmente el riego se efectúa con conducciones de agua dispuestas con una manguera.

Las dimensiones de estas huertas eran reducidas ya que sólo se usaban para completar la dieta familiar, en ningún caso para la venta de los productos. Se roturaba la tierra por medio de azada triangular y se segaba con las 'dallas' o guadaña ('daia', 'taia', 'dailu').

#### *Nombres de los terrenos:*

Pieza: 'landa'

Campo de trigo: 'alor'

Sembrado de avena: 'oloerri'

Rastrojera de trigo: 'estoila', 'rizia'

Estrecho y largo: 'faxe'

Parte del campo señalado para la siembra: 'zegun'

Plantación de árboles: 'lurralde'

Llano: 'ordoki', 'naba'

Raso: 'landa'

Destinado a la siembra: 'alur', 'allurko'

Sembrado de trigo: 'garierrí'

Sembrado de ordio: 'ordun'

Baldío: 'larratz', 'larraz'

Terreno de barbecho: 'lantxute', 'lantzaro', 'laratz'

Carasot: 'ikialte', 'ekialte'

Paco: 'oxeki'

Herbazal: 'alagu'

Artigazo: terreno donde se ha cortado la masa arbórea y se ha roturado

Terrón no labrado: 'ibi', 'ildarte'

Bosque: 'uxe', 'uxi', 'oixan' 'oxane' (selva) 'oiar', 'basa-', '-doi'

### 3. Siembra

Actualmente en medio del bosque se pueden encontrar los cimientos de bordas y de eras que desde mitad de siglo han ido abandonándose porque se han dejado de sembrar los campos. Antiguamente se sembraba trigo ('gari', 'garilume' –el que crece poco–, 'garizakar' o 'galandi' –el barbudo–, 'galbekulko' –trigo sucio que no pasa bien por el harnero–, y 'toseta' –trigo chamorro–. Además, en el Valle, según la cosecha que les haya precedido están el 'larratz' o el 'estoi-larra'), la cebada 'garagar' (a junio se le llamaba garagarzaroa, lit. época de la cebada), avena 'olo', ordio, escaso maíz 'arto', forraje 'zurrapa', lino o 'lun', 'lu' (en el barranco de Mintxate se dio mucho e incluso aparecen las ruinas de lo que Caro Baroja interpretó como batán), arveja 'aixkol o 'axkol', bainetas, (tanto en campo como en huerta) y patata tardía.

En las huertas se plantaban bainetas, cebollas 'tupla', tomate, lechuga, esca-rola, puerros, berzas 'aza', pellas 'azalili', acelgas 'zerba' o 'beta', borrajas 'borraina' o 'borroin', espinacas 'azuntxu', cardos 'kardabera', pimientos verdes, remolacha, calabaza, guisantes llamados bisalto o 'ilar', habas 'baba', achicoria, pepinos, calabacín, zanahorias, lombardas 'azaio', perejil 'perraxil', cebollino, 'tuplino', alubias (ya fueran pochas o 'kaparrona'). El higo no aguantaba nada debido al frío. El ajo se daba mal y casi no salía, pero había uno silvestre que llamaban 'baratxuriazpi' y estando de trabajo en el campo se cogía para el almuerzo.

No había jardines grandes pero en las casas se plantaban flores como los gladiolos, azucenas, rosales, petunias, geranios, crisantemos, las violetas 'lilubel' etc...

Hierbas recogidas en los campos: muérdago 'bizko' (se buscaba entre los pinos y abetos), menta 'basamenda' que se tomaba cocida para purgar el estómago, hierbabuena 'menda' (ayudaba a cicatrizar mejor las heridas), manzanilla 'kamamila' la hierba y 'lilibitxi' la flor, medicinales como: el beleño o 'atabaloi' usado como emplasto contra las picaduras, la campanilla o 'basatxintxila', la ver-bena contra las afecciones cutáneas, el equisetum o 'eztañubelar' se cocía para tomarlo como medicina, 'lili-mailu', 'ostolapitz' y la celidonia o 'zaladonia' que acababa con las verrugas, diferente de la 'zaradona' o la 'ila-belar', la simiente del 'solimanazi' todas ellas venenosas. La flor del saúco denominado 'izabuko', 'txotxika', 'txikutxa' o 'tuxtika' contra las inflamaciones y el dolor en la boca. Esta flor se llamaba 'tuxtika-lili' y era blanca en el árbol y amarilla una vez seca. También se quemaba en las brasas de la cocina y con unos paños bien ahumados se combatía la inflamación. Con el aceite del ginebro (se ven hoy día aún ejemplares en Rincón de Belagua) se caían las muelas malas. Los encuestados dicen que antes muchísimas más, pero ahora nada. Por ejemplo, la referencia de Tomás Urzainqui Mina a la curación del reuma con la hierba 'balmas' o malva no

me ha sido conformada<sup>2</sup>. Con la clematis o 'burukagei' los niños en sus juegos se hacían coronas. La saponaria o 'xaboilili' servía como yerba jabonera. Con la corteza de muchos de estos vegetales y con la del trigo y del avellano se hacían silbatos o 'txulubi', 'txulubita'.

Se recogían fresas 'mazura', moras 'margu', frambuesas o cordón 'mugurdi', arañones 'maxaran' (muchos arañones, poco trigo: "*maxaran anitx, gari txiki*"), gurrillones del espino blanco o 'gurrillon' denominados en roncalés 'inurri', 'añurri' o 'eñurri', grosellas 'beltxanburu' la negra, escaramujos o 'amagarda' de las rosas silvestres o mosquetas ('magardalili'), cascabillos o ciruela claudia, ciruelas ('aran', 'arrauntzearan' de yema amarilla, 'urriaran'). Más que deseadas eran las cerezas rojas ('grezi' o 'ingla') del cerezo de Arrako en Belagua, así como las peras 'zermein', variedad muy especial, y la manzana ácida o 'txagarko'.

Entre los frutos secos tenemos las avellanas 'ûr' o 'unr', nueces 'etzagur', almendras y las 'magaiak' o 'bagaia' es decir hayucos que se freían para comer. Se compraba en el comercio el laurel o 'erramu'.

Se recogían setas y hongos: 'royo', 'mízpero' o 'níspero' (ahora cogido en grandes cantidades para ser vendido a los comerciantes catalanes), 'ziza', 'karduziza' a finales de verano y en otoño y en primavera el 'usun' o 'uson'. Actualmente está vedado el coger setas para los foráneos del Valle y los cotos se destinan a los habitantes de cada pueblo, pero la regla es más que incumplida por lo que las multas son cuantiosas.

Las piñas verdes 'ler-ale' eran recogidas para colocarlas junto a la ropa en los armarios y acabar así con la polilla. Y el piñón, 'mura', se comía.

Con la corteza del sauce o 'uxtigei' se obtenía cierta tinta. Estaba completamente prohibido talar las hayas cercanas a los majadales o sitas solitarias en los puertos, ya que éstas servían de cobijo al ganado contra el sol. Sí se solían de vez en cuando cortar las 'zakardak' o hayas pequeñas para destinar la madera a alguna función, no como leña o como madera para vender.

En los campos se segaba hierba para forraje recogiendo lindia o 'polbora' pero sobre todo el gerón, hierba gramínea de mucho alimento para el ganado lanar denominada en roncalés 'xeuri': "este año hemos recogido buena cosecha: trigo, avena, cebada, gerón y arveja. *Aurten biltu diegu uzta ona: gari, olo, gara-gar, xeuri eta zalge, guzuetarik*".

Otras eran buenas para el alimento de los cerdos como: la 'otsobaba', la centaúrea ('astuzia' o 'astustia') o como el 'otsoporru' puerro silvestre muy apreciado por los puercos, 'ezne-belar', 'txorontela', el 'olomolo', la 'gardabera' o sonchus, el rumex o 'plantaña'. Malas para el trigo como: 'galbelar', 'xotx'. Como se

---

2. Urzainqui Mina, Tomás. *Aplicación de la encuesta etnológica en la villa de Urzainqui (Valle de Roncal)*, en CEEN 20, Pamplona, Príncipe de Viana, 1975, Pág. 219.

ve el cerdo tenía siempre su alimento compuesto o de sobras o de hierbas de las cuales no pastaba el ganado y que les hacía engordar bastante.

Nunca se produjo vino ni aceite en el Valle y menos en estos tres pueblos septentrionales con clima más frío y menos destacada climatología submediterránea-continental. Era adquirido a los comerciantes que lo traían tanto de la Ribera navarra como de Aragón en galeras.

### *La siembra*

Entre el 2 de noviembre y el último día de julio se podían señalar los terrenos para las roturaciones, pasado este periodo las señales eran nulas si no se había comenzado a trabajar ese lugar. A continuación, el sistema tradicional de laboreo en el Valle fue el de las 'artigas'. Se comenzaba talando el bosque y limpiando el terreno de los tocones de los árboles y de piedra. Hecho esto, mediante el sistema de 'hormigueros' se le prendía fuego. El 'hormiguero' o 'karraka' consistía en una pila de leña y maleza del campo cubierta con 'zaplas' o terrones de hierba y tierra (en Uztárroz no se cubrían). Se hace un orificio en la parte inferior y se prende sin que la llama salga de ahí. Era un trabajo muy pesado y cuidadoso. Se encendían a media mañana cuando el Sol ya había calentado la tierra y se vigilaban todo el día. Esta operación se realizaba en los meses de julio, agosto y primera quincena de septiembre. Estaba prohibido quemar artigas a menos de cincuenta metros de distancia de algún bosque. El terreno artigado se denominaba 'artigazo', 'berro', 'laiaberri', 'artegi', 'labagi'. No se tocaban para tal cometido ni los robledales ni los hayedos sino los pinares. Se artigaba siempre que se sembraba un terreno nuevo.

Seguido a esto se arreglaban las 'lurtas' o desprendimientos de terreno realizándose bancales o 'mailak' si era necesario, dotados de 'ezpuenda' o espueñas, es decir de caminos que permitían su acceso. Tras ello, sobre todo entre otoño e invierno comenzaban, si el hielo y la nieve dejaban, a roturar la tierra. En el Valle de Roncal se usaba para ello una azada triangular y afilada y se dejaba el arado para los amplios campos, localizados casi todos en Belagua. Era una labor dura llevada a cabo tanto por hombres como por mujeres. El arado era tirado por machos, normalmente dos bueyes (yunta o par de bueyes: 'idi-uztarri', 'idi-buztarri'), unidos a él por un yugo ('buztarri', 'uztarri') de cuello y un timón largo. La hoja era de hierro. Los yugos carecían de decoraciones. Se componían de una tabla de madera horizontal con dos hechuras diseñadas para la cabeza del animal. En medio tenían dispuesto el agarre para el timón que se ataba con sogas.

El campo se labraba un año y al siguiente quedaba en descanso siendo pastado por el ganado que lo abonaba con fiemo. El abono era obtenido así mismo de la ceniza que producía la quema de las artigas.

La siembra se realizaba manualmente preparándose el terreno a primeros de septiembre para acabar a finales de noviembre; si se sembraba en primavera el grano se llamaba tardío o 'marzal' (por ejemplo el trigo de marzo se denominaba *martxogari*). La patata en cambio se plantaba a primeros de marzo y



Figs. 2 y 3. Sacapatatas en la Sierra de Kakueta-Santa Bárbara.

sobre todo por San José (19 de marzo) y se recogía a primeros de septiembre. Para sembrar, en primer lugar se señalaba el lugar donde sería arrojada la simiente desde un capazo que se llevaba al hombro mientras se deshacían los terrones gruesos con el pie.

La escarda se realizaba tras allanar el terreno y arrancar la mala hierba espesa. Se hacía en marzo. El instrumento usado era el 'escardillo', 'atxurko' o 'xorrai-aitxurko' (azada muy pequeña que se maneja con una mano).



#### 4. Árboles frutales

Hay que señalar que los frutales no resistían a veces el clima del lugar. Su cultivo fue y es tan escaso que ningún encuestado pudo describir los injertos y cuidados de los mismos. Se cultivaban para consumo doméstico y se recogían a

finales de agosto las peras y a principios de septiembre las manzanas, almendras y avellanas; plantándose el árbol entre enero y febrero, excepto el peral que se plantaba en marzo. Las ciruelas y las cerezas se recogían entre julio y primeros de agosto. La poda se debe hacer haciendo un triángulo llamado 'erdizgora' en la mitad de la rama.

Otras variedades de manzanos, perales y ciruelos se han ido plantando poco a poco en las huertas. Frente al puerto de Laza en Uztárroz, en una finca salacencia se plantaron varios en su heredad.

También mencionaremos de nuevo algunos frutos señalados en la siembra como son los arañones 'maxaran', gurrillones, grosellas 'beltxanburu' la negra, cascabillos o ciruela claudia, ciruelas ('aran', 'arrauntzearan' de yema amarilla, 'urriaran'; más que deseadas las ciruelas rojas del ciruelo de Arrako en Belagua), peras 'zermein' una variedad muy especial, txagarko o manzana ácida. Existían ginebros con cuyo aceite se combatía el dolor de muelas. Con ellos se elaboraban licores siendo los más comunes el de cordón, el de txagarko y el 'paxaran'

La única vid que nacía en el Valle era la vid silvestre labrusca denominada 'basamasti' o 'basamats'.

## 5. Recolección

La siega del cereal se producía desde finales de junio y mitades de julio. Si el año salía anormal llegaba a quedar retrasada la siega hasta el otoño. Pero lo que se plantaba entre marzo y abril en las huertas era siempre recogido para finales de agosto.

De la siega se encargaba la familia al completo y cuando los hombres eran ganaderos antes de que ellos partieran a las Bardenas. Esto fue así hasta la llegada de la maquinaria a mediados del siglo XX. Si el campo era muy grande se contrataban cuadrillas de segadores venidas muchas veces de Aragón. En ellas cobraba más dinero el jefe que los demás e iban a jornal y comida.

Se segaba el cereal con hoz ('egitai' que era dentada y muy estrecha). Los segadores llevaban la 'mandarra' o 'zamarra' con perneras sujeta a la cintura y al cuello. Solían usar ropa ya muy vieja y dañada y tenían manguitos de tela resistente además del 'zoquete' para protegerse la mano. Se tapaban con un pañuelo la cabeza. Se segaba tirando, por ello el mango de la hoz tenía un nudo de madera para apoyarse al hacer fuerza. Con la mano izquierda protegida con el 'zoquete' traían la mies y con la derecha efectuaban un golpe de corte rápido para que cayera al suelo. Los segadores iban recogiendo las gavillas ('lastobala' las de paja, 'espal') atándolas en haces almacenadas en montones hasta la trilla. Con tres manojos se hace una gavilla, de seis a nueve gavillas un fajo según el tamaño de éstas. Con veinte o treinta fajos o 'balak' según sea la parva o 'el-tzea' se hacen las fajinas o 'metak'. No se recuerdan competiciones de segadores.



Fig. 4. Macho con bastes, Uztarroz, 1962.

Segado todo se transportaba usando los 'esindos', o ganchos en el macho y si no encima de los costales o 'bastes', 'tabletas', 'oilkoak', que se colocaban en los costados de éste. Tras esto, se efectuaba la trilla al descubierto, en las eras comunales o en las del propio bordal que ya hemos descrito. En las comunales de Isaba para comenzar la labor se ponía una gavilla en medio de la misma reservando su uso. Se llamaba parva o 'eultzu' al conjunto de haces que se tenían en las eras para ser trillados. Primero eran desmenuzados y luego, comenzando a trillarse la mies, se aventaba al aire un manojo para comprobar su dirección. Con horcas ('bigo', 'xarde', 'matxarde') se aventaban al aire separándose la mies de la paja. En las eras grandes un macho o dos bueyes arrastraban un una placa grande de madera con piedras debajo que hacía la función de trillo o 'el-txu'. La parva medio trillada se denominaba 'lastaka' y a sus restos 'kuskus'. Para separar los restos del grano con una escoba de boj o 'ezpelezko ezipel' depositando este en un lado de la era. La paja posteriormente se utilizaría de forraje y de 'cama' en los establos y corrales.

Los prados eran segados entre julio y la primera quincena de agosto con guadaña; 'dailu', 'daila' o 'taia'. Los segaba la misma familia y sólo los grandes propietarios contrataban peones que gran parte de las veces eran las mismas cuadrillas de segadores. Segada la hierba se dejaba secar en el campo unos días, revolviéndola con la horca para que se secara de todos lados. Así no fermentaba, como se aprecia ahora, y servía de alimento al ganado. Era recogida

en montones con un rastrillo largo y se depositaba en los sabayaos de las bordas o de las casas de forma que no se mojara. Se transportaba en tabletas a caballo o en carro.

La patata recogida a finales de agosto suponía un trabajo duro ya que se hacía a mano con la azada de dos púas o 'aitxurrotx'. Tras amontonarla hay que limpiarla de tierra y ponerla en un lugar seco protegido del sur. En casa Pedro-bón se colocaba en un área del 'gonibe' por eso a éste se le solía denominar 'el cuarto de la patatas'.

El lino se rompía y la tranca del lino 'garga' o 'darga' se majaba con el 'ezpata' o agramadera sobre la mesa dispuesta para ello llamada 'zoratxa'. Primero se majaba con la parte afilada del instrumento y después se le daba apoyándolo en el regazo. Normalmente lo hacían mujeres sentadas disfrutando de su reunión vecinal femenina o 'egudiargo'. Era necesario después desprenderlo de la cañamiza con la 'espadilla'. Se sujetaba el manojo en un pie de madera con pata en forma de T y se iban peinando las hebras separadas para formar copos que las mujeres hilarían en la rueca ('arroka', 'burkila' o burkuila). Tras unirlo con una especie de cruz girada a mano se cosía con ceniza y ya estaba dispuesto para convertirse en hilo.

Otro producto recogido era el helecho 'iratz' que se almacenaba en metas denominadas 'iratzmeta'. Éste sería usado como cama en los corrales y cuadras.

Las alubias pochas o las 'kaparrona' recogidas en otoño se ponían sobre sábanas de lino o 'mantasko' y se tendían al sol para secar.

Los espantapájaros se llamaban 'amandixarko' o 'amandixarko' (señora mala), 'aitandixarko' (aparecía con una vejiga hinchada en una mano que giraba con el aire), 'mamuka', 'kuka', 'mozorro', 'sanbarranbau'. Algunos de ellos, como los dos primeros que eran volteados en Isaba, participaban en los festejos del Carnaval. Se colocaban en las huertas y en los lugares altos de los campos para espantar a los pájaros con sus telas raídas que vibraban al aire. En las huertas actualmente si se plantan grosellas o fresas, se cubren con redes para impedir que los pájaros se las coman.

Contra el rayo se plantaban en los campos espino blanco o 'ilurri', al igual que laurel 'eñurratze'. Y contra la tormenta eran comunes también los rezos a Santa Bárbara. En Isaba se observa un alto con su nombre llamado también Kakueta al igual que el barranco de Santa Engracia en Xiberoa. El día de la Santa Cruz de mayo (3 de mayo) se rezaba por los pastores y la gente que trabajaba en el campo.

Se presenta un esquema básico de las principales labores en el campo con respecto al cultivo de los diversos productos agrícolas:

CULTIVO	ÉPOCA	LABOR	ÉPOCA	LABOR
<b>Hortalizas</b>				
Remolacha	Febrero	planta	Abril	recogida
Habas	Febrero	planta	Octubre	recogida
Brócoli	Marzo	planta	Octubre	recogida
Pella	Marzo	planta	Octubre	recogida
Col	Abril	planta	Septiembre	recogida
Pimientos	Abril	planta	Agosto	recogida
Judías	Abril	planta	Agosto	recogida
Lechuga	Mayo	planta	Julio-Agosto	recogida
Patata	Mayo	planta	Agosto	recogida
Cebollino	Mayo	planta	Agosto	recogida
Tomate	Mayo	planta	Septiembre	recogida
Cebolla	Agosto	planta	Noviembre	recogida
Escarola	Agosto	planta	Diciembre	recogida
<b>Frutales</b>				
Manzano	Enero	planta	Septiembre	recogida
Nogal	Enero / Febrero	planta	Septiembre	recogida
Almendros	Enero / Febrero	planta	Septiembre	recogida
Peral	Marzo	injerto	Agosto	recogida
<b>Cereales</b>				
Ordio, avena	Octubre	siembra	Junio / Julio	siega
Cebada	Octubre	siembra	Junio / Julio	siega
Trigo y forraje	Octubre	siembra	Julio / Julio	siega

Faena Agrícola	Época
Extender estiércol en campos	Marzo
Labrar	Abril / Mayo
Escardar la huerta	Mayo
Siega	Junio / Julio
Acarrear fajos paja	Julio / Agosto
Trilla	Agosto
Aventar	Agosto
Porgar	Agosto
Sacar estiércol establo	Octubre y Febrero
Mezclar estiércol con paja	Octubre y Febrero
Dar vuelta al estiércol	Periódicamente

## 6. Mobiliario y aperos

**Layas:** denominadas 'lai', arrancaban pedazos de tierra llamados 'zaflas' con los dos colmillos de hierro de cada laya ya que cada persona usaba dos subida a ellas como zancos y agarrándose a su largo mano de madera.

**Arado:** El nombre general era el de 'apeio', 'nabas' o 'goldanabar'. Su armazón recibía el nombre de 'goldabuztan', la esteva el de 'goldarapo', las piezas laterales de madera 'goldabearri'. El arado de una sola púa se llamaba 'nabar', el de 16 o más 'are'. La reja del arado 'nabar' o 'soro', la lanza 'andatx' y los contrafuertes 'zapata'. El arado era tirado por machos, normalmente dos bueyes (yunta o par de bueyes: 'idi-uztarri', 'idi-buztarri', unidos a él por un yugo ('buztarri', 'uztarri') de cuello y un timón largo. La hoja era de hierro.

**Grada:** Era un instrumento de hierro triangular con ganchos regulables. Con él se envolvía la simiente depositada en el suelo. Es de uso muy actual.

**Guadaña:** De nombre 'dailu', 'daia' 'taia'. Empleada únicamente con el forraje y en la huerta. Su filo era largo y de hierro. Se unía a él un mango de madera en forma de T y con un agarre a media altura.

**Hoz:** Se llamaba 'egitai' y era dentada y muy estrecha; en el mango de madera tenía un nudo de madera para apoyarse al hacer fuerza. La mano izquierda se protegía con la 'zoqueta' o puño de madera apuntado para proteger los dedos del corte.

**Rastrillo:** se llamaba 'garraztulu', 'arrastelu', 'arrestru', 'rastra' y era de metal con mango de madera el de las huertas y enteramente de madera el de las eras. El del lino o cáñamo 'txarrantxa' una tabla con puntas de acero con la que se peinaban las hebras.

**Bieldo:** Llamado 'bigu', 'matxarde', 'sarde' o 'xarde', era una horca de madera de dos púas.

**Azada:** Había varios tipos, la que funcionaba como escardillo al que se llamaba 'ajadico', 'atxurko' o 'xorrai-aitxurko' y era muy pequeña para manejar con una mano. La normal o azadón era el 'atxur' y había otra de dos púas bidente llamada *atxurrotx*. Otra que no se me ha descrito era la 'kako'.

**Hacha:** se le llamaba según su tamaño. Las grandes eran el 'astral' o 'estral', 'aizkora', 'aixkora', 'axkora'. La pequeña 'aixkolta' 'estraleta' o 'astraleta'. El ojo del hacha se llamaba 'aizkorabegi', su parte posterior 'aizkoraburua' y el filo tenía nombres como 'agoa', 'aba' y 'aizkoraba'. Todas ellas eran de madera resistente y con el corte de hierro. Ahora ya se compran en ambos tamaños de acero.

**Pinzas:** la 'mordaza' que servía para abrir el erizo de la castaña y era algo parecida a un cascanueces actual.

Actualmente se compran todos los instrumentos en grandes superficies de Pamplona o en tiendas de Sangüesa. Además el tractor en el Valle supe a los mulos y machos y ayuda en el arrastre de las cargas y aparejos. Se afilaban con piedras raspando estas sobre el filo. Muchas de estas piedras eran traídas por pastores desde la Ribera.

Las medidas eran el robo, en roncalés 'gonka', o medida de capacidad para áridos que equivalía a 23,13 litros. El robo de trigo pesa 22 kilos. Existía también el medio robo o 'gonkerdi'.

Otras medidas del grano muy usadas en la compra venta y en la molinería, y que eran equivalentes en cierta medida a las del pirineo aragonés (a excepción del cahíz que en el Roncal no se daba) eran:

- 1 robo = 16 almutes
- 1 fanega = 12 almutes = 21,12 litros
- 1 almud o almute = 1,76 litros



Fig. 5. Trilla con la rastra, Isaba 1960.

El grano del maíz, las habas, alubias y guisantes se quitaba a mano. Solían reunirse las muchachas, bajo la supervisión de la dueña, y sujetando la panocha o la planta con la izquierda movían ágilmente el pulgar y el índice de la mano derecha desgranándolo todo. Solía hacerse los sábados de la época de la recolecta y por ello se denomina a este día en roncalés 'neskanegun'.

**Trillo:** Era una placa grande de madera con piedras debajo. Era tirada por un macho o dos bueyes. Su nombre era en roncalés 'eltxu'. Actualmente no se planta cereal y se siega solamente la hierba para forraje.

**Carros:** Había tres clases de carros. El carro ('karru') de dos ruedas altas que si era más pequeño ya era la carreta o 'bulkete' de dos ruedas, en la carreta y el carro el eje giraba con la rueda como un carro chillón. El rastrón, carretilla o 'narria' que se llevaba a mano y era una especie de trineo rústico de madera del que se tiraba con unas cadenas. La galera, que era un carro grande y alargado con cuatro ruedas, dos de ellas delanteras y pequeñas y atrás dos más grandes. El eje delantero giraba unido a las varas. A los niños les gustaba ponerse debajo de los carros altos mientras se movían.

**Angarillas:** Se les llamaba parihuelas, 'baiarte' o 'baiarta'. Eran aparejos de madera que se colocaban sobre el baste. O bien eran un armazón de madera con dos varas o palos paralelos y un tabladillo en medio, para transportar entre dos personas desde piedras a cualquier otro producto.

**Espuerta:** se le denominaba 'kapazu' y era una cesta de esparto casi plana. Se solían colocar en los carros.

**Cestas:** Había diferentes. Estaba la cesta normal o 'zare', 'saski'; las pequeñas o 'xarenko', 'xarno'; el canastillo que se lleva bajo el brazo o 'eskuzare'; el cesto para llevar peces o 'kurrumino', el que transporta los cántaros de agua o los pellejos de vino y aceite que se llama 'anganeta'. Todos ellos de mimbre, redondos y de fondo plano.

**Almadías:** Pueblo almadiero por tradición y en mayor medida que el resto de villas del Valle fue Urzainqui. Se recomienda el libro de Félix Sanz Zabalza *Memoorias y almadieros del Roncal, 1945-1955*, Ed. Propia. 1993. y el de J. Cruz Labeaga Mendiola, *Almadías en Navarra. Merindad de Sangüesa*. Gobierno de Navarra, serie Geografía 8. Ambos completarán la información recogida en el trabajo de campo. La madera era arrastrada 'barranquiándola' hasta las cercanías del río para trabajar los troncos de la manera más apropiada tras ser serrada y talada en el bosque. Todo ello era en otoño, época en la que se preparaban las almadías en el 'atadero' junto al puente antiguo de Urzainqui hoy desaparecido. El atadero se situaba sobre un pedregal plano junto al río. La clasificación de las almadías venía según su número de tramos teniendo en cuenta el número de remos y el grosor de los maderos. Podía haber desde dos tramos a siete. Cuanto más corpulento era el tronco había menos tramos y más remos, así que la cantidad de troncos de cada tramo era inversamente proporcional a su grosor nos dice Félix Sanz. La anchura por tramo era de entre 3 y 4 metros y medio. Donde más irregularidad de troncos había se ponían más atrás.

Se recortaba el tramo inferior de un tronco ('escarba') a golpe de estral para evitar que rozaran el fondo del río. Se rebajaban los costados laterales de las puntas, 'orejeras' eran estos arreglos, para poder maniobrar con las vergas que sujetaban los maderos. Se ligaban los troncos con varas de avellano cruzadas por agujeros abarrenados intentando evitar así el volcar de los troncos. Para ello se usaban los 'barreles' (leños de haya rectos y limpios de 8 centímetros de diámetro extraídos de las 'zakardak' o viveros de hayas) o soportes donde descansaría todo el amarre y las jarcias vegetales llamadas 'vergas' de avellano, y si escaseaban de verguizo o mimbre silvestre. Éstas se trabajaban con la 'hoceta' (terminada en gancho por un lado y filo en forma de hachuela por el otro), luego se retorcián verdes ('torcer verga') hasta que quedaban convertidas en varas dúctiles y manejables que atarían los troncos fijamente al secarse. Estas vergas se llamaban 'txintura'. El 'decen' era el tronco de diez medias varas es decir de 4 metros de largo, y el 'docen' tenía las doce medias varas unos 4, 80 metros, el 'secen' era bastante más grande y tenía 16 medias varas (6,40 metros) de longitud. Pero los más largos eran los llamados 'velas'. Estos eran gruesos sin escuadrar y tenían entre 8 y 12 metros ya que se empleaban en la construcción de barcos. El río se bajaba cuando estaba con caudal abundante en primavera, es decir 'maienko', debido al deshielo. En invierno se hacía cuando no quedaba más remedio ya que era muchísimo más peligroso. Desde el levantamiento de la presa de Yesa y con la mejora, si se puede decir, de la carretera que unía al Valle con ese pueblo; la almadía desapareció y tomaron su relevo los camiones que

ahora facturan gran cantidad de madera, incluso francesa, desde la nueva serrería de Isaba que acabó con la antigua.

## 7. Mano de obra y fuerza empleada en la agricultura

Las labores agrícolas del campo las realizaban los miembros de la familia (a excepción ya dicha de las cuadrillas de segadores y de almadieros que trabajaban a jornal y comida). Como tracción animal se contaba con la ayuda del 'macho' (tanto caballo como mulo) y de los bueyes. Los asnos se han usado como animales de carga, más en las cañadas que en la agricultura. Si el trabajo era excesivamente duro, se hacían cargo de él los hombres, aunque la tierra la trabajaran también las mujeres así como los muchachos y mocetas, ayudándose todos ellos de los aperos de labranza en uso.

Para las labores agrícolas el traje roncalés tradicional se reducía antiguamente a las prendas de diario y a las alpargatas. El sombrero se llevaba para cubrirse la cabeza, y las mujeres a veces optaban por el de paja. Con la desaparición gradual del uso común del traje, se visten pantalones de pana en invierno, así como buzos o bombachos con pañuelos y camisas duras. El calzado varía desde las katiuskas a las botas de monte.

Las mujeres en la actualidad se suelen ocupar de las huertas, aunque sea también labor de los hombres que a su vez se ocupan de los campos de forraje y de los pocos campos sembrados de patata. La madera tradicionalmente y aún en la actualidad ha sido una tarea masculina de la que estaban excluidas las mujeres. La montura de los caballos se llamaba 'basta' o 'baste' y era sencilla, sin decoración y plana. Elaborada con cuero y enganches metálicos.

La mecanización del campo ha llegado en un momento en el que el bosque y la industria maderera así como el sector turismo le han ganado el terreno al campo de labranza. Únicamente se observan pequeños tractores que son utilizados en la madera con otras complejas maquinarias y que de vez en cuando ayudan en labores agrícolas. Las personas mayores se desplazan a sus pequeñas huertas en la vegas de los ríos alejadas del pueblo en motocicleta y el resto del transporte que se ve lo completan los coches de montaña y los camiones que transportan la madera hacia otros lugares de destino. Son escasas las minicosechadoras que se ven y su mayor parte en los llanos de Belagua para la siega de la hierba. Así es que donde realmente se ha visto acentuada la mecanización, sin que por ello se hayan dejado de usar otras herramientas antiguas, es en la tala y preparación del árbol con destino comercial.

Sobre los molinos en el Valle, me remito al trabajo de estudio realizado junto a Ester Álvarez Vidaurre: *ÁLVAREZ Vidaurre, Ester y ORDUNA PORTÚS, Pablo. "La última generación de molinos pirenaicos (Salvatierra de Esca)". En Cuadernos de Etnología y Etnografía de Navarra (CEEN), 75. Pamplona, Príncipe de Viana. 2000.*

Dicho trabajo se realizó consultando el archivo privado de la Casa Pedrobón de Isaba y mediante una encuesta a Evelia Pérez Serrano y a su hermano Sebas-

tián, ya fallecido. En él se puede observar el trasiego y la forma de vida de un molino pirenaico. Que su situación sea Salvatierra de Esca no supone ningún inconveniente ya que en él se demuestra la dependencia total de este pueblo aragonés a la mancomunidad del Valle de Roncal. Y sus formas de vida y de relaciones son más que semejantes, debido a que el trasiego migratorio de una parte a la otra de la frontera supone más del 50% del desplazamiento habitacional del lugar.

Los servicios vecinales que poseían estos pueblos eran los abrevaderos comunes o 'edangu', 'edarangio' y asca de cuya limpieza y arreglo estaba encargada la casa que los poseía en su fachada o finca, lo cual les daba también preferencia de uso; los hornos del pan o 'labe' y los caminos carretiles o 'gurbide' 'organbide' en tierras de labranza y del monte.

En Urzainqui el horno lo regentaba una familia y era subastado a candela. En Isaba, por el contrario, existían varios privados en las casas Sereno, Pío, Petrolu y Luceno. En Uztárroz antes cada casa tenía el suyo, pero a mitad del siglo XX se creó una panadería a donde la gente iba llevando su harina, molida en el molino del pueblo. Ahí recibían 'la ficha' y durante un tiempo acudían a buscar el pan de cada día en el grosor, tamaño y número por lo que hubieran pagado. En la actualidad lo recogen sin entregar la harina y en la casa del panadero se hace tanto pan como se haya encargado el día anterior.

## 8. Comercio agrícola

Los útiles para el trabajo agrícola se compraban en Sangüesa y la gran mayoría en ferreterías del lugar o se elaboraban en las casas, donde también se reparaban. Las semillas eran recogidas cada año de la recolección. Por ejemplo el mejor grano del cereal era el empleado en la siembra del año siguiente. Los abonos se obtenían del ganado que pastaba en la finca o se compraba fiemo o estiércol ('ongarri', 'gorotz', 'zamalongarri' el de caballo, 'zirri' el de ganado lanar o cabrío) a un ganadero en caso de que no hubiera pasado por tus tierras un rebaño (cosa difícil de que ocurriera) o si no se tenía ganado propio. Una cita importante para la compraventa era la feria de Isaba del 13 de septiembre, que se situaba en el campo del 'prado' junto al paseo y frente al hotel casino de la villa. Aunque era una feria principalmente ganadera muchos de los productos agrícolas pasaban de mano en mano en ella. Este era un gran momento de contacto social y un lugar para cerrar tratos, negocios y acuerdos al igual que lo eran los portales de las bordas, las 'txolas' y los márgenes de los caminos.

La carne por otra parte se comercializaba en las carnicerías municipales que dependían de la cabrería y del matadero del pueblo. Esto era así en Uztárroz y Urzainqui pues en Isaba había dos carnicerías privadas. Se compraban a domicilio los ajos, fruta, pescado y las aceitunas aragonesas que los comerciantes traían junto con otras muchas mercancías variadas que abarcaban desde alparagas y ropa a colchones. En algunas ocasiones aparecía el afilador y las mujeres bajaban todos sus cuchillos y tijeras a reafilar.

Otros enseres como las cestas eran compradas a fabricantes que desde la ribera del Ebro acudían y las elaboraban según el gusto de la gente que las encargaba. Algunas las traían ya fabricadas, portaban a su vez mimbre de sus lugares de origen y lo recogían también en los ríos de la comarca pirenaica. El hilo lo fabricaban los lugareños hilado por las mujeres y por los hombres a partir de los copos de lino que se habían peinado ya, o empleando la lana del esquilado de primavera. Otro elemento muy importante en la vida cotidiana eran las cucharas de madera o 'gollare'. Éstas eran elaboradas por los propios pastores cuando se encontraban alejados de su casa con los rebaños. Las tallaban con curiosos motivos decorativos; también las fabricaban los carpinteros y artesanos del lugar. Las hacían de boj y cuando no había se usaba madera de avellano. El resto de los objetos de madera tales como las vigas o 'èrnai', las puertas, los yugos, barricas se encargaban al carpintero local.

Los contratos se hacían de palabra con un apretón de manos. Esa palabra tenía mucho valor y todos sabían que quien la rompiera dejaría de tener crédito ante el resto del Valle y por ello era respetada. Ahora se firman contratos y se emiten facturas. En las subastas públicas ante el Municipio o la Junta del Valle se realizaban a candela.

## 9. Régimen de propiedad

Existían como comunales de los ayuntamientos o de la Junta del Valle algunas eras (las del alto de Irigoine y las del barrio de Zabalea en Uztárroz por ejemplo), pastizales como los de Larratz en Belagua, los panificados, bosques, molinos o 'errotá', 'ixerá', 'exará' (el de Uztárroz se alquilaba por un tiempo), hornos (el de Urzainqui, el de Uztárroz y los de Isaba eran privados -muy antiguamente cada casa tenía el suyo-), los puentes y las fuentes así como los abrevaderos y los caminos. Algunos terrenos eran de libre uso bajo reserva y otros se sorteaban a candela.

La casa roncalesa poseía campos y bosques medidos por la siguiente tabla de medidas, que no fue suplantada por la Ha, el área y las centiáreas hasta la creación del nuevo abolengo:

1 robada = 898,456 m<sup>2</sup>

1 robada = 4 cuartadas de 224,614 m<sup>2</sup>

1 robada = 16 almutadas de 56,1235 m<sup>2</sup>

1 Ha = 11 robadas, 2 almutadas y 83 milésimas de almutada

1 robada = 8 áreas y 98 centiáreas

Además existían medidas intermedias como la 'joada' y la fanega ('golde' como medida de tierra e 'italdi' como peonada).

Cada casa solía explotar directamente sus propiedades y de vez en cuando alquilaban o solicitaban el uso de algún comunal u otro servicio del Valle o el Ayuntamiento. Las casas fuertes alquilaban la tierra baldía bien como pasto o para ser labrada. Este es el caso de la Casa Pedrobón de Isaba en la actualidad,

que alquila sus campos y las bordas del Gorria y de Zaltua, la primera a un particular ganadero y agricultor que ha abierto en ella una taberna para montañeros y trabajadores del campo del lugar; y la segunda al Colegio Jesuita de Pamplona. Todo tipo de alquiler se paga hoy en día con dinero pero antiguamente además del uso del dinero se hacía mediante favores mutuos con el consenso y acuerdo de las partes<sup>3</sup>.

## 10. Creencias y ritos vinculados a la agricultura

Los encuestados son reacios a hablar del tema. Pocos recuerdan ya la leyenda del Jeingorri o señor rojo que habitaba la cumbre del monte Ani o Auñamendi en Bearn y cultivaba plantas medicinales en su cima; era además el señor de las tormentas y las usaba contra todos aquellos que desearan hacerse con sus flores y plantas.

Todo el mundo de las creencias agrícolas giraba en torno a las Carnestolendas denominadas 'Inauti', 'Ñaute' o 'Xarrabaldo'; la Cruz de Mayo y San Juan. La escasez de agua no era una preocupación, pero cuando se producían tormentas fuertes se rezaba a Santa Bárbara con devoción; a Santa Ana en Arrako el 26 de julio durante las fiestas patronales en honor a Santiago; y a San Cipriano, en Isaba. En los Carnavales ya mencionados aparecían como protagonistas los espartapájaros llamados *aitandixarko* (enano que golpeaba a la gente con una vejiga hinchada y con la que aparecía también en los campos) y *amandixarko* (espartajo que se colgaba en las calles y al que se le hacía girar). El día tres de mayo, la Santa Cruz, se rezaba para pedir protección para los pastores que comenzaban su cañada desde la Ribera y se solicitaba el cese de las lluvias fuertes y un verano húmedo y tranquilo. Algunas cruces de pino albar o gurrillon se bendecían y se ponían en los campos. Otras veces, sobre todo en Uztárroz, el propio párroco iba a bendecirlos. En Isaba se me ha dicho que los segadores aragoneses antes de comenzar su labor rezaban un padrenuestro y un avemaría. Se

---

3. Otro tipo de terrenos sembrados o hierbales eran administrados por la Junta del Valle o por los propios municipios según las Ordenanzas aprobadas por los vecinos. Así por ejemplo, los pasturajes comunales de altura eran usados por todos los pastores que tenían derecho a construir su txola, muidera y majadal en uno de ellos dando la opción de dejarla ser usada por quién la necesitase si estuviese libre en ese momento. Estos territorios llamados 'puertos' son arrendados a veces por la Junta del Valle a 'trozos' desde el día 20 de Abril al 29 de Septiembre. Y si la Junta general o el ayuntamiento necesita dinero, podrá vender la madera de sus montes del común. Además se disponen de guardas que vigilan lo así establecido por las 'tablas' ordinarias de la Junta o por la reunión de puertas abiertas de los junteros. Las facerías con los pueblos del valle de Baretons en el Bearne ('Birno') y con Santa Engracia y Larraun en Sola (Xiberua) se encontraban en los altos puertos de Belagua y Otxogorrigaine. Así se entendían las facerías como comunidad de pastos entre los pueblos del valle, los vecinos de uno de ellos, o entre pueblos de diferentes universidades, aunque no sean limítrofes. Así el Valle de Roncal es comunero de las Bardenas Reales en la ribera navarra al igual que el de Salazar. El art. 68 de la Ley 26 de las cortes de Navarra de 1828-29 sobre la repoblación de montes, disponía: *"El contexto de esta ley no comprende los terrenos o montes donde haya facería o goce promiscuo entre dos o más pueblos o vecinos particulares..."* El Valle de Roncal gozó de autonomía jurídica frente a Navarra así que optó por arreglar diferentes facerías con pueblos y valles franceses también con derechos particulares incluso en tiempo de guerra y confrontación entre el Estado francés y el español.

daba por hecho a su vez que el domingo no se debía trabajar, regla que en Uztárroz se llevaba al pie de la letra pero que en Isaba no, sobre todo en época de sacar la patata, por lo cual el párroco de Uztárroz recordaba a sus vecinos que debían ser buenos cristianos al contrario de los que eran los izabarras. A San Juan se le pedía que en el verano hiciese el calor necesario para que la simiente sembrada se volviese fuerte y creciese bien para ser segada. Pero ningún encuestado habla de hogueras o fuegos en ese día.

#### *Dichos<sup>4</sup>*

Agorrileko ura da zafran, ezti eta arda. El agua de agosto es azafrán, miel y vino.

Etse doia; lur ekusala. Casa suficiente; tierra la que se puede ver.

Paxaran anitx, gari txiki. Mucho arañón, poco trigo.

Emazte urule gaixtoari ezau ekustan atorra berririk. A mujer mala hilandera no se le ve camisa nueva.

Etseko ardaunetik ez da ñor ere orditan. Del vino de casa nadie se emborracha.

Ez duk bear larneara arrimatu, ez baduk nai errautsik artu. No debes acercarte a la era si no quieres tomar polvo.

Ezneck erran zaun ardauari: nik bear bajaid testatu, ez duk izan bear ez min eta ez testatu. La leche le dijo al vino: yo tengo que probarte, no debes ser ni amargo ni podrido.

Gaiza guziuak beren tempran, bada zabala abentiuhan. Todas las cosas a su tiempo, el haba ancha en adviento.

Kurri bera, gari-azi; kurri gora, olo-azi; erin zak baratzean azazi. Grullas abajo, semilla de trigo; grullas arriba, simiente de avena; siembra en la huerta simiente de berza.

Lantxerrak ibaxaz, or dek lanoara idietaz. Boiras en el valle, marcha a labrar con los bueyes.

Maiatz otz, ez autz ez biotz. Mayo frío, ni paja ni duramen.

Mayo pardo, junio claro: ogi ta ardo (pan y vino)

Orobat goixtarrari nola berantari emak zazoin ona aziari. Lo mismo a la tempranera que a la tardía, da buena sazón a la simiente.

---

4. Fuente: Azkue, Resurrección María de. "Particularidades del dialecto roncalés" in *Euskera* II-III-IV, 1931, pp. 207-246.

Pipino-urte, gari urte. Años de granitos de boj año de trigo.

Año de mucha avellana, la nieve hasta la mañana.

Zare bat egiten dionak egiten du ein, badu zume eta temprá. Quien hace un cesto hace un ciento, si tiene mimbres y tiempo.

Zazpi gai eta zazpi egun, zazpi ilabetearen lagun. Siete noches y siete días compañeros de siete meses ( en referencia a que en siete días de Mayo se desarrolla más el trigo que en los siete meses que estuvo sembrado).

Azitik ozioa, trunkutik apurkin. De la simiente el germen, del tronco las astillas.

Izan nintzen Beltzuntzen, kan ogi ederrik Ez zen, gore apez mutur-beltza asun –biltan ari zen. Yo estuve en Belzunce, allí no había hermosos panes, nuestro cura de hocico negro se ocupaba de recoger ortigas (decían los niños en Uztárroz).

Izan ninsten Oloronen olo-txerka mandoen, zazpi gonka ekarri nien, ji bikalako asto andien. Estuve yo en Olorón a buscar avena para los machos, traje siete robos para grandes burros como tú (frase infantil de Uztárroz).

#### Copla

Binak (sic) emointen da ardua  
eta alorrak orgia  
arbolek (atzeek) fruta (fruitu) eta  
kartxiriak alubia (kaparrona)

La viña produce vino  
y el campo nos da trigo,  
los árboles fruta  
y las huertas alubia.

#### Cuento

##### OLABEORRA TA GARAGARRA

*Olabeorrak erran zaun garagarrari: ji jaz bizioso eta basto, jiretako nausiak eslejitan dik alorrik obenena, antzatan jai obekiena; eta guziureki sortu bear baduk, ongarriz onki berotu bear jai; eta jaz kain basto maiak ez baiiai ezaguntan. Jire estimazione guziua sotokoetan diok.*

*Garagarrak errespondatu zaun eta ji jaz guzien uguntiaua, ñork ere nai ez jaieina. Jiretako ez dion ez preziorik, ez mesuarik. Sortan jaz erin bage, ungurunean ebastan juanareki bizi jaz, kanpa bedatse guziuan onki bestitruk; ero jazan gisa, guziuez gain azkatruk. Larneara eramaiten dun buriua utsik eta autza erraustan airiarentako.*

'Dijo la cizaña a la cebada. Tú eres viciosa y ordinaria; para ti, el dueño escoge el mejor campo; te cuida de lo mejor y con todo, si has de nacer te tiene que calentar bien con abonos; y eres tan zafia, que la mesa no te conoce. Toda tu estimación está en la gente de la cuadra.

La cebada le respondió: y tú eres aborrecida de todos; una a quien nadie tiene cariño. Para ti no hay ni precio ni medida. Naces sin que te siembren; vives de lo que robas a tu alrededor; en toda la primavera te enorgulleces bien vestida; como eres loca, riñes con todos. A la era llevas la espiga vacía y pulverizas la paja para el aire'.

(Escuchado a Mariano Mendigatxa de Vidángoz / Bidankotze)

## PESCA FLUVIAL

**1.-** Uztárroz se encuentra atravesado por el río ('eguatx', 'ugatx', 'ugalte', 'urandi') del mismo nombre que la localidad, el cual descende desde el puerto por una acentuada foz. Además recibe aportes a su caudal por los barrancos de Dorajuane y Landalonga por la derecha y por los de Burgiarte, Olerreala (regata de Bordaberría), y Mintxate por la izquierda. En todos ellos se produce la crecida del caudal hacia mayo con el deshielo de los puertos. Entonces se convierten durante un mes más o menos en corrientes rápidas y abundantes y al río se le dice que está 'maienko'. El río Uztárroz está liberado de presas que antiguamente servían para controlar la bajada del agua en la puesta a flote de las almadías. Todas ellas aparecen hoy derribadas, al igual que la sita en el antiguo emplazamiento del molino junto al barranco de Mintxate. En la actualidad sólo en el barrio de Zabalea hay levantada una esclusa temporal de madera que se abre y se cierra con regularidad en verano para acondicionar la piscina fluvial del pueblo. La calidad de las aguas es excelente y sólo se enturbian cuando hay crecidas o fuertes tormentas; solamente el 16 de julio de 1994 se produjo una crecida desmedida que arrasó varias estancias de diferentes casas sitas a la vera del río. El río mantiene una dirección NW-SE durante 11 kilómetros y drena un total de 72 m<sup>3</sup> entre este municipio e Isaba donde confluirá con el Belagua para formar el río Eska.

En Isaba los ríos más importantes son el Belagua, el Eska, el Maze, el Belabarze, el Arrako y el Mintxate; regados todos por multitud de regachos o 'errekaxkak' algunos tan importantes ecológicamente como el de Aztaparreta en el Rincón de Belagua. Los ríos Maze y Belabarze confluyen en Belagua con el río que lleva este nombre y baja desde los altos puertos para unirse a la par con el Uztárroz (que ya lleva el caudal del Mintxate donde debido a la calidad mineralógica de sus aguas, en tiempos hubo unas fuentes y unos baños medicinales) y el ya nombrado Belabarze en las inmediaciones del Hotel. Al río Belagua se le añadió el canal que potencia las turbinas de la central eléctrica y surte las fuentes y los grifos del pueblo.

En Urzainqui, el barranco de Zuberoa junto a otras pequeñas regatas, evacuan su caudal en un Eska encajado y angosto entre los afloramientos calcáreos que se observan en sus márgenes.

**2.-** Se pescan en esas aguas el barbo, la trucha o 'arrai', las bermejuelas o 'txipa' y anguilas, 'aingiri' o 'aingra'. Además se han capturado en los ríos las

ranas bermejas (actualmente especie protegida) y la común o 'igel'. Su canto se llama 'karaka'.

Actualmente sólo se ve pescar truchas y barbos ya que según dicen los encuestados el cierre del río Aragón por la presa de Yesa desordenó el hábitat de los demás animales que observan sólo de forma esporádica. Además afirman que tras una medición y un estudio por parte de los biólogos, que usan una corriente eléctrica para atontar a los peces y examinarlos de tanto en tanto, los alevines mueren y en los últimos años se ven menos ejemplares en el río. En la última década el número de anguilas ha descendido en gran medida. Antiguamente el número de nutrias en los ríos era tan numeroso que llegaban a ser una plaga, hoy en día, de vez en cuando, se ve alguna suelta.

Las especies mencionadas, según los encuestados, realizan el friego entre septiembre y octubre e incluso algunas veces hasta enero. Echan los huevos y luego se van de los pequeños regachos a los que subieron para tal fin. En ese momento no es aconsejable comerlas ya que su carne no es buena y es muy insípida y blanda. Las ranas bermejas realizan el friego entre enero y febrero. El gusto por la anguila, que entraba como angula al río hacia diciembre y enero, era menor que el que se tenía por la trucha. Además se comían las huevas de éstas. Se distinguían por un color verde claro y se ponían más oscuras al cocinarlas. Había que limpiarlas muy bien para que soltaran un líquido, luego se cocían con agua clara y sal procurando no quedaran blandas. Tanto éstas como las chipas se comían muchas veces en tortilla. Los encuestados dicen que con la presa de Yesa se notó su desaparición pero que hasta hace cosa de diez años se veía alguna suelta.

La época de pesca se realiza entre primavera y verano bien sea en pozas grandes o en mitad de los remansos de caudal poco profundos. Todos los afluentes de los ríos grandes están cerrados para proteger a los ejemplares más pequeños.

### 3.- Los sistemas de pesca empleados y sus utensilios eran:

- **'A mano'**: En Isaba decían que era pescar 'a la zarpa'. Actualmente está prohibido aunque algún joven lo haga de vez en cuando. Se pescaba cogiendo el pez directamente con las manos. Recorriendo los regachos de escaso caudal aguas arriba, se iba introduciendo la mano bajo las rocas en las oquedades que existen y cogido el pez se le estrangulaba rápidamente. Durante el friego de las bermejuelas se cogían éstas a puñados en los recodos del río.
- Otro sistema a día de hoy prohibido era el **envenenamiento** mediante cal y sal lo que sucedía tras dar la sal al ganado ovino en las saleras o 'gaztarrriak'. Se arrojaba al río y los peces eran recogidos flotando. Ha estado prohibido de siempre y antiguamente se hacía a escondidas.
- Incluso se llegó a pescar **dinamitando** el caudal en las pozas grandes y profundas donde hay mucha trucha y barbo.

- Otro modo prohibido de pesca era el **deslumbrar** a los peces por la noche que atraídos por la luz subían a la superficie. Se usaba sobre todo para los barbos y truchas que al salir a la superficie eran golpeados con bastones.
- **El desvío de corrientes:** el caudal era redirigido con canalillos de piedras desde los lugares donde la corriente estaba tranquila y ahí se atrapaban los peces. A veces se diseñaba una trampa en la que caían los peces llamada butrón que era una serie de mimbres en forma de embudo donde al entrar el pez quedaba preso. Solían tener unos 2 metros de largo o tres y el pescado se sacaba por un orificio superior.
- **La remanga, 'eskusare' o 'arramaka':** Se canalizaba el cauce de igual forma que en el caso del butrón. Al final del curso establecido, se fijaba la remanga con dos palos sujetos en el suelo y con las manos la red. Se canalizaban las salidas de las pozas y las orillas. Tras azuzar a la pesca ésta se dirigía a la remanga o red que era como un saco.
- Las anguilas se pescaban con unos anzuelos con **cebo** atados a una cuerda.
- Actualmente el sistema más empleado es el de la **caña** que es usada desde finales de primavera hasta mediados de septiembre. Estos meses han sido siempre los tradicionales a la hora de poner en marcha los diferentes procedimientos de pesca. Las cañas actuales son las de pesca deportiva, anteriormente se hacían muchas con los caños de los juncos de la Ribera que subían los pastores y almadieros.

4.- En la actualidad sólo se puede pescar con caña en los lugares donde no están dispuestos los vedados, que vienen a ser los afluentes de los ríos principales. Los cotos dependen tanto de la Junta General del Valle como de los Ayuntamientos. El Gobierno de Navarra e ICONA se encargan de vigilar los vedados y de otorgar las licencias de pesca. La multa es enorme si se pesca sin licencia o empleando los procedimientos antes descritos. Hace cosa de dos décadas los ríos se repoblaron de barbos, especie muy esquilhada, y se hizo con barbos americanos. La captura de la rana bermeja está perseguida y la rana común no es muy apreciada.

5.- Uso de embarcaciones fluviales: la única conocida es la almadía destinada al transporte de madera, que ya ha sido descrita. Los almadieros en su bajada por el Eska y el Aragón aprovechaban y complementaban su dieta con la pesca.

6.- El destino del producto de la pesca de río era la alimentación en casa.

7.- La pesca no se salaba. En ninguno de los tres pueblos encuestados hay piscifactorías, pero en la capital del Valle, Roncal, hay una que es propiedad de la Administración navarra y se nutre del agua del caudal del Eska. Tiene instalado un laboratorio ictiogénico, donde anualmente desovan los reproductores

cuyos huevos se fecundan artificialmente y son incubados. Luego son distribuidos por los ríos trucheros de toda Navarra cuando en verano ya han alcanzado entre 4 a 7 centímetros los alevines.

## Informantes

### *Uztárroz / Uztarrotze Goiena*

Amparo de Miguel Lorea, 1920.  
Victorino Orduna Martín.  
Pedro Antonio Orduna de Miguel, 1948.  
Félix Anaut Marco, 1925.  
José Javier Marco Indurain, 1966.

### *Isaba / Izaba*

Esperanza Marcilla Zalguizuri, 1937.  
Florentina Marcilla Zalguizuri, 1933.  
Mariano Marcilla Zalguizuri.  
María Evelia Pérez Serrano, 1923.

### *Urzainqui / Usteinki*

Victoria Pérez Labairu, 1919.  
Florentina Pérez Labairu, 1921.

## Créditos fotográficos

P. Orduna Portús: Figuras 1, 2 y 3.  
Fondo Casa Txurruzt (Uztarroz): Fig. 4.  
Fondo Casa Pedrobón (Isaba): Fig. 5.



## RESUMEN

Se trata de unas notas sobre la agricultura en el Valle de Roncal, localidad ubicada en el Pirineo navarro. Se describen los terrenos de cultivo, la siembra y recolección, el mobiliario y los aperos, y el régimen de trabajo en los terrenos comunales. La última parte del artículo está dedicada a la pesca fluvial.

## LABURPENA

Erronkariko Ibarreko (Nafarroako Pirinioa) nekazaritzari buruzko ohar batzuk dira. Hain zuzen ere, laborantza-sailak, ereitea eta uztaroa, altzariak eta lanabesak, eta auzo-alorretan lan egiteko modua deskribatzen dira. Artikuluaren azken atala erreka arrantzari buruzkoa da.

RÉSUMÉ

Il s'agit de notes relatives à l'agriculture dans la Vallée de Roncal, dans les Pyrénées navarraises. Elles traitent des terrains de culture, des semailles et des récoltes, du mobilier et des outils agricoles, ainsi que du régime d'exploitation des communaux. La dernière partie de l'article est consacrée à la pêche fluviale.

SUMMARY

Notes on agriculture in the Roncal Valley, in the northern part of Navarra, up in the Pyrenees. Farmland, sowing and harvesting are all described, together with farm equipment, wares and tools, and the system of working common land. The final part covers river fishing.