



CAL

HACER

un trabajo de vecindad

texto y fotos « JUANJO HIDALGO

Labrar la tierra, abonarla, sembrarla y recoger la cosecha, cuidar de los animales domésticos, cortar leña, hacer cal y carbón, o mantener alejadas las alimañas eran algunos de los muchos trabajos del campo,

de las fatigosas y variadas labores que requería la vida en el mundo rural. Los tiempos han cambiado tanto que nos es difícil reconocer en las tareas cotidianas de hoy las actividades de hace apenas cincuenta años. Esa brecha abierta en el tiempo es irreversible, pero la ilusión por recuperar las *cosas del ayer* por parte de gentes humildes amantes de su tierra y de las costumbres que gobernaron sus vidas, ha devuelto el alma a muchos lugares olvidados de nuestra geografía durante algunas jornadas al año. Uno de estos lugares es San Justo, donde el humo del calero ha vuelto a brotar para convocar al vecindario.

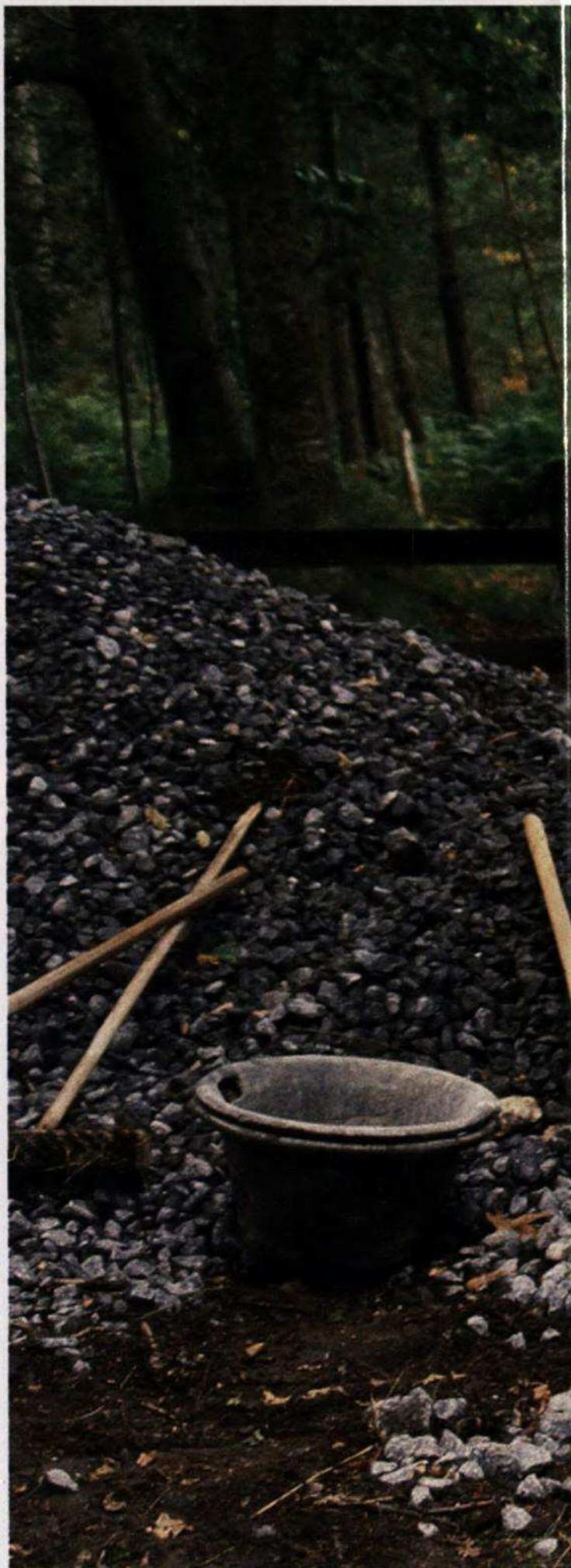
CALERO DE TIPO FRANCÉS EN EL BARRIO DE OTZERINMENDI (ZEANURI). ESTOS HORNOS SE CARGABAN INTERCALANDO CAPAS DE MADERA Y DE PIEDRA CALIZA

AMONTAMIENTOS DE PIEDRA CALIZA Y MADERA,
PREPARADOS PARA EL ABASTECIMIENTO DEL HORNO CALERO
DE OTZERINMENDI



BARRIO DE OTZERINMENDI

Nos situamos en Zeanuri, uno de los núcleos de población del Valle de Arratia, situado en plena vertiente norte del macizo de Gorbeia. La dispersión de sus habitantes en decenas de caseríos nos obliga a elevarnos por una intrincada red de caminos asfaltados hasta la barriada de Otzerinmendi, donde aún se conserva la estructura de organización social y política tradicional conocida con el nombre de cofradía. Antiguos cargos administrativos como los de mayordomo, encargado del cuidado de la ermita, o *basazaina*, responsable de los bosques, perviven todavía junto a la reunión anual de la Cofradía y otras labores que, como la limpieza de caminos o la plantación de árboles, se realizan al día de hoy de forma totalmente comunal. Es, precisamente, la ermita de los Santos Justo y Pastor, situada en lo alto del barrio y en un entorno natural de gran belleza, la que centra el máximo de interés cada primer domingo de agosto, celebrando la popular romería que reúne a las gentes del valle en torno a la Santa Misa, al pequeño refrigerio de vino blanco y galletas, al juego de bolos y, desde hace unos años, también en torno al humo del viejo horno de cal en funcionamiento.





EL PRENDIDO DEL HORNO CALERO SE HACE POR LA BOCA INFERIOR, EN LA QUE SE HA ACUMULADO GRAN CANTIDAD DE OTAKA Y LEÑA FINA PARA QUE LA LLAMA TENGA MÁS FUERZA

EL HUMO BLANCO DA INICIO AL COCIDO DE LA PIEDRA CALIZA, Y REPRESENTA EL CUANTIOSO VAPOR DE AGUA QUE SE DESPRENDE DE ELLA Y DE LA MADERA



LA CAL

Desde que fueran descubiertos los beneficios de la utilización de la cal en la agricultura a comienzos del s. XVIII, no hicieron sino proliferar los caleros por todos los pueblos y barrios del País Vasco, casi a la par que la expansión generalizada del cultivo del maíz.

La cal es piedra caliza descompuesta, es decir, **carbonato cálcico** (CaCO_3) que, al serle aplicado calor por encima de los 900°C , se descompone soltando **anhídrido carbónico** (CO_2), un gas que se va al aire, quedando en el horno el **óxido cálcico** (CaO) o lo que es lo mismo, la cal viva. Si a la cal viva se le añade **agua** (H_2O) se obtiene **cal apagada** o **hidratada** ($\text{Ca}(\text{OH})_2$), consiguiendo así que el calor se vaya al aire. Esta dualidad de la cal dio como resultado un buen número



de aplicaciones en diferentes aspectos y actividades de la vida rural.

Así, en la agricultura sirvió como abono para los campos, agotados por la explotación intensiva a la que eran sometidos. La cal viva calentaba y regeneraba la tierra cada nueve años, cinco si se trataba de huertas, funcionando como el limo, el lodo y la broza que traen los ríos a los campos, reforzándolos para la siguiente cosecha. También se aplicaba contra insectos y plagas, un-

tando el tronco de los árboles frutales con la cal.

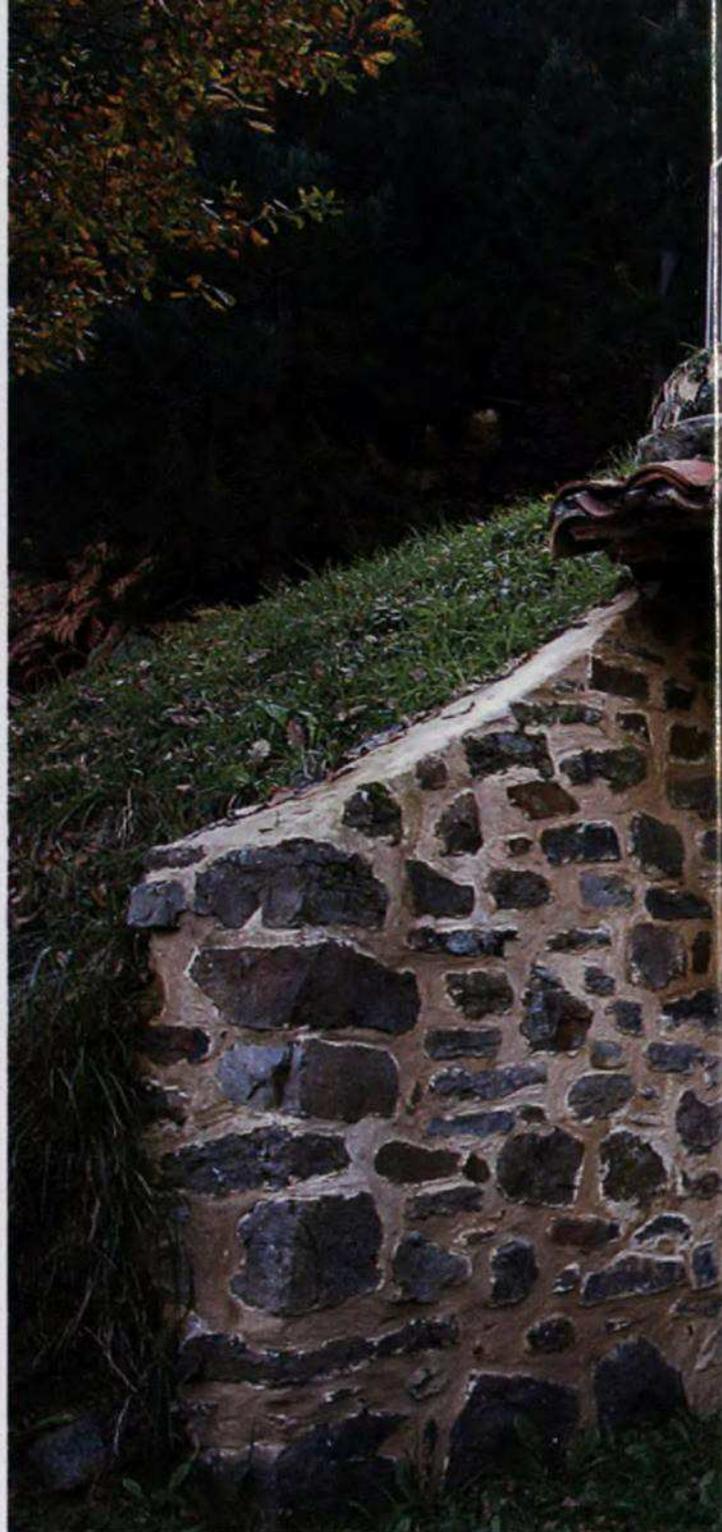
Los ganaderos la emplearon como curativo para las heridas en las patas de los animales, y para desinfectar las cuerdas después de limpiar las camas, evitando así la propagación de posibles enfermedades. Cuando un animal moría lo enterraban con cal viva primero, antes de cubrirlo con la tierra, ya que era la mejor forma de cortar males contagiosos que pudieran acabar con toda la cabaña.

También el sector alimentario hizo uso de ello como conservante de huevos, metiendo éstos en una masa de cal y agua que prolongaba la durabilidad y buen estado de los huevos frescos, haciendo un poco la función de las neveras de hoy.

En medicina se utilizó para la erradicación de enfermedades como el tifus y la viruela. Pero, es, sin duda, el sector de la construcción, el que mejor supo aprovechar las posibilidades de la cal para la realización de muros y paredes mediante la argamasa o mortero, una mezcla de cal, arena o barro y agua. Hablamos ya de cal apagada, puesto que el agua hace que aquella libere una gran cantidad de calor y proporcione la debida consistencia a todo el conjunto. Tal dureza, sólo el cemento y el hormigón han podido llegar a imitar con la entrada del s. XX. Recordemos el dicho popular de *"una de cal y otra de arena"*, para conocer mejor las proporciones de una mezcla usada ya por los romanos. Sin dejar el sector de la construcción digamos que de la simple unión de cal y agua surge la lechada, un diluido ampliamente difundido y utilizado para pintar fachadas e interiores de viviendas. En algunas zonas se le añadía añil a la mezcla, obteniendo un tono azulado que perseguía únicamente un fin estético. Recordemos los blanqueados caseríos de Guipúzcoa y los numerosos pueblos blancos andaluces de fachadas encaladas.

VISTA FRONTAL DEL HORNO CALERO DE TIPO FRANCÉS DE
GOIKO ERROTA (ARAMAIO)

TRABAJO EN VECINDAD DEL SACADO Y CARGADO DE LA CAL
VIVA DE HORNO, DESPUÉS DE VARIOS DÍAS DE CALCINADO Y
ENFRIAMIENTO

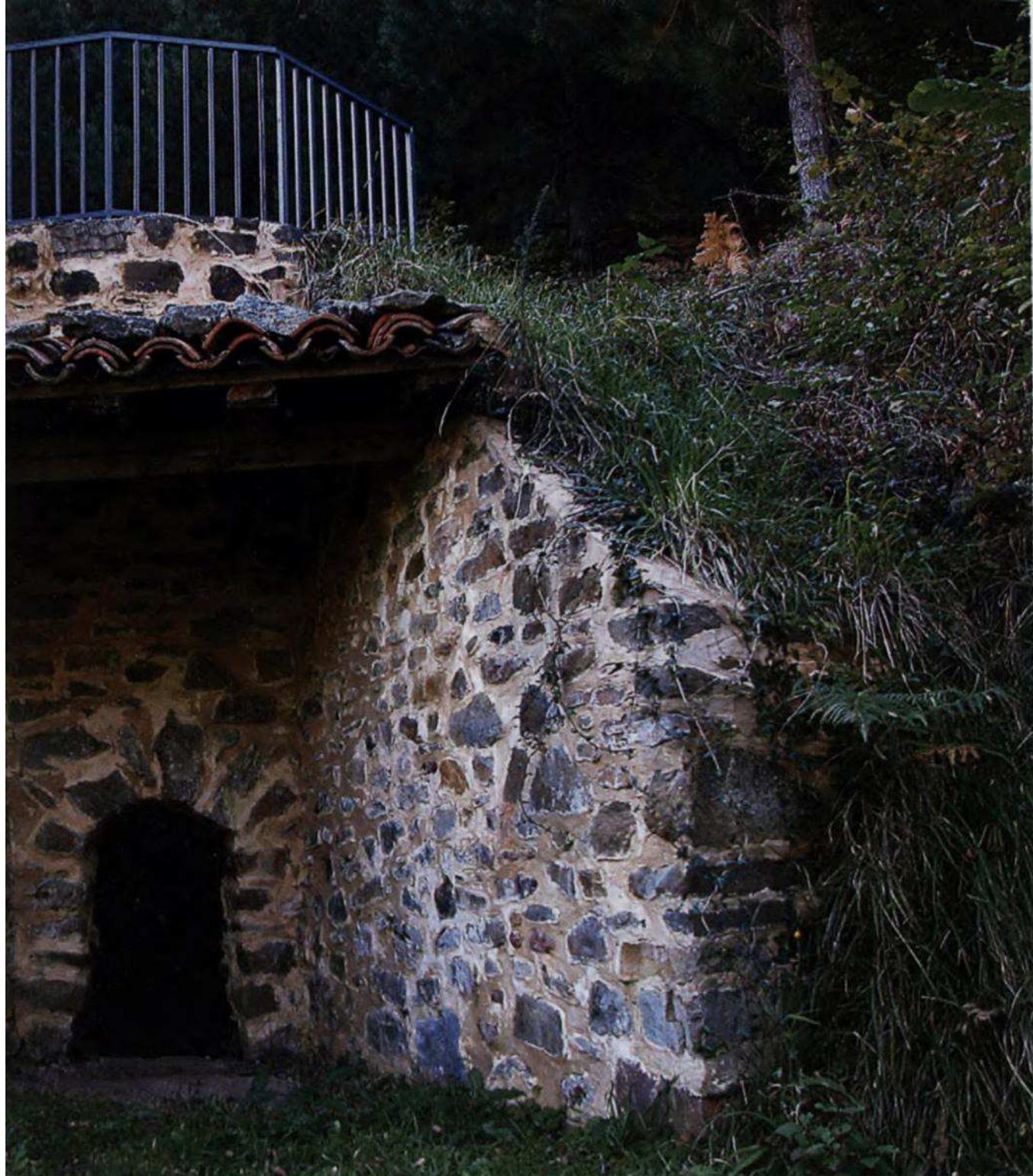


EL HORNO CALERO

El calero de San Justo es de tipo francés, es decir, excavado en una zona de pendiente o contra el terreno. Tiene forma troncocónica invertida y unos cuatro metros de profundidad, con una boca su-

perior de 150 cm de diámetro que va menguando progresivamente hasta los 40 cm de la parte inferior.

Cada primavera tenía lugar el carga-
do del calero, un trabajo que reunía a
gentes de todas las casas que integraban
el barrio, resultando de ello una labor co-
munitaria de gran importancia y que co-
nocemos, en lengua vasca, como *auzolan*.
El ritual se extendía a los cientos de cale-
ros que proliferaban por toda la geogra-
fía vasca y otros territorios de la



Península Ibérica, un patrimonio olvidado y muy deteriorado en la actualidad, a pesar del esfuerzo realizado por algunas instituciones y organismos públicos en los últimos años.

En 1950 tuvo lugar la última calcinación en San Justo. En aquella fecha, los hermanos Juan y Julián Arana por un lado, y los Cándido y Félix Goikuria por el otro, trabajaron hombro con hombro durante varias semanas con el fin de hacer cal y conseguir abono para sus cam-

pos. En las jornadas que precedieron al encendido del horno hicieron acopio de numerosas otakas para utilizarlas como primer combustible. Comenzaron a cargar por arriba, primero las argomas, luego leña menuda: palos y ramas, y encima troncos más gruesos hasta alcanzar casi la superficie de la boca superior. Encima de la madera dispusieron la primera capa de piedra caliza, un recurso que debía almacenarse junto al calero para proseguir alimentando el horno a medida que éste

CRUZ HECHA CON DOS MADEROS PARA
PROTEGER DE TODO MAL LA ACTIVIDAD
A REALIZAR EN EL CALERO



fuera consumi-
miendo el ma-
terial. El día señalado para
darle fuego tenía que ser claro y sin
amenaza de lluvia. Encendieron la carga
por la boca inferior, que comenzó a co-
ger llama con rapidez y a soltar el
humo a través de la larga chimenea
que conforma el hueco del horno, col-
matado de leña y piedra. A medida
que avanzaba el proceso de calcina-
ción continuaron cargando el calero
con más combustible y más caliza,
alternando las capas, al mismo tiempo
que iba vomitando los primeros
montones de cal viva por la boca infe-
rior. Mientras Félix y Juan mantenían el
calero día y noche a pleno rendimiento,
Cándido y Julián acarreaban, con la ayu-
da de una sufrida yunta de bueyes, toda
la piedra necesaria desde la cantera y la
imprescindible leña del bosque para su
calcinación.

El tradicional esfuerzo en vecindad,
perfectamente acoplado al ritmo fati-
goso de los tiempos, logró su objetivo:
la fabricación de cien mil kilos de cal,
alrededor de dos mil quintales de la época,
utilizados para mejorar el
rendimiento de las tierras de labranza
de las familias Arana y Goikuria. Era un
último empujón al devenir de la histo-
ria. Sin saberlo, estaban realizando no
una labor de extraer cal, sino un verda-
dero ritual que, como tantos otros, ce-
rraba puertas a un pasado que hoy
miramos con nostalgia, a sabiendas de
la enorme dureza que lo presidió. La fa-

bricación tradicional de cal
fue cediendo ante la masiva
producción industrial de ce-
mento y abonos químicos del
siglo XX, lo mismo que otras la-
bores de nuestro entorno rural.

Cada año, desde 1996, la
asociación cultural *Ipizki Taldea*,
con la ayuda de numerosos vo-
luntarios, pone en funcionamien-
to el viejo calero de San Justo con
la intención de acercar al público
aquel viejo ritual en el restaurado
horno de cal. La cita es el primer
fin de semana de agosto, en medio
de un ambiente festivo. En cuatro
días consecutivos de trabajo se alimenta
su boca con 10.000 kilos de madera y
6.000 kilos de piedra caliza. Otros diez
días más son necesarios para dejar en-
friar todo el horno y sacar el producto.
En total, unos 3.000 kilos de cal viva,
que se cargan en sacos para ser llevados
hasta algunas de las huertas próximas.
Tres toneladas de cal que exigen un
enorme esfuerzo humano y de coordina-
ción, por lo que basta una sola mirada
atrás para imaginar los 100.000 kilos
producidos por los Arana-Goikuria en
una de las muchas faenas que entrete-
nían a nuestras gentes en un pasado to-
davía no muy lejano. Recuperar nuestro
patrimonio ayudará a recuperar la con-
ciencia colectiva que nos une y nos defi-
ne como personas pertenecientes a una
comunidad.

JUANJO HIDALGO