

EXPLOTACIÓN AGRÍCOLA EN VIANA (NAVARRA) (2ª parte)

Juan Cruz Labeaga

Etniker-Navarra

El presente trabajo se ha realizado basándose en la Encuesta Etniker elaborada por Don José Miguel de Barandiaran en la *Guía para una encuesta etnográfica*. Responde a las preguntas 17 a 35 inclusive del Apartado V, Explotación Agrícola. La 1ª parte, preguntas 1 a 16, se publicó en el *Anuario de Eusko-Folklore*. Núm. 47.



Vista aérea de Viana.

Mobiliario agrícola. Instrumentos que se emplean en las labores agrícolas. Unidades de medida usadas

INSTRUMENTOS AGRÍCOLAS

Ablentón. Horquillo grande de madera con mango largo y travesaño con seis o siete púas cilíndricas con las puntas afiladas. Se usaba para mover la mies y cargar la paja desde el suelo hasta el carro. En otras partes le llaman bieldo.

Allegadera. Tabla de unos dos metros de longitud con un mango de madera y el ramal de la caballería para conducirla con la mano, en sus extremos se enganchaban los tirantes del ganado y se utilizaba para arrastrar la parva y la paja.

Aparvadera. Instrumento de madera similar a un rastrillo con seis tablillas a modo de dientes unidas entre sí por otra tabla, con largo mango sujeto por tirantes que servía para amontonar la parva.

Arado. Instrumento de origen romano, pero utilizado hasta nuestros días, tirado por caballerías, compuesto principalmente por una guía o timón de madera para guiarlo el campesino y una púa o reja de hierro cónica que servía para labrar la tierra. Según estén las piezas encajadas entre sí y de su forma y su unión se derivan los principales tipos.

A partir de finales del siglo XVIII comenzó a utilizarse el arado llamado castellano, es el de cama curva y reja plana lanceolada. Hay otras variedades llamadas dental, radial y rectangular, según la posición del timón. El enganche de las correas de los animales se verificaba en los orificios del timón, llamados clavijeros. En algunas partes llaman al arado "aladro".

Arpa. Herramienta de hierro que actúa como la azada y cuya hoja se ha dividido en tres anchos dientes.

Arpilla. Horquillo de púas curvas de hierro con mango de madera, muy útil para dar vuelta a la paja y remover los fiemos

Azada. Instrumento compuesto por una hoja de hierro rectangular con filo recto o curvo, con apéndice macizo en un extremo provisto de un orificio, en el que se encaja un mango cilíndrico de madera, y un pequeño apéndice macizo, a modo de martillo, para machacar los tormones. Las hay de varias clases. El gayón es la de mayor tamaño y tiene hoja rectangular y filo algo curvo. Otras tienen los lados laterales algo curvos. La azada alubiera es pequeña de hoja cuadrada y corte recto. Las hay de tamaño muy pequeño y estrechas que sirven para plantar, los "zadonillos". Algunos llaman a la azada "morisca". A partir de los años 30 del siglo XX fueron fabricadas en Legazpia (Guipúzcoa) por la Casa Bellota.

Balancín. Instrumento de arrastre formado por un tronco de madera de sección cuadrada, con dos abrazaderas de hierro en sus extremos, para tirar de

cualquier tipo de apero por un solo animal. Otro tipo lleva articulados, con unas piezas de hierro, otros dos maderos más pequeños, rematados, a su vez, en ganchos para enganchar una yunta de mulas de tiro.

Banasta. De forma cilíndrica con dos asas en el borde, fabricadas con mimbres sin pelar o con cañas. Servía para transportar frutos.

Brabán o arado de vertedera. Sustituyó a los arados de tipo romano y castellano, y es llamado así por su origen en la ciudad belga de Brabante. Arado de fabricación industrial totalmente de hierro, con largo timón, dispositivo para el tiro en el frente, dos grandes rejas en un extremo para abrir el surco y voltear la tierra, y dos ruedas en el otro, en donde se sitúa el mecanismo de enganche. Se regula la penetración del surco por medio de una palanca, situada entre las ruedas. Utilizado para abrir el surco y volver la tierra sobre todo en las viñas, permitió hacer labores más profundas que las hasta entonces realizadas. Actualmente, se usan brabanes suspendidos de la parte posterior del tractor para hacer dos surcos y hasta cinco surcos.

Capazo. Doble serón de esparto acabado en puntas y unidos por un puente que servía para el transporte en las caballerías del fiemo, hortalizas, cántaros de agua, etc.

Cedazo. Especie de criba con aro de malla metálica tupida utilizado para cerner la harina.

Cesto. De forma cilíndrica, con la base y pared entretejida y boca rematada en grueso cordón con dos asas, fabricado de castaño a partir de un cerco de avellano, se traía de la Montaña, servía para transportar verduras, frutas, patatas, etc. Otras veces se hacían en la localidad pero de mimbre sin pelar.

Comporta. Comportón. Recipiente troncocónico construido con tablas cinchadas por aros de hierro junto a la base, en el centro y bajo la boca, utilizado para el transporte de la uva desde la viña hasta la bodega.

Corquete. Pequeña hoz de filo curvo en el lado cóncavo y mango cilíndrico de madera que sirve para cortar la uva. Los hay de muchas variedades y tamaños.

Criba. Instrumento circular con un cerco de madera y una red metálica, más o menos tupida, utilizado para limpiar semillas, trigo, habas, alubias, etc. Algunos llevan en lugar de la red metálica una fina piel perforada con agujeros en disposición concéntrica.

Cuchillo. Instrumento de hoja muy alargada, punta algo curva con dientes y mango de madera que sirve para sacar los espárragos.

Cultivador. Véase grada.

Cunacho. Equivale a cesto.

Dalla. Guadaña para segar alfalfa o hierba.

Escoba. Generalmente hechas con la planta llamada biércol, o brezo, con mango de madera, otras veces las fabricaban de mijo. Con ellas, entre otras funciones, barrían la era una vez trillada la parva.

Espada. Ángulo metálico que introducido en tierra sirve para plantar viña. "Plantar viña a espada".

Espartera. Aguja grande para coser sacos.

Forcate. Apero de enganche de madera, con refuerzos metálicos, formado por dos gruesas varas dispuestas en paralelo y unidas en su extremo a una ancha horquilla de hierro para dejar espacio a una sola caballería. Se le añadían un arado de vertedera para labrar tirado por la caballería, y, a veces, dos cuchillas para cortar la hierba. Utilizado en las labores de la viña, "forcatear" es sinónimo de arar viñ, puesto que se hace con la vertedera. Se llama también forcate, nombre derivado de horca, al arado completo de dos timones

Gancho. Pequeña hoz con mango de madera para cortar la uva. Corquete

Grada. Apero de hierro de fabricación industrial, rectangular, a manera de trineo, con tres travesaños paralelos y en ellos las rejas o ganchos curvos. Mediante una anilla se enganchaba al tiro. Un mecanismo de palanca permitía que penetrasen estos granchos en la tierra más o menos. Se pasaba por las fincas para "destormonar" la tierra después de labrar.

Guadaña. Cuchilla de acero, larga, triangular de perfil curvo, aguda punta y filo en el borde inferior cóncavo, que se introduce en un mango largo de madera con dos manillas utilizada para segar. Asimismo, se llama dalla. Se utilizaba para segar hierba y alfalfa. Para afilarla, o "picar la dalla", utilizaba el segador el pico o pequeño yunque, terminado en punta para clavarlo en el suelo, y el martillo con punta en los dos extremos.

Gubia. Formón metálico utilizado para sacar los espárragos de la tierra.

Hachas. De diversos tamaños y cortes. Las mayores para podar ramas grandes, hacer leña o cortar árboles.

Herrón. Larga y pesada barra de hierro cilíndrica, de afilada punta, utilizada para hacer el orificio en la tierra en donde plantar la vid. "Plantar viña a herrón". En La Rioja se les llama "plantadores" o "barras".

Hoces. Instrumento con hoja curva, larga y estrecha, de acero, con el filo en el lado cóncavo y mango corto de madera para manejarla con una sola mano. Las había de dos clases: las gallegas con filo y otras más pequeñas con dientes. Se afilaban con una piedra que se vendía en el comercio. Eran utilizadas para la siega del cereal, para despuntar las viñas, para quitar las malezas, etc. La mano

izquierda se protegía introduciendo los dedos, excepto el pulgar, dentro de una zoqueta de madera, especie de cazoleta terminado en punta. Mucho menos se utilizaban para proteger la mano los dediles de cuero.

Hocete. Pequeña hoz para despuntar la viña.

Horca. Herramienta de dos o cuatro púas, a manera de gran tenedor, en el extremo de un mango largo, obtenida de una rama apropiada y seleccionada generalmente de boj, antes de secarse se curvaban las púas. Se utilizaba para pinchar y trasladar los haces de mies a los carros en el acarreo, y de mover y extender los fajos en las parvas de las eras.

Horquillo. Biello de cuatro a siete puntas metálicas, ligeramente curvadas, y una prolongación tubular para introducir un mango alargado de madera, sujeto por un clavo. Se utiliza para manejar el estiércol y productos agrícolas que contienen humedad.

Jarriadera. Regadera. Vasija metálica cilíndrica para regar a mano, con asa y un tubo por el que sale el agua que sirve para jarrear o regar.

Layas. Instrumento de hierro en forma de U invertida, compuesto por dos largas púa con el extremo apuntado y unidas por el otro mediante un travesaño. En la prolongación tubular de una de las púas de enchufa un corto mango de madera. Se utiliza por parejas, manejando una en cada mano, hincándolas en tierra con ayuda del pie, que se apoya en el travesaño horizontal, y al sacarlas producen un levantamiento de la tierra. Sirven para layar, labrar o remover la tierra, sobre todo en huertos y terrenos blandos y húmedos. A partir de mediados del siglo XX cayeron en desuso. Las mulas mecánicas han acabado arrinconando este instrumento. Las fabricaron los herreros locales hasta principios del siglo XX.

Mazo. Especie de martillo grande de madera que se utilizaba para deshacer los tornos o "destormonar".

Medianega. Media fanega, de capacidad de un robo, cajón de madera de base rectangular más corta la de abajo para facilitar mediante un asa coger cereal de un montón para cargarlo en sacos o costales.

Molón o rulo. Especie de cilindro grande y muy pesado, de piedra o de cemento, que, arrastrado por caballerías o tractor, se utiliza para apisonar la tierra una vez que se ha sembrado.

Morisca. Así llaman algunos a la azada.

Pala. De forma rectangular, con el borde ligeramente curvado y largo mango, todo en una pieza de madera, era utilizada para aventar el grano, para cargar los sacos con cereales, etc. A veces, está formada por dos piezas sujetas por un clavo.

Podadera o gancho de podar. Cuchilla larga y plana, con la punta curvada hacia abajo y filo cóncavo, que en su borde inferior en prolongación tubular se enmanga en un largo palo para llegar a las ramas más altas en la poda de los árboles.

Podón. Antiguo útil de viticultura, ya documentado en época romana, que consta de una cuchilla curva, con el filo cóncavo en el borde inferior, que se prolonga en una hacha por el lado opuesto. Entre ambas partes sale un vástago vertical introducido en un corto mango de madera. Se utilizaba para la poda anual de las vides. En otros lugares de Navarra llaman a esta herramienta tajamatas y hoz podadera.

Rastra. Armazón de madera rectangular provisto de púas o rejas de hierro, utilizado, después de labrar, para desmenuzar los tormos y alisar la tierra, o asimismo para enterrar las semillas. Es un apero de tracción animal sobre el que se sube el labrador para dirigirlo y darle peso para que penetre en el suelo irregular. En otras partes también se le llama grada.

Rastrillo. Instrumento de madera con púas metálicas para recoger la alfalfa u otras hierbas.

Recogeperas. Cazoleta metálica de extremos cortantes, para cortar el rabo del fruto, provista de un largo mango de madera.

Serrón. Serrucho curvo que sirve para podar.

Serrote. Serrón.

Tabla. Instrumento para recoger la paja en las eras.

Tajadera. Plancha de hierro para cortar el agua en las acequias.

Tajamatas. Especie de hoz podadera con dos cortes uno curvo y otro recto, que servía en el pasado para podar sobre todo la viña, antes de que se utilizaran las tijeras de podar.

Tijeras. Se utilizan en la poda y para la vendimia, las puntas curvas son cortas y anchas, con el filo en el borde cóncavo en una y en el convexo en la otra. Un fleje enrollado en espiral las mantiene siempre abiertas para facilitar la labor. Los mangos son rectos y su cierre se hace mediante una abrazadera sujeta a sus extremos.

Triguero. Especie de criba de trama tupida para limpiar el trigo de pajas.

UNIDADES DE MEDIDA

Aunque en 1849, en tiempos de Isabel II, se aprobó la Ley de Pesas y Medidas, el Sistema Métrico Decimal, tardó bastante generalizarse por lo arraigado

que estaban las medidas antiguas. En 1868 llegó al Ayuntamiento de Viana una colección de unidades del Sistema Métrico Decimal, hasta entonces, usaban las medidas antiguas.

Medidas de líquidos. La medida más común era la cántara que medía 16 litros 13 centilitros, en otras tierras navarras alrededor de 11 litros. La pinta de vino equivalía a $3/4$ de litro. Un cuartillo era la cuarta parte de una pinta. El cántaro tiene 12 litros, unas 16 pintas. También se vendía por divisores de media cántara, medio cántaro, mediapinta y el cuartillo. Las medidas eran de barro o de cinz. Tanto para vino como para aceite, la azumbre medía 2 litros, medio azumbre 1 litro, y una cuartilla 4 litros. Una docena de aceite equivalía a 4, 92 litros.

Los pellejos tanto para vino como para aceite no tenían una medida fija. Las capacidades de los garrafones, sobre todo para vino, eran muy variadas desde 2 litros hasta 20 litros, se forraban de mimbre e incluso con tablas para reforzarlos y así preservar mejor el contenido.

Medidas de capacidad de áridos. Los cereales se medían por robos, equivalente a 22 kilos de trigo, y sus divisores: medios robos, cuartales y "almutes", estos últimos equivalían a un dieciseisavo de robo, estaban fabricados de madera con refuerzos metálicos. Un robo tenía cuatro cuartales y dieciséis almutes. Se llamaba un "robo colmo" cuando sobresalía el cereal medido sobre la superficie de los bordes de las paredes, para evitar este aumento de peso se pasaba por encima la "rasera", especie de palo, que eliminaba lo sobrante. La "media-nega", mediafanega, también pesaba 22 kilos, pero tenía forma alargada y con punta más cómoda para recoger el cereal del montón y poder llenar los sacos más fácilmente. Una saca de harina pesaba 100 kilos. Un saco de trigo pesaba por lo general 3 robos o 66 kilos.

Medidas de peso. La carne, por ejemplo, se compraba por libras, una libra equivalía a 0,372 kilos, una libra carnífera tenía 36 onzas. Una quarterón de carne equivalía a $1/8$ de kilo y constituía una ración diaria para hacer el puchero en el campo. La arroba navarra pesaba algo más de 13 kilos, la riojana 11,5 kilos, de ahí el dicho: "Para comprar arrobas en Navarra, para vender en La Rioja", por la ganancia que ello conllevaba. Se llamaba carga al peso que podía transportar un animal y equivalía en trigo a unos 108 kilos.

Medida de unidad. Una medida antigua, muy utilizada en los libros parroquiales de los diezmos, es la "maña", una especie de fajo que se podía coger con la mano para medir el lino, cáñamo y esparto.

El trillo, sus formas, sus piezas y su uso. ¿Cómo se trilla actualmente? ¿Cómo se hace el desgrane del maíz, del haba, de la alubia y de los guisantes?

Trillo. Algunos ancianos justamente recuerdan en Viana el uso del trillo de pedernal, con pequeñas piedras de sílex, o pedernales, incrustadas en una plataforma realizada con maderas duras, curvada hacia arriba por delante para deslizarse mejor y cuatro rudecillas, dos a cada lado.

Vino después el de plataforma también de madera, donde iban introducidas unas sierras de hierro bien dentadas, colocadas horizontalmente a lo largo del eje mayor, también con cuatro ruedecillas metálicas en los extremos. Se unían al collarón de una caballería mediante dos largos tirantes sujetos a argollas de hierro del trillo, y para mejorar su efectividad iba montada una persona sobre el trillo, a la vez que, con las bridas, conducía el animal de tiro dando vueltas a la parva.

Luego vinieron unos trillos metálicos, tipo cajón de hierro, y parte superior de madera, de cuatro ruedas, casi cuadrados y altos, con discos interiores metálicos cortantes y con un asiento para desde allí dirigir, mediante unas bridas, a la caballería.

"Ablentadora". Antes de inventarse esta máquina aventadora se "ablentaba" la mies, una vez triturada por el trillo, echándola al alto mediante unas palas de madera, y si corría el viento la paja se la llevaba el viento y el trigo se depositaba verticalmente sobre una manta. Con esta máquina se limpiaba fácilmente el trigo de la paja, pues ella misma producía viento.

Desgrane. Las mujeres se ocupaban bastante tiempo, principalmente durante el invierno, dentro de las entradas y en corro, en desgranar el maíz a mano, frotando con una pinocha desgranada una sin desgranar. A mediados del siglo XX, Jaime Velasco fue el primero que trajo un desgranadora de maíz comprada en Zaragoza. Esta operación la hicieron posteriormente las cosechadoras.

Las habas, las alubias y los guisantes, si no era mucha su cantidad, se ponían muy extendidos en la calle al sol, y una vez bien secos, los majaban con un horquillo metálico, a veces con un palo, y si andaba viento los metían en un cesto y se aventaban sobre una manta, para limpiarlos de las cáscaras y recoger los granos en un caldero o cesto. Cuando las cantidades eran considerables, sobre todo de habas, se trillaban con trillo en las eras.

Clases de carro y su destino. Descríbanse sus piezas. Caja del carro, barrotes y otras formas de cerramiento

El carro ha sido desde antiguo el vehículo de transporte más utilizado en el mundo rural. En Viana existieron desde finales del siglo XIX dos carreterías. Macario Martínez procedía de Genevilla y aprendió el oficio de carrero en Nájera. La otra fue la de Francisco Arina, "Paquillo", que también procedía de Genevilla. Ambas perduraron hasta alrededor de 1960 y, además de otras labores propias de la herrería, fabricaron carros, galeras y volquetes.

Algunas piezas importantes de hierro, como los ejes, los adquirían en Logroño, en casa de Marrodán y Rézola. En la construcción de este tipo de carruajes utilizaban diversos tipos de madera: olmo, chopo, encina, fresno, algunas de ellas debían estar secándose un mínimo de cinco años. Algunas piezas eran de hierro y, a veces, se colocaban redes de cuerda de cáñamo.

Una pieza importante era la plataforma o cama rectangular de madera de olmo, con refuerzos de hierro, cerrada por los ejes largos por las barandas de "teleros" o "balaustres", a veces con tableros para cerrar los huecos entre los barrotes. Por la parte posterior del carro, así como en los varaes delanteros, llevaba unos palos llamados "tentés", o "tentemozos", que servían verticalmente para dejar el carro a nivel y posado o descansado en horizontal, y entonces el ganado podía descansar, ya que el carro permanecía inmóvil con la máquina o freno echado. Siempre estos carros disponían de dos varas para poder ser tirado por un solo animal.

En la punta de las varas iban unos enganches para los tirantes de la caballería, los "franjalates" o cadenas cortas en donde se sujetaban las hebillas del collarón del ganado de varas.

Las ruedas mayores solían medir alrededor de 1,5 metros de diámetro y con unos 14 radios de madera. Pieza importante de la rueda era el cubo, realizado con madera cocida de fresno, en él encajaban los radios de madera de encina. Operación especializada era el ajustar las llantas de hierro al perímetro de madera de la rueda. Después de calentar aquéllas en una hoguera circular, hasta ponerse "rusientes" y bien dilatadas, las encajaban en la rueda, se les echaba agua para no quemar la madera y las metían en una pila preparada ex profeso.

Pieza necesaria era el freno de manilla de hierro, colocado en la parte izquierda, que mediante una soga y polea o palanca abrazaba un "zoquete", especie de taco de madera, zapata de chopo, a la llanta y producía el frenado. A este freno le llamaban "la máquina", "pretar la máquina" equivalía a frenar. Para subir a la galera o al carro se colocaba, en el lado izquierdo, un estribo de hierro con un agarradero y en el derecho un hierro hueco para poner el farol con una vela interior. Para la protección del animal, que iba entre varas, se colocaba un "miriñaque", especie de canastillo con tiras de hierro.

Si se utilizaba el carruaje para transportes especiales, colocaban unas altas "picas" o "púas" de madera de olmo sobre las barandas laterales, y en ellas clavaban los haces o fajos en el acarreo de la mies. Para esta operación, asimismo, le podían añadir a la galera una bolsa o red de cuerda atada a la caja con seis u ocho cadenas para poder llenarla de fajos. Si se iba a transportar la paja, colocaban una alta red atada a las picas que llamaban "la jaula". Respecto a la pintura del carruaje, a la madera le daban color rojo y las piezas de hierro se pintaban de negro. Una galera podía transportar unos 3.000 kilogramos.

La galera era algo más larga que el carro, con cuatro ruedas, las de adelante más pequeñas que las de atrás. En su parte anterior central había unos círculos superpuestos de hierro que giraban a derecha o izquierda según la dirección que se daba a la galera.

Los carretones, también llamados "plataformas", eran unos rectángulos planos de madera reforzada y en su base cuatro ruedas pequeñas, como las delanteras de las galeras, carecían de barandillas y de palos teleros y con una

“galga” o palo horizontal colocado debajo del eje de una rueda y que servía de freno.

Hacia el año 1945 la carretería de Francisco Arina hizo una galera para Telesforo Labeaga, “Foro”, mi abuelo, por un precio de 1.500 pts. , tardaron en terminarla un mes. Un carro costaba, por entonces, unas 1.000 pts.

Personal dedicado a una explotación agrícola (casa labradora); sus funciones en la casa y en el campo. Personal en casos de mutua asistencia vecinal. Aplicación directa de la fuerza humana en el trabajo, con sus manos o con herramientas. Vestidos utilizados en estas faenas

Personal dedicado a la explotación agrícola de una casa

Algunas familias ricas, casi siempre con títulos de nobleza, disponían de un “administrador” que llevaba las cuentas de toda la economía de la casa.

A partir de finales del siglo XIX tras las guerras carlistas, aunque este proceso venía de atrás, muchas familias de abolengo, a veces con títulos nobiliarios, dejaron sus casas y sus tierras en manos de administradores porque emigraron ocupar cargos en la corte, en el ejército o en la iglesia. Muchos de estos administradores se fueron quedando, poco a poco mediante compra, con las tierras y casas de sus amos. Este proceso social ha llegado hasta nuestros días.

En las casas de los terratenientes una persona importante era el “hacedor”, vivía en la misma casa que su amo, en un entresuelo de baja altura, a veces con puerta independiente, o en una casa adosada a la principal. Era el encargado de cuidar los animales de labor dándoles el pienso a determinadas horas, organizaba y escogía cada día las labores que debían realizar en el campo tanto los peones fijos de la casa como los jornaleros, que él mismo escogía todos los días en la plaza pública.

El “mayoral” era el que una vez en el campo dirigía el trabajo, él comenzaba a trabajar, (cavar, segar, vendimiar, etc.) , marcaba el ritmo del trabajo y los demás le seguían. Ordenaba parar para almorzar, escogía al que tenía que hacer la comida si se les daba a los peones la costa, y daba la orden de terminar la jornada con la frase: “Alabado sea Dios”.

Al encargado de las recuas de ganados se le llamaba en tiempo pasados “yuguero”, que recuerda los tiempos en que se utilizaban bueyes, después el término más usado ha sido “mulero”, pues las mulas y caballos prevalecieron totalmente sobre aquéllos.

Ajuste de criado fijo con el amo

Los amos terratenientes tenían criados fijos. Eran contratados el día de San Pedro para todo un año a un tanto por día, con la costa o sin la costa. El horario de trabajo dependía del tiempo de las cosechas. Si no podían salir al campo por

causa de nieves o lluvia, siempre les encontraban trabajo en hacer leña, limpiar las cuadras, abrevar los ganados y echarles de comer. Algunos amos les dejaban a los criados para sembrar algún trozo de tierra para alubias y patatas e incluso los ganados los domingos y días de fiesta.

Ajuste de criado jornalero

Todos los días, excepto los domingos y fiestas de guardar, muchos jornaleros acudían a la plaza, a los soportales del ayuntamiento, para ser contratados por los terratenientes para un día. Los precios variaban según el trabajo, el más alto era la siega, el año 1951 se pagaba el jornal a 30 pesetas. Cavar viña a azada se pagaba bastante bien. Si el peón ponía su propio ganado, ocurría en pocas ocasiones, cobraba 60 pesetas al día por forcatear.

En otras ocasiones se contrataban los peones a destajo, a 25 pesetas la robada en la siega en 1951. Se trabajaba de sol a sol. En una ocasión los jornaleros también consiguieron medio litro de vino por robada, "si no, ahí se quedaba el trigo tieso". Igualmente, a veces, se contrataban los peones a destajo en la recogida de la oliva a tanto por robo.

Personal y asistencia vecinal

Para realizar algunos trabajos de interés general, como el arreglo de los caminos, antes de acarrear la mies, y la limpieza de los regadíos y riachuelos, el Ayuntamiento llamaba "a vereda", mediante bando público, también se exponía por escrito en el tablón municipal o se comunicaba personalmente por medio de un municipal. Todas las familias de la localidad debían mandar un peón trabajador, o por lo menos pagar un jornal. El que tenía caballerías o carros los debía poner a disposición de lo que le ordenaran. Se les multaba a los vecinos que no colaboraban. En algunos casos especiales también empleaban este sistema de veredas, como cuando se hundía un muro e invadía la carretera, para montar la barrera o ruedo de las vacas en la Plaza del Coso o para limpiar la Fuente Vieja y aledaños.

Por este sistema de veredas se llegaron a cementar algunas calles de los arrabales, operación en la que participaban todos los vecinos con la mano de obra, el Ayuntamiento ponía un albañil cualificado y los materiales necesarios.

Las ayudas mutuas en las labores de campo entre los parientes, amigos o simplemente vecinos siempre han existido, sobre todo en algunos momentos muy puntuales, como la siega de los cereales, la vendimia, la recogida de la aceituna. Se recoge en esta frase: "hoy por ti, mañana por mí". A veces, la construcción de un pequeño puente sobre un riachuelo interesaba a varios propietarios de huertas, entonces se unían entre todos para hacerlo.

Aplicación de la fuerza humana en el trabajo

La primera fuerza humana es la aplicada a la herramienta. La azada, en sus diversas modalidades, ha sido la herramienta más utilizada durante siglos, se

cavaban las tierras de cereal, las viñas y por supuesto las huertas. Importante también fue en el pasado el uso de las layas, un buen layador trabajaba tres cuartos de robada al día.

Las hoces desempeñaron un papel fundamental en la siega, un buen segador podía segar al día 7 cargas de 12 haces. Cada carga equivalía a 3 robos por lo tanto unos 76 robos.

Vestidos utilizados en las faenas

Los vestidos variaban según la estación o según el tipo de trabajo. En el pasado los campesinos utilizaron mucho la pana negra o marrón, tanto en pantalón como en chaqueta., como en chaleco, “traje de roble” se le llamaba por la tela tan fuerte. Asimismo, usaron mucho para todo tipo de trabajo, sobre todo en verano, los “bombachos” o pantalones azules, atados a la cintura con cuerda o con goma, y que, a veces, se los vestían para proteger a otro pantalón que iba debajo. Las camisas eran de color azul, de cuadros o blancas, antes sin cuello, “de tirilla”. Las personas de cierta edad, y en según que estación, incluso llevaban chaleco oscuro de paño o de pana.

Durante el buen tiempo calzaban alpargatas cerradas de terliz, a veces con puntera de refuerzo, a veces “encapilladas en la punta con algo de material, pues el rastrojo “comía mucho”. Eran negras y azules, de suela de cáñamo o de esparto, y cintas para atarse en la pierna, que compraban en el comercio, pero procedían de La Rioja: Cervera del Río Alhama, Enciso, Arnedo, Munilla. En pocas ocasiones algún mañoso las fabricaba en Viana, pero con la suela de esparto.

En invierno, sobre todo, utilizaban los “borceguines”, o botas de suela de cuero de vacuno con protección de tachuelas, y corte de becerro en su color bien engrasado con la verga del cerdo, con cordones. Los zapateros locales los fabricaban a medida y, a veces, iguales para ambos pies. Poco se usó la abarca de goma fabricada a partir de llanta de auto. Hacia 1960 se popularizaron las “chirucas” con suela de goma, y corte de tela muy dura. Por lo general, no usaban calcetines en los trabajos de verano.

El sombrero de paja en su color, de ala ancha, protegía la cara, principalmente durante la siega, pero también era utilizado el sombrero de tela de colores sufridos. El uso de la boina estaba generalizado en las labores del campo, siempre de color negro, de tamaño pequeño, sin vuelo anterior, que se colocaba bastante trasera hacia el cogote. Para vestir, en los días de fiesta, además de la boina negra utilizaban la azul.

Nunca dejaban la manta en casa, se utilizaba como abrigo principal, para echar las siesta en el campo y protegerse montado en la caballería del frío y de la lluvia. “Siempre llevaban al campo una manta”, generalmente a cuadros, que colocaban sobre la caballería. No era muy corriente llevar al campo el tapabocas, bufanda ancha de paño de lana, mucho más utilizada dentro de la población.

En algunas operaciones de siega o trilla se colocaban un pañuelo, mayor que el pañuelo "moquero". Era de color sufrido o a cuadros, y lo anudaban al cuello para protegerse del polvo y recoger el sudor; en menos ocasiones, y hechos cuatro nudos en las cuatro puntas, protegía la cabeza del sol, a manera de boina. Asimismo, en la siega y para protegerse, alguno se colocaba un mandil o delantal de arpillera para proteger la ropa, atado con cordones hacia detrás, y manguitos de tela para los brazos.

Algunos trabajos, como cargar y descargar sacos, cavar, layar etc. requerían proteger los riñones, y para ello llevaban una ancha faja de color blanco, negro o gris con varias vueltas alrededor de la cintura. Se puede considerar también como una prenda, que completaba la vestimenta, la alforja, de tela fuerte, a veces rayada, totalmente necesaria, por llevarse en ella, sobre todos los ingredientes para hacer la comida y la bebida, el vino en la bota o en una botella forrada con un trapo humedecido.

Apéndice. Precio de los jornales en siglos pasados

Los jornales del campo estaban muy regulados por el Ayuntamiento, y puesto que eran muy variadas las labores agrícolas, asimismo variaban los precios de los jornales. Algunos trabajos eran más duros que otros y estaban mejor pagados. No era lo mismo edrar o escardar que segar o trillar. En la vendimia, "mendema", no se pagaba igual por cortar el fruto que por cargar, acarrear, transportar y pensar. Algunos jornaleros aportaban yugadas de bueyes o caballerías además de las comportas. Figuran los "sementadores" o sembradores y cavadores, y a los podadores de olivos se les paga más que a los podadores de la cepas.

"Sirpiar" es jilpiar o cavar alrededor de la cepa arrancando las hierbas y dejando la tierra hueca. "Morgonar" consiste en meter un sarmiento o morgón de una cepa bajo tierra y sacarlo a cierta distancia para ocupar el vacío de una cepa.

Tampoco convenía a los terratenientes de la ciudad que vinieran amos de fuera a la plaza pública a contratar peones, "en perjuicio de los hacendados", y con la consiguiente subida de los jornales. Por eso, se prohibió tajantemente que los forasteros contrataran peones vianeses con penas de hasta ocho días de cárcel.

Dar la costa a los peones, o "ir a jornal mojado", equivalía a proporcionarles, además del jornal en metálico, la comida y bebida. En cambio "ir a jornal seco" significaba trabajar solamente por el jornal. La costa se proporcionaba en la comida del mediodía y en la merienda de la tarde, y se daba, según costumbre, aquélla a partir del primer día de febrero y ésta a partir del primero de marzo.

A los peones forasteros, muchas veces gallegos, fijos en las duras labores de la cava o siega, les daban tres ollas de legumbre, además de otros alimentos, por día, y trabajaban de sol a sol. A los vecinos no fijos se les proporcionaba la olla y a cada uno 2 libras de pan, y 2 pintas y media de vino, o 3 pintas, unos 2 litros de vino o algo más por persona.

Observamos que trabajaban en la vendimia, además de los hombres, muchachos menores de edad. A las mujeres les pagaban como a los muchachos, la mitad aproximadamente que a los hombres mayores.

El horario de salida a trabajar en el campo estaba regulado a toque de campana, a las siete de la mañana o siete y media, no obstante, había quejas de que los jornaleros tardaban en llegar a los tajos y se paraban por los caminos. Por ello, se mandaron cerrar las tabernas del aguardiente media hora antes de salir al trabajo, pues era costumbre, que ha llegado hasta nuestros días, tomar este licor de par de mañana antes de ir al campo.

Salir tarde al trabajo estaba penado con multas en metálico e incluso con cárcel. Muchas veces los horarios eran de sol a sol. El horario de los podadores de olivos en marzo abarcaba desde las siete de la mañana en el tajo hasta media hora antes de ponerse el sol, si estaban los campos alejados de la ciudad, y a la misma puesta del sol, cuando estaban cercanos.

Cualquier novedad que alterara la tradición, y más si perjudicaba a los amos terratenientes, era cortada rápidamente, como es lógico, por los corporativos municipales, que casi siempre eran los grandes hacendados. En enero de 1659 se trató en una sesión sobre la costa de los peones. "Por cuanto es costumbre de tiempo inmemorial en esta ciudad, y entre sus vecinos se ha observado inviolablemente, no llevar a los peones y cavadores comida a mediodía hasta el primer día del mes de febrero y merienda hasta el primero de marzo, y se ha entendido que algunas personas, en quiebra de tan loables costumbres, con fines particulares, han introducido llevarlas en los meses de diciembre y enero ocasionado muchos gastos en la república y mayores de los que pueden sustentar las haciendas.

Para obviar semejantes daños y conservar dicha costumbre, ordena y manda a todos sus vecinos que, de aquí en adelante no puedan dar ni llevar, directa ni indirectamente, la dicha comida a los peones y jornaleros hasta el día primero de febrero, ni las dichas meriendas hasta el día primero de marzo, pena de perdidas todas ellas con los escriños o banastas y todo lo demás en que para el servicio de ellas se llevare. Y además, la persona o personas que las llevasen incurrirán en pena de cada 4 reales y cuatro días de cárcel pública, y las comidas y meriendas para los pobres a disposición del alcalde y vicarios parroquiales". (AMV, LA, 1659)

En 1662 se regularon los precios de los vendimiadores y de las yugadas. Yugadas con comportas y acarreadores, navarros donde no pasan el vellón, a 5 reales y cuartillo de plata, y a los que no traen comporta a 5 reales de plata, y donde no pasa vellón y castellanos 2 reales de vellón.

A los que hacen cargas, descargar y acarrear, navarros 5 tarjas y media de plata, y donde pasa vellón y castellanos 2 reales de vellón.

A los prensadores, navarros donde no pase vellón 6 tarjas y media de plata, y a los castellanos y navarros donde pasa a 11 tarjas de vellón.

A los cortadores de uvas, navarros a 4 tarjas de plata y los castellanos donde no pasa a 6 tarjas de vellón.

Los muchachos medianos y mujeres a 1 real de vellón, y a los menores a 3 y media tarjas de vellón". (AMV, LA, octubre, 1662)

Por varios acuerdos del año 1757 determinó el Ayuntamiento "el arreglo de jornales" de esta manera:

Edrar a seco, es decir sin la costa, 38 cuartos, 10 con costa.

Escardar viña a seco 34 cuartos, y a mojado, con la costa, 10 cuartos.

Siega y trilla. Para segar 24 cuartos y toda la costa. Acarreador por sí solo 18 tarjas y con su yugada 8 reales de vellón. Al peón de la era de toda especie 13 cuartos y medio con toda la costa y con una caballería 40 cuartos y medio, y si tuviere yugada 7 reales y medio.

Desde el 1 de febrero hasta la mitad del mismo 9 tarjas, olla, 2 libras de pan y 2 pintas y media de vino. Desde el 15 de febrero al último día 10 tarjas, olla, 2 libras de pan y 2 pintas y media de vino.

Desde el 1 de marzo al 15 12 tarjas y la costa ordinaria subiendo a 3 pintas y media de vino. Del 15 al último día del mes lo mismo.

Podadores. En el mes de febrero 34 tarjas por día, en marzo 2 reales de plata comunes sin costa ni leña.

A los sementadores, en los meses de febrero y marzo, 9 cuartos de jornal. A cada yugada de levantar y barbechar 9 reales de vellón en febrero y 10 en adelante a seco. Del 1 al 14 de febrero 34 cuartos, y desde la mitad y el resto a 36 cuartos. Del 1 de marzo al 15 a 40 cuartos y la otra mitad a 42 y medio.

Podadores de olivo, en febrero 4 reales de vellón y en marzo 5 reales desde las siete de la mañana, y han de estar en el tajo hasta media hora antes de anochecer". (Archivo Municipal, Viana, Libro Acuerdos, 1757).

He aquí los jornales del año 1767:

"A los que se ajustaren por gallegos, desde la Candelera hasta el día de San Bernabé, a 13 reales castellanos por semanas y a 13 ducados también castellanos por soldada, dándoles las tres ollas de legumbre por día, conforme se acostumbra a los que han de trabajar de sol a sol.

A los que se ajustaren a la cava y edra de la hacienda de los dueños, cuando éstos los llamaren, a 5 reales castellanos por día en tiempo de cava, y a edrar a 4 reales castellanos por día, dándoles la olla acostumbrada a mediodía.

A los forasteros, que se ajustaren por toda la cava de los dueños, a 38 cuartos por día en toda la cava y tres ollas de legumbres.

Los que fueren a trabajar a jornal suelto de cada día se les ha de dar, desde primero de febrero hasta el fin de él, a los precios siguientes: Los que fueren a cavar dándoles la olla del mediodía a 27 cuartos, y a los que se les diere la costa del campo a 18 cuartos. Y a los que fueren a jornal a 30 cuartos. Los que fueren a sirpiar, morgonar y otras labores semejantes a 27 cuartos. A los podadores de olivos a 4 reales de vellón, y a los podadores de viñas a 3 reales de vellón. A los peones que anduvieren labrando con yugada a 16 cuartos, dándoles la costa todo el día.

La yugada con su peón a labrar y otras labores y ejercicios a 11 reales de vellón. Los paleros y segadores de junco a 40 cuartos por día.

Y todos los sobredichos peones han de salir para sus trabajos durante el dicho mes de febrero a la hora de las siete de la mañana, para lo cual y que puedan almorzar se tocará la campana con anticipación. Los cuales han de estar en su labor y trabajo: los que estuvieren lejos de la ciudad hasta media hora antes de ponerse el sol, y los que estuvieren cerca hasta ponerse el sol, pena de una peseta al que contraviniere y faltare a dichas horas. Y ninguna persona pueda contravenir a este arancel y reglamento, ni pueda hacer otros ajustes, ni dar, ni recibir más que el señalado, pena de 4 reales de plata por cada vez que contravinieren". (Archivo Municipal Viana, Leg. 54, L. *Acuerdos*, 1767, enero, 26).

Siempre fue difícil compaginar los trabajos agrícolas con la prohibición de la iglesia de trabajar durante los días festivos. De ello se hace mención en esta autorización episcopal para trabajar en día festivo, a ruegos del clero de la ciudad.

"En virtud de las causas que Su Señoría me informa y presenta, he acordado librar el despacho adjunto de mi provisor, para que los vecinos de la ciudad de Viana puedan trabajar en la recolección de los frutos y riego de sus campos todos los días festivos, que no van reservados y exceptuados, esperando que la justificación de Vuestra Señoría lo hará cumplir y guardar como en él se previene. Y que no permitirá los excesos voluntarios que en muchas partes de mi obispado se han experimentado, y me han obligado, con mucho dolor, a la publicación del edicto sobre la observancia de las pocas fiestas de precepto que han quedado aún para el descanso preciso y necesario de los labradores y jornaleros". (AMV, Leg. B, 13 de marzo, 1767).

En la legislación del año 1800 acerca de la hora de salir al campo a trabajar se lee: "Acordaron que desde el 3 de marzo primero salgan los labradores y jornaleros a trabajar al campo a 7 y media de la mañana, haciendo señal con la campana media hora antes. De forma que a dicha hora han de estar todos fuera del pueblo sin pararse en los caminos, bajo la pena de 4 reales fuertes y 8 días de cárcel al que se encontrare contraviniendo y se resistiere a esta providencia. Y asimismo, mandó Su Señoría que todo el tiempo que se tocare la campa-

na permanezca cerrada la taberna del aguardiente sin vender cosa alguna, reservándose el señalamiento y mudanza de las horas, según los tiempos, y las circunstancias sucesivas. Y para que tengan su debido efecto, se publique por bando en la forma acostumbrada”.

“También se hizo presente que algunos forasteros se han introducido en esta plaza en busca de operarios diariamente, alterando los jornales en perjuicio de los hacendados y del común, porque quitando los peones en este tiempo, en que se hallan retrasadas las labores en cava, se puede temer, con su falta, el que no se concluyan éstas. Por lo que, asimismo, determinaron se publique un bando para que ningún forastero se introduzca a buscar peones, ni alterar los jornales, pena de 8 días de cárcel y las demás al arbitrio de Su Señoría, en las cuales incurran. Igualmente, cualquier vecino que solicitase dichos peones para forasteros diariamente, no siendo por temporada”. (Archivo Municipal Viana, L. Acuerdos, 1800).

Primer Sindicato vianés. Año 1907

Este sindicato se constituyó en dicho año con el nombre de “Gremio de obreros y Asociados de la Ciudad de Viana”. Se inspira en las enseñanzas de la Iglesia Católica y no se relacionará con otras asociaciones enemigas de la misma. El Patrono religioso es el patriarca San José y el párroco será el asesor religioso. Se expulsará del sindicato al que blasfeme. Los asociados no tendrán derecho a que se les pague las enfermedades venéreas y sífilíticas, ni las provenientes de borracheras y peleas. Todos pueden ser elegidos para la Junta Directiva, pero el presidente, tesorero y secretario serán elegidos entre los que sepan leer y escribir. La edad mínima para poder ingresar se fijó en los 15 años, pero hasta los 25 años necesitaban la firma del padre o tutor. El domicilio social de este sindicato estaba en la calle Navarro Villoslada, nº 20. (Archivo Municipal, Viana).

Fuerza animal: bueyes, caballos, mulas, asnos. Monturas y sus clases

FUERZA ANIMAL

Los bueyes. Dejaron de utilizarse en Viana desde finales del siglo XIX.

El caballo y la yegua. Utilizados para la cría y su venta en ferias y como medio de locomoción para llegar a las fincas más o menos alejadas. Se labraba con ellos en terrenos blandos, especialmente en huertas. Eran colocados de delanteros en los carros y galeras para el transporte de los cereales y de la paja. Otros los empleaban para el transporte de hortalizas, fiemo, etc. en dobles capazos de esparto terminados en punta. Algunos, sólo para montura.

Las mulas y machos. Animales muy fuertes y sobrios, se han utilizado sobre todo para labrar, en las labores de viña, como tiro en carros y galeras colocados en varas, el puesto más penoso.

El asno. Este sufrido animal tenía usos múltiples. Servía para ir al campo y llevaba la alforja, la manta y algunas herramientas pequeñas. Transportaba en los capazos las hortalizas y frutas desde las huertas y otros frutos, como patatas, de peso mediano. Se utilizaba como medio de locomoción para acceder la gente pobre a las heredades o a personas de cierta edad. Rara vez se les ha uncido a un carro.

El ganado caballar, mular y asnal, antes tan numeroso, ya ha desaparecido totalmente: había 209 caballos, 327 mulas y 138 asnos en 1935; 3, 40 y 18, respectivamente, en 1982.

MONTURAS Y SUS CLASES

Collerón, llamado “collarón”. Collar o almohadilla de cuero acolchado en forma de herradura y reforzado lateralmente con armazones de madera, las costillas, para darle más rigidez. Se colocaba sobre el cuello de las caballerías, con la abertura hacia arriba, para enganchar en él los aperos o los carros mediante dos correas con sus hebillas llamadas “francalates”.

Ronzal. Cuerda que se pone a la caballería sobre la cabeza y el cuello para poder conducirla y sujetarla.

Bridón o Anteojeeras. Piezas rectangulares de cuero, que se añadían a la cabezada del animal de tiro, y que, colocadas a ambos lados de los ojos, obligaban al animal a mirar siempre hacia delante.

Riendas. Sogas o correas alargadas para dirigir y dominar la caballería.

Baste. Aparejo de madera forrado de cuero que se colocaba sobre la albarda de caballería para llevar carga, como comportas atadas a unos ganchos, etc.

Albarda. Pieza de tela de lona acolchada, rellena de paja de centeno o de borra, que se ponía sobre los lomos del animal de carga para su protección. En otras ocasiones bastaba con una manta.

Alforja. Serón de esparto con dos bolsas rectangulares en los extremos unidas, que se coloca sobre el lomo de la caballería, para el transporte de frutos.

Manta. A veces para ir montado en una caballería solamente se ponía la manta sujeta por la cincha.

Cabezada. Aparejo consistente en un conjunto de correas que pasan por la frente, el morro y el cuello del animal que se cierran con una hebilla, y sirven para conducirlo. A veces, se le añadían dos piezas rectangulares de cuero, las anteojeeras, para que el animal mirar siempre hacia delante.

Cincha. Pieza de cuero o de tela que, atada por debajo del vientre del animal, mediante una hebilla, sujetaba la albarda o la manta.

Tajas. Aparejo de palo para colocar carga en las caballerías.

Capazos. Doble bolsa de esparto con dos bocas terminado en punta, utilizado para llevar hortalizas, frutas e incluso fiemo.

Ganchos. Piezas de madera que, mediante cuerdas, se colocaban a ambos lados del lomo de la caballería, para transportar haces de mies, leña, restos de poda, etc.

Anganillas. Soportes de madera de haya u olmo en forma de ángulo diedro, que atadas con cuerdas se colocaban a ambos lados de la caballería para el transporte.

Bozal. Casquete de malla de alambre colocado en la boca de la caballería para que ni coma, ni muerda.

Cuévanos. Recipientes de mimbre sin pelar de forma cilíndrica para colocarlos a ambos lados de la caballería, bien los dos en una pieza mediante un lomo o separados y atados con cuerdas. Servían para transportar con las caballerías uva, hortaliza, patatas, etc.

Comportas. "Camportas". Vasijas de forma de tronco de cono de tablas de madera con cellos de hierro, de boca más ancha que la base, que colocados, mediante cuerdas, a ambos lados de los lomos del animal servían para transportar las uvas.

Morral. Bolsa de lona rectangular colocada, mediante una cuerda, sobre el cuello del animal para que coma cuando descansa.

Retranca. Cinta trasera de la albarda, colocada por detrás del rabo de la caballería, para que no se moviera la carga.

Silla de montar. Aparejo de cuero para montar a caballo colocado sobre el lomo.

Torrollo. Especie de almohadilla de cuero o lona en forma de herradura y rellena de paja para ser colocado en el cuello de la caballería y protegerlo. Es similar al collarón pero más sencillo que éste.

Yugo de caballerías. Instrumento de madera con dos arcos recortados para ajustarlos al cuello de los animales. En el centro lleva un gran agujero cuadrado con una argolla metálica para enganchar el arado o el carro.

Yuvete (Yuguete). Yugo pequeño de madera para una sola caballería, provisto de anillas para enganchar el apero o el carro.

Zajos. Especie de ganchos de madera que unidos a los extremos de una soga sujetaban la carga de una caballería.

Fuerzas naturales: tractores, máquinas, segadoras, cosechadoras; molino harinero. La mecanización de la agricultura

La mecanización de la agricultura comienza tímidamente en Viana a principios del siglo XX, pero es a partir de mediados de este siglo cuando se aceleró significativamente. Supuso agrícolamente una revolución, pues aumentó significativamente la superficie cultivada, muchas labores desaparecieron, se introdujeron nuevos cultivos, y poco a poco fueron extinguiéndose los animales de carga, de labor, los carros y galeras, y un número considerable de herramientas, que a partir de entonces se destruyeron o se guardaron como objetos etnográficos. Esta mecanización del campo es coetánea a la fuerte industrialización de la ciudad.

Las primeras segadoras llegaron en 1910, y ya para el año 1918 había en la ciudad 2 tractores y 2 trilladoras. Como en algunos otros pueblos la llegada de las segadoras se miró con recelo por la clase obrera, pues peligraban los jornales de la siega, por lo que en 1913 se quemaron 3 segadoras en la ciudad. Hacia 1950 se constatan las primeras cosechadoras.

Maquinaria agrícola en 1984: tractores 163; motocultores 176; cosechadoras 33; otras máquinas 5.

Maquinaria agrícola en 2004: tractores 226, motocultores 153, cosechadoras de cereal 7, cosechadoras de uva 12, remolques 248, maquinaria arrastradora en general 110.

Servicios exteriores: molinos vecinales, máquinas en sociedad, abrevaderos comunes

Molinos vecinales

Ya en el Fuero, otorgado por Sancho VII el Fuerte a los que poblaron Viana en 1219, se anota: "Si algun poblador fiziere molino en el río d' Ebro peche al rey V sueldos en el primer anno e non ia más. E si ningun poblador fiziere molino en su pieça o en su huerto o en su vinna non de part al rey por su aqua".

El molino harinero más importante ha sido, hasta bien entrado el siglo XX, el situado en Recajo, en el río Ebro, de propiedad municipal, que ya existía por lo menos en el siglo XVI, y fue muy remodelado en siglos posteriores a causa de las riadas. Otros se levantaron, seguramente ya durante los siglos medievales, junto a los pequeños riachuelos que surcan la jurisdicción, como los de Valdevañes, Valdevarón y Perizuelas. Y hay también que añadir el de los benedictinos, "casa molino con sus ruedas", de la casa real de Santa María de Nájera, situado junto a Torreviento, en donde tenían una iglesia prioral y numerosas propiedades por la jurisdicción vianesa, y que data de los siglos medievales.

Trujal Cooperativo San Isidro

Fue constituido el 27 de septiembre de 1947¹. Consta de seis capítulos y de 69 artículos. Se constituyó al amparo de la Ley de Cooperación de 2 de enero de 1942 como Bodega Cooperativa del Campo con el nombre de Trujal Cooperativo San Isidro de Viana (Navarra) con el lema: "Unos por otros y Dios por todos".

Tiene como objetivos elaborar aceite con la oliva de sus asociados y venderlo juntamente con sus subproductos, construir la almazara y adquirir enseres y maquinaria, fomentar el cultivo del olivo, adquirir abonos, plantas y aperos de labranza, crear o fomentar las formas de crédito y procurar el mejoramiento social y económico de los cooperadores.

Pueden ser socios los propietarios, arrendatarios o aparceros mayores de edad que cultiven, al menos, diez olivos. Serán socios fundadores los que soliciten su ingreso antes de 1 de diciembre de 1947 y satisfarán al Trujal la cuota de 0,25 pesetas por olivo.

Se anotan como deberes observar buena conducta moral y religiosa, asistir a los actos sociales, y aceptar los cargos y órdenes. En cuanto a derechos, tomar parte en las Juntas Generales con voz y voto, ser informado de las operaciones y disfrutar de los bienes.

De las aportaciones obligatorias se darán a los socios títulos nominales con un interés nunca menor que el del Banco de España. El Trujal Cooperativo deberá constituir los Fondos de reserva, Obras Sociales y Amortización. En los Fondos de Obras sociales de orden religioso-moral figuran la práctica de los Ejercicios Espirituales, las subvenciones a la Iglesia y obras religiosas, y de orden cultural como formación técnica de los asociados mediante cursillos, bolsas de estudios, etc.

De orden benéfico social se anota la asistencia a casos de enfermedad o muerte de sus familiares, subvenciones a colonias, donativos a hospitales y cultivo de tierras de los asociados que por imposibilidad no pudieran hacerlo.

El Trujal será gobernado por una Junta General compuesta por todos los socios y se reunirá a los tres meses de finalizar el ejercicio económico. Esta Junta aprueba las cuentas, resuelve las inversiones de los remanentes, decide las obras sociales, adopta acuerdos económicos, etc.

La Junta General Extraordinaria puede ser convocada a petición de una tercer parte de los socios, y tiene la facultad de modificar los Estatutos, disolver el Trujal y designar a la Junta Rectora. Los acuerdos se tomará por mayoría de votos.

1. *Estatutos del Trujal Cooperativo San Isidro de Viana (Navarra)*, Imprenta Diocesana, Pamplona, 1947.

La Junta Rectora estará formada por un jefe, un subjefe, un secretario, cinco vocales, uno de ellos el tesorero, y un sacerdote local, el consiliario, nombrado por el obispo a propuesta de la Junta Rectora. Los cargos durarán cuatro años, y se reunirá siempre que lo acuerde el jefe o lo pidan dos miembros de la misma. El voto de la mayoría decide la votación. Corresponde a esta Junta la admisión o expulsión de los socios, ejecutar los acuerdos de la Junta General, nombrar los empleados y fijar los sueldos, abrir cuentas corrientes, señalar indemnizaciones, etc. El jefe de esta Junta convoca y preside las sesiones, firma las actas y nombramientos, y autoriza los gastos.

El consiliario asiste a las sesiones con voz, pero sin voto, vela porque el Trujal conserve el espíritu católico y la sana moral, procurando que entre los socios reine la más perfecta armonía e ilustrando los problemas.

El Consejo de Vigilancia está compuesto por tres socios, nombrados por el Jefe Provincial de la Obra sindical.

Los socios necesitan autorización de la Junta Rectora tanto para arrancar olivos como para hacer nuevas plantaciones, y podrá prohibir su plantación en determinados terrenos. Esta Junta señalará la fecha inicial de la recogida de la aceituna, teniendo en cuenta el interés común, y los socios ingresarán toda la oliva de sus olivares, y su valor será fijado en orden a su liquidación. Los socios pueden ser amonestados y multados por desacato a los Estatutos o por dejar de entregar parte o el total de la oliva cosechada. En caso de disolución del Trujal, el líquido resultante se destinará a las obras del Municipio de la localidad.

Firmaron: Segundo Correa, Cruz Cadarso, Fernando Ancín, Felipe Martínez, Ladislao Duque, Manuel Sáinz, Bautista Martínez, Ángel Pellejero, Jesús Gaínza, Abel Izarra, Carlos Latasa, Fructuoso Armañanzas, Manuel Correa, Jesús Pellejero, Alejandro Ciriza, Jorge Navaridas y Victorino

Se emitieron acciones de 500 pesetas entre los socios por valor de 280.000 pesetas, y el local que se compró en la calle Serapio Urrea costó 50.000 pesetas.

La maquinaria era de la Casa Rodés Hermanos, SA, Alcoy, (Alicante). Un elevador con su tolva, una trituradora de 3W HO, una termobatidora, una prensa hidráulica, equipo de calefacción con caldera, depósito de agua caliente con cuatro radiadores, una bomba rotativa para el trasiego del aceite, placa giratoria y 20 ms. de carril para vía, un plato bandeja para carga. En total, costó 172.999 pts.².

2. Archivo del Trujal e Informe Olcairum, *Inventario de trujales de tecnología tradicional en Navarra*, nº 45, Viana, Gobierno de Navarra.

Abrevaderos

Dentro de la localidad aún se han conservado los abrevaderos, especialmente destinados para los animales de labor y de carga, hasta hace pocos años en uso: El llamado Las Pilas se sitúa dentro de la ciudad, adosado a la barbacana de la muralla de la iglesia de Santa María. El de la Fuente Vieja se sitúa al oeste, en el término llamado Pozarrón, y al sur se halla el de Las Pilas, junto a la Bodega Cooperativa.

Respecto a los rebaños de ganado lanar, la localidad se dividía en ejidos o espacios, cuyas hierbas eran arrendadas por el ayuntamiento en subasta pública. Generalmente, cada ejido tenía su propia fuente con su abrevadero. Otras veces eran los mismos pastores los que durante el invierno hacían sus propias balsas en los barrancos para almacenar el agua de invierno y primavera. Si carecía un ejido de agua, se permitía al rebaño pasar por otro ejido, pero marcaban el camino de paso para evitar perjuicios.

Otros lugares para abrevar los ganados eran la Laguna de las Cañas, los diversos riachuelos, el Ebro, algunas fuentes y los abrevaderos fuera del casco urbano hechos ex profeso con sus pilas para el ganado de Valcebrera y de Fuente de la Condesa.

En el terreno comunero-facero de Viana-Aras se sitúan las Fuentes de Aras y en ellas podían abrevar las caballerías y ganados que quisieran de ambas localidades. Los vecinos del lugar de Bargota tenían derecho a abrevar sus ganados en las fuentes del valle de Cornava e incluso se les autorizaba a bajar hasta el Ebro, ya en jurisdicción municipal vianesa.

Lugares de compra de instrumentos, de semillas, de plantas, de abonos minerales. Lugares de reparación de aperos

Compra de semillas

En años pasados normalmente eran los propios vecinos los que entre ellos se abastecían de algunas semillas, como alubias, pepinos, melones, habas, guisantes, etc. o las compraban en Logroño en la "Negrita".

Los había quienes, hasta no hace muchos años, sembraban un semillero o vivero, llamado también "era" o "poyo" de planta de pimiento, tomate, berza, pella o coliflor. Ahora, estas plantas y otras las traen en grandes cantidades del mercado de Logroño, sobre todo de las huertas de Varea, junto a esta capital. Muchas semillas se compran asimismo en el comercio.

Las patatas para sembrar normalmente se adquieren en Álava y en el pasado iban a por ellas a pueblos cercanos, entre ellos a Bernedo, Santa Cruz de Campezu, y se cambiaban por vino. En otras ocasiones utilizaban como semillas las patatas propias, y si eran grandes, las partían procurando que siempre hubiese en el trozo partido una yema.

Las simientes de trigo, cebada y maíz, que antes el mismo agricultor las seleccionaba de su propia cosecha, a partir de 1940 las proporciona el Servicio Nacional de Trigo.

Actualmente, la planta de viña, los injertos de viura, tempranillo, garnacha, etc. se traen de Azagra, Berbinzana, Larraga, etc. En cuanto al espárrago casi toda la "zarpa" o raíz se trae de Sesma.

Los árboles frutales proceden de los viveros de Varea, asimismo, los proporcionan los viveros de la Diputación de Navarra.

Hace unos cincuenta años venía un hombre desde Logroño con un borriquito a vender planta, le llamaban de apodo "El Colletero". La colleta es la planta de hortaliza en general, pero casi siempre se refiere a la de berza.

Compra de abonos minerales

Comenzaron a utilizarse a partir de la década de los años 40, pues hasta entonces solamente empleaban los orgánicos, los fiemos, los llamados en general "basura". Los más utilizados fueron los sulfatos, nitratos de Chile y potasas, llamados en general "minerales", que se traían de la estación del tren de Lodosá, de Logroño y de Bilbao. Los vendían personas particulares que disponían de un almacén.

Desde hace unos treinta años se echa a las fincas mucho mineral, pues al cultivarse todos los años se empobrecen mucho, se llegan a utilizar 20 kilos por robada.

Asimismo, la labor de escarda con "azadonillo" para quitar las malas hierbas, ababoles, aleznas, cardos, etc. de los sembrados de cereal ha desaparecido por el uso de herbicidas. Con herbicidas se limpian de hierbas especialmente las viñas. "Ahora la tierra está envenenada, pues ya no se ven por el campo ni saltamontes".

Fabricación y reparación de aperos

Siempre en la localidad han existido buenas herrerías, por lo menos tres, que surtían a los agricultores de los aperos de labranza y de las herramientas agrícolas más necesarios y los aguzaban o reparaban en caso de averías. Los brabanos, gradas, guadañas y otro tipo de maquinaria más complicados se traían de Logroño de la famosa casa Marrodán y Rézola, y durante algún tiempo compraron las segadoras y trilladoras de la casa Ajuria de Vitoria. Asimismo, y para el servicio de tantos animales de labor siempre existieron tres o cuatro guarnicionerías que proporcionaban los arreos y atelajes necesarios.

Venta de productos. Mercados y ferias. Carnicería. Servicios a domicilio (artesanos y comerciantes)

En el pasado, las ferias y mercados fueron muy importantes y privilegiadas por los reyes de Navarra. Ya desde la fundación de Viana por Sancho VII el Fuerte en 1219, en el Fuero que le concedió se lee: “E ayan licencia de comprar ropas e trapos, bestias e toda animalia, heredades por carta e non den ningun auctore sinon sua iura que compro. E ningun onme que viniere al mercado non de lezda si no en día de mercado”.

Importante fue el privilegio del mercado de los miércoles, concedido, el 19 de octubre de 1467, en Estella, por la reina Leonor, que vino a sustituir a otro mercado que se celebraba todos los lunes. Hacemos el miércoles de mercado, anota el documento, “franco, libero y quito” de toda imposición, alcabala, entrada o salida y cualquier otro cargo o derecho real, sin pagar cosa alguna de ellos, como mercado franco y libertado. Queremos que haya libre comercio, y que los vecinos, y cualquiera que viniere los miércoles de Navarra, de los reinos de Castilla y de otros reinos, sean cristianos, judíos o moros, hombres o mujeres de cualquiera grado, dignidad o preeminencia, puedan ir a dicho mercado con todos sus bienes y mercaderías, provisiones, vituallas, ganados o cualquier otras cosas que trajeren o llevaren. Y puedan vender y cambiar, trocar, permutar y no puedan ser presos, detenidos, robados, salteados, molestados, ejecutados en sus propias personas, cabalgaduras, bienes, mercaderías, ganados, etc. que al dicho mercado trajeren o llevaren.. Sean libres de pagar “imposición, sisa, saca, entrada, salida” o cualquier otro impuesto, y no paguen por cosa alguna que vendieren, trucaren o sacaren de la villa de Viana³.

Una cédula de los Reyes Católicos, Córdoba 26 de agosto de 1485, anota: “Por los buenos servicios que nos han hecho, es nuestra voluntad que los vecinos de Viana sean francos, libres y asentados, sin pagar alcabala ni otras pechas ni derechos que nos pertenecen”⁴.

Pocos años después, desde Logroño, 28 de agosto de 1512, D. Fernando el Católico confirmaba el privilegio anterior de privilegios y mercados concedidos por los reyes de Navarra, especialmente el miércoles de cada semana, con mercado franco, y la feria franca de cada año, desde el día de San Juan hasta San Pedro, y otros fueros, privilegios, exenciones y libertades, ordenanzas y estatutos, y los mandamos confirmar y aprobar, y que se guarden y cumplan en todo. A finales del siglo XVII se trasladó la feria franca a los días comprendidos desde el 19 al 30 de julio, y por tal merced se pagaron al Estado 2.000 ducados de plata.

3. YANGUAS Y MIRANDA, J., *Diccionario de Antigüedades*.

4. Archivo Municipal Viana, Carp. B, n.º. 22.

Todos los años se proclamaba el Bando de la Feria a voz de pregonero y a son de tambor: "La Muy Noble y Muy Leal Ciudad de Viana, Cabeza del Principado del Reino de Navarra, hace saber a todos sus vecinos, habitantes y moradores que la feria, que la dicha ciudad tiene por privilegio y mercedes reales de los señores Reyes, de gloriosa memoria, y confirmada por el Señor Rey reinante, entrará a correr y contarse con el día 19 del corriente mes de julio, desde las doce horas de la noche en adelante, por once días, que se acabarán el día 30 de él a la misma hora inclusive. En cuyo tiempo, naturales y no naturales y extranjeros podrán entrar, contratar, permutar, trocar y vender libremente sin pagar derecho alguno de entrada, ni salida, de ningún género de mercaderías, ni de otra cualquiera cosa. Y para que venga a noticia de todos, y nadie pueda pretender ignorancia, se manda publicar en la forma de costumbre".

A partir de 1752, y con legislaciones más liberales sobre la libertad de comercio, se entorpeció por parte del Estado el uso de estos privilegios. Ante este contratiempo, el Ayuntamiento defendió sus privilegios, y desde Aranjuez, el 13 de mayo de 1755, comunicaron que la piedad del rey se había servido mandar se continúe la feria franca anual en virtud de privilegios reales anteriores. Con el tiempo, esta feria de junio fue trasladada a septiembre, haciéndola coincidir con las Fiestas en honor de la Virgen de Nieva.

Desde Viana muchos se desplazaban a las Ferias, sobre todo de ganado, de Logroño, Calahorra, Salvatierra de Álava, a las de Lodosa y a las de Estella.

A partir de comienzos del siglo XX y durante cerca de cuarenta años se celebraba todos los viernes, en los meses septiembre y octubre en la Plaza del Coso, el Mercado del pimiento. También en esta plaza estuvo el mercado de gorrines.

Actualmente, todos los viernes se celebra lo que se llama "El Mercadillo", cuyos puestos de gentes foráneas se distribuyen en la Plaza del Coso, y son: Alimentación en general, verduras y frutas, zapatos y tejidos manufacturados y menaje de cocina.

La Carnicería. La carnicería, así como la pescadería, fueron en siglos pasados de carácter municipal y exclusivo. Sus explotaciones eran arrendadas públicamente a particulares en subastas a candela. El Ayuntamiento tenía sus propios rebaños de ganado menudo y de vacunos y para la venta de la carne construyó un magnífico edificio. El precio de la carne estaba determinado por la Administración. El ganado de cerda lo criaba cada uno en su casa, así como alguna cabra.

Vías de comunicación. Caminos vecinales, sendas, pistas. Área de contactos sociales

Las vías de comunicación han sido utilizadas por el hombre en Viana desde la más remota antigüedad. El Valle del Ebro fue un gran cauce de comunicación hacia otras tierras y culturas, por esta vía llegaron muchos productos e influencias y se generó un activo comercio. A lo largo de siglos se fueron configurando

una serie de caminos que se concretan en la vía romana Pompaelo-Vareia, el Camino de Santiago en los siglos medievales, y las actuales carreteras a partir del siglo XIX.

Vía romana

Probablemente, ya desde la más remota antigüedad una vía natural ponía en comunicación el norte navarro, a través de su zona media, con el suroeste del Ebro. Esta vieja ruta prerromana debió de ser posteriormente adaptada y mejorada por la administración romana y su ejército de conquista para facilitar el traslado rápido de sus tropas a los frentes de lucha, transportar mercancías y controlar militarmente el territorio.

La calzada de Vareia-Pompaelo, seguiría el actual recorrido de Logroño a Pamplona. Parece ser posterior a la fundación de Pompeyo de esta última ciudad en el año 74 a. de C. y ponía principalmente en comunicación el territorio de los berones con la capital de los bascones. Su entrada desde Pamplona en el término de Viana se efectuaba por la Hoya de Cornava, con restos romanos y medievales. Más adelante, por la llanada a los pies de Viana, actual ciudad, alcanzaba pronto el importantísimo poblado prerromano de La Custodia, considerado desde hace algún tiempo como la capital de los berones, la Vareia prerromana, y posteriormente por los pasos del Ebro la Vareia romana, ésta última al otro lado del Ebro⁵.

Camino Francés o de Santiago

Sobre este camino romano en términos de Viana se calcó en los siglos medievales el Camino de Santiago, Camino Francés, como todavía se llaman algunos términos rurales. Hoy sigue, en paralelo o coincidente, la carretera nacional Pamplona-Logroño, y parte del antiguo trayecto fue roturado en beneficio de las fincas limítrofes.

El peregrino jacobeo procedente de Los Arcos, y después de pasar Sansol y Torres, entraba en la antigua demarcación vianesa por la ermita de Nuestra Señora del Poyo, hoy Bargota, kilómetro 72 de la carretera citada. Por el camino de Valdecornava descendía hasta la Hoya de Cornava, pueblo de este nombre con su iglesia dedicada a la Virgen y que se anexionó a Viana en 1219. El lugar es ameno para refrescarse en las aguas de un pequeño arroyo o en un aljibe. El camino deja la carretera a la derecha por Valcardera, Barranco de La Castilla, San Bartolomé y Chozas de Don Julián, posiblemente restos de un hospital dedicado a este santo. Por el Vallejuelo, El Real y Fuente la Mata llegaba el peregrino a la Alberguería, con ermita-albergue dedicado a la Virgen, y desde aquí por El Paulazo y El Camino Francés hacia el poblado de Cuevas y el puente de Logro-

5. LABEAGA MENDIOLA, J.C., *La Custodia, Viana, Vareia de los Berones*, "Trabajos de Arqueología Navarra", 14, Pamplona, 1999-2000, pp. 166-168.

ño. Otros, en tiempos de inseguridad, por las guerras entre Castilla y Navarra, tomarían el camino más directo hacia Álava.

A partir de la fundación de Viana por Sancho VII El Fuerte, en 1219, entraban los peregrinos en esta villa por el este, el Arrabal del Cristo, y hallaban en ella los hospitales de Santa Catalina y de Nuestra Señora de Gracia. La salida de la villa se hacía por el oeste, portal de San Felices, y pronto el camino alcanzaba, en el pequeño cerro de Torreviento, la aljama de los judíos, para el cambio de moneda, y el pequeño monasterio priorato benedictino de San Pedro de Torreviento perteneciente a Santa María la Real de Nájera. Atraviesa la carretera Pamplona -Logroño y por El Sequero y Las Cudas alcanza la hondonada de Cuevas, antiguo poblado situado junto a un riachuelo con iglesia dedicada a la Virgen. Aymeric Picaud, en el Codex Calixtinus, la conocida Guía de Peregrinos, alude en 1368 a la villa de Cuevas y al río mortífero que por allí corre.

Un poco más adelante, se llega La Trinidad de Cuevas, hospital regido por los Trinitarios y desde el siglo XIV clavería con amplias dependencias de la colegiata de Roncesvalles. Desde aquí, por San Andrés, con restos de su ermita, y pantano del Salobre al puente de Las Cañas, en donde ya, por la carretera se alcanzan los límites de Logroño y pronto su puente.

Esta ruta jacobea principal por el término vianés, de unos 12 kilómetros de longitud, llama la atención por lo bien nutrida que estaba de todo lo necesario, fuentes y hospitales, para hacer agradable y seguro el paso de los peregrinos, hallar cobijo para sus fatigas y remedio para sus males⁶.

CARRETERAS NACIONALES Y COMARCALES

El término de Viana está muy bien comunicado por carreteras nacionales y comarcales y desde la localidad, en sistema radial, se dirigen a Pamplona, a Logroño capital, a Moreda de Álava, a Aras y hacia el Ebro. Otra carretera recorre, siguiendo el curso del Ebro, todo el sur de la demarcación municipal. El recorrido total de todas ellas se acerca a los 30 kilómetros.

Pamplona-Logroño. Nacional 111. Construida a principios del siglo XIX, recorre el término vianés de nordeste a suroeste, entra por el término municipal de Bargaña hacia el kilómetro 74, alcanza la localidad de Viana en el 80 y termina en el 85 en la Comunidad Autónoma de La Rioja, jurisdicción de Logroño.

Carretera del eje del Ebro, NA-134. Recorre todo el sur del término, procede de Medavia en el kilómetro 84 y en el 96 alcanza los límites de la Comunidad Autónoma de La Rioja, jurisdicción de Logroño.

Carretera Viana-Aras. NA-7230. Se dirige hacia el norte siguiendo el curso del arroyo Valdearas en un trayecto vianés de cerca de 4 kilómetros.

6. LABEAGA MENDIOLA, J.C. *Viana, ruta jacobea*, Navarra Temas de Cultura Popular, nº 266.

Carretera Viana-Moreda de Álava. NA-7220. Comienza desde la carretera Pamplona-Logroño en dirección noroeste y en dos kilómetros alcanza los límites de aquella villa.

Carretera Viana- Recajo, NA-6320. Fue inaugurada en 1943 y aprovechó la mayor parte del antiguo camino de Viana al molino municipal de Recajo. Sale de la NA-111 a los pies de Viana y en dirección sur y a poco más de 5 kilómetros alcanza la carretera del eje del Ebro Mendavia-Logroño.

CAMINOS A LOS PUEBLOS CERCANOS Y OTROS

Camino de Lazagurria. Arranca en Viana desde el Arrabal del Cristo en dirección este y por El Real, La Osa, Valderrobles y Fuente Amarga alcanza el término municipal de Bargota.

Camino de Mendavia. Sale en dirección sureste del kilómetro 1 de la carretera a Recajo y por el Cascajo y Arbanta alcanza la jurisdicción de Bargota.

Existen otros muchos caminos que se dirigen a términos rurales concretos: Camino de Los Doce, Camino del Paulazo, Camino de Perizuelas, Camino de Vallonda, etc. o a localidades: Camino de Aras, Camino de Oyón, Camino Viejo de Logroño.

CAÑADAS

El origen de las cañadas o vías pecuarias está en relación con la trashumancia para abastecer al ganado, llevándolo desde las zonas donde los pastos se agostaban en verano hacia otras más frescas. Por los problemas que surgían por el paso del ganado fue necesario crear una serie de itinerarios por donde los rebaños pudiesen transitar y alimentarse, abrevar o descansar. Con el decaimiento del auge ganadero y comercio de la lana, a partir del siglo XIX, muchos de estos caminos se perdieron y además, por intrusismo agrícola, se roturaron ilegalmente en muchas ocasiones para abastecer la demanda de alimentos. Los caminos principales son las Cañadas Reales, los secundarios, los llamados traveses, pasadas y ramales.

Tras un estudio riguroso, el Departamento de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio del Gobierno de Navarra procedió a la definición de los trazados de cada vía pecuaria del término municipal de Viana por acta levantada el 21 de junio de 2002⁷.

En Viana existen las siguientes vías pecuarias: Pasada Principal del Ebro. Pasada número 18. Ramal número 20. Pasada Camino de Los Bocales. Pasada Camino de la Cañada. Pasada Perezuelas-Naval-Cuevas- La Orden. Cañada des-

7. *Proyecto de clasificación de vías pecuarias de Viana.* Gobierno de Navarra, Sección de Montes, Tragsatec, Tecnología y Servicios Agrarios, Pamplona, diciembre de 2002.

de la carretera de Recajo hasta el río Ebro. En total, suponen una longitud de 40.175 metros.

Cañada Real, pasada principal del Ebro. Procede de Mendavia y corre paralela tanto a derecha como a izquierda de la carretera Eje del Ebro NA-134, Barranco de Matamala, Corral del Soto, el Urzagal, Barranco de Los Doce, La Peña, Venta de Jalón, cruza la carretera Viana-Recajo NA-6320, en donde nace la cañada que desciende hasta el Ebro, sigue a Recajillo, La Lastra, Las Escardosas, La Torre, La Granja hasta la muga de la Comunidad Autónoma de La Rioja. Actualmente en bastantes lugares de los citados y debido a las construcciones, muchas veces industriales, se impide el tránsito ganadero por esta cañada. Longitud: 11.250 ms.

Pasada nº 18. Nace en la Cañada Real del Ebro en el paraje de la Peña y, en dirección norte, atraviesa el término municipal de Viana hasta el término municipal de Aras. Recorre el paraje El Bizco y el antiguo camino del molino, llega al prado descansadero de Cabezaredonda, y a partir de aquí discurre por la carretera NA-6320. Por La Pila entra en el casco urbano por la Travesía del Cristo y calle Las Cruces, sale al camino de Aras dejando a izquierda el corral del Cueto y camino del Taforal, por la Charrina llega a las Fuentes de Aras y después se adentra en el término municipal de Aras. Longitud: 9.700 metros.

Ramal nº 20. Procede de la Cañada Real del Ebro y atraviesa el término municipal de sur a norte hasta Moreda (Álava). Desde Las Escardosas y La Plana de Arriba y de Abajo, discurre paralelo al río de Valdearas, llega al corral de Valcebrera, Camino del Paulazo, polígono industrial de La Alberguería, cementerío municipal, Puente del Paulazo y La Serna. Cruza la carretera Pamplona-Logroño NA-111 y por La Nevería cruza la carretera Viana-Moreda NA-7220, atraviesa los ríos Valdeibañez y Valdebarón y por la Cuesta de los Arrieros se adentra en término de Moreda. Longitud: 9.750 metros.

Pasada Camino de los Bocales. Comienza en la Cañada Real del Ebro en donde se cruza con la carretera Viana-Recajo NA-6320 y se desvía a la derecha hacia el sur por el camino de los Bocales, cruza el canal de Viana y su camino y finaliza en el inicio del canal de la Central de Recajo. Longitud: 875 metros.

Pasada Camino de La Cañada. Comienza desde la Pasada nº 18, a la izquierda de la carretera Viana-Recajo NA-6320 en el paraje Los Cuatro Caminos en dirección noroeste hasta un descansadero y llega al polígono industrial de La Alberguería, cruza la carretera Pamplona-Logroño, y por la calle La Pila y calle del Cristo entronca con la Pasada nº 18. Longitud: 2.100 metros.

Pasada Perezuelas-Naval-Cuevas-La Orden. Comienza en el punto que el Ramal nº 20 cruza la carretera Pamplona-Logroño inicia su recorrido camino de La Aguadera, pasa por el camino de Oyón y el río de Perezuelas, se desvía en dirección suroeste y llega al corral de Atilano con su descansadero. Más adelante cruza la carretera Pamplona-Logroño y un ramal se dirige a las inmediaciones del Pantano de Las Cañas y finaliza en El Bordón. La Pasada continúa camino de San Andrés, coincidiendo con el Camino de Santiago, atraviesa el arroyo de Peri-

zuelas, deja a la derecha el corral de Cuevas con su majadal. En el cruce con el camino de la ermita de Cuevas sale un ramal en dirección suroeste hasta el pantano del Salobre. Prosigue la pasada con dirección este, deja a la izquierda el edificio de La Orden atraviesa el río Longar y finaliza en el camino de Caracuevas. Longitud aproximada: 6.500 metros.

Actividades complementarias: fabricación de piezas de madera para los aperos, de cestas, de hilo, etc.

Siempre han existido en la localidad personas mañosas que, además de trabajar en el campo, han realizado algunas labores sobre todo de esparto, especialmente los capazos puntiagudos y las alforjas para las caballerías. Normalmente, los capazos y otras piezas para las caballerías los traían de Sesma, en pocas ocasiones se hicieron en la localidad. Pero sí que ha habido y hay personas que saben hilar el esparto. Antes hacían con esta cuerda los "liajos", que servían para atar los fajos de mies y para remendar otras piezas de esparto.

Algunos fabricaban los cañizos con las cañas nacidas espontáneamente en las orillas de los ríos. Se utilizaban, sobre todo, para hacer abrigos y proteger a las plantas del aire norte y para tapar los "poyos" o semilleros. Sobre estos cañizos secaban algunas frutas, uvas, manzanas, higos, etc. en los "altos" o graneros, situados en las zonas más altas de las viviendas. Asimismo, se han utilizado los cañizos, clavados sobre las vigas, en los techos o cielos rasos de las casas pobres y sobre ellos colocaban la teja curva o árabe.

Algunos labradores mañosos hacían sus "ablentones" u horcas de madera con púas alargadas de tamariz, y otros fabricaban los saleros y aceiteras, para llevarlas al campo, en cuerno de vacuno con los orificios tapados con un corcho. Había quien sabía curtir pieles de cordero, de cabra, de zorro y realizaba alfombras y otras piezas, como los espalderos para los pastores.

La necesidad obligaba a algunos a realizar labores de albañil, en la construcción de las chozas o refugios, diseminadas por toda la jurisdicción municipal. Utilizaban piedras algo talladas colocadas a seco, rara vez con algo de barro, y la falsa cúpula se formaba mediante anillos en disminución y cada vez más sobresalidos conforme se elevaban en altura. Los mismos labradores construían los "cerrados" o propiedades, generalmente huertas, rodeadas de tapias de piedra menuda y otras tapias en los ribazos para que no se corriera la tierra.

Los cestos, generalmente de madera de castaño, se traían de fuera, "de la Montaña", y las cestas y cuévanos de mimbre los hacían los gitanos de la localidad.

Técnicas comerciales: preparación de los productos, fórmulas usuales en la formalización de los contratos, disensiones, condiciones de pago, palabras y gestos con los que se cierran los pactos.

Al desaparecer las ferias locales durante el primer tercio del siglo XX, los vianeses bajaban a las fiestas y ferias de Logroño, principalmente a las de San

Mateo y a las de San Bernabé, a las de otros pueblos de La Rioja, y a las ferias navarras de Estella y de Lodosa. El veterinario garantizaba el buen estado del ganado y daba una guía para su transporte.

Para la compra de animales de labor y de carga, antes de hacer el trato con el dueño les miraban los dientes para saber la edad del animal, pero cuando ya "cerraban", que ocurría a los cinco años, esto no era posible. "En cerrando ya no se puede saber la edad". Se les hacía a los animales andar y trotar algo, por si estaban cojos, o tiraban de un carro con el freno echado para probar su fuerza y comprobar "si eran finos para el trabajo". El comprador observaba si el animal soplabá mucho, si tenía mucho aliento, era signo de que padecía de los bronquios. Los "cociosos", o "guitos", que daban coces, tenían poca venta.

Para la compra de ovejas se elegían generalmente una a una del rebaño, les miraban el diente, y si eran viejas, ya de seis años, las apartaban para carne. Los engaños, sobre todo por parte de los gitanos, estaban a la orden del día, y los había muy ingeniosos para ocultar los defectos y enfermedades de los animales.

El contrato de compraventa lo hacían oralmente, se entregaba el dinero acordado y se daban comprador y vendedor un apretón de manos. A veces, intervenían terceras personas para aconsejar, sobre todo a la parte compradora. Una vez cogido el dinero, ya no se podían volver atrás. El que compraba solía invitar a comer en algún restaurante. Además de estas compraventas en las diversas ferias, en otras ocasiones compraban los animales directamente en las cuadras en cualquier época del año.

Régimen de propiedad. Propiedad comunal: pastizales, bosques (Hayedos, robledales, etc.); construcciones (casas, granjas, heniles, chozas, puentes, fuentes, etc.). Dimensiones de esta clase de propiedad y condiciones de aprovechamiento por parte de los vecinos y miembros de la comunidad. Pasturas comunales de altura y el régimen de su aprovechamiento: facerías, uniones de pueblos

Propiedad comunal

El terreno comunal fue siempre muy importante en el pasado. A partir del siglo XIX y debido a las circunstancias de la Francesada y Guerras Carlistas vendió el Ayuntamiento bastantes terrenos del común para poder satisfacer las numerosas deudas contraídas con los vecinos por el abastecimiento de los ejércitos y las exacciones de las tropas liberales acantonadas en la ciudad. A ello hay que añadir los abusos de los propios vecinos por las roturas ilegales de caminos, ribazos, etc. pero consentidas.

No obstante, aun hoy, el terreno comunal cubre 2.175 Ha. (el 27% de la superficie cerrada del Municipio) abarcando la totalidad de pastizales (1.226 Ha) y bosques de pinos de repoblación y chopos (316 Ha) y un 10% de las tierras de cultivo. La superficie total del término es de 7.862 Ha.

Chozas

Edificios muy característicos y abundantes, diseminados por todo el término municipal son las chozas de falsa cúpula. Las hay de planta cuadrada y circular. Son construcciones de piedra a seco o con algo de barro, con acceso pequeño adintelado hacia el sur, que servían de refugio a los campesinos para resguardarse del frío y de la lluvia. Las construían cerca de los caminos, por lo general en terreno comunal, nunca se cerraban y todos tenían derecho a cobijarse, pues carecían de puerta. Las técnicas de construcción son antiquísimas por la construcción de la falsa cúpula a base de anillos de piedras sobresalidas hasta el orificio superior para salida de los humos y se han ido transmitiendo de generación en generación hasta principios del siglo XX. Estas técnicas constructivas son propias de las antiguas culturas mediterráneas, y en otros lugares, como en la Rioja Alavesa, reciben el nombre de barracas de viña, guardaviñas. En Navarra se sitúan, sobre todo, al sur en la cuenca del Ebro y algo menos en la Zona Media.

Fuentes

Son abundantísimas y afloran principalmente a lo largo de las orillas de los riachuelos que van a desembocar en el Ebro. He aquí sus nombres: El Caco, La Torre, Fuenteamarga, Vallesmoros, La Raícilla, Los Pedrones, Los Doce, Juan de Aras, La Salud, La Teja, Valdearas, Valdevarón, La Condesa, La Marquesa, Perezuelas, Los Giles, Valcibión, La Mata, Valdecuevas, Treviño, El Encañao, Cornava, Torreviento, La Fuentilla, Valcebrera, La Calleja, La Venta, El Asturiano, El Avellano, Tidón, Arboleda el Ros, Calderera, Fuente Salada, Cuevas, El Naval, La Orden, La Aguadera, Sorteban, Longar, Recajillo, Vallonda, Cascajo, La Lastra, El Paulazo, La Nevería.

La mayor parte de los nombres son los términos donde afloran, en otras ocasiones se hace referencia al tipo de agua salada o amarga, a veces a la posible propiedad condesa o marquesa y en otros al sistema de conducción del agua, teja y encañado.

Dentro del casco urbano han existido fuentes y aún manan, aunque ahora no se utilizan. Un pozo existió en Cuatro Cantones y una fuente junto al portal de San Felices, ambos en uso en el siglo XVI. Otra, La Fuentilla, de gusto salino, estuvo situada en el Arrabal Grande hasta la década de los años 60. La llamada Fuente Vieja con su abrevadero, en uso, situada en el Pozarrón, fue construida en el siglo XVII. La llamada de las Pilas, también con abrevadero y situada inmediatamente al sur de la ciudad hacia Recajo, fue construida a finales del siglo XVIII.

La fuente por antonomasia, situada en la Plaza de los Fueros, fue inaugurada en 1889 y su agua viene entubada desde el término de Valdevaños, al norte de la jurisdicción.

Corrales comunales

Todo el terreno comunal del municipio estaba dividido en cuanto al derecho de pastar los rebaños, y aún lo está, en los llamados "ejidos", que en otras par-

tes de Navarra llaman "corralizas". Se trata de trece extensiones de terreno con su corral correspondiente. Y son los siguientes: Salobre, La Raícilla, La Nevería, La Alberguería, Valdevarón, Valderobles, El Lecinedo, Los Doce, El Soto, La Peña, La Lastra- Las Escardosas, Valmayor, Valdearas. Los derechos a hierbas y a aguas salían a subasta cada dos años, antes por el sistema de candela encendida, ahora a pliego o sobre cerrado.

No solamente pujaban los propios vecinos, sino que, a veces, llegaban a venir salacencos y roncaleses con sus rebaños a un determinado ejido, permanecían en otoño e invierno y para el verano volvían en ocho días a sus lugares de origen. Algunos de estos propietarios de rebaños se quedaron en Viana a vivir de manera permanente. Todos estos ejidos tenían su corral dentro de su propia demarcación de propiedad municipal en donde encerrar el ganado, el fiemo de los corrales era para el amo del rebaño o para el que ponía la paja para cama de los animales.

El rebaño de cada uno de estos ejidos alcanzaba la cifra de hasta 300 ovejas más otros tantos corderos y algunas pocas cabras. El derecho a hierbas era limitado, pues no podía entrar el rebaño en olivares, ni en huertos, y tan sólo en las viñas, después de vendimiar "a comer la parra y los racimillos", si lo permitía el amo. Por supuesto que podían apacentar estos rebaños en los terrenos comunales, en los barbechos de las tierras que descansaban y en los rastrojos del cereal, y para esto último se dejaban algún tiempo sin quemarlos.

Todos los ejidos disponían de agua para abreviar a los animales por estar junto a los riachuelos, por tener sus propias fuentes o balsas de agua retenida en el invierno y primavera. Otros rebaños que andaban mal de agua, sobre todo en el verano, bajaban a beber al Ebro o al pantano de Las Cañas.

Facero o comunero

Se llama facería al pacto concertado entre dos comunidades respecto al aprovechamiento de unos terrenos. Estos aprovechamientos se refieren a hierbas o pastos, leña, aguas o caza.

Los terrenos sobre los que se establecen las facerías son limítrofes entre ellos. En Viana han existido faceros desde la época medieval con los pueblos alaveses de Oyón, Moreda y Labraza y con los navarros de Aguilar de Codés, Azuelo, Torralba, Espronceda, Armañanzas, Torres del Río y Mendavía.

Estos faceros sufrieron variaciones al independizarse en el siglo XIX los barrios de Viana, de Aras y Bargota, por la roturación de algunos terrenos y por los litigios que con frecuencia se originaban.

Y hoy, prácticamente existe tan sólo el comunero con Aras, que ha sido causa de fuertes desavenencias entre las dos localidades por las aguas, pero sobre todo por la caza.

Propiedad colectiva de hornos, molinos, máquinas agrícolas, animales

En otros apartados ya hemos tratado sobre las cooperativas de vino Santa María Magdalena, y el trujal de aceite San Isidro, fundados en la primera mitad del siglo XX bajo el lema "Unos por otros y Dios por todos". Asimismo, funcionó la Caja Rural- Cooperativa Agrícola fundada el 1 de enero de 1938, con la finalidad de conceder créditos en metálico a los asociados y estimular el ahorro.

Los labradores vianeses siempre han sido muy independientes, no han existido propiedades colectivas de molinos, ni de trujales. Siempre el labrador ha querido tener su propia maquinaria agrícola, tan sólo se conoce alguna trilladora propiedad de dos o más familias.

Propiedades de una casa o familia: habitación, establos, huerta, tierras de cultivo, prados, arbolado, etc. Medidas de extensión de estas tierras y sus equivalencias

Las familias con grandes posesiones, los terratenientes, crearon a partir del siglo XVII los mayorazgos. Para que las tierras permanecieran indivisas heredaba un solo hijo, pues los demás hacían carrera en el ejército, la administración estatal o en la iglesia. Muchos de estos terratenientes tenían títulos nobiliarios: marqueses, condes, y eran caballeros de las diferentes órdenes militares, sobre todo de las de Santiago, Alcántara y Calatrava.

He aquí una lista de mayorazgos: Ezpeleta-Guenduláin, Dávalos-Lebrija, Añoa y Busto, Marañón-Dicastillo-Acedo-Gúrpede-Torres, Azcona y Góngora, Sancristóbal, Ros, Bustamante, Chavarri-Eslava, Góngora, Unda y Garibay, Rivaguda, Lanciego, Pujadas, Goñi-Abendaño, Barragán, Urra-Lezáun, Albelda, Encio, Medrano.

Medidas de extensión

Siempre se ha utilizado como medida de extensión la robada, y aún está en uso coloquial para cortas extensiones, sobre todo de huertas. La robada equivale a 898 metros cuadrados, equivale a 8 áreas y 98 centiáreas. La robada se compone de 4 cuartaladas y de 16 almutadas.

La robada es un espacio de sembradura. Una robada equivale a lo que cavan dos peones en un día, por ello una peonada es media robada de cava, que equivale también a 8 almutadas.

Las robadas y almutadas se utilizaron en el pasado para medir las fincas de huerta o de sembradura, prados, montes o terreno "lleco", en cambio las viñas se medían en "obradas", una obrada comprendía un terreno con 200 cepas. En documentos del siglo XVI figuran, en pocas ocasiones, anegas o fanegas de sembradura.

Propietarios que explotan directamente sus tierras. ¿Cuántos hay en la localidad? Propietarios que las explotan mediante inquilinos ¿En qué condiciones trabajan estos? ¿Se paga el alquiler en especie o en dinero? ¿En qué época del año?

Propietarios e inquilinos

Desde los siglos medievales han existido en la localidad las tierras "a censo", sobre todo las tierras pertenecientes a la iglesia o a los monasterios, de Roncesvalles, de Iranzu y de Santa María de Nájera, etc, que tuvieron en Viana muchas posesiones. La propiedad total de la tierra era de los amos arrendadores, pero el uso y explotación de la tierra, mediante el pago del censo anual, era de los arrendatarios. Estos censos eran vitalicios, pues pasaban los derechos a las tierras de padres a hijos, cumpliendo las condiciones de la arrendación. Tras la Desamortización de los bienes de la Iglesia en el siglo XIX, pasaron todas estas tierras a los que las habían trabajado desde hacía, a veces, siglos.

Muchos terratenientes, sobre todo los que abandonaron la localidad a partir sobre todo del siglo XIX, arrendaban sus tierras a los llamados "medieros" por coger el fruto de las tierras a medias. En otras ocasiones se pagaba al amo una renta por cultivar las tierras.

Los contratos con los medieros pueden ser muy variados, pues dependen de la calidad de la tierra, de si es viña o cereal y de otras circunstancias. A veces, se pagaba al amo de las tierras una renta en especie, por ejemplo un robo o robo y medio de trigo por robada después de recoger la cosecha. El mediero debía dar las diversas labores a las tierras y recoger fruto, en algunos casos el amo ponía el abono, en otros casos a medias. Siempre el amo pagaba la contribución municipal. Recientemente hay amos de tierras que solo exigen para ellos el PAC, o subvención europea, el resto del trabajo y aprovechamiento de las fincas es para el inquilino. En cuanto al tiempo del pago del arriendo, antes solía ser inmediatamente a la Virgen de septiembre, día 8, por haberse terminado las labores de recolección. Ahora es a convenir.

Normalmente, los olivares no se arriendan por la poca producción. Pero sí las huertas, el arrendatario estaba obligado a llevar al amo la verdura y fruta a su misma casa; en otros casos, el amo arrendador podía recogerlas él mismo directamente de su huerta. Respecto a las parcelas municipales asignadas a los vecinos más necesitados, estos, al no poderlas cultivar directamente, por falta de medios, las arrendaban a otros propietarios por un determinado pago en dinero. A veces, si en la parcela había árboles, se reservaban la fruta.

Caso especial es la viña, pues al ser este producto tan rentable, por la denominación de origen Rioja, el mediero se lleva actualmente el 50% del fruto incluso el 60%. Siempre la contribución la paga el amo.

Amos y criados

Algunas familias pudientes tenían criados fijos para las labores del campo. Se ajustaban en un precio, jornal diario, el día de San Pedro, y a partir de enton-

ces “estaban sujetos todo el año”. El horario del trabajo dependía de la estación y del tipo de labor, en la siega o trilla trabajaban “de sol a sol”. En los meses de invierno, y sobre todo si llovía o nevaba, y no podían salir al campo, ya procuraban los amos encontrarles trabajos: hacer leña, limpiar las cuadras, abrevar los ganados, echarles de comer, etc. Por su parte, los amos solían dejarles a los criados algún trozo de huerta para hortalizas o algunas tierras para que pudieran sembrar alubias, sobre todo después de la siega. Asimismo, les dejaban utilizar algún ganado las mañanas de los domingos y fiestas.

Contrato de criado de labranza. Año 1680

“En la ciudad de Viana, a 13 de febrero de 1680, parecieron de una parte Diego Sáinz de Urbina, vecino de Viana, y de la otra Juan Arana, natural del lugar de Marquínez, Alava, tiene ajustado en que Juan de Arana ha de servir a Diego Sáinz de Urbina en el ejercicio y ministerio de labranza durante un año, que empezó a correr el 13 de octubre, último pasado, y condición que por el año le había de dar 33 ducados de vellón, unos zapatos de cordobán y unas medias de paño. Y por cuenta de dicha cantidad, confieso haber recibido hasta el día de hoy 27 ducados. En caso que no cumpliere, Juan ha de pagar lo recibido y lo comido y perder lo que hubiere servido, y acabado el año ha de pagar Diego lo restante. Juan hipoteca una pieza en el lugar de Marquínez de tres fanegas... siendo testigos Diego de Laguardia, presbítero...”⁸.

Contrato de cuadrilla. Año 1723

“En la ciudad de Viana a 25 de enero de 1723, ante mi el escribano, parecieron presentes, de una parte Don Juan Simón y Zugarrondo, vecino de Viana, y administrador de los bienes de D. Juan de Unda y Doña María Antonia Ripalda, su viuda, y de la otra : Francisco de Arana, José Dueñas, Juan Sabando, Manuel del Duque, José Belasco, Blas Arina, José Apillániz, Santos Ruiz de Vergara, Tomás del Duque y Manuel Notario, vecinos de Viana, y propusieron que a las heredades y viñas es preciso darles las labores de cava y edra, se ajustan y conciertan con Juan Simón de darles las labores este presente año a dichas heredades, empezando a hacerlo el día 3 de febrero y darlo concluido para el 10 de junio de este año.

Y lo harán y ejecutarán en la forma, modo y manera que lo hacen y ejecutan los naturales gallegos que vienen a esta ciudad y se conducen en ella para el mismo ministerio, saliendo a trabajar a la hora que dichos gallegos salen, por cuyo trabajo les ha de dar y pagar el dicho Juan Simón a cada uno por dicha temporada a 12 ducados de vellón navarros y cada semana 12 reales de vellón navarros a cada uno, como también por razón de la legumbre a dos dieciochenos a cada uno todas las semanas, y en toda la temporada también les ha de dar a 14 libras de aceite dulce, un real de a ocho para comprar un caldero, un carnero mortecino y tres cántaros de vino.

8. Archivo General de Navarra, Protocolos Notariales, Viana, Juan de Inzarri, 1680, f. 96.

Y porque el dicho Manuel Notario ha de servir de rapaz, tan solamente se le ha de dar a éste por la mitad del salario de los 12 ducados y mitad de los 12 reales de semana, y en todo lo demás ha de ser igual con los dichos sus compañeros. Y respecto de que también es muy necesario un hombre con inteligencia, para que asista a mirarles trabajar y gobernarlos en el trabajo, entra para este ministerio tan preciso Antonio Zalama, vecino de esta ciudad, y a este le ha de dar Juan Simón un jornal de 3 reales de vellón por día. Y se obligan los susodichos a trabajar y dar dichas labores a las dichas heredades en la forma que lo hacen los gallegos...”⁹.

Imbricación de propiedades: tierras, pastos y aguas comunales y árboles de propiedad privada; tierras cultivadas de propiedad privada y a intervalos, entre la recolección y la época de siembra, entregadas a libre circulación y aprovechamiento del ganado

Después de la cosecha de cereal en las fincas particulares y antes de dar fuego al rastrojo era lo normal ceder el derecho ocasional de hierbas y restos de paja y cereal al rebaño que correspondía, según la situación, su ejido correspondiente. Si el amo no quería que entrase el rebaño, debía amojonar el terreno señalándolo con tablillas o con piedras pintadas con cal.

Aunque las orillas de los ríos siempre han sido de paso público, este derecho no siempre se ha reconocido, al ponerse vallas e incluso paredes. Los árboles y demás vegetación ripícola salvaje pertenecen al dueño de la finca que linda o muga con el río. A veces, los propios amos plantaban, por ejemplo, chopos, en la misma orilla de los ríos, para la protección de la tierra. Aunque de propiedad privada, para cortar un árbol de la orilla del río siempre había que pedir permiso a la Diputación Foral de Navarra.

Dichos, creencias, ceremonias religiosas relacionadas con los cultivos y operaciones agrícolas. Bendición de las tierras, de las cosechas, de los granos, etc. Prácticas de magia para la obtención de buenas cosechas (fuegos de San Juan)

Las letanías y rogativas

En los tiempos cruciales para la agricultura cerealista por el peligro de heladas, se celebraban las “letanías”. Clero, autoridades municipales y pueblo en general iban durante el mes de mayo, el día de San Marcos y la víspera de la Ascensión, a determinadas ermitas, algunas alejadas de la localidad, cantando las letanías y otras oraciones oficiales de la iglesia y celebraban en ellas la misa. Esta costumbre pervivió hasta casi mediados del siglo XX.

9. Archivo General de Navarra, Protocolos Notariales, Viana, José Antonio Hijón, 1723, f. 3.

En caso de extrema necesidad para los campos, sobre todo a causa de las prolongadas sequías, se celebraban las rogativas invocando a un determinado santo en la propia ciudad o marchando a alguna ermita. Los santos preferidos de los vianeses en estos casos fueron Santa María Magdalena, patrona de la localidad, Nuestra Señora de Cuevas, San Juan del Ramo y el Cristo de la iglesia parroquial de San Pedro. Ya hace más de medio siglo que no se acostumbra a celebrar este tipo de procesiones.

Poner las cruces y el agua de San Gregorio

Todos los años en los siglos pasados tenía lugar la bendición de cuatro cruces de madera y cuatro clérigos y algunas autoridades municipales iban a colocarlas en los campos situados en los cuatro puntos cardinales de la jurisdicción municipal. A la vez echaban el agua bendita traída por el Ayuntamiento del santuario de San Gregorio Ostiense en Sortada. Esta costumbre del agua de San Gregorio perduró hasta mediados del siglo XX. Cuando el término municipal era invadido por la langosta y por otras plagas, como el arañuelo y el cuquillo, traían a la ciudad la cabeza relicario de dicho santo, y una vez pasada el agua por su cabeza, la distribuían por los campos según un ritual de oraciones y bendiciones.

Conjuratorio

Cuando había peligro de tormentas, y sobre todo de piedra y granizo, un clérigo conjuraba a los nublados con las oraciones rituales de la iglesia y la aspersión con agua bendita. A veces, sacaban reliquias de algunos santos. El conjuratorio estuvo situado en un aposento dentro del torreón de la iglesia parroquial de San Pedro, desde la que se dominan amplios horizontes hacia el valle del Ebro, la Rioja y Soria.

Todos los años, el día de *San Isidro Labrador*, patrón de los agricultores, 15 de mayo, tiene lugar, después de la misa, una procesión con su imagen alrededor de los muros medievales. Le colocan al santo en las manos unas espigas verdes y, desde los cuatro puntos cardinales de los muros de la ciudad, un sacerdote bendice los campos y asperja con agua bendita.

VOCABULARIO DE AGRICULTURA

Ababol. Amapola.

Ablentón. Horquillo grande de madera con mango largo y travesaño con seis o siete púas cilíndricas con las puntas afiladas. Se usaba para mover la mies y cargar la paja desde el suelo hasta el carro. En otras partes le llaman bieldo.

Abolladura. Enfermedad de los árboles, se les retuercen las hojas para criar dentro el pulgón.

Acarrear. Traer la mies en carros desde los campos de cultivo a la era.

Acerado. Trigo entre verde y seco.

Acollar. Arrimar la tierra a las plantas.

Airear. Echar las olivas al aire para limpiarlas por medio de la zaranda.

Alimentar. Introducir la paja en la trilladora.

Almazara. Trujal de aceite.

Almendruco. Fruto del almendro.

Alto. Equivale a granero, situado en lo más alto de la vivienda.

Anganilla. Aparejo de tela para transporte en caballería.

Ajada. Azada

Allegadera. Instrumento de madera consistente en una tabla larga, provista de un largo mango, para recoger o acercar la paja.

Aparvadera. Instrumento de madera, similar a un rastrillo, con seis tablillas a modo de dientes, unidas entre sí por otra tabla, con largo mango sujeto por tirantes que servía para amontonar la parva.

Apeo. Relación de las fincas con sus límites o mojones con fines catastrales y fiscales.

Apeador. El entendido en propiedades que es llamado por el Ayuntamiento o por particulares para realizar los apeos.

Arañón. Endrina o pacharán, también así llamados, pequeña ciruela silvestre utilizada para fabricar con anís el licor alcohólico llamado pacharán.

Arañuelo. Enfermedad del olivo.

Arro. Voz que utilizan los layadores para parar al encontrar un objeto duro.

Arrope. Mosto sin fermentar cocido.

Arpa. Azada de púas de hierro.

Asapado. Se dice del fruto dañado que tiene gusano o sapo en su interior.

Aulaga. Ollaga

Aventar. Echar la mies trillada al aire para separar el grano de la paja.

Balancín. De arrastre formado por un tronco de madera de sección cuadrada con dos abrazaderas de hierro en sus extremos, para tirar de cualquier tipo de apero por un solo animal. Otro tipo lleva articulados con unas piezas de hierro otros dos maderos más pequeños, rematados a su vez en ganchos, para enganchar una yunta de mulas de tiro.

Bañera. Remolque de tractor especial para cargar la uva.

Barbado. Planta de vid provista de barbas destinada a plantarse.

Barbecho. Tierra de labor que se deja descansando, sin sembrar.

Bardasca. Zurriago de cuero y también vara vegetal para arrear a los animales de tiro.

Basura. Fieemo en general.

Biércol. Brezo, arbusto con cuyas ramas se hacían escobas.

Bola. Montón paja de considerable altura que se elevaban en las eras durante la trilla mecánica y que se destinaba mayormente a la venta suelta o empacada.

Borceguines. Borceguíes o botas de piel con clavos en la suela.

Borragá. Borraja.

Botera. Especie de embudo de mimbre para pescar.

Brisa. Raspa de la uva también llamada vinaza.

Caballón. Cantero o renque elevado de tierra.

Cabezada. Lo más alto de una finca.

Calbote. Alubia con pinta rojiza.

Calzón. Habas con vaina todavía verde.

- Cama.** Paja que se echa en los corrales por el suelo para que duerman los animales, que convertida en fiemo se echa por los campos.
- Cantadero de perdices.** Tierra mala, pedregosa, elevada en cuesta.
- Cantero.** Caballón o renque elevada de tierra.
- Caño.** Respiradero de una bodega.
- Capacho.** Pieza circular de esparto con orificio central que se utilizaba para prensar la oliva en el trujal.
- Carapitero** La persona nombrada por el Ayuntamiento que cobraba en las ventas de vino el carapito o impuesto del vino.
- Cazaja.** Espiga que se queda sin desgranar en la era.
- Cenicilla.** Enfermedad de la vid.
- Censalista.** El que cultiva una tierra pagando un censo en dinero o en especie.
- Cequia.** Acequia.
- Cerrado.** Finca, generalmente huerta, rodeada de pared de piedra.
- Cerrar.** En los animales completar la dentadura.
- Ciemo.** Fiemo o estiércol.
- Cirria.** Excremento de las ovejas y cabras excelente para abonar las tierras.
- Cocijón.** Espiga que se queda en la era sin desgranar.
- Cocioso.** Animal que da coces. Guito.
- Cocho.** Cerdo.
- Colmo.** Robo colmo o sobrado, que rebasa la medida.
- Collarón.** Collerón.
- Colleta.** Planta de hortaliza en general, pero que casi siempre se aplica a la berza.
- Comporta, camporta.** Recipiente elaborado en talleres de tonelería para uso de la vendimia, de forma troncocónica y cinchado con cellos de hierro para sujetar las tablas. Una variante tiene la boca y la base ovaladas.
- Corro.** Un corro de cebolla equivale a una pequeña superficie cultivada de esta planta.
- Corquete.** Pequeña hoz para cortar uvas.
- Costa.** Comida y bebida que se dan al jornalero además del jornal pactado.
- Cueva.** En documentos antiguos equivale a bodega.
- Cuévano.** Recipiente de mimbre sin pelar de forma cilíndrica para trasportar el fiemo, la uva, frutos, etc..
- Cunacho.** Cesto.
- Chilindrón.** Pimiento asado y adobado con ajo y aceite.
- Chozo.** Refugio de piedra de falsa cúpula. En otros lugares guardaviñas.
- Dallar.** Segar con la dalla o guadaña.
- Desbrozar.** Quitar de una finca las matas
- Descocar.** Escocar. Quitar la peladura de la almendra.
- Desfondar.** Labrar muy profundo para plantar viña.
- Edrar.** Escardar o cortar las hierbas malignas.
- Empalar.** Colocar palos hincados en el suelo a las plantas de tomate y de alubias principalmente para dirigir su crecimiento y soportar la planta.
- Envasar.** Llenar los sacos de cereal.
- Estormonar.** Desmenuzar los tormones o "termones".
- Dediles.** Guantes de piel para los dedos en la recogida de la oliva y también para proteger la mano izquierda en la siega con hoz, que se atan a la muñeca con una cuerda.

Desnietar. Quitar los nietos o brotes innecesarios en la vid.

Destoconar. Quitar las partes muertas de la cepa.

Desabujar. Eliminar los brotes perjudiciales del olivo.

Ejido. Terreno para pastar un rebaño con su corral municipal, que salía a subasta pública.

Encañar. Trigo encañado, la planta cuando ya tiene tallo.

Escoriosis. Enfermedad de la viña, hojas amarillas.

Escriño. Cesto o cestaño fabricado de paja de centeno de forma cilíndrica hecho por la técnica del rulo y cosido en espiral con corteza de zarza. En algunos escritos del siglo XVII parece que equivale a banasta.

Esportillo. Bolsas cilíndricas dobles de esparto de menos de un metro de altura, utilizadas para llevar la comida y bebida al campo, y que se sujetaban en la cama del carro.

Fajina. Conjunto de haces uno encima de otro. En otros lugares llaman fascal.

Forcate. Apero de enganche de madera, con refuerzos metálicos, formado por dos gruesas varas dispuestas en paralelo y unidas en su extremo a una ancha horquilla de hierro para dejar espacio a una sola caballería. Se le añadían un arado de vertedera para labrar tirado por la caballería, y a veces dos cuchillas para cortar la hierba. Utilizado en las labores de la viña, "forcatear" es sinónimo de arar viña, puesto que se hace con la vertedera. Se llama también forcate, nombre derivado de horca, al arado completo de dos timones

Franjalates. Cadenas cortas de las varas de los carros y galeras a las que se sujetaban las hebillas del collarón de la caballería colocada en varas.

Galga. Palo horizontal que, colocado en los carros debajo del eje de una de las ruedas, servía de freno.

Gallinaza. Excremento de la gallina.

Ganchos. Armazón de palos que se coloca sobre los lomos de la caballería, para cargar, sobre todo, fajos de mies

Garapito. Impuesto municipal sobre el vino que se vende en la localidad.

Garapitero. Carapitero. El que cobra el impuesto.

Gardama. Insecto o gusano que daña árboles y plantas.

Garrafal. Guinda de gran tamaño generalmente de árbol silvestre.

Gayón. Azada de gran tamaño de hoja rectangular.

Grada. Instrumento de hierro rectangular con ganchos curvos que se pasaba por las fincas para preparar y allanar la tierra para la siembra.

Grillos. Los tallos de la patata cuando "se grillan".

Hacedor. Administrador del dueño de una hacienda que dirige el cultivo de los campos.

Hedad. En siglos pasados equivalía a una finca.

Herrón. Larga barra de hierro cilíndrica de afilada punta utilizada para hacer el orificio en donde plantar la vid. "Plantar viña a herrón".

Horno. Montón de matas secas y tierra con canales de tiro que se quemaba lentamente para utilizar la ceniza como abono de los campos.

Hortal. Equivale a huerta.

Huesillo. Lo que queda después de triturada la aceituna en el trujal.

Jaula. Dispositivo de los carros y galeras con picas de madera y redes para transportar la paja.

- Lago.** En las bodegas particulares depósito construido de piedra en donde se depositaba la uva para su fermentación antes de prensarla, o depósito en donde fermenta el mosto.
- Lágrima.** La primera lágrima es el primer mosto que sale de la prensa y es el mejor.
- Lechacino.** Lechocino. Planta silvestre que segrega un líquido lechoso.
- Levada.** Elevación de tierra para riego.
- Liajo.** Cuerda de paja de centeno o de esparto para atar los haces. También se llama “vencejo”.
- Lleco.** Lleco, tierra abandonada y sin cultivar.
- Ligar.** Desaparecer la flor en el comienzo del fruto.
- Linde.** Mojón divisorio entre fincas.
- Linojo.** Hinojo. Planta silvestre de gusto fuerte, anisado, que sirve para condimento.
- Lanzapajas.** Aparato que se le ponía a la trilladora para esta misión.
- Lata.** Especie de vara o palo largo utilizado para varear los almendros o nogales en la recogida de estos frutos.
- Lombada.** Tierra sin trabajar en los surcos de tierra.
- Loína.** Madrilla, pez.
- Llegadera.** Instrumento de madera utilizado en las eras para arrimar la paja.
- Llorar.** Echar la savia la planta al exterior.
- Madre.** Planta que luego es injertada., o portainjerto.
- Majuelo.** Viña joven, equivale al actual “plantado”.
- Malacate.** Especie de arado grande, con ruedas, provisto de una potente reja y vertedera que, tirado por varios animales, por medio de un torno, realizaba surcos muy profundos, especialmente para plantar viña.
- Manada.** La mies que cogida con una mano se siega de una vez. Varias manadas forman una gavilla o fajo.
- Manantío.** Agua que sale al exterior en las fincas.
- Mandil.** Especie de delantal de arpillera que se ponían algunos segadores para proteger la ropa.
- Manguitos.** Mangas de tela que se ponían en el campo, especialmente las mujeres, para proteger los brazos del sol y de las zarzas.
- Manta.** Pieza de lona para recoger la paja que se ataba por medio de cuerda y anillas. Pieza de lana que se utilizaba en el campo para abrigarse y protegerse de la lluvia.
- Maña.** Medida de un pequeño haz de lino o cáñamo, palabra constatada escrita en siglos pasados.
- Máquina.** Freno del carro o de la galera, especie de zapata de madera, que accionada mediante una palanca se ajusta a la llanta de la rueda, produciendo el frenado.
- Marco.** Espacio entre dos renques o filas de viña.
- Marzal.** La cebada que se siembra en marzo.
- Matojos.** Zarzas.
- Mayoral.** El que, en nombre del amo, dirige a los peones del campo.
- Medianega.** Media fanega o robo.
- Mendema.** Vendimia.
- Mestos.** Conjunto de semillas forrajeras, yero, veza, etc.

- Mildeu.** Mildiú. Enfermedad de la vid.
- Miracielos.** Guindillas que pican mucho.
- Miriñaque.** Especie de protección de llantas de hierro, a manera de casquete, que, colocado en la parte delantera de los carros, protegía los lomos del animal que iba en varas.
- Mixtura.** Semillas que se siembran mezcladas de arvejana, yero y alholva.
- Molón.** También rulo. Cilindro de piedra o de cemento, para ser arrastrado por una caballería o tractor, que sirve para apisonar y desmenuzar la tierra después de labrada.
- Morcuero, marcuero.** Montón de piedras dejadas en las fincas. Según algunos, este vocablo deriva de Mercurio, dios romano protector de los caminos, al que, en su honor, se le levantaban montones de piedras por los campos.
- Morisca.** Azada. “Darle a la morisca” equivale a cavar.
- Mostillo.** Mosto cocido algo espeso al que le añaden nueces o almendras.
- Muladar.** Estercolero donde se deposita el fiemo.
- Murgón.** Sarmiento de una vid que se introduce en tierra y una vez que echa raíces se corta y da lugar a una vid independiente.
- Niños.** Pequeñas patatas adheridas a la principal.
- Obrada.** Espacio de viña de doscientas cepas.
- Ojear.** Ir a probar el vino nuevo de las bodegas.
- Ojos.** Yemas de las plantas.
- Oliveñas.** Hojas del olivo.
- Ollaga.** Aulaga. Arbusto espinoso de flores amarillas.
- Ordeñar.** Coger a mano las olivas del árbol.
- Oro blanco.** Espárrago.
- Pajuz.** Paja menuda en la era durante la trilla.
- Parva.** Mies extendida en círculo en la era trillada o sin trillar.
- Pasillo.** Espacio entre las renques de la viña o de los olivos.
- Pastilla.** Placa de orujo de oliva que se recoge después del prensado.
- Patrón.** Planta fuerte que recibe un injerto. Portainjerto. Madre.
- Pelechar.** Crecer bien las plantas.
- Pella.** Coliflor.
- Peonada.** Superficie de tierra cultivable que podía cavar un peón.
- Pernada.** Elevación del terreno formando calles.
- Pero.** Peral.
- Picas.** Palos terminados en punta que se añaden a los carros para poder llevar más carga, sobre todo haces de mies en el acarreo desde las fincas hasta las eras.
- Pico.** Pequeño yunque terminado en punta para ser clavado en la tierra, en donde, por medio de un martillo de medialuna, se afila la dalla o guadaña. Operación llamada “picar la dalla”.
- Pieza.** Finca.
- Pingada.** Pringada. Rebanada de pan untada con ajo, tostada al fuego y untada con aceite, que era costumbre comer en el trujal.
- Pinocha.** Mazorca de maíz.
- Piparro.** Pimiento en adobo de vinagre.
- Pimentones.** Pimientos.
- Piral.** Insecto que ataca a la vid.

- Plantado.** Viña joven, antiguamente llamada “majuelo”.
- Plato.** Recipiente metálico provisto de una asa que se utiliza en el trujal para quitar las madres del aceite, cuando se está decantando.
- Podón.** Antiguo útil de viticultura, ya documentado en época romana, que consta de una cuchilla curva con el filo cóncavo en el borde inferior que se prolonga en un hacha por el lado opuesto. Entre ambas parte sale un vástago vertical introducido en un corto mango de madera. Se utilizaba para la poda anual de las vides. En otros lugares de Navarra llaman a esta herramienta tajamatas y hoz podadera.
- Porretas.** Tallos comestibles de cebollas subidas.
- Portainjertos.** Planta madre que era injertada.
- Poyo.** Semillero para criar la planta, que luego se trasplanta a la huerta. Probablemente deriva esta palabra de podio, por estar algo elevado. En la zona de Tudela le llaman “cajón” por su forma.
- Pretar.** Operación del prensado de la oliva en el trujal.
- Púa.** Brote de una planta que, una vez cortado, se utiliza para injertarlo en otra planta.
- Quemadina.** Hacer quemadina consistía en quemar lentamente las matas secas, formando un montón, con canales de tiro y con tierra apelmazada, para aprovechar la ceniza resultante como abono para los campos.
- Recajal.** Pequeña superficie de terreno comunal, generalmente junto a los ríos, que los particulares aprovechan para cultivarlo. Los llaman asimismo eríos.
- Recogeperas.** Cazoleta metálica de extremos cortantes, para cortar el rabo del fruto situado en alto, provista de un largo mango de madera.
- Redajo.** Regajo, acequia.
- Regeruelo.** Variedad de moscatel.
- Renque.** En otras partes ringle. Hilera o fila en una plantación.
- Rentero.** El que lleva una tierra de otro a renta.
- Ricio.** Tierra que no se siembra. Planta que nace sin haberla sembrado. Patatas de ricio, las que nacen de patatas que se han quedado en el campo sin recoger.
- Ruejo.** En escritos antiguos las piedras cónicas o muelas de moler en el trujal.
- Rulo.** También llamado “molón”, cilindro de piedra o de cemento para desmenuzar la tierra después de labrada, o para apelmazarla después de la siembra.
- Sacador.** Uvero. El que saca en cestos la uva vendimiada desde las renques hasta donde está el carro o tractor.
- Saltar.** Maíz de saltar, pequeñas mazorcas con cuyo fruto de pequeño tamaño se hacen las palomitas.
- Sementador.** En escritos antiguos sembrador.
- Sementera.** Sembrado.
- Sentor.** Mal gusto que tiene el vino.
- Serrote.** Serrucho de punta curva utilizado para podar.
- Siemprevivas.** Brotes comestibles de las cebollas.
- Sudar.** Echar savia una planta. Cuando la oliva puesta en un montón, después de varios días comienza despedir abundante líquido.
- Tabla.** Una porción de sembrado o plantado de hortaliza. “Una tabla de lechugas, de berzas”.
- Taco.** Comida que hacen los trabajadores en el campo a partir de las diez horas.

Tajamatas. Hoz podadera de dos cortes utilizada en el pasado para cortar uva y para podar. Ver podón.

Tamo. Pajuz muy desmenuzado de la caña del cereal.

Tapabocas. Bufanda ancha de paño, que llevaban en invierno las personas mayores.

Telero. Palo de madera de la baranda de los carros. Balaustre.

Tempero. En las huertas y después del riego de las plantas, estado óptimo de la tierra para ser trabajada, "buen tempero", "darle tempero".

Tentes. Los cuatro palos de madera que colocados en el carro, dos adelante y dos atrás, al ponerlos verticalmente apoyados en el suelo lo dejaban inmóvil, en posición horizontal.

Tierra blanca. La dedicada a cereal.

Tirafuera. Esparvel o red redonda de malla de cuerda para pescar.

Torrollo. Especie de almohadilla de cuero o lona en forma de herradura y rellena de paja para ser colocada en el cuello de la caballería y protegerlo. Es similar al collarón pero más sencillo que éste.

Tralla. Látigo de cuerda o de trencilla de cuero que se utilizaba para arrear a las caballerías.

Trasegar. Cambiar el vino de una cuba a otra. En sentido figurado beber vino.

Trasmudar. Pasar el vino desde una cuba a otra.

Traspalear. Dar vuelta al trigo dispuesto en montón con una pala.

Triguero. Espárrago verde. Espárrago silvestre.

Triguero. Criba con la red más tupida que lo normal utilizada para limpiar el trigo.

Tronquear. Operación de cavar alrededor del tronco de la vid.

Trujalar. Las diversas operaciones que se realizan en el trujal de aceite.

Tufo. Gases muy peligrosos que se producen durante la fermentación del vino en las bodegas, y que, a veces, causaban algunas muertes de personas.

Turrutal. Terreno pedregoso, en cuesta y agrícolamente pobre. Equivale a "cantadero de perdices".

Usos. Grandes tornillos de madera en las prensas para la uva.

Uvero. Sacador. El que saca la uva vendimiada en un cesto hasta el carro o tractor.

Vencejo. Atadura de paja de centeno para atar las gavillas en la siega del cereal.

Verguizo. Sarmiento o rama de olivo innecesarios que hay que eliminarlos.

Vinaza. Brisa o raspa de la uva.

Yugero. El que en las casas de los terratenientes se encargaba del cuidado de las caballerías.

Yubete o yuguete. Yugo pequeño en gruesa tabla con un arco recortado en su parte inferior para ajustar el cuello de una sola mula o macho sobre el torrollo o baste, y anillas en los extremos para atar el apero o el carro.

Yugo de mulas. Gruesa tabla con dos arcos recortados en el borde inferior y flanqueados por dos palos para ajustarlas a los cuellos de las caballerías, provista de anillas para atar el apero o el carro.

Zada. Azada.

Zadonillo. Azada pequeña utilizada para plantar.

Zajos. Especie de ganchos de madera que, unidos a los extremos de una larga sogá, servían para sujetar la carga de una caballería.

Zaranda. Artilugio de madera para limpiar las olivas de las hojas u “oliveñas” y pequeñas ramas.

Zarrastrañas. Residuos de un montón de gavillas de olivo.

Zocorro. Trozo de leña gruesa y nudosa, generalmente de olivo o de vid.

Zurrapas. Residuos que quedan en el vino en el fondo de las cubas.

LISTA DE INFORMANTES

Alejandro Angulo, 1944.
Francisco Aramayo, 1949.
Luis Arazuri “El Capacero”, 1921.
Luis Arazuri Izquierdo, 1947.
Pablo Arina, 1912.
Andresa Arizu Arazuri, 1915.
Félix Cariñanos, 1948.
José Cariñanos Pérez de Labeaga, 1923.
Javier Díaz de Cerio, 1953.
Jesús Dueñas “Cucli”, 1933.
Gonzalo Duque “Zalotes”, 1937.
Nicolás Duque “Trantrán”, 1924.
Vicente Duque, 1911.
Manuel Fernández de Luco, 1959.
José García “Minuto”, 1922.
Elviro Hernández, 1921.
Jesús Jiménez “Tachú”, 1923.
Antonio López “Pititi”, 1925.
Felipa Mendiola, 1915.
Gregorio Mendiola, 1928.
Jesús Merino “Pinela”, 1923.
Ángel Ortigosa, 1937.
Mari Cruz Sáinz, 1949.



RESUMEN

El autor completa con esta segunda entrega (1ª entrega: *Anuario de Eusko-Folklore*, 47) la descripción de las labores agrícolas que de modo tradicional se han llevado a cabo en las tierras que rodean la ciudad de Viana, situada en los límites sur-oeste de Navarra.

LABURPENA

Bigarren lan honekin (1. lana: *Anuario de Eusko-Folklore*, 47), egileak amaiera eman dio Nafarroako hego-mendebaldeko mugetan dagoen Vianako hiria inguratzen duten lurretan era tradizionalen egin izan diren nekazaritza-lanen deskribapenari.

RÉSUMÉ

Avec cette seconde livraison (la 1^{ère} dans *l'Anuario de Eusko-Folklore*, 47), l'auteur complète la description des travaux agricoles traditionnels qui ont eu cours sur les terres qui entourent la petite ville de Viana, située dans le sud-ouest de la Navarre à la limite de La Rioja.

SUMMARY

This is the second part (for the first, see *Anuario de Eusko-Folklore*, 47) of the author's description of traditional agricultural tasks used on land surrounding the town of Viana, on the southwest edge of Navarra.