

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

Zerio, así es un pueblo.



**Eulogio Fernández de Troconiz
y López de Arroyabe.**

Recogido de su obra "Zerio, así
es un pueblo".

Homenaje a Eulogio, que nos dejó
en Mayo de 2018.

Lugar geográfico de Zerio.	3
Curiosidades sobre monedas y pesos.	6
MEDIDAS EN ALAVA.	7
Vida y costumbres de nuestro pueblo.	8
Un día cualquiera.	8
EL YUGO.	9
La semana.	12
TODO UN AÑO EN CERIO.	19
FEBRERO.	22
MARZO.	24
ABRIL.	26
MAYO.	27
JUNIO.	28
JULIO.	30
AGOSTO.	31
SEPTIEMBRE.	32
OCTUBRE.	33
NOVIEMBRE.	34
DICIEMBRE.	41
La cocina baja, o fogón bajo.	42
EL PAN Y SU HORNO.	45
EL HORNO.	45
ELABORACIÓN DEL PAN.	45

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

LA COLADA.	47
Habitaciones de la casa	48
COMIDA	48
EL LENGUAJE DE LAS CAMPANAS, Y SU SERVICIO. ...	49
CUALICIÓN, o COLACIÓN, el ritual:.....	52
LOS BUEYES.	52
EL CARRO DE LOS BUEYES.	54
EL PASTOREO.	56
EL HILADO DE LA LANA.	57
FABRICACIÓN DEL QUESO.....	58
AGRICULTURA	61
ENFERMEDADES Y SUS REMEDIOS	72
DICHOS DE LOS NIÑOS.	77
TRABAJOS Y DISTRACCIONES.....	77
LAS COMIDAS.....	82
ENTRADA DE VECINO.	86
LA TABERNA.	86
PARTIDAS DE LAS MUJERES.	87
ENTERRAMIENTOS DE ANIMALES.	87
FABRICACIÓN DE ADOBES.....	87
LA INDUMENTARIA.....	87
VIDA FAMILIAR.	90
PADRES E HIJOS.....	90
NACIMIENTO Y BAUTIZO.....	91
BAUTIZO.	91
LA BODA.	92
ANCIANIDAD.....	94
MUERTE.	94
RECORRIENDO LOS VIEJOS CAMINOS	96

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

Lugar geográfico de Zerio.

En la Llanada Alavesa, a 7 Kms. de Vitoria, próximo al santuario de Nuestra Señora de Estíbaliz. Tiene acceso directo de la carretera nacional 1, en el pueblo de Ilárraza; y también tiene igualmente acceso desde la carretera de Vitoria a Estella a la altura de Argandoña en el desvío que va para Estíbaliz.

Limita al norte con Ilárraza, al este con el Santuario de Nuestra Señora de Estíbaliz, al sur con Argandoña y al oeste con Ascarza.

La altura del Pueblo es de 535 metros

En 1990 tiene sólo 5 labradores y 3 vecinos más, con 34 personas en total. En el siglo XVI tenía 20 vecinos. Desde entonces va descendiendo su población, a 15 vecinos en el siglo XVIII y 12 a mediados del siglo XIX, con 50 personas.

Los niños acudían a la escuela de Matauco y después a la de Ilárraza, los dos pueblos a un Km. de distancia. Actualmente acuden al centro comarcal de Alegría a 7 Km de Cerio, pero en esta ocasión los llevan diariamente en autobús.

La Parroquia estaba servida por 3 Beneficiados, uno de



media ración. En Cerio a finales del siglo XVI los de ración entera percibían 35 fanegas de trigo, 15 de trigo mezclado con cebada, legumbres, dos corderos y 52 maravedís.

Economía. Agrícola Ganadera y trabajo industrial en Vitoria, los no labradores. El

terreno en general es completamente llano y su tierra es bastante fértil. Cultiva cereales, patatas, remolachas, legumbres, maíz, etc. Se cría ganado mayor y menor.

Historia. La primera vez que Cerio aparece documentalmente es en 1076 por ser algunos bienes de su término donados al Monasterio de San Millán de la Cogolla en la Rioja. Ya en 1332 fue incorporado este lugar al Municipio de Vitoria.

Por sus cercanías pasaba el Camino de Santiago alavés y tenía una ermita dedicada a San Pelayo. De ahí que el titular de la Iglesia Parroquial sea el Apóstol Santiago.

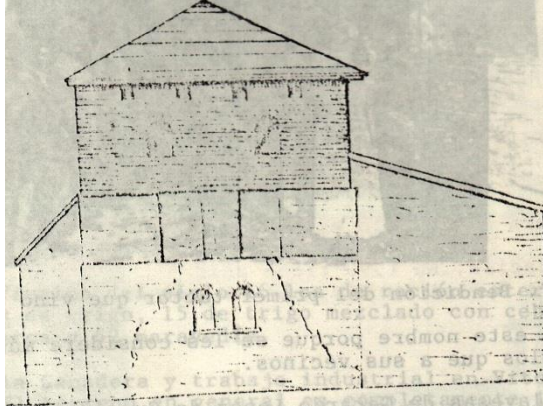
A los de Zerio se les llama Toledanos, como a los de Araya, Leciñena de la Oca, Maeztu, Zumelzu y Zuazo de Gamboa. Reciben este nombre porque se les considera más importantes a los pueblos que a sus vecinos. (de voces alavesas de Gerardo López de Guereñu)

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

Según el DICCIONARIO ONOMÁSTICO Y HERÁLDICO VASCO:

Cerio o Zerio. En Zerio y en Igorain Laminoria con rama en San Pedro de Galdames Vizcaia desde donde pasaron a Borgota, Azuelo y Armanazas.

Cerio según L. M. helechal, (aro, era, eri: helecho, y el suf. Lo. o con (protét). En los Tribunales (1742, 1777 y 1805.



Los de Igorein, según la Nobleza Executoria de Navarra: "El escudo es un perro con un collar, pegado o arrimado a un árbol.

Los de Galdames: En oro un monte de sinople sumado a un árbol del mismo color, acostado de dos osos de sable empinados en su tronco. Antigua torre, que llamaban LA TORRA.

Según la ENCICLOPEDIA DE AUÑAMENDI.

Cerio, Zerio, lugar del Municipio de Vitoria (Alava). Se halla al Este de Vitoria, a orillas del arroyo de su nombre, afluente del río Alegría, a los 1°, 05', 50'' y 42°, 51', 10' ''.

Limita al Norte con Ilárroza, al Sur con Argandonia, al Este con el Santuario de Estibaliz y al Oeste con Ascarza.

Población 1800, 13 vecinos.

Economía. Sus tierras de labor son buenas, recolectándose cereales, legumbres, hortalizas; se cría ganado vacuno, caballar y lanar.

Historia. Aparece en documentos de 1076, por ser objeto de algunos de sus bienes, en donación al Monasterio de San Millán de la Cogolla. (Ref. C. S.M., N.º 225).

En 1332 fue incorporado a Vitoria.

Organización Eclesiástica Parroquial, Arcipreste de Elorriaga. Diócesis de Vitoria, Archidiócesis de Burgos.

La parroquia está dedicada al Apóstol Santiago. Sobre ella ejercían patronato las monjas Dominicas de San Juan de Quejana.

En el siglo XIII perteneció al arciprestazgo de Vitoria. Apellido Vasco en Cerio e Igoroin, (Alava) y ramas en Vizcaya y Navarra.

Ziri, o, ¿Nombre personal?

Heráldica. En la casa Solar de Igoroin. "El escudo es un perro con un collar, pegado o arrimado a un árbol":

En Galdames (Vizcaya). Oro, un monte verde sumado a un árbol del mismo color acostado de dos osos negros empinados a su tronco

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

Cerio. Grafía que recibe el Lugar Alavés de Cerio en documento de 1294 citado en "Boletín de la Real Academia de la Historia de octubre de 1883.

Según EL SOLAR VASCO NAVARRO, CERIO O DIAZ DE CERIO.

Procede del Lugar de Cerio (cuyo nombre tomó), del Partido Judicial de Vitoria (Alava), y tuvo Casa Solar en el lugar de Igoroin del Valle Real y Ayuntamiento de Laminoria, en el mismo partía una rama de ese Solar pasó a Vizcaya y fundó nueva Casa en el Barrio de Cerrillo de la aldea de San Pedro de Galdames, en el Partido Judicial de Valmaseda.

De esta última Casa dimanaron líneas que pasaron a Navarra y se establecieron en las Villas de Borgota, Anzuelo y Armañazas todas del Partido Judicial de Estella, cuyos hijos solicitarán a los tribunales de Navarra en los años 1742, 1777 y 1805, que se les reconociera la Nobleza que les correspondía como descendientes, de las Casas Solares de Cerio mencionadas, lo que mando así.



Las del Solar de Igoroin se describen así en documento de la Nobleza Executoria de Navarra pertenecientes a las líneas que se establecerá en esta Región: "El escudo es un perro con un perro con un collar, pegado o arrimado a un árbol" No se indica los esmaltes del Campo ni de las piezas.

En otro documento relativo a las mismas líneas navarras, se dice que las armas de la Casa del Barrio de Cerrillo, en la aldea de Galdames (Vizcaya), son estas: "De oro, con un monte de sinople sumado a un árbol del mismo color, acostado de dos osos de sable empinados en el tronco.

**Según: JUNTA DE LOS CABALLEROS HIJOSDALGO DE
LORRIAGA.**

Esta Junta está dividida en diez Hermandades.

1ª. Hermandad. Subijana, Zumelzu, Lermada, Crispijana Gobeo,

Ali, Zuazo y Gomecha.

2ª. Hermandad de Gamarra. Gamarra mayor, Gamarra menor y Abechuco.

3º. Hermandad de Arlucea. Se compone de Retana, Miñano mayor, Miñano menor y Amarita.

4ª. Hermandad de Arizcueta. Incluye Junguitu, Ullivarri de

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

Arrazua y Lubiano.

5ª. Hermandad de Arrazgo. Incluye Ilarraza, Matauco, Cerio, Villafranca, Argandoña y Oreitia.

6ª. Hermandad de Aberasturi. Aberasturi, solamente.

7ª. Hermandad de Gamiz. Incluye Gamiz, Otazu, Ullibarri de los Olleros y Bolívar.

8ª. Hermandad de Castillo. Incluye Castillo, Mendiola, Monasterioguren, Arechavaleta, Gardelegui, Armentia, Berrosteguieta y Lasarte.

9ª. Hermandad de Arcaya. Incluyen Arcaya, Lorriaga, Arcaute y Ascarza.

10ª. Hermandad de Betoño. Incluyen Betoño y Arriaga.

Empezó el 27 de septiembre de 1567, el libro de cuentas se congregaba a finales de septiembre en la Iglesia Parroquial de Lorriaga, los llamados (Renqueros) de cada pueblo.

Según: PAGO DE LAS REJAS A SAN MILLÁN DE LA COGOLLA.

Nuestro Pueblo pertenecía ya incorporado a Alava.

ALAVA A HARHAZUA: Segun Historia Civil Vol. Pertenece a la Primera Cuadrilla.

Pertenece al Arciprestazgo de Armentia. Todo ello según Historia Civil.

Existencia: Harhazua pago las Rejas a San Millán de la Cogolla.

Durana pagaba 11 Rejas, Arzubiaga 1 Reja, Zurbano 11 Rejas, Hillarazaha 11 Rejas, Zerio 1 Reja, Oreitia y Matauco 111 Rejas, Ania y Junguitu 111 Rejas, Argumaniz 111 Rejas, Arbuslu 11 Rejas, Lúbiano 1 Reja, Huribarri 1 Reja, Doipa 11 Rejas, Sansoheta 1 Reja, Arroiaha y Reztia 1 Reja y Mindivil 1 Reja. Zerio pagaba 1 Reja con 13 vecinos.

Curiosidades sobre monedas y pesos.

Equivalencia de monedas en el siglo XVI al XVIII:

El Ducado equivalía a mediados del siglo XVI a unas 4 o 5 mil pesetas del año 1.886.

El Ducado valía 11 reales.

El Real 34 maravedís

En 1.763 una misa rezada costaba 2 reales. En 1.744 una mula de 4 años es valorada en 25 ducados.

El Escudo equivalía en 1.630 a 10 reales, o 34 maravedís

En el siglo XV los Reales de oro y plata con monedas de 2,1 y 0'12 Real de oro y de 1 1/2 y 1/4 de plata.

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

El Ducado equivalía a 10 reales de plata.

El Doblón de oro en el siglo XVII valía 4 Escudos de oro y la Onza 8 escudos de oro.

En el siglo XVII subsiste el Sueldo feble (o débil o bajo ¹) que valía 2 maravedís y la Blanca que valía un Sueldo Feble de ahí la expresión que todavía perdura no tener un maravedí o estar sin blanca.

El Real de Vellón valía la vigésima parte de un Real de ocho.

Por fin la peseta fue establecida como moneda Real y oficial para toda España en 1868, cuya centésima parte es el céntimo.

MEDIDAS EN ALAVA.

Lineales: VARA= 0,785 metros.

Superficie: FANEGA= 2510,8 metros cuadrados.

Capacidad: FANEGA= 55,62 litros

En vino: CANTARA= 16,365 litros.

CANTARA= 8 azumbres.

AZUMBRE= 4 cuartillos.

CUARTILLO= 4 copas.

Peso: LIBRA= 460 gramos.

LIBRA= 16 onzas.

ONZA= 16 adarmes.

El ESTADO equivale a 9 pies. ESCUSADA

El PIE= a 28 centímetros.

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

Vida y costumbres de nuestro pueblo.

En este capítulo vamos a reflejar la vida y costumbres de nuestro pueblo de Cerio, pero no vamos a reflejar la vida actual, porque ya la conocemos, y quizás más adelante, o en otra ocasión, alguien lo plasmará. Las costumbres y vida que describiremos en estas sencillas cuartillas, será la que nos tocó vivir en nuestra niñez, o sea, allá por los años un tanto difíciles y nunca cómodos, por los escasos o nulos medios disponibles, tanto económicos como técnicos.

Lo redactaremos de una manera sencilla, como sencillo es nuestro pueblo y siempre considerando aquella época que nos tocó vivir a nosotros y nuestros antepasados.

Primeramente, será la vida de un día laborable cualquiera, completo desde que amanece hasta el final del día. Seguidamente el resto de la semana, para concluir en el final de semana, con el domingo o día festivo. También repasaremos las cosas que a lo largo de la vida se ejecutan en nuestro pueblo, sin tener en día específico para ello.

Y para finalizar daremos un recorrido mes a mes, durante todo un año cualquiera para ver día a día sus labores, costumbres y su vida.

Un día cualquiera.

Empezamos con la llamada del viejo despertador, o del canto del gallo, si no han tocado las campanas, el toque de oraciones. Es la hora de dejar la cama, sobre todo el cabeza de familia, que empezará por dar el primer pienso a los bueyes y demás ganado vacuno y caballar; su mujer se ocupará de ordeñar las vacas y prender el fuego para poner a continuación el desayuno.

Él, mientras comen el primer pienso, que durará unos 20 minutos, picará las remolachas, nabos, o maíz forrajero, según la época; seguidamente les dará el segundo pienso que consiste, como el primero, en paja de trigo con una ración de harina de cebada, avena, yero etc., mezcladas, según el trabajo, con mayores dosis y cantidades; después de comido este pienso, a los bueyes se les dará la paja de menucia sola que comen muy bien, consiste en paja de alholva, yero, rica, avena etc.

Mientras esto ocurre, a desayunar y prepararse para la faena, con los distintos aperos y herramientas y, finalmente, a continuación, a uncir, o juncir, los bueyes, con el viejo yugo, que será de madera de haya y no pasará de 12 kilos en los bueyes jóvenes y pequeños, para los bueyes de cinco años o más él de los 14 Kg, porque sí. pesan más pueden dañar las cabezas de los dichos bueyes; tales yugos los fabrican artesanalmente, en nuestra tierra los suministra la familia

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

Ruiz de Gordoa que reside en Ullibarri Arana y hoy día la regenta Saturnino Vidal Ruiz de Gordoa. Esta familia lleva más de 200 años con el mismo oficio.

EL YUGO.

Para preparar un yugo lo primero era elegir la madera, esta era corrientemente de haya; el tronco elegido, de cien o más años, debía tener, como mínimo, cerca de dos metros de circunferencia, dividiéndolo con cuñas, no serrado, en cuatro partes, para 4 yugos.

Las herramientas usadas en esta labor eran: Acha, cuña, zuela, formón, gubia, para las superficies curvas, gubia, más pequeña, para la talla de los adornos, berbiquí, mazo de madera, acompañado, lo anterior, de la piedra para afilar.

El yugo individual, de uso bastante restringido en nuestro pueblo, es de unos ochenta centímetros. Esta yugada dispone de dos orejas; dos corniles; dos pestañas; una gamella; un agujero para la coyunda y dos orificios de tiro para las correas o sobeo.

Los yugos en esta zona de la llanada alavesa suelen ser de tres tipos, el largo para pasar los bueyes en las renques de patata o remolacha, sin pisar las plantas, que entre renque y renque distan unos 70 centímetros, se usa para pasar el cultivador en la escarda, para cultivar entre renques y matar las hierbas, también para acollar con tierra, sobre todo la patata.

El normal tiene una medida suficiente para no pegar con el cuerpo los bueyes en la vara del carro, se usa para toda labor y acarreo con los carros o arrastre de distintos aperos de labranza.

Y por fin, el yugo individual, para un sólo buey; este se emplea para pasar el cultivador entre renques y sulfatado, para no pisar tanto como con la yunta completa.

Una vez dispuesto el ganado se prepara el yugo con las coyundas de cuero extendidas, junto al yugo colocamos las melenas, que son de cuero con una especie de gamuza para no herir la frente de los bueyes, adornadas con borlas de lana, que suelen ser de color rojo; la cubierta para tapar el yugo y las cabezas de la yugada, consiste en una piel curtida de oveja grande o carnero con toda su lana; y por fin los morrales para que no puedan comer mientras carrean o trabajan; se procede al uncido.

Una vez uncida o juncida la pareja cogemos el palo de aguijón o este con alrejada; el palo ha de ser de avellano con una altura aproximada a la persona y con una punta o un clavo afilado para arrear a los bueyes y si lleva alrejada en la parte de abajo, que es de chapa de hierro de forma semicircular o ancora y sirve para quitar la tierra que se pega en la reja del aladro o en las vertederas del brabant.

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

Seguidamente enganchamos la pareja de bueyes al carro por medio del sobeo que va en el centro del yugo, que suele ser de cuero y en forma de ocho, el cual se mete entre las clavijas que lleva la barra del carro, estas suelen ser, si es posible, de acebo, que es madera muy correosa.

Con el carro nos vamos a por yerba o salgue, o alfalfa, o trébol, o algún alimento para nuestros ganados para ahorrarnos un pienso; y, con los arados para labrar.

Mientras, en la casa, la mujer y madre se encarga de dar de comer a los cerdos y gallinas, a estas, avena y a los cerdos "el majuri"; y, preparar el resto de la prole, el mayor se marchó al campo con el padre y marido.

El resto se marchaba a la escuela, primero a Matauco y después a Ilarraza, muchas veces llevando la leche a Fernando el de Arbulo o Perfecto de Arcaute; pero antes de marchar a la escuela, los mayores tendrían que picar remolachas, berzas o nabos para la comida de vacunos y cerdos.

Sobre las 10 de la mañana, ella llevará el almuerzo a la pieza para el padre e hijo, después ayudará a cargar la hierba en el carro, después de quitado el rocío, Seguidamente volverá a casa a preparar la comida del medio día para toda la familia.

Al medio día al toque de oraciones, siempre cuando el sol este en pleno apogeo, no con los horarios adelantados o atrasados, sino medio día del sol; con el carro lleno y la otra pareja de bueyes, a comer a casa; y si la faena agrícola se encontrara en las cercanías o en los poblados de Argandoña, Ilarraza o Matauco, no se viene a comer, pues llevarán la comida y para los ganados se llevará un haz de salgue o bálago, y soltándolos de los aperos se les dará a comer; tanto las personas como ganados comerán a la sombra de algún árbol, si lo hubiere, y si no puede ser, a pleno sol; aunque normalmente comeremos en casa.

Al llegar a casa colocaremos el carro en la trampera del pajar, soltaremos la pareja de bueyes del carro, desunciremos las yuntas en la calle, y esperarán a que se suelten de sus pesebres los demás ganados vacunos y caballar que se encuentran en el establo o cuadra. Alguno de los hijos, que ya vino de la escuela los llevará a beber agua al río Cerio o al pozo del asestadero, cada casa al que tiene más cerca; para la vuelta a casa casi no habrá que arrearlos porque alguien habrá ya llenado los pesebres con el primer pienso, entrarán corriendo para coger el primer bocado, o sea la harina de cebada, avena o yeros mezclados; a continuación, se ataran todos en sus pesebres; ellos mismos se colocan, pues los conocen de sobra.

Mientras esto ocurre algún chavea, habrá cogido el jarro, o barril, para ir a la fuente a por agua fresca para la comida.

Y todos a comer a la mesa, variará según la época del año, pues en tiempo normal se comerá en la cocina, y en tiempo de calor en una mesa en el portal; generalmente la comida es única, consiste en el potaje de alubias con tocino, chorizo y

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

morcilla, si es la temporada, y postre, lo que la casa produzca: ciruelas, manzanas, guindas y a veces nada, si la época no da nada.

Después de la comida se dará el segundo pienso al ganado, seguidamente se ordeñará; si es temporada de verano se echará la siesta, pero en esta ocasión nos marcharemos a descargar el carro de salgue, uno en el carro con una orquiya echará la mies a la trampera mientras los otros la cogerán y la apilaran para dar de comer a los distintos ganados.

Después volveremos a juncir los bueyes con el yugo doble; esta pieza de madera cuenta con dos orejas; cuatro corniles; cuatro pestañas o muñones; dos gamellas; dos agujeros para las coyundas; y un orificio de tiro donde se coloca el sogueo o sobeo; y nos encaminaremos a proseguir la faena en la respectiva pieza dejada por la mañana.

En la casa prepararan la caldera para la comida de los cerdos llamada majuri, que será a base de remolacha forrajera, patata pequeña que no sirve para la venta, y berzas; que se cocerán en las calderas de cobre en los llares de las cocinas bajas, en tiempos más modernos en las calderas que a propósito tienen las cocinas económicas a un lado del fogón, al otro lado tienen el depósito para el agua caliente; más adelante se cocía el majuri en unas cocederas preparadas para tal efecto.

Por la tarde seguiremos con la faena en la pieza hasta que el sol nos diga su adiós, tanto en faenas con ganado, como faenas manuales, como la escarda, siega o trilla; al final del día se dará el tercer toque de oraciones que más adelante contaremos; y con la noche nos vamos para casa para descansar, tanto ganados como personas.

Una vez en casa nuevamente empezaremos por desuncir los bueyes y dando de comer a los ganados su primer pienso, y nuestra merienda, que consistirá en un cacho de pan con algunas nueces, cualquier cosa con un trago de la bota de vino si es que lo hay, pues generalmente antes de 1920 solo se compraba para la temporada de la siega y trilla.

Después el segundo pienso del ganado; y tradicionalmente el rezo del rosario en casa, si no hay en la iglesia; después prepararemos los aperos, semillas y demás preparativos para el día siguiente; seguidamente ordeño y paja menucia a los ganados.

Y luego la hora de cenar, sopas de ajo o patatas cocidas con pimentón dulce, con grasa de tocino o manteca; nuestras patatas son las mejores del mundo, y por lo tanto en estos tiempos les han su denominación de origen como patata Alavesa; y, para segundo plato, como no, la tortilla de patata.

Seguidamente nos decían: "a la cama que es buen prao, si no se duerme se está echao" La cama con colchón de hojas de maíz y los más pudientes en colchón de lana de oveja.

Y así concluye un día normal de aquellos tiempos que nos tocó vivir, que no se parecen en casi nada o muy poco a un día

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

de nuestros días; que afortunadamente el progreso nos ha traído.

La semana.

Los demás días de la semana serán parecidos, excepto, el jueves, sábado y domingo.

El jueves, día de mercado, normalmente la señora con sus pollos y huevos en sus cestas de mimbre, se desplazara a la capital, a Vitoria, para convertirlos en dinero en la plaza de abastos, en la calle Independencia; unas veces venia en el carro de bueyes, si tenían algo por traer o llevar, o en carros de caballo, o en la tartana, con su mula, que tenía el trasportista de Cerio, Deogracias Ruiz de Eguilaz; otras veces en el coche de línea desde Ilarraza; y varias veces en el "coche San Fernando", unas veces a pie y otras andando.

El jefe ira a la plaza del ganado situada en la calle Francia donde se encuentra la estación de autobuses; después se trasladó a detrás del antiguo matadero en la calle Reyes de Navarra; unas veces se venía a ver cómo va el mercado de vacunos que venían de Santander y Galicia generalmente; como también las caballerías en la época de trilla; y sobre todo el precio de los cerdos, productores, como el famoso cerdo, chato alavés

Y otras veces a la venta de terneros, y de bueyes viejos, para carne, y comprar unos jóvenes para domarlos para el trabajo del campo; también la cría caballar y sobre todo y más común la venta de crías de cerdos que se quitaban a los dos meses de nacer aproximadamente, como los ya dichos cerdos cebados "chato alavés" Para traer estos animales se levantaba a las tantas, para dar de comer a los bueyes y poder llegar a Vitoria de 8 a 9 de la mañana, que había que venir al ritmo de los bueyes.

Si las operaciones del mercado se acababan por la mañana nos marchábamos a casa, para seguir con las faenas agrícolas por la tarde; si no se terminaban nos quedábamos a comer en Vitoria, pero esto ocurría con poca frecuencia, sobre todo para los menos pudientes.

Y así llegaba el final de la semana, cuando el sábado sobre las cuatro de la tarde empezaban a sonar las campanas, anunciando el día inmediato de fiesta, se solía decir: MAÑANA ES FIESTA O EL CAMPANERO ESTÁ LOCO.

Y por fin llegó el domingo; al amanecer después del toque de oraciones, se voltean las campanas con repique incluido, anunciando que ha nacido un día festivo, que según dicho toque se sabrá el tipo de festividad de que se trata; como veremos en su momento; nos levantaremos un poco más tarde de lo normal, pero no mucho porque nos esperan las labores domésticas que dan a diario los ganados, como cambiar las camas de los cerdos, dar a estos, como a los bueyes y caballerías, de comer, sin olvidar el ordeño y limpiar los establos o cuadras.

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

Después tocan a misa, siendo el momento que el alcalde si tiene alguna comunicación que dar a los vecinos, pasará la noticia "DESPUÉS DE MISA A JUNTA", la pasará a su vecino inmediato y éste la pasará al suyo hasta llegar a su procedencia; al cuarto de hora tocarán la segunda llamada a la misa, y un cuarto después, a la hora prevista la tercera y última llamada. Comenzará con la forma ritual del ASPERGES, normal o cantada, o solemne, según la festividad, por el cura párroco y único beneficiado de la parroquia; posteriormente se compartía cura con varios pueblos.

Seguidamente a la misa se celebrarán las PESQUISAS o penas de los agravios cometidos en nuestro pueblo, según las Ordenanzas del año de 1634; después se celebrará la anunciada Junta de vecinos con su Junta Administrativa. Para asistir a dicha Junta, en años pasados se les quitaba el bastón y palos, incluso las navajas y puñales que llevaban en su faja para defensa personal: se dejaban en la entrada de la sala que se encontraba en la senda de la fuente, junto al cauce del molino y al tranquero y seto que allí estaba. Se derrumbó allá por el año de 1670, por las continuas riadas. Después se viene celebrando, la dicha, en el pórtico de la iglesia

A continuación, la consecuente tertulia entre vecinos, jóvenes con jóvenes, y mujeres en sus consabidas charlas.

Después unos se van de caza, otros se quedan a jugar a los bolos, los niños con sus juegos, así hasta el mediodía con el toque de la comida o de oraciones y seguidamente atender a los ganados, como sacarlos al agua y darles de comer.

Después a comer, que siempre tendremos algo fuera de lo normal respetando nuestra producción y nuestra economía.

Por la tarde a las cuatro y media, tocan a vísperas y el rosario, con las tres llamadas de ritual, en los domingos las vísperas serán ordinarias y rosario y en las grandes festividades vísperas solemnes.

Después las partidas de bolos de jóvenes y mayores, que se juegan una partida de vino, donde se juegan el "erlige" (elige) los dos mejores tiradores del pueblo, el que lo gane empezara a elegir a una persona, seguidamente el perdedor a otro y así hasta el final, la partida será a tres jugadas perdidas, los perdedores a veces se juegan "las cabras" es decir a pagar la mitad de los perdedores con una nueva partida; y algunas veces "la recabra".

Los hombres mayores después pasaran a la taberna del pueblo, que en nuestro pueblo se lleva de renque entre los vecinos.

Jugaran dos contra dos, o tres contra tres según convenga, las parejas o trías se darán a reyes, se jugarán el vino de la merienda, seguidamente marcharan a casa a por la merienda que llevaran a la taberna, donde merendaran amigablemente, y después seguirán echando otras partidas.

En el juego de bolos, se sigue con la partida, a veces a pasada con los acostumbrados dichos y palabras como: "¿que la

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

echamos?" ¡hala! ¡Échala! ¡Hala tú y tú, a erlejir!; Pisa la parra que no vale! ¡Mira el pique! ¡Aprétale al gordo ¡Que te se va! ¡Hala hasta el cementerio! ¡No la tires tan fuerte, se ha marchado hasta el calce!

Los jóvenes después de merendar se marcharán al baile de Ilarraza. A veces a alguna fiesta cercana de nuestro pueblo.

Las mujeres después de merendar se juntarán en alguna casa para el juego de los naipes, generalmente tomate o brisca.

Los niños y niñas se entretienen con los distintos juegos típicos de nuestra tierra como son:

QUIQUIRRIQUI. .

Cuando los niños oyen cantar al gallo recitan esta retahíla:

Quiquiriqui, canta el gallo,
¿que tiene el gallo? Mal en el papo,
quién se lo ha hecho? Mariburecho,
¿dónde está Mariburecho? Debajo de la mata,
¿Dónde está la mata? El fuego la ha quemado,
¿Dónde está el fuego? El agua lo ha apagado,
¿Dónde está el agua? Los bueyes se la han bebido.
¿Dónde están los bueyes? A arar se han ido.
¿Dónde está lo han arau? Las gallinitas lo han esparcido.
¿Dónde están las gallinitas? A poner huevos han ido.
¿Dónde están los huevos? Los frailes se los han comido. ¿
¿Dónde están los frailes? A decir misa han ido.
¿Dónde está la misa? Alla arribita, arribita metidita en una margarita.

TRES NAVÍOS EN EL MAR

¿Tres navíos en el mar? Gritan los que se ha escondido, y contestan los que la pagan; ¡Otros tres en busca van! Los primeros que se encuentran la pagarán la vez siguiente.

UNA, DELA, TELA.

Cuando hay pocos para hay pocos para jugar al escondite se hace de esta forma, la paga una persona se pone de espaldas a la pared y cuenta de la siguiente forma:

Una, dela, tela, catola, quina, quineta, vino la reina, con su gabinete, vino Gil, rompió un barril, ril, barrilón, cuéntalas tú que las veinte son: El que no se ha escondido tiempo ha tenido.

El primero al que encuentre será quien la paga.

En otras ocasiones jugaban y cantaban la siguiente canción:

AL CORRO DE LAS PATATAS.

Al corro de las patatas, lo que comen los señores, naranjitas y limones, ¡Alupé! ¡Alupé! Sentadita me quede.

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

Y si tenían una cuerda jugaban a la comba, y cantaban así:

AL PASAR LA BARCA.

Al pasar la barca, me dijo el barquero;
que las niñas bonitas, no pagan dinero;
yo no soy bonita, ni lo quiero ser;
porque las niñas bonitas, la echan a perder.

A veces se cogen en brazos a una niña juegan y cantan:

A LA SILLITA DE LA REINA.

A la sillita de la Reina, que nunca se peina;
si se peinaría, más guapa estaría.

En otras ocasiones cuando hay mucho grupo, dos personas que la pagan eligen una cosa secreta cada una, y pasará el grupo unos detrás de otros agarrados de la cintura quedándose el último detrás del niño de la cosa que han elegido y al final taran unos contra otros a ver quién es el vencedor, y mientras pasan cantan así:

PASÍ MI SÍ.

Pasí misí, pasí misá, por la puerta de Alcalá; la de adelante corre mucho, y la de atrás se quedará.

También colocando a un niño su cabeza sobre las rodillas del ama, mientras los demás golpean su espalda cantando:

A LA BALLENERA, O A LA ACEITERA.

A la ballenera, a la aceitera, a descurrido, amagar y no dar, a dar sin duelo, que se ha muerto mi abuelo; a dar sin hablar, que se ha muerto mi tío Blas, a dar sin reír, que se ha muerto mi amigo Luis; pajaritos a esconder, que la liebre va a correr, que va, que va, que va, y que va ...

Los niños corren tras ellos, El que sufrió la paliza va a coger a uno de ellos, que será el que la pagará o se llevará la siguiente paliza.

Otro juego parecido al " pasí misí " es el que cantan así:

AMBO ATO.

Ambo, ato mataríle, ríle, ríle;
ambo, ato, mataríle, rilerón.
¿Qué quiere usted? Mataríle, ríle, ríle;
¿qué quiere usted? mataríle, rilerón.
Quiero un paje, mataríle, rilerón.
¿Qué nombre le pondrá usted? Mataríle, ríle, ríle,
¿qué nombre le pondrá usted? mataríle, rilerón.
Le pondremos (nombre) Mataríle, ríle, ríle,
le pondremos (nombre) Mataríle, rilerón.
Ese nombre no le gusta mataríle, ríle, ríle
ese nombre no le gusta, mataríle rilerón.

Repitiendo la canción hasta llegar a cansarse.

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

Algunas veces atan un ramal o soga por los dos extremos y un niño en el centro tratará de pillar a alguien que sujeta la soga y estos tratan de escapar, el primero al que coja pasará al centro, a pagarla, y cantan así:

CHOCOLATE MORENILLO.

Chocolate morenillo, corre. corre, que te pillo.

Y los demás responden: Aparte, aparte, que la niña va a pasar, que va a pasar.

Otro juego del corro empieza cantando así:

QUE SE PONGA DE CULO.

A las campanas de San Miguel, todas vienen cargaditas de miel; a lo duro, a lo maduro, que se ponga (Fulano) de culo.

Y con la misma retahíla siguen hasta completar el grupo del corro todos de culo.

Otra versión del "chocolate morenillo" es el siguiente juego con distinta denominación y es así:

EL PATIO DE MI CASA.

El patio de mi casa es particular, cuando llueve se moja
como los demás.

Agáchate y vuélvete a agachar, que las agachaditas, no saben
bailar.

H. I. J. K. L. LL. M. A. Que, si tú no me quieres, otra madre
me querrá.

Chocolate, morenillo, corre, corre, que te pillo.

A estirar, a estirar, que el demonio va a pasar.

Algunas veces al comenzar a jugar al escondite, para poner un pagador se hace de la siguiente forma, se dice así:

Al escondite, lerite. leritón, tres gallinas, y un capón, el capón, esta malo, las gallinas, se escaparón.

Tururú, tururú, que salgas tú. Manzana podrida, ocho, nueve y podrida.

Cuando se juntaban cinco niños se jugaba a:

LAS CUATRO ESQUINAS

Se colocaban cuatro, uno en cada esquina del pórtico de la iglesia, y en el centro el que la pagaba.

Los de las cuatro esquinas se cambiaban continuamente de esquina procurando que no la ocupe el pagador, cuando este tenía la ocasión ocupaba el vacío y quedaba como pagador él que no tenía esquina.

Otro juego que se jugaba el tradicional:

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

GALLINITA CIEGA.

Al pagano, se le cubre la cara con un pañuelo, los compañeros le tocaban y corrían y cuando cogía a uno, decían todos a coro

¿Como se llama el pajarito que has cogido? El pagano decía un nombre y si acertaba este pasaba a ser el pagano.

En algunas ocasiones se formaban un corro todos sentados y el pagano con un pañuelo escondido se paseaba por detrás diciendo

PAÑUELITO POR DETRÁS.

Pañuelito por detrás, chiquilitrás, chiquilitrás,
ni lo ves, ni lo veras, chiquilitrás, chiquilitrás,
el que mire para atrás, un cachete se llevará.

Disimuladamente deja caer el pañuelo detrás de una niña, mientras sigue paseando; al darse cuenta la niña que tiene el pañuelo por detrás lo recoge y sale corriendo tras el pagano, con todos diciendo:

Siéntate, que vas a perder, siéntate, que vas a perder. Si logra pegarle con el pañuelo, sigue pagando la misma, pero si esta logra ocupar el sitio libre la paga la seguidora.

Otro de los juegos, sobre todo de los niños, se denominaba:

AL HINQUE.

Cada niño con un palo con punta se trata de hincarlo por turno en un terreno de hierba, tratando al momento de hincarlo en tumbar a de su compañero, si lo consigue, lo tira lo más lejos posible, el dueño del palo sale rápidamente en busca de su palo, que vuelve rápidamente, para entonces todos han de clavar su Hinque en la tierra, al niño que no lo haya clavado le hacen la misma operación.

Uno de los juegos que practicaban las niñas, se trata de:

LAS TABAS.

Para este juego se emplean los huesos o tabas de las patas raseras de los corderos, que, con una cana, que la lanzaban al vuelo y cambiaban de posición a la taba, las cuatro posiciones, primeras, segundas, terceras y cuartas.

Uno de los juegos se trata de:

LAS CHAPAS.

Las chapas o tapas de gaseosas y refrescos, que se trataba de meterlas a un bico o agujero con la uña del dedo.

Otro parecido se practicaba con:

LAS PEPITAS.

Se trata de los huesos o pepitas de los albérchigos.

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

Pero el más popular de este tipo en nuestro pueblo se trata

LAS CUCURRAS O CACURRAS.

Las cucurras o cacurras son una especie de canas que dan los robles en sus ramas, y se juega también de la misma o parecida forma, tratando de meterlas en el bico y matar, pegando, a las contrarias.

El mismo efecto se practica el juego de:

LAS CANICAS.

Uno de los juegos que se fabrican los propios niños es:

EL TITATACOS.

Para fabricar este aparato se corta una rama de sauce, y con la caña entre dos nudos se extrae la parte carnosa, esponjosa, del corazón de dicha caña, quedando una especie de cañón. Por otra parte, se coge una rama o palo de roble, que se rebaja a la medida de la caña de sauco, dejando el mango más grueso para su manejo. Para su funcionamiento se coge papel húmedo formando una especie de taco, que queda en el fondo de la caña, que el palo o pistón se dejó a la medida; en la boca se pondrá otro taco, que, empujándolo con dicho pistón de roble, el aire comprimido que queda entre taco y taco, que al apretar con el pecho y sujeto con las dos manos produce un gran estruendo.

Otro aparato más común que fabrican los niños y se trata de:

EL TIRABIQUE.

El tirabeque o tiragomas, se trata de coger una rama de roble que tenga orquiya, en forma de y griega, en la horquilla se colocan dos gomas que previamente se sacan de un neumático de coche viejo; en los otros extremos se coloca una badana de cuero, esta se suele sacar de una lengüeta de un zapato viejo, una vez atados y sujetos lo utilizaban para cazar gorriones y también para romper algún cristal que otro.

También se fabricaban en la primavera cuando la sabia de los chopos subía los.

SILBOS.

Se coge una rama, generalmente de chopo, se selecciona una parte que no tenga nudos; en una de las puntas se le da la forma de boquilla, a unos dos centímetros se hace una especie de orificio cortando solamente la corteza, a unos cinco o seis centímetros se corta la corteza en forma de anillo; a partir de este anillo se golpea suavemente la corteza; diciendo:

" Suda, suda, perro muda, y si no sudas se lo damos a comer a la burra" Después de unos minutos la sabia sudará y se puede sacar la corteza con gran facilidad; una vez fuera la corteza al palo se le hace una pequeña parte desde la boca hasta el

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

orificio para que entre el aire, a partir del orificio se hace un rebaje, a continuación se coloca la corteza y soplando por la boquilla pitará, ya tenemos un silbo.

Otro de los juegos, sobre todo de niñas es:

TANGANO

Se selecciona un enlosada y se marcan cuadros en el suelo, numerándolos, se tira un cacho de teja o piedra, llamado TANGANO, deberá quedar en el recuadro que corresponda, sin quedar fuera de la línea de las losas, deberá saltarse a la pata coja, sin pisar las uniones de las losas.

Otros juegos de seguimientos y pillarse son como **EL GATO Y RATÓN**, y **GUARDIAS Y LADRONES**. También con frecuencia se practica el juego de la **PELOTA**, y entre los juegos de pelota el más común es **EL PUCHE**.

Varios juegos de las niñas en la que emplean como juego la **CUERDA O SOGA**.

A veces se practicaba el juego DEL **MARRO** y **LA PALMADA**.

Cuando se cansaban de otros juegos, empezaban con otros como **EL PALMO** y **EL POTE**; sin menospreciar **EL VEO, VEO** y **EL TROMPO** etc.; que nos vienen en este momento a la memoria.

Y al final del domingo, y al toque de oraciones de la noche, todos los niños a casa poco después venían los mayores de la taberna, para seguir con los trabajos normales, de dar de comer a los distintos ganados y ordeño.

Seguidamente a cenar y descansar para empezar una nueva semana. Y así damos el resumen de una semana en nuestro pueblo, como las de otros de nuestro entorno.

TODO UN AÑO EN CERIO

Entramos en un nuevo año, con un invierno tan negro, por puro blanco, con sus copiosas nevadas y sobre todo por el frío intenso que lo atajamos alrededor de la vieja cocina baja.

En los viejos tiempos en este día primero del año, se nombraba el nuevo MERINO, una especie de alcalde que gobernaba durante el año al pueblo, encargándose de presidir los domingos LAS PESQUISAS de los daños cometidos durante la semana, tanto por los daños producidos por los animales, como los personales, juzgándolos bajo LAS HORDENANZAS de 1634.

Para este día en el CALENDARIO ALAVÉS vemos que dicen así:

VERSOS DE LA LLANADA EL DIA DE LA CIRCUNCISIÓN.

Hoy empieza a ser nuevo año
nuestra madre iglesia con gran devoción
nos convida a que celebremos
del hijo de Dios la Circuncisión
pues por mucho amor
siendo niño sufrió de ocho días

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

de un acero fuerte el vivo dolor.

En los pueblos de la llanada alavesa se entonaba en el pórtico, después de la misa.

Cuando se pasan las nevadas empezamos con la siembra del ajo, y se dice: EN EL MENGUANTE DE ENERO, SIEMBRA LOS AJOS EL AJERO.

En este mes, en sus primeros días, se hacían las suertes de leña, cortando de troncos, que los rajones llamaban "ZEPOS" y la ALBARDA o ABARRAS, así llamadas las ramas de los árboles al podar y los jaros o arboles pequeños que se entresacaban, dejando limpio para la repoblación del monte.

Enero puede traducirse como "LUNA NEGRA" o MES NEGRO. En el calendario astrológico de nuestra tierra, pero en otra versión significa "MES QUE COGE AL AÑO" o DÍAS NUEVOS.

En este mes en los días de nieves, se hacían los ramales y se decía: CUERDAS y RAMALES PARA ATAR LOS ANIMALES; esto sucedía después de que vinieron las segadoras atadoras, o sea después de 1910, que se trajo la primera a nuestro pueblo; sobre todo para emplear las cuerdas de los haces cuando se cortaban para la trilla.

Para la operación de hacer los ramales, primeramente se cortan los nudos de las cuerdas de sisal, que son las más usadas, golpeando las puntas sobre un tronco o poste de madera para deshilarlas; después se empezaba a unir las unas tras otras, las dichas cuerdas, por medio de una manivela que algún niño, o mayor en su defecto, la hacía dar vueltas y más vueltas; una vez formada una lía, aproximadamente el doble del ramal a conseguir, se retiraba esta y se confeccionaba otra de la misma distancia, se doblaban por la mitad las dos lías fabricadas con mucho cuidado para que no se traben unas con las otras, formando cuatro lías iguales; en un extremo se colocaban cuatro manivelas sincronizadas colocando a cada manivela su correspondiente lía; en el otro extremo se colocan las cuatro lías en una misma manivela.

Se empieza por hacer funcionar las cuatro manivelas, para conseguir el suficiente trenzado de las cuatro lías, y seguidamente se empieza con la manivela única, y la tercera persona se encarga de sujetar con dos palos cruzados para unir las cuatro lías en una sola o ramal; esta lía se soltará de las dos puntos con cuidado porque se enroscará, y para que esto no pase se estirará mediante un poste de madera y quedará formado el ramal en espera de que se haga la roseta en un extremo.

En este mes con las nevadas, se hacían las astillas de los troncos o cepos; y a propósito de cepos, estos se ponían en los alrededores de las casas, que allí se cobijaban los gorriones, otras veces se colocaban trampas, usando las puertas delanteras de los carros, inclinándolas y sujetas con un palo a punto de escaparse, sujeto con una cuerda que se manejará desde un agujero, se tirará de la cuerda cuando una partida de

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

gorriones estén debajo comiendo las simiente de cereales que allí se ponían previamente, quedando atrapados todos los que no lograban escapar, son muy recelosos pero el hambre les hace meterse en la trampa.

Una vez levantado el tiempo, empezamos con la escarda de los cereales, hay que sofocar, cuando empiezan a nacer, los cardos, lapas, abisopos, abreojos, zarapotes, lujardas etc. Y se suele decir: EL QUE ESCARDA EN ENERO BIEN SUENA EN EL TRIGUERO:

Terminó la caída de la pluma de las gallinas que se quedan feas, pochas, sin cola. A finales las dichas gallinas ya con un vestido nuevo, comienzan a visitar los nidales de huevos y se dice: POR SAN ANTÓN, HUEVOS A TROMPÓN.

Llego el día de San Antón, abogado de ciertos ganados, a los que se les daba fiesta, no unciéndolos a los bueyes y no enganchando a las caballerías, por la mañana se les bendecía en la plaza delante de la iglesia.

Y en este día se suele decir: SAN ANTONIO BENDITO TIENE UN CERDITO, QUE NI COME NI BEBE Y ESTÁ GORDITO.

Llegamos al día 20 de enero, que como dice la retahíla: 20 DE ENERO, SAN SEBASTIÁN EL PRIMERO, CALLA VARÓN QUE ANTES ES SAN ANTÓN; Y SI VAMOS A LEYES, ANTES SON LOS REYES. Pero en este caso nos vamos a dirigir a San Sebastián, al que nuestro pueblo venera desde años inmemorables, guardando fiesta, con distintos festejos tanto religiosos como paganos; por supuesto en la víspera, voltearán las campanas, a veces acompañadas de disparos de cohetes, y llegando el día anunciando, la festividad con los mismos honores que la víspera; a media mañana la misa mayor en el altar del Santo, que se encuentra a la derecha del altar mayor en la iglesia parroquial de éste pueblo de Cerio .

Seguidamente a la misa, los mozos siempre organizan diversos juegos para entretener al vecindario hasta la hora de comer; por la tarde vísperas solemnes, al finalizar estas, comenzarán los bailables con disparos de cohetes y buen vino; al finalizar dicho jolgorio los mozos invitarán a cenar a las mozas, dando por finalizado este día festivo.

Una de las oraciones de este día es la siguiente:
"Celebremos el día festivo, de San Sebastián con culto y honor, que sufrir amarrado en un madero, golpes de saetas por amor de Dios. Con razón honramos a un mártir Ilustre, porque en la peste es nuestro defensor.

Otro de los ruegos a San Sebastián, por ejemplo, cuando en este pueblo alguna mujer tenía alguna hija casadera ponía una vela al Santo y decía:

SEBASTIÁN BENDITO, DAME PARA MI HIJA, UN BUEN MOCITO.

A la suegra que le han traído un yerno que no es de su agrado, solía ir a la iglesia a quejarse a San Sebastián y le decía:

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

SEBASTIÁN, SEBASTIONAZO, CARA DE CUERNO, ASÍ COMO TIENES LA CARA ME HAS DAU EL YERNO.

FEBRERO.

Dicen que este mes es de " LOS GATOS". también mes de " FRÍOS Y LOBOS"

Febrero muchas veces resulta más frío y peor que el anterior, no por las nieves, sino por las interminables heladas, aunque se suele decir: MÁS VALE VER EL LOBO ENTRE LAS OVEJAS; QUE EL SOL EL DÍA DE CANDELAS:

Refiriéndonos al día de Candelas, ya la víspera se hacen las candelas, con el rollo de cera hilada que previamente se ha traído de Vitoria, aunque otras familias llevarán velas confeccionadas por ellas mismas de cera de sus propias abejas. Este día es una de las fiestas suprimidas, antaño se guardaba fiesta; a la hora de la misa se llevan las candelas o velas en un manojo con un lazo, cada vecino de un color para distinguir el suyo, dejando un pequeño montón para la bendición; una vez bendecidos un miembro de cada familia generalmente la madre se acerca y recoge el suyo y reparte una candela a cada miembro de la familia, que pasarán a las manos del señor cura que besará la mano de éste y después la candela. Seguidamente se saldrá por el pórtico en procesión con la candela encendida.

Estas candelas se guardaban para encenderlas cuando el tiempo amenazaba tormenta para que se disuelva dicha tormenta.

Otro de los dichos o refranes de este día y son varios, por ejemplo:

CUANDO LA CANDELARIA LLORA, EL INVIERNO ESTÁ FORA; SI RÍE ESTÁ POR VENIR.

CUANDO LA CANDELARIA PLORA, EL INVIERNO ES FORA, SINO PLORA, NI HACE VIENTO, EL INVIERNO DENTRO Y CUANDO RÍE, QUIERE VENIR.

SI LA CANDELARIA PLORA, EL INVIERNO YA ESTÁ FORA, Y SI NO PLORA, NI DENTRO NI FORA.

LA CANDELARIA PLORÓ Y EL INVIERNO AQUÍ QUEDÓ.

QUE LLORE, QUE NO LLORE, EL INVIERNO YA ESTÁ FORE.

Al día siguiente San Blas se suele decir: POR SAN BLAS LA CIGÜEÑA VERAS, Y SI NO LA VIERES AÑO DE NIEVES.

En este día se llevan a bendecir distintos productos del campo próximos a sembrar como patatas, cebada y maíz; llevando también productos comestibles para la garganta, tales como naranjas, galletas, rosquillas y una jarra con agua.

Y al llegar la víspera de Santa Águeda, al anochecer, los mozos volteando las campanas salían a pedir, empezando por la casa del señor cura, cantando: YA VENEMOS TOS LOS MOZOS, A CASA DEL SEÑOR CURA, YA TENEMOS EN EL BOLSO, UNA PESETA SEGURA.

Pero el canto popular de Santa Águeda es el siguiente:

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

CORO

HONREMOS A SANTA ÁGUEDA, QUE MAÑANA ES SU DÍA
NUNCA FALTE LA FELICIDAD EN ESTA CASA
VENIMOS A RECOGER "SANTA ÁGUEDA"
LOS MISMOS DEL AÑO PASADO;
RECIBIDNOS COMO ENTONCES
Y SED GENEROSOS EN VUESTRA LIMOSNA
SOLO OS DESEAMOS BIENESTAR Y BENDICIONES DIOS;
NUNCA FALTE LA FELICIDAD
GRACIAS A VOSOTROS, LOS POBRES
CUBRIRÁN SUS NECESIDADES.
NOS VAMOS YA DE AQUÍ,
ADIÓS CON EL ALMA;
POR INTERCESIÓN DE SANTA ÁGUEDA
OS LIBRAREIS DE TODO MAL.

Otra de las festividades esta vez para los niños es el

"JUEVES DE LARDERO" que se celebra el jueves anterior a la
cuaresma y salen a pedir, como los mozos en su día, para después
hacer una merienda, cantando distintas canciones como estas:

JUEVES DE LARDERO, VIERNES DE LA CRUZ, SÁBADO DE PASCUA, RESUCITÓ
JESÚS

CESTAS TRAEMOS, HUEVOS PEDIMOS, PARA JESUCRISTO, QUE VIENE DE
CAMINO, CON UNA DONCELLA Y LOS ÁNGELES CON ELLA; SI VA A CORTAR
CHORIZOS, NO SE CORTE USTED LOS DEDOS, CORTE UN POCO MÁS ARRIBA QUE
SOMOS MUCHOS COMPAÑEROS. Y SI NOS DAN O NO NOS DAN, LAS GALLINITAS
LO PAGARÁN.

ÁNGELES SOMOS DEL CIELO VENIMOS, A PEDIR ANDAMOS PARA JESUCRISTO
QUE VIENE DE CAMINO, LAVÁNDOSE LA CARA, CON AGUA ROSADA

LA PATRONA DE ESTA CASA QUE SEA UNA BUENA MUJER, QUE NOS DÉ
CHORIZOS Y HUEVOS. Y CUARTOS PARA BEBER; QUE NOS DÉ TOCINO VIEJO,
QUE TENGA BUEN PELLEJO, QUE TENGA BUEN COCER QUE LOS CHICOS DE LA
ESCUELA YA QUEREMOS COMER.

Otros de los pedimentos de este mes es el de "EL CARNAVAL" y los
mozos cantaban: LA PATRONA DE ESTA CASA, ES UNA BUENA MUJER, PERO
MEJOR SERÍA. SI NOS DIERA DE COMER; EN ESTE CERIO SEÑORES TODO
LO TENEMOS BUENO, BUEN REGIDOR Y EL SEÑOR CURA EL PRIMERO.

Con el MIÉRCOLES DE CENIZA, con imposición de la ceniza, que
se sacaba quemando los ramos bendecidos del año anterior,
comenzaba la cuaresma y por las noches el rosario en la
iglesia, y el festivo con la práctica del calvario, los días
de labor se preguntaba a los niños el catecismo en el pórtico,
después del rosario, y los festivos se preguntaba en el
interior de la iglesia desde el pulpito.

En este miércoles de ceniza se solía decir: MIÉRCOLES DE
CENIZA QUE TRISTE VIENES, CON CUARENTA Y SEIS DÍAS QUE TRAES
DE VIERNES.

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

Se empieza las faenas agrarias arando o maquinando para la siembra de la remolacha, y comenzando la escarda de habas, alholva, y trigo.

Finalizado este FEBRERILLO LOCO, y corto a su vez, entramos en:

MARZO.

Dicen que es el "MES DE LA PODA" o "LUNA DE LA CORTE", comentan que da buena suerte el cortarse unos cabellos o pelos el día primero de marzo.

Se aprovecha en este mes para deshacer los terrones porque el dicho o refrán dice así: CUANDO VUELVEN LAS GRULLAS A VENDIMIAR, COGE EL ZARCILLO Y VETE A ESCOCAR.

Comenzamos con la siembra de la remolacha, tanto azucarera como forrajera.

También comenzamos a preparar la siembra marzal, generalmente de la cebada, aunque a veces se sembraba algo de trigo, si no pudo sembrarse en su tiempo por la caída del invierno; en estos casos suele decirse sobre las siembras: LA CEBADA EN POLVO Y EL TRIGO EN LODO.

Otra de las operaciones es la preparación de la tierra para la siembra de la patata, empezando por llevar la basura que, desde los montones ya preparados, que cada vecino tiene en la SESTADERO, llevándola a las fincas dejándola en pequeños montones en renques para después esparcirla lo más homogéneamente posible, para que cuando se vaya con el brabant se pueda tapar.

En la casa se prepara la patata que ya desde febrero se tiene extendida, en los manguantes se les dará vuelta para que no se peguen o broten con el calor, ya que se suele decir que: EN MARZO EL SOL PEGA COMO UN MAZO.

En estos tiempos la siembra del trigo y cebada se hace en este tiempo usando otras clases, de ciclo corto.

A finales de marzo o primeros de abril se celebra la semana Santa, con el DOMINGO DE RAMOS; el jueves anterior ya se han suministrado de ramos de olivo y de laurel, que, en un manojo con un lazo para su identificación como las candelas, para la bendición, se dejarán en el altar mayor, el sacristán ya tendrá preparado un manojo de chitas, que para este tiempo generalmente ya están brotadas, y las colocará junto a los ramos, este manojo se empleará para quemarlo el año que viene para conseguir la ceniza para el miércoles de ceniza; empezará este día con la bendición de dichos ramos, seguidamente los recogerá la madre y repartirá un ramo a cada miembro de la familia y saldrán todos en procesión por la plaza delante de la iglesia y al volver se encontrará con las puertas cerradas y en el interior, el sacristán que contestará al ritual de las tres llamadas.

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

Lo más llamativo son las tinieblas, que se celebran desde el miércoles santo, donde se sacudían los bancos y toque de carracas y matracas, por nosotros los chavales, estas carracas y matracas se empleaban para todos los toques de oraciones y celebraciones desde el toque de Gloria del JUEVES SANTO hasta el toque de Gloria del SÁBADO SANTO o DE GLORIA, porque las campanas no se podían tocar en todo este tiempo.

EL Jueves Santo desde las 10 de la mañana se guardaba fiesta, dicho día después de los oficios programados nos marchábamos a visitar las iglesias y ermitas cercanas y besar el Santo o CRUZ, expuesta para tal fin.

EL SÁBADO SANTO se bendecía el CIRIO PASCUAL que seguidamente, según es costumbre, el cabeza de familia con el AGUA BENDITA de dicha función y EL RAMO bendito iba de finca en finca a regarlas y poner su ramo, diciendo: FUERA SAPO Y RATÓN, CON EL AGUA DEL ESPÍRITU SANTO, Y EL RAMO DE PASIÓN.

Otro de las oraciones para esta ocasión es la siguiente:

FUERA SAPO, RATÓN Y LIRÓN, QUE AQUÍ TE PONGO RAMO CON BENDICIÓN.

Y una tercera es la que sigue: AGUA BENDITA DEL CIRIO PASCUAL,
¡MATA EL SAPO! ¡CUIDA EL PAN!

EL DOMINGO DE PASCUA FLORIDA por la tarde, salíamos todos los chavales al pórtico a comernos el roscó de Pascuas, ya preparado en el amasado anterior éste solía tener en su interior huevos cocidos, chorizo, chinchortas y demás.

En este tiempo se abonaba con nitrato, generalmente nitrato de Chile, y a veces nitrato de cal, a los sembrados del otoño, para que con las próximas lluvias haga su efecto.

Como final de trimestre daremos algunos dichos o refranes de estos tres meses y son los siguientes:

ENERO.

ANTES DEJA LA MADRE AL HIJO, QUE LA NIEVE AL GRANIZO

EN ENERO y FEBRERO BUSCA LA SOMBRA EL PERRO, EN MARZO BÚSCALA EL ASNO.

ENERO HELADO; FEBRERO TRASTORNADO.

ENERO HELADO, FEBRERO TRASTORNADO, MARZO AIROSO Y ABRIL LLUVIOSO, HACEN A MAYO FLORIDO Y HERMOSO.

ENERO QUITA EL SEBO, FEBRERO Y MARZO LO DESCOTAN, y ABRIL Y MAYO SE LLEVAN LA CULPA.

NEVANDO EN ENERO, NO HAY AÑO FULLERO. POLLOS DE ENERO, LAS PLUMAS VALEN DINERO.

POR SAN ANTÓN, LA GALLINA PON, Y POR SANTA ÁGUEDA LA BUENA Y LA MALA.

A DOS CANDELAS, A TRES SAN BLAS, A CUATRO, NADA, Y A CINCO SANTA ÁGUEDA.

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

CUANDO LLUEVE EN FEBRERO, TODO EL AÑO BUEN TEMPERO.

FEBRERILLO LOCO, MARZO MARCEANDO Y ABRIL NEVANDO.

FEBRERO, GATOS EN CELO.

FEBRERO, EL ROÑOSO

CUANDO EN MARZO LLUEVE, SE MOJAN MÁS DE NUEVE; CUANDO LLUEVE EN ABRIL SE MOJAN MÁS DE MIL.

CUANDO MARZO MAYEA, MAYO MARCEA.

MARZO VENTOSO Y ABRIL LLUVIOSO, TRAEN A MAYO FLORIDO Y HERMOSO.

MARZO MARCEABA; EL BUEY PEDÍA PAJA, LA VIEJA RENEGABA.

MARZO MARCEOR, POR LA MAÑANA, ROSTRO DE PERRO; POR LA TARDE VALIENTE MANCEBO.

ABRIL

Abril mes de la "LUNA DE LA ESCARDA". Abril dice a Marzo: ¡A MARZO, MARZO! MALA RECOMPENSA TE DEBO, y marzo responde: "ABRILITO, ABRILITO, DAME DOS DÍAS Y MEDIO PARA MATAR LAS CIEN OVEJAS Y EL CARNERO DEL PASTOR", y ABRIL ACCEDIÓ A LA PETICIÓN DE MARZO.

Seguimos con la escarda de los cereales, comenzando con la siembra de la patata, una vez preparada la tierra, empezamos por marcar o hacer los surcos, este marcador es de tres rejas, pero solo hacen dos surcos porque la tercera va copiando de la última, seguidamente se ponen dos cuerdas con un separador, a la misma distancia entre surcos, unos 70 centímetros, atravesados a los surcos o sea a 90 grados, colocando la simiente de la patata debajo de la cuerda, pasando luego las cuerdas así sucesivamente hasta el final; quedando las patatas sembradas al cuadro, pudiendo pasar el cultivador en los dos sentidos, después se tapan con la azada, empleando la tierra de los lomos que ha dejado el marcador. En la actualidad se hace en una sola operación con la maquina sembradora.

Sobre el cuatro de este mes nos deleitará el tradicional CUCU

Dichos o refranes de este mes de abril:

ABRIL, AGUAS MIL, CERNIDAS POR UN MANDIL.

ABRIL, EL DE LOS CHARQUILLOS MIL.

ABRIL MOJADO, DE PAN VIENE CARGADO

ABRIL SACÓ A SU PADRE AL SOL Y LO APEDREÓ.

ABRIL Y MAYO LA LLAVE DEL AÑO.

A CINCO DE ABRIL EL PECU DEBE VENIR; Y SI NO VIENE A LOS SIETE O A LOS OCHO, O ÉL ES PRESO O MORTO.

ALGARADAS DE ABRIL, UNAS DIR Y OTRAS VENIR, TODAS COGEN EN UN BARRIL.

AUNQUE ME SIEMBRES EN MARZO O EN ABRIL HASTA MAYO NO HE DE SALIR, LAS PATATAS.

EN ABRIL, SI CORTAS UN CARDO SALEN MIL.

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

LA ABEJA, LA OVEJA Y LA YEGUA VIEJA, EN ABRIL DEJAN LA PELLEJA.

LOS PERRECHICOS DE ABRIL PARA MI, LOS DE MAYO PARA MI AMO Y LOS DE JUNIO PA NINGUNO.

UN AGUA DE MAYO Y TRES DE ABRIL, VALEN MÁS QUE LOS BUEYES Y EL CARRIL.

MAYO

Mes de LAS FLORES, LUNA Y HOJAS, dicen que el que toma leche el día primero de mayo, no padecerá dolores de cabeza, durante el resto del año.

Comenzaremos con la escarda de la remolacha, primero el aclarado o entresaca, seguidamente en segunda pasada para quitar las hierbas que salen a montones. También se empezará la escarda de la patata, una para quitar las hierbas y la segunda para también quitar hierbas y seguidamente acollarlas por medio del cultivador. También otro de los trabajos de este mes es el sulfatado de la remolacha contra el pulgón y de la patata contra el escarabajo, éste se propago en nuestro pueblo sobre el año 1938 o 1939, se empezó recogiendo a mano a un cubo, planta por planta, en la escuela de Ilarraza salíamos con la maestra a los patatales en busca de dichos escarabajos.

Al domingo siguiente del día 14 de mayo, día de la cruz, se bendecían las cuatro cruces, de la forma siguiente, el cura colocaba una cruz pequeña de cera en cada una de las cuatro, dando la bendición y rociándolas con agua bendita mientras se tocaba las campanas, le acompañaban los monaguillos y el sacristán; estas cruces se encontraban en las cuatro salidas del pueblo, la primera se encontraba en la salida del camino que va para Ilarraza, en la bajada que de la senda que pasa por la era de la casa N.º 1, sale a la cuesta; la segunda en la salida del camino de la dehesa, a pocos metros de la barrera y detrás de la casa pegada a la N.º 4; la tercera en la salida del camino que va para Argandoña, justo en la entrada de la casajera; y la cuarta y última en el camino de Bidabuchi o prado de dicho nombre, pasando los dos puentes, es decir el de la salida del agua del molino y el que atraviesa el río.

En este tiempo se celebraban las rogativas llamadas de la Ascensión.

Otras rogativas que también se celebraban son las de San Isidro, estas durante la novena y en la parroquia de San Pedro de Vitoria, junto con la Cofradía que tienen varios pueblos de la llanada, a estas se mandan por renque y el día del Santo se congregaban en dicha parroquia todos los labradores de dicha zona.

En este tiempo se temía una helada tardía que podía suceder, porque mataba toda la floración, sobre todo de los árboles frutales.

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

Seguidamente daremos algunos refranes o dichos corrientes sobre este mes de mayo y son los siguientes:

CUANDO MAYO ENTRÓ, ARE QUIEN NO ARÓ.

ENERO HELADO; FEBRERO TRASTORNADO; MARZO AIROSO, Y ABRIL LLUVIOSO, SACAN A MAYO FLORIDO Y HERMOSO.

MÁS VALE AGUA DE MAYO, QUE CHIPIRRI, CHAPARRA, TODO EL AÑO,

MAS VALE AGUA ENTRE MAYO Y JUNIO, QUE LOS BUEYES Y EL CARRO Y EL YUGO.

JUNIO.

Según el calendario lunar, mes dedicado "AL SOL", o mes de la "CEBADA".

Los trigales ya con su espiga, salpicados de amapolas, y días claros, como dice el refrán de MAYO PARDO; JUNIO CLARO.

Para medianos de este mes se siega un corte a la alfalfa y se siega el salgue, que es una mezcla de avena, alholva y otras menucias que se siega para verde cuando ya han engranado.

Para finales ya amarillean los trigos, sobre todo las cebadas tempranas que se están agostando, engranando lentamente hasta que llegue un viento solano, que es muy temido por quedarse el grano sumido y pequeño.

Y mucho peor sería que el granizo o piedra hiciera presencia, con las tormentas que en este tiempo suelen venir, las peores son las que vienen de la parte de Otazu, pero algunas que vienen de la sierra de Elguea tampoco son muy buenas.

Esta época es propicia para la salida de enjambres de abejas, pues si canta la reina por la noche, en el cuezo al día siguiente sale, a eso de las doce de la mañana cuando más azota el sol, su dueño se ha preparado con unos cubos de agua y unos calderos viejos para simular una tormenta, tocando los calderos y con un bote arrojando el agua; el enjambre se recobija y se sujeta en un mato o ramo; Entonces el dueño se arrima a la máscara de alambre para que no le piquen y la cogedera de mimbre o paja y zarzas, recogiénolo y dejándolo en el suelo justo debajo; por la noche coge la cogedera y lo lleva a un nuevo cuezo.

Una de las festividades de este mes es la del CORPUS CHRISTI, por la mañana al toque, los vecinos se van a cortar las ramas, generalmente de olmo, para la confección del altar a campo abierto o junto a una casa; las mozas del pueblo se encargarán de recoger las flores de la huerta y finalmente unos colocarán dichas ramas y ellas las flores formando un vistoso altar portátil para la próxima procesión que al final de la misa, con toques de campanas y algún cohete en ocasiones; desde dicho altar se da la Bendición de los campos.

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

En este tiempo entre la escarda y la siega, se recogerá la hierba y salgue, dándole la vuelta para que se seque y poder entrarla en la cabaña o pajar; y a preparar picando y aguzando la guadaña.

Otra de las operaciones es la de sulfatar las patatas con arseniato de plomo para que les dejen en paz durante la siega y trilla contra el escarabajo y su larva.

Y llego San Juan, que se celebraba ya desde la mañana porque decían que el que tomaba la rociada de dicho día ya no cogía galbana en todo el verano, por la tarde todos salían al pórtico o delante de la iglesia con la merienda y la junta administrativa ponía el vino, formando una gran juerga.

Los mozalbetes en este día de San Juan cantaban:

CIGÜEÑA, CIGÜEÑA; LA CASA TE SE QUEMA. LOS HIJOS TE SE VAN, A LA ORILLA DEL MAR, ESCRIBE UNA CARTA Y YA VOLVERÁN.

Y por fin llego el día 26 de junio festividad de SAN PELAYO festejado en nuestro pueblo desde tiempos inmemoriales; este Santo tenía una ermita dedicada en el monte de su nombre en terrenos de este pueblo de Cerio; esta desapareció sobre el año 1730 por un fuego o derrumbe, pudiéndose salvar un cuadro del Santo que se encuentra enfrente de la entrada de la puerta , principal de la iglesia parroquial de este pueblo; este día se celebra con una rogativa, que saliendo de la parroquia con dirección al Santuario de Estibaliz, se va desgranando las Letanías al son de las campanas, estas letanías, se interrumpen el llegar a la fuente del pueblo junto al río; y se suele decir: PELAYO PELAYETE SI NO LLUEVE TE DAMOS UN REMOJETE.

Al llegar a Estibaliz, nos salen al encuentro la comunidad besándose las dos cruces y siguen con las letanías hasta el santuario, celebrando seguidamente la misa; después a almorzar en armonía todo el pueblo, previamente cada vecino llevará, el vino y refrescos los pondrá la Junta administrativa, después de algún tiempo, para bajar el almuerzo, tomamos la vuelta con las mismas letanías, la comunidad y el pueblo de Cerio en compañía, hasta los frontones, con la despedida besando las dos cruces; al llegar a la fuente, se reanudan las letanías con el toque de campanas, anunciando la llegada de dicha rogativa, que finalizaran en el interior de la iglesia; después en el pórtico el mayor del pueblo entonará una oración por los bienhechores del pueblo y estos a su vez ofrecen al pueblo un jarro de vino para toda la concurrencia.

A últimos de junio se segaba el centeno para hacer vencejos para atar los trigos y demás cereales, este se majaba y después se ponía en haces, para hacer los vencejos se lleva al río para ponerlo a remojo para que no se rompa la paja al ser atado, esto se hacia la víspera; este también se empleaba para hacer el asiento de las sillas y para hacer el "TORROLLO", para enganchar las caballerías ,al trillo, a veces este torrollo también se hacia con juncos.

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

Por San Juan se contrata al boyero, desde San Juan a San Miguel. De este mes se suele decir:

AGUA EN JUNIO, MAS QUE BONDAD TIENE INFORTUNIO.

AGUA POR SAN JUAN, QUITA VINO Y NO DAN PAN

JULIO

Julio, mes del trigo, o mes de la luna, o LUNA DE COSECHA.

Empiezan los calores y el viento sofocante, aunque se suele decir: EL VERANO EN LA LLANA DA, DESDE SANTIAGO A SANTA ANA; Y SI HAY NIEBLA, NADA.

Empezarán a cortar las hoces y las guadañas, después venían las gavilladoras, en nuestro pueblo en el año 1891, después las segadoras atadoras, en el año 1912 vino la primera. El segador tiene un buen amigo: la bota de vino y se suele decir: EL PAN, CON OJOS, EL QUESO, SIN ELLOS, EL VINO, QUE SALTE A LOS OJOS.

Y ENTRE LA HOZ Y LA GAVILLA, ANDA LA HAMBRILLA.

Se afilan las guadañas para segar la alholva y el yero, sobre todo si se han tumbado, cogiéndolos por la parte donde sea posible, lo malo es cuando están formando remolinos, teniendo que meter la punta de la guadaña casi en la tierra pegando en las piedras y a veces rompiéndola.

Las guadañas no paran porque empezamos a hacer el orillo de las cebadas y los trigos, alguien se encargará de recoger con una hoz la mies para ponerla encima de los vencejos o lías para ser atados, para cuando llegue la gavilladora o atadora no se pise dicha mies en las orillas de las piezas. Otra de las operaciones es la de rozar la era para la trilla.

Y por fin llego la fiesta mayor, ya que nuestra parroquia está dedicada al Apóstol Santiago, que tiene su oración especial que dice así:

QUE ESTAMOS EN DIA GRANDE, DEL PATRÓN DE CERIO, SANTIAGO EL MAYOR, RAZÓN ES QUE EN SU AMOR CANTEMOS, A LA VIRGEN MARIA; CANTICOS DE AMOR. GLORIOSO PATRÓN, AYÚDANOS A ELOGIAR ALEGRES LA QUERIDA PRENDA DE TU CORAZÓN.

Ya se notaba el día, la tarde de la víspera, los mozos preparaban el juego de bolos delante de la iglesia, con sus luces y la era cercana para el baile y la tasca y el mozo mayor se marchaba con su bicicleta a Vitoria a por los cohetes; al anochecer y al toque de oración, se comenzaba con disparo de cohetes y repique de campanas, y en las casas a matar el gallo y preparar el queso quemado o flan que así lo llamaban; al amanecer del gran día se comenzaba de la misma forma que se había terminado la víspera, es decir con repique de campanas y disparo de cohetes todo ello por la junta de mozos presidida por el mozo mayor.

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

A las doce la misa mayor precedida de la procesión por el pueblo con campanas, cohetes y la música que entona la marcha de San Ignacio; en el altar se entonaba el Agur Jaunak y disparo de cohetes.

Después de la misa, unos se toman el blanco u otros refrescos, en la tasca contratada por los mozos para las fiestas, otros comienzan a probar el juego de bolos que días antes los mozos han confeccionado a base de arcilla amasada. Poco a poco van llegando los invitados y familiares de todos los vecinos y moradores para la comida de hermandad, que es de costumbre en esta localidad; la música va entonando las primeras melodías hasta la hora de comer; en la sobremesa se darán las tradicionales alboradas, que consiste en que los mozos con la música, vayan por todas las casas del pueblo para dar la bienvenida a los forasteros que nos visitan y al mismo tiempo el mozo coloca la bandeja en la mesa para que quien más, quien menos, aporten unas pesetillas para el coste de dicha fiesta; a las cinco se celebran las vísperas; seguidamente ya se acercan los primeros visitantes y los tradicionales "coseros", que para los niños si no vienen estos no hay fiesta, un poco más tarde comenzará el baile y las partidas de bolos a pasadas, usando como resguardo de dicha pasada un juego de naipes con el sello del pueblo, a veces se ponía el juego de las bolillas; con los dichos juegos se sacaba suficiente dinero para pagar la música, cohetes y demás gastos de dicha fiesta; a las diez de paraba la música y todos a cenar, y a las doce se renueva la fiesta que a veces llega hasta el amanecer.

Al día siguiente, día de SANTA ANA, se traía una música inferior, generalmente para los del pueblo y pocos más.

Y nos vamos para el mes de:

AGOSTO

Mes de agosto, MES SECO o LUNA DE SEQUEDAD.

Comenzamos, después de las siega, con la trilla, comenzando por la preparación de la era, pasando el troce para igualar todos los tropiezos y seguidamente se regaba para hacer una masa y el polvo se convertía en una plataforma para la trilla; en el día primero de trilla se tiene por costumbre, a eso de las doce de la mañana, invitar a todos los niños a pan y queso con un traguito de la bota o de gaseosa, esto lo hacían todos los del pueblo en tiempo de trilla, lo llaman "MARMARTAKO".

A esta hora se entraba con los bueyes y caballerías con sus respectivos trillos de afilados pedernales, que pulverizan la paja al son del látigo y coplas que entonan los agosteros y después de varias vueltas a la parva, se quitaba la paja, lo mayor, y se subía en mantas al pajar por una escalera. El resto se rodillaba en un montón en el aventadero y se marchaba a comer, en espera de que salga el norte para ablentar y más tarde la música irritante y fastidiosa de las aventadoras. A continuación, se iba a acarrear para la trilla del día siguiente.

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

Después con la llegada de las trilladoras, con el "MARMARATAKO" empezaba la trilla, de víspera se acarrea, para empezar se colocaba la máquina en la era, empezando a trillar por la mañana esperando que se quite el rocío y nos marchábamos a almorzar, después unos seguían trillando y otros se marchan a acarrear, estos van dos por carro, uno que echará los haces al carro y el otro los plegará en dicho carro; en la era, como mínimo, es recomendable, uno para alimentar la trilladora, otro cortará cuerda, un tercero en los sacos de grano y un cuarto pisando la paja en el pajar.

En tiempos más recientes en el último domingo de agosto se celebra la fiesta Mayor trasladada del día de Santiago por motivos de los trabajos en este día; las fiestas comienzan el viernes con la bajada DEL BRAULIO y seguidamente se pone una sardinada y morcillada para todos los asistentes; el Braulio se creó sobre los años 1970; a continuación, se abre el zurracapote que lo confecciona la sociedad de vecinos y simpatizantes de dicho pueblo; el consumo es libre para todos

El sábado por la mañana se celebran los juegos infantiles para los peques, por la tarde bailables en la plaza de LANDA-ALDEA y por la noche la gran verbena y el primer campeonato de bolos que se prolongaran hasta el amanecer.

El domingo día de la FIESTA MAYOR, a las doce la misa mayor, con la procesión de la figura, participando todo el pueblo, se suman las campanas, música y cohetes al mismo tiempo; después de misa se invita a los asistentes a pastas, aceitunas y zurracapote mientras la música nos deleita con un concierto de su repertorio; y al son de los cohetes a comer, con los familiares y amigos, en buena armonía; por la tarde bailables en la dicha plaza, al mismo tiempo se celebraran campeonatos de mus y brisca, por la noche la tradicional verbena y el segundo campeonato de bolos, otro de los espectáculos es la carrera de calzoncillos que a veces terminan sin ellos, y después de todo la traca final y la entonación del AGUR JAUNAK, que dan final a nuestras fiestas.

En este mes se suele decir:

AGOSTO TIENE LA CULPA, Y SEPTIEMBRE LLEVA LA FRUTA.

AGOSTO Y SEPTIEMBRE NO DURAN SIEMPRE.

COMO LOS TRILLOS: TODA LA VIDA ARRASTRÁUS, Y DE VIEJOS AL FUEGO.

DE BÁLAGO O AVENA, LA TRIPA LLENA.

Y pasamos al mes de:

SEPTIEMBRE.

El mes de septiembre o MES DEL HELECHO o MES CABEZA REMATO.

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

En la octava de la fiesta se junta todo el pueblo y los colaboradores en una cena común con una armonía inigualable como final las fiestas.

En este mes antes, de SAN MIGUEL, se acarrea la leña tanto de troncos o zelos y de abarra o ramas que se picaban a continuación y se metían bajo techo para el próximo invierno.

En San Miguel se hacía la bendición de los, excepto de la cebada que se hacía en San Blas, estos se bendicen para la próxima siembra y consistían en trigo, avena, centeno, yero, alholva, rica, etc.

El día de San Miguel terminaba el contrato del boyero y del pastor para todo el año.

Este día es el día fatal para los renteros, porque tenían que pagar el trigo correspondiente a las rentas de casas y fincas.

Los chavales se van al monte a coger avellanas y los mayores a cortar los palos de avellano para hacer palos de aguijón para arrear a los bueyes.

En este mes se suele decir:

DE SAN JUAN A SAN MIGUEL, PASTORCILLO QUIERO SER.

EN SEPTIEMBRE; O SE SECAN LAS FUENTES, O SE LLEVAN LOS PUENTES.

OCTUBRE.

Octubre MES DE RECOLECCIÓN de octubre o MES DE ESCASEZ.

En este mes se siembra el centeno que en agosto se empleará en la fabricación de vencejos para atar las gavillas de cereales.

A primeros de este mes se tendrá que pagar el pastor, facultativos, Regidor, Campanero, y lo peor la renta a los caseros.

En esta época se empieza la campaña de arranque, o saca, de la patata, los unos sacándola con azadas o arpones y recogiénolas, echando en cestos en el carro de los bueyes; y los otros, sacándolas por medio del tractor y la máquina sacadora y llevándolas en el remolque de dicho tractor.

Si en el mes anterior acompañan las lluvias en esta fecha brotan las flores del brezo o berozo, para que las abejas culminen campaña brillantemente.

Prepara la escopeta que ya viene el paso de la paloma; los cazadores piden el viento solano, porque las arrastrará desde San Vitor hasta San Pelayo; unas caerán a vuelo y las otras en la chabola que tienen puesta en el pozo de Miniturri, al ir a beber agua; un buen número de palomas se quedará por estos lares,

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

sobre todo si es un año de mucha bellota. También se cazan por medio de ciegas con sus cimbeles.

A propósito de bellotas algunos harán buen acopio de ellas para el engorde de los cerdos.

En los días de lluvia, nos dedicaremos a seleccionar los granos para la sementera por medio de la seleccionadora o limpia.

A finales de este mes se recogía las mazorcas de maíz; unas veces se desmacotan y se llevaban a casa para usarlo como camas de los cerdos, en escasez de paja.

Una vez en casa se practicaba la costumbre de la PELA del maíz, generalmente se juntaban varias familias a este trabajo; solía dejarse para el sábado por la noche, cuando se acababa, se hacía fiesta con una HORMIGADA; el hormigo es un postre a base de harina de trigo, agua, azúcar y a veces con miel o derivados de esta.

Después de la saca de la patata. Comenzamos con el arranque o saca de la remolacha, tanto azucarera como forrajera, se sacaba y se amontonaba en la era de casa o en un montón en otro lugar, tapándolo con céspedes (tepes) de hierba sacados anteriormente, para conservación de dichas remolachas casi para todo el año; las azucareras se sacaban por medio de la laya y otras personas, por detrás, se encargaban de limpiarlas quitando hojas y tierra por medio de una hoz. Una vez limpias y en filas o pequeños montones, se recogían con el carro de bueyes y a veces se apilaban a la orilla de un camino y otras se llevaban a la azucarera de Vitoria: algunas veces se descargaban en la estación del tren en dicho Vitoria o en Alegría, dependía de donde les asignaban vagón; para dicha operación.

Por lo contrario, en nuestros días, las sacan con máquinas, para ello las cargan en remolques o camiones para llevarlas a la dicha azucarera.

De este mes se suele decir:

CUANDO LAS GRULLAS VEAS PASAR; COGE EL ALADRO Y VETE A SEMBRAR

EN OCTUBRE, ECHA TRIGO Y CUBRE.

MERMANDO LOS GRANEROS, EN OCTUBRE, EL QUE QUIERA COGER HABAS MUCHAS, QUE LAS SIEMBRE EL DÍA DE SAN LUCAS:

POR SAN SIMÓN Y SAN JUDAS, LA HABAS, OREJUDAS:

Y vamos pasando al siguiente:

NOVIEMBRE.

En noviembre MES DE LA SIMIENTE o MES DEL ESTIÉRCOL.

En este mes, después de las primeras lluvias y como las grullas ya ha pasado, comenzaremos la sementera de otoño.

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

Comenzaremos por labrar las tierras que se han quedado libres de la recolección de patata y remolacha con los viejos aladros romanos, en tiempos más modernos con el brabant que llegó a nuestro pueblo en el año de 1901; este labrado muchas veces, si no se sembraba seguidamente se secaba demasiado, y no se podía sembrar hasta la próxima lluvia; una vez labrado se marcenaba o marcaba con marcenas o pajas de los haces de trigo, seguidamente se tiraba la simiente de trigo que en la noche anterior se ponía en VITRIOLOGO; o sulfato de cobre, disuelto en agua caliente, después de machacado en forma de polvo con un martillo; una vez echada la simiente por medio de las marcas de dichas marcenas, se tapa dicha simiente por medio de la narria y después se dan los aguanales con el aladro romano, para que salga el agua a las acequias de las lluvias y nieves del próximo invierno.

Con las primeras heladas comienzan a caer las hojas de los árboles; en esta época se recogía la hoja de los robles, que muchas de las veces se subastaban, y si no abundaba, se prohibía para favorecer la germinación de nuevos robles y comida de los ganados, principalmente las ovejas.

En este mes a finales se sacaba la miel de las colmenas o cuezos, se sacaba aproximadamente la mitad, que en el centro llevaba un palo para el control, se sacaban los panales por medio de un gancho de hierro que en uno de los extremos estaba doblado a noventa grados, aplastado y con cortes y al otro extremo apastado y doblado en forma circular y con un corte en forma de gubia para poder cortar el panal del cuezo circular, que como ya saben se trata de un árbol vaciado por el centro en forma de tubo; al mismo tiempo se emplea un caldero con brasas y algún combustible que produzca humo, como las muñigas de los bueyes secas, para espantar a las abejas, y protegidos de una máscara con un tejido de alambre para que no te puedan picar.

Recogidos los panales, se ponen en una caldera, arrimándola al fuego para que se templen los panales, metiéndolos en una manga de lienzo en forma de cono invertido, estrujándola, hacia abajo, con dos palos, a fin de que suelte la miel, que sale por los poros de la tela, recogiénola en barreño o vasija; dicha miel se remueve durante quince días con palo, por un cuarto de hora cada vez, para que así se ponga blanca y dura.

De lo que ha quedado en el lienzo, se vuelve a filtrar calentándola esta vez a punto de hervir durante varias veces tirando lo que queda en el zurrón, conocido como MACOL o ZAMARRO; la vasija para esta operación tendrá gran cantidad de agua para evitar que se pegue en dicha vasija, solidificada se harán tortas o se empleara para hacer velas para las sepulturas.

En la antigüedad los muertos cristianos se enterraban en el interior de las iglesias, y si no cabían en sus inmediaciones, estos enterramientos se hacían en un lugar que cada familia tenía destinado en cada iglesia de cada pueblo, se les llamaba

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

LA SEPULTURA, esta se subastaba; en nuestro pueblo no conocemos dicha subasta, peros si conocemos el lugar de Sepultura que corresponde a cada una de las casas, que detallaremos más adelante. Como referencia de subasta de sepulturas daremos la de un pueblo cercano, Ilarraza, que según dice un documento de 1.586: "no estaban tasadas las sepulturas y el Visitador lo ejecuta: las primeras junto al altar a 2.000 maravedís, la segunda fila a 1.500, las de tercera a 1.000, las de cuarta fila a 500, las de quinta fila a 250 y las últimas a 125.

Las Sepulturas, las cuidaban las mujeres de cada familia, que la atendían prendiendo las velas de cera o rollos de cera hilada que se vendían en las tiendas de la capital, sobre todo las familias que tenían algún muerto en el año, dichas mujeres a veces tenían una parte en la casa como herencia por cuidar la Sepultura.

Las Sepulturas de las distintas casas de este pueblo, no de las familias porque varias son posteriores a la construcción del cementerio. La Sepultura de las casas numeradas es la siguiente:

La casa N.º 1. La tiene la primera fila, a la izquierda, junto a la pared.

La casa N.ª 2. La tiene en la segunda fila, a la izquierda junto a la pared.

La casa N.ª 3. La tiene en la primera fila, a la derecha junto al pasillo central.

La casa N.ª 4. La tiene en la segunda fila, de la derecha junto a la pared.

La casa N.ª 5. La tiene en la primera fila, a la izquierda junto al pasillo central.

La casa N.ª 6. La tiene en la tercera fila, a la derecha junto al pasillo central.

La casa N.ª 7. La tiene en la primera fila, a la derecha junto a la pared.

Como se puede ver en el plano real de la iglesia, con las Sepulturas de cada casa, los vacantes correspondían a casas derribadas.

En esta iglesia, hoy entarimada, se encuentran las losas de cada Sepultura, a cada una le correspondían tres losas.

Siguiendo con este tema de los difuntos relacionado con noviembre; el día de Todos los Santos por la mañana en la misa mayor, se recogían unos bollos o tortas de pan, que llevaban las sepultureras de cada familia, que cada una estaba en estos días con su estera y velas encendidas en sufragio de los fieles difuntos de cada familia, vecino o morador; estos bollos los recogía el Mayordomo, y después de las Vísperas y responso de la tarde los rifaba en el pórtico, los parroquianos al paso del Mayordomo depositaban las monedas que creían justas en cesto para tal efecto; seguidamente ya que el personal se encontraba pegado a la pared, cogía una baraja de

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

naipes, mandaba cortar al mayor de la cuadrilla y decía mirando a la puerta de la iglesia: LA SUERTE ESTA ECHADA; LOS FIELES DIFUNTOS Y LAS ANIMAS BENDITAS DEL PURGATORIO; NOS ESPEREN A TODOS EN LA GLORIA; OROS, COPAS, ESPADAS Y BASTOS. Y según la carta que se encuentre en el corte, se empezaba en una esquina; los cuatro ases tenían premio y se daban cartas en renque y según los maravedíes, después pesetas, aportadas por cada persona, y los afortunados recogían su bollo.

Al anochecer de este día se tocaba a muerto y las personas asistían a la iglesia a entonar una oración por los fieles difuntos

Al día siguiente, o DIA DE DIFUNTOS, se decían tres misas una muy temprano, poco después la mayor en la que también se recogían los bollos que se rifaban el domingo siguiente; y terminada la mayor, seguidamente la tercera y última.

Uno de los trabajos de este mes, después de la siembra y con la caída del tiempo, es preparar y seleccionar las patatas. Entre las clases que se cultivan en este pueblo se encuentran las siguientes: Estimata, Melcul o Álava, Disipes, Arran, Ranner, Red Pontiac, Jaerla, Turia, Quenebe, Ida, Palogán, Eulalia, Vito, Sabina, Duquesa, ...; añadiendo que toda la cosecha del año es para la venta, consumo casero y simiente para el próximo año; y separar las cacurrias para el ganado de cerda.

Otras de las faenas de esta época es la MATANZA DEL CERDO y se suele decir:

AL MATAR EL COCHO, PLACERES Y JUEGOS; AL COMER LAS MORCILLAS, DELEITES Y RISAS; AL PAGAR LOS DINEROS, PESARES Y DUELO

El COCHO elegido para la matanza, solía ser el CHATO ALAVÉS pero dado el exceso de tocino que estos tenlan, se ha ido prefiriendo los de la raza BAZTANÉS, YORK o LANDRAZ, ya que nadie quiere el tocino. El cerdo escogido no debe comer minucia, yero o alholva, alimentos que dan gusto muy amargo a la carne. Se empieza el engorde, con berza, patatas y harina de trigo, cebada o maíz y una vez preparada la calderada, al llegar los días anteriores al sacrificio suele dársele maíz y algún otro grano, dejándolo en ayunas la víspera para que no tenga alimentos en los intestinos a la hora de matarlo. Y se suele decir:

A CADA COCHO LE LLEGA SU SAN MARTÍN: 11 de noviembre. A otros les parecen prematuras estas fechas:

EL QUE MATA CERDO POR LOS SANTOS, EN INVIERNO COME CANTOS.

Todos los días son buenos para la matanza, excepto: EN MARTES, NI HIJA CASES, NI COCHO MATES.

También aseguran que la matanza del cerdo debe hacerse en menguante porque, aunque no aumenta la carne como en creciente, da más sustancia y es más tierna.

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

Del cerdo todo es aprovechable, y suele decirse que: DEL CERDO TODO SE APROVECHA, MENOS LAS PEZUÑAS.

Y confirmando lo anterior, decimos:

EL RICO Y EL COCHINO, NO APROVECHAN CUANDO ESTÁN VIVOS; PERO CUANDO MUERTOS ESTÁN, QUÉ BUENOS RATOS NOS DAN.

Las mujeres se suelen ocupar de la preparación de la matanza, en el anterior viaje a Vitoria, se habrán suministrado de arroz, especia, pimentón, picante y dulce, pimientos choriceros, intestinos y demás menesteres para dicha faena.

En el día de la matanza, las mujeres ya dispondrán de calderas de cobre, para recoger la sangre y cocer las morcillas; los hombres preparan la mesa o banco para la matanza; los chavales barren el lugar donde se churrumará el cerdo, y recogen los helechos, o traen del pajar los vencejos o paja de las usadas para hacer marcenias para la fogata, la mujer preparará agua caliente para limpiarlo después de churrumado y colocan la escalera donde será colgado y abierto en canal; y llegando el momento si es por la mañana al encender una gran lumbre en la cocina baja, sobre la mesa estarán preparadas unas botellas de aguardiente y pedazos de pan tostado, para los que vienen a tener al cerdo como el matachín; y si es por la tarde también tendrán unas copichuelas de pacharán y alguna cosita más para dichos invitados, para reponer fuerzas para que no se escape el cerdo de la mesa de la matanza.

Las mujeres, preparadas las calderas con un poco de agua y unos granos de sal, ya que serán precisas para recoger la sangre; el matachín está provisto del gancho de hierro en forma de ese, y los chavales se encargarán de sacar el cerdo del cortín, a su salida el matachín clava el gancho en la papada de la víctima, mientras los demás lo cogen por las patas y rabo echándolo en la mesa, teniéndolo por las cuatro patas y un chaval lo sujetará por el rabo; el matarife se sujeta el gancho en la pierna e introduce el cuchillo en la papada del cerdo, procurando cortar la arteria, lanzando el animal ensordecedores gruñidos al sentir en su garganta el frío del acero que penetra hasta su corazón.

La sangre que surge de la yugular a borbotones, va llenando el barreño o caldera, mientras que la mujer la estará removiendo continuamente, evitando que la misma se coagule, ya que si esto sucede impediría la hechura de las morcillas, retirando a su vez, las heces o partículas de venas.

Tan pronto como acaba de morir, se coge en la escalera y se lleva al lugar preparado para churrumarlo bien por todas partes, sin que se churrume demasiado, cogiéndolo nuevamente y llevándolo a la mesa para rasparlo o pelarlo con cuchillos o navajas, y rociar simultáneamente con agua no muy fría; previamente se le habrán desprendido de las orejas y patas, para evitar así, según noticias dignas de crédito, que salga

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

huyendo al sentir las quemaduras, por quedarle algún resto de vida.

Una vez limpio, se sujeta a la escalera, por la conjunción de sus extremidades traseras por medio de un ramal o la coyunda de los yugos de los bueyes, abriéndolo en canal y retirándole el vientre y las entrañas, para, seguidamente, levantar dicha escalera donde quedará el cerdo hasta el día siguiente para que se enfríe, para poderlo despedazarlo con facilidad.

Las mujeres se encargarán de desliar las tripas, y una vez efectuada esta operación se marcharán al río para lavarlas, quitando toda la comida del interior de estas, quedando, una vez raspadas y limpias listas para intestinos de morcillas y chorizos, y el intestino ciego, o cular, para el morcillón; otra de las faenas de este día es el limpiar los pimientos, que de los dulces no hay problema, pero los picantes a nadie le gusta dicha operación.

Por la noche de la matanza se hace una pequeña fiesta o cena entre la familia y los que han intervenido en la matanza, como los que han sujetado al cerdo y el matachín.

Al día siguiente por la mañana se cocerá el arroz en la cocina baja y en la caldera de cobre y una vez frío se harán las morcillas, con dicho arroz, sangre, especias, manteca del cerdo y demás condimentos según la costumbre de cada mujer, diciendo cada una que las suyas son las mejores; al mismo tiempo y después de cosidas, se cocerán en caldera, procurando que no revienten, el que las cuece, si se revientan echará la culpa a la morcillera, y a su vez la morcillera dirá que por cocerlas demasiado.

Por la tarde se descuartizará el cerdo, separando los jamones, solomillo, lomos, costillas, espinazo o hueso del bisco, manteca, tocino y limpiando el resto de los huesos; y la carne se picará para hacer los chichiquis que se emplearán para hacer los chorizos; al mismo tiempo se picarán las mantecas y se pondrán en la caldera y a fuego lento el resultado será la manteca y el residuo se empleará como CHINCHORTAS; la carne picada se pondrá en dos barreñones uno para los chorizos propiamente dichos y el otro de carne inferior, o de sábado, en la que entra la coraza, pulmón, asadura, riñón y carne inferior; a ambos se les añadía los pimientos bien picados, pimienta y pimentón dulce y picante, según el gusto de cada familia, para la sazón se preparaba agua con ajos picados y se añadía sal, metiendo un huevo de gallina fresco, añadiendo sal hasta que este subía a la superficie de dicha agua, y este es el punto, y se añadía a la carne según la masa lo pedía en la vueltas de días siguientes para dicha sazón.

Otra de las costumbres es la de llevar LA RACIÓN, o regalo que suele hacerse a vecinos, familiares, matachín, y antiguamente al maestro y

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

señor cura. Este presente consistía en morcillas, huesos, tocino y un poco de hígado y el agradecimiento que daban a los niños que iban a entregárselo, consistía en golosinas y a veces algo de dinero.

Con este caso se solía decir:

CARNE EN CALCETA, QUE LA COMA EL QUE LA META.

EL QUE QUIERA MORCILLAS DE BUEN OLOR, QUE COJA EL ORÉGANO CUANDO ESTÁ EN FLOR.

La carne para los chorizos se picaba a mano con grandes cuchillos, hoy se hace con la máquina picadora, el picado o mezcla con los condimentos mencionados llamados CHICHIQUIS, se tenía unos días en adobo, para después meter los chichiquis en los intestinos, bien lavados, del cerdo y los moños comprados, operación que puede hacerse a mano, o bien con la embutidora; más tarde se atan fuertemente con algodón los extremos de la sarta, y varios atados en dicha sarta formando así los chorizos propiamente dichos; seguidamente se cuelgan en las latas para que se sequen, se hace preferentemente en las cocinas de fogón bajo, con buena LUMBRE para que el humo de la leña quemada ayude al secado.

Una vez secados se meten en tinajas bien cubiertos de manteca o aceite, manteniéndose así, en buen estado, durante mucho tiempo.

El jamón y los perniles o brazuelos del cerdo se tienen un mes en sal y bien prensados por unas losas, después se meten en agua, untándolos con vinagre y pimentón para ser colgados en sitio fresco.

El tocino se guarda en sal, siendo el más sabroso el llamado BARDADA, o sea de la parte abajo de la cabeza.

La manteca, bien exprimida de las chinchortas, se emplea para conservación de chorizos, y después pudiendo ser empleada como cualquiera otra grasa, el resto se guarda en la PUCHICARRA (vejiga del cerdo), está si no se empleaba en dicha operación, la empleábamos los chavales como instrumento de juego.

Los lomos, costillas, patas, bizcar (espina dorsal), hueso de la reina (delante del pecho, entre costilla y costilla), y demás huesos, así como el tripote (estomago) se ponían en ADOBO, agua con sal y pimienta, para ser colgados en la lata para el consumo posterior.

Y este mes lo cerramos con los dichos propios que son así:

CADA COSA EN SU TIEMPO, Y LOS NABOS EN ADVIENTO.

CELEMÍN SEMBRAR, CELEMÍN COGER; PAJA QUEDAR, NADA PERDER.

CON LA AYUDA DE MI VECINO, MATÉ MI COCHINO.

NOVIEMBRE, DICHOSO MES, QUE EMPIEZA EN TODOS SANTOS Y ACABA CON SAN ANDRÉS.

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

¿PORQUÉ NO MEDRASTE, AJO RUIN? POR NO SEMBRARME EN LA MENGUA DE SAN MARTÍN.

POR SAN ANDRÉS, LA NIEVE POR LOS PIES.

POR SAN ANDRÉS, TODO EL DÍA DE NOCHE ES.

Seguidamente como último pasamos al mes de:

DICIEMBRE.

Diciembre MES DE INVIERNO o MES DE LA GERMINACIÓN.

Con los días cortos y oscuros, y la tristeza de los viejos candiles de aceite y petróleo, junto con las velas de cera de abeja, la corriente eléctrica se instaló en 1922; y a 220w de potencia en 1980.

En este tiempo venían los sabañones y el catarro y se decía:

PARA CURAR EL CATARRO, GUINDILLAS, TOCINO Y BUEN TRAGO.

En diciembre ZEPOS enormes en la cocina baja, en el hogar, que sostengan el brillo de los tizones finas y apretadas ABARRAS, cuyas llamas amarillas y azuladas, subirán, lamiendo el hollín del viejo llar, y el sosegado girar de la rueca, y asando castañas en el tamboril y en sus cenizas asando la patata que tiernecita con unos granos de sal, en este invierno no lo pasamos mal.

Hielo y nieve, para ir a rastro de alguna liebre y raposo, y los niños tiritones para ir a la escuela de Matauco, en tiempos posteriores a Ilarraza, entre bolazos de nieve y congelados en sus manos; a veces no venían a comer a casa por el mal tiempo, llevando la comida y quedándose en alguna casa conocida de ambos pueblos.

En este mes después de los trabajos del campo y con el mal tiempo se desgranaba las mazorcas de maíz, se hacía a mano, generalmente en los fogones bajos, padre sentado en una silla, sobre la reja del aladro, y sobre su mando, y su esquina del cuadrado, se frotaba la espiga de maíz, se desprendía los granos quedando el cuerpo que llamábamos COSCOL

Y se pasaban los días hasta la llegada de Navidad, que la celebrábamos toda la familia juntos, viniendo alguno que se encontraba fuera de casa, cenando en la Noche Buena la cena tradicional, berza, besugo, y el gallo, con la compota y turrón todo esto si el año había sido bueno, si no fuese así, se recortaba, pero siempre había algo de extraordinario.

Al día siguiente Pascuas de Navidad, después de misa los niños tenían la costumbre de ir a pedir los aguilandos de casa en casa, donde recibían castañas, manzanas, naranjas y alguna golosina, cantando la siguiente calción:

AGUI, AGUILANDOS, SEÑORA, POR DIOS UNA LIMOSNITA POR AMOR DE DIOS. AQUÍ ESTAMOS CUATRO, CANTEMOS DOS, UNOS POR LA VÍA, Y OTROS POR SANTA MARÍA; MONTAÑA, MONTAÑA QUE SALGA LA CASTAÑA. LA VACA ESTA TUERTA, EL BUEY DESCORNAU, LA MUJER QUE NO NOS DE, LA, TIRAMOS AL TEJAU.

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

DE QUIEN ES ESTA CASA CON LAS TORRES TAN ALTAS, SERÁN DEL SEÑOR ALCALDE, QUE LO PASE, FILICES PASCUAS.

En él último día del año. El día de San Silvestre, se celebra el ARREPUYERRE, que consiste en una fiesta de los mozalbetes del pueblo, se prepara varios días antes, preparando objetos de fácil combustible para el fuego, como cortar en el monte los enebros o jinebros, que así se llamaban, viejos pellejos de vino y demás cosas para la fogata.

Al anochecer de dicho día, se amontonaban, en la plaza de la iglesia y se prendía fuego; antes los jóvenes ya han preparado las escobas viejas para prender en la hoguera; el mayor ha preparado una piel de libre, llena de paja con una cuerda para arrastrarla corriendo, y todos detrás con las escobas encendidas diciendo: ARRE PUYERRE, QUEMAR EL CULO A LA LIEBRE. ARRE PUYERRE, A QUEMAR EL CULO AL AÑO VIEJO.

AL SERRADOR VINO, Y A LA SIERRA TOCINO.

EN DICIEMBRE HIELO Y NIEVE, SI QUIERES QUE SEA BUEN AÑO EL QUE VIENE.

Y con el fin de año, terminamos esta fase. Continuaremos con operaciones que se hacían en el pueblo, aperos utilizados y otros sitios de la vida cotidiana.

La cocina baja, o fogón bajo.

La cocina es, y ha sido, el compartimento más sagrado de las casas rurales, sobre todo en el País Vasco; y el alma de todo hogar. Sobre la cocina baja, que se encuentra en la planta baja de la casa, nada más pasar el portal, teniendo en ella, la mayoría, el horno para el cocido del pan, y otros neceseres que daremos en su momento y como alma, el fogón.

El fuego se encendía sobre una plancha de hierro, rodeada de grandes losas de piedra, a poca altura del suelo de la cocina, teniendo al fondo una chapa trasera (paleteja o tresfuego).

Sobre la chapa del suelo iban los MORRILLOS, servían para sostener la brasa(brasical).

En el interior de la chimenea, a una altura proporcionada había, clavada en el centro de muro, una barra de hierro de la que colgaba el LLAR, cadena formada de anillas muy gruesas, que abajo llevaba un doble gancho, que, por un lado, servía para regular la altura de la caldera de cobre, que pende del otro lado del gancho, cociendo en estas vasijas las CALDERADAS para el pienso de los cerdos.

En el borde la chimenea, o campana, se ponían el candil, que otras veces se suspendía en la pared, al lado de dicha chimenea; el calentador de cobre o latón para la cama; y el TAMBORIL de asar castañas; y, encima de la plancha del hogares se ponían los SESOS (hierros en forma de media luna), muy útiles para mantener los pucheros, donde, al amor de la lumbre

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

se preparaba el condumio diario, los sesos tenían un pequeño mango, otros eran lisos.

En el cuidado del fuego usaban tenazas para el arreglo de las CHUTAS (ascuas), palas de hierro para recoger la ceniza, fuelle para avivar la lumbre, y una escobita muy corta con el fin de tener limpio el hogar, en el que quemaban los ZEPOS y ABARRAS de las suertes de leña de roble traídas del monte y guardadas en la LEÑERA de dicha cocina.

El fuego solían encenderlo con paja o macotes de maíz, que prendían más tarde en bardas o abarras, terminando con los cepos o troncos grandes, que mantenían la lumbre encendida hasta la hora de acostarse, apilando entonces las mujeres el rescoldo y la ceniza para conservar brasas hasta la mañana siguiente, que se solía decir:

SI VIENE DIOS, QUE VEA LA LUZ; SI VIENE EL DIABLO QUE ENCUENTRE LA CRUZ.

En algunos fogones había dos MORISCOS, pequeños caballetes de hierro para mantener los cepos un poco elevados; los TRÉBELES, circulares con largo mango y cuadrados, de menos servicio, propios para poner al fuego sartenes y cazuelas; PARRILLAS, algunas dobles, y BURRO o ASADOR, largo hierro acabado en punta, muy útil para asar corderos y cabritos, con manivela en el otro extremo, en el otro lado el aparato llamado GALLO.

Son numerosas y muy variadas las vasijas empleadas entre ellas tenemos: ollas, pucheros y cazuelas de barro cocido, esmaltado por dentro, después de hierro, también esmaltados, con cuberteras de hojalata; ESCUDILLAS de madera que dan nombre al armario de cocina llamado escudillero; lisos sartenes o con patas; tupín con asas (MARMITA de tres patas); roderas (parrillas para talo) chocolateras de metal amarillo o de cobre, con su morenillo, mortero con su almirez, ambos de madera; barril (botillo) y botijón CALDERA DE COBRE (vasija de barro, de bastante tamaño, con asas y cuello estrecho); tinaja, orza (pieza de barro) y pozales; cántaros; calderas de cobre; barreñones (vasijas de barro de gran tamaño y ancha boca); cantimplora para la leche; acetres (caldero pequeño para sacar agua de otras vasijas mayores); jarros de barro y vasos también de barro o de cristal; herrada para traer agua, poniéndole al líquido una hoja de lechuga o de berza para que no se derrame y salpique, con la rodana o rodete de tela para traer sobre la cabeza la herrada, desde la fuente. que se encuentra junto al río y a la altura de la presa. La herrada es una vasija, especie de cubeta de madera; tamboril para asar castañas, se emplea colgado de los ganchos del llar de la cocina baja, constituido por un cilindro hueco con agujeros, en el que se meten las castañas, y un mango, con el que se da vuelta al cilindro, para que las castañas queden asadas igualmente; el tamaño del cilindro varía, aunque corrientemente tenga unos veinticinco centímetros de diámetro, y de largo, cuarenta centímetros; el mango, sin incluir la

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

parte que atraviesa el cilindro, tendrá unos setenta centímetros de largo.

Entre los utensilios menores se encuentran: salero, aceitera y vinagrera; platos de hierro bañados de porcelana; cucharones, cucharas y tenedores de madera de boj; cortante (navaja) y tarja (navaja de corte largo), algunas de las citadas vasijas eran de frosleda (latón).

Uno de los que más frecuentaban los fogones bajos sobre todo en el invierno en el gato, siempre acostado al calor de lumbre y la que dan los cepos encendidos.

En años anteriores a 1920, en que vino la luz eléctrica, se alumbraban en las cocinas y demás compartimentos de la casa, con velas de cera de abeja, el candil, carburo, y las teas.

En muy contadas ocasiones se valen de mantel y servilletas, usando la arpillera en las labores de guisar y limpieza de los utensilios de cocina.

En las paredes suelen colgar algún calendario, y en la mayoría de los hogares se encontraban los Evangelios de Barría con su leyenda "Vade retro Sathan Nunquam suadeas nihi vana", el repertorio (taco diario) y el calendario de hojas mensuales, brillante su purpurina, moteado por las abundantes moscas, regalo de la tienda donde compraron los enredos para la matanza del cochino; y, el Zaragozano, con sus pronósticos atmosféricos; así como un acerico con agujas de coser, un cañuto (alfiletero) y un cestaño pequeño de mimbre para dejar la labor.

Las paredes están renegridas por el humo del hogar bajo.

Unos años más tarde, empiezan a suplantarse las cocinas bajas, por las cocinas económicas, que consisten en unas planchas de hierro fundido; la del frente tenía una puerta para alimentar con leña, abarras y astillas de los cepos; otra puerta debajo de esta para sacar la ceniza que del fuego o fogón se filtra a través de una rejilla al aposento inferior; otra puerta, esta de mayor tamaño, para el horno, este tiene varias estanterías para allí depositar los distintos alimentos a cocinar; y por último, en el frente, se encuentra una barra de latón en posición horizontal donde se pueden colgar los paños de cocina para que se puedan secar al calor de la cocina.

La placa encimera o de cocinar, trata de varias placas circulares o anillos donde se pueden poner las vasijas o pucheros según el diámetro de la placa y vasija; a uno de los lados se encuentra la caldera para el cocido del pienso de los cerdos; al otro lado se encuentra un calderín para agua caliente.

En el frente y encima de la placa encimera van los dos tiros de la chimenea, uno para cocer la caldera que hace que el fuego entre por el lateral de la caldera y pasando por el fondo de dicha caldera y saliendo el humo a la chimenea general; y el otro tiro tapando el anterior, que hace que el

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

fuego pase por las cazuelas y pasando por el depósito y el horno y saliendo el humo a la chimenea general.

Y volviendo a la cocina baja pasamos al horno para hacer el:

EL PAN Y SU HORNO.

Comenzarnos con lo que se suele decir sobre el alimento básico que es el pan:

PAN A HARTURA, Y VINO A MESURA.

PAN CALIENTE MATA LA GENTE. PAN CASERO SIEMPRE ES BUENO. PAN CON PAN, COMIDA DE BOBOS. PAN CON PAN, COMIDA DE VIEJOS.

PAN DE AYER, CARNE DE HOY, VINO DE ANTAÑO, HACEN AL HOMBRE SANO.

PAN DE PANADERA, NI HARTA NI GOBIERNA.

PAN PARA HOY Y HAMBRE PARA MAÑANA.

PAN QUE SOBRE, CARNE QUE BASTE Y VINO QUE FALTE.

PAN SIN SAL, LEVADURA SIN REMOJAR.

PAN TIERNO, CASA SIN GOBIERNO.

PAN, VINO Y CARNE CRÍAN BUENA SANGRE. PAN Y QUESO SABEN A BESO.

EL HORNO.

El horno para cocer el pan está formando un saliente en la parte trasera de la casa, o a un lado, pero a veces se encentra en el interior de la casa; los exteriores estaban resguardados con un tejado preparado para ello.

El horno está construido de ladrillo refractario macizo, formando la bóveda y paredes; la boca es de piedra de sillería; generalmente se encontraban en la cocina baja, antes citada, aprovechando la chimenea de dicha cocina; por lo general todos los hornos eran de media naranja, aunque también los había en forma de huevo.

Por término medio se solía hacer pan cada quince días.

ELABORACIÓN DEL PAN.

Lo primero que se hacía es moler una carga de fanega y media de trigo en el molino del pueblo situado en el río con cauce o (calce) como se llamaba, y más adelante se traía la harina de la fábrica de harinas de Vitoria.

Una vez teniendo la molienda en casa, se empezaba con la operación de preparar la harina para el amasado, cerniendo la misma con varios cedazos sobre la ARTESA (especie de caja de madera que solía ser de metro y medio a dos de largo por 0.60 de ancho por abajo y de 0,80 por arriba y su altura de 0,40 a 0,50 metros); sobre la misma se colocaban un bastidor (CERNEDERA) formado con dos listones de madera (picas) sobre las cuales resbalaba el cedazo, agitándolo fuertemente para facilitar su cernido, filtrándose la harina por la fina malla

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

del cedazo, amontonándose en la artesa; el resto que quedaba en el cedazo se pasaba otro cedazo con malla para volver a cerner la harina de segunda o para el pan negro o COMUÑA;

Otras veces esta operación de cernido se hacía con un aparato conocido por torno, instrumento bastante crecido, formado por un armazón de madera que tenía en su interior una tela dispuesta en forma circular, donde se ponía la harina, y, dando vueltas a esta tela, la harina cernida pasaba a la vasija dispuesta debajo.

La noche de la víspera de la masada, se preparaba el horno cargado con leña de roble, poniéndola cruzada para que penetrara el fuego por toda ella, prendiéndola lo más homogénea posible.

El día de la amasada se levantaba la gente antes de amanecer, y a la luz de un candil, para encender el fogón bajo, para poner colgada la caldera de cobre llena de agua con un tazón de sal; una vez caliente se hacía un pequeño hueco en medio de la harina cernida, se mezclaba dicha harina con el agua caliente, con la LEVADURA (trozo de masa que de la hornada anterior, guardada en una cazuela o escudilla de barro durante el intervalo, de ocho o más días entre masada y masada, a veces se usaba levadura artificial, y en ambos casos se amasaba para conseguir una masa, haciéndole una cruz con el cuchillo para que resultase bien el pan; entonces se recubría con telas o mantas para su fermentación, esta solía durar de una a una y media horas, y solía decirse:

LA LUMBRE Y LA LEVADURA, HACEN LA MUJER AGUDA.

Mientras esta fermentaba se encendía el horno; después de esto se retira la masa para la levadura de la vez siguiente; la masa aumentaba casi el doble comenzando a hacer los panes que tomarán el nombre según la forma y tamaño, son los siguientes: otana bollos, bartes, tortas, palomas etc. De una carga molida salían unos doce o catorce panes, dos o tres comuñas, alguna torta y algún barte o torta todos ellos se metían entre sabana y mantas para que no se enfríen *mientras* se pone el horno a punto. A veces, en tiempo de escasez se añadía patatas cocidas para el aumento de las camuñas o pan negro.

Cuando todo estaba en brasa, se extendía por todo el horno; cuando se quedaba todo el ladrillo, con color blanquecino ya estaba a punto, seguidamente con el BARRENDERO (que consistía en un palo con una arpillera humedecida), para que se quemara, otras veces con un manojo de sabucos; se recogía todas las brasas en la boca del horno, y terminada esta operación se metían todos los panes al horno con una especie de pala de madera tapando con una tapa la boca del horno evitando la pérdida de calor; el cocido del pan duraba de una hora a hora y media.

Cuando estaba cocido se sacaba con pala de hierro. Los panes se dejaban en sitio fresco encima de la mesa o estantería

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

llamada panera también se metían en un arca que solía estar en pasillo o ANCILLO que había entre el portal y la cocina.

Dichos de esta operación:

LA MASA Y EL NIÑO, EN VERANO TIENEN FRÍO.

DIOS TE CREZCA, MASA, COMO LA VIRGEN EN GRACIA.

CIERNE Y AMASA, DE TODO LE PASA.

SANTA MARTA, MARTA, MARTA, EL QUE QUIERA PAN, QUE PARTA.

UNA COMIDA SIN VINO, ES COMO UN DÍA SIN PAN.

También se suele decir frases como estas:

CUANDO ESTÁ EL PAN CON LA CARA HACIA ABAJO; DICEN QUE LLORA LA VIRGEN.

NO HAY QUE CLAVAR EL CUCHILLO EN EL PAN, YA QUE SE CLAVA EL CUERPO DE JESUCRISTO.

SI UN PEDAZO DE PAN CAE AL SUELO, SE DEBE BESAR AL RECOGERLO.

AL EMPEZAR EL PAN SE LE DEBE HACER UNA CRUZ, ROZÁNDOLE LA CORTEZA CON LA PUNTA DEL CUCHILLO.

Y terminada esta retahíla sobre el pan, a un compartimento cercano a la cocina y horno, que es un compartimento donde solía estar la artesa, a veces la fregadera, y casi siempre los utensilios para:

LA COLADA.

Una de las operaciones de una la casa es el cocer la ropa, o hacer la colada, que se hacía con un intervalo de 15 a 30 días, y consistía en lo siguiente:

En poner la ropa blanca en jabón con agua, en una cuba de madera sobre patas, a veces de zinc, encima de una piedra circular con un canal para recoger el agua, llamado (tremíz), donde pasa el agua a un caldero para su recuperación, para volverla a calentar.

En dicha tina o cuba, se colocaba la ropa de manera ordenada y floja, en la parte superior, tapando la boca de la cuba, se pone una arpillera, que llamaban el CERNEDERO, sobre dicho paño se ponía ceniza de vegetal, bien pasada por un tamiz o triguero fino; se comenzaba vertiendo agua tibia, subiendo la temperatura de la misma, hasta llegar a echarla prácticamente hirviendo, ésta agua es la recogida de las distintas veces de la piedra recogedor el agua después se convertía el lejía después de recogida y recalentarla; durante toda la noche se dejaba en dicha lejía, y a la mañana siguiente, se pasaba por el alberque, lavándola y aclarándola, pasándola por el añil, poniéndola a secar en las materas, o tendida sobre la hierba para que quedara más blanca.

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

Habitaciones de la casa

Recorriendo los compartimentos de la casa, a la entrada está el PORTAL, generalmente muy amplio, donde se encontraban colgados en sus paredes los utensilios de uso común, como los yugos, azadas, trigueros y atalajes para las caballerías, etc.

Otro de los compartimentos de esta planta baja, es la despensa que generalmente está mirando hacia el norte, como más fresca; en ella se encuentran colgados los jamones, tocinos y demás productos del cerdo como las tinajas de chorizos en manteca y también el pellejo de vino cuando lo tenían, porque en viejos tiempos solo se tenía vino en tiempos de siega y trilla.

A veces en esta planta se encontraba algún dormitorio, para el agostero o sirvientes si lo necesitaban.

Una de las principales es la cuadra o corral, con los cortines para los cerdos, pesebreras para el ganado vacuno, tanto vacas como los bueyes, otras para caballerías; en dicha cuadra está el montón de basura y justo encima el gallinero para aprovechar el calor que produce esta.

En otra parte se encuentra la cabaña o borde, donde se cobijan las ovejas o cabras; años más tarde, al desaparecer estas, para almacén de patatas, que en nuestro pueblo se comenzaron a cosechar sobre el año de 1850.

En la segunda planta se encontraban los dormitorios, justo encima del portal, cocina, despensa y demás; y el pajar encima de las cuadras, corral, y borde, para almacenar la paja y hierbas secas, como salgue, alfalfa y otras.

La tercera y última planta, solo se ocupan lo referente a los dormitorios y se llama desván para el almacenamiento de todo tipo de cereales y menucias. para alimento de personas como animales.

Una vez presentadas las dependencias de la casa, nos metemos con la

COMIDA

Se hace generalmente en la mesa plegable de nuestras cocinas, en tiempo de verano se solía comer en una mesa similar que se encontraba en el portal o lancillo.

El servir la comida se conocía antaño como ESCUBILLAR, en la mesa comían todos del mismo recipiente, el vino lo bebían en bota, y el agua del botijo o jarro traído directamente de la fuente del pueblo, la carne antes se distribuía con la mano, sin tenedor, el tenedor apenas se usaba, sólo cuando había ensalada, compuesta por lo que produce la huerta lechuga, tomate, escarola, etc.

Para el aderezo de las comidas se emplea perejil, ajo, cebolla, y, algunas veces laurel y pimentón.

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

Suelen prepararse en casa bastantes conservas, que prestan excelente servicio en invierno, cuando el mal tiempo impide la recogida de otros productos de las huertas.

Los pimientos y guindillas se ponen en vinagre de vino con agua; conviene hacerlo en viernes.

La alubia verde se guarda en sal en una tinaja: camada de alubias, camada de sal para comerlas se ponen la víspera, en agua.

El tomate, muy picado, se pone a la lumbre en la caldera de cobre, y después bien desmenuzado en el pasador, se introduce en una botella, con un poco de aceite sobre él, poniéndolo al baño de maría con agua fría hasta que ésta hierva, y entonces se quita el recipiente del fuego, esperando que el líquido se enfríe para sacar entonces las botellas.

Los huevos se conservan, bien cubiertos con sal o con cal.

Las setas cocidas se ponen en botellas, las que sobran después de que en el otoño se han consumido fritas, con ajo, seguidamente de haberlas cocido, o asadas con un poco de sal y aceite.

Solía aprestarse también dulce de manzana, que bien preparada su masa, muy compacta, se colocaba en moldes de barro o de hoja de lata, en forma de queso.

A veces cuando había cabras, dejar un cabrito, uno por casa, y en verano, después de muerto, se repartía entre varios vecinos por ser mucha la carne para una sola casa, y así, cambiándolo, tenían comida para varios días.

Otras veces, era el aguamiel, se prepara lavando la cera que todavía conserva algo de miel, luego esta agua la cuecen, y hacen los HORMIGOS.

Vino caliente, con ron, azúcar, canela y rodajas de limón.

TURRAJA, rodajas de pan remojadas en leche con azúcar y canela fritas en manteca.

MANZANETE, compota de manzanas con pasas, higos, vino, etc.

EL LENGUAJE DE LAS CAMPANAS, Y SU SERVICIO.

Después de la referencia a las comidas vamos a otro tema que es el servicio de las campanas para el aviso de todo suceso que en el pueblo ocurra, de los cuales daremos los más corrientes y significativos y que son los siguientes:

TOQUE DE VÍSPERA DE FIESTA.

Este toque será según la fiesta de que se trate, en un domingo normal, se empieza volteando el esquilón y después con la campana grande y final con el esquilón; o simplemente solo volteando el dicho esquilón.

TOQUE DE VÍSPERA DE FIESTA IMPORTANTE.

En las vísperas de las grandes fiestas, a media tarde como las fiestas ordinarias, pero en esta ocasión, se comienza

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

volteando la campana grande después se puede mezclar el esquilón, pero se terminará con el volteo de la campana grande.

TOQUE DE LA VÍSPERA DE LA FIESTA MAYOR; O LA FIESTA.

En la víspera de la fiesta, la tarde del 24 de julio, y después la víspera del último domingo de agosto; se comienza con todas las campanas a la vez, al anochecer de dicha víspera, al estruendo del primer cohete, que lo tirara el MOZO MAYOR o el ALCALDE; durante todo el toque se acompañara con disparos de cohetes, bombas y cohetes de artificio; terminando todas las campanas a la vez.

TOQUE DE LA MISA DE UN DOMINGO.

El anuncio de una misa de domingo se empieza volteando el esquilón, seguido de la grande o de repique y terminando siempre con el esquilón.

TOQUE DE MISA MAYOR; O FIESTA IMPORTANTE.

En esta ocasión se comienza volteando la campana grande, seguidamente con repique o esquilón, pero se terminará con la grande o GARBANCERA, que así se llama a esta campana, porque en estos días se ponía garbanzos como primer plato y a veces único con tocino y chorizo.

TOQUE DE LA MISA DE LA FIESTA MAYOR DEL PUEBLO.

En dicho día se comenzará con todas las campanas a la vez y al son de los cohetes.

TOQUE ANUNCIANDO LA FESTIVIDAD POR LA MAÑANA.

Según la festividad, al amanecer de cada fiesta se tocarán las campanas con la misma forma y costumbre que lo han anunciado la víspera de dicha fiesta, normal u ordinaria, fiesta importante o la fiesta mayor o simplemente la fiesta.

TOQUE DE UNA MISA O ROSARIO DE UN DÍA LABORABLE.

En esta ocasión se tocan doce campanadas a ritmo normal, siguiendo de otras tres lentamente tocadas.

TOQUE DE LAS SIGUIENTES LLAMADAS A DICHAS FUNCIONES.

Para las entradas de dichas funciones, los toques serán los siguientes: La función en si se hace media hora antes de dicha función; un cuarto antes se tocarán seis campanadas, es decir en dos bloques de tres con un corto espacio entre ellos, o pausa; a la hora anunciada de dará el toque definitivo y último del comienzo inmediato de dicha función, que esta vez será de tres campanadas, o las tres como así la llaman y las seis a la llamada anterior.

TOQUE DE JUNTA O DE VEREDA.

Para dicha junta de vecinos o vereda de arreglo de caminos o fuentes se da un aviso de casa en casa cada uno al vecino inmediato diciendo: AL TOQUE DE CAMPANA A JUNTA. Y el toque será el siguiente: de cuatro campanadas a ritmo lento.

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

TOQUE DE FUEGO O AUXILIO.

Este toque lo tocará cualquiera persona que detecte un fuego, incluso si se siente en algún pueblo cercano que lo tocan para ir a su auxilio, y es el siguiente: Se tocan ráfagas de veinte campanadas a ritmo rápido, tantas veces como sean necesarias.

TOQUE DE ORACIONES.

Este toque se hace tres veces al día, una al empezar el nuevo día, el segundo al medio día o la hora de comer, y la tercera y última al acabarse el día, o entre dos luces, y se hace de la siguiente manera: Se tocan tres campanadas lentas seguidas de doce campanadas a ritmo normal.

Nota: En los días festivos se tocará también este toque antes por la mañana, del toque referente a la festividad.

TOQUE DE AGONÍA.

Cuando una persona de nuestro pueblo entra en agonía y antes de la muerte, se tocan ráfagas de doce campanadas a ritmo muy lento.

TOQUE DE MUERTE O DE DIFUNTOS.

El toque de muerto se toca inmediatamente que una persona fallece, este toque también se hace en todos los toques de oraciones mientras permanezca el cadáver entre nosotros, y en las funciones de difuntos o animas, y según la persona tiene distinto toque que son los siguientes:

En este toque se combinan dos campanas la grande y la llamada de muerto; se empezaba lentamente un son de cada campana de esta manera TIN ...•. TAN ..., TIN... TAN ...; a cada ráfaga se aumentaba el ritmo, y después de unos quince toques se juntan los sonos de las dos campanas, formando como un murmullo, que después de unos segundos se para en seco, y después de otros segundos se tocan los redobles que son la diferencia entre las distintas personas; El redoble se tocan con las dos campanas a la vez y con gran fuerza y seco cada uno de los redobles:

Cuando la fallecida es una mujer se tocan dos redobles en cada ráfaga.

Cuando el difunto es hombre se tocan tres redobles.

Cuando el difunto es el cura del pueblo, se tocan cuatro redobles

Para el obispo de la diócesis se tocan cinco redobles.

Para el papa se tocan seis redobles.

TOQUE DE MORTUCHUELO.

Para mortuchuelo o muerte de algún niño de menos de siete años, se toca el esquilón, en toques rápidos, unos veinte toques cada ráfaga.

TOQUE A PESQUISA.

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

Se tocaba el esquilón volteándolo inmediatamente después de la misa del domingo; consistía en sancionar públicamente al vecino que cometió algún delito.

TOQUE DE CAMPANDIL.

Consiste en tocar doce -campanadas a ritmo lento y seguido de unas vueltas al esquilón, seguidamente se tocaba a junta normal.

Se tenía que asistir obligatoria y puntualmente al pórtico del pueblo desde el lugar donde se encontrasen, bajo severísimos castigos.

CUALICIÓN, o COLACIÓN, el ritual:

Cuando se hacía Colación, que se hacía después de una vereda o marcar las suertes de leña tanto abarra como troncos, se hacía de la manera siguiente: el vino lo servía el más joven de los asistentes a dicha colación, debía de permanecer descubierto sin la boina; comenzaba por servir al señor Regidor o Alcalde o Fiel siguiendo rigurosamente por la derecha y el último él, cuando se acababa de vaciar el garrafón en la jarra, decía en voz alta: SALVO A LA BOTA MAYOR, y cuando llenaba el último vaso decía: SALVO.

Se tenía que servir con la mano derecha, por lo contrario, al que se le sirviere con la izquierda significaba pelea.

Cuando se acaba de merendar en esta Colación, el de Mayor edad o el Regidor, o Fiel exclama una oración que decía así: UN PADRE NUESTRO Y UNA AVE MARÍA, POR EL PRIMERO QUE FALLEZCA DE ESTA COMPAÑÍA.

A continuación del rezo de dichas oraciones, se podía empezar a fumar.

LOS BUEYES.

Hasta hace muy pocos años era el ganado vacuno la única fuerza de tracción en la agricultura. Solo en muy contadas ocasiones eran empleados caballos, mulas o asno En todas las casas de labranza tenían, al menos, una pareja de bueyes, en la mayoría tenían dos parejas; daban bastante trabajo entre darles el pienso, que duraba más de una hora, lo que hacía que había que levantarse una hora antes para prepararlo. Además, había que disponer de suficiente paja y grano para alimentarlos.

El día de San Antón no se juncían los bueyes, ya que era considerado este Santo eficaz protector

Para el empacho hay muchas recetas: darle un cocimiento de manzanilla con anís, manteca con canela, cebolla frita y vino ..., cocer malvas bendecidas por San Juan, en agua o aceite y dar a beber este caldo para que BLANDEEN ... abrirle la boca y meterle un trozo de tocino crudo ..., exprimir un limón, poner el jugo al sereno durante una noche, y que lo tome a la mañana siguiente.

Para curar la RANILLA, enfermedad que ataca a ese ganado vacuno hay que quitarles las ampollas que les salen debajo de

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

la lengua, cortar, en forma de cruz, la punta del rabo, y echarles agua en la testuz.

A continuación, daremos algunas frases o palabras referentes a los bueyes:

AIDA. Voz empleada para animar a caminar, a estos vacunos.

ALIFATE. Tumores que suelen salirles a los bueyes en las patas

BARO. Especie de grano, producido por un gusano en los pies de los bueyes y vacas.

LAMPARÓN. Tumor en el cuello de los bueyes.

CASCARRIA. Costra de basura que las patas traseras.

ABILÓN. Vara de avellano con pincho en su extremo, para agujar a los bueyes.

ALMAGUE. Grupo mayores o bueyes.

ANILLO. Aro de madera que servía para medir al cortarles los cuernos, para mandarlos a la boyería.

CORNAR. Cornear de los bueyes

CORNIL. Trozo saliente yugo de los bueyes, que sirve para sujetar la coyunda al uncir los bueyes

CUBIERTA. Piel curtida de oveja o cabra para cubrir el yugo de los bueyes.

GAMELLERA. Arco del extremo del yugo, donde se acopla el testuz de los bueyes.

JUNCIR. Uncir, sujetar los bueyes al yugo.

MELENAS. Meleneras que cubren la frente de los bueyes uncidos.

MORDACA. Excremento de los bueyes.

PESEBRERA. Artefacto que se coloca encima del pesebre, de listones de madera, formando una V con la pared, donde se coloca el heno, hierba o salgue.

Nombres que reciben los bueyes y vacas, según la edad:

GÜEY. Por buey.

MECHERO y BECERRO. Son crías.

MOCHOLO. Ternero en sus primeros años.

ZOCORRO. Becerro gordo.

De los bueyes se suele decir:

AL BUEY VIEJO, ALIMENTO SECO

AL BUEY VIEJO, CENCERRO NUEVO

AL BUEY VIEJO, CÁMBIALE EL PESEBRE Y PERDERÁ EL PELLEJO.

En el libro de los DIAZ DE CERIO nos encontramos con una poesía dedicada a los bueyes, siendo su autor una persona que

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

lleva el apellido de nuestro pueblo, ALFREDO DIAZ DE CERIO y dice así:

CANCIÓN BOYERA.

MIS BUEYES VIENEN DE ARAR Y ESTÁN CANSADOS
QUÉ BELLA LA TARDE BRILLA CON SUS OJOS DE TOPACIO.
DIRÍASE DE SU ANDAR EL DISCURRIR DE LOS AÑOS.
TRAS LOS BUEYES, LA CARRETA Y EN LA CARRETA EL ARADO.
CUANDO BAJAN LA PENDIENTE HACIA EL POBLADO
MIS BUEYES TRAEN DEL MONTE OLOR DE TOMILLO Y NARDO.

LA PENA DE LOS CAMINOS
SE HACE ALEGRÍA A SU PASO,
EL POLVO QUE ELLOS LEVANTAN
SE ELEVA SOBRE LOS PRADOS.
MIS BUEYES ESTÁN BEBIENDO
EN LAS AGUAS DE UN REMANSO.
CERCA HUELEN LOS PAJARES.
EL VIENTO LLEGA CARGADO
DE AROMAS, DE UN POLVO FINO
QUE PRESENCIA LOS ESTABLOS.
MIS BUEYES DUERMEN Y SUEÑAN
PRADOS VERDES, CIELOS CLAROS.
MIS BUEYES VAN A LABRAR
MAÑANA OTRA VEZ LOS CAMPOS,
MIENTRAS LAS ESTRELLAS GUARDAN
LA LUZ DE SUS OJOS PARDOS.

Terminado este tema de los bueyes no podemos pasar por alto su fiel aliado:

EL CARRO DE LOS BUEYES.

Hay una cosa que llama mucho la atención de los extraños que nos visitan es el CHILLIDO CHIRRIANTE de los carros de bueyes, que utilizan corrientemente nuestros campesinos, y que se ven constantemente por doquier, sea por los caminos del monte o por el pueblo, para ir y venir a las fincas para transportar los aperos y semillas, y recoger los frutos como acarreo de cereales, patatas y remolachas.

Los primitivos de estos carros, las ruedas giraban juntamente con el eje; cuando usaban estos carros llevaban en la faja un trozo de jabón, para untar el eje que rozaba sobre madera y producía un chirrido que se sentía a mucha distancia.

Las ruedas de estos carros son discos completos de madera, sin separación de radios, y en vez de girar sobre el eje, el

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

eje gira con ellas. Esto ocasiona un chirrido arrastrando y penetrante que, oído sobre todo a la caída de la tarde y de lejos cuando al pronto no se descubre la causa, produce una impresión de triste melancolía.

Después vienen los carros con ejes de hierro, fijos a la cama del carro, girando las ruedas que llevan un casquillo o buje también de hierro, que convenientemente engrasado apenas chirrea, pero siguen las ruedas ciegas de madera con una llanta de hierro, que soporta todo el roce con la tierra o piedras de los caminos

Más adelante se empiezan a usar los carros con ruedas de radios de madera, con buje y eje de hierro, que más adelante les colocan a dichos carros ruedas de goma, al igual que los camiones.

Daremos algunas de las partes que componen estos carros de los bueyes y son los siguientes:

ALMUADA. Travesaños colocados en los carros para sujetar las barreras, para acarrear las mieses de los campos a las eras.

BARRERA. Cada una de las dos vallas que llevan los carros para dicho acarreo.

BARRERILLA. Valla pequeña que se pone en la delantera del carro para que la mies no le toque a la pareja de los bueyes.

BURROS. Tablas transversales que atraviesa la cama del carro y sirven para sostener los brazos de las barreras.

CAJA DE BARRERAS. En el carro, son las barreras de acarreo de mieses juntamente con unas barrerillas de la misma altura una por delante y otra trasera, formando una caja, y sirve para el transporte de la paja.

COSTILLAS. Los palos que unen las camas de los carros, con las lanzas del mismo.

FALDA. Trasera del carro.

TENTE, MOZO. Tente acoplado a la varo del carro.

TRANCADA. Bache o golpe que da el carro.

ZARRATONES. Pieza donde gira el eje del carro.

ZARRERO. Abrazaderas de hierro donde se colocan las barreras y las estacas para el transporte de leña.

ZARRIOLA. Las barreras del carro cuando levan basura.

ZOQUETE. Freno del carro accionado por la galga.

Y con esta última se cuenta este dicho:

A ESE HAY QUE ECHARLE LA GALGA: HAY QUE FRENARLE EN SUS INTENCIONES.

Después del tema de los carros pasamos, a la vida primitiva de nuestro pueblo, que comenzó con:

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

EL PASTOREO.

Comenzamos con una canción que antiguamente estuvo de moda y dice así:

LOS PASTORES EN EL MONTE TODOS HABLAN DE CENCERROS QUIEN
TIENE MEJOR GANADO QUIEN TIENE MEJORES PERROS.

LOS PASTORES NO SON HOMBRES, QUE SON BRUTOS Y ANIMALES, QUE
HACEN SOPA EN LAS GAMELLAS Y OYEN MISA EN LOS CORRALES.

Con las anteriores coplas, se da a conocer el mal concepto que se tenía de este gremio.

En principio, nuestro pueblo se dedicaba casi por completo a la ganadería pasando después a la agricultura que la citaremos más adelante.

El ganado consistía pues en su principal riqueza; todavía a finales del siglo XVII, nuestro pueblo contaba con 13 rebaños o RABAÑOS; que así los llamaban, el rabaño consistía en 49 ovejas y el carnero, uno en cada casa.

De esos rabaños se sacaban los productos típicos de las ovejas, como corderos, lana, pieles, leche y quesos.

Durante la época de pastos, de Mayo a Noviembre, algunos lo pasaban en los montes altos, para aprovechar sus magníficos y gratuitos pastizales, el trabajo era muy pesado~, todo el día a la intemperie sufriendo los rigores atmosféricos; estos pasaban la noche en el monte, en una rústica CHABOLA, que hacían con estacas y ramas de roble.

Una prenda de ropa de los pastores o rebañeros era el ZAGÓN (zahón), especie de calzón de cuero o piel de oveja, con perniles abiertos que llegaba a media pierna y se ataba a los muslos con dos correas, preservando así el pantalón.

La CACHABA o PORRA les servía para mantener el orden en el ganado, y a veces con la ayuda de un perro, pero las menos, porque había que mantenerlo y los tiempos no lo permitían.

El ZORRÓN, o bolsa, permitía al pastor llevar, en su interior, el alimento para el día, así como el VASO PASTORIL de asta de buey.

Estos vivían casi sin familia, casi siempre, que cuidase de ellos haciendo su vida, y solía decirse corrientemente que:

LOS PASTORES SON COMO LOS TRILLOS, "TODA LA VIDA ARRASTRÁUS,
Y DE VIEJOS, AL FUEGO".

Pero el sufrido pastor tiene un enemigo contra el cual nada puede; este enemigo es el terrible INVIERNO. Cuando ya avanzado el otoño, el helado viento norte trae los primeros copos de nieve el pastor se pone triste; hay que reunir el rebaño, hay que bajar el rebaño al pueblo, reuniendo las ovejas perdidas; los fieles perros colaboran con ello; al fin todo está dispuesto; ya han colocado fuertemente sujetos a la caballería, que generalmente les acompaña durante su estancia en el monte; los neceseres de la pobre choza y los quesos

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

fabricados en la misma, despidiendo a la choza con añoranza, como novia, hasta la próxima primavera, que sonriendo a los primeros rayos del sol, dirá a los pastores: este año será un buen año de pasto.

Con este motivo se suele decir:

SI TODO EL AÑO FUESE VERANO, HASTA LOS CURAS TENDRÍAN REBAÑO
EN EL MES DE ABRIL, LA ABEJA Y LA OVEJA DEJAN LA PELLEJA.
AL QUE TENGA HIJOS Y OVEJAS, NO LE FALTARÁN QUEJAS.
LA OVEJA Y LA MUJER, PUESTO EL SOL, EN CASA ESTÉN.

EL HILADO DE LA LANA.

La esquila de la oveja se lleva a cabo durante los meses de mayo, junio y julio. Después, con la lana en poder de la hilandera, labor de ésta sería la de ponerla presta para el próximo hilado. Este proceso preparatorio se limitaba a limpiarla y lavarla en el río, y después en casa para, más tarde, una vez seca y apaleada, dejarla bien esponjosa y hueca.

De esta manera quedaba a punto para ser trabajada en la rueca de pedal; la hilandera, sentada en un banquillo o en una silla, lo accionaría con el pie, al tiempo que con una mano sostenía la rocada que con los dedos de la otra la convertía en hilo, y así hasta completar una husada.

La altura de una rueca de tipo corriente la podemos fijar en unos ochenta y cinco centímetros, y el diámetro de su rueda en treinta y nueve. No obstante, estas medidas distan mucho de ser fijas. Otro de los modelos lleva la rueda y el huso a la misma altura. Estas máquinas cuentan con su correspondiente devanadora.

Aparte de la lana, antiguamente se sembraban algunas piezas de lino y cáñamo que, una vez recogida la cosecha y previos los trámites que más adelante señalaremos, solía hilarse en el propio hogar, todas estas labores tenían lugar en su mayor parte en los largos meses invernales. Terminados en la otoñada los trabajos del campo; puestas las cosechas a buen recaudo; recogido el helecho y la hoja, y apilada la leña, era llegado el momento en que en otras épocas no tan lejanas que no nos hayan dejado su recuerdo y su ejemplo, se aprovechaba para las inacabables tareas de aderezar el lino, hilarlo.

Recogido el lino y desprovisto de su grano, nuevamente en haces, se trasladaba al lugar adecuado para remojarlo en agua, donde solía estar durante una semana.

Los pozos donde se ponía a MACERAR estaban determinados por la Junta Administrativa.

En las ordenanzas de 1634 ya se citaba la sanción a quien no respetaba dicha orden.

Recogidos los haces, se ponía a secar bien extendidos y cuando estaban ya secos, se maceraban con la TRANQUEA, y a renglón seguido se pasaban por la CARDADERA, tabla larga con

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

una especie de cepillo de púas de hierro en su extremo, quedando así refinado el lino, preparado para su posterior hilado; y los residuos RASCAS, se empleaban para encender el fuego.

Y volviendo al tema del pastoreo, nos meternos con el tema de la:

FABRICACIÓN DEL QUESO.

El queso suele elaborarse entre los meses de mayo a últimos de Julio. Uno de los principales aprovechamientos de los rebaños de ovejas es el ordeño, de su leche y la consigue:

elaboración, por los pastores, del queso, lo cual nos parece oportuno detallar la manera de realizarlo; la elaboración del queso en el monte se hace tomando la leche en una caldera medio llena de agua tibia, una vasija con unos dieciocho litros de leche y como una taza de CUAJO, este es el estómago de un cordero de leche, lleno de la misma y dejado a secar en la lata de la cocina baja, y una vez seco se toma una pequeña parte y se deshace en agua caliente y se añade la dicha leche, en una bolsita de tela y después de algún tiempo se saca los residuos; manteniendo el temple de la leche, se acorta el proceso de la cuajadura, que se realiza en un cuarto de hora, cuando antes, sin ese calor costaba un par de horas.

Cuando la leche ya está cuajada, se revuelve con un batidor de madera que en uno de sus extremos tiene cuatro o cinco palitos procedentes del mismo palo que, vueltos hacia arriba y unidos a la madera de dicho palo, forman unos arcos que permiten el mejor batido de la cuajada.

Después de bien batida, se introducen las manos en la caldera, macerando la masa, evitando de este modo que se pegue en los costados de la vasija, hasta que esta pasta quede bien compacta, sobrenadando el SUERO que servirá de alimento para los cerdos, y ya no hay más que ir cortándola, con un cuchillo, en trozos que se van situando en los moldes, antes fabricados de mimbre trenzado llamado JILLAS o AJILLAS de distintos tamaños, hoy reemplazados por los circulares y metálicos que venden en el comercio, los cuales tienen unos orificios en el fondo y en el costado para que de ellos escape el suero.

Estos moldes se colocan sobre un bastidor de madera, que a su vez se pone encima de la boca del recipiente que venimos usando, apretando, dicha tapa, con las manos, hasta que suelte el queso todo el ya citado suero.

Cuando está bastante escurrido y prensado, se envuelve en una tela y se acomoda hoy día en la prensa; a las dos o tres horas, se le quita el trapo y se vuelven a rebozar con sal durante ocho días, luego se lavan bien y son llevados a la quesera o departamento de la chabola destinado a estos fines, y se colocan en tablas colgadas horizontalmente allí mismo, en espera de la bajada al pueblo y meterlos en el cuarto del

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

queso que en todas las casas así lo recuerdan, en espera de la venta en el mercado de Vitoria.

A continuación, daremos algunas palabras referentes a este tema:

HILAR, HILAR, DE TODOS SANTOS A NAVIDAD.

HILAR, HILAR DE VERAS, DE NAVIDAD HASTA CANDELAS.

AJILLA o JILLA. Molde para hacer queso.

APRISCO. Sitio cerrado en el monte, usado solamente para el ordeño de las ovejas.

BACIA. Artesa o recipiente en la que se pone la comida a las ovejas.

BURDA. Oveja de lana muy larga, resistente al agua y el frío.

CIRRIA. Excremento de ovejas.

CHURRA. Clase de oveja, así llamada por la calidad de su lana.

UGUALADA. Oveja de tres años.

AMAMANTAR. Dar de mamar a los corderos.

MARÓN. Carnero padre.

PUCHERA. Cencerro de ovejas que es más ancho en el centro que en los extremos.

QUESIL. Molde para hacer queso.

REBAÑERO. Pastor de ovejas.

LACHA. Clase de oveja muy delgada, cordero de lana larga y mala carne.

MALACHA. Bastidor de madera usado para hacer quesos.

En este pueblo se encontraban rebaños de ovejas en de algunos de los vecinos hasta el año vecino de la casa N^o 3., propiedad de Troconiz, y abuelo mío.

Después venían rebañeros de fuera, para la primavera paridera; y también en septiembre para el rastrojo.

Una vez que nuestros compatriotas lejanos se incorporaban a la vida agrícola; que representaremos más adelante, la ganadería fue perdiendo importancia en la vida cotidiana de este pueblo, llegando a un cincuenta por ciento entre ganadería y agricultura.

La ganadería que nos ocupa en este momento cambia un poco de sentido, pasando por una parte al ganado vacuno, con el buey para al mismo tiempo dedicarlo como motor y tiro de los aperos agrícolas, y las vacas para reproducción de los mismos y producción de la leche, y cría de terneros para la venta para el mercado de carne de dicho vacuno.

Otro de los cambios en ganadería es el caballar y asnal, unos para dedicarlos también como los bueyes a la agricultura,

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

como en aperos de poco trabajo o para labores poco profundas, y sobre todo para la trilla y el arrastre de carruajes ligeros.

Para estos dos tipos de ganadería se necesitaban algunos pastores para su cuidado, y al no tener suficiente ganado cada vecino para cuidar su propio ganado, se empezaron a contratar a pastores profesionales para dicho menester, éstos se contratan de parte de pueblo, pagando la soldada por el número de cabezas de dicho ganado.

La soldada o pago se hacía en especie y metálico, la especie consistía generalmente en trigo, el grano que entregaban a los pastores tenía fama de ser el de peor calidad por tal motivo se decía así:

TRIGO SUMIDILLO DAMOS AL PASTOR, TRIGO SUMIDILLO, LLENO DE TIZÓN.

Aparte de dicho sueldo solían dar a los pastores algunas cantidades de dinero para la compra de abarcas, así como, a veces algunas azumbres de vino.

Además de la soldada que pagaban los vecinos, el Concejo convidaba a los pastores con vino y alguna otana de pan, por San Juan y por Pascuas de Navidad, no contentos con lo anterior solían pedir, en las mismas fechas, por todas las casas, sacando legumbres, tocino, chorizos y dinero, que les daban según su comportamiento.

La contratación de los pastores se solía hacer por San Miguel para todo el año. Este trabajaba durante todo el año.

Y el pastor de bueyes o BOYERO, se contrataba de San Isidro hasta San Miguel, después de esta fecha no podían entrar los bueyes en el monte, pero en este tiempo de boyería podían entrar en la dehesa o cateado ambos ganados, pasado San Miguel no podía entrar ninguna clase de ganados, en dicho cateado.

Otra de las operaciones que los pastores, hacían por su cuenta es la fabricación de:

ESCOBAS.

Para la fabricación de escobas, empezaban por cortar el BREZO o BEROZO, recogiénolo mejor en pleno invierno, por estar así más seco, seleccionándolo y ordenándolo en manojos. las tiras que sirven para unir las distintas partes de berozo, son de ZARZAMORA de una año, cortadas en enero o febrero, rajadas luego por la mitad y quitada su cañada, se ponían al sol de marzo que como se suele decir: EL SOL DE MARZO, PEGA COMO UN MAZO; el palo de la escoba se prepara de chopo o de jaro de roble.

Los instrumentos empleados son el punzón de acero, redondo, largo de treinta cms., alomado en sus orillas y acabado en punta, que colocan en medio de la parte baja del berozo, formando especie de dos patas en el mismo, y la ABUJA, o aguja, de chaparro o fresno, larga de cuarenta cms. y ancha de

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

uno y medio en la parte superior y ocho mms. en la punta, también alomada, y arriba abierta por la mitad.

Terminado este tema de la ganadería y pastoreo, pasamos a la:

AGRICULTURA

Al fijarnos en LA LAYA lo primero que apuntaremos es su antigüedad, bien comprobadas, es presumible que se remonte a tiempos anteriores al aprovechamiento de la tracción animal, y por lo tanto en tiempos de aprovechamiento de la mano del hombre y su fuerza.

La LAYA tiene dos piezas de hierro, que pueden ser de acero que, después de labradas y reducidas aun cuerpo, forman los dientes o patas de extremo aguzado. La parte superior de una de las barras se abre y hace el ojo donde se introduce el asidero o mango.

Dos han sido los modelos de laya que más se han visto entre nosotros. Los dientes de uno de los tipos van separados por unos cinco centímetros y miden de setenta y cinco a ochenta centímetros de largo. Su agarradero es, por lo general, de madera y tiene unos veinticinco centímetros de largo por cinco de diámetro; su peso oscila de 7 a 9 kilos, la labor llevada a cabo con ellas suele alcanzar hasta medio metro de profundidad. El otro modelo es de patas más cortas y anchas que la anterior. Estos dientes tienen de treinta a treinta y cinco centímetros de largo y quedan separados por unos quince. Su mango, para que resulte lo más cómodo posible al layador, es de aproximadamente medio metro.

Aunque al layador se le podía ver en solitario, era más frecuente que esta faena la llevaran a cabo un equipo de entre dos y cinco layadores. Los trabajadores empiezan su faena por un extremo de uno de los tramos de tierra comprendidos entre dos cortes consecutivos. Colocándose en fila van avanzando a la par. Los más débiles, mujeres y jóvenes se ponen en el centro y los más fuertes a los lados, de hendidura en hendidura, levantan a la vez sus layas y rápidamente vuelven a bajarlas e introducirlas en la tierra; las menean hacia adelante y hacia atrás para meterlas más profundamente; todos a una la inclinan hacia atrás, con lo cual remueven un tramo de unos 25 centímetros de ancho y algo menos de grueso; cada uno introduce su laya derecha por debajo del tepe removido, empujándola con el pie apoyado en el estribo de la herramienta; seguidamente la levanta, a una con los demás, y el tepe queda vertical. Un paso atrás; y levantan de nuevo sus layas.

Después de la laya llega EL ARADO ROMANO, o aladro, con sus distintas modalidades que hasta hace no mucho tiempo de usaba, aunque no fuera más que para dar los aguanales para desagüe de las fincas de sembrado.

Para cavar y remover la tierra preparándola para la siembra, tenemos igualmente las herramientas que a continuación

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

detallamos y que todos los instrumentos tienen la parte baja, recta y la superior redondeada, y en ella un círculo más grueso donde encaja el mango.

ZADÓN. Con mango liso de ochenta cms. de largura y pala de hierro de unos quince cms. de anchura en los corrientes, habiendo estrechos de doce cms. y anchos de dieciocho cms., y su largura es de quince a veintidós cms.

AZADA. De tamaño algo más pequeño. Algunas tienen en la parte arriba de la hoja una especie de martillo, llamado tocho. Para ciertas labores especiales son, incluso, mayores que el zadón, llegando a tener hasta treinta y tres cms. de largo.

ZADILLA. No alcanza la hoja más que unos doce o quince cms. de anchura, y unos doce de largura, siendo la parte baja algo más estrecha.

ZARCILLO. También muy pequeña, usándose, para las labores de la huerta y para escardar los cereales y quitar los cardos.

PALAZADA. Muy poco empleada; su mango en la parte superior tiene una especie de asa, y es de setenta cms. hasta la hoja, de veintisiete cms. de larga por diecisiete abajo y veinte arriba

NARREA. Instrumento que se emplea para romper los mascones o terrones que se forman en los panes cuando los trabajan con el arado.

Esta rastra o narria, de largas púas de hierro para desmenuzar la tierra arada con el ancestral arado romano o aladro, de madera o de hierro, con su timón, estepa, reja y orejeras; y siguiendo con la rastra; se emplea al mismo tiempo de desmenuzar la tierra, para cubrir la simiente lanzada A VOLEO en la sementera. La primitiva era de madera, de forma, casi cuadrada pues tenía ciento veinte cms. de largo por ciento veintidós de anchura, compuesto de cinco gruesos listones de madera de unos seis cms. en cuadro, unidos entre sí por tres travesaños más delgados, teniendo cada uno de estos cinco listones, seis clavos o púas de diez cms. de largura y cerca de cuatro cms. de grueso en la parte superior, estando afilado, casi en la punta, la que se introduce en la tierra, llevando el aparato en uno de los extremos una barra de hierro con una anilla del mismo metal, que sirve para atar la cadena que permite su arrastre a la pareja de bueyes que tirará de ella. Después se fabrican totalmente metálicas.

EL ESTREPADERO o EXTIRPADOR. instrumento para preparar la tierra antes de sembrar, ya que quita la hierba y rastros de la heredad.

LA GRADA. Herramienta de madera y después de hierro, que sirve para allanar el terreno antes de sembrar y para matar las hiervas.

EL CULTIVADOR. Es un aparato que sirve para pasar una especie de reja o rejas, entre las renques de patatas, remolachas, y demás artículos sembrados en hilera.

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

EL BISURCO, es un brabant doble acoplado al tractor, con palanca para voltearlo.

EL PULVERIZADOR DE PALANCA, DE MOCHILA, es un aparato con bomba interior o exterior cuya forma se adapta bien al cuerpo del operario. Éste realiza el manejo de la bomba durante la pulverización; la palanca de la bomba se lleva sobre el hombro o también a la altura de la cadera, hacia adelante. La cámara de aire se encuentra en el interior del depósito. Una lanza de mano con una o dos boquillas sirve para el tratado de cultivos bajos o incluso de pequeñas plantaciones frutales de escasa altura, pero el mayor uso de ellas es para combatir el escarabajo de la patata.

EL PULVERIZADOR DE CARRO. Es un aparato con una bomba incorporada a un depósito, en un carro con varias boquillas que cubren un espacio de 5 o 6 metros.

EL EXTIRPADOR DE TRACCIÓN POR TRACTOR. Es un aparato parecido al del arrastre animal, con más capacidad y más robusto.

EL TIMÓN. Es un artefacto de madera que sirve para el amarre, con un agujero para sabijero para amarre al SOBEO del yugo de los bueyes; delante lleva un enganche si se quiere enganchar una segunda pareja de bueyes; en la trasera lleva un orificio para el amarre de cadena o ramal para el enganche de aperos de labranza y trillos.

EL BRABANT, es un arado de vertedera, para el labrado de los campos, en nuestro pueblo el primero que se trajo fue en el año de 1901, este se trajo para dos vecinos Félix Zañartu y Felipe Fernandez de Troconiz.

EL MARCADOR. Hay un tipo de marcador de mano, otro que es tirado por bueyes.

El marcador de mano tiene estas dimensiones: 1,80 metros de largo el palo del mango que se agarra para tirar, palo que por encima de su mitad tiene una manilla, y 1,60 metros el madero en el que están colocados los grandes dientes de madera destinado a hacer los surcos, los cuales tienen 25 centímetros.

El marcador de mano puede hacer por lo general dos, tres o cuatro surcos, pues dos de los dientes son fijos, y los restantes móviles, a gusto del campesino, así, pues, cuando hay que sembrar maíz, sólo se dejan tres dientes, y cuando nabo se ponen los cuatro.

Para que los surcos en cualquier caso resulten distanciados regularmente, tiene que haber, como es lógico, tres agujeros para los dientes móviles.

El marcador tirado por bueyes es algo mayor, tan solo la vara de enganche, o varas de enganche, tirado por un buey o la pareja de bueyes, mide en total dos metros y el madero en el que están las rejas o dientes 1,60 metros, estando éstos dispuestos a una distancia de 70 centímetros uno de otro.

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

Como definición de labrado de las tierras de éste apartado diremos que con la laya y sus layadores, pasamos después a las azadas de los distintos tipos, según el trabajo a realizar, éstas usadas a golpe o vulgarmente llamado CAVANDO; seguidamente el arado común o romano, que es el que más tiempo lleva, ya unos os mil años, casi sin modificaciones importantes, pues sus pieza son la reja de hierro, las orejeras bien de madera o de hierro que levantan la tierra cortada por la reja y formando un surco, la estepa que empuña el labrador y el timón donde se engancha el tiro bien por bueyes o caballerías.

Lo negativo del arado o aladro es que, no invierte la tierra, que su labor es poco profunda. Por lo cual se inventó, el arado giratorio de vertedera llamado brabant, este modelo tiene dos vertederas, va provisto de ante tren de una o dos cuchillas, y un aparato de regulación de profundidad; este aparato se acoplo a la traída de los tr0tores, con una, dos o más vertederas llamándolas monosurco, bisurco etc.

Y siguiendo lo expuesto diremos que el estripador es para labores superficiales que se limitan a romper la corteza y desmenuzar la parte superior.

Las gradas o rastrillos para lo mismo que el estripador y terreno que se ha labrado con anterioridad.

LA GERMINACIÓN

Tabla de germinación encontrada en el archivo del obispado de Vitoria, con origen de este pueblo de Cerio:

Producto	Años germinación	Anos recomendados
Avena	3	1
Remolacha	8	4
Trigo	6	2
Zanahoria	5	3
Habas	10	6
Habichuela	10	6
Lino	9	5
Alfalfa	3	1
Maíz	6	2
Nabo	8	4
Cebada	2	1
Guisante	5	3
Pipirigallo	2	1
Centeno	3	1
Arbela	5	3

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

Una vez llegada la época de la recolección, nos dedicaremos a la misma con su manera de realizarla y sus medios, contando lo que sigue.

Al llegar la época de la siega arribaban a Cerio, como a los demás pueblos cercanos, numerosas cuadrillas de segadores de distintas regiones: riojanos, gallegos y, sobre todo, a nuestro pueblo, navarros estaban dirigidos por un jefe y los contratos, eran, en general A JORNAL Y MANTENIDOS. Solían ser los conocidos de años anteriores y se les llamaba AGOSTEROS; la presencia de estos jornaleros animaba las faenas de la recogida y recolección con sus típicas canciones.

Los segadores con la HOZ usaban la ZOQUETA, la hoz consiste en una lámina curva de acero, dentada o lisa y con un mango corto; el segador coge las plantas con una mano y la hoz en la otra, trabajando durante todo el día encorvado. en la mano que coge las plantas lleva la zoqueta, especie de motón de madera que sirve para resguardar la mano, generalmente la izquierda, del filo de la hoz cuando se está segando, esta terminaba en punta, en la que se introducían los dedos de la mano, excepto el pulgar. La mies segada era recogida en manojos por las manos protegidas del afilado corte de la hoz.

LA GUADAÑA CON SU PEINE. Otra herramienta para segar, bastante más empleada que la hoz, que consta de un largo mango de madera, con una manija en su parte superior y otra curvada más abajo, que es la que ayuda en la dirección al segar.

La hoja de la guadaña es de acero, con curva en su largura, que suele ser de unos setenta cms., constando esta cuchilla de tres partes; el filo o corte en la inferior, el lomo arriba, y en su extremo el talón, con un agujero donde se introduce el mango, acabando en punta en su remate, siendo la largura del citado mango de metro y medio.

A la guadaña suele acompañarse en tiempo de la siega del trigo y cebada el peine o rastrillo, que es una escuara de dos listones de madera, de cuarenta y cinco por setenta cms., con cuatro palos salientes de treinta y cinco cms. de largura, acoplado o atornillado a la propia guadaña, que sirve para facilitar la recogida de la mies.

La primera operación antes del guadañado es EL PICADO DE LA GUADAÑA, que comienza con clavar en tierra el YUNQUE, pieza de hierro de unos dos cms. de grueso en cuatro, con la cabeza más ancha, biselada, y treinta y cinco cms. de largura, que a diez cms. de la parte inferior tiene dos salientes u orejas para que la punta que lleva abajo no penetre en el terreno más que hasta este resalto. Una vez colocado el yunque. el segador que va a picar, sentado en dicha tierra, o banquillo si lo tiene preparado, empieza a picar, golpeando con un martillo apropiado todo el filo del instrumento; una vez terminada esta operación es la montar la guadaña en el mango, y seguidamente EL AGUZADO, consiste en pasar

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

repetidamente, por uno y otro lado del corte, LA PIEDRA DE AFILAR, que suele trasladarse al campo en un pote de madera, o cuerno, de hojalata, lleno de agua para mojar la piedra, facilitando así el afilado, el cual recipiente llevan, colgado del cinturón, tapado con un puñado de hierba para evitar el derrame del líquido a título orientativo diremos que este apero debe de alcanzar, desde el piso, el sobaco del usuario, y la manija inferior quedará a la altura de la mano en posición de brazo caído.

Con la guadaña se ahorró tiempo y dinero, pero a costa de muchas afecciones lumbares en los cuerpos de los segadores que tenían que realizar un gran esfuerzo a pesar de preparar el corte de la herramienta bien PICADO y AFILADO.

A los guadañadores seguían las mujeres recogiendo la hilera segada; con sus rastras o ESCUARAS, formando gavillas que ataban con vencejos o pajas largas de centeno remojadas. La escuara es un utensilio para recoger la mies una vez segada; es todo ella de madera con un largo mango de ciento veinte cms. acoplado a una cruceta o listón con cerca de 20 púas de madera, bastante es que permitía recoger lo en gavillas.

Las cuadrillas solían aterrizar 1 pueblo unos días antes de Santiago y venían en caravanas de Lerín o Sesma (Navarra); cada uno de ellos solía trabajar en la misma casa de toda la vida, costumbre poco menos que sagrada que luego iban heredando sus hijos. La mayoría de los segadores traían un burro, el cual era aprovechado para llevar la casi totalidad de las comidas y bebidas que se llevaban en gran cantidad, sobre todo vino, que ellos mismos traían de su tierra, pues en esta época de la siga y trilla era la única que se traía a nuestro pueblo; del que se hacía un gran derroche; las mantas o tapabocas eran aprovechados para dormir la siesta de dos horas.

Antes de salir de casa se desayunaba unos buenos pedazos de pan tostado y unas copas de orujo "MATARRATAS" que hacían arder a las piedras.

La primera labor que se hacía cuando de llegaba a la pieza era colocar la bota y garrafón de vino entre la tierra, con el fin de que durante el día se mantuviera con el mismo estado de frescura, poniendo encima todas las mantas y ropas que ellos llevaban; el almuerzo sobre las diez que consistía en patatas cocidas con mucha guindilla y una buena cazuelada de huevos con tomate y pimientos o bacalao. A las doce se paraba el trabajo durante media hora para echar un trago o MARRETAKO. Era pan y queso.

A la una y media o dos la comida que consistía en cocido con chorizo y tocino y un buen guisado. Después de la siesta se reanudaba la faena hasta que el sol se metía en los montes de Vitoria.

Estos segadores solían cantar:

UN PAJARITO EN LA TORRE,

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

EN TORRE PUSO UN NIDO;
UN PAJARITO EN LA TORRE,
PA'LOS SEGADORES, VINO:

SANGRE DE CRISTO,
CUANTO TIEMPO HACE
QUE NO TE HE VISTO;
Y, AHORA QUE TE VEO;
GLORIA IN EXCELSIS DEO.

Más adelante concretamente el año de 1891, se trajo la primera GAVILLADORA, entre Félix Zañartu y Felipe Fernandez de Troconiz, que terminó casi por completo con los segadores; estas máquinas van segando por medio de dos láminas de hierro provistas de púas metálicas colocadas horizontalmente y hacia adelante, y entre las láminas, una cuchilla cortante, que mediante un engranaje con una de las ruedas colocadas lateralmente oscila un movimiento de vaivén. Al avanzar el aparato, las plantas penetran entre los dientes de las láminas superior e inferior y son cortadas con la cuchilla, y al mismo tiempo los rastrillos van depositando la mies en el tablero ordenadamente, y en un momento dado según se la gradúe, tira la gavilla

Unos años más tarde se trae la MÁQUINA ATADORA, el 20 de junio de 1912, por Felipe Fernandez de Troconiz, estas máquinas siegan por el mismo procedimiento que la gavilladora, pero en lugar de acumular en el tablero, este lleva unas lonas elevadoras que van a parar a un aparato atador que ata y expulsa la gavilla o haz y la deja lista para amontonar en filas o CARGAS, para el próximo acarreo.

El tamaño corriente del trillo para yeguas o caballos es de ciento treinta cms. de largo donde van los pedernales, más treinta cms. en la delantera, con una anchura de cincuenta cms. en su parte baja y algo menos arriba.

El arrastrado por bueyes tiene ciento cuarenta y cinco y siete cms. de largura, y ciento ochenta y cinco de ancho.

También se ha segado con la guadañadora, estas son parecidas a las gavilladoras, pero sin peines y tablero, dejando la mies segada en tiras para su posterior recogida; se emplean para las menucias como: yero, alholva, rica y las habas.

Al empezar la campaña de la trilla después de la siega, y tras tener agrupada la mies en haces, en filas y cargas, viene la labor de su transporte, ACARREO, que antes se practicaba en carros con eje CHILLÓN de madera y ruedas ciegas sujetas al citado eje, en el que para prevenir de que con el roce no se incendiase el CHAMASQUI de la cama del carro, llevaban un cuerno con agua y jabón para untar el eje; viene después el carro con eje de hierro y ruedas de

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

radios y cello también de hierro, ya hablamos de ellos; para acabar con las cubiertas de goma, hoy obligatorias a fin de no estropear los caminos; este acarreo de las mies se hacía por la tarde, mientras una o dos personas, recogen al carro los haces, otra persona los coloca en dicho carro; por la PARVA en la sea se necesitan acarrear unos dos carros de mies.

Para preparar las eras eran necesarias varias operaciones. Tras rozarlas suavemente con azadas para allanar el suelo, se las cubría con una capa de arcilla, se pasaba el rulo o TRONCO para desmenuzar y allanar la tierra. La víspera de la trilla se regaba con una cierta cantidad de agua, poniendo una capa de paja o tamo para que no se seque rápidamente y se cercaba, las que no lo estaban con barreras.

LA TRILLA.

La trilla o separar la paja del grano, se hace en la era que es una porción de terreno fuertemente apisonado, con una capa de arcilla en forma circular de unos 30 metros de diámetro donde se han extendido los haces y cortado o soltado los VENCEJOS o lías, y se denomina PARVA, pasando los TRILLOS, los grandes arrastrados por las parejas de bueyes, y los pequeños tirados por caballerías; estaban hechos de madera y provistos de sierras o piedrecitas de pedernal que los TRILLEROS incrustan

La trilla comenzaba con la cebada y generalmente se terminaba con las habas, en el primer día de trilla se empieza por poner por poner la era en condiciones, HACER SUELO, por lo tanto la primera suele ser pequeña, que también la llamaban, DÍA DEL BÁLAGO, con el consiguiente cuidado de no arrastrar el trillo directamente sobre la tierra o arcilla, para que se apelmace, porque está fresca del riego del día anterior; en este día primero de la trilla es costumbre entre todos los chavales de este pueblo de Cerio, el pasar por la casa del que trilla la primera parva lo que ya denominamos como PAN Y QUESO, porque la dueña de cada casa lo tenía preparado para cuando, sobre las doce, aparecía la chiquillería; también durante la recogida, se conocía con el nombre de MARRATACO (amarretako, en euskera).

Las labores de la trilla, largas y duras, que a veces duraban hasta mediados de septiembre, por reveses del tiempo, resultaban atractivas y alegres. Por doquier se escuchaban canciones típicas y gritos de ánimo a los animales que, arrastrando los trillos, daban vueltas y más vueltas por la era desgranando las mieses: AIDA MAJICO "; "AÚPA, PALOMA", "HALA, MORICO" ...••, mientras el látigo o zurriago RESTALLABA dibujando culebrinas por el aire.

Después de un rato pasando los trillos, que combinan entre caballerías y bueyes, y molida la parte superior de la parva, cedía a dar la primera vuelta, se paran los trillos en un extremo de la era, y todos los mayores de la casa cogen LA HORQUIJA, para la primera vuelta se usa la de dos púas usada en el acarreo, y también en la segunda, en la siguiente se emplea la de cuatro o cinco púas

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

o guinchos, y las palas de madera, grandes y pequeñas, para dar la última vuelta a la trilla de habas y menucias.

A veces, cuando el día no acompañaba con el calor, la trilla .se alargaba bastante tiempo más, teniendo que comer en el propio borde, turnándose en el mando de caballerías y bueyes, a los pequeños encantaba el arrear los bueyes en el trillo, con lo cual los mayores tenían un rato de respiro. A veces la llegada de una tormenta o NUBLADO imprevisto obligaba a la rápida recogida de la parva con la ayuda de los vecinos.

Si el día se portaba bien, después de comer se echaba un poco de siesta, y seguidamente se empezaba a recoger la parva, a veces recogía la paja por encima sacudiéndola para que no vaya con el grano, esta se amontona y se pone en unas mantas o arpilleras cargándolas a una persona mayor que la subirá por la escalera al pajar, y los chavales se encargaran de pisarla; el resto que queda en la era, se tendrá que amontonar EL AVENTADERO y después recogida, se barrera la era, a esperar a que se vea como baja una neblina del Gorbea, señal que ya está en camino el deseado NORTE para AVENTAR a veces se tenía que dejar la parva de varios días en un rincón porque no llegaba el ansiado viento.

Para el aventado, se ponen los componentes con las horquijas de cuatro o cinco púas, se coloca una lata y tirando la paja al aire, le viento se la lleva y el grano se queda en un pequeño montón Finalmente se lanza al viento, con una pala de madera, para que el polvo se lo lleve el dicho viento; a veces el viento no es capaz de terminar con el aventado, por lo que hay que recurrir a las maquinas AVENTADORAS, consisten en una caja de madera, con unas aspas que producen una corriente de aire al girarlas por medio de una manivela o motor; cayendo el contenido de una tolva que tiene en la parte superior, pasando por una criba que separe el grano y la paja que sale disparada por medio del viento producido.

Y una vez acabada la faena de la trilla con el típico trillo, daremos los aperos y utensilios empleados en dicha faena y son los siguientes:

ACARRADERA. Soga fuerte que se emplea para atar las mieses para acarrearlas a las eras.

ELEGAR. Cuando se trilla, el trillo hace montones de mies.

APARVAR. Recoger la paja y el grano de la parva después de trilla

ARCILLA. Tierra que se emplea para reparar la era.

ARRA. Rastro de madera con cinco o seis púas que sirve para recoger la mies después de segada.

AVENTADERO. Lugar en la era, para aventar la mies trillada.

BADAQUI. Sirve para recoger el grano después de limpio; costa de un mango largo, en cuyo extremo lleva una madera en forma de pala colocada en sentido vertical.

BALAGAR. Amontonar o recoger el balago.

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

BALAGO. Paja larga, por lo común de avena, que queda al trillar cuando solo se trata de desgranar las espigas.

BALLARTE. Angarillas, para recoger la paja.

BRULA. Remolino que se produce por el viento y levanta el polvo y la paja en la era.

BUJOS. Desperdicios de: trigo después de aventado y sirve para alimento del ganado.

HERRAR. Arreglar los trillos de pedernal, colocando nuevas piedras por los trilleros.

HONDA. Tirante que llevan las caballerías con el trillo.

MALATE. Montón de haces de mies plegadas junto a la era en espera de la trilla.

ORILLAR. Segar a mano las orillas de las piezas, con la hoz o la guadaña, para entrar con la segadora.

PALA. Usada para dar vuelta a la parva al trillarla, así como para lanzar el grano al aire al tiempo de aventar.

RAMPLA. Raspa o barba de la cebada y trigo, mala para el ganado caballar.

TIRANTE. Instrumento a modo de punta de varal con una cadena que sirve para que los bueyes arrastren el trillo.

TRIGAL O TRIGUERO. Criba para limpiar el cereal de malas semillas

Para anular casi por completo estos usos se trajo la máquina de trillar llamada TRILLADORA, la primera que se compró en nuestro pueblo, aunque unos dos años antes ya se trillaba con ellas, fue en 1.938: la compraron los vecinos, Maria Candelas Martínez de Ordoñana, Bonifacio López de Arroyabe y Hermenegildo Fernandez de Troconiz. La dicha trilladora está compuesta por un elevador que conduce los haces, después de que el alimentador los esparce, anteriormente alguien los colocó en la mesa y cortó las cuerdas de los mismos; estos se introducen en unas cribas, por medio de zarandas pasan al segundo desgranador, llamado machacador, que termina por machacar, como dice el nombre, dejando la paja separada del grano, pasando por las siguientes zarandas al molinete que por medio de unas aspas eleva la paja al pajar por medio de una tubería; el grano sigue por debajo de las cribas pasando por la primera limpia o aventadora, que seguidamente una noria se encargara de elevarla a la segunda limpia o aventadora, que el grano pase al saco que generalmente la ama de la casa colocó, y retirará cuando se llene lo suficiente; al mismo tiempo cuidará del TAMO, paja menuda; el que alimenta se encargará de no atascar a la máquina; y él del pajar deberá de no dejarse atascar o cegar el tubo; ésta máquina deberá alimentarse por medio de un motor de gasolina o gasoil y una correa que trasmite la fuerza a la mencionada trilladora; para mantener a la máquina trilladora se necesitan como mínimo, una persona para los sacos, otra para

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

alimentar, otra para cortar cuerdas y una en pajar, con varias personas para el acarreo, generalmente dos en cada carro.

Al final de la tarde se juntan una gran cantidad de sacos por subir al desván todos en fila los mayores con los sacos de más de fanega y media, y los jovenzuelos con una fanega, depositando el grano en los graneros y el grano para simiente se depositan en las NASAS, especie de cestos muy crecidos, en forma de tinajas, con diámetro de un metro o metro y medio, construidas con paja de centeno y cortezas de zarza. La paja se remojava para que tuviese más elasticidad, y los tallos de zarza, brotes del año, sin nudos, partidos por la mitad y separada la cañada, quedando solamente la corteza que era el material válido. Con paja en pequeños manojos enroscados en la cita zarza se iba preparando una especie de cordel que, puesto en espiral y cosido con la consabida cinta, con un punzón de roble, formaba un arco que modelaba la nasa que luego guardaría el grano en el desván

Pero todo esto cambió cuando vino la COSECHADORA, la primera que se compro fue el año 1977, por la comunidad de los cinco y únicos labradores de nuestro pueblo; aunque en años anteriores ya se cosechaba parte de la cosecha con esas máquinas y las auxiliares, como remolques preparados para el transporte del grano y los sinfines con sus cintas transportadoras, los veranos cambia por completo, se sale a la faena sobre las doce del mediodía, empleándose sólo una persona para el manejo, dos si se emplean sacos; el resto están a la sombra del remolque en espera de que suene el depósito de la cosechadora para desocuparlo en el remolque, que cuando se llene lo llevarán a la casas; mientras el sinfín trabaja ellos darán cuenta de la caja de cerveza fresca que las mujeres tendrán preparadas para los sedientos mariditos.

Mientras cada uno por su cuenta van enfardando la paja con LA EMPAQUETADORA, comprada, al mismo tiempo, para dicha faena.

Y como final de todos estos trabajos y máquinas tenemos que citar la buena idea y unión de los labradores, o junta de los cinco, para comprar las distintas máquinas, en comunidad evitando un gasto excesivo, caso de hacerlo individualmente cada uno de los vecinos de Cerio.

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

ENFERMEDADES Y SUS REMEDIOS

En nuestro pueblo, como en la mayoría de ellos, existe una medicina popular, generalmente de hierbas y formulas caseras que hoy apenas se aplican, por lo tanto, lo que a continuación diremos remitirse, en general, a épocas pasadas, y para que, por, por lo menos, quede constancia de ello y no se pierda su recuerdo, que lógicamente, al no usarse, va olvidándose en nuestros días.

DOLORES DE CABEZA. La camisa de la culebra, (piel antigua que dejan en la muda) puesta sobre la cabeza del doliente, calma es sufrimiento.

Aplicar en la cabeza un paño humedecido con colonia.

CALAMBRES. Para curar el calambre, lo mismo en personas que en animales, es bueno arrollar alrededor del miembro afectado, una tira de piel de perro.

CATARROS. Cuando alguien estornuda todavía se conserva la costumbre de decirle: JESÚS.

El catarro no debe dejarse sin sanar, ya que se suele decir:

CATARRO MAL CURAÚ, TÍSICO REMATAÚ.

Y por el contrario se dice que: CATARRO SUDAÚ, CATARRO CURAÚ.

Algunos aseguran PARA CURAR EL CATARRO, GUINDILLAS Y BUEN TRAGO.

Son varias las fórmulas para aliviar el molesto catarro: cocer el agua las raíces de ortiga coma y beber una taza punto también un compuesto de leche y agua en partes iguales punto tomar vino cocido al que agregamos una cucharada de manteca. Se toma unas cucharadas de jarabe de caracoles. Miel sola en ayunas. 1000 con vino muy caliente al acostarse con una cucharada de manteca punto una infusión de flor de malvas recogidas y bendecidas el día de San Juan punto

CAÍDA DE DIENTES. Cuando a uno se le caen los primeros dientes, para que vuelvan a salir, el diente caído se arroja sobre el fuego para que no se lo coman las gallinas o se lanza al tejado para que no se lo coman los perros diciendo: DIENTITO, DIENTITO, TE TIRO AL TEJADITO PARA QUE ME SALGA OTRO MÁS BONITO.

DIARREAS Y OTRAS MOLESTIAS DEL VIENTRE.

Empezamos por decir que el vino ayuda a la digestión, dicen que cuece la comida. Afirman que debe ser: LA COMIDA DORMIDA Y LA CENA PASEADA.

Los dolores de vientre se alivian dándose unas fricciones en la parte afectada, con aceite frito con manzanilla.

Para la CIRRIOLERA es bueno tomar una infusión de flor de bujo (Achilea Millefolius).

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

Manzana rallada o arroz blanco.

DOLOR DE ENCÍAS. Pasarse una llave fría varias veces al día.

Hacer gárgaras de sal muera.

ESCOCEDURAS Los niños escocidos se alivian echándoles QUERA (polvillo que produce la polilla en la madera). Con polvos de LICOPODIO, planta rastrera: *Lycopodium clavatum*. Molían flores de orégano que debían estar muy secas, hasta que las partículas estuvieran bien menudicas, se cernían con un cedazo y el polvo resultante se aplicaba a la parte escocida.

ECZEMAS. Comiendo carne de culebra se curan las enfermedades de la piel.

EMBARAZOS. Tener mucho cuidado en dar a las mujeres toda clase de sustos, pues de lo contrario la criatura que nazca saldrá con alguna mancha en el cuerpo.

EMPANADIZO. Para los panadizos es eficaz colocar sobre ellos patatas culebreñas (tubérculo o raíz de la planta conocida por comida de culebras: *Brynia dioica*) y se revientan sin necesidad de más tratamiento.

Asimismo, es bueno frotarse con cerato: unguento hecho con un frito de cera virgen, plantas y canela.

ERISIPELA. La disipela, como dicen algunos, se cura tomando vahos de flor de sabuco.

Se alivia cogiendo una gallina, precisamente negra, abriéndola en vivo, y colocándola sobre la cabeza del doliente.

Esta mala enfermedad, es muy dura ya que se afirma: LA - ERISIPELA, O MATA, O PELA.

ESCALDADURAS. Untarse de jabón o de aceite de oliva.

Para sanar el miembro escaldado ponían sobre él mordaca (excremento de buey) hoy dicen que es muy eficaz la miel, en vez de la mordaca anterior.

GARGANTA. Ponerse alrededor de la garganta los cordones bendecidos en la festividad de San Blas. Comer el pan o cualquier alimento bendecido en este día.

Frotarse el cuello con saliva de ayunas de una persona cualquiera.

Poner alrededor de la misma ceniza o salvado caliente. Ponerse vinagre con sal.

GRANOS, DIVIOSOS. Debe aplicarse hiel de cerdo sobre ellos.

Se quita la piel a unas hojas de CURAMALES, y mezclándolas con aceite son muy eficaces contra los granos.

Poner cebolla caliente.

GRIETAS. En los labios: untarse con sebo, templado, de cabrito

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

u oveja. En las manos: lavarlas con orina.

HEMORRAGIA DE NARIZ Y OÍDOS. Si se tiene a mano una llave, pasársela con frecuencia por la nuca.

Para detenerla se refresca el cogote con agua fría. Se frota con una infusión de cola de raposo (*Equisetum arvense*), tapando la nariz con la misma planta.

HERIDAS. Ponerse sobre la parte herida una telaraña. Dejarla lamer por un perro.

Lavarse la herida con orina de persona.

Acomodar sobre ellas hojas de estrepa (*Cistus salviaefolius*) untarse con unguento de corteza de saúco.

Lavarlas con vinagre y sal.

Para curar las heridas producidas por la hoz en el tiempo de la siega, se machacan cardos y se colocan sobre la herida.

Las heridas ulceradas deben cubrirse con miel, y sobre ella enrollar una venda que proteja toda la lesión.

HIPO. Cuando a una persona le da seguido el hipo, dicen que algo ha robado y para curarlo, lo mejor es darle un susto.

Conteniendo la respiración.

Bebiendo lentamente un vaso de agua. Se pasa mirando fijamente a un punto.

Tomando siete tragos de agua sin alentar, asegurando otros que son más eficaces si son de vino.

ICTERICIA. Para la TIRICIA acostumbraban a beber el agua que manaba debajo de una baldosa del interior del monasterio de Barría.

Darle de comer al enfermo piojos mezclados con la comida, sin que él lo sepa.

INDIGESTIÓN. Para reponerse de una indigestión: exprimir un limón, poner el jugo al sereno y tomarlo a la mañana siguiente.

LOMBRICES. Esta incomodidad, tan habitual en la infancia, aseguran que es producida por CHURRUPUTEAR, en exceso caramelos o dulces.

Las lombrices, en los niños, se quitan bebiendo una infusión de hierba llamada siete sangrías (*Centaurea menor*).

Comer el pan con aceite y bien untado con ajo.

Comiendo los gusanos que se hallan en las verrugas de los TAPACULOS (excrecencias que forma un insecto en el rosal silvestre).

MAREOS. Se alivian llevando un ramo de perejil en el ano.

MORDEDURA DE CULEBRA. Las picaduras de culebra son muy temidas, ya que, según hemos dicho en otra ocasión: SI TE PICA LA CULEBRA, LA AGUJA Y LA HEBRA Para curar las heridas producidas por la

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

mordedura de la culebra, es bueno untarse con ajo.

Se debe matar la culebra, cortarle tres dedos de rabo y frotar la picadura con él.

Para evitar que muerda la culebra deben llevarse ajos en el bolsillo, de ninguna manera llevar queso.

MUELAS. El flemón que suele producirse a consecuencia de estos dolores desaparece con vahos del humo producido al quemar flores de sabuco bendecido por San Juan.

Aplicando un higo cocido en vino.

Se alivian estas molestias con inhalaciones de un cocimiento de yedra, hasta que caigan muertos los gusanos que causan el dolor de muelas.

Colocarse en la cara una cataplasma hecha con levadura y ajo.

NERVIOS. Para las personas nerviosas es muy buena la tisana hecha con hojas y flores de tilo.

Lo mejor es arrojarles un buen jarro de agua bien fría.

OÍDOS. Cuando silban los oídos, alguien está hablando de uno: si es el izquierdo, malo; si es el derecho, es que hablan bien.

Para curar el dolor de oídos, echarle aceite de oliva templada

Cuando supura el oído, poner unas gotas de leche de mujer a poder ser del mismo pezón.

Al colocar a las niñas sus primeros pendientes, y al hacer el agujero suelen mojarse con saliva, evitando así la infección.

OJOS. Cuando duelen los ojos se suele decir: SANTA LUCÍA QUE LA VISTA:

Cuando duelen es bueno frotarlos con agua de flor de saúco.

También con agua de malva.

Es eficaz frotar los párpados de los niños con un huevo de gallina, recién puesto y todavía caliente.

Cuando se tiene mal de ojos, para curarlos lo mejor es tocarlos con los codos y no con las manos.

Los orzuelos se curan, pasando sobre ellos varias veces una llave fría.

PECAS. Dicen que salen por el sol; y se quitan cuando no veas más el sol.

PEREZA. Aunque no puede considerarse como dolencia, diremos que para remediarla era muy eficaz tomar la rociada en la mañana de San Juan.

También se dice que lo mejor es pegarle palos en la cabeza.

PICADURAS DE ABEJA O AVISPA. Ponerse una cataplasma de

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

arcilla humedecida. Frotarse con tierra si se está en el campo.

PICADURAS DE ORTIGA. Para la picadura de ortiga, restregarla con menta.

PINCHAZOS. Colocar en el sitio herido un trozo de hiel de cerdo, que servirá para que atraiga y salga el pincho.

Para que no se enconen las rozaduras en las manos producidas por arañazos de zarza, meterlas en agua hirviendo.

PULMONÍA. Fricciones muy enérgicas en piernas y espaldas con ortigas. Tomar una infusión de muguis.

Colocar sobre el enfermo en los brazos una sanguijuela, para que chupe la sangre mala.

QUEMADURAS. Frotarse con trozos de patata cruda para mitigar el dolor.

RABIA. Para preservarlos contra la rabia ofrecían los niños a San Bernardo, del convento de Barría.

REUMA. Friccionar la parte dolorida con aceite de micharro (lirón).

Friccionar con las cañadas de los ganados vacunos.

Para aliviar estos dolores es bueno comer muchos ajos.

SABAÑONES. Untando con ajo los pies y manos, se alivia esta dolencia.

Calentar las tenazas y hacer tres cruces con ellas calientes sobre los sabañones.

Si hay nieve, darse una buena corrida sobre ella y arrimarse los pies al fuego.

SARAMPIÓN. Era costumbre poner en la habitación del enfermo, cubriendo las ventanas a la luz artificial, cortinas de color rojo.

TOS FERINA. Aspirando el menudo polvillo que deja la harina en las paredes del molino aseguran que se alivia esta mortificante y penosa dolencia.

Tomando leche de burra.

TENSIÓN. Cuando se tiene la sangre gorda, muy fuerte, para adelgazarla es bueno tomar un cocimiento de ortigas.

Beber en ayunas, durante tres días, cada mañana, un vaso de agua con hollín de la chimenea.

TUMORES. Maduran poniendo sobre ellos caracoles bien machacados.

VENENO. Un contraveneno activo y eficaz es el cocimiento del arbusto conocido por estrepa.

VERRUGAS. Escondiendo hojas de nogal en un lugar solitario y no volviendo a pasar por allí, desaparecen las verrugas.

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

Deben frotarse con la leche que brota al arrancar los higos, todavía verdes de su rama.

Para la desaparición untarse la verruga con una planta que se da con mucha profusión en nuestro pueblo que da un líquido lechoso llamado (lechocino).

Pasarle a la verruga varias veces un limaco.

La verruga nunca debe cortarse, pues la sangre que brota de la misma es un semillero de verrugas.

DICHOS DE LOS NIÑOS.

Daremos algunas creencias y frases que se aplican a la primera edad.

Cuando se sonríe estando dormido, dicen que: SUEÑA CON LOS ANGELITOS:

Si se orina en la persona que lo tiene en brazos, es que: LA HA PAGADO LA SOLDADA.

Si juegan los niños con fuego; SE ORINAN EN LA CAMA. Se suele decir: EL QUE CON FUEGO ENREDA, EN LA CAMA SE MEA.

Cuando un niño tiene manchas blancas en las uñas, se asegura que es muy mentiroso, ya que cada mancha representa una mentira que ha dicho.

Si tiene las palas (dientes) separadas, será muy mentiroso.

Cuando cumple años, los amigos le tiran de la oreja, y él suele convidarles.

Los niños no deben dormir nunca con personas ancianas para que no se les pegue la vejez.

Hay varios refranes a la niñez:

UNA CASA SIN CRÍOS ES COMO UNA COCINA SIN LUMBRE.

EL PERRO Y EL NIÑO, DONDE VEN CARIÑO.

DE PADRES GATOS, HIJOS MICHINES.

EL QUE A LOS SUYOS SE PARECE, HONRA MERECE.

NIÑO BRACEADO, AL AÑO CRIADO.

TRABAJOS Y DISTRACCIONES.

En lo referente a los niños en este tema, ya dimos varios juegos en lo referente a los días de la semana, y concretamente al domingo, por lo tanto, vamos a referirnos por ejemplo a las

CANCIONES DE CUNA:

A LO LO PEQUE, QUE VIENE EL COCO

A COGER A LOS NIÑOS QUE DUERMEN POCO.

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

ESTA NIÑA TIENE SUEÑO, NO TIENE CAMA NI CUNA;

SAN JOSÉ QUE ES CARPINTERO MANDAREMOS HACER UNA.

DUÉRMETE, NIÑA DE CUNA, QUE TENGO QUE HACER,

LAVAR LOS PAÑALES, PLANCHAR Y COSER.

SAN JOSÉ ERA CARPINTERO Y LA VIRGEN COSTURERA, EL NIÑO COGÍA
ESTILLAS PARA GUIJAR LA PUCHERA.

ESTE NIÑO TIENE SUEÑO, ESTE NIÑO VA A DORMIR, UN OJO TIENE
CERRADO Y EL OTRO NO LO PUEDE ABRIR.

DUÉRMETE, NIÑA DE CUNA, QUE TU MAMÁ NO ESTÁ EN CASA, QUE LA HA
LLEVADO LA VIRGEN EN COMPAÑÍA A SU CASA.

EN LA PUERTA DE LA IGLESIA HAY UN ARBOLITO EN FLOR; EN CADA
RAMITA, UN ÁNGEL, Y EN MEDIO, NUESTRO SEÑOR.

LA VIRGEN LAVA PAÑALES Y LOS TIENDE EN EL ROMERO;

LOS ANGELITOS CANTAN Y EL AGUA SE VA RIENDO.

Los dedos, a partir del meñique, van siendo doblados hasta que la
canción termine.

ESTE COMPRO UN HUEVITO (el meñique)

ESTE LO PUSO A ASAR (el anular)

ESTE LE ECHÓ LA SAL (el medio)

ESTE LO PROBÓ (el anular)

Y ESTE PÍCARO GORDO (el pulgar) SE LO COMIÓ TODO

Y al pícaro gordo se le da un tironcito de castigo.

No sólo los dedos deben ser diestros, también la mano debe
comenzar a hacer algún ejercicio. Las palmitas lo son y muy bueno.
Los niños dan palmadas al compás de esta letra:

TORTITAS, TORTITAS QUE VIENE PAPÁ, TORTITAS, TORTITAS QUE
ESTÁ EN CASA YA. TORTITAS DE MANTECA PARA LA MADRE QUE LE
DIO LA TETA.

Al son de la tonadilla da él mismo palmadas y las da también contra las
manos de mamá

MI PAPÁ ME PROMETIÓ UN HERMOSO MUÑECO, QUE SE LLAMA BEBÉ

Y SE PONE DE PIE. ¿CUÁNDO ME LO TRAERÁ ¿PARA JUGAR CON ÉL?

PALE, PALETÍN, PALETÍN, PALETAINA PALE, PALETÍN, PALETÍN, PALETÓN.

Quando se empezó a enseñar a andar a un niño bien por su mamá por
las hermanas mayores colocándose alguna distancia de él y con los
brazos abiertos que prometen apoyo le invito a que venga a echarse
ellos diciéndole:

ANDAR ANDAR ZAPATITOS A VOLAR,

LOS NIÑOS CHIQUITOS NO SABEN BAILAR

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

Otras veces al engaño de una golosina hacer lo mismo diciendo aquí te espero comiendo huevo una sopita y un caramelo

Otras veces la mamá sienta a su hijo en sus rodillas y lo somete a los movimientos propios de quien cabalga y canta

ARRE BORRIQUITO VAMOS A BELÉN
QUE MAÑANA ES FIESTA Y AL OTRO TAMBIÉN

Para que el niño se habitóe a ver a los animales sin tener miedo, le pone la madre un caracol en la mano y le enseña a cantar entonando:

CARACOL, COL COL, SACA LOS CUERNOS AL SOL,
QUE TU PADRE Y TU MADRE TAMBIÉN LOS SACÓ.

Para enseñarles a hacer tortitas se les recitan las siguientes canciones

TORTAS DE MANTECA
PARA LAS MAMÁS QUE DAN TETA
TORTAS DE CEBADA
PARA LOS PAPÁS QUE NO DAN NADA
TORTAS, TORTITAS,
PARA LAS MONJITAS;
TORTAS, TORTONES,
LEGAÑA, PITARRA, MATÓ A SU MUJER, TRIPAS DE PERRO
LA DIO PA COMER. TORTAS, TORTITAS, PARA LAS MONJITAS; TORTAS, TORTAS,
PARA LAS MONJAZAS

Igualmente, cogen la manecilla del niño, y con ella golpean suavemente la cabeza del mismo, entonando:

DATE, DATE, DATE, DATE CON LA MANITA
HASTA QUE SE TE ROMPA LA CABECITA.
MARCELINO FUE A POR VINO, ROMPIÓ EL JARRO EN EL CAMINO.
¡POBRE JARRO! ¡POBRE VINO POBRE CULO DE MARCELINO!

Desde muy temprana edad empiezan los muchachos a ser útiles a sus padres; las niñas pequeñas cuidan de los hermanos pequeños, y ayudan, en lo posible, en las faenas domésticas; mientras la ocupación de los chicos era llevar apacentar el ganado en los meses de recolección y trilla, ya que entonces, por ser muy necesario el trabajo de los animales no los llevaban al monte, guardándolos en las cuadras hasta terminar el agosto.

Los pacentadores, mientras cuidaban de las parejas de bueyes que no se metieran en los panes (piezas de labor), ni se acorne se dedicaban con sus compañeros a diversos pasatiempos propios de la

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

época y del lugar en que estaban.

Cogían grillos, que guardaban debajo de la boina, introduciendo para su captura una pajita en la cueva para obligarle a salir, y, si no lo conseguían, era muy eficaz inundarles, con agua o con orina, el escondrijo.

Los matacandelas (grillo hembra) eran devueltos al campo, y los machos cantores serán revisados para ver la letra que tiene sobre las alas: P, los llamados panaderos, y R los redoblantes, siendo estos últimos los más apreciados.

Perseguían en los matorrales a los gardachos (lagartos), pretendiendo, entre las piedras de ruinosas paredes la captura de alguna paniquesilla (lagartija), para cortarle el rabo divirtiéndose con los saltos agitados que daba el trozo cortado señal, según ellos, de que juraba.

Y se divertirán, después de llover, con los caracoles y - caraquillas, animándoles a sacar los cuernos con la siguiente canción:

CARACOL, MOL, MOL, SACA LOS CUERNOS Y VETE AL SOL;

CARAQUILLA, MILLA, MILLA, SACA LOS CUERNOS Y VETE A LA SILLA.

Se ponían en la mano una " mantis religiosa " y le decían:

TERESA, PON LA MESA QUE VIENE JUAN CON LA PATA TIESA.

Igual harán con la vaquita de San Antón, a la cual, antes de que escape de la mano, le cantarán:

ANGELITO, ANGELITO. CUÉNTAME LOS DEDOS Y ÉCHATE A VOLAR.

En la primavera hacían unos silbos de ramas de chopo y avellano y al prepararlas iban golpeándolas, diciendo:

SUDA, SUDA, CON UN CASCO DE HERRADURA;

SAL, SAL, CON UN CASCO DE RAMAL.

Procurando así la salida del cascarón o corteza del silbo.

Frotando contra una piedra lisa un hueso de albérchigo, al desgastarse su superficie se forma un agujero y soplando en él se emite un silbido bastante fuerte.

Con las ramas de sabuco (saúco) hacían tiratacos, que usaban para disparar con bastante fuerza trozos de papel mojado y hechos una pequeña bola, y con más peligro lanzaban piedras a los pájaros con el tirabique o tirapiedras.

Con pétalos de amapola, o flores de tiratiros (Silene inflata se forma una pequeña bolsa que oprimida en un extremo con los dedos y golpeándola sobre el dorso de la otra mano, produce, al explotar, un pequeño estampido.

Los muchachos perseguían a las chicas, procurando marcharles la cara con los pintamonas (espiga con añublo), o tirándoles zarrapotes (bardana), que se pegaban a las ropas y cabello;

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

asimismo trataban de introducir debajo de la ropa a sus amigos polvos de picapica que se habían procurado con las semillas maduras de los tapaculos (frutos del escaramujo):

Y, tras las bromas, vendrá la riña, aluchados (incitados) por sus compañeros, procurando, aunque haya llevado la peor parte no llorigimear (lloriquear), secándose las lágrimas antes de llegar a casa, evitando así la maternal represión el que le llaman cobarde, y el oír:

AUNQUE ESTÉS CON LAS TRIPAS COLGANDO, NO VEN GAS A CASA LLORANDO.

Cuando alguien se encontraba algún objeto perdido, suelen usar esta fórmula para apropiarse de él:

UNA COSA ME HE ENCONTRADO CUATRO VECES LO DIRÉ;

SI NO APARECE EL DUEÑO, PARA MÍ LO GUARDARÉ.

cuando te dan una cosa y después te la quieren quitar se suele decir:

SANTA RITA, RITA, RITA, LO QUE SE DA NO SE QUITA

QUE BAJA DIOS Y TE QUITA LA CABECITA.

Si tropieza en un camino con otro muchacho, le empuja, diciendo:

PASO, QUE MAÑANA ME CASO;

CON UN PAYASO, VESTIDO DE RASO.

Cuando ocupan el asiento o lugar que ha quedado libre suelen decir: EL QUE FUE A SEVILLA, PERDIÓ SU SILLA.

En septiembre, después de la recolección, acudían al monte para traer a la casa la suerte de leña, ayudando a cargar el carro de abarras (ramas de árbol) ya que sus cortas fuerzas no le permitían hacer lo mismo con los gruesos cepos (troncos) que mantendrían el fuego del hogar.

En el camino aprovechaban la ocasión para atracarse de abillurris (fruto del espinó albar), avellanas, y de quesitos (fruto de la mava), ya que la temporada de las marrubias (fresa silvestre) habían transcurrido ya.

Cuando llueve, cantan:

AGUA DE MAYO, MÉDRAME EL PELO SIETE VARITAS MENOS UN DEDO

Algunos vecinos, en días lluviosos, cogen caracoles que abundan en los numerosos matorrales en las cercanías del pueblo, teniendo encerrados en un escriño o cuezo varios días para que se purgarán y quedaran limpios de su comida. Después de bien lavados, se ponen al fuego, metidos en una vasija de agua fría para que al calentarse lentamente y llegarles la muerte salga su carne fuera de la cáscara, y otra vez lavados se les cuece con perejil, cebolla, zanahoria, laurel y otras verduras. Cuando están bien cocidos se apañan con tomate, cebolla, tocino, chorizo lona, jamón,

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

perrechicos y una guindilla.

En las salidas al monte y a los campos cultivados, suelen cazar en su tiempo, codornices, perdices, liebres, tordos, malvices y otras muchas aves de paso, por ejemplo, las palomas y tórtolas, así como en determinadas circunstancias, algún jabalí no echando en olvido la pesca de loinas, marmejuelas, y cangrejos en el río y tencas y ranas en las balsas de la sestadero y el cateado.

LAS COMIDAS.

Las comidas eran bastante diferentes en la época invernal con mucho menos trabajo, que las de verano, en que las rudas' y agotadoras faenas durante las muchas horas diurnas, hacían que fuesen más numerosas y nutritivas.

INVIERNO: Muchos días no desayunaban, haciendo tan sólo comida y cena. Algunas veces, caso especial, almorzaban a media mañana, sopas de sartén con tocino y pimiento picado muy menudo; la comida del mediodía consistía en potaje con tocino, chorizo, costilla y morcilla; la cena en sopas de ajo o patatas, en ocasiones, solas, otras añadían algún producto del cerdo, y, a veces tenían también castañas cocidas o asadas en el tamboril. Claro está que el pan no faltaba en ninguna comida, no así el vino que no se bebía más que en contadas circunstancias.

VERANO: Como ya hemos anticipado, las comidas en esta época del año resultaban más abundantes y copiosas. Se levantaban muy temprano, para las cinco de la mañana, y consumían una onza de chocolate o un corrusco de pan en el cual hacían un agujero en el que echaban vino y azúcar, o bien un pedazo de pan con una copa de iruja, y en casos especiales tomaban suco (sopas de talo con leche), o sopas de leche; de siete a ocho, almuerzo: patatas con chorizo, tortilla o bacalao, que llevaban a la pieza; a las diez, la ley: queso, aceitunas o cebolla con sal; al mediodía: potaje, preparado en puchero de barro, con al\11131-as :0 garbanzos, acompañados de tocino, chorizo y morro, y morcilla con tomate; la merienda, muy sencilla: pan y chocolate, o bien una taza de miel. o alguna tajada de bacalao crudo; la cena: patatas cocidas y bacalao en salsa o tortilla de patatas o con chorizo y lomo.

En ocasiones celebraban merienda-cena, que consistía en un puchero de patatas y huevos en salsa con pimientos, o igualmente un huevo pasado por agua, que tardaba en cocer lo que costaba rezar tres Credos.

En la temporada de verano, es decir siega y trilla se bebía vino en las casas de nuestro pueblo, durante las comidas.

En días de vigilia, todos los viernes del año y antes también la Cuaresma entera, y después con el privilegio de la Bula se limita a

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

los viernes de cuaresma y algunos días más, en estos días solían poner alubia blanca y abadejo con tomate, el cual, en la actualidad, cambian por cualquier otra clase de pescado.

Los días de ayuno solía ser rigurosísimo: en el desayuno toman una taza de café, o bien una jícara de chocolate con algo de pan para untar, sin más alimento hasta la noche, en que la cena consistía en sopa de caldo de pimientos secos y cocidos con aceite, añadiendo, caso extraordinario, los mismos pimientos cocidos, siendo la ración de pan muy corta durante el ayuno.

Algunas mujeres, que eran las que principalmente guardaban el ayuno, ya que los hombres, por sus pesados trabajos, apenas lo hacían, celebraban ayuno completo, por la muerte de Jesús, desde que tocaban las campanas el Jueves Santo, hasta que repican a Gloria, el Sábado Santo, no tomando nada de comida ni bebida en este tiempo, y, por su parte, varios hombres se privaban en ese mismo tiempo, o bien de fumar, o en otro caso, de comer nada de pan.

Pero para omitir en la obligación de ayunar eran bastante frecuente en buscar motivo para ello; y así solía decirse:

ACHAQUE EL JUEVES, PARA NO AYUNAR EL VIERNES.

Por la fiesta de Santiago, el patrón del pueblo, la comida familiar consistía: en ensalada de la huerta, cocido de garbanzos y guisado de carne de oveja o cabrito, y, como extraordinario, café con galletas.

En Nochebuena se hacía gustosa cena en compañía de familiares que acudían al domicilio paterno, costumbre que, aunque muy restringida, todavía tiene lugar en bastantes hogares.

Suele constar esta cena, de berza con morcilla, besugo o bacalao, pollo si llegaba el numerario para ello, o si había en el corral, y como postre, peras y manzanas cocidas con higos y pasas, y un chorrito de vino tinto, terminando con turrón, regalo del comercio de Vitoria donde se efectuaban las compras durante el año. Algunas veces, caso extraordinario, se mataba una cabra que solía durar hasta Reyes, aprovechando su sangre para hacer morcillas de sebo.

En Nochevieja, la cena era parecida a la de Nochebuena.

La comida de Pascua de Navidad solía ser: sopa de cocido, garbanzo con berza, carne de cebón o de cabra vieja, con tomate, y para postre: fruta, café preparado en puchero de barro y con el consabido carbón encendido de la lumbre, turrón y una copa de iruja, aprovechando del aguinaldo de la tienda.

Corno vemos por lo anterior, el café se reservaba para fiestas muy solemnes, ya que su consumo era muy escaso; generalmente tomaban algunas veces achicoria o cebada tostada como sustituto.

Aunque se sobreentiende, dados los manjares anteriores, se bebía vino en todos los ágapes, algunas veces acompañado de melocotón que le proporcionaba agradable sabor. Asimismo, en vez de aguardiente,

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

bebían vino caliente, preparado con trozos de manzana, al amor de la lumbre y quemando al hervir, con luminosas llamas si era de buena calidad, abundante en alcohol.

Otros postres especiales eran las turrajas por Carnaval, y los buñuelos por San José.

El servir la comida se conocía antaño como ESCUBILLAR, y en la mesa comían todos del mismo recipiente, el vino lo bebían en bota, y el agua del botijo traído directamente de la fuente.

He aquí un conjuro que tiene un marcado sabor gitano, se basa probablemente en la virtud terapéutica atribuida al ajo. En alguna familia después de colocar una cabeza de ajo a la cabecera de la cama hay quien recita al acostarse:

A LOS PIES LA CRUZ
EL AJO A LA CABEZA
AL LADO DERECHO ADÁN
Y AL IZQUIERDO EVA
PARA QUE NO ENTRE SAPO NI CULEBRA
NI SABANDIJE NI SABANDIJETA

Cuando amenaza el peligro de descalabradura al dar un salto no hay como cantar:

SALTO SALTO DE UN PAJAR
SI ME ROMPO LA CABEZA DIOS ME CURARA
Y SI ME MATO YA ME ENTERRARÁN

Si se cree posible el hallazgo de un objeto perdido se suele decir

HAZME, LUZ HAZME LUZ
QUE SE ME HA PERDIDO UNA SANTA CRUZ
POR LAS ESCALERITAS DEL NIÑO JESÚS

Hay una fórmula para la bendición de los campos, después de rociarlo con el agua lustral del sábado Santo, empleando el ramo del Domingo de Ramos como hisopo mientras se recita el siguiente conjuro

AGUA BENDITA DEL CIRIO PASCUAL MATA EL SAPO Y GUÁRDAME EL PAN

Después se planta dicho ramo, seguido del rezo de un padrenuestro y sigue diciendo:

RAMO BENDITO DEL CIRIO PASCUAL MÁTAME EL SAPO Y GUÁRDAME EL PAN

Cuando un nublado se acerca a nuestro pueblo se suele recitar el siguiente conjuro:

TENTÉ NUBLÓ TENTÉ TÚ
QUE DIOS PUEDE MÁS QUE TÚ

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

TENTÉ NUBLÓ TENTE MALO
QUE DIOS PUEDE MÁS QUE EL DIABLO
TENTÉ NUBE TENTÉ AHÍ
Y NO CAIGAS SOBRE MÍ

Contra los rayos se recurrirá a Santa Bárbara con el siguiente conjuro:

SANTA BÁRBARA BENDITA QUE EN EL CIELO ESTÁS ESCRITA CON PAPEL Y AGUA BENDITA

EN EL ÁRBOL DE LA CRUZ SANTA BÁRBARA BENDITA AMEN JESÚS

La sequía es un gran mal para los campos bien lo saben los niños y suelen cantar:

QUE LLUEVA QUE LLUEVA LA VIRGEN DE LA CUEVA
LOS PAJARITOS CANTAN LAS NUBES SE LEVANTAN
QUE SÍ QUE NO QUE CAIGA UN CHAPARRÓN CON AZÚCAR Y TURRÓN O
OJALÁ QUE LLUEVA OJALÁ QUE NO OJALÁ
QUE ECHE BUEN CHAPARRÓN CON AZÚCAR Y TURRÓN

Pero después de la lluvia es necesario el sol para que la tierra se fecunde Sol piden las palabras que pronuncia el Labrador mirando al cielo encapotado:

SOL SOLITO SALE UN POQUITO PARA HOY MAÑANA Y PARA TODA LA SEMANA

Uno de los conjuros más dignos de tenerse en cuenta es el que acompaña la casi sagrada ceremonia del cubre fuego

A la noche después de acostados todos los miembros de la familia, es corriente oír como la madre "tratear" en la cocina, es el momento interesantísimo de cubrir el fuego, desempeñado a solas por la dueña de la casa con solemnidad de rito

En las cocinas económicas no ha lugar para la ceremonia, tiene que ser en las cocinas de hogar bajo, lumbre del ella, leña, llares y morillos ennegrecidos.

La madre cubre las brasas con ceniza, cubre también el extremo encendido del trashoguero (otros le llaman arrimadero) y una vez terminada la operación traza lentamente una Cruz con la tenaza pronunciando estas palabras extendidas por todo el terreno alavés que dice así:

TÁPOTE LUMBRE, HÁGOTE CRUZ
PARA QUE CUANDO VENGA EL ÁNGEL ENCUENTRE CRUZ Y LUZ

Una de las canciones más populares es la gallina ponedora y dice así

LA GALLINA LA PAVANA PONE HUEVOS A MANADAS
PONE UNO PONE DOS PONE 3 PONE 4 PONE 5 PONE 6 PONE 7 PONE 8

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

PAN COCHO, CARNE ASADA BIEN GUISADA,
CON HOJITAS DE LAUREL ESTÁ PITA REDONDITA VA MUY ALTA

A continuación, incluimos unos cuantos cantares para cantarlos saltando a la comba:

AYER FUI A LA HUERTA DE MI TÍO ANTÓN
COGÍ UN PEPINILLO ME DIO UN BOFETÓN
POR MÁS QUE CORRÍA MI TÍO VOLABA
CARAY CON MI TÍO QUE PALOS ME DABA

Las niñas saltan al uno, o sea dando cada una un solo salto a un paso de la sogá, y cantan así:

UNO, DOS, TRES, CUATRO,
BASTANTE QUÉ HACER TIENE MI GATO
LAVARSE PEINARSE Y LIMPIARSE LOS ZAPATOS,
UNO GERULO PATAS DE CHULO
CUANTO MÁS VIEJO MÁS PELLEJO.

POR SER APLICADITA ME HA DADO PAPÁ CINCO DUROS DE PLATA
LOS QUIERO GASTAR UNO EN UNA PULSERA OTRO EN UN COLLAR TRES
PARA LA VIRGEN DE LA SOLEDAD

ENTRADA DE VECINO.

La entrada de vecino normalmente, cuando un padre deja a su hijo por su cuenta, después de arreglarse en lo referente a la casa y demás heredades y aperos; se hace una pequeña fiesta con todos los vecinos del pueblo, a los que deberá invitar por el hecho de ser el nuevo vecino, para su festín les pagará UNA CÁNTARA DE VINO.

LA TABERNA.

La taberna, se hace AL RENQUE, es decir por meses, a mes cada vecino del pueblo; éste deberá tener vino suficiente para dicho mes, para las veredas que puedan hacer.

La taberna se usa los días festivos tanto en llevar el vino al juego de bolos como en las partidas de mus en la misma casa de la taberna.

Normalmente después de la función de Rosario o Vísperas, se juega la partida de bolos si el tiempo lo permite, seguidamente se va a la referida taberna y se juega el vino a consumir en dicha partida; en la segunda se juegan el vino de la merienda, después cada uno va a su casa a por la tal merienda que tendrá preparada su mujer.

Poco después van con la merienda, la consumen amigablemente todos juntos; una vez acabada, echarán la última partida y regresarán cada uno a su casa a ejecutar las faenas ordinarias de arreglo de los distintos animales o ganados.

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

PARTIDAS DE LAS MUJERES.

Las mujeres se juntan en los días festivos a echar la partida de tomate, julepe o brisca, en una casa cualquiera sin guardar ninguna renque, generalmente en la misma casa, que generalmente es la de que más le gusta las dichas partidas.

ENTERRAMIENTOS DE ANIMALES.

Los animales que mueren de alguna enfermedad contagiosa, como por ejemplo el carbunco, y no son aprovechables, se queman y entierran en el término de las arcillas, tapándolos con dicha arcilla.

FABRICACIÓN DE ADOBES.

En las casas, aunque por lo general son de piedra; muchas de las divisiones interiores solían estar confeccionadas de adobe; ya en las ordenanzas de 1634, se daban los mandatos para la regulación de dicha confección o fabricación, que se hacía de la siguiente manera:

Se ponía en unos pequeños moldes, una mezcla de paja previamente picada con tierra amasada, a ser posible arcillosa; dicha mezcla se introduce en los moldes lo suficiente espesa para poder quitar rápidamente el dicho molde, dejándolos a secar al sol.

Estos adobes se hacían generalmente en verano y en los pozos de LASESTADERO y el COTEADO.

LA INDUMENTARIA.

El labrador alavés activo, incansable, y en las labores del campo trabaja con su familia entera, con su esposa con su madre, con sus ancianos padres y con sus hijos jóvenes, en cuanto pueden levantar la azada o voltear el suelo con la laya

Es económico en grado sumo, porque la poca extensión de las propiedades~ aun con incesante trabajo no da sino regulares ganancias.

Trabajan en el campo las mujeres, viven con escasez, pero sin llegar a la miseria, la humildad y la pequeñez de la casa les salva.

En las fiestas después de los oficios religiosos los vecinos juegan a los bolos, los jóvenes bailan al son de la pandereta y hay entre las aldeanas excelentes cantantes.

En lo referente a la manera de vestir es muy vulgar y sobria, el lino era uno de los mayores ingresos para la economía doméstica, ya que en otros tiempos se sembraba varias piezas de esta planta, para consumo y venta. Durante una larga temporada, se ponía a remojo en el río y en los pozos o balsas del Coteado o la Dehesa, y en el de Lasestadero. Se hilaba en casa y se llevaba a tejer a unos tejedores que había en Argandoña

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

Hasta no hace muchos años se usó la capa como prenda tradicional, la usaban los más pudientes, esta capa es negra, se empleaba en las funciones religiosas y grandes solemnidades. Las mujeres tenían como prenda más solemne un manto negro que lo vestían para presidir la sepultura de la Iglesia, llevar la ofrenda a misa y asistir a misa los días de fiesta; para las bodas las novias vestían de negro y esta ropa la seguían usando los días festivos, los días de trabajo sobre todo para ir al campo usaban una falda de bayeta roja con una tira negra de adorno en la parte baja por encima de esta llevaban otra de tela de color oscuro que la recogían en la cintura para trabajar dejando a la vista la falda roja; concluido el trabajo la volvían a desplegar ocultando la faja la roja de bayeta además, llevaban una chambra o blusa las mozas y luego en la falda hasta media pierna mientras que las mujeres casadas hasta el tobillo

Los hombres han usado pantalones muy ceñidos, chaleco y chaqueta, la camisa que llevaba debajo del chaleco tenía una tira por cuello y las de uso diario eran sin adornos. Para la boda llevaba la camisa con adornos de flecos. La boina era prenda que usaban todos incluso niños, los mozos vestían blusa negra y los medio mozos y niños de rayas azules, los hombres, ordinariamente en lugar de chaqueta usaban elásticos de lana azul y adornos rojos y de borlas

Todos los años se vestía de la misma manera los hombres en inviernos usaban tapabocas que era una especie de bufanda ancha y larga, también usaban una manta en la que se envolvían para defenderse del frío. Las mujeres en invierno llevaban toquillas o mantones cuando moría un miembro de la familia, se le guardaba luto un año por lo menos. La señora de la casa, además de llevar negros sus vestidos usaba una manta del mismo color y larga con el que cubría su cabeza y hombros y bajaba por la espalda, este manto lo usaba para llevar la ofrenda que durante dos años era costumbre presentar al sacerdote en la misa de los domingos, para las vísperas y rosarios de la tarde ya no llevaba ese manto.

Como ropa interior, las mujeres usaban enaguas hechas por ellas y adornadas con volantes y puntillas. Debajo de la chambra o blusa llevaban camisa blanca con una abertura delantera con cierre de botones o cordones.

Para los pechos usaban sujetadores. También se ha usado corsé armado de varillas.

Para los pies llevaban calcetines hechos de lana o medias.

Las mujeres casadas se ponían un pañuelo en la cabeza, después de haberse hecho el moño y lo ataban alrededor de éste. El pañuelo era negro. Las mozas no llevaban pañuelo, o lo llevaban blanco, se hacían una trenza con el pelo y la enroscaban en un moño o a veces en dos, uno a cada lado de la cabeza.

Los pastores usaban ZAGONES, estos eran una piel de oveja

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

preparada de la forma siguiente: el cuello de la piel mediante una correa que rodeaba el pescuezo del pastor servía de peto, el resto cubría el abdomen y piernas atada a estos mediante unas correas con hebillas, se hacía un corte en la piel para arrollar la mitad a cada pierna y se acaba por encima de la rodilla a fin de dejar el juego de esta libre bajando la piel todavía hasta media pantorrilla

En casa se hacía, de lana, calcetines, y elásticos. El tejer la lana era labor de las mujeres. En invierno aprovechaban para hilar. También se hacían en casa prendas de tela, sobre todo para los niños. Si la mujer de casa era mañosa hacía pantalones para los hombres y vestidos para ellas. Las que podían iban a aprender a casa de otras que ya sabían coser. De todos modos, el vestido no tenía el relieve social que ha adquirido en la actualidad. Un material que se ha usado en abundancia para hacer ropa ha sido el lino que se ha cultivado en todos los pueblos. Los niños han llevado para sujetar los pantalones tirantes y algunos adultos, los días de fiesta. La mayoría y todos para trabajar llevaban faja negra, por lo general. La faja, dicen ayudaba a hacer esfuerzos sin peligro en el trabajo. Hoy día apenas se ven esas fajas largas, enrolladas alrededor de la cintura.

A los niños se les ponía pantalón corto o de media pierna desde que empezaban a andar hasta los 14 años, en que dejaban la escuela y pasaban a formar parte de la cuadrilla de los medios mozos. En este momento vestían pantalón largo, como los adultos.

Para los hombres hacían unas botas con suela repleta de tachuelas. También a las mujeres les hacían botas altas. Las albarcas las hacían en casa y las usaban con piales. Respeto a la duración de las albarcas, en plan humorístico de decía: TRES MESES SANAS, TRES MESES ROTAS, OTROS TRES MESES CON SASTRAS: REMIENDOS, Y OTROS TRES MESES ESPERANDO OTRAS. Las albarcas de cuero fueron sustituidas por las de goma, de fabricación industrial, compradas en Vitoria los hombres se cortaban, el pelo muy raso dejándose una pequeña tufa delantera

Niños y niñas, con batas de rayas hasta los 3 años, luego pantalones cortos y boina. Los pantalones estaban abiertos para poder hacer sus necesidades.

Los hombres usaban camisa de lino, por encima, jersey del tapabocas de lana, con muchos colores, como una manta.

Las mujeres de la cintura abajo la saya. Justillo interior para sujetar el cuerpo, encima chambra, delantal, incluso para ir a misa, y pañuelo.

Para perfumar la ropa más usada se ponían en el armario membrillo, romero, espliego tomillo y manzanas silvestres, llamadas más comúnmente maquillas

Los ancianos usan bastón para ayudarse a caminar.

Para conducir a la pareja de bueyes usaban una vara de

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

avellano larga eón un pincho de hierro en el extremo y para labrar la tierra con el bravant, añadían en el otro extremo el rejón o alrrejada.

Los pastores llevaban, para cuidar ovejas y cabras, un palo largo; y para el ganado mayor la cachaba o porra, que era un palo de acebo con una porra en el extremo.

Las mujeres se trenzaban el pelo y formaban después el moño con horquillas. Para trabajar lo cubrían con un pañuelo que ataban alrededor del moño y debajo de la barbilla. Las mujeres se peinaban igual todos los días.

Había poca diferencia entre mujeres casadas y las solteras, aunque estas últimas se esmeraban más en adornarse.

Los hombres llevaban en el chaleco, como adorno, los días de fiesta un reloj con cadena.

Como última fase de la vida y costumbres, daremos la de su vida familiar desde el nacimiento pasando por el matrimonio y terminando con la última costumbre que tienen los moradores en Cerio, idéntica a los demás pueblos que es la muerte.

VIDA FAMILIAR.

El círculo familiar se reduce, aparte, claro está, de los, padres e hijos a los hermanos de los padres, o sea de los tíos y primos carnales, con muy poca relación con los parientes más lejanos.

Los vecinos son comparados, en muchos casos, a los parientes próximos contando con ellos en bastantes fiestas familiares, como bautizos, bodas, etc., tomando parte, sobre todo en otras épocas, en la matanza del cerdo y alguna otra labor de consideración. En los pueblos pequeños como el nuestro los vecinos tienen más consistencia, tanto para la ayuda y defensa de un vecino necesitado, por ejemplo: si un vecino por motivo de enfermedad no puede atender a la siembra o recolección de la cosecha, el resto de los vecinos, normalmente ejecutan los trabajos necesarios para poner al día a la referida familia.

Otra de las cosas buenas que tiene esta comunidad de vecinos de Cerio es la pequeña cooperativa de máquinas, como cosechadora de cereales y remolacha, y varias máquinas más que se acoplan al tractor individual de cada uno; este tipo de máquinas de comunidad, siendo individuales acarrearía un gasto insostenible para cada labrador, que sería poco menos que imposible el soporte de dicha carga.

A las fiestas patronales solían acudir todos los parientes sin previa invitación.

PADRES E HIJOS.

La autoridad en el hogar se distribuye entre el padre y la madre, siendo ésta la encargada de guardar el dinero, y si en

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

algún caso ocurre lo contrario, que es el marido el que administra, está muy mal visto en el pueblo, y se le considera un avariento; ella, repetimos, es la que se ocupa de las compras y ventas precisas exceptuando las del ganado mayor, corriendo con los gastos cotidianos de alimentación, vestuario, etc., sin tener que rendir cuentas a nadie; es la encargada del cui y el mantenimiento del ganado de cerda y de las gallinas y conejos; cocina y lava las ropas de uso diario, y antes, además se ocupaba también de la preparación del pan casero y de las labores del hilado; preocupándose, con todo cariño, del cuida y educación de sus hijos.

El padre determina y decide el laboreo de la tierra, acompañado de sus hijos en edad de trabajar, y atiende a todo lo referente al cuidado del ganado vacuno y caballar, tanto en la cuadra como en las tareas del campo, y en el que pasta la mayor parte del año en el monte.

Los hijos acatan y tienen gran afecto a sus padres, siendo sus mandatos algo casi sagrado.

NACIMIENTO Y BAUTIZO.

Al nacimiento de un nuevo hijo, y sobre todo el primero, se esperaba que fuera niño, por una parte, para mantener el apellido en la casa, orgullo del padre de familia, y por otra parte la ayuda que puede dar en las faenas del campo.

El parto, se hacía en la casa, lo atendía la señora más experta en dicho menester; se tenía preparados dos nombres uno masculino y otro femenino, generalmente como los padres o abuelos; pero eran muchos que ponían el nombre con el santoral del día, que el taco del Mensajero trae diariamente varios nombres en su Santoral.

Después de la comadrona casera, se llamaba al médico al pueblo de Ilarraza, por lo general antes de llegar, el niño ya había nacido, pero era conveniente que este viniese por si se complica el dicho parto; si todo marcha bien y una vez despejada la duda de niño o niña, el padre se marcha a Vitoria a ponerlo en el juzgado para su inscripción, el mismo día se dará cuenta al cura del pueblo y padrinos para su bautizo.

BAUTIZO.

A la ceremonia religiosa, generalmente unos días después si no tenía peligro de muerte, acuden, además del padrino y la madrina, generalmente uno de la parte del padre y otro de la madre, y los más allegados a la familia, normalmente al domingo siguiente para facilitar la llegada de estos.

Antes de la ceremonia, aunque no hacía falta por que ya los chicos se enteraban de la hora, se daban unos toques de campana, de modo que todos conocíamos si era varón o hembra. Si era chico se daban doce golpes de campana, y si era chica

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

seis.

Los padrinos eran generosos al final; después de la referida ceremonia tiraban por el pórtico almendras blancas, confites, caramelos y monedas, y a los más pequeños les daban a la mano, si no lo hacían, si eran pudientes o sea un poco ROÑOSOS les cantaban:

"AL BAUTIZO PUÑAU SI NO HAN ECHAU
SE COGE AL CHIQUILLO Y SE TIRA AL TEJAU".

En otras ocasiones también se decía:

"CASA QUEMADA BAUTIZO CAGAU QUE NADA,
QUE SE HUNDA EL TEJAU"

A las recién paridas, las amistades de visita les llevaban de obsequio chocolate, manzanas, bizcochos, y si el visitante era de familia pudiente, una gallina para tomar buen caldo.

Las recién paridas no salían nunca de casa sin haber sido antes purificadas por la iglesia, vulgarmente llamado SALIR A MISA, y como recuerdo dejaban dos velas de cera para la parroquia y se entregaba al cura una docena de huevos y una gallina.

LA BODA.

AMONESTACIONES.

Se leían en la iglesia, en la misa mayor, durante tres domingos sucesivos; anunciado el futuro casamiento por si hubiese algún impedimento para ello.

El día de la segunda proclama la novia convidaba a sus amigas, lo que se nombraba ENHORABUENA, y, más tarde, iban los mozos y le cantaban, celebrando después un animado, aunque corto, baile cuando el novio era forastero le cantaban:

¿QUIÉN TE HA APRENDIDO EL CAMINO,
QUIEN TE HA APRENDIDO LA SENDA,

¿PARA VENIR A CERIO A COGER LA MEJOR PRENDA?

Aparte de la anterior costumbre, en la segunda proclama la familia del novio y el mismo acudían a casa de la novia para reconocerse, y a su vez la familia de la novia, acompañando a esta, acudía a casa del novio, el día de la tercera proclama.

Uno de los dichos, cuando los novios eran de muy lejos es el siguiente:

EL QUE LEJOS VA A CASAR, O VA ENGAÑADO O VA A ENGAÑAR:

CASAMIENTO.

Generalmente la boda se celebra en el pueblo de la novia, y en

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

nuestro pueblo con más motivo, ya que FRANCISCO DE CERIO Y ESQUIVIL dejó una fundación para sus sucesoras y en el caso que no existieran en cada año, pue reemplazarse por una doncella natural de Cerio que se case en dicho pueblo, aunque posteriormente se ha roto este precepto, quedando solo el ser natural de Cerio.

Sobre el día de casamiento se suele decir: EN MARTES, NI TE CASES, NI TE EMBARQUES.

Los padrinos de esta ceremonia suelen ser: varón, por parte de la novia, y mujer por parte del novio.

Por lo general la ceremonia se celebraba en hora temprana, los mozos y mozas esperan a la salida de la iglesia para cantar las siguientes canciones:

AQUÍ CANTAMOS LOS MOZOS TODITOS EN BUENA UNIÓN,
A ESTOS DOS RECIÉN CASADOS FELIZ DÍA LES DÉ DIOS.
VIVAN LOS RECIÉN CASADOS, Y EL CURA QUE LOS CASÓ,
Y EL PADRINO Y LA MADRINA, LOS ACOMPAÑAUS Y YO.

AQUÍ VENIMOS LOS MOZOS TODITOS EN ARMONÍA,
A DARLE LA ENHORABUENA A D Y COMPAÑÍA.

La boda sale de la casa de la novia acompañada de los familiares y amigos, y los mozos rompen la marcha tocando y cantando hasta llegar a la iglesia. Durante el trayecto se suele tirar cohetes y a veces disparos de escopeta. Después de la ceremonia, con el mismo ritual y después de tirar almendras de las de boda y monedas a la chiquillería del pueblo y regalando a las mujeres de las mismas almendras, después se acompaña a los recién casados hasta la casa de la novia, que es donde se celebra el convite. Después de la comilona, los mozos van a tomar café, a cuya terminación se celebraba animado baile al que concurrían la mayoría de los jóvenes del lugar.

Si alguno de los contrayentes era viudo, o se encontraban de luto, se suprimía el baile, y, a veces, también el convite Para esta comida, si los recursos llegaban, solían matar cabrito, o, caso excepcional, un ternero.

Una de las comidas de boda del año de 1930, es: ensaladilla rusa, sopa de fideos en caldo de gallina, garbanzos, carne de puchero con tomate, conejo en salsa, gallina tostada, y para postre, fruta, estando acompañada con vino y gaseosa, y como remate café, copa y puro.

Y, ahora, para concluir, daremos algunas maneras de habla relacionadas con este tema:

MOZA VIEJA es la que se queda soltera y tiene bastantes años, si es varón, se le conoce por MOZO VIEJO.

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

A las solteronas suele decirseles que SE QUEDAN PARA VESTIR SANTOS, a lo que ellas suelen replicar que: MÁS VALE VESTIR SANTOS, QUE DESNUDAR BORRACHOS.

Si una zarza se engancha en el vestido de una mujer, se dice: ALGÚN VIUDO LA SIGUE.

La mujer del pastor no se peinaba hasta la noche para que su marido LA ENCONTRASE GUAPA CUANDO VOLVÍA CON EL GANADO.

Los hijos de madre soltera de les llamaba: TEMPRANILLOS.

ANCIANIDAD.

Los ancianos gozan de la consideración de todos sus familiares y aún de la de los demás vecinos del pueblo, y a pesar de la edad y, según sus fuerzas, todavía ayudan en lo posible; ellos llevan el ganado al agua o beber al río, o apacentar en algún prado próximo al pueblo; ellas acompañan en las labores caseras, como hilar a mano o en la rueca, hacer punto, tanto calcetines como tapabocas, desgranar las alubias, etc., no dándose nunca el caso de que los hayan trasladado al asilo.

Hoy que todos, al comer, tienen su cubierto particular no es preciso hacer distinciones, pero cuando los comensales lo hacían todos en la ESCUBILLA común, o mejor dicho todos comían del mismo plato; el abuelo tenía un plato individual, así como en las reuniones, alrededor del fogón bajo, disfrutaba en el ESCAÑO del lugar más apropiado a la autoridad de que gozaba en la casa.

En lo referente a las cosas familiares o de pueblo, en aclaraciones y conflictos se recurre a los más ancianos del pueblo y su decisión era casi SAGRADA.

MUERTE.

La última parte de estas costumbres la dejamos a lo referente al fallecimiento de una persona en nuestro pueblo.

Comenzamos por las creencias y augurios de próxima defunción, que algunas de ellas todavía se conservan, aunque otras vayan olvidándose:

Si en el momento de la Consagración da el reloj la hora, es señal de que alguien morirá pronto.

Si la campana tiene un son extraño, indicio de muerte.

Si aúllan los perros, pronto morirá alguien del pueblo. Si al pesar pones lo justo en la balanza, pronto morirás. Otros opinan lo contrario; si coges la cantidad exacta de piezas de cualquier especie ese año no fallecerás.

Cuando un enfermo grave empieza a recoger con las manos la sábana encimera, es señal de que está preparando la maleta para el otro mundo.

Algunos enfermos graves, al visitarles, han solido decir: ADIÓS, HASTA EL VALLE DE JOSAFAT.

La ayuda a los vecinos delicados, especialmente en tiempos de gripe, era muy eficaz, acudiendo todos los días al domicilio de los dolientes y, desde el portal, preguntaban a ver qué tal se encuentran, daban de comer al ganado, y sin

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

subir a las habitaciones, por medio al contagio, se marchaban, dejando en las escaleras cualquier cosa que les hubiesen pedido de antemano.

En algunos tiempos de infección de gripe muy malas, con muerte, se llegó a prohibir el tocar a agonía y muerto, porque al sentir las dichas señales morían los restantes.

Sin necesidad de tales mandatos, más tarde todo el pueblo acompaña al viático y extremaunción, y desde el viático velan al enfermo los amigos, rezando, con los familiares asistentes, durante la agonía, la recomendación del alma, y a su muerte, rocían el cadáver con agua bendita, así como algunas veces rezan ante el difunto un rosario en común.

Al morir una persona tocan la campana mayor: si es hombre dan tres redobles, y si es mujer, dos.

En la conducción del difunto hasta el templo, va primero la cruz parroquial, entre los ciriales, delante del ataúd que llevan en hombros, corrientemente, los familiares o amigos, rodeado de todos los vecinos varones, yendo después los sacerdotes, mujeres y niños.

En el funeral suelen colocar la caja con el cadáver sobre un catafalco, en el pórtico y con el cambio de cuerpo presente dentro de la iglesia; en el pórtico mientras el funeral lo velaba el mozo mayor; y en el oficio fúnebre tomaban parte tres curas o MISA DE A TRES, en todos los casos, ya que antes, en el funeral de los pobres, oficiaba un solo sacerdote, y, en siglos anteriores disponían en los testamentos que asistiesen los Cabildos de distintas parroquias, o de la Conferencia, en número que solía llegar a la docena, muchas veces se sumaban los Benedictinos de Estibaliz si el difunto era persona de buena posición económica.

Era costumbre que, al morir una persona, la familia escoge a cuatro mozos, generalmente el mozo mayor y los más afines a dicha familia, que se encargan de avisar a los curas, de los pueblos siguientes, Zurbano, Ilárraza, Junguitu, Lubiano, Arbulo, Matauco, Oreitia, etc., también se encargaban de avisar a los familiares del difunto, lo hacían a caballo o bicicleta; otro de los trabajos era el de hacer el agujero en el cementerio en este día; al día siguiente o día del entierro se encargan de llevar el difunto, si no lo llevan los familiares, y dar tierra en el cementerio. En la comida que ofrece la familia a sus allegados, estos mozos se encargan de servir la mesa; también se escoge dos mozas, que van vestidas de negro y se encargan de poner las velas empezando en el portal de la casa mortuoria, después en el pórtico y después en la iglesia, y como final en el cementerio durante el último responso.

Después de los funerales se llega a la casa del difunto y se rezaban unos responsos y a continuación, los mozos ofrecían a los vecinos y moradores la llamada Caridad, que consistía en pan y vino.

A los curas existentes les llevaban la comida a la casa del cura y si no tenía casa, a una casa cualquiera que se encargaba

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

de servirla.

De estas comidas y Caridad se suele decir: ENTERRAR AL MUERTO Y COMER AL VIVO.

Y del funeral tenemos que decir que después de las oraciones de rigor, meten la caja en el agujero por medio de unos ramales tirados por los cuatro mozos. Una vez colocada la caja son los sacerdotes los primeros que cogen la pala con tierra y la echan en la sepultura, haciendo después lo mismo con un puñado de tierra que han besado previamente todos los presentes, terminando de tapar el agujero los referidos mozos del pueblo.

Una vez cubierta de tierra la sepultura, suelen colocar algún pequeño ramo de flores sobre ella, por las mozas, ya que tienen en cuenta el dicho popular que dice así: UNA FLOR SE MARCHITA UNA LÁGRIMA SE EVAPORA, UNA ORACIÓN LA RECOGE DIOS.

Al domingo siguiente al entierro y funeral solía celebrarse una función religiosa llamada HONRAS, por el alma del difunto. cuando se enterraban los difuntos en la iglesia cada familia tenía su sepultura, que anteriormente la recordamos, era normal asistir a las funciones religiosas cada familia en su sepultura.

RECORRIENDO LOS VIEJOS CAMINOS

Vamos a recordar los viejos caminos de tierra que se dirigían a los distintos términos y fincas de nuestro pueblo como se aprecia en la fotografía a vista de pájaro que realizó la Diputación foral de Álava en el año 1958 o sea antes de la concentración parcelaria

Nos daremos una vuelta nostálgica, tomando varios recorridos, por los distintos caminos que normalmente los recorriamos a diario para labrar las tierras y recoger las distintas cosechas y corte y traída de la leña como el pastoreo de nuestros ganados en los distintos montes y praderas como el Coteado y la Desa; y comenzamos con el siguiente:

RECORRIDO 1°. Salimos del centro del pueblo, delante de la iglesia Parroquia de Santiago Apóstol, llamada la plaza de PERRA - PERTAGAÑA, para dirigirnos hacia el Norte, por el camino que nos dirige al pueblo cercano de Ilárraza. Salimos y nos encontramos a mano izquierda con el Cementerio, y en frente el solar o rain donde se encontraba la casa ya desaparecida de detrás de la iglesia; siguiendo nos encontramos a mano derecha con la casa N.º 5, y las cabañas seguidas de la misma donde se encontraba otra casa pegada, seguida la casa N.º 10 de reciente construcción, y en frente y a mano izquierda la casa N.º 3, o sea la que me vio a mí nacer, y pasada ésta y a mano derecha la casa N.º 2, y a continuación y a mano opuesta la casa N.º 1, saliendo del pueblo siguiendo por la cuesta abajo, dejando a mano derecha el término de LARRIMBEA y a la derecha el término de ECHABEA hasta llegar al Camino de Hierro o Vía Férrea con su paso a nivel con la Caseta a mano derecha, y en la misma mano el término de LAMINATEGUI y a la izquierda el término

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

de JAUREGUI-ALDEA, hasta llegar a la Cruz de Ilárraza, teniendo a la mano derecha el término de SALDEACI y a la izquierda el término de ORMACHU. Siguiendo hasta el pueblo ya dicho de Ilárraza.

RECORRIDO 2°• Partiendo de la dicha Cruz de Ilárraza nos desviamos por el camino que atraviesa él antes citado y nos dirigimos a la mano derecha, por el Este, dejando a la derecha el término de LAMINATEGUI y a la izquierda él de SALDIACI y el pueblo citado de Ilárraza, hasta llegar al río que lleva el nombre de RIO DE CERIO, y el término de CERUARTE.

RECORRIDO 3°• Nuevamente partiendo de la Cruz, esta vez a la izquierda o sea por el Oeste, nos encontramos a la derecha con el término de ORMACHU y a la izquierda el término de ARMACHUA, hasta llegar al término de BASANDOA por el camino llamado CAMINO ONDO, a mano derecha el término de MAOMEA y la fuente con el nombre de FUENTE DE MAOMEA a mano izquierda.

RECORRIDO 4°• Partiendo de la Caseta de la Vía, dejamos a la derecha la dicha Vía Férrea, nos dirigimos por el camino llamado CAMINO LATERAL, dejando a mano izquierda el término de LAMINATEGUI, siguiendo por él de IBARRALDE hasta llegar al término de la LARRA DE MATAUCO.

RECORRIDO 5°• Nada más bajar la cuesta sin pasar el paso a nivel de la vía y a mano izquierda, dejando a mano derecha la dicha vía Férrea y la izquierda el término de JAUREGUI-ALDEA y el de ECHOSTE hasta llegar al término de RADUREA y el monte de Ilárraza.

RECORRIDO 6°• Saliendo nuevamente de la plaza de la iglesia o de PERRA-PERTAGAÑA, nos desplazamos por el camino que nace a la izquierda de esta plaza y saliendo para el norte a la derecha, por detrás de la iglesia, dejando a la derecha la dicha iglesia y a la izquierda el cementerio y la rain donde se encontraba-la casa de detrás de la iglesia, siguiendo a la derecha el camino del PERRAPE y la senda de la FUENTE, seguidamente cuesta abajo nos encontramos con el viejo molino y su cauce, seguidamente con el viejo alberque o lavadero, después la casa N.º 9 y a la mano izquierda dejamos el camino que baja por el término de LACHEA, desde la parte Norte del pueblo barrio de ABAJO; seguimos atravesando el río titulado PEQUEÑO o desagüe del molino, pasando a atravesar el río propiamente dicho, siguiendo por el prado o camino de BIDABUCHI; a mano derecha nos encontramos con el término de CERIOBIDE y a la izquierda el término de LA REIN siguiendo a la derecha los términos de MATAUCO-BASALDE y CERUALDE hasta llegar y dejar la vía Férrea a mano izquierda, siguiendo este camino hasta la caseta de la vía de Matauco.

RECORRIDO 7°• Siguiendo, una vez pasado el río del recorrido anterior, cogemos el camino titulado de MARIA-BIDE, que se encuentra junto y paralelo al río titulado RÍO CERIO, aguas arriba, éste río queda a mano derecha, con el pozo titulado el NADADERO y a continuación la PRESA, y a mano izquierda los términos de LA REIN Y MARIA-BIDE, que de éste último toma el nombre el camino; siguiendo

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.

por el término de SARRENA a dicha mano izquierda, dejando el río y a mano derecha el término de DEBAJO DEL TABLAO, y sigue el camino o senda que va al SANTUARIO DE ESTIBALIZ, como lo representa MARIA-BIDE o CAMINO DE MARÍA.

RECORRIDO 8°• Saliendo de la plaza de PERRA-PERTAGAÑA o plaza de la iglesia, saliendo para el Norte nos encontramos a la derecha la rain donde se encontraba la casa de detrás de la iglesia y nos desviamos por el camino de la izquierda dejando el Cementerio a la derecha, pasado éste a la izquierda la CASA DEL PASTOR, que lleva el nombre éste dicho camino, ya desaparecida y seguida de otra casa también desaparecida, siguiendo y a la misma mano la casa N.º 4, dejando a mano derecha la casa N.º 3 y a la izquierda la casa desaparecida titulada de la BAJADA DEL CAMINO DE LA DESA, camino que seguimos, a la derecha dejamos el término de ECHABEA y a la izquierda el término de PERTAGAÑA, hasta llegar al pozo o charca titulada del COTEADO, que seguimos hacia el Sur dejando a la derecha el término de ICHOSTE y a la izquierda el término de LA DESA y el término de ALDABE, llegando al dicho término del COTEADO y el alto o término de RADURA.

RECORRIDO 9°. Saliendo desde la plaza citada de PERRA-PERTAGAÑA rumbo al Sur y dirección de Argandoña, con lo que se denomina como CAMINO DE ARGANDOÑA; dejamos a la derecha las casas N.º 6, N.º 7 y N.º 8 y a la izquierda el término o camino del PERRAPE, seguidamente y a mano derecha el término de la CASCAJERA y a la izquierda el término de BASABASTERRA hasta llegar al pozo o charca titulada de LA SESTADERO y el término que lleva este nombre a mano derecha y también el monte MAYOR o de LAS ARCILLAS, y a la izquierda el término de URRUCHAGA y él de OLANZU, a la salida del monte, seguido el término de LARRACHO y a la derecha el término de ARGAMBIDE, siguiendo para dicho Argandoña.

RECORRIDO 10°• Siguiendo desde la salida del monte del recorrido anterior y con dirección al Saliente, cogemos el CAMINO DE OLANZU desde este término, dejando a la derecha el término de LARRACHO y a la izquierda el término de URRUCHAGA, hasta llegar al río titulado RÍO DE CERIO.

RECORRIDO 11°

Por último saliendo desde el punto del pozo de LA SESTADERO del recorrido N.º 9 cogemos el camino de SAN PELAYO, a la derecha según se baja del pueblo, a mano derecha tenemos el término de ALDABE y a la izquierda el monte de LAS ARCILLAS siguiendo al término de LOS CHURTOS y llegar al alto de SAN PELAYO, donde se encontraba la ermita de dicho Santo y el monte titulado EL MAYOR, de Cerio, siguiendo por dicho monte hasta el pozo titulado de MINITURRI, y subiendo hasta llegar al camino titulado de los PANADEROS, que viene desde Argandoña hasta Ascarza.

Con estos recorridos tenemos una pequeña idea de lo que fue la estructura natural de nuestro pueblo, con las diminutas fincas y los caminos un tanto llenos de agujeros en los que se entorcaban

Zerio, así es un pueblo. Vida y costumbres.
con facilidad los carros sobre todo en tiempo de lluvias.

Eulogio Fernández de Troconiz y López de Arroyabe.



Recogido de su obra "Zerio, así es un pueblo".

Homenaje a Eulogio, que nos dejó en Mayo de 2018.