

Estudio etnográfico sobre la sal en Isaba y Uztárroz (Valle de Roncal, Navarra)

PABLO ORDUNA PORTÚS
ESTER ÁLVAREZ VIDAURRE

PRESENTACIÓN

El presente artículo es una ampliación de un trabajo de curso realizado bajo la dirección de la profesora María Amor Beguiristáin. El objetivo de este estudio es analizar y valorar la relevancia que ha tenido y tiene la sal en el marco económico de los valles pirenaicos, en concreto en la zona alta del Valle de Roncal, centrándonos preferentemente en su uso en la ganadería. No por ello dejaremos de atender otros aspectos de la vida tradicional tan importantes como la alimentación, la medicina popular, las economías complementarias o la superstición.

Pese a la importancia que en la alimentación ha tenido este producto, no abundan en Navarra las monografías sobre él, sus usos y su explotación. Si bien es cierto que no faltan artículos de carácter histórico en los que se refleja la importancia del control de la sal a lo largo de las distintas épocas.

La relevancia de la sal, cuya extracción en Navarra en 1803 ascendía a 43.000 robos¹, tiene un reflejo notable en los artículos que dentro de la Ley Paccionada de 1841 rigen el sistema rentístico de la hacienda navarra. José Alonso nos explica en un interesante artículo el cambio que supuso esta ley para el régimen de explotación y disfrute de las salinas en Navarra². Antes de

¹ IDOATE, Florencio, "Notas para el estudio de la economía navarra...": *Príncipe de Viana*, Pamplona, 1960, p. 85.

² ALONSO, José, "Un comentario a la Ley Paccionada...": *Príncipe de Viana*, Pamplona, 1941, pp. 60-71.

la modificación la producción salinera estaba en manos de particulares o era una actividad de carácter vecinal, constituyendo una importante fuente de riqueza, como se puede deducir del papel que cumplía en el pago de los diezmos. La ley de 1841 supuso cambios relevantes en todo esto ya que la sal pasó a ser un estanco del gobierno. Las salinas desde ese momento fueron de su propiedad tras pagar el ente público una indemnización a los particulares. Se determinó además la regulación del consumo de sal en cada pueblo de manera que la Hacienda Pública suministraba a los ayuntamientos la cantidad anual que necesitasen al precio de coste. Esta disposición suponía obtener la sal al mismo precio en el sistema estanco que en el de libertad y evitaba a la vez el contrabando. De esta manera, si se demandaba más sal de la que entraba en el cupo debían pagarla al precio del mercado y no al de coste.

Las explotaciones salineras, a las que aquí hemos hecho referencia, han dado lugar en Navarra a varios pueblos conocidos como Salinas: Salinas de Ibargoiti, de Galar y Salinas de Oro. Como se aprecia en el mapa que hemos elaborado (figura 1), estas localidades y otras en las que también se producía sal se concentran en la Navarra Media, donde se extiende la franja litológica de sales, yesos y margas.

Las salinas han sido tradicionalmente codiciadas desde épocas muy antiguas. Monasterios, señores y reyes trataron de establecer monopolios e impuestos, y el pueblo llano reflejó su interés por ellas en numerosos documentos (ventas, herencias, pleitos, arriendos...). Como muestra de ello tenemos el dato de 1578, en el que el Consejo Real de Navarra emite un informe por el que prohíbe exportar oro, plata, caballos de casta, hierro y sal, reflejando el control efectivo que existía sobre estos productos³. Un siglo antes, entre las mercancías más frecuentes que se citan en los registros de aranceles del reino, en la sección de “droguería” aparecen la pimienta, el comino, la grana, la púrpura, el cimac, el incienso, la cera, el sebo y la sal⁴. En el mercado de Estella en 1366 por cuatro cargas de sal se cobraba un arancel de 48 sueldos y 3 dineros⁵. Este evidente control sobre el producto era lógico, ya que la compraventa de especias, entre ellas la sal, era muy intensa debido a su utilización en la conservación de alimentos y la condimentación de platos. En el año 1451, en el hostel del príncipe Carlos de Viana, se apunta que mientras que la especia más cara era el azafrán, la más barata correspondía a la sal, por su producción local⁶.

En España buen número de trabajos se han centrado en la explotación salinera, atendiendo en su mayoría a casos particulares, sin que hayamos encontrado obras de carácter más general. Sobre la Bahía de Cádiz se han publicado dos estudios: el de M^a Paz Herrero Lorenzo, *Estudio de las salinas de la Bahía Gaditana*, publicado por la Universidad Complutense de Madrid en 1981, y el de Juan Manuel Suárez Japón, *La casa salinera de la Bahía de Cádiz* (Fundación Machado, Cádiz, 1989). Contamos además con otros dos trabajos, el de Eduardo Sanz Alonso, *Las salinas de Poza de la Sal* (Diputación

³ IDOATE, Florencio, *op. cit.*, p. 127.

⁴ OCHOA DE OLZA EGUIRAUN, Esperanza, “Las mercancías de los aranceles...”: *Príncipe de Viana*, Pamplona, 1988, p. 451.

⁵ ONGAY, Nelly, “El mercado de Estella...”: *Príncipe de Viana*, Pamplona, 1985, p. 451.

⁶ IBIRICU DÍAZ, María José, “El Hostel del...”: *Príncipe de Viana*, Pamplona, 1988, p. 617.

Provincial de Burgos, 1989), y el de José Letona Arrieta, *Valle de Leniz* (Caja de Ahorros Municipal de San Sebastián, 1975), en el que se analiza la explotación salinera de esta comarca.

Un estudio colectivo, publicado por la Diputación de Álava en 1988, versa sobre la explotación en las salinas de Añana (*Salinas de Añana y alrededores. Guía para una visita*). En él se aborda el tema con un enfoque eminentemente turístico, de manera que para conocer más en profundidad el trabajo en las salinas de esta localidad hay que recurrir a la obra de Santiago López Castillo, *Diplomática de Salinas de Añana. 1194-1465*, publicada en 1984 en San Sebastián en la Colección de Fuentes Documentales Medievales del Príncipe de Viana, de Eusko Ikaskuntza. En este libro se recoge la transcripción de 42 documentos y una síntesis histórica que analiza tanto los cambios en el régimen de propiedad como el fuero que les fue otorgado por Alfonso VII en 1140.

A nivel internacional la importancia de este producto queda ampliamente reflejada en las obras que se han centrado en la legislación sobre la sal tanto en la península ibérica como en el resto de Europa. De entre estas obras podemos citar un estudio coordinado por Jean Claude Hocquet, titulado “Le roi, le marchand et le sel”, en la *Mesa redonda sobre la importación de la sal en Europa entre los siglos XIII-XVIII*, publicado por Presses Universitaires de Lille en 1987. Otra publicación de Hocquet que aborda el mismo tema se centra en Venecia: *Le sel et la fortune de Venise: voilliers et commerce en Méditerranée, 1200-1650*, en la misma editorial en el año 1979. Así mismo, Samuel Adshend publicó *Salt and Civilisation* (MacMillan, Basingstoke, 1992), donde analiza la relevancia de la sal en la conformación de las diversas civilizaciones. Centrándose en el estudio de la administración y las finanzas inglesas, a partir de la importancia de las tasaciones de la sal en la Edad Moderna, Edward Hughes escribió *Studies in administration and finance. 1585-1825: with especial reference to the history of salt taxation in England* (Parcupine Press, Philadelphia, 1980).

Nos acercaremos ahora al escenario geográfico y económico en el que se ha desarrollado este estudio: el Alto Valle de Roncal. Esta región es quizás una de las de más acusada personalidad del conjunto de los valles navarros. Esto, que puede ser debido a su situación aislada con respecto al resto de Navarra, ha permitido que se conserven usos y costumbres ya perdidos en otros sitios. A medida que se remonta el valle, el paisaje va cambiando, dejando atrás el mundo submediterráneo para adentrarse en el alpino.

Mientras que en las riberas del valle del Ebro el paisaje se asienta sobre una cuenca sedimentaria con abundantes afloramientos salinosos, el Valle de Roncal, junto con el resto del Pirineo, carece de estas rocas sedimentarias de origen químico. La geología aquí corresponde al flysch en el extremo sur y en la zona septentrional a paisajes kársticos. Esta misma división norte-sur del valle queda también patente en los rasgos climáticos y en la vegetación. Las condiciones del clima varían debido a la diferencia altitudinal a lo largo del río Esca. Mientras la mayor parte del territorio presenta características sudmediterráneas, al noroeste aumenta la humedad y baja la temperatura, dando lugar a un clima subatlántico que se torna alpino en los puertos. Estas condiciones físicas favorecen la explotación ganadera y la forestal, relegando el cultivo de la tierra a la economía complementaria. Por el contrario, la

ganadería ovina trashumante con derechos de pasto en las Bardenas ha sido desde siempre la principal fuente de riqueza. He aquí la razón de este trabajo; por un lado, este es el motivo por el que las preguntas de la encuesta se han centrado en la ganadería, y por otra parte, debido a las especiales características geológicas de la zona, se puede entender por qué la sal fue siempre, más que un complemento alimenticio para personas y animales, un producto de primera necesidad.

El uso de este producto en la vida diaria de un habitante del lugar no era muy diferente a la que se podía dar en regiones más meridionales. Pero en el caso del ganado, debido al tipo de pastos del valle, era vital el aporte de sal a su alimentación durante su estancia en los puertos pirenaicos. Los extensos rebaños pasaban el verano en los pastizales subalpinos por encima del límite superior del bosque. En la región kárstica de Larra sólo se dan pobres comunidades de gramíneas duras y bastas en el fondo de las dolinas. Es necesario por ello subir a las peñas para alcanzar los prados ricos en leguminosas y especies subalpinas. Al oeste de Belagua y en la región norte de Uztárroz, encontramos prados más cerrados y de calidad mediocre, recolonizados por comunidades más adaptadas a suelos más ácidos y escasos en salitre.

En el desarrollo de la encuesta intentaremos dar a conocer no sólo las costumbres que por estas carencias ha generado el uso de la sal en esta zona, sino también el valor de este producto en la economía tradicional del valle desde los años 20 hasta nuestros días.

GUÍA METODOLÓGICA

Para la realización de la encuesta, supervisada por la profesora María Amor Beguiristáin, se han empleado las indicaciones que don José Miguel de Barandiarán dio en su modelo de encuesta etnográfica⁷. Sin embargo, ha sido necesario ampliar el patrón del padre Barandiarán en las cuestiones referentes a la sal y su aprovechamiento, debido a lo poco que se ha desarrollado el tema.

Hemos diseñado un esquema de encuesta articulado en tres bloques. En el primero de ellos se recogen los datos personales del encuestado, que nos permite localizar en el espacio y en el tiempo las respuestas. A continuación nos centramos básicamente en los usos de la sal en la ganadería y su evolución a lo largo del tiempo. Este apartado se completa con un tercero en el que se hace hincapié en cuestiones que, sin estar directamente referidas al punto anterior, permiten comprender mejor el valor de este producto en las economías tradicionales. Así mismo, las preguntas dedicadas al glosario y los registros toponímicos nos reflejan el rastro que todas estas actividades han dejado en la actualidad.

Informante

- Localidad.
- Datos personales del encuestado (nombre, apellidos y casa, fecha y lugar de nacimiento o edad).
- Profesión o profesiones que ejerce o ha ejercido.

⁷ BARANDIARÁN, J. M., "Guía para...", *CEEN*, 20, Pamplona, 1975, pp. 277-325.

Abastecimiento de la sal

1. ¿Con qué palabra se designa la sal en el pueblo? (ahora y antes).
2. ¿De dónde se obtiene la sal?
 - a) Autoabastecimiento:
 - ¿Hay salinas en el pueblo? (en caso de existir salinas indique los modos de producción, tipos de sal que se obtienen, personas que trabajan en las salinas, fechas o épocas del año en que se explotan, comercialización...).
 - ¿Existe algún otro sistema de producción?
 - ¿Qué tipo de sal se produce?
 - b) Importación:
 - ¿De dónde se trae la sal?
 - ¿Qué tipo de sal?
 - ¿Quiénes la traen?
3. ¿Cuántas veces al año se abastecen?
4. ¿Cómo se transportaba la sal hasta el pueblo?
 - ¿Cómo se transporta ahora?
5. ¿Qué presentación tenía?
 - ¿Qué presentación tiene?
6. Precio. Señale los precios a lo largo del siglo.
7. ¿Dónde se almacena la sal en la casa?
 - ¿Recibe algún nombre especial ese lugar?
 - ¿Cómo se almacena? (modo de almacenaje, precauciones...).

Usos de la sal. Ganadería

8. ¿Se le da algún uso a la sal en la ganadería? (en el valle, en las Bardenas, trashumancia...).
9. ¿Con qué fin se le suministra sal al ganado?
10. ¿Qué le ocurre al ganado en caso de no tomar sal? (enfermedades, carencia, intoxicación...).
 - ¿Hay sustitutivos de la sal?
11. ¿Qué tipo de sal se les administra? (yodada, común).
12. Contraindicaciones respecto a la sal y el agua. Secado de la sal.
13. ¿Cómo se le suministra la sal al ganado? (bloques, saleras).
 - Saleras: cada una de las piedras, generalmente cuadrangulares, que se colocan en determinado paraje. Sobre su superficie se deposita la sal para el ganado. También se denomina así al paraje donde se hallan las piedras. (Salazar y Roncal)⁸.
 - ¿Cómo se realiza el transporte hasta las saleras?
14. ¿Qué derechos y obligaciones tiene el ganadero para el disfrute de las saleras según las ordenanzas del valle? (también en las Bardenas).
15. ¿Qué sistema de saleras emplean?
16. ¿Cómo se mantienen las saleras?
17. ¿Quién se encarga de su mantenimiento?
18. ¿Se siguen conservando los antiguos emplazamientos?
 - ¿Dónde se localizan?

⁸ IRIBARREN, José María, *Vocabulario navarro*, Diario de Navarra, Pamplona, 1997, p. 459.

19. Hemos hecho referencia antes a contraindicaciones sal/agua.
¿Existe algún problema en el caso de la existencia de humedad en las saleras?
Si existe, ¿cómo se soluciona?
20. En cuanto al uso de la sal en el ganado, ¿conoce alguna diferencia en los modos de empleo (del producto, de las saleras...) con respecto a otras zonas (Aragón, Francia, Salazar, Ribera...)?

Otros usos de la sal

21. La sal en la alimentación humana: condimento/azúcar; queso; requesón; conservas y salmueras.
¿Conoce usted qué es el “saín”? (saín: manteca salada de cerdo en conserva. Con la grasa se forma una especie de hogazas y se cuelga de un soporte redondo de madera. En tiempos de carestía venía a sustituir al aceite. Solía ser muy apreciado, sobre todo cuando se ponía rancio. Literalmente: “grasa de peces”⁹).
¿Sabe usted si se le dio algún uso medicinal? (medicina casera: manteca de cerdo salada, se amasa y se aplica sobre panadizos, diviesos y heridas infectadas. ¿Se cubre con una tela? En Meoz y Lónguida¹⁰).
22. ¿Se usa en la caza? (sistemas, artilugios, temporada, piezas...).
23. ¿Como trueque? ¿A cambio de qué?
¿Con quién se hace el trueque? ¿Qué unidad monetaria se establecía?
¿Se sigue haciendo? ¿Hasta cuándo se hizo?
24. ¿Como objeto de contrabando? (cuándo y con quién).
25. ¿En la labranza? (forrajes).
26. ¿En las carreteras frente al hielo?
¿Qué repercusiones tiene en el ganado?
27. ¿Existe algún dicho, leyenda o cuento que haga referencia a la sal?
28. ¿Ha visto alguna práctica diferente en otros lugares?
29. ¿Añadiría otra información a lo dicho sobre la sal?
30. ¿Conoce a alguna persona que pueda aportar más datos?
31. ¿Reconoce alguno de estos topónimos?¹¹:
 - Topónimos actuales:
 - Gaztañeta. (Burgui. UB. CART. 11366A6
COD. GEOG. 50501).
 - Zaltua, saleras de. (Isaba. UB. CART. 11778A6
COD. GEOG. 50501).
 - Topónimos históricos:
 - Gaztatibarrea. 1704. (Garde. PR. RON. C60)
 - Gastarrico-gaina. 1856. (Isaba. IZA. LEK. p 54)
 - Gaztumbidea. 1916. (Isaba. CAT)
 - Saleras de Arraco. 1828. (Isaba. AMILA)
 - saleras, El rincón de. 1598. (Isaba. IZA. LEK. p 51)
 - saleras, Las. 1615. (Isaba. IZA. LEK. p 54)
 - Gastarrico - gaina. 1856. (Uztárroz. AJUS DIRA)

⁹ IRIBARREN, José María, *op. cit.*, p. 458.

¹⁰ IRIBARREN, José María, *op. cit.*, p. 458.

¹¹ LÓPEZ MUGARTZA, J., “Izabako lekuizenak...”: *Fontes Linguae Vasconum*, Pamplona, 1993.

Gaztarria. 1981. (Uztárroz. ED.ALP. 40)

saleras, Las. 1828. (Uztárroz. AMILA)

Anica, saleras de. (Uztárroz. EN)

¿Se sigue denominando así a estos lugares?

¿Conoce algún otro topónimo que haga referencia a la sal?

32. ¿Conoce alguna de estas palabras?¹²:

gatz: sal.

gazbeila: quien es seco de trato, “un sinsal”. Lo que está soso.

gazgeza: soso.

gaztegi o gaztei: depósito de sal.

gatzarri: salera, (la losa de piedra que sirve de mesa).

gazitegi: depósito de sal.

aragintegi: saladero.

gazi: salado.

gazixka: cosa salada.

gazmorra: cosa muy salada.

muerra: salmuera.

gatzik: salado.

gazitu: salar.

artzarki: salazón.

gatzontzi: salero.

gatzarri (piedra): salera.

gatzarrieta (lugar): salera.

(Debido a las peculiaridades que posee el dialecto roncalés, de gran singularidad dentro del conjunto de las distintas manifestaciones territoriales de la lengua vasca, nos ha parecido oportuno introducir en el cuestionario todo el vocabulario referente al tema de la sal que nos ha sido posible recoger, tanto en vascuence como en el castellano de la zona).

LA OBTENCIÓN Y EL USO TRADICIONAL DE LA SAL

En todo el ámbito pirenaico occidental no se registra ninguna explotación salinera. Tanto en los valles aragoneses limítrofes con el Roncal, como en la vertiente francesa y Salazar, es necesaria la importación de sal, de la misma manera a como se ha venido haciendo en el Roncal. No se localizan salinas en esta zona debido a que entre los elementos litológicos del suelo no se encuentra la sal común. Así mismo no existe ningún manantial salinoso. Las plantas de la zona presentan también carencia de sales. Como consecuencia de ello, tanto en la alimentación humana como en la animal es necesario cubrir este déficit para evitar enfermedades como el bocio (falta de yodo). En relación a esto último, el pasado 20 de noviembre de 1998 en un artículo publicado en *Diario de Navarra* se hacía mención al elevado porcentaje de bocio (20%) que se registra entre la población de Salazar y Roncal, superior a la media de Navarra y debida precisamente a la falta de yodo en las aguas de la zona.

¹² ESTORNÉS LASA, Bernardo, *Diccionario castellano-roncalés*, Gobierno de Navarra, Pamplona, 1997.

Por esta misma razón (ausencia de sales en agua y pastos), es necesario suministrar sal al ganado, tal como queda reflejado en todas las respuestas. Desde épocas remotas¹³ el pastor pirenaico se ha visto obligado a adquirir la sal en el comercio con las gentes de la Ribera del Ebro. Este habría de ser un nuevo punto de contacto entre ambas formas culturales, demostrándose así su complementariedad económica. Entre los lugares de compra citados encontramos Remolinos (junto a Tauste), Idocin, Salinas de Oro, y uno de los encuestados, en concreto, afirma que se traía de Francia, lo cual no parece muy probable.

A la pregunta de con qué fin se le suministra sal al ganado, aunque en general se responde diciendo que es porque lo piden los animales, lo que sí se ve es que se tiene la vaga idea de que la necesitan las ovejas como un complemento alimenticio. En el libro *Enfermedades en el ganado*, de Hiepe¹⁴, el autor afirma que debido a la pobreza de su sustrato nutritivo en sal, los herbívoros mantienen constantemente una necesidad elevada de este compuesto. Por eso se les ha suministrado siempre en forma de bloques salinos o de sal suelta. La necesidad de sal común en la oveja se sitúa en 4,8 gramos diarios, siendo la dosis letal entre los 125-250 gramos. Todos los encuestados han coincidido en que se ha dado siempre sal común y no sal compuesta o yodada, aunque alguno de ellos afirma haber oído que la sal yodada es más completa debido a la pobreza de las aguas y las probabilidades de contraer bocio.

El suministro se ha desarrollado por medio de saleros (particular que vendía la sal del Valle del Ebro, transportándola en un principio en galeras y más tarde en furgoneta). Nos ha sido imposible concretar hasta qué fecha se ha realizado en el Valle este tipo de abastecimiento, ya que las respuestas a este respecto han sido imprecisas y contradictorias en muchos casos. Si bien es cierto que hasta hace poco hubo una persona que abastecía con una furgoneta a la casa “Txurruts”, los restantes encuestados sitúan la desaparición de esta práctica hace unos cincuenta años (no sabemos si interpretar esto como una forma de presentar la situación económica del Valle mucho más avanzada de lo que ha sido realmente). Estos saleros sólo podían acceder al valle en las épocas estivales, debido a que las malas condiciones de las carreteras, la abundancia de nieves y lo rudimentario de las antiguas galeras, impedían su llegada en invierno, época en la que comúnmente se realizaba el

¹³ Alberto Lorrío, al abordar el estudio de la economía de un pueblo pastoril como el celtíbero, dice textualmente: “Un papel de vital importancia debió de jugar la sal, a pesar de que no hayan quedado evidencias de su producción en la Celtíbera. La sal es necesaria para la nutrición humana y animal, lo que resulta de especial trascendencia para una economía fundamentalmente pastoril como fue la celtíbera. Además de condimento su principal papel ha sido el de conservar los alimentos, siendo utilizada también para la preservación y curtido de pieles, así como en el proceso de cementación y templeado del hierro, proporcionando una mayor dureza al objeto. Sus virtudes medicinales, tanto para animales como para hombres, fueron señaladas por diversos autores (clásicos), siendo utilizada también en tareas como el esquila o la doma”. A continuación hace referencia a la importancia de la sal para este pueblo como objeto de intercambio, para la adquisición de armamento, y a la fuerte influencia que tuvo el control de la producción salinera en el proceso de jerarquización de la sociedad celtibérica. LORRIO, Alberto, “Los Celtíberos”, *Complutum*, número extra, Universidad Complutense, Madrid, 1997, p. 302.

¹⁴ HIEPE, Th., *Las enfermedades en el ganado*, ed. Acirbia, Zaragoza, 1972.

comercio de la sal en otros lugares. Así mismo, en ese momento el ganado pastaba en la Ribera, donde no era necesario suministrar sal, punto en el que coinciden todos los encuestados. Por lo tanto, las necesidades de consumo en el Valle se reducían al ámbito doméstico y a las que pudieran tener los pequeños rebaños que se quedaran en él. Para cubrir estas necesidades había que recurrir a los sobrantes del verano. También se ha hecho referencia a la línea de autobuses La Roncalesa como antiguo medio de abastecimiento para la sal. Se suministraba sal varias veces durante el verano, y el ganadero hacía la compra necesaria para uno o dos meses, aunque actualmente muchos la llevan en su coche cuando la necesitan.

Actualmente se vende la sal común, la única consumida hasta hace poco, a través de distribuidores locales (“casa Mainz”). Probablemente en su día los saleros y la entonces cooperativa del pueblo suministraban simultáneamente la sal. Hoy en día proviene de Salinas de Noáin o de Salinas de Oro. Hay algunos ganaderos a los que les gusta más esta sal obtenida por desecación de aguas, que suele ser más gruesa, mientras otros, los menos, prefieren la sal de mina, más fina.

La sal venía tradicionalmente en sacos de tela gruesa, actualmente sustituidos por sacos de plástico. Se ve también su presentación en forma de bloques, utilizados en los “apriscos” e inefectivos en campo abierto. Los sacos han variado su peso desde cuarenta a veinticinco kilos.

En cuanto al precio de la sal, hay que señalar que ninguno ha especificado un precio concreto. Sin embargo parecen coincidir en que en un principio se utilizaron las pieles de animales y otros productos de la montaña como unidad de cambio en el comercio de la sal. Hemos podido establecer así una línea evolutiva del coste del producto. Tras una etapa de trueque, el precio del género, al contrario que el de otros muchos artículos, en vez de seguir una tendencia ascendente se ha ido reduciendo. Es significativa la frase de Pedro Antonio Orduna: *La sal era una necesidad, el azúcar ha sido un lujo*, también lo es la costumbre recogida por Urzainqui Mina en su encuesta de Urzainqui, en la que un entrevistado afirmaba que en los días de fiesta o al recibir invitados, la ensalada se componía con azúcar en vez de con sal¹⁵. Estos ejemplos nos muestran indirectamente que la sal ha constituido un elemento básico en el desarrollo de la vida de estos pueblos. Por ello hemos intentado no reducir el estudio al ámbito meramente ganadero.

La sal que se adquiría se almacenaba en “gaztegis”, “ategis” o “azueyes”; donde se depositaba sobre losas de piedra, que evitaban que la humedad que desprendía la sal estropeará las maderas del suelo. De ahí se trasladaba a las saleras a lomos de machos. Con el tiempo, se ha dejado de almacenar en las casas para comprarse solamente lo necesario para cada día o a lo sumo lo de dos “dadas”. Violant i Simorra nos dice que cada pastor llevaba una bolsa de piel de cabrito en el caso de Navarra y el Aragón Occidental al que llamaban *salero*, y que era usado para contener la sal tanto en la cocina como en la “txola” de los puertos¹⁶.

¹⁵ URZAINQUI MINA, Tomás, “Aplicación de la encuesta...”: *CEEN*, Pamplona, 1975, p. 184.

¹⁶ VIOLANT I SIMORRA, Ramón, *El Pirineo español*, Colección Ad Litteram, Altafulla, Barcelona, 1997, pp. 225 y 398.

El sistema que se emplea para dar la sal al ganado es el “sistema de saleras”. Con anterioridad éstas se localizaban en casi todos los montes del valle donde pastaba el ganado. Actualmente, con la reducción de la cabaña ovina, muchas de ellas han sido abandonadas por la falta de uso o las dificultades para su acceso.

Las saleras se componían normalmente de un conjunto de losas de piedra de superficie plana, distribuidas en las márgenes del río. Las piedras empleadas eran obtenidas de las mismas canteras de estos ríos, siendo seleccionadas las que por su tamaño y forma podían ser más adecuadas. Su localización junto al río se debía a la necesidad de agua que tiene la oveja tras la ingesta de la sal. El animal, para ser capaz de digerir este compuesto necesita beber gran cantidad de líquido, ya que si no enferma rápidamente y si continúa sin beber agua puede llegar a provocarle la muerte.

La forma de distribuir la sal al ganado era muy sencilla. El pastor iba lanzándola sobre las piedras con la mano, desde un saco colgado al hombro. Actualmente el sistema es el mismo, como se puede observar en las fotografías que se adjuntan. Las ovejas eran conducidas desde los puertos hasta el llano, calculándose el tiempo de llegada para evitar la intromisión de otros animales (vacas, caballos...) en las saleras. Normalmente se aprovechaba el momento de dar la sal para efectuar el recuento de las cabezas de ganado, conversar con los pastores de majadas vecinas o incluso pescar en el río.

El disfrute de las saleras era comunal y los propios ganaderos debían encargarse del cuidado de las mismas. De este mantenimiento surgen las reglas que por ejemplo prohibían el movimiento de las piedras, obligaban a la limpieza de las mismas, que se realizaba con ramas de árboles (boj, haya...), y determinaban el emplazamiento de las saleras. Estos emplazamientos se han mantenido en aquellas que se siguen usando, y se han organizado nuevos lugares cercanos a carretilles y pistas que permitan el acceso en coche. Estas formas de suministrar la sal son semejantes en todas las regiones limítrofes al Valle, aunque hoy día en Salazar esté tomando más importancia el “método de los bloques de sal”, por la creciente estabulación del ganado derivada de las particularidades en la regulación de la propiedad de la tierra.

La mentalidad popular ha sido capaz de dar usos alternativos a estas prácticas tradicionales. De tal forma, con una menor inversión de esfuerzo se lograba ampliar los recursos familiares, tanto en variedad como en cantidad. Un buen ejemplo de ello sería la caza que se efectuaba en las saleras, y de la que ampliamente nos ha podido informar Félix Anaut. Así, nos contaba cómo sobre todo las palomas aprovechaban la sal que quedaba en las losas tras retirarse las ovejas. Él, escondido en un refugio construido con ramas de boj y hayas, disparaba sobre las piezas. Otros informantes, sin reconocer su participación, afirman que de la misma forma se habrían llegado a cazar piezas mayores, como sarríos y corzos.

Un apartado importante en este tema es el que se centra en las enfermedades del ganado relacionadas con la ingesta de sal. Al respecto, los encuestados se han referido a multitud de creencias tradicionales. Así por ejemplo se cree que la humedad en la sal (por no haberla secado convenientemente, haberse dado durante tronadas y lluvias o en saleras mojadas) es una de las causas de la modorrera (enfermedad que afecta al ganado ovino y del que no se conocen muy bien las causas). También existe la restricción de dar

sal los domingos o fiestas de guardar por los mismos motivos. Esta última creencia está generalizada en todo el Pirineo, no sólo en lo referente a este tema, sino también en cuanto a labores tan diversas como la siembra, la trilla...¹⁷. Aun desconfiando de la veracidad de estas afirmaciones, su observancia se ha constatado que sigue siendo alta en todos los ganaderos, independientemente de su edad. Otra de las causas a las que se achaca esta enfermedad es la “sal luneada” (sal expuesta a la luna durante la noche). Violant y Simorra¹⁸ recoge también la creencia de que para combatir los casos de sortilegios sobre el ganado en el valle del Flamisell se preparaba una “salada” compuesta de sal, ruda, culebra blanca seca y molida, y sebo salado de cerdo. Con esto sanaban del embrujamiento y otros males extraños a los rebaños. Tomás Urzainqui Mina¹⁹ afirma que en Urzainqui se creía que si se arrojaba sal al fuego éste se apagaba.

En el libro de Th. Hiepe²⁰, se afirma que la masiva ingestión de cloruro sódico, rebasando el nivel tolerable, produce en la oveja trastornos gastrointestinales, de tipo cólico y diarreico, asociados a temblores musculares. El animal entra en un estado de debilidad que necesita un tratamiento adecuado para evitar la muerte. Para acelerar la eliminación de la sal es necesaria la ingesta de agua en una medida determinada, ya que si no puede llegar a empeorar el cuadro patológico.

Aquí podríamos hallar la explicación a la localización de las saleras junto a los ríos, y al mayor número de ovejas intoxicadas en los altos de Larra, donde las saleras no están situadas junto a corrientes de agua²¹. El heno salado al que hacen referencia los encuestados también ha ocasionado casos semejantes. Este heno era el que se almacenaba en silos. Cuando había cosechas malas se depositaba la escasa hierba con capas alternantes de sal para enriquecer el forraje.

En cuanto a otros usos de la sal, conviene destacar la importancia que ha tenido este producto sobre todo en el ámbito de la conservación de alimentos. En primer lugar hablaremos del empleo que se le ha dado en la salazón de quesos y requesones. Ésta, hasta tiempos bastante recientes se ha realizado de manera tradicional, de forma individual con cada producto y manualmente. Ahora el método difiere y de forma más mecanizada, se introducen

¹⁷ Violant i Simorra, al hablar de la cultura espiritual de los pastores pirenaicos, dice que los palareses del valle del Bosia creen que no puede darse sal al ganado ni en lunes ni en viernes. De lo contrario al dar sal en lunes enfermaría de los ojos (esto podría estar relacionado con la enfermedad de la modorrera, ya que uno de sus primeros síntomas es la pérdida de gran parte del campo visual de la oveja debido a la fijación continua de la mirada. Pedro Antonio Orduna se referirá a esto con la expresión: *parece que se vuelven tontas, ciegas*) y en viernes se volverían locos. Tampoco podría dársele la sal estando mojada, pues les sale tiña o sarna, (*op. cit.*, pp. 402-403).

¹⁸ VIOLANT I SIMORRA, *op. cit.*, p. 404.

¹⁹ URZAINQUI MINA, Tomás, *op. cit.*, 1975, p. 80.

²⁰ HIEPE, Th., *op. cit.*

²¹ A este respecto se puede mencionar la leyenda contada en Cirauqui para explicar el nombre de Río Salado que tiene el que pasa por la localidad. Se dice que antiguamente se salaba el agua de los vados del río para que cuando los peregrinos del Camino de Santiago parasen a abreviar las caballerías, éstas quedasen *bartadas* por la ingesta masiva de sal. Así el peregrino no tenía más remedio que abandonar el animal y continuar andando. La montura quedaba de esta forma en manos de los lugareños, y si no se reponía se aprovechaba su carne. Aquí el problema no era, como se ve, la carencia de agua a la hora de ingerir la sal. Lo que ocurría era que la res, al tener necesidad de sal y notar el agua salada, se hinchaba de beber y caía enferma.

los quesos, varios por cada salazón, en un pozo de salmuera donde permanecen durante uno o varios días. Esto hace que con frecuencia el queso tome un gusto excesivamente salado según los propios ganaderos encuestados.

Según Urzainqui Mina para conservar los huevos se podía recurrir a tres sistemas: introducirlos en agua de cal, en agua de arena o en sal²². El mismo autor menciona el “gazdabe”, especie de torta de harina sin sal, cocida sin fermentar y muy apreciada por niños y jóvenes. Este nombre posee la raíz “gaz” (sal) junto a *-dabe* (*gabe*: “sin” en castellano)²³.

La conservación de las carnes, ya fueran caza o ganado de la casa, se realizaba mediante su ahumado o su puesta en sal y secado posterior. Por lo que podemos entrever de las respuestas obtenidas, es probable que estas prácticas hayan perdurado más tiempo en la vida cotidiana del pastor trashumante. Éste debía pasar todo el invierno alejado del hogar y con menos recursos a su alcance. Productos como el “saín”, o los “salones” tenían una larga duración y esto hacía que el abastecimiento se realizara con una menor frecuencia. El “saín” era una hogaza de manteca salada, sustitutivo del aceite para el pastor trashumante y muy apreciado cuando estaba rancio. Solía ser usado también en las casas para guisar la berza²⁴. El “salón” se valoraba todavía más, ya que eran salazones de reses muertas y en la Ribera llegaba a ser casi la única carne consumida, exceptuando las escasas piezas de caza menor que se cobraban.

Actividades como el trueque y el contrabando han sido recogidas en este trabajo de forma vaga y confusa en lo que concierne a la sal. Nos es por ello imposible evaluar su importancia y el marco cronológico en el que se pudieron desarrollar. Koldo San Sebastián²⁵ hace referencia a la estrecha relación existente entre la comunidad zuberotarra de Santa Engracia e Isaba, y en concreto entre sus pastores. En el siglo XIX y hasta 1913, la gente de Santa Engracia se dedicaba al comercio con los izabarras utilizando carros y mulas para llevar a la villa navarra cueros, tejidos de lana y quesos. De regreso traían tejidos de algodón, utensilios de metal, azúcar y sal. Sin embargo, cuando en 1913 se acabó de construir la carretera que unía las tierras bajas con la montaña zuberotarra, el comercio principal de Santa Engracia se haría con Ataharratze. Eso sí, se seguiría manteniendo un pequeño comercio con Isaba y sobre todo el contrabando. En este punto, el autor cita al famoso cura contrabandista Haritchabalet, que ejerció su ministerio en Santa Engracia. Este aislamiento montañoso no quedará roto hasta principios de los años 30, cuando algunos habitantes de la zona, incluido Haritchabalet, se compraron su primer coche.

En las prácticas desligadas de lo alimenticio y del pastoreo cabe destacar dos usos de la sal. En la medicina popular, el “saín”, al que ya se ha hecho referencia, se usaba como unguento para panadizos, diviesos y heridas infectadas, cubriéndose con una tela para que se reblandecieran. Esta práctica fue recogida por José María Iribarren en Meoz y Lónguida, y en Isaba parece

²² URZAINQUI MINA, Tomás, *op. cit.*, p. 185.

²³ URZAINQUI MINA, Tomás, *op. cit.*, p. 191.

²⁴ URZAINQUI MINA, Tomás, *op. cit.*, p. 184.

²⁵ SAN SEBASTIÁN, Koldo, *Los vascos del Pirineo: historia, leyendas y tradiciones*, Ed. Txertoa, San Sebastián, 1997, p. 37.

confirmarlo Nicolás Hualde Anaut. Otro uso que en la actualidad se le da a la sal es contra el hielo en las carreteras y calles, cosa que antes era inconcebible ya que, como todos los encuestados coinciden en señalar, la sal era un bien demasiado valioso para tirarlo por los suelos, se quitaba el hielo a pico.

Para concluir el tema de los usos y aplicaciones, tenemos que decir que no existen diferencias apreciables en las zonas limítrofes, tanto en la ganadería como en la vida doméstica.

Finalmente, hay que señalar que la pérdida del vascuence en el valle es un fenómeno que se constata en el desconocimiento y escasa permanencia de todos los términos roncaleses a los que se hacía referencia en el último apartado de la encuesta. Quizás sí se vea una perduración más larga del dialecto en la villa de Uztárroz, según afirman los propios encuestados. Esto se observa en el hecho de que sea sólo en las entrevistas a naturales de este pueblo donde se recojan alusiones a palabras como “muerra”, “gatzontzi”, “ategi”...

La relevancia de la sal en esta zona queda también patente en el elevado número de topónimos con la raíz “sal” tanto en castellano como en vascuence (“gatz”), a pesar de que muchos de ellos ya no se empleen al haberse abandonado un gran número de saleras. Se tiene constancia sin embargo de que han existido y se conocen, incluso los euskéricos. Esto demuestra que hasta hace poco su uso era corriente.

Como valoración general de este trabajo nos gustaría señalar que a pesar de la aparente banalidad del tema, ha quedado demostrado que la sal ha constituido y sigue constituyendo un elemento básico en el desarrollo de la vida ganadera y tradicional.

En ambas vertientes de la cordillera pirenaica encontramos una verdadera unidad geográfica y etnográfica, pero al mismo tiempo, cada uno de sus valles y pueblos tiene características locales y particulares que lo distinguen notablemente de sus vecinos. Esto ya nos indica el grado de aislamiento que han tenido estas comunidades, que hasta hace bien poco permanecían inmersas en una cultura tradicional y una economía de subsistencia. Sin embargo, desde la apertura de nuevas vías de comunicación, más rápidas y accesibles, todas estas peculiaridades se han ido diluyendo y llegando a desaparecer por completo, dejando escasas muestras de lo que fue la vida en aquellas cumbres y puertos. Es por ello por lo que estos valles, y el Roncal concretamente en este trabajo, suponen una cantera que quizás aún no está del todo explotada y que puede proporcionar nuevos puntos de vista en el estudio del Pirineo a historiadores, lingüistas o antropólogos. Con este trabajo sólo hemos analizado uno de tantos aspectos de los que quedan por estudiar. Somos conscientes de que existen todavía muchas vías de investigación abiertas y por completar.

Relación de encuestados:

- Pedro Antonio Orduna de Miguel, Uztárroz, 1948. Ganadero.
- Nicolás Hualde Anaut, Isaba, 1919. Ganadero y labrador.
- Emilio Garde Pérez, Isaba, 1932. Ganadero.
- Ángel de Miguel, Uztárroz, 1923. Pastor, soldado, obrero y labrador.
- Amparo de Miguel Lorea, Uztárroz, 1920. *Etsukandre* (dueña).
- Félix Anaut Marco, Uztárroz, 1925. Labrador.
- Cecilia Galé Belzunze, San Sebastián, 1911. Maestra.

Aprovechamos para dar las gracias desde aquí a todos ellos, que atenta y pacientemente respondieron con interés a las preguntas de esta encuesta. Gracias por su dedicación.

ENCUESTAS APLICADAS

1. Pedro Antonio Orduña de Miguel. Casa “Txurrust”. Uztárroz. Nacido en Uztárroz, 1948. Ganadero

- *¿Con qué palabra denominabais antes a la sal?, ¿habéis usado palabras como “gatz”?*
- Siempre la hemos denominado sal. No, no he oído la otra.
- *¿Había salinas en el pueblo?*
- No, no había. En el pueblo no había salinas.
- *Entonces, ¿cómo se obtenía?*
- Pues por compra.
- *¿Qué tipo de sal era?*
- La sal esa... sal común.
- *¿Y la yodada...?*
- Antes era sólo sal común.
- *¿Y ahora?*
- También, sal común. Sal común y en dos formas: desmenuzada y en piedra. Sal de piedra y desmenuzada.
- *Y ¿desde dónde se traía?*
- La traían siempre de las salinas, salinas de Navarra o de salinas del Bajo Ebro, que ahí son todas de mina.
- *Y, ¿quiénes la traían?*
- La traían los saleros. Por ejemplo, toda la ganadería del Valle se abastecía de las salinas que hay en Remolinos, al lado de Tauste.
- *¿Tauste?*
- En Remolinos tienen las minas de sal.
- *Pero eso está en Aragón.*
- Sí, provincia de Zaragoza. Pero es una zona hacia la que bajaba la trashumancia del Roncal. Está próximo a las Bardenas.
- *¿Y se traía sal común?*
- Sal común.
- *¿Y yodada y otros tipos de sal?*
- No, compuesta no se les ha dado nunca. Dicen que es más completa la sal yodada.
- *¿Pues?*
- Por ejemplo, en el Valle de Roncal incluso los humanos dicen que hay un defecto en... alimentación... en las aguas, que al no tener sales solían padecer algunos, sobre todo las mujeres, bocio. Y dicen que contra el bocio lo

mejor que hay es dar sal yodada. Incluso hoy día los médicos lo están diciendo.

- *Y la sal común que se subía, ¿se subía en verano, o en invierno... como entonces nevaba?*
- No, es que en invierno no hay ganadería en el Valle. Solamente se quedaban las yeguas.
- *Pero, ¿cuántas veces se subía en verano?, porque para abastecer al ganado, ¿subían varias veces, una vez o cada cierto tiempo?*
- El que subía a vender la sal, subía en un principio uno con una carreta y luego ya en furgoneta.
Bueno pues abastecen para un mes... hacen la compra para el mes, para dos meses. Y ahora ya normalmente los ganaderos que la compran directamente... la suben cada uno en su coche. Y la tienen en casa.
- *¿Y ahora los proveedores en el valle la traen desde la Ribera... o sea, de las minas?*
- Hay algunos que las traían aquí desde Salinas de Potasas de Navarra, algún otro de Salinas de Oro.
- *Bien.*
- Hay algunos que les gusta más la sal que procede de este tipo de salinas por desecación de aguas, que suele ser incluso hasta más gruesa, y sin embargo otros prefieren la sal de mina que es un poco más seca, más en forma de polvo.
- *Y luego... ¿la presentación que tenía y la que tiene ahora ha sido siempre en saco?*
- Sí, antes en sacos de tela... ahora en sacos de plástico.
- *Y antes ¿cuántos kilos tenía cada saco?*
- Normalmente cuarenta.
- *¿Y ahora?*
- Ahora son veinticinco. Son veinticinco porque normalmente las reglamentaciones que tiene el gremio, los sindicatos y tal... pues no les dejan tener que los sacos en la minas, en las industrias tengan más peso de ese.
- *Y la sal, ¿qué precios ha tenido a lo largo del siglo? ¿Antes el trato se hacía por trueque o se pagaba?*
- En principio por trueque... La sal ha sido siempre una especie de oro.
- *Ellos traían aquí la sal y entonces ¿qué se llevaban abajo?*
- En un principio por trueque se llevaban pieles, pieles que el ganadero había quitado al ganado muerto o que había matado para su propio consumo... daba la piel a cambio de la sal. Se valoraba y había una especie de trueque.
- *Y la sal que se traía ¿se almacenaba en la casa?*
- Sí, en alguna bajera, en algún cuarto de la casa.
- *¿El gaztegi te suena?*
- Pequeño... como pequeño cuarto en el que se recogía alguna cosa en la casa.

- *¿Y ahí metían la sal o...?*
- Se procuraba meter la sal en algún cuarto que... porque la sal si la dejas en algún cuarto que hubiera tarimas... porque la sal al perder siempre agua pues llega a pudrir la tabla por eso se dejaba siempre en algún cuarto abajo de suelo de tierra. O en alguna tablica o así para que no se rompiera el saco al humedecerse. Aunque cayera luego, el agüilla iba siempre a parar a la tierra no a las tablas.
- *Y luego en la casa la sal ¿para que se utilizaba?*
- Para alimentación y en la ganadería.
- *La que se usaba para ganadería ¿era como alimento o tenía otro fin?*
- No es alimentación en sí, es por un déficit que tiene la alimentación. Se les da por un déficit... y sobre todo en los rumiantes.
- *Y en el valle en la alimentación, el déficit ¿viene por el tipo de pastos o por el tipo de piensos?*
- No, no, por el tipo de pastos. Porque en los pastos que hay en el valle ninguna planta tiene sal, entonces al no tener... ninguna planta con sal, entonces, pues, se produce el déficit. Sin embargo en la Ribera pues sí. En la Ribera hay muchas plantas que tienen sal. Por eso no se les da.
- *¿Y en la transhumancia se les da sal durante el camino o entonces no se da? ¿Se les da arriba...?*
- En el camino no, pero en seguida de llegar ya la buscan. Pero se suele tardar cinco o seis días por ejemplo, porque no es conveniente darles enseguida de llegar y se tarda cinco o seis días dejándoles siempre la primera saladura más bien con hambre, con necesidad, sin darles toda la que ellas quieren, porque si no, al ser la primera vez se puede producir alguna indigestión más fácil.
- *¿Y si no toma la sal el ganado hay alguna enfermedad por carencia?*
- Hombre, de hecho en los humanos aparece el bocio, en otros el raquitismo.
- *¿Y en la oveja?*
- En la oveja aparecería también algo, pues... raquitismos. De hecho se encuentra ya el ganado muy incómodo. No pasta con tranquilidad, se concentra cuando tiene necesidad de sal por ejemplo ahora que hay mucho turista... pasa un turista con una bolsa de plástico y van mil ovejas corriendo a por la bolsa. O tiran una cosa al suelo, o se cae una chaqueta son capaces de ir todas las ovejas alrededor de la chaqueta.
- *¿Y si no se tenía la sal no se usaba ninguna cosa que la sustituyese?*
- No, no, no. No hay ninguna planta. Lo único que suelen morder alguna cosa cuando tienen necesidad suelen ser las puntas de los pinos, porque al tener el pino bastante resina las puntas de las ramas que suelen tener restos de resina, en esas resinas parece ser que hay algo de sal y las muerden. Pero no hay en el valle ninguna planta que tenga sal.
- *En cuanto al agua y la sal, y al secado de la sal cuando llega a las saleras ¿se secaba o se dejaba como está?*

- No, no se dejaba como estaba, era costumbre después, en el momento de ir a dar la sal se tendía en unas lonas junto a las saleras al sol la sal y se secaba. Después que ya estaba seca... pero sin que estuviera muy caliente porque decían que si se daba muy caliente era malo para las ovejas.
- *¿Y si estaba húmeda se pensaba que tenía contraindicaciones...?*
- Se secaba porque se creía que el ganado podía enfermar. Sin embargo hoy día se les da conforme viene en el plástico. Es cierto que o es por el envase o por lo que sea, o la forma hoy día del envasado, no tiene mucha agua hoy la sal. Hay veces que viene un poco húmeda pero no tanto como antes.
- *¿Qué enfermedades se achacaban a la sal húmeda?*
- Hombre, el mayor miedo es una indigestión que pudiera coger el ganado. Es que entonces no había ningún remedio, todos los remedios había que tomarlos antes. En la ganadería siempre el remedio era preventivo porque una vez que pasara algo no había nada para curarlo.
- *Desde la casa a las saleras ¿cómo se transportaba la sal?*
- La sal se les daba en primavera y otoño cuando los pastos están más frescos entonces se les da cada ocho o diez días. Y cuando están los pastos secos al verano entonces se alarga un poco más, entre los diez días y los catorce días. No es conveniente alargarlo más porque el ganado acusa la falta de sal. Y se transportaba antes en machos y ahora en coche de casa a las saleras.
- *¿La sal se llevaba de casa a las saleras o se llevaba primero a la txola y se quedaba ahí en el verano?*
- No, no, se subía de la casa la que se necesitaba para dar al atajo correspondiente con las yeguas, o en burros.
- *¿Qué sistema de saleras se emplea?*
- Unas piedras planas para que no se caiga la sal al suelo, de hecho tiran mucha con el morro cuando entran y tiran bastante. El hecho de que estuvieran junto al río era para que inmediatamente después de tomar la sal ir a beber agua. Entonces al beber agua disuelven la sal y eso hace que no tengan ninguna indigestión. Por contra está que, claro, parte de la sal al beber el agua inmediatamente la eliminan por la orina. Por ejemplo hoy se está usando el sistema de darles la sal en bloques cuando está el ganado por la noche encerrado.
- *¿Este sistema de saleras del Roncal es el mismo de Salazar, Ansó o Francia?*
- El sistema era el mismo. En Ansó, que eran los puertos más altos entonces el barranco o el río estaba en la zona baja y si había saleras puestas en los altos y solían tener las corderas indigestión, precisamente por eso. Al no tener agua había veces que el ganado se les indigestaba. Hoy día en Salazar retienen el ganado en el redil y en un comedero tienen sal en bloques, en piedras. Entonces ya no van a darles sal como les daban antes que es como les damos todavía nosotros, de forma tradicional. En Francia también, porque desde que han entrado en el mercado común han hecho muchos apriscos y naves y cuando las encierran les dan en bloque y el que no las encierra les da alrededor de la majada, les dan en piedra.

- *¿Y antes les daban también en saleras?*
- Sí les daban en piedra.
- *Desde las ordenanzas del valle ¿qué se dispone para el disfrute, mantenimiento y usos de las saleras?*
- Las saleras están en lugares definidos y determinados, no se pueden poner piedras donde quieran por ahí. Tradicionalmente se respetan esos lugares. En higiene, tienen que estar siempre limpias. El ganado no puede ir a las saleras más que en el momento de darles la sal. Si sobra sal el ganadero tiene que limpiar las piedras y dejar las saleras limpias.
- *¿Cómo se limpiaban las piedras?*
- Se limpiaban las piedras y aún se siguen limpiando... pues se solía cortar unas ramas de pinos o de hayas, y dándoles unos golpes en las piedras se limpiaba la sal.
- *Esos emplazamientos ¿dónde se localizan en el monte?*
- Están centralizados en algún lugar que desde varias majadas puedan acudir allí con la vuelta al ganado pastando sin ningún impedimento. En Uztárroz concretamente en la zona donde estaban las ovejas mayormente, en el “Barranco Burguiarte”, “Saleras de Burguiarte”. Que no obstante con lo demás del monte está distribuido en trozos porque eran panificados. Entonces en todos los lugares hay saleras. En todos los montes: las saleras de Pepeltza, las saleras de Gaztuluzarra, en varios sitios.
- *Hemos hablado de las contraindicaciones de la sal y el agua. ¿Existe algún problema en el caso de la existencia de humedad en las saleras?*
- Es costumbre lloviendo nunca se les da sal. Por ejemplo se ha acudido muchas veces a dar sal y en ese momento ha venido una tronada y no se les ha podido dar. Se ha echado a llover y... Hay que hacer un poco de metereólogo también y esperar... “Bueno pues me parece que ahora no va a llover, vamos a darles ahora”.
- *¿Y costumbres antiguas?... “La sal no se les puede dar con agua porque se ponen modorra”... En cuanto al domingo u otras cosas...*
- Hombre es costumbre, casi mayoritariamente no se daba sal en domingo, ni en días festivos... Se creía que si se hacía se ponían modorras. La modorrera es una enfermedad que les afecta al cerebro y no tiene nada que ver con la sal, pero... era costumbre. De hecho a veces el ganado que estaba enfermo o se veían muchos abortos se decía: “Ya le habrás dao una saludura mala”... o con “mala luna”... La sal era creencia que no le tenía que dar nunca la luna. Por ejemplo echar sal en un lugar y dejarlo ahí a la noche a la intemperie, si se dejaba ahí sal a secar o quedaba sal había que recogerla siempre antes de que oscureciera para que no le diera la luna.
- *En otros usos de la sal en la alimentación humana, ¿se usó como condimento esta misma sal que se usaba para el ganado o se usaba una distinta?*
- La sal es la misma, lo único que la que se da al ganado es más gruesa que la de cocina que es más menuda. La sal de mina tiene más grumo que la de salinas.
- *¿Qué diferencias había con el azúcar?, ¿había mas carencia de sal o de azúcar?*

- Hombre, el consumo era mayor de sal, porque no es lo mismo que haya ocho de casa que consuman azúcar que darle sal al ganado.
- *¿Qué era más caro la sal o el azúcar?*
- El azúcar siempre ha sido un lujo. La sal era una necesidad, el azúcar ha sido un lujo. Yo tengo oído que cuando el estraperlo después de la segunda guerra mundial, una de las cosas que se traficaba con Francia era el azúcar, porque carecían, no había mercado. Estaba intervenido el mercado internacional y no había. Entonces si uno necesitaba... pues no sé para qué la podía necesitar en casa... pues es que tampoco había café... tampoco...
- *¿Y en la fabricación del queso el uso de la sal cómo se desarrolla, cómo se salan?*
- La salazón de los quesos cuando se hacía queso artesano en el valle, al terminar de hacerlo, se le ponía la sal encima y se tenía veinticuatro horas con la sal. A las veinticuatro horas se le daba la vuelta y se le echaba la sal en el otro lado. A las cuarenta y ocho se le quitaba el molde y se salaban los cantos. Se le ponía la sal encima echándole un zarpado. Se tenía por conocido que el queso solamente admitía la que necesitaba, sin embargo hoy día en las fábricas lo que están haciendo es salarlos por inmersión. Tienen un pozo, los salan y en la salmuera meten los quesos. Allí sí que se puede producir un exceso porque hay filtraciones y así... Yo he probado quesos que estaban salados y el queso no tiene por qué estar salado, si se hubiera salado tradicionalmente.
- *¿Los hace alguien como antes todavía?*
- No, ya no se da queso artesano.
- *¿Y el requesón salado como se salaba?*
- Era el mismo procedimiento. Se ponía en unos “zakutos” de tela debajo de un haya, porque debajo del haya siempre está el lugar más fresco... que le diera el cierzo para que se secara. Cuando ya estaba seco se sacaba del zakuto, con un cuchillo se rascaba todo lo de alrededor para que no tuviera ningún poro y después con sal se salaba y se ponía en las queserías, siempre procurando que estuviera de pie. El requesón solo admite la que necesita. Aunque le pusieras más no cogía si lo salabas así.
- *Salmueras de otros tipos ¿se hacen en el valle?*
- La cecina que llaman vulgarmente. La cecina se llama cuando mataban una oveja o se moría por accidente o lo que fuera... arreglaban la carne la deshuesaban y a esa carne se le echaba la sal, se la ponía enrollada y con un peso encima se tenía veinticuatro horas para que fuera absorbiendo la sal. A las veinticuatro horas o las cuarenta y ocho, según gustos, sacaban la carne de donde la tenían envuelta y la ponían a colgar al cierzo, y con el aire se iba secando. Otros la colgaban luego encima de la chimenea o en las casetas en el puerto para que les diera el humo, y entre el aire y el humo se secaba y eso era el salazón.
- *Además de la carne ¿no se hacían salazones de pescados?*
- En el valle antes había mucha trucha. Los pastores además había muy habilidosos para pescar. No los salaban, era costumbre... además gene-

ralmente, cuando se iba a dar la sal, como había que bajar al río y allí siempre se concentraban pues dos o tres pastores, cuando el ganado en verano estaba sesteando lo que hacían era irse, casi era costumbre el día de dar sal ir a pescar. Solían coger truchas y luego se las repartían, se juntaban por la noche en la borda y se las comían. De hecho una de las ordenanzas del valle llega a prohibir que vayan los pastores a pescar porque muchas veces cuando se iban dejando el ganado sesteando, pues tardaban en regresar porque entre que se juntaban, pescaban y después a lo mejor incluso se echaban una partida de cartas, para cuando volvían, como antes se cultivaba mucho en el valle, las ovejas se habían movido del sesteadero y en algún campo de alrededor se lo habían talado. Entonces por medio de las ordenanzas se prohibía, pero era para evitar que abandonaran las ovejas y éstas fueran al campo. Hay una ordenanza que prohíbe pescar.

- *El “sáin” ¿sabes lo qué es?*
- He oído que es una especie de manteca que la ponían en sal y luego a secar, más bien... le ponían una cuerda y antes de que la manteca se hiciese compacta, con la cuerda la ponían en forma de rodajas colgando. Cogía un color oscuro amarillo, igual que el que tienen las grasas de los pollos, que también les decíamos “sáin”.
- *¿Para qué se usaba?*
- Es que antes en el valle no se solía guisar con aceite pues muchas cosas, por ejemplo las patatas nunca se han guisado con aceite, se solían guisar con sebos que para conservarlos usaban ese sistema, porque si no no se podían conservar las grasas. Sobre todo las patatas siempre se guisan con sebo.
- *¿La expresión “grasa de peces”, la has oído tú?*
- ¿Grasa de pez?
- *Es que sería la traducción literal del “sáin”.*
- Grasa de pez, no.
- *¿No sabrás si se le daba algún uso medicinal? Está recogido que en Meoz y en Lónguida se aplicaba sobre panadizos y diviesos.*
- Yo sobre los panadizos y diviesos lo único que he llegado a ver era que se ponía cebolla frita. De hecho a mí mi abuela sí que me ha llegado a poner cebolla en los panadizos.
- *¿Hubo alguna relación entre la sal y la caza?*
- Primero, parte de la caza para aprovecharla había que salarla, porque no se la podían comer toda en un día, la salaban igual que como salaban las ovejas, deshuesarlo, salarlo y ponerlo a secar o en las chimeneas al humo o al aire.
- *¿Y sistemas de caza en las saleras no había?*
- Sí, había cazadores a los que les gustaba ir a cazar la paloma. Las palomas después de dar sal solían acudir a las saleras, y había cazadores que hacían una especie de refugio con matas, allí se quedaban camuflados y cuando llegaban las palomas las cazaban.

- *¿Sobre qué época llegaban las palomas?*
- Al verano, es que había palomas que iban de pasa, pero hay otras, menos aún, que también estaban entonces fijas por la zona.
- *¿Y se cazaban con escopeta?*
- Sí, sí.
- *¿Si iban más animales allí se cazaban?*
- No, no era costumbre esperar a que fueran más animales, aunque sí sabemos y ahora más, que ahora que abundan mucho los gamos y los corzos, pues cuando quiera se les ve cerca de las saleras en manadas que están chupando la tierra que hay al lado de las piedras, que siempre está con algo de sal.
- *¿La sal como trueque se usó en algún momento aparte del que se hacía para comprarla intercambiándola por pieles?*
- No, no, allí no.
- *Tras la II Guerra Mundial, que se hizo trueque con el azúcar, ¿no se llegó a hacer con la sal en la otra parte (Francia)?*
- Eso lo podrían hacer... los ganaderos no porque no tenían necesidad. El azúcar sí se llegaba a pasar.
- *¿En la labranza se aprovecharon los forrajes malos mezclándolos con sal?*
- Suele haber un sistema que hay veces que en pastos malos, bastante bastos, al cortarlos para conservarlos para el invierno, suele haber una fórmula que no se aplicaba mucho, pero que en algunos sitios sí que lo he visto, yo por ejemplo lo he visto en Santander. Suelen colocar el pasto en pacas y luego encima una capa de sal porque dicen que, primero, si está húmedo o está un poco podrido el pasto ese, la sal evita que se descomponga, después, encima, ese pasto que es basto y es malo, adquiere algo de sal y el ganado se lo come mejor al invierno.
- *¿En las carreteras antes se echaba sal contra el hielo?*
- No, no, antes no. La sal se está echando ahora que sobra de todo, antes la sal no se echaba nunca a la calle. A la calle se iba con un azadón, se picaba el hielo y se barría... El echar la sal es de los últimos tiempos.
- *¿Y eso tiene repercusiones en el ganado?*
- Bueno, por ejemplo ahora sí, porque se observa muchas veces que las yeguas cuando están en la zona de Belagoa y en otros sitios hay veces que bajan a la carretera y las ves que están chupando el asfalto, de la sal que ha quedado en invierno
- *¿Hay algún cuento o leyenda que haga referencia a la sal?*
- Yo no he oído nada.
- *¿Has visto prácticas diferentes o distintas a las que se han dicho aquí, en otros lugares?*
- El sistema siempre es el mismo. La variación está en que se pongan las saleras en lugar con agua o se les dé sin agua. En el valle siempre en lugares que tengan agua, para evitar la indigestión
- *¿Tienes que decir algo más sobre la sal?*
- No.

- *¿Sabes de alguien que nos pueda decir algo más sobre la sal?*
- Pregúntale a “Nekotx”, a ver cómo cazaba palomas en las saleras, cuántas veces las cazaba. A ese ya le he visto yo estar esperando a que acabáramos de dar sal para meterse él ahí... Ese ya sabrá cómo era mejor cazarlas, de día o de noche... por la mañana o por la tarde. Desde luego a la noche no ha estado.
- *A ver si reconoces alguno de estos topónimos: en Uztárroz, “Saleras de Anica”.*
- Las “Saleras de Anica” están de límite de Uztárroz entre Roncal y Salazar, y son propiedad de la finca de Anica, que pertenece a Ochagavía, porque en el Valle de Roncal todo es común, y en Salazar los puertos pertenecen al valle, pero la parte de abajo es propiedad privada. Entonces las saleras ahí son privadas y las de Anica son privadas.
- *Luego, el término “las Saleras”, en Uztárroz, está recogido en 1828.*
- Eso es alguien que no especificaría el lugar, el nombre, porque saleras hay muchas, ya te digo todo el término estaba lleno de saleras, hoy día las que más se usan son las de “Pepeltza”, las del “Barranco Burguiarte”, las que están más o menos en el centro.
- *¿Y “Gaztarria”, recogido en 1981?*
- Bueno, Gaztarria es un monte que está ahí, incluso tiene esas saleras, que son las saleras de “Gaztuluzarra”.
- *¿Dónde está ese monte?*
- Al lado del que llaman ahora El Castillo, eso que está de Laza ahí enfrente, donde doy yo ahora la sal, ahí abajo, porque “Gaztarria” era una zona de panificados, con sus mugas, con sus límites, entonces el ganadero que cogía esa zona no podía ir a otra, entonces forzosamente tenía que haber saleras porque había que darles sal allí. Hay una zona en el puerto que en muchos mapas viene como “Gaztarria”, y sin embargo allí se le llama “Mulidoia”.
- *¿“Gaztarrico-gaina” te suena?*
- Así le llaman los vascos a la zona esa, los que vienen de turismo.
- *¿Alguna de estas saleras que vienen aquí, de Isaba, te suenan? (se le enseña la hoja).*
- Yo no he dado nunca en Isaba pero se tienen que mantener porque la ganadería aún está allí. Las saleras de “Roizu”...
- *¿El “Gaztarrico-gaina” estaba cerca de Isaba porque aparece en los dos pueblos y en el mismo año.*
- No, ese no puede hacer muga ahí. Si hace muga con Francia.
- *¿Éstas de Burgui, “Gaztañeta”, te suena haberles dado ahí cuando ibais de cañada?*
- Yo llegué a dar sal en Burgui en la muga con Salvatierra, junto al río cuando íbamos a Aragón, que no les habíamos dado en Uztárroz porque había llovido, y el ganado llevaba gana, y entonces se solía dar sal para que en el camino no comiesen tierra, porque si no, antes de llegar a los pastos bajos, que es donde está la mata, se encuentran zonas donde la tierra tiene sal y entonces van directamente a chupar la tierra. Para evitar eso, porque se

tiene la creencia de que si comen tierra se les ensucia el estómago y hasta pueden abortar. Esas saleras, como hoy día no pasa ganado, están las piedras pero no se usan.

- *¿Las saleras de Uztárroz se siguen denominando igual?*
- Sí. Hoy también se usan por ejemplo las de “Luthoa”, y las de “Anica”, que como hacían límite con la propiedad de enfrente que entonces era nuestra yo he llegado a dar allí sal. También están las de “Tropo”.

- *¿Te suena alguna de estas palabras? (Se le enseñan las palabras y sólo conoce estas).*

Gatzarrieta: contesta que así se le llama a un monte.

Muerra: para denominar algo salado. “Esto está muerro. En lugar de decir esto está salado se dice que está muerro”.

Gatzontzi: “Sí, eso sí que lo he oído, pero ahora no me acuerdo qué es”.

- *¿Se te ocurre algo más?*
- En Perú, en la zona andina, que tampoco tienen los pastos con plantas con sal, les tienen que llevar allí también a los ganados sal desde la costa, de salinas que habrá... Y es costumbre también, para coger las vicuñas, que suelen ser unos animales bastante esquivos, pues antes para cazarlos les solían llevar sal a un lugar determinado y luego con trampas las cogían.

- *¿Dónde has oído eso?*
- De los peruanos que vinieron conmigo de pastores hace dieciséis o diecisiete años. El sistema para dar era parecido al de aquí. En todas las zonas altas no hay ninguna planta que tenga sal. Así como las hay en las zonas medias, que hay alguna planta suelta... otras más o menos que tienen sal, en las zonas del Pirineo no hay ninguna, ni la tierra ni nada. En Perú como pasa lo mismo, les ponían a las vicuñas, y cuando bajaban del alto les cerraban los pasos de retorno y las cogían. Para recoger las llamas les llevaban sal cada siete u ocho días a las saleras y entonces las recogían sin tener que ir al alto a buscarlas.

- *¿Algo más que añadir?*
- Los agricultores en la zona del Ebro, o de la zona de la provincia de Zaragoza, aprecian bastante el *salón* y es costumbre cuando algún ganadero pasa con el *salón*, pues igual si hay un campo de alfalfa o algo se ha llegado a decir pues que lo pastaran con las ovejas y en lugar de pedir dinero o un precio decían; “cuando tengas un salón de una oveja pues ya me lo darás” y al invierno al llevar alguna carreta de paja para cama para el ganado te la dejaban a cambio de un *salón*. Era sobre todo apreciado el *salón* de las piernas y de los lomos de la ovejas.

Había a veces mozos que se juntaban, compraban un *salón* y se iban a la bodega y pasaban la tarde en la bodega y se comían el *salón* y con lo salado que estaba le daban al vino.... (risas).

- *¿Algo más...?*
- No.

2. Nicolás Hualde de Anaut. Casa “Esandi”. Isaba. Nacido en Isaba, 1919. Ganadero, labrador

- *¿Le suena la palabra en vasco “gatz” para denominar a la sal?*
- No, eso que mi padre fue de los últimos en hablar... venían de la Universidad de Navarra porque mi padre sabía muy bien el vasco y... ¡mira!, ¿sabes cuándo desapareció el vasco aquí?, a resultas de la última guerra carlista que fue del 1872 al 1876, y entonces mi padre que iba a la escuela pues... entonces no se hablaba nada más que vasco aquí, y los críos llegaban a la escuela... bueno, al terminar la guerra había nada más que dos partidos: carlistas y liberales, liberales la izquierda y carlistas la derecha, los carlistas defensores del vasco, los liberales, a matar al vasco, porque aquí... esto lo oí yo de crío... pues aquí decían: *hay que terminar con todo lo que huele a vasco* y esos mismos individuos que entonces decían eso los he visto yo ahora en la Transición amantes del vasco y hay muchos que yo de siempre sabía lo que eran y ... les digo: *pero oye, ¿pero ahora cómo decís...?*
- *No, pero... ¿aquí llegó a haber salinas?*
- No.
- *¿Entonces cómo llegaba la sal al pueblo?*
- Ah, pues mira, había que comprarla y traerla a carga.
- *¿Y la traían ustedes?*
- Sí, sí. También venían entonces unos carros de aquellos de dos ruedas, no sé si los habréis visto, porque ya no se usan ahora... Bueno, pues en esos carros traían el aceite también aunque el aceite no creas... el aceite... a mi padre le tocó en el siglo pasado traer toda la carga: el vino... el vino... ¡cuidao!... el vino no se bebía todo el año porque claro, aquí el vino como el dinero escaseaba como en todos los sitios, lo traían a carga, o sea que fíjate quién podía ir a Mérida, a Lumbier, a Carcastillo... y el aceite... en el siglo pasado la gente iba a trabajar a los molinos de aceite para coger aceite para todo el año, porque la vida aquí ha sido más dura, porque el año que no había trigo, el año que no se recogía cosecha... pues la cosa era fatal, había que ir a buscar maíz a Francia.
- *¿Entonces con la sal?*
- Con la sal se subía a carga.
- *¿Y cómo era eso?*
- Bueno, yo como eso no lo conocí, no puedo decir más que lo que le oía a mi padre, que había que traerla, y la sal era indispensable para los animales, la sal si cada ocho días no se les da a las ovejas aquí... que en la Ribera no hace falta eso, como hay plantas salitrosas no hace falta darles sal, pero aquí sí... eso te lo habrá dicho tu padre.
- *Sí, mi padre me ha dicho que por la diferencia de hierbas aquí, en toda la zona del Pirineo hace falta sal.*
- Sí, eso es.
- *Me ha hablado también de lo nerviosas que se ponen por la ausencia de sal.*
- Sí, sí, chupando todo lo que huele a sal en seguida... y si hubiera vivido tu abuelo, ése lo que te hubiera contado...!

- *¿Desde dónde se traía la sal?*
- Bueno, aquí de los sitios más cercanos, a mi padre le tocaba ir mucho a Mérida, porque tenían parientes y el vino por ejemplo lo subían de ahí.
- *¿Qué tipo de sal se traía?*
- Sal común. Y fina no se le podía dar, porque por ejemplo te llegan mil ovejas, que era el rebaño que se tenía normalmente, y las ovejas como llegan sofocadas soplan y si la sal es menuda, con el aliento la tiran de las piedras. Tampoco debía ser gruesa gruesa, porque si era muy gruesa se molía con piedras allí, y si se traía en trocicos recios pues también. O sea que de la fina que se emplea para guisar esta no se le podía dar.
- *¿La sal era un producto caro?*
- Hombre, la sal siempre ha sido barata, nunca ha sido cara. En comparación con el azúcar era muchísimo más barata.
- *Una vez que llegaba aquí, ¿qué se hacía con ella?*
- La sal había que secarla y ya no precisamente por secarla ¿eh?, sino porque había cosas malas que llevaba la sal que el sol las quitaba. Por ejemplo, la luna es muy mala, pero malísima... la luna ha habido veces que ovejas... dejar sal, volver al día siguiente estando de luna, comer y morirse sesenta ovejas.
- *¿Daba igual qué luna estuviera?*
- Ese detalle no lo sé yo, pero yo pienso que será igual, no sé, no sé.
- *¿Y si la sal estaba húmeda tenía algo que ver con la modorrera?*
- Bueno, de modorras hay muchas versiones. Yo a un centro investigador de Madrid, leí que les interesaba saber cosas y les preguntaba por qué... mira, modorras se ponen las borregas y las primadas, borregas son las que tienen ocho meses y primadas las de un año, y de viejas ya no les ataca casi nada, y esto nosotros estamos en la creencia de que eso es contagioso, porque lo hemos comprobado, sin embargo los veterinarios vienen y nos dicen: “¡que no hombre, que no, que eso no cabe!”, sin embargo estaba comprobado que se contagiaba. A la modorra se le vuelve agua un trocico en el cerebro y eso es la modorrera y les hace dar vueltas, no pueden ir con las ovejas... como eso no era ninguna cosa mala las modorras se aprovechaban para carne.
- *¿Y enfermedades por intoxicaciones de sal ha habido?*
- Ha llegado a haber, pero no por comer demasiada, las ovejas siempre comen la justa, ellas mismas se salen. Pero es raro, se sospecha que más que por exceso de sal es porque la sal había estado a la luna. También se decía que no había que dar sal los domingos y días de fiesta. Y yo no he dado nunca, esto para tu gobierno. Estas costumbres ahora se van perdiendo y ahora yo veo dar, porque al fin el darles o no darles... pero no, no, eran costumbres... si ahora volvieran los viejos que murieron hace 60 o 70 años, se quedarían boquiabiertos. Pero los tiempos hay que seguirlos como mandan los tiempos. Antes la palabra era la palabra, uno vendía y con la palabra bastaba, y ahora resulta que si no es de notario no se respeta nada, bueno no respeta el que no respeta porque yo siempre he pensado que hay mucha más gente buena que mala.
- *¿En las casas la sal cómo se almacenaba?*
- No le he conocido ningún lugar especial, pero yo no he conocido lo del siglo pasado. En este siglo yo no he visto saleros... La carretera llegó a Isaba

en el año 98 del siglo pasado y estuvo parada en el puente, debajo del Hotel, dos años porque había diferentes versiones... unos querían echarla de ahí cara Uztárroz sin atravesar Isaba porque había que tirar dos casas y por fin después de dos años parada, decidieron tirarla por Isaba, se tiraron las casas. Desde principio de siglo, ya está la carretera. La sal primero subió en carros luego en camiones.

- *¿Y en la Roncalesa se subió sal aquí?*
- Pues yo pienso que no, yo por lo menos no lo he conocido.
- *¿Cómo llegaba?*
- Llegaba en sacos y luego con el mismo o si no se llevaba todo el saco... porque según el número de ovejas se da la cantidad a llevar.
- *¿Y ahora?*
- Exactamente igual.
- *¿Cómo se suministra la sal al ganado?*
- En saleras, y ahora se les da ya en bloques de sal cuando están ya cierto tiempo comiendo pienso... lo habrás visto en las ovejas vuestras... se les ponen bloques de sal y chupan la que quieren.
- *¿Y los piensos llevan ahora sales?*
- Bueno... sí pero a pesar de eso... claro, como aquí en la montaña no comen pienso siempre hay que darles la sal en las piedras que hay preparadas para eso.
- *¿Y donde están las saleras?*
- En los mismos sitios que siempre.
- *¿Ha publicado ordenanzas al respecto el valle?*
- Sí delimitando, y los lugares... que no se pueden emplear para otra cosa. Yo siempre he conocido los mismos y con los mismos derechos de uso. Y eso no se puede quitar y por ejemplo tampoco pueden pasar un arrastre de maderas por donde haya saleras porque las tiran... es decir, las saleras son respetadas y no ha habido nunca ningún problema.
- *¿Y quién se ocupa del mantenimiento?*
- A cargo de cada uno. Y como eso es cosa que trae cuenta a todos para que esté bien limpio, en el momento en que se termina de comer un rebaño de ovejas, hay que ir con una escoba y barrer para que queden limpias para el otro.
- *¿Y esa escoba...?*
- Con una rama de boj y con eso...
- *¿Dónde se localizan las saleras?*
- Con los mismos derechos que si fueran majadales. Los mismos derechos, los majadales no se pueden roturar. Aquí los majadales no tienen el problema de la Ribera, como generalmente duermen solas pues... Por ejemplo en Larra ha habido gente que los ha querido cercar para plantar patatas y se ha chillado y protestado. Porque a esos majadales del puerto, antes venían los ganados de Uztárroz de Julián-Marco... Por ejemplo el que hay donde está el refugio ese se llama el Majadal de Julián-Marco y al lado el

de Sancho-Garde, que eran los dos rebaños fuertes que venían entonces ahí.

- *¿Existe algún otro uso diferente para dar sal en Aragón, Salazar o en Francia?*
- Dar sal se les da sal en todos los sitios.
- *¿Y con saleras?*
- Sí, sí, igual.
- *¿Y en Salazar ahora que las encierran a la noche...?*
- Salazar ya no tiene... siempre tuvo ganadería... pero ahí tienen la tierra de otra manera, ahí llaman bordales al terreno que hay junto a la borda, ahí tienen bordales grandes y allí pueden hacerlo en su propia tierra porque tienen bordales de 100, 200, 400 robadas... o sea que allí ahora es un poco diferente, ahí siempre ha habido rebañicos de ganado que se han quedado sin ir a la Ribera. Aquí no ha habido tanto, aquí siempre se ha quedado poco rebaño... con 100, con 80, con 70...
- *Y en Ansó ¿no hay problemas al estar más altos los puertos?*
- Bueno, Ansó es un poco más alto. Pero los mismos problemas que hay en Ansó hay en Isaba. Con Ansó hay una relación, porque de aquí los ganados bajaban... por ejemplo tu padre bajó aún a Huesca, y estábamos revueltos... y los medios para dar sal y llevar el ganado eran iguales...
- *¿Y en el lado de Francia?*
- Pero en el lado de Francia ya no hay rebaños largos. Mira, Santa Engracia, que es el pueblo más cercano a Isaba y con los mismos habitantes, pero la vida es otra. Es la zona más pobre, los Bajos Pirineos de Francia. El nivel en todos los sentidos cae bastante.
- *¿Sabes si se usó esta sal del ganado para condimento también?*
- Sí, siempre.
- *¿Qué diferencia tuvo con el azúcar?*
- Pues mucha, ahora ya se llevan diferencia de precio, antes mucha más.
- *¿Se hizo contrabando con la sal alguna vez?*
- No.
- *¿Y vender?, ¿se llegó a vender en Francia?*
- Yo no he conocido.
- *¿Y sal de Francia se trajo aquí?*
- Yo no he conocido.
- *¿Cómo se salaba el queso?*
- Ah, el queso lo mismo que ahora. En el momento que se hacía se pone en un "zote" que se llama y al día siguiente se le quita el aro y ese día ya se pasa por la sal. Se le echa sal y durante tres días se le echa sal y como el queso no admite más sal que la que necesita, que la que admite la leche...
- *¿Y ahora en la fábrica se sala igual?*
- Ahora en la fábrica va todo controlado, ahora ya los quesos son todos iguales. Vas a cualquier fábrica y son todos idénticos porque va todo cronometrado.

- *¿Cómo se sala el requesón?*
- Se salaba, se metía en *zakutos* y luego se quita la bolsa de tela y entonces se le echaba sal. Al requesón ya hay que echarle la justa, porque si le echas más puede salir salado. En Francia sin embargo, ahora que aquí no se hace requesón, o poco, se pasa alguna vez de Francia y allí le echan la sal a la leche, que es peor. El requesón de Francia es peor porque los pastos son peores, son sombríos y la hierba que está a la sombra es peor que la que está al sol, o sea que la diferencia...
- *¿Se utilizaba la sal para conservas y salmueras?*
- La sal ahora ya la traen en camiones a los comercios, antes con la que traían de fuera, en el siglo pasado... salaban.
- *¿Sabe lo que es el “salón”?*
- Sí, en la Ribera los pedían mucho. Yo lo he vivido y tu padre igual no... Pero el pastor que tiene, Dionisio, ese ya sabe, ya... Eso es muy bueno, el *salón* antes era una cosa requerida en muchos sitios. Sí, sí, igual por una carreta de paja te pedían algún *salón* y ya está. Pero mira, en Aragón y por ahí, se daba ese trueque porque había mucha pobreza hasta los años... hasta el 58 que empezó a levantar cabeza España, pero del 60 al 70, eso fue el “boom”, cuando empezó la industrialización, pero en Aragón... esta zona comparada con lo que veíamos nosotros de Huesca y Zaragoza, esta zona en seguida de la guerra, como la madera valió, aquí el progreso llegó mucho antes que a todo eso.
Ahí veíamos nosotros pobreza, recurrir a la *carne en salón* como locos, pero era por eso, porque había más miseria.
- *¿Con qué carnes se hacía?*
- Con caza yo no he conocido, pero sí con todo tipo de carne de oveja. Pero no matarlas para eso, sino las que morían. En la Ribera, de unas 1.000 cabezas se morían en el invierno 60 o 70, hasta 80 y 90, variaba porque entonces a las ovejas no se les daba el pienso que se les da ahora, y las ovejas decaían los años malos y, claro, había bajas. Carne había a montón y se hacía *salón*, aunque se murieran por carbunco y basquilla.
- *¿Conoce lo que es el “saín”, la manteca de cerdo salada?*
- ¿Qué aplicación os han dicho que tenía?
- *(Se le explica lo recogido en el Vocabulario Navarro de Iribarren).*
- Sí, pero esto yo ya no lo he conocido. El “saín” sí lo he conocido, pero emplearlo para guiso ya no.
- *¿Y para curar panadizos?*
- Eso sí, y eso lo he visto yo también. Se untaba la parte que tenía mala y poner un trapo y evitar la suciedad.
- *¿Se cazaba en las saleras?*
- Sí, acudían los animales después de dar sal. Por ejemplo en Larra, allí estaban esperando los sarríos, que no hay más que en las alturas, de 1.500 metros para arriba, porque aquí abajo hay corzos. El sarrío en Isaba vive en Larra, en Ezkaurre...
- *¿Y se cazaban sarríos en las saleras?*

- El sarrío el día que se iba a dar sal, el sarrío oía balar a las ovejas y acudía después. Había quien aprovechaba y les ponía trampas, unos cepos o unos lazos. En fin, yo... el sarrío ha estado prohibido cazarlo, pero siempre se ha comido.
- *¿Y las palomas?*
- Los franceses sobre todo... como era una zona pobre... Los franceses nos han amargado la vida siempre. Lo hacían por necesidad. Nuestras ovejas son txurras, las suyas latxas. La oveja según tenga el pelo es la carne. Las nuestras, las rasas la tienen mejor. Y los franceses, entre que tenían necesidad y que tenían pocas, unos 40, otros 60, otros 70... Pues aquí el peor enemigo, casi tan grande como el oso eran los franceses. También les quitaban los cencerros, nos robaban el queso, en fin...
- *¿Se hizo trueque con la sal?*
- El trueque yo de chiquitico lo conocí, aquí por ejemplo traían pescado, que era besugo y el trueque era por patatas. Pero yo la sal no he conocido trueque.
- *¿En los forrajes se usaba la sal?*
- Sí, se hizo en los silos, se ponía entre capas de hierba y luego era la mejor hierba. Aquí se ha llegado a hacer dentro de los corrales, cuando la hierba no estaba en condiciones, había que secarla con el sol y el tiempo no dejaba, porque antes era muy húmedo, ahora llevamos casi veinte años de sequía, si la hierba no se secaba bien se le echaba un poco de sal y se conservaba, mientras que si no se echaba eso se fermentaba y se perdía.
- *¿Se usaba antes la sal contra el hielo en las carreteras?*
- Antes no, ahora sí.
- *¿Y esa sal en los bordes de la carretera perjudica a las ovejas?*
- El que tiene ovejas ya procura no dejarlas ir...
- *¿Reconoce alguno de estos topónimos?: Gaztarrico-gaina:*
- No, no. En Uztárroz yo sé que esas palabras antiguas vascas pues igual hay más que en Isaba.
- *¿Saleras de Zaltua?*
- Saleras de Zaltua, de cada punto, de Belagoa, de Osobieta, de Maze... Aquí en cada punto hay unas saleras.
- *¿Son los mismos sitios que se han usado siempre?*
- Sí y los mismos que igual venían de siglos.
- *¿Conoce a alguien que pueda darnos más información?*
- Ahora si hubiera estado tu abuelo, aquel, que tú ya lo conociste...
- *Si se le ocurre contar alguna cosa más...*
- Oye, pues de eso, ya sabes, las cosas del ganado... Durante la Francesada, que es la guerra de la independencia, los franceses quemaron el pueblo y una de las pocas casas que se salvó es esta, a la que luego vino mi padre, que había nacido en Uztárroz, y su abuelo le contaba la Francesada, que le había pasado. Gente que ha pasado dos guerras... ha pasado mucha miseria, me refiero a años atrás del siglo pasado. Aquí, trabajando en la ca-

rretera han estado las mujeres de Ansó, y eso lo decía mi padre que subía entonces con los machos y con el vino. Las mujeres de Ansó trabajando allí a pico y pala, y ahora dicen de igualdad de condiciones, entonces sí que había igualdad de condiciones, se perdió sólo, las mujeres dejaron de trabajar rápidamente (risas).

3. Emilio Garde Pérez. Casa “Fatsi”. Isaba. Nacido en Isaba, 1932. Ganadero

- *¿Has oído la palabra “gatz”?*
- No.
- *¿En el pueblo existieron salinas?*
- No.
- *¿Cómo llegaba la sal al pueblo?*
- Pues de siempre ha habido comercios aquí, pues nosotros la comprábamos... pues mira en tu casa, en la cooperativa, en lo de “Zalguizuri”, en ese almacén. Y en “Casa Tomás” también vendían sal.
- *¿Los de “Zalguizuri” la traían de Francia?*
- No, no, la traerían de aquí, de abastecedores de aquí.
- *¿Has conocido a los saleros?*
- Yo saleros no he conocido, pocos coches había para cuando yo vine, pero ya abastecían el valle con coches, de carretas nada, todo eso de las galeras yo no lo conocí.
- *¿Qué presentación tenía la sal?*
- Oye, antes la sal venía en grano pero un grano muy recio, ahora no se hace tanto caso, antes era más meticulosa la gente para el ganado. Y me acuerdo que se solía moler la sal finica, con una botella, se ponía en una piedra y se molía la sal, se hacía menudica, incluso se solía exponer al sol a secarla, que dicen que les hacía mal... ahora no les hacemos caso de nada, pero antes sí que se les hacía.
- *De eso sí que nos han hablado, de que si había humedad en la sal...*
- Ahora sin embargo no hacemos caso.
- *Pero, esas cosas de que si les hacía mal y tal, nos han hablado desde la luna hasta de los domingos.*
- Exacto, antes no se daba los domingos, pero eso ya son hechicerías, creer en agüeros.
- *¿Y lo de la luna?*
- La luna, por ejemplo, si dabas sal en las saleras que decimos, en las piedras, y a lo mejor dejaban de sobra, se trataba de barrerla toda porque dicen que la sal luneada, la que le daba la luna, decían que era mala. ¡Bah!, pero eso no conduce a nada porque si la tirabas de la piedra, igual la podían comer del suelo. Eso eran cosas de antes que no sé, que ahora la gente...
- *¿La sal dónde se almacenaba?*

- Nosotros... siempre cogíamos casi el diario, te hacía falta un saco de sal, pues un saco de sal, ibas a la cooperativa y un saco de sal, te hacían falta dos, dos.
- *¿Cuánto pesaba cada saco?*
- Había de 25 y 50 kilos. Hombre, un par de sacos cogías fácil porque mil ovejas se comen más de 50 kilos.
- *¿Cómo eran los sacos?*
- Hombre nosotros siempre hemos cogido en saco, de esos de plástico azul. Yo no sé mi chico. Eso... Nicolás el de “Xandi”, que me parece que tiene trece años más que yo, a lo mejor ha visto de otra forma...
- *¿Con qué fin se le suministra la sal al ganado?*
- Oye, pues, la sal será... lo necesitarán porque ellas lo piden mucho, la sal, y para nosotros era una satisfacción, comían más a gusto, rozaban más el monte los dos o tres primeros días.
- *¿Qué pasaba si no la tomaban?*
- Se ponen nerviosas, y comen tierra, y aquí la tierra no, porque no es... En la Ribera sin embargo no se da sal, en la Ribera pues la misma hierba tendrá salitre, porque hay muchas tierras de salobre, el agua si es de manantial tiende ser un poco salada. En la Ribera el ganado no pedía sal, sin embargo aquí en cuanto llegaban, a los ocho días había que darles porque no podían ver una persona por ahí, y ya estaban detrás tuya y...
- *¿Y si se les daba mucha sal se ponían malas?*
- Se les da la sal hasta que se quedan saciadas. Cuando hace mucho tiempo... si por ejemplo si por el tiempo, porque se les suele dar sal en días buenos, que no llueva, porque la sal no se les podía dar mojada. Lo que yo creo que es conveniente que bebieran agua, en Larra alguna vez sí que ocurría de morirse alguna oveja, porque en Larra se les daba sal y no había agua, y a mí ya me tocó de morir cuatro o cinco ovejas.
- *En caso de que faltase sal, ¿se les daba alguna planta o así?*
- No, no, aquí no, en la Ribera hay muchas plantas que llevan salitre, tienes la “sosa”, que se llama una planta de una hoja como gris, el “sisayo”... y llevan salobre esas, y en la Ribera no pide sal el ganado.
- *¿Qué tipo de sal se le daba?*
- Sal, yo no sé, de cantera más que nada, más que la marítima.
- *¿Cómo se les da la sal a las ovejas?*
- Siempre en saleras.
- *¿Y en bloque de sal?*
- Mira, esos bloques de sal en el campo no les hemos dado nosotros nunca, yo tengo oído que en América y por ahí ya les ponían. Bueno, en la cuadra ahora sí que les ponemos bloques de sal en las pesebreras.
- *¿Cómo se llevaba la sal de casa a las saleras?*
- Antes en burros. Ahora en coches.
- *¿Desde las ordenanzas del Valle se regula el mantenimiento de las saleras?*

- Las saleras estaban siempre en territorio comunal porque en las propiedades no... antes más que había tanta ganadería sí se tenía más cuidado en ellas, se arreglaban las piedras, se procuraba tenerlas bien en orden. Ahora...
- *¿Se siguen usando los mismos lugares?*
- Se han perdido casi todos. ¿Sabes por qué se han perdido muchos? Porque donde estaban las saleras no pueden llegar los coches, y ahora se procura dar sal donde llegan los coches. O sea que aquellas saleras de antes, muchas de ellas, perdidas.
- *¿En Aragón o en Francia, se usa el mismo método de saleras?*
- En estas cercanías se hace igual.
- *¿Y en Francia no la dan más cerca del bordal?*
- Es que en Francia las ganaderías se trabajan de otra forma distinta a la de aquí. Son rebañicos pequeños, las ordeñaban, hacían queso... y les acudían al mediodía a la “txabola”... llevaban otro sistema de trabajo. Aquí los rebaños eran muchas veces de mil ovejas, hombre, también había de 400... En Francia a veces les dan la sal en la puerta de la caseta. Aquí, como además es todo comunal, corremos todos la revuelta, no puedes dejar un bloque de sal ahí para las mías, porque entonces llegaban las vacas de fulano, las yeguas de mengano... o sea que eso no se ha podido hacer nunca ni se ha hecho.
- *¿En los panificados, se podían usar las saleras aunque estuviesen cultivados?*
- Los panificados estaban siempre prácticamente ocupados con las corderas, con la cría. Había una época de un mes en todo caso en primavera que se subían los rebaños, a últimos de mayo normalmente... entonces se reservaban los panificados, pues... mayo y hasta mitades de junio, después ya se metían las corderas. Y las saleras se usaban para las corderas. Y el año que tocaba suelto iba todo el ganado.
- *¿Cómo se salaba el queso?*
- Se le echaba sal por encima. Se hacía el queso en los moldes y se echaba el primer día la sal por encima. Al día siguiente se le daba la vuelta y se le echaba por el otro lado, y al otro día se le quitaba el aro y se le ponía por los cantos. El queso lo que estábamos siempre convencidos es que no cogía más sal que la que necesita. El queso que salía un poco fuerte, que tiraba para salado, era por exceso de cuajo.
El queso es como el tocino blanco, tú comerás jamón, y el jamón lo que es jamón, ¡salao!, si tiene una veta de tocino, ¿a qué no está salada?, por lo menos al paladar no lo verás salado. Y el queso era una cosa igual, no cogía más que la sal que necesitaba. Sin embargo el requesón sí que se ponía salado si se le echaba mucha sal.
- *¿Una vez quitado el zacuto, el requesón se raspaba para quitarle los poros?*
- Se han raspado siempre. Porque incluso llevan el dibujo del zacuto, si tú coges esta servilleta (la coge con la mano) y la atas de aquí arriba, no cabe duda que va de más a menos, y arriba todo son arrugas, entonces el requesón también se queda con esas arrugas. Se sacaba y esas arrugas se le

quitaban, se cogía con un cuchillo y, ¡ris, ras!, se “lisaban” bien y se le echaba la sal.

- *¿Dónde se colocaba luego el requesón?*
- El requesón necesitaba mucha frescura, porque al fin y al cabo es mucha grasa y si está a la calor se derrite, se pone feo, y no se secan nunca. La sombra del haya es la más fresca, o a la sombra en la borda... A las noches se solía sacar siempre a la “serena”. Por el día los metías a las casetas, a las txabolas, cuando venía el sol.
- *¿Conoces lo que es el “saín”?* (se le cuenta lo recogido en el Vocabulario de Iribarren).
- Yo he visto poner manteca en intestinos, como el embutido y ahí se conservaba. Pero yo no sé si le echaban sal. La manteca esa venía bien para mil cosas: para “ensuavecer” las cosas, pero yo de saladura ya no sé, en casa algunas veces la ponía mi madre en intestino... también lo hacían muy poco... con un intestino un poco grueso, como el de los chorizos...
- *¿Se cazaba en las saleras?*
- Sí, las palomas mucho. Yo cazar no he cazado ninguna pero sí sé que acudían. Pero ya otros animales no... es que cosa de corzos y ciervos no había tanto, pero ahora cuando quiera se ven los corzos en las saleras también, eh.
- *¿Viene algo acerca de esto en las ordenanzas de Valle?*
- Yo las ordenanzas no las he leído nunca, la verdad sea dicha. Pero es que antes las ordenanzas del valle se basaban en la ganadería y no me extraña a mí que ponga condiciones.
- *¿Se ha usado la sal en el trueque?*
- La sal siempre la hemos comprado aquí y no se ha cambiado por nada. Igual que ahora se compra en “Mainz”, antes en “Zalguizuri”, la cooperativa famosa que tú ya la conociste ahí en vuestra casa... y hasta hace poco también en Casa Tomás.
- *¿Contrabando has conocido con la sal?*
- No... yo ni siquiera una botella de vino he pasado a Francia, en mi vida (se ríe).
- *¿En forrajes en los silos se ha usado la sal?*
- Aquí vino después, lo del silo, antes no. ¿No has visto por ejemplo en “Unzibietá”, donde tiene las ovejas Epifanio? Pues ahí hay un silo que los propuso la misma Diputación, están subvencionados por la Diputación. Para vacas... y ahí sí que echaban sal. Metían hierba en Belabarze y la echaban ahí. Antes no se hacían silos porque se recogía muy poco forraje y la ganadería que se quedaba aquí, ahora que hay rebaños de vacas... antes no existía tanto porque había que recoger la hierba con los machos y bajarla desde el monte y no se podía recoger forraje porque no había medios de locomoción.
- *¿La sal que se echa en las carreteras contra el hielo, perjudica al ganado?*

- No hacemos caso, en Belabarce muchas veces en primavera cuando subimos, siempre se nos rebelan en los orillas de la carretera. No les favorece nada, pero perjudicar, perjudicar...
- *¿Conoce alguna otra forma de dar sal en algún otro lugar?*
- No. En lo que es montaña siempre se ha dado la sal igual. Y en la Ribera no se daba.
- *¿Subiendo de cañada se les da sal?*
- No, porque eran tan sólo ocho o diez días, no pasaba nada.
- *¿Se les daba sal nada más llegar arriba?*
- No porque algunas se empachaban, si la cogían con mucho deseo, y por eso se esperaba un poco para darles, porque si no se quedan como borrachas y así es cuando les hace mal la sal. Porque llevan muchos días y la cogen con deseo. Y es necesario que beban, porque yo donde he visto que ocurren más estas cosas es en Larra, y allí no hay agua.
- *¿Reconoce alguno de estos nombres de lugares? (se le enseñan).*
- Las “Saleras de Zaltua”, se han usado toda la vida, pero ahora no porque no llega el coche. Y en “Otsobieta” había otras saleras donde comían tres mil ovejas o más, en “Maze” otras donde comían cuatro mil, y ahora no se usan porque no llegan los coches. Ahora damos en “Belabarce” de mala manera, fíjate en qué saleras damos ahora nosotros a mil y pico ovejas; de cuando abrieron la carretera, bolos de piedra que cayeron, que soltaron, ahí. Y por ahí pasa el río, que siempre se ha procurado que tengan agua cerca.
- *¿Y las de “Arraco” se siguen usando?*
- Esas sí, “Txibarrico” y “el Americano”, ahí han dado siempre. Ahora con decir que a las que no llegan los coches ya han desaparecido...
- *¿Te suenan estas palabras? (se le enseñan y no las conoce).*
- En Uztárroz puede que hayan conservado más, duró más el vascuence ese. Yo tengo la mujer que su madre era de Uztárroz, y tiene muchas palabras así de esas, de oír las a su madre. Yo por ejemplo a mis padres no les he oído.
- *¿Y palabras como salmuerra o muerra?*
- Eso sí, para lo que está salado: eso está “salmorrejo”.
- *¿Y el “salón”?*
- El salón eso sí. Yo he hecho y tu padre también habrá llegado a hacer.
- *¿Y se ha hecho con caza además de con oveja?*
- Yo no digo que no se haya hecho con caza, pero siempre se ha hecho con ovejas. Se quitaba el hueso, se quedaba toda la carne, y se le echaba la sal. Se recogía en un bolo, a los tres o cuatro días se soltaba y se tendía y se quedaba seco.
Si se acertaba en sal era muy bueno. Es que como antes no había frigoríficos, pues para conservar las carnes no había otro sistema, se hacían cecinas, se hacían salones...
- *¿Qué diferencias había con la cecina?*

- La cecina es con hueso y todo. Se coge una pierna, se pone con sal tres o cuatro días, sacarla y colgarla como los jamones de los cerdos.
- *¿Es verdad que se le tenía tanto aprecio al salón en la Ribera?*
- Sí, sí, el *salón* era muy bueno, y si era caprichoso el que quería el *salón*, pues te daba lo que querías...
- *En Aragón en los años 40, cuando había tanta pobreza, se apreció mucho más ¿no?*
- Sí, en la posguerra por ahí lo pasaron mal, por donde estuvo tu padre, que le tocó bajar a Almodévar.
- *¿La palabra “gatzontzi” para denominar al recipiente donde se guardaba la sal?*
- Pues ya te he dicho que esas palabras aquí no se conservan. Antes se llevaba la sal cuando se iba de “cabañera” en una piel curtida y también se llevaba ahí el “cucharatero”. A lo mejor a aquellos saleros de piel los llamaban así.
- *¿Los almadieros subían sal?*
- No, si muchas veces tenían que subir a pie, andando.
- *¿Quieres contar algo más?*
- Pues ahora no se me ocurre. No sé si os habrá servido de mucho esto.

4. Ángel de Miguel. Casa “Labairu”. Isaba. Nacido en casa “Xarde”, Uztárroz, 1923. Pastor, soldado, obrero de la fábrica del Irati y labrador

- *¿Tenía algún otro nombre la sal?*
- En vasco se sabrá cómo se llamaba antes la sal.
- *¿Le suena la palabra “gatz”?*
- Pues si estaba escrito en roncalés esa era la palabra.
- *¿De dónde se obtenía aquí la sal?*
- Se traía de unas salinas que había aquí en... de las zonas estas... traían mucha sal de Francia, que la pasaban los franceses, no sé si sería sal marina o de salinas que tenían allí. Pero aquí en Navarra teníamos la suerte de tener varias salinas, en Idocin había salinas, allí antes de llegar a Pamplona también hay... está también ahí Salinas de Oro... Y la traían carreteros que venían con mulas antes de que vinieran los coches y la Roncalesa. El coche habría venido hacia los años 20, o antes.
Ahora pues se compra en la tienda. El negocio de la sal era debido a ventas ambulantes que había, saleros que había que venían con sus sacos en mulas y reatas.
- *¿De cuántos kilos era cada saco?*
- Pues eso según lo puedes llenar. Yo creo que a lo mejor serían de cincuenta kilos. Es que la sal pesa mucho y a nada que echas pesa mucho. Al ganado caballar también se le da sal, como un aperitivo que se da antes de la comida.
- *¿Cuántas veces se traía sal al pueblo en el año?*

- Aquí había sal todo el año, había en las casas un especie de azueyes, que se llamaban, que se llamaban también “ategis”, en donde estaría siempre fresca. No se ponía encima de madera para que no se pudriera por el agua que soltaba la sal. Eran sitios de piedra. Aquí, ¿sabes dónde hay aquí de estas cosas?, en la parte de la Aézcoa, aquí desaparecieron antes. Aquí la gente que bajaba con las almadías, los mismos de las almadías cuando llegaban a Zaragoza, pues allí ya había salinas, en Murillete, en Caparroso... y subían mucha sal aquí. Los mismos almadieros la subían, igual te la subían al hombro.
- *¿Y aquí la vendían?*
- No, la guardaban para ellos mismos, y otros hacían una especie de contrabandillo con la parte de Mauleón, toda esta parte de la Baja Navarra y Zuberoa. Estos pueblos estaban muy unidos, los queseros y los que venían a ordeñar las ovejas... Aquí más que nada aprendieron a hacer el queso, porque ellos hacían un queso muy burdo, basto, cosa rara.
- *¿Cómo se le daba la sal al ganado?*
- La sal se ponía sobre unas saleras. En las saleras se ponía la sal común sobre una pedreguera, sobre unas losas así grandes, y las ovejas y las yeguas y todos los bichos iban ciegos, toda clase de bicho que sea de hierba, corzos y ciervos, que ahora han pasado muchos de Quinto Real.
- *¿Cómo se llevaba la sal de casa a las saleras?*
- Pues en el burro en un saco metida.
- *Si la sal llegaba en bloques, ¿qué se hacía?*
- Pues deshacer la sal allí, machacar la sal. Porque venía en bloques y ahí la tenías que picar y cuando estaba picada se echaba un zarpado en cada piedra.
- *¿Para qué se le daba la sal al ganado?*
- Verdaderamente la sal para la oveja es lo “mejorico”. Come más a gusto la hierba, la hierba un poco seca es muy mala porque le produce en la boca ardores y heridas. Yo me acuerdo que teníamos para los caballos unos bolos de sal y echabas uno a la pesebrera, dejabas un trozo de una bola. Lo que no podías ponerlo era en rebaños grandísimos de ovejas, pero para vacas y así, encerradas, sí.
- *¿Desde las ordenanzas del Valle se regía los usos y el disfrute de las saleras?*
- Sí porque en las ordenanzas se delimitaba el lugar donde tenían que estar. Y otra cosa, la ganadería no podía comer hasta después del verano, hasta el día 24 de agosto, San Bartolomé. Ese día se daba suelta porque estaban divididas las tierras en panificados, cruzados por años. En el vedado las ovejas no podían pastar pero sí podían entrar a las saleras con más libertad. La tierra estaba muy calculada aquí.
- *¿Y en las zonas limítrofes, se usaba este mismo sistema de saleras?*
- Sí, sí. En la zona de Salazar y la Aezkoa tenían los hórreos para que no penetren las humedades.
- *¿Se conservan las saleras de antes?*
- Más o menos.

- *¿Y se cazaba en ellas?*
- Cuando estaba la contrapasa yo iba, sí, a las saleras a cazar. También hay unas palomas que se quedan aquí, las zoritas, todo el año. En las saleras cuando se iban las ovejas, acudían las palomas y hacíamos una especie de chabolica o te ponías detrás de un bojeral y sentado y cuando venían, ¡pumba!, a lo que saltaban.
- *¿Corzos y otros animales se cazaban también en las saleras?*
- Sí había, pues sí.
- *¿La sal se usó en las casas?*
- Sí, mucho, como condimento.
- *¿Y era la misma que se subía para el ganado?*
- Sí, sí.
- *¿Qué diferencias había entre la sal y el azúcar?*
- El azúcar era más difícil de conseguir. Luego cuando se empezó a dar el de remolacha, junto a Caparroso había una fábrica, y se daba también una azúcar más morena, sobre todo cuando la guerra. A mí no me tocó pasarlo tan mal, porque en casa teníamos la panadería y no nos faltó nunca.
- *¿Cómo se salaba el queso en las casas?*
- El queso se salaba después de secarlo un poco. Después se le daba una mano de sal, cara a cara. Ahora los sumergen en unos tanques de salmuera durante unos días. Todo esto lo vi yo en casa hacer al padre, a mí no me tocó luego.
- *¿Y las conservas cómo se hacían?*
- A pues, nosotros vivíamos muy bien, con una tranquilidad pasmosa. Criábamos cerdos que luego matábamos nosotros mismos y teníamos así nuestra buena matanza. Porque aquí no se vivía de otra cosa que de tener pan seguro y buenas magras colgando. Se solía decir aquí: “fulano de tal va con la fulanita”... ¡me cagüen la leche puñetera!... y en seguida pensabas: “Ya tendrá buen colgajo en casa, si no, no sé para que quiere marchar...”.
- *¿Pero cómo se salaba?*
- La carne se ponía en salazón y con otras especias que se echaban según qué tipo de carne fuese.
- *¿Conoce usted el “sain”?*
- Eso es una palabra vasca... el “sain” es la manteca del cerdo que se cortaba a trozos y eso se ponía con sal para que no se ranciara. Otra de las cosas que había era el “queso blando” que se llamaba, cuando se sacaba el matón tras hervir la leche. Después lo baten cuando están en las muideras...
- *¿Se mezcló sal con el forraje?*
- Esto se ha mezclado alguna vez. Se le llamaba “empajada”. Era la mejor hierba para la comida. Era una especie de mezcla, una “menestra” para los animales. Cuando no tenían suficientemente “ordio” (cebada) mezclaban ese “ordio” con un poco de sal; alguno, otros no. Cuando vinieron los silos, hará treinta años o por ahí, echaban una capa de hierba verde, la metían y echaban un zarpado de sal a voleo, y luego otra capa y así seguir, mezclándolo con agua. Se quedaba un tostón allí que parecía que estaba podrido,

pero aquello te lo comían los animales que era un gusto. Muy bueno para los animales, pero muy malo para las carnes, se decía. Y por fin tuvieron que tirar eso.

- *¿Se llegó a echar sal para quitar la nieve de las calles?*
- Yo creo que se llegó a echar alguna vez en Uztárroz y eso era raro, porque la sal yo nunca la vi echar a una carretera. Teníamos que limpiar aquí la carretera cuando venía el coche. Teníamos que bajar todo el valle y limpiar las regachas de las dos ruedas del coche. Y al día siguiente a lo mejor te caía otro nevazo... Ahora no nieva ni la mitad que entonces.
- *¿Le suena alguna de estas palabras en vasco? (se le enseñan).*
- De todas formas las palabras cambiaban de un pueblo a otro. Era distinto de Uztárroz a Isaba... no sé, no sé...
- *¿Conoce alguno de estos topónimos? (se le enseñan).*
- Yo sabía antes los de Uztárroz... de Isaba yo no sé dónde hubo saleras... todos los montes tenían sus saleras, es que antes había mucho ganado.
- *¿Quiere añadir algo más?*
- Pues no sé, mi chico. Pregúntale a tu padre.

5. Amparo de Miguel Lorea. Casa “Txurrust”. Uztárroz. Nacida en Uztárroz, 1920. “Etsukandre” (dueña)

- *Abuela, ¿cómo se hacían los “salones”?*
- De antiguo. Yo he oído de hacer, pues las piernas y así, las deshuesaban y les echaban sal, sal mucha, como se echa a los tocinos y así.
- *¿Es la misma sal que la que se traía para las ovejas?*
- Sí, esa de las ovejas, esa sal gorda.
- *¿Pero no venía en bloques?*
- En bloques no viene hijo. Últimamente sí les ponen esa sal, pero en la montaña no ponen.
- *¿Pero los saleros no la traían en bloques?*
- No, es que antes no había más que de esta sal gruesa (la enseña). Así era la de las ovejas. Y claro, la sal siempre está un poco húmeda, porque como se extrae del agua y demás... la solíamos poner en unas mantas, unas telas grandes.
- *¿En la casa dónde se guardaba?*
- Aquí en casa no hemos tenido nunca de esas bolas. La comprábamos en sacos en los comercios. Comprabas dos sacos, a veinticinco kilos o así. Los vaciabas, los secabas y se llevaban al ganado.
- *¿Y en las “txolas” dejaban la sal?*
- No, no. Porque se humedece. Ahora por ejemplo la sube Dionisio en el coche desde el pueblo, y tu padre también. Tu padre trae media docena de sacos, que si son para un mes o lo que sea, y esa sal luego la va subiendo a las saleras.
- *¿Y qué era el “sain”?*
- Eso es muy antiguo. Es manteca de cerdo. La manteca de cerdo es como una tela, eso lo ponían en una bola en capas, la iban apretando, apretando, y no

sé si echarían sal o no. Yo he oído que con esa grasa que envolvía la tripa del cerdo, y con eso muchas veces guisaban, en vez de aceite, cortaban a trozos. Es que antiguamente, yo no he conocido, pero he oído, cortaban a trozos como la mantequilla y con aquello guisaban. Pero eso es antiquísimo, yo no he conocido. Yo viví con mi abuela. Cuando yo tenía veinticinco años se murió mi abuela y yo no le conocí hacer esas cosas. Con que fíjate.

- *¿Las palabras “gaztegi” y “gatzontzi” te suenan?*
- No. Es que fíjate, toda la cosa de vasco... Mi abuela que lo habló, a mí no me hablaba nunca en vasco, porque como yo no entendía nada... Eso mi abuela, pues mi madre mucho menos, tu tatarabuela... ya te acuerdas de lo maja que salía en la foto.
- *Abuela, ¿y algo más sobre la sal?*
- No, no sé, ¿ya le has preguntado al papá? Pregúntale.

6. Félix Anaut Marco. Casa “Nekotx”. Uztárroz. Nacido en Uztárroz, 1925. Labrador

- *Nos han dicho que solía ir usted a cazar a las saleras, ¿nos puede contar cómo era eso?*
- Pues me gustaba el deporte de la caza, y aún me sigue gustando, y en las saleras en tiempo de verano, cuando la paloma comía y después bajaba a las saleras a tomar un poco de sal y a beber agua. Allí yo había hecho un “esperadero”, una especie de choza con ramas, para que la paloma no se dé cuenta de que allí hay una persona. Entonces bajaban confiadas a comer, y yo, que quería comer palomas, les tiraba un tiro y las mataba. Y no se me iba ninguna además, era un tiro muy fácil.
- *¿Sólo cazaban palomas?*
- Sí. Yo en los sitios que he estado, que he estado en varios porque había saleras, pues aquí había mucho ganado lanar, y unos daban aquí en este lado, otros en el otro... y jamás he visto yo a ningún otro bicho que haya bajado a comer sal. Bajaban las yeguas, las vacas, esos sí, porque les gusta la sal, tenían sed y bajaban, a tomar sal y a beber agua.
- *¿Cuándo iba a cazar?*
- Yo era labrador, y había ratos que tenía libres y bajaba a las saleras abajo. A pasar el rato y a cazar un par de palomas, más no porque vamos... Había días que estabas allí y no acudían. Esto era a las mañanas. No sé qué más deciros.
- *Pues muchas gracias.*
- De nada, hombre.

7. Cecilia Galé Belzunze. Casa “Galé”. Isaba. Nacida en San Sebastián, 1911. Maestra

- *¿Has trabajado siempre de maestra en Isaba?*
- No. Empecé de maestra interina en Ezkurra, cerca de Leiza, vascos rematados, yo no sabía ni una palabra de vasco, pero había habido un matrimo-

nio riojano y los críos hablaban. Allí nunca te llamaban por el nombre, sino “maistrá, maistrá” (risas).

Después entre en propiedad en la provincia de Huesca, en Javierregay, camino de Hecho. Después hice permuta con una que era de allí, de la provincia de Huesca, y me vine a Salvatierra, y allí estuve trece años. He vivido fuera muchos años. Y de Salvatierra ya me quedé aquí en Isaba y ya no me he movido, y aquí me he jubilado. La familia era de aquí, la tía Serena era la que tenía la casa, y era hermana de mi padre. Aquí he ejercido de maestra hasta 1980 y ya desde hace algunos años estoy jubilada, o sea que ya hace tiempo que le voy estafando al Estado (risas).

- *¿Has conocido a los saleros?*
- No.
- *¿Y has conocido que se trajese la sal en bloques?*
- En bloque... ¿bolas? Al ganado le solían subir, a los caballos y cosas así. Eso he visto en los pesebres, de verlo porque nos metíamos donde no nos importaba (risas).
- *¿Se almacenaba la sal en algún sitio concreto de las casas?*
- Que yo sepa no.
- *¿Y has oído hablar del “gaztegi” o del “ganbratxo”?*
- Aquí llamaban “granbatxo” a debajo de la escalera, una puerta, yo tengo. Allí metían todo lo que estorbaba.
- *¿En dónde comprabais la sal?*
- En los comercios. Había sal gorda y fina.
- *¿Sal yodada has conocido antes por aquí?*
- De la que te traen ahora en paquetes, pero antes no. Antes era sal y nada más.
- *Alguna restricción para trabajar, echar sal, trillar... los domingos, ¿has conocido?*
- Estaba mal visto que se trabajara en el campo y todas esas cosas, porque era festivo.
- *¿Y alguna creencia con respecto a la luna?*
- Yo sé de la luna que suelen decir que cuando es luna llena no se pueden sembrar ajos porque se nacen. Otra cosa no sé.
- *¿Qué usos tenía la sal en la casa?*
- Pues cuando mataban los cerdos salaban las piezas.
- *Y de esas piezas que salaban, ¿conoces lo qué es el “salón”?*
- Mira, no sé. Aquí todo el que mataba cerdo tenía que salar los jamones y las espaldillas, eso era para conservar.
- *¿Y con ovejas no has visto?*
- Con ovejas ya no sé.
- *¿Conoces lo qué es el “sain”?*
- Es una cosa amarilla que suelen tener las gallinas mucho. Era una grasa amarilla que les retiraban, pero no sé para qué la usarían. Como en casa no han hecho eso...

- *¿Se hacían salmueras con pescados?*
- No, no, qué va. Aquí se cogían y se comían.
- *¿Y el pescado que venía aquí era salado?*
- Antes sí, te venían las sardinas saladas en cubos. Y nada más. Después empezaron a llegar alguna camioneta y vendían pescado fresco.
- *¿De gente que fuera a cazar a las saleras has tenido tú noticia?*
- Yo no he oído nada...
- *¿Se ha usado aquí la sal como unidad de cambio en el trueque?*
- No.
- *¿Y el azúcar?*
- No sé... contrabandos... Los que lo han hecho se lo callarán. Aquí estaba la Cooperativa y allí tenías azúcar, alubia de León... de todo.
- *¿La sal era cara o barata?*
- La sal siempre ha sido barata.
- *¿Las conservas y salmueras, dónde se conservaban en las casas?*
- Lo solían dejar... yo no sé cómo se llamaban. Eran unas arcas de madera y allí solían guardar eso. Muchas de las arcas que hay aquí las empleaban para eso. De las que ponen de adorno (risas).
- *¿Cuentos y dichos que hagan referencia a la sal has oído?*
- Yo refranes no sé, chico.
- *¿Se usaban las grasas como el “sain” para curar panadizos?*
- Sí se ponían grasas. Calentaban para que se reventaran y se cubrían vendándolo porque si no la grasa se escapaba por todas partes.
- *¿Las palabras estas te suenan? (Se le enseña la lista).*
- Salmuerra era todo lo que estaba salado. Se habrán oído más en Uztárroz porque ahí se ha conservado más el vasco.
- *(Se le enseñan los topónimos).*
- Aquí saleras han dicho siempre; las “Saleras de Txorimilo”, de todos los montes. Éste del “Rincón de las Saleras”, igual era un rincón de un monte o así, donde daban sal.
- *¿Antes se echaba sal contra el hielo en la carretera?*
- ¡Bien!, el hielo se dejaba que se pasara.
- *¿En las casas el uso de la sal como condimento era habitual?*
- Sí, sí, siempre. Yo siempre he conocido la sal en las comidas.
- *¿Y en días de fiesta por ejemplo no se servía la lechuga con azúcar en vez de echarle sal?*
- Yo he visto, terminar de comer y poner lechuga y echarle azúcar. Eso en familias donde les gustara.
- *O sea que no era problema de escasez, sino que dependía del gusto.*
- Eso es.
- *¿En los comercios qué presentación tenía la sal?*

- Te la servían por kilos. Tú pedías un kilo de sal y ellos te la ponían. Cogían una bolsa y te echaban el kilo de sal o lo que tú quisieras. Igual que el vino hasta hace poco te lo servían en garrafones en la cooperativa. Y para el ganado lo mismo con la sal... a sacos.
- *Si se le ocurre alguna cosa más de la sal...*
- De la sal pues poca cosa más. La empleaban para eso, para salar. Y los “txotos” cuando los mataban los salaban. Y yo creo que la caza también la salaban. Lo que pasa es que yo he faltado mucho, aquí... tu abuela te dará cuenta de muchas cosas. Igual cuando la guerra, aquí lo que pudo faltar fue el azúcar.
- *¿Además de en salazón, qué otros medios para conservar la carne se empleaban?*
- Se ahumaba también en las cocinas, colgados. O las vainetas que se secaban en hilos de “ernaia” a “ernaia”, de viga en viga... los ponían.
- *¿Y embotar verduras has visto?*
- Eso antes nada.
- *¿Se te ocurre alguna cosa más?*
- Pues no sé que decirte yo de eso... no sé nada. Mira ¿sabes dónde guardo yo la sal? mira (saca un “koporro”), en el “koporro”. Estos de madera, se usaban como medida de vino. Y con el “trinke”, (muesca lateral en la taza de madera), y con este llegando ahí ya estaba la medida, que no sé qué cantidad sería. Antes se medía mucho por pintas, en vez de por litros. Y la leche, los que tenían cabras, también la vendían por pintas. De cuerno también se hicieron “koporros”. Poco más te puedo decir. Cuando en la posguerra hubo escasez, alguno ya contrabandeó. Mucho antes sí que hacían. Entonces se llevaba vino sobre todo y de ahí se traía, siendo yo cría, pendientes, pulseras y cosas de esas... baratijas. Yo pienso que todas las joyas del traje roncalés eran baratija. Yo creo que de oro no lo tenía nadie. Era cosa dorada. Eso es todo.
- *Gracias.*

BIBLIOGRAFÍA

- ALONSO, José, “Un comentario a la Ley Paccionada de 1841, escrito en 1848”, *Príncipe de Viana*, II, nº 4, Pamplona, 1941, pp. 60-71.
- BARANDIARÁN, J. M., “Guía para una encuesta etnográfica”, *CEEN*, 20, 1975.
- BARANDIARÁN, J. M.; MANTEROLA, A., “La alimentación doméstica en Vasconia”, *Atlas etnográfico de Vasconia*, vol. 3, Etniker Euskalerrria, Bilbao, 1990.
- CARO BAROJA, Julio, *La casa en Navarra*, CAN, Pamplona, 1982.
- *Etnografía histórica de Navarra*, vol I, ed. Aranzadi, Pamplona, 1971.
- ESTORNÉS LASA, B., *Diccionario Castellano-Roncalés*, Gobierno de Navarra, Pamplona, 1997.
- GAMBRA, Rafael, *El Valle del Roncal*, Temas de Cultura Popular nº 27, Diputación Foral, Pamplona.
- GARMENDIA LARRAÑAGA, Juan, *Valle del Roncal: paisajes y costumbres*, Temas de Cultura Popular nº 257, Diputación Foral, Pamplona.
- GRAN *Enciclopedia de Navarra*, Caja de Ahorros de Navarra, Pamplona, 1990. (Voces: *Isaba*, vol. VI, pp. 211-217, VV.AA./ *Sal*, vol. X, p. 82, ZABALO J./ *Salinas*, vol. X, p. 98, FERNÁNDEZ R./ *Uztárroz*, vol. XI, pp. 286-291, VV.AA./ *Valle del Roncal*, vol. X, pp. 31-36, IDOATE F.; GAMBRA R.).

- HIEPE, Th., *Las enfermedades en el ganado*, ed. Acibia, Zaragoza, 1972.
- IBIRICU DÍAZ, María José, “El Hostal del Príncipe de Viana. 1451”, *Príncipe de Viana*, Pamplona, 1988, pp. 593-639.
- IDOATE EZQUIETA, Carlos, “Convenio para el tráfico de la sal en Salinas de Oro en el siglo XV”, *Príncipe de Viana*, XLVIII, nº 181, Pamplona, 1987, pp. 385-391.
- IDOATE, Florencio, “Notas para el estudio de la economía navarra y su contribución a la Real Hacienda, 1500-1650”, *Príncipe de Viana*, XXI, nº 78-79 y 80-81, Pamplona, 1960, pp. 77-129 y 257-318.
- Rincones de la Historia de Navarra*, Príncipe de Viana, Pamplona, 1979.
- IDOY HERAS, M^a Mercedes, “Estudio etnográfico de Izurdiaga”, *CEEN*, XVIII, nº 37, Pamplona, 1981, pp. 43-82.
- IRIBARREN, J. M., *Vocabulario Navarro*, Diario de Navarra, Pamplona, 1997.
- JIMENO JURÍO, J., *Toponimia y cartografía de Navarra, Valle del Roncal*, Gobierno de Navarra, Pamplona, 1993.
- LÓPEZ CASTILLO, Santiago, *Diplomática de Salinas de Añana, 1194-1465*, Colección Fuentes Documentales Medievales del Príncipe de Viana, Eusko Ikaskuntza, San Sebastián, 1984.
- LÓPEZ MUGARTZA, J., “Izabako Lekuizenak”, *FLV*, 15, Pamplona, 1993.
- OCHOA DE OLZA EGUIRAUN, Esperanza, “Las mercancías de los aranceles de peaje navarros”, *I Congreso General de Historia de Navarra*, Príncipe de Viana, Pamplona, 1988, pp. 573-574.
- ONGAY, Nelly, “El mercado de Estella en 1366”, *Príncipe de Viana*, Pamplona, 1985, pp. 449-461.
- ORDENANZAS de las Bardenas Reales de Navarra*, Junta General de Comunidad, 1969.
- ORDENANZAS del Valle del Roncal*, Junta General del Valle del Roncal.
- PALLARUELO, Severino, *Pastores del Pirineo*, Ministerio de Cultura, Madrid, 1998.
- PUIGDEFÁBREGAS, J., “Relaciones entre la organización social y la explotación del territorio en el Valle del Roncal. (Navarra Oriental)”, *Pirineos*, Jaca, 1970.
- SAN SEBASTIÁN, Koldo, *Los vascos del Pirineo. Historia, leyendas y tradiciones*, Txertoa, San Sebastián, 1997.
- SANZ ZABALZA, F., *Viejos usos, palabras y expresiones de Burgui*, Neeewboock ed., Pamplona, 1997.
- URZAINQUI MINA, T., “Aplicación de la encuesta etnológica en la villa de Urzainqui, Valle del Roncal”, *CEEN*, 20, Pamplona, 1975.
- VIOLANT I SIMORRA, Ramón, *El Pirineo español*, Colección Ad Litteram, Editorial Altafulla, Barcelona, 1997.



Figura 1: Localización de salinas y cañada de los Roncaleses



Saleras en Koixta (Salazar). 1999



Ganado de Casa Txurrust pastando en la zona salitrosa de las Bardenes Reales. 1999



Saleras en Koixta (Salazar). 1999



Ovejas en las saleras de Burguiarte. Uztárroz. 1998



Pedro Antonio Orduna dando sal en las saleras de Burguiarte. 1998



Modo tradicional de dar sal al ganado



Saleras de Burguiarte. Uztárroz



Saleras de Lorbés. 1992