

GUIÓN DEL VÍDEO *PINPIRIN ETA FLORIAN*

El otoño carece de un eje central definido con el que cuentan las demás estaciones del año: el verano gira en torno a la festividad de San Juan o el solsticio de verano, mientras que el solsticio de invierno y la celebración del Olentzero conforman el núcleo del invierno. Durante el equinoccio otoñal, sin embargo, no se observan celebraciones tan significativas.

En esta estación las tareas relacionadas con la agricultura y el pastoreo cobran especial importancia. En los caseríos es el tiempo de la cosecha; se recogen los frutos del trabajo realizado a lo largo del año. Pero a pesar de esta abundancia nunca faltan quehaceres. Hay que trabajar el lino, deshojar el maíz y comenzar con los preparativos necesarios para la cosecha del próximo año. En los sitios en los que se mantenía la forma de vida tradicional, el otoño marcaba el comienzo del año, ya que se terminaba un ciclo y se comenzaba a planificar el siguiente.

La festividad principal de esta estación es el día de San Miguel. En Arretxinaga, Markina, la fiesta se lleva a cabo frente a la espectacular ermita de San Miguel. Esta es la única oportunidad para disfrutar de la *ezpata-dantza* de Xemein. Los nombres que reciben los bailarines son: *Maisu zaharra* (Viejo maestro), *Ezpata nagusiak* (Grandes espadas) y *Ezpata txikiak* (Pequeñas espadas). Al finalizar el baile, los participantes ejecutan el *aurrekua* y la *soka-dantza* en honor de las mujeres y mozas del pueblo.

Debemos también dar cuenta de otra hermosa danza que se baila el mismo día, el día de San Miguel, en Iurreta: *Dantzari-dantza* o *ezpata-dantza* de Bizkaia. La noche de la víspera se iza en la plaza un largo tronco de eucalipto o haya conocido como *Doniatxa*. Según creen algunos, esta costumbre se solía observar el día de San Juan siendo posteriormente trasladada a la estación otoñal. Hay quien, por el contrario, afirma que *Doniatxa* es originariamente un ritual del día de San Miguel. Hoy día el espectáculo se compone de ocho bailes y suele realizarse después de la misa. Entre finales del siglo XVIII y principios del XIX Humboldt, el naturalista, ya dejó constancia de la existencia de esta danza.

A continuación nos dirigiremos a Cortes para conocer la *Dance* típica de allí. Los bailarines comienzan su labor de mañana, pero la exhibición principal tiene lugar por la tarde. Se trata de una representación que conjunta la danza y los versos improvisados. Hay cuatro protagonistas: el Mayoral, el Rabadán, *Aingerua* (el Ángel) y *Deabrua* (el Diablo). Para concluir la función se bailan dos paloteados (bailes en los que se golpean palos) y dos bailes de cintas, *zinta-dantzak*.

Como ya hemos mencionado, el otoño es el tiempo de la recogida de la cosecha. Entre finales de septiembre y comienzos de octubre, en Nafarroa y en la comarca alavesa de Errioxa se procede a la vendimia, para después elaborar vino. Aunque los medios técnicos hayan evolucionado, el proceso sigue siendo el mismo. Antaño la uva se recolectaba manualmente y se depositaba en cestos y, más tarde, en recipientes de metal; actualmente la recolección se realiza

mecánicamente en algunas localidades. Tras la vendimia se procedía al prensado de las uvas, pisándolas; ahora, en cambio, se emplean prensas que exprimen el zumo y separan los tallos de los racimos. El mosto se almacena en barricas o cubas metálicas para su fermentación y posterior conversión en vino. Hoy día esta transformación natural se acelera con la ayuda de productos químicos. En esta fase del proceso de vinificación el exceso o la falta de aire en la cuba podrían impedir que el mosto se convirtiese en vino. Después de la fermentación, en enero o febrero, el vino se traslada a otra barrica con el objeto de eliminar cualquier residuo. El último paso del procedimiento es el filtrado del vino; en otro tiempo se utilizaban filtros de tela y ahora, en cambio, filtros de tierras.

En Bizkaia y en Gipuzkoa la sidra ocupa el lugar del vino. La recolección de las manzanas comienza a finales de septiembre y puede alargarse hasta comienzos de noviembre, ya que las manzanas se recogen cuando han madurado lo suficiente y el clima es seco. Para elaborar una buena sidra suelen mezclarse diferentes variedades de manzanas en las cantidades precisas: amargas, dulces y ácidas en una proporción del 60%, 30% y 30% respectivamente. Las manzanas se esparcían en el suelo, donde permanecían durante unos ocho días. De este modo, se conseguía incrementar el nivel de azúcares para que produjeran más zumo. El proceso de elaboración de la sidra es similar al del vino.

Hay un dicho que reza: “Urrian, artoak burutzen eta enarak buztantzen” (En octubre, al maíz le crecen las mazorcas y a la golondrina la cola). En los campos las mazorcas lucen maduras; se recogen y se acarrean a casa para deshojarlas, y la harina elaborada con ese maíz servirá para que a las familias no les falte *talo*, torta de maíz, ni *morokil*, gachas, durante todo el año, y también como alimento de terneros y cerdos. El deshoje del maíz se hacía en común; era un trabajo vecinal. Los jóvenes de los caseríos próximos se reunían después de cenar para realizar esta labor a turnos. Cuando terminaban la tarea de una casa se reunían en otra, hasta cubrir el vecindario. Esta faena se acometía a la luz de farolas o bombillas eléctricas y, por supuesto, se cantaba. En estas canciones, como era de esperar, los temas más recurrentes trataban de las relaciones entre chicas y chicos. El trabajo era fácil y sencillo: consistía en quitar la perfolia o las hojas que envuelven las mazorcas y llevar los cestos de maíz al desván. Tal y como establecía la costumbre, por cada diez cestos que se subían al desván, el undécimo se llevaría a la iglesia. El joven que encontrase una mazorca roja gozaba de permiso para besar a una chica. ¡No es de extrañar, entonces, que los jóvenes prefiriesen deshojar el maíz a escardarlo! Las mazorcas, después de pelarlas, se esparcían sueltas en el desván o se almacenaban en el depósito denominado *koltza*, para desgranarlas y utilizarlas cuando fuera necesario. Las perfolias, en cambio, servían de alimento para el ganado, como relleno de colchones e incluso para cubrir los anzuelos de los pescadores.

La denominación del mes de noviembre en euskera es *azaroa* o *hazila*, que etimológicamente significa la época de la siembra, *hazi-aroa* o *hazi-hila*. Es un mes importante para agricultores y ganaderos porque es cuando se siembran algunos cultivos, como por ejemplo el trigo y, en algunos lugares, el lino. El lino

se sembraba generalmente por septiembre o noviembre, se recogía en verano y en otoño comenzaban las duras y penosas tareas posteriores.

El refrán dicta así: “Linuaren atsekabeak, amaigabeak” (Las penalidades del lino no tienen fin). Antiguamente las mujeres tenían que trabajar duro empleando diversos utensilios para a partir de la planta de lino obtener el hilado con el que confeccionar telas. Para ello era necesario despojarle la piel y extraer las fibras del interior para luego elaborar el hilo. Fue a comienzos del siglo XX cuando se desvaneció esta actividad artesanal. A continuación describimos el proceso, aunque brevemente.

Para empezar el lino se dejaba secar, se desprendían las cápsulas que contienen el grano con una carda, *garrama*, se ataban los tallos en gavillas y se ponían a remojo en agua estancada (despedían gran hedor). Una vez secos, se golpeaban con un mazo de madera para que la piel podrida se soltara. Luego se agramaba, tascaba y majaba. De este modo se conseguía separar los filamentos del lino. Después se cardaba con la *txarrantxa*. Todas estas labores se llevaban a cabo en otoño. Las tareas restantes se realizaban durante el invierno. El lino se hilaba. Más tarde se enmadejaba y seguidamente se blanqueaba hirviéndolo en un tonel sobre el que se colocaba un lienzo cubierto de ceniza a través del cual se vertía agua caliente. Seguidamente las madejas se dejaban secar sobre la hierba, y una vez blanqueadas, se devanaban. Todo este proceso se hacía en los caseríos, y posteriormente los ovillos de hilado se llevaban a los telares para fabricar tela.

Existen diversos refranes y creencias relacionadas con las hilanderas. Mencionemos un par de ellas. Las cenas que celebraban a media noche se conocían con el nombre de *sorgin-afariak*, cenas de brujas. Y se decía que si alguna hilandera se acostara antes de terminar de hilar el lino de la rueca, las brujas se lo robaban: “Amaitu goruko hondakin hori, sorginak berorregaz dantzan egin ez dagien!” (Termina de hilar lo que te queda en la rueca si no quieres que las brujas bailen con ello).

En noviembre, cuando el caudal de los ríos crecía, comenzaba también otro trabajo tan duro como importante, el de las ferrerías. Estas fueron las primeras fábricas dedicadas a fundir el mineral para la obtención de hierro y equivalían a los modernos hornos de fundición. Surgieron en el siglo XIV y su decadencia se inició a finales del XIX. El último domingo de octubre, el dueño de la ferrería invitaba a los vecinos del pueblo a una buena comida y a medianoche la ferrería se ponía en marcha. El trabajo no se detendría hasta la medianoche del sábado siguiente. Las ferrerías funcionaban desde noviembre hasta mayo ininterrumpidamente.

Eran lugares oscuros, calurosos y ruidosos. El trabajo que allí se hacía era extremadamente duro. Los trabajadores terminaban completamente ennegrecidos; solo vestían un gorro y una prenda blanca de lino. Apenas dormían, ya que trabajaban sin descanso tanto de día como de noche. Lo poco que dormían, lo hacían allí mismo, sobre un colchón sucio relleno de perfolia de maíz.

Los trabajadores eran cuatro: dos fundidores, un ferrón y un preparador. Este último tenía como tarea triturar el mineral con un mazo hasta obtener pedazos del tamaño de una nuez para luego introducirlos en la fragua. Los fundidores se ocupaban de encender la fragua y cargarla de carbón y mineral de hierro. Con el calor y el trabajo de los fundidores la materia prima se transformaba en hierro. Se obtenía una especie de bola de hierro. Esta bola se sacaba de la fragua, se tiraba al suelo y se colocaba debajo del martinete. El ferrón abría el paso del agua para poner en marcha el gran martillo y su cabeza, y movía la masa a un lado y otro hasta convertirla en una barra de hierro. ¡El mazo golpeaba más de cien veces por minuto! El proceso, desde que se cargaba la fragua hasta que se obtenía la barra de hierro, duraba alrededor de cinco o seis horas.

Las fundiciones consumían grandes cantidades de carbón; de hecho, cada vez que se cargaba la fragua se necesitaban 500 kilos de carbón y otros tantos de mineral de hierro. Es por ello comprensible la importancia de la producción de carbón. En el siglo XIX, y debido al auge de los talleres de fundición, la elaboración del carbón se desarrolló de forma considerable, hasta que ambas actividades desaparecieron en la década de los sesenta del siglo XX.

La fabricación del carbón consiste en obtener carbón a partir de leña. Se empieza por recogerla; teniendo en cuenta que se necesitan aproximadamente cuatro kilos de leña para fabricar un kilo de carbón ¡calculad! En primer lugar se levanta la chimenea, que será el eje de la pira de carbón. Después se amontona la leña alrededor de la chimenea, pero no de cualquier manera: los troncos gruesos cerca de la chimenea y los finos más alejados, hasta apilar un montón de unos cinco o seis metros. Luego se cubre la carbonera con ramas, hojas o musgo. Encima se extienden los rescoldos, *iduria*, de otra carbonera. La pira se prende por la chimenea y poco a poco la leña se va cociendo hasta convertirse en carbón. El proceso de carbonización duraba de diez a quince días y durante ese tiempo el carbonero debía hacerse cargo de la carbonera día y noche. El oficio de carbonero era penoso; vivía en el monte en una cabaña de madera, siempre cubierto de hollín y obligado a vigilar la pira continuamente.

Hemos llegado al 11 de noviembre, día de San Martín. En este día comienzan en Euskal Herria las matanzas, *txerribodak*. Como dice el dicho: “*Asterik eta urterik onenak txerria hilteko astea eta ezkontuteko urtea*” (Los mejores mes y año son el mes de la matanza y el año del casamiento). Y es que la matanza del cerdo aporta riqueza a la casa: lomo, tocino, morcillas, chorizos, jamones...

Para terminar, y como símbolo de la opulencia del otoño, queremos mencionar las ferias: el último lunes de octubre en Gernika, el día de San Andrés, el día de Santo Tomás... Los labradores ponen en venta sus productos. También deberán efectuar algunos pagos, ya que la festividad de Santo Tomás era en numerosos hogares el día indicado para que los inquilinos pagaran la renta a los propietarios.

Hasta aquí, entonces, la estación otoñal. Las noches se van alargando y los días acortando. Pronto llegarán de nuevo las Navidades, el solsticio de invierno, estación con la que comenzamos el ciclo anual. De nuevo se repetirá el ciclo

completo: Santa Águeda, Carnaval, los ritos de mayo, San Juan... una y otra vez hasta no se sabe cuándo.