

Estudio del grupo doméstico de Artajona

SUMARIO

- I. *Datos geográficos*
- II. *La casa*
- III. *La alimentación*
- IV. *Indumentaria*

Investigaciones ETNIKER,
dirigidas por la «Cátedra de Etnología Vasca»
INSTITUCION PRINCIPE DE VIANA,
de la Excm. Diputación Foral de Navarra.
Tercera entrega.

LOS DATOS DE LA ENCUESTA

Los datos que aparecen en el presente trabajo han sido obtenidos mediante una labor personal de observación de los objetos materiales, concretamente de la casa, hecha en mi pueblo natal, Artajona, y de las conductas de sus habitantes. Realicé la encuesta entre septiembre de 1968 y septiembre de 1969, entrevistando a diversos vecinos, sobre todo mayores de edad, quienes me suministraron el núcleo más importante de información. Publicamos la relación de los principales encuestados, pidiendo perdón a otros muchos con quienes he dialogado y cuyos nombres no se recogen, por no alargar excesivamente la lista.

La observación y el diálogo se completan con la información obtenida de los materiales inéditos conservados en los archivos. He consultado los del Ayuntamiento y la parroquia de Artajona, y algunos documentos de familias, puestos amablemente a mi disposición. Las fuentes informativas se completan con una bibliografía elemental.

Relación de informantes

- Arregui, Anastasio (a. El Lucero), 80 años, albañil. Varias fechas.
Arregui, Arsenio, 67 años, zapatero. Varias fechas.
Ayestarán, Vidal, 74 años, labrador. 26 octubre 1968.
Bañales, Serafín, 64 años, labrador. Varias fechas.
Buzunáriz, Jesús (a. Tomasico), 64 años, labrador. 24 septiembre 1968.
Ciriza, Inocencia, 93 años, 30 abril 1969.
Deán, Gerardo, 75 años, labrador. Varias fechas.
Deán, Jerusalén, esposa de Tomás Jimeno, 36 años. Varias fechas.
Echarri, Casimiro (a. El Chucho), 58 años, labrador, zapatero, cazador.
Varias fechas.
Echarri, Juan (a. El Tejerío), 76 años, pastor. 25 septiembre 1968.
Erviti Huarte, Germana, Vda. de Echarri, 96 años. Varias fechas.
Ganuzá Iriarte, José (a. Damianico), labrador. 5 septiembre 1969.
Garayoa, Pablo (a. Carlicos), 74 años, panadero, labrador. 24 septiembre 69.
Guembe, Manuel (a. El Maistrillo), 76 años, panadero. 24 septiembre 1968.
Jimeno Jurío, Tomás, 36 años, labrador. Varias fechas.
Jurío, Cornelia, Vda. de Jimeno, 72 años. Varias fechas.
Jurío, Custodio, 61 años, labrador y artesano. Varias fechas.

ESTUDIO DEL GRUPO DOMÉSTICO DE ARTAJONA

- Jurío, Pilar, esposa de Serafín Bañales, 59 años. Varias fechas.
Larrea, Pedro María, 70 años, labrador. 23 octubre 1968.
Linzoáin, Pilar, esposa de Federico Ripero, 76 años. Varias fechas.
Luquín, Jesús, 49 años, guarnicionero, 26 octubre 1968.
Mendía, Corpus, esposa de Manuel Güembe, 76 años. Varias fechas.
Núñez Huarte, Maximino, 69 años, labrador. Varias fechas.
Núñez, Petra, casada, 90 años. Varias fechas.
Ortiz, Francisco (a. Quico), 70 años, albañil. Varias fechas.
Ortiz, Tomasa, viuda de Gorraíz, 72 años, 28 septiembre 1968.
Pérez de Ciriza, Jesús, industrial. Varias fechas.
Ripero, Federico, 75 años, labrador. Varias fechas.
Sola, José María, 57 años, labrador, alguacil. Varias fechas.
Tolosana, Margarita, viuda, 95 años. 28 octubre 1968.
Yárnoz, Josefa, viuda de Pérez de Ciriza, 72 años. Varias fechas.
Zabalegui, Félix, 64 años, labrador, alguacil. 24 octubre 1968.
Zabalza, Felisa, 80 años. 29 abril 1969.
Zarrán, Pedro, 55 años, pastor, carnicero. 3 octubre 1968.

BIBLIOGRAFIA

- ALTADILL, JULIO: *Geografía del País Vasco-Navarro* (Barcelona), II, pp. 696-702.
JIMENO JURIO, JOSÉ MARÍA: *Documentos medievales artajoneses* (Pamplona, 1968).
JIMENO JURIO, JOSÉ MARÍA: *Artajona*, en "Navarra. Temas de cultura popular", núm. 46.
JIMENO JURIO, JOSÉ MARÍA: *El euskera en la toponimia de Artajona*, en "Fontes linguae Vasconum. Studia et documenta" (1969), pp. 371-385.
JIMENO JURIO, JOSÉ MARÍA: *Datos para la etnografía de Artajona. I. Geografía y toponimia*, en "Cuadernos de etnología y etnografía de Navarra", pp. 5-126.
MADOZ PASCUAL: *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar. II* (Madrid, 1947), pp. 597-598.
YANGUAS Y MIRANDA, JOSÉ: *Diccionario de antigüedades del reino de Navarra* (Pamplona, 1964).

ESTUDIO DEL GRUPO DOMÉSTICO DE ARTAJONA

I

DATOS GEOGRAFICOS

1.1. Las más antiguas menciones del topónimo desde el siglo XI hasta el XVIII son: *Artaxona*, a veces *Artaissona*, *Artayssona*; menos frecuente *Artassona*, *Artaychona*, *Archachona*, prevaleciendo desde el siglo XVIII *Artajona*¹.

1.2. En cuanto a los orígenes legendarios del topónimo, remitimos al lector a nuestro trabajo *Datos para la etnología de Artajona, I. Geografía y toponimia*², en el que estudiamos ampliamente estos aspectos.

2. Artajona limita al norte con Obanos y Añorbe. Al sur con Larraga y Tafalla. Al este con Añorbe, Barasoáin, Guarinoáin, Pueyo y Tafalla, y al oeste con Mendigorriá y Larraga.

3.1. La población ocupa el centro aproximado del término municipal. Ocupa éste 7.976,63 hectáreas.

3.2. Las mugas corren por los cerros que rodean el término, y que alcanzan al oriente su altura máxima en el alto de Sarrea (646 metros), siendo el punto más bajo el portillo de Sansoáin, en el límite con Larraga.

3.3. Los datos sobre orografía, hidrografía y clima fueron expuestos largamente en el trabajo antes mencionado.

4.1. En los montes abundan las rocas areniscas, aprovechadas para la construcción en todos los tiempos, desde la época de la cultura megalítica.

4.2. Al noroeste del término existen vetas de carbonatos de cobre. Fueron explotadas unas minas de cobre desde épocas remotas hasta fines del siglo pasado, aunque con escaso resultado.

4.3. La zona meridional abunda en aguas salitrosas. En la Edad Media se explotaron para obtener sal en la salinería de Guesaleko³.

4.4. No existen simas ni covachos naturales. Los lugares elegidos por los habitantes del neolítico, documentados por yacimientos y cultura material, fueron los cerros del noroeste, en Farangortea y el portillo de Enériz, en la

1 JIMENO JURÍO, J. M.: *El euskera en la toponimia de Artajona*, en "Fontes linguae Vasconum. Studia et documenta" (1969), pp. 372-373.

2 En "Cuadernos de etnología y etnografía de Navarra" (1970), pp. 88-89.

3 JIMENO JURÍO, J. M.: *Datos para la etnografía de Artajona*, p. 72.

altura donde hoy se asienta el Cerco, y posiblemente en el cerro de Sarrea y sus inmediaciones.

5.1. La vegetación es pobre. Redúcese en la actualidad a encinates y chaparrales. Han desaparecido casi totalmente los robles que poblaron antiguamente los montes. Hay plantaciones modernas de pinos y no faltan álamos o chopos en las márgenes de la acequia que surca el término de norte a sur.

5.2. Con respecto a la flora y fauna del lugar, remitimos, una vez más, a nuestro mencionado trabajo.

6.1. La población se ha mantenido relativamente cerrada, predominando los matrimonios entre los vecinos del lugar.

6.2. La inmensa mayoría de la población es agricultora. Las familias más ricas eran antiguamente también ganaderas y miembros de la mezta. Hoy la ganadería ha decrecido considerablemente. La juventud trabaja en la industria y la construcción fuera del pueblo, alternando en algunos casos su trabajo con la agricultura.

6.3. Con respecto al número de habitantes, hacia 1070, cuando Sancho el de Peñalén dio la villa a García Aznárez, para que la repoblara y la tuviera ⁴, debía ser una población muy reducida, con varias granjas diseminadas por el término, algunas de origen monástico, y un núcleo urbano en el barrio de Elizaldea, donde actualmente está erigida la basílica de la Virgen de Jerusalén.

Al hacerse cargo los canónigos de Saint-Sernin de Toulouse de la villa, por donación del obispo de Pamplona don Pedro de Roda (1084), se dio una clara expansión demográfica, con una fuerte inmigración, en la que predominó el elemento navarro indígena, no faltando algunos francos procedentes del Midi ⁵. Faltan datos concretos para establecer la cuantía numérica de este proceso demográfico.

Existen algunos censos de población de los siglos XIV y XV, entre ellos los publicados por YANGUAS Y MIRANDA ⁶, pero tales datos han de ser aceptados con toda clase de reservas, ya que están tomados de «Libros de Fuegos», donde solamente figuran las familias con derecho de vecindad o «vecinos», no las de simples habitantes o moradores, y jamás los collazos ⁷. Estos eran numerosísimos en Navarra. Solamente en Artajona, poseía la Chantrya de la catedral de Pamplona más de sesenta familias de pecheros, hacia 1300.

⁴ JIMENO JURÍO, J. M.: *Documentos medievales artajoneses* (Pamplona, 1968), pp. 15-18.

⁵ JIMENO JURÍO, J. M.: *Documentos medievales artajoneses*, pp. 89-91.

⁶ *Diccionario de antigüedades del reino de Navarra* (Ed. 1964), I, p. 59.

⁷ JIMENO JURÍO, J. M.: *Iranzu*, en "Temas de cultura popular", núm. 69, pp. 13-16.

ESTUDIO DEL GRUPO DOMÉSTICO DE ARTAJONA

Con estas reservas recogemos las siguientes estadísticas de población:

Año	Casas	Vecinos	Personas
1366	—	201	(c. 1.000)
1439	—	60	(c. 300)
1464	—	50	(c. 200)
1495	—	100	(c. 500) ⁸
1847	—	400	1.911 ⁹
1865	412	558	2.218
1866	423	573	2.236
1880	—	673	2.321 ¹⁰
1888	—	—	2.595
1900	—	—	2.201
1910	—	—	2.541
1920	—	—	2.544
1930	—	—	2.518 ¹¹
1940	—	—	2.314
1950	—	—	2.400
1960	—	—	1.969
1969	—	—	1.835

Aunque sea un tanto legendario el número de muertos artajoneses en las guerras sostenidas por Carlos II en Normandía en el tercer cuarto del siglo XIV, según noticia dada por Moret y copiada por otros muchos autores, obsérvase una gran disminución de la población artajonesa, compuesta preferentemente de labradores pecheros, a fines del siglo XIV. Carlos III el Noble intentó detener la alarmante disminución con su magno privilegio de 18 de enero de 1423, por el que hizo hijosdalgo a todos los vecinos y moradores. El descenso se acentuó con las guerras entre agramonteses y beaumonteses, llegando al máximo en 1464, según se desprende de un documento de doña Leonor de Foix y de un informe sobre las casas del lugar, de la misma fecha¹².

6.4. La población de Artajona fue vasco parlante hasta el siglo XVIII. Del siglo XVI tenemos datos explícitos. La toponimia y sus alteraciones,

8 YANGUAS Y MIRANDA: *Diccionario de antigüedades*, I, p. 59.

9 ALTADILL, J.: *Geografía del País Vasconavarro*, II, pp. 696-697.

10 MADOZ, P.: *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España* (Madrid, 1847), II, pp. 597-598.

11 ALTADILL, J.: *Geografía del País Vasconavarro*, II, pp. 696-697.

12 JIMENO JURIO, J. M.: *Artajona*, en "Temas de cultura popular", núm. 46, pp. 18-19.

junto con otros datos documentales, prueban que en el siglo XVIII todavía existían vecinos que hablaban el vascuence ¹³.

7.1. En los siglos XI y XII existían varias granjas rurales dispersas por el término, contiguas generalmente a iglesias antiguas ¹⁴. Dos de éstas continuaron posteriormente teniendo ermitaños residentes. En la de Nuestra Señora de Jerusalén, al norte de la población, vivió un capellán y una familia hasta el año 1936, en que fueron sustituidos por la comunidad religiosa de los misioneros de los Sagrados Corazones.

7.2. La población se agrupa en el núcleo urbano. Hacia 1930 vivían seis personas en «La Cadena», casa de camineros a cinco kilómetros del pueblo, junto a la carretera y muga de Tafalla. En las afueras de la localidad vivían sendas familias en «el matadero» y «la tejería». Más alejados del casco urbano, los ermitaños de la Virgen de Jerusalén y una familia que residió durante algunos años en el «Caserío de Pilatos».

7.3. Varios pastores pernoctaban normalmente en las cabañas de los corrales diseminados por el campo, sobre todo durante los meses de disfrute de hierbas de las corralizas. Ha de aceptarse con reservas la noticia de J. Altadill ¹⁵ cuando dice que las viviendas artajonesas alcanzaban el número de 789, de las que 485 corresponden al casco urbano, estando las 305 restantes diseminadas por el término, alojando a 18 personas. A lo largo de toda la época histórica no han existido tal número de viviendas fuera del casco urbano. Quizá se refiera a corrales y cabañas o chozas de campo.

8. Las casas de la nobleza eran conocidas por el apellido, perpetuándose algunas de ellas en la memoria de los mayores. Había familias ricas que poseían varias casas, donde se alojaban familias de jornaleros. Actualmente se designan por el nombre del propietario o del inquilino.

9. No se da este fenómeno en Artajona.

10.1. De las hojas catastrales del año 1891 podemos deducir que en el último decenio del siglo pasado, la población es eminentemente agrícola y ganadera. Incluso los vecinos que ejercen otras profesiones liberales son también propietarios de algunas tierras. Son escasos los que no cuentan con ellas. Incluso uno de los dos médicos es terrateniente. Síguese así una tradición viva desde la Edad Media. Los antiguos «profesionales» medievales del siglo XI - XII, como los zapateros (zabater), tejedores, molineros, mazoneros, mencionados en los documentos, no se dedicaban exclusivamente a su

13 JIMENO JURÍO, J. M.: *El euskera en la toponimia de Artajona*, pp. 384-385.

14 JIMENO JURÍO, J. M.: *Documentos medievales artajoneses*, pp. 13 y 122-126.

15 *Geografía del País Vasconavarro*, II, p. 607.

ESTUDIO DEL GRUPO DOMÉSTICO DE ARTAJONA

oficio, sino que poseían tierras y las cultivaban, como consta expresamente de algunos de ellos, y más concretamente de Forz o Forto, mazonero ¹⁶.

Las profesiones que figuran en esta última década del siglo XIX son: 17 panaderos, 14 fabricantes de aguardiente, uno de ellos barbero, practicante y labrador, 9 albañiles, 7 tiendas de abacería y quincalla, 6 zapateros, 5 comporteros (dedicados a reparar cubas y vasijas para transporte de uva), 5 cereos, 4 barberos, 3 tiendas de chocolate de elaboración local, 3 comerciantes de tejidos, 3 cafés-casinos, 3 carpinteros, 3 trujales para elaboración de aceite, 2 herreros, 2 canteros, 2 yeseros, 2 tejerías, 2 médicos, un botero fabricante de botas y «pellejos» para envasar vino, aceite, etc., un calderero (fabricante de cántaros y utensilios de lata), un notario, un farmacéutico, una comadrona, un sastre, una posada.

10.2. El estudio de este cuadro de «industriales» nos revela toda una manera de vida de nuestro pueblo a finales del siglo pasado, ya en gran parte desaparecida. El pueblo es eminentemente agrícola. La importancia del *viñedo* se deduce de la existencia de 14 fabricantes de aguardiente en calderas o «alambiques», sitios en las «oficinas». Gran parte de este producto se consumía en el pueblo, sobre todo en las aguardienterías. Hay cinco comporteros y un botero.

10.3. Es curioso, y puede sorprender a primera vista, que no figuren bodegas de vino. La razón es clara. En las bajeras de casi todas las casas del pueblo existían por este tiempo pequeñas o grandes bodegas, siempre como una dependencia de la casa, igual que existían los graneros en los pisos superiores. Tampoco figuran «tabernas» por la misma razón. Los labradores que elaboraban vino en grandes cantidades, exportaban parte de él fuera del pueblo. Lo normal era que en cada casa donde la cosecha era mayor que el consumo de la familia, se vendiera el vino en la propia casa, en tabernas improvisadas en la entrada de la vivienda.

10.4. Obsérvese que únicamente figuran tres cafés-casinos, frecuentados casi únicamente por los hombres de las familias más acomodadas, y por cierto sector de juventud en los días festivos. El resto del pueblo, la inmensa mayoría de los hombres, debían contentarse con el vino de las tabernas o con el desayuno de aguardiente, usual en una de las aguardienterías. Las mujeres, desde luego, no ponían el pie en estos lugares.

10.5. Es importante el cultivo de la *oliva*, y para su molienda existían tres molinos trujales. La mayor parte de las familias tenían algún olivo en sus fincas. Solamente dos *herrerros* son suficientes para la reparación de la herramienta agrícola y el herraje de las caballerías. No figura ningún *guarnicionero* ni *bastero*, que no tardaría en establecerse.

16 JIMENO JURÍO, J. M.: *Documentos medievales artajoneses*, núm. 94, p. 214.

10.6. La importancia de la *construcción* se deduce de la existencia de varias familias dedicadas a estos servicios: 9 albañiles, 3 carpinteros, 2 canteros, 2 yeseros y 2 tejerías. Estas últimas apenas trabajaban ya, no tardando en cesar en esta actividad a comienzos de siglo. En el ramo de la construcción tendríamos que poner también al calderero, confeccionador de canales para los tejados.

10.7. La *alimentación* es un capítulo que ocupa a muchos vecinos y forasteros, más de lo que pudiera parecer por la lectura de los datos catastrales. La abundancia de *panaderos* revela la existencia de hornos pequeños en las casas de quienes se dedicaban a la elaboración de pan para la venta, y un sector de población que no posee hornos en sus casas.

Tres tiendas de chocolate, elaborado en los «obradores» sitios en los pisos superiores, ocupan a familias que también son «cereros». A la industria cerera se dedican cinco familias. La cerería va unida a la explotación de la miel y de la cera de abejas, muy extendida en Artajona desde épocas remotas. Gran parte de esta cera se empleaba en alumbrado y en las iglesias, sobre todo para las ofrendas del culto a los difuntos. No figuran carnicerías ni pescaderías, ni tiendas de venta de frutas y hortalizas.

10.8. En estos finales de siglo todavía perdura un milenario sistema en cuanto a la venta de carne, expandida únicamente en la «Carnecería municipal». El pescado fresco se vendía en «tablas», en la plaza de la fruta, despachándose el bacalao o abadejo en las abacerías, verdaderos pequeños almacenes de las cosas más dispares. La fruta y la verdura vendíase en la plaza y en algunas pequeñas tiendas. En su mayor parte se importaba de los pueblos limítrofes de la cuenca del Arga.

10.9. *Vestido y calzado*. Son escasos los vecinos dedicados por oficio a la industria del vestido. Son más los del calzado. Junto a tres comerciantes de tejidos, figura un solo sastre. Las gentes de buena posición social vestían generalmente fuera. La mayoría de los hombres y mujeres lo hacían sobriamente. Las mujeres confeccionaban la mayor parte de las prendas en las casas, con telas compradas en las tiendas o a vendedores ambulantes.

El calzado, como veremos, era sumamente pobre: borceguíes, botines, abarcas y alpargatas que se vendían en las abacerías. Los zapateros hacen calzado y, sobre todo, lo reparan. No existían alpargaterías en el pueblo. Hacia 1936 se establecieron dos alpargateros, ya desaparecidos.

10.10. En el capítulo *sanitario*, además de una farmacia, existen dos médicos y una comadrona, nombre moderno que vino a sustituir a la mujer que hasta el siglo XVIII es mencionada como el «ama de parir», y un practicante-barbero, quien, además, era labrador, fabricante de aguardiente y abacero.

10.11. La *transformación* operada en la primera mitad del siglo XX, sobre todo a partir de 1936-39, ha sido enorme. Aunque lo veremos con más detalle al ir estudiando cada aspecto, bueno será dar una idea general sobre el cuadro de profesiones que hemos visto a finales del siglo XIX.

En el ramo de la alimentación, los hornos de las casas no se utilizan ya. Los mecánicos que funcionaron, sobre todo en el segundo cuarto de siglo, han sido absorbidos por un único horno dependiente de la Caja Rural. Ha desaparecido la carnicería municipal, sustituida por cuatro particulares. El pescado, la fruta y la verdura continúan vendiéndose en la plaza y en tiendas que se van modernizando. En 1969 se inauguró un «autoservicio» de productos alimenticios.

Han desaparecido casi todas las bodegas particulares, y con ellas el tradicional sistema de «tabernas» domiciliarias. El fenómeno se inició en 1935, al construir Amadeo Villanueva un gran almacén-bodega, al que siguió después de la guerra civil la Bodega Cooperativa, cuya capacidad fue aumentando en años sucesivos. Dos tabernas fijas, que funcionaron según el concepto tradicional, por los años 1938-55, terminaron sustituidas por bares. Seis bares-cafés han suplido a tabernas y casinos.

El trienio de nuestra guerra civil marca un hito en la desaparición total de ciertas industrias: aguardienteros, cereros, comporteros, botero, canteros, caldereros, sastre, esquiladores y notario. Los zapateros han quedado reducidos a uno. Los primitivos trujales han dado paso a un solo «trujal cooperativo». Queda la farmacia, una comadrona, un médico, un veterinario y un practicante.

El ramo de la construcción continúa floreciente. En esta primera mitad de siglo nació la «Fábrica de harinas», que vino a sustituir a los molinos de grano. Tras una etapa de trabajo, ha cerrado también sus puertas. Han surgido otros nuevos aspectos que han cambiado la fisonomía laboral y económica, con la mecanización de los talleres carpinteros y, sobre todo, con la implantación de la industria ganadera y la salida de las gentes al campo industrial en zonas próximas.

10.12. Antes de estudiar la casa y sus funciones, creemos necesario señalar un fenómeno muy importante de cambio de toda una estructura socio-económica, que había estado en vigor en Artajona desde tiempos muy antiguos y que comenzó a operarse desde el segundo cuarto del siglo XIX. Creo que en muchos pueblos de nuestra Navarra ocurrió coetáneamente idéntica realidad.

La trascendencia del fenómeno, que en cierto modo ha seguido desarrollándose hasta nuestros días, no la descubrieron ni siquiera sus propios protagonistas. Los informantes más ancianos, algunos de 96 años, no lo recuerdan,

no lo acusan como dato importante. Me refiero a la desaparición de los servicios municipalizados y al nacimiento del ejercicio del comercio y de la industria a cargo de personas particulares.

Hasta principios del siglo pasado, el municipio artajonés, lo mismo que los de la mayoría de los pueblos de la Ribera, no sólo «conducía», es decir, contrataba para cierto tiempo los servicios de los médicos, partera o ama de parir, maestro de niños, maestra de niñas, maestro cirujano, maestro albéitar, maestro apotecario o boticario, sino que además disponía en exclusiva de distintos servicios municipales que venían a cubrir las necesidades de la alimentación y de otras actividades económicas del lugar. Tales eran: taberna, carnicería, tienda pescamertería, tienda de tocino fresco y salado, pozo de nieve o hielo, mesón de la villa o posada, tejería, molino trujal, molino harinero en Larraga, herrería, cántaro carapito, caza de pelo y pluma, fiemos de los corrales municipales.

Estos servicios eran arrendados a distintos vecinos, cada año o por trienios, siendo conducidos o contratados el herrero, molinero, cortador o carnicero y tejero. De estos oficiales nos ocuparemos más detenidamente al estudiar los distintos oficios e industrias artajoneses.

Lo que aquí nos interesa señalar es que hasta principios del siglo XIX no existían casas donde se vendiera pescado, tocino, verduras o alpargatas; ni casas dedicadas al aposentamiento lucrativo de viajeros y marchantes. Los contratos de arriendo de los mencionados servicios son minuciosos y reglamentan muchos detalles interesantes, limitando la venta de productos por los vecinos hasta hacerla prácticamente imposible.

Las repercusiones de esta realidad en la construcción y características de las casas es obvia, ya que hasta el siglo pasado no fue pensada ni hecha ninguna sino en función de las necesidades comunes de todo agricultor, cosechero de cereal y de uva, con alguna bestia para sus trabajos.

Si añadimos a esto el hecho de que todos los vecinos, aun los dedicados a otras actividades laborales, eran agricultores, como ya dejamos señalado en el núm. 10.1, nos explicaremos por qué las casas de Artajona responden a esa concepción y norma existencial. En vano se buscará en edificios construidos antes de principios de nuestro siglo *casas especiales* de artesanos o profesionales, dedicados exclusivamente a un oficio. En todo caso, el zapatero habitaba una dependencia bajera, y el cerero convertía parte del granero alto en «obrador». Otros oficios (hilar, tejer, devanar, coser, etc.) los ejercían normalmente las mujeres en las cocinas de las casas.

A mediados del siglo XIX comienza a resquebrajarse el sistema tradicional. Don José Javier Colmenares, terrateniente artajonés de gran prestigio político, construye un trujal particular y una tejería en las afueras del pueblo.

ESTUDIO DEL GRUPO DOMÉSTICO DE ARTAJONA

Poco después, otras dos familias adineradas construyen otros dos trujales de nueva planta. Desaparece durante las guerras carlistas el centenario «pozo del hielo» para convertirse en cimentación de un pequeño fortín de mampostería, hace años desaparecido. La posada adquiere carácter fijo y se independiza del Ayuntamiento. Al maestro albéitar sustituyen varios barberos, y al herrero otras familias de artesanos del gremio.

Desaparecen las tiendas municipales de tocino y pescamertería; varios vecinos habilitan para abacerías pequeños espacios en las bajeras de las casas, en la calle más céntrica, contiguos a la nueva plaza de la fruta.

Por estos tiempos cambia también el milenario sistema de cendeas, para dar paso a las calles con nombres especiales. Hay un cambio radical en la concepción del Ayuntamiento.

Desaparecen a fines de siglo los tejedores y sastres, apareciendo nuevos artesanos: alpargateros, botero y bastero o guarnicionero.

El molino harinero había sido expropiado al Ayuntamiento por el Estado, junto con las corralizas, comprándolo un grupo de artajoneses, que fundaron la Sociedad de Corralizas. Más tarde, ya entrado nuestro siglo, el molino harinero se convierte en central eléctrica, construyéndose en Artajona la fábrica de harinas.

Al construirse la nueva plaza de la fruta, en 1888, se habilitaron unos puestos para la venta del pescado. La farmacia se fija en la Plaza de los Fueros, sustituyendo a la botica un tanto ambulante anterior. Han desaparecido los sistemas de arriendo y cargos tan clásicos como el del «carapitero» o cobrador del impuesto sobre el cántaro carapito. Hasta hace pocos años se cobraba un impuesto (*garapito*) sobre los productos que entraban en el pueblo. Del cobro se encargaba el garapitero, un vecino que tomaba el arriendo por cierta cantidad.

La creación de la bodega cooperativa trajo consigo la desaparición de las particulares, con importantes repercusiones en la construcción de futuras viviendas. El almacenamiento de granos en el granero cooperativo y en el silo creado en 1960 por el Servicio Nacional de Cereales, hace inútiles los graneros de los pisos superiores de las casas, habilitándose como gallineros en estos últimos años.

Tras un siglo de cambio lento, pero incesante, hacia 1940 toda la industria y el comercio había pasado a manos de particulares, excepto la carnicería municipal, sita en la bajera de la casa del Ayuntamiento, y la plaza de la fruta, donde continuó nombrándose un «alcabalero» para cobro del impuesto o garapito, hasta hace poco tiempo.

JOSÉ MARÍA JIMENO JURÍO

La carnicería municipal, último botón de muestra del antiguo sistema, vino a desaparecer a mediados de siglo, sustituida por cuatro carnicerías particulares de pastores-ganaderos, siguiéndole a los pocos años el alcabalero.

En estos últimos cien años han nacido nuevos servicios: el hospital y colegio en el segundo decenio del siglo XIX, la casa-cuartel de la Guardia Civil. Bares y cafés se han habilitado en casas antiguas.

Respondiendo a necesidades de la mecanización agrícola, en estos tiempos está cambiando la fisonomía de las construcciones con la edificación de almacenes, garajes, silos, granjas avícolas, etc. Las casas construidas en los últimos años no solamente se diferencian de las anteriores en cuanto a los materiales de construcción, sino que responden ya a un nuevo concepto vital.

II

LA CASA

11.1. La vivienda se denomina *casa*. Cuando éstas son grandes y mal organizadas, más o menos destartadas o viejas, u ocupadas por varios inquilinos, suele aludirse a ellas llamándolas *caserón*, uniendo al aumentativo una connotación despectiva. No se aplica normalmente este nombre a las grandes casas de abolengo ni a las de familias pudientes.

11.2. Las pequeñas casas, de mísera estructura y escasa superficie, relativamente abundantes hasta las cuatro primeras décadas de nuestro siglo, son denominadas por la gente anciana *cachimán*, y por las generaciones jóvenes *chamizo*. El diminutivo *casilla* se empleó exclusivamente para designar las construidas para camineros o como «cadenas» para cobro de portazgo en determinados puntos de las carreteras, más o menos alejados del casco urbano.

11.3. Denominóse *caserío* a las casas existentes en el campo, habitualmente habitadas. En el término municipal artajonés únicamente se conoce la existencia de uno, ya abandonado.

12.1. El caserío artajonés está agrupado en dos núcleos: el del Cerco amurallado y el extramural, éste en la falda meridional del cerro fortificado, respondiendo a la disposición que ya tenía en la Edad Media. Desaparecidas las pocas viviendas que hubo más o menos alejadas del casco urbano, la población se agrupa formando calles de trazado irregular.

12.2. La orientación de las casas viene así condicionada por la posición que ocupa con respecto a la calle, en la que se sitúa la fachada principal y las piezas más nobles de las casas importantes.

ESTUDIO DEL GRUPO DOMÉSTICO DE ARTAJONA

13.1. Como hemos dicho en 10.1, Artajona ha sido un pueblo exclusivamente agrícola-ganadero. No existían diferencias de las casas por razón de los oficios. Todos los vecinos tenían algunas tierras o trabajaban en el campo. Todas las casas eran de agricultores. Los profesionales (en Artajona se les llama «oficiales») que venían de fuera, pasaban a vivir a una casa que había sido, o seguía siendo, de labradores. A veces un profesional casaba en el pueblo con una hija de labradores, como fue el caso de don Luciano Sancho, médico natural de Caspe.

Las mismas escuelas de niños estuvieron habilitadas durante cierto tiempo en una casa particular, la del Aguau, lo mismo que la primera casa-cuartel de la Guardia Civil. Los cafés-casinos de fines del pasado siglo estaban en casas de labradores, preparándose para ello un salón más o menos espacioso, derribando los tabiques de las habitaciones principales del primer piso. Los sacerdotes, incluidos el vicario, generalmente hijos del pueblo desde la Edad Media hasta el segundo cuarto del siglo actual, eran hijos de labradores y vivían en sus casas nativas. No existía casa parroquial, adquirida a fines del siglo pasado para vivienda del párroco, en los tiempos de don Eugenio Mendióroz. Tampoco existieron tiendas ni comercios particulares. Eran servicios municipales. Las pequeñas tiendas se habilitaron en las bajeras de algunas casas de la calle principal. Los cereros pusieron sus obradores en los graneros del segundo piso. Los aguardienteros tenían sus calderas y alambiques en dependencias de la casa o en «oficinas» montadas al efecto cerca de la casa, o en edificaciones separadas de ella.

Lo que diferencia a las casas artajonesas no es, por lo tanto, el oficio o la profesión del dueño, ni siquiera su función, al menos al exterior, sino la calidad o situación económico-social de los vecinos-propietarios, calidad que hunde sus raíces en la antigua distinción entre moradores, habitantes y vecinos, y entre éstos, los vecinos labradores acomodados y los labradores nobles. Actualmente han cambiado mucho las cosas. Podemos así distinguir varios tipos de casas:

13.2. *Edificios públicos: Casa del Ayuntamiento*, llamada hasta mediados de siglo «casa de la villa». En su segundo piso estaban las viviendas del secretario y alguacil. *Edificio escolar*, construido en 1888 de nueva planta; carece de vivienda para los maestros. *Nuevo edificio escolar*, levantado en 1966 con viviendas para el magisterio. *Hospital viejo*, pobre caserón de planta y un piso, existente al menos desde el siglo XVI. *Casa-hospital y colegio*, iniciado en 1892 con dos casuchas preexistentes, a las que fueron adosándose nuevas edificaciones. *Casa cuartel de la Guardia Civil*, construida de nueva planta. Recientemente se ha construido la *casa del médico*.

13.3. *Casas nobles*. La nobleza artajonesa era abundante. Estas familias poseían las mejores haciendas del pueblo en tierras de pan traer y viñedos. Algunas, como la de Arrasate, se dedicaban a otros menesteres, como fabricación de aguardiente, negocios de compra-venta de productos, transporte y exportación de vinos, granos, aceite, etc. Otras, como las de Lascarro y Colmenares, poseían trujales propios.

Muchas de estas familias eran miembros de la mezta y poseían los mejores rebaños de ganado ovino, teniendo para ellos corrales en el campo. Todo esto implicaba tener bastantes caballerías para el trabajo agrícola, criados fijos y pastores a su servicio. Las casas responden a esta problemática y a las múltiples funciones socio-económicas de estas familias.

13.4. *Casas de vecinos labradores corrientes*. El propietario es un matrimonio de labradores. Poseen tierras de labor, viña y olivos; algunas caballerías para las labores de sus tierras y las de otros menos pudientes. El rolde del año 1865 menciona unas 125 familias de labradores.

13.5. *Casas de jornaleros*. La casa es generalmente de quien la habita. La familia tiene algunas tierras, algo de viña y algún olivo para cubrir las necesidades de la familia. Tienen también alguna cabeza de ganado caballar, mular o asnal, más frecuentemente de estos últimos. Los hombres son jornaleros gran parte del año. A esto se le llama «*ir pa'utri*» o «*pa otri*». Las casas eran generalmente pobres y de dimensiones reducidas. En 1865 pasaban de 170 las familias de jornaleros en Artajona.

13.6. *Casas de pobres*. Auténticos parias de la sociedad, eran los sucesores de los clásicos moradores, carentes de bienes de fortuna, de casa y tierras, y, por tanto, del derecho de vecindad. Vivían en *cachimanes*, en condiciones infrahumanas, dedicados, muchos, a la mendicidad. Eran unas cuarenta y cinco familias las que estaban catalogadas como «pobres» en 1865.

14.1. Los edificios públicos no tienen características comunes. La antigua casa del Ayuntamiento constaba de un primer cuerpo bajo de sillería, con gran portada de arco de medio punto a la calle. En la bajera iban la carnicería municipal, la «caserna» o habitación para los serenos, la entrada con una gran caja de escalera iluminada por una linterna en la techumbre, y las portezuelas de las celdas de las cárceles abiertas al interior. En el primer piso estaban el salón de sesiones, secretaría, juzgado y oficinas de la Sociedad de Corralizas. En el segundo piso, las viviendas del secretario y de un alguacil.

El viejo hospital de Sancho Ortiz era una modesta casa con pequeños vanos, habilitada para vivienda desde 1865. Tenía dos habitaciones, una para hombres y otra para mujeres; seguramente otra mísera vivienda para el hospitalero.

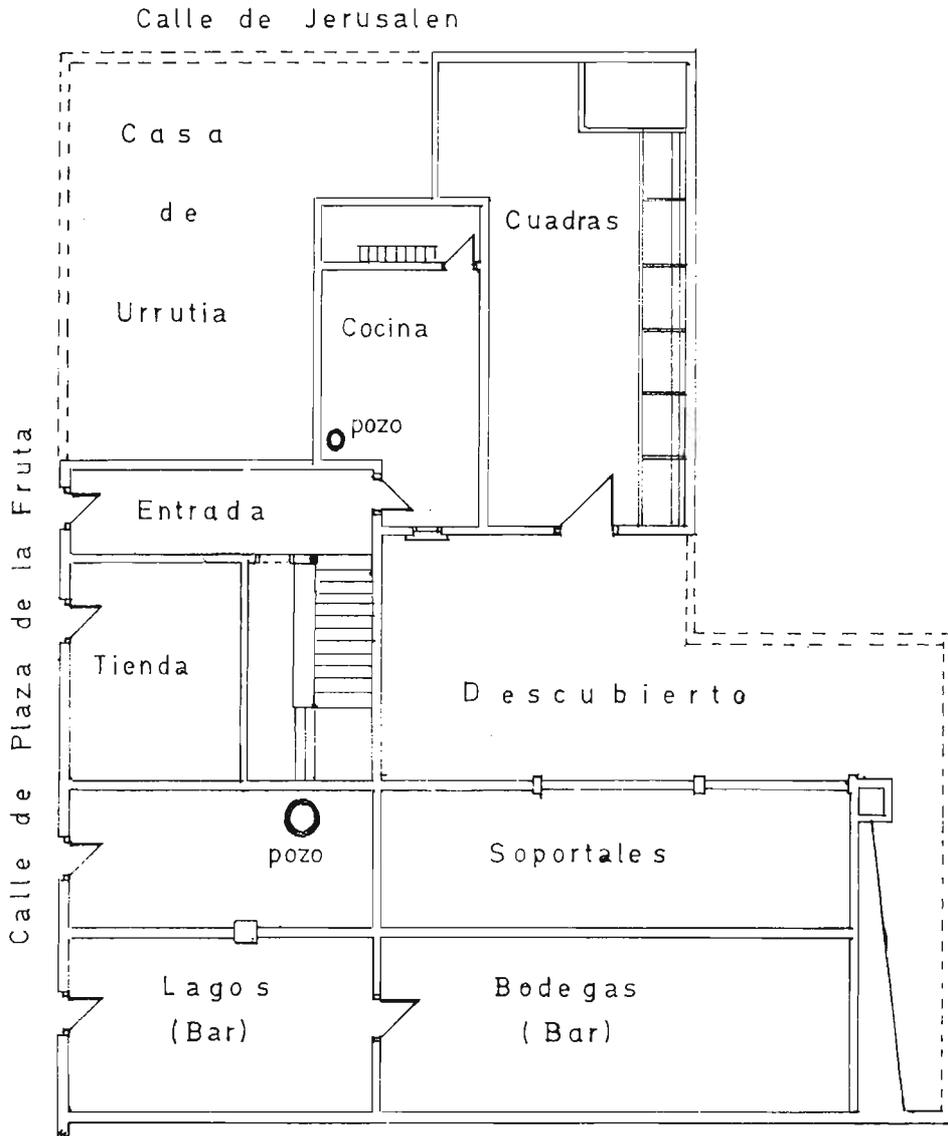
ESTUDIO DEL GRUPO DOMÉSTICO DE ARTAJONA

Al noroeste de la iglesia de San Saturnino existió la *Casa del Cabildo*, con gran bodega bajera y lagares en la parte trasera; la vivienda estaba próxima a la iglesia. Conserva algunos vestigios de la antigua construcción. Al noroeste hay otra construcción rehecha muchas veces. Conserva la gran bodega de dos naves cubiertas de bóveda de arista, de piedra. Sobre ella iban los lagos, convertidos en viviendas vecinales después de la desamortización.

14.2. Las *casas nobles* son edificios grandes, algunos enormes, con muchos metros de fachada a una o dos calles, de noble porte exterior, blasonadas sus fachadas o portales con escudos nobiliarios (*fig. 1*).

Sus propietarios eran grandes terratenientes y ganaderos, dedicándose también a otras actividades relacionadas con la agricultura y la ganadería, las casas cumplen funciones diversas y tienen una gran cantidad de dependencias; es un pequeño mundo. En la *planta baja* se abre la *entrada* con gran portal de piedra, casi siempre en el centro. En la entrada se inicia la caja de la *escalera*, generalmente de grandes proporciones y con hueco central. A los lados de la entrada suelen ir los *lagos*, con ventana a la calle para el vaciado de las comportas en que se transportaba la uva, y la *bodega*, raras veces al mismo nivel, sino más bien situada en terreno más bajo, casi siempre debajo de los lagos. La *cocina* principal solía también estar en la planta, aunque no faltan casos en que se construyó en el piso. En la zona trasera estaban emplazados el *descubierto* o patio, a veces porticado, y con grandes *cuadras* para el ganado de labor. El *pozo* no suele faltar en ninguna de estas casas. No tiene lugar fijo. Los hay en las entradas, en los descubiertos e incluso en las cocinas.

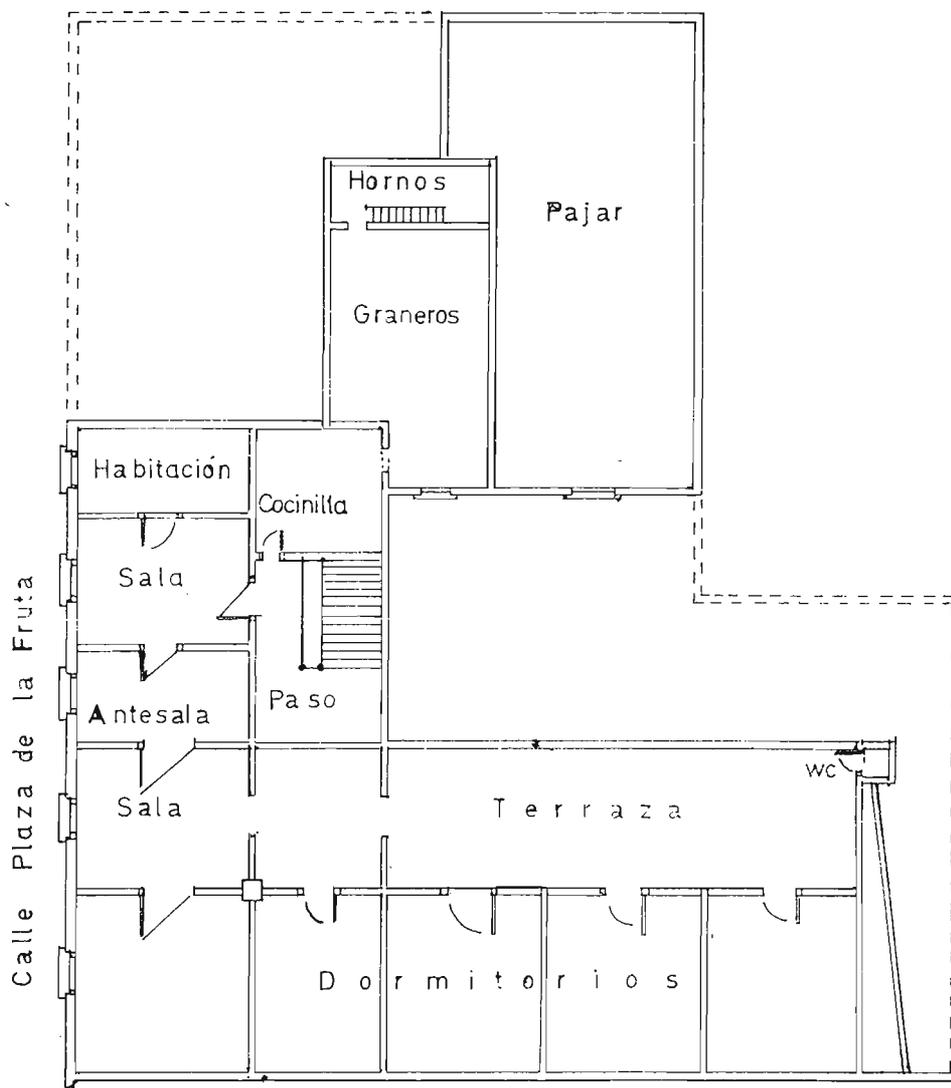
Ocupa el *primer piso* la vivienda de la familia. Las mejores habitaciones dan a la fachada principal. Estas suelen ser: Dormitorio del matrimonio, y la gran *sala-comedor*, que se empleaba únicamente en ocasiones excepcionales. A veces existió la «*antesala*», con grandes puertas de cristal que se abrían en casos de mucha asistencia de personal, como podía ser un banquete de bodas. A principios de siglo se puso de moda en estas casas ricas la habilitación de la «*cocinilla*» en una habitación soleada y abrigada; venía a ser el cuarto de estar de nuestros días. Sobre el porche del descubierto o en otra parte, iba un pasillo cubierto, llamado *solana*, siempre a la parte posterior, jamás a la calle, hasta tiempos más modernos. Con cierta independencia de las habitaciones señoriales, hay en este piso una habitación llamada «*los hornos*» por el gran horno de cocer el pan. Todavía se ven vestigios en algunas casas. Los muros, sin lucido generalmente, están ennegrecidos. Sobre las *cuadras* está el *pajar*, con ventana exterior para entrar la paja y una trampa por la que se hacía pasar la paja a la «*pajera*», de donde era transportada a los pesebres del ganado.



Planta baja

Figura 1-A

ESTUDIO DEL GRUPO DOMÉSTICO DE ARTAJONA



Planta primera

Figura 1-B

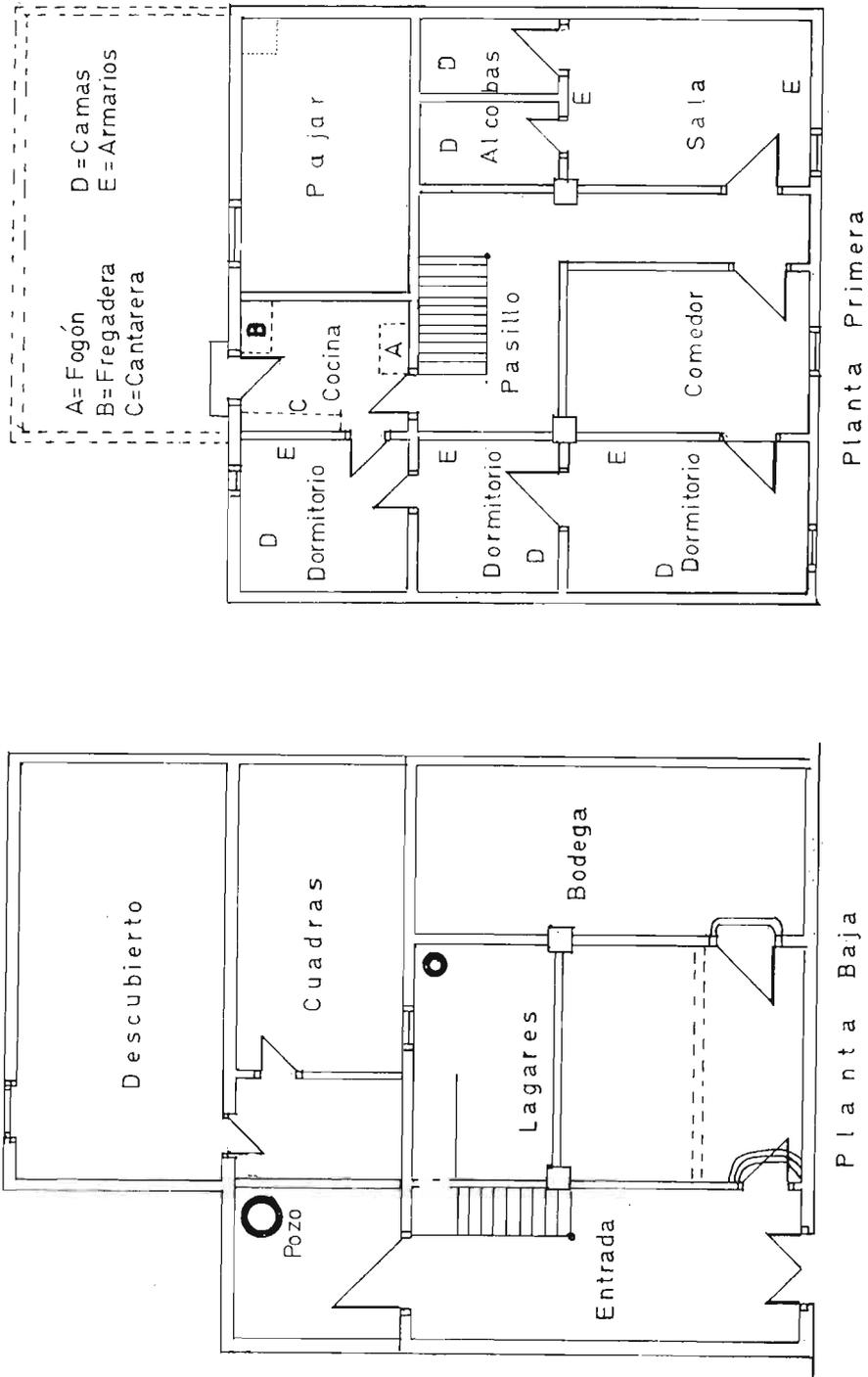


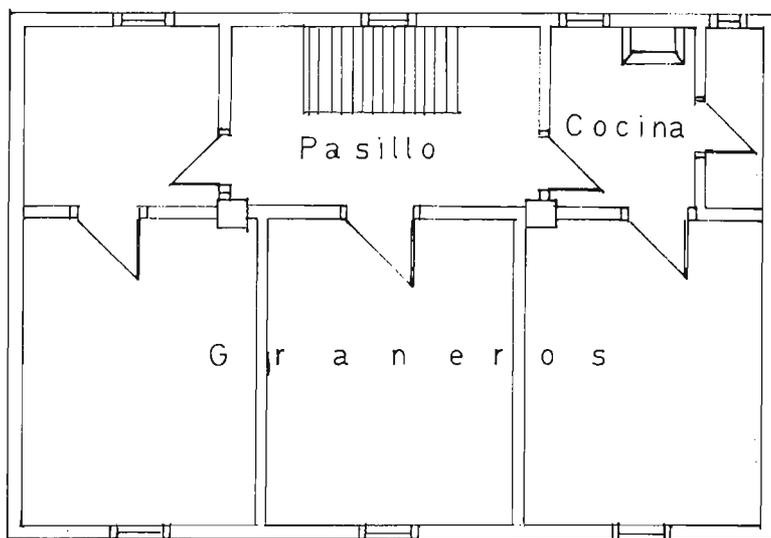
Figura 2

ESTUDIO DEL GRUPO DOMÉSTICO DE ARTAJONA

En este primer piso, aunque independientemente de la casa principal, solían estar normalmente las dependencias para la servidumbre, reducidas a una cocina con fogón y una pobre habitación, a veces con los muros sin lucir.

El *piso superior* es llamado «los graneros», por responder a esta función. El piso es de yeso y la techumbre la forman bovedillas y maderas del tejado. Está dividido en departamentos dedicados a los distintos cereales u otras cosas. También solía guardarse el aceite en tinos, aunque en otras casas se tenía en despensas bajas. En los graneros se tenían ropas viejas, arcas, baúles. Cuando estaban vacíos servían para secar ropa, curar embutido, desecar fruta y tener las cluecas durante los días de incubación.

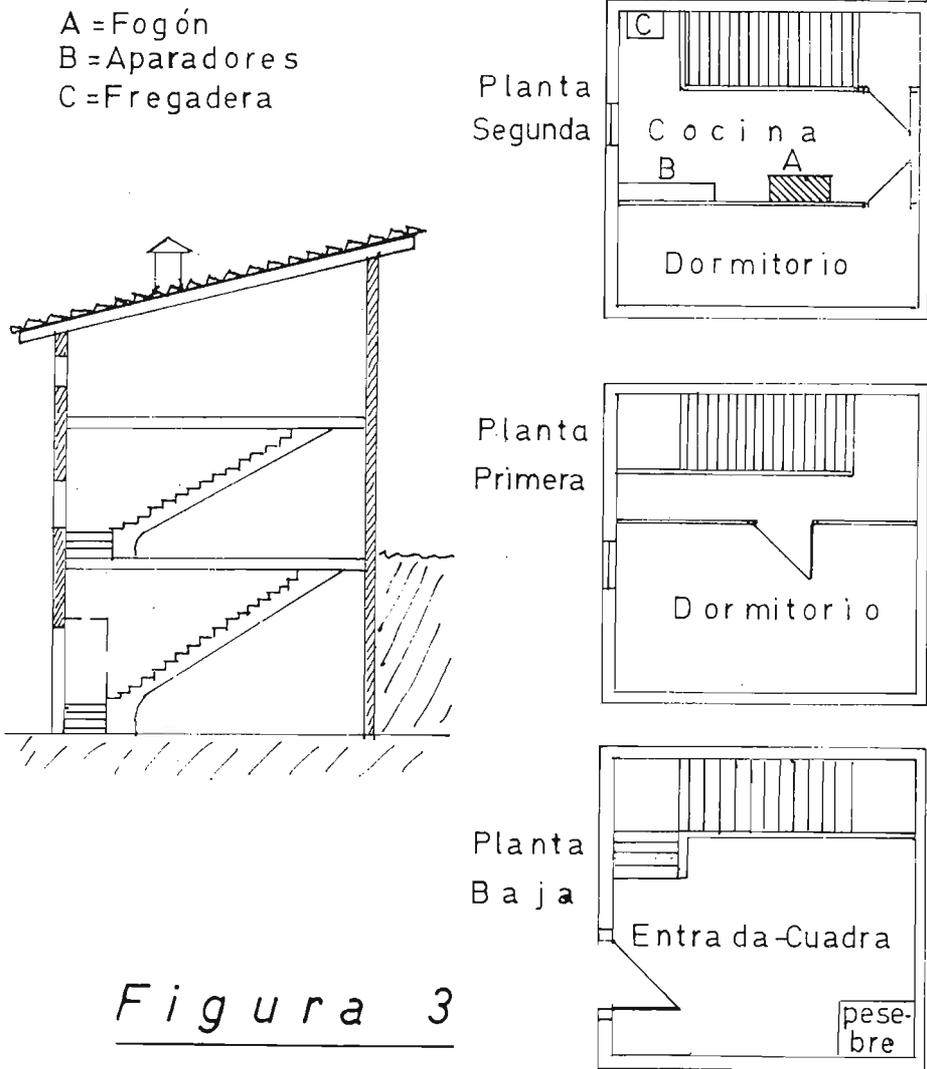
14.3. La disposición de las casas de labradores pudientes es fundamentalmente como las de los nobles: planta, piso con las dependencias más importantes a la fachada, y graneros en el segundo piso. Tienen todas lagar y bodega en la planta baja o bajo tierra; a la parte trasera suelen ir las cuadras, con el pajar sobre ellas. No suele faltar el pozo ni el descubierto. El número de habitaciones es más reducido, la sala menos espaciosa y lujosa, carece de vivienda para la servidumbre, y el horno es más reducido, ya que responde a las necesidades de la familia (*fig. 2*).



Planta Segunda

Figura 2

14.4. Las viviendas de familias de jornaleros. Dentro de la diversidad de soluciones en planta y alzado, predominan aquellas casas que constan de planta baja y un solo piso. En la primera está la entrada y, junto a ella, el pequeño lagar y la bodeguita, y la cuadra. En el piso, la cocina y unas pocas habitaciones. Carecen de granero. La cosecha de grano se guardaba en sacos en cualquier habitación. El aceite en una tinaja, en la cocina. Otro tipo consta de planta baja con entrada-cuadra para el borriquillo, pasillo y habitación en el primer piso, y cocina con una habitación reducida en el segundo (fig. 3).



ESTUDIO DEL GRUPO DOMÉSTICO DE ARTAJONA

14.5. Las *viviendas de familias pobres*, los llamados cachimanes, son construcciones míseras de planta y un piso, o de sola planta baja. En el primer caso, abajo está la cuadra-entrada, sin tabique de separación, y en el piso, la cocina y alguna habitación. En el otro caso, la vivienda suele reducirse a la cocina y dos habitaciones, con un espacio habilitado para cuadra del jumento.

Algunas casas grandes se habilitaron para viviendas; éstas suelen ser reducidísimas: unos metros de cuadra en la bajera, la cocina y un par de habitaciones, no siempre con luz y ventilación.

Hoy se nos hace difícil comprender que hasta el cuarto decenio de nuestro siglo hayan podido vivir tantas familias en estas condiciones.

14.6. Las *casas modernas*, construidas en los primeros decenios de nuestro siglo, obedecen todavía a los patrones antiguos. La construcción de la bodega cooperativa, del granero de la Caja Rural, del horno cooperativo, han hecho innecesarios los lagares, hornos y bodegas particulares de las bajeras y los graneros de los pisos altos. Por otro parte, la situación económica ha cambiado mucho, desapareciendo las familias pobres. Ello ha tenido evidentes repercusiones en las viviendas. Por una parte, la adaptación de dependencias en desuso de las casas antiguas y, por otra, la simplificación y nueva estructuración de las construidas en los últimos años.

14.7. Al quedar en desuso los lagares y bodegas, los primeros se habilitaron durante unos años como graneros o almacén de trastos. Generalmente han desaparecido, convertidos en almacén o garaje, tienda o bar. Algunos permanecen. En cuanto a las bodegas, las cubas fueron vendidas para madera; en unos años desapareció todo el viejo roble de que estaban hechas. Que yo sepa, quedan en Artajona únicamente dos cubas grandes en la actualidad. Durante los años 1945-65, muchas bodegas se emplearon para el cultivo de champiñón. Las cuadras, en gran número de casos, se han convertido en cochiqueras, garajes o gallineros.

14.8. Las *casas nuevas* construidas después de 1940, carecen ya de estas dependencias. Un tipo dispone en planta, la cocina, el garaje-almacén y habitaciones (comedor, dormitorios), y en el piso otras habitaciones. Otro tipo, como las del Patronato Francisco Franco, tienen una sola planta, con cocina, comedor, habitaciones y baño. Todas cuentan con descubierto-huerta, en cuyo fondo se emplazan los gallineros domésticos o las pequeñas cuadras, en casos.

15.1. El caserío antiguo de Artajona se levantó en la cumbre del cerro amurallado y en su falda meridional, al abrigo del frío viento norte, que es el predominante. En el siglo XVI se inició la expansión por el llano, en

torno a Barrendinda. Modernamente, se tiende a construir preferentemente en el llano, en torno a las carreteras.

15.2. El cerro está formado por roca arenisca y margas arcillosas, más o menos cubiertas de tierra. La sedimentación es más alta a medida que se acerca al llano meridional. Por otra parte, en épocas de lluvias se producen manantiales y filtraciones de agua en las bajeras de ciertas casas de la parte media y baja. Parte del lienzo amurallado estuvo levantado sobre la misma roca. Todavía puede verse ésta en el flanco sureste. Algunas casas se construyeron también directamente sobre la roca.

15.3. El desnivel del terreno determina en gran parte la disposición de las dependencias bajas. Normalmente se aprovecha el terreno más bajo para construir la bodega con menor esfuerzo de desmonte. A veces el desnivel es tan pronunciado que permite tener la puerta principal en una calle, entrando por otra situada en distinta calle al primer piso. Así ocurre, por ejemplo, en la casa de Iriarte, donde los lagares están a pie llano, algo más altos que el piso; debajo están la bodega, cuadras y la entrada principal de la casa. En algunos casos se ha habilitado en el desnivel bajo una cuadra-gallinero, como en algunas casitas de Arizaldea.

15.4. Las corrientes subterráneas de agua que aparecen en algunas bodegas, construidas en contraterreno, han obligado a construir pequeños túneles para desagüe; a veces son bastante largos, pasando incluso por debajo de otras casas. Conozco este tipo de solución en bodegas de las casas de Arellano y de Oficialdegui (a. Aliaga). En esta última, el túnel abierto en la marga, se ha relacionado con la legendaria «Cueva de Santa Catalina»¹⁷.

15.5. Como se ha dicho, en líneas generales, el volumen y disposición de las casas responden a las necesidades socio-económicas de los distintos grupos humanos del lugar. Sin embargo, dentro de estas estructuras generales existen algunas variantes, debidas a la función que ciertas dependencias han cumplido, según el oficio, la necesidad o el destino que le han dado los moradores.

Normalmente, los boteros, zapateros, guarnicioneros, alpargateros, hojalateros, barberos, etc., tenían sus pequeños talleres o barberías en una dependencia bajera contigua a la entrada de la casa, generalmente de reducidas dimensiones y escasas de luz natural. Suponemos que los antiguos tejedores harían algo parecido. Las tiendas primeras y los bares construidos después de la guerra civil se han habilitado generalmente en antiguos lagares y bodegas, aunque no falta alguno de planta nueva. Los carpinteros tenían sus talle-

17 JIMENO JURÍO, J. M.: *Datos para la etnografía de Artajona*, pp. 98-99.

ESTUDIO DEL GRUPO DOMÉSTICO DE ARTAJONA

res en la planta baja. En este último decenio ha sido montada una industria carpintera lejos de la vivienda de los propietarios.

Los médicos y practicantes habilitaban para sala de consulta y de esperados habitaciones de la casa en que vivían.

15.6. En cuanto a la forma de las fachadas, existen varios tipos y muchas variantes. Por regla general, la fachada es un muro rectangular apaisado. En la zona inferior suelen ir la portada de acceso, la ventana de los lagos y, a veces, pequeñas ventanas rasgadas, a modo de saeteras, denunciando la existencia de bodega. Las casas tradicionales no suelen tener muchos más vanos en la parte baja, a excepción de algunas más nobles, como la de Badarán, en Barrendinda.

15.7. En el tipo más corriente de casas, el segundo cuerpo correspondiente al piso de la vivienda presenta dos o tres ventanas que, desde principio de siglo, han venido convirtiéndose en balcones. Es normal ver una ventana, con solera saliente y moldurada en las de cierto rango, sobre el arco o dintel de la puerta. Tal ventana cumplió una importante misión. Cuando un desconocido llamaba a la puerta, la mujer se asomaba a dicha ventana para saber quién era.

15.8. Hay varias formas de llamar. Las vecinas lo hacían diciendo el nombre de la dueña. Los hombres preferían el del dueño. Los demás, sobre todo los niños, con la palabra «¡Deogracias!». Algunos comerciantes y vendedores ambulantes empleaban el vocablo: «¡Dueña!». Muchos forasteros, o cuando la señora no aparecía, hacían sonar el picaporte. Los mendigos llamaban con la clásica salutación: «Ave María Purísima» o «Alabado sea Dios».

15.9. Los balcones salientes no se prodigaron en Artajona hasta época reciente. Existían algunos desde el siglo XVII, como el de la iglesia de San Pedro. Hubo algunos con balaustrada de madera, sujeta a los marcos del balcón y con grandes puertas, como en la casa de Lascarro. La costumbre de hacer balcones salientes de la fachada se extendió desde principios de nuestro siglo. Algunos tienen solera de piedra, los más de emparrillado de hierro sobre el que se colocaban los ladrillos. Otras soleras están hechas con yeso y cascotes de teja. Más recientemente, se ha empleado el cemento. En determinados casos se rasgaron las ventanas, incluso las que daban sobre el arco de la portada, estropeándose algunas veces la clave y el escudo que la decoraba.

15.10. Las ventanas y balcones del primer piso corresponden a las habitaciones más nobles (salas y dormitorios). No han existido miradores salientes en la fachada hasta época muy moderna, casi en nuestros días; no son frecuentes. El tercer cuerpo de la fachada viene determinado por pequeñas ventanas cuadradas o rectangulares, muy próximas al alero del tejado,

correspondiendo a los graneros. El número de vanos en cada piso es proporcional a la largura de la fachada.

15.11. En edificios humildes de una planta se abre en la fachada la puerta adintelada, y una o dos ventanas correspondientes a las habitaciones.

15.12. Un tipo de fachada corriente es el que presenta la puerta en la zona baja, una ventana o balcón en el primer piso y otra más reducida en el superior.

15.13. Hacia 1930, los 485 edificios del casco urbano se dividían, por razón de los pisos, de esta forma: 19 casas de un piso; 208 de dos y 258 de tres¹⁸.

15.14. En cuanto al aparejo, las hay de sillería, aunque son más frecuentes las de mampostería, lucidas con mortero común (cal-arena) las antiguas, con yeso en las revocadas hacia el segundo cuarto del siglo actual, y con cemento las más modernas. Las viviendas del Patronato Francisco Franco presentan soluciones de fachada muy conocida en toda Navarra.

15.15. El tejado siempre vierte sus aguas en dirección a la fachada. No hay una sola casa con el caballete perpendicular a ella de forma que las vertientes caigan a los costados laterales. Tal realidad parece tener su explicación en la yuxtaposición de las casas, unidas por los costados a sus vecinas. La fuerza de la costumbre ha hecho que se siga esta norma incluso cuando se han construido casas aisladas. Hay tejados de una vertiente y de doble vertiente, a la parte delantera de la fachada y a la parte posterior de la casa.

16.1. En el número 14 hemos visto, en líneas generales, la distribución de las dependencias de cada planta en los tipos más frecuentes de casas. Hemos de advertir la enorme variedad en la distribución de plantas y alzados. Nos limitamos a describir las características más generales.

16.2. En la planta baja estaba la *entrada*; en ella, el arranque de la *escalera* y las puertas de acceso a las dependencias bajas. Estas son los *lagos*, con ventana a la calle o al descubierto, para descargar la uva; las ventanas tienen la solera de roble, para evitar el desgaste de las comportas al apoyarlas en ella. Las *bodegas* suelen estar debajo de los lagos, o a nivel inferior. En los pocos casos donde no existía desnivel de terreno, la bodega está a la altura de los lagos, haciéndose a pozal el trasvase del mosto a las cubas. Las *cuadras* o establos para el ganado están normalmente en la parte posterior, exceptuadas las pocas casas que no tenían lagares. Otra puerta comunica con el *descubierto*, pieza esencial en las casas, que solamente falta en las más pobres. Las viviendas de las familias más ricas tenían otra dependencia de dimensiones reducidas, llamada despensa (*dispensa*) (fig. 4).

18 ALTADILL, J.: *Geografía del País Vasconavarro*, II, p. 697.

ESTUDIO DEL GRUPO DOMÉSTICO DE ARTAJONA

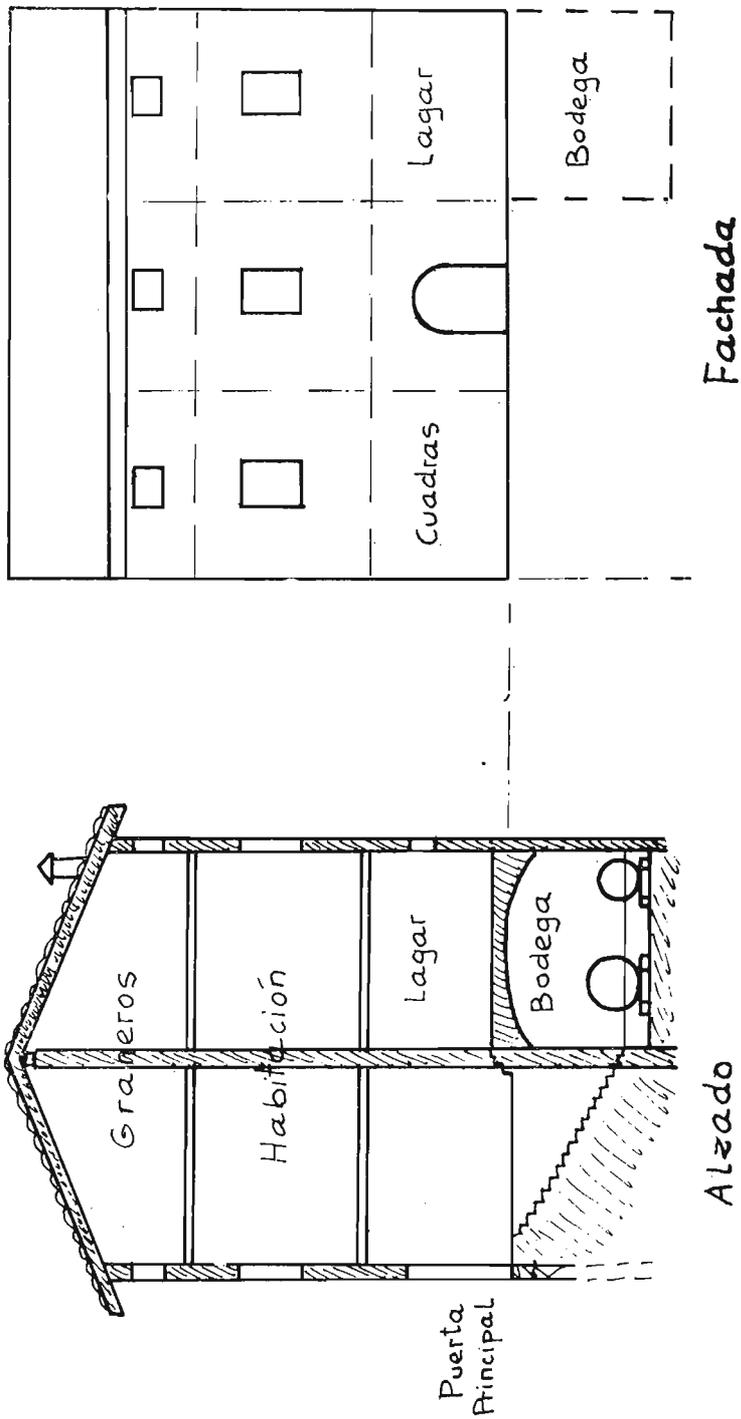


Figura 4

16.3. En el primer piso estaba generalmente la *cocina*. El lugar más importante de esta dependencia, la más frecuentada de la casa, era el *fogón*, adosado a uno de los muros, con la cadena o llar colgando de la chimenea, y la campana para recoger los humos. Los *hornos* familiares tenían normalmente las bocas abiertas al interior de la cocina. Solamente en época moderna se habilitaron hornos en dependencias bajas. Cerca del fogón estaba el *chorro* empotrado en un rincón, como las prensas de los lagos. El chorro era una pieza circular de piedra, con una cata a su alrededor para recoger el agua, que venía a verter por un extremo o chorro. Estaba a unos cuarenta centímetros sobre el suelo. Sobre la piedra se colocaba el *terrizo* de barro, especie de tinaja sin fondo, donde se metía la ropa sucia para ponerla en lejía. El agua se recogía en un barreño o pozal. Adosada a una de las paredes estaba la *fregadera*, sobre pies de ladrillo. Las más antiguas eran piezas rectangulares de piedra, con el vaciado interior poco profundo. Después de la guerra española se estilaron las de «granito». Debajo de la fregadera se guardaban *pozales*, trapos, estropajos y otras cosas. En algunas casas tenían sobre la fregadera el *escorredero* (*escurridor*) de madera, para dejar secando los platos. Cerca de la fregadera estaba la *tinaja* para guardar el agua, antes de ponerse el agua corriente. Otra de las paredes venía ocupada por los *aparadores* hechos de ladrillo y yeso; en ellos se guardaban los pucheros, la vasija y la plancha. Debajo estaba la *cantarera*, construida también con ladrillo sobre pies derechos y arcos rebajados, a una altura de unos 45 centímetros. Guardábanse encima los cántaros (*fig. 5*).

16.4. En las casas más ricas habilitáronse desde fines del siglo pasado unas dependencias soleadas, llamadas la *cocinilla*. Construíanse empotradas en la pared, con los frentes de mármol, cerrándose el fogón con persianas metálicas. A cierta altura llevaban una repisa de mármol. En la boca del fogón se ponían los morillos para sostener la leña. Era una especie de cuarto de estar, donde se hacía el chocolate para las meriendas. Cocinillas de este tipo tuvieron las casas de Iriarte, Arriarán, Badarán, el Aguau, Anito el Rojo, Yábar, Colmenares y otras más.

16.5. Las habitaciones solían ser pobres de mobiliario. Una o dos camas de hierro, con somieres de muelles en espiral, una cómoda o un baúl para guardar la ropa, y alguna silla o banqueta.

17.1. Hasta bien entrado nuestro siglo, cuando alguien quería construir una casa, acudía a un albañil de su confianza, y entre los dos, amo del terreno y albañil, convenían cómo había de ser. El albañil echaba sus cálculos, dibujaba el plano y se convenía el precio.

17.2. En las casas antiguas del pueblo se adivina que muchas fueron proyectadas y hechas por maestros de obras entendidos; otras, sin embargo, acusan haber sido levantadas por albañiles poco competentes.

ESTUDIO DEL GRUPO DOMÉSTICO DE ARTAJONA

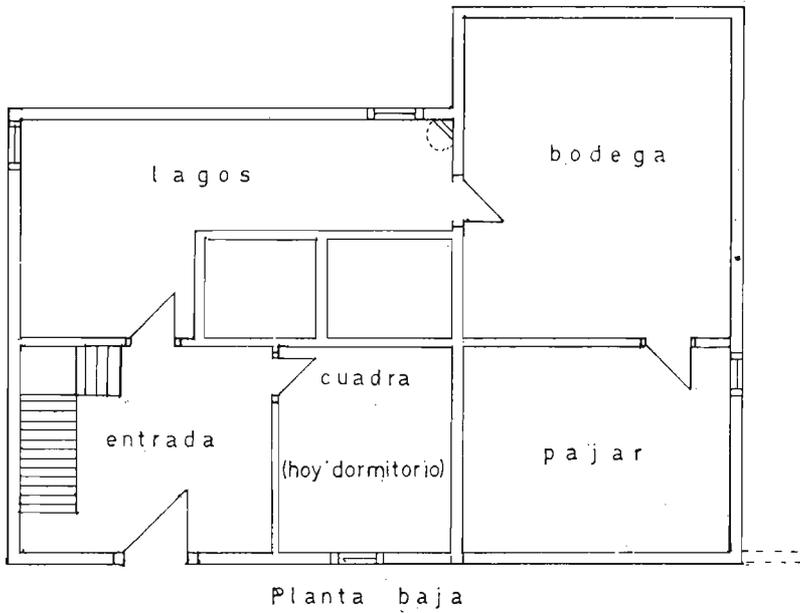
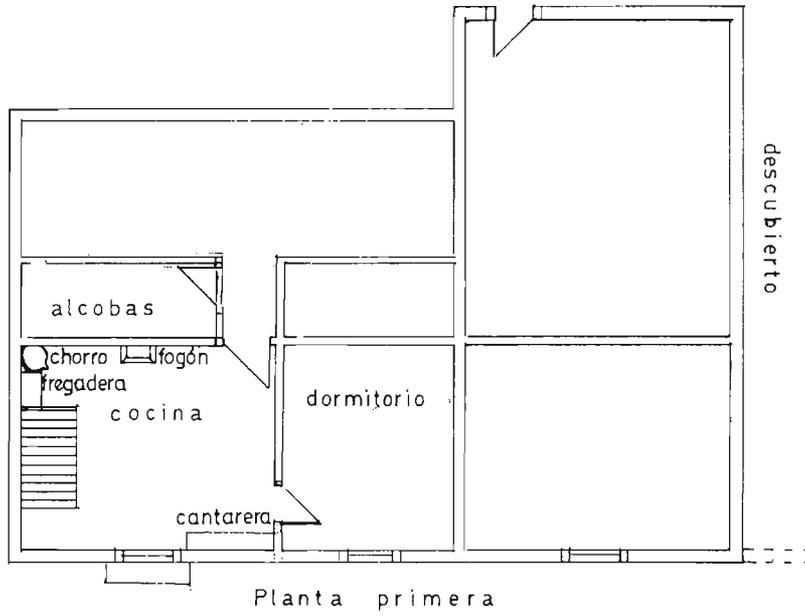


Figura 5

17.3. «Las casas se empezaban sin más, siempre sin arquitectos», hasta el año 1930 aproximadamente, en que comenzó a exigirse planos y aprobación oficial. No había ritos especiales para comenzar la construcción, al menos de cien años a esta parte. Actualmente tampoco se hace nada.

17.4. Los *cimientos* los abría el propio albañil, haciéndolos normalmente con piedra, empleando barro como argamasa. Antiguamente el mortero era de cal y arena (mortero común). Actualmente se ha dado paso al hormigón.

17.5. La piedra solía traerse del término de Parralea, camino de Artadía, etc. Es piedra arenisca.

17.6. Existen varias casas antiguas de piedra de sillería, pertenecientes a familias de abolengo. Pero son muchas más las que tienen sillares en las esquinas, jambas y arcos o dinteles de las puertas y ventanas, con las paredes maestras de mampostería. La fachada solía lucirse, como puede apreciarse en muchísimos edificios.

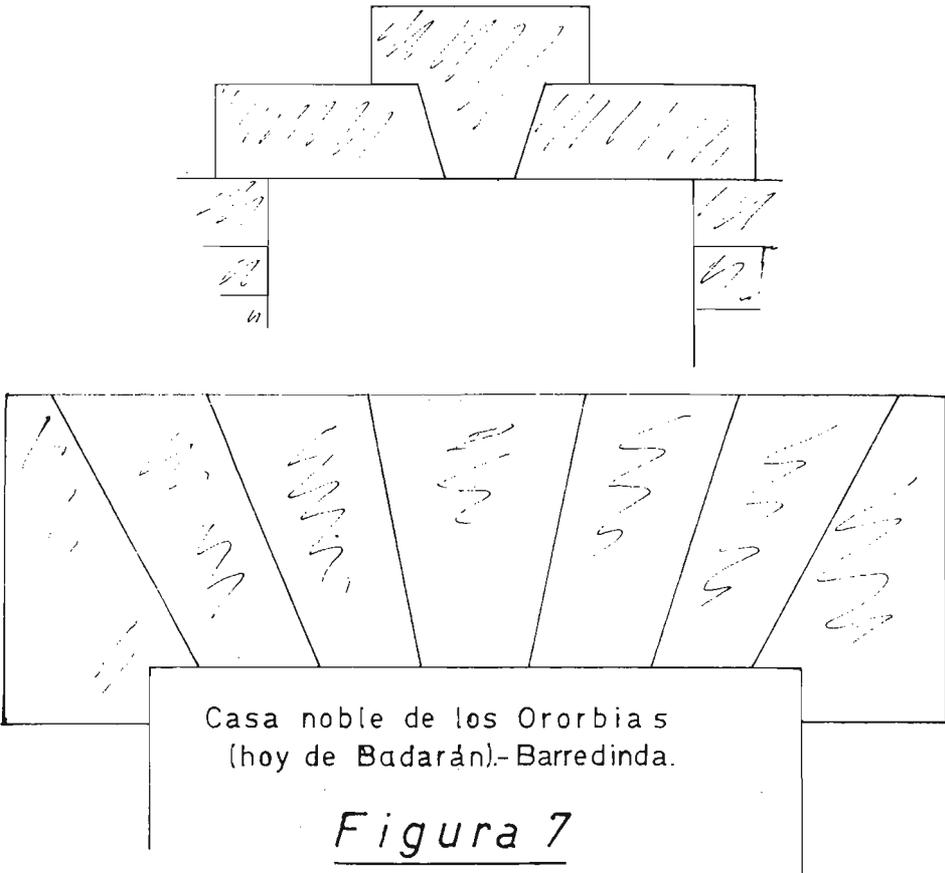
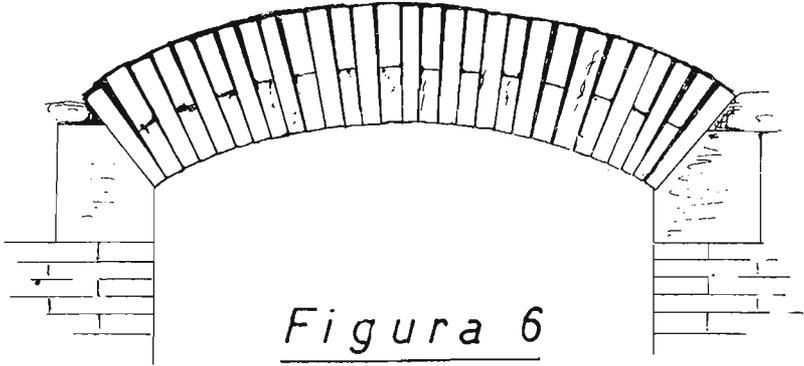
17.7. Otras casas más sencillas tienen las paredes maestras de mampostería amasada con barro. Los pies derechos de la puerta principal y de las ventanas, de ladrillo macizo. Los cabezales o dinteles de la puerta en este tipo de viviendas son de una pieza de piedra, o bien de cantería enlazada, o de arco muy rebajado de ladrillo, apoyando en sendos salmeres de piedra o ladrillo (*figs. 6 y 7*).

17.8. Algunas veces se revocaban las juntas. Casi siempre se lucían las fachadas con cal y arena, llamado mortero común. La arena se traía del río Arga y la cal de Murieta. Todavía no se hacía en Tafalla, y menos en Artajona.

17.9. Las ventanas presentan parecida solución que las puertas. En las casas de cierta importancia tienen umbral o solera de piedra saliente, decorada con molduras, en las ventanas del primer piso. En otras más sencillas, el cabezal es de madera lucido con yeso. Las ventanas del segundo piso son siempre más pequeñas que las del piso-vivienda.

17.10. Los tabiques o «media asta» se hacían de adobe, intercalando a veces pies derechos de madera. Desde 1940 aproximadamente, se hacen de ladrillo. Las paredes laterales o posteriores se terminaban algunas veces con ladrillo, empleando pies derechos de madera para consistencia.

17.11. Las *adobas* se hacían en el pueblo, cerca de la acequia. Los «adoberos» amasaban el barro con paja menuda. Ayudándose con las azadas, ponían la masa en moldes de madera, del que salían dos piezas cada vez, después de apelmazar el barro y de rasarlo con las mismas azadas. Las adobas se iban secando al sol, tendidicas en el suelo. «El que lo moja lo seca», dice un refrán. Una vez secas, se traían al pueblo para emplearlas en la obra (*fig. 8*).



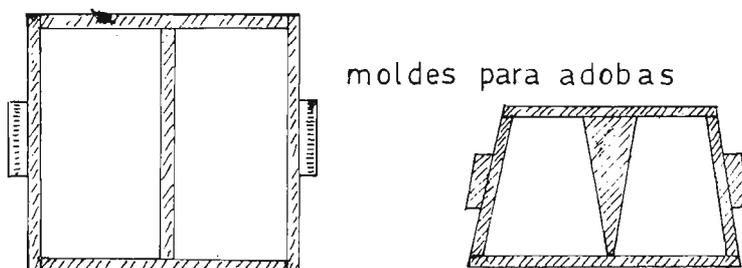


Figura 8

17.12. La operación de colocar los maderos para los pisos y techumbre era llamada «maderear». El maderaje empleado para los pisos y los cabrios (*solivos*) del techo eran antiguamente el pino, siendo más corriente el chocho de cien años a esta parte. Es el árbol más común en Artajona. Los maderos se iban colocando a medida que se levantaban las paredes.

17.13. Las piezas recibían distintos nombres, según su longitud: *doce-nes* (4,30 metros), *catorcenes* (4,80 metros), *secenes* (6,60 metros).

17.14. A veces los pinos se colocaban sin sangrar, despidiendo resina durante mucho tiempo. El chocho era colocado algunas veces sin limpiar bien. La corteza se la quitaba el mismo albañil con el hacha o la azuela.

17.15. Si la distancia entre la pared de la fachada y la posterior era muy grande, se levantaban pilares desde los cimientos, bien con piedra o con ladrillo. Sobre estos pilares descansaban los puentes o maderos perpendiculares a los costados, para soporte de las bovedillas. Los pilares centrales sostenían también los puentes de la techumbre. Estos puentes eran de diferente largura, llegando hasta siete metros. Aunque se ven puentes de roble en algunas casas, es más común el pino y el chocho.

17.16. En la actualidad, la madera ha sido sustituida por el cemento, empleándose vigueta prefabricada. El cambio se produjo hacia 1950.

17.17. Las bovedillas se construían colocando entre cada madera un soporte de pequeñas tablas, a modo de cimbras (*cimbrias*). Sobre ellas se ponía el yeso con cascotes de teja y «loseticas» de piedra para mayor consistencia, mezclados en el yeso. Una vez que había fraguado, se retiraban las tablas. Actualmente se emplea vigueta y bloques de cemento.

17.18. Es desconocido el pavimento de madera en los pisos de las casas antiguas. Existen algunos entarimados de época reciente. Actualmente se vuelve al mosaico. La pavimentación de las habitaciones se hacía general-

ESTUDIO DEL GRUPO DOMÉSTICO DE ARTAJONA

mente con ladrillo de tejería. A veces con baldosa. El primer mosaico que se colocó en el pueblo fue en la casa de Sancho, hacia el año 1920. También se hacían muchos suelos de yeso, que se ponían brillantes a fuerza de limpiarlos. Algunos los pintaban de rojo. Los graneros del piso superior siempre llevaban suelo de yeso.

17.19. Las escaleras se hacían generalmente montando unas cimbras de tablas y poniendo sobre ellas el yeso. El ladrillo aquí es más moderno. Los escalones eran generalmente de yeso, aunque en ocasiones se ponía encima ladrillo y los bordes (*atoques*) de madera.

18.1. Los tejados son todos a una o a doble vertiente. En ambos casos, siempre vierten las aguas hacia la fachada. El fenómeno puede ser pura tradición, pero quizás guarde relación con la recogida del agua en el verano.

18.2. Para maderear la techumbre se colocaban en los remates de los muros los durmientes de madera. En las casas mayores, el caballete se hacía descansar sobre pilares centrales, siempre paralelo a la fachada. El sistema de cobertura en los techos de doble vertiente es de parhilara. Los pares eran generalmente de chopo (*fig. 9*).

Armadura de cubierta de parhilara

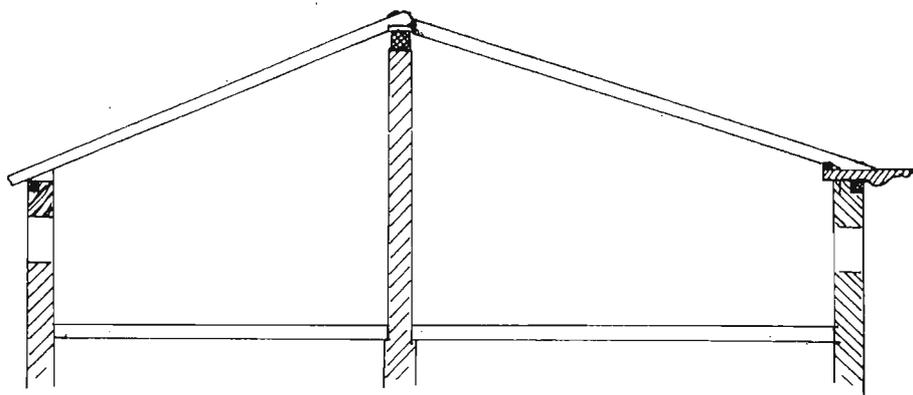


Figura 9

18.3. Colocada la armadura de madera, venía la operación de tejar. Se han conocido varios sistemas.

18.4. *Cubierta de piedra*. La cubierta con lajas o losetas de piedra se ha conservado en nuestros días en la iglesia de San Saturnino del Cerco, donde la piedra descansa directamente sobre el extrados de la plementería

de la nave, adoptando su misma forma. Debió ser frecuente en épocas antiguas. Actualmente no existe ninguna casa con este tipo de cubierta. Sin embargo, mi informante Francisco Ortiz recuerda una casa sita en el Cerco, a la parte norte, entre las murallas y la iglesia. Era conocida con el nombre de «Casa la Policarpa». Tenía portada de arco muy apuntado y dos ventanas, una de ellas con parteluz. El suelo de la planta baja era de cantera pura (se conserva la cantera-solar). Otra casa parecida se conserva en la calle del Hospital. La mencionada casa de la Policarpa tenía el tejado con piedra sobre los aleros y hasta un metro más adentro, o sea, la parte que podía soportar mejor el peso de la piedra. El resto era de teja. La casa se hundió el día 13 de noviembre de 1910. Posiblemente el alero volaba sobre canes convexos (*fig. 10*).

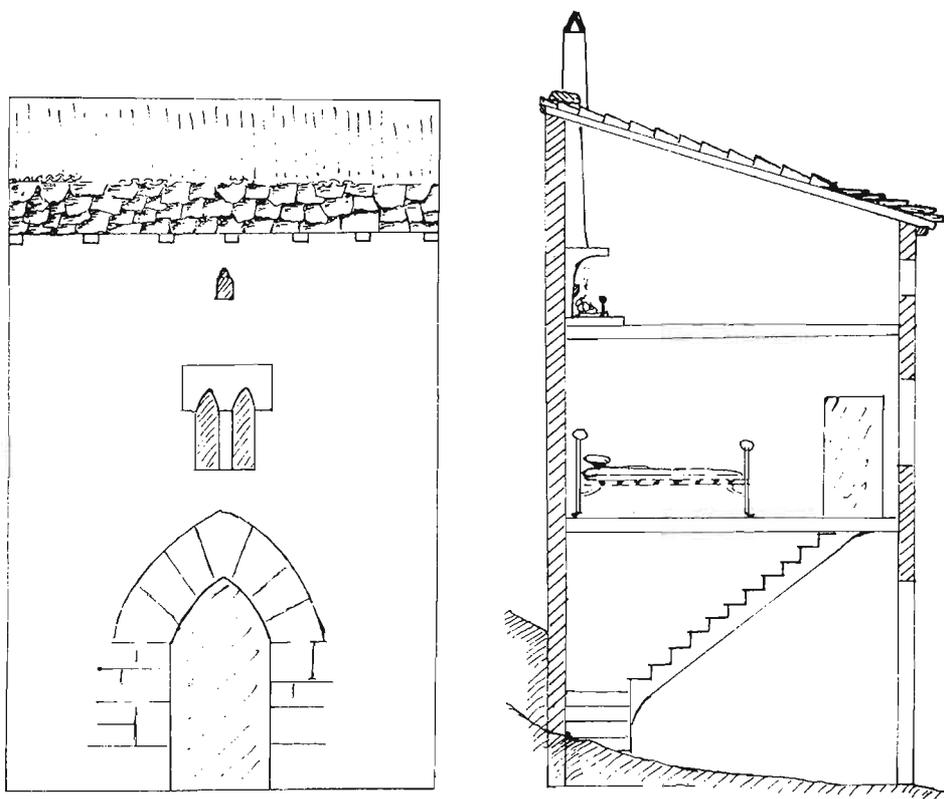


Figura 10

18.5. Este sistema se ha empleado hasta hace unos años en las cabañas de las trilladoras, haciendo descansar las losas directamente sobre tablas colocadas en las maderas del techo. Se considera malo por el peso y las goteras.

18.6. Las primitivas cabañas de pastor, con cubierta cónica generalmente, también tenían techumbre de piedra.

18.7. *Cubierta de teja*. Para soporte de las tejas se han adoptado distintos sistemas: el sistema que parece más primitivo es el de colocar las tejas sobre maderas clavadas a los solivos en sentido perpendicular.

18.8. El procedimiento más común hasta mediados de nuestro siglo fue el de las bovedillas de yeso con trozos de teja y losetas, colocado sobre cimbras de madera. Las bovedillas quedaban sin lucir en las dependencias bajas (cuadras, lagos, etc.) y en los graneros altos. Las habitaciones principales solían tener el techo lucido, al menos en las casas de cierta importancia.

18.9. El sistema de cañizos es relativamente moderno, generalizándose en la primera mitad del siglo. Los cañizos (tejido de cañas, de forma rectangular, de dos metros por 0'75) se colocaban clavados sobre el maderaje de la techumbre, luciéndose por el interior para evitar corrientes de aire, frío o calor. No se lucía en pajares o construcciones similares. La teja descansa directamente sobre el cañizo.

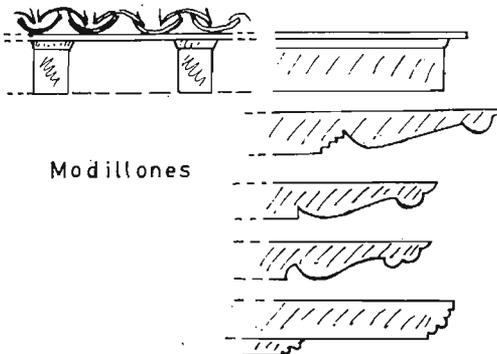
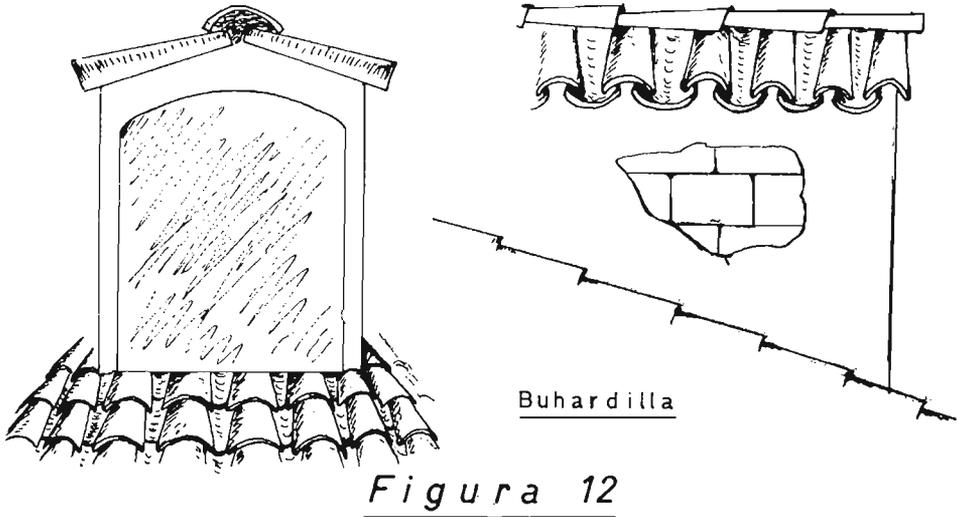
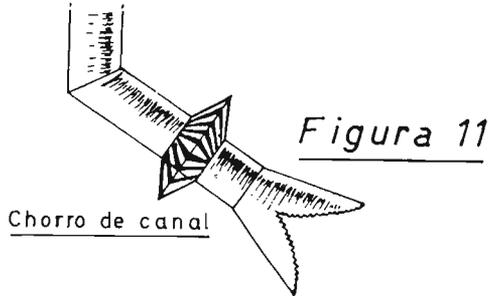
18.10. *La teja* empleada es curva o árabe, de forma troncocónica. Procedía de las tejerías del lugar. Hasta el siglo XVIII existió una municipal (la tejería vieja), alejada del pueblo. Sus ruinas subsisten. Durante el pasado siglo trabajaron dos tejerías particulares: la del Tuerto, en Saragoría, y la «Tejería nueva» o de Colmenares, en las afueras, al SE. de la población. Las dos trabajaron hasta el tercer cuarto del siglo pasado. Nadie recuerda haber visto hacer tejas, aunque hasta no hace muchos años se conservaban moldes en una casa particular.

18.11. En estas tejerías se hacían unas cargas de teja por el mes de mayo, considerado como el más sano del año. Algunos ancianos recuerdan este refrán: «La del tejero: sol y aire; agua no». La teja del pueblo era muy buena. Actualmente se trae de Tafalla.

18.12. Sobre la teja se colocaban piedras para evitar que el viento las moviera y se produjeran goteras.

18.13. En vertientes convergentes en ángulos interiores, antes de poner la teja se colocaba un canal de cinc, llamado *aquilón*. En él se recogía el agua para ser vertida al canal exterior (*fig. 11*).

18.14. En tejados y pisos altos sin ventanas solían ponerse *lumberas* para iluminación, y para salir a repararlos cuando se producían goteras. A esta operación se la llamaba «coger goteras». Una variante son las *buhardillas*, más o menos grandes, aunque predominan las de pequeño tamaño. Su tejadillo suele ser a dos vertientes, cubriéndose con una fila de tejas a cada lado y otra en el lomo. Suelen ser de ladrillo y yeso (*fig. 12*).



ESTUDIO DEL GRUPO DOMÉSTICO DE ARTAJONA

18.15. Modernamente se ha empleado en las techumbres de almacenes, garajes, etc., la uralita. La solución de viguetas de hormigón y bloques de cemento es corriente en la actualidad, desde mediados de nuestro siglo.

18.16. La inclinación del tejado dependía del albañil constructor. Oscilaba generalmente entre 27 y 36 por ciento.

18.17. Los *aleros* están hechos generalmente con modillones salientes de madera, de sección rectangular; sobre ellos se disponen las tablas para soporte de la teja. Existen muy pocas casas (creo que solamente dos) con alero doble. Se trata de las de Badarán y Pueyo, en la calle Mayor o Barrendinda. Los modillones suelen llevar molduras en su frente, aunque no faltan labores funiculadas y otros adornos. También abundan los mótulos lisos, de sección rectangular, reforzados por una pieza biselada en su parte superior (*fig. 13*).

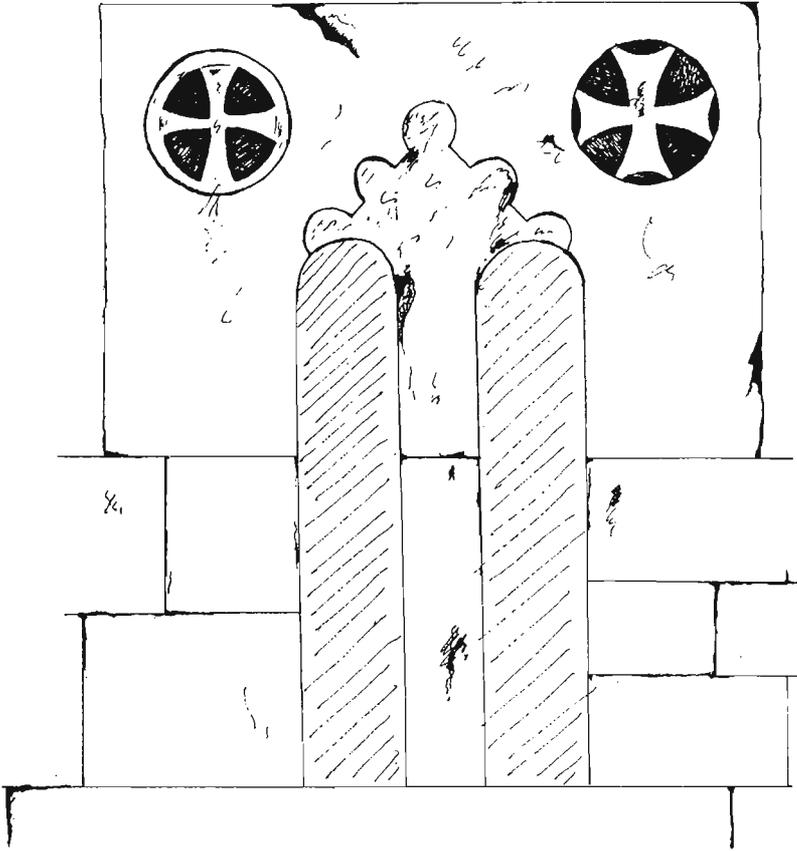
18.18. En casas más humildes o en las del siglo pasado, es frecuente ver aleros de ladrillo, con tres filas superpuestas, la central con las piezas en zigzag. Actualmente es corriente el empleo de modillones de cemento (así en la moderna casa del Ayuntamiento) (*fig. 14*).

19.1. En la zona más antigua del pueblo existen bastantes casas con las fachadas de piedra de sillería y grandes portadas. Normalmente son de arco apuntado las más señoriales, construidas hasta la primera mitad del siglo XVI. Los pies derechos de sillería sostienen el arco de 11, 13 ó 15 dovelas, de mayor o menor tamaño. La clave central suele ir decorada con anagramas o escudos nobiliarios (cfr. *figs. 25 y 26*).

19.2. Posteriormente, sobre todo en los siglos XVII y XVIII, las grandes portadas se cubren con un gran dintel de piedra. Es notable el de la casa de los Bayonas (hoy del Aguau), donde se grabó esta inscripción conmemorativa en honor de un ilustre artajonés: «El reverendo Maestro señor Padre Maestro Fray Carlos de Bayona, confessor del Rey nuestro señor Carlos 2. Año 1680», junto con un «Víctor» imperial (*Fig. 27*). Fechados en distintos años de mediados del siglo XVIII hay varios cabezales o dinteles, algunos de ellos con herramientas y cruces swásticas grabadas (*fig. 28*). Las medidas no son uniformes; generalmente oscilan entre los dos y los 2'50 metros de anchura por 2'20 a 3'50 de altura. En algunos casos de derribo de casas, para no estropear el gran dintel de piedra al desmontarlo, se cubría el suelo con haces de sarmientos, haciendo caer la gran pieza de piedra sobre ellos.

19.3. Las casas más humildes suelen tener puertas adinteladas de menores proporciones.

19.4. Las ventanas son rectangulares, más grandes las del primer piso, y reducidas las de las dependencias del segundo. Quedan algunas muestras de ventanas antiguas, una con arco angrelado, al que posteriormente se adicionó un parteluz, y otra con dos estrechos vanos gemelos y lobulados (*fig. 15*).



Tipos de ventanas antiguas

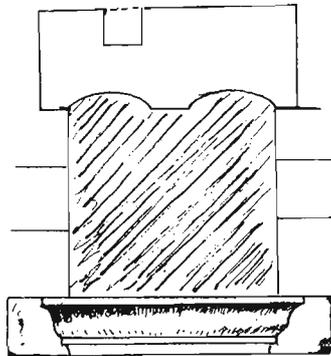
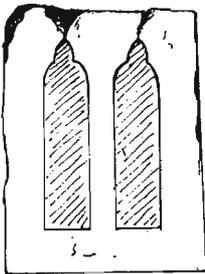


Figura 15

19.5. Existían en algunas casas ventanas bajas protegidas con *rejas de hierro* salientes. Se conservan en la magnífica casa de Badarán, antiguamente de los Ororbía (calle Barrendinda). Los balcones salientes no se han estilado hasta época reciente, si exceptuamos casos muy singulares, como el del gran balcón corrido que ocupa la fachada de la casa antes citada.

19.6. Se conocen varios tipos de armazón de *puertas de madera*. Aquí recogemos solamente los ejemplares más típicos. El más frecuente en las grandes puertas suele constar de dos hojas, una de ellas partida horizontalmente en dos mitades. La forma de la parte superior depende del arqueado o adintelado de la portada, aunque la armadura no varía esencialmente en uno u otro caso. En este tipo, el bastidor consiste en cuatro piezas verticales, dos batientes y dos quiciales, unidas por peinazos horizontales, a los que se fijan las anchas tablas exteriores por medio de filas de grandes clavos de hierro, más o menos artísticos (*figs. 17 y 19*). La pieza quicial sobre la que gira la puerta (*quicialera*) termina en su extremo superior en un rebaje cilíndrico (*borronera*) que encaja en el agujero del quicio. Para evitar el roce, o porque la borronera se desgastaba, inclinándose la puerta, es corriente ver reforzada la borronera con una suela de alpargata. El extremo inferior lleva una chapa de hierro con un pitón axial (*tejuelo*), que encaja en una pequeña pieza de hierro puesta en la piedra de la solera (*fig. 16*).

Para colocar la puerta se metía primero la borronera en el quicio superior, encajándose el tejuelo en su sitio con ayuda de una palanca.

19.7. Otro tipo, menos frecuente que el anterior, es el de una gran hoja que gira sobre única quicialera lateral, teniendo en el centro una puerta practicable, partida horizontalmente en dos (*fig. 20*).

19.8. En vanos más pequeños se da otro modelo de puertas, girando sobre única quicialera, pero en cuya mitad superior se abre un montante parcial, permitiendo la entrada de la luz (*fig. 18*).

Como puede verse, las puertas tradicionales presentaban siempre una parte superior que podía abrirse, estando cerrado habitualmente el resto. Cuando hay alguien en la casa, este montante permanece abierto (*figs. 17, 18, 19 y 20*).

19.9. Un detalle importantísimo, que no falta en ninguna de las puertas de calle antiguas, e incluso en muchas habitaciones interiores, es la *gatera*. Es un orificio circular de unos diez centímetros de diámetro, colocado en un lado de la parte baja, con objeto de dejar paso a los gatos. Algunas veces se protege con una pieza también circular, colgada al interior y girando sobre un clavo. Las gateras eran, además, los lugares donde solía dejarse la llave de la puerta cuando no quedaba nadie dentro y se esperaba que otro miembro de la familia pudiera llegar.

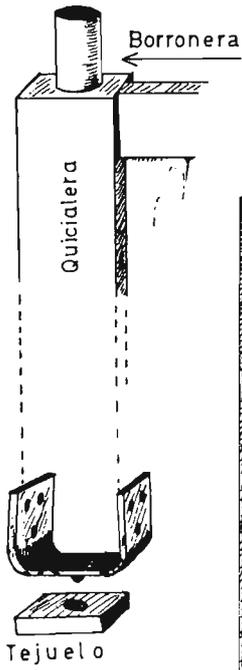


Figura 16

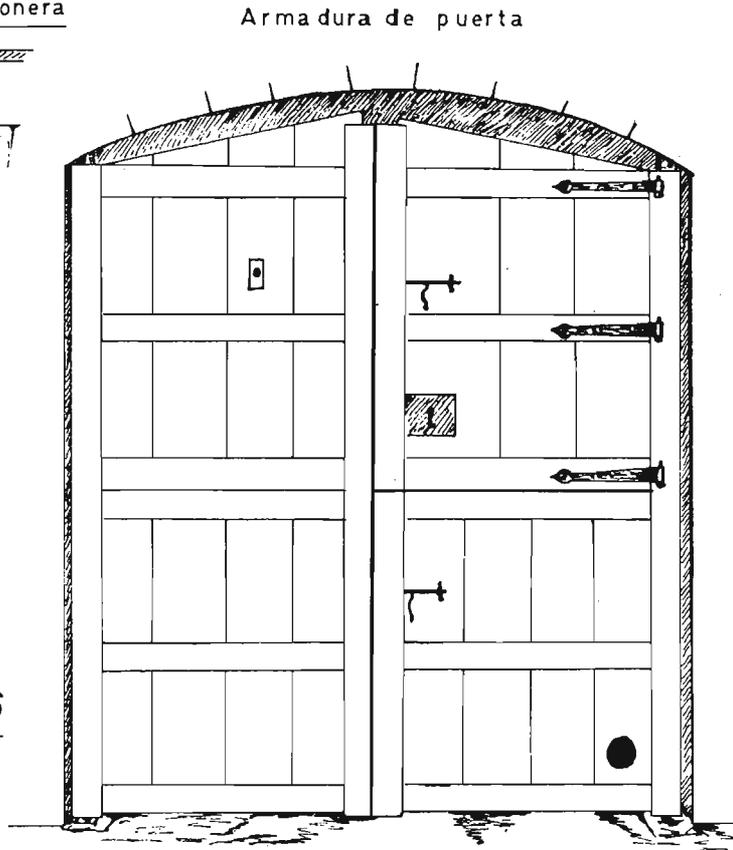


Figura 17

ESTUDIO DEL GRUPO DOMÉSTICO DE ARTAJONA

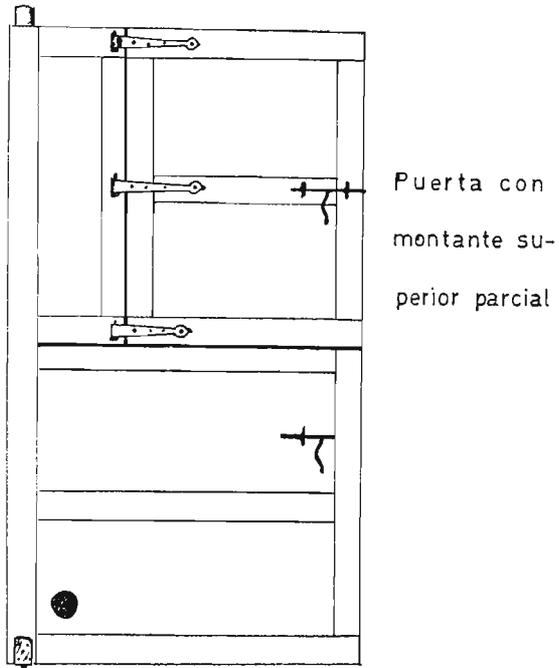


Figura 18

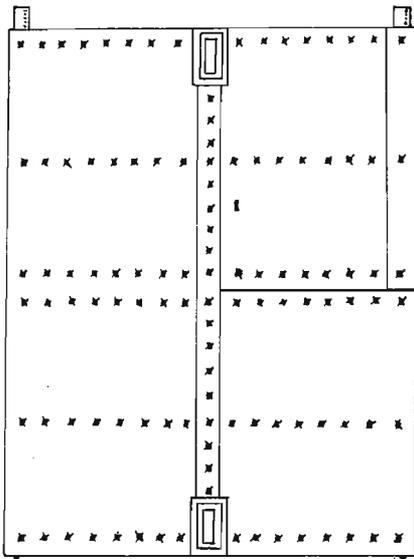


Figura 19

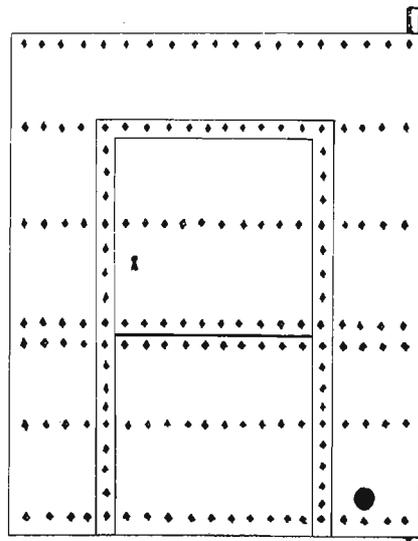


Figura 20

19.10. Como sistemas tradicionales de cierre de puertas de calle se han conservado hasta nuestros días las siguientes:

La tranca: vara gruesa y larga que se ajustaba en dos orificios laterales (*tranquera*) practicados en los pies derechos. Uno de estos orificios era más profundo, permitiendo pasar por él uno de los extremos de la tranca para quitarla y ponerla. A veces existe en la piedra de un extremo un rebaje en forma de U, abierta por encima y hacia el exterior, permitiendo manipular la tranca con mayor comodidad. Este sistema era conocido desde muy antiguo. Uno de los portales de la fortaleza amurallada se cerraba así. Todavía se conservan trancas en algunas casas.

19.11. *Medias trancas.* Es una vara gruesa de sección rectangular, más corta que la tranca. Apoya un extremo en un desbaste de una piedra del pie derecho, encajando el otro en el ángulo interior formado por un batiente y un peinazo.

19.12. *La barra* de hierro hace el oficio de la media tranca. Uno de sus extremos va sujeto y gira en una anilla clavada en un tarugo de madera (algunos le llaman *perrote*), empotrado en la pared. El otro extremo, en forma de gancho, se sujeta a una anilla de hierro clavada en la puerta.

19.13. Los *cerrojos* se han conocido también desde tiempos muy antiguos. Los hay en muchísimas puertas. Van colocados siempre en las dos medias puertas practicables. Tienen un pasador de hierro y un apéndice central curvo. A veces se les ponía candado.

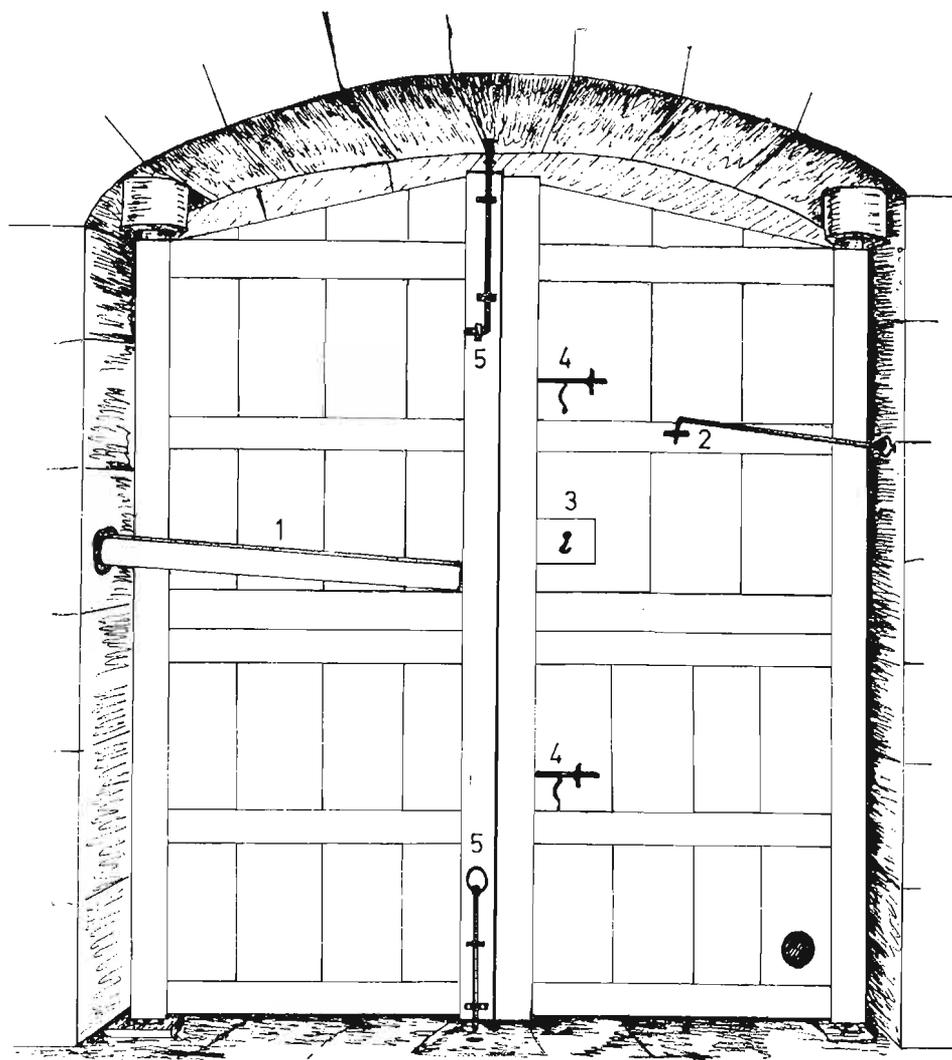
19.14. *Llaves.* Las cerrajas van colocadas en el batiente superior de la puerta. Son grandes y, normalmente, tienen un pasador o lengüeta muy largo, que atraviesa la gruesa pieza del montante batiente, para encajar en el marco contiguo. Las llaves tradicionales eran de hierro, grandes en general. Con posterioridad a 1940 comenzaron a usarse cerrajas más pequeñas, habiéndose generalizado en la actualidad los modernos llavines.

19.15. *Pasadores.* Son dos barras de hierro colocadas verticalmente en los extremos superior e inferior de una puerta doble. El pasador superior encaja en un orificio de la piedra del arco o del dintel, teniendo el otro extremo terminado en un codo rectangular. El pasador inferior encaja en el suelo y tiene una anilla de hierro en el otro extremo para tirar de ella.

19.16. Las *fallebas de hierro*, acodilladas por uno o ambos extremos, vienen a ser una derivación de los antiguos pasadores. Se han empleado en época moderna, sobre todo en ventanas y balcones (*fig. 21*).

19.17. En las *puertas interiores* el sistema de cierre común es el *pestillo* tradicional, consistente en una lengüeta horizontal de hierro, emplazada en el interior de la puerta, cuyo extremo encaja en el clavo dentado puesto en el

ESTUDIO DEL GRUPO DOMÉSTICO DE ARTAJONA



- 1- Media tranca 3- Cerraja 5- Pasadores
2- Barra 4- Cerrojo (borrojos)

Figura 21

marco. Se acciona con una pequeña palanca, terminada al exterior en un ensanchamiento donde se aplica el dedo. Conociéronse también rudimentarios pestillos de madera, sobre todo en los establos, bodegas y otras dependencias bajas.

19.18. Las *puertas de las tiendas* más antiguas tenían la parte inferior de madera y el resto de cristales rectangulares. Para las horas en que las tiendas estaban cerradas, disponían de una contrapuerta de madera que se hacía deslizar por dos dientes paralelos y horizontales, colocados en las partes superior e inferior de la parte encristalada. En los pequeños ventanales existía el mismo sistema. La contrapuerta se aseguraba con una barra aplanada, en cuyos dos extremos tenía dos patillas perpendiculares. Estas se pasaban por sendos orificios del marco, sujetándolas al interior con dos clavos pasados por los agujeritos de las patillas. Cuando la ventana de la tienda era de dos hojas de madera giratorias, el sistema de cierre se reducía a una barra aplanada, ajustada a sendos dientes de hierro que las hojas tenían en su parte central interior (fig. 22).

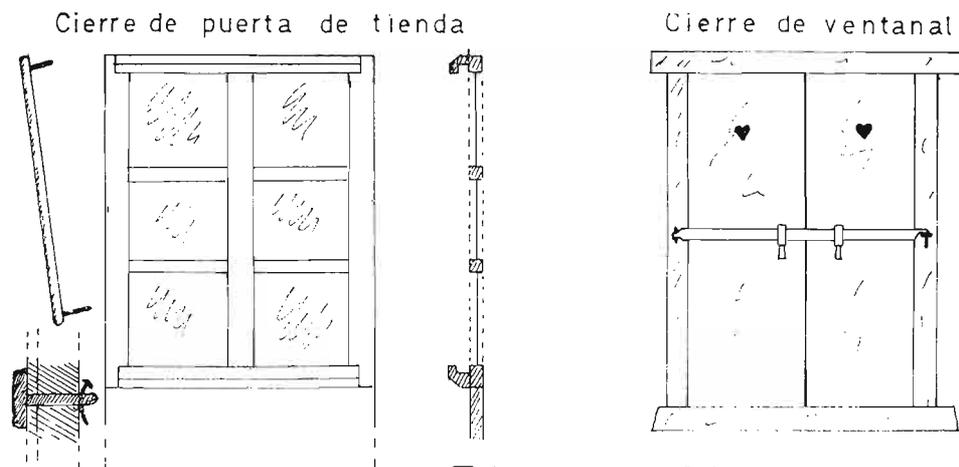
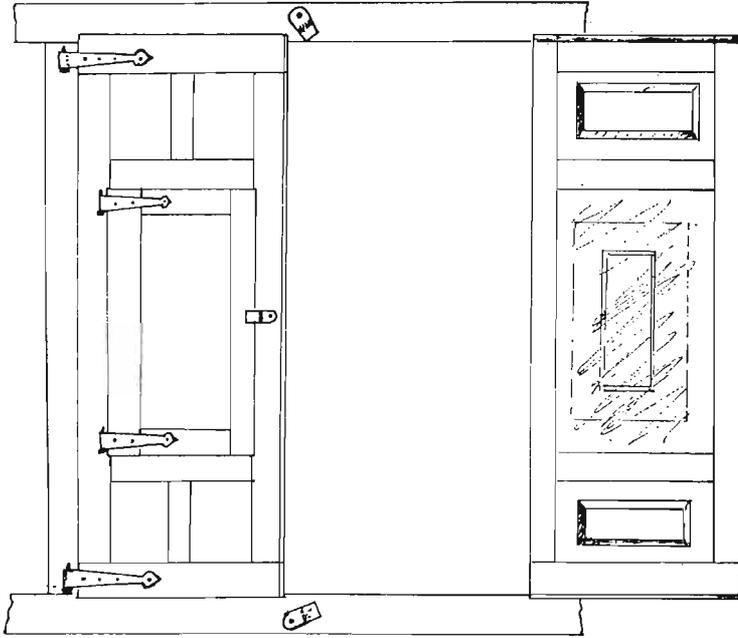


Figura 22

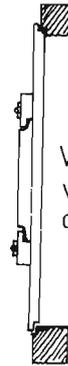
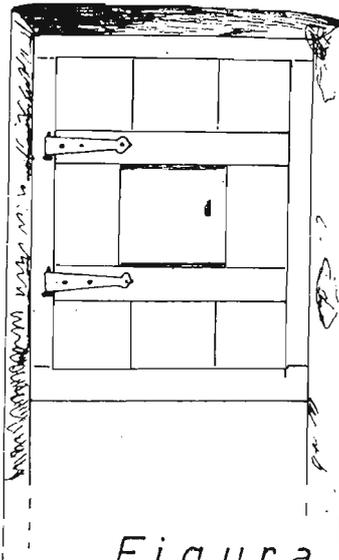
19.19. Las *ventanas* de las habitaciones que dan a la calle suelen ser las más elegantes y cuidadas. El tipo más común es el de dos hojas giratorias, divididas cada una en tres porciones rectangulares. Los cuarterones superior e inferior de madera, con paneles moldurados rectangulares al exterior, y el cuarterón central, de mayor tamaño, provisto de cristal. Este, a su vez, lleva por el interior una hoja de madera o bastidor giratorio de paneles moldurados, llamado *ventanillo*.

19.20. El sistema de cierre de las ventanas más común y primitivo son las *andavillas* de madera, lengüetas giratorias sobre clavo pasado por la cabeza, puestas en los travesaños alto y bajo. Los ventanillos se cierran también con andavillas. Posteriormente se emplearon pasadores metálicos. Las andavillas



Ventana doble con ventanillos

Figura 23



Ventana con
ventanillo
corredero

Figura 24

se conservan en ventanas antiguas, aunque van desapareciendo, sustituidas por otros sistemas.

19.21. En ventanas de casas más humildes o de habitaciones traseras, es muy frecuente la única hoja rectangular, con las tablas clavadas a dos piezas horizontales, a las que se sujetan los pernios. En la parte central suelen llevar un ventanillo rectangular, generalmente sin cristal, y con una tabla corredera encajada en los dos peinaos horizontales. En otros muchos casos son ciegas (*figs. 23 y 24*).

19.22. Los balcones más antiguos presentan puertas de dos hojas giratorias, divididas en paneles lisos o con resaltes moldurados, con cristales en la zona superior y ventanillos para su cierre.

19.23. En los meses de verano y para evitar la entrada de moscas, sol o polvo, solían colocarse, colgadas delante del vano de las puertas y ventanas, unas piezas de harpillera, a modo de persianas. En las ventanas de la cocina solían ser paños blancos. Desde el año 1940 aproximadamente, desapareció dicha costumbre. Hasta entonces era también frecuente fabricar un tipo doméstico de persianas con trocitos de sarmiento, unidos unos a otros con trocitos articulados de alambre pasados por el interior, formando así sartas que se colgaban del marco. Posteriormente se generalizaron distintos tipos de persianas más modernos.

20.1. La sobriedad decorativa es la tónica de las construcciones artajonesas. Alguna casa noble, como la de los Ororbias (hoy de Badarán), en Barrendinda, tiene la gran fachada de sillería, con impostas de separación en los dos pisos y rejería en los cuatro ventanales de la planta baja. Otras dos casas presentan almohadillado en las esquinas (*Arellano y el Aguau*).

20.2. Los edificios con mampostería en las fachadas estuvieron antiguamente lucidos con mortero, y encalados. Únicamente una casa, lucida a fines del siglo pasado, se pintó imitando ladrillo rojo. Desaparecido el lucido, los muros de muchísimas casas muestran sus mampuestos, produciendo sensación de abandono. Apenas se ven casas encaladas en el casco urbano, a excepción de las más modernas.

20.3. Idéntica sobriedad se advierte en la decoración del interior. En la mayoría de los techos de las habitaciones, las maderas están pintadas con colores oscuros, encaladas las bovedillas intermedias.

20.4. En algunos aleros se conservan labores diversas en los modillones de madera, lo que indica que hubo en un tiempo architeros habilidosos.

20.5. La decoración queda reducida casi exclusivamente a las claves de los arcos de acceso a las casas, decorados con anagramas religiosos (*fig. 25*) y escudos de armas (*fig. 26*). Estos modelos de puertas y decoración predo-

ESTUDIO DEL GRUPO DOMÉSTICO DE ARTAJONA

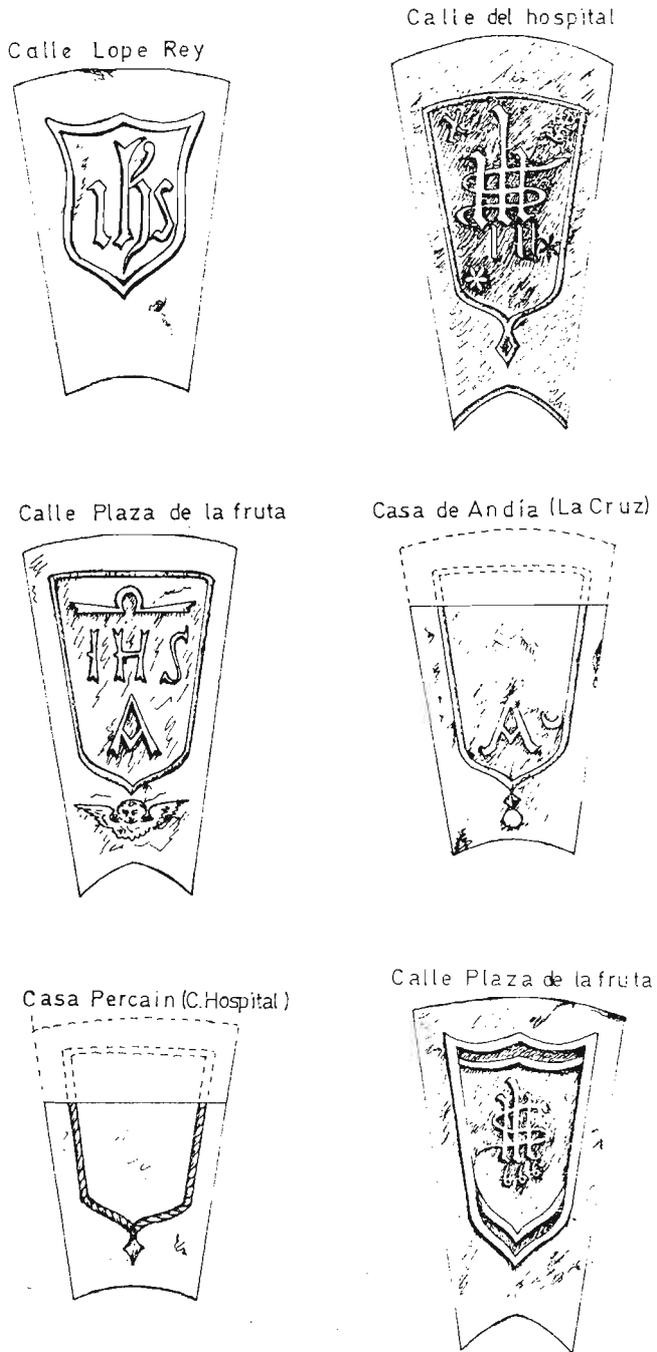


Figura 25

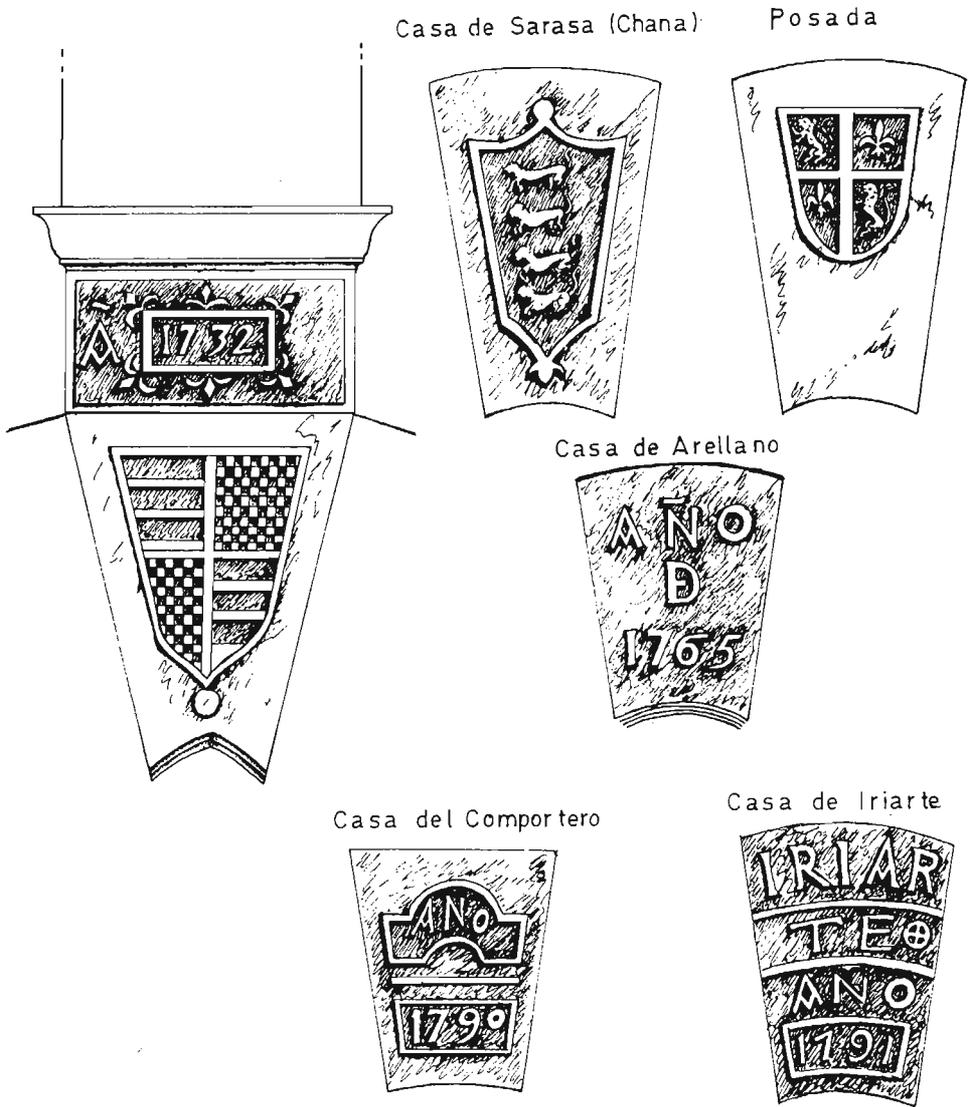
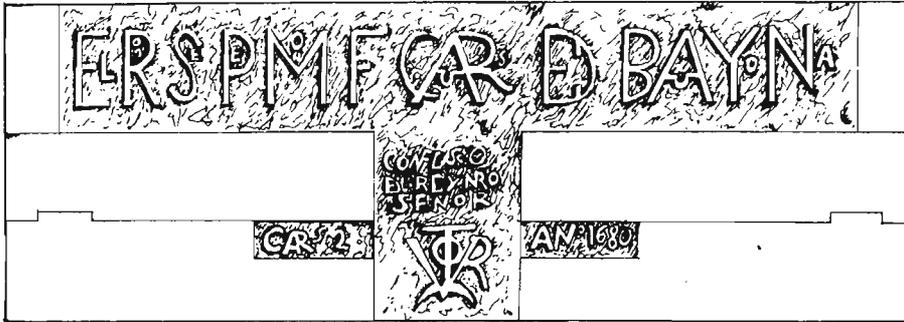


Figura 26

minan en los siglos XV al XVII. En el siglo XVII comienza a imponerse el tipo de portal adintelado, que se generaliza en el siglo XVIII. Entre éstos es notable el de la antigua casa de los Bayona (*fig. 27*), dedicado al dominico P. Carlos de Bayona, confesor del rey Carlos II (1680), y otros con instrumentos artesanos y lauburus en relieve, fechados por fortuna. Al mismo maestro cantero que trabaja en Artajona a mediados de este siglo se debe

ESTUDIO DEL GRUPO DOMÉSTICO DE ARTAJONA

Dintel conmemorativo en Casa



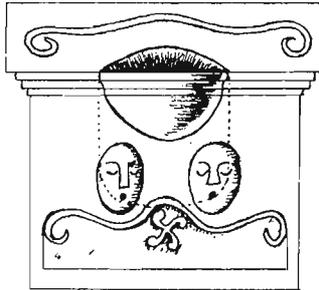
El Rmo. Señor Padre Maestro Fray Carlos de Bayona,
confesor del rey nuestro señor Carlos 2. Año 1680.

Figura 27



Calle del Hospital

Calle Arizaldea



Aguamanil en San Saturnino



Figura 28

también el aguamanil de la sacristía en la iglesia de San Saturnino del Cerco, decorado con dos esquemáticas cabezas y una cruz swástica (*figs. 26, 26, 27 y 28*).

20.6. Antiguamente los pavimentos de las entradas se hacían con losas rectangulares, preferentemente las más ricas, aunque el adoquinado con cantos rodados o ruegos (*cascajo grueso*) era más frecuente. Este sistema se conserva en algunas casas viejas. El cascajo permite al albañil crear dibujos en el suelo, a modo de mosaicos, distribuyendo las piezas en rectángulos o círculos, en los que se inscriben rosetas con pétalos elípticos espiculados, estrellas u otros motivos geométricos. El pavimento de las entradas en las casas más humildes era de tierra muerta. El cemento ha recubierto en muchos casos estas labores. Modernamente se emplea el mosaico.

21.1. El hogar (*hogal*) estaba siempre junto a una pared maestra, generalmente una de las dos perpendiculares a la exterior en que está la ventana. No faltan hogares en la pared del fondo. Se construía haciendo un rebaje o entrante en dicha pared maestra, de forma rectangular en la zona inferior, troncocónica en el espacio comprendido bajo la campana, y más estrecho en la chimenea propiamente dicha. No se han conocido hogares centrales.

21.2. El hogar va alzado del piso de la cocina por una plataforma rectangular de muy poca altura, cubierta de baldosa. La parte central de este resuelo se cubre con una chapa rectangular metálica llamada *solera*.

21.3. Al fondo del hogar va la chapa vertical, apoyando la base sobre la solera y la cabeza sobre el muro del fondo. Se le conoce con el nombre de *chapa*. Aunque hay algún ejemplar construido con tiras de hierro horizontales, sujetas en sus extremos por otras laterales, rematadas en flores de lis, predominan las clásicas de hierro colado, con distintos motivos ornamentales (*fig. 29*).

21.3. La *chimenea* consta de una campana, generalmente de planta rectangular, aunque no faltan algunas de gran tamaño, de planta octogonal. En el borde inferior de esta pirámide truncada se dispone una repisa de madera o *aparador*, en el que se guardan las cosas más precisas: salero, aceitera, candeleros, etc. La repisa se adornaba con papeles lisos o recortados geométricamente con tijera, o con un pañito blanco a modo de faldilla.

21.4. El frente de la chimenea solía adornarse con un cuadro de motivos religiosos, una o varias estampas de la Virgen o los santos. Junto a ellos se colgaba en muchas casas el rosario.

21.5. De un grueso clavo puesto en la pared del fondo de la chimenea colgaba la cadena o llar, de gruesos eslabones y con ganchos de altura regulable, para colgar las calderas, o el tamborín para asar castañas.

Chapas de "hogal"

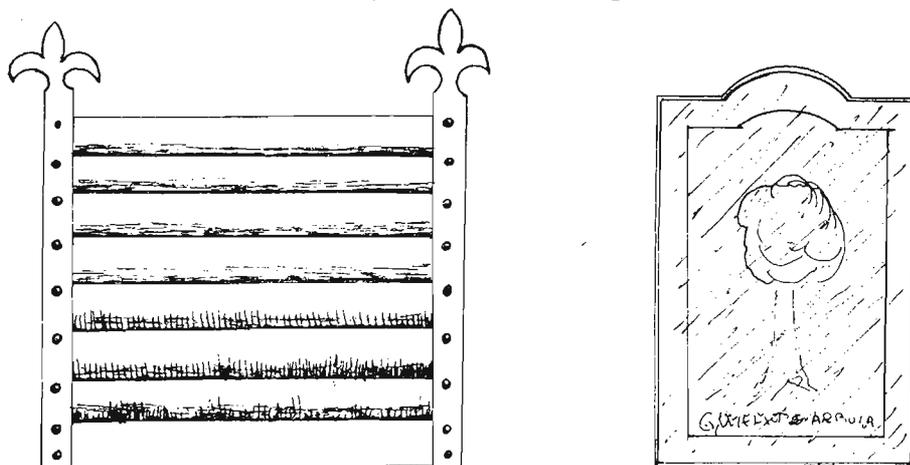


Figura 29

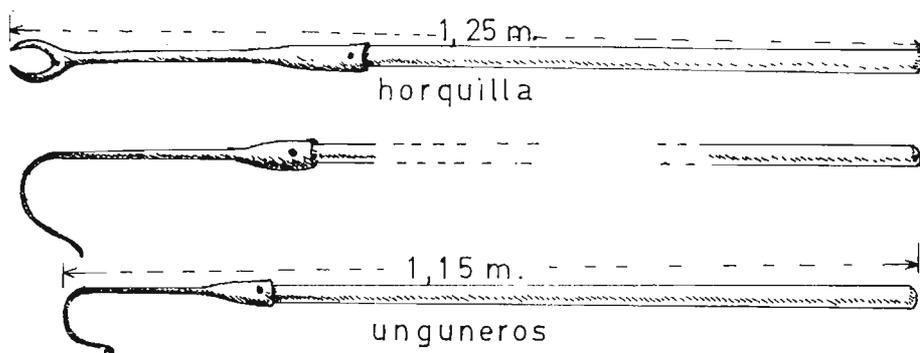


Figura 30

21.6. La chimenea propiamente dicha es un prisma estrecho y largo que se continúa hasta la salida superior. A media altura, en las chimeneas de algunas casas, se colocaba antiguamente una parrilla por el interior, formada por tres barras de hierro horizontales. Era una medida de seguridad contra los ladrones. Por ello se colocaban preferentemente en las casas del campo o de las afueras del pueblo.

21.7. Para limpiar el hollín de las chimeneas se ataba una gavilla de aliagas (*hilagas*) con dos sogas, echándose desde el tejado por el interior de la chimenea, y tirando dos personas, una de arriba y otra de abajo.

21.8. En los lados interiores de la chimenea solían colgarse los *trévedes* de hierro, las *parrillas*, a veces las sartenes e incluso los *suesos* o hierros semi-cilíndricos con apéndice exterior central para arrimar al fuego los pucheros. A un lado se colgaban las tenazas, el fuelle, algún candil. Flanqueaban la solera sendos *morillos* de hierro de diferentes formas. En el suelo, preferentemente en los dos rincones del fondo, se guardaban la pala y los *suesos*.

21.9. Antiguamente se usaron mucho los *asadores* largos de hierro para la carne, hechos de una hoja más o menos larga, y una corta empuñadura. El asador se colocaba sobre dos *gallos* de hierro. Dentro de la variedad de estas piezas, suelen tener dos altas patas delanteras, de cuya unión superior sale un vástago curvo, decorado en su remate frontal, y prolongándose posteriormente hasta el suelo. En sus extrados van soldados varios dientes para apoyo del asador, colocándolo a la altura precisa.

21.10. Como combustible empleábase preferentemente aliaga, sarmiento y chaparro. Como leña gruesa, madera de encina preferentemente. Quienes no podían obtenerla en el pueblo, la compraban en los lugares vecinos de la Valdorba. Las «hilagas», chaparros y otros arbustos eran transportados sobre jumentos en haces o cargas; no faltaban hombres que regresaban del campo llevando al hombro un fajo de leña. A la acción de cortar estas plantas y recogerlas se llamaba «hacer leña».

21.11. Está prohibido cortar leña en el monte del lugar. A principios de siglo el Ayuntamiento, previo permiso de la Diputación, sorteaba entre el vecindario unas cargas de leña a cortar en el monte para consumo de los hogares. El año 1903 se obtuvo licencia para sacar dos mil cargas de leña bajera¹⁹. Los vecinos a los que el guarda sorprendía haciendo leña eran multados por estos años con cinco pesetas.

21.12. A partir de 1940 comenzaron a generalizarse las llamadas «cocinas económicas», alimentadas casi siempre con leña picada, carbón y, algunas veces, con serrín en invierno. Hoy se van imponiendo las cocinas de gas.

22. No he logrado recoger ninguna leyenda en torno al fogón.

23. Al exterior, las chimeneas suelen ser prismáticas, con la boca sin protección alguna, o con una cobertura de ladrillos formando un triángulo sobre la boca. En otros casos, cuando la chimenea es muy larga, se colocan varios ladrillos de canto, perpendiculares a los lados más largos, cubiertos por

¹⁹ Archivo Municipal de Artajona: *Libro de actas de 1903*, p. 232.

otra fila de ladrillos horizontales. Existe alguna chimenea con cobertura metálica, dispuesta para girar por medio de una veleta, con el fin de orientar la salida de los humos hacia el lado opuesto a la dirección del viento.

24.1. Como veremos con más detalle en el número 53, los utensilios empleados en el *horno doméstico* eran la artesa, el tiraltoqui, cedazos, unguero, trapo barredor y palas. En los hornos mayores de las panaderías empleábase, además, una horquilla de hierro sujeta a un palo largo, para introducir la leña en el horno (*fig. 30*).

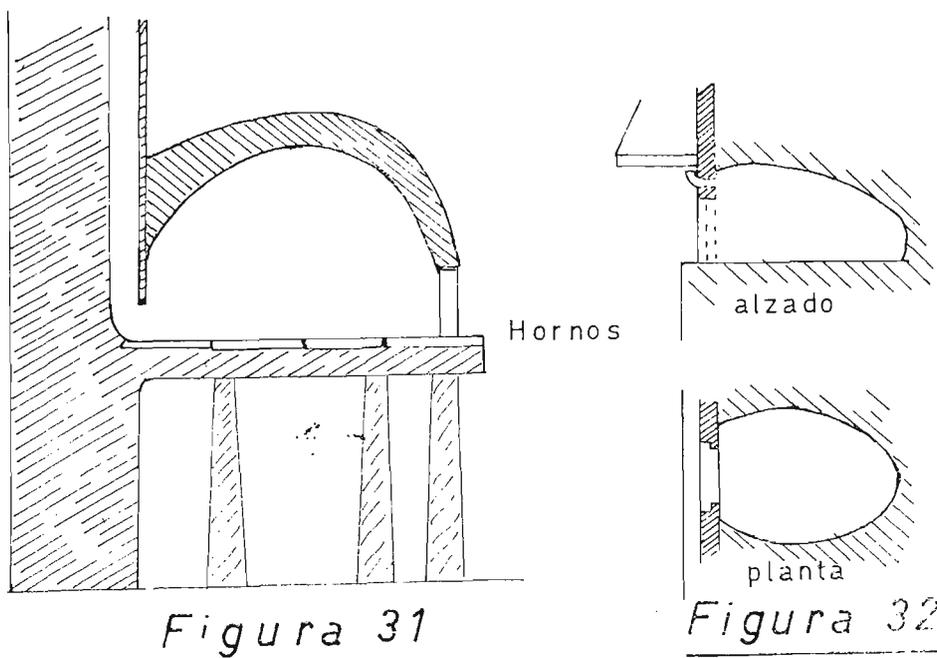
24.2. Casi todas las casas, excepto las más pobres, tenían su pequeño horno. Donde había sitio abundante se construía en los graneros del segundo piso. Era más común habilitarlos junto a la cocina, en el primer piso. En algunos casos se dispuso en dependencia separada de la casa, aunque esto parece solución bastante moderna. En 1940 se construyó un horno familiar saliente y voladizo al exterior del primer piso de una casa.

24.3. La planta suele ser ovalada. El de la casa de Pablo Vital mide 1'60 metros de largo, 1'20 de ancho y 0'60 de altura máxima (*fig. 32*). Los de construcción más moderna tienden a ser circulares, con un metro aproximadamente de diámetro. Van cubiertos por un casquete. Los antiguos eran de ladrillo, yeso y cascos de teja; se ven vestigios en algunas casas. Los más modernos se hicieron con adobes especiales de sección trapezoidal, con las caras menores hacia adentro. Se revocaban al exterior con yeso. Para guardar el calor (*calorío*) del horno, el casquete se recrecía con arena o tierra.

24.4. El solar o piso interior suele ser de piedra arenisca. La piedra dura se abre; la arenisca se desgasta, pero no se abre. El tipo tradicional de boca es un arco abierto en una piedra. Carecía de puerta y durante la cocción se cerraba con una chapa o lata. En la base de la boca sobresalía una piedra en la que se apoyaba la pala. La puertecita del horno estaba protegida por la campana de la chimenea. A un lado, o debajo del horno, había un espacio rectangular cerrado, denominado *cenicero*. En él se depositaban las cenizas y el fuego extraído del horno.

24.5. Normalmente se emplazaba en un rincón, con un grueso travesaño o viga de pared a pared, sirviendo de apoyo a la delantera. La base cargaba sobre los muros y el travesaño, ya que tenían que soportar mucho peso. En otros casos, los pequeños hornos, en forma de medio huevo, eran sostenidos por una armadura de tres pies derechos de madera (*fig. 31*). Tampoco faltan casos en que se construyeron sobre el hueco de la escalera, con la boca abierta a una dependencia llamada «masandería» (*fig. 32*).

24.6. Han desaparecido casi todos los hornos familiares. Los que existen, ya no se emplean. Únicamente conozco un caso en que sigue empleán-



dose para hacer rosquillas o pastas. Fueron sustituidos por las panaderías particulares. Estas, a su vez, por el horno cooperativo.

25.1. Antes de 1902, en que se inauguró el alumbrado eléctrico, el sistema común de iluminación en las casas era el *candil* de aceite. Los había en todas las viviendas. Se estuvo empleando hasta los años de la guerra civil. Con él se iluminaban las habitaciones, cuadras, bodegas, etc.

25.2. En las casas de alguna importancia no faltaban *quinqués* de petróleo, bien sobre pies o colgantes del techo con tres cadenas y una bola de contrapeso.

25.3. Las velas se usaban también, sobre todo en noches de tormenta, en que se encendía la de Jueves Santo (que había estado encendida delante del Monumento).

25.4. Antes de 1902, no sabemos desde cuándo, para el *alumbrado público* de las calles había instalados en lugares estratégicos unos faroles de petróleo. Los encargados de encenderlos por la noche y de apagarlos por la mañana eran los dos serenos. Para este menester se servían de una escalera portátil. Al inaugurarse el alumbrado eléctrico se les rebajó el sueldo en una peseta, «en vista de que ahora no tendrán tanto trabajo al encender los faro-

ESTUDIO DEL GRUPO DOMÉSTICO DE ARTAJONA

les»²⁰. El suministro de petróleo se obtenía por adjudicación del Ayuntamiento. El último que cubrió este menester fue Benito Linzoáin, quien tuvo que renunciar a dicha adjudicación y al suministro al ser nombrado concejal, por ser incompatibles los dos cargos²¹.

25.5. El papel de los serenos no se limitaba a las atenciones del alumbrado público. Durante la noche se refugiaban en la «caserna», dependencia en la bajera del antiguo Ayuntamiento. De vez en cuando salían a rondar por las calles, incluido el Cerco. Durante su recorrido daban, gritando acompasadamente y alargando las sílabas, la hora y un sucinto parte meteorológico para informar a los labradores. La hora la anunciaban sin fracciones y el parte denunciaba la situación del cielo: «Serenos o nublados». Los serenos llevaban bastón con estoque interior. Vestían blusa negra o azul y boina negra. En la actualidad no rondan por las calles. Se limitan a estar de vela para acudir en ayuda de quienes lo necesiten, sobre todo en casos de «novedad» (enfermedad grave, muerte), o de incendios u otros imprevistos serios. Las madres solían recitar a los niños pequeños para dormirlos, imitando el sonsonete de los serenos: «Las diez, nublado. El que no duerme, ¡a la cárcel!».

25.6. El ayuntamiento de Artajona, en sesión de 6 de julio de 1902, acordó ceder un local en la casa consistorial a la Sociedad de Corralizas, para distribuir la electricidad por el pueblo, abonando mil pesetas para que instalase en la villa «por lo menos setenta luces»²². El tendido se instaló en el verano de 1902, inaugurándose la «luz eléctrica» el 8 de diciembre de 1902. El acto se solemnizó con la banda de música del pueblo. El ayuntamiento compró cuatro docenas de cohetes y dio dos pesetas a cada uno de los músicos que actuaron ese día²³.

25.7. Durante el primer cuarto de siglo, en la mayoría de las casas solamente había una bombilla (*bujía*). Solía estar en la cocina, puesta en un orificio rectangular abierto en el tabique sobre la puerta, para alumbrar a la vez la escalera y la entrada, u otra dependencia. La bombilla colgaba de un largo cable (*cordón de la luz*) para llevarla de un lugar a otro. Posteriormente se fueron multiplicando las bombillas.

25.8. Para guardar el fuego se ponían los troncos grandes del fondo en el centro del hogar, cubriendo las brasas con ceniza. Por la mañana, retirada la ceniza, se ponía sobre la brasa la leña menuda, se atizaba el fuego con el fuelle, hasta lograr la llama. Cuando se generalizaron los fósforos, se apagaba el fuego antes de ir a dormir, echando agua sobre los troncos.

20 Archivo Municipal de Artajona: *Libro de actas de 1902*, pp. 113-114.

21 Archivo Municipal de Artajona: *Libro de actas de 1902*, p. 65.

22 Archivo Municipal de Artajona: *Libro de actas de 1902*, p. 65.

23 Archivo Municipal de Artajona: *Libro de actas de 1902*, pp. 113-114.

26.1. La sobriedad era tónica de las casas artajonesas y de su mobiliario, a excepción de las más ricas. La entrada carece de muebles y adornos, exceptuando algunas puertas de escalera o de establos, donde solían ponerse estampas religiosas. La entrada era el lugar donde se almacenaba provisionalmente el grano en sacos, donde se hacía el trabajo de mezclar el nitrato con el trigo que había de sembrarse al día siguiente, donde se limpiaba la oliva en el invierno para quitarle las hojas de olivo y donde, a veces, se desgranaba el maíz. Al ponerse agua corriente por las casas, se instalaron en muchísimas entradas, lavaderos de ropa, que hacían a la vez de abrevadero para las caballerías. Actualmente las entradas se decoran con algunos cuadros, y en algunos casos con los hierros u objetos de las cocinas antiguas, incluso con arcas.

26.2. En los lagos, las prensas solían ocupar los rincones angulares. Las más primitivas tenían el cabezal de madera, de pared a pared. En su interior giraba el huso de madera con diente helecoidal, terminado en una cabeza prismática, reforzada con cerquillos de hierro. En dos orificios encajaban las trancas para el prensado. Estos husos se emplean hoy como motivo de adorno. Los lagos se convertían durante el año en almacén de sarmientos, leña, serrín, residuos de los huesos de la oliva triturada (*güesillo*), empleados como combustible, comportas, etc. En las bodegas iban las cubas, tinos y otros enseres.

26.3. La *sala* o comedor se empleaba pocas veces. Ocupaba el centro una mesa. Junto a las paredes estaban las sillas. Solía haber armarios empotrados en el muro o en los ángulos (*vajilleros*). En ellos se guardaba la vajilla de la mesa, cubiertos de plata, juegos para tomar el chocolate (*jícaras*), tazas y tazones, jarras más o menos lujosas, bandejas, etc. En otras casas hay muebles-vajilleros exentos. Por las paredes solían colgar fotografías, láminas de bodegones, algún cuadro religioso, labores de bordado en marcos encristalados. La ventana o balcón llevaba generalmente por la parte interior unas cortinas colgadas de un marco alto de madera, o de un tubo de metal dorado en el que iban los aros con pinzas para sostener las telas. La pieza es tenida como la más noble de la casa. La preside en muchísimos casos la imagen del Corazón de Jesús.

26.4. En las escaleras y pasillo no solía haber mueble ni decoración ninguna, excepto el gran reloj de caja en contadísimas casas. Actualmente se tiende a decorarlo con cuadros, arcas, objetos antiguos.

26.5. En un departamento contiguo a la cocina (*recocina*), en algunas casas ricas, se tenía sujeta a la pared la *espedera*, pieza de madera lisa o con labores geométricas, de la que salen dos filas de clavos de madera, en los que se colgaban los cazos de cobre, espumaderas, calentador y otros objetos.

En un rincón de la cocina solía habilitarse la *carbonera*, con tapa levadiza y orificio inferior para extraer el carbón.

26.6. Los *dormitorios* (*cuartos*) suelen tener una cama grande o dos menores. Las antiguas eran de hierro. Actualmente han desaparecido sustituidas por las de madera. En la cabecera de la habitación va un crucifijo, y una o dos aguabenditeras, que van desapareciendo. En los muros se disponen cuadros de santos, a veces fotografías. También aquí se tiende a la simplicidad. Junto a la pared opuesta a la cabecera se emplaza generalmente la *cómoda* o armario bajo provisto de varios cajones superpuestos, donde se guarda la ropa. Entre las dos camas o a sus lados, está la *mesilla* para el vaso de noche y el calzado. En un rincón iba el barreño o jofaina sobre un trípode metálico o de madera, con el recipiente debajo para el agua sucia y la jarra. Empleábase pocas veces; se tenía más bien para que el médico se lavara cuando venía a visitar a un enfermo. En cada habitación había alguna silla.

26.7. Detrás de las puertas de la cocina y de los cuartos se colgaba la ropa en clavos. Las *perchas* son más modernas. Los percheros antiguos eran como las espederas, aunque con los clavos de madera más gruesos. Todavía se sigue la costumbre de colgar gabardinas, chaquetas, etc. en clavos o perchas dispuestos en la puerta, al interior de las cocinas.

26.8. Hasta finales del siglo pasado no existía en ninguna casa una dependencia para *baño o servicios higiénicos*, si exceptuamos el habilitado en el coro de la iglesia del Cerco. Los primitivos se reducían a un banco con una tabla horizontal de asiento, en cuyo centro se abría un orificio circular que se cerraba con un tapadera. Llamábanlos «excusado» y posteriormente «retrete». Al no disponer las casas de espacio apropiado, los más antiguos se hicieron adosados a la parte exterior, en la trasera o en un costado, levantando las paredes desde el suelo, habilitando así un departamento inferior ciego. Generalmente están en el primer piso o en un rellano de la escalera. Es un espacio rectangular de reducidas dimensiones. Eran contadísimas las casas que los tenían. Las necesidades fisiológicas más elementales se hacían en las cuadras o descubiertos.

26.9. En las escuelas públicas los «excusados» desaguaban antiguamente en una comporta. Las heces fecales eran transportadas al campo en dichas comportas, sobre una especie de parihuelas. El año 1904, Pablo Erviti ofreció al Ayuntamiento realizar este servicio por veinte pesetas al año²⁴.

26.10. Hacia 1920 comenzaron a ponerse los primeros WC. de taza, con un pequeño lavabo, en un espacio todavía muy reducido. El uso de los

²⁴ Archivo Municipal de Artajona: *Libro de actas de 1904*, p. 336.

cuartos de baño con bañera no se generalizó hasta fechas muy recientes. Hay casas donde no se han instalado todavía.

27.1. *Construcciones complementarias*: El patrimonio agrícola de cada familia se halla diseminado por el término. Sin embargo, casi todas las casas de antiguos propietarios tienen su pequeña porción de terreno, situado normalmente a la parte posterior de la vivienda, como pequeña huerta y descubierto. Este último se llamó *bago* por los siglos XVI al XIX. El nombre alude a la carencia de tejado, por oposición al cubierto para el ganado o herramienta agrícola.

27.2. Separan al descubierto de las posesiones vecinas altos muros de piedra, coronados por losas. Sobre estos tapiales se ponían las *bardas* o fajos de sarmientos o abarras, para que se secaran. Existen otros muros de cierre con albardillas bien trabajadas; así en los accesos al Cerco y en la pared de cierre del antiguo cementerio de la iglesia de San Pedro o Zugarralde (*fig. 33*).

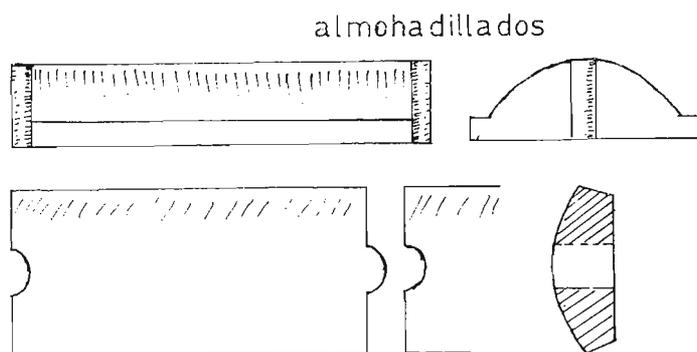


Figura 33

27.3. Los descubiertos estaban generalmente adoquinados para evitar la formación de barro. Su función ha sido muy compleja. En las casas de labranza era el lugar donde se aparejaban las caballerías antes de salir al campo, y donde se desaparejaban al regreso, antes de pasarlas a la cuadra. En un rincón solía estar el estercolero, limitado por un murete bajo hecho con piedras, para evitar que las gallinas lo extendieran por todo. Aquí se «sacaban las cuadras» y se echaban las cenizas del fogón y los desperdicios de las comidas. Las gallinas tenían sus delicias en este rincón del descubierto. Se guardaban en él leña y ajuar de labranza. Solían tenerse las conejeras e incluso en algunos se construían pocilgas. Al proveerse de agua corriente a las casas se instaló

en muchos descubiertos un abrevadero para el ganado de labor. Hay pozos en algunos de ellos.

27.4. Inmediatas al descubierto suelen estar las pequeñas *buertas* domésticas. Esta disposición continúa manteniéndose en las viviendas construídas en nuestros días, si bien han perdido gran parte de su carácter al desaparecer el ganado de labor en su mayoría.

27.5. Existen dos tipos de *pajares*: Unos en edificios independientes, en las afueras del pueblo, junto a las eras, y otros adosados a la casa. Los primeros tienen la planta baja libre, haciendo de almacén de utensilios para la era: trillos, sarderas, palas, etc. El piso es propiamente almacén de paja.

27.6. Los pajares de las casas están generalmente sobre las cuadras, comunicándose con ellas por una escotilla o *trampa* abierta en el piso. Debajo de la trampa estaba la *pajera*, un pequeño espacio rectangular hecho con tablas, donde se guardaba la porción de paja necesaria para provisión inmediata de las caballerías. No existían escalones para subir de la pajera al pajar. Unos palos metidos en la pared cumplían esta misión. Para empezar a echar paja, se picaba con una sardera. Poco a poco el hueco se iba haciendo mayor. Debía tenerse mucho cuidado para no abrir demasiado espacio antes de horadar hasta arriba la chimenea, puesto que la paja de la bóveda podía caer (*tumbazo*), poniendo en peligro al que estaba dentro. En la pajera solían dormir muchas veces los criados, sobre todo en invierno.

27.7. Los pajares tienen al exterior una ventana alta, próxima al tejado, ya que interesaba ganar altura para introducir la paja. En otras ocasiones, cuando el pajar estaba lleno, se abría en el techo un espacio desprovisto de bovedilla entre tres durmientes, vaciándose por él la paja, que era transportada desde las eras a hombros, o bien sobre caballerías o en carro. En todo caso, la paja exigía ser subida a hombros al pajar, donde esperaba alguien que ayudaba a soltar la sábana, extendiéndola después y apisonándola con ayuda de un sarde. La operación de *pisar paja* se hacía poniéndose de rodillas y haciendo fuerza, cargando el cuerpo sobre la sardera sostenida horizontalmente con ambas manos. Era harto incómodo por el calor y el polvo. Cuando quedaba lleno, se cerraba la ventana o se colocaba una sábana llena de paja, sujeta al exterior con una cuerda.

28.1. *Habitaciones temporarias*. A las chozas de pastor que había en todos los corrales del campo, se les llamaba aquí *cabañas* de pastor o de corral. Las más antiguas son de planta circular, construídas fuera del corral, con alta cúpula de piedra. Las hay monumentales en Acarmendía y Artadía. Los pastores salacencos y roncaleses, sobre todo, pasaban aquí los meses de marzo a septiembre. Algunos de ellos no se acercaban en toda la temporada al pueblo.

28.2. En algunas cabañas había hogar con chimenea y cadena para el calderico de sopa. Generalmente el fuego se hacía en el suelo, junto a la pared, habilitando para fogón un espacio con piedras. Para luz se empleaba el candil. Los pastores dormían en un camastro hecho con unos palos, a modo de horquillas, y tablas. Encima ponían paja o junco, tapándose con pieles de oveja, espalderos, o con la manta. Colgado del techo se tenía un rústico colgador hecho con una rama, de cuyos arranques de pequeñas ramas cortadas se colgaban el zacuto, morral, el pan, sebo y, en general, todo aquello que pudiera ser roído por los ratones. A esto quedaba reducido el ajuar.

28.3. Las *cabañas de campo* son pequeñas construcciones de planta cuadrada, con espacio interior de 1,50 metros aproximadamente, muros de mampostería y techumbre de forma cupular, muy rústica, cubierta al exterior con tierra. La puertecita adintelada es baja y estrecha. El pavimento de tierra. Algunas tienen pequeñas aspilleras laterales. Las hay en muchas fincas, sirviendo para refugiarse en días de lluvia o de mucho calor. También las utilizan los cazadores para cazar con reclamo.

29.1. Los cambios operados en la forma y estructura de la casa son sustanciales. Las casas construidas después de 1950 carecen de lagos y bodegas. Suelen ser de planta bajo o de planta y un piso. Los establos, gallineros y cochiqueras se construyen separados de la vivienda. Los vanos para luz y ventilación son mayores. La distribución de las habitaciones más regular. En ninguna falta el cuarto de aseo.

29.2. La piedra ha dejado de ser el material primario de la construcción, sustituida por pilares de hormigón y ladrillo. Los techos se hacen con vigueta y bloques prefabricados, luciéndonse el exterior con cemento y el interior con yeso. Los suelos son de terrazo o baldosa, y el mosaico luce en paredes de cocinas y cuartos de baño. La cal ha dado paso a pinturas de colores por las paredes.

29.3. Han desaparecido los hornos y los hogares en las cocinas. Las «cocinas económicas» subsisten, empleándose sobre todo en el invierno. Se han extendido las cocinas y hornillos de gas; los electrodomésticos van introduciéndose por las casas. Los aparatos de TV, colocados generalmente en las cocinas, son numerosos.

29.4. Los cambios son más palpables en el aspecto higiénico. Quedaron en desuso las alcobas ciegas. Hasta los años de nuestra guerra era práctica común el que las mujeres arrojaran las aguas sucias por las ventanas traseras e incluso por las de la calle. Muchos desagües de fregaderas, lavaderos y abrevaderos familiares salían a descubiertos o huertas. Apenas existían pozos negros.

30. No se recuerda rito alguno especial para encender el fuego o apilarlo en el hogar. Cuando quería hacerse una buena fogata (*charada*), se ponía

ESTUDIO DEL GRUPO DOMÉSTICO DE ARTAJONA

una gavilla de sarmientos en el centro del hogar, colocando dos troncos encima. Antes de acostarse se retiraban los troncos y la ceniza se dejaba bien recogida tapando las brasas y guardando el rescoldo.

31.1. A principios de siglo existía una costumbre bastante arraigada en muchas familias, de hacer por la Noche Buena un fuego especial. Preparábanse unos troncos, que el padre o los miembros de la familia iban poniendo en el hogar, ofreciéndolos a la familia de Nazaret, a veces con una intención concreta: «Este pa San José». «Este pa calentarle los pies al Niñico». «Este pa que la Virgen seque los pañalicos»...

31.2. En las noches de San Juan y Año Nuevo solían hacerse meriendas o cenas por cuadrillas, encendiendo fuego en las afueras del pueblo (San Juan).

32. No se recuerdan ritos especiales al entrar una persona nueva en la casa y en la familia.

33.1. A principios de siglo y hasta el año 36, poco más o menos, un gran sector de la población aceptaba las prácticas devocionales que habían venido aconsejando e imponiendo en el pueblo fiel los clérigos, convirtiendo la vida familiar, en las casas y aun en el campo, en una serie de ejercicios piadosos.

33.2. Generalmente eran las abuelas que estaban en casa o las madres, las que enseñaban a rezar a los pequeñines. Hasta hace pocos años no se besaba al hijo hasta después de bautizarlo o cristianarlo, ni se le signaba (*hacer «Por la»*). Al fajar a la criatura, la mamá le toma la mano y con ella le hace al pequeño la señal de la cruz (*por la*), besando la manita. La comadrona también hace algo parecido. Una de las primeras oraciones que aprendían los pequeños era el «Jesusito de mi vida, eres niño como yo; por esto te quiero tanto y te doy mi corazón».

3.3. El rezo del *ángelus* al toque de las oraciones era común. Las mujeres lo rezaban en casa. Los hombres en el campo, al oír las campanadas, paraban las yuntas y lo rezaban descubiertos.

33.4. Al sonar cada una de las *horas*, las mujeres solas o con las que estuvieran en casa o con las que formaran corro en la calle, solían rezar esta oración: «Azucena hermosa, rosa florida; bendita sea la hora en que fuiste concebida. Para madre del Verbo fuiste escogida entre todas las criaturas. No permitáis Señora, que ofendamos a un Dios tan bueno». Se rezaba un Ave-maría y un Padrenuestro por las almas del purgatorio, terminándose con la jaculatoria: «Bendita sea la hora en que la Virgen Santísima vino en carne mortal a Zaragoza».

33.5. Hasta el año 1940 en que el fluido eléctrico solamente se daba a las casas por la noche, cuando «llegaba la luz» y se encendían las bombillas, una persona, el padre, o la madre en su ausencia, saludaba con el «Alabado

sea Dios», contestando los demás «Por siempre sea alabado». Cuando los niños venían de la calle y entraban en la cocina, saludaban con el «Ave María Purísima». Al salir de la escuela por la tarde, los pequeños decían a su madre al llegar a casa: «Alabado sea Dios. Que me dé usted de merendar».

33.6. La costumbre de bendecir la mesa antes de comer y cenar era y continúa siendo general. Solía dirigir la oración el más pequeño que supiera rezar. La fórmula habitual era: «El Niño Jesús, que nació en Belén, bendiga la comida y a nosotros también». También se empleaba otra variante más moderna: «Jesucristo, rey de vida, aquél que nació en Belén, nos bendiga la comida y nos dé su gracia. Amén». A continuación se reza un Padrenuestro, Avemaría y Gloria. Muchos añaden otro Padrenuestro por los familiares difuntos. La bendición de la mesa se reza incluso en los banquetes de boda.

33.7. Al pan, antes de empezar a cortarlo, se le hacía una cruz en el revés, y se besaba. Se decía que era la cara de Cristo. Jamás se dejaba el pan «boca abajo» sobre la mesa ni en el suelo. En algunos casos se castigaba al que se sentaba en una terrera o ponía el pan boca abajo. Los hombres se solían santiguar al coger la herramienta para trabajar en el campo. Hay vecinos que lo siguen haciendo, pero no se santiguan al tomar otra herramienta que no sea del campo.

33.8. La persona que hacía el amasado del pan o la masa de mondongo, hacía una gran cruz encima de la pasta, pegando con el canto de la mano derecha sobre ella. También se suele poner la cruz en el encabezamiento de las cartas. De otras prácticas en días de nublados, daremos cuenta en números siguientes.

33.9. Los viernes de cuaresma, a las tres de la tarde, algunos rezaban el credo. Existió antiguamente la costumbre de tocar las cuarenta campanadas a esa hora los viernes, pero se ha perdido.

33.10. Las oraciones de la noche las rezaban la mayoría de los artajonenses. Algunos tenían costumbre de rezar de pie, desnudos, alguna cosa antes de acostarse. Lo común era rezar después de meterse en la cama. Las fórmulas más corrientes eran: «Con Dios me acuesto. Con Dios me levanto. La Virgen María conmigo la traigo. Mal enemigo no vengas conmigo, que ya voy con Dios y Dios viene conmigo». «Angel de mi guarda, dulce compañía, no me desampares ni de noche ni de día». Más la jaculatoria «Jesús, José y María», repetida tres veces con las variantes correspondientes en las peticiones. Existen algunas personas que acostumbraban rezar algo, colocándose de pie delante de la imagen del Corazón de Jesús, antes de acostarse. Un vecino del Cerco reza todas las noches a la Virgen de Jerusalén, asomado a la ventana del cierzo, mirando a la ermita de la Virgen. Muchos tenían colgada de la cama una crucecita que besaban al acostarse.

33.11. El rezo del rosario en familia estaba bastante extendido. También se rezaba el rosario en los casos de defunción, durante nueve días consecutivos. Acudían familiares, amigos y vecinos. El novenario se convertía al final en un jolgorio. Ahora se reza el día de la defunción, y el novenario se hace en la intimidad. El rosario lo dirige un hombre. Era Anselmo el Ciego a principios de siglo, después Silvano Guebe (a. el Mayoral), y otros hasta hoy.

33.12. Aunque desapareció la costumbre de enterrar difuntos dentro de las iglesias y en los contiguos cementerios, consérvanse las fosas en el pavimento del templo de San Saturnino y en el de San Pedro, aunque aquí están ocultas por el entarimado actual. La tradición de la «fuesa» familiar perduró hasta 1945, en que se quitaron las sillas bajas de las mujeres, poniendo bancos en toda la iglesia. La fuesa se transmitía dentro de la familia por tradición.

33.13. Cuando las mujeres iban a la Misa Mayor (*función de almas*) que se cantaba todos los días, ponían en el suelo sobre la fosa familiar el *bancal*, consistente en una tela, negra si el difunto era casado o viudo, y blanca si era soltero. Sobre el bancal se ponían los *canastillos* de mimbre, dotados de una tapa con un agujero, en el que se metía el *churro* o palo forrado de cera, colorada si la persona difunta era casada, blanca si era soltera. En la punta del churro se pegaba un trozo de cerilla que se encendía durante la celebración de los oficios. A veces se ponía el rollo de cerillas sobre el bancal, encendiendo el extremo, previamente enderezado verticalmente. Cestillo, churro y cerillas fueron sustituidos modernamente por candeleros y velas.

33.14. El cestillo, el churro, las cerillas y, modernamente, los candeleros, eran portados cada día desde casa en un canastillo, con todo respeto, por la dueña o la mujer más inmediatamente relacionada con la persona difunta. Las viudas lo llevaban personalmente, tocadas con el mantón o medio mantón. Las señoras de casas ricas acudían a la Iglesia acompañadas por una criada; ésta era la portadora del canastillo con las ceras (*fig. 34*).

33.15. *La función de almas* o misa de requiem cantada con nocturno de difuntos, celebrada durante un año en el día mensual aniversario de la muerte, solamente la encargaban las familias pudientes. A las familias que hacían doce funciones de almas les correspondía celebrar el «cabo de año». Actualmente casi todas las familias encargan funciones de almas mensuales por sus difuntos, durante el primer año siguiente a la muerte.

33.16. El día de Todos los Santos por la tarde, se encendían las ceras de las fuesas, teniéndolas así hasta que tocaba el turno de los responsos. La iglesia parroquial parecía una fogata encendida. «No se podía entrar de calor». Para los responsos salían todos los curas de la parroquia, con dos monaguillos cada uno, a cantar responsos. El cura los canturreaba y respondían en latín los monaguillos, de los que uno portaba una cruz y el otro un platillo. El

cura manejaba el hisopo. Cada responso se pagaba dos ochenas (20 céntimos), por los años 1940.

33.17. Construido el nuevo cementerio el año 1809 en las inmediaciones de la basílica de la Virgen de Jerusalén, algunas familias más pudientes construyeron carnarios. Eran poquísimos, igual que hoy. No existían fosas familiares. Hasta hace muy pocos años, el cementerio estaba abandonado. Se ponían pocas cruces. Únicamente se iba allí cuando se llevaba a enterrar algún muerto, y solamente los portadores, y el día de Almas (2 de noviembre). Después de 1939, los religiosos de la ermita de Ntra. Sra. de Jerusalén pusieron la costumbre de rezar respuestas en el cementerio. Hasta entonces únicamente se rezaban en la iglesia.

34.1. Al morir una persona, para cerciorarse de su muerte, se le levantaban los párpados; he visto pasar por los orificios nasales una cerilla encendida. La tarea de amortajar corría a cargo de determinadas personas, ayudadas por algún vecino. Siempre se ponía al difunto la mejor ropa y calzado que tuviera, «para que el día del fin del mundo aparezcan bien majos».

34.2. Mientras el carpintero hacía el ataúd, el cadáver permanecía en el suelo. A veces se derramaba a su alrededor una línea de cal en polvo, en forma de óvalo. Algunos de los que han visto esta práctica creen que se hacía para evitar la hinchazón del difunto, aunque el rito pudiera ser pervivencia de costumbres muy primitivas. Era más frecuente poner sobre el vientre del muerto amortajado un plato de sal para evitar que se hinchara. Se acostumbraba ponerles un crucifijo entre las manos y la bula de difuntos.

35.1. Al terminar la construcción de una casa no solía hacerse ningún rito especial. Si el amo quería daba una merienda a los trabajadores. Actualmente se ha extendido la costumbre de poner una rama de pino en el tejado al terminar de cubrir la casa. El dueño suele invitar a una merienda o cena a los albañiles y peones.

35.2. No suele bendecirse la casa nueva. Algunas veces se entroniza el corazón de Jesús solemnemente.

35.3. La práctica más común contra los nublados era la de encender la vela de Jueves Santo. La bendecida el día de la Candelera se guardaba para encenderla a la hora de la muerte. Todavía lo siguen haciendo algunas familias. Durante la tormenta se rezaba el trisagio. Hay ancianas que cada día rezan «a Santa Bárbara para que nos libre de rayos, centellas y malas tempestades». Hasta principios de siglo existió la costumbre de que los curas salieran al balcón de la iglesia parroquial durante las tormentas, rezando allí los exorcismos para conjurar los nublados.

35.4. Era también muy común colocar en una ventana o balcón un ramo de olivo bendecido el domingo de ramos, o más bien dos ramos haciendo

cruz, uno del día de Ramos y otro bendecido el día de San Pedro Mártir. Cierta señora los coloca actualmente en una ventana de la parte trasera, «porque parece feo ponerlo a la vista». Los ramos bendecidos en las dos fechas mencionadas se ponían también en el campo.

35.5. Con los ramos de olivo solían alternar las pequeñas cruces de madera, sujetas al exterior de la pared con una herradura. En la parte exterior del antepecho de la torre del Cerco ha existido «de siempre» una herradura clavada, en la que se ponía la cruz y el ramico de olivo contra las tormentas. El día de la cruz de mayo iban los curas a poner las cruces por el término.

35.6. Cuando había un mal nublado, se rezaba a Santa Bárbara esta oración: «Santa Bárbara bendita, que en el cielo estás escrita con papel y agua bendita. En el rayo mal airado. Jesucristo está enclavado en el árbol de la cruz. Pater noster, amén Jesús, Jesús, Jesús, Jesús María y José, Joaquín y Ana, en vida y en muerte amparad mi alma».

35.7. A fines del siglo pasado y principios de éste, en la casa de Arrasate guardaban debajo de la campana de cristal que cubría la imagen de la Dolorosa, que todavía se conserva en dicha casa, dos campanillitas de distinto tamaño, traídas de Loreto. En los momentos de nublado, la más pequeña de la casa tomaba la campanilla pequeña e iba tocándola por todas las habitaciones para conjurar la tormenta y evitar la entrada de rayos.

35.8. Una señora de Artajona aprendió de una vecina, natural de Orísoain (Valdorba), pero residente muchísimos años en el pueblo, esta práctica, que sigue haciendo desde hace años. Mientras tocan la campana a gloria en la noche del Sábado Santo, sale a recoger doce piedrecitas, en memoria de los doce apóstoles. Hay que recogerlas mientras dura el bandeó, y guardarlas luego en casa, para cuando lleguen los nublados. Al empezar la tronada, se echa una piedra por la ventana. Si empieza a caer granizo o piedra, se arroja la segunda. En caso de persistir, se arroja alguna más. Al encementar la calle donde vive, tiene que salir a recoger las doce piedrecitas al Mendico, preparándolas cerca de casa con anterioridad, para recogerlas a la hora debida. Las vecinas le ruegan que las tire cuando comienzan las tronadas.

35.9. Para que no entraran brujos en la casa se ponía en todas las ventanas una crucecita pegada en la madera, a la parte de arriba de la hoja. Debía ser cera bendita, de la vela de la Candelera.

35.10. Para recoger las moscas en los establos, se colgaban del techo matas verdes de regalíz. Cuando estaban llenas de moscas, se metían en un saco para matarlas a golpes. Contra los roedores tampoco se recuerdan prácticas mágicas.

35.11. En las puertas de los establos solía clavarse una estampa de San Antón. Para evitar la rabia a los perros, se les ponía en los collares el escudo

de Santa Quiteria, traído de su ermita. Cuando a una persona le mordía un perro rabioso, no podía ponerse agua delante de ella, porque en ese momento le daba el acceso. Se cree que el que había sufrido la mordedura veía en el agua al perro.

35.12. No hay laurel en el término de Artajona. Antes lo traían de Puente la Reina. Algunos bendecían ramos de laurel el domingo de Ramos; no se recuerda haberlo empleado para otra cosa que no fuera en guisos.

36. Normalmente las fachadas de las casas dan a la calle. En casos contados precede un espacio al aire libre, llamado *patio*. La mayoría de las casas se unen por los costados con otras edificaciones. Las callejas estrechas se llamaban antes *belenas*. Por detrás suele existir el *descubierto* y una pequeña huerta, como se ha dicho ya. En esta huerta familiar se suele tender la ropa, se cosechan algunas hortalizas y se plantan flores en algunos casos. Solía ser lugar de recreo para los niños.

III

LA ALIMENTACION

37.1. Los pastores, quizás conservando tradiciones primitivas, solamente hacían dos comidas.

37.2. La inmensa mayoría del pueblo, familias de agricultores, tenían mayor número de comidas, variando según la estación del año. En *invierno* se hacían tres: *almuerzo*, *comida* y *cena*.

37.3. En *verano* lo normal era el desayuno fuerte, almuerzo, «la ley» o «taco» de las once, la comida del mediodía, merienda a media tarde y cena.

37.4. El desayuno, almuerzo, taco y merienda no se consideran «comida» por las personas mayores.

38.1. Con respecto al lugar, horas y modo de las comidas, ello dependía de la estación, del tipo de trabajo, de la edad e incluso del sexo.

38.2. Los hombres comían habitualmente en el campo. Cuando por ser día festivo, por no poder marchar a trabajar en días de nieve o lluvia, debían hacerlo en casa, comían en la cocina. Actualmente sigue siendo la cocina el lugar normal donde se despacha la comida.

38.3. En familias de posición humilde, se comía junto al fogón del hogar. «Y si hacía frío, más a gusto. Así, en el hogal; como estoy ahura! Yo no hay estau nunca comiendo en comedor. En esta casa no había comedor.

Si venía alguno de afuera (forastero), comíamos en el cuarto. Comedor». Esto me decía un artajonés de 69 años en abril de 1969, mientras despachaba su almuerzo. Como en esta casa y como este artajonés que mantiene la suya sin modificaciones ni concesiones al progreso, había muchísimas viviendas en el pueblo hasta mediados de nuestro siglo.

38.4. Aunque había hora fija para la comida de los días laborables en el campo, variaban un tanto según fuera la estación o los días festivos.

38.5. Los agricultores tenían instinto especial para conocer la hora del mediodía por la posición del sol. No solían llevar relojes al campo; aunque algunos más pudientes tenían reloj de bolsillo, la mayoría carecía de él, no generalizándose su empleo hasta después de 1940. Si algún trabajador no calculaba bien la hora, paraba a comer cuando veía salir humo en el campo, señal de que otro estaba ya calentando la comida o haciéndola.

38.6. En el pueblo era fácil saber la hora del mediodía, porque los relojes de las torres daban las horas, y se tocaba «la oración» en la iglesia del Cerco.

39.1. La comida principal es la del mediodía. El verbo «comer», si bien tiene un significado genérico aplicado a todo alimento sólido ingerido, se reserva especialmente para la comida del mediodía, en una correspondencia de verbos: desayunar, almorzar, echar el taco, COMER, merendar y cenar. Nadie dice a la hora de cenar: «Vamos a comer!». Se considera inexacto, y se le corregirá inmediatamente: «Dirás, vamos a cenar!».

39.2. Para el *desayuno*, los hombres solían tomar un vaso de aguardiente (*pacharra*, *usual*) en una de las aguardienterías del pueblo, antes de entrar en la iglesia para la «misa primera» (sobre las cinco de la mañana), o al salir de ella, generalmente. Durante esta misa, en la parte posterior de la iglesia, «no se podía aguantar de olor a pacharra».

39.3. El aguardiente lo fabricaban en las «oficinas» (*ofrecinas*) los oficineros (*ofrecineros*) con las heces de las uvas. Solían beberlo los hombres con un «bocado» de pan que llevaban en el bolsillo. Algunos echaban el aguardiente en una calabacica guardada en la faja, con objeto de hacerle durar más tiempo. Era un rato de tertulia entre los hombres, antes de salir a la plaza para esperar a que los «buscasen a jornal», o a casa para salir al campo.

39.4. Algunos hombres desayunaban chocolate en casa, cuando se levantaban de la cama. También era desayuno en la época de la recolección del aceite, una tostada hecha con una tajada de pan tostado al fuego y mojado en aceite. Los hombres no se lavaban al levantarse de la cama ni se peinaban. Los hombres no necesitaban peines. Las uñas de las manos se cortaban muy de tarde en tarde.

39.5. Las mujeres desayunaban en la cocina, generalmente chocolate hecho en las chocolateras, tomándolo en «jicaricas». La mayoría desayunaba fruta del tiempo, dulces o algún producto casero.

39.6. Para «hacer el chocolate» se picaban previamente las bolas (o pastillas más tarde), con un aparato especial, en forma de fuelle con mango y hoja metálica afilada, sujeta por un extremo a la madera, y con mango por el otro; también se picaba el chocolate con un cuchillo sobre la «tabla de la carne» (*fig. 34*). Se ponían tantas pastillas como jicaras querían hacerse, «de no ser que se hiciera aguachirri» (*fig. 34*).

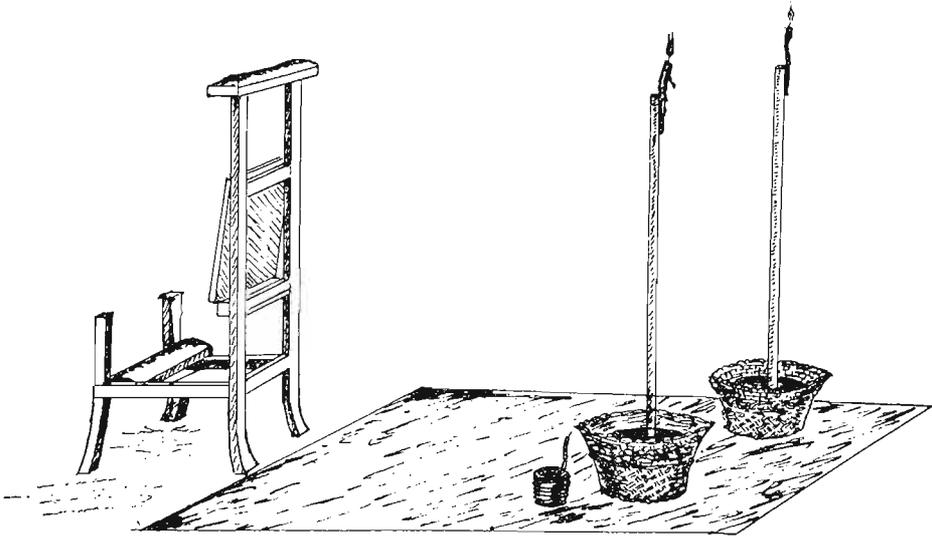


Figura 34

39.7. Los niños desayunaban al levantarse, antes de ir a la escuela. Solían hacerlo con productos «del tiempo»: uva en otoño, longaniza entre pan y pan en invierno, dulce u otras cosas el resto del año. No solían tomar chocolate, limitándose a limpiar con el dedo o a lamer el «morenillo» (palo vertical para revolver el chocolate), o las jicaras donde desayunaban los padres.

39.8. De las jicaras se pasó a tomar en taza, luego en tazón y en vaso. El desayuno de café con leche no se estiló hasta más tarde, ya a principios del siglo actual, aunque todavía hay hombres que nunca desayunan café con leche.

39.9. Para sustituir al café durante los años de escasez (1936-1941) solían tostar trigo y sobre todo cebada, como sustitutivo. Lo llamaban «malte»,

ESTUDIO DEL GRUPO DOMÉSTICO DE ARTAJONA

«café malte». Lo tostaban en los hornos de las panaderías o sobre la solera del fogón, o en los hornos de las cocinas económicas los que las tenían.

39.10. El *almuerzo* lo tomaban los hombres en casa, sobre las 9 de la mañana, si no iban temprano al campo. En este caso, lo corriente era un plato de caldo o de patatas cocidas. En abril de 1969 sorprendí al artajonés antes mencionado (38.3.), sentado junto al fogón bajo, tomando «caldo hervido» con el plato sobre un «almute» que tenía delante.

39.11. Si se madrugaba y había que salir temprano, almorzaban en el campo, llevando alguna cosa preparada, muchas veces un par de sardinas viejas, o un pucherico con habas o habichuelas.

39.12. Las mujeres no solían almorzar; se limitaban a picar alguna cosa. Los niños marchaban a la hora del recreo escolar a casa. Con impaciencia y hambre solían gritar desde la escalera: «¡Madre l'almuerzo!». Este, cuando había, consistía en fruta, dulce o simplemente un trozo de pan. Cuéntase que había madre que decía a sus pequeños: «Qué queréis p'almorzar: un ochavo o un membrillo?».

39.13. En el verano, durante las faenas de la trilla, se almorzaba sobre las 9 de la mañana en las eras, después de «tender la parva». Solían llevarlo las mujeres en una cesta, en la que colocaban el puchero o soperica con las patatas y, a veces, fritada de cordero o bacalao, cubierta con una servilleta o paño. Si en la casa había niños crecidos, los enviaban con el almuerzo. Idéntica costumbre continuó practicándose con los que trabajaban en las trilladoras. Estas paraban a la hora del almuerzo, y los hombres buscaban la sombra de la cabaña, de la máquina, de los «fascales», o de un ribazo, sentándose en el suelo a despachar lo que les habían llevado. Las mujeres se limitaban a contemplar cómo almorzaban.

39.14. El *amarretaco* se tomaba únicamente en los días de parva, a eso de las 11 de la mañana, buscando un lugar sombreado si lo había cerca. Era un bocado para echar un trago de la bota o del «rallo» (botijo). Se decía «ir a echar *la ley*», «a echar *el taco*», y algunos lo llamaban *emeretaco*, hasta hace muy poco tiempo.

39.15. La ley o taco consistía en una platada de revuelto (huevo con tomate revuelto en la sartén). Solían ponerlo y llevarlo en una cesta las mujeres de la casa para la que se trillaba. Todos, amo y peones, comían del mismo plato un bocado, tomando con la mano un «cacho» de pan y cogiendo con él, con ayuda del dedo pulgar, el revuelto, para llevárselo a la boca, sin usar tenedor. Otras veces se ponía un tenedor para todos. También había familias que ponían un tenedor para cada uno, pero aun en este caso excepcional, siempre se comía en un mismo plato.

39.16. La *comida principal*, cuando se hacía en casa, se despachaba en torno al fogón. El mobiliario era en extremo pobre; los comensales se sentaban en banquetas, cajones y silletas, «o donde se podía. En muchas casas no tenían donde sentarse». Era más frecuente comer, poniendo en medio de la cocina una mesa baja o el robo (medida para cereales) boca abajo. Sobre él se colocaba el puchero o la soperá. Todos se sentaban alrededor. Era lo normal en familias de jornaleros. En casi todas las casas había banquetas o banquicos para los niños; los mayores lo hacían en sillas de paja o tabla.

39.17. No se estilaban manteles. En algunas casas los tenían de hilo, pero se reservaban para las grandes ocasiones. Los *escaños* o bancos corridos, con alto respaldo y mesa circular plegable, únicamente se veían en las casas ricas hasta finales del pasado siglo; posteriormente fueron haciéndose más comunes, hasta su total desaparición en el decenio 1940-1950.

39.18. Cuando venían forasteros en las fiestas patronales, se habilitaba un dormitorio para comedor, retirando la cama. Las casas más pudientes tenían comedor o sala, ocupando siempre el espacio más noble del primer piso. En ella se tenían los banquetes en las grandes solemnidades o cuando concurrían muchos convidados: bodas, funerales o fiestas.

39.19. Los días laborables, cuando los hombres salían al campo, comían en la finca. Cada uno llevaba en la alforja su comida hecha o para hacer el *companage*. Este vocablo era empleado en Artajona en el siglo XIII (*Companagium, provisio companagii*), designando los alimentos que se daban a los racioneros con el pan: carne, pescado, huevos, queso, aceite y condimentos. El *companage* solía ser «de lo que daba el tiempo». Cuando se mataba cerdo y mientras duraba, los hombres llevaban tocino gordo cortado en tajadas (*chula*) y huevos. Era lo más socorrido y común. También carne. Algunos, muy pocos, acostumbraban llevar un pucherico de potaje. En la alforja se ponía también la sartén o la parrilla, la sal y la bota de vino.

39.20. Llegado el mediodía se recogía algo de leña, lo que hubiera en las inmediaciones, y se improvisaba un fogón con tres piedras. Encendido el fuego, se calentaba la comida o se ponía la sartén sobre las piedras para freir las chulas, en cuya grasa se freían los huevos. Si se había llevado carne, costillas normalmente, se las asaba sobre las brasas o en la parrilla. «En Garínoain todavía llevan chula y huevo los hombres al campo», me decía en 1969 un artajonés, como aludiendo a una etapa histórica ya superada en esta villa.

39.21. Se comía sentado en el suelo o en una piedra, o sobre la manta doblada, junto al fuego o «tripa'riba allí en la tierra». Si el tiempo era frío se buscaba el abrigo de un ribazo. Cuando llovía, los hombres se refugiaban en las cabañas del campo. «Pa'iso estaban!». Allí hacían el fuego y calentaban la comida por el mismo procedimiento.

ESTUDIO DEL GRUPO DOMÉSTICO DE ARTAJONA

39.22. Se han conservado hasta los años de la postguerra española reminiscencias de un culto al pan. Antes de cortarlo se hacía una cruz en la parte inferior con la navaja (o con el cuchillo en casa, no se llevaba cuchillo al campo), y se besaba. Si el pan caía al suelo, se recogía y se besaba. «Era la cara de Dios». Esto se hacía tanto en las casas como en el campo. Antes de empezar a comer, sobre todo en el campo, muchos se santiguaban con un trozo de pan, que llevaban inmediatamente a la boca. Los trozos de pan que sobraban al comer, unos los volvían a casa, otros los dejaban respetuosamente en algún agujero de una pared. No se tiraban nunca. Tirar el pan, más que dispendio, era considerado como una falta de respeto a algo sagrado. «Ande has visto tú tirar el pan! ». Algunas personas más necesitadas recogían estos trozos dejados en los agujeros para comérselos o llevarlos a sus casas. «Había familia que pasaba tanta miseria, que sólo llevaban pan y sardinas viejas pa companage».

39.23. A veces, durante la recogida de la oliva, en pleno invierno y con el día muy corto, para no perder el tiempo, los hombres se echaban a la alforja que llevaban al hombro un trozo de pan y unas sardinas viejas que comían mientras continuaban la recogida de la oliva.

39.24. Durante la siega, las mujeres solían llevar la comida al campo, «porque se trabajaba mucho y había que cuidar a los hombres». Cuando se iba «a costa» se solía comer mejor. Entonces los peones comían lo que llevaba la dueña de la casa para la que estaban trabajando.

39.25. La comida más frecuente para la generalidad de las familias era el *cocido* que se hacía colocando al fuego una olla o puchero con agua, garbanzos, un trozo de cebolla, un trozo de garrón de cerdo, otro de longaniza para darle color, y sal. Poníase también carnero u oveja para «ración», generalmente «agujas» (trozos de costillas del pecho), que después asaban algunos a la parrilla o se comían cocidas simplemente. Una vez cocido el puchero, se sacaba el caldo volcándolo sobre una fuente, poniendo la *covertera* para impedir que cayeran los garbanzos. El caldo se tomaba para sopa. El resto se ponía en una fuente, despachándolo de allí.

39.27. Tan corriente como el cocido eran las alubias con tocino, o el puchero de patata y berza. Se comían también como primero o segundo plato arbejas, habichuelas, patata, lentejas, etc. La verdura era considerada como plato de lujo o para enfermos. Entre las verduras, las más frecuentes eran la berza, la pella y las habas verdes, cosechadas en el pueblo. También se comía calabaza y otros productos que traían a vender en la plaza «las mirandesas».

39.28. La *merienda* para un hombre en el campo solía consistir en una pastilla de chocolate con pan. La hora, entre las 4 y 5 de la tarde. En las casas solían comerse otras cosas, sin que faltara a su tiempo el pimiento en escabeche, condimentado con aceite crudo de oliva. Los domingos solían

merendar en las tabernas. Actualmente continúa la costumbre; los jóvenes llevan de casa el pan con carne u otra cosa para comerlo en el bar. Los niños merendaban al terminar la clase: miel, arropo, fruta (pomos, ciruelas, higos), zanahorias en vinagre partidas en rodajas, u otra cosa.

39.29. Entre los curas era tradicional el chocolatito a media tarde. Las mujeres también solían tomarlo. En algunas casas, si a esa hora llegaban visitas, se les invitaba a tomar chocolate hecho, con bizcochos o bien agua con «volaus». Los bizcochos se hacían en las cererías. Los «volaus» se compraban en las tiendas, y se hacían también en las casas, con clara de huevo batida con azúcar; al solidificarse quedaban muy porosos. Los había de dos clases: cuadrados y «de currusco».

39.30. La *cena* se hacía siempre en casa, sobre las 7 en invierno y hacía las 9 en verano. Solía cenarse sopa de ajo (con pan y huevo batido), que era más ligera. Al terminar la cena, acostumbraban en verano salir los hombres «a tomar la fresca» a la calle, tendiendo una manta en la acera y tumbándose allí un rato descansando, disfrutando del oreo o escapando del sofocante calor del interior de las casas. Esta costumbre ha desaparecido totalmente, aunque se practicó hasta mediados de siglo.

40.1. La comida se condimenta con aceite, grasa y tocino. La sopa de cocido sin aceite, con carne de oveja churra. A la alubia y al garbanzo se le echaba tocino y sal. Algunos le ponían aceite de oliva. El potaje se condimentaba con aceite de oliva crudo.

40.2. Los guisados de ave eran frecuentes en las fiestas patronales. Casi todas las familias criaban gallinas y pollos para estas ocasiones. Se guisaban con pimienta y clavo, que hoy apenas se usa, cebolla, ajo y laurel, traído éste de fuera. El pescado se guisaba generalmente cociéndolo y con perejil. También se hacían estofados de vaca para las fiestas y la vendimia.

41.1. Con respecto a la diferencia en el número, hora y tipo de comidas, hemos señalado los más importantes. Sin embargo tenemos que anotar algunas clases de comidas no reflejadas en las anteriores descripciones.

41.2. *Comida de los pastores*: Normalmente hacían tan sólo almuerzo y cena. El almuerzo por la mañana, antes de sacar el ganado al campo, a base de «sopas de sebo». «Siempre, toda la vida», me asegura un pastor.

La sopa de sebo se hacía así: «Se deshace el sebo en una caldereta (especie de sartén honda, con asa para colgarla del hierro del llar). Se quitan después las zaborras y se echan un par de ajos a freir. Luego se echa agua y sal. Poco a poco se van echando las sopas de pan, cortadas bien finas con la navaja, y se va dando vueltas con la cuchara de palo. Luego se aparta del fuego y se sigue revolviendo hasta que todo quede bien mojadico». Comían del mismo calderete todos los que estaban allí.

ESTUDIO DEL GRUPO DOMÉSTICO DE ARTAJONA

Al medio día, mientras apacentaban el ganado, se limitaban a comer un cacho de pan que habían echado previamente al zurrón o morral de cuero. A veces acompañaban el pan con algo de ración, limitada a un trozo de tocino. No se consideraba comida.

Por la noche, la cena era el plato fuerte: alubias (patata, habas u otra cosa) y carne o tocino. Alguna vez, sobre todo en días de vigilia, sardinas viejas o bacalao con patatas.

«En los corrales, el que podía gobernarse con alubias, se hacía su puchero». Hacían fuego dentro de la cabaña; algunas de éstas tenían chimenea o al menos un agujero en el techo para salir el humo. Los pastores de la Montaña (Roncal, Salazar) solían bajar tocino abundante para toda la temporada. El pan lo llevaban del pueblo en los burros para toda la semana.

«Por la parición, un pastor se encargaba de las crías, mientras el otro hacía hilagas para la temporada. Guardaban la leña en las bardas (parte superior de las paredes) del descubierto y en la cabaña, la que habían de consumir en el día. En verano cambiaban los horarios y las comidas. Se sacaba el ganado al amanecer, volviendo al corral hacia las diez para cerrarlo». Entonces hacían las sopas o las patatas, ya que, como puntualiza otro pastor, en verano no se comía sopas de sebo porque daba mucha sed. Se almorzaba patata con bacalao. Volvían a sacar el ganado a la tardeada, hasta que no se veía. «Las ovejas ven de noche».

Este sistema y régimen alimenticio duró aproximadamente hasta el año 1950. Es posible que todavía quede algún pastor que continúe comiendo así.

43.3. El *rancho*: Al menos desde que se creó el nuevo hospital, en 1862, hubo costumbre en los días más rigurosos del invierno, de repartir en dicho centro benéfico la comida para las gentes más humildes. Esta consistía en un caldero de alubias con tocino. Hombres y mujeres acudían con un puchero de barro para recoger y llevar a sus casas una porción de comida. La cantidad de alubias y tocino dependía del número de familiares, «a sobre el puchero que llevabas».

Al esperar la distribución era frecuente que entre mujeres se organizaran discusiones, reprochando a otras convecinas su presencia en la cola de indigentes, creyéndolas sin derecho a ello por criar un cerdo, lo que era considerado como índice de posición económica que excluía del rancho: «¡Tú tienes cuto, y vienes a por el rancho!».

Hacia el año 1927 se acordó sustituir este suministro por una comida que se daba en el propio hospital. Cada persona llevaba su plato, y el rancho era servido en dos comedores, llegando a suministrarse hasta doscientas raciones diarias. Los comedores de invierno para gente necesitada fueron susti-

tuidos hacia 1950 por el Secretariado de Caridad, si bien todavía se dan comidas para los niños de familias numerosas o más necesitadas.

41.4. *Comidas en las fiestas patronales:* Los horarios eran y siguen siendo anárquicos. La comida de mediodía suele comenzar entre las 15 y 16 horas, aunque haya familiares o forasteros invitados a comer. Normalmente los jóvenes aparecen en casa muy tarde, o no aparecen porque marchan sin previo aviso a comer a casa de un amigo.

Hasta mediados de nuestro siglo, la comida típica de las fiestas era: ensalada, cocido, gallina o pollo en pepitoria y pescado. El postre clásico era melón, sandía o melocotón. Algunas familias hacían «relleno», pero no es frecuente en Artajona.

Terminada la comida se ponían pastas hechas en casa. La costumbre de tomar café al final es moderna. Muchos prefieren tomarlo en los casinos o en los bares.

42.1. En cuanto al orden de los platos, en la mayoría de las casas era normal el plato único, hasta bien entrado el segundo cuarto de nuestro siglo. Toda la familia comía de una misma sopera. A veces se despachaban dos platos: sopa y potaje, en el que iba incluida la ración.

42.2. El orden tradicional de los platos en la comida del mediodía, estilado en algunas casas y ocasiones y que terminó haciéndose normal, solía ser:

- a) Ensalada de lechuga o pepino (Solamente en verano).
- b) Sopa, generalmente de cocido (caldo obtenido de la cocción de la carne o del cerdo).
- c) Potaje: alubias con tocino o garbanzos con carne.
- d) Ración o principio: carne de oveja o carnero churro, sobre todo este último, tan abundante en el pueblo. En la temporada de los corderos, algunos comían mamantón. Por la vendimia solía matarse alguna vaca.

El pescado apenas se comía; el más frecuente era la merluza y el besugo. Las angulas abundaban más que ahora. Los días de vigilia se comía bacalao.

42.3. En alguna familia más acomodada, la comida normal de casi todo el año era: Sopa de cocido, potaje (alubia blanca de Puente, alubia roya (roja), lenteja, garbanzo; o macarrones, o arroz) y el principio (carne de cocido con salsa de tomate, o pescado).

42.4. Cuando se ponía un plato para cada comensal, se servía en él toda la comida, a no ser que se tratara de invitados. Todavía continúa la misma costumbre. Habiendo alguna persona de cierta calidad, si existe cierta confianza con ella, se ponen a esta persona dos platos, y uno a los demás de casa. Si no hay confianza o se trata de una visita extraordinaria, se ponen dos platos a todos. No es corriente.

ESTUDIO DEL GRUPO DOMÉSTICO DE ARTAJONA

42.5. En el caso de comerse ensalada, el vinagre se toma a cuchara o vertiéndolo en el vaso de agua, o se limpia el plato. Para el resto de los alimentos no se limpia, en general.

42.6. El postre fue poco frecuente hasta principios de siglo. En todo caso solía reducirse a fruta seca o fresca. «Pa postre basta un higo», hemos oído decir muchas veces. Actualmente se ha hecho casi imprescindible cuando se come en casa.

42.7. En cuanto a la ensalada de verano, el consumo de tomate se introdujo hacia el año 1940, siendo actualmente común.

42.8. El orden normal de los platos continúa siendo el tradicional, aunque se cocinan independientemente y de modos distintos. Causa cierta extrañeza e incluso repulsa cuando no se guarda este orden. Es inconcebible que se pueda comer la verdura después de la carne, o verdura y carne juntos. «Eso es hacer con dos cosas buenas una mala». Esta misma frase la dicen algunos cuando se echa agua gaseosa al vino.

43.1. La bebida más corriente para las mujeres y los niños era el agua. Algunos hombres tampoco bebían vino. Se les llamaba «aguaus». En la mesa no se empleaban vasos. Toda la familia bebía en una misma jarra de barro, cinc u otro material, pasando de boca en boca. El agua se tomaba con la misma jarra de la tinaja o del grifo.

43.2. Los hombres bebían generalmente vino tinto de la bota, tanto en el campo como en casa. En las comidas normales no era costumbre beber clarete o blanco. El clarete se empezó a beber después de 1940, al crearse la Bodega cooperativa. La mayoría de los hombres siguen prefiriendo el vino tinto para las comidas.

43.3. En los días de las fiestas solía sacarse vino rancio al final, «para echar la rosquilla», lo mismo que en los cumpleaños o en las enhorabuenas de los novios, etc.

43.4. No se ha conocido otro tipo de bebidas como sidra, cerveza, etc..., que se ha generalizado en estos últimos años. En el verano solían prepararse gaseosas «de papeleta». Después de 1940 empezaron a generalizarse las gaseosas de fábrica; en el pueblo se instalaron dos fábricas de este tipo.

43.5. El empleo sistemático de los vasos en la mesa debió comenzar a mediados de nuestro siglo. Hoy es corriente.

44.1. Como se ha dicho, solamente existían comedores en ciertas casas, y utilizados en contadas ocasiones. También había mesas en algunas cocinas; generalmente eran bajas y pequeñas. Era frecuente comer sentados junto al fogón, o poniendo la sopera sobre un cajón o sobre el robo.

44.2. Los abuelos solían hacerlo sentados cerca del fogón, arrimados

a la pared, como lugar más abrigado; esto les permitía poner los pies junto a la chapa o solera de hierro caliente del hogar.

44.3. En las casas donde había escaño, el padre se sentaba en el banco y los hijos alrededor de la mesa. En otros casos, el padre solía tener un puesto fijo, situándose los demás sin orden establecido, aunque más o menos cada uno tenía su lugar.

44.4. Las mujeres solían comer fuera de la mesa, de no haber niños pequeños a quienes dar la comida a la boca. Todavía en nuestros días he visto en varias ocasiones a madres, comer de pie o fuera de la mesa donde lo hace el resto de la familia. Esto ocurre, sobre todo, cuando hay invitados. La señora de casa está en la cocina o sirviendo la mesa, pero no suele sentarse con los demás. Si se le insiste, procurará normalmente sacar una excusa: «¡Comed vosotros, que yo ya me las apañaré.»

44.5. En las comidas normales en que se reúne toda la familia, el padre suele presidir la mesa. Si la madre se sienta con los demás, ocupa un lugar cualquiera, cerca de la cocina para poder atender a los pucheros.

44.6. En las casas que tuvieron servidumbre (criados o criadas), el servicio nunca comía con los amos. Normalmente lo hacían en otra dependencia, llevándose el puchero de comida. Personalmente he visto a un criado comer cada día en la cuadra del ganado (esto hacia 1943), a pesar de que su amo le invitaba reiteradamente a que comiera con todos.

45.1. La vasija única donde comía toda la familia era lo que más se estilaba hasta el decenio 1930-1940. Colocado el puchero o la fuente en la mesa o sobre el robo, e incluso en el mismo fogón, toda la familia comía de allí. «Vaciaban las alubias, y todos a comer del mismo sitio. Siendo todos de casa no había escrúpulo, y todos comíamos del mismo rancho en la misma fuente».

45.2. Vaciado el puchero en la sopera o fuente, la madre repartía un trozo de tocino o de carne a cada uno de los comensales. Todos comían el potaje con la única cuchara de palo. Terminado el potaje, cada uno despachaba su ración de carne en el pan. Algunos acostumbraban untar con el tocino cocido la rebanada de pan, poniéndolo a tostar en la chapa del hogar. La tajada se colocaba verticalmente, con la parte untada hacia el fuego, apoyándola con la navaja clavada. Otros la tostaban en la parrilla.

45.3. Esto no ocurría cuando había comidas extraordinarias, en cuyo caso se ponía un plato para cada comensal. En las casas más ricas y en banquetes, solían ponerse tres y hasta cuatro platos.

45.4. Cuando se generalizó el uso de un plato por persona, hacia el decenio 1940-1950, la madre solía ser la que servía la comida en los platos,

ESTUDIO DEL GRUPO DOMÉSTICO DE ARTAJONA

invitando a acercarlos a la fuente con la palabra: «¡Apara!». Todavía continúa haciéndose así en muchas casas.

45.5. Los huesos de la carne o las espinas del pescado se tiraban al suelo a medida que se iba comiendo, con objeto de que los comieran los perros o los gatos. En todo caso, se recogían al barrer la cocina después de comer. Al terminar de comer, se ponía la sopera o la fuente en el suelo para que la lamieran los perros. Lo mismo se hacía cuando empezaron a usarse los platos individuales. La forma de llamar al perro para echarle un hueso o un trozo de pan, o para que limpiara el plato, era: «¡Muá!», o «¡Quis, quis!» u otro habitual.

46.1. En el sistema antiguo, únicamente se empleaba la cuchara de palo y la navaja o el cuchillo. En el campo, los hombres se las apañaban con la navaja, aunque llevaban cuchara para hacerse el rancho o poder despachar la legumbre si la llevaban.

46.2. Con la cuchara se comía la sopa y las alubias (u otra legumbre). El tocino o la carne se tomaba sobre el pan, sujetándola a él con el pulgar. A veces la madre se sentaba junto al fogón y daba la comida a los pequeños, teniendo el puchero en la mano izquierda. Este tipo de comida hacía innecesario el uso del tenedor.

46.3. En cuanto a las cucharas de palo, se emplearon las de boj por ser madera más fina y dura. Aunque en los montes de Artajona existen estas plantas, no son suficientemente crecidas como para hacer cucharas. Solían venderlas en las abacerías, importándolas de fuera. Algunos pastores las hacían. Los tenedores de palo apenas se han utilizado.

46.4. En casi todas las casas había un cucharón de palo. Desconozco la clase de madera de que se hacían. Utilizábase para revolver la masa del «pan escaldau» y la pasta de las rosquillas.

46.5. Las cucharas de madera fueron sustituidas por las de peltre. Más tarde se emplearon cubiertos de aluminio, etc. En las casas de mejor posición tenían cubiertos completos de plata, incluso para los niños, con los nombres o iniciales del usuario grabado en ellos.

46.6. En cuanto al cuchillo, se empleaba pocas veces. El pan se partía generalmente con navaja o con la mano, «a tirón». No era extraño que, al tener invitados en casa y ponerse cubiertos, el padre de familia dijera a su mujer al ir a cortar el pan con su cuchillo: «¡Chica!, ¡trae la navajica, que con esto no acierto a manejarme yo!».

47.1. Si los hombres hacían el rancho en el campo con chula y huevo lo comían directamente de la sartén, poniendo el tocino frito sobre el pan, sujetándolo con el dedo pulgar. Se hacía otro tanto con la carne asada o el tocino cocido, sacado del puchero con la navaja. «Y si no tenías molendura

(dentadura), partías la carne a cachicos con los dedos o con la navaja». «¡No hay otro remedio, si no hay molino pa romper! » (Alude a la dentadura).

47.2. Con los dedos se comía normalmente la carne, los caracoles y el revuelto con tomate y huevo, tomando un poco de éste con un trozo de pan, y ayudándose con el pulgar.

47.3. Continúan todavía muchos comiendo con los dedos los caracoles y la carne con hueso, aunque en ciertas familias y cuando hay invitados, parece mal comer con los dedos. Producense situaciones embarazosas en esos casos, que se solucionan con un: «¡Aquí, sin etiqueta! » o «Lo mejor es emplear el tenedor de cinco púas».

47.4. Para comer la fruta nunca se empleó el tenedor y el cuchillo, a no ser este último para pelarla. En el campo suele comerse la fruta sin mondar.

48.1. Los huevos fritos se han comido mucho en el campo y, revueltos con tomate, en los almuerzos de verano (acarreo y trilla). A los huevos fritos en aceite se les llama «estrelláus». También se comían cocidos, «pasados por agua», y «duros», sobre todo para las paellas. En la actualidad también para las ensaladas. El tiempo de cocción del huevo se calcula rezando un credo.

48.2. Se han hecho distintos tipos de tortilla. Uno que hoy no se estila, pero que se hizo mucho antes de 1940, consistía en batir los huevos con migas de pan, leche y azúcar. La tortilla de patata era muy usual. Sabrosísima la de nuez y azúcar.

48.3. Algunos han comido huevos asados. Para ello mojaban previamente en agua el huevo para que no saltara la cáscara. Se apartaba el fuego del hogar y se colocaba el huevo en la solera de hierro caliente, cerca del fuego. Uno de mis informantes, que los ha comido así muchas veces, me aseguraba que son mejores que los cocidos. «¡Tienen más sustancia! ».

48.4. En cuanto a la conservación, se dice que cierto vecino los guardaba en tinajas de cal. Aunque no parece muy frecuente, algunos conservaban los huevos todo el año, teniéndolos en un barreño con agua de cal. Estos huevos así conservados «sólo valían para tortilla».

49.1. *Cfr. 33.6.*

49.2. En algunas casas, las menos, no se bendecía la mesa. Muchos hombres en el campo se limitaban a santiguarse con el primer trozo de pan en la mano, antes de llevárselo a la boca.

49.3. Después de las comidas no se acostumbra rezar. Por el decenio de 1930-1940, y antes posiblemente, era costumbre en algunas casas que los niños dijieran al levantarse de la mesa después de comer: «Gracias a Dios por tanto favor. Buen provecho les haga a ustedes».

50.1. En las comidas de los días de ayuno y abstinencia, se guardaba el calendario de la Iglesia. Generalmente todo el mundo sacaba la bula.

50.2. Por las escrituras de arriendo anual de la tienda «pescamercería» sabemos que la ballena y el bacalao eran plato muy común en la Artajona de la segunda mitad del siglo XVIII, tanto en los días de vigilia como a lo largo de todo el año.

En esta tienda municipal se vendían dos clases de bacalao: seco y mojado. El precio solía ser igual en ambos casos, oscilando alrededor de los 12 maravedises la libra, rebajándose dos maravedises en libra para las fiestas de San José, San Juan (24 de junio), la Virgen de septiembre y San Máximo (8 y 9 de septiembre, fiestas patronales), y en las primeras semanas de cuaresma. La ballena era mucho más cara.

El bacalao (abadejo) debía verlo un regidor antes de meterlo a remojar en una comporta llena de agua, donde debía estar hasta el sábado a las seis de la tarde. Antes de vender el abadejo remojado, el arrendador de la tienda debía tener seis u ocho abadejos remojados sobre un cribillo «para que se escorra», reponiéndolos a medida que se fuera vendiendo. Empezado un abadejo no podía ser vuelto a la comporta. El agua salada de la comporta debía llevarla el propio arrendador al lavadero, fuera del pueblo, para que no perjudicara a nadie.

50.3. Con posterioridad, el bacalao y las sardinas viejas fueron la comida más habitual en los días de abstinencia de carne, aunque no faltaban hombres que llevaban al campo angulas o mielga. El bacalao solía guisarse con patatas, bien desmigado, o en ajoarriero. No era corriente guisarlo cocido a trozos.

50.4. Algunos labradores jornaleros afirman con aplomo: «Yo no he ayunáu nunca. ¡Bastante ayuno tenías en el campo!». Aunque al escuchar sus descripciones sobre el régimen alimenticio, da la impresión de que podían decir con toda verdad: «¡Yo he ayunado toda la vida!».

50.5. En general, los labradores hacían poca diferencia en los días de ayuno, limitándose a suprimir el almuerzo y la merienda.

51.1. La noche de Navidad solía hacerse una cena extraordinaria, en que era tradicional comer una buena sopa, cardo y besugo asado. Para postre, ciruelas y orejones cocidos, desecados en casa, y sopa de almendra, terminando con los clásicos turrone, despachados con vino dulce.

51.2. Esta misma noche de Navidad era costumbre que los jóvenes hicieran recena de sopas de sebo en la casa de uno de los amigos, después de terminar la Misa del Gallo. Esta costumbre continúa. Va perdiéndose lo de comer frutas desecadas como postre, sustituida por otras cosas.

JOSÉ MARÍA JIMENO JURÍO

52.1. Hasta finales del siglo pasado se amasaba y cocía el pan en las casas, dotadas de horno casi todas ellas, a excepción de las más humildes. En las Hojas catastrales del año 1891 figuran 19 panaderos, todos ellos agricultores, y algunos ricos terratenientes, como Juan Arellano y Pelegrín Arroiz. Se trataba en estos casos de familias que elaboraban pan para venderlo a vecinos que carecían de horno. El sistema de trabajo era idéntico al de los particulares, diferenciándose únicamente por la cantidad de la harina trabajada. En algunas casas ricas que tenían servidumbre, debían elaborar normalmente más pan que estos panaderos, a juzgar por el tamaño de los hornos conservados. En dichas hojas de 1891 figuran ya varios de los que más tarde se dedicarían primordialmente al oficio de panadero: Prudencio Cuesta, Mauricio Gumbre y Carlos Garayoa.

52.2. A principios de siglo montaron algunas familias de panaderos las primeras «masanderías», mecanizadas por tracción animal. A este sistema lo

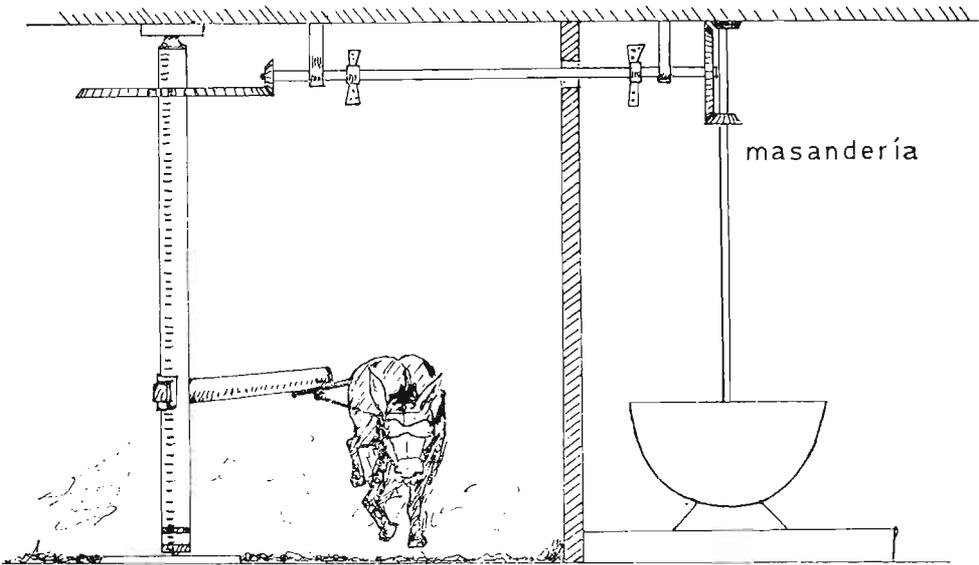


Figura 35

llamaron «malacate». Junto a la masandería (habitación donde se trabajaba la harina y en la que estaba el horno), había una cuadra para el caballo o animal utilizado en la faena del amasado. En la cuadra había un eje vertical de madera,

ESTUDIO DEL GRUPO DOMÉSTICO DE ARTAJONA

apoyando su parte inferior guarnecida de hierro, en una piedra fija; tenía una vara horizontal, perpendicular al eje, a la que se enganchara la caballería, como en las muelas de los trujales. En la parte superior del eje, una rueda dentada accionaba otro horizontal de hierro que penetraba en la masandería, moviendo mediante un engranaje el árbol impulsor de las hélices de la artesa. La caballería, girando en torno al árbol y haciéndolo dar vueltas, ahorraba el esfuerzo del amasado a brazo, como había sido habitual hasta entonces y continuaba siéndolo en las casas particulares (*fig. 35*).

52.3. El año 1928 se instaló la primera maquinaria impulsada por electricidad. El resto de panaderos no tardaron en adoptar el sistema. Hicieron grandes hornos. Por este tiempo se traía pan de Puente la Reina, vendiéndose en la «Casa de la Joya». La mecanización, con la garantía de la calidad del pan y del ahorro del trabajo doméstico, hizo que se comenzara a dejar de amasar en las casas, ahorrándose cuidados y esfuerzos. En el quinquenio 1930-1935 desaparecieron muchísimos de los hornos domésticos. Hacia 1937-1941, volvióse al amasado en las casas, llevándose el pan a cocer a los hornos de las panaderías.

El año 1949 la Caja Rural, previo convenio con los panaderos, decidió instalar una panadería moderna. Casi todos los particulares cerraron sus establecimientos, excepto uno que estuvo trabajando hasta 1969.

52.4. La harina empleada desde tiempo inmemorial ha sido la de trigo. De los molinos y su evolución nos ocuparemos, D. m., al estudiar los oficios.

52.5. La calidad de la harina dependía del grano, de la molienda y del cernido. Durante el período de escasez 1938-1940 se amasó pan de centeno (pan negro), aunque se ponía harina de trigo para «elaborear» (mezclar la levadura con la primera harina). En esta época se hizo también ocasionalmente pan de maíz, llegándose a mezclar a la de trigo o centeno alguna porción de harina de maíz o de cebada, e incluso patata cocida.

53.1. Los utensilios empleados en las casas para elaboración del pan eran: artesa, tiraltoqui, cedazos, ungunero, trapo barredor y palas.

53.2. La *artesa* era una vasija de madera, estrecha y larga, de forma troncocónica invertida, generalmente de pequeñas dimensiones, y fácilmente transportable. Solía estar colocada cerca del horno, sobre dos poyos. A veces se llevaba a la cocina, colocándola sobre dos cajones, sobre todo en los años en que se quitaron los hornos y se llevaba el pan a las panaderías para su cocción.

53.3. Las casas más importantes que tenían servidumbre (pastores, criados y criadas), solían tener una dependencia especial, llamada «masandería» o «el horno», donde estaba la artesa, de gran tamaño, fija sobre pies de ladrillo y yeso, cerca del horno.

53.4. El *tiraltoqui*, llamado también por otros *arialtoque*, *irialtoqui*, es un utensilio hecho con dos palos largos, cuyos extremos iban fijos en dos soportes que apoyaban en la artesa. Servía para cerner la harina, haciendo deslizar sobre los palos el cedazo. Algunas mujeres ataban dos cedazos juntos para cerner con mayor rapidez. Otras colocaban dos palos de escoba sobre la artesa, accionando el cedazo sobre ellos.

53.5. En todas las casas había *cedazos* (*ceazo*), con telas de distintos calibres para cerner la harina. Durante el siglo pasado se emplearon para ciertas prácticas de adivinación.

53.6. En algunas casas más importantes y en las panaderías se utilizaron posteriormente los *tornos*, de que se conserva un ejemplar. Era un gran cajón en cuyo cuerpo superior va un torno con tres tipos de seda para cerner. En el cuerpo inferior lleva tres cajoncitos, a los que iba cayendo la harina. Se accionaba con una manivela. La harina se ponía en un embudo de madera, tal como venía del molino, quedando así seleccionada la flor (que se guardaba para hacer pastas), la segunda y la tercera, saliendo finalmente el salvado, que era recogido en un capazo.

53.7. Para llevar el pan amasado en casa a los hornos de las panaderías, se utilizaron cajones bajos y cribillos, que las mujeres transportaban sobre la cabeza, colocándose el *brute*, paño con el que hacían una rosca.

53.8. El *ungunero*, *orgunero*, *fungunero*, *forgunero*, era un gancho de hierro, de distintos tamaños, aplicado al extremo de un mango de madera. Los empleados en los hornos caseros son pequeños, y mayores los de las panaderías. Servía para sacar el fuego del horno antes de meter el pan (*fig. 30*).

53.9. *Trapo barredor*: Palo a cuyo extremo iba atado un trapo que se mojaba antes de meterlo al horno. Empleábase para barrer la solera antes de meter el pan a cocer.

53.10. *Palas*: Las había de distintos tamaños y tipos en las panaderías. En las casas se utilizaban palas pequeñas; algunas mujeres metían el pan con una tabla cualquiera.

53.11. El mejor combustible para el horno se consideraban las aliagas por dar mucha llama y calentar pronto. Se empleaba todo tipo de leña que había en el campo: chaparros, sarmientos, artos, artascos, alzurrunes, escobones, espliego, untinas, etc. Se limpiaba de leña todo el campo. Decíase que «estaba más limpio que el culo de un choto». Cierta artajonés solía exclamar, al contemplar la escasez de leña en el término: «Pobres venideros! No van a tener un palo pa calentarse!».

54.1. Empleábase levadura natural. Para hacerla, al terminar de amasar se guardaba siempre un poco de masa en una cazuela, puchero o tazón. Se conservaba todavía mejor en una hoja de berza fresca. Cuando se había de

guardar muchos días, se ponía aceite en la vasija para que no se secara demasiado ni se formara costra.

54.2. El día anterior al de amasar se preparaba la levadura. A esta operación la llamaban «recinto». La levadura se deshacía en agua templada y harina, sin sal, dentro de la artesa, disolviéndola y revolviendo con las manos. Antes de principiar a hacer el recinto se santiguaban, costumbre seguida después por todos los panaderos. «Cuando se va a hacer la levadura hay que hacer siempre *En el nombre del Padre*». Esta primera masa fermentaba por espacio de diez o doce horas.

54.3. La levadura natural se empleó siempre en las casas. En las panaderías comenzó a utilizarse «Levadura Hércules» desde que empezó ésta a fabricarse en Pamplona, hacia el año 1908, generalizándose entre los panaderos por los años 1923. Actualmente se emplea levadura artificial en el único horno panadero.

55.1. Antes de amasar se calculaban los kilos de harina para los diez panes que normalmente solían hacerse. El amasado lo hacían las mujeres y los hombres, preferentemente éstos, por el esfuerzo que exigía. Para ello se ponían una mandarra (de arpillera generalmente) atada a la cintura.

55.2. La harina se colocaba en la artesa y se hacía un pocico en el centro. En él se iba poniendo el recinto o levadura preparada, agua y sal, mientras se iba revolviendo, echando a la vez harina en la masa, batiendo con fuerza con ambos brazos, con las palmas abiertas mientras la masa era blanda, con los puños cerrados cuando se ponía más dura y resistente. Los brazos describían simultáneamente un rápido movimiento rotatorio de arriba a abajo, y de fuera adentro. La calidad del pan dependía en gran parte de la energía y del trabajo del amasado.

55.3. Hasta la aparición de las máquinas se amasó a brazo, y en las casas particulares siempre. Esta operación solía hacerse hacia las ocho de la mañana, para entrar el pan en el horno hacia las doce.

55.4. Para hacer el «pan escaldado» se empezaba echando poco a poco en la artesa agua hirviendo, revolviendo la masa al principio con un cucharón, y continuando después a brazo con agua fría.

55.5. Terminado el amasado se dejaba la masa «a dormir» en la artesa, «para que se cueza el pan». En este tiempo es cuando el pan «se ahueca». La masa espolvoreada con harina por encima, se tapaba con ropa blanca (sábanas viejas, filtros) para que no se pegase, poniendo encima mantas, sacos o ropa vieja de abrigo. Algunos calentaban la ropa blanca en el hogar o con un calentador, teniendo cuidado de que no estuviera muy caliente para evitar que la masa se pegara.

JOSÉ MARÍA JIMENO JURÍO

55.6. Poco antes de entrar el pan al horno se llenaba éste de leña y se encendía. Cuando estaba muy caliente y la leña quemada, se sacaba el fuego con el ungunero a un pozal o barreño viejo; la ceniza se dejaba en el cenicero, que algunos hornos tenían debajo, o en el de la cocina.

Seguidamente se barría, quitando las zaborras, y el rescoldo del suelo con el trapo barredor. No siempre se conseguía hacerlo perfectamente, y era común sacar el pan con trocitos de carbones pegados en la parte baja. Entre tanto, se preparaban los panes, poniéndolos debidamente separados en un cajón o cribillo. Se introducían en el horno con la pala, cuidando que no se tocaran. Para evitar la salida del calor, la boca del horno se cerraba con una lata o chapa de hierro, siempre suelta, que se sujetaba apoyando sobre ella una piedra.

55.7. El pan tiene cuatro fermentaciones: de la levadura del recinto, de la masa en la artesa, del pan en el cribillo, y la del horno. Si el pan está mal fermentado, la miga es menos jugosa, más amazotada y apelmazada. «Tiene más correa». En tales ocasiones solía decirse: «M'ha salido el pan

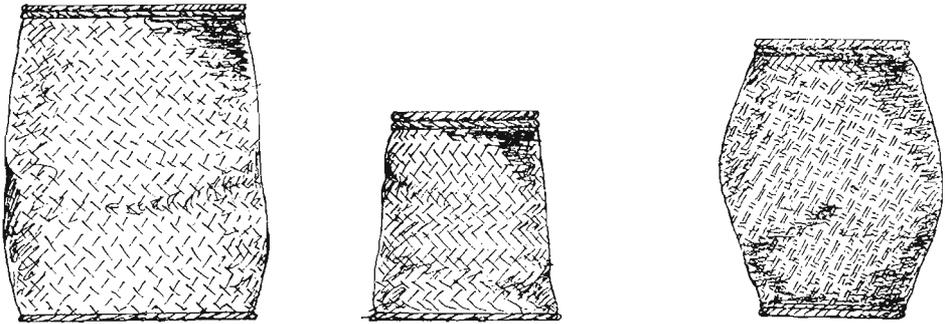


Figura 36



pan cabezón



pan de currusco

Figura 37

un poco pesáu». Si los panes se colocaban dentro del horno demasiado juntos, al fermentar se tocaban y salían pegados. Se le llamaba «pan besáu».

55.8. Para ver si el pan estaba suficientemente cocido, se miraba por la boca. Hacía falta experiencia para no engañarse fácilmente por el color,

ya que dentro el pan parece más tostado que fuera. El tiempo de cocción se calculaba con la práctica. A pesar de todo, unas veces salía poco cocido, otras quemado (chiscorriáu).

55.9. El pan se sacaba con la pala de madera a una canasta, pasándole un paño por el fondo para limpiarlo, y guardándolo después en lugar fresco. En algunas casas ricas, como la de Arrasate, tenían unas vasijas tejidas de esparto y cáñamo para guardarlo (*fig. 36*).

55.10. Cuando se amasaba en casa y se llevaba a cocer a las panaderías, se hacían los panes, dándoles con los puños la forma apetecida. Dejábanse sobre un cajón o cribillo, cubierto de lona o tela empolvada de harina, separándolos por medio de frunces en la tela para evitar que se pegaran. Bien cubiertos con una ropa, se llevaban a la panadería sobre el brute, colocado en la cabeza de la mujer.

55.11. Solía amasarse cada ocho o diez días, no siendo extraño que al final estuviera durísimo. «Se comía el pan más duro que la pata un cachán» (se da este nombre en Artajona al esbirro que azota al Señor en el paso de la flagelación de la procesión de Viernes Santo). A veces el pan se enmohecía (*canucirse, floriarse, nacerse*). En tales ocasiones, no faltaba alguno que comentaba: «¡S'ha floriáu!». «Cuando nos mandaban comprar pan al horno, nos parecía rosquillas. Ahora la gente no está contenta ni con pasteles».

56.1. La forma tradicional del pan, cualquiera que fuera su elaboración, era la redonda. El tamaño se calculaba a ojo; generalmente eran grandes, oscilando alrededor de los tres kilos. Algunos los hacían todavía mayores, aunque no era lo normal.

56.2. Estos panes redondos recibían distintos nombres, según su forma: los principales eran el «pan cabezón» y el «de currusco». Para hacer el primero se alargaba la masa, doblándose sobre su parte superior. Era el más común. El de currusco era el mismo pan sobado, redondo y plano, en cuya masa se hacía cuatro cortes en forma de cuadrado (*fig. 37*).

56.3. Al empezar a hacerse panes alargados en las panaderías, se les llamó «bollos», reservándose el nombre de «panes» a los redondos tradicionales. Actualmente no se hacen ya los clásicos panes redondos.

56.4. En las casas se hacían normalmente dos tipos de pan: el «escaldaú» se llamaba así porque se iniciaba el amasado poniendo en la artesa agua hirviendo, que se revolvía con la harina por medio de un cucharón. Después se añadía agua fría para continuar el amasado. El pan resultaba más pesado para la digestión, pero más suave al paladar. El llamado «pan hueco» era el más común, amasado con agua templada.

56.5. Junto a estas dos clases corrientes, en las panaderías se hacía también el «pan sobáu» o «amaceráu», característico por añadirse más harina

a la masa normal, elaborándolo de forma que quedara prieto de harina, a fuerza de puños. A principios de siglos los panaderos hacían la última fase, endureciendo el pan con los pies descalzos. Posteriormente se emplearon rodillos concéntricos, por los que se hacía pasar la masa, añadiendo nueva harina cada vez. Al sacarlo del horno se le pasaba un cepillo con agua por encima para darles brillo.

57.1. El pan se sigue haciendo siempre con sal, a no ser por descuido de quien amasaba, cosa poco frecuente. No solía añadirse ninguna otra cosa, a no ser en años de escasez, como hemos dicho en 52.5.

57.2. Se hicieron, sin embargo, otras variantes de pan, aprovechando normalmente los días en que se amasaba, y que tuvieron como elementos principales la masa común y el aceite de oliva. En los hornos de las casas, y más tarde en los de las panaderías, se hicieron, además de los roscos de San Blas, rosquillas, mantecadas, magdalenas, etc., unos tipos de tortas, siempre con harina de trigo.

57.3. *Ainosas*: Tortas de pan con aceite. Se hacían con la masa de pan corriente, amasándola en forma de torta muy plana, que se extendía sobre una tabla. Antes de meterlas al horno en una lata, se les ponía aceite por encima; algunas veces las mujeres metían las yemas de los dedos en la superficie con objeto de que el aceite quedara más tiempo encima. Cuando se hacían ainosas, era costumbre meterlas al horno antes de entrar el resto de la masada, para aprovechar al máximo el calor. Al sacarlas se entraba el pan.

57.4. *Bollos*: Variante de las ainosas. Con un poco de masa corriente se hacían largas tiras planas, que se iban doblando, poniendo aceite y azúcar en cada doble. Al final el bollo se ponía a cocer en el horno. Solía hacerse aprovechando los días de «masada».

57.5. *Bollos de aceite*: Masa de harina, con o sin levadura, con la que se hacían pequeños bollos planos que se freían en aceite en la sartén.

57.6. *Ensainadas* o ensaimadas: Tortas dulces con varios ingredientes. A la masa de harina se le añaden «chinchurros» o «chanchigorris» (residuos de manteca de cerdo), canela en polvo y azúcar. Bien revuelto todo, se extiende en una lata con ayuda de una raedera. En el fondo de la lata se pone previamente azúcar. Antes de meterla al horno se espolvorea con azúcar y canela.

57.7. *Tortas de anís*: Antiguamente se cuidaba mucho su elaboración, lavando el trigo antes de llevarlo a moler. A la masa de harina se le añadía anís en grano y azúcar. Se hacían al horno. Solía ser postre típico en las fiestas patronales en algunas casas. Personalmente no recuerdo haber conocido este tipo de tortas. Las únicas que continúan haciéndose hoy son las ensaimadas. El resto dejó de hacerse a partir de 1940.

ESTUDIO DEL GRUPO DOMÉSTICO DE ARTAJONA

57.8. *Tostones*: Para las Navidades y como postre, se hicieron también en algunas casas unas tortas denominadas «tostones».

57.9. *Rosquillas*: Pastas de repostería casera. Se hacen de distintos tipos, según se añada a la pasta manteca, yema de huevo, etc. Para hacerlas solía reservarse la flor de harina. Hecha la masa y revuelta con un cucharón de madera, se la extendía sobre una mesa, adelgazándola con un rodillo de madera hasta dejarla plana. Para la obtención de las piezas se presionaba sobre la masa con el borde de un vaso o taza, que hacía de molde. Existían moldes metálicos de formas diversas, que se accionaban por medio de una especie de asa.

58. Ocasionalmente se empleó harina de centeno por los años 1937-40. La *anaceca* o *pan de anaceca*, eran panes hechos con menudillo y salvado, con algo de harina. En el pueblo casi no se hacían; eran más bien los pastores salacencos quienes lo amasaban para darlos a los perros. Era un pan negro que se cocía en los hornos, aunque algunos pastores también los comían.

59. No se ha conocido pan de maíz.

60.1. A los talos de harina de maíz se les llamaba *maizopiles* o *porropiles*. El maizopil se hacía colocando la masa, muy aplanada, en las chapas de la solera, o bien colocándola entre las dos parrillas de hierro sobre el hogal. Algunos, los menos, los llevaban a los hornos en latas.

60.2. Se hacían solamente en las casas, nunca en las panaderías. Su empleo decayó antes de la guerra de 1936.

61.1. Desde tiempo inmemorial se han matado conejos y aves de corral. En casi todas las casas se criaban gallinas. Se procuraba buscar huevos en las casas donde hubiera buenos gallos. Gran parte de los fallos de incubación y nacimiento se atribuían a la calidad de los gallos.

La incubación tenía lugar en los graneros de los pisos altos o en una habitación, donde se colocaba un robo lleno de paja, sobre la que se ponían los huevos (unos quince aproximadamente). Sobre ellos se ponía la clueca (*culeca*), tapada al principio con una terrera, con objeto de que no abandonara los huevos. El tiempo en que se iniciaba la incubación dependía del momento en que una de las gallinas del corral «se quedaba culeca».

Los pollitos se criaban en la cocina durante las primeras semanas, de no hacer buen tiempo. Después eran llevados a la cuadra, que hacía las veces de gallinero. Los pollos solían guardarse para las fiestas patronales de septiembre y para las bodas, considerándose plato de gusto.

61.2. Para matar las gallinas y pollos se les tomaba debajo del brazo izquierdo, apretándolos y sujetándolos contra el costado. doblándoles la cabeza con la mano izquierda se les sujetaba el pico contra el cuello del animal, forzando así a presentar libre la cresta. Con la mano derecha se le

arrancaban las plumillas de la cabeza, detrás de la cresta, abriéndoles un corte profundo del que salía la sangre. Esta solía tirarse al suelo o se recogía en una vasija. Algunos la guardaban para comerla. Muerto el animal, se le escaldaba para que el desplumado fuera más fácil. Quitadas las plumas, se procedía a su limpieza, recogiendo la cabeza, hígados, estómago (*molleja*), intestinos y patas para comerlos.

61.3. Eran pocos los que criaban pollos *capones*, quizá por el riesgo que suponía su preparación. Había mujeres con más habilidad y práctica en la operación de caponar pollos. Esto se hacía tomando el pollo bajo el brazo izquierdo y cortándoles la piel con una tijera en su parte posterior. Se le extraían los testículos con los dedos y se les arrancaban. Las aberturas se cosían con hilo corriente, desinfectando la herida con alcohol. Eran muchos los pollos que morían a las pocas horas. Se mataban por el mismo sistema que las gallinas.

61.4. En algunas casas se criaban *patos*. Los huevos solían traerse de otros pueblos. Para matarlos se les tenía sujetos, apoyándoles la cabeza sobre un poyo de madera, cortándosela de un hachazo. Por tener la piel más dura, siempre se escaldaban antes de desplumarlos.

61.5. Los *conejos* se criaban en conejeras sitas en los descubiertos, y sueltos por el suelo de los mismos. Se comían con más frecuencia que los pollos, sobre todo los días festivos y en la siega, guisado con caracoles.

Para matarlos, se les tomaba de las patas con la mano izquierda, propinándoles un golpe fuerte y seco con el canto de la mano derecha en la nuca. Algunos lo hacían con un palo. El golpe con la mano tenía la ventaja de no herir demasiado la cabeza del animal. Generalmente no se le desangraba, aunque no faltaban quienes les cortaban una oreja para que saliera la sangre; algunos le arrancaban un ojo. Una vez muerto, se colgaba de un palo clavado en la pared, o lo tenía otra persona asido por las patas, cortándole la piel con un cuchillo desde las patas, abriéndola por medio del vientre y tirando de ella. La piel se pegaba en las paredes para secarla. Las pieles secas se cambiaban a los quincalleros por agujas de coser, etc. Se utilizaban también para hacer plantillas para los borceguíes y otros usos. En la actualidad las pieles de conejo se tiran a la basura.

61.6. El ganado vacuno, ovino y de cerda se mataba en el matadero municipal, al menos desde la segunda mitad del siglo XVIII. También se mataban en dicho establecimiento los bueyes y vacas que quedaban malheridos (*desgraciarse*) por golpe u otra causa.

Al menos desde 1760 hasta finales del siglo pasado, el único matadero estuvo en la parte suroccidental de la calle de San Pedro, cerca ya de Remahúa. Era una construcción sencilla, cuyos muros todavía se conservan. El local

ESTUDIO DEL GRUPO DOMÉSTICO DE ARTAJONA

era conocido con el nombre de «El rastro»²⁵. Tenía un departamento denominado «degolladero», donde mataban el ganado vacuno. En el rastro se sacrificaba el ganado de cerda y el ovino; su carne era vendida por el cortador en la carnicería municipal.

61.7. Durante el siglo XVIII la villa contrataba por trienios los servicios de un cortador. Su obligación era la de asistir personalmente al matadero «para matar, picar y repartir todas las carnes de ganados maiores y menores» que fueran llevadas a dicho lugar. Además, era el encargado de vender la carne «en el tablero» o «tabla» de la carnicería, sita en la casa consistorial. La puerta del rastro debía estar siempre abierta durante la matanza de las reses, lo mismo que la del degolladero, no permitiéndose a las mujeres la entrada, y menos que el cortador estuviera dentro con una mujer a puerta cerrada.

61.8. Por las escrituras de arriendo de la carnicería municipal sabemos que en el siglo XVIII se mataba para provisión del vecindario, carnero de la tierra, vaca de la tierra, ovejas, irascos y «cebones».

61.9. Al construirse un nuevo y espacioso matadero en la Alameda, alejado del pueblo, para ganado vacuno y ovino, las personas mayores diferenciaban su destino, distinto del clásico «rastro», diciendo que en el matadero se sacrificaba «carne», y en el rastro se mataba «cerdo».

61.10. Para lavar los menudos (hígados, pulmones o asaduras, tripas, intestinos, etc.) de las reses, había depósitos rectangulares de piedra (*ascas*) abastecidos de agua desde la fuente de los Caños por medio de un canal de piedra. En 1904 el Ayuntamiento, propietario del matadero, exigió «al rematante de los vientres» (persona que arrendaba el servicio de limpieza de los menudos), que tuviera limpia, a su cargo y costa, la acequia o cañería de conducción. La limpieza de los menudos la hacían las triperas. Hasta 1935, aproximadamente, solían venderse las cabezas de corderos enteras, sin limpiar.

61.11. Hacia el año 1898 se construyó un nuevo matadero para cerdos, junto al camino de Tudela, en el mismo lugar donde se levantaría la actual Casa-Cuartel de la Guardia Civil el año 1926. Heredó el nombre de «el rastro». En sus primeros años era un simple cercado de cuatro muros. A principios de 1905 los matarifes pidieron al Ayuntamiento que construyera «un cubierto, en el rastro de los cerdos que salve de las lluvias y nieves las operaciones de matanza y limpieza de los cerdos». La corporación municipal mandó hacerlo así.

Las condiciones higiénicas dejaban mucho que desear. El agua sucia corría por el camino hacia la próxima acequia. Restos inaprovechables de los animales, cenizas, etc., se amontonaban en las inmediaciones. Los niños reco-

25 JIMENO JURIO, J. M.: *Datos para la etnografía de Artajona*, pp. 52-53

gían en invierno pezuñas de cerdo *chiscorriadas* (chamuscadas), que comían sin más preocupaciones. El año 1921 se construyó el nuevo matadero municipal, suplantando a los dos anteriores. En él se mata actualmente oveja, cordero, cerdos y vacuno.

61.12. La matanza de cerdos estaba prohibida en las casas particulares, debiendo hacerse en el matadero municipal. Hasta mediados de nuestro siglo eran pocas las familias que no criaban siquiera un cerdo para abastecimiento de casa. Solamente las más humildes carecían de esta provisión, considerada como algo necesario, casi imprescindible para la economía doméstica. Se dice de cierto artajonés que comentaba preocupado: «¡Qué será de los que no tienen cuto pa comer ni mostillo pa merendar!».

61.13. En la actualidad va disminuyendo la costumbre de criar cerdos en casa, aunque todavía son muchas las familias que lo siguen haciendo.

61.14. La matanza comenzaba en octubre y duraba hasta marzo, si bien eran los meses de diciembre y enero los de mayor número de cerdos sacrificados. «El golpe de matar cutos era en diciembre y enero», en que la gente estaba más desocupada y, por otra parte, eran los más fríos, circunstancia importante para la conservación del embutido y del tocino.

61.15. El cerdo se bajaba desde las casas andando, la tarde del día anterior al de la muerte. Solían atarle un ramal a la pata para evitar que se escapara. Normalmente era un hombre quien llevaba el ramal en la mano derecha, obligando a andar al animal con un sarmiento. Era frecuente que otra persona, mujer o niño, fuera delante mostrando al cerdo una cabeza de maíz para que caminara mejor. A veces el traslado se hacía dificultoso, obligando a transportarlo en el carro.

61.16. Una vez llegados al matadero, se le cerraba en una pocilga (*cambreta*) siguiendo orden de llegada, que sería también el de la muerte al día siguiente.

61.17. Los días de matanza se madrugaba mucho. Para matar el cerdo, el matarife cogía al animal echándole una soga a una pata. Se le hacía salir hasta el lugar donde estaba en banco de madera. Allí, con la ayuda de los presentes se derribaba el animal al suelo, subiéndolo al banco. Colocado de costado, sujeto por los asistentes de las patas y rabo, el matarife clavaba el gancho metálico entre las varillas (mandíbula inferior) del cerdo, sujetando a la pierna derecha el otro extremo del hierro terminado en curva, tirando de él para que la cabeza estuviera extendida. Entonces clavaba el cuchillo. La señora encargada de recoger la sangre y de limpiar «el mondongo», colocaba debajo el barreño o bañera para recoger la sangre. A medida que ésta iba cayendo, la revolvió en la vasija con la mano, extrayendo los coágulos o cuajos.

ESTUDIO DEL GRUPO DOMÉSTICO DE ARTAJONA

61.18. Muerto el animal, se llevaba a quemar (*chiscorrar, chiscorriar*), poniéndolo sobre una parrilla de hierro, sobre el fuego. Generalmente se empleaban aliagas; raras veces sarmientos, porque eran utilizados en las casas para combustible. Los propios matarifes eran quienes hacían acopio de la leña para esta operación. En la actualidad son los propios interesados, dueños del cerdo, quienes aportan la leña, casi siempre sarmientos. Quemado el pelo, se limpiaba con una almaza (cepillo de metal), colgando al animal de los nervios de las patas para abrirlo en canal y extraer sus vísceras, que recogían las triperas para lavarlas.

61.19. El cerdo permanecía en el matadero toda la mañana esperando la visita de inspección del veterinario. Era costumbre subir a casa el hígado con las «telas» de grasa que lo envolvían, y que constituía el almuerzo. Por la tarde se llevaba a casa a lomos de burro o de otra caballería. El matarife lo descuartizaba en casa, preparando allí los perniles, brazuelos, costillas, etc. En la actualidad continúa prácticamente la misma costumbre.

61.20. El día de matanza había costumbre de comer el hígado asado a la parrilla para almorzar. Al medio día la comida se hacía con tocino de papada en las alubias. Esta tradición ha desaparecido, ya que no se permite llevar ninguna parte del cerdo antes de la visita de inspección veterinaria.

62.1. Hasta hace pocos años no se conocía en el pueblo otro tipo de embutido (*mondongo*) que el de cerdo. Las clases de embutido son: morcilla y morcillón, chorizo, longaniza, chistorra, chingarra y virica. Alguna familia hacía también «relleno».

62.2. Las operaciones de preparado de la pasta y relleno de los intestinos corrían a cargo de mujeres especializadas, las «mondongueras».

62.3. Por la tarde del día de matanza se hacían las *morcillas*. La sangre del animal se había subido en una vasija (puchero, cantimplora) y los intestinos y vientre en una cesta. Para hacer las morcillas se cuece el arroz (un kilo y medio, más o menos, según el peso del animal) con agua y sal. Se prepara una madeja de algodón blanco, partido a trozos para atar los cabos. Se prepara también canela molida, un ramillete de perejil bien picado con el cuchillo, cebolla cruda muy picada, orégano tostado al horno y bien molido, colándolo para que salga más fino, y especia molida que se vendía en la tienda. Bastaba pedir en el comercio: «especia pa cuto». Algunos echaban nuez moscada.

Una vez cocido el arroz, se colocaba en un barreño de barro, echándole la sangre y adobándolo junto con las especias y un poco de sal. Se añadían además las grasas que se habían quitado a los intestinos (*entresijos*), papada, etc., bien picadas. Esta pasta líquida y roja, se introduce con un cazo en los trozos de intestino, cortado según el tamaño que se quería dar a las morcillas, atados previamente por un extremo con hilo de algodón, haciéndose

un nudo y doblándose el extremo suelto del intestino sobre el nudo, volviéndose a anudar el doble para mayor seguridad. Quedaba así formado un atado prieto, llamado *curujón*. A los extremos de la morcilla o *curujones*, se les llama «campanillas». Una persona sostenía abierto el intestino con los dedos pulgar e índice de cada mano. Se deja un espacio vacío, con objeto de que la morcilla no reviente al cocer. Vuelve a atarse esta punta igual que antes, anudándose ambos hilos.

Para cocer las morcillas se ponían en una caldera de cobre, metidas en un palo o sueltas dentro del agua hirviendo. Mientras se cuecen se las va pinchando con una aguja de hacer calceta. Se considera que están suficientemente cocidas cuando no sale sangre líquida. Se van sacando de la caldera y colocando sobre un cribillo cubierto con un paño blanco, donde se enfrían. Se guardan colgadas de clavos o de un palo corrido, generalmente en los graneros o en otra dependencia de la casa.

62.4. El *morcillón* se hacía con la misma pasta de las morcillas, llenando con ella el intestino ciego. En algunas casas guardan la primera pasta para el morcillón, en otras lo dejan para el final. Hasta el segundo cuarto de nuestro siglo estuvo muy extendida la costumbre de que el amo de casa comiera el morcillón con los amigos en la taberna el mismo día o pocos después de la matanza. Luego los amigos hacían lo mismo. Se ha perdido la costumbre.

62.5. Para otros embutidos, se empleaba siempre intestino de cerdo. A veces se compraban madejas de intestinos, conservados en sal, que muchas veces estaban picados y perforados.

62.6. Antes de que aparecieran las máquinas de picar el mondongo, se hacía esta operación con «medias lunas», cortándose previamente en trozos pequeños con el cuchillo, dejándolo sobre una mesa. Con la medialuna (*figura 38*) y a fuerza de darle y darle, la carne y el tocino «se volvía borra» (quedar muy desmenuzado).

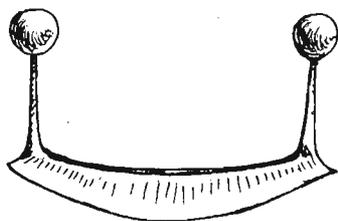


Figura 38

62.7. El *chorizo* se hacía con tocino magro, lomo de cabezada y solomillo. Se añadía un veinte por ciento de tocino gordo para que quedara más jugoso. Se adobaba todo con pimentón. A la longaniza delgada se le llamaba *chistorra*.

62.8. La *virica* es el relleno con las vísceras del cerdo (estómago, asadura, etc.), piel o «corteza» y tocino gordo, muy picados. Los tiros que la *virica* soltaba al freirla o asarla, eran debidos a estos trozos de piel.

63.1. Hubo dos tipos de regalos en especie, muy practicados hasta mediados de nuestro siglo: la *colación* y los *presentes*. La *colación* era el regalo que se llevaba en las Navidades a los maestros y a las monjas del pueblo; algunos los hacían también al médico y al cura. Solían consistir en un pollo «cebada pa las monjas» (tenía la comunidad para servicio del Hospital un pequeño número de vacas de leche), turrón fabricado en el pueblo, etc.

63.2. El *presente* de cerdo era el regalo típico de los días de matanza. Se llevaba a los familiares y a quienes se debía algún favor. El presente se componía de «un poco de todo»: higadico, costillas, lomo, hueso, tocino y una morcilla. Los familiares, a su vez, devolvían el presente al matar el cerdo. Era un rito que se cumplía «como si fuera *a ordea* o *a torna*». No enviar presente se consideraba como una falta grave.

64.1. El *mondongo* se conservaba colgado de clavos puestos en las vigas del techo o de palos colgados en los techos, separadas las piezas para que les diera el aire. Se elegían sitios ventilados, generalmente los graneros o pasillos de las dependencias altas. En el verano se recogían en lugares frescos, como bodegas, etc. En algunas casas se conservaban las longanizas dentro de una tinaja de aceite, colgándolas de un palo cruzado sobre la boca.

64.2. La conservación de los tocinos y *jamones* se cuidaba con esmero. Para curar los jamones se ponía una cazuela con vinagre, orégano y ajos picados. Con esto se trataba la parte carnosa del pernil, antes de ponerla en sal. Para la salazón se colocaba sal en el suelo o en un cajón; sobre ella se deja el tocino o los pernils, totalmente cubiertos de sal. A veces se colocaba una piedra encima para que la sal penetrara más. El tiempo en que los pernils se tenían en salazón dependía del peso del cerdo, según esta regla: «Por cada docena, un día».

Cumplido el tiempo, los pernils se lavaban, untándolos después con vinagre y ajo para darles mejor gusto, adobando la superficie con pimienta molida. En las grietas de la carne se ponía manteca, con el fin de evitar que las moscas criaran en ellas. A esto llaman en Artajona «cagar la mosca». Con la misma finalidad preservadora dejaban algunos de quitar las pezuñas de los pernils.

64.3. El *lomo*, magro de cerdo que se deseaba conservar, se partía en rodajas y, después de freirlo ligeramente en la sartén, se guardaba en aceite dentro de una vasija de barro. Cuando había que comerlo bastaba sacarlo y calentarlo. Algunos lo ponían en manteca.

64.4. La *manteca* de cerdo se derretía en una sartén, quitando los «chanchigorris» que se emplearían para hacer ensaimadas. Guardábase en ollas de barro, en la vejiga o en intestinos.

64.5. Los pastores guardaban el *sebo* del ganado muerto, procediendo a su conservación en invierno, deshaciéndolo al fuego en la sartén, echándole ajo majado y sal. Se quitaban los «chinchurros o chanchigorris» y, cuando estaba limpio, se dejaba enfriar en la misma sartén hasta quedar sólido. Entonces se sacaban las «ronchas» y se les hacía un agujero en el centro para colgarlas de una cuerda pasada por el orificio.

64.6. En las cabañas de los corrales se tenía colgado del techo un palo con varias ramas cortadas. En este rudimentario colgador se ponía el cesto, el morral, el zacuto, el comestible y las ronchas de sebo. Estas prácticas estuvieron en uso hasta el año 1950 aproximadamente, según me asegura un pastor.

64.7. Hasta el siglo pasado debió estar bastante extendida la costumbre de poner *carne en cecina* para su conservación. Del repertorio de quintillas de un popular versolari artajonés, Félix Zabalegui, a. Tartaria, muerto en 1903, procede la siguiente:

«Tengo de echar en cecina
en el invierno un berraco.
Después pondré una cantina,
y los dineros que saco,
a la manga la hongarina! ».

64.8. Los pastores lo practicaron hasta mediados de siglo. Cuando se morían ovejas, los propios pastores las deshuesaban, poniendo la carne en cecina con sal, o colocándola al sol sobre una piedra. En este caso, la carne se ponía negra. Con todo, «asada, bien buena que sabía! », comenta un pastor. Algunos de ellos ponían patas de cabra en cecina en sus casas. Pedro Zarrán lo ha venido haciendo hasta hace pocos años.

64.9. No faltaban pastores que mataban reses en los corrales para suministro propio. para conservarlas, se les echaba «cuatro zarpáus de sal», colgando los trozos. La carne se conservaba mejor ahumándola; para ello se procuraba hacer mucho humo en la cabaña.

65.1. Antiguamente, y hasta entrado nuestro siglo, estaba muy exten-

ESTUDIO DEL GRUPO DOMÉSTICO DE ARTAJONA

didada la costumbre de ahumar el embutido en las cocinas o en otra habitación del piso superior, quemando paja húmeda para que hiciera mucho humo.

65.2. Fumigábanse también las carnes de reses en los corrales, como se ha dicho, y los quesos en alguna casa donde se hicieron ocasionalmente.

65.3. Actualmente son escasísimos quienes curan el embutido fumigándolo. En 1968 tuve ocasión de ver en el zaguán de una casa de Artajona un brasero con paja quemada, donde se ahumó el embutido de ese año.

66.1. Artajona ha sido muy pobre en hortalizas y fruta, excepción hecha de la uva. Las especies más extendidas fueron: higos, ciruelas, pomos y algo de melocotón.

66.2. En casi todas las casas se guardaba *uva*. Para ello se prefiere tomar de la viña uva madura, con granos sueltos y seca, para evitar su putrefacción. Se trae de la viña en cestas y terreras, en cuyo fondo y costados interiores se ponían parras o extremos de sarmientos con hoja, con objeto de evitar el roce y golpes de los granos. Se cubrían con parras. El lugar donde se guardaba solía ser el granero, para aprovechar las corrientes de aire. Poníanse extendidas en cañizos, o sobre paja en el suelo, que se considera el modo mejor. Lo más común era atarlas con una cuerda o hilo de algodón formando rastras, colgadas en graneros o habitaciones. Comida con pan, era la merienda de mujeres, niños e incluso hombres durante el otoño.

66.3. Los *higos* no se han desecado en las casas de Artajona. Con ellos se prepara el «dulce de higo», cocinándolos con azúcar.

66.4. Las *pomos* se guardaban sobre papeles en el suelo, esperando su maduración y comiéndolas a medida que se ponían blandas. Se empleaban con fines medicinales, para cortar diarreas. Se dice que «ponen el cuerpo duro».

66.5. Para conservación de la *ciruela* se recogía sin esperar a que estuviera demasiado madura. Recogíase estando madura, pero «tiesa». Cuando el agua de la caldera estaba hirviendo, las ciruelas se ponían en una pequeña cesta de mimbre para escaldarlas, introduciéndolas unos instantes en el agua, y repitiendo la operación varias veces. Una vez escaldadas, se guardaban en lugar sombreado donde corriera el aire, evitando que se mojaran. Generalmente se ponían en cañizos, bien en las solanas o en los graneros, o colgadas en el techo para evitar que las comieran los ratones. A veces se ponían a secar sobre cribillos empapelados, en ventanas y balcones.

A la ciruela seca se le llamaba «pasa». Era plato típico en la noche de Navidad.

66.6. Procedente de frutales del campo artajonés o comprado en la plaza, el *melocotón* se desecaba pelándolo con una navaja o cuchillo, y cortando

la pulpa en grandes trozos, puestos a secar a la sombra como las ciruelas. A estos trozos secos se les llamaba *orejones*. Cocido con ciruelas pasas, era plato típico en la cena navideña. No se ha conservado melocotón en almíbar; actualmente se consume, pero comprado en el mercado.

66.7. Ha habido mucha costumbre de conservar oliva para aceituna. La oliva se cogía verde en el mes de noviembre, Según creencia popular, para que se conservase mejor es preciso cogerlas el día de Almas (dos de noviembre), fecha en que las mujeres acudían con sus cestas a los olivares para traer su provisión de aceituna.

66.8. Las olivas se ponen en una tinaja o en una orza de barro, con agua y sal. El agua de manantial se considera mejor para la buena calidad de las aceitunas. Se añadía ajo y tomillo; algunos también ponen ramitas de hinojo (*cenojo*). El agua debía cambiarse con frecuencia, preferentemente los viernes.

Además de este procedimiento, el más habitual, se emplearon otros. Algunos hacían con la navaja varios cortes a cada oliva con el fin de que se curasen antes. Otras veces las machacaban con un mazo o pesa, quitándoles el hueso, y metiéndolas en agua, estrujándolas con las manos para quitarles el amargor. Los impacientes las comían apenas curadas. «Se ponía la boca más áspera que áspera». La aceituna era la merienda de muchos hombres.

En la actualidad ha disminuido la costumbre de poner aceitunas para su conservación, debido a la facilidad de su adquisición en establecimientos. Entre quienes continúan haciéndolo, algunos añaden un poco de sosa para que se curen antes.

66.9. No se ha conocido hasta época muy reciente, la conservación de olivas maduras o negras, aunque se consumen compradas o servidas en los bares.

66.10. Ha existido también mucha costumbre de poner *pimientos en escabeche*. Los pimientos se compraban a las vendedoras de la huerta del Arga. Entre sus clases se preferían los llamados «piparras» o «de cuerno cabra». Se ponen en adobo en el otoño, en tinajas de barro llenas de vinagre y agua. Para evitar que flotaran, se ponían en la boca de la tinaja unos sarmientos cruzados, por su parte interior, teniéndolos dentro del líquido que no se cambiaba. Créese que los pimientos en escabeche no son ahora tan buenos como antes porque los vinagres son peores.

66.11. Para guardar las *setas* se las ensartaba en rastras, sin operación previa de escaldado, colgándolas en los graneros. Todavía se conservan así en algunas casas.

66.12. Las *alubias verdes* se cosían enteras con un hilo de algodón, escaldándolas una sola vez en agua hirviendo. La costumbre ha decaído actual-

ESTUDIO DEL GRUPO DOMÉSTICO DE ARTAJONA

mente. Los pastores roncaleses y salacencos traían de la Montaña muchas rastras de alubia verde que, a juzgar por el color, parecía que las ahumaban.

66.13. Solían comprarlas en la plaza, ya que en el pueblo no se cosechaban. Algunas familias más humildes las comían crudas o cocidas. Otros las ponían en conserva con vinagre y agua.

66.14. Hacia 1960 se inició en Artajona el cultivo del *espárrago*, hasta entonces desconocido, comenzándose a embotar en las casas para uso doméstico. Es curiosa la reacción del pueblo contra los productos exóticos. Se dice: «No hay bebida más sana que el vino». Por el contrario se desprecian productos como la cerveza, desconocida hasta hace muy pocos años, los espárragos etc. A un vecino del Cerco le oí este dicho, que también corre por otras partes: «El que nísolas come, bebe cerveza, espárragos chupa y besa a una vieja, ni come, ni bebe, ni chupa ni besa».

67.1. La recogida de *hongos* es una tradición conocida de siempre en el pueblo. De veinte años a esta parte, la afición a cogerlos ha crecido.

67.2. Se conocen principalmente dos variedades: Los hongos de barranco, de pie grueso y carnoso, y los de monte, de pie delgado y alto.

67.3. Los lugares donde se recogen son: el Monte (segundo y tercer barranco), Artadía, Izabalas, Aconvuelto y Sansoaín. Los de Izabala son los más sabrosos. En estos términos hay lugares especialmente favorables a su desarrollo, dada la naturaleza del terreno. Estos «corros» son conocidos por determinadas personas más aficionadas.

67.4. El tiempo de recogida suele ser la segunda quincena de octubre. También en mayo, aunque éstos se pasan pronto.

67.5. Se comen en la casa de quien los recoge. A veces se regalan a familiares y amigos. Algunas veces se hacen meriendas de hongos entre amigos. Suelen guisarse principalmente: solos, fritos con ajo, o con tocino magro, o en tortilla.

67.6. *Las setas* se recogen también por mayo y octubre, igual que los hongos. Salen o «las mueven» las aguas de otoño, y cesan con los fríos del invierno.

67.7. Se conocen tres variedades: 1) *de cardo*: Salen en los majadales y pasos, en sitios donde hay cardos blancos: Izabalas, Corral de Medios, Artadía y en la zona sur. Son las más finas.

2) *Setas zizas*, más duras y altas. Salen en Izabalas y en el Monte. Algunos ponen reparos para comerlas.

3) *De chopo*: brotan en los «hondones» o parte baja de los chopos. Se han cogido muchas, llegándose incluso a embotarlas para su conservación.

67.8. No existen en el término especies venenosas de setas ni hongos.

Se afirma que las que hoy se tienen por venenosas se comían tranquilamente hasta no hace mucho tiempo, sin que jamás se haya conocido un solo caso de envenenamiento (Comunicación de Jesús Bañales Mendía).

67.9. Se conservan ensartadas en un hilo. Se guisan como los hongos: fritas solas o con tocino magro, o en tortilla, o bien asadas al fuego poniendo un poquito de aceite en la campana de la seta.

68.1. Siempre ha existido afición a coger caracoles en el campo. Los más aficionados eran generalmente los hombres de la clase más humilde. A los aficionados se les llamaba «caracoleros». Entre éstos se recuerda a Lucío el Ciego, un invidente que frecuentaba los orillos de los caminos, siguiendo con el tacto el rastro de los moluscos que echaba a la bolsa de la blusa. Otro caracolero célebre era un hijo de uno apodado Mortero. De éste se decía que «erá tan desgraciáu (simple) que cuando iba a robar olivas a lo de Mendi-garría, se ponía a cantar, porque decía: ¡Cantando no vendrá el guarda!». A él se aplica esta cuarteta:

«Sale el caracol triunfante
a gozar de su verdor.
Sale el hijo de Mortero:
Alto! Preso, caracol! ».

68.2. Los niños solíamos repetir jugando con los cuernos del caracol aquel conocido dicho: «Caracol, miricol, saca los cuernos y ponte al sol».

68.3. Los caracoles se cogen en todo tiempo, principalmente en verano, cuando llueve. Se dice que entonces salen a pacer. Los mejores son los cogidos en la época invernal. Se meten al abrigo en cuevas de tierra y entre las piedras para resguardarse del frío, cerrándose dentro de la concha, protegidos por la tela que hacen en el morro. Los caracoles «que están inviernando» o «cuando salen de inviernar», pueden guisarse inmediatamente, «porque ya están purgáu».

68.4. Se concede gran importancia a la purgación de los caracoles. Aunque se cree que «lo que más les gusta (comer) a los caracoles es el sarmiento», se sabe que comen «cenojo, que es muy amargo, y de toda clase de hierbas». Por ello es preciso someterlos a una prolongada dieta antes de guisarlos. Para esto se les tiene debajo de un cribillo pajero o debajo de un robo. Algunos emplean «caracoleras», cestos troncocónicos de mimbre, con una tapa que gira horizontalmente sobre el asa. Actualmente las hace una vecina que trabaja en artesanía de cestería (*fig. 39*). Normalmente se tienen cerrados casi un mes, durante el cual algunos les ponen salvado para que coman.

68.5. Antes de guisarlos hay que «engañarlos». Se llama así al sistema empleado para hacer que los caracoles asomen la cabeza (*mamil*), lo que faci-

ESTUDIO DEL GRUPO DOMÉSTICO DE ARTAJONA

lita su extracción al comerlos. El método más común es meterlos en agua. Cuando están los mamiles fuera, se escaldan. Si al comerlos se encuentran caracoles con el mamil recogido dentro de la concha, suele reprocharse a la cocinera haberlos engañado mal.

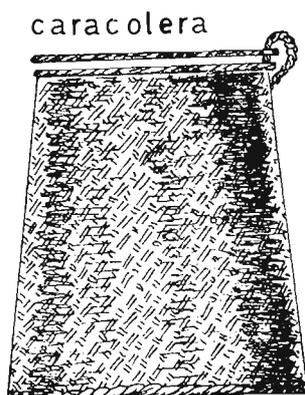


Figura 39

68.6. Se guisan en fritada con carne (cordero) y con bacalao (ajoarriero). Existe actualmente gran afición a coger caracoles. Hasta los camioneros paran a cogerlos.

69.1. No se da en Artajona captura de mariscos, como es obvio. Se cazan, sin embargo, varias especies de alimañas en el campo.

69.2. Los lirones (*misharras*) crían en los árboles, en nidos de picaraza, por el mes de septiembre. Es la época en que suelen capturarse con las manos, sin emplear útil alguno. Se guisan con unos pimenticos secos o unas patatas. Lo mejor es en salsa perdiz.

69.3. La caza del lagarto (*gardacho*) se hace en los meses de abril a junio, valiéndose de perro, igual que para la perdiz. El perro los busca, sigue el rastro y los descubre. Suelen cogerse a mano. Se cuenta de un artajonés que los cogía metiéndoles todo el dedo en la boca. El inconveniente de este sistema radicaba en que el animal mordiera solamente la yema del dedo, porque «si te cogía la punta sólo, te jibaba». Se guisan con tomate o patata.

69.4. Las *ratas de agua* se cogen en las acequias. Existen varios sistemas para su captura. Algunos emplean cepos de los usados para los pájaros, poniendo como cebo remolacha. También se usan cepos de dientes. Otros las cazan tapando la boca de la cueva con un bote o con broza; se abre encima

con un azadón y se echa agua por el agujero para obligar a la rata a salir. Casimiro Echarri ha llegado a coger así hasta nueve ratas en una cueva.

69.5. Las *ranas* se cazan, bien con caña de pescar y anzuelo, o con unas ballestas especiales consistentes en una caña de zinc con goma y gatillo, que impulsa un arpón o flecha, sustituida a veces por tres anzuelos atados con alambre. Modernamente se ha generalizado cazarlas de noche, con farol. Se guisan con un poco de jamón y tomate.

69.6. Está prohibida la caza del mochuelo, porque comen ratones y culebras. Su captura es sencilla; se quedan en los agujeros de las paredes, y los perros los acusan.

70. No existe río ni pesca en el término municipal. Sin embargo, se han llegado a coger alguna vez anguilas en la acequia principal, muy cerca del pueblo. También se cogen algunos cangrejos. Incidentalmente, se han visto y capturado madrillas en un pozo comunicado con la acequia, en el término de Sansoáin.

71.1. Durante nuestro siglo se ha hecho poco queso, y éste únicamente en casa de algún pastor. Incidentalmente se hacía también en casas donde había vaquería, para aprovechar la leche sobrante. Según me aseguró un pastor natural de Miranda, se hacía más queso en este lugar y en Falces que en Artajona. Actualmente no se fabrica. Los últimos se hicieron hacia 1956. Sin embargo, en el siglo pasado debía ser frecuente entre las familias de mezteros o ganaderos. Según una informante, la familia de Arrasate llegó a traer desde Idiazábal dos individuos para hacer quesos.

71.2. Generalmente se hacían con leche de oveja en las casas de los pastores. Excepcionalmente, cuando sobraba mucha leche de cabra o de vaca, se hacía algo con leche de este ganado.

72.1. Para cuajar la leche se empleaba el estómago (*cuajo*) de los mamantones. Antes de matar estos animales se procuraba que mamaran para que el cuajo estuviera muy lleno. Muertos los mamantones, se les quitaba el cuajo y, untado en ceniza, se ponían a secar, generalmente colgados. Una vez secos, cuando se quería hacer queso, se cortaba un pedazo del cuajo, picándolo con un cuchillo y deshaciéndolo en agua tibia.

72.2. El agua con el cuajo disuelto se colaba por un trapo blanco, con objeto de quitar la suciedad (pelo y otras zaborras) que había dentro. Antes de mezclarla con la leche, ésta se calentaba un poco, a no ser que fuera recién ordeñada (*muída*). La vasija se dejaba cerca del fuego durante una hora aproximadamente, para que cuajara mejor.

73.1. Cuando la leche está ya cuajada, se preparan los moldes para el queso, unos «cellos» de madera delgada, de distinta altura, que se recogían en forma de anillo, atándose con una cuerda envolvente. Los cellos se colo-

ESTUDIO DEL GRUPO DOMÉSTICO DE ARTAJONA

caban sobre una tabla envuelta en una tela blanca, sobre una mesa. Entonces se iba sacando leche cuajada con las manos (*a zarpáus*), echándola en los moldes y apretándola fuertemente con los puños cada vez. Había que trabajar mucho los quesos. Cuando el molde estaba lleno al máximo (*con copete*), se cubría con una tabla, poniendo sobre ella una piedra crecida para presión. Así se quedaba dos o tres días.

73.2. Exceptuando los pozales, mesa, moldes laterales, circulares y unas tablas corrientes, no se empleaban más utensilios en la fabricación del queso.

74. Los quesos así obtenidos eran cilíndricos. Se conservaban en bodegas, por ser lugares más frescos. En casa de Arrasate, a finales del siglo pasado, fumigaban los quesos en la bodega, haciendo fuego en un pozal con madera mojada. Nuestra informante nos asegura que lo hacían «para poner los quesos marrones».

75.1. Al líquido despedido al prensar la leche cuajada se le llamaba «suero». Se dice que «la sustancia iba al queso; el caldo del suero no lleva casi sustancia».

75.2. El suero se calentaba, añadiéndole sal; colado por un pasador, quedaba un producto granuloso que denominaban «requesón» o «matón». Solían comerlo con azúcar, sobre todo los niños. En la casa de Arrasate se conservan unas pequeñas vasijas de barro esmaltado, en forma de mortero, con agujeros en sus caras, empleadas antiguamente, según nos dicen, para hacer el requesón.

76. No se ha hecho cuajada; al menos no lo recuerdan las personas mayores.

77.1. Hacia 1945 se suprimieron las cabrerías del vecindario. Hasta esta fecha había en muchísimas casas una o dos cabras para abastecimiento de leche. Cuando la producción era mayor que el consumo familiar, se vendía a los vecinos. Algunas familias tenían vacas lecheras. El hospital contaba con media docena de ellas para suministro de leche a los enfermos.

77.2. Los pastores traían de los corrales leche de oveja en cántaros, cuya tapadera ajustaban con un paño blanco, en las alforjas de esparto de sus borricos.

77.3. Esta leche de vaca u oveja, e incluso la de cabra, se destinaba a la venta en el pueblo, existiendo una clientela más o menos fija. Solían tener preferencia las familias con enfermos o lactantes, en época de escasez. El horario de despacho de la leche no era fijo, dependiendo de la hora de llegada del pastor o del ordeñado del ganado. La clientela llevaba la leche en pucheros y más tarde en cantimploras. Este menester de «ir a por la leche» corría a cargo

de niños y mozas, dando pie a salidas nocturnas, a juegos infantiles y a encuentros de parejas de novios.

77.4. Algunas veces, sobre todo en verano, la leche llegaba a ser tan abundante, que no se podía vender en el pueblo. Con ella, algunos hacían quesos. Otros la vendían en Tafalla u otros lugares, llevándola en un «tribuli» (cochecito con dos ruedas tirado por caballos). Hubo familia que optaba por rifarla «a un tanto la pinta».

77.5. En cuanto a los quesos, bien se comían en casa o se vendían cuando la producción era mayor.

78.1. Cuando se agriaba la leche, cosa que ocurría con bastante frecuencia en verano, al hervirla, se decía: «Se ha vuelto la leche», o «se ha cortáu la leche». Esta se llamaba también «leche avinagrada». Cuando llegaba a cuajar, la colaban y se comía con azúcar la parte cuajada o «requesón».

78.2. A la primera leche después del parto de una vaca, cabra u oveja, se le llama «calostro» o «culestro». De la sobrante después de dar a la cría, se guardaba para casa, regalándose el resto a familiares o amistades. El calostro hervido se tomaba con azúcar.

78.3. Apenas se ha hecho mantequilla en las casas. La leche se tomaba con su nata. No faltaban mujeres caprichosas que, al hervirla, recogían las natas en un tazón. Generalmente la empleaban para hacer cierto tipo de rosquillas. En algunas casas, cuando se lograba reunir mucha cantidad de nata, se hacía mantequilla. Para ello se batían las natas en una fuente con un tenedor, eliminando el agua que iba saliendo. A fuerza de batir se lograba solidificar las natas. El trocito de mantequilla, al que se daba con el tenedor forma prismática, se guardaba metido en agua en un plato.

79. Nadie recuerda el aprovechamiento de leche de burra para otros fines que no fueran los naturales de alimentar directamente a sus crías. En algún caso se empleó para curar berrugas.

80.1. Las plantas usadas como legumbre han sido principalmente la berza, coliflor (*pella*) y las habas verdes. En el verano, la lechuga. Se cosechaban en el pueblo. Fuera de este tipo de verdura, de los pueblos de la vega del río Arga traían para vender en la plaza otras hortalizas, como acelga, borraja, cardo (plato típico de Navidad), pero se consideraba comida para enfermos (39, 27).

80.2. Como condimento se empleó el perejil, ajo, cebolla y laurel en determinados guisos. El orégano para las morcillas.

81.1. El café con leche para el desayuno es moderno (*cf.* 39, 8 y 9). Muchos hombres mayores no se acostumbraron a tomar café para desayunar. Parecía como si fuese un lujo o cosa de mujeres y niños. Jamás se tomaba

ESTUDIO DEL GRUPO DOMÉSTICO DE ARTAJONA

después de comer. Los ricos iban al casino a tomarlo. Empezó a servirse café después de las comidas en fiestas más importantes después de la guerra del 36. Actualmente es cosa bastante frecuente. Generalmente se toma con azúcar, a excepción de la época de escasez, 1939-41, en que fue suplantado por sacarina.

81.2. En el pueblo se cogía té de campo, empleándose para medicación. La manzanilla o camamila solían traerla de la sierra de Urbasa. Un vendedor ambulante solía pregonarla por las calles así: «Al rico té y manzanilla de los Pirineos! ¡Tinta fina y colonia! ¡Tinta china para escribir!».

82.1. Los hombres bebían normalmente vino tinto. Las mujeres no probaban vino ni licores, a no ser en casos muy excepcionales. El desayuno de los hombres fue el aguardiente. Para los cumpleaños y enhorabuenas se tomaba una copita de vino rancio. No se elaboraba en el pueblo. Se compraba fuera o lo traía para vender un vendedor ambulante; los mayores recuerdan a un cojo que venía con una caballería ofreciendo en unos pellejos vino, pimientos secos en rastras, etc. Iba por las calles gritando su mercancía: «¡Pimientos! ¡Vinorranciero!».

82.2. Actualmente se ha extendido la costumbre de tomar licores después de las comidas en las fiestas o banquetes, sobre todo habiendo algún invitado.

83.1. En las casas se fabricaba vino tinto. En casi todas ellas había pequeños o grandes lagos y una bodega. Las que no tenían estas dependencias, procuraban reservarse una pequeña cuba en bodega ajena. Además del vino tinto se hacía blanco, en pequeñas cantidades.

83.2. En muchas casas existieron calderas o alambiques para cocer aguardiente o pacharra, llegándose a exportar fuera del pueblo.

83.3. En la oficina de Cilveti se fabricó también algo de anís, en pequeña cantidad. De los residuos de la brisa, al hacer el aguardiente, se sacaba el «tártaro», una especie de jalea que se iba secando en unas rascas de piedra. Se desconoce para qué lo empleaban; algunos han oído decir que se vendía para hacer caramelos.

83.4. Dentro del capítulo de alimentación, y como derivado de la uva, hemos de mencionar el arrope y el mostillo. Del mosto recién pisado en el lagar, antes de que fermentara y tomara color, se tomaba una cantidad que era hervida en calderas de cobre hasta quedar reducido a una sexta parte de su volumen. El arrope se conservaba en orzas de barro (las había expresamente para ello), y más tarde en botellas.

83.5. Para hacer el clásico *mostillo* se tomaba una cantidad de arrope, agregándole harina, nueces, cáscaras de limón; todo ello se ponía a hervir.

El mostillo solía ser la merienda de los niños y niñas, poniéndolo sobre una rebanada de pan. Generalmente se comía en invierno.

84. No hay regla fija, y en parte depende del carácter del padre. Muchos muchachos no se atreven a fumar delante del padre hasta poco antes de ir a la mili. Hay mozalbetes que fuman para los 15 años, pero lo normal es que se empiece a fumar a los 16-17, no siempre autorizados por los padres, y más bien a escondidas. Suelen ser pocos los padres que ofrecen tabaco a sus hijos a quienes saben fumadores, antes de los 18 años. Actualmente hay más libertad que antes en este sentido. Comienza a extenderse la costumbre de fumar entre las chicas, cosa que hasta ahora se consideraba como «de mala nota».

85.1. A principios de siglo eran pocos los hombres que fumaban; los jornaleros tenían que contentarse con unos cigarrillos baratos denominados en el argot popular «chortas». No se ha fumado otra cosa diferente que lo que la Tabacalera ofrece como tabaco.

85.2. Hubo unos años, hacia 1940, que se sembró tabaco en el campo; la experiencia no tuvo éxito. Las plantas se exportaban; algunos las colgaban en casa para secarlas. En la época del «racionamiento» (1940-42) algunos hombres picaban estas hojas con tijeras y navajas y, sin más preparación, fumaban aquel tabaco que llamaban «kifi». Por el mismo tiempo escaseó el papel de fumar. Los más empedernidos fumadores usaban cualquier tipo de papel fino para liar cigarrillos. Me aseguraron que cierto hombre arrancaba las hojas del misalito de su mujer, hasta que « ¡se fumó todos los evangelios! »

85.3. Al tabaco no se le atribuye más ventajas que la de entretener el ocio. «Es un buen compañero». En general, los hombres reconocen que estarían mejor sin fumar. Es muy corriente el dicho: «El mayor bien es que no haga mal».

85.4. No se ha conocido el uso de pipas o cachimbas entre la gente del lugar; las boquillas tampoco se han generalizado nunca. Algunos muchachos hacían boquillas con ramas de higuera, vaciándoles el corazón seco.

85.5. El tabaco picado se llevaba en petacas; las antiguas eran de cuero recio; se abrían alzando la pieza superior hacia arriba. Más modernas fueron las de tipo apaisado, que tenían la ventaja de no precisar abrirlas totalmente para echar a la palma de la mano el tabaco necesario para liar el cigarrillo, aunque tenían el inconveniente de no cerrar tan bien como las anteriores.

85.6. Para liar el cigarrillo, los hombres sacaban primero el papel que se colocaban colgado de los labios por la punta; entre tanto, vaciaban a la palma de la mano derecha la cantidad precisa de tabaco. Tomando el papel con las dos manos, lo doblaban en canal, sosteniéndolo con la izquierda, mientras con la derecha vaciaban el tabaco picado, esparciéndolo convenientemente, y doblando un poco hacia el interior los extremos del papel. A conti-

nuación lo liaban con los dedos pulgares, apretando convenientemente, y se pegaba el engomado. Puesto en los labios, se sacaba el encendedor de mecha, se daba un golpe seco en la ruedecita con la palma de la mano derecha (*charrascazo*), soplabase la mecha, parcialmente encendida, y, aplicándola a la punta del cigarrillo, se succionaba varias veces consecutivas. Volvíase a meter la mecha, tapando con el dedo pulgar durante unos instantes para que se apagara, a no ser que se llevara el mechero con un botón de bota redondo para garantizar su apagamiento; luego se envolvía el resto de mecha sobre el propio chisquero, y se introducía en el bolsillo.

85.7. El momento de liar y encender el cigarrillo en el campo tenía visos de un rito solemne. Los hombres detenían su trabajo, marchaban «a la ropa» guardada en la cabaña o en un lugar cualquiera, junto a la alforja, protegida por el albardón de la caballería o por la manta, y procedían a la confección del pitillo sin prisa, cachazudamente. El tiempo de saborear el cigarro era un descanso en la faena. A veces se aprovechaba este momento para atender otras necesidades fisiológicas. Contóme hace muchos años Juanito Berástegui, ya difunto, que allá por los finales del siglo pasado, estando vendimiando con su tío, el célebre versolari Tartaria, cebó éste su cigarro al tiempo que se dirigía a un ribazo (*expuenda*). Extrañado el muchacho de que hiciera a la vez dos cosas tan distintas, le preguntó: «Tío! Qué ocurrencia! ¿Encender el cigarro pa «éso»?».

El gracejo improvisador de Tartaria le dió esta respuesta:

«De los gustos de este mundo,
según lo tengo entendido,
el mejor es el cagar
con el cigarro encendido,
y al mismo tiempo chupar».

«Pero del cigarro, ¿eh? —comentó inmediatamente para evitar equívocos.

85.8. Los pitillos hechos se llevaban en pitilleras. Actualmente se emplean muy poco petacas y pitilleras; se prefiere llevar el paquete en el bolsillo. A los pitillos se les llama «cigarros»; no se emplea el término «cigarrillo», quizás porque su terminación tiene connotaciones extrañas «de señorito», en un diminutivo ajeno a las costumbres del lugar; quizás también porque se fumaban pocos cigarros puros, y a éstos se les ha designado siempre con el adjetivo sustantivado. «Fumarse un puro», no admitía equívocos.

85.9. Se empleó pedernal para encender el cigarrillo. Se colocaba la mecha sobre la piedra y se daba un golpe con el eslabón para sacar la chispa. De aquí debe provenir el término *charrascazo*, aplicado al golpe dado al mechero con la mano para su encendido. Más usado fue el mechero de mecha gruesa

(*chisquero*). Algunos hombres tenían la precaución de ponerle en el extremo superior, asido con un pequeño gancho, un botoncito redondo, para que cerrara el orificio y se apagara la mecha al terminar la operación. Este tipo de encendedores, que todavía se usan, son denominados «jodevientos», por considerar que funcionan mejor cuando anda aire. Fueron sustituidos por los de gasolina y ahora por los de gas.

86.1. Los cambios operados en la alimentación, sobre todo desde nuestra guerra civil española de 1936-1939, han sido enormes. Se ha generalizado un régimen alimenticio más uniforme para las distintas clases sociales, superándose la miseria y escasez que padecieron habitualmente las familias menos acomodadas.

86.2. Hasta esa fecha los productos básicos procedían exclusivamente del campo artajonés. Hoy se consumen muchísimos artículos importados; los comercios y un supermercado contribuyen a ello.

86.3. El pan que se amasaba en las casas para una semana, por lo menos, ha sido sustituido por el «bollo» o barra de pan, suministrado diariamente por el Horno cooperativo.

86.4. El profundo cambio de la economía laboral agrícola anterior, comportando un gran tradicionalismo en el régimen alimenticio, ha dado paso a la mecanización y a la salida de los jóvenes a trabajar en la industria (Potasas, Tafalla, Falces), y con ello la superación de costumbres ancestrales de comidas en el campo, de almuerzos en las eras, incluso en los horarios y en la mayor frecuencia de las comidas en casa con participación de los hombres.

86.5. En el utillaje de la mesa, el cambio es notorio. Aunque suele reservarse el uso del mantel para ciertas ocasiones más importantes, o siempre que hay un invitado que no sea de mucha confianza, cada comensal cuenta con un servicio de plato, cubiertos y vaso.

86.6. La bota de vino tinto de los hombres sigue empleándose en casa y, sobre todo, en el campo. Junto al vino tinto se consume también vino clarete en las comidas, y aguas carbónicas. La existencia cada vez mayor de cámaras frigoríficas en las casas permite tener cervezas u otras bebidas carbónicas o tónicas.

86.7. Hoy es frecuente encontrar en cualquier casa una reserva de bebidas alcohólicas (coñac y anís, sobre todo) para tomar después de comer los días festivos, y para invitar al visitante.

87.1. Es evidente la evolución operada en la vida durante este siglo. La superación de las brutales diferencias sociales ha supuesto la desaparición de tanta miseria, no sólo entre las clases más bajas de pobres y jornaleros, sino incluso entre los labradores propietarios, de la clase media.

ESTUDIO DEL GRUPO DOMÉSTICO DE ARTAJONA

87.2. La vida del artajonés hasta los años 1940 está polarizada en torno al problema capital de la subsistencia. Para la generalidad de las personas adultas, lo primordial era trabajar para poder comer. Hasta esa fecha no era corriente oír decir: «¡Qué cara está la vida!», sino «¡Está tan difícil comer!». Hacia 1938, cierto abuelo que veía a su nieto entretenido en la lectura de algún libro, le decía: «¡Con libros comerás!», resumen de una mentalidad.

87.3. Los productos alimenticios del consumo diario eran locales y aun familiares en su casi totalidad. La parquedad en el régimen alimenticio y en la mecánica de las comidas raya en la pobreza, y en la miseria en muchos casos. Las personas mayores aluden continuamente a la miseria de pasadas épocas no muy lejanas; el anecdotario sería interminable.

87.4. Los horarios y el menú de las comidas se han regulado y enriquecido enormemente con productos antes insospechados, comenzando por el pan elaborado diariamente. Por otra parte, la mecanización agrícola permite a muchos hombres ir a comer a casa muchos días. Los utillajes modernos se han introducido en las cocinas: hornillos y cocinas de gas y eléctricos, frigoríficos, batería, electrodomésticos, han supuesto una revolución en el sistema de la alimentación tradicional.

I V

LA INDUMENTARIA

88.1. No han existido trajes tradicionales. La indumentaria tradicional y general de los hombres era la blusa y la boina. Tampoco se han conocido vestidos tradicionales entre las mujeres. Lo general en la indumentaria femenina era la chandra o blusa y la gran falda hasta los pies.

88.2. Con respecto a la indumentaria, hemos de comenzar señalando que las diferencias sociales se acusaron lógicamente en la manera de vestir y calzar de las gentes, si bien en cuanto a los hombres existía hasta bien entrado nuestro siglo un elemento unificante: *la blusa*, que ha sido tradicional en Artajona hasta los años de la guerra civil, y que todavía sigue vistiendo diariamente un vecino del Cerco, Maxi Núñez.

88.3. Existían dos tipos de blusas: las más antiguas eran negras, cerradas por delante, de mucho vuelo, con canesú y el cuello abierto, con un ribete. Las había de satén brillante. Había también blusas azules, color considerado como menos serio. Se empleaba para las faenas diarias del campo. Los hombres

solían tener al menos dos blusas negras (una para vestir los días festivos y otra para los laborables), y una azul para el campo. La empleaban todos, ricos y pobres.

88.4. Otra prenda muy corriente entre los hombres era el *chaleco*. Los hacían los sastres o las modistas. Había algunos que eran verdaderas obras de arte. Unos tenían solapas, otros no; llevaban cuatro bolsillos. Se empleaban más que la chaqueta. En verano se veían muchos hombres sin blusa, con el chaleco sobre la camisa.

88.5. *El elástico (Lastico)* vino a ser como un chaleco de punto. Los ordinarios se compraban hechos; predominaban los colores gris, azul marino y negro. Se vendían mangas de repuesto por ser lo que más se rompía. Hacia finales del siglo pasado algunos mozos vestían elástico azul de punto, con cenefas de rayas y dibujos en rojo y borlas de lana roja colgando, «como los vascos».

88.6. *Las capas* vinieron empleándose hasta el año 1945 aproximadamente, limitado su uso a ciertos hombres de casas más ricas. Las que se han conocido eran de paño negro con esclavina y guardas o vueltas de terciopelo azul o rojo.

En el siglo XVIII la vestían las personas más nobles y los maestros oficiales. Servía en invierno para abrigarse, echándose la por delante de la cara. Era considerado como falta de respeto permanecer embozado ante una persona de categoría superior, como podían ser los nobles que integraban el Regimiento o Ayuntamiento de la Villa. El año 1745 fue sancionado con dos reales de multa el albéitar Andrés Ibáñez «por aber ablado descompuestamente a los Señores de la Villa y *estar con el bozo de la capa puesto*, y no auersela quitado estando ablando con dicha Villa» (Amart.: *Libro Cuentas 1739-51*, f. 248 v).

A principios de siglo la capa seguía siendo el atuendo tradicional de los miembros del Ayuntamiento cuando iban en corporación, incluso en la procesión del Corpus. En estas ocasiones los ediles llevaban sombrero de copa. He visto fotografías de nuestra corporación municipal artajonesa vestida de este modo.

88.7. El empleo de las *hongarinas* debió ser muy general por la segunda mitad del siglo pasado, a juzgar por las menciones que de esta prenda se hacen en las quartetas y quintillas de esta época. Era una especie de abrigo o manto de paño, con una manga cerrada por el extremo inferior. En esta manga se llevaba habitualmente un casajo para peso. La manga se echaba a la espalda para sujeción de la hongarina. Es muy común la noticia de que algunos hombres, al salir de la iglesia, se echaban la manga a la espalda, golpeando más o menos intencionadamente al que salía detrás. La manga de

la hongarina se empleaba también para llevar dinero y otras cosas. El último en llevarla fue un vecino de Arizaldea, a fines del siglo. Las personas de menos de 60 años no han conocido su empleo.

88.8. El *sobretudo* era una prenda de abrigo de más categoría y más moderna que la hongarina. La inmensa mayoría de los hombres, desde 1900 a 1940, empleaban como prenda de abrigo en el invierno una *manta* que estuviera decente, o un *tapabocas*, manta de lana de cuadros de diversos colores, con ribetes. Embozados en ellas se iba por la calle, a la iglesia y a todas partes. Los adoradores nocturnos no olvidaban sus tapabocas al marchar a la iglesia para sus vigiliás, haciendo sus horas de vela envueltos en sus mantas durante las noches de invierno.

88.9. Usábanse también bufandas, llamadas *maricones* o *rebocillo*. Posteriormente se introdujo el uso de trincheras, gabardinas, gabanes y abrigos. Las trincheras y los checos, de tejido impermeable engomado por dentro, hicieron su aparición hacia el año 1930. La gente joven ha sido remisa para aceptar estas prendas. Era frecuente ver muchachos con jerseys o chaquetas, «en jerguica», durante el invierno. Las gabardinas comenzaron a emplearse después de 1940 en los días festivos de lluvia.

88.10. No todos los hombres tenían *traje*. Se usaba solamente para ceremonias u ocasiones importantes, como bodas o para presidir el duelo, o para cumplir con Pascua. Muchos tenían que pedirlos prestados a sus vecinos para estas ocasiones.

88.11. Casi la totalidad de los hombres usaban *boina*, excepto durante el verano en que era sustituida por gorros de paja, más tarde de tela. La boina era negra, aunque también se usaron azules. Un informante (José Ganuza Iriarte) me aseguró que cuando su padre, casado en 1870, era mozo, se estilaba entre los hombres ponerse en la cabeza unas vendas con dos borlicas colgando para adorno. Terminadas las guerras carlistas, muchos de los que habían participado en ellas continuaron portando boina roja. El uso de la gorra visera (*bisiera*) fue limitadísimo desde los finales del siglo XIX, y era considerado como distintivo de los «liberales». Una copla del año 1913, decía:

«El de la gorra bisiera
tiene las paticas listas;
tiene ideas liberales
y come con los carlistas».

88.12. El *pañuelo al cuello* era imprescindible en las faenas de siega, trilla y acarreo de paja. Era clásico entre los carreteros, hasta el punto de que al celebrar el día de San Antón, considerado como su patrono, los del gremio, marchaban a la misa mayor en la ermita de la Virgen de Jerusalén,

con el pañuelo de seda blanco, como tradicional y distintivo. En las fiestas patronales se llevaba mucho pañuelo, no solamente de color rojo, sino de cualquier otro tipo. «¡La cosa era llevar!». Actualmente sólo se lleva pañuelo al cuello en las fiestas patronales, y éste de color rojo.

88.13. En la indumentaria exterior femenina era tradicional el *corpiño*, a modo de blusa muy ajustada al busto con ballenas de acero y fruncido a la parte posterior. Era común entre las mujeres de familias ricas y para vestir los días de fiesta.

88.14. Mucho más común era la *chambra*, blusa vestida sobre la camisa. Era de tela negra o de tonos oscuros, con cuello redondo o en «punta de camisero», abrochado con corchetes (*cierrapolleras*) y con botones o corchetes para cerrarla por la parte delantera. Por detras iban fruncidas. Llegaban un poco más abajo de la cintura. En época moderna se le llamó *blusa*. Sobre ella se ataba la saya exterior o falda.

88.15. La *falda* cubría desde la cintura hasta los pies. De tela negra o de tonos oscuros, gris o a rayas, era fruncida en la cintura a la que se ataba con lazos. Las mozas usaban tonos más claros. Al lado izquierdo llevaba una abertura (*gatera*) para meter la mano a la *bolsa* o faltriquera. La bolsa de tela era espaciosa y grande, cerrada y fruncida por su parte superior donde iban los lazos para atarla a la cintura. En su cara exterior llevaba una abertura vertical reforzada. En la bolsa se llevaba el pañuelo, dinero, la llave de casa, etc. Siempre se llevaba debajo de la saya o falda.

88.16. El *delantal* era una prenda exterior de vestir. Cubría la parte delantera de la falda, desde la cintura hasta los pies. Las mujeres mayores lo llevaban negro, de satén brillante, atado a la cintura con trenzaderas de lana que se vendían en rollos. El delantal se usaba siempre, sobre todo para salir de casa, incluso los días festivos, para ir a la iglesia, etc. Unas *medias negras* tupidas, sujetas a la pierna con lazos, completaban la indumentaria de la mujer.

88.17. Una prenda tradicional en las mujeres, sobre todo en determinadas ceremonias, fue el manto y el medio manto. El *manto* era una especie de mantilla recia que cubría la cabeza, cayendo por los hombros y la espalda hasta los pies. Recogíase sobre los brazos por la parte delantera. La usaban las señoras de familias acomodadas. Su empleo debió ser bastante frecuente en épocas anteriores, a fines del siglo pasado. Todavía dentro del nuestro se empleó para las bodas y, sobre todo en los funerales y durante el tiempo que se guardaba luto. Los llevaban las señoras casadas e incluso las jóvenes para acompañar el cadáver de un familiar muy próximo. El manto venía a resaltar más el luto de las mujeres. Tratándose de padres, hermanos o esposo, las mujeres vestían de negro, cubriéndose cada día con el manto para ir a

ESTUDIO DEL GRUPO DOMÉSTICO DE ARTAJONA

la iglesia a llevar las ceras. Se empleó hasta después de la guerra española. En 1943 todavía lo vistieron algunas señoras.

88.18. Entre las mujeres de posición media fue más corriente el *medio manto*. Cubría desde la cabeza hasta más abajo de la cintura, llegando hasta media pierna. El empleo era como el del manto. Persistieron hasta fecha más reciente. Una señora lo vistió para luto de su esposo en 1966. Han sido sustituidos por las mantillas. En estos últimos años se llevan mantillas de gasa negra y tupidas (*mantillas de luto*) para los padres y esposos. Algunas mujeres casadas consideran poco respetuoso llevar mantilla de tul o de encaje durante el tiempo que dura el luto por los padres o esposo. La costumbre está desapareciendo en nuestros días.

88.19. Entre la indumentaria femenina antigua se encuentran los *polisones*, armazón en forma de saquete colocado en la parte trasera, debajo de la cintura, para que abultara el vestido. El *miriñaque* era la saya exterior, muy almidonada, dotada de aros de madera interiores.

88.20. Una prenda muy tradicional era la *toquilla* triangular, colocada sobre los hombros, dejando caer una punta por la espalda y las otras dos por delante. Solían ser de lana y de punto, hechas en casa o compradas. Las había de tela con fleco en los bordes inferiores. Se empleaban en todo tiempo, tanto las casadas como las solteras. Una escena frecuente en las tardes de los domingos era ver a las mujeres del barrio jugando al truco o a la bresca en la calle, junto a la puerta de una casa, tocadas con sus toquillas. Actualmente las llaman *mañanitas*. En el invierno se llevan ahora *chales* de punto, afelpados, en negro o en color. Vinieron a sustituir a la toquilla.

88.21. Los colores de la indumentaria femenina eran oscuros, incluso en las niñas, que vestían de largo y siempre con manga larga. Jamás se llevaba manga corta, «porque era pecáu». De negro vestían para casarse y para la primera comunión. Todavía en 1934 hubo niños que comulgaron de negro. También había que vestir de negro cuando tenían que comulgar las muchachas. Durante la segunda mitad del siglo pasado, cuando las hijas de María celebraban la comunión mensual debían vestir de negro. De lo contrario el señor Vicario (Don Eugenio Mendióroz) las hubiera echado atrás.

88.22. Otras prendas femeninas eran la *levita*, traje de chaqueta muy entallado, y las *visitas*, especie de chaleco sin mangas, muy flojo, de tela, con muchos encajes y adornos de azabaches. Se empleaba en las grandes solemnidades.

88.23. El tipo más antiguo de mantilla tradicional que se recuerda son las *mantillas guarnecidas*, de tul, con una banda de raso de seda bordado, y encajes en los orillos. Llevaban bordados por los hombros y hasta la cintura. Cubrían la cabeza, el rostro y la espalda. *Mantones de Manila* había en mu-

chas casas. Se llevaban en verano. Tenían flecos por los cuatro orillos. Los *mantones de ocho puntas* eran más lujosos. Son muy grandes, de tela alfombrada con dibujos. Se conservan algunos en Artajona. Para vestirlos se hacían dos dobles, colocándose a la espalda de forma que colgaran por detras las cuatro puntas sueltas, tomando otras dos sobre los brazos y dejando la otra punta en la que iba el centro del mantón con su dibujo, cayendo por la espalda en forma de capucha. El doblado se hacia de tal forma que la estrella central quedara a la vista en medio de la capucha. Estos mantones se emplearon posteriormente para hacer manteles para las mesas.

88.24. Entre las prendas de invierno femeninas mencionamos las *capas*, de paño recio de lana «de los Pirineos de Jaca», con una pequeña esclavina. Las usaban solamente ciertas señoras. Se ha vestido hasta hace pocos años. Fueron sustituidas por los *abrigos* hacia el año 1920. Las abuelas nunca llevaron abrigos.

88.25. Como prendas de abrigo de las manos se han conocido los *manguitos*, cilindro forrado de piel por dentro y por fuera, donde las señoras más pudientes llevaban metidas las manos. Solían llevarlo colgado al cuello con cordones. Los *vitones* son guantes de lana, sin puntas en los dedos, cerrado únicamente el pulgar. Era considerado como prenda de uso para señoras ricas. De una señora con ínfulas de rica, que aparentaba lujo sin saber llevarlo, en un «quiero y no puedo» se decía despectivamente:

«Doña Tufitos tiene vitones
y se le cuelgan los chilindrones».

Posteriormente se hicieron de uso general, sobre todo para abrigo de los sabañones (*sabayones*). Se han estilado menos las *manoplas*, guantes de lana sin separación de dedos, a excepción del pulgar. Hasta época muy reciente no se emplearon en invierno *guantes*, y en la actualidad solamente los llevan las señoras y muchachas; raras veces los hombres, a no ser los «oficiales». Más que como prenda de abrigo se empleaban como algo protocolario, para llevar el palio y los estandartes en las procesiones. Eran de tela blanca. Los siguen llevando los miembros del Ayuntamiento cuando van en corporación, sobre todo el síndico portador de la bandera y sus dos acompañantes. Usáronse guantes blancos en las primeras comuniones, y todavía sigue esta costumbre.

88.26. El pañuelo o *moquero* era considerado hasta los años de la guerra como una prenda de señoritos o de lujo. La mayoría de los hombres no lo usaban habitualmente, limpiándose las narices con los dedos pulgar e índice, costumbre mantenida por algunos hasta hace pocos años. Los hombres llevaban el pañuelo en el chaleco, en la faja o en el bolsillo del pantalón. Las mujeres, en la manga o en la faltriquera.

ESTUDIO DEL GRUPO DOMÉSTICO DE ARTAJONA

88.27. Las mujeres solían cubrirse la cabeza con un *pañuelo negro*, doblado, con las dos puntas cayendo por la espalda, atando las otras dos debajo de la barba. Los había de Cachimir.

89.1. El empleo de camisetas y calzoncillos entre los hombres parece relativamente moderno. Durante el verano no se usaban prendas interiores. En el invierno, a lo sumo, calzoncillos de punto inglés, largos hasta los tobillos. El uso de camisetas no comenzó a generalizarse hasta varios años después de nuestra guerra civil. Hoy su uso es general.

89.2. La ropa interior de las niñas era una camiseta en invierno, y durante el año la camisa, corsé con botones y lazos para abrocharlo por delante, combinación de tela blanca, larga hasta los tobillos. Las niñas no vestían bragas (*culero*), como tampoco las mujeres. Esta prenda empezó a ser empleada generalmente hacia el año 1940.

89.3. Entre las mujeres, la ropa interior consistía en una camiseta (las madres con manga larga), corsé armado de ballenas, y cubrecorsé. Camisa de hilo, percal o tela blanca, largas hasta los pies y con mangas, enaguas o saya desde la cintura a los pies, sujetándolas con lazos (trencilla) a la cintura. La palabra *saya* suena mal entre las mujeres mayores. «Está feo decir éso». Las sayas solían hilarse en casa. Las más elegantes llevaban cintajos, encajes, puntillas y entredoses hechos en casa. A veces se almidonaban, cociendo almidón y colándolo en una palangana con agua, donde se metía la prenda. También se almidonaban los cuellos de las camisas de los hombres y las pecheras de piqué para los días de fiesta, empleando el «bolo de almidonar». Las mujeres, tanto jóvenes como mayores, tampoco acostumbraron a llevar bragas ni pantalones hasta fechas recientes, en torno a nuestra guerra civil.

90.1. A mediados del siglo XVIII debían ser bastante comunes entre cierto sector de la población las prendas que vemos empleadas por el nuncio o pregonero de la Villa. En el salario de este empleado municipal entraban seis ducados que debían emplearse cada tres años en hacerle un vestido. En 1750, cumplidos cinco años de servicio del nuncio, ordenó la Veintena emplear 110 reales y 7 maravedises «en hazer un vestido nuevo a Juan de Tegera, nuncio de esta Villa, que se compone de *casaca, chupa y calzón de paño*, con sus forros y franjas de librea, y *un sombrero*». (Amart.: *Libro Cuentas 1739-51*, f. 342 v).

La indumentaria de los hombres antes de 1940 empleada para las faenas agrícolas era: camisa, pantalón, blusa, boina negra y abarca de cuero.

90.2. Normalmente, cada varón tenía dos *camisas* para los días laborales (*de quita y pon*), y otra blanca para las fiestas. Los ricos tenían más. Para los días festivos los hombres guardaban las camisas blancas de hilo. Las nuevas eran muy duras. «Se quedaban tiesas». Llegaban incluso a hacer sangrar

a los usuarios en las axilas. No resultaba extraño que los ricos dieran sus camisas de lino a los pobres para que las domaran.

90.3. Entre las familias más pudientes existió por los finales del pasado siglo la costumbre de que la novia regalase al novio la camisa, enviándosela por medio de una persona ajena a la familia. Así nos lo contó una testigo excepcional, que cuenta 90 años en la actualidad. Iba a casarse una muchacha artajonesa con el hijo de Casa Pueyo. La madre de la novia llamó a nuestra informante, entonces una niña, y le dijo: «Vas a ir con la camisa al novio». «Y fui a casa Pueyo con la camisa. Y la dueña de Pueyo, que era una señora muy bien, me dio dos de a dos pesetas y una pesetica. Y le dije: Oiga usted, doña Ascensión, ¿a quién le tengo que dar ésto? —Pa tí, hija, pa tí. Y vine a casa y le dije a mi madre: Ya me puedo hacer un trajico. Y mi madre me compró un vestidico con aquel dinero».

90.3. El pantalón solía ser de pana negra o de color canela, de lanilla o de tela de Vergara. No se estilaban todavía los *bombachos* azules para el campo, que aparecieron hacia 1930, confeccionados, y que se generalizaron desde 1940. Estos se ponían sobre el pantalón o sustituyéndolo. El *bombacho* solía tenerse a mano, cerca del establo, para cuando había que entrar «mudado» a dar pienso al ganado, con objeto de vestirlo sobre el pantalón.

90.4. Para la siega, hecha con hoz y cazoleta de madera, se ponían *mangas postizas* (*manguitos*), hechos en casa con cualquier tipo de tela fuerte, sujetándolas encima del codo con una goma, y un *peto* de tela colgado al cuello y atado con trencillas o con cuerda a la cintura. Algunos empleaban peto de cuero. Su misión era evitar que la camisa se estropeará con el roce de la mies. Nadie se quitaba la camisa en estas labores. En todo caso se llevaba desabrochada (*ir despechugáu*).

90.5. Solían ponerse un *pañuelo* al cuello, o cogido con la boina, y cayendo sobre la espalda, cubriendo el cuello, en los días de mucho calor. El pañuelo al cuello se llevaba siempre en las eras durante la trilla, para evitar que se introdujera paja y polvo entre la camisa y el cuerpo. Lo mismo se hacía para llevar al hombro las sábanas de paja.

90.6. En la *vendimia* no se empleaba indumentaria especial. En todo se ataba un saco amarrado a la cintura con un esparto. El encargado de recoger la uva para transportarla en canasta a la comportas, se colocaba un saco doblado hacia dentro, formando capucha, sobre la cabeza. En la operación del pisado de la uva en los *lagos*, los hombres se arremangaban los pantalones hasta las rodillas.

90.7. En los *trujales*, los trujaleros vestían sobre la ropa propia unas blusas cortas, blancas o azules. Eran propiedad de los dueños del trujal, y

ESTUDIO DEL GRUPO DOMÉSTICO DE ARTAJONA

cada trujalero tenía dos juegos. Se dejaban los sábados para lavar. Llevaban también un saco atado a la cintura, a modo de mandil.

90.8. Los *artesanos* conocidos tampoco empleaban indumentaria especial. Los zapateros se colgaban al cuello su mandarra de tela o cuero. Parecido hacían los cereros, etc.

90.9. Los *pastores* vestían sobre la camisa y el pantalón los espalderos de piel de irasco, y a veces también delanteros.

90.10. Las mujeres empleaban para las faenas domésticas la *mandarra* o *mandil*, con la pechera colgada al cuello con un lazo, atada a la parte posterior de la cintura. Constituía una prenda normal en la mujer siempre que estaba en casa. Todavía continúa empleándose así, sobre todo las mujeres mayores.

91.1. En roldes de habitantes del año 1865 figuran dos tejedores; uno en 1880. Desaparecieron estos artesanos en 1891. Las personas más ancianas no recuerdan haber conocido tejedores en el pueblo. En muchas casas se hilaba, enviando el hilo a Estella o a Olite para tejerlo. Con él se hacían camisas, sábanas, toallas y otras prendas.

91.2. En casa se hacían hasta hace poco tiempo los pantalones de los hombres, empleando para muestra otros viejos, las camisas y la ropa interior de las mujeres, además de las blusas, faldas y delanteras. Muchas mujeres trabajaban encajes a bolillo o a ganchillo. También se hacía trabajo de agujas con lana y lino: calcetines sobre todo, medias, toquillas, etc.

92.1. Los niños sujetaban el pantalón con *tirantes* de tela, cruzados, hechos en casa. Muchas veces valía un solo tirante cruzado de la espalda a la delantera. En muchos casos quedaba reducido a una cuerda. El tirante iba cosido a la parte posterior del pantalón, abrochándose a la delantera con un botón cualquiera. No se empleaban tirantes elásticos hasta época reciente.

92.2. Los hombres sujetaban el pantalón de diversas formas. Apenas se conocían los cinturones (*correas*). Algunos más elegantes usaban tirantes. Otros preferían cinturones de tela y cuerdas. La inmensa mayoría, casi todos los hombres, llevaban *faja*. Los muchachos solteros las preferían «coloradas» y azules. Los casados, negras. Las fajas eran piezas largas de tejido con flecos en sus extremos. Se arrollaban a la cintura sobre la camisa y el pantalón, teniendo cuidado de que cada vuelta quedara prieta y con el menor número de arrugas posible. Al final se introducía el extremo por debajo de la faja, dejando caer el fleco por un lado. La fuerza de la costumbre hacía que esta operación se hiciera rapidísimamente. Además de sujetar el pantalón, la faja cumplía una misión de abrigo. Se quitaba para ciertos trabajos fuertes, como para cavar. Al dejar el tajo, bien para marchar a casa o simplemente para descansar, volvía a poner la faja para «guardar la calor del cuerpo». La

juventud fue la primera en renunciar a su empleo, ya por los años 1940. Las personas mayores siguieron empleándola durante algunos años. Hoy son contadísimos quienes la llevan habitualmente. Las fajas solían comprarse en el pueblo. Venían «fajeros» a venderlas. Después de 1940 se compraban en algún comercio local y en Pamplona y Tafalla.

93.1. Hasta finales del siglo pasado, casi todos los niños solían ir sin pantalón hasta los 7-8 años, cubriéndose solamente con el delantal, tan tradicional en los pequeños como la blusa entre los mayores. Desde principios de siglo comenzó a generalizarse el uso del pantalón. Hacia 1930 empezaron a aparecer como ropa interior de invierno los *peleles*, prenda de punto inglés comprada en alguna tienda o fuera del pueblo, de una pieza, con manga larga y piernas hasta las rodillas, abiertos por la parte posterior (*con gateras entre garras*), permitiendo satisfacer las necesidades más elementales sin desnudarse. Eran minoría quienes los usaban, siendo los tales considerados entre la grey infantil de los años 1930-1935 como algo afeminado y objeto de burla.

93.2. El *pantalón corto*, «de media caña», se hacía en casa. Solía ser de pana, tela de Vergara o de otro tipo de tela o paño. Iban ajustados y atados debajo de la rodilla, recogidos los frunces detrás, en la corva. Todos los pantalones infantiles estaban abiertos por detrás.

93.3. La mayoría de los niños llevaban camisa, al menos en invierno y cuando se llevaba pantalón. Cubría esta elemental indumentaria el *delantal*, con canesú y cinturón, imprescindible en los días festivos, para ir a la escuela, y en la vida cotidiana. A los niños pequeños de familias más acomodadas y de clase media les vestían a veces pantaloncitos con puntillas en las garras (*pololos*). Los niños se abrigan en invierno con bufandas de lana tejidas en casa, con las que jugaban al «palociego», aporreándose con ellas, después de retorcerla y formar espiral. Completaba la indumentaria infantil un *pañuelo* de seda atado al cuello, generalmente blanco. En algunos casos también llevaban boina.

93.4. Los niños comenzaban a vestir *pantalón largo* hacia los 14 ó 15 años, al dejar definitivamente la escuela primaria, aunque no todos asistían a ella hasta los 14 años. Las familias más humildes llevaban a sus hijos al campo para los 8 ó 9 años, costumbre contra la que han venido luchando los maestros hasta hace una veintena de años. Por este mismo tiempo comenzaban a usar también blusa negra, como los hombres. Las mujeres vestían de largo desde niñas.

94.1. Durante el verano, todos los niños iban descalzos. Algunos durante muchos meses más. Estos tales llegaban a tener la piel de la planta durísima. Según un informante, hacia 1920, un muchacho jugaba a sus compañeros a correr por rastrojeras, él descalzo y los otros calzados. Era poco

ESTUDIO DEL GRUPO DOMÉSTICO DE ARTAJONA

frecuente el uso de botas con botón abrochado a un lado. El más corriente era la alpargata. «A los que no les llegaba, iban descalzos en invierno, con los pies llenos de sabayones». Familia había cuyos hijos permanecían todo el día acurrucados junto al fogón por no tener calzado.

94.2. Los hijos de familias pudientes, tanto niños como niñas, llevaban medias negras compradas o hechas en casa. Las niñas calzaban medias desde los cuatro años aproximadamente. Se ataban con lazos al muslo o se colgaban con una trencilla de las fajas de las niñas. Si el lazo se rompía o caía, los niños iban «con las calzorras caendo», cosa bastante frecuente. Cuando se rompía la planta, las mujeres echaban un petacho para suela.

94.3. La existencia de *zapateros* en la Artajona de los siglos XI al XII consta documentalmente, mencionándose a Galin Sabater, Arnald Zapater, Eneco Sabater o Zapater²⁶. Durante el siglo XIX era el oficio artesano a que más hombres se dedicaban. Entre 1865 y 1880 los roldes mencionan siete zapateros. Fueron disminuyendo en la última década del siglo (seis en 1891), hasta llegar a tres, por los años 1937 a 1945. Actualmente solamente trabaja uno. La causa de la desaparición del oficio de zapatero hay que ponerla en el nacimiento de las fábricas de calzado. Antes de que existieran, casi todo el calzado lo hacían los zapateros del pueblo a mano y a medida, aunque algunos pastores hacían abarcas. Actualmente el zapatero no hace zapatos a medida, limitándose a reparaciones.

94.4. Hasta principios de siglo los hombres usaban generalmente para el trabajo borceguíes (*borceguis*), hechos de cuero de becerro, y *abarcas*. Los de clases más altas usaban *zapato* para vestir; algunos también *sandalia*. La alpargata era el calzado común, sobre todo entre la clase media y baja, los días festivos.

94.5. Algunos hombres de familias más pobres estaban bastante habituados a ir descalzos. Esto era frecuente en verano, durante las labores de trilla en las eras. Aquí los hombres no empleaban calzado alguno. Tampoco en las faenas de transporte de sábanas de paja a hombros, en las que los hombres caminaban descalzos por caminos y escaleras portátiles de acceso a los pajares. La moda duró mientras subsistió el antiguo sistema de trilla en las eras, hasta mediados de nuestro siglo.

94.6. Existían dos tipos de *borceguíes*: Las botas de calcuta negra, para las grandes ocasiones en que se vestía traje. Era frecuente que los vecinos se prestaran estas botas unos a otros, sobre todo cuando había que cumplir con Pascua, según me lo han confesado varios informantes. Los ricos usaban también botas con botones laterales. Otro tipo de borceguíes, más

26 JIMENO JURIO, J. M.: *Documentos medievales artajoneses*, núms. 9, 63, 68, 98.

ordinario, era el empleado para el campo, sobre todo en invierno. Se hacían con piel de vacuno viejo (bueyes, vacas de trabajo) para la suela, y becerro para la parte superior. Solían llevar clavos en la suela para agarrarse mejor al suelo. Se ataban con tiras finas de cuero (*material*) en zigzag, pasándolas por los agujeros o por los corchetes metálicos, atándose a la parte superior, sujetando el borceguí encima de los tobillos.

94.7. Los *zapatos* eran de uso más restringido. Comenzaron a generalizarse después de 1945. Para el calzado, después de la piel de becerro se empleó la oscaría o boscal; más tarde el tafilete y el charol. La goma vino a sustituir al borceguí y a las abarcas de cuero. A mediados de siglo se impuso rotundamente el uso del zapato. Las hechuras del calzado nuevo o los arreglos del viejo solían pagarlas los clientes a los zapateros en el verano, después de recoger la cosecha.

94.8. Las *albarcas* se emplearon como calzado de campo hasta hace unos veinte años. Algunós las siguieron usando aún más tarde. Las hacían casi exclusivamente los pastores, con piel cruda de vacuno, generalmente bueyes o toros. Empleóse también pellejo de mulo (*macho*) y de burro. Uno de los pastores que más abarcas hizo en Artajona fue José Ucar. Algunos labradores más habilidosos también las hacían. Custodio Jurío aprendió de su padre a adobar las pieles.

94.9. Para preparar la piel, se le arrancaba al animal con ayuda de navaja o cuchillo. La metían después en agua, bien en una acequia, en el lavadero o en una bañera. Una vez bien remojada, se la golpeaba fuertemente y repetidas veces contra una piedra. Volvía a meterse en agua y a golpearse de nuevo, repitiendo la operación varias veces. Cuando se consideraba que estaba suficientemente adobada, solía quitársele el pelo arrascando o rozando con el corte del cuchillo o navaja. Luego se colgaba de una cuerda en el granero u otra dependencia. Las pieles solían mandarse a curtir fuera del pueblo, a Tafalla o a Estella. Se empleaban para espalderos y los pastores las ponían también sobre los burros.

94.10. Se han conocido dos tipos de abarcas de cuero: En el sistema más antiguo, el artesano cortaba del trozo de cuero mojado un rectángulo, calculando la medida a ojo, según el pie de la persona que las había de calzar. A continuación cortaba de los costados con la navaja dos tiras, como de unos 8 milímetros de anchura, hasta cerca del futuro morro. Las tiras quedaban formando cuerpo con la pieza. Se hacían dos cortes en la parte de atrás para formar el talón, y con la misma navaja se abrían los orificios necesarios en los bordes para el cosido y atado. La punta se doblaba en forma de triángulo, cosiéndose con cáñamo. A continuación se iban pasando las tiras laterales por los orificios de la piel, de dentro a fuera, pasándolas por encima

ESTUDIO DEL GRUPO DOMÉSTICO DE ARTAJONA

y frunciendo la piel un poco en cada punto. De esta manera se daba forma a la abarca, se reforzaban los bordes y se evitaba que éstos cortaran la piel. Los extremos de las tiras se cosían con cáñamo en el talón. Finalmente se plegaba y cosía con cáñamo el talón. A veces cortaban este cosido con la navaja, quedando las puntas tan fuertes como si fueran remaches. Acabada la fase del cosido, se terminaba la abarca añadiendo el sistema de atado. Para ello se cortaban dos tiras largas de cuero que se cosían al talón de la abarca. El atado se hacía cruzando las tiras detrás del talón del pie, pasándolas a la parte delantera. Se las volvía a cruzar sobre el empeine. Metidos por los orificios laterales delanteros, se hacía nuevo cruce, pasándolas por los orificios posteriores, atándolas finalmente alrededor de la pierna, debajo de la rodilla. Las abarcas hechas así eran durísimas. Las llamaban «jodepies». Por las mañanas, antes de calzarlas, había que mojarlas en un poco de agua para reblandecerlas, puesto que se abarquillaba muchísimo (fig. 40).

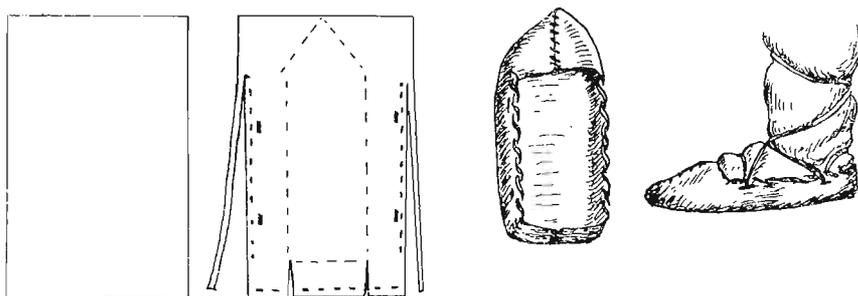


Figura 40

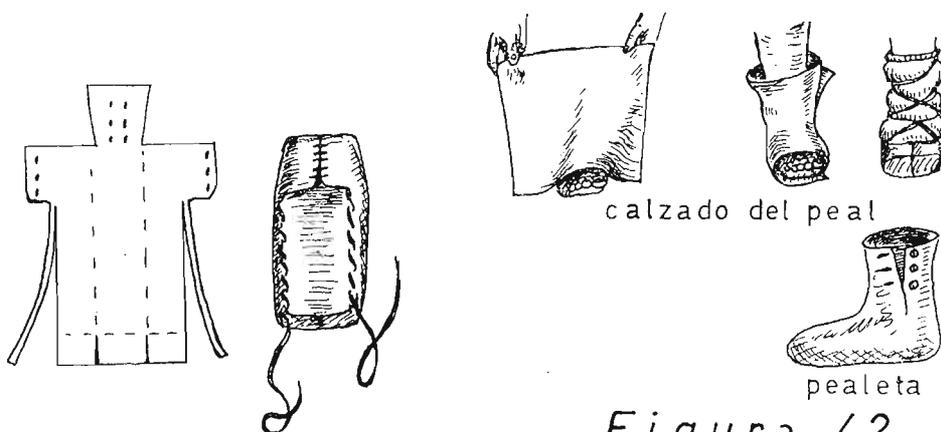


Figura 41

Figura 42

94.11. En el segundo sistema, más moderno que el anterior, la piel se trataba igual, variando la forma de la plantilla, algo más complicada que la anterior. Dibujada la lengüeta, se doblaba hacia el interior, plegando sobre ella los costados del morro, cosidos con cáñamo. El resto venía a coincidir con el sistema antiguo (*fig. 41*).

94.12. Las primeras *abarcas de goma* comenzaron a hacerse en Pamplona, cuando aparecieron las cubiertas de las ruedas en los coches, hacia el año 1920. Más tarde se comenzaron a hacer en Artajona, aunque los pastores continuaron haciéndolas de cuero.

94.13. A las abarcas de cuero solían ponerles tachuelas o clavos en la parte inferior de la suela para que no resbalaran y para que duraran más. Mucha gente compraba el cuero y lo daba a los pastores más habilidosos para que hicieran las abarcas.

94.14. Los pastores salacencos calzaban las abarcas sobre calcetines de lana hilados por ellos mismos o por sus mujeres. Sobre los calcetines vestían medias sin pies, que les llegaban hasta el calzón. Usaban sombreros de fieltro, tan fuertes que no les pasaba el agua. Los vecinos del pueblo, labradores y pastores, calzaban la abarca sobre peales (*pieles*). Solían ser de fieltro, pero también se hacían con trozos de mantas viejas de campo, de arpillera o de lona, éstos para empacar paja.

94.15. Para calzarse el peal, el hombre, sentado se lo ponía sobre el pie, de forma que uno de los lados más cortos quedara sobre los dedos, cuyas puntas permanecían al descubierto. Se arrollaban bajo la planta, cuidando de que no se formaran arrugas. Se calzaba la abarca, ciñéndose el resto del peal en torno a los tobillos y parte baja de la pierna, sujetándolo con las correas del calzado. Para evitar que los peales se agujerearan por el peso del talón, se les cambiaba de postura, de forma que no coincidiera siempre la misma parte en el talón. En época más moderna se emplearon también *pealetas* cerradas, con botones en los costados, que se adquirían en el comercio (*fig. 42*).

95.1. Si el borceguí y las abarcas eran el calzado de trabajo, la alpargata era el de los días festivos para la mayoría de los hombres, sobre todo fuera del invierno. A mediados del siglo pasado vivía en Artajona un alpargatero. En los primeros decenios del actual, trabajaron los Andueza. Hacia 1940 eran dos los artesanos dedicados a la manufactura de alpargatas. Desde 1956 no existe ninguno.

95.2. Durante el primer cuarto de siglo se llevó alpargata valenciana, de piso de cáñamo con tejido en el morro y talón, y trencilla negra en el resto. Hasta no hace muchos años era común la alpargata con refuerzo de cuero en los bordes de la suela.

ESTUDIO DEL GRUPO DOMÉSTICO DE ARTAJONA

95.3. Para muchos, la alpargata de tela blanca era el calzado de los días festivos, cuando había que vestir. Algunos mozos las compraban en sábado para estrenarlas el domingo. En todo caso, las madres solían lavarlas los sábados con el fin de que estuvieran limpias al día siguiente. Los colores habituales eran blanco y negro, éste para luto. Hacia 1942 se puso de moda el azul para hombres, y encarnado y azul para mujeres, además del blanco y negro.

95.4. Excepcionalmente hubo por los años 1940-1950 un vecino mañoso que hacía alpargatas en su casa, trenzando la suela con cuerda de segadora. Hacía también sogas y ramales con maquinaria fabricada por él mismo. Con la misma rueda hacía bolillos de boj para hacer encaje.

95.5. No se han usado apenas *almadreñas*. Los pocos casos conocidos fueron entre familias que tenían ganado vacuno, calzándolas para andar por los establos, nunca para trabajar en el campo. Los *chanclos* o *chocles* de madera se compraban fuera del pueblo.

96.1. Los varones, niños y mayores, llevaban el cabello cortado de forma parecida: cabeza al rape y un flequillo sobre la frente, asomando bajo la boina. Todavía se ven algunos hombres mayores con este corte de pelo tradicional. La ruptura con esta tradición ocurrió a partir de 1940, sobre todo. Los barberos cortaban el pelo y afeitaban (*resurarse*), siendo pocos los que lo hacían en casa con vacía y navaja. Las barberías solían estar en las piezas bajas de las casas. El mobiliario era pobrísimo: bancos corridos, una silla y una palangana. En ésta se ponía el agua y «jabón de lavar; cuando se hacía espuma, te pasaban por la cara, y luego pasaban la navaja». Generalmente los hombres se afeitaban una vez por semana. El que no tenía dinero, cada dos semanas. En los primeros decenios de nuestro siglo, cuando el jornal de un cavador eran cinco reales, el corte de pelo valía una cuatrena (cinco céntimos); cortar el pelo y afeitarse, una ochena (diez céntimos). «Ahora veinte pesetas; doscientas ochenas!» (Manuel Gumbre).

96.2. Para las mujeres no ha existido peluquería hasta el año 1937. Con anterioridad a esta fecha, las *mozas* se peinaban usando tenacillas de hierro, con las que se ahuecaban y ondulaban el pelo. Las mujeres casadas, y en general, las mayores, llevaban rosca y moño. Para ello hacían primero la trenza. Esta se recogía formando rosca sobre la coronilla, sujetándola con horquillas. Muchas señoras mayores siguen peinándose así.

97. No se ha conocido diferencia sensible entre la indumentaria y el corte de pelo de casados y de solteros. Entre las mujeres existía alguna diferencia en los tonos de los vestidos, más oscuros entre las casadas; también en el peinado, hasta 1940 aproximadamente. En la actualidad tampoco existen diferencias notorias.

98.1. Los hombres no empleaban objetos de adorno, a excepción de algunos más ricos que llevaban relojes con sus cadenas en los bolsillos del chaleco. Los objetos de adorno eran de uso casi exclusivo de las mujeres, y aun de las más pudientes; la generalidad vestía sobriamente y apenas llevaban más adornos que los pendientes.

98.2. Se llevaba mucho *pendiente* desde recién nacidas. Al nacer una niña, la comadrona le hacía los agujeritos con una aguja enhebrada con hilo o seda. El trocito de hilo quedaba pasado por los agujeros del lóbulo de la oreja. Los extremos de la hebra se anudaban o se unían con una gota de cera. A veces se ponía una gota de aceite en el orificio. En algunos casos se infectaba la oreja e incluso la cara, por falta de limpieza. El orificio solía hacerse también con las mismas agujas del pendiente, cuando éste era de oro, apoyando los lóbulos de las orejas contra un corcho.

98.3. Había muchas mujeres ancianas con los lóbulos de las orejas rasgados. Tales cortes eran producidos al engancharse los pendientes en las toquillas. Las mujeres volvían a hacerse nuevos agujeros. Posteriormente aparecieron los pendientes de pinza o clip. Continúan, sin embargo, haciendo agujeros en las orejas de las niñas.

98.4. Para adorno de la cabeza, además de la mantilla española, usada rarísimas veces, y de la mantilla, manto, etc. los adornos eran horquillas de oro de Eibar y de hueso, peinetillas y peinetas de hueso. Había peinetas con perlas falsas. Solían ponerse en el moño tres peinetas, una encima y dos en los costados. la mantilla se sujetaba con agujas de cabeza negra.

98.5. En general, las mujeres no usaban objetos de adorno en el cuello. Estos quedaban solamente para señoras de buena posición, que usaron gargantillas (rarísimas), collares y cadenas para colgar el monóculo, el reloj o el abanico, Actualmente los collares son de uso común, sobre todo entre las jóvenes. Las casadas los usan menos, y esto en días festivos.

98.6. También era patrimonio de señoras ricas el uso de pulseras, brazaletes y anillos. Apenas había anillos entre esposos. Solían casarse muchos con anillos prestados. Los labradores no los llevaban casi nunca. Actualmente, aunque los casados los tienen propios, los labradores no los llevan habitualmente. Algunas personas llevan pulseras de grueso hilo de cobre contra el rehumá. Los vestidos se adornaban con agujetas de motivos variadísimos, antes más que ahora, según aseguran señoras mayores.

98.7. Ha desaparecido casi totalmente el empleo del *abanico*, antes tan corriente. En cada casa había abanicos de tipos distintos. Se usaban para quitarse el calor y para coquetear. «Para cubrir el rostro de la mujer, y por las varillas poder mirar». Las mujeres lo llevaban normalmente en la cintura o en un bolsillo; otras más elegantes lo colgaban de una cadenita. Se empleaba

ESTUDIO DEL GRUPO DOMÉSTICO DE ARTAJONA

en reuniones, en la iglesia, en la ermita, en los lugares donde hacía calor. «Además, como lo sofocadas que íbamos con aquellas ropas, el abanico nos oreaba un poco».

9. Nadie recuerda haberse usado objeto alguno como talismán, ni a los adornos se les han atribuido poderes extraordinarios, como no sea a las pulseras de cobre contra el rehumá.

100.1. Las medallas religiosas han existido desde antiguo, empleadas con distintos fines. El año 1943, al demoler una casa vieja para aprovechar sus materiales, aparecieron en el muro medallas de cobre, que debieron ser dejadas al construir la casa.

100.2. En determinadas solemnidades, concretamente el día de la Inmaculada (8 de diciembre), la juventud solía llevar para la procesión las clásicas medallas de los Luises y las Hijas de María, colgadas de cordones o cintas.

100.3. No ha habido costumbre de llevar medallas colgadas al cuello. Los hombres, porque tenían que cargar continuamente cosas al hombro. No sabemos la razón del no empleo entre las mujeres. «No era costumbre». Algunos hombres llevaban medallas cosidas al chaleco. Solían ser de la Virgen Milagrosa o de la Virgen de Ujué. Después de 1940 comenzaron los religiosos de la ermita a vender cadenas y medallas de la Virgen de Jerusalén, que hoy se llevan muchísimo. Eran contados los casos de los niños que llevaban medallas de oro en las primeras comuniones, cosa hoy común.

100.4. La costumbre de llevar medallas al cuello inicióse prácticamente en julio de 1936, con los hombres que salieron a luchar al frente. Además de la medalla o del escapulario, llevaban en la camisa el «Detente», una placa de tela en que iba dibujado el Corazón de Jesús bordada por esta leyenda: «Detente enemigo. El Corazón de Jesús viene conmigo».

100.5. Fue más común el uso de *escapularios* de la Virgen del Carmen, aunque había muchísimos hombres que jamás los usaron. Estaban hechos de trocitos de lana marrón «porque si no, no valían», con dos cordoncillos. Las monjas solían hacerles una fundica de seda con un botoncito para que las gentes los conservaran mejor. La solución tenía el inconveniente de que a menudo se criaban piojos en sus pliegues.

100.6. A los niños pequeños se les solían poner los «Evangelios de San Juan» cosidos a la fajica. El papelito en que iba impreso el principio de dicho Evangelio, se cerraba en una bolsita de tela bordada, con muchos adornos. Se les ponía como medida de protección contra enfermedades, y para que el Ángel de la Guarda los protegiese del demonio.

101. Excepción hecha de medallas, escapularios y evangelios, no se ha conocido el uso de amuletos de tipo pagano.

102.1. El bastón de vuelta (*cachaba*) o de puño recto, lo empleaban los «señoritos», los médicos y algunos ancianos. Existieron bastones —esto que para autodefensa, sobre todo de los perros.

102.2. Los labradores usaban el palo. «Para los veinte años ya ibas al campo con vara». Generalmente eran de avellano; el guarnicionero vendía varas preparadas, con una correa sujeta al extremo superior, con la que se colgaba de la muñeca. Algunos habilitaban cualquier rama delgada y recta. El guarnicionero traía fardos de varas de Vitoria y Zaragoza. Se prefería la de Vitoria, por ser más fina. La misión de la vara era arrear a las caballerías y ahuyentar los perros. Se llevaba siempre que se iba al campo, aunque solamente fuera a dar una vuelta a las fincas los domingos. «Era el tercer pie. Llevando palo, mal se ha de ver uno pa caerse». Venía bien para pasar vadillos, saltar ezpuendas y siempre que hacía falta un apoyo. En la actualidad solamente las usan los guardas de campo.

102.3. Para los bueyes se empleaban pértigas (*pertica*) de fresno, con un aguijón (*puncha*) en un extremo. Para las caballerías se empleaban las *fustas* o *zurriagas*, hechas con vara de fresno y un látigo en un extremo. Había un tipo de látigo con trenzado redondo, procedente de fábrica, poco usado por el inconveniente de que se deshilaba fácilmente, quedando inservible. Era más frecuente la fusta de trenza, o las que hacía el guarnicionero, con dos tiras de cuero que se iban pasando por los orificios practicados en la parte central, dibujando un tejido cordiforme. Las hechas en casa con cuero sin curtir eran poco flexibles. Se usaron también con trenzado de cuerda. Varas más delgadas y flexibles se usaron para zurrar la lana de los colchones.

103. Para preservar la ropa contra la polilla no se empleaban plantas sino «bolas maravillosas» de naftalina, puestas entre la ropa, y en los bolsillos de las chaquetas o chalecos. En las cómodas donde se guardaban las sábanas, era costumbre colocar membrillos para que les prestaran perfume. El mejor perfume se considera el prestado por el lavado con ceniza. Las sábanas entonces tenían «olor a limpio». Este sistema conservaba mucho la ropa. Todavía hay mucha ropa antigua, porque se lavaba con ceniza. Las lejías modernas y, sobre todo las lavadoras automáticas, estropean mucho más la ropa.

104.1. Del año 1157 nos ha quedado una relación de ropa, en un documento de donación de una granja, la de San Gil, a la iglesia de San Saturnino; menciónase un colchón de plumas, un cabezal o almohada, dos lienzos o sábanas y toallas de nueve codos²⁷.

104.2. Las camas eran casi todas de hierro. Las había de madera, llamadas «camas de barco» por la forma que tenían las piezas de la cabecera y de

²⁷ JIMENO JURÍO, J. M.: *Documentos medievales artajoneses*, núm. 106.

ESTUDIO DEL GRUPO DOMÉSTICO DE ARTAJONA

los pies. Antiguamente no existían los muelles, que vinieron a sustituir al tejido de cuerdas.

104.3. Solamente los ricos tenían *colchones* de lana. La mayoría empleaban *jergones* hechos con hojas de maíz. Siempre había jergones debajo del colchón, quizás como costumbre de los tiempos en que se usaron camas de cuerdas. Los jergones tenían dos agujeros en los extremos, para que las mujeres pudieran revolver las hojas de maíz, ahuecándolas y allanándolas. Las hojas se cambiaban cada año. Las mujeres iban a pelar maíz a cuenta de llevarse las hojas. Para aprovechar las de los jergones viejos, se empleaba el *zarandón*. Era un cedazo grande, de más de un metro de diámetro, hecho de mimbre, con la malla ancha y floja y dos asas, una a cada lado. Al zarandear las hojas, caían las rotas y desmenuzadas, guardándose las enteras.

104.4. En el techo, sobre la cama, solía haber un clavo con un aro o medallón, al que se ataban con cintas los *pabellones*. La mitad se echaba sobre la cabecera de la cama y la otra mitad sobre los pies. Generalmente eran de batista. El color blanco era más lujoso. Los había de flores. Otras veces los pabellones se sujetaban con cordones y borlas de seda.

104.5. Las cunas de los niños pequeños no tenían *sábanas*. Las sábanas eran de hilo y de cáñamo. Estas últimas eran durísimas; las domaban en la era, llevando paja en ellas. Solían ponerles grandes puntillas de hilo, de vainica.

104.6. Aunque se empleaban *mantas*, eran más habituales las *colchas*, fundas de telas de colores llenas de lana. Solían hacerlas cosiendo trocicos de tela de distintos colores y dibujos, como si fueran petachos. Las últimas colchas de este tipo se emplearon en los trujales; con ellas se arropaban los trujaleros en los camastros. De este mismo estilo eran las fundas que se ponían a los baúles, llamados *mundos*, donde se guardaba la ropa.

104.7. Había dos tipos de *sobrecamas*, las unas de cretona de flores con volantes, y otras hechas a ganchillo y «a hebradas». Las mujeres se apostaban a ver quién hacía más trozo. Eran malísimas para lavar. Entre los motivos decorativos, hacían leones con el algodón.

104.8. Los pastores solían hacer su camastro con unas estacas terminadas en horquillas, sobre las que ponían palos y tablas, cubiertas de paja o junco. Se cubrían con mantas y espalderos o pieles de ovejas.

JOSÉ MARÍA JIMENO JURÍO