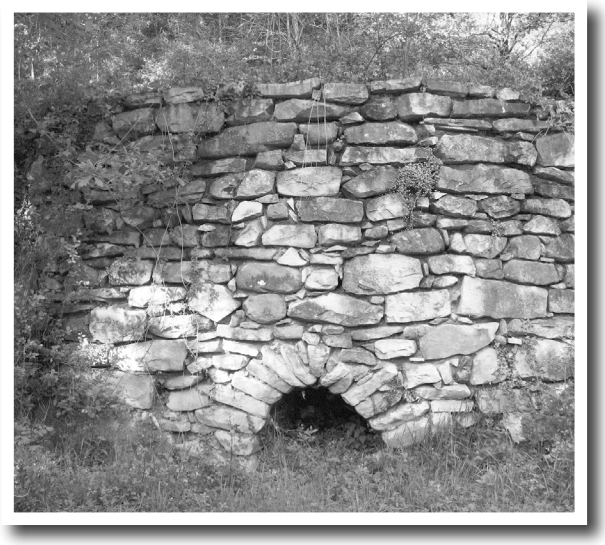
Kisulabeak – Hornos de cal



En la actualidad existen en Bera, alrededor de 35 hornos de cal, cifra bastante inferior a los que en su día existieron repartidos entre los caseríos y barrios de este pueblo. De la totalidad de hornos que hoy en día se mantienen en pie, son escasos los que se encuentran en buen estado de conservación, estando la mayoría o bien derruidos o abandonados a la suerte de la maleza. Por haber estado situados en las orillas de caminos, la construcción de nuevas pistas, ha traído consigo que algunos estén semiderruidos o desparecidos. Estos hornos son un testimonio vivo de una época en que su construcción fue vital para el desarrollo de la agricultura local, principalmente a causa del cultivo del maíz importado de América.

Durante el siglo XVII la plantación del maíz, originó una desaparición paulatina en el cultivo del mijo y el trigo. La construcción y explotación de las caleras, trajo consigo una producción tal de cal viva, que por el simple efecto de modificar la acidez de la tierra de labranza, mejoró la producción de los prados haciéndoles más fértiles. A la vez que dicho material también se aprovechó en la construcción y conservación de los caseríos. La llamada revolución del maíz vino a paliar de alguna manera las consecuencias de la recesión de finales del siglo XVI, relacionada esta principalmente por declive de las ferrerías, las escasas cosechas y las epidemias. Hay que recordar las consecuencias de la guerra con los franceses y el incendio de parte de Bera en 1638. De Bera se conoce que hacia el año 1665 las ferrerías de Osinola, Olaberria y Marzadia, estaban paradas o derruidas.

Gracias a los diferentes trabajos realizados por Fernando Mikelarena sobre el cultivo del maíz en Bortziriak, podemos conocer datos sobre su expansión en esta Comarca "Uno de los cultivos más característicos de nuestra zona ha sido el maíz. Importado de América, comenzó a cultivarse en la Euskal Herria a principios del siglo XVII. La primera mención del cultivo del maíz en la cuenca del Bidasoa data de Igantzi de 1634 y de ella puede pensarse que aquella planta comenzó a cultivarse hacia 1615. El documento se encuentra en el Archivo Diocesano de Pamplona y se corresponde con un proceso entre el rector igantziarra, un tal Eguiamendi, y dos vecinos por la negativa de éstos a cumplir con el precepto de pagar el diezmo, esto es, el diez por ciento de la cosecha, en este, caso del nuevo cultivo. El documento tiene la referencia Ollo, 792-21. (Fernando Mikelarena. "Cultivo del maíz. Bidasoa Ikerketa Zentroa")

Por otra parte existe la referencia de que en Bera, en el año 1723, al menos ya existía un horno en el caserío Alqueguiberea, tal y como se expone en las capitulaciones matrimoniales de una hija de Martín de Alquegui, dueño de dicho caserío. (Julio Caro Baroja. "Vecindad, familia y técnica").

Por barrios, en Bera están distribuidos los hornos de cal de la siguiente manera:

-En Dornaku: Gorostipalo, Arazteneko borda, Balkezenea y Dornaku.
-En Eltzaurdia dos
-En Garaitarres: Babezin Garaia, Bastida, Elarraldea, Eraustea, Saldes, Irazelaia.
-En Kaule: Artalurra, Irazokibereko borda (2), Maritxenea (2), Kaule-Larraina (2).
-En Suspela: Garmendiko borda, Ensenen borda, otros restos.
- En Zalain, Txubiri borda y dos más Km77.
-En Zia: Landazpi, Malaustea, Legarrea y Portula (2).
-En Bera: Apeztegiko borda, Hegoaldea y Landazokua en los alrededores del cementerio.

"Por su antigüedad y artesanía los hornos de cocido intermitente de llama larga: se preparan amontonando dentro del horno piedra caliza sobre una bóveda de rocas calizas sin mortero alguno y quemando bajo ella durante varios días de forma ininterrumpida, materiales procedentes de bosques y setos (vegetales de todo tipo y especie).

Para construir el horno de cuba de llama larga, se escoge un talud o desnivel de terreno próximo a caminos vecinales públicos; es necesario un acceso fácil y cómodo a las regiones superior e inferior del horno; además, es conveniente disponer en ambos lugares de bastante espacio libre de obstáculos, para almacenar el material antes y después del cocido de la hornada; como el transporte se hacía en Baztán con leras y carretas arrastradas por bueyes o vacas, y volquetes, donbero, arrastrados por mulos o ganado caballar, se procuraba dar acceso suave a la parte superior del

horno para el acarreo cómodo de la piedra caliza; el combustible vegetal se almacenaba en la parte inferior del horno. La elección del lugar dependía de las características del horno; si se trataba de un horno de propiedad particular, se construía en las posesiones del dueño, no lejos de su domicilio; los hornos de uso más o menos colectivo se levantaban en las proximidades de las canteras de piedra caliza, sobre todo si se les iba a someter a un trabajo continuo de fabricación de cal. Se preparaba primeramente en el talud un desmonte en sentido vertical y se colocaba el horno adosado al mismo, según planos específicos y bien experimentados; el correr de los años había preparado artesanos que dominaban a la perfección esta técnica…

Existió más tarde otra clase de horno de forma cilíndrica; se denominó de llama corta; en su interior se colocaban en capas alternadas trozos de roca caliza y combustible vegetal, y a medida que se extraía por su parte inferior la cal viva recién formada, se iban añadiendo por la superior nuevas capas alternadas de mineral calcáreo y material combustible; se les denominó por esto caleras de capas de producción continua."(Vidal Pérez Villareal- Kisulabeak Dialnet)

El trabajo de las caleras se solía realizar en primavera y en régimen de hauzolan, obteniendo una producción cuya mayor parte se utilizaba para abonar la tierra de labranza, operación que se realizaba cada tres o cinco años siempre dependiendo de la calidad de la tierra y el volumen de su cosecha. A partir de comienzos del siglo XX la falta de brazos para trabajar la tierra, los efectos de las diferentes guerras, la diáspora, nuevos fertilizantes industriales, y el abandono del cultivo del trigo y el maíz, hizo que el uso de las kisulabeak fuera paulatinamente abandonado hasta llegar a la situación actual.

La situación global actual de las kisulabeak en Bera es tan penosa, que de no producirse una intervención de los estamentos públicos para su conservación, es probable que a corto plazo la mayoría de ellas desaparezcan por olvido y ruina. La declaración de Patrimonio de Bien Histórico Cultural por parte de este Ayuntamiento, la colaboración de particulares y Administraciones públicas es fundamental para paralizar su deterioro. Bastaría, con aplicar la Ley Foral 14/2005 Patrimonio Cultural de Navarra, en lo referente al Patrimonio Etnológico. "El Patrimonio Etnológico de Navarra está integrado por el conjunto de bienes materiales e inmateriales que son o han sido formas relevantes o expresión de la cultura y modos de vida tradicionales y propios del pueblo navarro".

También porque preservando este patrimonio rural-cultural, poniendo en valor su potencialidad pedagógica y recreativa, facilitaría que generaciones futuras fueran testigos de estos elementos arquitectónicos. Dignos ejemplos de conservación y restauración, entre otros, los encontramos en los pueblos de Legasa y en el barrio de Bergara de Arizkun.

Aurelio Gutiérrez Martín

Fotografías en:
https://youtu.be/FCpaa5RETxA

Fernando Mikelarena
(Bidasoa Ikerketa Zentroa).

Vidal Pérez Villarreal
(Kisulabeak-Hornos de cal, Dialnet).

José Ignacio Homobono Martínez
(Continuidades y reinvenciones…, Diputación Foral de Bizkaia)

Ile-apaindegia Estetika
ML
Onak pasa bestak! ¡Felices fiestas!
Iturlandeta, 4 | 31780 | T. **948 630 483**

EMAKUMEENTZAKO
ILE-APAINDEGIA ESTETIKA
- *Aurpegi dignostiko pertsonalizatua DOHAINIK*
- *Laser depilazioa, elektrikoa eta argizariarekin*
- *Manikura eta pedikura*
- *Masajea*
- *Solariuma: presio altua eta presio bajua.*
- *Etxez etxeko zerbitzua*

GIZONEZKOENTZAKO
ILE-APAINDEGIA ETA BIZARTEGIA
Etxez etxeko zerbitzua

PELUQUERIA PARA MUJERES
ESTETICA
- Diagnóstico facial personalizado GRATIS
- Depilación laser, eléctrica y a cera
- Manicura y pedicura
- Masaje
- Solarium: alta presión y baja presión
- Servicio a domicilio

PELUQUERIA PARA HOMBRES
Y BARBERIAIA
Servicio a domicilio