

Fitero: aspectos de su economía tradicional

JESÚS SANZ LARREA
JESÚS M^a SANZ FERNÁNDEZ

INTRODUCCIÓN

En base a un principio básico, que es el de escribir la historia para que no se olvide con el paso del tiempo, hemos querido recopilar una serie de datos referentes a la vida laboral y económica de Fitero (Navarra), pueblo desarrollado plenamente en el sector agrícola con escasa participación de las industrias, que cuenta en la actualidad con unos 2.100 habitantes y con una historia socio-cultural muy importante, sobre todo vinculada a la presencia de su destacado monasterio cisterciense. En relación a esto, a continuación se van a tratar diferentes temas del transcurrir agrícola de los años 40 hacia atrás, describiendo la forma de vida y de trabajo de aquella época según los diferentes cultivos, que incluyen desde el cereal hasta la uva.

Por tanto, el propósito o finalidad de todos estos trabajos no va a ser otro que el de acumular una serie de información muy interesante, tanto para darla a conocer a las nuevas generaciones como para que no desaparezca con el paso de los años y de las personas mayores que todavía gozan de salud para rememorar y contar todas las historias que les sucedieron a lo largo de su vida.

EL CULTIVO DEL CEREAL Y LAS LABORES ASOCIADAS

Su misión es la de producir alimentos para consumo de los hombres y animales domésticos. Algunos de los alimentos esenciales son los cereales tales como el trigo, la cebada, el maíz, etcétera.

A continuación trataré de explicar todas y cada una de las labores que se llevaban a cabo para producir estos cereales antes de la aparición de los pri-

meros tractores y cosechadoras, trabajando de una forma totalmente manual –a veces artesanal– y junto con la ayuda de las caballerías (caballos, machos, mulas, etcétera).

1. Preparación del terreno

La primera operación fundamental, igual que en la actualidad, era la de arar, labrar o mover la tierra. Esto se hacía con el arado romano tirado por una o dos caballerías y dirigido por el hombre en la parte trasera del mismo. Se labraba en pasadas, ir y venir, llamadas “surcos”, con una profundidad de 15 cm y una anchura de labor de 20 cm aproximadamente. El objetivo de esta labor no era otro que eliminar las malas hierbas y restos de otros cultivos anteriores, así como dejar bien mullida la tierra para el mejor desarrollo de las raíces del próximo cultivo. La época de esta labor era en invierno.

La segunda labor, primavera o verano, era otra pasada de arado, que se llamaba “mantornar”, con la que se pretendía eliminar las malas hierbas y seguir manteniendo mullida la tierra. El cultivo era bianual, es decir, se sembraba cada dos años (año y vez) debido al factor limitante del agua, y así de esta forma se conseguía una recuperación del terreno para la obtención de cosechas regulares.

2. Preparación de la siembra

La siguiente operación es la preparación de la siembra, que consta del abonado y la siembra propiamente dicha. La época durante la cual se llevaba a cabo era entre septiembre y noviembre. Al principio sólo se conocía el estiércol, hasta que después fueron saliendo los abonos minerales, primero el fósforo, luego el nitrógeno y la potasa. Todos estos fertilizantes se incorporaban a mano, ya que no existían las abonadoras. Antes de realizar la siembra, y si la tierra estaba limpia y mullida, se daba un pase de tabla (“tablear”) para alisar la tierra y distribuir mejor la semilla; en caso de que el “barbecho” tuviera mucho tormón (grumos de tierra), se pasaba la rastra (tabla con púas) para deshacer dichos tormones e igualar la superficie.

3. Siembra a mano (a boleó)

Para llevar a cabo la operación de siembra era necesario dividir la finca o parcela en “embercas” o, lo que era lo mismo, superficies de unos ocho pasos señaladas por mojones (pequeños montones de tierra) con el fin de distribuir más uniformemente la semilla. El sembrador se colocaba un “capazo” colgado del hombro con una cuerda, lleno de semilla, e iba distribuyéndola con el puño derecho entreabierto de derecha a izquierda, yendo y viniendo sobre la “emberca”. Una vez sembrada la finca, se procedía a envolver la semilla con una pasada de arado y posteriormente con la “grada”, aparato de hierro que consta de 5-7-9 rejas que metían la semilla a menos profundidad que el arado y trabajaba más anchura de labor. Por último, se daba una pasada de tabla para completar el perfecto cubrimiento de la semilla y mejor alisado del terreno, facilitando una buena nascencia si el tempero de la tierra era bueno. En caso contrario, a esperar las lluvias.



Sembrado a boleo

A la salida del invierno, si los sembrados tenían malas hierbas, se hacía una “escarda” con unas azadillas pequeñas (escardillas).

4. Siega a mano

Una vez completado todo el ciclo del cereal y, llegado el momento óptimo de su cosecha, daba comienzo la siega propiamente dicha, situada en el tiempo a partir de mediados de junio. La herramienta principal era la llamada “hoz”, por medio de la cual se cortaban o segaban las espigas a una altura del suelo entre 10 y 40 cm según la mies, de forma horizontal y de derecha a izquierda, agarrando las espigas con la mano izquierda hasta llenarla, y con el dedo corazón de la mano derecha se cogían 6 u 8 espigas del puñado de la izquierda y se daba una “revuelta” a dicho puñado, así 3 o 4 veces, hasta que ya no aguantaba más la mano izquierda, tanto por su volumen como por el peso. Todo este manejo se llamaba “manada” y se depositaba en el suelo; así se seguía segando hasta conseguir otra “manada” que se dejaba sobre la anterior pero un poco cruzada para que no se cayera. A esto se llamaba “montón”; cuando se llevaban cuatro montones, se pasaba “al atado” para formar un “faje” (fajo, haz); para este atado se cogía un puñado de espigas lo más largas posibles (“vencejo”): si se segaba trigo, con espigas de ese mismo trigo, y si se segaba cebada, con espigas de centeno por ser más largas; por eso, en las fincas de cebada se sembraba un rincón de centeno, ya que si no había que traerlo de otra finca. Este puñado de espigas se dividía en dos y las uníamos por las espigas, dándoles una vuelta,

formando como un nudo y así tenían, como si dijéramos, la cuerda para atar. Esta tira se dejaba en el suelo extendida, pisando el nudo con el pie izquierdo para que no se deshiciera; sobre este nudo se ponía el primer montón y se soltaba el pie, a continuación el segundo con las espigas opuestas al primero, y así sucesivamente. Entonces se cogían los dos extremos de la tira, uno con cada mano, se cerraba sobre los montones fuertemente, se daban dos vueltas y se terminaba de atar con el “garrotillo”, dando media vuelta a este nudo y terminando así de atar el “faje”. De esta forma, se continuaba trabajando toda la jornada, dejando los “fajes” extendidos por la parte segada de la parcela.

A la mañana siguiente, la primera operación era el “afascalado”, recogiendo los “fajes” para la mejor conservación y defensa contra las tormentas y vientos fuertes, pues era mucho el tiempo que duraba la siega. Esta operación se hacía a primera hora, pues la mies cogía “correa” (estado del cereal en el que debido a la humedad matinal se encuentra más flexible), y de esta manera no se desgranaban las espigas. Con los “fajes” se formaban los “fascasles” (montones) de 15 en 15 en forma de pirámide con la disposición de 5, 4, 3, 2 y 1; cuanto más grande era la finca, más “fascasles” se hacían y se facilitaba el transporte, conocido como “acarreo”, hasta la “era”. La posición de los “fajes” en el “fascal” tenía su técnica: se ponía de tal manera que las espigas quedasen lo más ocultas posible para protegerlas de posibles tormentas de piedra. Cada 20 “fajes” se llamaba una “carga”, y así se decía que tal finca ha tenido equis “cargas”, o también para cargar el carro con equis “cargas”.



Detalle de la siega manual a pleno rendimiento

5. Acarreo

Se hacía a lomo de las caballerías, si no había caminos, o con carros para transportarlo hasta la “era”. Si era con caballerías se les montaba un aparejo llamado “artolas”, de madera, y sobre él se ponían todos los fajes que aguantara la caballería, atándolos con unas “traguillas” (cuerdas) y así hasta el punto más cercano al carro o hasta la misma “era”.

Los carros o las galeras (carros de cuatro ruedas), se armaban con puntas de madera para darles más capacidad, así como en la parte baja del carro, donde se ponía una tabla llamada “bolsa” para lo mismo. Estos carros o galeras iban tirados por una, dos, tres o cuatro caballerías, según el peso de la carga. Una vez cargado el carro, se procedía a atarlo sujetando la carga con una soga (cuerda gruesa) y se tensaba el máximo posible ayudado con una corredera de madera llamada “barzón”. Si durante el camino, debido al mal atado, se aflojaba la carga y se caían algunos “fajes”, se decía que había hecho “borrego”. Así se llegaba a la “era”, superficie de terreno situada en las afueras de los pueblos, con forma circular y muy llana, en un paraje alto y despejado para favorecer el movimiento del viento. Además todas las “eras” disponían de una caseta para guardar los diferentes útiles o aparejos, la paja y a veces para refugio.



Detalle de la carga de la mies para su transporte a la era

6. La trilla (con distintos tipos de trillos)

Una vez llegada la mies a la era se distribuían los “fajes”, se deshacían y se extendían de manera uniforme, formándose lo que se denomina como “parva” (cubierta homogénea de mies en toda la superficie circular de la era). Se montaban los trillos y se empezaba a dar vueltas y vueltas hasta que la mies quedaba suficientemente troceada y deshecha; durante esta operación se movía la mies con las “horcas” para facilitar y agilizar el troceado. A continuación se procedía a amontonarla, utilizando unas tablas llamadas “allegadoras” o “aparadores”, tiradas por una caballería, y otras más pequeñas manuales, “rastros”. Una vez amontonada la parva, se procedía a la separación de la paja y el grano, lanzando todo junto al aire con una “pala”; para ello tenía que venir suficiente fuerza de aire, y como la paja pesa menos que el grano, se hace la separación de ambas partes. Si no venía aire, había que suspender esta operación y esperar a que moviese, lo cual podía alargarse durante varios días, juntándose varias parvas; si durante este tiempo llovía, ha-

bía que tapar todo con mantas, y si las lluvias eran persistentes incluso llegaban a germinar algunos granos que se mojaban. Una vez conseguida la separación, se procedía al “cribado”, pues junto con el grano había impurezas que era necesario separar; para ello, se utilizaban unos cedazos o “cribas” especiales de agujeros grandes para la cebada y pequeños para el trigo, y se pasaba todo el grano. Estas operaciones las realizaban normalmente las mujeres, junto con el barrido de la era con unos escobones que se hacían con unas matas cogidas en el campo y atadas con una cuerda.



Detalle de la distribución de la mies en la era

Completado todo el ciclo de limpieza del grano, se transporta a los “graneros”, que normalmente estaban en segundos o terceros pisos; para este fin, se utilizaban unos sacos alargados, “talegas”, y se transportaban bien a lomos de las caballerías o bien en los carros. La paja se traía de la misma forma descrita que el grano, en mantas con las caballerías o en los carros con una red especial para tal caso. Se descargaba en las puertas de las viviendas, desde donde se subían a los pajares situados en la parte más alta de las viviendas. Para esta operación se usaban una mantas que se llenaban y se subían al hombro. La paja servía de alimento para las caballerías junto con la cebada; igualmente para cama en los corrales donde se criaban gallinas, cerdos, conejos, etcétera, para el consumo de la familia. También servía para cama de las “cuadras” de las caballerías, que junto con sus excrementos, conocidos como “cadajones”, se producía el estiércol que luego se aportaba como fertilizante en las huertas de hortalizas, frutas y demás cultivos.

7. Las espigadoras

Durante el período de la siega, había una costumbre muy generalizada que era la recogida de las espigas del suelo. Esta operación la realizaban normalmente las mujeres y consistía en recorrer las fincas ya segadas y recoger,

una a una, las espigas que se les habían caído a los segadores; las metían en un saco, se las cargaban sobre la cabeza, y así hasta el pueblo, con una distancia desde algunas fincas de dos o más horas de camino. Una vez en casa, las extendían en el suelo y con una maza de madera deshacían las espigas; para obtener el grano limpio, lanzaban con un “capazo” desde cierta altura del suelo, de manera que se producía la separación de la paja por medio del viento. Después este grano lo vendían y así sacaban algo de dinero de dicho trabajo. En esta operación se inspiró el maestro Jacinto Guerrero y compuso el célebre coro de “Las espigadoras”, de la zarzuela *La Rosa del Azafrán*.

8. Maquinaria utilizada en el proceso

Con el paso de los años el avance en la maquinaria se hizo notar fuertemente con la aparición de segadoras y trilladoras para segar y limpiar el cereal, lo que ocasionó una gran evolución en el trabajo. A continuación se describen detalladamente dichas máquinas.

8.1. La segadora de cereal

Esta máquina fue de las primeras segadoras mecánicas que salieron al mercado para cortar el cereal y sustituir así a la mano del hombre. Se fabricó en EEUU a primeros del siglo XX por la empresa MC CORMICK.

En aquel tiempo fue un adelanto enorme ya que con ella se conseguía sacar un rendimiento de 1 1/2 hora/hectárea, es decir, lo equivalente al desarrollo de 10 o 12 peones.

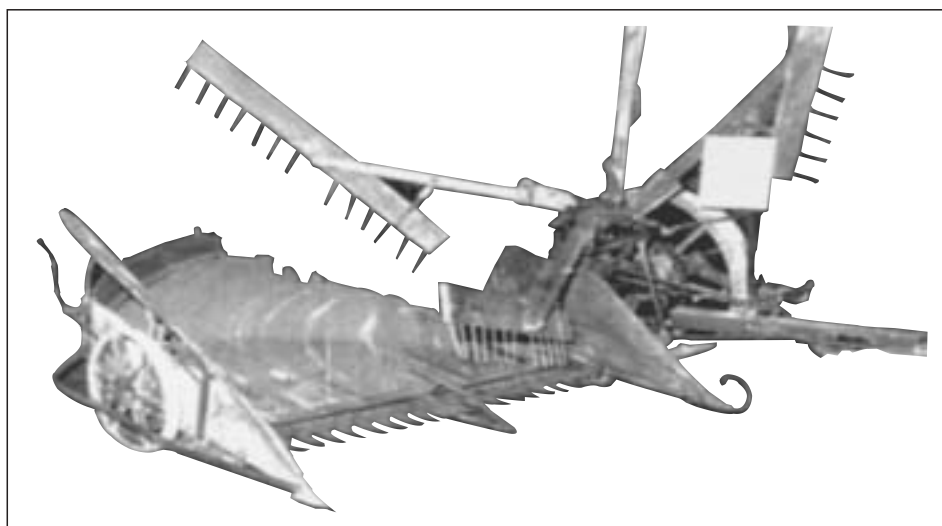
Uno de los inconvenientes que tenía era que detrás debían ir los peones atando los montones de mies que a su paso dejaba, pues si venía viento se desparramaban dichos montones y después era más costoso el atado. Posteriormente se fabricaron otras máquinas más modernas que segaban y ataban al mismo tiempo.

Características principales:

- Anchura de corte 1,50 m.
- Posición de trabajo desplazada al tiro.
- Rendimiento real de trabajo 1 1/2 hora/ha.
- Posición de transporte distinta a la de trabajo.
- Palanca reguladora para el barrido de la plataforma (6 posiciones).
- Rueda motriz que mueve todos los mecanismos de trabajo.
- Sistema de corte mediante cizalla de la sierra con los dedos.
- Exige dos buenas caballerías para tirar de ella.

El proceso para pasar de la posición de transporte a la de trabajo consiste en lo siguiente:

En primer lugar es necesario levantar la máquina por medio de una manivela que va situada en la rueda motriz (parte izquierda) hasta permitir el despliegue de una patilla o gato que existe en el centro de la máquina. Una vez calzada la máquina con la patilla se vuelve a bajar con la manivela para dejar al aire la rueda pequeña que va al otro lado de la rueda motriz, con lo que se puede desplegar la plataforma hasta su posición de trabajo. Acto seguido, hay que levantar la máquina con otra manivela situada sobre la rueda pequeña (parte derecha) para desplegar la patilla que mantiene calzada la má-



Detalle de la segadora de cereal en posición de trabajo. Máquina comprada en Tafalla (Navarra) por Zacarías Yanguas (agricultor de Fitero) en el año 1916 a cambio de 500 pesetas. Puesta en funcionamiento por Jesús Sanz Larrea en el año 1995

quina. Finalmente sólo es necesario nivelar la plataforma para ponerla en posición de trabajo.

La distinta densidad de mies que pueda existir de una campaña a otra o incluso dentro de la misma obliga a utilizar un mecanismo regulador muy curioso que permite barrer la mies que se acumula en la plataforma de una manera más o menos rápida, por medio de unas palas (función del molinete).

8.2. *La trilladora de cereal*

Una de las más grandes innovaciones que aparecieron fueron las máquinas trilladoras. Dichas máquinas sustituían la labor de muchos hombres y mujeres, que casi todo el verano se dedicaban en las eras a trillar la mies dando vueltas y más vueltas con los trillos arrastrados por las caballerías, después a recoger la parva y echarla al aire (cuando venía), para hacer la separación del grano y la paja, y, por último, las mujeres eran las encargadas de cribar dicho grano para dejarlo limpio, lo cual significaba una labor muy ardua y costosa.

Estas máquinas eran un tanto voluminosas ya que medían, en posición de trabajo, unos 10 m de largo, 2 m de ancho y algo más de 3 m de alto.

Para su movimiento era necesario un motor de más de 25 caballos de potencia, bien de explosión (petróleo, gasolina o diesel), bien eléctrico, bien por medio de un tractor con polea. Para la transmisión de la fuerza motor/máquina hacía falta una enorme correa.

Se componían estas máquinas de una rampa de subida de mies, un cilindro desgranador, unos sacudidores para llevar la paja, una caja de cribas para la limpieza del grano, con 2 bocas de llenado para ensacado y un ventilador para llevar la paja mediante una tubería a los diferentes montones de cada agricultor. Para el servicio eran necesarios 5 personas: 2 para el acarreo de la mies, ayudados de una carreta tirada por una caballería, 2 para alimentarla y 1 para el ensacado y pesado de los sacos o talegas. Solía estar también un técnico para el engrase y mantenimiento de la máquina.

Se situaban siempre en eras suficientemente espaciaosas a las afueras de los pueblos y a ellas iban acarreado la cosecha los agricultores, formando las “fajinas” con sus correspondientes calles para poder circular normalmente.

Al principio de la trilla era un espectáculo muy curioso el ver las eras repletas de montones o “fajinas” de mies.

Tenían un rendimiento de 700 a 1000 kg por hora.



Detalle de la máquina trilladora en pleno trabajo

En Fitero llegó a haber 5 máquinas hasta los años 60, en que aparecieron las cosechadoras de cereal que todos conocemos.

La primera máquina se trajo hacia el año 1928, de marca Sierras Alavesas, y cuyo precio fue de 15.000 pts.

Se cobraba por el trabajo a maquila, el trigo al 7%, la echada al 8% y el centeno al 11%.

Todavía se conserva una en Fitero, de Felipe Forcada, y donada a Jesús Sanz Larrea para su reparación, aunque se encuentra un tanto desvencijada, ya que está en el campo por falta de espacio cubierto para conservarla mejor.

EL SEGADOR

Era un agricultor que se dedicaba a segar (cortar) el cereal (trigo, cebada, centeno, etc.) para llevarlo a la era donde se trillaba.

Su vestimenta consistía en una camisa y pantalón normales de trabajo; el calzado, unas alpargatas de cáñamo o “abarcas” de goma, mucho más resistentes que las alpargatas. En la cintura llevaba una faja para la sujeción de los riñones o columna, pues por la posición de trabajo, encorvado, sufría mucho esa parte. La cabeza la cubría con una boina o sombrero de paja. En el pecho, un peto de lona llamado “zamarro”. La mano derecha empuñando la hoz, en el brazo una pieza de cuero llamado “manga” unido a otro trozo de

cuero o lona cubriendo la parte exterior de la mano, llamada “manopla”. Estas piezas protegían la piel de los roces de las espigas.

En la mano izquierda se ponía la “zoqueta”, donde se introducían los dedos, excepto el pulgar y el índice, para la protección de posibles cortes con la hoz. En el dedo índice también se solía colocar un dedil para lo mismo y la muñeca se protegía con una “muñequera” de cuero por el peso que tenía que soportar de la “manada”.

El que se dedicaba a atar los fajes (haces) se colocaba entre la camisa y el cuello un trozo de palo curvado llamado “garrotillo” para terminar el atado de dichos fajes. Era un trabajo muy duro por el esfuerzo necesario y por los calores de esa época.

LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS, SU DESTINO Y OTROS RECUERDOS

Como había muchas personas dedicadas a la agricultura, las explotaciones eran pequeñas y, por consiguiente, también las producciones, así como los métodos antiguos de cultivo.

Del trigo apartaban los kilogramos necesarios para llevarlos al molino y tener la harina necesaria para hacer el pan destinado al consumo de la familia durante todo el año. Otra parte era para semilla de la próxima siembra, y el resto para la venta, bien a particulares, o al mismo molino.

De la cebada, centeno, avena y maíz, parte se destinaba para alimento de las caballerías que cada familia tenía para el trabajo de la hacienda, para los animales de corral –cerdos, gallinas, conejos, etc.–, pues todos los agricultores disponían de corrales que les servían para aportar carne y huevos a la familia; además, otra parte era también para la semilla, y el resto, para la venta. Como los sobrantes de estos productos eran relativamente pequeños, los vendían ellos directamente desde sus casas, bien a ganaderos particulares, o a algún pequeño almacenista.

La forma de venta era por kg, pesados con variedad de pesos –básculas de plataforma, romanas y otros pesos más pequeños–. Pero otras veces se usaban unas medidas de capacidad cuya unidad era el robo, que era un cajón de madera de 35,5 x 35,5 x 22 cm, con sus fracciones de 1/2 robo, cuartal –cuarta parte del robo–, almud –13 x 13 x 9,5 cm–, y la escudilla –5,5 x 5,5 x 6 cm–. Todos estos cajones y varios tipos de pesos se pueden contemplar en la colección etnográfica del autor, junto con dos pesas de una arroba y otra de 2, así como una colección de libras.

La arroba tenía un peso de 13 kg y medio, y se usaba para calcular el peso de los cerdos, sobre todo en la matanza, pues se decía que el cerdo había pesado “tantas arrobas”. También se empleaba esta medida para la venta de leña, y como caso curioso, hacia el año 1913, se arrancó en Fitero un olivo llamado “Sopetrán”, de unas medidas descomunales. Tanto es así que, unido a las astillas desprendidas al cortarlo, se sacaron de él 900 arrobas de leña –unos 13.000 kg–.

En cuanto a las libras como medida peso, no llegué a conocer sino una para comprar chocolate, pues me acuerdo de ir a comprar y pedir 1/2 libra como mucho.

Siguiendo con las medidas de capacidad –robo, etc.–, tenían una peculiaridad, y era que unos determinados cereales se medían en “colme”, esto es, lo llenaban hasta sobrarse, y en cambio otros eran con medidas rasas, para lo cual se les pasaba un palo grueso cilíndrico llamado “raedera”. Los cereales de “colme” eran cebada y avena y los rasos trigo, centeno y maíz.

Los productos de huerta eran prácticamente para consumo de la familia, y si algo sobraba, se empleaba el mismo sistema. Para la venta de estos productos de huerta a las familias que no los cultivaban estaban los hortelanos.

Las almendras se destinaban al consumo de casa, donde se tostaban como saladillas, y en Navidades para hacer turrón.

Las olivas se llevaban a los trujals para sacar el aceite para consumo familiar, y si sobraba, se vendía usando una medida de latón llamado docena, de 5 l de capacidad; además, había otras medidas más pequeñas, como la 1/2 docena. Igualmente se vendía la oliva, bien por kg o por robos en “colme”.

En la venta de estos productos descritos intervenían también las “revendedoras”, las cuales hacían de intermediarias entre compradores y vendedores en pequeña escala, cobrando por su trabajo una pequeña comisión. Era frecuente verlas, a cualquier hora del día, cargadas con un “saquetico” a la espalda, de un sitio a otro. Como anécdota, vaya ésta: algunos hijos de agricultores, acercándose las fiestas y no disponiendo del dinero que querían para sus gastos, pues las economías de las familias no daban para mucho, se dedicaban a ciertas horas de la noche y con el mayor disimulo posible a coger de los graneros de sus padres algún saco de cereal para venderlo a las revendedoras y reforzar sus ingresos. Esta práctica se llamaba “hacer borde”.

La uva. Los agricultores que cogían cierta cantidad la encerraban en sus bodegas particulares para su transformación en vino, reservándose la parte necesaria para su consumo, y el resto, que podía ser importante, lo vendían a particulares –tabernas y bodegueros del entorno–. Los que no tenían bodega vendían las uvas a los bodegueros del pueblo. Había una práctica muy común para calcular el rendimiento, bien del total de las viñas o de una en particular, y era una medida llamada “comportillo”, que pesaba una carga –133 kg–. El comportillo era un recipiente de madera donde se depositaba la uva en la viña durante la vendimia para su transporte a la bodega.

Así que se decía “yo he cogido tantas cargas de uva”, o “esta viña ha tenido tantas cargas”.

También en el cereal se usaba la medida “carga”, que constaba de 20 “fajes” de mies; cada “faje” tenía cuatro montones, y cada “montón” dos “manadas”, que era la cantidad de mies que agarraba el segador con mano izquierda hasta que la depositaba en el suelo. Así hacían la valoración de la cosecha total de una finca en particular.

Dentro de los compradores de vino, había unos personajes muy típicos llamados “castellanos”, los cuales venían de los pueblos de Soria a comprar vino, comestibles, tejidos y otros productos. Estos invertían en sus viajes uno, dos o más días, según su procedencia. Cuando llegaban al pueblo con sus carros y cargas de caballerías, se instalaban en la posada de Melero, y, en el caso del vino, visitaban varias bodegas para comprar el que más les gustara, tanto en sabor como en precio. Había alguno que de tanto probar llegaba a marearse o incluso emborracharse.

En aquella época, Fitero era un centro de producción y abastecimiento muy importante en la comarca.

El vino se vendía medido por un recipiente de latón llamado “decalitro”, o sea 10 litros, y se medía en la bodega sobre un “tino” de madera; de allí lo metían en diferentes recipientes, generalmente pellejos de cuero, que, con un peso de unos 50 o 60 kilos, eran cargados a hombros y subidos a los medios de transporte que esperaban en las calles –carros, galeras o caballerías–. De estas mediciones y cargas se ocupaban los “garapiteros”, cobrando una cantidad por su trabajo.

También existía un centro público de pesaje, que era un servicio que sacaba todos los años el ayuntamiento a subasta. Aquí se pesaba toda clase de artículos –cereales, leña, carbón, etc.–, cobrando por su trabajo tantos céntimos por kg. Este centro disponía de una báscula enorme, con dos plataformas, una para las pesas y otra para los productos, teniendo dos juegos de pesas de hasta 50 kg. Este peso se conserva en el actual ayuntamiento.

Otro producto que, más que vender, compraba el agricultor era el fiemo o estiércol, pues con lo que se sacaba de las cuadras de las caballerías y corrales no tenía suficiente para abonar las huertas y viñas que cultivaba. Lo compraban a los ganaderos del entorno y se medía con el robo colme y un golpe con la azada para que no se sobrase. También solían comprar viajes de “galeras” que traían agricultores de Tudela procedentes de las Bardenas Reales. En la medición del fiemo o estiércol alternaban con el robo la “terrera”, que era equivalente en cuanto a su capacidad.

Esta “terrera” era una especie de cesto ancho, tejido con mimbre. También había otros tamaños de terreras muy usadas por los agricultores para otras labores. Estas “terreras”, cestas y otros tipos, como “anganillas”, “cuévanos”, “anganillones”, etc., los confeccionaban una familia de gitanos afincada en Fitero. Estas mimbres solían cogerlas, bien de los mismos agricultores, que tenían sus mimbres normalmente en los bordes de sus acequias, o de otros sitios en los que se criaban libremente. Me acuerdo que, de chaval, me gustaba mucho verles trabajar cuando venían a casa a tejerlas. También se medía el fiemo o estiércol por cargas. Cada carga constaba de siete robos o terreras.

La remolacha. Había dos tipos: la forrajera, para alimento de caballerías y otros animales, y la azucarera, que se destinaba, prácticamente toda, para la venta a las fábricas azucareras cercanas –Castejón y Alfaro–. La parte más dura del cultivo era durante la recolección en los meses de invierno, sobre todo para las mujeres, que solían dedicarse a limpiar las hojas con un machete. Una vez limpia y cargada en los carros, había que transportarla a estas fábricas, distantes unos veinte km, superando muchas dificultades, tanto por el tiempo empleado en el transporte como por las condiciones climatológicas de frío, agua o hielos.