

# Agricultura y pesca fluvial en los valles de Guesálaz y Yerri

ESTER ÁLVAREZ VIDAURRE\*  
PABLO ORDUNA PORTÚS\*\*  
PABLO ÁLVAREZ VIDAURRE\*\*\*

## INTRODUCCIÓN

Este trabajo de campo queda inscrito dentro de las labores de investigación etnográfica realizadas por los grupos Etniker con objeto de la elaboración del *Atlas Etnográfico de Vasconia*. Con tal objeto, se han seguido los apartados destinados a la agricultura y a la pesca fluvial de la encuesta diseñada por José Miguel de Barandiarán (1963). Para esta investigación de campo nos ha parecido más que oportuno realizar el trabajo sobre el terreno tanto en el valle Guesálaz como en el de Yerri. Esto se debe a que ambos territorios mantienen fuertes vinculaciones históricas y etnológicas y más si cabe en lo referente a la explotación agraria del suelo y a la gestión de sus recursos hídricos, entre ellos la pesca de río.

El antiguo “Val de Deierri” (comarca próxima al castillo de Deio, actual Monjardín de Tierra Estella, la cual estaba sujeta a la autoridad de un merino mayor común en pleno siglo XIII) lo formaban las pequeñas localidades de los actuales valles de Yerri y de Guesálaz. Los dos valles mantuvieron su misma jurisdicción territorial, permaneciendo unidos hasta la desmembración de Salinas de Oro de Guesálaz, de Abárzuza en Yerri a finales del siglo XIX; y posteriormente, en 1851, la de Lezáun, también de Yerri. Actualmente en el primero (Deierri Ibarra), tras la segregación de Abárzuza y Lezáun sólo quedan 18 enclaves habitados. En Guesálaz (Gesalatz), tras la separación de Sa-

\* Etniker Navarra.

\*\* Etniker Navarra.

\*\*\* Biólogo.

linas de Oro-Jaitz, son 15 las poblaciones que lo conforman. En 1644, Francisco Eguía y Beaumont, en su *Estella cautiva. Historia de la ciudad de Estella y su merindad*, aseguraba que las tierras de Guesálaz y aldeañas eran el verdadero granero de Navarra por su magnífica producción de cereal. Así mismo, afirmaba el cronista que el río Salado, que atraviesa ambos valles, surtía de muchas y buenas truchas.

## ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS A LA AGRICULTURA

En general, las familias de ambos valles vivían en sus casas, acompañadas sólo las más pudientes por los criados domésticos. Los peones que trabajaban en las épocas del año con más laboreo (vendimia o siega) eran vecinos del pueblo o de lugares cercanos y no pernoctaban en los hogares, sino que después de cada jornada regresaban a su propia casa. La guerra civil se llevó a muchos jóvenes lejos de sus casas y su trabajo debió ser suplido por los hermanos menores y en ocasiones por las propias mujeres. Actualmente poca población se dedica exclusivamente a la agricultura, ya que suele ser el complemento de otro trabajo, de carácter industrial u hostelero.

En los pueblos de los llanos de ambos valles, todos los establecimientos agrícolas se encontraban integrados en la propia vivienda o a lo sumo en el casco urbano en la actualidad. Las únicas construcciones aisladas que se daban eran: los molinos, junto a los ríos; las bordas, en aquellos que tenían terrenos en la sierra de Urbasa o en la de Andía; las cabañas de piedra seca y las “kapanas”. Estas últimas, las “kapanas”, en origen eran chamizos contruidos con ramas y hojarasca, dispuestas en los altos desde donde el guarda podía divisar todas las piezas agrícolas a vigilar frente a posibles hurtos o entradas indebidas de ganados (Echalar, 1913). Además, era a los guardas que en ellas se apostaban a quienes debían pagar los pastores por el paso de sus animales. De estas construcciones ya se nos habla en *Las Etimologías* de San Isidoro de Sevilla (ed. 1984: lib. XV, cap. 12, 250-253):

*Tugurium casula est quam faciunt sibi custodes vinearum ad tegimen sui, quasi tegurium, sive propter ardorem solis et radios declinandos, sive ut inde vel homines vel bestiolas, quae insidiare solent natis frugibus, abigant. Hunc rustici capannam vocant, quod unum tantum capiat.*

*Tugurium* es una cabaña diminuta que construyen los guardianes de las viñas como refugio; es como si dijera *tegurium* (un sombrero), para defenderse del ardor y los rayos del sol: o para espantar a los hombres y a las bestezuelas que suelen merodear en torno a los frutos recién nacidos. Los aldeanos las denominan *capannae* (cabañas) porque solamente acogen a una persona (*capere unum*).

Tales construcciones temporeras eran ubicadas a finales de verano en la Cuenca de Pamplona y en Tierra Estella. En pueblos como Úgar derivaron en unos simples palos de los que pendían telas, ramajes o parras verdes avisando de la prohibición de entrada en las tierras. Son numerosos los topónimos que en la actualidad nos recuerdan tanto en Yerri como en Guesálaz dónde estaban situadas (Jimeno Jurío, 1985a y 1985b).

Localidad	Topónimo
<b>Yerri</b>	
Alloz	Alto de la kapana
Arizala	Kapana
Arizaleta	Kapana
Azcona	Kapana
Iruñela	Kapana
Murugarren	Kapanatxarra Txotxa (cabaña)
Úgar	Kapanazulo
Villanueva de Yerri	Kapana
Zábal	Txotxa (cabaña) Acequia de la txotxa
<b>Guesálaz</b>	
Arzoz	Kapana
Esténoz	Kapana Kapanagibela
Garísoain	Kapana
Guembe	Kapanaz
Irujo	Lieco de kapana
Irurre	Kapana Kapanazargaña
Iturgoyen	Kapanatxiki Alto de la viña (se atestigua que en este enclave hubo una kapana)
Lerate	Kapana
Muez	Kapana
Muzqui	Kapana Txoleta (choza) o Kapana
Vidaurre	Kapanaurrea
Viguria	Kapana

En Guesálaz, las cabañas de piedra seca se construían para guardar los aperos, ropas y almuerzo de los labradores, quienes podían a su vez refugiarse en ellas en caso de tormenta. Se trata de construcciones de reducidas dimensiones levantadas con bloques de piedra sin argamasa. La cubierta es una falsa cúpula de piedra recubierta de tierra y coronada por una losa de mayores dimensiones, de tal forma que el agua no se filtre al interior. No están amuebladas en su interior, ni lo han estado nunca, disponiendo simplemente unos palos como ganchos para colgar las pertenencias (Ursúa Irigoyen, 2001). Construcciones de este tipo todavía pueden verse, semiabandonadas, en Irurre, Arzoz, Garísoain o Arguñano.

En cuanto a los establecimientos agrícolas ubicados junto a las viviendas, se encontraban las cuadras de las bestias de tiro, el granero, el pajar, los ‘la-

gos' y la bodega. En la actualidad los silos son de las cooperativas agrícolas, y se sitúan en las afueras del pueblo, como en Azcona (Yerri). Los graneros de las casas casi ya ni se usan para su finalidad primigenia. Las eras por su parte eran particulares y estaban situadas cerca del núcleo poblacional en lugares donde corría el aire. Sólo unas pocas –en Úgar la llamaban *el cuadro*– se hallaban dispuestas para el uso por turno de los vecinos que por escasez no podían permitirse una propia.

Entre los establecimientos complementarios destacan los molinos, los trujales y los hornos. Estos últimos se ubicaban en la casa para cocer el pan, aunque poco a poco fueron dejándose de usar y muchos de ellos acabaron desmantelados para dar nuevos usos a esos habitáculos. El hierro que se empleaba para extender los carbones en el suelo del horno y recogerlos en Yerri era el “orgunero”. En cuanto a los molinos, algunos de ellos funcionaban a su vez como trujales para la producción de aceite. Este era el caso de uno de los de Riezu (Yerri) al que acudían a moler el grano y la oliva tanto desde su propio valle como desde el de Guesálaz, aunque hasta bien entrado el siglo XX en Muez (Guesálaz) se siguió moliendo cereal en el suyo propio. Tal ingenio harinero ha estado activo hasta muy recientemente. El sistema era el tradicional de entrega de una parte del grano, la harina u otro producto, al molinero a cambio de la harina. Pero este no fue el único artefacto de molienda de la región. Según los restos de sus edificaciones o los topónimos, sabemos que en Yerri los hubo en Alloz, en Lácar (donde se conserva un campo con el nombre de Errotakoa y otro con el de Molino), Villanueva de Yerri (una pieza es denominada como “la del molino” o Igarabidea –camino del molino–) y en Zurucuáin. Por su parte, los de Guesálaz, antes de verse obligados a moler en los de Riezu, los tuvieron en Arzo, Guembe (existe el topónimo Errotabidea), Iturgoyen (aquí, un lugar con ruinas de edificación es conocido como “el molino de Ventura”, aunque es sabido que durante mucho tiempo los vecinos de este pueblo arrendaban uno en Riezu –Yerri–), Muez (regadíos del molino), Muzqui (hoy sus ruinas están hundidas bajo las aguas del pantano de Alloz), Esténoz (queda el topónimo de Rotachar –Errotazar– en la confluencia de los ríos Salado y Ubagua donde antiguamente se ubicó el molino Erbierrota), Irurre, Lerate, Viguria (antigua propiedad del palacio del lugar) y Vidaurre. Este último pertenecía al concejo, que lo sacaba a subasta por tres años. Por su parte, el molino de Muez estuvo en funcionamiento hasta bien avanzado el siglo XX y al igual que el de Vidaurre y otros muchos del valle pertenecía al concejo y era arrendado por unos años. En estos contratos se establecían las condiciones marcando el precio de alquiler, el mantenimiento de las ruedas, la limpieza de las acequias, etc. En Salinas de Oro existieron dos molinos. En uno de ellos, el Molino de Arriba, en el paraje de Errotaldea (hoy conocido como el *Molino de Bitor*) entre sus cuentas de 1834-1836 recogía el gasto efectuado en la celebración de la “errotataxate” o comida del molino (1851, Libro de Cuentas de Salinas de Oro). Sólo durante el periodo del racionamiento tras la guerra civil se entregaba todo el grano al Servicio Nacional del Trigo para su molienda y posterior redistribución. En Muez se puede destacar la existencia a principios del siglo XX de una fábrica de aguardientes de orujo extraído de los restos del prensado de la uva o “brisa”. A estas destilerías se les llamaba en la comarca “ofrecinas” (Iribarren, 1987).

## TERRENOS Y CULTIVOS

El tipo de tierra varía de una región a otra de cada valle de forma considerable. En ambos enclaves, sus tierras llanas son arcillosas y duras, mientras que las piezas cercanas a los ríos son más ricas y húmedas, por lo que se usan para el regadío y los cultivos de la huerta. Por su parte, aquellos terrenos calizos y calcáreos ubicados en las lomas de las sierras de Urbasa y Andía están dominados por la masa boscosa y los pastizales. A su vez, el norte de Yerri se encuentra ubicado en una zona de clima submediterráneo y el noroeste en otra de tipo atlántico. En Guesálaz la climatología dominante es la mediterránea en determinados lugares, la submediterránea en general, y la atlántica en las sierras del norte y noroeste.

Cada uno de los valles ha tenido un uso diferenciado del suelo y su flora útil. Así, en Yerri el 80% de su población se dedica a la agricultura, en concreto a los cultivos de secano, siendo muy escaso el territorio dedicado al regadío (menos de un 1%). Entre los cultivos leñosos podemos ver la vid, el olivo, el almendro y el manzano. La vid sufrió en 1881 de forma severa la filoxera y actualmente sólo unas 10 ha se dedican a su plantación. Entre los herbáceos destacan los cereales como la cebada, el trigo, la avena y el maíz (para el engorde de los cerdos); los forrajes (alholva, veza, yero y alfalfa), las leguminosas (haba seca, arveja y arvejuela), el tubérculo de la patata “de media estación” y la de tipo “bola”, el espárrago como hortaliza, y los de tipo industrial recientemente implantados (girasol y colza). El haba y la alubia de Abárzuza cobraron fama en toda Tierra Estella. En Yerri la vaina de los arvejones se llamaba “leca”.



Foto 1. Frutal emparrado en Muez (Guesálaz) [Pablo Álvarez Vidaurre]

En Guesálaz es el 75% de la población el que se dedica a la agricultura de forma exclusiva o parcial. Predomina, al igual que en Yerri, el secano, estando a la cabeza el cereal (cebada, trigo y avena), las leguminosas también están representadas por las habas, y los tubérculos por el mismo tipo de patatas. Los forrajes suelen ser de veza, alholva, haba, remolacha “babosa” (para alimentar a los cerdos ya que su consumo humano tardó en llegar, aunque Elvira Vidaurre recuerda que, cuando ella tenía unos 30 años, en la casa de Betikopezana de Muez se sirvió en la mesa de Navidad) y alfalfa. Las hortalizas o “colletas” se dan en las huertas, con un incremento notable en los últimos años de la presencia del espárrago. Los garbanzos se plantaron de forma ocasional en los campos cercanos a las eras del pueblo y a la ermita de San Miguel. Los puerros y berzas se plantaban más en este valle que en el vecino Yerri. Entre los cultivos leñosos son pocos los frutales y se suelen encontrar diseminados; se podían encontrar desde melocotones a ciruelos. A la vid se dedican unas 5 ha, al olivo 2 ha y a los campos conjuntos de vid y olivo otras 2 ha. Al igual que en Yerri, aquí tras la concentración parcelaria el cultivo de olivos y viñas decayó, sobre todo en Arguiñano, Esténoz, Arzo, Muzqui, Muez, Muniáin, Irujo y Viguria. En concreto en Garísoain e Iurre, situados en la parte meridional del valle de Guesálaz, predominan ambos cultivos leñosos en el carasal de Arradía. Entre los cultivos modernos implantados con un destino industrial, encontramos también presentes al girasol y a la colza. Según Víctor Vidaurre, cultivos como el del girasol se han debido más a las ayudas que por ellos se recibían de Europa que a la comercialización de su producción. En el valle, 2.734 ha están destinadas al pasto y a los yermos, 2.580 ha al cultivo y 2.386 al arbolado.



Foto 2. Esparragueras en Yerri [Pablo Álvarez Vidaurre]

Actualmente, la vegetación arbórea dominante, sobre todo en las sierras, son los robles, las encinas y las hayas, así como otras de tamaño menor y tipo arbustivo como el boj. En Muniáin (Guesálaz) se encuentra el bosque de “el hayal”, considerado como uno de los más meridionales de Navarra. Pero si miramos de forma detenida el paisaje, hacemos caso a la información suministrada y atendemos a la toponimia (en su mayor parte euskérica), se puede averiguar cómo no dejan o han dejado de existir espinos, hinojos, olmos (llamados ahí todavía *zugarros*), mimbre, guindos, nogales, chopos, álamos, enebros, olmos, almendros, pinos, arces, brezo, carrizos o aneas, fresnos, sauces, otaberías o los juncos.

De todas las plantas y árboles silvestres se sacó provecho, como en Iturgoyen (Guesálaz), donde sus carboneros ganaron fama en toda la región. De este pueblo parte el llamado “camino de las carboneras”, en dirección a Puente la Reina, donde se vendía el producto. Otro partía desde Arizala (Yerri) y se llamaba “camino de los carboneros”. También se empleaban las hojas de las aneas (*Phramites Australis*) para elaborar fondos de sillas (en Iturgoyen está el paraje de Lezkadia –carrizal–, de donde se obtenía este carrizo para tal fin). Y al igual que la anea, el mimbre servía para la confección de diferentes útiles, suministrándose para ello los vecinos y gitanos de las mimbreras de cada pueblo. Además en el monte se recolectaba té de monte, menta, estamenda (planta parecida a la menta que solía aparecer en los rastros), manzanilla, “zurranga” (planta parecida al tomillo), “mengaraches” (planta también llamada “vinagreta” y de sabor amargo), gardanbera (hierba que se daba a comer a los conejos), fresas silvestres (*malubias*), “pincharres” (manzanas silvestres) y zarzamoras (un pámpano en Arbáruza recibía el nombre de *pinchagal*). Estaba muy extendida también la búsqueda de hongos y setas por toda la sierra. A la temporada abundante en setas se le llamaba “año setero” en Yerri. Este afán micológico en algunos pueblos dejó su impronta en la toponimia. En Lácar, por ejemplo, hay un montecillo denominado “el alto de los hongos”. En Yerri era muy apreciada la seta llamada “seta de biércol” (seta de brezo). Los arañoses eran recogidos para elaborar patxaran y a su pulpa zumosa la llamaban “cirria”. En los pueblos de la zona más meridional del valle de Guesálaz era costumbre en septiembre bajar carros con bojes de las sierras para utilizarlos como leña en sus fuegos y complementar el combustible que les suministraban los sarmientos y cepas. Los chopos se subastaban para obtener madera.

Las huertas se hallaban situadas bien junto a los ríos o junto a las casas. Por su parte, los campos eran denominados como “parcelas”, a no ser que tuvieran algún tipo de cultivo especial o fueran terrenos yermos. Por el nombre de “las cholas” eran llamadas una serie de piezas especialmente pequeñas de Muzqui (Guesálaz). Como “remasquillo” se conocían los lugares sin vegetación por ser de suelo de marga, mala para la siembra. Las porciones bajas y encharcadas de las piezas de cereal tienen el nombre de “manantío”. Con el nombre de “txaral” se conocían los lugares con árboles pequeños. El nombre de “lieco” se aplicaba a las piezas en barbecho. En la toponimia encontramos en Garísoain (Guesálaz) el lugar de El Parral, que obviamente hace referencia a este cultivo; en Guembe (Guesálaz) se halla el enclave de Bertxera (el vergel, el huerto), la Pieza del Concejo (probablemente comunal y subastable). En Muzqui (Guesálaz) está el lugar de Moskateli (viñedo de moscatel).

En Vidaurre (Guesálaz) hallamos Tipulatzeta (el cebollar) y en Úgar (Yerri) se encuentra también un campo denominado Tipulatzeta (el cebollar). Finalmente, podemos destacar que en Alloz (Yerri) había una parcela conocida con el nombre de “Pieza de las lentejas”. El cultivo del lino no lo han conocido ya los informantes aunque aseguran que antiguamente sí se practicó. En cualquier caso, en Iturgoyen (Guesálaz) hay unos campos llamados “Rasos de los lineros” o “Ligatzebarrena”. Algunos cultivos eran preparados cuidando primero las plantas en viveros para ser luego transplantadas a los campos. Multitud de topónimos hacen referencia a estos viveros, y así, en Lácar (Yerri) y en Iturgoyen (Guesálaz) encontramos unos campos llamados “el vivero” (Jimeno Jurío, 1985a y 1985b).

Los frutales solían ser manzanos, melocotoneros, perales, cerezos, ciruelos, nogales (los gajos comestibles de la nuez se llamaban *patas*), almendros, membrillos e higos. No se realizaban antiguamente injertos, pero posteriormente se comenzaron a hacer, tanto en el árbol como en el hueso, con el “parteinjertos” (especie de cuña). Normalmente los frutales estaban, o bien diseminados en los márgenes de los campos, o en los huertos. En general ya no se cultivan tantos árboles debido a que su cuidado, al igual que el de las viñas y olivos, es más laborioso y pesado que la siembra de los campos de secano.

Las piezas están delimitadas por mojones de piedra en las mugas de los campos colindantes. En ocasiones, los campos más cercanos a los pueblos y las huertas están demarcados por muretes de piedra, como el talud que en Irujo (Guesálaz) llaman “Larrainpeka” y que separa las parcelas pegantes a las eras del alto del pueblo. Para los muretes se utilizaban a veces las piedras extraídas de los campos y que se amontonaban en los márgenes de estos formando “morcueros”. En la Sierra de Andía, la muga que separa los campos comunales de pastos con los de otros municipios se ha construido a base de grandes lajas de piedra sin argamasa.

## LABORES AGRÍCOLAS, APEROS Y FUERZA DE TRABAJO

### Secano

Las labores agrícolas en ambos valles cambiaron de forma radical tras la mecanización del campo y la concentración parcelaria. Antes de ambos hechos, la siembra en los campos comenzaba a mitades de septiembre y para productos como el haba seca a mitad de julio. Hay que tener en cuenta que se practicaba tanto el barbecho como la rotación de cultivos, ya que esto último era esencial para poder abastecer de forraje a los animales de tiro y cría en casa durante todo el año. La producción de fruta se recogía según la temporada de cada una, así, las peras eran obtenidas en verano y los higos en otoño.

En cualquier caso, la primera labor a realizar era la preparación de la tierra para sembrar. Esto se hacía mediante arados arrastrados por bueyes o caballos (la anilla de cuerda que sujetaba el timón del arado o el carro a los yugos era llamada en Yerri *trascón*). Para dar la vuelta a la tierra también eran empleadas las layas de mango largo y dos dientes puntiagudos. Éstas eran utilizadas sobre todo en las tierras de regadío, como las huertas. Sin embargo,



tanto el arado como la laya fueron sustituidos por el *brabant* arrastrado por bueyes que cortaba la tierra y la volteaba. Labrada ya la tierra, se pasaba la narria con un bastidor de madera y púas en su parte inferior. Este instrumento desmenuzaba los terrones de tierras gracias a su acarreo por los bueyes. Con el tiempo, la narria también sería sustituida, tomándole el relevo la grada, que tenía diferentes rejas metálicas y su trabajo era más efectivo en el barbecho. Con los útiles de labranza acarreados por bestias no se lograba en agosto quitar suficientemente bien las raíces del lastón, el greco o la gama de la tierra a roturar. Posteriormente los tractores consiguieron profundizar más en el suelo y dejar la tierra más limpia. Además, como las fincas tras la concentración parcelaria eran más grandes eran más fáciles de trabajar. Con los arados se trabajaban por día unas 3 o 4 robadas, con los tractores su número aumentó hasta las 60 robadas. El tractor era una propiedad privada de cada casa, no se compraron en cooperativas ni por los concejos para uso comunal.

Preparado el suelo, en septiembre tocaba el turno de la siembra (habas, alholvas, arvejuelas, etc.) mediante el lanzamiento con la mano a voleo de las semillas acarreadas en un capazo. En ocasiones se usaban las azadas para plantar. Posteriormente llegaron las máquinas sembradoras con depósito para el grano y vertedera y las “pícarazas”. Para garantizarse simiente de un año a otro, el grano de trigo se guardaba con sulfatos para su mejor conservación. También se guardaba parte del haba seca como simiente para la próxima siembra. Una vez sembrado era el momento de pasar el molón, que en un principio era de piedra y luego de cemento armado y tirado por un tractor. El proceso de siembra, como ya se ha dicho, seguía una rotación de año y vez, y la mitad del terreno era destinado a forrajes y cereal y la otra mitad al trigo. Primero se sembraba el trigo, la cebada o la avena y luego cultivos menos duros para el suelo, como podían ser el yero, las habas o las patatas (la primera plantación de patatas se hacía a finales de julio y la segunda entre octubre y noviembre). Si se creía conveniente se podía dejar una parcela en barbecho para que descansara el sustrato, aunque actualmente ya no se practica este sistema de reposo. En cualquier caso, las tierras eran abonadas. En un principio con el fiemo (estiércol) de los animales de casa (en Yerri el de las vacas era denominado *cazurria*, en Abárzuza en general *anchirria*, y en Muez al de oveja *alchirria*) y el adquirido a subasta de los ganados ovinos del pueblo. En Úgar, entre junio y octubre pastaban medio millar de ovejas y su fiemo era subastado para ser almacenado luego en cada casa. Para esparcirlo se arrojaba de forma periódica portándolo el agricultor en un capazo. En Yerri, la azada de unos 3 o 5 dientes, usada para remover el estiércol, era llamada “aspa”. Cuando ha sobrado fiemo en Muez, el pastor lo ha vendido a tratantes de fuera del valle. De todos los abonos naturales de este tipo el más fino era el de oveja, que en los campos de regadío y huertas se mezcla con hierba para ser esparcido. Luego llegaron los abonos químicos: nitratos y minerales, siendo el primero de ellos el Nitrato de Chile. Actualmente el estiércol es usado en Muez sólo por dos personas y para los cultivos de sus huertas.

Sembradas las piezas, llegaba el momento de la escarda a principios de primavera (marzo-abril), con la hoz y la “zoketa”. Así, se quitaban todas las malas hierbas que habían crecido en los sembrados. Los cultivos realizados en hileras, como las habas por ejemplo, eran escardados por los labradores con una especie de cuchilla. En los sembrados de trigo nacía el “achicharre”, hier-

ba muy dañina. Otra planta que solía aparecer en las parcelas cultivadas era la “lágina”. Esta era un tipo de ciape o mostaza negra con flores amarillas. Hoy en día se usan herbicidas e insecticidas (para la patata), habiendo desaparecido este trabajo manual. Otro tipo de medidas de protección eran las ya mencionadas “kapanas”, que evitaban los hurtos y ataques a los campos, y los espantapájaros en los cultivos de cebada temprana.

La fecha de recolección dependía del tipo de cultivo. Desde junio se efectuaba el de los forrajes, realizándose la siega del cereal ya bien entrado julio y agosto. La siega se realizaba con la hoz, protegiendo la mano con “zoketas”, o con la guadaña (sobre todo para la alholva y el yero que no eran plantas muy altas). Era labor de los jóvenes, mientras que a los mayores se le encomendaba conformar los haces “aguinando”, es decir, recogiendo la mies en montones (Yerri). Pero ambas labores fueron sustituidas por las segadoras, atadoras, agavilladoras, cosechadoras y empacadoras mecánicas que separan el grano de la paja (ésta queda atada en pacas que se venden a ganaderos o a las centrales térmicas como la de Sangüesa). Cosechadas las parcelas, el acarreo del producto se realizaba antiguamente en carros que a veces portaban una carga que duplicaba en altura a la del carruaje. En Yerri, el freno o retranca de estos era llamada “tarria” y el gancho de madera puesto en el exterior de una sogá para sujetar la carga de las caballerías era conocido como “anzaga”. Las caballerías llevaban una pieza de hierro curva, llamada “charrancla” en el mismo valle. Ésta era curva con dos filas de sierra que se les ponía entre la quijada y el belfo para conseguir que obedecieran mejor a los tirones del ramal. El forraje de la alholva se cortaba y se ponía a secar. Posteriormente se llevaba en haces a la corraliza para alimentar como forraje a los bueyes.



Foto 3. Haces de paja en la cosecha (Guesálaz) [Pablo Álvarez Vidaurre]

En la trilla, para separar el grano de la paja se esparcía la carga de mies en las eras y esta parva era tapada para evitar que se mojase en caso de lluvia. El día de la trilla se cortaban y machacaban las espigas con el trillo dentado por unos hierros y arrastrado por bueyes, amontonándose en hileras. Sobre el trillo solían sentarse los niños y niñas jugando y aplicando mayor fuerza sobre la cosecha con su peso. Posteriormente, con el “ablento” u horca de madera era “ablentado” al aire y con la criba del “guerbilló” se acababa de separar. La horca de madera de dos púas, usada para remover la paja y la mies y ensartar en las eras, era llamada “bigo” en Yerri. Para concluir, se barrían las eras con las escobas de biércol (brezo) y evitar dejar así algo de grano en el suelo. Para moler la paja se utilizaba un trillo de mayor tamaño y peso.

Finalizada la trilla se metía el grano en sacos y se almacenaba en los graneros de las casas, separando cada uno de sus tipos. La paja era depositada en el pajar de las viviendas. Actualmente se lleva a los silos de las cooperativas. El trillo con el tiempo fue suplantado por rodetes arrastrados por caballerías y ya más adelante por las trilladoras mecánicas que ensartaba en paquetes el producto. El grano antiguamente se molía en los molinos concejiles, existiendo en Yerri y en Guesálaz la medida tradicional navarro-aragonesa del almud (que en Yerri era denominado también como *almuz*). Es una medida de capacidad para áridos equivalente a un dieciseisavo del robo, es decir, 1,76 litros. El resto de medidas utilizadas en el campo se concretaban en el robo, el medio robo, el cuartal y la peonada.

### Viñedos y olivares

La plantación de la vid se realizaba en invierno, hacia febrero, labrando muy profundo con un arado más corto que el empleado en el resto de parcelas y tirado por caballos. En Yerri tenía forma de U y era tirado por una sola caballería, llamándose el apero “orcate”. En Guesálaz se procuraba que los viñedos quedaran en los carasoles, de tal manera que el sol ayudara a la maduración de la uva. Las cepas se ponían alineadas en los agujeros practicados con el herrón en el suelo y se procuraba que para antes de marzo estuviera hecho todo. No se conocían los injertos.

Las viñas eran limpiadas y abonadas en verano, siendo entre mayo y junio el edrado. Este consistía en quitar las hierbas malas amontonando la tierra a su vez en torno a la planta. La poda, por su parte, era una tarea manual, realizada con una tijera de mango corto y se procuraba hacer en invierno antes de que el leño sudara la savia. También se deshijuelaban (desforronfinar) o quitaban los “hijuelos”, “furrufinos” o sarmientos bastardos (pámpanos estériles de la vid que impedían la producción con fuerza de los otros). Así mismo, se sulfataban las viñas para evitar epidemias como la ya sufrida filoxera y se podaba entre diciembre y marzo. En cualquier caso, los sarmientos des-puntaban hacia mayo.

Se vendimiaba en octubre y en ocasiones se contrataban jornaleros para tal labor, a los que se pagaba por día de trabajo. La uva era llevada a los “lacos” o “lagos” (lagares) de las casas, donde era pisada o prensada en la “charga”. El “irujo” (orujo de la uva) caía a los cubos de la bodega que estaba en el piso inferior. El vino producido era de tipo tinto y clarete aunque, como

ya señalamos, en Muzqui (Guesálaz) está el lugar de Moskateli, lo que nos apunta al cultivo de la uva de tipo moscatel. En la actualidad las labores en los viñedos se han mecanizado e incluso existe una bodega que produce vino de tipo ecológico en Lácar (Yerri).



Foto 4. Viñedo con olivos en el término de Kapanatxiki en Iturgoyen (Guesálaz) [Pablo Álvarez Vidaurre]

Los olivos, plantados sobre todo en los “ribazos” y límites de fincas, seguían cuidados parecidos de plantación, poda, abono y sulfatación; pero las aceitunas se procuraban recoger vareando para el día de Ánimas y eran, o bien llevadas a los trujales para obtener su aceite, o encurtidas junto con ramitas de espliego. En ocasiones, viñedos, olivares y frutales comparten la misma pieza de labranza.

### Regadíos y huertos

Mientras que en Úgar (Yerri) el regadío casi no ha tenido presencia, en Muez (Guesálaz) sí ha sido importante desde que se acondicionaron las “parcelas” en el siglo XX. Junto al río existía un “fresnero” con una pequeña balsa donde solían ir a apacentar los bueyes y vacas de las casas. En 1926, desde el concejo se decidió talar los fresnos (siendo utilizadas sus raíces para leña de las casas ese año) y subdividir el terreno en diferentes parcelas de igual extensión. Hecho esto, se repartieron entre aquellos vecinos que lo quisieron las

piezas mencionadas a igual proporción de terreno. Algunos que poseían fincas de enorme extensión renunciaron a ellas. El disfrute de dichas parcelas duraba mientras la casa tuviera vecinos residentes en el pueblo. Por otra parte, se permitió el cambio entre beneficiados de las parcelas. Actualmente, el disfrute de esos terrenos sigue siendo por el mismo sistema de reparto concejil.



Foto 5. Lajas para el trabajo en la huerta (Muez, Guesálaz) [Pablo Álvarez Vidaurre]

En el enclave señalado es posible el cultivo de regadío ya que su tierra mantiene la humedad en más de medio metro de profundidad. Además está cerca del río, lo que permite abastecerse de agua en caso de necesidad, existiendo ya en alguna de las “parcelas” algún depósito con agua “enganchada” (es decir, encauzada su corriente colocando lajas de piedra para evitar que se filtre o deteriore el terreno). Los cultivos que en ellas se dan son los mismos que en las huertas privadas del pueblo: lechugas, alubias verdes, cebollas, ajos, pimientos, tomates, cardos, achicorias, puerros, acelgas, peñas, berzas, escarolas, patatas, borrajas o calabacines. En algunas huertas últimamente se han plantado también guisantes. En general y para algunos cultivos, en los últimos años se tiende a comprar plantas a viveros y ponerlas en la huerta, en vez de sembrar con semillas, que conllevan un mayor tiempo de desarrollo.

Planta	Recolección	Laboreo
acelga	invierno-primavera	La siembra de las semillas se hace a voleo y se cubren con poca tierra. Las primeras hojas se retiran para que crezcan las siguientes más fuertes. Cuando la planta aún es pequeña necesita de la escarda. En la recolección se cortan las hojas separándose de la base.
achicoria	invierno	La siembra de las semillas se hace a voleo y se cubren con poca tierra. Necesita abundante riego, estiércol y escarda. Antes de la recolección se atan de arriba para que la parte central blanquee.
ajos	primavera- verano	Los dientes de ajo se siembran a medio palmo en luna menguante para que no salgan los dientes de la tierra y crezcan fuertes. Se suelen plantar entre octubre y abril y florecen entre primavera y verano según la variedad. En la recolección, se cava en la tierra y se saca la cabeza, antiguamente se enristraban para ponerlos a secar.
alubias verdes	verano	Se siembran las semillas en línea y el crecimiento de la planta es en altura (varios metros) por lo que se dispone ensartada en varas de madera. El riego es a pie de planta y se recolecta la vaina.
berzas	invierno	La siembra de la semilla es a voleo. En la recolección se corta con facilidad del tallo sin casi necesidad del cuchillo.
borrajas	invierno	La siembra de las simientes es a voleo. Necesita abundante estiércol y una escarda profunda. Se recolecta cortando del tallo a cuchillo.
calabacín	verano	La siembra puede ser directa o con trasplante desde del semillero. Se planta de abril a junio.
cardo ( <i>Cynara cardunculus</i> L. o cardo común)	invierno	La siembra de las semillas es a voleo disponiéndolas a poca profundidad. Las pencas son arrancadas del tallo en la recolección. Necesita abundante agua y varias escardas. Para lograr su color blanco en las pencas en algunos sitios cubren la base de la planta con unas esterillas o sacos y así el sol no las verdea.
cebolla	otoño	Se recolecta su bulbo blanco.
coliflor o pella	invierno	La siembra de las simientes es a voleo y necesita estiércol y escarda. Se recolecta a cuchillo.
escarola	invierno	La siembra de sus semillas es a voleo y se cubren de humus. El riego es a pie de planta y una semana antes de la recolección se atan de arriba para que el cogollo blanquee. Al recolectar se cortan a cuchillo.

Planta	Recolección	Laboreo
guisante	primavera- verano	Se siembra entre noviembre y febrero aunque la recolección varía según la variedad plantada. Normalmente es entre mayo y junio. Puede ser cultivado también en secano aunque en esta zona se da sólo en regadío y no está muy extendido su cultivo.
haba	primavera	Se siembra la simiente a poca profundidad y en hileras de 60 cm de distancia y 20 cm entre planta y planta. Necesita de estiércol y escarda. Si se quiere comer la vaina entera, se recolecta cuando están todavía verdes. Si lo que se consume es sólo la semilla, se espera a que la vaina esté arrugada.
lechuga (romana)	verano	Se siembran las semillas a voleo. Necesita abundante estiércol y riego a pie de planta. En la recolección se corta a cuchillo
patata	variado	En Guesálaz y Yerri se dan del tipo de “media estación” y del de “tardía”. Se planta el tubérculo y necesita escarda.
pimiento	otoño	Se siembra en semillero y a los 100 días se trasplanta. En un primer momento exige más humedad. Posteriormente pueden recolectarse verdes o rojos y son dulces. Se recolecta en septiembre y se pueden poner en conserva, secar o comer directamente.
puerro	invierno	La siembra puede ser directa o con trasplante desde el semillero. El riego debe ser abundante.
tomate	verano	La semilla para la siembra es dejada en agua un día entero, luego es lavada y dejada a secar en la sombra. Si hiela muere y si hay viento fuerte su crecimiento queda dificultado. Se puede sembrar en un semillero y luego trasplantar a la huerta o regadío cuando su tamaño es de más de 10 centímetros. El hoyo debe ser más grande que el cepellón y la plántula se coloca a igual nivel que el suelo para no enterrar el tallo. A su alrededor se rellena de compost y fiemo.

En Muez (Guesálaz) algunos vecinos se asociaron cuando el pueblo aún no tenía agua canalizada y aprovecharon la de un manantial situado en la finca de Eltza que antes servía de fuente. El dueño del manantial invirtió ese caudal y el resto, las conducciones y canalizaciones, de 2 metros de profundidad, y el depósito de unos 100 m<sup>3</sup>. Para el disfrute de la misma entre los socios, se firmaron posteriormente unos estatutos y se comenzó a llevar un libro de cuentas. En las normas se pusieron turnos de regado por persona y semana y el consumo se contabiliza por unos contadores. En la actualidad este regadío colectivo, que se sirve del agua de la Regata de Eltza, cuenta con el apoyo técnico de la Confederación Hidrográfica del Ebro.



Foto 6. Depósito cooperativo del manantial de Eltza junto a un campo de habas y unos frutales (Muez, Guesálaz) [Pablo Álvarez Vidaurre]

## EL COMERCIO AGRÍCOLA

El comercio agrícola era muy reducido y sólo se necesitaba comprar aquellos productos que no se daban en los campos de los valles. Normalmente para adquirirlos se acudía los jueves a Estella al mercado, destacando el primero de cada mes. Hasta la capital de la merindad los vecinos de estos valles acudían montando en caballerías o en la red de autobús comarcal Los Tres Valles, que cubría las distancias entre Guirguillano, Guesálaz y Yerri. En la feria semanal de la ciudad del Ega se compraban, desde simientes, hasta algún tipo de fruta, coñac, usual o anís, aparejos de labranza, etcétera. Otra feria a la que no se dejaba de acudir, y no tanto por necesidad de comerciar como por disfrutar del ambiente festivo, es a la de San Andrés, también en Estella.

Lo que sí fue más común era el comercio a menor escala entre los vecinos de aquellos lugares. Así por ejemplo, una mujer de Riezu (Yerri) solía acudir a vender verdura al pequeño pueblo de Viguria (Guesálaz) y tenía por costumbre detenerse junto al río en Vidaurre (Guesálaz), en un paraje ahora conocido por el propio mote de la vendedora: Cachamora. Por otra parte, ya hemos señalado la venta del carbón vegetal producido con los árboles de la Sierra de Andía en Puente la Reina y Estella. De igual modo, el vino era vendido a aquellos pueblos de la Sakana-Barranca, mugantes al norte con Urbasa y Andía, que no lo producían para su propio consumo al carecer de viñedos.

En Muez (Guesálaz) existía una posada que funcionó hasta la década de 1950. En ella se alojaban tanto personas como caballerías a menudo, ya que



los transportes en carro y galera eran lentos y había que hacer noche muchas veces. En ocasiones se trataba de comerciantes que iban a comprar trigo al valle para suministrar a las fábricas harineras, como la de Arizala (Yerri). El molino de Muez, situado junto al puente que cruza el río Ubagua, fue destruido tras la construcción del pantano de Alloz. También fue inundado el de Muzqui (Guesálaz). Estos molinos, como en los ya mencionados anteriormente, funcionaban como panadería y elaboraban y vendían pan, y en Riezu (Yerri) uno de ellos suministraba luz eléctrica a Guesálaz.

La familia de Víctor y Elvira Vidaurre ha regentado la tienda de ultramarinos de Muez desde la década de 1910 hasta la de 1960, en que desapareció. Por ello, su casa se denominaba Casa el Quincallero y aunque la ubicación de la tienda cambió hasta cuatro veces, siempre la casa en la que ellos vivían se denominaba así (esta familia no tenía casa propia y arrendó diferentes viviendas en el pueblo). El origen de este apelativo se encuentra en el hecho de que el padre de Víctor y Elvira compaginaba la venta en Muez con desplazamientos a lomos de un macho o yegua para vender productos en otros lugares del valle, por lo que se le aplicaba el nombre de “quincallero”. A diferencia de la carnicería y la taberna, que eran concejiles y se arrendaban, la tienda era un negocio propio, a pesar de que esta misma familia regentó también durante algunas temporadas tanto la carnicería como la taberna (el vino no se vendía en la tienda sino siempre en la taberna). La tienda se abrió en la década de 1910 y funcionó hasta la de 1960, cuando falleció Francisca Ganuza, madre de Víctor y Elvira, y ésta última, que se había hecho cargo del negocio, se casó y se trasladó fuera de Muez. No había otras tiendas ni en el pueblo ni en el valle, y si no se compraba allí había que ir a Estella. Por ello se vendía en Muez todo tipo de cosas e iba gente de todo el valle. Se cobraba tanto en dinero como en trigo. Los alimentos frescos, como verduras y frutas, no se comercializaban porque todo el mundo tenía huertas y se autoabastecía. Lo que sí se despachaba eran alimentos no perecederos, como latas de sardinas o anchoas, lentejas (porque esta legumbre no se cultivaba en la zona), azúcar, sal, arroz, aceite (se traía en pellejos a lomo de caballería desde Muniáin de la Solana). El vino no se vendía en la tienda sino en la ya mencionada taberna. El vino se traía de Cirauqui o Mañeru a lomos de caballerías en pellejos o garrafones de cristal. Casi todos los productos los compraba la familia Vidaurre en Estella, a donde se iba cuando hacía falta aprovisionarse. Hasta la ciudad del Ega se dirigían en macho y con él recorrían también muchos de los pueblos del valle, al ser la suya la única tienda de la comarca de Guesálaz, para vender productos de forma ambulante.

En el primer cuarto del siglo XX aún se amasaba y cocía el pan en muchas de las casas de ambos valles, en sus propios hornos (este era el caso de la casa Lopezco de Úgar). Posteriormente, en Muez el pan lo comercializaba la panadera en su tahona y en la tienda de la familia Vidaurre, que vendía tres tipos de pan: el de Muez, el de Estella (transportado en el autobús La Estellesa) y el de las panaderías de Riezu (Yerri). El pan no se podía comer el mismo día de su elaboración, ya que caliente no era recomendable, y se conservaba perfectamente durante varios días. En las tiendas se pesaba en kilogramos y gramos y los líquidos en litros. El sistema de pago solía ser en metálico, aunque había quien pagaba en especie, normalmente en trigo, que luego los dueños de la tienda molían y vendían. Quien pagaba en metálico fre-

cuentemente lo dejaba a deber y se iba anotando lo que se fiaba. Los precios han evolucionado mucho con respecto a ese momento. El aceite, que no era muy usado porque se cocinaba casi todo con manteca de cerdo, era muy caro y sobre todo se vendió en los trujales de los molinos de Riezu (Yerri). En ocasiones el aceite era traído desde Arróniz (Valdega) a caballo. Cuando las mercancías eran transportadas al por mayor por tratantes de fuera, su acarreo se hacía en galeras de entre 1 o 3 tiros, para superar más fácilmente los repechos, y posteriormente en camiones.

Después de que la tienda cerrara no ha existido en el valle de Guesálaz ningún comercio estable. La venta del pan se hace diariamente en una furgoneta que lo transporta por todo el valle desde Estella o Villatuerta (Yerri). A su vez, hasta hace no mucho tiempo, otra camioneta vendía un día a la semana pescado, fruta y otros productos de ultramarinos. Actualmente ya ni siquiera acude y la gente tiene que desplazarse a Estella a comprar de todo excepto el pan.

## EL RÉGIMEN DE PROPIEDAD

Si algo cambió el régimen de propiedad de la tierra en estos valles fue la concentración parcelaria realizada en el último cuarto del siglo XX. Úgar extiende su término municipal en 81,8 km<sup>2</sup> y de ellos, en 1984, había 5.286 ha cultivadas. En 1971 se realizó la concentración en la localidad y los 81 propietarios vieron cómo las 528 parcelas de que eran dueños quedaban reducidas a 124. Actualmente, de terrenos comunales sólo hay 70 ha en el pueblo, destinadas 31 a secano y 38 a pastos. Las parcelas son subastadas por el concejo aunque actualmente hay una cooperativa agraria heredera de una primera fundada en 1947 por la Caja Rural de Úgar que se creó a principios del siglo XX.

En Guesálaz se contabilizan 1278 has de cultivos pertenecientes a 248 propietarios. Entre 1968 y 1980 se llevó a cabo la concentración en todo el valle, pasándose de 3.825 parcelas al número de 651. El terreno comunal lo componen 3.800 ha, de tal manera que el 80% de la masa forestal y el 60% de los pastos pertenecen al municipio. En Muez (Guesálaz) la concentración se realizó en 1972. En el pueblo hay 214 ha de unos 44 propietarios, que estaban divididas en 651 parcelas y ahora sólo en 106. Las tierras comunales se componen de 40 ha, de las cuales 10 son de secano, 28 de pastos y 2 de monte maderable. Además, ciertas piezas cercanas al río destinadas al regadío son subastadas anualmente entre los vecinos.

El caso es que, mientras en Úgar no existieron disputas y conflictos en el reparto de la nueva parcelación, en Muez sí se dieron. Esto se debe a que en el primer pueblo el concejo se encargó de valorar las tierras de cada vecino entre 1ª y 4ª categoría, y posteriormente los ingenieros, una vez hecha la nueva delimitación de los campos, repartieron las tierras de tal forma que nadie se quedó con suelo de mayor o menor valor del original.

Por otra parte, si se atiende a la historia y toponimia de ambos valles se descubren piezas que pertenecieron a cofradías (el *Lieco de la cofradía* de Azcona –Yerri– y el *Lieco de la cofradía* de Guembe –Guesálaz–), o el terreno y granja de Bearin (Yerri), llamado “monjilliberri”, del que era dueño el monasterio de Iranzu (Abárzuza).

En Muez se conoció la Casa el Vareador (probablemente haciendo alusión a la persona encargada de medir fincas haciendo uso de una vara). En Riezu (Yerri) sí que se ha conocido un perito agrimensor que medía las fincas e iba siempre en bicicleta, una rareza que motivaba las bromas de todo el valle, no acostumbrado a esos adelantos en el transporte. De todas formas, cualquier compraventa de terrenos se hacía ante notario.

## CREENCIAS Y RITOS VINCULADOS CON LA AGRICULTURA

Antiguamente se trabajaba todos los días el campo excepto los días de fiesta señalados. Estos básicamente comprendían los domingos, en los que sólo se llegaba a trillar en caso de apuro; el día grande de las fiestas patronales de cada pueblo, y la festividad de San Isidro Labrador. Se podían hacer algunas excepciones de miembros de la casa si se acudía al mercado o la feria de San Andrés en Estella. Por otra parte, en primavera se realizaban procesiones de carácter rogativo con objeto de pedir lluvia o impedir males a las cosechas en crecimiento. En Guesálaz llegó a haber hasta 14 ermitas, algunas ya desaparecidas, dedicadas a diferentes santos, a la Virgen del Camino y a San Miguel Arcángel, como guardián y protector de los vecinos, sus animales y campos.

Como creencia al margen de las religiosas cabe señalar la denominada “Era de las Brujas” de Izurzu (Guesálaz), donde se decía antiguamente que a ella bajaban desde el monte las brujas a bailar. Este paraje se encuentra cerca de los de Sorginbaratza y Sorginzulo.

En Iruñela (Yerri) una pieza del campo se denominaba Kalbajokua y aún mantiene ese nombre en la toponimia. En ella se aprovechaban los ratos de asueto para jugar a la calva.

## LA PESCA FLUVIAL

### Los lugares de pesca

En Guesálaz, los pueblos de Muez, Muzqui, Irurre, Lerate y Esténoz disfrutan del río Ubagua, que desde este último pueblo recibe el nombre de Salado. Recordemos cómo en 1644 Francisco Eguía y Beaumont, en su *Estella cautiva. Historia de la ciudad de Estella y su merindad*, ya hablaba de la calidad de las truchas de este río. Otros ríos del valle eran el Ongazea y el Guembe. Actualmente las aguas de sus cuencas quedan embalsadas en el pantano de Alloz que ha inundado tierras de Alloz (Yerri), Úgar (Yerri), Lerate (Guesálaz), Esténoz (Guesálaz), Muez (Guesálaz) y Muzqui (Guesálaz). En Yerri sus tierras son atravesadas por el río Iranzu y el Salado, así como el menor Agua. Se pesca en el río, los regachos y el pantano pero, por ejemplo, los cangrejos del río eran tenidos por mejores que los de los regachos aunque fueran más difíciles de atrapar.

### Las especies pescadas

Actualmente se piensa que el río Salado por su alta salinidad no podía permitir la proliferación de peces, sin embargo esto nunca fue así y sólo en la actualidad, debido al vertido de purines en sus aguas, la cantidad de peces ha

disminuido. En cuanto a las especies pescadas, destacan en primer lugar las truchas asalmonadas, seguidas del barbo común (*Barbus bocagei*), las madrillas o “loinas” (éstas, una vez limpias, se asaban y luego se separaban sus lomos para comerlos aliñados con vinagre y aceite), el gobio (*Gobio gobio*), la chipa o “piscardo”, la bermejuela (*Rutilus arcasii*), anguilas y los camarones de río. Asimismo, no eran desdeñadas las ranas verdes, las tortugas (galápagos), cangrejos de río y las ratas de agua (*Arvicola sapidus miller*). Sobre la etología de estos peces y animales los informantes dicen no recordar nada en concreto. Sí afirman que en cuanto se acabó la presa del embalse de Alloz y éste fue llenado se introdujeron carpas en él, pero ya se agotaron hace tiempo. Las tortugas parecen haber disminuido en número en las últimas décadas. Se dice así mismo que los camarones no son tan abundantes y que los que quedan, casi sólo en Esténoz (Guesálaz), son de peor calidad. En cualquier caso, los de antes tenían su merecida fama y se solían comer en revuelto con huevos tras quemarles los bigotes. Los camarones eran el alimento de truchas y barbos y debido a un cromogena tiñen de color asalmonado a sus captores. Los informantes afirman que tras la construcción de la presa y llenado del pantano de Alloz las anguilas desaparecieron.

En Guesálaz, una especie de gusano capturada en las aguas del río Salado y otras zonas inundadas eran las sanguijuelas. Estos anélidos se utilizaban para practicar terapias curativas de la medicina tradicional. En Salinas de Oro existe en pleno monte, a unos 700 metros de altura, una hondonada con una balsa que llaman “pozo de las sanguijuelas”. Antiguamente, este lugar era arrendado para capturar estos gusanos anillados con objeto de hacer sangrías a los enfermos.

### Procedimientos de pesca

Con el “botrino” (buitrón) y la “garramancha” (remanga: constaba de un palo largo sujeto desde la orilla por el pescador y que en su otro extremo tenía una malla en forma de cono) se pescaban las madrillas y la chipa. El “botrino” solía ser colocado y el pescador se marchaba durante unas horas para regresar posteriormente a ver qué captura se había logrado. Para las mismas especies se usaba también el trasmallo (complejo de tres redes). En la pesca de truchas eran empleadas las “abaretas” (sistema de redes parecido al trasmallo) y la caña (lombriz y mosca). En ocasiones se pescaron a mano entre el molino y el puente de Muez (Guesálaz) y en otras, con veneno. En ese lugar había una represa donde se veían peces más grandes y ratas de agua.

El retel (un aro con una red que forma bolsa) servía para capturar cangrejos y la remanga o “garramancha”, junto con unos fardos de sarmientos, los camarones. En la actualidad, estas dos últimas prácticas para la pesca del camarón han sido suplantadas por el uso del cedazo o criba que los separa del agua y el fango. Para capturar ranas se solía ir por la noche con linternas y, siguiendo su croar, se cogían con la mano y se metían en un saco.

En el pantano de Alloz se pueden ver embarcaciones deportivas y algunas con pescadores que usan la caña. Antiguamente, el destino de la pesca era el consumo doméstico, hoy es una práctica más bien deportiva y de esparcimiento.

## Vedas y prohibiciones

En Guesálaz, generalmente cada lugar arrendaba sus orillas para que el que lo rentara controlara los permisos de pesca en la localidad. Existía una veda que se extendía a todos los peces menos a las madrillas, debido a que su población era elevada. Los cangrejos de río autóctonos llevan tiempo bajo prohibición de pesca porque casi han desaparecido. Estaba terminantemente prohibido pescar con cal o dinamita, siendo severamente multados los infractores de la norma. Por otra parte, la pesca de la trucha sólo estaba permitida entre mayo y agosto, quedando vedada su práctica el resto del año.

La veda fue cada vez más dura según desaparecía el número de ejemplares en los ríos y el pantano. Si la Guardia Civil pillaba a alguien fuera de la época permitida de pesca o en domingo pescando lo detenían y además de la multa solían trasladar el expediente a los juzgados de Estella, determinándose luego algún tipo de reclusión en los calabozos o las casas por unos días.



Foto 7. Vedado de pesca –Arrantza barrutia– junto al molino de Riezu (Yerri) [Pablo Álvarez Vidaurre]

## Piscifactorías

Existió una piscifactoría en el cauce del río Ubagua, ubicada en Riezu (Yerri), destinada a la comercialización de su producción de trucha en la región. El establecimiento se inauguró en 1956 con la cría de trucha arco iris. En los años sesenta el negocio buscó nuevos mercados en Riofrío, donde se experimentó con la cría de esturiones, decantándose por el “naccarii”, especie autóctona del sur de Europa y hoy semiextinguida. La piscifactoría de Riezu sufrió denuncias por el vertido de sus aguas al río y se le exigió la instalación de una depuradora. Los habitantes de los pueblos situados a orillas del río Ubagua afirman que estos vertidos fue uno de los factores que ayudaron a la disminución de la fauna en sus aguas. Actualmente la instalación presenta una apariencia de deterioro y abandono ya que cerró en 2004.

## LA AGRICULTURA Y LA PESCA DE RÍO EN LA ACTUALIDAD

Tras la guerra civil la escasez en algunos momentos se dejó notar por la falta de artículos y medios. El racionamiento controlaba el día a día de estos valles, sobre todo en productos agrícolas como las legumbres o la harina. Debido a la situación, el estraperlo no tardó en aparecer, haciendo las visitas de los inspectores de abastos y sus multas más que frecuentes. De esta manera, aparecieron los “puros” de fumar con hojas de parra ligadas y el menú diario comenzó a verse gobernado por las habas y, en el mejor de los casos, las patatas. Hay que tener en cuenta que hasta los años sesenta cada labrador debía entregar su cupo de grano al Servicio Nacional del Trigo en sus graneros de Muez (Guesálaz). Esto, en ocasiones, les dejaba sin recursos para la casa. No se trataba sólo del grano de trigo sino también de otros productos como las olivas para producir aceite, etc. Es por ello que si se deseaba vender algo se debía hacer la operación en un “mercado negro” donde el precio de la mercancía multiplicaba su valor. Las únicas ayudas que se recibían eran las de los abonos para materiales y aperos de labranza que entregaba las cajas rurales de cada zona.

Pasados estos años de penurias, los cambios más destacados en el ámbito de la agricultura fueron la ya mencionada concentración parcelaria y la mecanización del campo. La primera conllevó la casi desaparición de la viña y el olivar. La segunda, la desaparición del ganado de tiro y el cultivo masivo de forraje para su alimentación. Por otra parte, el trabajo se hace en menos tiempo y el laboreo en la tierra se ha convertido en muchos casos en una actividad económica complementaria para muchas familias en las que sus miembros trabajan en la industria, los servicios o el turismo. Así mismo, el barbecho ha desaparecido y se ha resuelto en cultivar un año trigo y otro cebada, e incluso introducir nuevos cultivos como los de tipo industrial (girasol y cebada).

La vid ha perdido importancia y la producción de vino se lleva a cabo en modernas bodegas, como las de Úgar o Lácar (Yerri), así que los antiguos sótanos que ejercían esta función en las casas se han convertido en txokos o lugares para el cultivo del champiñón en sacos de fiemo. Por otra parte, las eras han dejado de ser utilizadas ya que la nueva maquinaria hace el trabajo de la siega, la trilla y la atadura de pacas de paja. Ésta última ya no se destina al ga-

nado de casa sino al pastoreo extensivo, que queda en corralizas en invierno tras la trashumancia, o, si no, se deriva como combustible a plantas de energía. Por otra parte, las cooperativas han tomado el relevo a la agricultura doméstica y el grano queda almacenado en grande silos como los de Azcona (Yerri) para su posterior comercialización, ya sea para producir harinas o piensos.



Foto 8. Aparejos mecánicos de labranza (Úgar, Yerri) [Pablo Orduna Portús]

Como vemos, a pesar de estos cambios, ambos valles siguen manteniendo sus campos dedicados al cereal aunque la producción ya no se queda en casa. Hacer pan ya no es una tarea necesaria como lo fue hasta pleno siglo XX, en el que sólo una pequeña parte se destinaba a la venta. El maíz ha dejado de tener un papel importante en el paisaje de esta región de Tierra Estella, puesto que no hay tantos cerdos que engordar y los que se crían estabulados siguen otra dieta de piensos más dispar. Así mismo, mientras que antes las faenas duraban de sol a sol, ahora este tiempo dedicado al laboreo se ha reducido notablemente suponiendo menos privaciones para la vida del agricultor.

Pasada la década de los cincuenta, la industrialización de Pamplona y posteriormente Estella supuso un aumento del éxodo rural, con un mayor abandono de la superficie cultivada hasta la llegada del tractor y otras máquinas. Por otra parte, las directrices europeas han hecho mella en el sector y se ve poca perspectiva de futuro por falta de relevo generacional. En gran medida esto se debe a no ser campos donde hacer posible una gran agricultura extensiva por su reducido tamaño, lo que hace imposible casi vivir únicamente de este trabajo sin subvenciones u otros empleos.

En valles como Guesálaz se ha visto un incremento de la cabaña ganadera (bovina, ovina y equina) sustentado en cierta medida por la política europea de ayudas a la ganadería. En pueblos como Salinas de Oro y otros del valle de Yerri se han abierto granjas de cerdos que sin embargo en Guesálaz no han tenido incidencia, siendo la agricultura el sector económico principal en su zona más sureña.

El cultivo de huertas particulares sigue siendo importante, no sólo por la población activa, sino también por jubilados del lugar y algunos residentes temporales. Actualmente, la producción del aceite de oliva en Navarra está gestionada por diferentes cooperativas que agrupan a los olivares en 135 localidades que, junto a las Bardenas, serán el territorio de la futura denominación de origen. Destacan a su vez trujales como el de Mendía en Arróniz (Valdega) cercano a estos valles de Yerri y Guesálaz.

En cuanto a la pesca, desde el éxodo rural y la llegada del turismo de campo así como del embalse de Alloz, ha quedado relegada a una actividad deportiva y de ocio. Las antiguas técnicas de pesca han quedado relegadas por la caña. La pesca del cangrejo autóctono de río está prohibida y la captura de las ratas de agua más que olvidada.

## INFORMANTES

Elvira Vidaurre Ganuza, fecha de nacimiento 1925, de Casa el Quincallero (Muez).

Víctor Vidaurre Ganuza, fecha de nacimiento 1912, de Casa el Quincallero (Muez).

Félix Garayo Zugasti, fecha de nacimiento 1922, de Casa Lopesco (Ugar)

Los tres han trabajado durante su juventud, como el resto de su familia, en labores agrícolas. Sin embargo, tanto Víctor como el matrimonio de Félix y Elvira emigraron de Muez y Ugar y han trabajado en oficios no relacionados con la agricultura, aunque el primero de ellos, tras su jubilación, ha retomado las labores de cultivo y cuidado de una huerta en Muez. Por ello, a pesar de que ya no residen en el pueblo siguen visitándolo con asiduidad y residen en temporadas en una casa propia en el pueblo.

## BIBLIOGRAFÍA

- BARANDIARÁN, José Miguel de, *Cuestionario para un estudio etnográfico del pueblo vasco*, San Sebastián, Sociedad de Ciencias Naturales Aranzadi, 1963.
- ECHALAR, Eusebio "Atxurri", "Kapaná", en *Euzkadi. Revista bimestral de ciencias, bellas artes y letras*, nº 10, Bilbao, 1913.
- EGUÍA Y BEAUMONT, Francisco, *Estella cautiva. Historia de la ciudad de Estella y su merindad*, 1644, manuscrito conservado en la Biblioteca General de Navarra y fotocopiado por la Comisión Provincial de Monumentos Históricos y Artísticos de Navarra, 1888, Biblioteca Pública de Estella, D-E, 16, vols. I y II
- IRIBARREN, José María, *Vocabulario navarro: seguido de una colección de refranes, adagios, dichos y frases proverbiales*, Pamplona, Diario de Navarra, 1987.
- JIMENO JURÍO, José María, *Abárzuza, Lezáun y Yerri, Toponimia y cartografía de Navarra*, vol. XXVI, Pamplona, Gobierno de Navarra, Dirección General de Política Lingüística, 1985a.
- *Guesálaz y Salinas de Oro, Toponimia y cartografía de Navarra*, vol. XXVII, Pamplona, Gobierno de Navarra, Dirección General de Política Lingüística, 1985b.



SAN ISIDORO DE SEVILLA, *Las Etimologías*, Madrid, Biblioteca de Autores Cristianos, 1984.  
URSÚA IRIGOYEN, Isidoro, *Guesálaz, pueblo a pueblo*, Pamplona, Gráficas Iratxe, 2001.

#### RESUMEN

La agricultura ha sido el sector económico principal durante el siglo xx en los valles de Yerri y Guesálaz. Atendiendo al cuestionario etnográfico de José Miguel de Barandiarán, este artículo recoge la información relativa a los tipos de cultivos y actividades agrícolas así como de pesca fluvial. El trabajo de campo muestra un tipo de sociedad y una forma de vida que ha evolucionado de forma constante en las últimas décadas.

Palabras clave: Guesálaz, Yerri, agricultura, pesca fluvial.

#### ABSTRACT

Agriculture has been the main economic sector during the twentieth century in the valleys of Yerri and Guesálaz. In response to the Jose Miguel de Barandiarán's ethnographic questionnaire, this article contains information about the types of crops and agricultural activities as well as river fishing. The field work shows a kind of society and a way of life that has evolved steadily in recent decades.

Key words: Guesalaz, Yerri, agriculture, river fishing.