

El aprovechamiento animal en la Villa de Allo

INTRODUCCION

Nos ha tocado vivir en una época especialmente crítica dentro de la Historia, pues estamos asistiendo al desmantelamiento parcial o total de una milenaria cultura basada exclusivamente en el aprovechamiento agrícola y ganadero.

Hoy, otras estructuras sociales y nuevas formas de vida vienen a sustituir a las tradicionales, que durante muchas centurias habían permanecido casi intactas.

La agricultura tradicional, la ganadería doméstica y la vida artesanal se ven hoy barridas por la mecanización del campo, la explotación animal en grandes y modernas granjas, y la poderosa era industrial. De la mano de esta última vienen también el progreso y la sociedad de consumo.

En Allo comenzó a sentirse el cambio a principios de la década de los cuarenta: llegan las primeras segadoras y trilladoras mecánicas, los primeros tractores. La agricultura tradicional deja de ser rentable. La mano de obra campesina, (principalmente joven), se ve obligada a emigrar hacia los focos de desarrollo industrial, sobre todo a Pamplona. Comienza el éxodo rural y aparecen los primeros síntomas de despoblamiento local.

Se arrancan muchas robadas de vid y olivo para transformarlas en tierra blanca, mucho menos necesitada de labores y de tiempo.

Hacia 1960 un nuevo producto agrícola viene a acelerar este proceso de transformación: el espárrago. Su buena rentabilidad hace que cada agricultor mantenga en explotación una esparraguera más o menos grande.

Con ello la economía familiar se ve muy beneficiada. El nivel social y la calidad de vida mejoran perceptiblemente. Los jóvenes salen a estudiar carreras medias o superiores a Estella, Pamplona, etc. A ningún campesino le falta su tractor o motocultor; muchos poseen ya una cosechadora, amén de otros accesorios para la siembra, labranza y demás faenas.

Los animales de reja y labor, tan numerosos en otro tiempo, quedan ahora totalmente extinguidos. La carencia de abonos de origen orgánico hace necesario el empleo de los químicos.

El irreversible proceso de cambio verá en 1975 su culminación con la instalación en el término de Miravete de una gran industria dedicada a la transformación del papel tisú. Por ello, una buena parte de la población activa alterna hoy las faenas agrícolas con el trabajo en la industria.

Decrece la emigración al tiempo que el nivel de vida continúa en alza y la nueva situación exige soluciones a los nuevos problemas. Por ejemplo, en vivienda, se han construido varios bloques de pisos en los cuales ya no es posible mantener la pequeña explotación ganadera de tipo doméstico, ni guardar los aparejos de labranza que poseían nuestros padres.

Hoy podemos asegurar que la ancestral cultura que nuestros antepasados heredaron de sus abuelos y que éstos a su vez recibieron de los suyos, ha desaparecido por completo. Tan sólo queda el recuerdo más o menos vivo, más o menos nostálgico de quienes lo vivieron. Cuando mueran, hasta el recuerdo se irá con ellos.

Por todo ello, a nuestra generación le queda el deber moral de recoger y conservar de alguna forma todo el material, elementos específicos, usos y costumbres propias de aquella cultura, para que las generaciones venideras lleguen a conocerla.

La nuestra es una generación-puente que une y al mismo tiempo separa, dos civilizaciones bien distintas.

Yo he querido cumplir modestamente con este deber, estudiando un aspecto parcial de nuestro extinguido pasado: EL APROVECHAMIENTO ANIMAL EN LA VILLA DE ALLO.

El estudio que presento es el resultado de varios meses de *encuestas, observación e investigación*.

La detenida *investigación* de algunos documentos inéditos tomados del Archivo Municipal de Allo, Archivo General de Navarra, Archivo Diocesano de Pamplona y del Archivo particular del profesor Floristán, que tan amablemente puso a mi disposición una copia de las «Ordenanzas para el goce y disfrute de las yerbas y pastos de Allo por los ganados de los vecinos, o sea por los ganados concejiles», y que constituyen una parte importante del presente trabajo.

La *observación* de utensilios, herramientas, costumbres, profesiones, lugares de interés, etc., etc., de mi pueblo natal. En este sentido considero especialmente importante el inventario de los corrales y ruínas que se detallan.

Por último, reconozco que la principal fuente de información la he recibido a través de las *encuestas* mantenidas con personas que de alguna forma dedicaron parte de su vida a la explotación animal, en cualquiera de las funciones o formas que a lo largo del estudio se irán citando. En total

EL APROVECHAMIENTO ANIMAL EN LA VILLA DE ALLO

han sido más de 80 horas de conversación con hombres y mujeres de Allo, a todos los cuales quiero agradecer desde estas líneas su desinteresada colaboración. Especialmente a:

- Inés AZCONA FERNANDEZ, 53 años.
- Isabel GANUZA LACABE, 81 años.
- León GARNICA ECHEVERRIA, 81 años.
- Ruperto GARRAZA ALVAREZ, 82 años.
- Melchora JUARISTI MORENTIN, 88 años.
- Alfonso MACUA ESPARZA, 54 años.
- María Jesús MACUA ESPARZA, 47 años.
- Felisa MACUA GARNICA, 85 años.
- Pablo MACUA GARNICA, 81 años.
- Luisa Martínez UGALDE, 80 años.
- Antonio OCHOA GARCIA, 55 años.
- Aurelio OLLOBARREN SESMA, 73 años.
- Honoría PEREZ GARRAZA, 87 años.
- Angeles SESMA MARTINEZ, 53 años.
- Jesús SESMA MONTOYA, 82 años.
- Dolores UGALDE NUÑEZ, 97 años.

La base fundamental de la encuesta han sido preguntas de las contenidas en la «Guía para una encuesta etnográfica», del Profesor Barandiarán.

I.—GANADOS DE LABOR Y REJA

Las «Ordenanzas para el goce y disfrute de las yerbas y pastos de Allo por los ganados de los vecinos, o sea por los ganados concejiles», de 1866, definen al ganado de labor o de reja diciendo «que es todo aquel que se destina a labrantío, acarreo y demás faenas del campo, sea mular, caballar, boyal o asnal». Dicen las mismas Ordenanzas que el número de este ganado «se supone en cuatrocientas cabezas, pero aunque exceda de este número, será siempre admitido al goce y disfrute de los pastos comunales», añadiendo «que no se incluye en este ganado el de recría o grangería, aunque por temporada, y no constantemente, se dedique a la trilla o cosa semejante». (Artículo 1.º.)

Dado que en Allo el principal medio de vida ha sido siempre la agricultura, y que hasta bien avanzada la primera mitad de este siglo no se co-

menzó a mecanizar el campo, la crianza y utilización de este tipo de animales ha sido siempre imprescindible.

Una familia modesta solía tener dos machos (o pareja de mula y macho), o un macho y una yegua, etc. Los más pudientes tenían cuatro y hasta seis animales de reja, como en casa de Montero, de José Pérez de Ciriza, o de los Portillo.

También los más pudientes tenían una pareja de bueyes o más. Casi todos poseían un burro, que utilizaban como animal de carga para llevar al «tajo» la alforja y la boteja.

En las casas acomodadas tenían además una yegua o caballo que montaba el dueño para dar vuelta por la hacienda.

Alguno de mis informantes recuerda que en las familias fuertes había animales grandes y hermosos, cuya calidad y aptitudes para el trabajo saltaban a la vista, en tanto que los labradores modestos tenían que conformarse con lo que sus economías les permitía adquirir.

LA CUADRA

Parte de la planta baja de las casas estaba destinada a corral o cuadra. Estos solían ser lugares cerrados, sin apenas ventilación ni luz natural. Dependía mucho de la situación económica de la familia: las casas fuertes de labranza tenían amplios corrales con pesebres corridos adosados a la pared. Incluso algunas tenían distintos corrales: «el de los machos», «el de los bueyes» ...

Por lo general, en la mayoría de las casas los animales estaban juntos en una misma dependencia. Además se les unían también el cerdo, las gallinas, la cabra, etc.

El suelo de las cuadras era de tierra pisada y apelmazada, a veces llevaban añadidas algunas losetas de piedra, de formas irregulares. Sobre el suelo se ponía paja que servía de cama a los animales.

Cuando la paja estaba sucia y el estiércol era abundante, se retiraba del corral y se sacaba al campo (o al descubierto en las casas donde lo hubiera). Esta operación de sacar «el ciemo» o «fiemo» se realizaba en días de lluvia y nieve, aprovechando que no se podía ir a trabajar. Lo transportaban en carros o en las «albardas» del macho hasta las afueras del pueblo, junto a los caminos.

Cada campesino tenía un lugar determinado donde hacía su «femoral»; hasta el punto de que se decía: «este es el femoral de Mengano y aquel el de Fulano». Cuando los campos necesitaban abonarse recogían de allí el estiércol y lo llevaban a las fincas.

EL APROVECHAMIENTO ANIMAL EN LA VILLA DE ALLO

Una parte importante de las cuadras son *los pesebres*. Generalmente se elevan sobre el suelo para comodidad de los animales, y están contruidos en cemento o yeso. Si son de cemento tienen el borde superior redondeado y si lo son de yeso llevan una arista de madera también redondeada.

Unas veces el pesebre es todo alargado y otras está dividido en distintos compartimentos.

Suelen estar adosados a la pared, salvo los pesebres de los bueyes que eran especiales: estaban contruidos en medio de la cuadra, de tal forma que se les pudiera llevar el pienso siendo vistos por los animales. De lo contrario se espantaban y se corría el riesgo de recibir una coz o «pernada».

En algunos corrales había un pesebre más bajo para el burro.

Los caballos, machos, burros, yeguas y mulas se amarraban con una cuerda a la estaca que había incrustada en la pared, algo más arriba del pesebre.

Los pesebres para bueyes tenían adosada una anilla de acero y atada a ésta una cadena también de acero. Cuando llegaban los bueyes se les sujetaba la cadena al cuello.

En alguna pared del corral hay también estacas para colgar los aperos del ganado y de labranza.

Encima de los pesebres se colocaba una especie de escalera en posición horizontal, abierta hacia arriba. Dentro se ponía forraje para que de allí fueran comiendo las caballerías. Se hacía así para evitar que cayera al suelo y lo patearan los animales.

También en el corral y generalmente en un rincón, estaba *la pajera*. Era un reducido espacio cercado de ladrillos y yeso, en donde se almacenaba la paja. Esta se echaba desde el pajar a través de un ventanillo o «trampa» hasta que aquélla se llenaba. De este modo había paja para varios días.

No siempre la puerta de la cuadra comunicaba directamente con la calle. En muchas casas los animales pasaban de la calle al corral por la misma puerta que los inquilinos, y a través de la misma «entrada» o vestíbulo.

En la fachada de cada casa, junto a la puerta del corral, había una anilla o herradura adosada en la pared, a la cual se ataban las caballerías mientras se aparejaban. En la actualidad quedan ya muy pocos de estos asideros.

LA ALIMENTACION DOMESTICA

Durante el tiempo que permanecían en casa los animales de labor hacían dos comidas: una por la mañana, antes de salir a trabajar y otra por la tarde al regresar.

JOSÉ RAMÓN MACUA AZCONA

Su pienso se componía de cebada, avena y habas, todo revuelto y en grano, esto es, sin moler... Los bueyes y vacas comían además alolba, arbejas remojadas y cebada molida.

Como forrajes comían arbejuela, alfanjel y paja. Cuando se trillaba a mano en las eras, la paja contenía muchas impurezas de polvo y arena y por ello era necesario cernirla primero para limpiarla bien antes de ponerla en el pesebre.

Algunos pesebres tenían en el fondo un enrejillado a través del cual caía el polvo de la paja, que los mismos animales removían con su aliento.

Luego, cuando llegaron las trilladoras mecánicas, ya no era necesario tener estas precauciones porque sacaban limpia la paja.

En las casas donde había pozos les daban a beber el agua de allí, pero la mayoría salían a beberla fuera, en la Balsa o en los pilones de la fuente.

Nunca faltaba en los pesebres una piedra de sal que los animales chupaban para no perder el apetito. La llamaban la «bola de sal» y me aseguran que a las caballerías les gustaba mucho chuparla. Servía también para curar la «raspera» o mal de boca producido al comer la paja con raspa.

En primavera comían también en casa hierba fresca, si su dueño se molestaba en traerles. Generalmente no la tomaban nunca en grandes cantidades.

EL AGUA

Aunque no sea exclusivo de estos animales de laboreo (también los de pastoreo gozaron de ellos), voy a describir ahora algunos lugares del pueblo y del campo que los animales empleaban como abrevaderos.

Los pilones de la Fuente

Casi en el centro del pueblo hay una fuente de piedra construida en 1851, para suministro del vecindario. Junto a ella había hasta hace pocos años dos grandes pilas de cemento donde se almacenaba el agua destinada al ganado. Eran «los pilones», de donde bebían buena parte de los machos, mulas, etc., y de las ovejas y cabras del municipio. Desaparecieron en 1960.

La Balsa

Existía ya en el siglo XVI. Se encontraba a la salida del pueblo, dentro del casco urbano. Era una hermosa laguna de grandes proporciones donde se recogía el agua de lluvia que era conducida hasta allí por medio de canales y acequias. A principios de este siglo, el cantero local Tomás Iñigo,

EL APROVECHAMIENTO ANIMAL EN LA VILLA DE ALLO

adoquinó parte de su ladera con piedras perfectamente ensambladas, y cuya superficie exterior había sido previamente redondeada con objeto de que las caballerías pudiesen llegar hasta el nivel del agua sin resbalar.

Lástima que en 1974, cuando se construyó la carretera que conduce a la fábrica papelera, se rellenó por completo la balsa, desapareciendo para siempre. Lástima porque su valor etnográfico local era inestimable, aunque su utilidad fuera ya escasa.

Durante años ha sido esta balsa el lugar más frecuentado por rebaños y caballerías.

La Balsilla

Era otra balsa más pequeña, situada junto a la anterior, que servía de depósito de aquella en los años de grandes lluvias, evitando así que se sobrra. Desapareció por el mismo motivo que la anterior.

La Repalva

Situada a unos 3 kilómetros aproximadamente del pueblo, en dirección sur, es esta balsa otro lugar en el que bebían los animales que se encontraban trabajando o pastando por los alrededores. Aún existe, aunque muy descuidada.

El bebedero del Pradillo

Está situado a 2 kilómetros del pueblo, en uno de los caminos más frecuentados, por la cantidad de términos municipales a los que conduce. Paralela al camino corre una acequia y en ella se hizo la obra necesaria para que el agua quede remansada y pueda beber el ganado.

El bebedero del Pozarrón

Dentro del pueblo, junto a la dula, había una acequia cuyas aguas vienen de Montejurra. También de aquí bebían los animales. Hoy este abrevadero ha quedado oculto, al construir delante un bloque de viviendas.

La balsa y pozas de Monte Ezquibel

Como más tarde veremos, el Monte Ezquibel fue uno de los principales pastos comunales en los cuales apacentó el ganado hasta 1911, año en que fue roturado el término. Dicho monte ocupaba una extensión aproximada de 2.800 robadas y disponía de una gran balsa, así como buen número de pozas más pequeñas, distribuidas por el monte. Con objeto de que no faltara

en ellas el agua se hacían los canales y riachuelos necesarios para recoger las lluvias.

De todas las balsas y abrevaderos citados, los que aún existen sufren gran abandono, dada su escasa utilización.

HIERBAS Y PASTOS COMUNALES. LAS CORRALIZAS

Las citadas «Ordenanzas para el goce y disfrute...», de 1866 establecen que las hierbas y pastos de disfrute comunal son las siguientes:

1. Dehesa de Miravete, 800 robadas.
2. Monte Ezquibel, 2.800 robadas.
3. Prado Orzalapaiza, 160 robadas.
4. Prado de Río Mayor, 1.090 robadas.
5. Término inculto de Ocarin, 1.000 robadas.
6. Término inculto de La Churta, 1.000 robadas.
7. Barranco de Doña Toda, 900 robadas.
8. Barranco de Los Cigüeños y la Tejería, 800 robadas.
9. Barranco de las canteras del Plano, 700 robadas.
10. Prado Chica, 16 robadas.
11. La Fuentecilla, 4 robadas.

En total 9.270 robadas, casi todas las cuales son de disfrute común para todas las especies. Los artículos comprendidos entre el 8 y el 14 de las Ordenanzas establecen y concretan el goce de dichos pastos.

Al hablar de cada grupo de animales daré cuenta de los términos y épocas del año durante las cuales pueden aprovecharse de los pastos.

LAS CORRALIZAS

En el año 1911 se roturó el Monte Ezquibel. «Se rompió porque había mucha gente en el pueblo que no tenía tierra ni pa comer».

El Ayuntamiento, con el consentimiento de la Diputación, publicó aquel año un bando en el que pedía voluntarios para labrar las 2.800 robadas que abarca el término, con la gratificación de que al año siguiente cada cual sembraría para sí todo lo roturado.

Mis informantes me recuerdan que aquel año fueron muchos los vecinos que salían cada lunes hacia el monte con sus caballerías. Como la distancia al pueblo es de 4 ó 5 kilómetros, no regresaban hasta el sábado. Pasa-

EL APROVECHAMIENTO ANIMAL EN LA VILLA DE ALLO

ban la semana labrando la tierra árida y reseca. Por la noche dormían en los corrales más próximos.

Dos años más tarde se distribuyó el monte en lotes de dos parcelas cada uno, poniendo en ellos cuatro robadas de tierra buena y otras cuatro de peor calidad. Las parcelas estaban numeradas y se sortean públicamente en la Plaza, cada ocho años. Tienen derecho a disfrutarlas todos los vecinos contribuyentes.

Algunos años más tarde el Ayuntamiento ordenó la agrupación y posterior distribución de todos los pastos y hierbas de disfrute comunal, en cuatro corralizas que se han de subastar cada tres años.

En la actualidad existen las cuatro, con algunas modificaciones que se han hecho al correr de los tiempos.

Estas corralizas son las siguientes:

Corraliza de la Dehesa

Es más conocida entre la gente del pueblo por «la corraliza de l'aidesa». Hasta 1973 estaban comprendidas en ella las 800 robadas de la dehesa de Miravete, pero al cederlas el Ayuntamiento a la empresa «Sarrió» para la construcción de la factoría de papel, se hizo necesario añadir a aquella corraliza parte de la del Plano, pues se había quedado excesivamente pequeña.

La corraliza de la Dehesa ha sido siempre la más cotizada, pues además de la calidad de sus pastos comprendía también el servicio de la carnicería municipal y «el corral de la Villa».

En la actualidad está arrendada al ganadero y carnicero local Pedro Valerio.

Corraliza del Plano

Es la que más término abarca (aproximadamente unas 3.000 robadas). Actualmente la tiene en arriendo Severiano Lucea, también carnicero y ganadero de Allo.

Corraliza de la Churta

Está arrendada a un pastor de Obanos. Comprende aproximadamente 1.600 robadas de pastos.

Corraliza de Valdiénigo

La llaman también «la Chiquita», por ser la de menor extensión. Está arrendada a Fortunato Martínez, natural de Arellano y casado en Allo, donde tiene en explotación una carnicería.

Además de los pastos que comprenden estas corralizas, los rebaños acostumbran a entrar en los rastrojos y viñas, luego que el fruto está recogido.

El artículo ochenta de las «Ordenanzas municipales de Allo, en lo referente á Policía Rural», dice que ningún ganado podrá introducirse en fincas ajenas para el disfrute de las rastrojeras, hasta que se haya levantado el último haz o gavilla.

CORRALES MUNICIPALES

Para los ganados de reja y labor existieron dos: la dula y la boyería.

La dula

Era un descubierto cercado con tapia de piedra, de propiedad municipal, al que se llevaban los machos, mulas, yeguas y caballos.

Se encontraba donde hoy está el silo del Servicio Nacional del Trigo, y era muy amplio. Adosado a él había una pequeña casa que servía de vivienda para el pastor.

Cada mañana el dulero recorría las calles tocando la «zumba» y avisando a los vecinos para que sacaran sus ganados. La zumba era un cencerro grande, con badajo de palo, que se ponía a los bueyes.

Aquellos que por la mañana no tenían intención de llevar su ganado al trabajo, lo conducían puntualmente a la dula, sin más aparejos que el cabestro y el ramal. Siempre se les llevaba bien sujetos pues de lo contrario constituían un continuo peligro. Por ello eran muy frecuentes los bandos públicos que recordaban este deber de llevarlos atados.

El número de caballerías que se reunían variaba mucho, según las épocas del año. En temporadas de grandes faenas como eran la labranza, siembra, trilla y acarreo, iban pocas; y los domingos o festivos lo hacían casi todas las del pueblo.

A la hora establecida (también variaba según fuera verano o invierno), el dulero abría las puertas del corral y marchaba con el ganado camino de Río Mayor, Orzalapaiza o Monte Ezquivel.

Al atardecer regresaban a la dula, donde ya les esperaban sus dueños con el cabestro y el ramal en la mano, para volverlos a casa. Algunos preferían dejarlos en el corral hasta el día siguiente.

No había preferencias a la hora de conducir los animales de casa a la dula o viceversa. Unas veces lo hacían los hombres y otras muchas iban las mujeres, sin que ello estuviera mal visto.

Cuando nevaba o llovía mucho las caballerías no salían al campo; permanecían en casa.

EL APROVECHAMIENTO ANIMAL EN LA VILLA DE ALLO

Con frecuencia el dulero y el boyero llevaban el ganado al Monte Ezquivel, antes de su roturación. Lo dejaban suelto durante todo el día y ellos se dedicaban a cortar «ollagas» (ilagas), que amontonaban en gavillas y traían luego al pueblo. Las vendían a los panaderos como combustible para sus hornos. Una carga de «ollagas» costaba a principios de siglo 5 reales.

La boyería

Ninguno de mis informantes la llama así. Todos dicen «la bueyería».

Era el lugar donde se daban cita los bueyes y vacas de labor que no habían de ir a trabajar, para salir al campo a pastar cada mañana.

La boyería estaba emplazada en la calle de la Balsa, en lo que actualmente ocupan la casa y huerto de Ricardo Asín y los corrales de Emilio González. Era un descubierto de medianas proporciones cerrado con alto muro de piedra de mampostería.

El pastor que cuidaba de los bueyes era el boyero («bueyero»), nombrado concejilmente por el sistema de «memorial», que más tarde explicaremos. Salía al campo todos los días que el tiempo lo permitiera y si algún día se reunían sólo dos o cuatro parejas, no era motivo para quedarse en el pueblo.

Además, el boyero tenía la obligación de sacar el ganado durante cuarenta noches de verano, generalmente en la época de acarreo y trilla. Al atardecer se llevaban los animales a la boyería y el pastor les colocaba a algunos de ellos una «zumba» al cuello, con el fin de que no se despistaran en la oscuridad de la noche.

Con la amanecida regresaban al pueblo. El pastor los dejaba a la entrada y los mismos animales volvían a sus casas. Algunos pasaban el día en la cuadra, pero la mayoría iban a la era con sus dueños.

* * *

Al ganado de labor se le asignan todas las hierbas señaladas en el artículo 8 de las «Ordenanzas para el goce y disfrute...», desde los puntos 1 al 11, incluidos ambos, pero con una excepción: el prado de Orzalapaiza y el de Río Mayor, que según era costumbre en la villa se acotaban desde el primero de mayo hasta el día de San Isidro (15 de mayo). Pasada esta quincena y durante los veinticinco días siguientes se desvedaban ambos prados exclusivamente para este ganado. Después podrán disfrutarlos las demás especies a las cuales se da participación en ellos.

Dicen las mismas Ordenanzas en su artículo 23, que todos los ganados que disfruten de los pastos comunales serán custodiados por pastores nom-

brados concejilmente, esto es, por la Veintena y los doce Mayores Contribuyentes, por el tiempo y salario que crean conveniente.

Para ser pastor concejil era necesario cumplimentar el llamado «*memorial*», que consistía en enviar una solicitud al Ayuntamiento, dentro de un sobre cerrado, indicando el puesto al que se aspiraba (dulero, vaquero, boyero o cabrero), y el sueldo que se deseaba percibir. Generalmente se adjudicaba al mejor postor, aunque la Veintena y Mayores Contribuyentes se reservaban el derecho a veto.

El memorial se hacía anualmente, el día de la Cruz de mayo, en la sala Consistorial de la Villa.

«Los salarios de los pastores concejiles se cargarán a las cabezas que guarden o custodien, y la distribución o reparto con igualdad entre ellos se verificará por el Ayuntamiento. Los vecinos entregarán sus cuotas en depositaría municipal en el plazo que el mismo municipio determine, y que anunciará a los interesados por bando público, con la anticipación que crea conveniente» (Art. 25 de las Ordenanzas).

Los animales de este apartado «de reja o labor» pagaban en 1866 las siguientes cantidades por disfrutar del común:

Por cada cabeza de ganado mular, caballar o vacuno macho: 8 reales vellón anuales.

Por cada cabeza de ganado vacuno hembra: 6 r. v.

Por cada cabeza de ganado asnal: 4 r. v. (art. 15).

* * *

En Allo lo mismo se utilizaban para el trabajo los bueyes que las vacas, pero normalmente todos pertenecían a las casas fuertes, las cuales tenían una o dos parejas. León Garnica recuerda que en casa de Montero (a cuyo servicio pasó buena parte de su juventud), tenían cinco bueyes, de tal forma que dos parejas pudieran ir siempre a trabajar y el otro quedara en casa descansando.

También recuerda el mismo informante la docilidad que tenían estos animales para el trabajo; y su lentitud. Hasta tal punto eran pausados que cuando iban a labrar piezas apartadas del pueblo salían para toda la semana. De lo contrario pasarían buena parte del día en el camino.

Esta fue una de las principales causas por las que paulatinamente se fue prescindiendo del servicio que ofrecían los bueyes, favorecida por la circunstancia de que en Allo predominan las tierras llanas de cultivo a las escabrosas. Sirva decir que a principios de este siglo había unas sesenta cabe-

EL APROVECHAMIENTO ANIMAL EN LA VILLA DE ALLO

zas de ganado vacuno de labor, y cuarenta años más tarde ya no quedaba ninguna.

Lo mismo en las tareas de labranza que en las de transporte, los bueyes no iban nunca solos, siempre emparejados y uncidos al yugo. Algunas personas tenían especial cuidado en poner a la derecha o a la izquierda el mismo animal siempre, pues decían que trabajaban mejor.

Melchora Juaristi recuerda que en la casa donde ha servido toda su vida, cuando un buey, cansado y viejo se retiraba del trabajo, solían alimentarlo a base de patatas cocidas, centeno, harina de cebada y algo de alfalfa. Cuando ya estaban gordos se llamaban «cebones» y avisaban a Estella, a un comprador. Cuando el carnicero creía que estaba lo suficientemente gordo y alimentado, «se lo llevaba para la tabla».

Recuerda también que la alimentación de estos animales era muy completa. Ella misma les llevaba el pienso varias veces al día, aunque en pequeñas cantidades y teniendo en cuenta que fuera variado. Unas veces eran patatas cocidas con algo de trigo, otras centeno molido mezclado con cebada, también molido, etc.

En casi todas las casas en donde había bueyes, se engordaban después de viejos, y se vendían después en las carnicerías. Casi siempre en Estella, pero alguna vez también en Allo.

II.—ANIMALES DE PASTOREO

Incluyo dentro de este apartado el ganado lanar, cabrío y vacuno de leche.

EL GANADO DE LANA U OVEJUNO

Dicen las «Ordenanzas para el goce y disfrute...», de 1866, que este ganado se fija en 2.000 cabezas de vientre, o sea de ovejas, habidas por igual entre los vecinos y teniendo derecho a llevarlo el que quiera por el que no tenga. Los morruecos o padres para este ganado, que se guardará por pastores concejiles, serán de cuenta del Ayuntamiento o de los pastores a disposición del Ayuntamiento, pero éste cuidará con exquisito celo de que su raza y condiciones sean las más convenientes» (Art. 6).

El ganado lanar disfrutará de los siguientes pastos comunales:

1. Medio Monte o dehesa de Ezquivel, en los meses de febrero y marzo.
2. El prado de Río Mayor en diciembre y enero.
3. Ocarin.

4. La Churta.
5. El barranco de Doña Toda.
6. El barranco de los Cigüeños y de la Tejería.
7. El barranco de las canteras del Plano.
8. El prado de Chica.
9. La Fuentecilla (Art. 13).

A partir de la primera década del presente siglo, este tipo de ganado ha sido patrimonio exclusivo de 3 ó 4 ganaderos, cuyos rebaños oscilaban entre las 300 y 450 cabezas. Con anterioridad había algunas familias que criaban 3 ó 5 animales, que eran pastoreados por el hijo mayor de casa.

Los rebaños están atendidos por dos o tres pastores, que con frecuencia son hijos y nietos de pastor.

Su educación comenzaba desde muy jóvenes. Generalmente iban muy poco a la escuela y a los 9 ó 10 años salían con su padre de zagales. El oficio de pastor era común para toda la familia, es decir, que todos o casi todos los hermanos aprendían lo mismo que el padre.

La indumentaria del pastor era muy pobre: camisa, pantalón, chaqueta, un tapabocas en el invierno y el palo o cayado. Los zagales llevaban mandil, pues aún no tenían edad de usar el pantalón largo. Las pieles se utilizaron después. Se calzaban con calcetines de los llamados «de Roncal», de tela ordinaria con botones en los costados. Abarcas también «de Roncal».

Un instrumento que nunca faltaba en el atuendo del pastor era el paraguas: un gran paraguas descolorido por el aire y el sol que se colgaban al hombro, sostenido por una cuerda.

Y «el morral» o zurrón, donde llevaban las provisiones para el día. Era una bolsa de cuero con una correa para colgar del hombro. Uno de mis informantes, con más de setenta años, me enseñó su primer morral. Lo conserva con todo el cariño y estima de quien guarda un objeto de gran valor; y es que para él lo tiene, pues se lo hizo su padre cuando aún era un zagal.

Los pastores no llevan otra ayuda que dos perros. Al principio eran de raza común; eso sí; «procurando que serían finos p'al rebaño». Luego llegaron los llamados «perros franceses», que tenían en la parte trasera de sus patas dos dedos en lugar de uno. Los criaban los propios pastores.

El adiestramiento del perro comenzaba desde muy joven; en el momento en que ya era capaz de seguir al rebaño. Su educación era concienzuda, y según me cuentan, los dueños no dudaban a la hora de utilizar el palo.

En Allo los pastores no hacían ningún tipo de trabajos manuales ni de otra clase, mientras cuidaban del ganado. Se limitaban a charlar con los campesinos que trabajaban por el término y a observar los cambios y fenómenos

atmosféricos. Por eso eran bastante exactos en sus predicciones metereológicas.

La jornada del pastor variaba mucho según la época del año. Lógicamente en verano era mucho más larga que en invierno.

Durante los largos días del estío sacaban el ganado al amanecer y lo llevaban al campo con la frescura matinal. A media mañana, cuando el calor comienza a hacerse intenso lo recogían en el aprisco. Se decía entonces que llevaban el ganado «a sestear». Al atardecer volvían a sacarlo.

En invierno su jornada era más corta pero tal vez más dura, ya que muchos días, al no poder sacar el ganado al campo, tenían que llevarles ellos mismos el pienso al corral. «El refrán de los pastores» refleja mejor que nadie el cambio de faena:

«Grullas p'arriba, pastor buena vida;
grullas p'abajo, pastor más trabajo».

Una buena costumbre que los pastores han mantenido hasta hace poco era la de obsequiar con un cuarto o medio cordero a los agricultores que les cedían la hierba y parra de las viñas, después que éstas habían sido vendimiadas. Lo hacían por Navidad.

Cuando las faenas de la siega y la trilla estaban próximas (generalmente el 29 de junio, festividad de San Pedro y San Pablo), los pastores llevaban el rebaño a las sierras de Urbasa y principalmente de Andía. Uno de mis informantes llama a estas sierras «las tierras del rey», y me asegura que cualquier navarro, por el solo hecho de serlo, podía llevar allí su ganado sin tener que pagar nada en concepto de pastos.

Los caminos que utilizaban los rebaños para ir de los pueblos a las sierras y viceversa, en la época de la trashumancia, recibían en Navarra distintos nombres, según fuera su categoría. Se llamaban ramales si su anchura mínima era de 15 metros; travesías si era superior a los 30 metros y cañadas reales cuando la anchura era de más de 40 metros.

Lógicamente las cañadas reales eran las más importantes, ya que establecían comunicación entre muchos pueblos, uniendo además la Ribera con la Merindad de Estella.

Por Allo pasaba un ramal que viniendo por «el picau de Lerín», Río Mayor, La Somada, la dula, la Calle Nueva, los Cuatro Cantones, la Calle de la Balsa y el camino de Pamplona, cruzaba el Ega y conducía el ganado hasta Oteiza, donde empalmaba con la cañada real que iba de Tauste a Andía por Villatuerta, el valle de Yerri y Lezáun.

Era frecuente que al pasar de un pueblo a otro saliera al camino el guarda rural del municipio, y cobrara a los pastores una cantidad de dinero

JOSÉ RAMÓN MACUA AZCONA

en concepto de «paso de mugas». El precio oscilaba entre las 2 y las 2,5 pesetas, según fuera el número de cabezas de ganado. Al guarda le quedaba la obligación de acompañar al pastor hasta la muga con el pueblo siguiente.

No era difícil para los guardas rurales localizar a los rebaños porque conocían bien la época de la trashumancia. Además, las esquilas y cencerros que llevaban las ovejas les ayudaban a encontrarlos.

En Allo, los cencerros y zumbas eran adquiridos por los propios pastores en Iturgoyen. Luego ellos mismos les ponían el badajo y la correa.

Una vez que el ganado había llegado a la sierra el pastor lo dejaba apacentar durante el día y al oscurecer lo recogía en las bordas que a tal efecto existen y que son una especie de corrales cubiertos con tejado para resguardar los rebaños. Junto a las bordas hay también cabañas para los pastores. Allí se guisaban ellos mismos la comida y dormían durante la noche.

CABEZAS DE GANADO

Año	Caballar	Mular	Asnal	Boyal	Lanar	Cabrío
1856	50	230	100	60	1.300	209
1970	24	112	52	—	1.400	54
1979	2	6	7	—	1.150	—

DISTINTOS CENSOS DE POBLACION ANIMAL

Cada día subía de alguno de los pueblos vecinos un chico que les administraba pan, vino, aceite, etc. Le llamaban «el cabañero».

Uno de mis informantes recuerda que las cabañas donde se alojaban no reunían muy buenas condiciones de habitabilidad, y añadía que en ellas «hay más pulgas que ovejas».

Pasaban en la sierra desde el 29 de junio hasta el 15 de agosto, festividad de la Asunción de Nuestra Señora, fecha en la cual tenían por costumbre regresar a Allo.

También era costumbre que antes de iniciar la vuelta, los de los pueblos vecinos regalaran a los pastores un zacuto de habas chiquis, como pago del estiércol que el ganado había dejado en el campo.

Algunos ganaderos como Germán Valerio, arrendaban pastos en pueblos de montaña, como Estenoz, Muez, etc., y allí pastaban sus rebaños durante

noventa días aproximadamente. El pastor se alojaba en una casa particular. A estos pastos se les llama «hierbas de verano».

La raza más común que se ha dado y se da aún en Allo es la llamada oveja «churra», por ser la que más propiamente responde a las condiciones climáticas del lugar: aguanta bien el frío del invierno y el calor del verano. Además, su carne es de mejor calidad que la de otras razas.

Hasta hace 10 ó 15 años las ovejas no tenían más que una cría anual. Actualmente, con mejor alimentación a base de piensos compuestos y preparados vitamínicos, hacen dos crías: una en primavera y otra en otoño.

Pero anteriormente sólo criaban un cordero en primavera. Se les echaba al macho «pa que quedarían cargadas», en octubre o noviembre. Cinco meses después nacían las crías y se alimentaban de la leche materna durante 80 o 90 días. En junio se retiraban los corderos de las ovejas para que éstas pudieran ir a la sierra.

Al cordero acabado de nacer se le llama aquí «caloyo». Mientras siga mamando de la madre se llamará «lechal» o cordero de leche. Cuando deje la lactancia y comience a comer hierba, se le llamará cordero de pasto o «pasteño».

Al cordero u oveja que no ha cumplido un año se le llama «borrego»; cuando ya lo ha cumplido recibe el nombre de «primal». Si tiene dos años se le llama «cuatromudas» y si tiene cuatro se le llama «seisdientes». Al año siguiente recibe el nombre de «cerrado», por tener completa la dentadura. A los padres se les dice «morruecos».

Cada ganadero tenía señalado su ganado con una marca que les hacían en la piel, generalmente las iniciales del nombre y primer apellido. Para no estropear la lana les marcaban con un hierro impregnado de pez.

En 1866 se paga al municipio por cada cabeza de ganado lanar 4 reales vellón, por disfrutar de los pastos comunales.

Obtención de quesos

Durante todo este siglo no se han fabricado quesos en Allo salvo para el consumo familiar. Nunca para la venta.

Uno de mis informantes, Aurelio Ollobarren, recuerda que su madre bajó alguna vez de Dicastillo para hacer alguno en casa de Germán Valerio, a cuyo servicio trabajaba él como pastor. Pero añade que siempre eran para el consumo doméstico.

Sin embargo, en un proceso eclesiástico-judicial del Archivo Diocesano de Pamplona, en el que se detalla con asombrosa minuciosidad todo el inventario de bienes que una familia de Allo tenía allí por las postrimerías del siglo XVII, se dice en uno de los puntos: «Itten treinta y dos quesos».

Esta familia tenía además veinticinco vacas y dos terneros; «mas un novillo de tres o cuatro años». En otro punto del inventario se lee: «Itten declaró por juramento Martín de Lizarraga, mayoral de las ovejas, que D. Martín Luengo (el dueño de la hacienda), le entregó cuando subió a la montaña trecientas y noventa y cuatro ovejas y ocho mardanos, y todo son cuatrocientas y dos cabezas; y también le entregó setenta y nueve corderos...». Tenían también dieciocho primales, dos carneros y cincuenta y seis cabezas de cabrío.

Es de suponer que con tanto animal, el queso que se hacía en esta casa fuera para vender. O tal vez para pagar la costa a la servidumbre.

Pero como ya he dicho, nadie recuerda en la actualidad que se hayan fabricado quesos en Allo, en cantidad suficiente como para comerciar con él.

Las pocas veces que se hacía aprovechaban el mes de junio, cuando se retiraban los corderos de las madres. Se ordeñaban las ovejas durante varios días, conservando su leche. Cuando se tenía la necesaria mataban un cordero y le extraían el «cuajo», que no es otra cosa que la leche sólida que sacaba del estómago de los corderos «lechales».

Luego de bien molido y desmenuzado el cuajo se mezclaba con la leche para que poco a poco fuera también cuajándose. La pasta obtenida se trabajaba con las manos. Se hacía un bolo y se volvía a deshacer. Así durante varias veces. Luego se ponía la pasta en un molde redondo, que le daba la forma al queso. En el fondo tenía unos agujeros por los cuales se filtraba el suero de la leche.

Una vez que la pasta está en el molde, se aprieta con fuerza para que quede apelmazada y seca. Esta operación se hacía durante varios días, al final de los cuales se rocía de sal para facilitar la conservación de los quesos. Luego se dejaban a secar en la bodega o en los graneros.

Durante los primeros días había que tener la precaución de darles vuelta cada doce horas y después cada veinticuatro. Transcurridos cuarenta o cincuenta días, el queso estaba listo para ser consumido.

El suero extraído lo recogían y se lo daban a beber a los niños, pues dicen que «tenía mucho alimento». También me contaban que era muy bueno para suavizar la piel y que por ello, algunas mujeres presumidas se lavaban con él la cara.

El patorrillo

Cuando se mataba cordero (también cabrito), uno de los guisos que no faltaba era el «patorrillo». Se aprovechaban las patas (de la rodilla para abajo), los intestinos y la sangre del animal, después de hervida y partida en trozos.

EL APROVECHAMIENTO ANIMAL EN LA VILLA DE ALLO

Con parte de los intestinos se envolvían las patas y con el resto se tejía una trenza, se hacían nudos, o sencillamente se partían en trozos. Se pone todo al fuego en una tartera de barro añadiendo agua, sal, perejil, una cabeza de ajos y algo de picante.

Este plato, aunque fuerte, resulta ser de buen paladar y muy apreciado también en la actualidad. Hoy es necesario avisar a los carniceros con varios días para que reserven los menudos del cordero, pues la demanda es muy grande.

EL GANADO CABRIO

Siempre han sido estos animales los más olvidados e incluso perseguidos en todas las Ordenanzas, por los daños que ocasionan en los sembrados y arboledas y por el poco beneficio que reportan. Con frecuencia se limita su número de cabezas y se le asignan los pastos más pobres y menos accesibles de los municipios.

En Allo, dicen las «Ordenanzas para el goce y disfrute...», en su artículo 4.º que «de este ganado no se admiten más que hembras, y su número no excederá del de vecinos; y ninguno podrá tener más que una cabra, pues por el que no tenga no podrá sustituir ningún vecino. El pastor, o quien el Ayuntamiento disponga, podrá tener el número de cabrones necesarios para la procreación, pero ni el pastor podrá mantener sino como vecino una sola cabra. En el hato o rebaño de cabras no podrá mezclarse e ir juntamente custodiada ninguna cabeza de otra especie de ganado».

Los pastos y hierbas comunales que podrán disfrutar son:

1. Medio Monte de Ezquível, aproximadamente.
2. El prado de Orzalapaiza, salvo en tiempo de veda y durante los primeros veinticuatro días de desveda en los que se autoriza al ganado de labor exclusivamente.
3. Terreno inculto de Ocarin.
4. Terreno inculto de la Churta.
5. Barranco de D.^a Toda.
6. Barranco de los Cigüeños.
7. Canteras del Plano.
8. El prado Chica.
9. La Fuentecilla.

Se hace constar que las cabras, ya sea sueltas o en rebaños, jamás podrán entrar en campos o terrenos donde haya arbolado o pueda destinarse a monte o plantío (Art. 11).

De todos es conocida la terquedad de las cabras. Siempre han de ir donde más daño hagan, y de ahí que todas las Ordenanzas se preocupen de acotar y medir bien sus pasos.

Mis informantes me cuentan que cada familia tenía una, dos o tres cabras, según lo numerosa que fuera. En 1866 pagaban al municipio 4 reales vellón por cabeza, en concepto de disfrute de pastos.

La cabrería

Era el lugar donde se reunían las cabras antes de salir al campo por la mañana. Estaba en la calle de la Balsa, pegante a la boyería, y ocupaba lo que en la actualidad son los corrales de Jesús Soria, Estefanía Lucea y la casa de Casimira Martínez.

El cabrero también era concejil, elegido por el sistema de «memorial».

Era tarea de las mujeres conducir sus cabras cada mañana hasta la cabrería. Algunas veces que llegaban tarde y el pastor ya había salido al campo, preguntaban a las vecinas por la ruta que había tomado. Si no era muy tarde iban tras él hasta alcanzarle y entregarle sus cabras. Otras veces se volvían con ellas a casa.

Luego de pasar la jornada pastando, al atardecer regresaban al pueblo y una vez entrados en él, el pastor se desentendía del rebaño. Las cabras más dóciles volvían solas a casa pero las necias preferían ir a la Plaza, o más frecuentemente al Raso, metiéndose por entre los carros y galeras y dando lugar a que sus dueños fueran a recogerlas. Generalmente lo hacían los chicos, después de terminar sus juegos.

Según me cuentan, había una forma de hacerlas volver solas a casa, que consistía en tener siempre preparado el pienso a su llegada. De esta forma se acostumbraban y volvían directamente.

Otras veces el propio cabrero echaba el perro en el Raso, y éste, dando varias vueltas y ladrando, las «estoriaba» y quedaban desperdigadas por las calles, volviendo después a casa.

Ultimamente, cuando la dula dejó de hacer su servicio, se llevaron allí las cabras, pues la cabrería desapareció muchos años después que aquélla.

* * *

Las cabras se ordeñaban dos veces diarias: una por la mañana, antes de salir al campo, y otra por la noche al regresar.

No todas daban igual cantidad de leche. Una de mis informantes recuerda haber tenido una a la que sacaba hasta tres litros diarios, aunque reconoce que no todas eran así, pues otras se conformaban con dar sólo uno.

EL APROVECHAMIENTO ANIMAL EN LA VILLA DE ALLO

Algunas, muy contadas, daban incluso cuatro o cinco, por ejemplo en casa de Montero y donde eran bien alimentadas.

Cada cabra hacía una criada anual, de cuyo parto nacían por lo general dos cabritos. Otras veces eran tres y otras muchas uno. El nacimiento tenía lugar entre los meses de noviembre y febrero.

Durante los primeros días de vida se metían las crías debajo de un cuñado y no se les dejaba salir salvo para mamar. Se hacía así porque como saltaban y blincaban tanto corrían peligro de «desgraciarse». Además, para su engorde era necesario el reposo.

Generalmente los cabritos se engordaban y se mataban; bien para el consumo familiar o bien para venderlos «por cuartos». Las hembras podían dejarse para criar.

Era costumbre matar cabrito para Navidad y San José, y lo hacían los «matachines», a los que previamente se avisaba. Se guardaban también para las grandes ceremonias familiares, como bodas, bautizos, primeras comuniones, etc. Nunca se les dejaba crecer demasiado pues su carne se endurecía mucho. A este respecto solía decirse: «Cabrito de un mes, cordero de tres», haciendo alusión al tiempo ideal para la matanza y posterior degustación de cada uno de estos animales.

Había también algunos particulares, que se dedicaban a matar corderos y cabritos, a cambio de su piel. Se recuerda a Petra y Alvara Lainez.

Utilizaban un curioso sistema de despelletado del animal sin dañar la piel, que consistía en hacer una grieta en una de las patas e introducir por ella un trozo de caña hueca, a través de la cual soplaban. La piel se hinchaba y se desprendía del cuerpo.

Antiguamente las pieles de cabra y cabrito eran muy utilizadas en la confección de pellejos de vino o de aceite, en las bodegas y trujales familiares. Pero cuando en 1918 se construyó la Bodega Cooperativa y algunos años más tarde el Trujal, dejaron de hacerse los pellejos, y la mayoría de las pieles se vendían en Estella a los curtidores. O a estos mismos cuando venían por Allo.

Algunos pocos realizaban el curtido por su cuenta y guardaban las pieles en casa, utilizándolas como alfombras, en los dormitorios.

El curtido casero consistía en salar la piel y estirarla fuertemente a mano. Luego se ponía a secar.

También algunos utilizaban las pieles de cabrito y de cordero para hacerse una especie de calcetines de abrigo que se ponían en invierno. Anteriormente se hicieron abarcas con las pieles de cabrito.

Ya dije que salvo en días de lluvia o nieve, las cabras pasaban el resto del año en el campo. Cuando no iban, su sitio en casa era la cuadra, común para toda la fauna doméstica.

Salvo en muy contadas casas, las cabras no comían en el corral otra cosa que «olivastros» o algo de cebada cuando habían parido.

Durante el tiempo que duraba la poda de los olivos (de enero a abril), cuando regresaban los hombres del campo al atardecer, se traían una gavilla de «olivastros» o ramas de olivo. Luego las colgaban de una cuerda en la cuadra y de allí iban comiendo las cabras. Si por el contrario se las ponían en el suelo, no las querían.

En verano comían hierba y parra de las viñas.

Por la referida circunstancia de que en muchas casas todos los animales se alojaban en un mismo corral, había que tener un especial cuidado para que las cabras no se acercaran a la capaza del pienso de las caballerías, a la que eran en extremo aficionadas.

EL GANADO VACUNO

Las «Ordenanzas para el goce y disfrute...», en su artículo 7.º, dicen que «el ganado vacuno de vientre manso o no bravo, es el más importante para la agricultura y para la humanidad, por su utilidad en las labores del campo, por la cría, leche y carne; y por todo ello deberá tenerse muy en consideración, procurando su creación, sostenimiento y fomento».

Se fija el número de vacas en el de vecinos, pudiendo criarlas el que quiera por el que no tenga, hasta completar dicho número.

La compra de los padres sementales necesarios será de obligación del Ayuntamiento, y su cuidado y administración correrá a cargo de la Junta de Abastos, desde el momento en que hubiera cincuenta cabezas de este ganado dedicadas a la cría.

La sangre y raza de estos animales se escogerá con exquisito cuidado, acomodándola a las condiciones de localidad y pastos, y a los usos a que se destine, «sin reparar en que sea de los conocidos en el país o de los llamados extranjeros, con tal que se trate de obtener y obtenga los apetecidos resultados de trabajo, leche, cría y carnes».

En el artículo 14 de las mismas Ordenanzas, se destinan a este ganado los mismos pastos comunales que al cabrío, señalados anteriormente. Por su disfrute, pagaban los ganaderos al municipio, en 1866, seis reales vellón, por cabeza.

La vaquería

Era el lugar donde diariamente se daba cita este ganado para salir al campo conducido por el vaquero. Estaba en el mismo lugar que la cabrería, y a ella iban las vacas después que se habían ido las cabras.

EL APROVECHAMIENTO ANIMAL EN LA VILLA DE ALLO

Había también otros pastos o dehesas que no eran concejiles, sino particulares y a los que llevaban sus vacas unos pocos vecinos. Estos pastos eran:

La Fuente de Doña María

Era un prado natural en el que había una fuente que manaba agua abundante. Estaba cercado con una tapia de piedra, y se hallaba situado cerca del pueblo, ocupando los terrenos que hay entre la carretera de Estella y el camino de Arellano, hasta la primera cuesta. En la parte de la carretera tenía una artística puerta de piedra de sillería, rematada en arco de medio punto.

El prado de Zabalza

Perteneció a «La Manchega», una de las casas más pudientes y hermosas de Allo durante los siglos XVII, XVIII y XIX. Después fue del último administrador de la hacienda, el Sr. Zabalza, quien lo adquirió a principios del presente siglo.

Este prado se extendía desde la carretera de Arróniz hasta la senda que enlaza la Bodega Cooperativa con el Prado de Chica, ocupando lo que hoy es el barrio de La Paz y las piscinas municipales.

Por este prado pasaba una acequia de donde bebían las vacas.

* * *

Las últimas vacas que se han criado en Allo estuvieron al cuidado exclusivo de sus dueños, después que la vaquería municipal había desaparecido.

El último vaquero concejil fue Serafín Díaz, quien finalmente sólo apacentaba su propio ganado. Tenía también un toro semental al que traían vacas de los pueblos vecinos para ser fecundadas.

Cuando Serafín Díaz murió, puso otro padre semental Severiano Lucea, manteniéndolo hasta fecha reciente. También le traían vacas de Dicastillo, Arellano, Morentin, Aberin, etc.

III.—ANIMALES DE CORRAL

EL CERDO

Por su buen rendimiento, por el aprovechamiento que hace de algunos desperdicios alimenticios y por su fácil adaptabilidad a cualquier clima, el cerdo ha sido siempre un animal muy tenido en consideración dentro de las economías familiares de los pueblos agrícolas.

Por otra parte, el cerdo ha sido la base de la alimentación cárnica de muchas generaciones de labradores. La salazón y los embutidos, así como su carne fresca, constituía la principal fuente de calorías y grasas que los hombres del campo necesitaban para su trabajo.

Además ocurre que todo en el cerdo es aprovechable. D. Eustaquio, un cura que pasó por esta parroquia hace muchos años, cuando quería comparar con algo material las virtudes de la Virgen, para que sus feligreses lo entendieran mejor les decía: «La Virgen es como el cocho: todo bueno. Hasta los pitos».

En Allo se han criado cerdos siempre, y aunque desde hace muchos años viven en régimen de internado, dentro de las pocilgas, anteriormente se criaron también en rebaños o piaras que pastaban por el campo.

Así, en el año 1866 y en el artículo 12 de las «Ordenanzas para el goce y disfrute...», se asignan las hierbas y pastos que podía gozar esta clase de ganado. Son los mismos que para el cabrío, «mas también se les asigna el pasto de la encina que produzca el arbolado del monte o dehesa de Miravete, que disfrutará en el tiempo que se crea conveniente y que fijará oportuna y equitativamente el Ayuntamiento y Junta de Montes, en cada año».

Generalmente la veda de la «lencina» se abría el primero de noviembre, festividad de Todos los Santos. Cuando ya no entraban los cerdos en Miravete era costumbre (siempre que el tiempo lo permitiera), ir a pasar ese día allí, con carros y ganados. Cada cual recogía cuantas encinas podía, y por la tarde las traían a casa. Se las daban a los cerdos, pero también se guardaban para las personas, que las comían preferentemente asadas. También se ponían a secar y se decía entonces que estaban «pilongas».

En las citadas Ordenanzas se especifica que del ganado de cerda no se admite sino hembras o machos castrados y se limita su número al de vecinos, pudiendo llenarlo el que quiera por el que no tenga. Los sementales o berracos necesarios correrán a cuenta del Ayuntamiento, quien dispondrá que se cuiden y mantengan con esmero y que sean de la mejor raza posible, teniendo en cuenta las necesidades y las condiciones de localidad, clima y pastos (Art. 5).

Ninguno de mis informantes tiene en memoria que se hayan sacado a pastar los cerdos en rebaños o piaras. Todos coinciden en que sólo los han visto criar en las pocilgas.

En la mayoría de las casa se engordaban uno o dos animales, según lo numerosa que fuera. Los más pobres no solían criarlos.

Curiosamente, casi nadie en Allo llama cerdos a estos animales. La mayor parte de la gente les dicen «cochos».

La pocilga

Es un corral dentro de otro corral, esto es, un reservado para el cerdo dentro de la cuadra.

Generalmente la pocilga era muy reducida e insana, dentro de la cual justamente podían desenvolverse uno o dos animales. Para construirla se aprovechaba un rincón del corral.

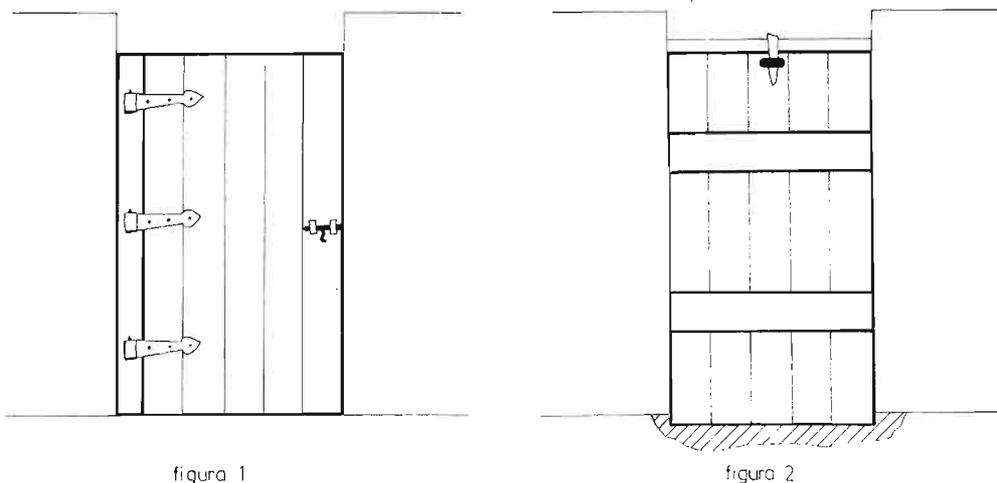
Algunas casas (muy pocas), tenían la pocilga en condiciones más aceptables: aireadas, con ventanas a la calle o a algún patio o descubierto, etc.

Las cochiqueras suelen tener un puerta, que unas veces está sujeta a la pared por dos o tres bisagras, y otras es totalmente independiente. En el primer caso se cerraban con un simple cerrojo (Fig. 1).

En el segundo caso se introducía la puerta en la ranura que había en el suelo y se sujetaba arriba, por medio de un gancho unido a un travesaño. Se cerraba el orificio del gancho con una estaca, de forma que la puerta quedaba entre el travesaño y la estaca (Fig. 2).

A los cerdos se les ponía el pienso en una pila de cemento o piedra. Unas veces estaba dentro de la pocilga, y había que entrar en ella para suministrar el alimento. Otras permitían hacerlo desde fuera. Esta segunda forma era más corriente, y consistía en colocar o construir la pila dentro de un hueco que se abría en el tabique. Sujeta a la parte superior de la pared había una puerta giratoria, de forma que cuando se echaba la comida se cerraba

PUERTAS DE POCILGA



JOSÉ RAMÓN MACUA AZCONA

hacia adentro, impidiéndole así al cerdo que molestara. Después se cerraba a la parte de afuera para que pudiera comer (Fif. 3).

Nunca faltaba la paja en las pocilgas, sobre la cual el cerdo pudiera tumbarse. Cuando estaba sucia se sacaba al descubierto o al femoral y se volvía a poner paja limpia.

La comida del cerdo se administraba en dos veces, una por la mañana y otra al atardecer. Hasta hace pocos años era tarea de las mujeres cocer «la caldera del cocho» cada mañana, después que los hombres habían salido al campo. La cocían en el fogón, y en ella ponían trigo, patatas, remolacha y algunos desperdicios de comidas. Con una caldera tenían para la comida de la tarde y para la primera del día siguiente.

A este pienso se mezclaban otros como la harinilla, salvado, trigo y cebada molidos, etc. Algunas mujeres sacaban los cerdos a pasear cerca del pueblo para que comieran malvas y hierba, pero generalmente eran muy pocas.

Los pocos cerdos que se crían en la actualidad son alimentados con piensos compuestos.

Aunque ahora se compran los gorrines muy tarde (mayo o junio), y se engordan en siete u ocho meses, antes era costumbre comprar el cerdo joven antes de matar el viejo, teniéndolos en casa más de un año.

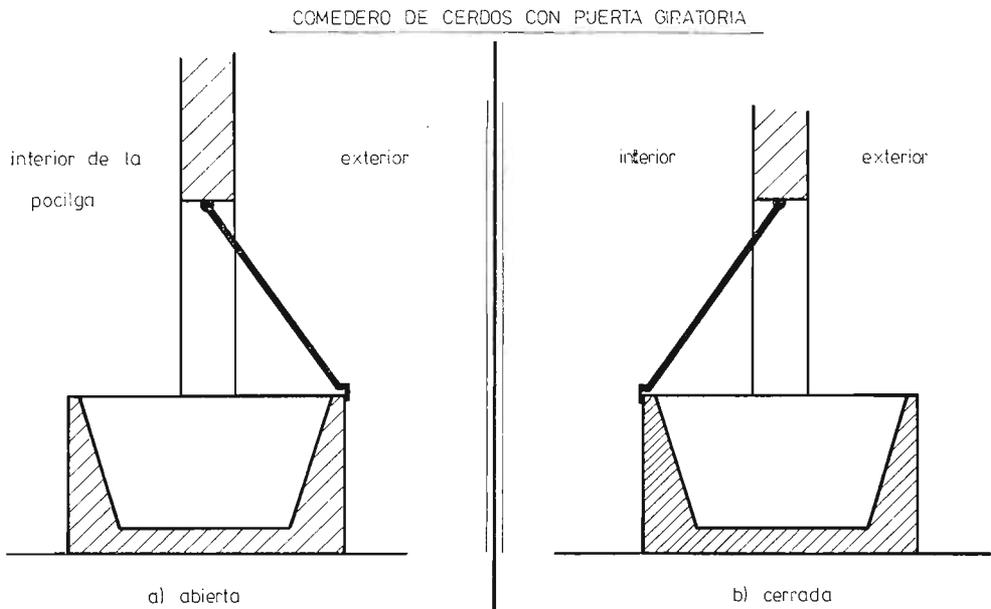


figura 3

Pero ahora nadie desea que los cerdos tengan mucho tocino. Por ello se escogen más las razas y se cuida mejor de la calidad de los piensos. Todo contribuye a que predomine la carne magra a la grasa.

Sin embargo, hasta hace bien pocos años ocurría lo contrario. Se criaban cerdos enormemente grandes. Yo recuerdo algunos de más de cuarenta docenas, que luego se volvían todo tocino.

Uno de mis informantes recuerda cómo durante los años de la postguerra, en que la escasez de alimentos era frecuente, su madre compró tocino a una bisabuela mía, precisamente. Cuando el padre llegó a casa y lo vio preguntó a su mujer por la procedencia, y ésta le contestó:

—De la Estefanía del «Maistrico».

A lo que el marido añadió:

—«Pues compra más, porque nos sirve de ración y de aceite».

Y efectivamente así era. Al freir el tocino, se quedaba en la sartén tal cantidad de grasa que luego era utilizada como condimento de las patatas, legumbres o verduras; y hasta para freir huevos. Mi informante concluye haciendo esta exclamación: «Un tocino... ¡paicía queso!».

Cuento todo esto para que nos hagamos una idea de la abundancia de tocino que aquellos cerdos tenían.

Pero no se piense que el tocino se tiraba, o se desaprovechaba, al contrario, mis informantes me dicen que en los años de escasez «aquel tocino nos sabía a gloria».

Posteriormente, los jóvenes sobre todo, comenzaron a decir «que esto no me gusta», y los mayores, siguiendo los consejos de la Medicina, convinieron en que no es bueno para el organismo abusar de las materias grasas. Por todo ello, fue disminuyendo el consumo de tocino, y aprovechándose para otros menesteres. Por ejemplo, el jabón.

El jabón casero

Para aprovechar el tocino las mujeres solían hacer con frecuencia un tipo de jabón, con grasa, sosa cáustica y resina.

Se hacía al fuego, en una caldera y se le daba vueltas con un palo. Cuando estaba hecho se vertía en un molde y luego de frío, se partía en trozos.

Con este producto se lavaba a mano y posteriormente en las lavadoras eléctricas. Actualmente ya se hace muy poco, pues además de los escasos cerdos que se crían, en buena parte de las casas hay ya lavadoras automáticas, que no admiten este tipo de detergente.

También se hizo jabón casero alguna vez, cuando moría un caballo o mula, para aprovechar su grasa.

La matanza del cerdo

Durante siglos y en toda Navarra, la matanza del cerdo ha sido casi un rito, hoy en trance de desaparición. La operación de matar el animal y posteriores faenas de picado de la carne, llenado de los embutidos y conservación de las distintas piezas, han sido muy similares en nuestra provincia, aunque con algunas variaciones características de ciertos valles o lugares.

Voy a tratar de explicar con la mayor fidelidad posible la forma en que tuvo lugar en Allo.

Las matanzas tenían lugar entre los meses de diciembre y febrero. Los cerdos se sacrificaban por la mañana, aunque a veces se hiciera por la tarde, si durante la mañana no hubo tiempo.

Había varias personas encargadas de matarlos, llamados «matachines». Generalmente iban dos juntos y durante muchos años había en el pueblo dos parejas.

La matanza se hacía a domicilio, previo aviso de la dueña del animal en casa de alguno de los matachines, indicando el día y hora que se deseaba matar. A veces era necesario avisar con bastantes días de antelación, pues con frecuencia el calendario estaba cubierto para las jornadas más inmediatas. También se trataba de la hora, teniendo en consideración que matar y limpiar un cerdo viene a costar aproximadamente una hora, y que ésta oscilaba entre las seis de la mañana y la una del mediodía.

La víspera de ser sacrificados no se les daba de comer a los cerdos. Se hacía así para que su aparato digestivo estuviera desocupado, de esta forma las mujeres pudieran limpiar mejor los intestinos.

No se avisaba al veterinario hasta tiempos recientes. Después de muerto el animal realiza una visita al domicilio, y con una navaja corta varios trocitos de carne. Se los lleva para analizar. En la mayoría de los casos el cerdo estaba en perfectas condiciones de higiene y sanidad, para poder ser consumido. De lo contrario el veterinario avisaba con toda urgencia a los dueños.

El día de la matanza se movilizaba a toda la familia desde temprana hora, para organizar todas las faenas y disponer de los materiales y cacharros que se han de utilizar en ellas.

Lo primero en preparar es el arroz para las morcillas. Se cocía con agua y sal nada más. Antiguamente se picaba un pan en migas para añadirlo a las morcillas, sobre todo en las casas donde eran muchos de familia y no podían permitirse el lujo de criar más que un solo cerdo. Tan solo los más mayores recuerdan este ingrediente en el embutido, dado que desde hace muchos años ya no se pone.

Si la hora de la matanza era muy temprana se preparaba el arroz de víspera, porque al tiempo de hacer las morcillas tenía que estar frío.

EL APROVECHAMIENTO ANIMAL EN LA VILLA DE ALLO

En algunas casas y desde época reciente, le añaden al arroz algo de pejeil, pues dicen que le da un sabor agradable.

Con bastante aproximación a la hora prevista se presentaban en casa los matachines, con su banco y herramientas necesarias para la matanza. El banco era de madera, con cuatro patas y la tabla superior cubierta con una chapa de hojalata.

Llevan también los matachines una bolsa de cuero con varios cuchillos y barras de acero, necesarias para el afilado de aquéllos.

En la casa ya les esperaban todos. Las mujeres trajinando y poniendo a hervir una gran caldera de agua para uso de los matachines. Los niños con la expectación y el interés de quien va a participar en un acto de trascendental importancia para la vida familiar.

Si no había hombres suficientes en la familia avisaban a algún pariente o vecino para ayudarles a «tirar de la pata», ya que en los últimos momentos de la vida del cerdo su fuerza es muy grande. Máxime teniendo en cuenta el enorme peso que alcanzaban entonces, pues como ya dije estaban más de un año en casa y bien alimentados.

Iban los matachines hasta la pocilga y abrían la puerta para que saliera el animal. Uno de ellos le hincaba en la parte baja del cuello un fuerte gancho de acero y arrastraba al cerdo hacía sí. Seguidamente lo sujetaban entre todos de las patas y de las orejas y lo ponían sobre el banco del sacrificio.

Todo ello entre los agudos chillidos del animal, como música de fondo capaz de despertar a todo el vecindario.

Una vez encima del banco, el otro matachín le hinca un cuchillo en la arteria yugular, a la altura del cuello. Un chorro de sangre comienza a salir a borbotones, que es recogido por la mondonguera en un cuenco de barro al tiempo que le da vueltas con la mano para evitar que la sangre se cuaje.

Posteriormente comenzaba la operación del «*choscarrau*» o «*chuscarrau*», que consistía en prender fuego a un puñado de «ollagas» e ir las pasando por la piel del cerdo sirviéndose de un alviendo. Se hacía primero por un costado y luego por el otro.

Con un cuchillo rascaban la piel para limpiarla. Luego se quitaban los pitos o pezuñas de las patas y los arrojaban. Los chicos solían cogerlos para comer, aunque sus padres no les dejaran. Cuando subían a la escuela y tropezaban por el camino con una matanza, no desaprovechaban la ocasión y esperaban para cogerlos e ir chupándolos hasta clase. Alguno de mis informantes me asegura que «más querían esto que todo». Me dicen también que las chicas nunca los comían.

Personalmente diré que en mi niñez también he comido pitos. Incluso recuerdo que me gustaban bastante, aunque creo que hoy no lo haría por repugnancia.

Las ollagas las recogían los hombres de los «llecós», en el tiempo de la siembra y las traían al tiempo de volver para casa.

Desde hace seis u ocho años el «choscarrau» se realiza con gas butano, por medio de un soplete que se acopla a la bombona y que llevan los propios matachines. La botella del gas se pone en la casa de la matanza.

Continuando con ésta, la siguiente operación a realizar es la del escalado, que consiste en echar agua muy caliente sobre la piel del animal, en tanto que los matachines le rascan fuertemente con cuchillos y posteriormente con un trozo de teja. Esto se hace para quitar la suciedad, teniendo especial cuidado en las orejas, en las cuales, para facilitar su limpieza, les hacen un corte longitudinal.

Seguidamente se abre el cerdo en canal por el vientre. La mondonguera recoge sus intestinos, el hígado, los pulmones o «asaduras», el estómago, la vejiga, la lengua, etc. Uno de los matachines retira la hiel, teniendo extremo cuidado para que no se abra y la arroja a los perros. Si llegara a abrirse, toda la carne tomaría un desagradable sabor amargo.

El cerdo quedaba ya perfectamente limpio y en su interior sólo se veían las costillas y las mantecas. También la cabeza se abría en dos mitades.

Los matachines colocaban un palo en posición transversal, sujetando las dos hojas del cerdo, que por naturaleza tienden a cerrarse. Lo ataban a una escalera, en posición vertical y la apoyaban en una pared del lago, de la entrada o de cualquier otra dependencia de la planta baja de la casa. Preferentemente con ventana al exterior para que la carne se enfriara antes. Se ponían las precauciones necesarias para que los perros y gatos no pudieran llegar hasta allí.

Recuerdo que hasta hace pocos años, uno de mis vecinos tenía la costumbre de colgar el cerdo muerto en la calle, a la altura del segundo piso, de la carrocha que antaño se utilizaba para subir las sábanas de paja al pajar. De esta forma quedaba bien frío para cuando volvían los matachines por la tarde a partirlo.

Cuando éstos habían terminado de matar y limpiar el cerdo se les invitaba a un desayuno, almuerzo o a «un trago y una pasta», según lo avanzado del día.

El desayuno tenía lugar si era muy temprano, generalmente después de matar el primer animal. Por lo regular se componía de un tazón de café con leche.

Si la mañana iba avanzada tomaban un almuerzo que la dueña había preparado, casi siempre consistente en una sartenada de sangre frita con abundante cebolla y tomate. A este almuerzo se apuntaban los restantes miembros de la familia, excepto las mujeres, que estaban atareadas en la preparación de las morcillas.

Las morcillas

Es el primer embutido a realizar durante la matanza. En Allo se ha hecho siempre el mismo día del sacrificio.

Previamente es necesario que los intestinos gruesos del cerdo estén bien limpios. Antes, la limpieza se hacía con agua, dando la vuelta al intestino varias veces, para lo cual las mujeres se servían de una horquilla de las utilizadas para el cabello. Actualmente se limpian con agua caliente, directamente del grifo y dando también varias vueltas.

Luego de limpios se cortan y se cosen o anudan en uno de los extremos. Seguidamente se prepara el mondongo o «bodrio».

En las casas donde había más de una mujer, mientras una limpiaba los intestinos otra cortaba trozos de grasa para añadir al embutido. Esta grasa se sacaba del «entresijo», que es una especie de tela que hay entre los intestinos.

El bodrio se preparaba de la forma siguiente: se ponía el arroz después de cocido y frío en un cuenco de barro y se le añadía el pan, cuando lo hubiera. Después la grasa, canela, clavo, anís, pimienta y nuez moscada. Por último se añadía la sangre y se revolvía la pasta con las manos.

La forma de componer las morcillas variaba mucho según los gustos familiares. En unas casas añadían perejil o cebolla, en otras no ponían tantas especias... Además, como suele decirse, las morcillas aunque lleven los mismos condimentos, nunca tienen igual sabor.

Luego se llenaba el intestino de pasta. Normalmente esto lo hacía una misma señora, cogiendo el intestino con la mano izquierda y el bodrio con la derecha. Otra persona le ayudaba a atarlo.

Seguidamente se cocían en un caldero, por lo general de cobre. Para comprobar si estaban bien cocidas se sacaba una y se le pinchaba con una aguja. Si salía algo de sangre, había que tenerlas más tiempo.

Cuando finalmente estaban cocidas se sacaban del caldero y se colocan en una repisa, cerca del fuego y cubiertas con un trapo. Se hacía así para que se enfriaran poco a poco. Por mucho cuidado que se pusiera al cocerlas, siempre se reventaba alguna, lo cual molestaba mucho a las mujeres, pues quedaban deslucidas.

Por último se colgaban de un hilo en el granero, en un palo corrido. De allí se iban cogiendo para gastar. Siempre se comían asadas y algunas veces fritas, en rodajas.

El morcillón

Con la misma pasta que las morcillas se llenaba el intestino ciego, más grueso que los demás y que por ello recibía el nombre de «el morcillón».

En algunas casas tenían por costumbre guardar el morcillón para me-
rendárselo el padre o alguno de los hijos con su cuadrilla de amigos.

«El escuartizau» o «descuartizau»

Al oscurecer volvían los matachines por las mismas casas que durante
la mañana habían estado matando cerdos, para proceder a su despedazamien-
to o «descuartizau».

Primeramente se pesaba el animal. Para ello los propios matachines lle-
vaban una romana. Daban su peso en docenas. Actualmente lo dan en kilos.

Luego se ponía en el suelo sobre una manta de las utilizadas en la era
para subir la paja a los pajares.

Seguidamente comenzaba la operación del descuartizado. Se realizaba con
cuchillos y una pequeña hacha llamada «estralica».

Se quitaban primero las mantecas, los riñones y los solomillos. Luego
se desprendía la cabeza, seccionándola en dos mitades unidas por el morro.
Se extraían los sesos y se quitaban las papadas y las orejas.

Con sumo cuidado, uno de los matachines iba recortando la columna
vertebral sirviéndose de un cuchillo, desde el cuello hasta el rabo. En la
parte que está junto a las costillas utilizaban la estralica. Después con la
misma herramienta distribuyen en raciones la columna, partiéndola en trozos
pero sin terminar de separarlos.

Con un corte longitudinal quedaba el cerdo partido en dos mitades.
Luego quitaban las costillas y las dos cintas de lomo.

Por último recortaban los perniles delanteros y traseros, quedando sólo
las dos hojas de tocino.

Si el gusto de la dueña era quitar las patas a los perniles, los matachines
se lo hacían, dándoles un golpe de hacha en la rodilla o en el codo. También
la paletilla se dejaba o no según el deseo de la señora. Había quien prefería
que las quitaran los matachines, y así después, al partir las magras no ten-
drían que hacerlo ellas. Otras creían preferible no quitárselas hasta la hora
de consumir el pernil. De esta forma no corrían el riesgo de que la «mosca»
anidara en el hueso que queda.

Terminado el descuartizado, los matachines tomaban un vaso de vino
y marchaban a otra casa.

Los de casa colocaban las distintas piezas tendidas en un granero o habi-
tación, sobre una sábana blanca.

La última faena a realizar el día de la matanza era partir en trozos las
mantecas y ponerlas en una olla al fuego para que se fueran derritiendo.

«El matapuerco»

No se recuerda en Allo haber hecho ninguna fiesta ni comida o cena especial, con motivo de la matanza del cerdo, como se hace en otros muchos lugares de Navarra.

Por el contrario, sí era costumbre enviar un presente a los familiares más allegados. Se llamaba «el matapuerco» y se componía de una morcilla, un trozo de lomo, otro de tocino, algo de hígado, etc., etc. En algunas casas consideraban que la morcilla era un alimento muy específico y personal de cada familia, y entendían que era de poco gusto incluirlo en el presente.

Todos los chicos de la casa querían ir a llevar el matapuerco a los tíos, por la recompensa que éstos pudieran darles. Generalmente sólo se llevaba a los más allegados, y lo normal era que fuera devuelto por éstos cuando mataban su cerdo.

Recuerdo una ocurrente copla atribuida a un tal «Matorral», de aquí de Allo, que decía:

«San Pedro, como era viejo
a Cristo le dio un consejo,
y le dijo:
—A aquel que no mate cocho
nunca le des matapuerco».

La letrilla no puede ser más elocuente.

«El descarnau»

El segundo día de la matanza se empleaba en picar la carne para hacer el embutido. Pero esta operación iba precedida de otra más breve que consistía en quitar la piel a los trozos de tocino que se habían de picar. A esto le llaman «descarnar» o «escarnar».

Se hacía con cuchillos pero era imprescindible que estuvieran bien afilados. Para ello era costumbre llevarlos a Estella a afilar unos días antes de la matanza. O también se los daban a los afiladores gallegos y asturianos que ambulaban por aquí, si caían en aquellas fechas.

Para añadir algo de carne al embutido se igualaban o redondeaban los cuatro pernils y las hojas de tocino.

«El picau»

... Tenía lugar a continuación del descarnado.

Las piezas a picar son: los recortes de los pernils, parte del lomo, parte del tocino y el lomo de la cabezada o solomillo. Antes se picaba también

uno de los perniles delanteros, pues los cerdos eran tan abundantes en grasa que era necesario mezclarla con algo de carne magra.

Antiguamente se realizaba el picado con una herramienta manual llamada «media luna», y que era una chapa de hierro con forma semicircular que disponía de dos manguitos o bolas, para poder agarrarla y cortar la carne. Me cuentan mis informantes que con este utensilio el picado se hacía eterno, y que para abreviar la faena solían ayudar los hombres.

Después llegaron las máquinas picadoras. Al principio sólo las tenían los carniceros y matachines y las prestaban a las mujeres que las solicitaban. Las primeras que se pusieron en el mercado eran grandes, bastas y de mucho peso; muy incómodas para su manejo.

Posteriormente, cuando aparecieron otras más ligeras y prácticas, las fueron adquiriendo en todas las casas.

En la actualidad son muchas las mujeres que llevan la carne a las carnicerías y en un momento realizan el picado, gracias a la rapidez de las máquinas eléctricas de que disponen estos establecimientos.

El adobo

Como las salchichas y longanizas se hacían de distinta calidad de carne, según fuera ésta más o menos magra, había que separar el picadillo y ponerlo en distintos recipientes para hacer el adobo. Generalmente en cuencos de barro.

Consistía el adobo en añadir a la carne sal, ajos majados y pimiento molido o pimentón. Todo perfectamente mezclado y revuelto. Luego se apretaba con las manos para que quedara apelmazado y se dejaba «dormir» durante un día entero, «pa que la carne coja bien el adobo».

A veces se metía entre el adobo un trozo de lomo, o las papadas, con el fin de que se conservaran después mejor.

Las salchichas

El tercer día de la matanza se descansaba de las faenas, mientras el adobo reposaba en los cuencos.

El cuarto día era el del llenado de los intestinos.

Antes de aparecer las referidas máquinas picadoras se llenaba a mano, teniendo extremado cuidado de que no quedara aire dentro del intestino, pues de lo contrario el embutido se perdía.

En su composición, las salchichas llevaban bastante tocino y poca carne magra. Se utilizaban intestinos de oveja que se adquirían en las carnicerías. Antes era necesario limpiarlos pero ahora los venden limpios y salados.

EL APROVECHAMIENTO ANIMAL EN LA VILLA DE ALLO

Las salchichas se hacían en madejas de tres o cuatro metros, según fuera de largo el intestino, y luego se colgaban de un palo corrido en el granero.

Se van cortando en trozos para irlos gastando. Se come casi toda frita o asada y se consume pronto, antes de que se seque demasiado. A veces se comía también cocida con patatas.

Hace años se añadía a este embutido las cortezas que se obtenían del descarnado, una vez picadas. Pero luego esta salchicha no se podía freír, porque daba grandes saltos dentro de la sartén. Se comía exclusivamente cocida, acompañando a las patatas o legumbres.

Las longanizas

Se hacen con el intestino delgado del cerdo, partido en trozos.

Tradicionalmente se hacían «longanizas de sábado» o gordas y «de domingo» o magras. Las primeras eran de peor sabor y calidad que las segundas, pues en su composición llevaban más tocino que magro.

Después de llenado el intestino se anudaban sus dos extremos con un hilo de algodón y se colgaban en el granero, de las vigas, o en un palo corrido. A veces se colgaban en el techo de la cocina.

Permanecían allí cinco o seis meses (generalmente hasta que llegaba el calor del verano), y luego se envolvían en papel y se recogían en algún lugar fresco y oscuro de la casa.

Algunas mujeres tenían por costumbre poner las longanizas en tinajas de barro pequeñas y las cubrían de manteca. Decían que así se conservaban más jugosas.

El perfecto secado del embutido exige un tiempo frío y sobre todo seco. Por ello, en inviernos de lluvias, nieblas y humedad abundante, se ahumaban las longanizas con humo de paja que quemaban en latas o en el brasero.

Yo he conocido hace un par de años, poner el ventilador al embutido, para facilitar su secado pues el tiempo no acompañaba y corría peligro su conservación. Me consta que se hizo así en varias casas.

Otro cuidado especial que tenían las mujeres era el de cerrar las ventanas del granero en las noches de luna llena, pues dicen que «la luna se come las longanizas y salchichas». En realidad lo que «se come» es el color de los embutidos, dejándolos blanquecinos y deslucidos.

También se cerraban las ventanas en las noches que se preveían hielos fuertes.

La butifarra

No se hacía en todas las casas porque no a todos gustaba. Consistía este embutido en hacer una mezcla de hígado y tocino picados a la que se añadían huevos. Se consumía en crudo durante la primavera y generalmente para merendar.

El salchichón

Ultimamente se han hecho salchichones con carne magra, algo de tocino y un preparado especial que se compra en las tiendas, a base de pimienta.

CONSERVACION DE LAS DISTINTAS PARTES DEL CERDO. SU CONSUMO

El adobo y la manteca

La necesidad de guardar alimentos en los tiempos de abundancia para los meses de escasez, llevó al hombre a buscar medios y procedimientos de conservación, generalmente a partir de la sal.

Podemos distinguir entre la conservación a corto plazo y la de más larga duración. La primera se hace cuando la carne a conservar será consumida en breve. En este caso se seguían en Alfo dos procedimientos: el adobo y la manteca.

Ya dije que el adobo es la pasta resultante de mezclar la carne con los ajos, sal y pimiento molido, para hacer las salchichas, longanizas, etc. Pues bien, hay algunas partes del cerdo como son las costillas, las papadas y el lomo, que se metían en los cuencos y se cubrían por completo con el adobo durante el día en que éste permanecía en reposo. Al siguiente se colgaban en el granero, quedando listas para ser consumidas a corto y medio plazo.

También la manteca sirvió como elemento de conservación, especialmente para el lomo. Este se partía en rodajas y se freía ligeramente en la sartén. Luego se ponía en recipientes de barro y se cubría con una mezcla de aceite y manteca. En algunas casas ponían solo manteca y en otras aceite nada más.

Este modo de conservar el lomo ha sido muy frecuente en Alfo pudiendo mantenerlo fresco durante cuatro o cinco meses, hasta que venían los calores estivales.

Más reciente, y no de forma tan generalizada, es la costumbre de poner a secar algo de lomo dentro de un intestino, para ir gastándolo en verano. Le llaman «lomo embuchau».

EL APROVECHAMIENTO ANIMAL EN LA VILLA DE ALLO

La salazón

Ha sido el sistema más utilizado y con mayores garantías de seguridad, para conservar los alimentos de origen animal durante muchos meses.

Las partes del cerdo que tradicionalmente se han puesto en salazón son: los cuatro perniles, las hojas de tocino, las orejas y las patas. Estas últimas, cuando se separaban de los perniles.

Todas ellas se colocaban dentro de un arca, baúl o cajón de madera y se cubrían por completo de sal. A los perniles se les ponía peso o piedras encima para facilitar la entrada de la sal.

En alguna parte he oído decir que las arcas y cajones donde tenía lugar el salado, debían ser de madera de haya, pues el pino prestaría su sabor a resina, y el roble puede dar a la carne el tinte oscuro que le caracteriza. Sin embargo en Allo no parece haberse tenido en cuenta esta preferencia.

Ante la actual escasez de arcas de madera, es muy frecuente poner las piezas a salar dentro de la bañera.

El tiempo de salazón de los perniles se calculaba antiguamente a día por docena de peso del cerdo. Actualmente se les tiene un día por cada kilo que pesa el pernil. Generalmente bastante menos tiempo que antes.

Luego de sacar los perniles de la sal se lavaban bien, e incluso los tenían en agua durante toda una noche. Después se aderezaban con vinagre, ajos majados y pimienta molida.

Estos ingredientes se añadían con el fin de cubrir la superficie más delicada del jamón con elementos fuertes, que la secan y endurecen de tal forma, que queden preservados del tiempo y de la «mosca» o «moscarda», que suelen anidar en ellos.

Aun con todo, les ponían un trozo de gasa en el hueso que sobresalía al quitar la paletilla. En la actualidad se meten los perniles en bolsas de pita, que permiten la entrada del aire, pero no de la mosca.

CONSUMO DE LAS PARTES DEL CERDO

Las patas y orejas se sacan de la sal mucho antes que los perniles, y se cuelgan en el granero hasta su consumo. *Las patas* se comen cocidas con legumbres, generalmente alubias o lentejas, después de bien lavadas y hervidas.

Las orejas se hervían también y se ponían a cocer. Unas veces se comían con tomate y otras se albardaban de huevo y se recocían con leche y azúcar. Generalmente, siempre se guardaban para Carnaval.

La cabeza se comía algunas veces cocida y más frecuentemente asada

con arroz. Solía comerse en dos mitades, y se guardaba para los días de fiesta.

Las costillas también asadas. Algunas veces se comían cocidas con tomate y si se llevaban para el campo se comían fritas en el sartén.

Los huesos de la columna vertebral se comían cocidos con patatas, o se utilizaban para darle sustancia a la sopa del cocido. *El rabo*, también cocido con legumbres.

Los sesos de la cabeza se fríen y se dan a comer a los niños.

La lengua, el estómago y los riñones, se partían en trozos y se cocían con bastante picante, una cabeza de ajos, perejil, etc., en una ración que llamaban «callos».

El tocino se comía normalmente frito, sobre todo si estaba salado y seco. De fresco solía consumirse cocido, con alubias. Algunos lo tomaban extendido en una rebanada de pan que luego tostaban en las brasas. Se llamaba «tostada de tocino» y gustaba especialmente a los niños.

UTILIDAD DE LA MANTECA: LA REPOSTERIA

La manteca ha sido uno de los principales ingredientes utilizados en la confección de pastas caseras, pudiendo conseguir además, gran variedad de ellas.

«La ensaimada de chinchurras»

Tal vez el postre más típico de cuantos se derivan del cerdo haya sido siempre «la ensaimada o ensarinada de chinchurras».

La «chinchurra» es el trozo de manteca que queda en la olla después de deshecha y licuada aquella. Lo que en otras zonas de Navarra se llama «chanchigor» o «calchita».

La ensaimada se hacía durante los meses de enero y febrero y en su composición, además de las chinchurras, entran la pasta de pan, azúcar y canela en polvo. Con todo ello se hace una torta, se espolvorea de canela y azúcar y se pone a cocer en el horno. Se come fría o caliente, según el gusto de cada cual.

Se hacían también ensarinadas a base de huevos, manteca, harina y azúcar, dándoles la forma de rosquillas. Otras veces se ponía en su composición la misma cantidad de manteca que de aceite. Se hacían para Carnaval y por San Blas.

Hojaldres y mantecados

También se hacen con manteca otras pastas parecidas a las anteriores, pero más pequeñas y con formas de rombos, corazones, estrellas, etc., según el molde con el que se cortaban. Les llaman «mantecaus», y además de la manteca llevan también huevos, azúcar y harina. Se cuecen al horno y se adornan con una almendra.

Los hojaldres son pastas más finas y delicadas que las anteriores. Se hacen con manteca y pasta de pan y después de sacarlos del horno se espolvorean con azúcar. Para hacerlos se requiere gran experiencia y habilidad, tratando de conseguir que salgan lo más huccos posible.

Estas y otras pastas en cuya composición no entraba la manteca (como las magdalenas, bollos de leche, cocos, etc.) se hacían para las fiestas patronales, primeras comuniones, etc.

«La mantequilla»

En algunas casas se hacía una especie de mantequilla, batiendo en un recipiente yemas de huevo, manteca y azúcar. Se comía para desayunar o merendar, extendida en el pan.

Otros usos de la manteca del cerdo

La manteca se guardaba en la propia vejiga del cerdo, después de hinchada, o en intestinos y se utilizaba para componer algunos guisos, para el asado de pollos, conejos, etc.

Uno de mis informantes me contó que el mismo día de la entrevista se había dado manteca en una herida superficial de la piel, para curarla. Este poder curativo de la manteca no es creencia generalizada en Allo.

ACTUALIDAD DEL CERDO

Como ya he dicho, cada vez son menos las casas donde se crían cerdos para el consumo familiar. El último de los matachines que quedan en Allo, Angel Garayoa («El Rubio»), suele decir que «hoy la gente prefiere poner cuartos de estar bonitos, que criar cochos», con todo el quehacer y molestias que dan.

Y efectivamente, tiene razón, porque en el pueblo se ha llegado a un nivel económico y social tal, que es preferible comprar la carne en la carnicería que criar en casa el animal. A esto contribuye el hecho de que actualmente se vende carne de cerdo en las tres carnicerías locales, mientras que hasta hace ocho o diez años no se vendía nada.

Para que nos hagamos una idea, en enero de 1978 me contaba el mismo Angel Garayoa, que aquella campaña se habían matado en Allo 200 cerdos aproximadamente, para el consumo familiar. O tal vez no llegarían. Mientras que en los buenos tiempos llegaban a sacrificarse hasta 400.

Sin embargo, ahora se consume más carne de cerdo que entonces, pues a los 200 animales matados en los domicilios hay que añadir los 300 que se venden anualmente entre las tres carnicerías.

La crianza de cerdos en régimen doméstico continúa decreciendo a pasos agigantados; no obstante, hay algunas familias que los crían en granjas para venderlos posteriormente, pero son muy pocas.

LAS GALLINAS

De los animales de corral el más importante es el cerdo y le sigue en importancia la gallina, que tampoco faltaba en ninguna casa.

El sitio ideal para las gallinas es el descubierto, y durante la noche el gallinero. Pero no eran muchas las casas que disponían de estas dependencias. En las viviendas grandes y en las que estaban algo apartadas del casco urbano, los descubiertos eran amplios y soleados. Tenían también un corralillo para las gallinas llamado el gallinero.

Dentro del pueblo, en las calles céntricas, la mayoría de las casas no disponían de descubiertos; y en las que lo había, eran muy pequeños y húmedos, muchas veces reducidos a una simple belena.

Por ello, las gallinas acostumbraban a salir a la calle y pasaban la noche en el mismo corral que las cabras, el cerdo y los animales de labor. Pese a que las gallinas con los machos, mulas, etc., no hacían buenas migas, pues aquéllas criaban unos parásitos llamados piojos, que molestaban mucho a las caballerías en las patas.

Hasta tal punto los criaban, que cuando se mataba una gallina la señora que la pelaba se ponía por los brazos y en el cuello unos trapos blancos que le permitían distinguirlos mejor y poderlos matar, aplastándolos entre las uñas de los dedos pulgares.

Era muy frecuente echar la ceniza del fogón en un rincón de la cuadra, para que las gallinas se revolcaran en él. Decían que de esta forma morían los piojos.

En aquellas casas donde las gallinas salían a la calle tenían en la puerta un orificio a través del que pasaban. La dueña les ponía trigo y agua junto a la puerta, para que pudieran comer durante el día. Normalmente no se alejaban mucho del pueblo y al atardecer volvían siempre.

EL APROVECHAMIENTO ANIMAL EN LA VILLA DE ALLO

Para el caso de que se extraviara alguna, las dueñas les ponían un «churi» o lazo de tela en una de las alas. Ponían a todas del mismo color. Era la marca de la casa. Posteriormente llevaban una anilla de plástico coloreado en una de sus patas.

Con frecuencia las gallinas del mismo barrio solían ir mezcladas. Al atardecer, cuando habían vuelto al corral, la dueña las contaba y si faltaba alguna o la había de más, avisaba a las vecinas y en un momento arreglaban el problema. Y es que las mismas gallinas solían meterse en los corrales ajenos.

Nunca faltaba quien con mala voluntad se apropiaba de una gallina ajena. Incluso había casas que llevaban fama de que la que entraba en ellas, ya no salía. Pero eran muy pocas.

En los barrios periféricos del pueblo, las gallinas iban a comer a las eras, a las viñas y a los sembrados. Si eran sorprendidas por el amo, éste no dudaba en apedrearlas, llegando en ocasiones a matar alguna, con el consiguiente disgusto de las dueñas.

Las gallinas ponían sus huevos en «el ponedero», que era un cunacho o cajón llenos de paja. Generalmente lo hacían todas en el mismo sitio. Dormían en el gallinero, subidas en unos palos que a tal fin se ponían. Las gallinas se acostaban muy temprano, y al salir el sol por la mañana, ya estaban despiertas, picoteando por el descubierto.

En casi todos los corrales había también uno o dos gallos.

«Las culecas»

Cuando una gallina tenía fiebre o calentura, se decía que estaba «culeca». Si la dueña quería «desculecarla», le metía la cabeza en el agua varias veces y luego la colgaba dentro de un saco. Otras mujeres las ponían debajo de un cunacho. Solían estar así durante tres días y sin probar alimento.

Nunca se mataba una culeca para comerla, debido a la fiebre que padecía.

Era muy frecuente aprovechar esta enfermedad de las gallinas para criar pollos. Para ello se ponían huevos escogidos de un corral donde hubiera algún gallo. Esto último era imprescindible, por razones obvias.

El número de huevos había de ser forzosamente impar. Los más frecuentes eran el 17, 19 ó 21. Cuando he preguntado a mis entrevistadas el porqué de este hecho, me han contestado: «costumbres», o «manías». Sin embargo, todas aseguraban haber seguido esta norma y alguna reconoció: «a lo mejor el primer día o el segundo te rompía la culeca alguno, y se quedaba con número par; y por eso no pasaba nada».

JOSÉ RAMÓN MACUA AZCONA

Los huevos se ponían en un cajón, en el granero. Y si la gallina estaba muy culeca, como era lo corriente, no se apartaba de ellos casi ni para comer. Si por el contrario se movía demasiado le ponían por encima un cunacho durante varios días, para acostumbrarla.

Al tiempo de poner los huevos se decía: «Glorioso San Salvador, todas pollitas y un cantador», expresando así la preferencia que las mujeres tenían por las gallinas, conformándose con un solo pollo en toda la criada.

El tiempo de incubación era de veintiún días.

Cuando nacían los pollos se ponían en un lugar cálido, cerca del fuego y se les daba un grano de pimienta al pico, «pa que entrarían en calor». Los primeros días estaban muy bien cuidados: comían sopas de leche y disfrutaban del calor del fogón. Luego que eran un poquito mayores, se les sacaba al descubierto o a la calle, dentro de un cajón, procurando que les diera el sol de primavera.

Más tarde se les dejaba salir del cajón. Era bonito ver toda la pollada detrás de la culeca, picoteándolo todo y piando sin cesar.

Las gallinas por su parte eran en extremo celosas y cuidaban con esmero de sus crías. Si un perro se acercaba a los pollos, ahuecaban sus plumas y les atacaban sin ningún temor, consiguiendo despachar al intruso.

A veces ocurría que la gallina se desculecaba sin haber cumplido los veintiún días reglamentarios, necesarios para el nacimiento de los pollos. Entonces la dueña se veía en trance de pedir prestada otra culeca entre las vecinas. Si no había quien tuviera, ya podían tirarse los huevos. Se decía entonces que estaban «culecos», y se arrojaban fuera de casa, en el campo pues tenían un fuerte olor a descompuestos, nada agradable.

Ultimamente se compraban los pollos, de uno o dos días en Estella, y se ponían en un cajón con una bombilla encendida día y noche para darles calor.

Dentro del cajón se les ponía el pienso en un recipiente y el agua por medio de una botella en posición invertida, con la boca hacia abajo, que depositaba el líquido en un recipiente del cual bebían los pollos. La botella servía de almacén, conteniendo agua para varios días.

Los capones

Eran pollos corrientes a los que se castraba o «capaba», por medio de una delicada operación que no siempre se realizaba con éxito.

Siempre ha habido en Allo una o más personas especializadas en hacer este tipo de intervenciones. Más o menos lo hacían así: cogían el pollo y se lo ponían en el brazo izquierdo. Con la mano derecha abrían una grieta en la

EL APROVECHAMIENTO ANIMAL EN LA VILLA DE ALLO

piel del animal, extrayéndole los testículos. Luego le cosían la herida con aguja e hilo corrientes y les ponían ceniza para que no se infectara.

No eran pocos los pollos que morían a las pocas horas de ser caponados.

Después de la operación comenzaba una temporada de sobrealimentación abundante. Les daban habas o maíz con vino, al pico y en unos meses se hacían enormemente grandes.

Más modernamente se administraba a los gallos una pastilla que compraban al veterinario y que les hacía desarrollarse hasta hacerse muy grandes. El efecto de esta pastilla duraba tres meses, pasados los cuales el pollo volvía a hacerse gallo.

Los pollos y capones se criaban para las grandes fiestas familiares o del pueblo: bodas, primeras comuniones, fiestas de la Cruz, Navidad, etc.

Cuando una señora acababa de dar a luz, tenían por costumbre matar una gallina y con la grasa le hacían un caldo, de exquisito sabor y muy reconstituyente.

LOS PATOS

Otro de los animales que frecuentaron nuestros corrales son los patos. Su crianza era muy similar a la de los pollos. Se ponían trece o quince huevos de pata (siempre en número impar), a una gallina culeca. Se incubaban durante veintiocho días.

Las crías pasaban con la madre gallina los primeros quince o veinte días, y para alimentarlas, las mujeres y los chicos iban a buscar caracolillas en las orillas de las acequias. Cuando eran pequeños se les daban machacadas, pero después las comían enteras.

Lo mismo que las gallinas, los patos también salían sueltos a la calle, por las afueras del pueblo y era muy frecuente verlos en manadas, nadando en las acequias circundantes.

Como son tan amantes del agua, algunas mujeres hacían un pozo en la calle, junto a la fachada de la casa, y lo llenaban de agua para que los patos se zambulleran.

Los patos se comían en las fiestas señaladas del calendario, casi siempre asados.

LOS CONEJOS

Tampoco faltaban conejos en los corrales por pequeños que éstos fueran. En las casas con descubiertos correteaban libremente por el suelo, pero donde no los había estaban metidos en conejeras.

JOSÉ RAMÓN MACUA AZCONA

Las conejeras eran jaulas grandes, con cuatro patas y cuyo armazón estaba construido en madera y forrado con tela de alambre. Tenían un reservado con cama de paja y un orificio al interior de la conejera, a través del cual podían pasar de uno a otro sitio. La madre paría sus crías en el reservado y durante los primeros días las mantenía allí, al abrigo.

Los conejos comían generalmente cebada y hierba fresca. Bebían también agua. Todo ello se les ponía dentro de las conejeras. Las mujeres o los chicos salían al campo a recoger lechocinos y otras hierbas alimenticias.

Los conejos se mataban cogiéndolos cabeza abajo por las patas traseras y propinándoles un golpe seco en la nuca con el canto de la mano derecha. Luego con el tenedor se le saca un ojo para desangrarlo. Se cuelga el animal de un palo hincado en la pared por una de las patas traseras y se despelleta. La piel se arroja con fuerza a una pared, de forma que quedara pegada en ella e inaccesible para los perros y gatos. Después de secas se vendían al pelletero que solía venir de Lodosa o de Dicastillo. Casi siempre se cambiaban por cerillas, agujas de coser o utensilios de cocina. Actualmente las pelle- tas se tiran a la basura.

El conejo se consumía guisado o asado al horno. Durante la trilla se llevaba a la era conejo con caracoles o con patatas para merendar.

PAVOS

Por ser un animal de difícil adaptación, se crió muy poco en Allo. Apenas en unas pocas casas los tuvieron temporalmente.

PALOMAS

En algunas viviendas tenían su pequeño palomar que ocupaba un granero de la parte alta de la casa. La cría de estas aves tampoco fue muy generalizada, pero siempre hubo algunas familias que las tenían.

Unas veces estaban encerradas en el palomar y otras tenían una ventana abierta por donde podían entrar y salir al exterior. En estos casos ponían una jarra de porcelana blanca, o una lechera, colgada de un palo, en sitio visible, para que sirviera de punto orientativo a las palomas.

En la iglesia las hubo siempre en cantidad y hacían sus nidos en los huecos del tejado.

Para comer se mataban siempre pichones y nunca palomas adultas, pues eran excesivamente duras.

En las «Ordenanzas municipales de Allo, en lo referente á Policía Ru-

ral», aprobadas por la Diputación en 1917 hay un curioso artículo (el 82), que dice:

«Los dueños de palomeras han de tenerlos cerrados durante los meses de Octubre y Noviembre y desde el 15 de Junio hasta el 15 de Agosto, para evitar los daños que pudieran causar en la sementera. Los infractores sufrirán la multa que proceda conforme á las disposiciones vigentes.»

El citado artículo hace suponer que por aquellos años la abundancia de palomas en el pueblo era considerable, hasta el punto de que podían arruinar los sembrados.

OFICIOS POPULARES

Además de los oficios de dulero, boyero, vaquero y pastores en general y que ya he comentado, había también otras profesiones, de alguna manera creadas para remediar las necesidades biológicas o las exigencias que el trabajo con algunos animales comportaba. A decir verdad, no eran pocas las familias que ganaban su sustento en torno a los animales descritos hasta ahora.

Herradores

Consistía este oficio en cambiar las herraduras al ganado de labor.

Los animales que se herraban eran los siguientes: bueyes, mulas, machos, caballos, yeguas y burros. Estos últimos solían herrarse sólo en sus patas delanteras, «pa que no se tropezarían tanto».

La frecuencia de esta operación dependía de la dureza del casco de cada animal y de la voluntad de su dueño. Siempre había personas que les hacían durar más que otras. Generalmente los bueyes solían herrarse de dos a tres veces al año y las caballerías cada dos o tres meses. Teniendo en cuenta que el censo de estos animales ha sido bastante elevado, se deduce que los herradores tenían bastante trabajo.

Había dos formas de herrar: una se llamaba «levantar la herradura» y consistía en quitar ésta de la pezuña del animal, cortarle un trozo de casco y volver a poner la misma herradura.

La segunda consistía en poner pieza nueva porque la anterior se había perdido o desgastado.

Las herraduras las hacían los propios herradores en su taller calentando el hierro en el fogón y martillándolo al yunque.

Para los bueyes se empleaba un procedimiento especial. Se utilizaba una jaula o armazón de palos, dentro de la cual se metía el animal y des-

pués de sujetarlo por la parte inferior con unas correas, lo elevaban por medio de un torno giratorio, hasta que las patas quedaban suspendidas en el aire. Luego, se iban atando cada una de ellas a un soporte y se efectuaba el herrado.

El oficio de herrador dependía del veterinario, es decir, que éste decidía quién había de ser el titular, y en qué condiciones había de trabajar.

Los últimos herradores que se recuerdan son: Eusebio Juárez, que tenía su establecimiento en la Fuente, donde hoy vive Andrés Platero. Sus cuatro hijos varones aprendieron también el oficio del padre, y posteriormente se instalaron en distintos puntos de Navarra. En la actualidad, varios nietos suyos conservan la profesión y están herrando animales a lo ancho de la geografía peninsular.

Después que Juárez se marchara de Allo y se estableciera en Andosilla, vino de Leiza José Saralegui, y se estableció en los locales que actualmente ocupan las oficinas del Banco Central. Posteriormente se trasladó a la calle Mayor, en la casa de Ecequiel del Portillo. Tuvo como ayudante a Segundo Rubio (nieto de Eusebio Juárez), y después que Saralegui dejó el oficio, fue éste quien se hizo cargo de él.

Rubio trasladó el taller a su domicilio, también en la calle Mayor y ha sido el último herrador del pueblo. Continúa cambiando las herraduras a la docena escasa de animales que aún quedan.

Como dato histórico de interés, apuntaré que ya en el siglo XVIII había en Allo un barrio llamado «de la herrería», aunque desconozco su delimitación concreta.

Guarnicioneros

Hacían cabestros, collarones, sillones, tiros, látigos, zafras, barrigueros, tirantes y un sin fin más de aparejos para uso de las caballerías y bueyes. También solían repararlos cuando se estropeaban.

Mis informantes recuerdan que había dos guarnicioneros: Eliseo Zuasti y Victoriano Sanz de Acedo. El primero de ellos vino de fuera y se casó aquí, estableciendo su taller junto a la carretera de Sesma. Después lo trasladó a su domicilio de la calle Mayor.

Victoriano Sanz de Acedo era natural de Allo y estableció su pequeña industria en la carretera de Estella, frente al Paseo de los Curás. Recuerdan mis informantes que trabajaba con gran habilidad, con la mano «zurda». Últimamente le ayudó su hijo Victoriano, quien después de morir su padre mantuvo el negocio durante algún tiempo.

Los guarnicioneros compraban el cuero necesario en Estella.

EL APROVECHAMIENTO ANIMAL EN LA VILLA DE ALLO

Carreros

A quien más se recuerda es a Magno Gómez, («Maino»), que tenía su taller en la Fuente, en la bajera que hay frente a la fábrica de harinas. También trabajó algo Antonio Morentin, cuyo taller estaba en la carretera de Lerín.

Construían carros para caballerías y bueyes, y galeras. Los primeros eran los más corrientes y constaban de dos grandes ruedas radiales unidas por un eje que soportaban la caja donde iba la carga. Tenían también dos varas largas a las que se unía el animal. Las galeras eran similares, pero con cuatro ruedas, siendo las delanteras más pequeñas que las traseras. Además podían girar a derecho e izquierda. La caja de las galeras era bastante mayor que la del carro.

De la galera tiraban dos o más caballerías. Sólo las tenían en las casas más fuertes de labranza.

Hacia 1930 un carro nuevo costaba 1.100 pesetas, pero solían abonar 200 por el viejo.

Los bueyes utilizaban carros especiales. Eran más bajos que los de las caballerías, de pequeñas ruedas y con una sola vara de arrastre que nacía de la parte trasera del carro y sobresalía por delante 2 ó 3 metros. A esta vara se yuntaba la pareja de bueyes y para que no se arrimaran a ella excesivamente, el dueño le ponía una tabla con clavos.

Esquiladores

Hay que distinguir entre los esquiladores del ganado de labor o de reja y los que esquilaban las ovejas.

Los primeros solían ser de Allo y se recuerdan a Antonio Lucea y Manuel Ichaso. El último en esquilar caballerías ha sido Manuel Amador («El Embajador»).

Esquilaban las mulas, machos y burros. Los caballos y yeguas no era necesario, pues ellos mismos mudaban de pelo. Tampoco faltaba quien los mandaba esquilar también.

Cada animal se esquilaba según su necesidad. Normalmente se le daba tres cortes al año. El último se hacía siempre alrededor de San Andrés (el 30 de noviembre).

Para las ovejas, cada ganadero traía sus propios esquiladores, contratados en Dicastillo o Arróniz. Las esquilaban una vez al año, generalmente en mayo, antes de que llegaran las calores del verano.

Pelaires

Eran los que cardaban la lana. Aunque hace ya muchos años que ya no existe este oficio en Allo (la generación más antigua justamente los recuerda), antes sí que los hubo, como lo prueba el hecho de que aún se conserve el nombre de la profesión como apodo de una numerosísima familia.

Tejedores

Su tarea consistía en tejer la lana para confeccionar prendas de cama o de vestir. Tejían también el lino.

Se conserva este oficio como apodo de una familia, aunque los miembros de la generación actual no lo hayan practicado.

Uno de mis informantes recuerda que había tres telares para trabajar la lana, que estaban: uno en casa de los Garraza, en la calle de San Sebastián; otro en el antiguo Hospital de la Villa y el tercero en los Cuatro Cantones.

Colchoneras

Por lo general, cada familia «variaba» sus propios colchones, siendo casi siempre la mujer de la casa la encargada de hacerlo. Se variaban una vez al año. Pero en las casas bien acomodadas contrataban los servicios de una colchonera.

La operación de «variar los colchones» consistía en deshacer la funda, sacar la lana y ahuecarla a base de muchos golpes que se le daban con una vara de avellano o mimbre. De ahí el nombre de «variar».

Después se volvía a cubrir con la funda y se cosía ésta.

Las colchoneras profesionales hacían dos colchones diarios, generalmente por septiembre, después de terminadas las faenas de la trilla y procurando dejar la casa limpia para las fiestas patronales de la Cruz. También se hacían en otras épocas del año.

«La Juana la Colchonera», es la que más se recuerda. Ultimamente venía una señora de Lodosa.

Había otras mujeres cuyo oficio no recibía nombre especial, que hacían colchas de abrigo para las camas. Sólo las hacían de encargo y utilizaban trozos de lana vieja que ahuecaban con cepillo de alambre. La tela de la cubierta la ponía la solicitante, y estas mujeres hacían sobre ella bonitos dibujos, uniendo la cubierta con el forro.

Tratantes

Se llaman así a los que comercian con el ganado de labor generalmente. Iban de pueblo en pueblo recorriendo ferias, comprando animales y vendiéndolos después, procurando obtener algún duro de ganancia.

Hubo algunos tratantes de Allo, aunque la mayoría eran de fuera. En el pueblo tenían buena fama los de Tafalla que a su paso hacia las ferias de Estella y Lodosa se llegaban hasta aquí y pasaban la noche en las fondas de Federico Alonso (en la carretera de Sesma) y de Zabalza (en la carretera de Estella). Esta última de gran prestigio comarcal.

En las cuadras de estas hospederías exponían su ganado y si había algún interesado en comprar, cerraban allí mismo el trato.

Los más pudientes pagaban el importe de la compra en el acto y los labradores modestos lo hacían a plazos.

También había gitanos que se dedicaban al trato de animales, pero generalmente sólo llevaban burros.

Taxistas, transportistas y «traginantes»

Hacia 1915 se estableció en Allo el primer autobús de viajeros. Era propiedad de la empresa «La Protectora» y hacía el servicio de Estella-Calahorra. Hasta esta fecha todo el transporte de viajeros y mercancías se había hecho con diligencias y carros de tracción animal.

Había diligencias para viajeros que cubrían las líneas de:

- Lodosa - Allo - Estella - Pamplona, y
- Calahorra - Allo - Estella.

Eran servicios diarios que estaban explotados por la sociedad «Zabalza-Casado», de Allo.

Los cambios de tiro se hacían en la fonda de Zabalza y a tal efecto tenían siempre varias caballerías descansando en la cuadra.

Para el transporte de personas había también un taxi que hacía viajes a Estella todos los jueves y sábados y siempre que se lo solicitaban. Era propiedad de Benigno Sánchez (a. «Tenazas»), natural de Sesma y casado en Allo.

Como tradicionalmente, el jueves ha sido día de mercado en Estella, el comercio de toda la zona experimentaba ese día una gran actividad. En Allo Vicente Martínez, Eusebio Montes y Mauricio Osaba tenían galeras que transportaban viajeros y mercancías a Estella cada semana.

Había también otras personas que se dedicaban al transporte o «tragín» de productos como el trigo, aceite, vino, leña, carbón, etc.

JOSÉ RAMÓN MACUA AZCONA

Recorrían toda Navarra, e incluso buena parte de Alava y Guipúzcoa. Entre estos «traginantes» podemos destacar a Ventura Arrieta, los hermanos Garraza, Julio Iñigo, Cipriano Izaguirre, Angel Ruiz, José Vergara y Eustaquio Zurbano.

Sogueros

Hasta la segunda década de la presente centuria se utilizaban cuerdas y ramales de esparto, que venían a vender de Sesma.

Cuando llegaron las segadoras atadoras, se guardaban las cuerdas de los haces de mies en manojos, después de que éstos habían sido trillados en la era. Cuando venían de Sesma los sogueros, se les daban las cuerdas y con ellas hacían los ramales.

Matachines

Consistía su oficio en matar el cerdo y «descuartizarlo» después.

Durante los meses de la matanza compaginaban su profesión con las labores del campo propias de la época, dando preferencia a aquélla. El resto del año hacían la vida normal de un campesino.

Cobran su servicio a tanto por docena que pesó el cerdo en limpio, esto es, a la hora de descuartizarlo.

Venían a matar una media de 5 ó 6 cerdos diarios. En años en que el censo del ganado porcino era grande, llegaban a matar hasta 8 por jornada.

También se avisaba a los matachines para capar los cerdos. Lo hacían siempre cuando eran jóvenes, poniendo mucho cuidado en la operación. No cobraban nada por ello.

Siempre iban dos hombres juntos y durante muchos años hubo en Allo dos parejas de matachines. Los últimos han sido Vicente «Lechuga» y su hijo José, Ramos Platero, Juanito Hermoso, Eladio Ganuza y Angel Garayoa.

Mondongueras

La labor de estas mujeres consistía en realizar las faenas propias de la matanza: las morcillas, el picado de la carne, el llenado de los embutidos, etcétera, etcétera.

Había algunas que tenían muy buena fama y por ello tenían su clientela fija. Trabajaban para las casas más pudientes.

Al principio se les pagaba con la costa y algo de carne que llevaban a sus casas. Después cobraron en metálico.

Rufina Macua y Josefa Salanueva son las dos últimas mondongueras que se recuerdan.

ALGUNOS SERVICIOS DE PROPIEDAD MUNICIPAL

El matadero

Estaba situado en el Paseo de la Alameda, encima de la fuente. Era una construcción de una sola planta, más bien pequeña, y tenía una puerta y una ventana que daban al exterior.

En él se mataban carneros y ovejas, preferentemente. También algunos terneros y no faltaban tampoco las vacas, bueyes o «cebones», pero eran escasos.

Los animales pequeños se mataban dentro del edificio. Los bueyes y vacas estaban en la calle, atados con una cuerda que se pasaba a través de un agujero situado debajo de la ventana. Desde dentro tiraban del ramal hasta que la cabeza del animal hacía tope con la pared. Entonces, el encargado de matarlo le daba una puñalada en la parte alta del cuello y el animal caía muerto en el acto.

Luego lo entraban al interior y lo elevaban por medio de un torno, para facilitar su despelletado y limpieza.

Para el lavado de los hígados, pulmones, tripas, etc., subían agua con pozales desde la fuente.

Generalmente, cuando se mataba un animal se aprovechaba todo, pero algunas veces tiraban las tripas en una belena que había entre el matadero y «el Río», o lavadero público, y al cabo de los días se formaba un olor muy desagradable que tenían que aguantar las mujeres cuando iban a jugar la colada.

Los encargados de matar las reses en el matadero eran los carniceros y ganaderos. Durante muchos años lo llevaban Donato Macua y su hijo Serafín.

El edificio desapareció en 1970, al transformar el paseo de la Alameda y la Fuente en el parque actual. Entonces, se hizo necesario improvisar un nuevo matadero en los bajos de la casa consistorial, en el cual sólo matan los carniceros.

La carnicería

Era otro servicio de propiedad municipal que se arrendaba a subasta pública entre quienes lo solicitaban, por espacio de tres años. Así por ejemplo, en 1882 se le arrienda a Gregorio Laspeñas, al precio de 7.500 reales, por un trienio.

Según se establece en las «Ordenanzas para el goce y disfrute...», en su artículo 16, el ganado que se criaba para vender después en la carnicería

estaba excluido de todo tipo de impuesto municipal, por ser la propia Villa la administradora del establecimiento.

Hacia 1920 entró en funcionamiento un nuevo plan de aprovechamiento de los pastos concejiles, agrupándolos en cuatro corralizas que se subastaban también cada tres años. El Ayuntamiento incluyó en una de ellas la carnicería y el corral de la Villa.

Durante muchos años la carnicería estuvo emplazada en la parte baja del Ayuntamiento, dando nombre a la actual calle de la Carnicería, contigua a aquél.

En este establecimiento se despachaba carne de oveja, cordero, carnero, cabrito y ternera, «Y más tierna que la de aura». También algunas veces se vendían «cebones», que como ya dije no son otra cosa que los bueyes retirados del trabajo que se engordaban «pa la tabla». Esta expresión de «vender carne en la tabla» o «engordar un animal pa la tabla», es muy frecuente escucharla entre las personas mayores.

En la actualidad existen tres carnicerías, propiedad de Jesús Lucea, Fortunato Martínez y Pedro Valerio.

A título de curiosidad citaré un dato extraído de un proceso del Archivo Diocesano. Se trata de un pleito sostenido entre el Cabildo Parroquial y la Villa de Allo, contra el Obispado de Pamplona, en el que éste desautoriza el permiso que los primeros solicitan, de tomar a censo 4.000 pesos fuertes, con los cuales poder reanudar las obras de la construcción de la parroquia, iniciadas a principios de siglo y paralizadas después con motivo de la guerra de la Independencia.

En uno de los folios del proceso se dice que reunidos con fecha del 4 de marzo de 1816 el Cabildo eclesiástico, teniente y regidores y setenta y un vecinos más de la Villa, con el fin de encontrar soluciones para poder reanudar la obra, se aceptaron varias propuestas, entre ellas la siguiente: «que desde el día primero de abril hasta igual día del año que viene de veintiocho, se aumente en el ramo de la carnicería a toda libra de carne que se venda en aquella, tres maravedís en cada una de ellas, por vía de sisa..., lo que servirá de reintegro a dicha Iglesia para en pago de las cantidades que se le deben de lo que la misma ha adelantado para los vecinos en el tiempo de la guerra».

Otra anécdota curiosa, a propósito de la carnicería, es la que refiere don Florencio Idoate en su obra «Rincones de la Historia de Navarra». Dice que a finales del siglo XVI los campesinos de Allo salían a la caza de ciervos y venados, caza totalmente prohibida, pues se reservaba exclusivamente para el rey y la nobleza.

Pero no lo hacían por deporte, sino que pretendían con ello salvar sus sembrados, arrasados con frecuencia por estos animales que en manadas cru-

EL APROVECHAMIENTO ANIMAL EN LA VILLA DE ALLO

zaban el Ega, procedentes de los bosques de Baigorri y se adentraban en el término de Allo.

La osadía de nuestros antepasados llegaba aún más lejos, pues vendían la caza en la carnicería de la Villa, exponiéndose a ser doblemente castigados: primero por cazadores furtivos y luego por despachar públicamente la carne de sus presas.

El cementerio de animales

El artículo 107 de las «Ordenanzas Municipales de Allo, en lo referente á Policía Rural» dice: «Cuando se muriere ó matase algún animal, será conducido por su dueño al cementerio de animales que está designado que es el Prado-Chica. Serán enterrados en un hoyo de dos metros de profundidad si fuese caballar, mular, asnal ó vacuno, y á un metro si fuese de otra clase».

Pero me cuentan mis informantes que aunque se llevaban allí los animales muertos, no solían enterrarlos sino que los dejaban como alimento para las aves carroñeras.

Cuando el Prado de Chica comenzó a utilizarse como campo de fútbol, allá por el año 1925, el cementerio de animales se trasladó a Peñazos, actual basurero municipal.

OTROS SERVICIOS

Las ferias

Aunque todos mis informantes oyeron decir que hubo ferias en Allo, no se ponen de acuerdo a la hora de determinar los días y lugares en que tenían lugar.

Así por ejemplo, unos me aseguran que se organizaron en Garchena, «en la placética de adentro» y otros dicen que eran en el Raso.

En cuanto a la fecha, la discrepancia es igualmente grande. Uno de los entrevistados dice haber leído en un calendario de la Caja de Ahorros de Navarra que las ferias se celebraban el 5 de enero, en el Raso. Otro asegura que se hacían por San Juan de junio.

Vicente Bielza de Ory en su obra «Tierra Estella», citando a Julio Altadill, dice que a principios del siglo XX se celebraban ferias en Allo del 25 al 27 de junio.

No he tenido oportunidad de comprobar ninguna de estas fechas ni lugares, ni tampoco he encontrado documento alguno en el que poder fiarnos.

Lo que sí recuerdan mis informantes, por ser más reciente, es que en las ferias de San Ramón, de Lodosa (31 de agosto) y de San Andrés, de

Estella (30 de noviembre), compraban los de Allo casi todos sus ganados de labor. Más tarde los adquirieron en las ferias de la Virgen del Puy, de Estella (25 de mayo).

Los cerdos para el engorde y consumo doméstico los compraban en Estella cualquier jueves, día semanal de mercado en esa ciudad.

La parada

Era un lugar particular, alquilado por el Ayuntamiento, en el que temporalmente el Ejército instalaba varios padres sementales destinados a la procreación de las caballerías. En Allo este corral era de Miguel Ulíbarri y estaba situado en el chaflán que enlaza la Plaza del General Mola («la Placeta»), con la Calle Nueva.

A finales del invierno o principios de la primavera, llegaban al pueblo un cabo y dos soldados procedentes de Tudela, trayendo consigo dos caballos y un burro. Los tres animales eran verdaderos ejemplares de su especie y sólo el verlos pasear por la calle constituía un auténtico espectáculo que nadie quería perderse. Su bella estampa y elegante paso admiraba a las gentes del pueblo, que se detenían sorprendidos en la calle cuando los veían pasar.

Durante los tres o cuatro meses que duraba su permanencia en Allo los labradores llevaban sus yeguas y burras «pa cargarlas». Se traían también animales de los pueblos limítrofes, pues según me cuentan, aunque en otros lugares como Lerín y Los Arcos también tenían su parada, los sementales de Allo habían alcanzado fama de ser más eficaces y mejor reproductores.

Para comprobar si las yeguas estaban en celo, utilizaban «el recela», que era un caballo más pequeño, generalmente del pueblo. En caso de que lo estuvieran soltaban un semental de los grandes.

El burro se utilizaba para fecundar las yeguas si se deseaba que parieran una mula o un macho. También para las burras.

Cada vez que los vecinos llevaban un animal a la Parada, se les cobraba una cierta cantidad de dinero.

Este servicio dejó de utilizarse hacia 1950, cuando la mecanización del campo comenzó a propagarse.

REMEDIOS Y RECETAS CURATIVAS

Recojo aquí algunas recetas que la creencia popular utilizaba como remedios curativos para las enfermedades más comunes de los animales, cuando aún no disponían de los servicios del veterinario. Muchas de ellas continuaron practicándose después.

EL APROVECHAMIENTO ANIMAL EN LA VILLA DE ALLO

Cuando un cerdo estaba harto o indigesto, se le administraba una coción de espliego y romero. También se la daban a los bueyes.

Si los cerdos eran pequeños tomaban agua de Miranda y de Carabaña.

Otras veces, para la indigestión de los cerdos les metían «una cala de jabón por el ano, pa moverles el cuerpo». Servía también para las caballerías.

Más tarde vinieron las inyecciones, con los veterinarios.

Una señora me contó que en una ocasión, en la casa donde servía tenían un cerdo indigesto, al que hasta el propio veterinario había desahuciado. Todos los remedios habían resultado infructuosos, pues el animal no salía de su empacho. Recordó entonces que en alguna ocasión, a su madre le había tocado curar otro cerdo en circunstancias parecidas haciéndole sangrar.

Le hicieron también a éste una grieta en una oreja, dejando que saliera la sangre durante un rato. Luego le pusieron ceniza para que cicatrizara la herida, y al cabo de algunas horas el animal comenzó a dar señales de mejoría. (Pepita Fernández, 27-IV-78.)

Si al cerdo indigesto le salían unas rosetas por la piel, era señal de que iba a curar. Les daban friegas con una mezcla de vino y sal para hacerles entrar en calor. Luego los cubrían con una manta.

Otras veces solían darles una buena ración de tomates maduros, para reponerlos de una mala digestión.

Contra la hinchazón de los bueyes les daban vino cocido con pelos de gato.

Otro remedio contra la indigestión de los bueyes consistía en ponerles en el pesebre un puño de pelos de gato entre las hojas de una berza.

El cólico de las caballerías lo curaban con supositorio de guindilla.

La «raspadura» de las caballerías la curaban con la bola de sal.

Para el «remugo» de las vacas y bueyes les daban también pelos de gato.

Una enfermedad muy común en los cerdos era el «mal de pitos». La contraían los que estaban en pocilgas que carecían de las mínimas condiciones de habitabilidad. La humedad, la suciedad y la falta de ventilación eran las causas más frecuentes que la provocaban. Su curación consistía generalmente en hacerles dar paseos por lugares de suelo duro.

COSTUMBRES POPULARES DE CARACTER RELIGIOSO

Incluyo en este apartado algunas costumbres de arraigo popular que tenían lugar en torno a los animales de labranza, pastoreo o de corral a lo largo del calendario festivo del año.

San Antonio Abad, (17 de enero)

Dentro del folklore religioso de invierno, la fiesta de San Antón ha sido una de las de mayor importancia, si bien en Allo no se recuerda este día como festivo. Por el contrario, mis informantes recuerdan fresca en su memoria la típica estampa de «subir a San Antón».

Los campesinos ataviaban sus caballerías con las mejores galas, tocándolas con adornos de cuero, cascabeles, cencerros y campanillas y los conducían por la mañana hasta la basílica del Santo Cristo de las Aguas. Los pastores llevaban también sus rebaños.

Cuando la campanilla de la ermita comenzaba a sonar, todos los animales congregados daban tres vueltas al edificio, para implorar la protección del santo.

La devoción a San Antón no era exclusiva de este día. En la referida basílica del Santo Cristo hay un retablo dedicado al santo egipcio, en el que se venera su imagen. Lleva un hábito oscuro, luenga barba, un báculo en una de sus manos y un cerdito negro a sus pies.

San Antón es patrón y abogado de los animales. Cuando se tenía un cerdo o una caballería en trance de muerte, se recurría pronto a él, llevándole una vela que dejaban encendida en su altar.

Algunas familias han tenido una especial devoción hacia este santo. En casa de Jiménez, por ejemplo, daban fiesta a sus empleados el día de San Antón.

También recuerdo cómo puntualmente cada año en el mes de junio, alguien le ponía al santo un enorme jarrón de azucenas. Recuerdo que de chico me llamaba mucho la atención este detalle, por el sólo hecho de verlo en un altar en el que no se celebraba culto alguno.

Un refrán muy popular y propio de este día es: «Por San Antón, gallinica pon».

El día de la Ascensión

Era creencia popular que si este día se ponía en el nido una gallina que no estuviera clueca a incubar, a los veintiún días, de los huevos nacían pollos con toda normalidad.

Alguna de mis informantes me aseguraba que ellas no creían en tal costumbre, aunque añaden que otras sí hacían caso de ella. De lo que ya no estaban tan seguras es del resultado que daba.

El cerdo del santo Hospital

Con objeto de recaudar fondos para el hospital de la Villa, se rifó por vez primera en 1846 un cerdo que costó 102 reales, obteniendo unos bene-

EL APROVECHAMIENTO ANIMAL EN LA VILLA DE ALLO

ficios de 315 reales. Esta costumbre se ha mantenido hasta 1974. Últimamente la recaudación se empleaba para sufragar los gastos de la basílica del Santo Cristo de las Aguas.

El artículo 100 de las «Ordenanzas Municipales de Allo, en lo referente á Policía Rural», dice: «ningún vecino podrá tener así de día como de noche, en las puertas de las casas, calles, ni tránsitos públicos, cerdos ú otros animales que produzcan olores féticos».

Sin embargo, el cerdo del hospital tenía el privilegio de pasearse por donde le apetecía, sin temor a ser despachado o castigado. Y es que desde que el Patronato del Hospital compraba el cerdo hasta que era sorteado, se pasaba una porción de días, en el transcurso de los cuales el animal recorría una y otra vez las calles del pueblo, con un cencerro colgado del cuello.

Además los vecinos estaban obligados a alimentarlo, para lo cual guardaban los desperdicios de las comidas y se los daban al pasar por su calle. Lo hacían además con mucho gusto.

Como no tenía domicilio propio, allí donde se le hacía de noche, lo recogían y lo metían en la cuadra, dejándolo en libertad a la mañana siguiente.

Según me cuentan, el respeto del vecindario hacia el cerdo del Hospital era muy grande, considerándolo poco menos que como un animal sagrado.

LEYENDAS DE ARRAIGO POPULAR

«La piedra culeca» o «piedrecha»

A escasos metros del pueblo, siguiendo el camino de Pamplona, existe un término llamado «la Piedrecha», (piedra-derecha), o de «la piedra culeca».

La piedra que le da el nombre es de forma alargada, de casi tres metros de alta y está incrustada en una tapia también de piedra que linda con el camino.

De pequeños nos hicieron creer que si nos dábamos de coscorriones con la cabeza en la piedra, salía un pollo por cada golpe. Cuando probábamos nos decían los mayores: «así no, ¡más fuerte!»; y nosotros lo intentábamos de nuevo, sin ningún resultado positivo, salvo algún que otro chichón que te encontrabas.

Desconozco el origen de esta extraña costumbre mantenida desde hace muchos años, de generación en generación.

La esterilidad de las mulas

Me sucedió con una señora a lo largo de la entrevista que manteníamos. Creo que era al hablar de la Parada, cuando mostré una aparente extrañeza al decirme que las mulas eran estériles.

Cuando intuí que ella tenía una explicación del hecho, quise tirarle de la lengua y su contestación fue más o menos así:

—¿Pues qué, no sabes que están malditas del Señor?

Y añadió:

—Sí, porque cuando nació el Niño Jesús no quiso darle calor, sino que se apartó de El. Entonces Dios la maldijo diciendo: «mula serás pero no parirás».

Después he podido comprobar que esta creencia es bastante frecuente en Allo.

PLEITOS ENTRE AGRICULTORES Y GANADEROS

En 1892 varios ganaderos de Allo denuncian ante la Diputación «que ha habido y hay muchas roturas abusivas de tierras comunales por parte de los agricultores», haciéndole ver que si la cosa sigue así, pronto no tendrán donde pastar sus ganados.

La Diputación pide informes al Alcalde y éste le hace saber que sí, que efectivamente, lo que dicen los ganaderos es cierto, pues hay muchas roturas de menos de un año, pero añade que tampoco es menos cierto que la fiebre roturadora sea nueva, sino que «es un mal crónico tampoco atajado antes, cuando alguno de los firmantes eran alcaldes», y «que hay roturas viejas y alguno de los denunciante figura entre estos roturadores viejos».

Como resultara que las leyes forales sólo le autorizaban al Ayuntamiento a incautarse de lo roturado desde hace un año a esta parte, dejando todo lo anterior para el juicio del Tribunal competente, lo cual haría que el proceso se alargara demasiado, los viejos roturadores lo que pretenden es que ahora no roture nadie y que el Ayuntamiento se haga cargo de lo roturado desde un año y un día.

Protestan entonces los nuevos roturadores alegando que a los viejos también se les ha de expropiar lo roturado.

La Diputación obliga al Ayuntamiento a hacerse cargo de todo lo roturado desde un año hasta el día de la fecha. Se le ordena también que inste amigablemente a los vecinos que tengan roturas más antiguas, a que las abandonen; y en caso de que no lo hagan, la Diputación da facultad al Ayuntamiento para que los demande ante el Tribunal competente.

EL APROVECHAMIENTO ANIMAL EN LA VILLA DE ALLO

Pero el Alcalde no parece hacer mucho caso de la orden y da largas al asunto. Por dos veces más vuelven a protestar los ganaderos y la Diputación a ordenar enérgicamente al Ayuntamiento a que cumpla el acuerdo que ella dictara.

Como también ahora la autoridad municipal hace caso omiso del mandato, los ganaderos vuelven a denunciar un año más tarde el caso ante el alto Organismo foral, haciéndole saber que en los últimos años se han roturado fraudulentamente más de dos mil robadas del común.

Con la mayor severidad ordena la Diputación al Ayuntamiento que recupere las roturas que datan de menos de un año y un día y que si las restantes no se dejan voluntariamente, recurra a donde proceda para recuperarlas. Le ordena también que en lo sucesivo no consienta en este tipo de roturaciones fraudulentas.

No sé si aquel Ayuntamiento cumpliría la sentencia, pero lo cierto es que de entonces a ahora se han seguido roturando terrenos comunales, sendas, tierras incultas junto a los caminos, etc., etc., de una forma abusiva y descarada. Todavía hoy, en 1979 se continúa haciéndolo, sólo que ahora ya no hay ganaderos que lo denuncien.

INVENTARIO DE CORRALES

Voy a terminar este estudio haciendo el inventario de los corrales que aún quedan diseminados por todo el término municipal de Allo. Muchos de ellos no son sino ruinas totalmente destruidas que delatan la existencia de una vieja corraliza. La mayoría de estos corrales eran para el servicio del ganado lanar, que de esta forma tenía apriscos para resguardarse, en todos los términos municipales.

Generalmente los corrales eran propiedad de los agricultores más fuertes. Algunos de ellos tenían dos y hasta tres corralizas, aunque no poseyeran cabeza alguna de ganado.

Había una especie de arreglo entre los pastores y estos agricultores, por el cual los primeros podían guardar sus rebaños en los rediles, a cambio del estiércol («chirria»), que el ganado dejaba y que sacaban los agricultores para abonar sus fincas.

La provisión de paja limpia era también competencia de los dueños del corral.

El inventario de corrales queda como sigue:

JOSÉ RAMÓN MACUA AZCONA

Corral de: *Angel Aramendia*
Término de : *San Pedro*
Estado actual: ruina incipiente
Fecha de visita: 5-6-78

Consta de un patio descubierto, un pabellón cubierto y la cabaña del pastor. La nave cubierta está dividida en dos compartimentos, uno de ellos tiene un piso encima, al que se asciende a través de una trampa abierta en un rincón. Servía de pajar. El otro compartimento es mayor que éste y tiene pesebres para el ganado.

La cabaña del pastor es de lo más original: de planta circular, está construida de piedra de sillería y termina en bóveda apuntada.

El patio es muy espacioso y se cierra con tapia de piedra de dos metros de alta.

* * *

Corral de. *Saturnino Ulibarri*
Término de: *San Pedro*
Estado actual: en buen uso
Fecha de visita: 5-6-78

Consta de un patio central y dos corrales laterales. El fondo del patio está cubierto con tejado, sostenido por dos gruesos pilares de piedra. Dentro hay pesebres para los animales mayores.

Los dos corrales laterales tienen puerta al patio. El de la izquierda está dividido en dos compartimentos, sirviendo el pequeño para cabaña del pastor. El de la derecha es todo una nave con pesebres para las ovejas.

En su construcción se ha empleado la piedra de mampostería y algunos cabezales de sillería, la madera, el yeso y la teja.

* * *

Corral de: *Manuel Aramendia*
Término de: *La Churta*
Estado actual: ruina total
Fecha de visita: 25-9-78

De una sola nave y planta rectangular. Sólo quedan restos de las paredes de piedra, derruidas, y un cabezal grande de sillería en el suelo.

* * *

Corral de:
Término de: *La Churta*
Estado actual: ruina total
Fecha de visita: 25-9-78

Bastante grande, de planta rectangular dividido en dos compartimentos que se comunicaban a través de una puerta.

Quedan algunas paredes de piedra y maderas tendidas por el suelo.

* * *

EL APROVECHAMIENTO ANIMAL EN LA VILLA DE ALLO

Corral de: *Vidal Arana*
Término de: *La Churta*
Estado actual: ruina total
Fecha de visita: 25-9-78

Fue de planta rectangular y estuvo dividido en dos naves. De ellas sólo quedan algunas paredes de piedra muy ruinosas.

* * *

Corral de: *Montero*
Término de: *Monte Ezquivel*
Estado actual: ruina total
Fecha de visita: 25-9-78

A juzgar por las ruinas que quedan, debió ser un edificio de enormes proporciones, dividido en varios compartimentos. Sólo quedan algunas paredes semi-caídas y piedras por el suelo que dibujan el contorno del corral.

A unos cinco metros está la cabaña del pastor, que fue de planta circular terminada en bóveda.

Tiene algunas piedras grandes, sobre todo de los cabezales de las puertas. Se empleó mucho la piedra de yeso, muy común en este término de el Monte.

* * *

Corral: *Nuevo*, (municipal)
Término de: *Monte Ezquivel*
Estado actual: bueno
Fecha de visita: 25-9-78

Fue construido en 1928. Es rectangular y de una sola nave. Sufrió un incendio hacia 1938 y posteriormente fue reconstruido. Su tejado es hoy de cemento.

Todavía se utiliza hoy para sestar las ovejas cuando les toca estar por allí en verano.

* * *

Corral de: *Las Vacas*, (municipal)
Término de: *Monte Ezquivel*
Estado actual: Ruina completa
Fecha de visita: 25-9-78

Por los restos de sus paredes se ve que fue bastante grande. Estaba dividido en dos pabellones, uno de los cuales pudo ser cubierto.

Tan sólo se nota como material empleado en la construcción del corral la piedra de yeso, que dibuja el contorno de lo que fue el edificio. A escasos metros del corral estuvo la cabaña del pastor, totalmente derruida.

* * *

JOSÉ RAMÓN MACUA AZCONA

Corral *Municipal*, (muy nuevo)

Término de: *Monte Ezquivel*

Estado actual: bueno

Fecha de visita: 25-9-78

Fue construido hacia 1960, de ladrillo y cemento. Más que corral de animales, es una cabaña para resguardar a las personas. Pero tiene adosada en la pared norte una tapia que sirve para reservar del frío y la lluvia a las caballerías.

* * *

LOS TRES CORRALES

Término de: *Monte Ezquivel*

Fecha de visita: 25-9-78

a) Corral del: *Ayuntamiento*

Estado actual: bueno

Antiguamente fue de Pablo Garnica y posteriormente lo adquirió el Ayuntamiento.

Consta de un edificio cubierto, de planta baja y primer piso, todo él en bastante buen estado, más una cerca semiderruida. En la planta baja tiene pesebres para el ganado de labor y en el piso superior hay cocina y pajar.

En una esquina del edificio hay una piedra cuadrada que sirvió de reloj de sol.

b) Corral de: *Canuto Echeverría*

Estado actual: *ruina total*

Fue bastante grande, pero hoy está muy destruido. Sólo quedan los restos de algunas paredes que permiten adivinar las medidas del corral.

En su construcción se empleó la piedra común y más abundantemente la de yeso.

c) Corral de: *Jiménez*

Estado actual: *ruina total*

También fue bastante grande. Sólo quedan restos de piedra común y de yeso.

* * *

Corral de: *José Pérez de Ciriza*

Término de: *Peñazos*

Estado actual: ruina total

Fecha de visita: 26-9-78

Se conservan algunas piedras grandes que sirvieron de cabezales en las puertas. Hay también piedras de buena mampostería.

Quedan algunas paredes muy ruinosas que dibujan la forma del edificio.

* * *

EL APROVECHAMIENTO ANIMAL EN LA VILLA DE ALLO

Corral de: *los Portillo*
Término de: *La Repalva*
Estado actual: Bueno, salvo una dependencia
Fecha de visita. 26-9-78

Consta de un patio cercado de forma cuadrada, de 12 × 20 m. y un corral cubierto para las ovejas de 22 × 4 m. Hay también una nave cubierta, para los animales de labor y otra dependencia de planta baja y primer piso que servía de pajar.

En la parte exterior hay una cabaña para el pastor y una era circular donde antiguamente trillaban la mies.

Los cabezales de las puertas son de madera.

* * *

Corral de: *Dámaso Hermoso*
Término de. *Valdiénigo*
Estado actual: ruina total
Fecha de visita: 26-9-78

Quedan algunos trozos de paredes de piedra, de buena mampostería. Por los restos que quedan se ve que tuvo varias dependencias. Tiene también una era donde antaño realizaban la trilla.

* * *

Corral de:
Término de: *Río Mayor*
Estado actual: ruina total
Fecha de visita: 26-9-78

Sólo quedan dos trozos de pared y algunas piedras que dibujan el contorno del corral. Debió ser de planta rectangular y bastante alargado, dividido en varios compartimentos.

Tan sólo queda como material la piedra de mampostería.

* * *

Corral de: *Severiano Lucea*
Término de: *El Escopal*
Estado actual: bueno
Fecha de visita. 26-9-78

Fue construido hacia 1960 de ladrillo, cemento, madera, piedra, yeso y teja. Consta de un patio muy amplio y una nave de 25 × 8 m. con pesebres para las ovejas.

En un rincón del patio hay una cabaña para el pastor, con fogón, cama, hornillo de gas, lámpara de gas, etcétera.

* * *

JOSÉ RAMÓN MACUA AZCONA

Corral de: *La Caseta*, (de J. Arellano)

Término de: *La Caseta*

Estado actual: bueno

Fecha de visita: 26-9-78

Consta de un patio y tres pabellones con puertas a él, uno de los cuales es muy largo. Los tres tienen pesebres para las ovejas, y el más largo los tiene también para el ganado mayor.

El edificio está muy reformado a juzgar por los pilares de piedra de sillería que se ven en algunas de sus paredes.

Por otra parte, el 4 de agosto de 1971 sufrió un incendio ocasionado por una descarga eléctrica, en una tarde de tormentas. Posteriormente fue reconstruido, introduciendo en él el ladrillo y la uralita, que contrastan con la piedra y teja del primitivo edificio.

Como nota curiosa se pueden destacar los arcos que soportan dos de los pabellones, pues son abovedados, de ladrillo macizo.

* * *

Corral de: *La Alubia*, (de Saturnino Ulíbarri)

Término de: *La Valdellorin*

Estado actual: bueno

Fecha de visita: 26-9-78

Consta de un amplio patio cercado con pared de piedra y dos corrales para cerrar en ellos el ganado. El más pequeño de los dos tiene una segunda planta que sirvió de pajar. Tiene también en la pared que da al patio, un hermoso reloj de sol con las horas marcadas.

En el verano de 1978 el dueño del corral hizo en él una pequeña obra con objeto de poder entrar en el corral grande con el tractor y la pala, para sacar más fácilmente el estiércol. Para ello agrandó la puerta de entrada, quitando de ella el antiguo cabezal de piedra de sillería en el que se leía: «AVE MARIA PURISIMA. AÑO 1883».

* * *

Corral de: *Zala*

Término de: *La Valdellorin*

Estado actual: casi desaparecido

Fecha de visita: 26-9-78

No queda ni rastro del corral. Sin embargo se conserva muy bien la cabaña del pastor, que además es sumamente original.

Es de planta cuadrada, hasta una altura de 1,5 m. y a partir de ahí comienza a tomar forma circular, más pequeña, cuanto más se eleva. En el interior queda una bóveda de piedra de mampostería. Hay también algo de piedra de yeso.

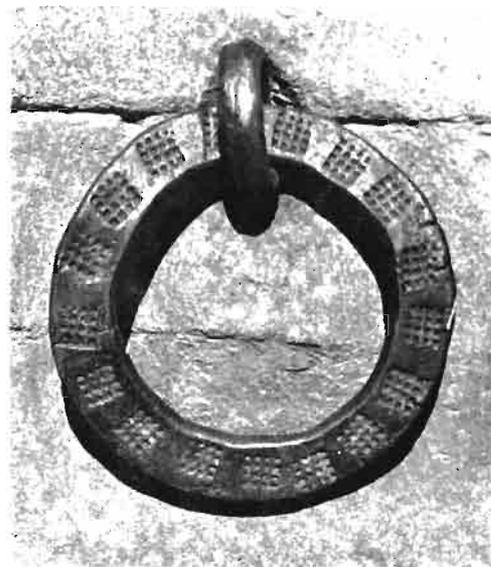
* * *



Foto 1.—“La pajera” en un rincón del corral.
(Fotos Javier Macua)



Foto 2.—Arando la Viña con mula: una estampa casi olvidada.



Fotos 3, 4, 5, 6.—Distintos tipos de asideros, antaño utilizados para amarrar los ganados mayores a la puerta de la casa.

(Fotos Javier Macua)



Foto 7.—La última herrería.

Foto 8.—Un viejo carro del taller de "Maino".



Foto 9.—Corral de Angel Aramendia en el término de "San Pedro".

(Fotos Javier Macua)



Foto 10.—“La piedra culeca”.



Foto 11.— La cabaña del pastor, única muestra del desaparecido corral de Zala, en término de “La Valdellorin”.



Foto 12.—Corral de José Pérez de Ciriza, en “Río Mayor”.

EL APROVECHAMIENTO ANIMAL EN LA VILLA DE ALLO

Corral de: *Donato Macua*

Término de. *La Gaza*

Estado actual: ruina incipiente

Fecha de visita: 26-9-78:

Es bastante amplio. Consta de un patio más un corral cubierto de forma alargada. Hacia 1955 se le hizo una reforma para poder encerrar en él ganado bravo. Consistió la reforma en construir un pasillo estrecho y alargado y varias celdas, para distribuir las reses y poder cargarlas en los camiones a través del muelle.

Tiene también cabaña para el pastor.

* * *

Corral de: *José Pérez de Ciriza*

Término de: *Río Mayor*

Estado actual: bueno

Fecha de visita: 26-9-78

Tiene un amplio patio descubierto y dos naves rectangulares, dentro de las cuales aún se guarda ganado. Su construcción está bien conseguida: pilares interiores, contrafuertes exteriores, gruesos muros de piedra, etc. (fig. 4).

* * *

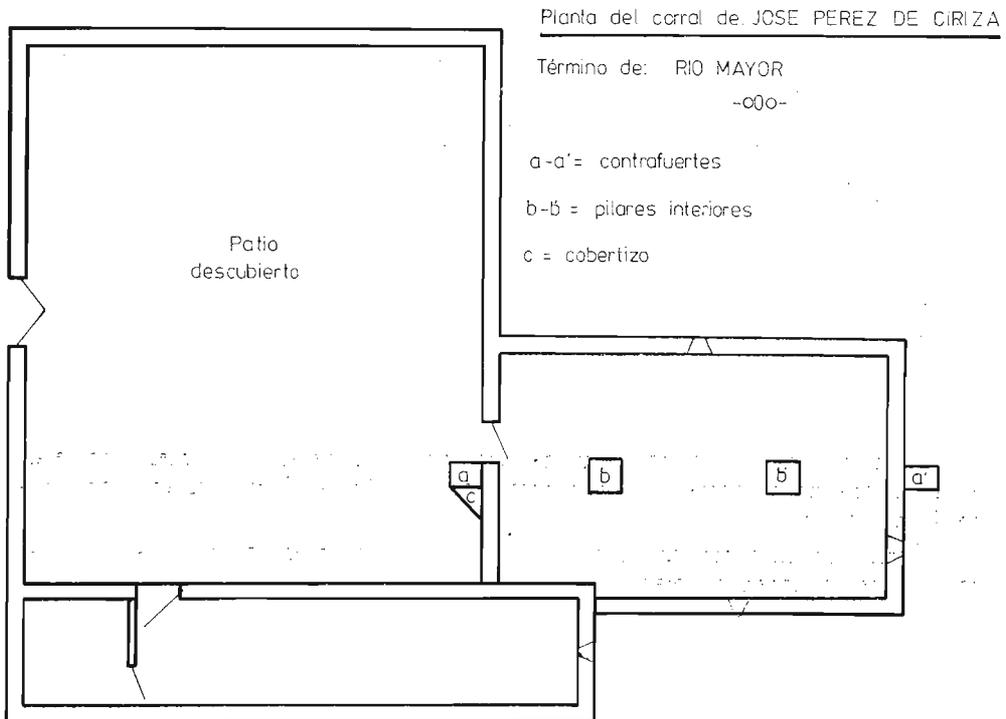


Figure 4

JOSÉ RAMÓN MACUA AZCONA

Corral de: *Las Ochavillas*
Término de: *Palomarazos*
Estado actual. ruina total
Fecha de visita: 11-5-79

Consta de tres dependencias: un patio de entrada bastante amplio; otro más pequeño, ambos descubiertos, y una tercera estancia cubierta, con pesebres para las ovejas.

En su construcción se empleó la piedra de mampostería, vigas de madera y cubierta de teja.

El corral está a 200 m. sobre el río Ega.

* * *

Corral de: *Tomás Arrarás*
Término de: *La Majadilla*
Estado actual: ruina incipiente
Fecha de visita: 11-5-79

El corral tiene forma de «L» y se cierra con un patio cercado con tapia de 2 m. de altura, semiderruida.

La construcción está bien lograda, empleando piedras de buena mampostería y algunos cabezales en las puertas, de sillería.

Tiene estrechas ventanas al exterior y dos puertas que conducen al patio. Este es perfectamente cuadrado y muy amplio.

En el interior también tiene forma de «L», en cuyo vértice se levanta un ancho pilar que sostiene algunas vigas del tejado.

Tiene pesebres para el ganado mayor y para las ovejas.

* * *

Corral de: *Pedro Valerio*
Término de: *La Majadilla*
Estado actual: avanzada ruina
Fecha de visita: 11-5-79

Es de una sola nave, de 16 m. de larga por 7 m. de ancha, cubierta de tejas. A la entrada tiene además un patio descubierta de 13 × 9 m., cercado con tapia de 2 m. de alta.

Sufrió un incendio en agosto de 1977 y se desprendieron varias maderas de las que sostienen el tejado.

* * *

EL APROVECHAMIENTO ANIMAL EN LA VILLA DE ALLO

Corral de: *Pedro Valerio*

Término de: *Ocarin*

Estado actual. ruina avanzada

Fecha de visita: 12-5-79

De entrada, un amplio patio cercado con pared de piedra de 3 m. de altura. En un rincón del mismo hay una cabaña para el pastor casi derruida.

El corral consta de tres dependencias comunicadas entre sí por puertas y que se alinean en dos naves, formando una escuadra de ángulo recto. Se comunica con el patio a través de dos puertas.

Buena mampostería en sus paredes de piedra, grandes cabezales de sillería en las puertas, madera, teja y yeso son los materiales de que consta el edificio. Hay también una pared interior con adobes de barro.

* * *

Corral de: *Severiano Lucea*

Término de: *Río Mayor*

Estado actual: bueno

Fecha de visita: 12-5-79

Es de construcción reciente, con ladrillos, yeso, cemento, tejas y uralitas. Está blanqueado de cal en su parte exterior.

Consta de un patio y dos dependencias cubiertas, una de las cuales está cerrada con pared, mientras que la otra no.

Aún se cierra en él el ganado.

* * *

Corral de: *La Villa*

Término de «el Corral de la Villa»

Estado actual: bueno

Fecha de visita: 12-5-79

Es un corral de propiedad municipal, incluido en la corraliza de Miravete y que se alquila cada tres años. En la actualidad lo tiene en arriendo el ganadero Pedro Valerio.

Tiene patio y un cubierto alargado dividido en dos dependencias. La cabaña para el pastor está aparte del edificio, a escasos metros de él.

Está construido en piedra de mampostería, maderas y teja.

* * *

José Ramón MACUA AZCONA

JOSÉ RAMÓN MACUA AZCONA

BIBLIOGRAFIA

- BARANDIARÁN, José Miguel de, *Guía para una encuesta etnográfica*. Núm. 20 de "Cuadernos de Etnografía de Navarra".
- BIELZA DE ORY, Vicente, *Tierra Estella*. Institución "Príncipe de Viana", Pamplona.
- IDOATE IRAGUI, Florencio, *Rincones de la Historia de Navarra*.
- MACUA AZCONA, José Ramón, *Allo*. Núm. 339 de la colección Navarra, Temas de Cultura Popular.
- REVENGA, L., *Cría lucrativa del cerdo*. Editorial Sintés, S. A., Barcelona.
- ROS GALBETE, Ricardo, *Apuntes etnográficos y folklóricos de Allo*. Núms. 23 y 24 de "Cuadernos de Etnografía y Etnología de Navarra".