

C O S E C H A S

Trabajos del Museo de La Rioja n.º 17

---

# COSECHAS

---

AGRICULTURA DE OTROS SIGLOS  
EN LA COLECCION ETNOGRAFICA  
DEL MUSEO DE LA RIOJA

---

*M.<sup>a</sup> Teresa Sánchez Trujillano*  
*José Ramón Gómez Martínez*

---

LOGROÑO, 2000

---

MUSEO DE LA RIOJA

© Copyright: Museo de La Rioja  
Los autores  
Dep. Legal: LR-255-2000  
ISBN: N.º 84-8125-134-8  
Gráficas San Millán, S.A.L.  
Impreso en España

*A todos los agricultores que nos precedieron  
y a todos los que ingeniaron aperos tan útiles  
que han llegado en uso hasta nuestros días.*



## INDICE

---

Introducción .....	11
1. La siembra	
1.1. Azadas .....	13
1.2. Layas .....	15
1.3. Arados .....	17
1.4. Rastras y gradas .....	25
1.5. Plantadores .....	27
2. El mantenimiento de los cultivos	
2.1. Abono .....	29
2.2. Limpieza y escarda .....	31
2.3. Poda .....	31
2.4. Saneamiento .....	35
2.5. Trabajos de huerta .....	37
3. La cosecha	
3.1. Recolección a mano. Arboles y huerta .....	39
3.2. La vendimia .....	41
3.3. La siega .....	43
3.4. La extracción del grano .....	47
4. Enganche y tiro	
4.1. Aparejos de enganche .....	57
4.2. Aparejos de tiro .....	61
Catálogo .....	65
Bibliografía .....	103

## **INTRODUCCION**

---

Sea cual sea el grado de evolución de las sociedades, las técnicas agrícolas se basan en la adecuación de los vegetales de aprovechamiento humano al suelo, y ésta utiliza unos principios muy simples: el acondicionamiento de la tierra y el mantenimiento de los cultivos para alcanzar las mejores cosechas en volumen y calidad. De estos buenos resultados se deriva otra práctica fundamental en agricultura: la selección de los mejores productos y sus semillas para obtener el mayor rendimiento de los cultivos según las condiciones del terreno y del clima.

La selección continuada de las semillas desde tiempos prehistóricos ha modificado paulatinamente la planta en su estado natural silvestre hasta dar las especies domésticas y comerciales que hoy conocemos, algunas tan alejadas del original, como el maíz, que resultan irreconocibles. Y en este proceso evolutivo y selectivo también han influido las herramientas con las que se ha trabajado la tierra, de modo que la agricultura que hoy se practica es la última etapa de un largo proceso de adecuación de todos los elementos para obtener los mejores resultados. Y en la larga evolución de la tecnología agrícola hay hallazgos tan felices que perduran inalterables a lo largo de los siglos. El estudio de estas herramientas y su uso es lo que vamos a abordar en este catálogo, clasificadas según su empleo en la siembra, el mantenimiento de los cultivos y la cosecha. A través de ellas veremos la evolución del utillaje agrícola hasta el siglo XX, cuando empezaron a verse los primeros arados y trillos semiindustriales y las cosechadoras a vapor. Porque en realidad las técnicas agrarias poco han cambiado en su concepto, sólo se han hecho más fáciles con ayuda de la mecanización, de modo que el trabajo de las



viejas herramientas sigue siendo el mismo pero realizado con motores. Con motores muy grandes.

En los años 50 comienza la sustitución de los aperos tradicionales y milenarios por la maquinaria agrícola. La consecuencia más inmediata ha sido la rentabilidad de las tierras y, por consiguiente, su especialización, los cultivos extensivos, el regadío y el lógico abandono de las que requieren demasiado esfuerzo y costo para poco provecho. Y esto se refleja no sólo en los índices de producción y en los animales de trabajo, sino en el cambio de estructuras de propiedad de la tierra, con una progresiva disminución del número de explotaciones y al mismo tiempo un aumento de las superficies cultivadas. Es decir, el pequeño propietario que cultivaba para el consumo de su familia y sus ganados ha desaparecido o es un caso tan residual que no tiene reflejo en las estadísticas.

Antes de la Guerra Civil el porcentaje mayor de los cultivos en La Rioja estaba representado por los cereales –40%– seguidos por la vid –17%–, huerta –6%–, legumbres –4%– y olivo –3%–. En la actualidad la superficie total cultivada se eleva a 139.470 hectáreas, entre seco y regadío, con 14.593 unidades de explotación y de ellas 64.513 son de cereal –46%–, 35.465 de viñedo –25%–, 24.106 de huerta –17%–, 13.643 de frutales –9%–, y 1.641 de olivar –1%–, y aunque sigue siendo mayoritario el cultivo cerealista es evidente el empuje de otros productos, como los de huerta y los frutales, donde las máquinas no han terminado de desterrar el laboreo humano y las viejas azadas siguen en activo.

---

(1) Últimos datos estadísticos publicados por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación referidos a 1995.

## 1. LA SIEMBRA

---

La primera actividad agrícola es, sin duda, la siembra, pero rara vez se trata de algo simple y único y a menudo intervienen en ella distintas operaciones que varían en función de los cultivos, la naturaleza del suelo y las condiciones ambientales. Todas ellas parten de la necesidad de acondicionar la tierra oreándola y esponjándola para envolver y enterrar los restos vegetales que hay en su superficie y recibir la simiente o el plantón. Para esta operación inicial se ha de emplear un apero determinado que varía en función del cultivo y de la extensión del terreno, y en un orden de menor a mayor complejidad se dividen en azadas, layas, arados y rastras.

### 1.1. Azadas

Es, sin duda, la herramienta agrícola más antigua, aunque poco se parece en su versión actual a las azuelas y hachas neolíticas que se emplearon para lo mismo. La **azada** está formada por una hoja de hierro de forma más o menos trapezoidal con los ángulos vivos o redondeados, filo romo –recto o curvo– en el lado más corto, y un orificio en el opuesto para enchufar en él un largo mango cilíndrico de madera que entre ambos forman un ángulo agudo. Junto al orificio de empuje, al otro lado de la hoja, lleva un pequeño apéndice macizo, a modo de martillo que sirve para machacar y deshacer terrones (Fig. 1).

Sobre este esquema básico caben variedades distintas, según las formas y tamaños de la hoja, que no siempre mantienen una única denominación y ésta varía de una localidad a otra dándose el caso de llamar de un mismo modo a distintos tipos, o de dar distintos nombres al mismo tipo. Las variantes más comunes son el **azadón**, de hoja

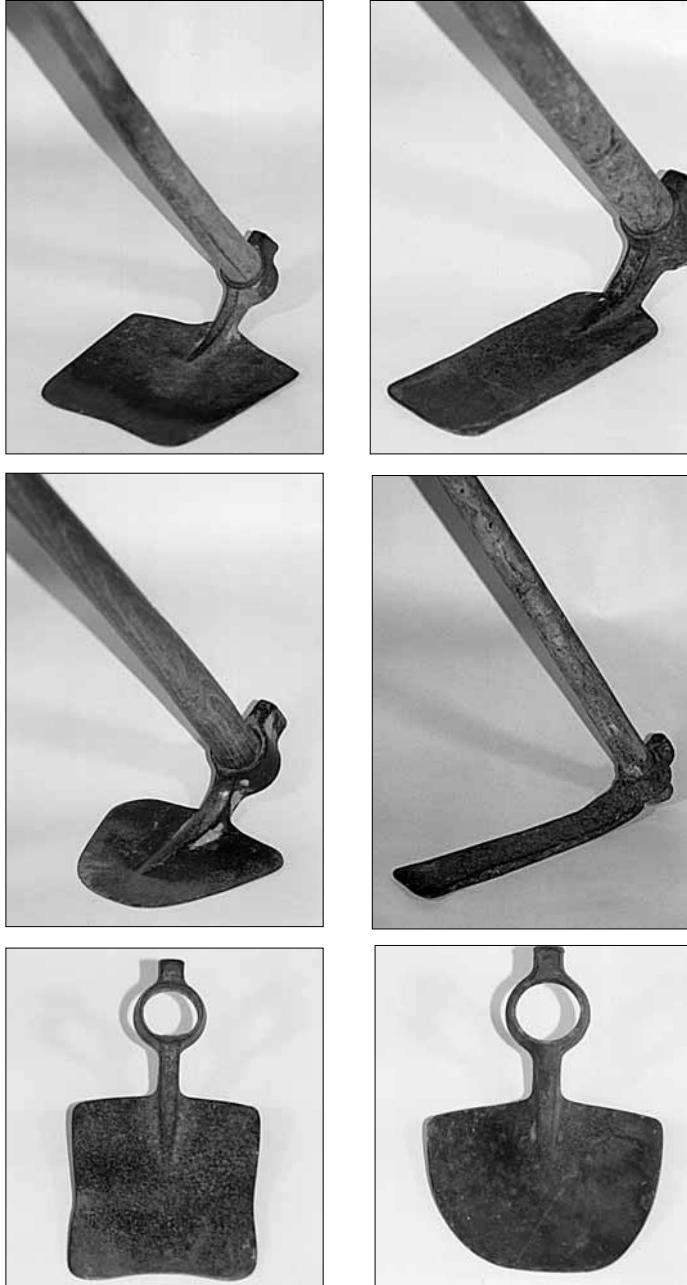


Fig. 1: Azadas.

grande y larga; el **azadillo** o **azadilla**, más pequeñas y de mango corto; y el **legón**, sin martillo en la hoja y está prolongada en un vástago tubular dispuesto en ángulo recto para enchufar el mango (Fig. 2).

Su uso directo por el hombre para cavar la tierra está indicado en superficies pequeñas, sobre todo en agricultura de montaña o en faenas de huerta, para orear y revolver la tierra, hacer los surcos donde depositar la semilla y dirigir el riego. Y es curioso que en La Rioja recibe el nombre de **morisca**, con independencia del tipo de hoja que tenga, sin duda como un recuerdo del uso que, mudéjares primero y moriscos después, hicieron de ella en el laboreo de huertas.

La siembra de hortalizas y legumbres se hace de dos modos principalmente: a *chorrillo* que, como gráficamente indica, es un goteo de semillas a lo largo del surco, o a *golpe*, introduciendo de este modo la semilla, el plantón, o –como en las patatas– el trozo de tubérculo. En cualquier caso se emplea la azada en sus distintos tipos para enterrar ambos y configurar surcos por donde corre el agua de riego en un ir y venir de un extremo a otro de la tierra, dirigiéndola con ella, haciendo montones para cortar su paso y represarla, o abriendo brechas para facilitar su recorrido.

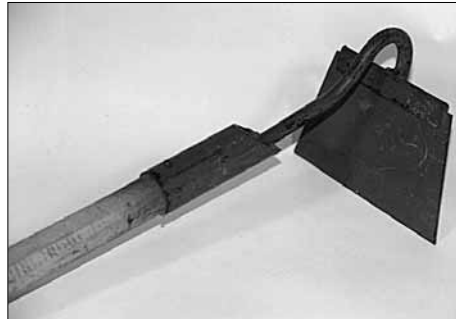
A pesar de la mecanización del campo, la azada es una herramienta agrícola en plena vigencia que sólo ha sustituido su elaboración en forjas artesanas por la fabricación en serie, y es sin duda la Casa *Bellota* de Legazpi (Guipúzcoa) la que desde los años 30 del siglo XX está fabricando de forma masiva este apero, entre otros, estampando su marca característica en todos ellos.

## 1.2. Layas

Se trata de un apero en forma de U invertida compuesto por dos largas púas de hierro con un extremo apuntado y unidas por el otro con un travesaño. Una de las púas se prolonga en sentido contrario en un apéndice tubular donde se enchufa un corto mango (Fig. 3). Se emplean por parejas manejando una en cada mano, hincandolas por su propio peso en la tierra o con ayuda del pie, que se apoya en el



1



2

Fig. 2: Legones. 1, Artesanal de hoja triangular. 2, industrial de hoja trapezoidal.

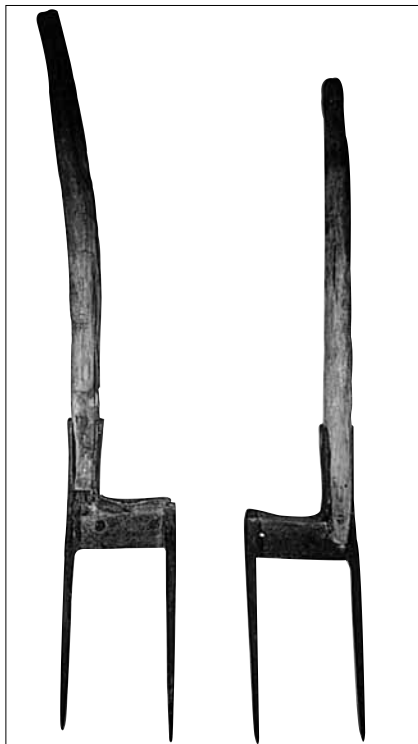


Fig. 3: Layas. Detalle de su decoración.

travesaño horizontal, y al sacarlas produce un levantamiento del suelo donde introducir las simientes.

Aunque no conocemos con exactitud su origen, es un apero muy arcaico, posiblemente de origen medieval, que en el siglo XX se había quedado relegado al País Vasco y a los Pirineos, zonas consideradas también tradicionalmente como arcaicas. Sin embargo, atendiendo a las representaciones de S. Isidro hemos de considerar que en los siglos XVII y XVIII se encontraba también en el interior de la Península. En La Rioja se usaba hasta mediados del siglo XX en zonas de La Rioja Baja, en los valles altos del Cidacos, Linares y Alhama, dedicados a cultivo de huerta y frutales y algo de agricultura de montaña. Con ellas se levantaba la tierra formando surcos para enterrar semillas o plantones en suelos blandos y húmedos.

### 1.3. Arados

El **arado** es sin duda el apero más complejo y versátil en la preparación de los cultivos, y sin duda al que más estudios monográficos se han dedicado. Se basa en la idea de un gran instrumento punzante que penetre en la tierra para abrirla, levantarla y revolverla, y su peso hace necesaria su tracción animal, por eso es la herramienta idónea para el cultivo de grandes superficies –cereales, vid, olivo– y rentabilizar su tamaño y el manejo y movimiento de los animales. Su nombre da lugar también a la actividad *arar* como sinónimo de abrir los surcos en espacios muy abiertos.

El arado está formado por una punta de hierro acoplada en el extremo de una larga vara de madera con la que forma un ángulo agudo y ambos dirigidos en el sentido de la tracción. Su uso está documentado en los imperios prehistóricos de Mesopotamia y Egipto, y en la Península se emplea en época prerromana, con un grado de desarrollo bastante avanzado, a juzgar por los restos que nos han llegado y las representaciones en las monedas ibéricas de Obulco (Porcuna, Jaén). Sin embargo, en España se conoce como *arado romano*, sin duda porque como en otros casos de tecnología,

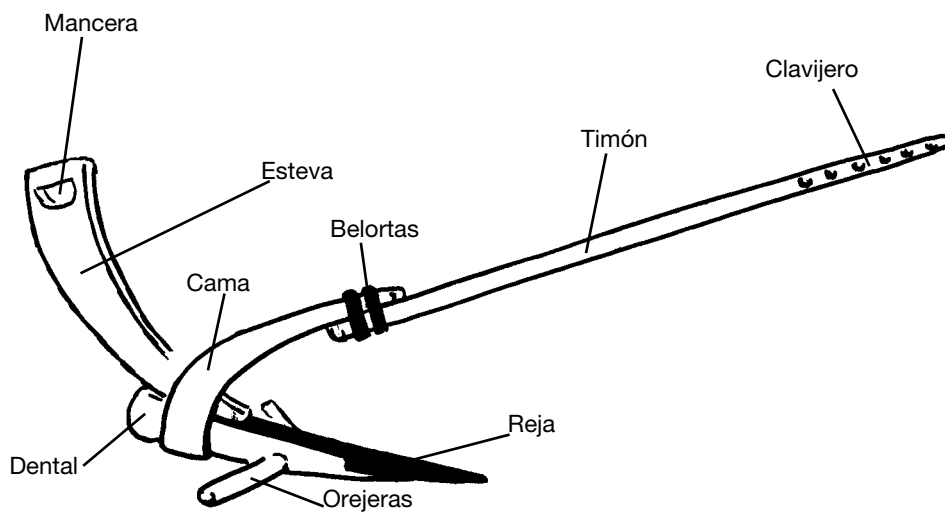


Fig. 4: Arado romano, castellano o de cama curva.

fue en época romana cuando se generalizó completamente su uso, y con este nombre en realidad se distingue al arado tradicional de los posteriores tipos metálicos de fabricación industrial. En La Rioja se conoce también como *aladro*, y el *aladrero* era el carpintero especializado que los construía, junto a otros aperos, como las rastras.

El arado consta de varias piezas encajadas entre sí, y de su forma y su unión se derivan los principales tipos. En el centro peninsular se ha empleado el **arado de cama curva**, por lo que también se le ha llamado *arado castellano*, mientras que en la periferia mediterránea –Andalucía, Extremadura– el arado empleado era el dental, y en la cornisa cantábrica el *radial* y el *cuadrangular*. Por esta razón utilizaremos el modelo más común para describir las piezas que lo componen y su funcionamiento (Fig. 4).

La parte que penetra en la tierra es de hierro y se llama **reja**, y desde época romana tiene forma lanceolada o de gran flecha que se encaja en el **dental**, de madera de forma más o menos triangular que le sirve de apoyo y se desliza por la tierra empujándola. A sus lados se encajan las **orejeras**, también de madera, que tienen como objeto ensanchar el surco que va abriendo la reja. Sobre esta base, que constituyen las piezas que trabajan, se inserta la parte de tracción y la primera es la cama encajada en el dental y formando con él el ángulo agudo que marcará el sentido del arrastre. En el tipo de *arado romano, castellano o de cama curva*, esta pieza tiene un perfil curvado sobre el dental, a diferencia de los radiales y cuadrangulares que son piezas completamente rectas. La cama se prolonga con el **timón**, que es ya la larga vara que se engancha a los animales de tiro. La unión entre la cama y el timón se hace por yuxtaposición de los extremos de ambos, sujetos con abrazaderas de hierro que se llaman **belortas**. En el lado opuesto al ángulo que forman el dental y la cama se introduce la **esteva**, tabla de perfil ligeramente curvo que sirve al labrador para dirigir el arado y marcar la profundidad de la reja, introduciendo su mano por un amplio orificio en su extremo que se llama **mancera**.

Las diferencias más evidentes entre este tipo de *arado castellano o de cama curva* están en la forma de ésta y en la de su unión con el dental. Así el *arado-dental* reúne en una sola pieza la base de trabajo –el dental– y la tracción –la cama– y se prolonga en la esteva o la



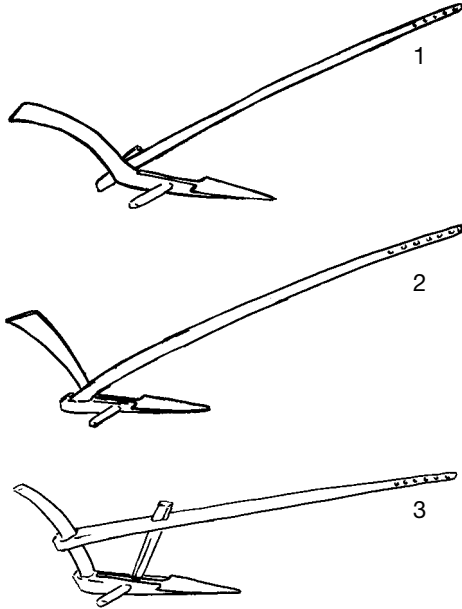


Fig. 5: Otros tipos de arado. 1, *dental*. 2, *radial*. 3, *rectangular*.

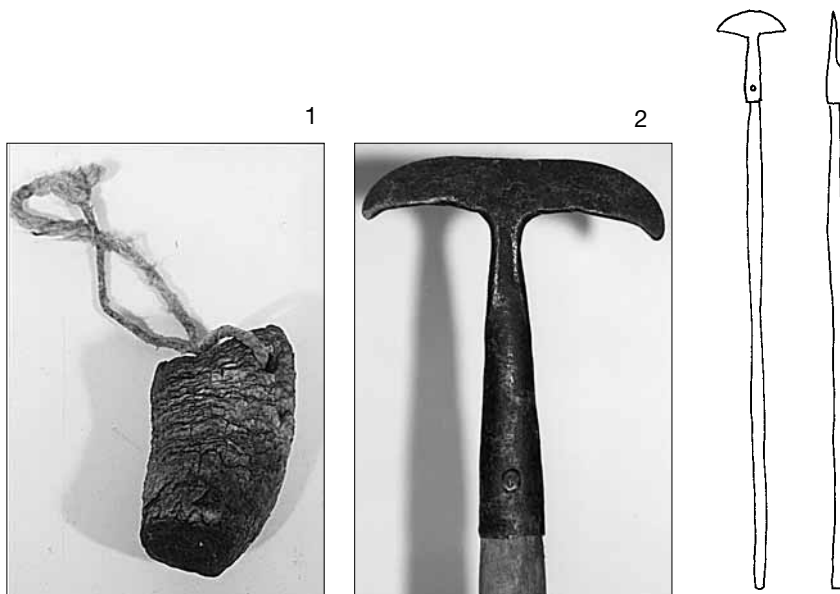


Fig. 6: Complementos del arado 1, *cuerna*. 2, *agujada*.

función de ésta se incorpora a la misma pieza monóxila, sin duda como pervivencia de modelos mucho más simples y primitivos (Fig. 5.1). En cambio, en los arados *radiales* y *rectangulares* las diferencias están en la posición del timón. En el caso de los *radiales* se encaja directamente en el dental, formando un ángulo agudo con él –radialmente– (Fig. 5.2), y en los *rectangulares* se dispone en paralelo a él configurando un perfil trapezoidal más que rectangular (Fig. 5.3). A estos tipos básicos hay que añadir otros subtipos híbridos, de modo que el conjunto se complica aún más de forma extraordinaria.

La tracción del arado se ha hecho con toda clase de animales de tiro: bueyes, vacas, caballos, mulas y asnos. En Canarias también se han empleado los camello para estas labores. Y el enganche a los yugos del tiro se hacía mediante una serie de orificios situados en hilera en el extremo del timón llamados **clavijero**, para pasar por ellos clavijas o correas de sujeción, eligiendo el más idóneo para graduar el ángulo y grado de penetración en la tierra, acortando o alargando su longitud.

El arado se llevaba hasta el campo colgado del yugo del tiro o apoyado en un pequeño carrillo de dos ruedas, y para proteger la punta de la reja se colocaba en ella la **cuerna**, que era una punta de asta de bóvido que la preservaba de golpes y roces. Otra herramienta que va asociada al arado tradicional es la **agujada**, con la que también se representa a S. Isidro. Se trata de una pequeña paleta de hierro de extremo plano rectangular o semicircular y enchufada en un largo mango de madera, que sirve para limpiar de barro la reja y el dental (Fig. 6). El labrador también se valía de ella como apoyo y palo para dirigir o azuzar a los animales de tiro.

Con el arado se procedía a trabajar la tierra en el sentido longitudinal del campo, es decir, abriendo los primeros surcos paralelos a los lados más largos para eliminar al máximo las operaciones de giro y vuelta, que en la primera arada siempre encuentra el suelo más duro, sobre todo si la tierra se cultiva por primera vez. A continuación se procede a hacer una segunda pasada en sentido transversal para completar la vuelta y oreo de la tierra, y por último se hace al menos otra tercera vuelta de nuevo en el sentido longitudinal. A estas operaciones se les llama *dar rejas* al campo y su número varía según la naturaleza de la tierra y del cultivo que se pretende, procediendo a la

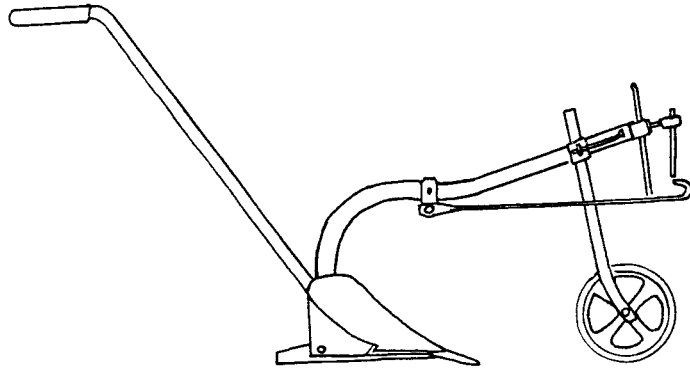


Fig. 7: Arado de vertedera.

siembra antes de la última reja. Su objetivo es oxigenar el suelo, enterrar los restos vegetales de anteriores cultivos o del desbroce del monte si la siembra se hace por primera vez, y del abono del ganado que ha estado pastando los rastros de la cosecha anterior.

La siembra de cereales se hace por lo común a *voleo*, arrojando a puñados los granos seleccionados para semilla en un característico movimiento semicircular del brazo derecho desde la bolsa que el labrador lleva colgada en bandolera bajo el izquierdo. Para enterrar esta semilla se procede a dar la última arada, aunque también se pueden emplear otros aperos como rastras y gradas.

Pero otros cereales –como el maíz– y las legumbres se siembran *a chorrillo* o *a golpe*, introduciendo el grano de forma individual y tapando con el pie o a golpe de azada, de modo que en estos casos el arado no se emplea. Tampoco el sistema de siembra de la vid a partir de sarmientos de las propias podas, o de olivos y frutales a partir de plantones precisan el arado para cubrirse, pero sí es imprescindible para mantener el buen estado del suelo, y las rejas se dan anualmente para sanearlo, abonarlo y orearlo antes de los brotes de primavera. Incluso al cultivo de cereales que precisa el descanso periódico del suelo, es decir, dejarlo en *barbecho*, sin cultivar, se suele dar una reja al menos una vez al año, para enterrar el abono del ganado que ha pastado las rastrojeras anteriores o el que se ha llevado desde las cuadras para su aprovechamiento. El barbecho varía según la naturaleza del suelo, pudiendo ser un año sí y otro no, o dos años de cultivo y uno de barbecho. En algunos sitios se emplean cultivos alternativos, como las legumbres, para regenerar el suelo. En huerta no es frecuente el uso del arado, salvo que su extensión sea grande, como los grandes campos de legumbres o patatas, pero en cambio sí se emplea para extraer éstas haciendo una pasada sobre el sembrado que arranca las plantas y deja al descubierto la cosecha de este tubérculo.

Pero las peculiaridades de los cultivos y la necesidad de eliminar operaciones con la mayor eficacia de las herramientas ha producido arados protoindustriales, copias de las que las fábricas de herramientas agrícolas empezaban a hacer a mediados del siglo XIX, que los aladreros, y sobre todo herreros locales, imitaban en sus talleres. El caso más característico es el del arado de **vertedera** o **rusal**

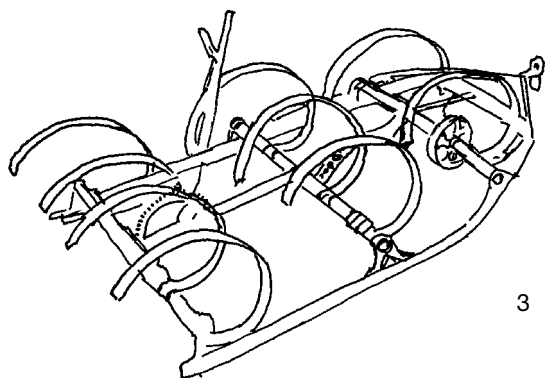
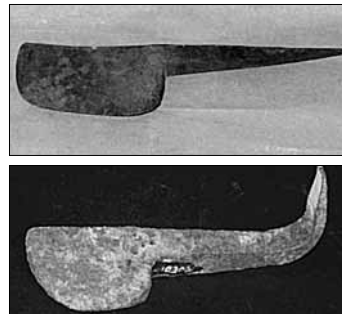
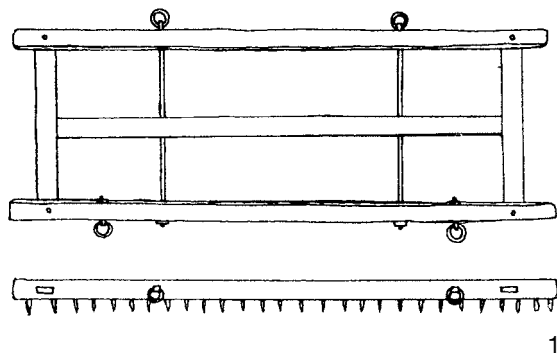


Fig. 8: Rastras y gradas. 1, rastra. 2, rejas de rastras. 3, gradas industriales. 4, desterronando con rastra.

conocido en La Rioja como **brabán**, por el origen de su marca en la ciudad belga de Brabante. En él la reja y las orejeras se han convertido en una sola pieza de gran desarrollo, con una característica forma cóncava que recibe el nombre de *teja*, para volver por completo la tierra que se levanta al abrir el surco (Fig. 7). Se emplea sobre todo para viñas y frutales o cultivos que mantienen las plantas cada año. En la actualidad el desuso del arado tradicional de madera ha motivado en La Rioja el empleo exclusivo del arado metálico, tirado por caballería en algunos sitios o movido por tractor en la mayoría, pero sea cual sea su tipo o variedad se llama *brabán* como sinónimo de apero de arar.

#### 1.4. Rastras y gradas

La **rastra** o **grada** es un apero formado por un armazón o bastidor rectangular de madera con la cara inferior erizada de cuchillas o *rejas* que sirve para desterronar o alisar la tierra después de la arada (Fig. 8). Como el arado es un apero de tracción animal, sobre el que se sube el labrador para dirigirlo y darle el peso suficiente para que penetre en un suelo de superficie muy irregular. En su versión más sencilla se reduce a un tablón con cuchillas o púas, y en las más elaboradas el bastidor de madera se ha convertido en una cuadrícula de hierro con las púas remachadas en cada cruce de la misma.

La diferencia entre rastra y grada no está clara, y en unas zonas predomina un término para dar nombre a aperos similares por la forma o por la función, y en otras predomina el otro. En algunas áreas se reserva *rastra* para los tipos de madera y *grada* para los metálicos. En La Rioja el nombre generalizado es *rastra* y, según García Turza, se reserva grada para las que tienen las cuchillas mayores.

Su uso se puede remontar a la época de la generalización del arado, pues en Calahorra se ha encontrado en niveles romanos una pequeña cuchilla de rastra y, como aquéllos, se fabricaban en los talleres de los aladreros cuando eran de madera y más tarde en los



Fig. 9: Plantador.

de los herreros cuando se hicieron metálicas. Pero también, como los arados, terminaron por ser sustituidas por aperos industriales de tracción animal que siguen en plena vigencia con tracción mecánica, aunque su forma haya cambiado considerablemente.

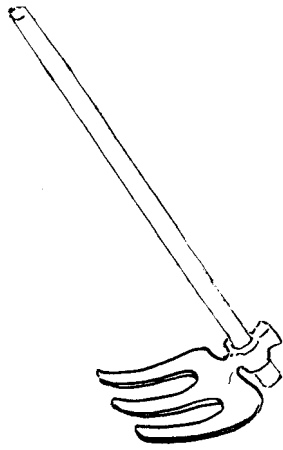
### 1.5. Plantadores

Los cultivos como la vid, los árboles y algunas legumbres precisan de una herramienta propia para introducir en la tierra la planta que dará lugar a la siembra. Se puede usar una azada o una azadilla, pero existe un útil específico: son los **plantadores**.

La vid se poda entre enero y marzo, y los sarmientos cortados se reservan para injertar o plantar nuevas viñas, y cuando se va a proceder a una nueva plantación se recurre a un *plantador*, que se reduce a un palo corto de punta aguzada que produce un limpio agujero en el suelo y en él se introduce el sarmiento.

Algunos llegan a tener la punta de hierro, o se han hecho completamente metálicos, en cuyo caso se llaman *barras* (Fig. 9).

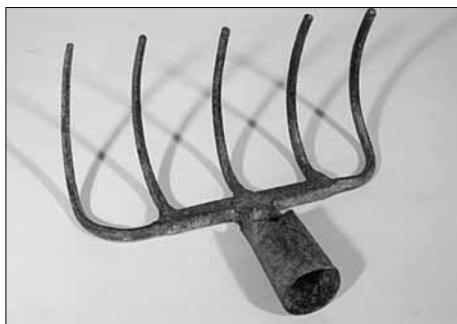




1



2



3

Fig. 10: Aperos para abonar: 1, arpa. 2, horquillo. 3, rastrillo.

## 2. EL MANTENIMIENTO DE LOS CULTIVOS

---

Durante el crecimiento de los cultivos se realizan operaciones de mantenimiento muy diverso que comprenden desde la simple colocación de espantapájaros, al abono, limpieza, poda y riego, variando las herramientas según las características de aquéllos.

### 2.1. Abono

Cuando un campo se ha cosechado se abre al paso de los ganados para que aprovechen los restos de rastrojos y hierbas que han quedado en ellos, con lo que agricultor y ganadero se benefician mutuamente al recibir alimento éste y abono aquél. Pero también hay que recurrir al abono directo.

La operación de abonar tiene un orden muy diferente según los cultivos. Por lo general se hace antes de la siembra pero la vid, el olivo o los frutales lo reciben antes de la última reja de su labranza anual.

El abono tradicional era el estiércol que producía el ganado doméstico que recibe el nombre de **ciemo** o simplemente **basura**, y **cirria** si es de ovejas o cabras. Se obtenía de la limpieza de establos y apriscos, amontonándolo con la paja de las camas para que perdiera el exceso de humedad, y posteriormente era trasladado al campo. Su manejo se hacía con el arpa o las horquillas, empleados indistintamente para extraerlo, apilarlo y acarrearlo. El **arpa** viene de la misma familia que las azadas, pero la hoja se ha convertido en tres gruesos dientes curvados. Como aquélla tiene un largo mango de madera y se emplea con ambas manos, golpeando y arrastrando el estiércol (Fig. 10.1.). El **horquillo** es similar en su forma, salvo que el número de púas es mayor y más delgadas, y el mango más largo,



Fig. 11: Anganillas de abonar.

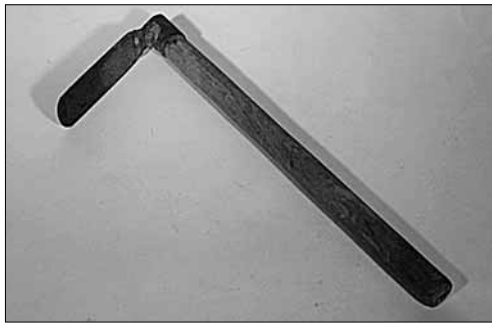


Fig. 12: Azadillos.

pero se distingue sensiblemente en su manejo que se emplea pinchando los montones de estiércol y transportándolos como si fuera una pala (Fig. 10.2.).

El traslado hasta el campo se hacía en carro o a lomo de caballerías, en serones o anganillas, y se vuelve a usar el arpa y el horquillo para su descarga y distribución. En el Museo de La Rioja se conserva una anganilla de abonar procedente de Fuenmayor en la que el característico recipiente de dos senos hecho de esparto o de mimbre para ser llevado a lomos de caballería está construido en madera, abierto por arriba para la carga y con dos puertecillas en los fondos para descargar directamente por ellas (Fig. 11).

## 2.2. Limpieza y escarda

La limpieza de las grandes extensiones, sobre todo de cereales, se limita a la **escarda** o arranque de cardos y otras malas hierbas, y suele hacerse con la rastra antes de que broten las espigas, y con rastra o arado en viñas, olivares y frutales. Si los cardos son muy altos y están en los límites del terreno se arrancan con la azada.

La limpieza de huerta se hace con la azada o con sus hermanos más pequeños, el **azadillo** o el **escardillo**, de hoja triangular o rectangular y mango corto (Fig. 12). También con ellos se **entresaca** o espacian las plantas que han nacido muy juntas, arrancando las más pequeñas para que dejen lugar a las otras y replanteándolas de nuevo si se quieren recuperar.

## 2.3. Poda

La poda es una de las labores más importantes en los cultivos de ciclo plurianual para eliminar los brotes y ramas superfluas y mantener sana y fuerte a la cepa o al árbol. Para ello se utilizan los podos-

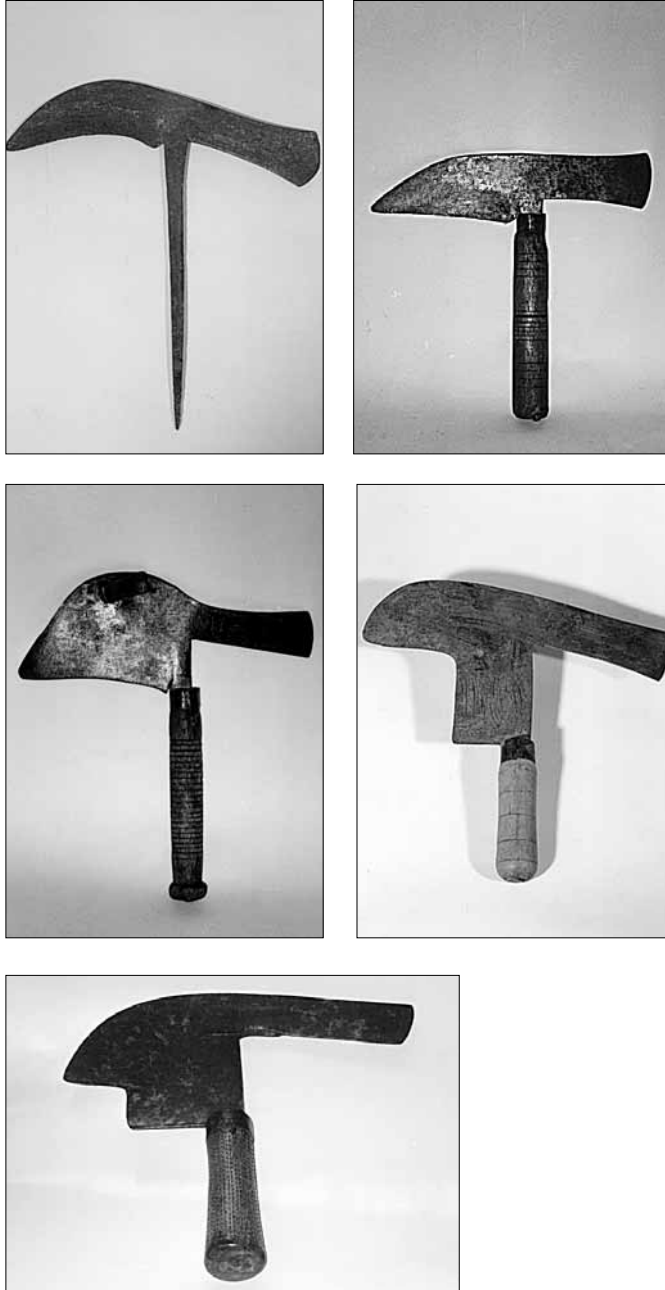


Fig. 13: Podones.

nes o podaderas. El **podón** es un antiguo útil de viticultura perfectamente documentado en época romana y representado a lo largo de la Edad Media junto a las cepas o los racimos, lo mismo que la hoz aparece al lado del trigo o de las espigas. Aunque tiene variantes que modifican sensiblemente su tipología, su forma básica es una cuchilla de hoja ancha con filo en el borde inferior, en curva cóncava más o menos pronunciada, que se prolonga en un hacha por el lado opuesto a la punta. Entre ambas partes sale un vástago vertical que se introduce en un corto mango de madera (Fig. 13). Se emplea para la poda anual de vides, cortando los sarmientos que se consideran innecesarios para el desarrollo de la cepa y la producción en la cosecha futura. Pero cuando la cepa es vieja la poda ha de ser más profunda y alcanza a ramas y partes leñosas, para lo que se emplea el pequeño hacha del otro extremo.

Esta poda se hace en invierno y sólo cuando las vides son viejas se adelanta al otoño, después de la vendimia. Los sarmientos que quedan en la cepa se llaman *botavinos*, con los restantes se procede a su selección para injertar o replantar, apilándolos y protegiéndolos con tierra en la misma viña o en el interior de las bodegas. Los demás se aprovechan como un apreciado combustible que da un singular sabor a asados y parrillas.

El injerto es una práctica habitual en la reproducción y mejora de vides y frutales para conseguir un fruto con las cualidades de ambas plantas, y desde la plaga de la filoxera que asoló La Rioja a finales del siglo XIX, la reproducción que antes se hacía por acodo, es decir, enterrando sin cortar uno de los sarmientos y que en La Rioja se llama *mugrón*, se hace ahora por injerto con sarmientos de cepas autóctonas en cepas americanas que se han manifestado resistentes al insecto. El sarmiento injertado se corta a bisel y se ata a la cepa –el *pie*– con rafia que anualmente aparece en las ferreterías junto a los corchetes y otras herramientas de viticultura. La labor de injertar es tarea especializada y las grandes bodegas tienen a sus propios injertadores que preparan y cortan los sarmientos con cuchillas específicas llamadas *cortainjertos* o *injertadoras*, para acelerar y abreviar el trabajo en el campo.

La poda de árboles –frutales y olivos sobre todo– tiene el mismo propósito que en la vid, esto es, dejar las ramas mayores y eliminar

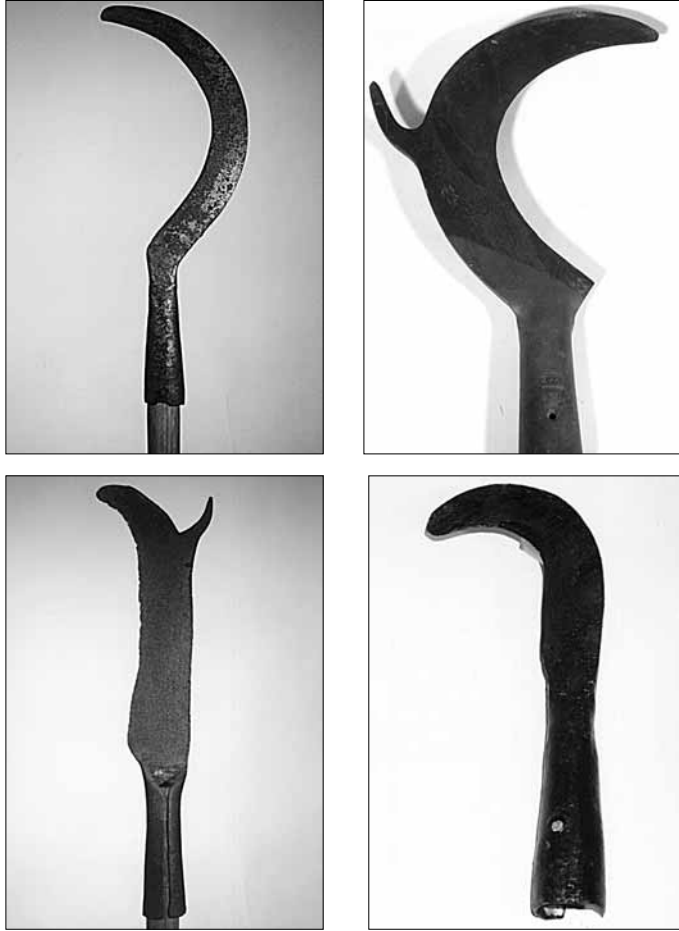


Fig. 14: Podaderas o ganchos de podar.

las que pueden restar fuerza y abundancia a la siguiente cosecha. Como en cualquier árbol, se practica en invierno cuando la savia se reduce al tronco, y son especialmente propicios los días de luna menguante o luna nueva de enero. Es operación que se hace con **podadera** o **gancho de podar**, que, como sugiere esta expresión, se trata de una cuchilla larga y plana, con la punta curvada hacia abajo y filo cóncavo en el borde inferior que se enmanga en un largo palo para ser utilizado a distancia y alcanzar las ramas más alejadas (Fig. 14). Para evitar que la humedad dañe la superficie resultante del corte se protege éste con pez o pintura. También las ramas más delgadas se seleccionan para injertar nuevas plantaciones.

En primavera se procede a una segunda poda más ligera que se limita a los brotes y pámpanos nuevos, lo que recibe el nombre de *deshijar* o *desnietar*, y cuando en las vides ya han nacido los racimos se hace un último *despunte* para quitar los pámpanos más altos y favorecer la penetración del sol en la cepa.

En la actualidad todas estas labores están en plena vigencia, pero se realizan con tijeras de podar.

## 2.4. Saneamiento

Las enfermedades por ataque de insectos que pueden producir la pérdida de una cosecha e incluso del cultivo entero, han sido combatidas con procedimientos muy variados a lo largo de la historia, desde manifestaciones religiosas –rezos, procesiones, rogativas– a la acción del fuego o el agua. Pero el tiempo, y sobre todo la trágica experiencia de la filoxera que arrasó la vid en toda La Rioja, ha demostrado a los agricultores que el único remedio eficaz es un tratamiento específico. La filoxera es un insecto que ataca a la raíz y parte subterránea de la cepa y contra ella sólo se recurre a la sustitución con cepas americanas que se han demostrado inmunes a sus daños. Pero para combatir otras plagas se emplea un producto químico, y los más comunes son el azufre y el sulfato de cobre, de ahí que *sulfatar* sea sinónimo de sanear, prevenir o atacar con un





1



2

Fig. 15: 1, azufradora de fuelle. 2, sulfatadoras.

agente insecticida a la vides y a los frutales. Con azufre se ataca el oidium, y con sulfato de cobre el mildium, hongos que afectan a las hojas y partes externas de la planta, cuyo riesgo aparece con el calor húmedo.

Los primeros utensilios de aplicación consistían en un pequeño recipiente metálico aplicado a un fuelle por cuyo tubo se espolvoreaba el insecticida en seco. Pero su tamaño les hacía un procedimiento demasiado lento y enseguida se generalizaron las **azufradoras** y **sulfatadoras**, que son recipientes metálicos, por lo general de cobre o latón aunque también los hay de hojalata, provistos de un largo tubo que el agricultor cuelga a su espalda como una mochila y con él pulveriza su contenido sobre la fruta en periodo de maduración. Son de fabricación industrial, con la marca claramente visible, de modo que se puede ver en ellas su procedencia, no siendo raras las inglesas o alemanas (Fig. 15). Están en plena vigencia, aunque construidas en otros materiales, y con ellas se previenen las posibles enfermedades de vides y frutales, pulverizando el azufre o el sulfato de cobre diluidos en agua en tiempos de lluvias y calor para prevenir la aparición de los hongos, lo que deja en las hojas una característica película verde azulada.

## 2.5. Trabajos de huerta

Sin duda es el **riego** la actividad más característica en el mantenimiento de los cultivos de huerta, aunque no la única, y en ella el apero más común es la azada para dirigir, como dijimos, el recorrido del agua desde las acequias. Con ella se abre su paso retirando la tierra que la represa o retiene y se procede al riego en dos formas básicas: *a manta*, es decir, haciendo entrar el agua por todos los surcos al mismo tiempo e inundando todo el sembrado, o *a surco*, deslizándose por el primer surco y de él al segundo y a los siguientes en un único recorrido de ida y vuelta a lo largo de todo el huerto.

Algunos cultivos, como alubias y tomates, precisan de palos o varas para sostener el peso de la planta, y *empalar* se llama a la ope-

ración de clavar los palos para que se enrosquen en ellos sus largos tallos. Por lo general se empala *en arco*, uniendo las puntas de la vara de un surco con la del surco siguiente, de modo que ambas se sostengan y contrarresten los pesos de sus respectivas plantas.

También en los frutales se colocan palos entre las ramas para separarlas y dirigir su crecimiento en la forma deseada y obtener así la mayor iluminación.



Fig. 16: Cestos fruteros.

### 3. LA COSECHA

---

Entre la primavera y el otoño tiene lugar la maduración escalonada de la mayoría de los cultivos, y con ella la cosecha, en la que intervienen operaciones muy simples, como en los cultivos de árbol, o largas y complejas, como en los cereales.

#### 3.1. Recolección a mano. Árboles y huerta

La forma más sencilla de cosechar es la recogida a mano de los productos, única en la recolección de frutales y muy importante en la de huerta. En ella no se emplean más que los **cestos fruteros** –cestos cilíndricos de mimbre sin pelar– en los que se transporta la cosecha (Fig. 16), y escaleras en el caso de plantaciones de árboles que han alcanzado ya cierto porte. Son estas **escaleras fruteras** –que todavía hacen algunos carpinteros en La Rioja– largas estructuras triangulares de pequeña base formadas por dos listones que se unen en la punta superior y entre los que se van disponiendo los peldaños. Se clavan en el suelo y se apoyan en las ramas más altas (Fig. 17).

Para recolección de frutos como almendras, nueces o aceitunas, se vanean los árboles, golpeando las ramas con largas varas –*latas* llaman en La Rioja a los palos largos– que provocan la caída de aquéllos y se recogen con ayuda de una lona, una manta o una sábana vieja tendida bajo ellos. Las ramas más bajas del olivo también se recolectan a *ordeño*, es decir, cogiendo a mano puñados de aceitunas que se dejan caer en una esportilla que el trabajador lleva colgada del cuello sobre el pecho.

La recogida de verduras y hortalizas se hace en gran medida a mano, trasladándolas en cestos de mimbre. También las legumbres y el maíz. A veces el hortelano se sirve de una herramienta, sobre todo

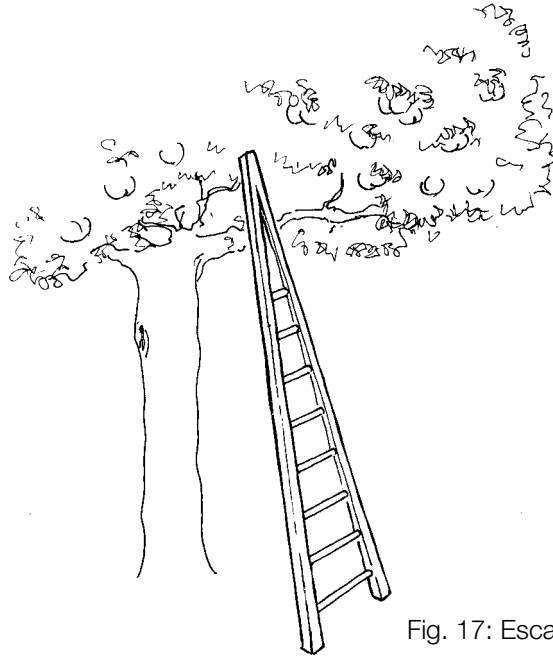


Fig. 17: Escalera frutera.

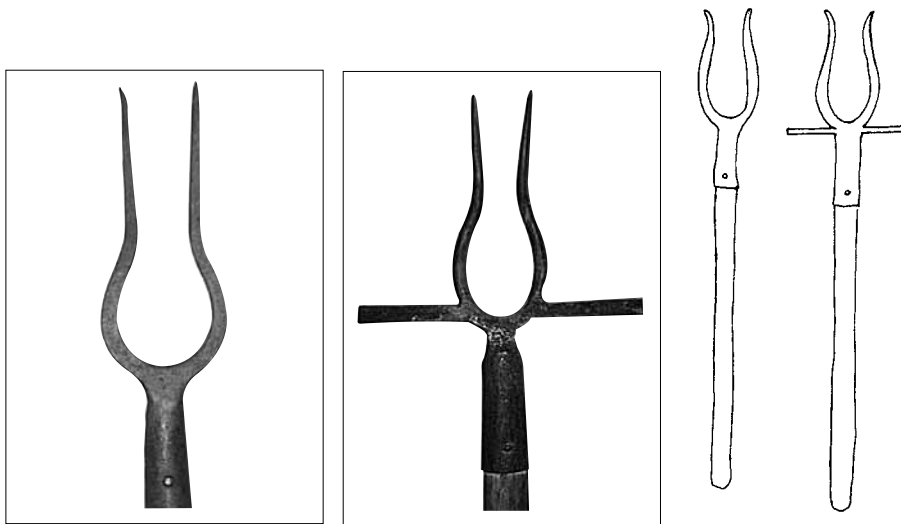


Fig. 18: Horquillas remolacheras.

del azadillo o de una hoz vieja, para cortar coles, repollos o berzas. En el caso de extensiones mayores, como patatas o remolachas se utiliza el arado para levantar la planta y dejar al aire los tubérculos. A esta labor se llama sacar y por lo general es necesario hacer varias pasadas en distintos sentidos y en algunos casos se emplea la rastro. Pero las remolachas también se pueden coger con **horquilla** que es una herramienta de hierro enmangada en un largo palo con dos púas curvadas de forma simétrica para sacarlas introduciendo entre ellas las hojas o troncho (Fig. 18). Después se cargan en cestos de boca ancha hechos de mimbre sin pelar.

### 3.2. La vendimia

La recolección tradicional de la uva se hace con **corquete** como herramienta específica para cortar los racimos. Tipológicamente pertenece a la familia de las hoces y consta de una hoja plana de perfil curvo con filo cóncavo en el borde inferior y enchufada en un mango cilíndrico de madera. Su uso está documentado desde época prerromana, pues corquetes han salido en el yacimiento celtibérico de Contrebia Leukade (Inestrillas), y su ejecución se hacía en los talleres de herreros locales que, a partir de septiembre, satisfacían incansablemente esta demanda. En la actualidad la fábrica *Langosta* de La Solana (Ciudad Real), especializada en herramientas agrícolas de corte, suministra corquetes a todas las zonas vinícolas, incluida La Rioja, y su marca característica en forma de saltamontes se puede ver con facilidad en todos los corquetes usados a lo largo del siglo XX hasta nuestros días (Fig. 19).

Sin embargo, algunos vendimiadores prefieren las *tijeras*, las mismas que se emplean en la poda, de cortas y anchas puntas curvas, con el filo en el borde cóncavo en una y en el convexo en la otra, y que un fleje enrollado en espiral bajo el tornillo de giro las mantiene permanentemente abiertas para facilitar la labor. Los mangos son rectos y su cierre se hace mediante una anilla o abrazadera sujeta a sus extremos (Fig. 20). Son productos completamente industriales y

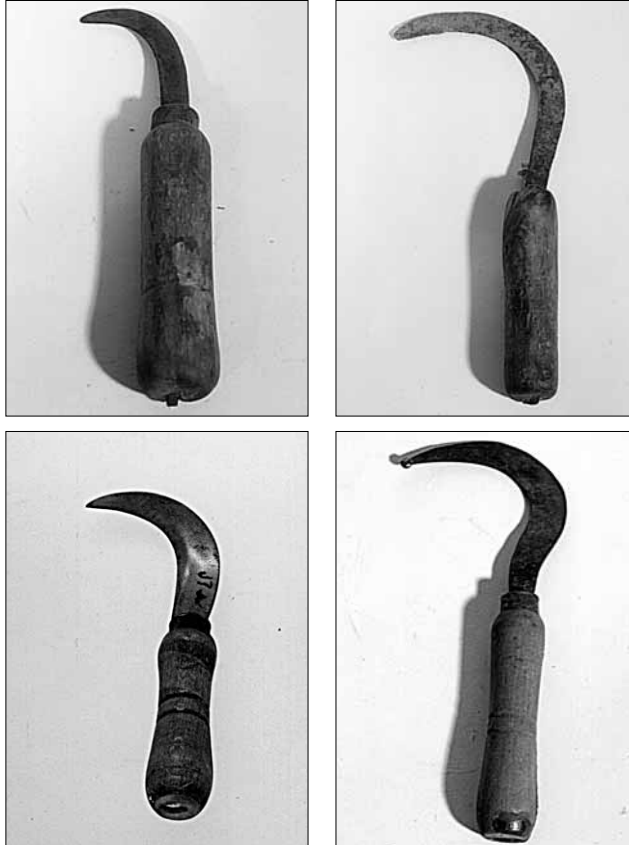


Fig. 19: Corquetes.

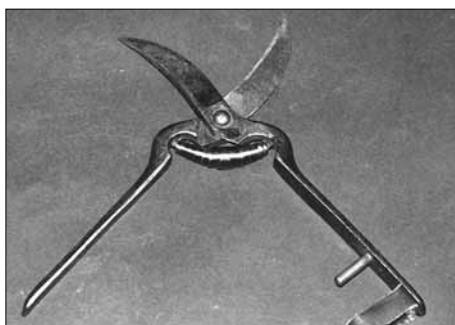


Fig. 20: Tijeras de vendimiar.

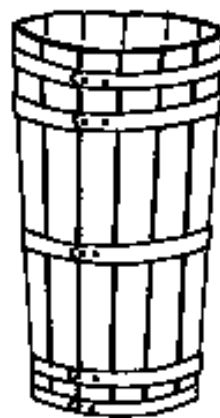


Fig. 21: Comportón.

los fabricantes distinguen dos tipos relacionados con la vendimia: las tijeras *riojanas* de un fleje y las *jerezanas* de dos.

La carga de la uva se hace en recipientes específicos de madera llamados **comportones**, elaborados en los talleres de tonelería con una técnica similar a la de las barricas. Son de forma troncocónica invertida y la pared formada por tablas o *duelas* de chopo sujetas con aros o *cellos*. Estos eran inicialmente de castaño o avellano, pero más tarde se sustituyeron por otros de hierro más resistentes (Fig. 21). El **comportón** y su modelo menor, el **comportillo**, se empleaban en el transporte de las uvas en carros, pero cuando éste se hacía a lomos de caballería se empleaba la **comporta**, igual que aquél pero de base ovalada, para ajustarse mejor a los flancos del animal.

Como en todas las cosechas de importancia en la vendimia se necesitaba abundante mano de obra que superaba las propias posibilidades del agricultor y su familia. Así es todavía habitual recurrir a amigos y vecinos que se ayudan mutuamente empezando por las viñas más tempranas, y desde luego emplear a cuadrillas de vendimiadores asalariados. En La Rioja, antes de la despoblación de los Cameros a mediados del siglo XX, eran los serranos los que bajaban al valle a vendimiar, empezando por La Rioja Baja para terminar por las tierras de Haro. Y cuando la gran vendimia terminaba, las viñas quedaban abiertas a la *racima*, reservada a los niños, viudas y gentes sin tierra para que aprovecharan los racimos tardíos o más pequeños que habían despreciado los vendimiadores.

### 3.3. La siega

La siega es la recolección de plantas herbáceas, bien en su estado fresco, como los herbazales y las forrajeras, bien en su estado seco, como los cereales. Esta diferencia implica también una herramienta específica para cada una y un modo muy distinto de realizar la labor.

La siega de hierba para alimentación del ganado o simplemente para limpiar campos se hace con **dalle**. Este útil, conocido también



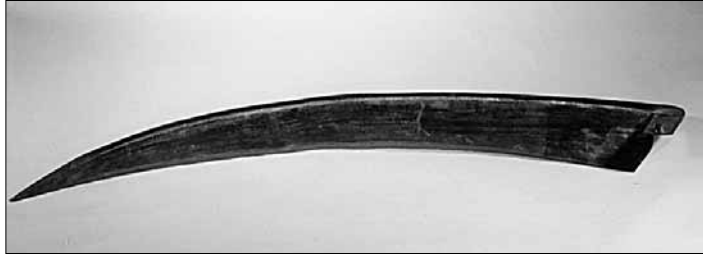


Fig. 22: Dalle.

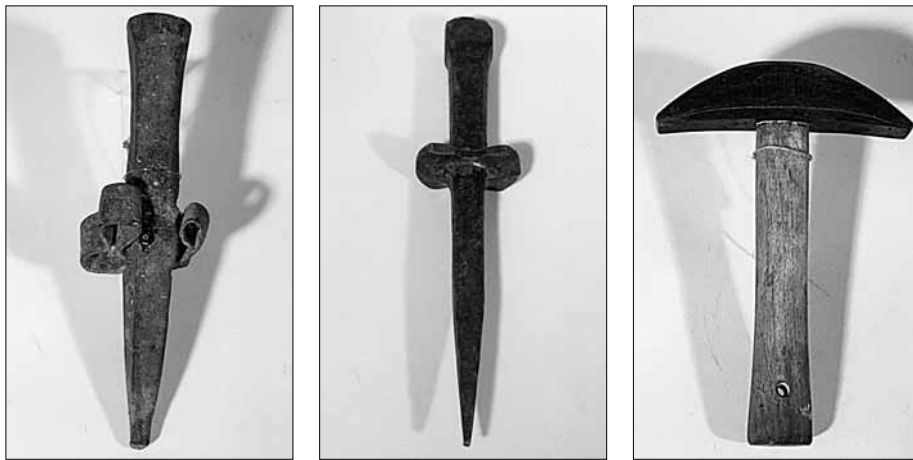


Fig. 23: Picos y martillo para afilar el dalle.

como guadaña, está compuesto por una hoja larga triangular de perfil curvo, aguda punta y filo en el borde inferior cóncavo, que se introduce por su lado más ancho en un largo mango de madera que el segador usa inclinando apenas el cuerpo con progresivos movimientos semicirculares de vaivén (Fig. 22). Pero la siega de hierba *cansa* o embota a menudo el filo, por lo que es necesario renovarlo con frecuencia y corregir los pequeños golpes que puede sufrir con piedras o materiales duros. Esta operación se llama *picar el dalle* y el segador lleva siempre colgado del cinturón el **pico** o pequeño yunque prismático terminado en punta para clavarlo en el suelo, y el **martillo** en forma casi semicircular con punta por los dos extremos y con la mano encajada entre ambos, con el que golpea, alisa y corrige las abolladuras e irregularidades del filo en un característico y monótono repiqueteo (Fig. 23).

Pero en La Rioja la siega por definición es la del cereal, que tradicionalmente se ha hecho con **hoz**. Esta es una herramienta de corte especializado formada por una larga y estrecha cuchilla con perfil curvo, a veces casi semicircular, con filo en el lado cóncavo, introducida en un corto mango de madera para manejarla con una mano (Fig. 24). El uso de la hoz se documenta desde el Neolítico, con pequeños dientes de piedra incrustados en una tablilla, pero con su forma actual ya es conocida en época prerromana y en La Rioja tenemos un pequeño ejemplar aparecido en El Redal. Como otros útiles de uso común, fue producto de los herreros locales hasta su fabricación por la casa *Langosta*, que las suministra a toda España en dos modalidades características: la **hoz lisa**, o simplemente *hoz* que en muchos sitios llaman *gallega* por su uso masivo por las cuadrillas de segadores gallegos, y la **hoz dentada**, con el filo aserrado y más corta, más empleada para desbrozar, cortar matas, mimbres, lino o cáñamo. También distingue esta fábrica tres tipos de mango: *de mortero* o cilíndrico; *común* o con un pequeño pico en el extremo que sirve como tope para colgarla del cinturón; y *de vuelta* con el pico anterior más desarrollado para proteger al mismo tiempo la mano (Fig. 24.2.).

La hoz se emplea con la mano derecha, sujetando con la otra la mies que cabe en un puño y cortando bajo ella. Para protegerse de los continuos viajes de la hoz el segador usaba zoquetas o dediles

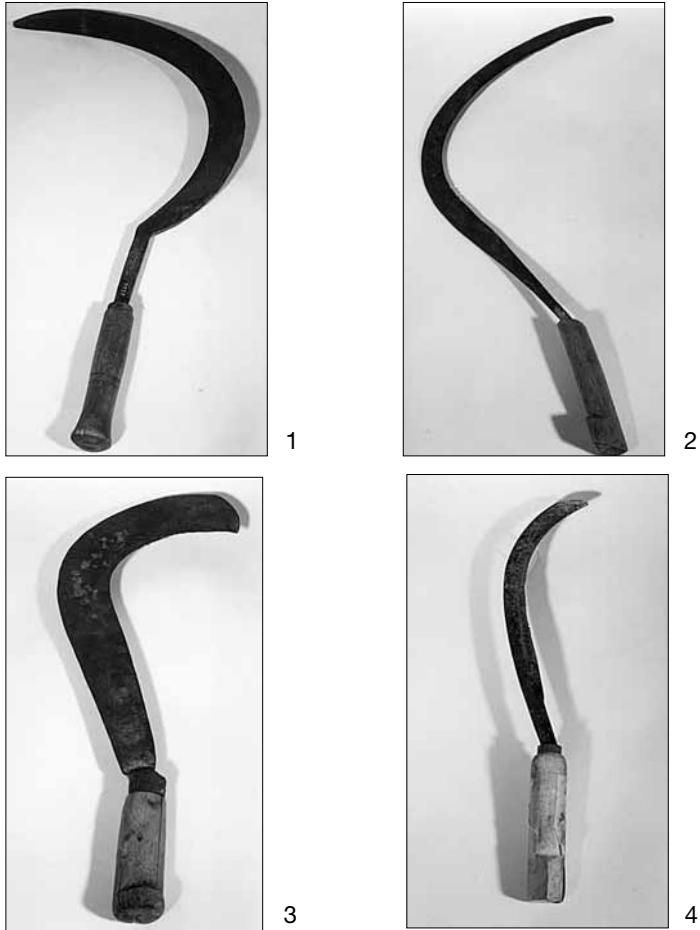


Fig. 24: Hocas. 1, con mango *de mortero*. 2, con mango *común*. 3, hocetón. 4, hoz dentada.

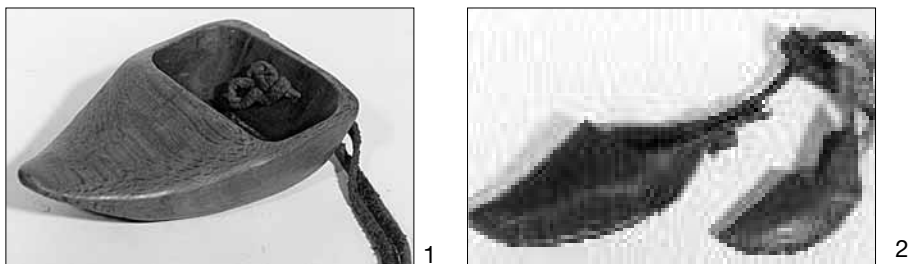


Fig. 25.1: 1, zoqueta de siega. 2, dediles de siega.

de cuero. La **zoqueta de siega** es un pequeño estuche de madera, semejante a un zueco, terminado en punta donde se introducen los dedos de la mano izquierda excepto el pulgar (Fig. 25.1.). Y los **dediles de siega** son fundas independientes para los dedos índice, corazón y anular hechas de cuero y que a veces van unidas por una correilla o un cordón para evitar que alguno se pierda (Fig. 25.2.).

La siega se puede hacer *corta* o *larga*, es decir, más arriba o más abajo de los tallos, según la necesidad de paja que se tenga, siguiendo la línea del surco y dejando tendida en su borde el cereal cortado. Con varios *puñados* o *manadas* se hace una *gavilla* que se ata con *vencejos*, es decir, ataduras de paja de centeno que es muy larga preparada a tal efecto. Varias gavillas hacen un *haz* que se amontona para su traslado en caballería o carro hasta la era.

La siega en el interior de España ha estado asociada a segadores gallegos que recorrían en cuadrillas de asalariados temporales los meses de junio y julio los grandes campos cerealistas, y aunque la siega a mano ha desaparecido de la agricultura actual, la itinerancia de segadores se mantiene al volante de enormes cosechadoras.

### 3.4. La extracción del grano

El cereal es sin duda el cultivo que mayor número de actividades genera antes de convertirse en un producto apto para el consumo. Y con ellas un conjunto de útiles y aperos que les son característicos y comienzan por los que intervienen en su manejo.

El traslado desde el campo recién segado hasta la era se hace a lomos de caballería –cargando las haces sobre *ganchos* o *salmas*– o en carro, según las características de los terrenos. A éstos, para aumentar su capacidad habitual, se les añadía *picotes* o palos largos clavados en los costados de modo que podían sostener entre ellos un mayor número de haces. En algunos sitios, entre los picotes, se tendía una gran red de cuerda que aseguraba el exceso de carga y evitaba que cayese, o se colocaba bajo la cama entre las ruedas del carro.

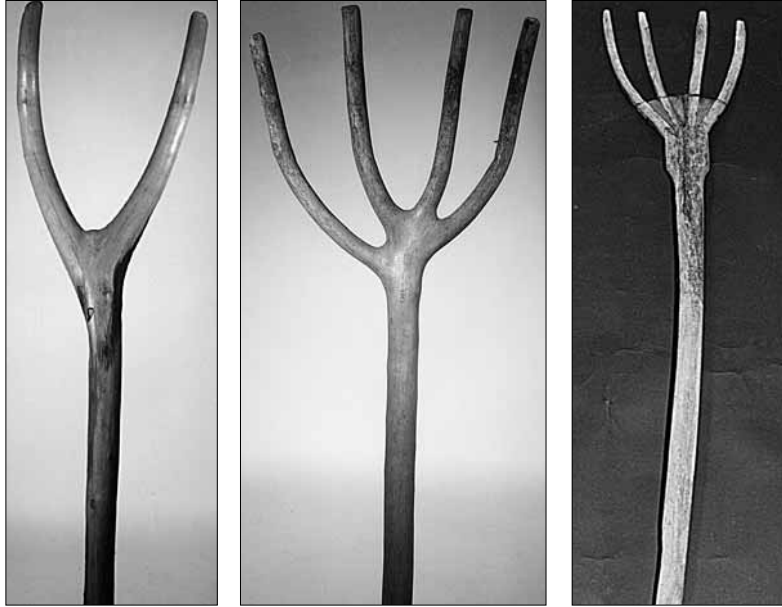


Fig. 26: Horcas.

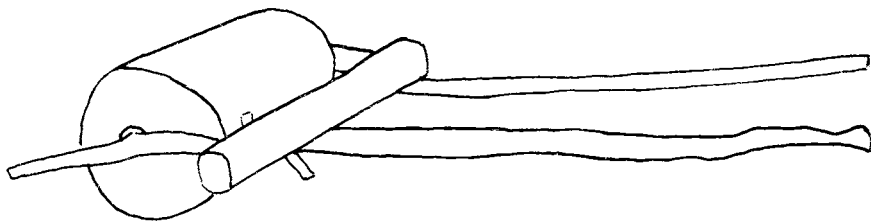


Fig. 27: Rulo

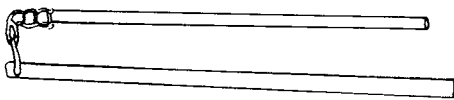


Fig. 28: Mayal.

La carga de estos haces a la caballería o al carro se hacía con **horcas** que es una herramienta monóxila obtenida de una rama apropiada especialmente seleccionada y conformada para este fin compuesta de dos o más púas en el extremo de un largo mango. Recién cortada y antes de que se seque, se disponen en el mismo plano y se dan una ligera curvatura a las púas como si fuera un enorme tenedor y, efectivamente, de eso se trata, pues con ella se pinchan y trasladan los haces de mies de un lugar a otro. Y con ella se descargaban y se extendían en la era (Fig. 26).

La *era* es un lugar en las afueras de la población, situado en lugar alto y ventilado y dotado de un suelo duro donde amontonar la mies y someterla a distintas operaciones para que el grano se desprenda de la espiga. Según los terrenos la dureza del suelo se consigue empedrándolo o apisonándolo con un **rulo** de piedra o cemento que se arrastra con caballería (Fig. 27). En tierras del alto Cidacos, donde se cultivaba muy poco cereal para autoconsumo, se esperaba a los meses de invierno para trillar aprovechando el endurecimiento que el frío proporcionaba al suelo. Las eras podían ser de propiedad privada o pública, en cuyo caso los vecinos se turnaban en su uso colaborando en las tareas de unos y otros.

El procedimiento de extracción del grano comienza con la descarga de los haces en el centro de la era haciendo con ellos un gran montón –la *parva*– que se deja solear para que pierda los restos de humedad que le quede. A continuación se hacen pasar a las caballerías para que los pisen y aplasten y permitan el uso de una herramienta más específica. Los dos métodos para extraer el cereal son la maja y la trilla. La *maja* es el apaleamiento de la mies con el **mayal**, apero muy arcaico compuesto por dos palos unidos entre sí por correas, de modo que uno actúa de mango y el otro de maza para golpear el cereal (Fig. 28). Es un primer paso en el uso de un instrumento para desgranar espigas, a partir del primitivo sistema de golpear las gavillas directamente sobre el suelo, una piedra o un sitio duro, como aún hacen con el arroz los pueblos del sudeste asiático. En La Rioja no se ha documentado el uso del mayal en el siglo XX, pero sí se conserva el término *majar* para extraer a golpes el grano de cantero y aprovechar su larga paja sin dañar, y para desprender alubias y garbanzos de sus tallos y hojas.

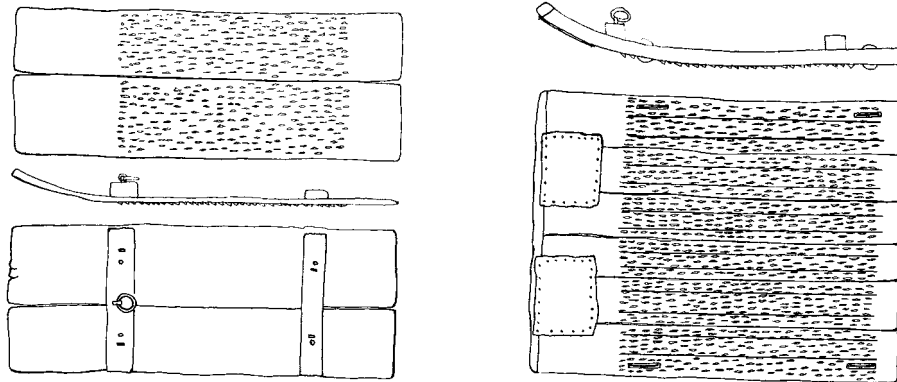


Fig. 29: Trillos.

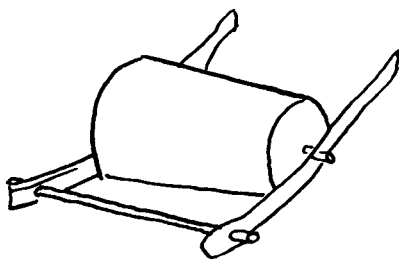


Fig. 30: Rulo de trilla.

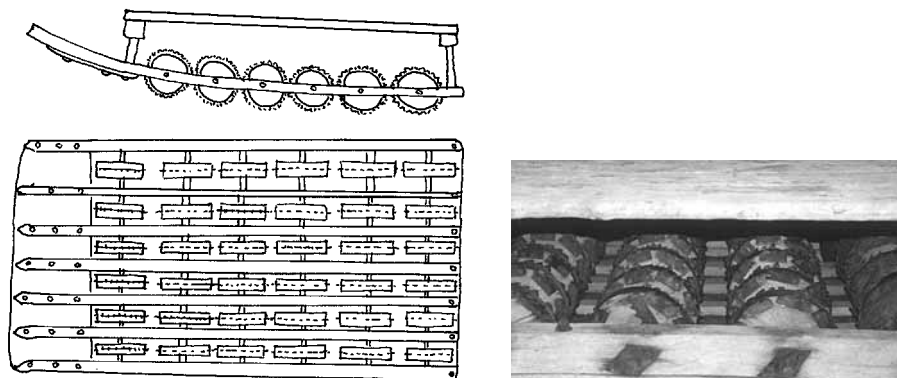


Fig. 31: Trillo mecánico.

Pero la actividad más completa y compleja es la *trilla* u obtención del grano por el uso de un apero especializado de tracción animal: el **trillo**. Consiste en una plataforma rectangular o trapezoidal construida de tablas unidas entre sí por dos o más travesaños y con la cara inferior erizada de pequeños fragmentos de pedernal que cortan las espigas al hacerlo pasar sobre ellas. La parte delantera del trillo está ligeramente elevada para facilitar su entrada en la parva y el travesaño de ese extremo lleva sujeta una argolla para enganchar el animal de tiro (Fig. 29).

El uso del trillo se remonta a época romana –*tribulum*–, aunque parece que le precedió antes el *plostelum foenicum* o **rulo** de cuchillas que según su adjetivo ha de atribuirse su introducción a los colonizadores fenicios. Este rulo, que también se ha conocido en La Rioja y se distinguía del de apisonar la era en su forma troncocónica para facilitar su movimiento circular sobre la parva, estaba sujeto a un bastidor de madera y llevaba cuchillas incrustadas en la superficie (Fig. 30).

Los trillos eran productos de los talleres de aladreros, aunque ha llegado a haber localidades especializadas en su fabricación, como Cantalejo (Segovia) donde no sólo los hacían, sino que antes de que empezara el verano, hombres del oficio recorrían los pueblos cerealistas para repararlos y reponer las piedras melladas y perdidas, a los que por esta actividad se les conocía con el mote de *Pernales* (pedernales).

Pero de los trillos y de los rulos en época protoindustrial se empezaron a hacer tipos mixtos hasta concluir en los trillos de ruedas de la fábrica *Ajuría* de Vitoria. En estos tipos intermedios se incorporan cuchillas cortas o ruedas dentadas dispuestas en hileras alternando con las piedras, o largas cuchillas de filo aserrado que las sustituyen completamente. Los trillos de *Ajuría*, que en algunos pueblos de La Rioja llamaron *trillo mecánico*, conservaban la plataforma de madera, pero bajo ella se sujetaba un conjunto de ruedas dentadas de regular diámetro dispuestas en varios ejes (Fig. 31).

El trillo se unció a un animal o a una yunta y se hacía girar una y otra vez sobre la parva hasta que las espigas se desgranaran y el grano se soltase de su cáscara. En esta tarea era fundamental el peso, por lo que el trillador iba siempre subido a él, no sólo por guiar



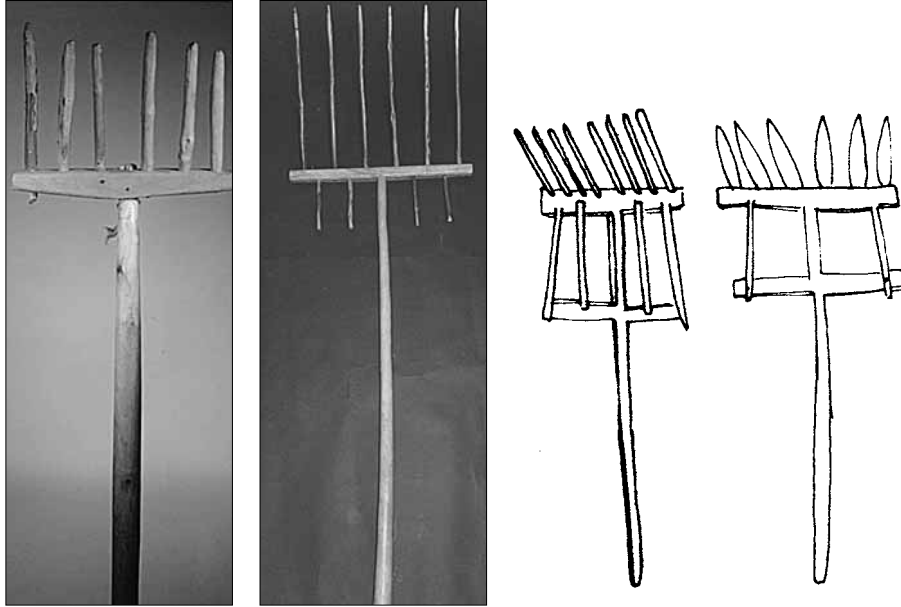


Fig. 32: Bieldos.

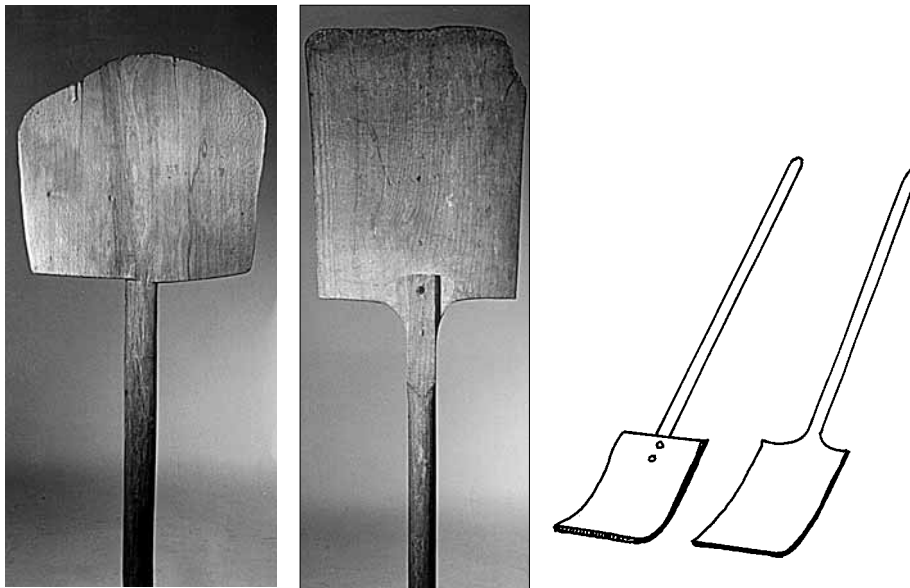


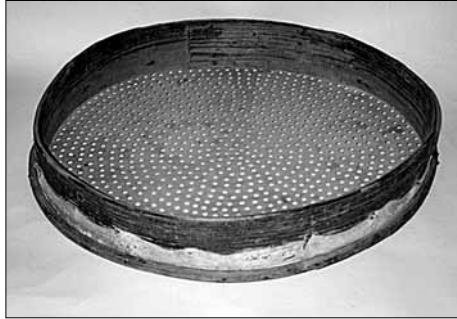
Fig. 33: Palas.

el tiro, y no era raro añadir alguna piedra y sobre todo dar paso a la chiquillería que disfrutaba con esta monótona tarea mientras los mayores se ocupaban de otras tareas. Por esta misma reiteración también era frecuente ver al trillador sentado en una silla.

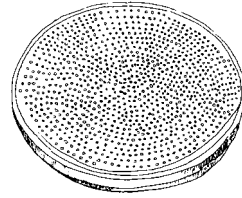
Pero la trilla requería revolver de vez en cuando la parva para que toda ella quedara trillada por igual, para lo que se volvían a emplear las horcas, pero sobre todo el **bieldo**. Este es otro gran tenedor, pero no monóxilo sino construido con varias púas que podían ser cilíndricas, rómbicas o facetadas, rectas o curvas, incrustadas en un travesaño y éste encajado en un largo mango. Algunos alcanzaban gran tamaño y tenían un travesaño o un alambre entre las púas para completar su capacidad (Fig. 32).

Cuando toda la parva había sido trillada se procedía a *aventar* para separar el grano de la paja, es decir, levantarla al aire con un viento propicio para que el grano, más pesado, caiga y la paja, más ligera, sea arrastrada a otro lugar. Para ello se vuelve a utilizar el bieldo o la **pala**, toda ella de madera de una sola pieza o clavada a un largo mango, rectangular y con el borde ligeramente elevado para facilitar su manejo (Fig. 33). En esta operación se pone de manifiesto la necesidad de que las eras estén en lugar bien ventilado porque en ella es necesario un viento constante que lleve a la paja donde convenga, repitiéndola una y otra vez hasta conseguir un montón de grano y otro de paja.

En estas tareas se utilizan otros útiles que ayudan a la limpieza y manejo de las mieses, como cribas, rastrillos y aparvaderas. Las **cribas** o cedazos tenían por objeto terminar de limpiar el grano de restos de paja. Eran circulares con una malla metálica o una piel perforada que dejaba pasar el grano y retenía la paja, para lo que se removía y se hacía saltar a favor del viento (Fig.34). Los **rastrillos**, de madera, servían para limpiar y arrastrar la parva o los montones. Podían alcanzar un considerable tamaño arrastrado por caballerías (Fig. 35). El mismo uso tenían las **aparvaderas** o **allegaderas**, pero en lugar de las púas del rastrillo, el arrastre se hace con una tabla provista de un corto mango encajado en el centro como si fuera una esteva (Fig. 36). Matute, en el siglo XIX, estaba especializado en la fabricación de todos estos aperos, palas, bieldos, rastrillos y otros utensilios monóxilos de era.



1



2



3

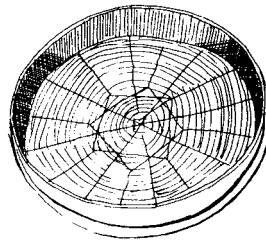


Fig. 34: Cribas. 1, de cuero. 2, de cuero con iniciales. 3, metálica.

Al final de agosto la trilla y todas sus tareas subsiguientes habían terminado: el grano se almacenaba en los *alorines* de los altos y la paja en los pajares. Pero aún se aprovechaba lo que quedaba en las eras barriendolas con escobas de brezo *-de berozo-*.

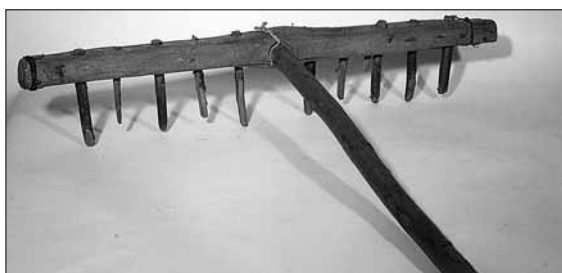


Fig. 35: Rastrillos.

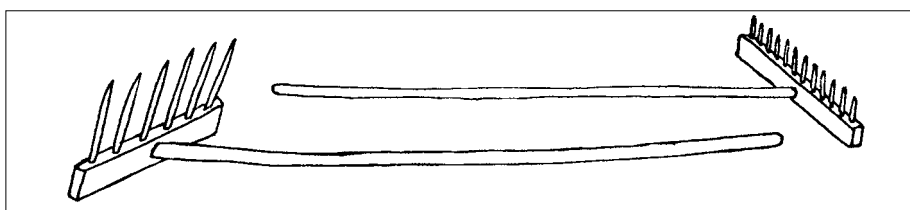
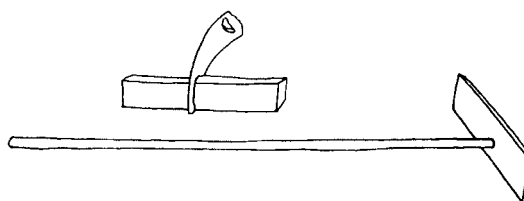


Fig. 36: Aparvaderas.



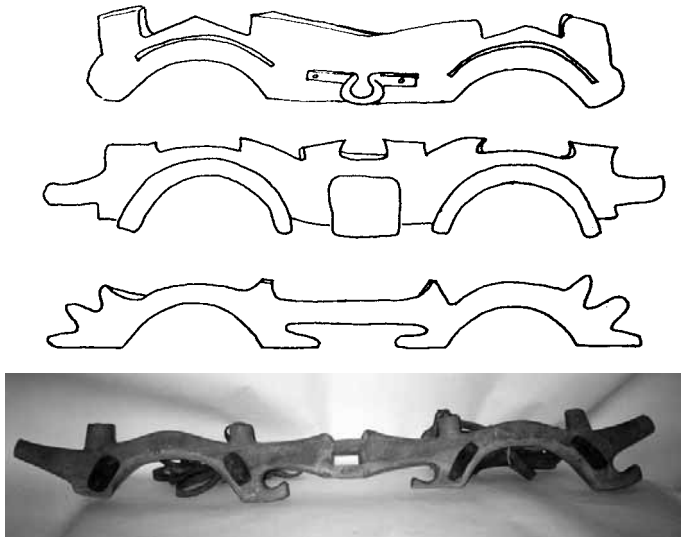


Fig. 37: Yugos de vacas.



Fig. 38: Barzón.



Fig. 39: Yuguete de vacas.

## 4. ENGANCHE Y TIRO

---

La tracción animal de arados, rastras, trillos y otros aperos se hacía a través de utensilios de uso común para aparejo del ganado de tiro, como los yugos, pero también generaba instrumentos específicos que agrupamos bajo la familia de balancines.

### 4.1. Aparejos de enganche

En La Rioja ha predominado el empleo de caballerías para el trabajo agrícola por encima de vacas y bueyes. Sin embargo estos se han usado hasta el siglo XIX en las cuencas del Oja y Najerilla y en el alto Iregua, uncidos en pareja.

El **yugo de vacas** es un grueso tablón monóxilo con dos escotaduras en arco llamadas *gamellas* que se colocaba por detrás de los cuernos y disponía de una serie de apéndices para atarlo a ellos con correas o *coyundas* (Fig. 37). Para no dañar la frente y la cepa de los cuernos con el peso y roce del yugo se introducían unos aros o almohadillas de trapo alrededor de ellos llamados *corniles*, y para protegerles los ojos se colocaban sobre la frente un juego de flecos de cuero o cuerda, las *melenas*.

El enganche del apero –arado, trillo– al yugo se hacía por el centro de éste a través de una argolla, orificio o muñón de la propia madera donde se ataba el **barzón** o gran anilla de hierro o madera en la que apoyaba el clavijero del arado o se enganchaba la cadena de rastras y trillos (Fig. 38). Hay yugos que tienen en el centro tres orificios para graduar el esfuerzo de los animales cuando uno de ellos está en condiciones de inferioridad, bien porque sea vaca joven en aprendizaje, bien por estar preñada o criando, bien por formar pareja con buey que tiene más potencia. En estos casos se ata el apero en el orificio más próximo al animal fuerte.

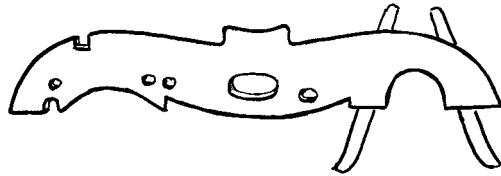


Fig. 40: Yugo mixto para vaca y mulas.



Fig. 41: Cabezada.

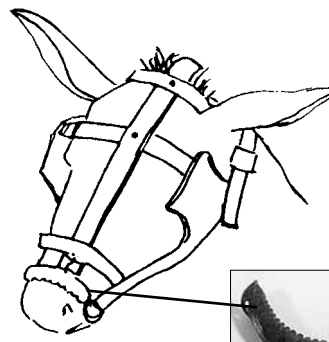


Fig. 42: Bridón.



Serreta

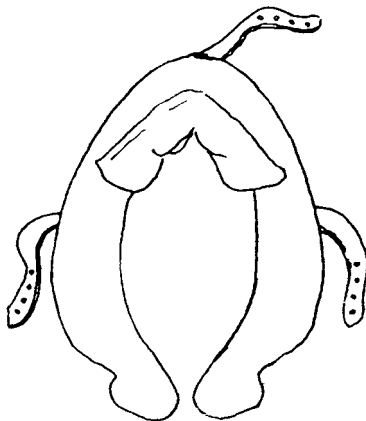


Fig. 43: Torrollo.

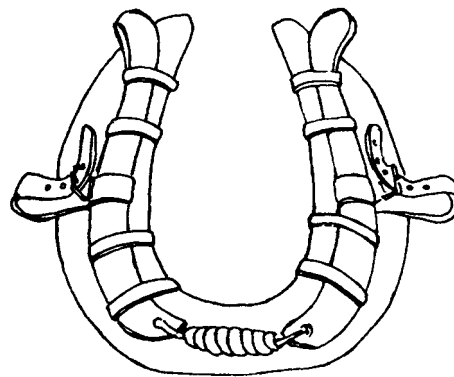


Fig. 44: Collerón.

Aunque no abundan también había yugos de tres gamellas para aparejar a un animal joven junto a una pareja experimentada con objeto de enseñarle cuando este aprendizaje había fallado en compañía de una sola vaca. E igualmente había yugos individuales, **yuguetes**, para arar o trillar con una sola vaca, aunque estos yuguetes a menudo iban por parejas que se unían mediante un trozo de madera atornillado entre ambos y se fijaban o separaban según conviniera (Fig. 39).

Y, por último, había yugos mixtos para vaca y mula con gamella específica para los cuernos de la una y el cuello de la otra (Fig. 40).

En La Rioja se usaban yugos vascos, montañeses y castellanos, tanto para trabajo agrícola como para transporte, pero también había carpinteros que se dedicaban a su fabricación, como en Logroño, o en Albelda, y en poco se distinguían de sus vecinos.

Las caballerías se aparejaban con un número más amplio de utensilios de enganche que incluían correajes, colleras y yugos. El más simple es la **cabezada** o conjunto de correas que pasan por la frente, el morro y el cuello del animal, se cierran con una hebilla y sirven para conducirlo (Fig. 41). El **bridón** o **anteojeras** era más completo, pues al esquema básico se añadían dos piezas rectangulares de cuero, las *–anteojeras–*, para obligar al animal a mirar hacia adelante, y la *serreta*, pequeña pieza de hierro de bordes dentados y curvada sobre la nariz para dominarlo y someterlo a la obediencia de las bridas que se enganchaban a los lados y manejaba el labrador (Fig. 42).

Sin embargo, para enganchar un apero a la caballería era necesario utilizar el torrollo, el collarón, o el yugo, que recibían directamente el peso de aquél y evitaba el daño en el animal. El **torrollo** es una almohadilla en forma de herradura, rellena de paja de centeno y forrada de lona o cuero, que se ponía sobre el cuello del animal y en él se sujetaba el arrastre del apero mediante dos cortas correas sujetas a sus costados llamadas *francaletes* (Fig. 43). La **collera**, **collarón** o **collarón** tiene igual forma y función, pero se coloca con la abertura hacia arriba y va reforzado por dos piezas de madera, las *costillas*, que le dan mayor rigidez (Fig. 44). Sustituye al yugo, eligiéndose uno u otro.



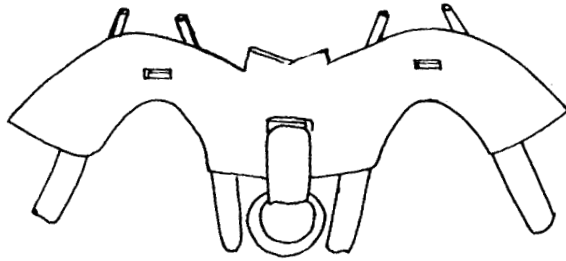


Fig. 45: Yugo de caballerías.

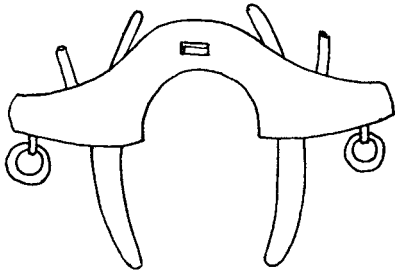


Fig. 46: Yuguete de caballerías.

El **yugo de caballerías** es más ligero que el de vacas y está formado por una tabla con dos arcos recortados para ajustarlo al cuello de los animales, llamados igualmente *gamellas*, pero completados por dos palos o varas –los *maderazos*– dispuestas de forma oblicua a cada lado y atravesando el grosor de la tabla para asentarse mejor. Sobre ambas *gamellas* se abre una abertura para sujetar el torrollo, y otra central para atar el barzón con una ancha correa llamada *mediana* (Fig. 45).

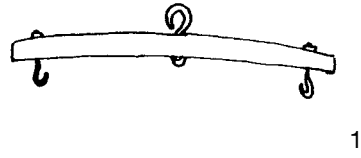
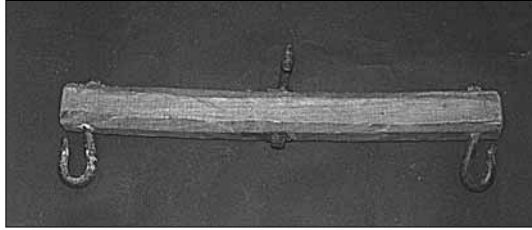
También había **yuguetes** o **yubetes** para una sola caballería, como si fuera uno de yunta cortado por la mitad, pero con dos anillas de hierro en los extremos para enganchar el arrastre del apero. Si éste era el arado se enganchara el clavijero a una de estas anillas laterales (Fig. 46).

## 4.2. Aparejos de tiro

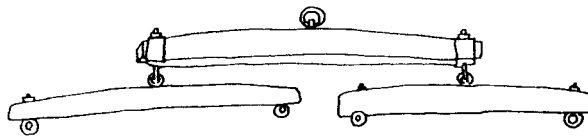
Salvo el arado, que se sujeta directamente a los yugos con el barzón, la unión de las rastras, gradas y trillos a los aparejos se enganchan con un utensilio intermedio que se llama balancín. El **balancín** de arrastre es un simple madero de sección más o menos cilíndrica con una anilla de hierro atravesada en el centro y dos en los extremos, pero dispuestas en sentido contrario, de modo que en la primera se sujetaba con una cadena el apero y en las otras dos cadenas hasta el yugo. Cuando el balancín era para yunta se enganchara en las anillas de los extremos otros balancines, uno para cada animal (Fig. 47).

El trillo tenía un balancín específico llamado **trilladera** o **bríncola**. Su forma y función son básicamente las mismas, pero el madero es ligeramente curvo y en la cara convexa se ha practicado una acanaladura que termina en un orificio en cada extremo por donde se introduce una cuerda –la *honda*– para atar el trillo al yugo (Fig. 48). Si se trillaba con yunta se duplicaba la bríncola como en los balancines.

Otro utensilio específico de enganche es el **forcate** para arrastrar un arado por una sola caballería. En realidad son dos varas dispues-



1



2

Fig. 47: Balancines de arrastre. 1, simple. 2, para yunta.

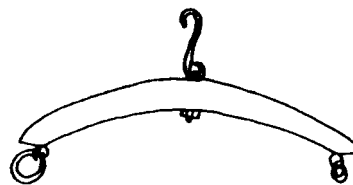
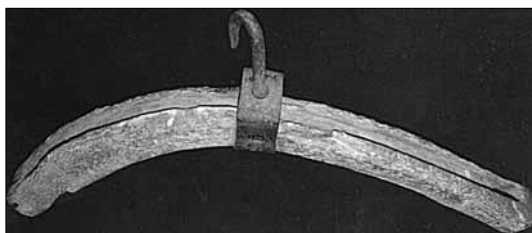


Fig. 48: Trilladera o bríncola.

tas a los costados del animal para enganchar un arado de vertedera a los extremos del yugo (Fig. 49). Su nombre deriva de horca y realmente se trata de una gran horca con refuerzos metálicos para asegurar las uniones. En algunos puntos llaman *forcate* al arado completo con dos timones, y en La Rioja *forcatear* es sinónimo de arar viñas, puesto que se hace con la vertedera.



Fig. 49: Forcate.