

Presentación

TIERRA Y PAN

- 1.- El calendario agrícola*
- 2.- La labranza.*
- 3.- La siembra.*
- 4.- La recolección: siega y trilla*
- 5.- Almacenamiento: graneros y pajares*
- 6.- Moliendo y amasando*



1.- EL CALENDARIO AGRÍCOLA

Aunque el tema de este folleto y de la Exposición es, como dice su título, el cultivo del cereal, trigo sobre todo, y la producción de pan, a modo de introducción vamos a describir brevemente el ciclo de las tareas agrícolas en general y en nuestro pueblo en particular, enumerando los trabajos que se hacían o hacen en cada uno de los meses del año.

Enero: se volvía **ondalán**, es decir preparar una pieza para convertirla en viña. Era un trabajo muy duro y que se hacía por medio de las **layas**. Más tarde se utilizó un gran brabán llamado **malacate**. Otros trabajos más llevaderos eran por ej. el abonar los campos, cuando ya el trigo había nacido, o picar leña en las bajeras de las casas cuando la climatología no permitía otros trabajos al aire libre. En **febrero**, se podaban las cepas y se abonaban los campos. En **marzo**, se seguía con la poda, la sarmienta y se empezaban a labrar algunas piezas de viña.

Ya en primavera, en **abril**, se empezaba a preparar los barbechos para sembrar cereal en otoño, lo que se conocía como "**maquiniar**" los campos, y se seguía labrando las viñas, tareas que continuaban en el mes de **mayo**, cuando además se comenzaba a sulfatar las viñas.

Junio, julio y agosto eran los meses más duros para el agricultor a causa del calor y de las larguísimas jornadas de trabajo, desde la salida hasta la puesta del sol. Las tareas se distribuían de esta manera: en junio y hasta mitad de julio se realizaba la recogida del cereal, la siega, y desde mitad de julio a finales de agosto las tareas de acarreo de la mies y la trilla. Esto por lo que respecta al cereal, pues había que hacer un seguimiento de las viñas: sulfatado, limpieza de hierbas, despunte, y también seguir la huerta.

En **septiembre**, si bien era un mes más tranquilo, se empezaban a preparar los rastrojos (en Lumbier, **restojo**), seguir las huertas, etc. En **octubre** se volvía al trabajo intenso pues había que preparar las piezas para la siembra, sembrar, vendimiar la uva. A principios de **noviembre** se acababa la vendimia y se seguía con los trabajos de la siembra. Acababa el año, en general, de manera mucho más tranquila y el agricultor consideraba el mes de **diciembre** como la época más relajada de todo el año.

Además de los trabajos mencionados, por ser los más corrientes, había otras muchas tareas que se realizaban a lo largo del año, siendo como es nuestro pueblo un lugar donde la producción de la tierra es bastante diversificada. Si bien los tres pilares principales eran la huerta, la viña y el cereal: trigo, cebada y avena, había

otros cultivos como el lino y el cáñamo, la alholva, patatas, habas, garbanzos, forraje, etc. que requerían dedicación, lo mismo que el cuidado y crianza de la cabaña ganadera, o el procurarse la leña suficiente para el invierno. Todo ello hacía que prácticamente todos los miembros de una familia campesina, incluyendo niños y ancianos, tuvieran que arrimar el hombro en un momento u otro de las diferentes faenas del año.

Centrándonos en el cereal, vamos a explicar brevemente el largo y complejo proceso que desemboca en la elaboración y llegada del pan a la mesa, proceso en el que se pueden distinguir las siguientes etapas.

2.- PREPARACIÓN DE LA TIERRA (LABRANZA)

En Lumbier las piezas que un año se trabajaban para la producción de cereal, al año siguiente se solían dejar en barbecho (o restojo), esto es, sin cultivar, para que la tierra descansara. Hasta los años 40-50 en que la cabaña de ganado mular era bastante abundante, se sembraba mucho forraje y como éste se segaba en abril, aún había tiempo para que la pieza descansara y se pudiera sembrar de nuevo cereal al siguiente otoño. Por ello un ciclo rotatorio normal en Lumbier era: **Trigo-barbecho- trigo o trigo-forraje-trigo.**

Grupo de Recuperación del Patrimonio Cultural de Lumbier:
"OLATZ" (GRPCL)

Esta primera etapa de preparación de la tierra se realizaba entre marzo y abril, cuando se procedía a remover la tierra (**arar**) con el tradicional arado romano, o una de sus múltiples variantes según se fue perfeccionando, hasta llegar al arado de vertedera, que posibilitaba el abrir surcos de



cierta profundidad en la tierra. Estos arados poseían una larga vara o timón que se ataba al centro de un yugo, al que a su vez se uncían **dos** animales de tiro, que podían ser dos bueyes, dos vacas pardas, dos mulos o combinados buey y mulo o caballo y burro; todo ello según las disponibilidades del agricultor.

El arado de vertedera poseía una pequeña reja lateral que ayudaba a hacer surcos más profundos y voltear la tierra más fácilmente ahorrando el número de pasadas necesarias para prepararla. La **esteve** servía al campesino para dominar el arado, teniendo que hacer fuerza para hundir la reja.

La historia del arado se inicia con los primeros ejemplares sencillos compuestos de dos palos de madera, uno enganchado al animal y otro perpendicular

para hendir el suelo, hasta llegar al **arado común, romano o timonero**, que tiene ya las piezas básicas: el *timón*, la *cama*, el *dental*, la *reja*, la *esteva* y las *orejeras*.

A las antiguas rejas de madera se acopla una funda de hierro en la punta del dental, para no desgastar la madera, y después se utilizan ya las rejas fabricadas completamente en hierro que se pueden ver en los arados expuestos.



Los arados podían ser timoneros, con un timón para uncir dos mulas o dos bueyes, o *de varas* macizas, o unidas por dos traviesas, para una sola mula. Con el tiempo, a la cama se le añadirán refuerzos de hierro, hasta terminar fabricándose toda de hierro, al igual que el dental y la esteva, que conservará de madera solamente la empuñadura. La *vertedera* se utilizaba para levantar el rastrojo a finales del verano; el arado común con timón de una yunta para sembrar; el arado común de

Grupo de Recuperación del Patrimonio Cultural de Lumbier:
"OLATZ" (GRPCL)

varas y una sola mula se empleaba para arar los trigos en primavera y para labrar las viñas.

Otro gran adelanto supuso la creación del **brabán**, que aparece en la Inglaterra del S. XVIII, pero cuyo uso tardaría mucho en implantarse. En la España de principios del siglo XX todavía no se utilizaba de manera importante el arado "Brabant". Era un apero de doble vertedera giratorio, montada sobre una pieza de forja denominada **áncora**.



A principios del S. XX el ingeniero vasco Segundo de Aranzábal comienza la fabricación del brabán pero sustituyendo la pieza de forja por un áncora de fundición, más apta para las tierras duras, y así se

generaliza su uso.

El brabán hacía un volteo de tierra mucho más profundo que el arado, por lo que exigía 4 o 6 animales de tiro, y que podían “maquiniar” en una jornada entre 4 y 6 robadas, según fueran 4 ó 6 los animales de tiro. Ello exigía al menos 2 personas, frente a una sola persona para dirigir el arado. En cualquier caso, arado

o brabán, el trabajo para el agricultor era bastante agotador.

Tanto personas como animales tenían que descansar cada cierto tiempo, por lo que se paraba ½ hora para almorzar y entre una hora y media o dos para comer. A los animales se los alimentaba mejor para el trabajo duro, con cebada o también con un compuesto de trigo, cebada y avena conocido con el nombre de “comunia”.

3.- LA SIEMBRA

La época de sembrar el cereal es en los meses de octubre y noviembre, hablamos siempre de nuestro pueblo. En septiembre se llevaba el trigo de la cosecha al granero, el denominado Servicio Nacional de Trigo, y se acaba de preparar la tierra que había estado en barbecho para la siembra.



Con un **rastrón**, o **rastra** si era más pequeña, se hacían pasadas por la pieza para allanar la tierra y hacer desaparecer los surcos del arado o los más profundos que había hecho el brabán, La rastra o rastrón era de 2 a 3 m2, y en su parte inferior tenía varias púas metálicas que se introducían en la tierra para triturarla y romper los tormos endurecidos por la lluvia y el sol. Para aumentar el peso de la rastra y que su labor de romper la

Grupo de Recuperación del Patrimonio Cultural de Lumbier:
"OLATZ" (GRPCL)

tierra fuera más eficaz, se colocaba un saco de tierra o una gran piedra atada al armazón, e incluso una persona podía ir subida encima. También se utilizaba un mazo de madera para acabar de romper los trozos compactos de tierra (tormos) más resistentes. Esta es la labor del "**destripaterrones**". Al mismo tiempo se echaba algún tipo de mineral, fosfatos que alimentaran la tierra antes de recibir ésta la semilla.

La semilla se había seleccionado previamente, bien de manera manual con filtros o pasaderas que no dejaban pasar las impurezas (**ondarras**) o bien con una máquina cribadora, que además de ser más rápida hacía mejor la labor de selección. Ya en octubre, la víspera de la siembra, se trataba la semilla con sulfato de cal, y antiguamente hasta con orina humana, pero sin mojarla demasiado, y el día de sembrar se llevaba la simiente al campo y sirviéndose de una **capacha** se esparcía a voleo, cuidando de no dejar zonas sin simiente (cerros) o de no arrojar sobre otras más de lo necesario. Enseguida se pasaba la **escalera** para que la simiente quedara enterrada: este aparato tenía un armazón de madera reforzada con piezas de metal y unas púas rectas en su parte inferior y era arrastrado por una o dos caballerías, según el tamaño de la escalera y el estado de la tierra. Con un tiro de dos animales se podían sembrar al día entre **10 y 12 robadas**, y si se utilizaban en el tiro 4

animales se hacían hasta **20 robadas**. Hoy en día un tractor grande puede sembrar al día más de **200 robadas** (20 Has.)

Avanzado el mes de octubre se interrumpía la siembra para hacer la vendimia y, una vez acabada ésta, se reanudaba la siembra en noviembre. En años en los que no se podían sembrar todas las piezas, por exceso de lluvias, se sembraba en marzo o incluso en abril, **siembra de primavera**, pero ya no podía ser trigo sino alguna otra clase de cereal como la cebada cervecera, que no necesitaba ni abono ni herbicida.

En las piezas sembradas en otoño, se echaba nitrato de Chile o de cal hacia el mes de febrero, cuando ya el cereal había nacido, y al llegar la primavera se empezó a utilizar herbicida para matar las malas hierbas. El siguiente paso era esperar al desarrollo y la maduración de la mies, y en muchos casos rezar para que este proceso tuviera buen final. Por ello en el mes de mayo había tantas rogativas y bendiciones de los campos; no podían hacer otra cosa.

4.- LA RECOLECCIÓN: SIEGA Y TRILLA

La siega.

Para segar el cereal se ha utilizado a lo largo de miles de años la hoz curvada y dentada en una mano y en la otra el segador se colocaba una especie de pequeño

guante de madera, denominado **cazoleta** o **zoqueta** que le protegía de posibles cortes; ésta se sujetaba a la muñeca con una cuerda, dejando libre el dedo pulgar. Según iba cortando el segador la mies, la dejaba en pequeños haces atados con **ligallos**, varios de los cuales formaban una **gavilla**.



Cuando a principios del S. XX llegan las segadoras mecánicas, durante más de 30 años convivirán ambos métodos hasta finales de los 50. La segadora supuso un gran avance en la recolección, si pensamos que un segador bueno podía hacer en un día 3 robadas y una segadora entre 25 y 30, es decir, lo mismo que diez segadores. Es por ello que al principio los jornaleros vieron en esta máquina una auténtica catástrofe que les hacía perder su trabajo, dándose el caso de verdaderos motines contra su implantación, como ocurrió en Los Arcos a principios de siglo.

La siega a mano se empezaba en Lumbier a finales de mayo, con el trigo todavía sin madurar del todo, de esta forma se desgranaba menos la espiga; los agricultores solían decir que el grano se termina de hacer después de cortado, cuando está ya en el fajo. La siega mecánica comenzaba algo más tarde y cuando llega la

Grupo de Recuperación del Patrimonio Cultural de Lumbier:
"OLATZ" (GRPCL)

cosechadora no se empieza hasta que el grano está bien maduro, a principios de julio. La siega se solía acabar para San Fermín.

La segadora mecánica, que fue perfeccionándose poco a poco. Arrastrada por 4 caballerías o por un pequeño tractor, dejaba los haces de mies esparcidos por el suelo. Más tarde llega la



segadora-atadora que arrojaba los haces de mies ya atados, que se denominaban en Lumbier paquetes. El siguiente trabajo era agrupar cuatro de estos **paquetes**, más alguna **gavilla**, en un **fajo** que se ataba con esparto; era una tarea en la que colaboraban también mujeres y niños a partir de 9-10 años, y que se denominaba "**atar fajos**" o "**dar paquetes**". Estos fajos quedaban en la pieza hasta el día de su transporte a la era para ser trillados. Si llovía en demasía, había que darles la vuelta para que se secase la parte en contacto con el suelo.

Otra manera de guardar la mies cortada en el campo era colocar estos paquetes en pequeños montones de forma piramidal, denominados **fascales**, de manera que los de la parte interior estuvieran a resguardo de la lluvia.

En cuanto al rendimiento por Ha., en Lumbier se hablaba siempre de robos (22 kg.) por robada (898 m²), y así en los años 30 una cosecha decente podía tener entre 4-5 robos por robada, en los años 60 una cosecha media 10-12 robos y en la actualidad 20-24 robos (unos 500 kg.), es decir, 5-6 veces más que 80 años atrás.

La trilla. Empezaba hacia San Fermín.

El acarreo. La víspera de la trilla, o el mismo día, la mies era transportada de madrugada a la era donde estaba la trilladora, y se amontonaba en las denominadas **faginas**. Se



podía transportar a lomos de una caballería, sobre baste, en un carro tirado por dos caballos, al que se le acoplaba una plataforma en la parte inferior con el objeto de aumentar la capacidad de transporte, o en una galera arrastrada por 3-4 animales. A partir de los años 50 hacen su aparición los tractores y remolques que facilitaron mucho esta tarea, que se denominaba **acarrear o "acarriar"**

La trilla se hacía en las **eras**, espacios circulares, soleados y bien aireados, normalmente en un extremo del pueblo, que se preparaban al llegar julio, quitando

las malas hierbas y endureciendo el suelo terroso. La parva duraba un día. Había eras particulares por las que el propietario cobraba un cuartal (5,5 kg. de trigo) cada día que alquilaba la era. Por la mañana se tendía la mies en la era y durante unas 4-5 horas se pasaba el trillo dando vueltas en círculo y en elipse para tritular bien la paja y desgranar la espiga. Con el fin de tritular por igual, cada cierto tiempo se daba vuelta a la parva (volver la parva) y se seguía pasando el trillo.

Por la tarde, cuando comenzaba a mover viento se aventaba la parva, es decir, se separaba el grano de la paja. Por medio de horcas se lanzaba al aire la mies para que el viento llevara a un lado la paja, mientras que el grano, más pesado, caía vertical. Si no andaba ni pelo de viento, se tapaba la parva con sábanas y a esperar. Se empleaban grandes *biellos* de madera y *horcas* para remover la parva y *aventar*. Primero se recogía la parva en un montón con el *allegador*, que es una madera vertical atada a la mula. Se acababa de recoger con el *raedor*, o retabillo, y se barría con la escoba. Después se aventaba con el *horquillo* y *la pala* de madera. En algunos sitios se utilizaron aventadoras mecánicas, que no eran sino aspas movidas por una máquina, que lanzaban viento.

En estas tareas de tender y recoger la parva colaboraba toda la familia, niños, mujeres e incluso

vecinos a los que después se ayudaba el día que hacían su parva, pues eran tareas que había que terminar en el día. A esto se llamaba trabajar a **tornapión**, es decir, hoy por tí mañana por mí.

El trillo era una superficie plana formada por tablas unidas por dos o más travesaños con la parte delantera curvada, a manera de trineo, lo que le permitía deslizarse por encima de la mies. En su parte inferior tenía numerosas pequeñas piedras de sílex, o piezas metálicas, y más tarde ruedas dentadas de metal que trituraban la mies y al que se denominó trillo o máquina de Balbuena. Se utilizaban animales de tiro como caballos o bueyes que daban vueltas sin parar sobre la parva a lo largo de la mañana.



Una vez aventada la paja, el grano se recogía en sacos, que eran transportados al granero de la casa, situado normalmente en pisos altos para evitar la humedad. La paja se llevaba a los pajares en grandes sábanas que se ataban por las cuatro puntas. Entre las eras de San Juan y el Pósito se podían hacer hasta 8 ó diez parvas al día.

Grupo de Recuperación del Patrimonio Cultural de Lumbier:
"OLATZ" (GRPCL)

La trilladora. En los años 30 la aparición de esta máquina supuso un gran avance: separaba el trigo de la paja, sin tener que depender del viento; se podían producir en un día hasta 300 robos de trigo, frente a los 25-30 de una parva con trillo; se necesitaban muchas menos personas que para procesar una parva, en torno a 5-6. Bien es verdad que el mayor rendimiento exigía también



una gran esfuerzo a las personas que trabajaban directamente en la alimentación de la máquina, atar los sacos, llenar las sábanas de paja, etc. Muchos recordamos la camioneta del Pósito que maniobrando por calles y esquinas estrechas llenaba las calles de paja durante todo el verano.

Las máquinas trilladoras pertenecían a pequeñas sociedades: Beorlegui-Aristu-Labairu, en las eras de San Juan, y el resto en las llamadas eras del Pósito: Labairu-Elcate-Leyún-Ayesa, la trilladora Lanz y la más importante: la sociedad del Pósito. Otras eran particulares, como la trilladora de los Caseros (que pertenecía a la familia Pérez de Larraya). En conjunto

media docena de trilladoras que solían acabar para San Ramón, si el tiempo acompañaba.

La mecanización del campo se irá desarrollando muy lentamente si la comparamos con otros países de Europa o América. Así en 1948 llega a Lumbier un pequeño tractor de marca Case, y que es donado al Sindicato agrario por el Ministerio de Agricultura. Nos cuenta Juan Miranda (Bilbadico), que fue su conductor hasta 1953, que se apuntó mucha gente para que le trabajaran la tierra, pero más de la mitad no pagaban, "porque no había un duro", así que él decidió marchar al País Vasco, como tantísimos otros, en busca de un futuro mejor. Poco a poco surgirán nuevas sociedades, así por ej.

La Sección Crédito Agrícola. Esta es su pequeña historia.

En 1962 se crea esta sociedad con más de 60 miembros. Compran una trilladora un remolque y un tractor, el popular **Lanz**, conducido al principio por Rafael Miranda y Plácido Eguaras y definitivamente por Plácido Goñi. Con el Lanz se trabaja la tierra de los socios y se hace funcionar la trilladora. Cuando en 1964 la sociedad el Pósito San Ramón deja de funcionar, les alquilan el tractor para mover la trilladora y usar el Lanz para otros trabajos. Como el Lanz es de escasa potencia (35 CV) y bajo rendimiento, en 1966 se compra un John

Deere, mucho más potente, que llega a "maquinari" dos robadas y media por hora, el doble que el Lanz.

Se hacen también con una segadora, y al llegar el mes de mayo alquilaban un tractor para seguir labrando. Según comenta Plácido Goñi, con el John Deere se podían sembrar hasta 8 ó 10 robadas por hora, en jornadas interminables, pues a él le pagaban por hora trabajada, y el día que no se podía trabajar no cobraba. En época de trilla Plácido Goñi acarreaba la mies con el tractor y el remolque, mientras que José M^a Burgui Vélaz atendía la trilladora.

Cuando en el verano del 70, a mitad de la trilla, Plácido entra a trabajar en Argal, le sustituye José M^a Burgui, y ésta será la última trilla, porque la sociedad se disuelve ese mismo año. La cosechadora viene empujando con fuerza y en ese momento muchos pasan de ser agricultores a trabajar en Argal. El tractor se vende en Aribe al mismo precio que había costado, lo mismo que la segadora. Y finalmente la trilladora se guarda en el Pósito, y nunca más se supo de ella.

La cosechadora: Hacia mediados de los años 60 llega a Lumbier la máquina cosechadora, que supone un gran adelanto con respecto a la trilladora y a la que arrinconará en muy poco tiempo. La primera cosechadora, francesa de marca Braud, pertenece a una sociedad en la que participan muchos agricultores del

Grupo de Recuperación del Patrimonio Cultural de Lumbier:
"OLATZ" (GRPCL)

pueblo. Requería dos chóferes y una tercera persona para atar los sacos de grano. Si una trilladora podía procesar 300 robos de trigo al día, la cosechadora triplicaba el rendimiento, y podía hacer en un sólo día hasta **90** robadas (**en la actualidad hasta 200**).

Esta máquina cosechadora también se ha ido perfeccionando hasta hacer que el proceso de recolección sea totalmente automático. Para darnos cuenta de la



evolución de todos estos procesos a lo largo de un siglo se pueden hacer algunas comparaciones curiosas. Hoy día, hemos dicho, una cosechadora hace 200 robadas en un día, y **el mismo día** el grano se deposita en el granero/almacén. Harían falta 60 personas segando a mano, o 7-8 segadoras mecánicas, además de todo el trabajo del que antes se ha hablado: atar los fajos, el acarreo, la trilla, transportar la paja y el grano a casa, de nuevo en el mes de septiembre llevar el trigo al granero estatal, el denominado Servicio Nacional del Trigo. Dicho de otra forma, el complejo proceso de la recolección que ocupaba al agricultor durante los meses de junio, julio, agosto y buena parte de septiembre, se ha simplificado de tal forma que en la actualidad se

requieren una pocas personas y nada más que 2 ó 3 semanas para que el grano y la paja lleguen a su destino. Sin olvidar además aquellos trabajos sumamente duros como era el segar de sol a sol, o el transportar al hombro sacos de más de 70 kg. Sin duda hemos sido testigos de una auténtica revolución.

5.- Almacenamiento: Graneros y pajares.

La paja y la cebada son para el mulo lo mismo que el pan para nosotros, por ello se segaba la espiga con el tallo, con el fin de aprovecharlo para hacer paja. Al igual que ocurrió con la cebada, la paja



obligó a construir un lugar para guardarla, el *pajar*, en un segundo piso junto al corral, sobre la cuadra, con una ventana abierta a la calle, de la que sobresalía un palo en donde se ataba una *garrucha* y por ella se subía la paja en sábanas de arpillera. Otras veces se subía a través de una escalera de palo.

Desde el pajar, se vertía la paja por su propio peso a la *pajera* de la cuadra, desde la que se distribuía a los pesebres. Muchas veces el pajar se situaba en alguna

Grupo de Recuperación del Patrimonio Cultural de Lumbier:
"OLATZ" (GRPCL)

casa cercana, vieja y abandonada. sobre todo si la cantidad de paja almacenada era abundante. La paja se llevaba desde la era al pajar sábana a sábana, a hombros, si el pajar estaba cerca, o en carros o pequeñas camionetas, como la popular camioneta del Pósito. En ocasiones se colocaba la trilladora junto al pajar y a través de un tubo que iba desde la boca de la trilladora hasta la ventana del pajar se echaba directamente en éste. Finalmente y según se metía la paja había que prensarla o pisarla para que cupiera más cantidad; tarea en la que colaboraban los niños, para quienes era un divertimento.

Pacas de paja. Otra forma de almacenar la paja era en forma de pacas. En los años 50 y principios de los 60 se utilizaba una empacadora manual. Era ésta una máquina en la que dos operarios echaban paja y la prensaban. Después introducían dos alambres, los anudaban y al liberar la paja salía la paca prensada. Eran pacas relativamente pequeñas, de unos 20 kg., pero que permitían almacenar en menor espacio mucha mayor cantidad de paja que en el pajar tradicional, y se podían transportar además con



Grupo de Recuperación del Patrimonio Cultural de Lumbier:
"OLATZ" (GRPCL)

mayor facilidad. Según recuerdan algunos de sus protagonistas, el chocolatero de Liédena venía a Lumbier con una de estas máquinas de hacer pacas y en esta labor trabajaron muchas veces José M^a Burgui Vélaz, Andrés Burguete, Javier Lakidain o Máximo Mendióroz, entre otros. Llegaban a hacer 300 pacas al día.

Poco más tarde, a una con la cosechadora llega la empacadora mecánica. Una de las personas con más experiencia en este tema, Javier Cabodevilla, nos da algunos datos: en 1970 con una empacadora mecánica se hacían en un día unas 1200 pacas de 18 kg. cada una, es decir unos 20.000 kg de paja. Hoy en día se hacen pacas de 300-350 kg cada una y se utilizan para consumo propio, se venden a otros agricultores o también a la fábrica de biomasa de Sangüesa.

El granero: como su nombre indica era un espacio reservado para almacenar el grano. Si hablamos de graneros particulares, estos se situaban en pisos altos para evitar la humedad, y porque la planta baja era ocupada por las cuadras para



animales. No obstante, en algunas casas se acabaron acondicionando graneros bien aislados de humedades y distribuidos en lagos, en la planta baja, lo que facilitaba el acceso tanto para depositar el grano como para vaciar éste. En la postguerra se crea el Servicio Nacional de Trigo, que en muchos pueblos disponía de un almacén general a donde se llevaba el trigo en el mes de septiembre y que en Lumbier se situaba en el mismo edificio donde hoy está la empresa Josenea.

El precio del trigo lo fijaba el Estado, y cuando se llevaba al granero se analizaban datos como la humedad, el peso específico y el índice de impurezas, por lo que el precio podía ser rebajado e incluso ser rechazado el trigo. El precio subía según pasaban los meses, es decir se pagaba mejor en abril que en septiembre del año anterior, por lo que quienes tenían graneros en condiciones podían llevarlo más tarde, si bien es cierto que la mayoría lo que quería era entregarlo cuanto antes y cobrar lo estipulado.

Se guardaba en casa el grano para los animales (cebada, avena) y el trigo para elaborar el pan casero y también el grano suficiente para la siembra siguiente.

De todos es conocida la utilización del hórreo para almacenar y conservar el grano. Estos eran construcciones de planta rectangular y muros de mampostería apoyados en arcos o pilares en planta baja,

Grupo de Recuperación del Patrimonio Cultural de Lumbier:
"OLATZ" (GRPCL)

y con cubierta a dos aguas. Estaban bien ventilados para que el grano se conservara en buenas condiciones y al no estar en contacto directo con el suelo esto evitaba el problema de los roedores. En Lumbier no se ha documentado todavía su existencia, pero al ser **garaia** su denominación en euskera, se podría relacionar el nombre de **Garaiape** (que no Gaiarape) con la existencia de alguno de ellos en dicho barrio, pero, como hemos dicho, son meras suposiciones.

A finales de los 60 los antiguos graneros estatales son sustituidos por silos más modernos que funcionarán hasta finales de siglo. En 1971 surge el **SENPA** (Servicio Nacional de Productos Agrarios) que vino a unir el SNT(Servicio Nacional del Trigo) y el SNC (Servicio Nacional de Cereales) y que tenía como fin principal la producción y distribución de los productos agrarios y sus derivados. También regulaba los precios de estos productos.

Sociedad Cooperativa Cerealista "Sierra de Leyre" de Lumbier.

El viejo y arraigado cooperativismo agrario navarro experimenta un gran impulso de crecimiento y renovación desde finales de los 70, a lo que contribuyen entre otros factores la liberalización del mercado del trigo, cuando el SENPA anuncia en 1984 que ya no va a

Grupo de Recuperación del Patrimonio Cultural de Lumbier:
"OLATZ" (GRPCL)

garantizar un precio mínimo del trigo, y la entrada de España en la CEE.

Otro de los factores es la comodidad de los servicios ofrecidos por las Cooperativas, y el estímulo que supone el disponer de más tiempo libre, sobre todo tras el apogeo de la industrialización en Navarra y la generalización de la agricultura a tiempo parcial. Aunque este proceso puede calificarse de modélico si lo comparamos con la situación agraria en la mayoría de las provincias, dista mucho de alcanzar el desarrollo de las cooperativas agrarias en países como Francia, Alemania, Dinamarca, etc.



Siguiendo esta corriente de renovación, en 1982 se constituye la Sociedad Cooperativa Cerealista "Sierra de Leire" con 35-40 socios de Lumbier y pueblos de alrededor, llegando en la actualidad a 120 socios.

El objetivo primordial de todas estas Cooperativas era y es el de almacenar el cereal y comercializarlo,

Grupo de Recuperación del Patrimonio Cultural de Lumbier:
"OLATZ" (GRPCL)

servicio que venía realizando el SENPA, además del perfeccionamiento de las técnicas de conservación del grano y los procesos de transformación de los productos agropecuarios. De esta manera el agricultor podía disponer de instalaciones modernas y adecuadas para almacenar y conservar el grano en buenas condiciones y retrasar su venta hasta el momento más favorable, pues cuanto más tarde se vende el trigo su precio es mayor. Dicha iniciativa contó desde el primer momento con el apoyo de instituciones como La Diputación, la Caja Rural y el propio SENPA



Para almacenar el grano estas Cooperativas disponen de silos metálicos, y de naves que se van construyendo y ampliando según las necesidades y la evolución de la producción. Estas instalaciones están dotados de ventiladores, sondas térmicas y otros aparatos que permiten el trasiego, tratamiento o una buena ventilación que garanticen que el grano esté a temperatura y humedad adecuadas y evitar así los posibles ataques de hongos, bacterias e insectos, como el gorgojo. Se almacena grano de todas las clases de

Grupo de Recuperación del Patrimonio Cultural de Lumbier:
"OLATZ" (GRPCL)

cultivos de secano: trigo, cebada, avena, colza, girasol, habas, guisante y alholva. El trigo se vende a las harineras, y la cebada, sobre todo, a las fábricas de piensos.

La Cooperativa Sierra de Leyre tiene una capacidad de almacenamiento de unas 18.000 Tm, además de las 7.000 Tm de que dispone en el antiguo Silo y que utiliza a cambio de mantenerlo. Todo el grano que se recoge cada temporada se vende antes de que llegue la nueva cosecha, y del grano almacenado un 60% es trigo, un 30% cebada y el resto se reparte entre avena, girasol, habas, etc.

Resumiendo, se puede decir que las Cooperativas cerealistas como la de Lumbier, gracias a sus instalaciones, a su gran volumen de almacenamiento y a su sistema de financiación tienen la posibilidad de retrasar las ventas hasta el momento que consideren más propicio, presionando más para obtener mejores precios en el mercado. Pero sobre todo son muy ventajosas por la gran comodidad que supone poder transportar el grano directamente desde la finca a los almacenes cooperativos, y evitarse de este modo el trabajo de llevarlo a casa y la preocupación de conservarlo y venderlo. Para los agricultores que

Grupo de Recuperación del Patrimonio Cultural de Lumbier:
"OLATZ" (GRPCL)

combinan las labores del campo con otras actividades, bien sea en la industria o en la ganadería, las Cooperativas suponen una ventaja indudable. Por no mencionar otras ventajas como la adquisición de abonos, y herbicidas o la selección de semillas, que son tramitados y almacenados por la Cooperativa, con mejores precios.

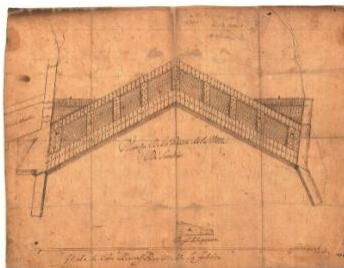
Para terminar, desear que en el futuro estas Cooperativas se decidan a afrontar el difícil tema de la competencia, penetrando en el sector industrial, como se viene haciendo en muchos países de Europa Occidental, de manera que puedan recoger el beneficio del valor que se añade a los productos agrarios en su proceso de transformación y que hasta ahora queda en manos de unas pocas industrias, para que este beneficio pueda revertir al productor, que debería cobrar más y también al consumidor, que podría pagar menos.

6.- Moliendo y amasando.

Molinos. En Lumbier existían a lo largo del S. XX 3 molinos, uno de ellos movidos por la fuerza del agua y los otros dos, mucho más modernos, movidos por electricidad.

Grupo de Recuperación del Patrimonio Cultural de Lumbier:
"OLATZ" (GRPCL)

En el río Salazar, un poco más abajo de la presa se situaba el molino llamado de "Chancharoz", malformación del nombre vasco "Sancho Arotza", molino que se surtía del agua de la presa y que estuvo en funcionamiento hasta finales de los 60. Su origen está datado ya en los siglos XV, XVI. Existen documentos del S. XVIII sobre la compra de una piedra molinar, nombramiento de molinero y obligaciones de éste, etc. De 1690 se conserva un plano de la presa en el río Salazar. →



Era de propiedad municipal y funcionó como único molino durante varios siglos. En 1859 es arrendado a una sociedad formada entre otros por Manuel Ozcoidi, Miguel Mainart, José Sanz, Javier Jacoiste, etc. Y años después pasará a manos de la familia Aroza.

Otro molino era la **Harinera San Antonio**, de Martín Usoz, también movido por electricidad. A principios del S. XX se construyó una presa aguas arriba del Irati, en el



Grupo de Recuperación del Patrimonio Cultural de Lumbier:
"OLATZ" (GRPCL)

paraje denominado "el Remolino", y a través de un canal se desvió una parte del caudal para conducirlo hasta la harinera, donde un salto de agua proporcionaba corriente eléctrica al pueblo a la vez que al propio molino de la harinera. La harinera cerró hacia 1970.

El tercer molino, **la Caja**, se situaba junto a la denominada Canterica de los moros, y lo mismo que el molino del Salazar se utilizaba para producir harina para pienso de animales, mientras que el molino de la harinera procesaba la harina para elaborar el pan. La Caja funcionó hasta 1980. **Este es el contexto en el que surge la sociedad de la Caja Rural Católica.**

Con el desarrollo del socialismo y anarquismo y la aparición de un potente movimiento de clase obrera, alejado de la doctrina de la Iglesia, ésta pone todo su empeño en la creación de organizaciones agrarias confesionales, como fue por ej. la Federación Agro-social de Navarra. Además, la publicación de la "Rerum Novarum" anima a muchos sacerdotes a abordar la cuestión social como una de sus tareas apostólicas. Serán los sacerdotes Victoriano Flamarique y Antonio Yoldi quienes extenderán la obra católico-social en el agro navarro. Escribía Antonio Yoldi: "**Dense la mano párrocos y agricultores y brillará la paz social.**"

Grupo de Recuperación del Patrimonio Cultural de Lumbier:
"OLATZ" (GRPCL)

Como sostén a este movimiento surgen las Cajas Rurales locales, que reciben los ahorros de los agricultores y tienen como uno de sus principales objetivos **"la defensa y mejora de los intereses morales y materiales de sus asociados, por medio del crédito"**.

La primera Caja Rural se crea en Olite en 1904, donde es párroco V. Flamarique, y en pocos años se extienden por toda Navarra, que será y sigue siendo pionera en la cuestión del cooperativismo agrario. Y es en este contexto, como decíamos, donde surge la creación de la Caja Rural en Lumbier, a la que se denominó simplemente **"la Caja"**.

Panaderías y hornos caseros

Hasta principio de los 60 en algunas familias se elaboraba el pan casero en hornos particulares que, aún después de caer en desuso, se mantuvieron algunos años, junto con los instrumentos utilizados, como palas, artesas, cilindros, etc. Se amasaba normalmente una vez por semana.

Las panaderías que funcionaban en Lumbier a lo largo del S. XX fueron: Purroy, que elaboró pan hasta 1945.

Grupo de Recuperación del Patrimonio Cultural de Lumbier:
"OLATZ" (GRPCL)

Ustárroz, que cesa su actividad en 1974, Ollo hasta 1991, Turrillas hasta 1999, y Ochoa (Juan de Dios), que se mantiene en funcionamiento.

El sistema de cupo. En los casos de familias que tenían trigo se funcionaba con el llamado **cupo**: En los años 40, época del racionamiento, la cantidad máxima anual que se podía entregar era de 130 kg por cada uno de los miembros de la familia, de los que el panadero descontaba una parte como pago a su trabajo. A la hora de comprar el pan, se apuntaban en un cuaderno las cantidades que se iban acumulando, y si no era suficiente el panadero solicitaba de la familia más cantidad de harina. Con este sistema el pan familiar salía más barato que pagando su precio cada día.

Los tipos de pan que se elaboraban eran mucho más simples que en la actualidad: el pan de kilo, con forma de dos barras unidas; el cabezón de uno o dos kg., redondo y con una especie de sombrero; la barra de 350 g.: la hogaza de 1 ó 2 kg., también de forma redondeada; la banderilla de 170 g.



LURRA ETA OGIA

Erakusketaren eta liburuxka honen gaia zereal-laborantza (gari-laborantza batez ere) eta ogigintza izanik, ogia egin eta mahaigaineratzera daraman bidea laburki adieraziko dugu. Bide honetan tarte batzuk ditugu.

1.- LUBERRIKETA (LABORANTZA)

Ilunberrin aspalditik urte batean zereala landatzen zen soroak, hurrengo urtean lugorri uzten ziren lurrari atsedena emateko. Beste batzuetan zereala eta bazka txandakatzen ziren, hau da, Ilunberrin ohizkoa zen segida hau: **Garia-lugorri-garia** edo **garia-bazka-garia**.

Lurra martxo-apirila bitartean hasten zen prestatzen. Orduan lurra irauli egiten zen (goldatu) ohizko erromatar-goldearen bitartez, edo horren antzekoak ziren aunitz horietariko bateren baten bidez. Bi golde-mota ziren: lemadunak, lemabakarrekoak bi mando edo idi lotzeko, edo makila betedunak, bi makilez mando bakar bati eusteko.



Beste aurrerapen handia izan zen brabant izenekoa. Hau XVIII. mendean hasi zen erabiltzen Ingalaterran, baina beranduago zabaldu zen. Espainian XX. mendera arte baino ez zen ohiz erabili.

2.- EREINTZA

Zereal-ereiaroa urri-azaroa da, betiere gure herriari dagokionez. Irailean, ereiteko lugorri egon zen lurra prestatzen hasten da.

Urrian, eraintzaren bezperan, haziak kare-sulfatoz tratatzen zen; ereiteko egunean haziak sorora eramaten ziren, eta kapatxa baten bidez purraka barreiatzen ziren. Euriengatik edo, soro guztietan erein ezineko urteetan, martxoan edo apirilean ere ereiten zen, udaberriko ereintza, hain zuzen.

3.- BILTZEA: UZTA ETA GARI-JOTZEA Uzta.

Zereala ebakitzeko, milaka urteetan igitaiia kurbatu eta koskaduna erabili zen esku batean, bestean igitariak egurrezko eskularru antzeko bat, **kaixuleta** izenekoa, eskua



ez mozteko janzten zuelarik. Igitagailu mekanikoak XX. mende hasieran agertu zirenean, 30 urte luzetan barna bi segabideez aritu zen, 5. hamarkadaren amaiera arte.

Igita-makinak aurrerapen handia ekarri zion uzta-lanari. Igitari trebe batek eguneko 3 erregu-lur betetzen bazituen, makina batek 25-30 betetzen zituen, hau da, hamar igitariren lana.

Esku-uztaroari Ilunberrin maiatz-hondarrean ematen zitzaion hasiera, garia zegoenekotz guztiz ondu gabe zegoela. Horrela galburua ez zen hainbeste bihitzen; laborariak ziotenez, alea ebaki ondoren umotzen da, haxean bildurik dagoenean. Makinaz igitatzeko uztaroa beranduxeago hasten zen eta igita-makina heltzen zenean, alea arras ondu arte ez zen hasten, ekain-hondarrean. San Fermin garaian ematen zitzaion buru uztaroari.

Gari-jotzea. San Fermín inguruan hasten da.

Garia larrainetan jotzen zen. Larraina alor borobila zen, eguzkipean eta haizetara zabaldurik, herriaren muturrean gehienez, eta uztailearen inguruan prestatzen zen. Goizean uzta larrainean barreiatzen zen eta estrazia 4-5 ordutan barna ibilarazten zen zirkuluz eta elipsez, lastoa ongi xehatu eta galburuak bihitzeko.

Grupo de Recuperación del Patrimonio Cultural de Lumbier:
"OLATZ" (GRPCL)

Arratsaldean, haizeak hasten zuenean eultzia haizatzen zen, hau da, aleak eta lastoa banatzen ziren. Sardeez uzta aireratzen zen haizeak lastoa eramateko, aleak, astunagoak, lurrera erortzen zirelarik.



Eultzia barreiatu eta biltze lan hauetan etxeko guztiek laguntzen zuten, umeek, andreek, baita herkideek ere, azken hauei beraien eultzian ere laguntzen zitzaielarik, gaua heldu baino lehen amaitzeko lanak baitziren.

Estrazia taula laua zen, oholak bi langetek edo gehiagok lotua eta aurrealdetik, lera baten antzera, goiti kurbatua, uztaren gainetik labaindu ahal izateko. Tirakariak erabiltzen ziren: zaldiak edo idiak, goizean barna eten gabe eultziaren gainetik itzulika ibiltzen zirenak.



Eultzi-makina. Hau agertzeak aurrerapen handia ekarri zuen: lastoa eta alea bereizten zituen haizearen menpe egon gabe; egunero 300 gari-gonga ere egiten zituen, estraziaz eginiko eultzian 23 izanik.



Uzta-makina: Joan mendearen 6. hamarka-daren erdialdean uzta-makina heldu zen Ilunberrira, eultzi-makinari alde handia hartu ziolarik. Izan ere hau franko agudo baztertu zen. Eultzi-makina batek 300 gari-gonga lantzen bazituen, uzta-makinak lan hirukoitza egiten zuen, egunero 90 erreku-lur ere betetzen zituelarik (gaur egun 200).

4.- Biltegitratzea: Aletegiak eta lastategiak

Ogia gizakiari, lastoa eta garagarra mandoari. Horregatik galburua zurtoinarekin batera ebakitzen zen, lastoa egiteko. Garagarra biltegitratzeko beharraren antzera, lastoarenak biltegia eraikitzen behartu zuen, lastategia, bigarren solairu batean eskortaren ondoan. Lastoa lastategitik ukuiluko saralera botatzen zen erortzen utziz, eta handik asketan banatzen zen.

Grupo de Recuperación del Patrimonio Cultural de Lumbier:
"OLATZ" (GRPCL)

Aletegia: Izenak adierazten duenez, aleak biltzeko tokia zen, eta etxeetako goiko solairuetan kokatzen zen, hezetasunari itzurtzearren, behean ukuiluak zirelako.



Gerraondoko garaian Gariaren Zerbitzu Nazionala sortu zen, herri anitzetan iraila aldera garia eramateko aletegi orokorrak eraiki zirelarik.



Etxean garagarra eta oloa gordetzen ziren abereentzat eta garia etxekoentzat ogia egiteko, eta baita hurrengo urteko ereintzarako ere. Ezaguna da garaia aleak biltzeko eta mantentzeko. Ilunberrin ez da oraindik horren berririk aurkitu, baina **Gariape** auzoaren izenak (eta ez Gaiarape) bertan bateren bat egon zela adieraz lezake. Hala ere, esan bezala, hau susmo hutsa da.



5.- Ehotzen eta oratzen.

Errotak. Ilunberrin XX. mendean 3 errota ziren, bata uraren indarraren bidez zebilena eta beste biak, askoz modernoagoak, elektrizitateak eraginda.

Zaraitzu ibaiaren ertzean, idoiaren muturreko presatik beheragoxe, "**Chancharoza**" ("Santxo arotza" esamolde okertua) izeneko errota zegoen. Presako urak elikatzen zuen eta, XV edo XVI. mendean eraikirik, joan den mendearen 6. hamarkadaren amaiera arte ibili zen.

San Antonio irindegia zen beste errota bat, Martin Usoz jabea zuelarik. Elektrizitatez eraginda zegoen eta joan den mendearen hasieratik 7. hamarkadara arte ibili zen.



Hirugarren errotak, "la Caja" izenekoa, hau da, Caja Rural Católica, Zaraitzu ibaiertzekoa bezala, aleak ehotzen zituen abereak elikatzeo, eta irindegikoak, aldiz, ogia egiteko irina ekoizten zuen. La Caja joan den mendearen 8. hamarkadara arte ibili zen.

Okindegiak eta etxeko labeak

Joan de mendearen 6. hamarkadaren hasierara arte zenbait etxetan ogia egiten zen bertako labeetan. Geroago erabiltzeari utzi zioten arren, urteetan mantendu ziren tresneriarekin batera, hala nola endaiak, azpilak e.a.



Ilunberrin XX. mendean okindegi batzuk ziren: Purroy, 1945era arte ogia egin zuena, Ustarroz, Olo eta Turrillas okindegiak, hauek joan den mendearen 8. eta 9. hamarkadetan lanari utzi ziotelarik, eta Ochoa, gaur egun dabilena.



Agosto 2014 / 2014KO abuztua