

## AGRICULTURA EN ELGOIBAR (Gipuzkoa) (2ª Parte)

---

Koldo Lizarralde

Etniker-Gipuzkoa

---

La villa de Elgoibar es cabeza del municipio del mismo nombre en la comarca del Bajo Deba, al oeste de la provincia. Tiene una superficie de 57,5 km<sup>2</sup> y 10.750 habitantes (1999). Ella, juntamente con los barrios de Alzola, San Antolín, San Lorenzo, San Miguel, San Pedro y Uruzuno concentran la mayor parte de la población.

El término de Elgoibar tiene gran complejidad orográfica. El río Deba atraviesa el municipio de SO a NE. Kalamua (768 m) en el linderó de Bizkaia, Muneta (749 m) al sur, Irukurutzeta (899 m) al sureste y Urnobitza (643 m) al este son algunas de sus más elevadas y conocidas cimas.

Elgoibar es esencialmente industrial y con tradición de tal. Su base es la pequeña y mediana empresa aunque quedan aún en barrios periféricos explotaciones agrícolas y ganaderas con el caserío como modo de vida.

El presente trabajo sobre la agricultura de Elgoibar es continuación del publicado anteriormente en este mismo *Anuario de Eusko Folklore*, en su número 46. Responde a las preguntas 17 a 34 inclusive del Capítulo III-Grupos de Actividad, Apartado V-Explotación agrícola, de la Encuesta Etniker elaborada por Don José Miguel de Barandiaran en *Guía para una encuesta etnográfica*.

**17.- Mobiliario agrícola. Instrumentos que se emplean en las labores agrícolas. Sus nombres. Descríbanse las layas, el arado, la grada, la guadaña, la hoz, la podadera, el rastrillo, el bieldo, la azada, el hacha, pinzas, y otras herramientas, señalando sus varias clases y apuntando sus formas o modos de utilización. Modo de tratarlos y de aguzarlos. Casos de sustitución de estos**

**aperos por los actuales instrumentos y máquinas industriales. Unidades de medidas usadas.**

**Laya.-** Se trata de un instrumento con dos dientes largos en forma de U. En la cabeza de uno de los dientes dispone de un alojamiento para encastrar un mango de madera. Hay layas de mano izquierda y de mano derecha. Dependiendo de la extensión del terreno que se quería labrar se colocaban en fila cuatro o cinco personas; clavaban sus layas en la tierra, las movían primero y luego tiraban de ellas hacia atrás para levantar entre todos a la vez un trozo de tierra. Se dejaron de utilizar cuando apareció el “goldia” o arado “de vuelta”.



Tipos de laya.

**Goldia.-** Se trata de una máquina de hierro, con dos rejas que se utilizaban alternativamente y dos ruedas que facilitan su tracción.

**Burdin aria.-** Se utilizaba para trazar los surcos donde después se iba a sembrar. Aunque se utilizase también para levantar la tierra, estaba concebido para los surcos donde se iba a sembrar tanto el nabo como el maíz. El “sardi” es de hierro sujeto a un bastidor de madera, con su correspondiente pértiga para poderlo arrastrarlo.

**Txarranka.-** Es un instrumento que ha dado poco juego ya que no ha sido utilizado mucho.

**Aria.-** Se trata de una plataforma de madera donde se alojaban diversas varillas de hierro puntiagudas. Se ha utilizado para desmenuzar la tierra tanto en la siembra del trigo como en la del maíz.



Goldea, arado de vuelta.



Area, grada.

**Arexixa.-** Es un bastidor de madera cuadrado entre dos maderas, una enfrente de la otra. Entre ambas tres palos en los que se entrelazan varas de castaño "*gastaina*", las más comunes, o de avellano "*urritza*". También se han utilizado otras varas como las de "*azaatza*" o "*zumia*". Con todo se preferían las varas de castaño porque duraban más tiempo; unos cuatro o cinco años. El

entrelazado con varas de avellano era menos duradero ya que el sol las pudría pronto. En la parte delantera del apero se colocaba una especie de arco, hecho con una vara, sujeto a la madera anterior para poder ser arrastrado.

Se utiliza en tierras buenas y blandas para arrancar las malas hierbas de las plantaciones. Para que tuviera consistencia se le solía poner encima la "aria". El peso ayudaba a raspar el terreno y arrancar las hierbas que perjudican la siembra.



Narra.

**"Marka".-** Instrumento para hacer cuatro surcos a la vez para depositar en ellos las semillas. Sobre una pieza fija de madera se acoplaban cuatro dientes también de madera distribuidos a la misma distancia unos de otros. Tenía dos mangos para poder guiar el arrastre.

**Alperra.-** Era el rodillo de piedra que se utilizaba para romper los terrones y alisar el terreno en primavera. Si había muchos terrones que romper se utilizaba la "alperra" para alisar el terreno del trigo. Si en cambio había pocos terrones, se usaba el "aria" encima de "arexixa". Esto se hacía no solo con el trigo; también se utilizaba siempre que se necesitara romper terrones. Incluso se le ponían ramas o pinchos, "otia", en la parte trasera para eliminar el brillo del terreno. Se trataba de un rodillo grande, de piedra caliza, sobre el que se colocaba un bastidor de madera con una pértiga para poder ser arrastrado por una pareja de bueyes o vacas.



Alperra.

**Bostortza.**- Tiene cinco dientes distribuidos de manera que uno de ellos ocupa la parte delantera, dos un poco más atrás centrados con el primero y los otros dos restantes más atrás. Para ser arrastrado por el ganado se acopla una pértiga. También existe el "zazpiortza", igual que el anterior pero con dos dientes más, al objeto de ocupar más terreno a la hora de trabajarlo. A diferencia del anterior este apero requiere tirarlo con más fuerza, lo que suele ser dificultoso cuando el terreno es duro y las vacas carecen de fuerza. Es más conveniente utilizarlo en terrenos arenosos.



Bostortza.



Zazpiortza.

**Itea.-** La hoz; podía ser de dos tipos; una con dientes en el filo para el corte del trigo y con un mango de madera para sujetarla. La otra con filo y al igual que la anterior con mango de madera. Muy utilizada a la hora de cortar hierba, zarzas, para limpiar el nabo, la remolacha y para otros usos.

**Sega.-** Guadaña; había guadañas de muchos tamaños y de diversas calidades que se utilizaban para cortar hierba, helechos; para limpiar los montes y zarzales. Las que se empleaban para cortar la argoma "otie" eran de estructura más corta, tosca y dura. Las más grandes se usaban para el corte de la hierba.

Antes de que Patricio Echeverría (Legazpi) se dedicara a fabricarlas, eran de baja calidad. Fue a partir de entonces cuando mejoraron. También había guadañas de marca extranjera que eran buenas. Se trata de una chapa templada y arqueada que termina en punta en uno de sus extremos. En el otro tenía el alojamiento para colocar el mango de madera con sus dos asas para poder manejarla convenientemente. Ahora son las segadoras las que han dejado en desuso a la guadaña, aunque todavía se siga utilizando. Todavía podemos contemplar a un baserritarra picando la guadaña para afilarla con un martillo contra un pequeño yunque que se clava en la tierra.

**Pika.-** Pequeño yunque que se clavaba en el suelo o sobre un madero para estirar en frío el filo de la guadaña lo que se conseguía apoyando ésta sobre la "pika" y golpeándola con un martillo apropiado para esta labor.

**Mailukia.-** Martillo que se utilizaba para estirar el material de la guadaña.

**Sega potua.-** Recipiente que se llevaba a la cintura, sujetado al cinturón, que contenía agua y servía para portar la piedra de afilar la guadaña.

**Sega arria.-** Piedra de afilar la guadaña. Se utilizaba a menudo durante el corte de la hierba.

**Atxurra.-** Azada. Recibe varias denominaciones y es de diversos tipos, para ejercer diferentes labores. Una de ellas, la denominada "*aratxurra*" es la más utilizada a la hora de plantar árboles por ser más larga que la otras, aunque más estrecha y con más peso, por lo que calaba más. "*Zopizarra*" se llama a la que se maneja a la hora de limpiar de hierbas el terreno; es más ancha que la anterior pero con menos peso, lo que la hace más manejable. Para sacar la remolacha se usa una que le llaman "*ospikua*"; al lado contrario del filo o de la parte plana tiene un ojo donde se sujeta el mango de madera; por encima de este ojo salen dos púas largas que se utilizaban para sacar la remolacha de la tierra. Sin embargo para sacar la patata se usa la parte plana de esta misma azada.

**Eskuaria.-** Rastrillo de madera. Se ha venido utilizando para recoger tanto la hierba fresca como la seca; puede ser más ancho o más estrecho; puede tener los dientes más cortos o más largos, pero siempre es de madera, desde el mango hasta las púas. También se utilizan los rastrillos de hierro, pero éstos tienen su aplicación en el cuidado de las huertas.

**Sardea.-** Horca lisa con cuatro púas largas de hierro. Se utiliza para repartir el estiércol, "*zimaorra*", en los campos. También se ha utilizado para cargar el helecho en el carro.

**Kortatxurra.-** Horca con cuatro púas de hierro arqueadas hacia dentro. Con ella se arranca el estiércol, "*zimaorra*", del montón apilado para luego cargarlo en el carro o en cestas. Cuando se trata de cargar un carro con hierba o helecho, normalmente intervienen dos personas. Uno se coloca en el suelo junto al material a cargar provisto de una "*sardea*" y el otro encima del carro portando una "*kortatxurra*". El de abajo coge el material con la "*sardea*" y se lo entrega al de arriba que lo recibe con la "*kortatxurra*" y lo esparce sobre el carro.

**Aizkora.-** El hacha. Ha sido un instrumento fundamental en el caserío; se ha utilizado para todo; para hacer leña, para podar y para muchas cosas más. Donde hubiera un caserío hacía falta "*aizkora*", de muchos tamaños y de muchos pesos. Antes las hachas navarras tenían buena fama, ahora la fama la tienen las de Australia.

En Rexil, los Achucarro se dedicaron a la fabricación de hachas y gracias a Simón Achucarro conocemos algunos precios que sus mayores cobraban por la fabricación de hachas y por sus arreglos. El 6 de marzo de 1930 entregaron al aizkolari Juanito Garbizu cinco hachas y le cobraron 69 pesetas. Ese mismo año vendieron un hacha por 14 pesetas y por reparar y ponerlo con brillo 2,50 pesetas. El 5 de julio de 1938 por dos picos acerados cobraron 5,50 pesetas; por arreglar una azada 75 céntimos. Era una época en la que los precios de las hachas oscilaban entre las 8 y las 24,5 pesetas, siempre dependiendo de su

tamaño. Mediado el siglo XX lo que predominaba era el arreglo que denominaba "ajotu" y por ello se cobraba 10 pesetas por unidad. Son datos sacados de la encuesta realizada en el año 1996 sobre la fabricación tradicional de hachas y que fueron publicados en *Oficios Tradicionales II*<sup>1</sup>.

**Desterea.-** Piedra de afilar los aperos de labranza tales como las hachas, azadas, layas y demás. Todos los caseríos tenían su propia "destera", se trata de una piedra arenisca de diferentes dimensiones. Por lo general tenía entre 1 y 1,50 metros de diámetro y 15 a 20 centímetros de anchura. Por el centro se le pasaba un eje que asentaba sobre dos pilares para que pudiese girar por medio de una manivela unida a un pedal. Cuando había adquirido las revoluciones necesarias se colocaba sobre la piedra la pieza que se quisiese afilar. Pero cuando se necesitaba un buen afilado o una reparación se llevaba al herrero del pueblo y en Elgoibar a los "Elorza" que tenían su taller en Alzola.

**Medidas.-** Las más usuales para el trigo y el maíz eran la fanega de 45 kilogramos aproximadamente y la media fanega 22,5 kilos. Para su medición se preparaban una especie de cajones con mango y con la medida adecuada. Para su validación pasaba la autoridad competente, las medía y les daba el sello. Este recipiente se llenaba con trigo o maíz y se le pasaba por encima un rodillo, al que llamaban "rasa", para quitar lo que excedía. A los "patronos" no se les dejaba tocar la medida cuando estaba llena, ya que algunos le daban un golpe para que se asentase el producto y entrase más. Estas "medidas" se vinieron utilizando hasta avanzado el siglo XX, años 70, cuando fueron sustituidas por las básculas que daban pesos más exactos.

Para medir las alubias, había otro cajón de madera más pequeño, con dos compartimentos para dos medidas diferentes; uno era "imillauna" que se llenaba con unos 2,5 kilogramos y el otro "iminia" donde cabía la mitad.



Nabarra.

1. URDANGARIN Carmelo; IZAGA, José Mari; LIZARRALDE Koldo. *Oficios tradicionales II*, 8 v. Donostia-San Sebastián: Diputación Foral de Gipuzkoa, Dpto. de Economía y Turismo, 1996-2003.

El trigo se guardaba en arcones bien acondicionados para que no pudiesen entrar "sagus" o ratas o pájaros. Los había de varias capacidades y cuando se necesitaba almacenar mucho trigo, se montaba contra una pared, a base de tablas, un espacio de 2 o más metros de largo, otros 2 metros de ancho y 3 de alto. Luego se le acoplaban tres o cuatro tapas, lo más herméticas posible. También había "kutxas" más pequeñas, de unos 2 metros de largo por 80 centímetros de ancho y otro tanto de alto, y con una sola tapa. También el maíz molido se ha solido guardar en las "kutxak" con el inconveniente que se enmohecía con el tiempo.

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

El trillo se utilizaba para desgranar el trigo. Se extendían las espigas en la era una vez separada la paja mediante una cuchilla y se pasaba por encima el trillo. Este aparato consta de una tabla gruesa ancha donde van incrustados en la parte inferior pedazos de pedernal o también de tiras de hierro. Era tirado por bueyes que hacían constantes círculos sobre las espigas depositadas en la era. En ocasiones se utilizaban dos parejas de bueyes, girando simultáneamente en sentido contrario, según fueran las dimensiones de la era. De esta manera las espigas se desgranaban, lo que suponía separar el grano del resto. Encima del trillo se solía colocar un niño o joven con una especie de cazuela con mango largo para ir recogiendo los excrementos de los animales. Hace más de cincuenta años que no se utiliza el trillo en la comarca del Alto Deba.

Las mazorcas se guardan en el "ganbarote" y el maíz se va desgranando según las necesidades. Hay veces que se desgrana a mano frotando una mazorca contra otra. Otras se utiliza una laya que se sujeta con una mano, se apoya sobre las piernas y con la otra mano se raspa la mazorca contra una de las púas de la laya. Los granos se recogen en un recipiente para después pasarlos a un saco, si había que llevarlo a moler.

La vaina de la alubia ya está seca en unos quince días pero si se necesitaba consumirla antes, se dejaba al sol para que se secase más rápidamente. En tiempo de lluvia o cuando se requería un poco de alubia para casa, se desgranaba a mano y los granos se recogían en un plato. Cuando la alubia estaba destinada a la venta se necesitaba una cantidad mayor y se agilizaba el proceso de desgranar metiendo todas las envolturas posibles en un saco, se cerraba y se golpeaba éste con un mazo grande de madera y con una vara. De ese modo se conseguía que la mayor parte de las alubias se soltaran. Los granos que habían quedado sujetos a la vaina se quitaban a mano. Luego esas alubias limpias se metían en un saco y se llevaban a vender "a la calle". Las envolturas no se tiraban puesto que se le daban al ganado para comer.

Los guisantes destinados para consumirlos en casa, se desgranaban a mano y los granos se depositaban en un plato.

**19.- Clases de carro y su destino. Describáse sus piezas. Caja del Carro, barrotes y otras formas de cerramiento.**

**Gurdixa.-** El carro. En Elgoibar se han venido fabricando “*gurdixa*” carro con cama, sin cartolas y con ruedas macizas, durante más de 50 años. Florentino Idigoras, más conocido como “Urkiola txiki” mantuvo esta actividad en su taller ubicado frente al puente de “Txankakua”. Florentino aprendió el oficio de su hermano y tras el fallecimiento de éste se hizo cargo del taller, hoy en día desaparecido.

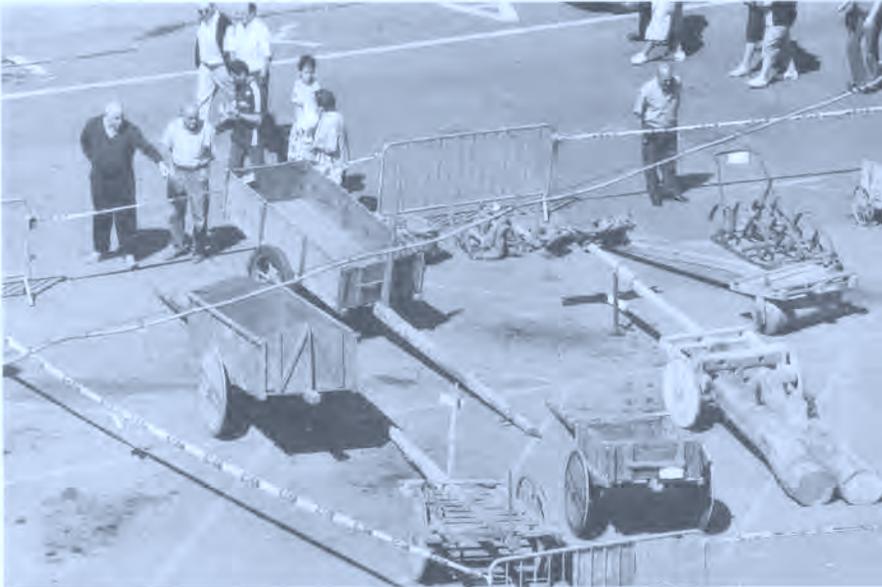


Trontza.

Pero no solo se dedicaba a fabricar este tipo de carros, también hacía “*lerak*”, carro rústico sin ruedas así como estructuras para los tejados de las casas que él mismo montaba. Era un trabajo que efectuaba manualmente utilizando la sierra para cortar las maderas, el hacha y la azuela para rebajar y darle forma: afinaba con el cepillo y para los orificios usaba la barrena y ajustaba con el formón.

Era primordial para el desarrollo de este trabajo hacerse con la madera precisa y necesaria, por lo cual Florentino se trasladaba hasta los caseríos de la zona y hacía el trato con el propietario para saber cuántos árboles había que talar y qué día cortarlos. El siguiente paso era el de marcarlos. En ocasiones los propietarios se acercaban hasta el taller para hacerle saber que contaban con

árboles buenos y derechos. Los inspeccionaba y hacían el trato. En los años 70 del siglo XX por cada árbol pagaba unas 500 pesetas. Generalmente eran árboles de unos 30 años. Le sacaban los troncos hasta el camino y él contrataba a algún camionero para que se los llevaran en el camión hasta el taller. Allí los guardaban por espacio de 2 años, como mínimo; si eran 3 años mejor. Lo importante era utilizar la madera idónea para que soportase la fuerza a la que iba a ser sometida. Para el eje se usaba la madera de haya; para las ruedas la de roble bien seca. Sin embargo para la cama podía ser acacia o fresno en sus dos variantes; “*arra eta emia*”. Siendo el fresno hembra bien seco el ideal para este cometido.



Distintos tipos de carro. Gurdiak.

Luego comenzaba la elaboración del carro con una pértiga de 5,40 metros y con una cama de 2,50 metros de larga por 0,49 metros de anchura. A la pértiga le hacía los orificios donde encajar las nueve u once costillas (según la necesidad del cliente) que había preparado y a su vez unirlas a cada larguero. Mayor especialización requería la manufactura de las ruedas macizas, al tener que compaginar el hierro y la madera. Preparaba tres tablas de roble de unos 80x30 y 10 centímetros de grueso que se habían dejado secar convenientemente para que no se produjeran grietas. Tres tablas que se unían por el canto acoplado unas guías, “*siris*”. A su vez se acoplaban unas llantas por el lado plano para darles más consistencia. El siguiente paso era el de hacerles un agujero cuadrado para encastrarlas al eje. Mientras tanto el herrero cuyo taller estaba al lado del de Florentino, había preparado unos aros de hierro partiendo de una llanta de 3 mm. de grueso por 10 cm. de ancho, curvándola sobre el yunque y soldándola a la galga.

Estos aros se ponían encima de las tablas para marcar su alojamiento. Se recortaba lo que sobraba pero se dejaban 2 cm. más en toda la vuelta para el apriete. Más tarde se encendían unas astillas y se dejaban los aros sobre el fuego para que adquiriesen una temperatura idónea que solía ser entre 300 y 400 grados para que se pudiesen dilatar. Luego había que estar atentos para encastar mediante unas tenazas el aro caliente en la rueda de madera e inmediatamente enfriarlo con agua, de modo que al enfriarse rápidamente el aro se contraía, lo que evitaba que se quemase la madera. Con el tiempo y por el trabajo, esos aros se aflojaban y era preciso cambiarlos siguiendo este mismo método. Todo dependía del trabajo; si se utilizaba mucho el "gurdi", cada dos años había que cambiar esos aros de hierro.

En esta labor de construcción del "gurdixa" se empleaban de tres a cuatro días de dedicación total, en una jornada de 12 horas. Los Idigoras de Elgoibar, hacia el año 1930 llegaron a construir unos cuarenta carros al año. El precio estimado en los años 80 del siglo XX alcanzaba la cifra de 25.000 pesetas. Florentino se jubiló a los 70 años falleciendo pocos años después.

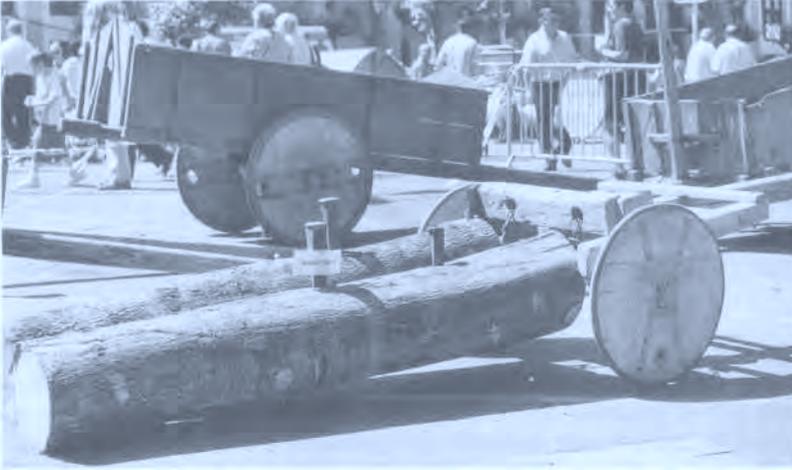


Burkaja motza.

El "gurdi" se utilizaba para cargar la hierba recogida en el campo y trasladarla hasta el caserío, bien fuera para guardarla en su sitio correspondiente dentro del caserío, para depositarla en los silos o para hacer las metas al aire libre. También servía para transportar los heleichos, el maíz, la remolacha o el nabo.

Cuando se necesitaba transportar los árboles cortados, contaban con un carro denominado "gurdi motza", que constaba de dos ruedas macizas al igual que los del "gurdi", pero sin cama. Sobre el eje una especie de tronco cuadrado

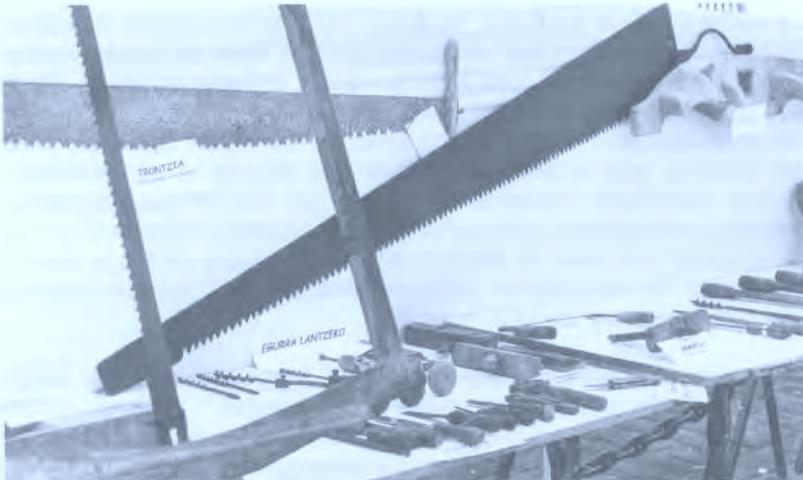
sujeto al eje giratorio. Sobre éste se apoyaban y sujetaban los troncos largos por una punta quedando el otro tramo en el suelo para ser arrastrado.



Gurdi motza.

Más tarde aparecieron los tractores y quedaron en desuso, tanto un modelo como el otro; se comenzaron a fabricar carros de hierro con ruedas con cubiertas neumáticas y frenos de zapata. Acabada la Segunda Guerra Mundial, comenzaron a aparecer camiones con tracción a todas las ruedas, los GMC, que podían acceder a terrenos difíciles y con ellos se sacaba la madera del monte, por lo que se aparcaron los "gurdi motza".

Los encuestados señalan que la carretilla era más bien un elemento urbano y que ellos utilizaban más la parihuela.



Trontza.

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

El trineo más utilizado en el caserío ha sido la "lera" o "narria" pero tenía sus inconvenientes en terrenos ondulados, ya que podía quedarse atascada. Era una base con dos maderos colocados en la parte inferior y por la parte delantera acababan en punta redondeada a la manera de los esquís. Eran fabricados totalmente de madera y los patines solían ser de abedul, "urkixa", por ser una madera dura para el arrastre que se desgasta muy poco. Sin embargo había quien los hacía de haya, "pagua", porque era la madera con la que se contaba en ese momento. Mas tarde se acoplaron unas llantas de hierro en los patines para disminuir su desgaste con lo que se cambiaban solo las llantas, no los patines.

Entre esos dos patines se colocaba la pértiga central que iba a ser amarrada al tiro; solía ser más corta con lo que se conseguía mayor maniobrabilidad. Las tres piezas se unían con una serie de costillas que se acoplaban y daban espacio a la cama donde depositar el material a transportar. Para ensamblar estas costillas se hacían orificios en las tres piezas; a su vez esas costillas se taladraban en las puntas que iban a quedar al exterior al objeto de quedar amarradas al colocarles unos tacos, "sirís". Cuando esa lera iba a ser arrastrada por un solo animal se le acoplaban dos alargaderas desde los patines y en medio de ellas se colocaba al animal. En la parte delantera y trasera de la pértiga se colocaban dos tablas con orificios verticales a varias alturas y con sendos tirantes que partían desde los patines. Entre ambas tablas ajustaban otra más para colocarla a la altura del material que se iba a transportar y de ese modo sujetarlo.

Se trataba de un artilugio adecuado para transportar helecho, hierba, madera, carbón y demás productos a través de un monte sin caminos o por senderos; por allí donde no había caminos adecuados para utilizar el "gurdi".

La utilización de la parihuela, "angallia", ha sido muy común. Se trataba de una base de tablas de madera con cuatro mangos. Para que pesara menos, se colocaban entre los mangos una serie de varillas en lugar de tablas. Era transportada por dos personas. Una de ellas se colocaba en la parte delantera y la otra en la trasera. También solían proveerse de correas de cuero que pasaban por los hombros para facilitar su manejo. Este método se aprovechaba para transportar cantidades medianas de aquello que hubiera que manejar; a los terrenos muy pendientes que necesitaran ser abonados se llevaba la "zimaorra" con la "angallia". También se utilizaba para llevar helecho seco a la cuadra y la hierba mojada. En definitiva en todos aquellos casos en los que no se podía acceder con el carro se usaba la "angailia".

El cesto tenía uso frecuente en el caserío; "la gran variedad de productos que se llevaban con el cesto no se puede uno ni imaginar". Podemos señalar su uso, en la recolección de las cosechas, para llevar las semillas, para recoger la tierra de la parte de abajo de un terreno y depositarla en la de arriba. También se ha llevado el abono con cestos a sitios inverosímiles, colocándose diez perso-

nas en cadena, para pasárselo de hombro a hombro. Donde había un caserío no podían faltar los cestos y había gran variedad de ellos. Además de los señalados, existían los apropiados para llevar los huevos a la venta, para traer las compras y para un sinfín de utilidades en sus diversas formas y maneras.

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

En otros tiempos no existía otro tipo de energía que el de los brazos que prestaba uno mismo y el de los animales que había en casa; la energía mecánica ha llegado en épocas más recientes. Todos los aperos y herramientas se utilizaban con la fuerza de los brazos y el de los animales de casa.



Arrastre de piedra. Idi-probak.

Con la llegada de los tractores y generadores, las operaciones que antes se venían desarrollando manualmente y con animales, han variado ostensiblemente. Ahora hay que tener un sitio especial para guardar el gasoil que alimenta a los tractores, motivo por el cual han desaparecido prácticamente los bueyes; las vacas ya no son para el tiro, sino para dar leche o para carne.

La asistencia médica también ha variado grandemente. Hasta hace unos sesenta años, no había seguro alguno que cubriese las necesidades de los baseritarras y todo lo tenían que pagar de su bolsillo. Cuando llegaba la hora de una operación quirúrgica, había que pagarla, lo que suponía una enorme carga para los que vivían en el caserío. Fue entonces cuando empezaron a surgir las mutuas

asistenciales, que cubrían el pago de las operaciones; pero las medicinas tenía que pagarlas uno mismo. Eran seguros que implantaban las clínicas privadas, alguno de mis informantes estaba asegurado en la clínica de San Ignacio en Donosti, lo que le aseguraba la gratuidad de las posibles intervenciones. Al médico de cabecera también había que pagarle, anual o semestralmente una cuota para cuando se necesitase su asistencia. Lo mismo ocurría con los veterinarios; había que pagarles por sus servicios y los medicamentos que recetara. Por ello en muchas ocasiones ellos mismos hacían de veterinarios con los conocimientos sobre medicina transmitidos por sus padres. Solo en casos graves de un mal parto o una grave enfermedad se pedía asistencia médica o veterinaria.



"Ospikua".

Se vestían con lo que podían; antiguamente las prendas eran de lino. Se usaban abarcas que al ser de cuero delgado se ablandaban cuando se mojaban y al secarse no había quien se calzara. Estaban escasos de ropa y de calzado y mucha gente moría de pulmonía siendo joven aún. Para sacar el estiércol de la cuadra se ponían abarcas y calcetines de lana hechos a mano en casa, pantalón de Mahón y una camisa. Para salir a la calle una camisa, blusa negra, pantalón de Mahón, faja "gerriko", calcetines de lana, abarcas y boina "txapela".



Rodillo arrastrado por vacas uncidas.

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

Los carros, "*gurdixak*", que servían para transportar hierba, helechos o troncos eran arrastrados por una pareja de bueyes o de vacas. Lo mismo ocurría con el arado, "*alperra*", "*aria*" y demás aperos que necesitaban el empleo de mucha fuerza para moverlos. Los bueyes del caserío Lerun Txiki de Elgoibar arrastraban los vagones del tren que traían el carbón para la fábrica de San Pedro de Elgoibar. El tren paraba junto a la fábrica y por una vía privada metían los vagones dentro con los bueyes.

Si el peso y/o el tamaño de lo que había que transportar era grande y teniendo en cuenta la capacidad de la "*narrixa*" se ataba ésta a las vacas o a los bueyes. Con menos peso y menores dimensiones se utilizaba un burro fuerte. El caballo es animal que apenas se ha utilizado en Elgoibar.

En el burro se llevaban los productos que había que vender en la plaza; para ello utilizaban un "*baste*" con cestas. Todavía se conservan en Elgoibar muros donde hay incrustadas herraduras viejas donde se ataba a los burros. También se utilizaba el burro para las tareas del caserío; acarreo de hierba, de leña, de nabos o de maíz. Para estas labores era necesario colocarle el "*baste*" con cartolas. De esta misma manera se llevaban en burro los sacos de maíz o trigo para moler en el molino.

Los yugos que se han venido usando en Elgoibar, son los que se consideran normales para una pareja de vacas o de bueyes. Pero cada pareja tenía el suyo y a los animales siempre había que colocarlos en la misma posición, dado que las hormas de cada uno de ellos eran diferentes. Por ese motivo había siempre un yugo de repuesto por si se estropeaba el que estaban utilizando. Muchas veces se partían los yugos por la veta o porque un animal había tirado más que el otro en un momento dado. El encargado de fabricarlos y de ajustarlos convenientemente solía ser el yuguero. Si se cambiaba de animales era necesario reajustarlos y cuando esto no resultaba bien, se podía y había que hacerlos nuevos.

Los yugos se sujetan a los cuernos de los animales con ataduras de cuero. También les colocaban una tapas, "*txapak*", que tapaban los ojos de los animales para que no pudiesen mirar al frente. Eran de cuero con una especie de puntillas y por la parte de los ojos con varias capas de tela para que no dañasen al animal. Encima del yugo se colocaba una piel de oveja que cuanto más lana tuviese resultaba más bonito.

Cuando se servían del burro para tirar de la "*lera*" o del carro, le ponían un collar de cuero. Pero este recurso se utilizaba muy poco.

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

El primer tractor llegó a Elgoibar hacia 1950; no había habido hasta entonces ningún otro. Lo adquirieron los del caserío Azkue del barrio de San Roque;

pero resultó de poca utilidad debido a sus dimensiones y a sus ruedas que eran muy grandes. Ello impedía que fuera una máquina útil para la mayoría de los caseríos del municipio, dado que sus terrenos eran muy pendientes para poder maniobrar con ese tipo de tractores. Sólo aquellos caseríos que poseían terrenos llanos lo podían utilizar; y estos caseríos eran muy pocos.

Los fabricantes fueron amoldando los tractores a las circunstancias del terreno y a las necesidades de cada agricultor. Los de la primera generación había que ponerlos en marcha a mano, enrollando una cuerda en la polea del cigüeñal. En ocasiones se tardaba más en poner en marcha el motor que en hacer la labor. Esto se fue superando y hoy en día tienen su arranque automático al igual que los coches. Al mismo tiempo se fueron modernizando los carros, los arados, la aparición del "rotabator" para remover la tierra y los demás aperos de labranza como la "segadora".

Todo esto supuso en la segunda mitad del siglo XX la paulatina desaparición de los carros de madera, de los bueyes y las vacas para tiro y de los antiguos aperos para la remoción de los terrenos, su mantenimiento y la recogida de los productos.

En lo referente a los molinos de Elgoibar podemos precisar el comportamiento de sus molineros: las autoridades locales dictaron una serie de normas con el fin de atajar los fraudes que se pudieran producir en los pesajes en la limpieza del grano o en la calidad de la harina. No podemos olvidar que, en ocasiones, los propios mandatarios fueron propietarios de alguno de estos molinos. Por otra parte, se observa que mayoritariamente los molinos eran arrendados por sus dueños a matrimonios a los que, en ocasiones, se les obligaba a vivir en la instalación para que cuidaran mejor de los bienes que ponían en sus manos. A veces el molinero tenía otro oficio como medio de vida. Cuando este oficio estaba relacionado con una ferrería, el propietario le arrendaba el molino a condición de que trabajara en su ferrería.

Otro de los datos obtenidos en la investigación de este trabajo, son los referentes a los pagos que se realizaban con motivo de los arrendamientos. En ellos se observa, que mayoritariamente, el producto utilizado en las transacciones era el trigo. En menor cantidad y en época anterior se utilizó también el mijo, que se molía para dar de comer a las gallinas. Un tercer producto utilizado fue el maíz; teniendo en cuenta que es un producto originario de América y que fue introducido en nuestra villa a finales del siglo XVII y principios del XVIII. Así consta en la descripción que los franciscanos elgoibarreses hicieron de la recogida de alimentos por los caseríos de la zona. También hemos podido comprobar la importancia que tenía un fruto como la manzana; siempre dejaban bien claro la cantidad con la que se quedaba cada parte y el modo de cuidar los manzanos. Frutos como la castaña y la nuez eran apreciados y se tenían en consideración en las transacciones. ¡Y qué vamos a decir de los capones o de los pollos para la celebración de la Navidad o de otras fechas señaladas y que cada propietario requiera de sus inquilinos! El dinero estuvo presente de manera muy puntual en las formas de pago y se generalizó sobre todo a partir del siglo XIX.

Se constata también que en ocasiones los propietarios prestaron ayuda al molinero en el momento de comenzar a trabajar en su molino. Estas ayudas eran monetarias, pero también se les prestó grano o incluso el burro para el transporte de la molienda. Por otra parte nos encontramos con propietarios que tenían ganado en las propiedades que arrendaban; a cambio de alimentarlo y cuidarlo, se repartían sus pérdidas o sus ganancias. Siempre se contaba con la dedicación del molinero para llevar a cabo las labores propias de su oficio y ejercer así mismo de ganadero.

En cuanto al edificio mismo del molino, en nuestra investigación se aprecia su evolución a través de los últimos cinco siglos. Las presas nos ofrecen datos interesantes sobre su construcción, de la que se ocupaban los maestros carpinteros, dado que eran construcciones de madera. Hemos sabido el modo de construir las, la inclinación que les daban y el modo de calafatearlas; de aquellas conducciones de madera para el agua que llegaban hasta el depósito; del "sifón", al que denominaban "cubo", al ser de madera y se le abrazaba con unos cellos de hierro. Más tarde estos sifones, se fueron haciendo de hierro, al igual que la compuerta para dar el paso del agua y el tirador. Se dejaron de acoplar rodetes de madera, que en alguno de nuestros molinos estuvieron en vigencia hasta el siglo XIX, para dar paso al rodete de hierro. El invento del "pescante" evitó, en buena parte, el peligro que hasta entonces conllevaba el cambio de las piedras molas al tener que ser levantadas y darles la vuelta para picarlas.

Después de haber analizado la actividad de nuestros molinos por espacio de seis siglos, surge la pregunta ¿qué circunstancias se han dado para que prácticamente desaparecieran nuestros molinos? Las respuestas pueden ser varias, pero yo me inclino por la aparición de las grandes harineras que perjudicaron ostensiblemente la rentabilidad de nuestros molinos. Esto unido a las constantes riadas que han llegado a azotar nuestra localidad, se hacía cada vez más difícil el volver a ponerlos en marcha debido a esa poca rentabilidad. Luego las leyes dictadas no ayudaron en nada a su conservación, al contrario, sirvieron para relegarlos a una utilización de consumo particular y debido a su escasa rentabilidad se fueron abandonando.

De todos modos, de aquella gran actividad que sirvió para dar respuesta a la alimentación de los elgoibarreses, nos queda una instalación que todavía funciona, el molino de Apraiz. Bueno sería que aunásemos esfuerzos para conservar el vestigio de aquella industria molinera que tanta importancia tuvo en la economía de nuestra villa. Al mismo tiempo serviría para dar a conocer el modo de vida de nuestros antepasados.

## CENSO DE MOLINOS DE ELGOIBAR

### **Río Deba:**

- (1).- Andicano-Errota.-1538-1834.- Desaparecido.
- (2).- Giokoerrota.- 1467-1971.- Transformado en Sociedad Gastronómica.
- (3).- Kalebarren.- 1541-1929.- Desaparecido.

- (4).- Olazarreta-Errota.- 1560-1877.- Desaparecido.
- (5).- Karkizano-Errota.- 1440-1948.- Desaparecido.
- (6).- Alzola-Errota.- 1459-1931.- Ruinas.

**Saturitxo Erreka:**

- (7).- Irunaga-Errota.- 1701-1981.- Desaparecido.
- (8).- Osoro-Errota.- 1733-1930.- Ruinas.
- (9).- Legarda-Errota.- 1580-1930.- Ruinas.
- (10).- Errota-Zar.- Ruinas.
- (11).- Saturitxo-Errota.- 1747-1760.- Desmantelado.

**Erreketa:**

- (12).- Erreketa.- 1688-1850.- Ruinas.
- (13).- Errotatxo-Bekoa, Metala-Errota.- 1566-1965.- Desmantelado

**San Lorenzo Erreka:**

- (14).- Garagarza-Errota.- 1692-1940.- Ruinas.
- (15).- Hermua, Amuscotegui, Aldamar-Errota.- 1542-1980.- Desmantelado.
- (16).- Gelatxo-Errota.- 1604-1987.- Desmantelado.
- (17).- Muguruza, Arriola, Unastegí-Errota.- 1546-1987.- Desaparecido.
- (18).- Ibarra-Errota.-1620-1885.- Desmantelado.
- (19).- Kakatza-Errota.-1913-1970.- Desaparecido.
- (20).- Basarte, Jaureguieta, Errotabarrieta, Errotaberri.- 1578-1977.- Ruinas.
- (21).- Beko-Torrea.- 1553-1824.- Desaparecido.

**Abetetxe Erreka:**

- (22).- Apraiz-Errota.- 1547-2001.- Funcionando.

**Alzola Erreka:**

- (23).- Errotazar.- 1712-1964.- Ruinas.

**24.- Servicios exteriores: Molinos vecinales, máquinas en sociedad, abrevaderos comunes.**

En Elgoibar no se conocen maquinas en sociedad, ni abrevaderos comunes, ni molinos vecinales, todos ellos han sido de propiedad particular.

Comencemos por describir un molino de Elgoibar, de los denominados de río con rodete horizontal. Para su movimiento el agua golpea las aspas de un rodete que va unido a un eje vertical y transmite el movimiento a las piedras.

En primer lugar el edificio lo construyeron en las orillas de un río o muy cerca de él. Para conseguir la fuerza motriz, es necesario aprovechar el caudal del río. Para ello se hacía una presa un tanto alejada del molino, al objeto de conseguir una considerable altura debido al desnivel obtenido en su recorrido. El agua canalizada llega hasta un depósito denominado "*aldapia*" donde se almacena.

La salida del agua tiene lugar por un sifón o tubo cónico denominado "*museria*" que produce un chorro de agua orientado hacia las aspas del rodete. La apertura del sifón se realiza por medio de un tirador situado en la parte superior del edificio y que acciona la compuerta para que salga el agua que va a golpear en las aspas del rodete y de esta manera darle un movimiento rotatorio.

El edificio del molino consta de dos alturas, la parte inferior donde se alojan los artefactos hidráulicos que producen el movimiento y la superior donde tiene lugar la molienda.

La parte inferior se construye en base a un arco "*errotapea*" y el eje "*ardatza*" insertado al rodete o "*turtukia*". Éste a su vez se asienta sobre una viga horizontal "*nibel maia*" que al mismo tiempo sirve para regular la altura de las piedras con lo que obtiene harina más o menos fina. Para que el giro del eje se produzca es preciso insertar una punta "*txoria*" en el eje y al mismo tiempo colocar un asiento "*opilla*" en la viga horizontal. Aunque en un principio estos dos elementos fueron de madera, posteriormente se hacían de "bronce campanil" (el mismo que se utilizaba en la fabricación de las campanas) por considerarlo más resistente al roce.

En la parte superior se asientan las dos piedras; la inferior "*beko arria*" se queda fija y por el agujero central pasa el eje. No obstante para que éste no oscile con el giro, se coloca un taco de madera dividido en dos trozos de forma diametral sujeto con aro de hierro a modo de cojinete. Por otra parte la piedra superior "*goiko arria*" va unida al eje por medio de una ranura en la parte superior del mismo y una pletina que atraviesa el agujero de la piedra. Esta es la piedra que gira, por lo que se le denomina también volandera. Girará a unas 60 r.p.m., velocidad de giro adecuada para moler grano. A esta misma piedra en la parte superior se le incrusta un taco de madera "*akerra*", de cuya utilidad nos ocuparemos más adelante.

Ambas piedras se tapan con una especie de cajón, generalmente de forma octogonal, con una abertura centrada en la parte superior y otra ranura que sirve de protección y para que la harina se recoja más fácilmente. Sobre este cajón un caballete para asentar la tolva "*ota-beltza*", de forma tronco piramidal, donde se deposita el grano para ser molido. Debajo nos encontramos con un recipiente de madera suspendido por unas cuerda o correas, donde por gravedad cae el grano "*ota-beltza-galbaia*" o "*ota-beltza-gamelia*". Dándole la inclinación precisa regulamos la cantidad de grano que por el agujero central de la tapa debe caer sobre las muelas. Sobre este mismo recipiente se introduce un palo horizontal y aproximadamente en su centro otro vertical que se aloja en la ranura de la tapa anteriormente citada. A su vez este palo que se denomina "*mingaña*" pende sobre la piedra y al girar le golpea bruscamente el taco encastrado o "*akerra*". El golpe produce una vibración que hace que los granos vayan cayendo entre las muelas.

Los granos al ser triturados por las piedras se convierten en harina que poco a poco se va depositando en un recipiente o "*aska*". Para que esto se produzca,

se necesita que las piedras tengan sus correspondientes ranuras, más profundas hacia la parte central de la piedra y más superficiales según se aproximan al borde de la misma. La misión de estas ranuras es la de deslizar el grano que cae en el centro de la piedra. Al girar una de ellas y estar parada la otra, se produce una fricción, por medio de la cual se lleva a cabo la molturación que acabará siendo harina al llegar al borde de las piedras. Este proceso que puede parecer insignificante, es muy importante a la hora de lograr una buena harina. Otro de los problemas muy a tener en cuenta a la hora de moler, es que el grano esté seco, tanto el de trigo, como el de mijo o de maíz, dado que de estar húmedo, la harina se convertiría en una pasta, "*oreatu*". En este caso se precisa limpiar y secar debidamente las piedras.

Ese roce constante produce el desgaste de las piedras y por ello es preciso ir manteniendo esas ranuras periódicamente; cuanto más trabaje el molino más frecuentemente había que renovarlas. A esta labor se le denomina "*picar las piedras*", cuestión muy tenida en cuenta por los propietarios cuando se producía un arrendamiento, donde se obligaba muchas veces al molinero a tener que picarlas dos o tres veces al año. Esto siempre va relacionado con la capacidad de trabajo.

Esto significaba, en una primera época, un riesgo para la integridad física del molinero, puesto que había que levantar esa piedra volandera, darle la vuelta, trabajar sobre ella y sobre la fija, para volver a ponerla de nuevo en su sitio. Todo ello con un sistema muy rudimentario que acabó con la vida de algún molinero al ser atrapado por la piedra. Se trataba de un torno de madera; imaginemos un tronco de unos dos metros, con agujeros dispuestos en diferentes posiciones para hacerlo girar por medio de una palanca. Luego una cuerda que se pasaba por debajo de la piedra volandera, haciendo subir a tope el regulador de las piedras, hasta llegar al centro de la misma y anudarla. Posteriormente metiendo la palanca en los diferentes orificios gira el tomo y comienza a elevarse la piedra. Esto requiere, además de fuerza, gran destreza para manejarse con este sistema, pues al menor descuido sobreviene el peligro. En la lectura de la actividad de cada molino, podremos observar cómo en sus inventarios aparecen la palanca y la cuerda.

Todas estas penurias desaparecieron con el invento del "*peskantia*"; un sencillo mecanismo que evita el concurso de varias personas y la peligrosidad de la acción. Para utilizar este nuevo sistema, es necesario hacerle dos orificios a la piedra volandera, en los bordes de la piedra, uno enfrente del otro. Se trata de dos tablones colocados en ángulo recto, uno de los extremos se sujeta al piso donde se asientan las piedras y puede girar, el otro corre paralelo al techo de la habitación. En el extremo que queda paralelo a la piedra se coloca un husillo con un arco de hierro. Su abertura corresponde al diámetro de las piedras, con sendos ojos en los extremos por donde se introducen dos pasadores de hierro que se en los agujeros de la piedra. El husillo de hierro con su rosca tiene una mariposa y dándole vueltas se eleva la piedra, se le da la vuelta y después de bajarla y dejarla sobre un caballete, se comienza a trabajar sobre ella. La misma labor se realiza para dejarla de nuevo en su sitio.

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

En tiempos pasados normalmente no se compraban los instrumentos y los aperos en las tiendas. Solían ser los artesanos locales los que los facilitaban. El herrero proporcionaba los de hierro, el carpintero los de madera, el cesterero vendía los cestos y el que confeccionaba las "*albarkas*" hacía lo mismo.

Actualmente se puede comprar la semilla del perejil, que antes se preparaba en el mismo caserío; cuando rebrotaba se cogía un ramillete y al igual que la cebolla y el puerro, se ataba el ramillete con una cuerda y se dejaba colgando de una viga. La semilla de cebolla se obtenía de las más tardías.

Un forraje para el ganado era el trébol encarnado, "*paotza*"; es de un solo pétalo y su semilla es en punta; sólo resiste un corte. Su siembra se efectuaba con el nabo en los últimos días del mes de agosto y primeros de septiembre; si se sembraba después de Santa Cruz de septiembre, no se obtenía nada. Para conseguir su semilla, se dejaban secar en el camarote unos manojos. Se sembraba a mano.

La semilla de alubia se compra generalmente, aunque también se puede obtener en casa. Sin embargo no es conveniente sembrar la misma semilla un segundo o un tercer año; por ser bastante delicada hay que cambiarla de sitio en su siembra. Ocurre lo mismo con el trigo y el maíz; hay que utilizar semilla obtenida en el caserío más alto para sembrarla en los caseríos de abajo. Este cambio de semilla se nota mucho en las cosechas.

En la zona del valle de Leniz se empleaba para semilla grano de trigo de la cosecha anterior y cada tres años se cambiaba de grano que normalmente se compraba en Álava.

Se considera que el mejor abono para el nabo es el químico.

Para reparar los instrumentos, cuando el defecto era de importancia, se acudía a los artesanos. Las hachas, las azadas y todos los aperos de hierro se enviaban al herrero. En Elgoibar había varios y muy buenos, como los de Alzola. –Los hermanos Elorza, fueron herreros de mucho prestigio en toda la península; fabricaron rejas para iglesias y catedrales como la de Segovia.– También se llevaban para afilar los instrumentos, ya que muchas veces había que estirar el material o ponerle un trozo nuevo que ellos lo soldaban a la galdá y luego lo afilaban. En casa solo se conseguía desgastar el material con la "*desterá*".

En cuanto al carpintero, en las preguntas 19 y 20 se ha señalado que Florentino Idigoras y su hermano fabricaban carros y leras de madera. También se dedicaban a reparar todo lo que fuera necesario, bien acercándose ellos al caserío, que era lo usual, o llevándoles las piezas al taller.

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

La venta de los productos agrícolas que se recogían en el caserío se vendían o bien en el propio caserío, o se llevaban diariamente al mercado de verduras que el municipio tenía en el centro de la villa. Hoy en día se sigue haciendo lo mismo: y aunque el edificio haya sido renovado sigue ubicado en el mismo lugar. Hasta allí se acercan las baserritarrak, actualmente en menor número, para vender sus verduras en los puestos. También se vendían los productos directamente a comercios, restaurantes y al Balneario de Alzola que era un buen cliente durante el año, y sobre todo en primavera.

Cuando se hacía un trato con el carnicero, éste pasaba por el caserío, echaba un vistazo al animal que quería y se llegaba a un acuerdo. Generalmente se evaluaba a peso, pero también "a ojo". El comprador decía: "te doy un tanto por él". Si se aceptaba lo propuesto se daban la mano y el acuerdo quedaba sellado.

En Elgoibar se celebra feria los últimos sábados de cada mes. Las más importantes entre ellas son las que se efectúan en agosto y diciembre. Hay que tener en cuenta que en el siglo XVIII en las casas del centro urbano se guardaba el ganado vacuno, así como ovejas y cabras. Esto debió suponer un trastorno en la convivencia, puesto que para alimentarlos carecían de pasto común para ese ganado en las cercanías y no podían aprovecharse de la hoja de árboles, hierbas, cuñas de maíces verdes, ni de otros frutos. Solía ser al caer la noche, el momento propicio para que sus dueños los sacasen y de ese modo pudiesen pastar. En estas ocasiones se daban algunos robos, cosa que deseaban evitar los mandatarios.



Feria de ganado caballar.

Así, en las ordenanzas municipales de 1751, decretaron la prohibición de mantener ese tipo de ganado en las casas ubicadas entre el convento de Santa Clara y Ubitarte, hasta la ermita de la Magdalena; sin embargo, todo aquel que contase con cinco o más fanegas de sembrado propio, podría tener una pareja de bueyes para utilizarlos en labores de labranza.

Otro apartado de estas ordenanzas lo dedicaron a los cerdos y a la costumbre que tenían los vecinos de soltarlos por las calles en días festivos. Decidieron, por tanto, eliminar esa costumbre a base de multas, haciendo hincapié en lo peligroso que era, porque se tropezaban con ellos, sobre todo durante las procesiones y en las rogativas.

Con ánimo de prosperar, los ediles elgoibarreses un 7 de mayo de 1782, se decidieron por pedir permiso a la Corona de Castilla, para instalar un mercado de ganado todos los últimos sábados de cada mes. La respuesta no tardó en llegar y para agosto de ese mismo año el permiso estaba concedido.

Desde entonces, la villa viene celebrando esa feria. Desde hace unos 30 años es agrícola-ganadera, puesto que se exponen para la venta maquinaria agrícola y objetos de artesanía. Asimismo el último sábado del año, a la feria denominada de "Gabon-Zahar", se suma la venta y el concurso de frutas y verduras. Todo elgoibarrés que se precie, sabe que el último sábado de cada mes, hay que retirar el coche de la plaza "Txikita" para celebrar la feria agrícola-ganadera. Esto ha suscitado algún comentario irónico como el que "en Elgoibar las vacas son tan sagradas como en la India".



Feria de ganado vacuno.

Resumiendo, Elgoibar cuenta con un mercado donde diariamente se venden frutas y verduras, productos obtenidos en los caseríos; en algunos casos son productos ecológicos. También un mercadillo todos los jueves. En él se pueden adquirir variedad de productos, siendo la ropa la que más destaca. Un feriado mensual agrícola-ganadero, siendo especial, por la influencia de gente y productos, los de agosto y diciembre.

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

Las vías de comunicación con las aldeas eran muy malas, hasta tal punto que en los caseríos alejados de la población urbana, las personas de más de los sesenta años, ya no podían salir de casa; las distancias eran grandes y los caminos malos; sólo se podía recorrer el trayecto sobre un animal, burro o mula. Generalmente esas personas mayores ya no bajaban y quedaban en casa.



Feria de productos hortícolas.

Los contactos solían tener lugar en los terrenos en que había que trabajar, incluso si la casa propia estaba alejada se podía llegar a comer en la del vecino. El trabajo en común era muy importante; los vecinos se ayudaban cuando algún ganado paría, en la preparación de una boda, en caso de enfermedad o fallecimiento. Pero el encuentro más importante, por su asiduidad, era la misa dominical. Los más jóvenes que tenían que hacer las labores del caserío iban a la misa de las siete de la mañana. Las personas de más edad llegaban a la misa mayor, sobre las diez y media de la mañana; hacia las doce hacían el "amarretako" y sobre las dos volvían a casa para llegar a comer después de haberse contado un sinfín de historias y novedades.

Este comportamiento ha cambiado mucho por los nuevos medios de comunicación que han causado un cambio radical en las relaciones sociales. Todos los caseríos tienen un camino en buenas condiciones en general, que les permite trasladarse con comodidad. Disponen de coche como medio de transporte, lo que supone poder acercarse con facilidad a cualquier lugar. La televisión en casa ha terminado con las historias que contaban los mayores; a éstos ya no se les retiene en casa si están enfermos y se les lleva a centros donde los acogen. Solo la misa dominical sigue siendo el punto de contacto, para las personas de más edad, puesto que los jóvenes apenas acuden a misa.

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

En casa se fabricaban algunos instrumentos de madera; para hacer un mazo de madera se cortaba un tronco a la medida que se deseara y se le incrustaba un mango. Los mangos para el hacha, la azada y los martillos se preparaban en casa. Había quien había aprendido a hacer cestos con el cestero y durante el invierno que se disponía de mucho tiempo dedicaban a fabricarlos. Para labores más complicadas se acudía al carpintero o el artesano cuyos servicios no eran caros.

En el caserío solía haber un banco de carpintero y en él se arreglaban o confeccionaban algunas cosas. Las cardas para la lana de las ovejas para luego hacer el hilo con la “txabilla” también se fabricaban en casa. Se trataba de un cilindro pequeño de madera, dos conos que se encontraban en el centro; en este centro se le hacía un orificio donde se incrustaba una rama que tuviese un gancho. A ese instrumento se le daba vueltas y se conseguía hacer el hilo de lana y con el hilo se hacían calcetines para la familia.

El pelo del rabo de las vacas que se sacrificaban en el matadero se limpiaba; se pasaba por la carda y dándole vueltas a la “txabilla” se sacaba el hilo para hacer cordeles con los que atar el yugo a las vacas. Estos cordeles daban muy buen resultado.

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

El trato se cierra con un apretón de manos; este gesto era sagrado, nadie se echaba atrás. Las verduras destinadas a su venta en la plaza diaria o semanalmente, se preparaban para que tuviesen buen aspecto; se lavaban y se quitaban las hojas secas. Actualmente cuando esa verdura o fruta se lleva a la feria se prepara concienzudamente y se escoge lo mejor de cada producto. A las frutas incluso les sacan brillo para que tengan un mejor aspecto y se apilan de un modo que resulte lo más vistoso posible. Las alubias se presentan bien limpias y las mejores, todo ello para conseguir el premio y conseguir una mayor venta.

Los pagos de la verdura solían ser en metálico y al contado; si se tenía confianza con la clienta, se le permitía que pagase en otro momento. Lo apuntaban en un papel y con decir la palabra *vale* era suficiente. Por Navidades podían pedir un par de pollos y a veces no podían pagarlo en ese momento, porque tenían para vender un ternero. Abonarían los pollos cuando cobrasen el ternero.

Se sabía quien tenía dinero para prestar y se acudía a él para poder transportar los productos y venderlos en mercados como Bilbao, Vitoria o Donostia. Al prestamista se le devolvía el dinero con un pequeño interés una vez que se vendían los productos.

Cuando una familia estaba necesitada confiaba su situación al molinero y éste le prestaba la harina que necesitase; por regla general no había problemas

y se pagaba cuando se conseguía el dinero. “Lo normal era que pagasen cuando podían y no iban por ahí dejando deudas”.

**30.- Régimen de propiedad. Propiedad comunal: pastizales, bosques (hayedos, robledales, etc.); Construcciones (casas, granjas, heniles, chozas, puentes, fuentes, etc.). Dimensiones de esta clase de propiedad y condiciones de aprovechamiento por parte de los vecinos y miembros de la comunidad. Pasturajes comunales de altura y el régimen de su aprovechamiento: facerías, uniones de pueblos.**

En Elgoibar no se conocen propiedades comunales, ni quedan terrenos comunales en la Comarca del Bajo Deba. En el siglo XVIII a través de diversas ordenanzas municipales, se descubre la existencia de propiedades comunales que en la actualidad ya no tienen esa característica. Hay terrenos que pertenecen al Ayuntamiento y donde se vienen construyendo viviendas VPO, o parques como el existente junto a la ermita de San Pedro acondicionado con mesas y parrillas para disfrutar del entorno. Hay también terrenos que pertenecen a la Diputación de Gipuzkoa pero que no son gestionados por los vecinos en régimen comunal.

La Mancomunidad del Bajo Deba engloba las poblaciones guipuzcoanas de Deba, Eibar, Elgoibar, Mendaro, Mutriku y Soraluze y las vizcainas de Ermua y Mallabia. Se trata de una organización que aúna los esfuerzos de carácter social y cultural que realizan estos municipios.

Por otro lado existe DEBEMEN, una Asociación de Agricultura de Montaña, que comenzó su andadura en octubre de 1991. El año 2002 dio paso a la Asociación para el Desarrollo Rural de Deba Barrena. La componen las localidades de Deba, Eibar, Elgoibar, Mendaro, Mutriku y Soraluze. Su misión es la de preparar y coordinar proyectos para el desarrollo rural; perfeccionar la vida rural mejorando los caminos a los caseríos; incrementar los servicios modernizando las instalaciones de caseríos. En definitiva luchar por conseguir que las personas implicadas en la vida rural de la comarca puedan adaptarse a los nuevos tiempos y juntos hacer frente a las carencias del sector y a los problemas que vayan surgiendo. Cuenta con un director que coordina y prepara los proyectos. La rige una junta donde están representados los seis ayuntamientos mediante un miembro de cada uno de ellos; puede ser el propio alcalde o un concejal. También están representadas las Asociaciones agrícola-ganaderas implantadas dentro de la comarca que abarca DEBEMEN. De su financiación se ocupan los ayuntamientos que al mismo tiempo presentan sus propios proyectos, la Diputación de Gipuzkoa y el Gobierno Vasco.

## PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS DE LA COMARCA

La comarca se encuentra ubicada en el centro de Comunidad Autónoma del País Vasco a una distancia similar a las tres capitales vascas. Considerando las principales actividades económicas de los municipios, la proximidad de los

núcleos de población y la red de comunicación, se pueden distinguir dos zonas en el Bajo Deba; la costa con Mutriku y Deba y el interior con Mendaro, Elgoibar, Eibar y Soraluze. El Bajo Deba dispone de 183,4 kilómetros cuadrados de superficie y el 9,26% del Territorio Histórico de Gipuzkoa.

En la comarca viven 54.228 habitantes, lo que supone el 8,05% del Territorio Histórico de Gipuzkoa. El municipio con menos habitantes es Mendaro con 1.444 habitantes y en el que más habitan es Eibar con 28.219. En la zona interior vive el 81,6% de la población, mientras que en la costa reside el 18,4% restante. En el periodo 1986-2001 la población de la comarca ha sufrido un descenso del 14,2%, puesto que de los 63.201 habitantes que había en 1986 se ha pasado a los 54.228 de 2001. En el mismo periodo la población del Territorio Histórico de Gipuzkoa ha descendido un 2,3%. El retroceso demográfico se ha dado en el interior y obedece al crecimiento vegetativo negativo y al saldo también negativo de la inmigración. Por otra parte la comarca está sufriendo un proceso de envejecimiento generalizado de la población. La densidad de la población es de 300,3 habitantes por kilómetro cuadrado, (en Gipuzkoa 340,2) lo que supone una población muy concentrada en la comarca.

### **Zona rural**

Existen 44 zonas rurales con 3.140 habitantes, el 5,8% de la comarca. Las zonas rurales más importantes se encuentran en Itziar de Deba y en San Miguel y San Lorenzo de Elgoibar. Estas zonas rurales además de presentar índices de masculinidad y soltería más altos, tienen un nivel de envejecimiento mayor, en comparación con el resto de la población.

### **Sector primario**

Teniendo en cuenta la distribución del uso del suelo de la comarca del Bajo Deba imperan las especies de árboles de crecimiento rápido sobre todo el pino radiata, ocupando el 58,6% de la superficie de la comarca (en Gipuzkoa supone un 56,0%). En cuanto a la tipología de las explotaciones de la comarca, a pesar de que las explotaciones ganaderas son mayoritarias, un 53,9%, en la última década ha descendido notablemente el número de explotaciones dedicadas a la producción de leche un -15,0%. Por el contrario, en el mismo periodo, ha aumentado mucho el número de explotaciones no ganaderas un 51,3%, siendo la mayoría explotaciones forestales. Los subsectores más importantes, además de la silvicultura, son las vacas lecheras y el ganado para carne y el bovino. El suelo del Bajo Deba es privado; el suelo de dominio público supone solo el 2,5%. Asimismo, el nivel profesional es muy bajo en el sector, siendo mixtas la mayoría de las explotaciones. La comercialización y la transformación son dos actividades poco desarrolladas en la comarca. El relevo generacional del sector está en crisis en opinión de muchos.

(Datos aportados por DEBEMEN).

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

Tenemos un ejemplo de propiedad compartida de molinos, en el caso del molino de Goiko Errota que en el año 1467 una mitad era propiedad del Señor de Olaso y otra mitad de cuatro familias algoibarreses. Además de este molino, estos eran propietarios de varios molinos más. El Señor de Olaso estaba dispuesto a cederles su mitad de este molino a cambio de los otros molinos que poseían en común mas cierta cantidad de dinero. Se hizo el trueque, pero en 1537 la mitad de ese molino pertenecía a una sola persona y la otra mitad a dos familias. El molino contaba entonces con tres pares de piedras y por lo visto sufrían complicaciones a la hora de los arrendamientos. Deciden entonces acoplar una pareja más de piedras, construir un muro y separar las dos mitades; de ese modo conseguían crear dos establecimientos con dos accesos. Acordaron que todas las reparaciones que habían de realizar en ambas instalaciones, las pagarían a medias. En caso de no ponerse de acuerdo se nombraría un experto por cada parte y de no conseguirlo un tercero ajeno para lograr el consenso.

En otro contrato del siglo XVI se declara que los frutos de los árboles nogales y castaños plantados junto al molino de Andicano era para los arrendadores. Se valoran así mismo los animales que había en la casa, 18 ovejas con sus crías y tres cerdos y se acuerda que las ganancias o pérdidas de su cuidado a lo largo de los 6 años se reparta a medias.

El Ayuntamiento en el siglo XVIII contaba con caleros y los sacaban a subasta y lo arrendaban al mejor postor. Otro tanto solía suceder con las neveras para el abastecimiento de nieve para la población.

Pero los informantes no han conocido propiedades comunales. En todo caso han contratado entre varios vecinos máquinas para limpiar el trigo; las utilizaban y las devolvían, pagando en relación a los días de uso de cada uno.

También se ha acostumbrado a prestar entre sí carros, arados y otros instrumentos. La cal se elaboraba entre varios; cada uno ponía su parte de leña y de piedra, para luego repartirse la cal, aunque la calera fuera de propiedad particular.

### **32.- Propiedades de una casa o familia: habitación, establos, huerta, tierras de cultivo, prados, arbolados etc. ¿Cuántas hectáreas miden estas tierras? (Pregunta añadida: ¿Qué sistema de medidas locales o generales, se emplean para expresar la extensión de un labrantío, de un bosque, de una viña (fanega, peonada, gízalan, etc.? ¿Cuál es su equivalencia?)**

Hemos hecho un recuento de las hectáreas que tenía cada caserío, basándonos en los datos aportados por la guía publicada por DEBEMEN "DEBA BEHEKO MENDI NEKATZARITZA ELKARTEA" en 1977.

El total de caseríos.....	207
De 0 a 10 hectáreas .....	105
De 11 a 20 hectáreas.....	73

De 21 a 30 hectáreas .....	19
De 30 en adelante.....	10
TOTAL .....	207

Teniendo en cuenta que 111 de esos caseríos se han venido dedicando a la agricultura, se distribuyen de la siguiente manera:

De 0 a 10 hectáreas .....	56
De 11 a 20 hectáreas.....	43
De 21 a 30 hectáreas .....	9
De 30 en adelante.....	3
TOTAL .....	111

Los terrenos se miden por hectáreas. A un sel le correspondían de entre veinticuatro y veinticinco hectáreas. Los pinares también se miden por hectáreas; pero los pinos que se obtienen se valoran por metros cúbicos; para llevar el material a las papeleras por estéreos. Un estéreo equivale a un metro cúbico. Con los pinos se utiliza el volumen real con deducción a la cuarta, lo que significa que en vez de dividir por 3,1416 se hace por 4 y de ese modo ya va descontado el material que sobra.

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

En siglos pasados la mayoría de los caseríos y sus terrenos se arrendaban, por regla general, por un periodo entre seis y nueve años, que se iba renovando. Había familias que iban cambiando de caserío y con ello de terrenos muy a menudo. En los primeros años del siglo XX era muy normal ver a un matrimonio y su familia cambiar cuatro veces de caserío. Posteriormente encontramos que de las 234 familias campesinas que había en 1974 en Elgoibar, 193 ocupaban fincas propias y 41 eran arrendadas. Lo que significa que la mayoría eran propietarias de las tierras que trabajaban.

Hasta que se dejó de sembrar el trigo en Elgoibar, mediado el siglo XX, era muy normal ver contratos de arrendamiento en los que se especificaba la cantidad de trigo que los arrendatarios debían aportar al dueño, así como los capones que debían llevarle por Navidad. Las fechas señaladas para estos pagos solían ser; San Bartolomé, San Miguel, Todos los Santos y Navidad.

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

Hasta que se comenzó a canalizar el agua por medio de tuberías, se recogía de donde había y de donde se podía. Si cerca de varios caseríos había una fuen-

te, la cuidaban entre todos. Algunos tenían que transportar el agua a su casa con recipientes por no tenerla cerca. La ropa se llevaba a lavar a la orilla de los ríos.

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

Cuentan mis informantes que en cierta ocasión se hallaba un grupo de personas elaborando la cal, cuando entre las maderas que tenían para abastecer el fuego, apareció un lagarto "verde-verde". Surgió una discusión entre los presentes; unos decían que era el diablo transformado; otros que era Dios y que con su presencia obtendrían una buena hornada. Uno de ellos cogió el lagarto en sus manos y lo lanzó al fuego diciendo, "si eres Dios o el diablo en el fuego te has de quemar". En el mismo instante de lanzarlo, el fuego comenzó a disminuir llegando a apagarse completamente. Los allí presentes quedaron estupefactos. Posteriormente colocaron alrededor del calero, "karobi", velas bendecidas y comenzaron a rezar rosarios, intentando de nuevo encenderlo, cosa que les fue imposible. Nunca más en ese "karobi" se pudo hacer cal.

Como recordatorio de los días necesarios, para la elaboración de la cal y del carbón vegetal cuentan que un joven elgoibarres iba caminando hacia Deba y que de pronto se encontró con unos hombres trabajando en el horno de "Kortazar". Preguntándoles por su labor, le explicaron cómo se hallaban cociendo la piedra para conseguir hacer cal. De nuevo preguntó, ¿cuántos días son necesarios para dar por finalizada la labor? Le contestaron que era necesario estar tres días alimentando continuamente el horno con leña para conseguirlo. Una vez finalizadas las explicaciones, agradeció a los trabajadores y prosiguió su camino hacia Deba. Pero al llegar a Mendaro, topó con otros trabajadores que esta vez se hallaban ante una "txondorra". De nuevo pregunta por la labor, a lo que le contestan que se hallaban cociendo la madera para hacer carbón y le dieran todas las explicaciones sobre el particular. Otra vez preguntó; ¿cuántos días son necesarios para dar por finalizada la labor? Le respondieron que doce; a lo que replicó: "Harriak hiru eta egurra hamabi, hori esaiok amari" (la piedra tres (días) y la leña doce (días), díselo esto a tu madre).

Se dice: "perejil sembrado en mayo, perejil para todo el año".

"Ajo, ajo ¿porqué te has quedado pequeño? porque no me has plantado por San Martín.

Si quieres matar a tu querido Juan, dale berzas por San Juan.

Con respecto a la protección de los campos, cuentan que en el barrio de San Pedro, de esta misma villa, en cierta ocasión se acercaba un fuerte pedrisco. Tras los pertinentes toques de campana, el sacristán acompañado de varios vecinos decidieron sacar la imagen del santo en procesión; pero se acercaba tan rápido el pedrisco que no les dio tiempo a completar el recorrido y llegar al inte-

rior de la ermita. En ese momento el sacristán le dijo a la imagen: "San Pedro paras el temporal o te callienta (golpea) la cabeza".

Como método para proteger los campos se han venido celebrando conjuros por primavera; con las letanías, para las buenas cosechas y contra las tormentas. También para obtener lluvia en tiempos de sequía. Era costumbre que se anunciase la llegada del pedrisco o de las fuertes tormentas, por medio de toques de campana que efectuaban los sacristanes de las ermitas de la villa. Posteriormente sacaban la imagen del santo en procesión.

En la bendición de los campos, para conseguir buenas cosechas, se acercaba hasta el caserío, el cura al que acompañaba un monaguillo con un recipiente con agua bendita. Ambos se colocaban frente a los campos y el cura cogía el hisopo y asperjaba mientras rezaba una oración de protección. El día de Ramos, se colocaban pequeñas cruces hechas con las ramas de laurel bendecido ese mismo día, en todas las heredades donde había cultivos.

### **Créditos fotográficos**

Las fotografías son del autor del artículo.

### **Informantes locales**

Ramón Galdos - Elgoibar 1902.  
Manoli Zubizarreta - Elgoibar 1913.  
Inés Gabilondo Unamunzaga - Elgoibar 1916.  
Segunda Juaristi Zabaleta - Elgoibar 1918.  
José Mendicute Iriondo - Elgoibar 1927.  
Florentino Idigoras - Elgoibar 1927.  
Cándido Churruca - Mutriku 1927.  
Abdón Ansola Bascaran - Elgoibar 1928.  
Josefa Ugarteburu Aguirregomezcorta - Elgoibar 1929.  
Maritxu Arrieta Usabel - Elgoibar 1930.  
José Mari Zubiaurre Muguerza - Elgoibar 1930.  
José Manuel Beristain Subinas - Itziar 1940.  
José Juan Barrenetxea Larrea - Elgoibar 1941.  
Maritxu Loyola Ugarteburu - Elgoibar 1948.  
Pedro Churruca Arrieta - Elgoibar 1962.



## RESUMEN

Elgoibar es una localidad de larga tradición industrial. Su centro urbano y sus instalaciones fabriles se ubican en el valle a orillas del río Deba. Dentro del territorio del municipio, en las laderas de los montes que lo rodean, se asientan, desde antiguo, más de un centenar de explotaciones agrícolas gestionadas por otras tantas familias. El presente trabajo es continuación de *Agricultura en Elgoibar* cuya primera parte salió a la luz en el número anterior (2007) de esta misma publicación, y ofrece una visión etnográfica de las labores que se realizan a lo largo del año en este modo de vida.

## LABURPENA

Elgoibar tradizio industrial luzeko herria da. Herrigunea eta fabrikak haran batean daude kokatuta, Deba ibaiaren ertzean. Udal mugartearen barruan, inguruetako mendien hegalean, antzina-antzinatik, nekazaritzako ehun ustiategitik gora daude, beste hainbeste familiak kudeatuta. Ikerketa honek jarraipena ematen dio *Nekazaritza Elgoibarren* lanari, zeinen lehenengo atala argitalpen honen aurreko zenbakian argitaratu baitzen (2007), eta, bertan, bizimodu horretan urtean zehar egiten diren lanen ikuspegi etnografikoa eskaintzen da.

## RÉSUMÉ

Elgoibar est une localité qui jouit d'une longue tradition industrielle. Son centre-ville et ses usines occupent un fond de vallée sur les bords du Deba. Dans les limites de la commune, sur les flancs des monts qui l'entourent, se maintiennent plus d'une centaine d'exploitations agricoles encore aux mains d'autant de familles. La présente étude prolonge *Agricultura en Elgoibar*, une enquête publiée dans le numéro précédent (2007) de cette même revue, et propose un regard ethnographique sur les travaux qui se déroulent tout le long de l'année dans ce cadre.

## SUMMARY

Elgoibar has a long industrial tradition. The town centre and its industrial facilities are located in a valley on the banks of the river Deva. Within the municipal district, on the sides of the surrounding hills are a hundred or so market gardens and farmsteads belonging to local families for centuries. The present article is a continuation of *Agriculture in Elgoibar*, the first part of which appeared in the previous edition (2007) of this review, and provides an ethnographical overview of the work done on these rural holdings throughout the year.