

# ALIMENTACION EN BERNEDO

(Investigaciones ETNIKER de Alava)

Por JOSE ANTONIO GONZALEZ SALAZAR

37 — Las comidas durante el año dependían del trabajo y duración de la jornada laboral; hoy gracias a la mecanización menos extenuante, son así:

a) *Desayuno*. Sólo en verano al levantarse, entre las cinco y seis de la mañana, consiste bien en pan y chocolate, bien en pan y una copa de anís u orujo procedente de Viana.

b) *Almuerzo*. Se hace todo el año alrededor de las ocho de la mañana. En la época de trabajo frecuentemente se hacía en el campo, y era más consistente: una cazuela de patatas, después, si había algo de la matanza, morcillas o lomo condimentado con tomate o pimientos; también solía ponerse, además de las patatas, otros platos como huevos escalfados con tomate o pimientos; tortilla de patatas, algo de pesca fresca, si traían a vender, o bacalao seco con tomate o en salsa con pimientos.

El almuerzo, los días que no se iba a trabajar, solía consistir: en lugar de las patatas se hacía sopa de ajo, se preparaba un caldo con pimiento seco, ajo, cebolla y puerro; al hervir, se le añadían las sopas y, al retirarlo del fuego, aceite con pimentón.

Los que podían gastar vino, acompañaban el almuerzo con vino.

c) «*Echar las diez*». A media mañana se hacía un descanso para «echar las diez». Es lo que en alguno de estos pueblos todavía llaman «amarretako»; solía consistir en alguno de estos alimentos: pan con jamón, queso, bacalao seco, chorizo o cebolla. Se acompañaba de algún trago de vino.

d) *Comida*. Así es llamada la colación que se hacía antes de las doce del mediodía y que hoy, por los cambios oficiales del horario y por la dulcificación del trabajo, se ha ido atrasando, sobre todo en los días festivos. Antes, después del toque de oraciones, se dejaba el trabajo y se iba a comer a casa, si no se comía en el campo. La comida solía consistir en potaje. Se cultivaba mucha alubia (caparrón) que se cocía con un trozo de tocino y chorizo o patata o costilla u oreja de cerdo con algo de berza o patata. Esta comida se acompañaba también de pan y vino. Terminada la comida, vuelta a trabajar. Los días en que no se trabajaba, la comida era igual.

e) *La merienda*. Se hacía alrededor de las cinco y media, coincidiendo con el paso del coche de línea. La merienda era similar al «amarretako». A veces no se hacía merienda, sino a las siete merienda-cena. Con el fin de aprovechar más el tiempo, se llevaba al campo merienda-cena, que era similar al almuerzo. En este caso al llegar a casa, se tomaba a la hora de la cena sopa de leche.

f) *La cena*. A las nueve de la noche: consistía en lo mismo que el almuerzo.

Estos datos me los han proporcionado en *Bajauri*.

- 38 — La comida se hacía en casa; pero en la época de recolección, en que el trabajo era más intenso, se comía en el campo para aprovechar más las horas de sol, sobre todo en la recolección de la patata (septiembre y octubre) en que el día se va acortando bastante. Hoy son contados los que algún día comen en el campo. Cuando se tienen obreros para recoger patatas, es la única ocasión de comer hoy en el campo.

El lugar habitual para comer en casa es la cocina. El clima fresco (todos estos pueblos superan los 700 m. de altitud) obliga a comer en la cocina, lugar caldeado por el fogón. En casi todas las casas tienen una habitación preparada para comedor que no se usa fuera del día de la fiesta del pueblo, que suele caer en época cálida y que, por otra parte, antes sobre todo, se celebraba con mucha afluencia de convidados forasteros.

La cocina en estos pueblos tiene un significado especial. Es el centro de la actividad en la familia y lugar de reunión. En ella se recibe a los amigos, vecinos y visitas.

- 39 — Las formas de preparar los alimentos podemos agruparlas de la siguiente manera:

*Cocidos.* En agua fría se ponían al fuego las patatas, carne y potajes, mientras que las verduras, el fideo y las sopas se echaban en el agua cuando ésta estaba hirviendo.

*Fritos.* Cuando el aceite está «rosiente», se echan huevos, carne, patatas, pimientos y pesca.

*Asados.* En una parrilla sobre el fuego con un poco de sal se asaba carne o pesca. El talo (pan de maíz) también lo asaban en una parrilla redonda y giratoria. Las patatas las asaban cubriéndolas con «rescoldo» (ceniza y brasas).

A todas las comidas se les echaba y sigue echándosele sal. Los cocidos se condimentaban con la grasa que desprendía la carne de cerdo que se les añadía. Antes se consumía poca cantidad de aceite. Hoy prácticamente se está dejando por completo la grasa de cerdo (hay muchos vecinos que no hacen la matanza anual) y se está utilizando el aceite de oliva y semillas que se adquieren en el comercio. En otros tiempos se usaban, para dar color a los platos, el pimentón (pimiento molido) y en algunas familias se usaba azafrán y laurel.

Las patatas cocidas en pucheros de barro, y condimentadas con tocino frito, manteca de cerdo o incluso con sebo, las recuerdan hoy como un plato muy sabroso.

A los guisos se le solía agregar cebolla frita. También se usaba ajo. A la salsa del guiso de hígado se le agregaba harina para engordarla. El albardado de los fritos lo conseguían con harina y huevo batido.

- 40 — La comida del mediodía siempre se ha considerado como la más fuerte y principal. Las patatas eran el alimento base con el pan. Se comían en las tres comidas principales: almuerzo, comida y cena. El potaje lo guardaban para la comida del mediodía en épocas de trabajo. Como segundo plato, se tomaba la carne de cerdo que había servido para condimento del plato anterior o pimientos con huevo. Los garbanzos los reservaban para las fiestas grandes: se cocían con carne de cebón y ajos; con el caldo se hacía una sopa. En muchos hogares se hacía la cena a base de sopas de leche.
- 41 — En verano, el haber más horas de trabajo lo compensaban comiendo más veces. En invierno, por el contrario, se comía sólo al almuerzo, comida y cena, y con poca variación de alimentos. Las horas de la comida y cena de los días festivos se atra-saba con respecto a los días laborables.

- 42 — En verano se tomaba como primer plato ensalada. Si había sopa, ésta precedía al plato de cocido. Después la carne o pimientos con huevos. No se acostumbraba tomar postre. En la época de la fruta, ésta se consumía sin orden a lo largo del día, cuando a uno le apetecía.
- 43 — En las comidas se bebía vino, si la economía familiar lo permitía. Al final de la comida de los días distinguidos, se tomaba café y ron traído de Laguardia o Viana.
- 44 — Toda la familia comía en la mesa, incluidos los criados u obremos en las familias que los tenían.
- En la mesa no había lugares de preferencia; la mujer al tener que preparar y servir la comida, se colocaba en la parte más cercana al fogón. Lo mismo el abuelo por el calor se colocaba en la parte cercana al fuego.
- 45 — Hoy, por lo general, cada miembro de la familia come en su plato; pero no hace mucho todavía se comía de la cazuela o de una fuente común.
- 46 — Para comer se ha usado cuchara, tenedor y cuchillo metálicos y se siguen usando hoy en día. Cuchara y tenedor de madera, se siguen usando preferentemente para preparar y condimentar el menú. El material que se emplea para los cubiertos de madera es sobre todo el boj, y a veces el haya porque son maderas muy finas.
- 47 — El tenedor y cuchillo van siendo hoy más usados que antes. Después de comer el cocido con cuchara, el tocino se comía despedazándolo con un pedazo de pan y llevándolo a la boca con el y el dedo. Las chuletas se cogían con la mano por el hueso y se iban comiendo directamente. Hoy, que cada uno usa su propio plato, se sigue comiendo las chuletas del mismo modo.
- 48 — De los huevos se hace diverso uso, desde utilizarlos para adornar otros platos, hasta para postres.

Lo más común es comerlos fritos y en tortilla de patatas, a veces con algo de cebolla; otro modo es en salsa verde y cocidos, o pasados agua. Con ellos se adornan las pesca en salsa, el arroz y ensalada. También se prepara con huevos el revuelto de perechicos y otras setas, huevos con tomate o con pimientos, revueltos con sangrecilla o asadurilla, tortilla de chorizo (empe-

drado, huevos con chorizo en Navarrete). Con el huevo se hacía natilla y flan.

No se ha hecho conserva de huevos.

- 49 — Prácticamente era costumbre general el bendecir la mesa con alguna oración. Hoy, sin embargo, esta costumbre, como otras, está dejándose de practicar. Algunos, en plan jocoso, solían decir la siguiente bendición: «La bendición que comamos, que no vengan más, que bastantes estamos». Antes de las comidas se rezaba un Padrenuestro por los difuntos, si había habido algún difunto en la familia.

- 50 — El ayuno no todos lo practicaban, ni lo entendían igual. Los más piadosos hacían una ligera colación al desayuno y cena y una comida del mediodía normal, mientras que otros entendían el ayuno como una privación del almuerzo y la merienda simplemente. Hoy los días de ayuno prácticamente pasan desapercibidos para la mayoría de los vecinos, en contraste con la generalizada práctica que del ayuno hacían todos hace no muchos años.

Algo similar ocurre con la práctica de la abstinencia de comer carne.

- 51 — Días distinguidos en las comidas eran los días de fiestas patronales, Navidad, matanza del cerdo y bodas. Aparte de esto, en Bernedo se comía «hormigos» el día de Santa Lucía que guardaban fiesta y se hacía misa en la Ermita de Ocón, donde estaba la imagen de la Santa. Este plato se confeccionaba a base de cocer harina en agua de miel o de remolacha; posteriormente se le solía añadir nueces, anís y un poco de canela. Otro plato en Bernedo lo hacían por San José y llamábase «gruñuelos». Los preparaban hirviendo una masa de harina y agua en la sartén; algunos los rellenaban con natillas, porque quedaban muy huecos.

De Navarrete por Noche Vieja venían a Bernedo a la carnicería a comprar chinchortas para cenar.

El Martes de Carnaval se hacían «Turrejas» que eran pan remojado en leche y albardado.

- 52 — Hoy no se fabrica pan en las casas particulares. Hay un panadero en Bernedo que hace pan para toda la zona. También hay otros panaderos que traen su pan a venderlo por estos pueblos. Pero, hace unos años, cada familia se fabricaba su propio pan. El pan lo hacían con el trigo que se cosechaba por la familia. Los pueblos del valle cosechaban lo suficiente para todo el año mien-

tras que los situados en la Zona de Izquiz, de tierra más pobre, no les alcanzaba la cosecha para todo el año. El pan casero se hacía con harina de trigo. En el año 1661 el pueblo de Bernedo tenía un molino que rentaba a la villa cada año 22 ducados.

En otro rincón de los documentos del Ayuntamiento, encontramos que en el año 1770 y de la capellanía de Joan Abbad García de Garay, se vende al pueblo un molino con su batán, porque no se encuentra oficial molinero que lo gobierne. Se indica, además, que en el mismo río Ega, había otros cuatro molinos que estaban mejor acondicionados y que no hacía mucho que se habían construido. La venta se hizo a remate y la ganó el conde. Este molino existe hoy, aunque hace muchos años que no funciona. Hoy se le conoce con el nombre de Molino del Soto y está al pie de Ocón. Era de propiedad privada y lo ha adquirido últimamente la Diputación Foral de Alava, con todo el terreno circundante que le pertenecía.

Actualmente hay otros dos molinos, también de propiedad privada, que han estado funcionando hasta hace pocos años, pero como centrales para producir electricidad para la casa y para el molino que sustituyó el antiguo. Estos molinos molían últimamente pienso para el ganado, ya que no se hace pan en las casas. Hoy ya se han cerrado. Del pueblo nadie ha conocido, ni por noticia, la existencia de un molino propiedad del Municipio. En Angostina quedan las ruinas de un molino debajo de la Ermita de San Bartolomé, que recibe el nombre de molino de la Villa.

En 1797, el molino del municipio se arrendaba por dos años a partir de primeros de año, por una renta anual de 85 fanegas de trigo, 26 ducados de dinero efectivo y 16 cántaras de vino. Lo tomó Lucas Ettaio, vecino de Bernedo. Las condiciones eran que a los vecinos de Bernedo y sus aldeas (Angostina, Navarrete y Villafría) se les había de cobrar un celemín por fanega molida y a los de fuera celemín y medio. Al final debía de entregar la piedra y demás instrumentos molares al siguiente, mediante tasación de maestros expertos. Tenía que tener caballería para llevar las cargas a los vecinos. Tenía que tener y alimentar al macho de cerda para el almaje de esta Villa, y no podía tener durante estos dos años en el molino, ni aves, ni conejos ni otro animal por el daño que hacían, bajo la pena de 200 maravedís por cada día que los tuviera.

Por este año de 1797, la Villa de Bernedo tenía dos panaderías, Joseph Carricarte se compromete a servir las y tenerlas bien surtidas de pan, bien cocido y sazonado hasta fin de año. Se comprometía a dar 14 otanas por cada fanega de trigo. No se indica

la medida que tenían las otanas. Las otanas que se han venido haciendo últimamente, venían a pesar dos kilos. Hoy nadie tiene noticia de la existencia de panaderías del pueblo.

- 53 — Mientras se preparaba la masa, se encendía el horno con leña de haya, porque la de roble calienta demasiado y se quemaba el pan. El horno estaba a punto cuando la bóveda se tornaba de color blanco, en este instante con una escoba larga (bien de boj en los pueblos que están junto a la sierra, bien de ramas desauco o trapos mojados, en otros pueblos) se retiraba y limpiaba el suelo del horno y con una pala de madera o hierro se metía el pan a cocer. En las operaciones de atizar el fuego del horno se utilizaba un palo largo («hurgunero»).
- 54 — La levadura era un trozo de la masa anterior, que se guardaba para este fin.
- 55 — El confeccionar el pan era una labor propia de mujeres. El día de hacer el pan estaban nerviosas y preocupadas, porque como decían «al que cierne y amasa, de todo le pasa» y a veces, si se descuidaban, les salía mal el pan.

Separaban la harina del salvado con cedazos, apoyados en unas tablillas paralelas sobre la artesa, en la que se hacía la masa una vez cernida la harina. Se deshacía la levadura con agua templada en la harina y con las manos se amasaba todo. La masa que se quedaba adherida a la artesa, se recogía con la «rasera». Se dejaba fermentar la masa bien tapada con la artesa. A continuación y después de pasarla varias veces por el cilindro para sobarla, a los trozos de masa se les daba forma de otana y se metían en la cama para que nuevamente fermentaran, guardando la temperatura conveniente. A este respecto había un dicho: «la masa y el niño, en verano tienen frío».

Una vez fermentada la otana, se la hacía adornos con el cuchillo y tenedor y se introducía en el horno. En el momento de sacar las otanas ya cocidas, les pasaban con un trapo mojado en agua para darles brillo a la cara. Cada amasada podía durar hasta quince días, según las condiciones climáticas.

- 56 — La forma del pan era normalmente redonda; las otanas, en cuanto al peso, solían rondar los 2 kgs., las tortas, en menor número, de un kg. aproximadamente y los bollos de medio kg., en menor número. A éstos se les ponía chorizo dentro para el almuerzo en el campo.

- 57 — A la masa se le echaba sal y, como hemos dicho anteriormente, chorizo en los pocos bollos que se hacían en una amasada de unas 20 otnas de 2 kilos.
- 58 — Harina de centeno o cebada, se ha usado cuando se calculaba que no iba a alcanzar el trigo para todo el año. Se mezclaban estas otras harinas.
- 59 — En el horno se hacían otnas de maíz cocido, cuyos trozos utilizaban los pastores para ofrecerlos a las ovejas a fin de que éstas les siguieran.
- 60 — Se hacía talo, que era una torta de maíz asada en una parrilla redonda y giratoria sobre las brasas del fogón. El talo se comía con el tocino después del plato de caparrones en los que se había cocido el tocino. A veces se extendía el tocino por el talo y se arrimaba a la lumbre para tostarlo; resultaba muy sabrosa. Con el talo también se untaban otras cosas. Para hacer el talo se mezclaba la harina con agua y sal solamente y se amasaba.
- 61 — Se matan cerdos, cada familia uno, algunas más. Aparte de esto, se mataban gallinas, patos y palomas que solía haber en las casas; también corderos y ovejas, en las casas que tenían rebaño, o para comidas de grupos, como de los mozos por las fiestas.

La del cerdo era la matanza más importante y su carne se conservaba a lo largo de todo el año. Para hacer la matanza se reunía más de una familia para ayudarse, y a la noche hacían cena juntos en la casa. En esta ocasión comían las *landrillas* (glándulas sitas debajo de la mandíbula inferior), la asadura (hígado) y unas chuletas. Hoy, antes de comer la carne, la llevan al veterinario a analizar; antes no se solía hacer caso.

La matanza del cerdo se solía hacer a partir de enero, aprovechando los días fríos. Los hombres con un gancho de hierro cogían al cerdo por debajo de la mandíbula inferior, mientras otros le sujetaban por las patas y rabo, colocándole sobre un banco bajo y clavándole un cuchillo por el cuello; a la vez que la mujer recogía la sangre para hacer morcillas. A continuación y después de cortarle las patas, le «chucarraban» (quemar el pelo) con helechos secos, echándose los por encima y quemándolos. Una vez limpio, se cuelga atado de una escalera y se le sacan las vísceras y se deja así al sereno hasta el día siguiente en que se descuartiza. Las vísceras se limpian.

- 62 — De la carne del cerdo, buena parte se picaba para hacer chori-

zos. Se le añadía pimentón molido, ajos y sal y se metía con un embudo en la tripa del mismo cerdo. El intestino lo utilizaban para hacer morcillas con arroz cocido, sal, sangre y especias. Estas se cocían y se comían pronto, pues no se conservaban bien mucho tiempo, mientras que el chorizo se ponía a secar, una vez atados los extremos de la tripa, en una lata colocada en el techo de las cocinas antiguas de fogón descubierto.

El morcillón queda en todo como la morcilla, menos en el tamaño, pues era el estómago del cerdo lo que se rellenaba. Se comía en la cena de la matanza o algún día de fiesta cercano. La cinta o lomo también se embutía, después de tenerla dos días en adobo.

- 63 — El presente que se daba por la matanza del cerdo, estaba compuesto de una morcilla, de hígado, un trozo de lomo (cinta), un hueso y un trozo de tocino. El presente se daba a la familia, a los vecinos que colaboraban en la matanza del cerdo; algunas familias lo daban también al párroco, al pastor del ganado, al maestro...

Hoy esta costumbre prácticamente ha desaparecido, en buena parte, porque ya muchos no hacen matanza.

- 64 — Las morcillas no se solían conservar más de 10 días. Los chorizos y el lomo o cinta, después de fritos, se metían en manteca del cerdo o en aceite de oliva para conservarlo durante todo el año.
- 65 — Algunos fumigaban los chorizos y las partes que se adobaban, como costillas, patas y orejas, para conservarlos durante el año y con ellos preparaban el potaje. Para fumigar utilizaban el carbón vegetal. La mayoría, tanto los adobos como los chorizos, los secaban en la cocina con el escaso humo que daba el fogón, en el que se quema fundamentalmente leña de roble, aunque también a veces haya.
- 66 — Se desecan solamente ciruelas cláudias; han hecho pasas algunos, también conservaban antes ciruelas en dulce, cocidas en agua con azúcar.
- 67 — En la primavera se recoge, con mucho interés, una seta que se llama «Perrechico». Es de color blanco, se come en revuelto con huevos. Se limpia con un trapo y se trocea con los dedos teniendo sumo cuidado en no usar cuchillos o similares. Al perrechical que no es conocido más que por una persona, le llaman

callandero. Son hombres los que tienen costumbre de coger perrechicos u otras setas.

Las setas llamadas de «corrillo» también se suelen coger en primavera y las preparan de forma similar al perrechico. Son pequeñas y de color marrón claro. Salen muy juntas en hileras.

En otoño cogen más variedades. Las de cardo, que nacen las primeras, pardillas, plateras, las de *ilarra*, que salen en el hayedo y que son buenas para echar en la carne. Otras que se cogen menos, son galapiernas. Las de otoño se comen asadas con aceite, sal y ajo; fritas con ajo y sal; en revuelto con huevos o como condimento en los guisos de carne.

- 68 — Hay afición a recoger caracoles de tierra. Cuando tienen una porción recogida, hacen merienda o una comida.

Se los preparaban de la siguiente manera: se les lavaba, después se les ponía al fuego con agua fría, se les cocía y una vez cocidos, se les quitaba el agua y se les echaba tomate, cebolla, jamón, chorizo y picante, según los gustos.

Algunos aprovechaban el agua en que habían cocido los caracoles para hacer sopa.

- 69 — Marisco, se toma de compra en el mercado.

- 70 — En el río se cogían, con remangas y botrinos, pececillos (bermejuelas) y, secando los pozos del río, truchas y anguilas; pero esto lo hacían cuando planeaban alguna merienda en grupo o algo parecido.

- 71 — El queso se hacía en las casas (hoy rara vez se hace): era de leche, principalmente de cabra y oveja, alguna vez de vaca.

- 72 — Para cuajar la leche se utilizaba el cuajo. Este se recogía del estómago del cordero o cabrito cuando se les mataba. Se cortaba un trozo de cuajo y se disolvía en la leche tibia, y ésta se cuajaba luego.

- 73 — Cuando la leche cuajaba, se vertía sobre un trapo blanco colocado dentro de una «jilla» (cesto de mimbre fabricado por gitanos) que daba la forma de la cesta al queso. Las «jillas» eran redondas de forma y el tejido del mimbre hacía dibujos en la superficie del queso.

- 74 — Los quesos tenían la forma redonda de las «jillas». Se guardaban sobre una tabla en un cuarto fresco. No se les daba humo.
- 75 — El suero lo echaban a los cerdos. Alguno tomaba algún trago; pero lo restante era para los cerdos.
- 76 — En el monte los pastores de cabras o de ovejas, solían cocer la leche con piedras candentes. Y esto a pesar de tener cazuelas que podían arrimarse al fuego. La razón de mantener este procedimiento, era el buen sabor que tomaba la leche cocida de este modo. En Obécuri me han enseñado las piedras que usaban para esto. Se encuentran en el mismo monte, son planas y de tono ferroso. Las usaban según las encontraban. Las introducían en el fuego y cuando estaban muy calientes las cogían con un palo, cuya punta habían abierto previamente con una navaja, y las metían en el recipiente de leche después de haberles quitado la ceniza con una rama de hojas. Con tres piedras quedaba perfectamente cocida la leche. Esta práctica también la utilizaban en los pueblos del valle, como Villafría.
- 77 — Hoy día se vende leche de vaca entre los vecinos para los desayunos. Algunos tienen vacas, pero la mayoría ha quitado prácticamente todo el ganado menos algún cerdo, y otros no tienen ni éste. La leche de las vacas que hoy se posee, es más ligera que la de las vacas terreneñas, que antes tenían y que era más grasienta.
- Antes no se vendía leche, porque todos tenían cabras y por eso también su leche. Lo que vendían era algunos quesos, cuando iban a la Rioja, a Oyón y Logroño sobre todo.
- 80 — Las verduras que se han consumido son berza, habas frescas, caparrón fresco, lechugas y patatas. Hoy se ha aumentado la variedad de verduras cultivadas. También traen a vender frutas y verduras, vendedores ambulantes.
- Como condimento se ha usado el perejil, cebolla, ajo, laurel comprado, setas y pimentón.
- 81 — Actualmente el café es una bebida común, muchos lo toman a diario después de las comidas. Hace años lo tomaban sólo los días muy señalados. Antes preparaban el café en un puchero de barro y metían un carbón encendido, para dar más color y sabor.

Ha habido costumbre de tomar, con fines medicinales, tisanas de manaznilla y té. Se da el nombre de té a dos plantas distintas:

una es el *té de peña*, que se coge en la sierra, y el *té de tierra*, que cogen en la zona de *Izkeiz*. En Quintana se recoge otra planta: el *poleo*.

- 82 — Vino se ha tomado siempre, pero hoy se consume en mayor cantidad. La cercanía de la Rioja, con la que tenían contacto continuo con la venta del carbón y patata, contribuía a que llegara aquí este producto en otras épocas y, en la actualidad, la facilidad del transporte.

Otras bebidas muy usadas en las fiestas, eran el ron y el orujo, que traían de Viana y Laguardia. Hoy ya no se toman; han sido sustituidos por otros licores que proporciona el mercado, como son el coñac, anís, ginebra y otros.

- 83 — Hace unos años ha entrado la costumbre de fabricar en casa *pacharán*, a base de anís y arañones o guindas.

- 84 — En otros tiempos los muchachos comenzaban a fumar al entrar a formar parte de la cuadrilla de mozos, a los 18 años. Los demás mozos les exigían unos cuartillos de vino para ingresar en la cuadrilla. A partir de este momento todo el pueblo reconocía que eran adultos. Hoy el fumar no es exclusivo de los varones, también empiezan las mujeres a fumar.

- 85 — Los chicos solían fumar tallos secos de una planta trepadora que llaman *zirigaza*, *guirigaza* y *birigaza*. Algunos hombres compraban pipas para fumar tabaco. Otros se hacían boquillas para los cigarrillos con un hueso de la pata de liebre. El tabaco lo llevaban en petacas de cuero. Hoy compran los cigarros hechos. Han conocido el uso de pedernal y yesca para encender la pipa y el cigarro. Han usado mecheros hasta hace años, hoy el encendedor es de butano y gasolina.

- 86 — El cambio actual en la alimentación ha sido grande. Antes prácticamente se producía todo lo necesario para la vida alimenticia en casa. Algo de vino y aceite se compraba en la Rioja, a veces también pan de trigo, con el dinero que obtenían de la venta del carbón o leña que transportaban a lomo de caballería. La carne que se consumía era mucho menos de la que hoy se consume. Hoy prácticamente se come carne a diario; un carnicero visita los pueblos vendiéndola. Antiguamente se mataba para toda la familia un cerdo (algunos mataban dos) y le hacían durar todo el año. A esto se le añadían algunos conejos y gallinas. La pesca rara vez se veía, si no era bacalao seco. Los cereales y patatas eran la base de la comida junto a la verdura y potaje y alguna

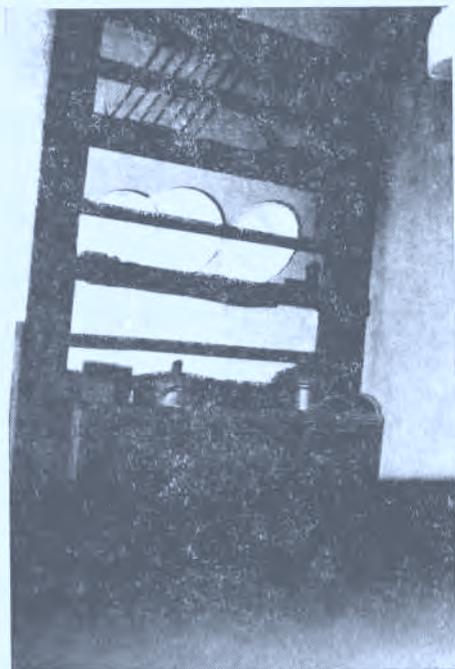
fruta, como manzanas, que se conservaban largo tiempo sin perderse. Hoy prácticamente no se produce en la familia más que patata y alguna verdura. todo lo demás se compra: pan, carne, pesca, potaje, verdura, fruta y otros productos alimenticios más elaborados.

- 87 — Estos treinta y cuarenta últimos años, han supuesto un cambio profundo en la vida de esta zona. En este período de tiempo han pasado del arado clásico, que apenas araba la tierra tirado por bueyes, a la potente maquinaria movida por tractores. Esto ha hecho que se roten grandes zonas de monte. Como consecuencia, ha desaparecido la comunería ganadera de Izquiz, donde ha desaparecido el ganado: unos por prohibición legal, como las cabras; otros, como los bueyes, por haber desaparecido su necesidad; otros, por falta de pastores y obreros que encuentran mejores modos de vida en la industria de las zonas urbanas. Ha disminuído la población de todos los pueblos. No es necesaria tanta mano de obra para las faenas agrícolas, hoy más fáciles por la concentración parcelaria y la maquinaria agrícola. Suelen decir que hoy coge más cosecha un vecino solo que antes todo el pueblo.

Por otra parte, es más suave el trabajo realizado por maquinaria. La mujer que antes trabajaba en las faenas del campo, hoy se dedica más al cuidado del hogar. Todos han modificado y arreglado sus viviendas, si no las han hecho nuevas. En ellas se encuentran toda clase de electrodomésticos que el comercio pone al mercado. En todos los pueblos tienen instaladas en las casas agua corriente y luz eléctrica y en muchas tienen teléfono automático propio.

La enseñanza escolar la tienen concentrada en Bernedo, a donde acuden los niños en autobús desde los otros pueblos de la comarca por la mañana y vuelven a sus hogares por las tardes. Los caminos y carreteras han sufrido también una gran transformación. Nadie añora el pasado, sólo de vez en cuando los mayores dicen que los jóvenes deberían haber pasado aquellos tiempos de penuria y necesidad, para que no fuesen hoy tan exigentes y derrochadores.

Los medios de locomoción han hecho que los vecinos no vivan cerrados en sus pueblos y viven más relacionados con los pueblos de la zona.



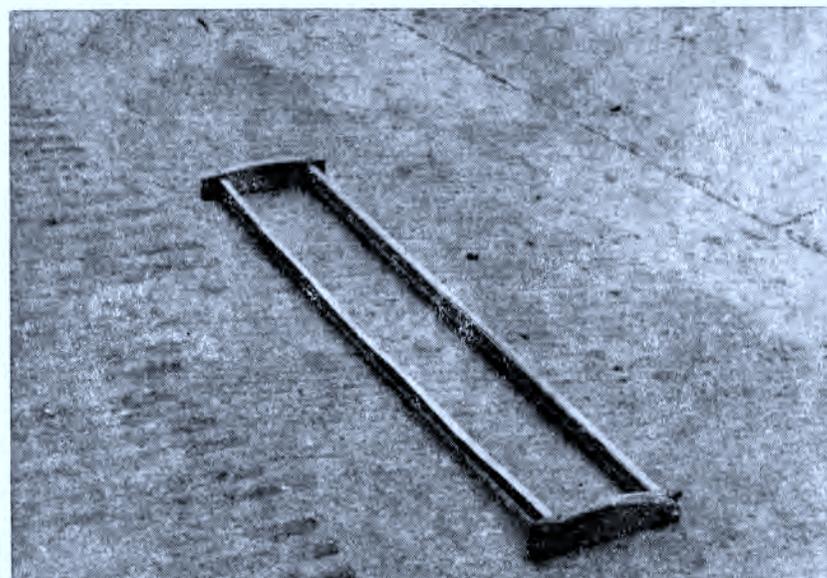
Armario de cocina (Obecuri).



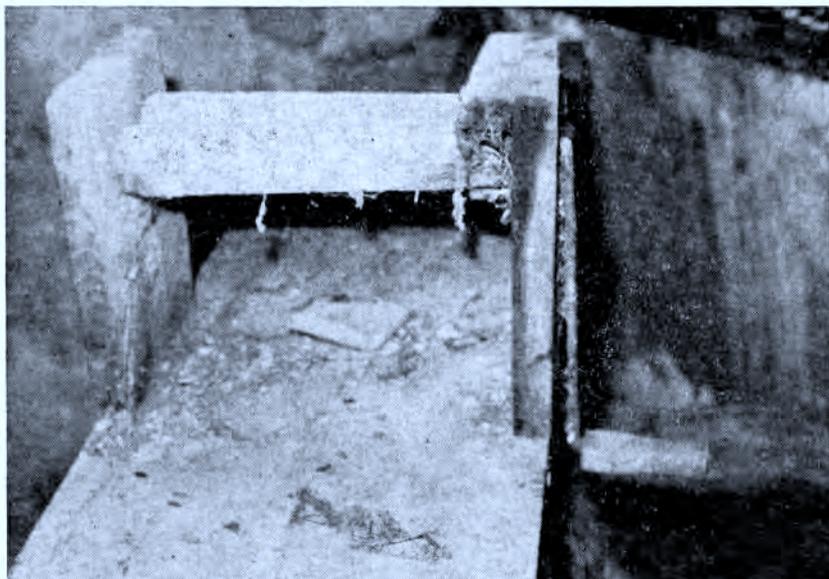
Molino del Soto (Bernedo).



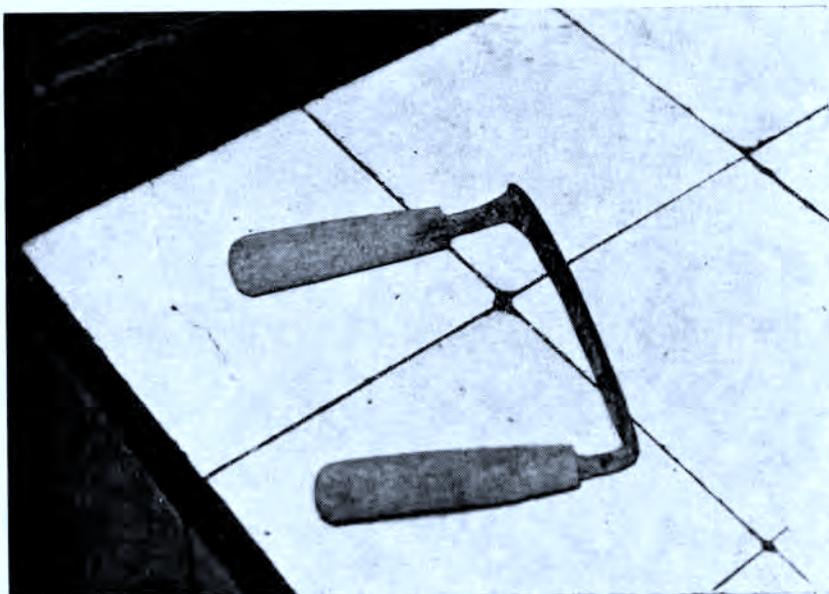
Artesa (Obecuri).



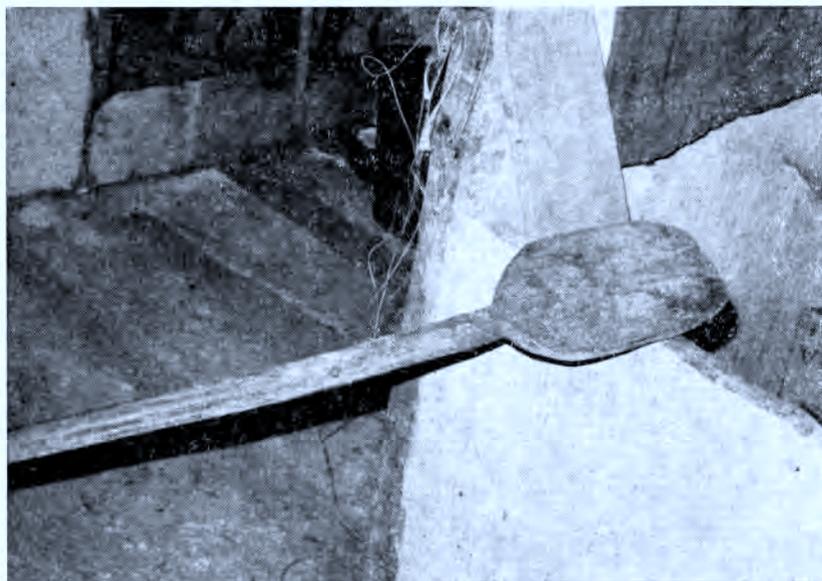
Tablillas de cerner (Obecuri).



Cilindro de amasar (Obecuri).



Rasera (Obecuri).



Pala del pan (Obecuri).



*Jilla* de barro, de Bajauri. Procede de Ullibarri de los Olleros.



Parrilla del talo (Urturi).