

Estudio y recuperación de la **memoria colectiva** y el **patrimonio inmaterial** relacionado con

LA ACTIVIDAD HARINERA DE EL ÁNCORA DE ABETXUKO



MEMORIA TÉCNICA

Redacta:



Promueve:



00| ÍNDICE DE CONTENIDOS

- 01| **CUESTIONES PRELIMINARES**
- 02| **CONTEXTO**
- 03| **ESTUDIO DE LAS FUENTES ESCRITAS E ICONOGRÁFICAS**
- 04| **IDENTIFICACIÓN DE PERSONAS CLAVE A ENTREVISTAR**
 - 04.1| Formación de la red de contactos
 - 04.2| Valoración de los contactos establecidos
 - 04.3| Distribución de los agentes por grupos característicos
 - 04.4| Ampliación de la red social – Identificación de nuevos contactos
- 05| **DISEÑO, EJECUCIÓN Y RECOGIDA DE LA MEMORIA ORAL**
 - 05.1| Recogida de información oral – Contacto y recopilación de datos
 - 05.2| Elaboración de cuestionario para entrevistas
 - 05.3| Planificación de las entrevistas, definición de escenarios y tipología
 - 05.4| Recogida de información oral – Entrevista en profundidad
- 06| **VALORACIÓN DE LOS TESTIMONIOS**
 - 06.1| Aproximación a las narrativas
 - 06.2| Estrategias de difusión
- 07| **DISEÑO DE LOS PROTOCOLOS DE GESTIÓN DEL PATRIMONIO INMATERIAL Y MATERIAL**
 - 07.1| Registro y catalogación
- 08| **APROXIMACIÓN RELATIVA A LA PUESTA EN VALOR DE LA MEMORIA**
 - 08.1| Idea principal que se quiere transmitir a través del futuro audiovisual
 - 08.2| Argumento o historia que desarrolla esta idea principal
 - 08.3| Escenario ideal para la grabación de cada entrevista
 - 08.4| Selección de personas idóneas para la grabación del audiovisual
 - 08.5| Testimonios que deben ser transmitidos por las personas seleccionadas

- 09| **BIBLOGRAFÍA**
- 10| **ANEXO**
 - 10.1| Fichas de la red de contacto
 - 10.2| Documentos de cesión
 - 10.3| Transcripción de las entrevistas
 - 10.4| Anexo digital

01 | CUESTIONES PRELIMINARES

La presente memoria expone los resultados obtenidos tras el proceso de documentación y registro efectuado en respuesta a los objetivos planteados en el Pliego de Condiciones redactado por el Centro de Estudios Ambientales (CEA) para la ejecución del contrato menor de los servicios para el *Estudio y recuperación de la memoria colectiva y el patrimonio inmaterial relacionado con la actividad harinera de El Áncora de Abechuco*.

Los referidos objetivos se enmarcan en la propuesta de rehabilitación del mencionado edificio y de las actuaciones contempladas en la planificación del Parque Agroecológico proyectado en la zona, donde se ha identificado la necesidad de recuperar el patrimonio inmaterial y la memoria colectiva del espacio que en su día fue la antigua Harinera. Asimismo, mediante la presente propuesta se pretenden sentar las bases para integrar este patrimonio inmaterial y mnemónico en un futuro discurso expositivo relativo al ciclo productivo del trigo, entendido como el proceso por el que esta materia prima se convierte en un producto determinado, como la harina o el pan. Este enfoque, basado en analizar la estrecha relación entre naturaleza y ser humano, permite abarcar un engranaje mayor, como el espacio más inmediato o el entorno paisajístico, y ponerlo en relación con las políticas alimentarias.

Pese a ser un icono destacado capaz de establecer vínculos comunitarios que refuercen la identidad colectiva, hasta la fecha, el ocaso de la fábrica de harinas El Áncora de Abechuco, S.A. está siendo agónico y triste. Un patrimonio sobresaliente de la industrialización alavesa, la más importante harinera de Vitoria-Gasteiz, no acaba de vislumbrar su futuro. Tomar en consideración el gran potencial que encierra el Áncora de Abechuco supone asumir el valor del patrimonio como construcción social¹, y constituye la “fuerza motriz” que nos ha impulsado a participar en su protección, gestión y puesta en valor.

La memoria es una fuente primaria de conocimiento sobre el pasado. En este caso, la memoria de los antiguos trabajadores de El Áncora, nos muestra su vida hecha palabra; palabras que nacen de la sabiduría de cada arruga, y cuya transmisión constituye lo que se denomina “memoria colectiva”. Recuerdos de diferentes generaciones que nutrieron el alma de la fábrica y cuyo registro es fundamental para que no se pierda, de forma que sean los propios trabajadores los que reescriban una nueva Historia de El Áncora de Abechuco.

Una nueva historia, porque la memoria colectiva no representa un relato objetivo de los acontecimientos del pasado. En sintonía con el enfoque estructuralista de Michel Foucault, toda memoria es un ejercicio de “recreación” sobre el pasado que no puede desligarse de la percepción del presente; de ahí la

importancia por identificar el mayor número de narrativas posibles con el fin de abarcar un amplio espectro de perspectivas.



^^ Edificio de la harinera El Áncora de Abechuco

¹ Un punto de partida ampliamente aceptado en disciplinas como la antropología (Sánchez-Carretero, 2012: 197).

02 | CONTEXTO

Todo proyecto actual que aspire a recuperar y regenerar un espacio histórico determinado a fin de dotarlo de nuevos usos y revitalizarlo, y que además pretenda convertirlo en una herramienta realmente útil para promover el desarrollo sostenible del entorno, precisa conocer la Historia de ese lugar. En este contexto, resulta necesario documentar las evidencias tanto materiales como inmateriales que convergieron a lo largo del tiempo y dan forma a la realidad que hoy vemos.

La mirada a los aspectos materiales del Patrimonio ha evidenciado en las últimas décadas la necesidad de contar con aspectos intangibles, que no siempre se han considerado en toda su dimensión en este tipo de recuperaciones. Frente a ello, propuestas que sitúan a las personas en el centro de toda acción paisajística, patrimonial y de desarrollo, están sacando a la luz la necesidad de convocar a la comunidad al centro de la propuesta y arrinconar prácticas que no centren su búsqueda en la participación y beneficio de la población más inmediata.

En este marco, la memoria oral se perfila como un elemento vital para asumir y comprender las cosmovisiones asociadas a los lugares patrimoniales: el conocimiento de la población local y de toda persona vinculada a las estructuras materiales objeto de rehabilitación no solo “complementa” toda investigación *in situ* (prospección, excavación arqueológica, catalogación, etc.), sino que muchas veces llega a confirmarse como una fuente determinante para la comprensión de los propios espacios. Nuestro objetivo ha sido, por tanto, extender la mirada de sus protagonistas en el conocimiento de la realidad pasada y, junto a otras fuentes, participar en la construcción de una visión interdisciplinar de este espacio, que permita recuperar la memoria colectiva y el patrimonio inmaterial vinculados a El Áncora de Abechuko.



^^ Vista aérea del barrio de Abetxuko en 1959

En otro sentido, pero no menos importante, la participación activa de quienes han sido protagonistas de los espacios y de quienes hoy conviven en estos lugares garantiza una visión inclusiva y más democrática en la gestión de proyectos y programas.

En los proyectos de patrimonio industrial, los testimonios de personas trabajadoras de los lugares, así como de las comunidades que residían en el entorno ofrecen una fuente, a veces inagotable, de vivencias y conocimientos que no son recogidas en otros formatos (como la documentación histórica, o los restos materiales, por ejemplo). La construcción de la harinera en el año 1853 y su uso como fábrica durante 150 años ha condicionado y conformado la realidad social del entorno. Su mantenimiento en activo hasta el año 2003, ha permitido que algunas de las personas que trabajaron y gestionaron ese enclave estén aún en situación de poder prestar testimonio y aportar su conocimiento sobre el ciclo productivo del trigo en el Áncora (desde la siembra hasta la comercialización), y sobre la identidad de Abetxuko, entre otras muchas cuestiones.

Debemos considerar que la oralidad es una fuente frágil: los conocimientos atesorados por quienes fueron protagonistas de la acción desaparecen con el paso del tiempo y el fallecimiento de las personas involucradas. La construcción de la memoria a través de testimonios orales es, por tanto, una labor clave a realizar en un primer momento, junto con la identificación, en paralelo, de fórmulas para registrar y salvaguardar ese conocimiento

Por otra parte, además de la valoración y el conocimiento histórico, es preciso atender también a la percepción social actual de quienes residen tanto en las inmediaciones del Áncora como en Abetxuko. Esta cuestión es significativa para la valoración de toda actuación por parte de autoridades públicas, evaluando los impactos de las propuestas en la población local. La conciencia e imagen social en torno a los espacios patrimoniales resulta de vital importancia como motor para la integración social y el vínculo con el desarrollo propuesto.



^^ Nacimiento viviente celebrado en las inmediaciones del Áncora de Abechuko. *Fototeca Fundación Sancho el Sabio.*

03| ESTUDIO DE LAS FUENTES ESCRITAS E ICONOGRÁFICAS

El estudio de las fuentes escritas se ha acometido con la finalidad primordial de dotar de un contexto histórico determinado a las entrevistas y a las narrativas generadas a partir de éstas.

La consulta se ha centrado concretamente en los fondos del Archivo Histórico Provincial de Álava, el Archivo Municipal de Vitoria, el Registro General del Sello del Archivo General de Simancas, la fototeca de la Fundación Sancho el Sabio, la hemeroteca de la Casa de la Cultura Ignacio Aldecoa y la Biblioteca Digital de Prensa Histórica. Así mismo también se ha hecho un vaciado de fuentes bibliográficas y recursos digitales on-line (destacando el repositorio virtual Liburuklik). Todo ello en búsqueda de información directa o indirectamente relacionada con el Áncora de Abechuko y su entorno.

Los datos recabados nos han permitido documentar mayoritariamente aspectos relacionados con la historia social del Áncora, de gran utilidad para enriquecer la memoria colectiva sobre la harinera. En relación a la **prensa histórica** consultada, cabe resaltar las noticias sobre el conflicto laboral acaecido en relación al bajo precio de los jornales de los trabajadores de El Áncora en el año 1920, que ocasionó el cierre de la fábrica por un día (El Heraldo Alavés. Año XX Número 7967 - 1920 septiembre 18, pag. 2). Indagar sobre esta información en las entrevistas, nos ha permitido obtener relatos que confirman unas duras condiciones laborales como tónica general (MI-DIG-OR-PR-CE-EN-AU-004-005-012-CON, etc.). En esta línea, las noticias sobre las inundaciones que afectaron a la fábrica, también han sido contrastadas en las entrevistas, donde han sido generalizados los recuerdos sobre crecidas que afectaron a los sótanos y a sus inmediaciones (MI-DIG-ED-PR-CE-EN-AU-012-CON; MI-DIG-ED-PR-CE-EN-AU-010-011_2-CON)².

Con respecto a otro de los ejes temáticos fundamentales del trabajo, el ciclo productivo del grano y los procesos de producción y comercialización, es de gran interés la noticia recogida en el Heraldo alavés del año 1920 (Año XX Número 7973 - 1920 septiembre 25, pag.1), donde se detalla de forma pormenorizada datos de la capacidad productiva de la fábrica y los costes de elaboración del pan, destacando la necesidad de almacenar harina y ofreciendo información sobre las empresas locales encargadas de la moliitura del trigo a las que el Áncora compraba la harina. Otro aspecto llamativo recogido en la prensa histórica es la oscilación de los precios del trigo y del pan, así como sus consecuencias³. En el año 1924 las noticias reflejan la crisis de la industria harinera motivada por la subida del precio del cereal (Año XXIV Número 9395 - 1924 Febrero 14, pag. 1). En este sentido, también son interesantes los datos consultados en el Archivo Histórico Provincial de Álava en relación a las tasas y aranceles en el transporte de la harina y el pan de El áncora (DH-474-26, DIG-OR_MEM_001), así como la información bibliográfica a cerca de la producción de trigo en Abetxuko, que a principios del Siglo XIX ascendía a 1.700 fanegas de grano (DIG-OR_LIB_019).

2 Al respecto uno de los contactos nos ha cedido una imagen del año 1984 donde se aprecia la crecida del agua en el entorno de la fábrica (MM-RS-DIG-OR-PR-CE-011-FOT).

3 No podemos olvidar que nos encontramos en un contexto convulso anterior al Decreto-Ley de Ordenación Triguera de 23 de agosto de 1937 y a la creación del Servicio Nacional del Trigo.



^^ Noticia del Heraldo Alavés del 25 de septiembre de 1920, relacionada con el proceso de producción y comercialización del cereal y el pan

No obstante, la información más relevante derivada del **vaciado documental de archivo** se refiere al antiguo molino de Abechuko, cuya vinculación con el valor histórico del edificio y la molienda tradicional alavesa es íntima. Las referencias documentales más antiguas referenciadas en el estudio documental realizado por Javier Moreno Lázaro sobre la fábrica de harinas de el Áncora de Abechuko, nos indican que *Ardanza Molinonuevo y compañía* fundó una harinera en las dependencias del molino medieval de Abechuko en el año 1853. Información recogida en un expediente ubicado en los protocolos notariales del Archivo Histórico Provincial de Álava, en el que se incluye un plano de localización del antiguo molino (DIG-OR_MEM_PLA_003).

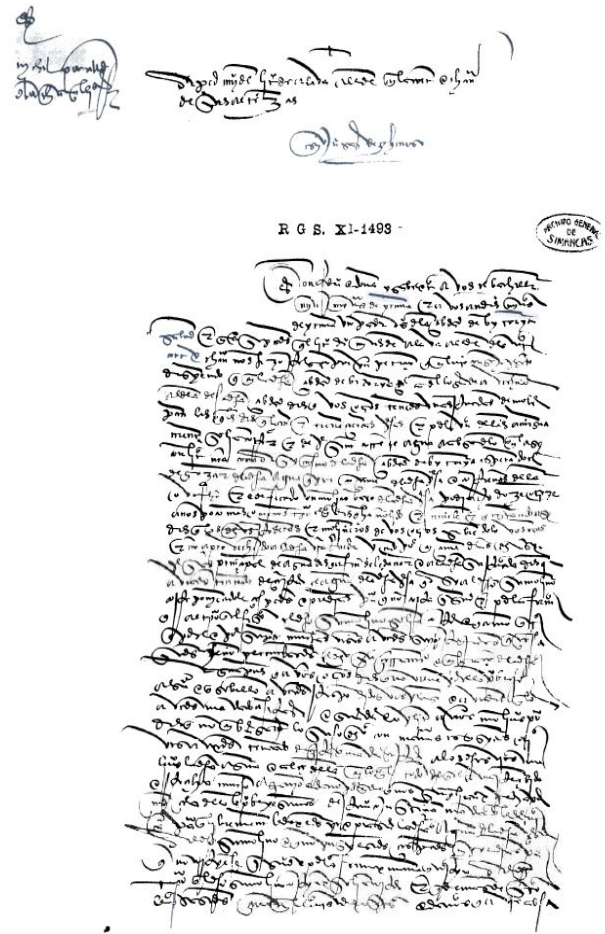
La investigación que hemos efectuado en esta dirección, ha sido fructuosa con la recuperación de información de gran interés sobre el antiguo molino medieval. En el Registro General del Sello del Archivo General de

Simancas, hemos localizado un documento del año 1493, donde se menciona de forma expresa la existencia de un molino con una antigüedad de “doce o trece años”, emplazado en Abetxuko, aguas abajo de la presa. La construcción de la vieja rueda, se debió a la familia de los Martínez de Iruña, aunque las fuentes también nos hablan de otro molino perteneciente a los Martínez de Álava⁴.

El vaciado documental de archivo también nos ha permitido rastrear diversas reformas efectuadas en la fábrica, destacando el derribo de las estructuras anexas a la fábrica acometido en 2005⁵. En esta línea, también es reseñable un expediente de 1956 del Archivo Municipal de Vitoria (DIG-OR_MEM_009), puesto que contiene datos a cerca de otras propiedades que el Áncora tenía en las calles Santiago nº 7/9, Aldave nº 12, Abetxuko nº 3 y la casa de “Venta la Caña”. La bibliografía consultada menciona que el Áncora tuvo una panadería en la calle Santiago (DIG-OR_LIB_018) y en la calle Aldave (DIG-OR_LIB_017). Esta última información sobre la calle Aldave, ha sido contrastada en las entrevistas con relatos que rememoran la existencia de la panadería en los años 60.

En relación al registro fotográfico de el Áncora, la documentación disponible es escasa, al igual que las donaciones que hemos podido obtener de la red de contactos. Gran parte del registro conservado es relativamente reciente, del momento anterior a la demolición de las estructuras anexas de la fábrica en el año 2005. Las fotografías históricas más destacadas proceden de los fondos digitales de la **fototeca de la Fundación Sancho el Sabio**, concretamente del Archivo Fotográfico de la Caja Municipal. Se trata de fotografías relacionadas de forma indirecta con el Áncora, de la plaza de la Venta de la Caña y del belén viviente que se celebraba en las inmediaciones de la fábrica.

Por último, debemos indicar que toda la información seleccionada en el estudio de las fuentes escritas e iconográficas, ha sido clasificada en una base de datos conforme al protocolo de registro y gestión de la memoria material que se plantea en el Capítulo 7. Para ello, toda la documentación recogida ha sido almacenada en formato digital y debidamente codificada en una carpeta con el objetivo de facilitar la elaboración de un futuro repositorio virtual.



^ Registro General del Sello, año 1493. Referencia sobre el molino de Abetxuko



^ Venta de la Caña en marzo de 1960. Fototeca Fundación Sancho el Sabio.

4 La transcripción del documento, realizada por la paleógrafa Rocío Casas de Bustos de Valladolíd, ha sido una cesión de Antonio García Reina; antiguo trabajador del Áncora de Abetxuko

5 Llama la atención el cambio de criterio del Ayuntamiento, que en el año 2005 no autorizó el derribo de los silos instalados en El Áncora por su valor (DIG-OR_MEM_PLA_FOT_014), para terminar permitiendo su desmantelamiento en 2011 (DIG-OR_MEM_PLA_FOT_015).

04 | IDENTIFICACIÓN DE PERSONAS CLAVE A ENTREVISTAR

El trabajo de recuperación de la memoria colectiva vinculada a la actividad harinera de El Áncora de Abechuko, ha tomado como punto de partida una escala amplia que ha abarcado las distintas redes sociales y socio-espaciales que vertebran el paisaje donde se ubica: personas que se relacionaron de forma directa con la actividad de la fábrica (vinculaciones laborales), personas que lo hicieron de manera más tangencial (vinculaciones familiares) y personas que residen actualmente en el área (vinculaciones espaciales). Los diferentes contactos establecidos han adquirido en todo momento el papel protagonista de su propia historia, para la extracción y valoración de datos.

No obstante, debido a la naturaleza del encargo y a las dificultades devenidas con el actual contexto marcado por la pandemia, la presente propuesta se ha centrado en aquellas personas que antes de 2003 formaron parte del personal de la fábrica –en cualquier puesto del proceso– y en sus familiares y descendientes, entendiendo que su testimonio es prioritario para la generación de las primeras narrativas, gracias a su potencial aporte de información y carga emocional.

04.1 | FORMACIÓN DE LA RED DE CONTACTOS

Con el objetivo de conformar una **red social** con el máximo espectro posible, la búsqueda de personas se ha iniciado con un proceso de identificación de carácter anárquico, fundamentado en un sistema “tipo red” con el que hemos podido identificar a **19 contactos** que responden a las siguientes tipologías:

- Representantes de las **asociaciones civiles y agentes socioculturales** presentes en Abetxuko; concretamente la Casa de Iniciativas y la asociación de vecinos Uribe-Nogales. Su colaboración en implicación ha sido fundamental en la conformación de la red de contactos, gracias a su cercanía a la realidad social del barrio. Constituyen además, colectivos clave de cara generar futuros contactos con los que nutrir la red social sobre la que recuperar la memoria concreta de la fábrica.
- **Contactos directos, relacionados con la actividad laboral.** En este sentido ha sido sorprendente poder encontrar algunas personas con una edad no excesivamente avanzada gracias a que iniciaron su actividad laboral a muy temprana edad.
- **Agricultores de la zona** que han contribuido con su producción de cereal las necesidades productivas de la fábrica.
- **Personas implicadas en la difusión de la historia de El Áncora, de Abechuko**, (bloggers, investigadores, eruditos locales, etc.).



^ Fotografía en las instalaciones de la Casa de iniciativas, durante el desarrollo de una de las sesiones de identificación de contactos con el *stakeholder* M^a Francisca Pérez (Abetxuko, 2021).

04.2 | VALORACIÓN DE LOS CONTACTOS ESTABLECIDOS

Una vez identificadas las personas que forman parte de la red social vinculada a El Áncora de Abechuko, hemos acometido el desarrollo de un proceso sistemático para la organización de la misma.

Este proceso, por un lado, ha servido para ordenar una red conformada de modo anárquico, permitiendo así su fácil clasificación en el futuro, y por otro, ha hecho posible la consulta de la información obtenida de cada uno de los contactos, así como el estado de la recogida de la misma, de manera rápida y eficaz.

Para ello, hemos diseñado una base de datos en formato xls conformada por fichas diseñadas de forma específica para el proyecto que nos ocupa. En ella hemos recogido de manera sistemática la siguiente información, organizada en bloques:

- **SIGNATURA:** corresponde a un código alfanumérico elaborado específicamente para este proyecto dirigido a permitir la búsqueda.
- **CATEGORÍA:** se distinguirá entre dos categorías conforme a:
- la tipología de la persona participante:
- Testimonio: persona que aporta información de interés sobre la memoria vinculada a El Áncora de Abetxuko y su entorno.
- Stakeholder: agente sociocultural que permite establecer vínculos con posibles

testimonios o sirve de apoyo para la difusión o desarrollo del proyecto.

- El tipo de memoria que la persona facilita al proyecto:
- Material: documentación gráfica, fotografías, audiovisuales, escritos, etc.
- Inmaterial: sus recuerdos, vivencias, etc. por medio de entrevista.
- DATOS DEL CONTACTO: donde se recogen todos los datos que servirán para permitir la comunicación continuada con la persona participante, independientemente de quién se responsabilice de las tareas de investigación. La información contenida es la que sigue:
- Nombre.
- Edad: distribuida según franjas. Este dato es importante para ubicar temporalmente la información que la persona participante vaya a facilitar.
- Género.
- Organización/asociación: en el caso de que la persona sea un stakeholder.
- Cargo: en el caso de que la persona sea un stakeholder.
- Dirección.
- Teléfono.
- Móvil
- Correo electrónico.
- Enlace interno y/o externo: se recogerá el nombre de la persona investigadora que ha establecido contacto con la persona participante en cada una de las ocasiones en las que se haya hecho. Del mismo modo se recogerá el nombre de la persona intermediaria, si es que ha existido dicha mediación.
- ANTECEDENTES/MOTIVACIONES PARA ESTABLECER CONTACTO: descripción sucinta de los antecedentes que llevaron a incluir al contacto en la red social del proyecto y de los hechos que motivan el interés por la información que pudiera facilitar dicho contacto.
- VÍNCULO CON “EL ÁNCORA” DE ABETXUKO Y SU HISTORIA: tipo de relación que existe entre la persona participante y el edificio de El Áncora y su entorno, su actividad histórica, las personas que allí trabajaron, el barrio donde se ubica, etc.
- RESULTADOS ESPERADOS: descripción genérica de la información que se espera obtener tras establecer el contacto con la persona incluida en la red social.
- PROCESO DE RECOGIDA DE INFORMACIÓN: descripción pormenorizada de cada uno de los contactos que se establecen con la persona participante, donde se detalla específicamente la siguiente información:
- REUNIÓN: número de reunión, entendida esta como cualquier tipo de contacto/conversación que se establezca con la persona

participante, llevada a cabo con el objetivo genérico de recabar información.

- **FECHA:** en la que tiene lugar el contacto/conversación.
- **OBJETIVOS:** que se pretenden con el contacto. Estos objetivos serán lo más concretos posibles a fin de guiar claramente el desarrollo del contacto/conversación que se mantenga.
- **RESULTADOS:** obtenidos. También concretos.
-

La ficha modelo adopta el siguiente formato:

| | | | | | |
|---|-------------------------------|--|------------|--|--|
| SIGNATURA | | DAT/L NR 0000-CON | | | |
| CATEGORÍA | | Testimonio / Stakeholder Memoria material / inmaterial | | | |
| DATOS DEL CONTACTO | Nombre | | | | |
| | Edad | <input type="checkbox"/> <18 <input type="checkbox"/> 18-30 <input type="checkbox"/> 31-45 <input type="checkbox"/> 46-65 <input type="checkbox"/> >66 | Género | | |
| | Organización/ Asociación | | | | |
| | Cargo | | | | |
| | Dirección | | | | |
| | Teléfono | | Móvil | | |
| | Correo electrónico | | | | |
| | Enlace interno y/o externo | | | | |
| ANTECEDENTES/ MOTIVACIONES PARA ESTABLECER CONTACTO | | | | | |
| VÍNCULO CON "EL ÁNCORA" DE ABETXUKO Y SU HISTORIA | | | | | |
| RESULTADOS ESPERADOS | | | | | |
| PROCESO DE RECOGIDA DE INFORMACIÓN | | | | | |
| REUNIÓN | FECHA | OBJETIVOS | RESULTADOS | | |
| 01 | | | | | |

En formato digital, la base de datos de la red de contacto puede consultarse en la carpeta RS con la siguiente codificación: RS-DAT-L-NR-CON.

04.3| DISTRIBUCIÓN DE LOS AGENTES POR GRUPOS CARACTERÍSTICOS

Una vez que los contactos han sido clasificados y valorados de forma individual, estos han sido organizados conforme a categorías con las que identificar claramente el tipo de información que es posible obtener de cada uno de ellos:

| Categoría | Descripción de la información | Nº total de contactos | Código Ficha Contacto |
|---|---|-----------------------|--|
| Stakeholders | Agentes Locales destacados con gran implicación en el proyecto de rehabilitación del Áncora y un fuerte sentimiento de identidad con el Barrio de Abetxuko. Personas clave para la identificación de la red de contactos y para la difusión y socialización de los resultados. Recoger fotografías y cualquier otro elemento relacionado con la memoria material del Áncora. | 3 | RS-DAT/L NR 001- 002-009- CON |
| Antiguos trabajadores | Información relacionada con el trabajo que desempeñaron y la distribución espacial del mismo. Descripción de las instalaciones y del entorno, relevancia en el barrio, datos sobre la producción, condiciones laborales, vivencias, anécdotas y experiencias personales etc. Identificación de otros contactos relacionados con su actividad. Entender el contexto socioeconómico, la calidad y formas de vida de la época. Conocer los ciclos y el proceso productivo del trigo. Recoger fotografías y cualquier otro elemento relacionado con la memoria material del Áncora. | 12 | RS-DAT/L NR 003- 004-005- 006-007- 008-010- 012-014- 015-016- 019-CON |
| Empresarios dueños de la fábrica | En especial se esperan obtener datos sobre el proceso de producción y comercialización de la harina, el pan y el resto de productos derivados. Información sobre la fábrica del Áncora: Descripción de las instalaciones, maquinaria, obras y ampliaciones, propiedades. Datos sobre el personal obrero, salarios, horarios, contexto socioeconómico y rentabilidad de la fábrica. Circunstancias que motivaron el cierre y el cese de actividades. Vivencias, anécdotas y experiencias personales, etc. Recoger fotografías, informes de contabilidad con datos sobre la producción y la maquinaria, y cualquier otro elemento relacionado con la memoria material del Áncora. | 2 | RS-DAT/L NR 017- 018-CON |
| Agricultores locales | Información sobre el origen y desarrollo del ciclo productivo del grano. Experiencia como agricultor con la producción local de trigo y venta al Áncora. Obtención de datos que refuercen el nexo de unión de el Áncora con su entorno natural a través del proceso del Cultivo del cereal y su transformación en un alimento básico. Información general sobre el Áncora y sobre la producción y comercialización del cereal. Vivencias, anécdotas y experiencias personales, etc. Recoger fotografías y cualquier otro elemento relacionado con la memoria material del Áncora. | 1 | RS-DAT/L NR 011- CON |
| Vecinos del entorno vinculados con el Áncora | Relato de su experiencia. Obtención de datos sobre la pastelería del Áncora: Descripción de las instalaciones y del entorno, relevancia en el barrio. Vivencias, anécdotas y experiencias personales, etc. Referencias históricas sobre las actividades que se celebraban en el áncora y su entorno. Recoger fotografías y cualquier otro elemento relacionado con la memoria material del Áncora. | 1 | RS-DAT/L NR 013- CON |

04.4| AMPLIACIÓN DE LA RED SOCIAL – IDENTIFICACIÓN DE NUEVOS CONTACTOS

Esta última fase es una de las más vinculadas al eje de la difusión del proyecto, por cuanto se utiliza esta herramienta para generar un **proceso de captación de nuevos contactos**. Con su puesta en marcha se espera alcanzar a aquellos agentes de interés que hayan quedado fuera del proceso de construcción de la red social, bien porque su vinculación con la historia de El Áncora de Abechuco sea más tangencial, bien por vacíos del propio proceso de identificación. De este modo se trata de una acción que comprende la difusión masiva e indiscriminada entre la ciudadanía del lugar.

Para dirigir correctamente esta fase será preciso generar un marco de desarrollo a fin de que los contactos que surjan resulten realmente útiles en lo que a la recogida de la memoria se refiere. Las narrativas ya generadas y los testimonios ya recogidos serán herramientas imprescindibles, ya que evidencian claramente los resultados esperados de la colaboración ciudadana. Debe quedar patente que el proyecto no comprende una mera “recogida de información” del mismo modo que tampoco se trata de un proyecto de participación para la “recogida de opiniones”. El carácter científico de la investigación debe evidenciarse en todo momento y ser transmitido con rigor y claridad a la población cuya involucración se espera conseguir.

En este sentido, el grueso de esta fase está aún por desarrollar, siendo fundamental el resultado obtenido una vez que se pongan en marcha las diferentes estrategias de difusión. También, volverá a ser clave el papel protagonista de los stakeholders como agentes destacados en la identidad social del barrio, donde en una segunda fase con más tiempo, pueden contribuir al desarrollo de un rastreo más exhaustivo de cara a ampliar la red social.

Al respecto, el punto de partida debe ser en todo caso aquellos contactos, que pese haber sido identificados, no hemos podido entrevistar en esta primera aproximación:

| Categoría | Código | Observaciones |
|---|---------------------|---|
| Antiguos trabajadores | RS-DAT/L NR 019-CON | Motivado por su avanzada edad, su delicada salud mental y por la COVID19, su hijo nos niega posibilidad de entrevistarle. Su Mujer, sin embargo, se muestra favorable. |
| Empresarios dueños de la fábrica | RS-DAT/L NR 017-CON | Los primeros acercamientos a través de los enlaces externos no han sido positivos. Parece poco dispuesto a colaborar. Es más posible que pudiera ceder material fotográfico y documentación de El Áncora. |
| Empresarios dueños de la fábrica | RS-DAT/L NR 018-CON | Los primeros acercamientos a través de los enlaces externos no han sido positivos. Parece poco dispuesto a colaborar. Es más posible que pudiera ceder material fotográfico y documentación de El Áncora |

05| DISEÑO, EJECUCIÓN Y RECOGIDA DE LA MEMORIA ORAL

Las entrevistas a los contactos identificados constituyen el grueso del trabajo de campo del proceso y la base para documentar, analizar y poner en valor la memoria colectiva en torno a la actividad productiva que conforma el paisaje cultural en torno a la harinera de El Áncora de Abechuko. De su rigor, calidad y profundidad en los contenidos depende la extracción de resultados que permitan vislumbrar las relaciones sociales, económicas y culturales que se establecen en el espacio y con ellas la generación de las narrativas que le son propias.

Es por ello que también hemos planteado esta fase de manera sistemática. En el proceso, **la documentación y registro de la información recogida ha adquirido una relevancia especial** por cuanto constituirá el objeto de trabajo de los análisis sucesivos, así como de su puesta en valor. Además, **se ha buscado en todo momento la implicación de los agentes consultados en el proyecto**, involucrándolos en su evolución por medio del mantenimiento de una corriente de información continua que ha sido fundamental para lograr una proactividad en la colaboración.

Es así que se definen los siguientes pasos, a los que acompañarán los oportunos **protocolos de registro y gestión de la memoria material** que se describen en apartados sucesivos.

05.1| RECOGIDA DE INFORMACIÓN ORAL – CONTACTO Y RECOPIACIÓN DE DATOS

Se ha conseguido establecer un **primer contacto directo y personal con 16 de los contactos identificados** como clave para la recuperación de la memoria colectiva asociada a la actividad harinera de El Áncora de Abechuko⁶.

Dicho contacto ha consistido en una conversación de tipo generalista en la que se ha presentado de forma clara:

- el proyecto como tal (**objetivos generales**, instituciones participantes, resultados esperados, etc.)
- los **objetivos pretendidos en esta fase** del proceso,
- la **colaboración/aportación esperada** del contacto

En la referida conversación se han tratado además de forma sucinta y en las líneas generales la historia de la actividad harinera de El Áncora de Abetxuko para, a partir de la información obtenida, definir el borrador de la entrevista futura.

En la mayoría de los casos, este primer contacto ha sido telefónico y ha servido, además, para sondear la tenencia o no de documentación gráfica o escrita y/o material relacionado con la memoria de la harinera El Áncora de Abetxuko, por parte del posible testimonio. En este sentido, el resultado ha sido poco positivo con una escasa cesión de documentación fotográfica y documental.

Este proceso ha sido análogo para cualquiera de los tipos de contacto considerados, esto es, colectivos civiles de carácter socio-cultural, contactos directos relacionados con la actividad laboral, agricultores de la zona y personas involucradas en la investigación y difusión de la historia de Abetxuko y la actividad harinera.

Para consultar las fichas de la red de contacto con el resultado de este primer contacto, véase el anexo 01 (En formato digital su ubicación se encuentra en la carpeta RS con la siguiente codificación: RS-DIG-ORG-NR-CON).

05.2| ELABORACIÓN DE CUESTIONARIO PARA ENTREVISTAS

Los estudios previos y estos primeros contactos nos han facilitado la formación de una idea aproximada de las temáticas clave sobre las que ahondar con los testimonios.

Dichas temáticas se han centrado en las recogidas por el Centro de Estudios Ambientales, a saber, 1) el proceso de producción de la harina, 2) su proceso de comercialización y panificación, 3) el origen del grano y las relaciones con los agricultores, 4) las vivencias personales en torno al Áncora, así como de los vacíos de información existentes en las narraciones actuales. No obstante, el alto número de antiguos trabajadores identificados, nos ha permitido vislumbrar una línea con contenidos centrada principalmente en las diferentes fases del ciclo productivo, la especialización en el trabajo y en las condiciones laborales de cara a desarrollar posibles narrativas centradas en la memoria obrera.

En este punto del proceso hemos acometido la definición del **guión general** con el que se ha estructurado las entrevistas. Este **ha habilitado temas de interés para la investigación**, al tiempo que **ha permitido**

⁶ Como se ha indicado en el apartado precedente, ha habido tres contactos en los que no se ha podido avanzar más allá de una primera aproximación a su entorno cercano.

manejar y gestionar la entrevista conforme a los intereses de las personas entrevistadas.

La reconstrucción de la trayectoria vital de los contactos identificados en nuestra red social, desde sus primeros recuerdos y experiencias se ha planteado siguiendo un eje que responde a **cinco objetivos prioritarios**, con la pretensión de abarcar las distintas dimensiones que consideramos fundamentales para la recuperación de lo que conocemos por memoria histórica:

1. Conocer la vinculación del informante con el Áncora de Abetxuko en el pasado y en el presente.
2. Obtener información relacionada con el trabajo que desempeñó y la distribución espacial del mismo con el objeto de contextualizar en la medida de lo posible el escaso testimonio material conservado en la actualidad.
3. Entender el contexto socio-económico, la calidad y formas de vida en diferentes épocas a lo largo del periodo que estuvo en funcionamiento el Áncora.
4. Documentar el ciclo productivo del cereal en todas sus fases, incluyendo la comercialización del pan y el resto de productos derivados.
5. Recoger vivencias personales que subrayen el valor colectivo como referente identitario que el Áncora tiene y ha tenido en el imaginario popular de Abetxuko.

El guion que exponemos a continuación, ha sido elaborado como un borrador con un carácter meramente orientativo sin pretensión de formular un modelo cerrado, pues debemos ser conscientes de que, en un sentido estricto, cada contacto requeriría un cuestionario específico en función de su propia experiencia vital. De ahí que haya sido utilizado sólo como una referencia en las entrevistas, modificándolo según el curso de la conversación y de otros temas de interés que han ido surgiendo sobre la marcha. Algo inevitable siempre que nos adentramos en los complejos mundos valorativos de las personas que hacen un ejercicio de (re) construcción de su pasado, siempre desde un presente concreto:

- TRAYECTORIA DEL INFORMANTE Y EL RELATO DESDE LO PERSONAL
 - *¿Cómo te llamas, cuántos años tienes y de dónde eres?*
 - *Cuál dirías que fue tu primer contacto con el Áncora? ¿Tenías alguna relación con la fábrica antes de trabajar allí?*
 - *¿Cómo empezaste a trabajar en el Áncora? ¿Cuál ha sido tu trayectoria laboral en la fábrica?*
- INFORMACIÓN DIRECTA SOBRE EL ÁNCORA Y LA ACTIVIDAD LABORAL

- *¿En qué sector de la cadena productiva de El Áncora trabajaste? Harinera, panificadora, panadería, etc.*
- *¿Qué otros trabajadores había y qué funciones desempeñaban?*
- *¿Cómo se abastecía y dónde vendía la producción?*
- *¿Conocías también las otras partes de la fábrica? ¿Había relación entre los trabajadores de las diferentes secciones?*
- *¿Tienes constancia de algún cambio significativo en la fábrica? en la producción, infraestructuras, etc.*
- *¿Las condiciones laborales eran buenas? Dureza del trabajo, horario y festivos salario, etc.*
- *¿Tienes noticias o viviste algún tipo de conflicto laboral, huelga...?*

- INFORMACIÓN SOBRE EL CONTEXTO

- *¿Consideras el Áncora un elemento significativo en Abetxuko? ¿y en Gasteiz?*
- *¿En que plano (económico, social, sentimental, etc.)*
- *¿Los vecinos de Abetxuko solían comprar en el Áncora?*
- *¿La mayoría de los trabajadores eran personas del barrio?*
- *¿Dirías que el Áncora está presente en el imaginario colectivo de los vecinos del barrio?*

05.3| PLANIFICACIÓN DE LAS ENTREVISTAS, DEFINICIÓN DE ESCENARIOS Y TIPOLOGÍA

Esta fase está muy ligada a aquella referida a la valoración de los contactos establecidos en el apartado de identificación y construcción de la red social y ha tenido como **objetivo la priorización de las entrevistas en función a la relevancia de la información que se había previsto obtener** de cada contacto, de cara a su planificación.

La valoración concreta de cada posible testimonio (individual o grupal) nos ha permitido seleccionar el escenario más idóneo para su desarrollo, procurando la comodidad de la persona entrevistada y estimular sus recuerdos. Así mismo, también ha sido determinante para seleccionar la tipología de la entrevista (oral directa, oral online, oral telefónica, escrita, audiovisual online o individual o grupal) y la persona dinamizadora o entrevistadora (técnicos del equipo participante en este proyecto, stakeholders, o familiares que podrían actuar como mediadores y transmisores de la memoria recogida).

En todos los casos **las entrevistas se han efectuado directamente de forma oral**, y junto con los técnicos del equipo, las **personas dinamizadoras** han sido los **stakeholders M^a Francisca Pérez y Oskar González** (RS-DAT/L NR 001-CON; RS-DAT/L NR 009-CON). **El escenario** elegido para las entrevistas han **sido las instalaciones de la Casa de Iniciativas de Abetxuko y de la Asociación de Vecinos Uribe Nogales**, puesto que los contactos identificados estaban familiarizados con estas instalaciones, ubicadas en su entorno cercano en la mayoría de los casos. No obstante, en el caso de la entrevista a José Ortega Calavente (RS-DAT/L NR 006-CON), debido a su avanzada edad y a su delicada salud, la entrevista se ha realizado **en su domicilio**.

Con respecto a la modalidad de las entrevistas, en **general éstas se han celebrado de forma individual**. Sin embargo, con el objetivo de profundizar en la identificación de nuevas narrativas y en la valoración de las mismas, se han llevado a cabo **tres entrevistas colectivas** dirigidas a profundizar en la memoria colectiva y localizar temáticas compartidas, así como intereses específicos grupales que pueden quedar desdibujados en entrevistas individualizadas (MI-DIG-OR-PR-CE-EN-ES-009-014-015-016-CON; MI-DIG-OR-PR-CE-EN-ES-010-011-CON; MI-DIG-OR-PR-CE-EN-ES-012-013-CON).

05.4| RECOGIDA DE INFORMACIÓN ORAL – ENTREVISTA EN PROFUNDIDAD

Las entrevistas se han desarrollado siguiendo el guion diseñado previamente en el apartado anterior, aunque con preguntas adaptadas para cada caso. En todo momento se ha procurado mantener el uso de un lenguaje cotidiano e inclusivo, así como el desarrollo de una comunicación interactiva con la persona entrevistada, de cara a facilitar la comunicación y ganarnos su confianza. Con la intención de favorecer y evocar el mayor número de recuerdos posible, se han mostrado fotos de la fábrica antes de la demolición de las estructuras anexas y del desmantelamiento de los silos. Además también se han mostrado fotografías históricas del entorno de la fábrica y de la Venta de la Caña.

Las entrevistas han sido registradas en formato audio ya que incorpora a los datos recogidos el tono, las pausas y las dudas, que son información de valor que han servido para el análisis y valoración

de la información. Tan solo la negativa de dos contactos ha impedido su grabación (RS-DAT/L NR 003-CON; RS-DAT/L NR 008-CON), procediéndose a la transcripción inmediata tras su desarrollo a partir de las notas tomadas, a fin de minimizar la pérdida de información.

En total **se han registrado 229 minutos y 47 segundos** que han sido transcritos en su totalidad. Además se ha elaborado una selección de audios clasificados por temáticas de cara a facilitar el posterior tratamiento de la información y profundizar en la articulación de las diferentes narrativas. Tanto los audios íntegros, como la selección de los mismos se pueden consultar en las carpetas del anexo digital con la siguiente codificación: MI-DIG-OR-PR-CE-EN-AU; MI-DIG-ED-PR-CE-EN-AU.

En este apartado del proceso se han gestionado también los **permisos de uso de la información**, de las imágenes y de los audios tomados en el marco del proyecto de recuperación de la memoria colectiva y el patrimonio inmaterial relacionado con la actividad harinera de El Áncora de Abechuko y su posterior puesta en valor y difusión. Para ello se ha elaborado un **documento de cesión** que contempla la aprobación expresa por parte del cedente del uso de dicho material en el marco del proyecto de puesta en valor. Los documentos de cesión recopilados pueden consultarse en el Anexo 02 de esta memoria, y en formato digital en la carpeta RS con la siguiente codificación: RS-DIG-ED-NR-CON.

06 | VALORACIÓN DE LOS TESTIMONIOS

La cantidad de información registrada, clasificada y valorada en el desarrollo de este trabajo constituye la base sobre la que cimentar la multitud de narrativas que pueden definir la memoria colectiva vinculada a la actividad harinera de El Áncora de Abechuco. El tratamiento posterior de este material permitirá su puesta en valor y difusión, bien por medio del proyecto audiovisual descrito en el pliego de condiciones técnicas que nos ocupa, bien por otros medios de exposición y difusión. No obstante, entendemos que dichos relatos pueden verse enriquecidos por un proceso de validación que permita su ajuste y la identificación de nuevas narrativas. Así pues, el contenido del próximo apartado debe ser entendido como una primera aproximación, donde se entrevén las principales narrativas. Por tanto, se deberían producir nuevas lecturas e interpretaciones del material que entregamos, e incluso cabe recabar más información para poder obtener un relato más completo.

06.1 | APROXIMACIÓN A LAS NARRATIVAS

INTRODUCCIÓN

A mediados del siglo XIX Abetxuko era una pequeña localidad de poco más de medio centenar habitantes, cuyo sustento se basaba en la explotación de los recursos naturales de su jurisdicción. Pascual Madoz destacaba, en su diccionario geográfico-estadístico-histórico (1845: 43), que la base económica de Abetxuko era la explotación forestal, el cultivo de cereales, algunas legumbres, frutas y hortalizas. En esta entrada también hizo referencia a la cría de ganado vacuno y a la existencia de un molino harinero. Algunos aspectos de esta base económica se vieron sobredimensionados poco tiempo después, en los albores de una industrialización que, en su primera propagación, también llegó a la Llanada Alavesa.

Este salto en la escala productiva se vio ejemplificado en Abetxuko mediante el caso de la molturación del trigo. La incesante actividad del mencionado molino harinero, en activo al menos desde 1480, fue sustituida en 1854 por una de las primeras y mayores fábricas harineras de Araba. Convertida en ejemplo del vigor de las actividades industriales alavesas del siglo XIX (Moreno Lázaro 2006: 6), el Áncora fue testigo activo de la primera etapa de densificación poblacional de Abetxuko. Así, entre los años 1845 y 1960, Abetxuko pasó de tener 63 habitantes (Madoz, 1845: 43) a superar los 2.000 (Calderón, 1984: 44). En poco tiempo duplicó su población, llegando a su pico demográfico en la década de los 70 del siglo XX, con cifras cercanas a los 6.000 habitantes. Cuando en 2003 el Áncora cerró las puertas, Abetxuko contaba con una población que rondaba los 3.000 habitantes (Anuario estadístico 2006), cifras en las que se ha mantenido hasta la actualidad (EUSTAT). Desde su construcción (1854) hasta su cierre (2003) el Áncora no fue simplemente un activo en la vida económica de Abetxuko, sino que también fue un agente social de primer orden. Significativamente, hoy en día, casi dos décadas desde su cierre, sigue siendo uno de los principales hitos del paisaje urbano y la memoria social de Abetxuko.

Y aunque conocemos la historia de la fábrica y de sus dueños, (Moreno Lázaro 2006), ¿qué sabemos de los trabajadores y de su entorno social? ¿Cuál fue el papel de la fábrica en la transformación de un núcleo rural que pasó de tener medio centenar habitantes en 1845 a dos centenares en 1940? ¿Y qué supuso el impresionante crecimiento demográfico posterior para la fábrica y sus trabajadores? Todas estas cuestiones pueden ser respondidas mediante consultas de archivos y hemerotecas, pero también mediante los recuerdos que siguen vivos en la memoria de la gente que ha sido protagonista de esta historia.

SÍNTESIS DE LA HISTORIA DE LA MOLTURACIÓN DE TRIGO EN ABETXUKO

A) LOS MOLINOS HIDRÁULICOS

La documentación de dos molinos emplazados en el entorno de Abetxuko desde época tardomedieval permiten hablar de una **centenaria tradición de molienda** en de Abetxuko. El documento del año 1493 alude a un molino perteneciente a la familia de los Martínez de Iruña y otro bajo la propiedad de los Martínez de Álava. Estas dos familias pertenecían a dos conocidos linajes alaveses, enfrentados entonces por pertenecer a bandos contrapuestos; al gamboíno y oñacizo, respectivamente. Este ejemplo nos permite constatar el férreo control de los señores feudales sobre el ciclo productivo del trigo, desde su producción hasta la molturación. Los señores feudales eran los dueños de los ingenios y quienes controlaban todo su ciclo de producción.

La existencia de estos dos molinos nos permite entroncar a nivel narrativo con el molino documentado en 1853 en el lugar en el que se erigió el Áncora de Abetxuko (DIG-OR-MEM_PLA_003). De forma significativa, la nueva harinera se decidió construir en las “dependencias del molino de origen medieval en Abechuco” (Moreno Lázaro, 2006: 11). Por tanto, debió ser uno sobre uno de los dos documentados a fines del siglo XV.

B) EL ÁNCORA DE ABECHUCO

A diferencia del molino, el sistema productivo de la fábrica permitía hacer libre acopio de trigo y vender la harina. Esto supuso la reformulación arquitectónica de los ingenios destinados a moler el trigo y almacenar la harina. Los cambios fueron especialmente significativos tanto en las dimensiones de los edificios como en la tecnología para la molienda.

La fábrica que decidió construir la compañía “Ardanza, Molinuevo y compañía” respondía al denominado sistema inglés, que combinaba la molturación a gran escala con la molienda económica francesa (Moreno Lázaro, 2006: 8).

De este modo, la fábrica fue dotada de una estructura de 14 metros de altura y cinco plantas, que alojaba diez piedras de moler francesas y moderna maquinaria para la limpia del trigo y el cernido de las harinas, todo accionado mediante unas turbinas cuya fuerza motriz seguía procediendo de las aguas del Zadorra (Moreno Lázaro, 2006: 8). Tras el final de las Guerras Carlitas, la fábrica incorporó el sistema de molienda austrohúngaro, sustituyendo las muelas por cilindros metálicos (VVAA, 2012: 176), y aprovechando la disposición del edificio en alturas para organizar el proceso de producción. La modernización de la fábrica ya a fines del siglo XIX, permitió al Áncora anticiparse a otras harineras y asegurar su continuidad. La incorporación de laminadores dobles Reichelt, cernedores centrífugos franceses y moderna maquinaria de limpia, se complementó con una máquina de vapor que permitiría suplir el caudal del Zadorra cuando disminuyera (Moreno Lázaro, 2006: 16-17). Con este equipamiento, la fábrica era capaz de triturar diez toneladas de trigo al día de forma regular.

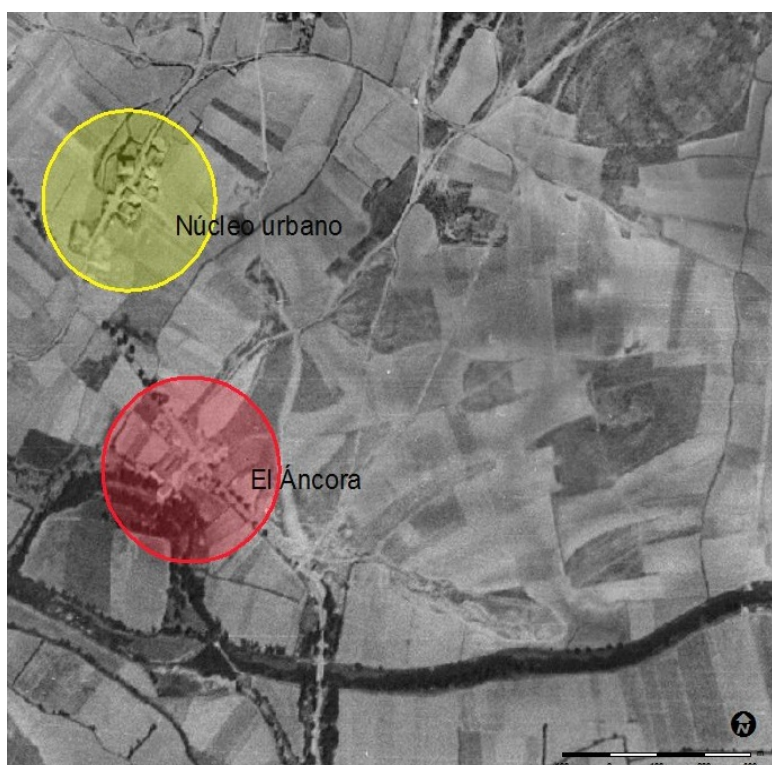
Ya en el siglo XX la compañía se convirtió en la “Sociedad Anónima del Áncora de Abechuco” y se convirtió en una de las primeras fábricas que basó su capitalización en la venta de acciones a nivel estatal. Se dotó así de nueva maquinaria y pudo ampliar sus instalaciones. Asimismo, introdujo una nueva variante en el negocio, como fue la fabricación directa de pan, e impuso la creación de una sociedad que incorporaba a la mayoría de panaderos vitorianos, la Panificadora Vitoriana. Gracias a estos movimientos innovadores, la producción de la fábrica aumentó considerablemente en esta nueva etapa que llega hasta la década de los 20 (Moreno Lázaro, 2006: 19-24). La producción harinera entró a partir de entonces en una etapa de crisis de la que nunca se recuperó.

Las noticias del año 1924 reflejan la crisis de la industria harinera motivada por la subida del precio del cereal (Año XXIV Número 9395 - 1924 Febrero 14, p. 1), a lo que se sumó la creciente competencia que provocó la pérdida de una importante cuota de mercado. Estos acontecimientos impidieron la reforma integral de la harinera, que únicamente incorporó unos planchisters Meyer, y provocaron que los gestores optaran por suscribir deuda pública (Moreno Lázaro, 2006: 25-27). Las reformas no surtieron el efecto deseado y, antes del estallido de la Guerra Civil, la empresa estaba prácticamente desahuciada. Paradójicamente, la guerra supuso un respiro para la fábrica, ya que el Áncora pudo acceder al abastecimiento de las tropas sublevadas. Tras el conflicto armado, y pese al intervencionismo del primer franquismo, obtuvo unos beneficios notables. La situación cambió a partir de la década de los 40, con el incremento del precio de la harina, y la consecuente proliferación de la producción clandestina de pan. Mediante la ampliación de capital de mano de un nuevo socio, se instaló una fábrica de pan aneja al edificio. Sin embargo, el proyecto fracasó y la compañía fue puesta en venta (Moreno Lázaro, 2006: 28-30), dando carpetazo final a la etapa protagonizada por la compañía que fundó la fábrica y por la empresa que la gestionó después.

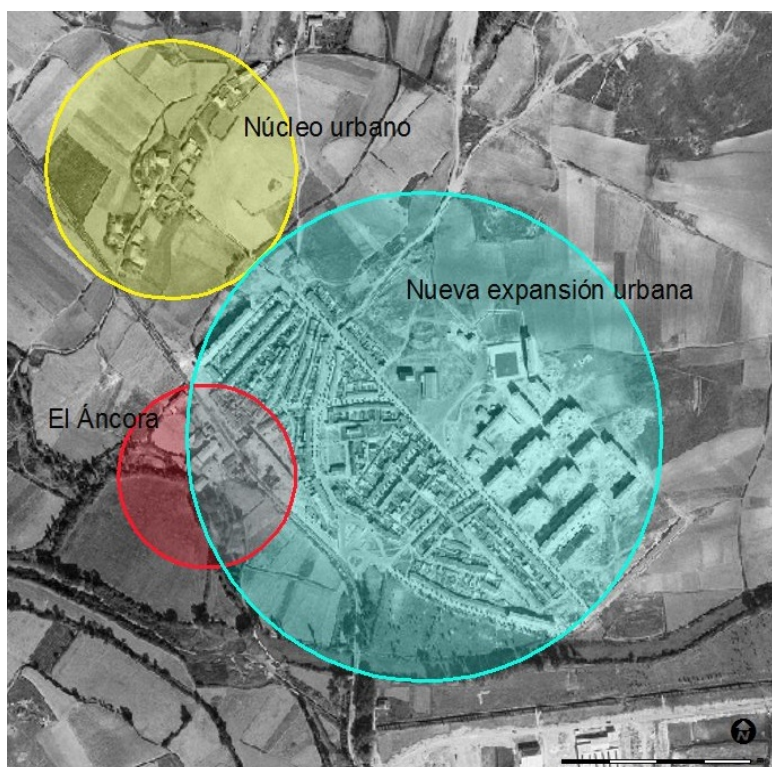
Hacia mediados del siglo XX el Áncora pasó a manos de un importante empresario harinero vallisoletano, que contaba con varias fábricas diseminadas por castilla. El Áncora, cuya producción teórica

ascendía entonces hasta los 53.000 kg de trigo triturado al día, pasó a ser su mayor fábrica y contribuyó de forma decisiva en la conformación de uno de los principales grupos harineros de España (Moreno Lázaro, 2006: 30-31). Al comienzo de su andadura con este nuevo propietario, la fábrica no cambió en exceso y los esfuerzos se dirigieron a la pugna por el mercado, en un contexto muy adverso en el que irrumpieron los primeros trabajadores cuyos testimonios hemos recogido. Pese a que las administraciones trataron de estimular el cierre voluntario de las harineras, la nueva dirección apostó por hacer cuantiosas inversiones en maquinaria. Entre 1952 y 1961 se reformó buena parte del equipamiento de producción de harina (nuevo planchister, depósito de volteo, rociador de agua, cepilladores, mezcladoras, refinadoras, lavadora de trigo con secadora,...) que pasó a ser accionado mediante un motor de eléctrico (Moreno Lázaro, 2006: 32). La fuerza hidráulica del Zadorra dejó de ser la protagonista, entonces, en la molturación del trigo en Abetxuko. La fábrica de harinas contaba entonces con un técnico, cuatro administrativos y once obreros, uno de los cuales hemos podido entrevistar: José Ortega (RS-DAT/L NR 006-CON).

La fábrica de pan también fue modernizada y ampliada en sucesivas ocasiones, cambiando la apariencia de un conjunto productivo que dejó de ser una colonia obrera, para integrarse en la trama urbana de una Vitoria que se expandía al compás de una imparable industrialización. Todo este proceso tuvo unos efectos positivos inmediatos, aunque no muy duraderos. Pese a las pérdidas acumuladas en la década de los 60 y ante la persistente incentivación estatal para el cierre de las harineras, los dueños de la fábrica optaron por dar mayor peso a la panificación para garantizar la continuidad de la harinera. Un aumento demográfico sin precedentes fue el salvoconducto que hizo que a fines de la década de los 60, 27 trabajadores produjeran casi 10.000 kg de pan a diario (Moreno Lázaro, 2006: 32-34). En este preciso escenario irrumpieron en escena varios de nuestro entrevistados: Jose Luis de la Cruz, Ángel García y Amador Oliver (RS-DAT/L NR 005-012-015-CON). En las dos ortofotos que podemos observar a continuación, se aprecia claramente la huella urbanística que dejó sobre el territorio este crecimiento demográfico exponencial. La primera de ellas es del Vuelo Americano efectuado en el año 1946, y la segunda del vuelo efectuado por la Diputación Foral de Álava en el año 1968. Las diferencias son notables:



^ ABETXUKO, 1946. Ortophoto del Vuelo Americano.



^ ABETXUKO, 1968. Ortophoto de la Diputación Foral de Álava.

Es en este contexto en el que emerge la figura empresarial que guarda en su retina la población de Vitoria, materializada en una densa red de despachos distribuidos por toda Vitoria. El primer despacho de la Calle Santiago dio paso a otros 28 en un intervalo de cuatro años, arrebatando buena parte de la cuota de mercado a la Panificadora Vitoriana. Pero, de nuevo, el éxito fue efímero. La crisis petrolera de los 70 aterrizó a una débil dictadura, temerosa de los efectos sociales que podría producir la subida del precio del pan. Esto hizo que el incremento del coste productivo no pudiera ser compensado y nuevamente obligó a la diversificación del negocio. Así fue como en 1977 surgió la nueva fábrica de bollería y pastelería (Moreno Lázaro, 2006: 35-36), en la que trabajaron algunas de las personas que hemos entrevistado: Esperanza García, José Valle, Ángel García (RS-DAT/L NR 007-010-012CON).

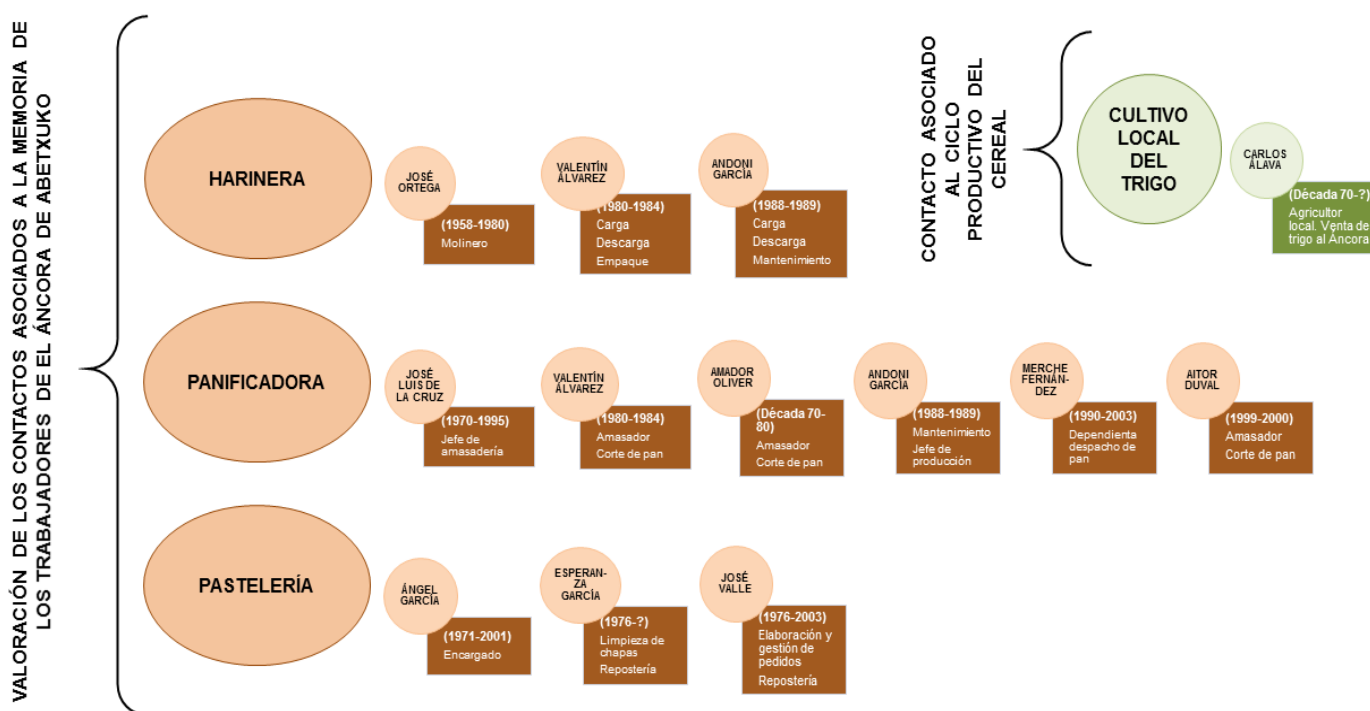
Tanto la producción de pan como la de repostería sostuvo la actividad empresarial del Áncora durante las décadas de los 80 y 90. Algunos de nuestros entrevistados –Andoni García, Merche Fernández, Aitor Duval (RS-DAT/L NR 014-003-016-CON) ilustran con sus testimonios este proceso. En sentido contrario, el mantenimiento de la harinera era ya un lastre insoportable que finalmente se soltó en 2003, justo un siglo y medio después de que se decidiera su construcción (Moreno Lázaro, 2006: 36).

NARRATIVAS ASOCIADAS A LA MEMORIA DE LOS TRABAJADORES DEL ÁNCORA DE ABETXUKO

A continuación, exponemos las principales líneas temáticas que hemos podido identificar tras la sistematización de las entrevistas realizadas en el marco de este proyecto. Todas relatan el ciclo productivo del trigo, pero las presentaremos de la forma más cercana a las entrevistas, en un nivel de interpretación primario sobre el que profundizar en una segunda fase de estudio que permita depurar la información obtenida. Para ello será necesario realizar nuevas entrevistas a los contactos establecidos; entrevistas orientadas de forma precisa a la obtención de datos concretos con los que cotejar y afianzar los relatos identificados en esta primera aproximación.

Ya hemos hecho referencia, en el apartado anterior, al momento de la historia del Áncora en la que irrumpen nuestros y nuestras protagonistas. Es en un momento avanzado, en el que la fábrica era gestionada como una

Sociedad Anónima, y en el que a la producción de harina se sumaba la importancia progresiva de la panificación. Fue a fines de la década de los 50 del siglo XX, momento en el que el urbanismo de Vitoria creció exponencialmente, absorbiendo las localidades cercanas, como consecuencia del proceso migratorio a nivel regional y estatal, por el que la población se movió masivamente del mundo rural al urbano. Para facilitar la comprensión en la lectura de las narrativas, en el siguiente cuadro se ofrece una síntesis de la información relativa a los contactos asociados a la memoria de los trabajadores del El Áncora. En el cuadro se atribuye un encuadre cronológico y una asignación de roles a cada contacto.



Las narrativas identificadas a partir de sus testimonios se han estructurado en torno a los siguientes bloques temáticos que desarrollamos a continuación:

- A) ACTIVIDADES PRODUCTIVAS FABRILES
- B) ORGANIZACIÓN, DISTRIBUCIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE LA FÁBRICA
- C) ASPECTOS SOCIALES EN EL ENTORNO LABORAL
- D) LAS MEMORIAS PERSONALES
- E) LA RELACIÓN ENTRE FÁBRICA Y ENTORNO

A) ACTIVIDADES PRODUCTIVAS FABRILES

En este apartado agrupamos las menciones a distintas actividades del ciclo productivo del trigo que hemos recogido en los relatos de los entrevistados.

Cultivo del trigo

Carlos Álava (RS-DAT/L NR 011-CON), vecino de Abetxuko y agricultor, relata que el trigo que cultivaba era vendido al Áncora. Recuerda que se transportaba a la fábrica en camión o en tractor y se volcaba en una compuerta. En cambio, recuerda que el resto de cultivos (avena y cebada) se vendían a otros compradores. Resalta que la cosecha era en Agosto y que debían descargar los remolques en los depósitos de la fábrica para seguir cosechando. Incluso siendo festivo, el molinero abría para descargar y proseguir con la cosecha.



^^ En la imagen, remarcado en color rojo, se indica la localización de la compuerta donde los agricultores depositaban el cereal para su procesamiento en la fábrica.

Moltración del trigo, empaque y distribución de la harina

José Ortega, molinero, recuerda su carrera desde 1958. Comenzó de empacador. Es decir, ubicaba el saco debajo del orificio del que caía la harina y, una vez lleno, lo sustituía por otro vacío. Y así sucesivamente. Recuerda que sacos pesaban 80 kg y los transportaba en un carrito hasta el almacén. En cambio, aunque los sacos de salvado pesaban menos (50kg), los debía subir al hombro al piso superior donde eran almacenados. Tras unos cuatro años pasó a trabajar en los molinos. Como molinero comenzó haciéndose cargo del proceso mecánico de la molienda, del control de toda la maquinaria, accionada mediante motores eléctricos. Se encargaba de supervisar el correcto funcionamiento de toda la maquinaria y de evitar los "atranques", que la harina se acumulara de modo que impidiera su circulación a lo largo del sistema de transporte neumático.

Valentín Álvarez (RS-DAT/L NR 004-CON) comenzó a trabajar en el Áncora a los 14 años, en la década de los 80. Su cometido inicial fue cargar los sacos de harina al camión. Una vez completo, acompañaba al camionero a descargarlo y se volvía a cargar. Relata la dureza del trabajo, que consistía en cargar sacos de 50 kg de forma ininterrumpida, y de la falta de regulación laboral. De las tareas de carga y descarga pasó al empaque. Recuerda que la harina salía ya pesada y que simplemente tenían que comprobar el peso y ajustarlo si fuera necesario. Una vez comprobado, se pasaba por la máquina para coser el saco y se almacenaba. Entonces, por ejemplo, una persona se encargaba únicamente del proceso de coser los sacos. Recuerda que ese trabajo, que lo hacía él de forma íntegra, estaba muy especializado cuando comenzó y la producción era mucho mayor. Este proceso era más lento en el caso de la molturación del salvado y por eso empleaban en ello a la gente de mayor edad. E incluso en el momento de mayor producción solo se empleaba una persona. Resalta que el cosido de estos sacos se hacía con aguja e hilo porque había tiempo suficiente.

Ángel García entró a trabajar en el Áncora en 1971 y, entre sus distintas tareas, se encargó de gestionar las harinas especiales. Recuerda que no todas las harinas valían para lo mismo y que allí lo que se producía era harina panadera. Por tanto, estaban obligados a comprar harinas diferentes y hacer mezclas de las que se encargaba el molinero. Por ejemplo, si necesitaban una harina para hacer roscos, el molinero se la preparaba. Y hacían pruebas hasta conseguir un resultado apropiado.

Panificación

Jose Luis de la Cruz entró a trabajar en el Áncora en la década de los 70 y durante la mayor parte del tiempo fue amasador, pasando a ser el encargado de la amasadería. En su recuerdo aún persisten los distintos tipos de panes que producían. Recuerda que una primera etapa se producía sobre todo la barra hueca, y panes especiales como el sobado, los bollos y las otanas. Luego la oferta se diversificó y vinieron otros como el primitivo o el cuadrado. Precisamente fue el ya mencionado Ángel quien se encargó por un tiempo de hacer esos panes especiales, los producidos de forma no industrial.

Andoni García solo trabajo en el Áncora un año y medio, a fines de la década de los 80. Al igual que Valentín, comenzó acarreado sacos de harina y luego pasó a desarrollar otro tipo de

actividades. Pese a su breve recorrido temporal, aun conserva una nítida imagen del proceso de panificación. Recuerda que, tras ser amasada, la masa caía a unos canchilones dispuestos debajo de la amasadora, donde se pesaba el pan y se cortaba en bolas. En ese mismo punto se hacía la pre-fermentación y después se pasaba a entablar. Este proceso consistía en alargar esa masa hasta darle forma de barra, tras lo que se disponía en unas tablas que se cargaban en la cámara de fermentación. Esta cámara era una cabina de 15 metros de largo, por unos cinco de ancho y tres de altura. Recuerda que estaban mecanizadas, de forma que las tablas eran subidas en cintas hasta el cuarto piso, dejando fuera las tablas con el pan fermentado. De este modo, el pan entablado se quedaba fermentando y el fermentado quedaba listo para ser cortado y metido en el horno. Ángel recuerda esa misma cinta como un monstruo de producir pan.

Andoni García también ejerció de aprendiz junto con el jefe de producción, Fedem encargándose de diferentes trabajos. Pasó del mantenimiento de la maquinaria de la panificadora, a ser responsable de producción o a sustituir al propio jefe de producción. De su relato es difícil discernir cuando trabajaba de panadero y cuando en el mantenimiento, porque a menudo tocaba ejercer varias tareas en una misma jornada. Sin embargo, existían varias actividades muy tipificadas y tiene claro incluso su desarrollo temporal: los de la amasadería entraban a trabajar a las 1:00-1:30 de la mañana, los panaderos a las 2:30-3:00 y acababan su jornada hacia las 9:00.

Esta aparente regulación de las funciones y las tareas, se contraponen a la experiencia de la mayoría de los entrevistados, que desempeñaron multitud de tareas. Podría decirse que las experiencias compiladas hablan de una primera etapa de aprendiz, desempeñando las tareas más básicas y, pasada esa fase, de una etapa de estabilización en tareas específicas, como sucedió en los casos de Ángel García, José Ortega, Jose Luis de la Cruz o Amador Oliver. Valentín Álvarez, en cambio, no pasó de esa etapa y por ello trabajó tanto en la harinera como en la panificadora. Pero solo en momentos puntuales, como cuando había que cubrir una baja. Recuerda que la masa se hacía a las 12:00 de la noche y su cometido era muy específico: pesar el azucar y la sal. Recuerda el proceso de forma similar a Andoni García: tras el amasado, se pesaban y estiraban las barras, que se dejaban a fermentar. Tras la fermentación se hacían los cortes y hacia las 4:00 de la mañana empezaban a salir las primeras barras. Previamente ya se habían amasado, fermentado y horneado las otanas y los bollitos del hospital. Aitor Duval participó en estas tareas años más tarde, a fines de la década de los 90, pero se limitó a cortar pan y estirar barras.

La propia panificadora contaba con un despacho de pan en el que trabajó Merche desde la década de los 90 hasta su cierre. Era un despacho de pequeñas dimensiones en el que, además de pan, también vendían algo de pastelería, refrescos o incluso artículos de ultramarinos. Trabajaba ella sola, en horario de mañana y sus principales clientes eran los trabajadores del barrio.

Repostería

Tras producir los panes especiales que hemos mencionado, Ángel García se encargó de la pastelería. Y como encargado, una de las primeras cuestiones que le vienen a la mente es el horario en el que debía estar todo entregado. Las pastelerías tenían que estar servidas sobre las 8:00 o las 9:00 de la mañana, por lo que el reparto

ya estaba preparado a las 7:00. Solo después recuerda que el entraría a trabajar hacia las 1:00 o las 2:00 de la madrugada. Existía una entrada escalonada al trabajo, ajustada a las tareas a realizar. Los que hacían la bollería entraban a las 12:00 de la noche, las chicas a las 5:00 - 6:00 para rellenar los bollos, preparar los pedidos... Los repartidores a partir de las 6:00 y ya empezaban a repartir hacia las 6:30.

Esperanza García fue una de esas chicas que entraba a las 4:00 de la mañana, y que no llegaba a casa que hasta las 10:30 o las 12:00. Entró a trabajar al de poco de abrir la pastelería y su cometido inicial fue limpiar las chapas en las que se horneaba la repostería. Después pasó a desempeñar otras tareas. De forma similar, José Valle comenzó preparando los pedidos y ayudando en la producción de forma puntual. Después pasó a trabajar en el obrador.

La producción principal era de bollería-pastelería. Ángel relata que al principio se dedicaban más a la bollería (bollos suizos, cristinas, donuts...), pero que luego la producción abarcó también la pastelería más fina. Relata que trabajaron durante muchos años para Eroski y que la plantilla habitual estaba compuesta por unas 12 - 14 personas.

B) ORGANIZACIÓN, DISTRIBUCIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE LA FÁBRICA

Harinera⁷

El proceso de conversión del trigo en harina comenzaba con los camiones que llegaban con el grano. Mediante un sistema de transporte neumático, el grano pasaba a los silos exteriores. Después, el trigo se lavaba y secaba antes de pasar a la molienda. Una vez molido, el primer resultado se almacenaba de nuevo en silos. Posteriormente la harina era separada del salvado, y se tamizaba para obtener harinas de diferente calidad. La harina se volvía a almacenar hasta que fuera usada en la propia panificadora o empaquetada para ser distribuida en camión.

Todo el proceso mencionado estaba organizado y segregado en distintas plantas, cuyas alturas jugaban un papel importante en la producción. Tras analizar los relatos de los entrevistados, hemos realizado un primer esbozo de la

⁷Este almacén responde a una primera etapa de interpretación de los datos y debería ser revisado y consolidado con más testimonios. Asimismo, requeriría una correlación in situ en la propia fábrica.

articulación espacial de la producción que describimos a continuación.

Sótano

Es la planta en la que se generaba la energía. Según el testimonio de José Ortega había dos turbinas de gran tamaño que, accionadas por el agua, ayudaban a arrancar el motor que activaba toda la maquinaria productiva mediante un complejo sistema de correas. Carlos reconoce que en sus 70 años nunca vio funcionar el molino con fuerza hidráulica pero recuerda que había una presa que desviaba el cauce del río hacia la fábrica. Por su parte, Angel alude a las vías de agua que entran y salían de la fábrica, y Julia recuerda que las mujeres acudían a esos carriles de agua a lavar la ropa.

En el sótano también estaba localizada "la lavadora" con la que se lavaba el trigo. José Ortega recuerda que una vez limpio, el trigo se subía mediante un elevador sinfin⁸ a la cuarta planta, donde seguía su ciclo productivo. El sótano también era el lugar donde estaban los servicios.

Primera planta

En la planta inferior, a pie llano, se encontraban las máquinas de la molienda a las que el grano llegaba directamente de los silos de trigo. En palabras de Valentín, en esta planta únicamente se convertía el grano de trigo en harina, no se hacía nada más. Y, una vez obtenida la harina se depositaba en otros silos específicos, para harina.

Segunda planta

José Ortega rememora que la harina llegaba a esta planta para ser empacada en sacos. Una vez envasada la harina, los sacos se almacenaban en esta misma planta, en la denominada casa del molinero. Aquí eran dispuestos en horizontal en alturas de ocho. José Ortega recuerda que este trabajo se realizaba entre tres personas. Después, los sacos se transportaban desde el almacén a los camiones. En este tránsito los mozos cargaban los sacos al hombro y atravesaban una rampa de madera mediante la que accedían a los camiones que esperaban en la plazuela exterior. Tanto Valentín como Andoni guardan amargo recuerdo de este proceso.

A nivel espacial, esta segunda planta se caracteriza por la densa red de tuberías mediante las que se repartía el cereal y la harina durante todo el proceso de producción. Angel recuerda la reforma de algunos de estos tubos, que fueron sustituidos por nuevas tuberías de plástico. Asimismo, atestigua que los tubos de madera son los más antiguos.

Tercera planta

En esta planta estaba la maquinaria de cernido y tamizado. José Ortega recuerda que había tres máquinas de cernido, por las que el trigo pasaba de forma consecutiva, consiguiendo separar el salvado según su tamaño y la harina por su grosor. Una vez

separada, la harina se almacenaba en el silo correspondiente. Según el testimonio de Valentín, los sacos de salvado se empacaban y almacenaban directamente en esta planta.

Cuarta planta

Tras ser lavado en el sótano, el trigo llegaba limpio a la bajo cubierta, para ser secado en unas máquinas localizadas en esta planta. Una vez seco, se volvía a depositar en los silos de grano desde los que volvía para pasar primero a la máquina despuntadora y después a la cepilladora, que también estaban en esta misma planta. Una vez despuntado y cepillado, el trigo pasaba a la primera planta, esta vez, para ser molido. Tras ser molido, se depositaba en los silos desde los que se distribuían a la tercera planta y una vez cernidos, volvían a otros silos desde los que la harina era bien destinada a la panificadora o bien empacada en la segunda planta para su comercialización.

Distribución

Valentín recuerda que en cada camión cabían 213 sacos, que equivaldrían a una carga de unos 10.000 a 15.000 kilos, y que se cargaban unos tres camiones al día. Relata que este trabajo lo hacían entre cuatro personas, dos sacando los sacos de dentro y otras dos llevándolos al camión. La distribución de los sacos superaba el ámbito local. Los camiones transportaban la harina principalmente a Santander, pero también a Asturias, Bizkaia o Gipuzkoa. También se distribuían sacos de salvado en un ámbito más cercano, en el entorno rural de Durango o Bergara, acercando los sacos directamente a los caseríos.

José Ortega recuerda que a menudo participaba en el reparto de la harina para obtener ingresos extra. Salía del turno de noche, cargaban el camión y repartían la harina por distintos lugares del País Vasco. Guarda especial recuerdo de una fábrica en la que hacían galletas María, porque a menudo les regalaban una caja de galletas de varios kilos.

Panificadora

Planta baja

Era el lugar donde se almacenaba el pan una vez terminado el proceso de producción

⁸ Sistema de transporte neumático mediante el que se transportaba la harina y sus derivados entre las distintas plantas de la fábrica

y desde donde se distribuía. Según los testimonios de Andoni y José Luís, el pan caía de los hornos mediante un tobogán. Angel relata que en esta planta también se hacían los panes especiales (sin sal, integral, primitivo...) y estaba el obrador de la pastelería. Esperanza recuerda la articulación espacial de esta planta: los panes bajaban a la zona de distribución y detrás estaba la pastelería, justo encima del río. Rememora que la pastelería ocupaba un espacio muy grande y contaba con varias mesas enormes con cajones para instrumentos y para las diferentes harinas y azúcares. Tanto Ángel como Esperanza recuerdan que desde la pastelería se accedía al molino.



^^ Imagen del interior de la pastelería tomada en la década de los 80 donde aparecen alguno de nuestros contactos.

Segunda planta

En esta planta se desarrollaba todo el proceso de transformación de la masa en pan, desde el pesado, hasta la fermentación y la cocción. Amador recuerda que había dos hornos, uno grande y uno pequeño. Y Andoni precisa que uno de ellos era un horno de cinta guipuzcoano, de unos veinte metros. Angel recuerda también que había un horno de piedra en cuya compra participó.

Tercera planta

En esta planta se ubicaba la amasadería, para la que se usaba la harina depositada en un silo dispuesto en la parte baja, que llegaba transportada a las amasadoras mediante un sin-fin. José Luis asegura que la harina que empleaban hasta el cierre de la harinera era producida en la harinera.

Edificio anexo

Desde la zona de distribución de pan se accedía a un edificio anexo en el que estaba la tienda-despacho de pan y pasteles. Encima del despacho se encontraban las oficinas.

C) ASPECTOS SOCIALES EN EL ENTORNO LABORAL

Condiciones laborales

Amador recuerda la inexistencia de medidas de prevención laboral y recalca que las medidas de seguridad eran muy precarias. Por ejemplo, a la hora de transitar por determinados espacios, en algunas ocasiones mediante una especie de cable, o en el caso de los mozos que cargaban los sacos. Esta tarea no solo la hacían sin medidas de seguridad, sino sin ningún tipo de contrato, siendo en ocasiones jóvenes de apenas 14 años, como en el caso de Valentín. Su recuerdo sobre este trabajo es muy malo, recuerda que no había descanso, ni horario de trabajo establecido. Te llamaban en cualquier momento y si no acudías, daban prioridad a otros y te dejaban de llamar. Andoni guarda muy mal recuerdo de la rampa de madera que debían bajar para cargar los sacos en los camiones, que patinaba por estar muy pulida. Aitor recuerda un accidente laboral que marcó su corta trayectoria en la fábrica. Se cayó por unas escaleras de metal y estuvo tres meses de baja.

Andoni guarda peor recuerdo aún de los depósitos de grano. Relata que primero tenían que acceder por una esalera de gato y después transitar por una endeble pasarela, que contaba con una barandilla penosa, cargado con herramienta pesada. Una vez accedían a los depósitos de grano, debían limpiar las paredes y, por efectos de las polillas y los gorgojos que anidaban en el interior, las siguientes semanas estaban marcadas por la irritación de ojos y serios problemas respiratorios. Andoni también recuerda, con amargor, el accidente que dejó a Fede sin varios dedos, tras quedar su brazo atrapado en la máquina que pretendía arreglar. Esta suma de experiencias le llevó a dejar su trabajo y se extraña de que no hubiera habido más accidentes.

A la falta de seguridad se suma la dureza de las condiciones laborales. Salvo cuatro días al año, los restantes 361 días se producía pan. Andoni recuerda que se trabajaba los fines de semana y que los panaderos libraban un único día entre semana. Otros, como José Luis, relatan que libraban dos días a la semana. Pero aún estando de vacaciones, José Luis tuvo que acudir varias veces a suplir gente o a cubrir bajas. Esto fue recurrente en su caso por

vivir en Abetxuko, por lo que en muchas ocasiones tuvo que hacer trabajos puntuales, como repartir pan, fuera de su horario trabajo. Además, José Luis recuerda que era él quien recogía a varios trabajadores en Vitoria. Los acercaba a la fábrica en distintos viajes, dependiendo de los roles de cada trabajador en el proceso productivo.

Las condiciones de trabajo eran tan duras que Valentín recuerda que, después de su experiencia en el Áncora, trabajar en la construcción le pareció jauja. Andoni relata que tras dejar el Áncora ha trabajado en China, en Estados Unidos y en muchos otros lugares, pero que nunca ha conocido unas condiciones laborales tan duras. Sin embargo ni Valentín ni Andoni recuerdan de la existencia de ninguna huelga. En cambio, los trabajadores más mayores si que recuerdan una, la llamada huelga de los panaderos. Aconteció en 1978 y fue secundada por todos los panaderos de Vitoria. José Luis recuerda el papel del sindicato en esta huelga y que el motivo fue el convenio laboral de los panaderos, pero no recuerda las reclamaciones concretas. José Valle, en cambio, recuerda que la razón principal de la huelga fue que los panaderos querían librar los domingos. Recuerda, además, que los pasteleros no secundaron la huelga.

Puede resultar curioso que, ante unas condiciones laborales tan adversas, los testimonios orales recogidos solo permitan recoger una huelga que no afectó al Áncora en conjunto, sino que fue sectorial. Debemos acudir a otras fuentes, y retrotraernos aún más en el tiempo, para dar con una huelga que afectó a todo el Áncora e incluso ocasionó el cierre de la fábrica durante un día. Fue en 1920 y debido al bajo salario de los trabajadores de la fábrica (El Heraldico Alavés. Año XX Número 7967 - 1920 septiembre 18, p. 2). Tiempo después, con motivo de los incidentes de 3 de marzo de 1976, hubo piquetes, y se quedaron todos en casa, rememora Esperanza.

Relaciones entre trabajadores

Los testimonios de la huelga de fines de los 70 ilustran la inexistencia de una identidad colectiva entre los trabajadores del Áncora en la segunda mitad del siglo XX. José Valle considera que el sentimiento de pertenecer a un gremio determinado primaba sobre una identidad colectiva. De hecho, cada gremio tenía una celebración propia. Esperanza recuerda que los panaderos tenían su fiesta y los pasteleros la suya, y que no existía una participación colectiva sino que era sectorial. La distribución espacial, horarios y exigencia de cada tarea complicaban sobremedida las relaciones intergremiales en el marco laboral. Todos los testimonios refuerzan esta idea.

Sin embargo, la proximidad de algunos espacios facilitaba la interacción. Por ejemplo, José Valle, pastelero reconoce que tenía mucha relación con los panaderos, con quienes compartían los servicios y el acceso a las oficinas y el despacho. Estas relaciones interpersonales excedían el ámbito laboral y se extendieron al barrio de Abetxuko, en el que residían muchos de los trabajadores. Por ejemplo, todos los mozos que cargaban los sacos, eran del barrio. Asimismo, fue habitual que las parejas o hijos de los trabajadores entraran a trabajar en la empresa. Es el caso del hijo de José Ortega, "el Txori", o de Aitor, cuyo padre y abuelo trabajaron en el Áncora. Ángel entró a trabajar por mediación de su tío y resulta ser el primo-hermano de la mujer de

José Valle. Este último recuerda que su suegro era panadero y que su suegra hacía la limpieza y que conoció a su mujer trabajando en la pastelería. Andoni también entró por ser su madre la señora de la limpieza y reconoce que no era empresa familiar, pero que era muy habitual encontrar diferentes componentes de una misma familia trabajando.

Pero, a pesar de la densa red de relaciones personales y familiares, Andoni reconoce que en más de una ocasión hubo palabras gruesas, enfrentamientos y amenazas. Ángel, por su parte, recuerda que al ser nombrado encargado tuvo problemas con la gente de mayor edad, porque le consideraban muy joven para seguir sus órdenes. Estos problemas se extendieron incluso con los miembros de su familia, siendo especialmente el caso de su tío, quien puso en duda su autoridad.

Aprendizaje del oficio

Al hablar de las tareas de producción, ya hemos adelantado que muchos de los trabajadores entraron trabajando como aprendices. Es el ejemplo de José Ortega, que entró de empacador, o de Andoni que entró como aprendiz de mantenimiento, pero que también estuvo aprendiendo a cocer el pan. Ángel también entró de aprendiz en la pastelería y aprendió el oficio de un pastelero, a quien trajeron de Logroño para poner en funcionamiento la pastelería. Pero, antes de la pastelería, Ángel también estuvo aprendiendo a hacer pan primitivo en Navarra. Esperanza también empezó limpiando chapas en la pastelería y acabó siendo oficial de pastelería. Y José Valle también pasó de recoger los pedidos a ser pastelero.

Estos relatos ya han sido filtrados a lo largo del texto y, analizados de forma conjunta, refuerzan lo que ya hemos planteado anteriormente. Es decir, que la mayoría de las personas entrevistadas pasaron por primera etapa de peón o aprendiz, desempeñando las tareas más básicas. Y que solo una vez pasada esa etapa pasaron a desempeñar tareas específicas y a estabilizarse. Por tanto, resulta evidente que no existía una enseñanza formal, sino que los distintos oficios se aprendían a base de acumular experiencia.

Trabajadores migrantes

El Áncora de Abechuco fue la primera colonia industrial de Araba. Era un complejo arquitectónico compuesto por la harinera, almacenes, cuadras, cocheras, la casa del molinero y el edificio donde vivían las familias de los primeros siete empleados, la “Venta de la caña” (Moreno Lázaro, 2006: 11). Tanto estos empleados como muchos de los que vinieron después, dejaron atrás sus lugares de residencia para comenzar a trabajar en la fábrica y, en palabras de Julia, la venta de la Caña forjó una pequeña comunidad vinculada a la fábrica. Muchos de los trabajadores que pasaron primero por la Venta de la Caña, buscaron o construyeron sus propias casas después.

Julia reconoce que Abetxuko es una comunidad vinculada a la migración generada por la industria vitoriana. Cabe destacar que entre las décadas de los 50 y los 60 del siglo XX, el 90% de la población de Abetxuko (en torno a los 2.000 habitantes) eran inmigrantes (Calderón, 1984: 39). Esto trajo la urbanización del entorno. Por ejemplo, cuando José Ortega emigró de Córdoba, Abetxuko ya se había empezado a urbanizar. De modo que no le costó demasiado encontrar una casa en la que acomodar a su familia. En cambio, los suegros de Ángel, procedentes de Andalucía, o sus tíos, de Ciudad Real, se hicieron sus propias casas. Este urbanismo espontáneo trató de ser frenado y regularizado mediante sucesivas promociones de construcción de vivienda de protección oficial.

Los roles de género

A lo largo de la historia del ciclo productivo del Áncora se percibe una clara división del trabajo por género. El trabajo físico es desempeñado por los hombres, mientras que el rol de las mujeres es predominante en las tareas de limpieza o venta de los productos. En cambio, salvo excepción, el reparto lo hacían los hombres. Y, aunque en la pastelería había mayor paridad de género, las tareas de mayor jerarquía las desempeñaban los hombres.

D) LAS MEMORIAS PERSONALES

Existen también memorias relacionadas con el Zadorra y su ecosistema acuático. Por ejemplo, José Ortega recuerda los cangrejos que se resguardaban en la piedra molera y que, una vez bajaba el agua, el mismo recogía. También recuerda los patos que se quedaban atrapados al bajar el agua y cazaba. Oscar y Andoni, de hecho, recuerdan la escopeta del molinero que en alguna ocasión sacó porque pensaba que había ladrones.

Las actividades festivas ocupan una parte importante de los recuerdos personales. José Luis recuerda que la fiesta de los panaderos no se hacía ninguna celebración específica. Aunque en una ocasión se intentó llevar a cabo una iniciativa concreta entre todas las panaderías de Vitoria, no se llegó a materializar en nada concreto. Esperanza recuerda que la fiesta de los pasteleros se celebraba en el Teide, un bar de la Avenida Gasteiz. Todos los pasteleros tenían una comida pagada en ese bar por sus jefes y podían votar a la reina de las pasteleras, la más guapa. Al ahondar en un pasado más remoto, Esperanza une sus primeros recuerdos del Áncora al olfato. De niña vivía cerca de la fábrica y recuerda que todos los niños se sentían atraídos por el olor de la pastelería. Rememora que, al acercarse, el encargado de la

pastelería les ofrecía una bolsa de magdalenas si las empaquetaban por docenas.

El Áncora también ocupa un lugar destacado en el recuerdo de las salidas nocturnas de los vecinos de Abetxuko. Era habitual que, al volver de fiesta, los blusas o las cuadrillas se pasaran a comprar preñados. Oscar recuerda que en su cuadrilla no solo compraban comida caliente sino que entraban al calor de los hornos y que incluso en alguna ocasión llegaron a dormir dentro. El consumo de alcohol en el marco laboral es un fantasma que emerge en distintas narrativas. Está detrás del accidente de Fede que nos relata Andoni. Está presente en la memoria de Amador, que recuerda la presencia de botellas de vino de detrás de las máquinas o en el suelo. Amador y Andoni recuerdan que, aunque no se debería fumar, ellos fumaban mientras trabajaban. Valentín recuerda que, con 14 años, los camioneros le pagaban un menú completo, puro y copa incluidos. Y si quería volver a casa no lo quedaba más remedio que no hacer el feo y consumirlos.

El Áncora también fue escenario de actos religiosos. Carlos recuerda que se celebraron misas, y José Valle apunta que al sótano le llamaban la iglesia. Asimismo, recuerdan que el día de Reyes se repartían regalos, pero especifican que todo eso fue antes de que se construyera la panadería. La harinera también fue el escenario en el que se representaba un Belén viviente. Julia nos ha aportado una fotografía en la que se aprecia que el nacimiento está en el molino y cómo la gente bajaba en procesión.



^ Nacimiento viviente celebrado en las inmediaciones del Áncora de Abechuco. Fototeca Fundación Sancho el Sabio.

E) LA RELACIÓN ENTRE FÁBRICA Y ENTORNO

Las inundaciones ocupan un lugar destacado en la memoria sobre la relación del Áncora y su entorno natural. Ángel recuerda una riada que anegó parte de la planta baja de los distintos edificios, estropeando algunos sacos de harina e inundando pastelería y panes especiales. Esperanza también recuerda que los bajos del Áncora se inundaban con frecuencia.

Si miramos un poco más allá, al espacio que rodea lo que queda del Áncora, podremos incorporar un actor fundamental al relato: el propio campo. Ya hemos aludido a la producción de trigo del entorno, que se destinaba en gran medida al Áncora. Pero José Ortega recuerda que eran muchos los agricultores que llevaban su producción y que había dos camiones que se encargaban de recoger más cereal en los pueblos del entorno. Andoni nos transmite información que le fue transferida por el propio molinero, pero que él ya no recuerda. Al parecer, el trigo alavés era de peor calidad porque tenía mayor concentración de humedad. El segoviano, por ejemplo, estaba más seco y era de mayor tamaño porque había tenido más horas de luz.

Ángel recuerda que el trigo lo compraban el molinero y los jefes, y subraya que normalmente se compraba a los productores de alrededor. Una vez comprado, se hacían pruebas de calidad y se analizaba la fuerza que tenía. Recuerda que uno de los años analizaron la harina hecha con el trigo de un proveedor habitual y que el análisis ofreció datos muy negativos. Resultó ser una harina de muy poco valor, cuya causa relacionaron con las precipitaciones. No recuerda si fue por exceso o por defecto, pero sí se acuerda de que tuvo que ser devuelto.

Carlos, en condición de agricultor local, también recuerda que la compra dependía de la calidad del trigo. Y reconoce que entregar el trigo a lado de casa era una gan ventaja. De su testimonio se intuye que el Áncora fue un polo de desarrollo para la agricultura local y de los pueblos del entorno cercano (Arangiz, Mendiguren, Yurre, Lopidana). Carlos recuerda que su volumen de la producción podía rondar los 15.000 o 20.000 kilos. Según sus palabras, con esos no daba ni para dos día de pan. Y por eso se debía se importar de Castilla y Navarra.

06.2| ESTRATEGIAS DE DIFUSIÓN

El fuerte sentimiento identitario que despierta el Áncora de Abechuko como referente en el imaginario colectivo de la comunidad local, es un valor que debe armonizarse y con los objetivos se enmarcan en la propuesta de rehabilitación del mencionado edificio y de las actuaciones contempladas en la planificación del Parque Agroecológico proyectado en la zona.

Después del trabajo de campo efectuado en Abetxuko, consideramos que el alto grado de implicación conseguido con los agentes locales, con los integrantes de la red de contactos, y con el entorno vecinal en general, aconseja un acto presentación de los de resultados obtenidos en el presente estudio, con el objetivo de reforzar los lazos establecidos y ampliar la red de contactos de cara a continuar con el desarrollo del proyecto y a la ejecución de un futuro

audiovisual. Así mismo, la puesta en común de los resultados obtenidos, sirve de experiencia y punto de partida para el desarrollo de un futuro discurso expositivo relativo a la fábrica y al ciclo productivo del trigo.

A continuación esbozamos algunas ideas, sujetas a las eventualidades devenidas por la actual situación pandémica que restringen la celebración de actos públicos con concentración de personas:

- Acto de presentación de resultados dirigido a los agentes locales destacados y personas que han colaborado en el desarrollo del proyecto (la fecha de su celebración no debería ser demasiado lejana).
 - Dicho acto debería finalizar con una visita a la fábrica, que nos serviría además como referente para perfilar posibles escenarios y candidatos cuyos testimonios deberían recogerse en el futuro documental.
- Acto de presentación de resultados con un carácter más divulgativo orientado al público en general con el objetivo de dar a conocer el proyecto y fomentar interés.

Además del acto de presentación de resultados a la comunidad local, se plantea la posibilidad de elaborar una publicación didáctico-divulgativa, previa o posterior a la ejecución del audiovisual, que permita difundir con un mayor alcance el trabajo efectuado.

07| DISEÑO DE LOS PROTOCOLOS DE GESTIÓN DEL PATRIMONIO INMATERIAL Y MATERIAL

El objetivo principal de este eje de desarrollo es el de generar un centro de información preciso, útil y bien documentado de la memoria (material e inmaterial) asociada a la actividad harinera de El Áncora de Abechucu.

El material registrado en este centro –testimonios orales asociados a los recursos, leyendas, historias familiares o colectivas documentada recopilada archivo, escritos, cartas, planos, postales, fotografías, etc.–, ha sido donado bajo un documento de cesión/donación con la finalidad de ser utilizado exclusivamente para uso relacionado con la investigación vinculada al proyecto y cuantas acciones de divulgación, transferencia o socialización deriven de ella y se desarrollen en dicho marco.

Por ello, será utilizado públicamente únicamente para fines relacionados con los objetivos del proyecto, como pueden ser exposiciones u otras actividades de carácter didáctico y divulgativo, siempre y cuando la cesión/donación lo permita. Para ello, es necesario consultar el documento de cesión/donación o bien las observaciones y restricciones marcadas en la base de datos. El uso de estos documentos para otro fin, distinto al expresado, requerirá una solicitud de autorización. Además, la aparición de nombre del cedente/donante deberá ser consultada al propio cedente/donante, así como la forma en la que ha de formalizarse dicha mención.

Aquellas personas ajenas al proyecto que quieran acceder al material de este centro de documentación, podrán tener acceso para su consulta, sin embargo, quedará restringido el uso y copia del mismo. El uso de estos documentos, en tal caso, requerirá la gestión de una nueva solicitud o cesión/donación, que es ajena al Proyecto de documentado de la memoria asociada a la actividad harinera de El Áncora de Abechucu.

07.1| REGISTRO Y CATALOGACIÓN

El registro de la información recogida en este proyecto se desarrolla conforme a cuatro vías paralelas:

- El registro de la red de contactos identificada
- El registro de la memoria inmaterial recogida
- El registro de la memoria material recogida por medio de la red social,
- El registro de la memoria material recogida a través de las visitas a archivos y centros de documentación.

Tras concretar y desarrollar el mecanismo de búsqueda y recogida de información de interés para el proyecto de estudio y recuperación de la memoria colectiva y el patrimonio inmaterial relacionados con la actividad harinera de El Áncora de Abechucu, resulta preciso definir un procedimiento de archivado que consiga un funcionamiento óptimo y ordenado del centro de documentación generado en el marco de este proyecto.

Acorde a ello, esta fase de registro debe tener como objetivo particular el control de las salidas y entradas de la información/documentación en el centro generado, con los siguientes fines concretos:

- Conocer y reflejar el destino final de la información/documentación registrada en la organización interna del propio archivo.
- Localizar el lugar concreto donde se halla la información/documentación tras su clasificación y archivado.
- Conocer los datos más significativos que permitan describir el documento y facilitar su búsqueda y consulta posterior.

Así, partimos del primer paso consistente en definir un sistema de codificación interna (legible y comprensible para toda persona involucrada en el proyecto –directa o indirectamente-) de la información.

CODIFICACIÓN:

El registro incluye la codificación de cada documento mediante un sistema que comprende los datos relativos a la procedencia y las características del mismo, teniendo en cuenta la necesidad futura de volver a consultar el documento original.

Los criterios clasificatorios seguidos para la codificación han pretendido tener en cuenta:

- La **estructura funcional interna** del archivo, que identifica cada documento con la sección del centro con la que se relación y para la que será útil:

| Código | Descripción |
|--------------|---|
| RS | Red social |
| MI | Memoria inmaterial recogida |
| MM-RS | Memoria material recogida por medio de la red social |
| MM-VC | Memoria material recogida a través del volcado documental |

- El **tipo de documento**, referido al modo en el que la información se presenta en la fuente original.

| Código | Descripción |
|--------|--|
| CON | Persona de contacto que integrará la red social |
| EN/AV | Entrevista registrada mediante sistema audiovisual |
| EN/AU | Entrevista registrada por sistema de audio |
| EN/ES | Entrevista registrada de forma escrita |
| FOR | Formulario |

| Código | Descripción |
|--------|--|
| ENC | Encuestas |
| FOT | Fotografías |
| CAR | Cartas y correspondencia (tarjetas postales, etc.) |
| LIB | Libros |
| REV | Revistas |
| ART | Artículos de prensa, científicos, etc. |
| FOL | Folletos de información (turística, histórica, panfletos, etc.) |
| CUA | Cuadros de clasificación de los archivos consultados |
| PLA | Planos y cartografía |
| PRO | Proyectos (de construcción, reforma, urbanísticos, de instalaciones, de maquinaria, etc.) |
| PRE | Presupuestos |
| FAC | Facturas |
| MEM | Memorias, informes y demás documentación escrita (no contempladas en el resto de categorías) |
| IMA | Imágenes de todo tipo (no contempladas en el resto de categorías) |

- El **formato de la información o del documento**, referido al modo en el que se presenta dentro del centro de documentación propio de este proyecto.

| Código | Descripción |
|--------|---|
| FI/OR | Documento original, en soporte físico |
| FI/CP | Copia de documento original (fotocopias, copias de grabaciones, etc.), en soporte físico |
| DIG/OR | Documento en soporte digital, generado en el marco del proyecto (entrevistas, documentales, audios, etc.), descargado o escaneado del original. |
| DIG/ED | Documento en soporte digital, editado respecto al original |
| DAT/L | Lista de datos |

- La **procedencia de la información o del documento**, referido al método por el cual ha sido obtenida la documentación.

| Código | Descripción |
|--------|---|
| PR/CE | Procedencia privada/personal: cesión |
| PR/DO | Procedencia privada/personal: donación |
| PP | Producción propia, generada por el equipo de investigación en el marco del proyecto |
| ARC | Achivo, centro de documentación, etc. |
| WEB | Páginas web no vinculadas a archivos o centros de documentación |
| NR | Procedencia no relevante para el estudio |

Como resultado de la aplicación de este sistema de codificación de la información recopilada, se generarán una serie de signaturas para cada documento, con el siguiente formato:

Ejemplo de codificación de un contacto:

RS-DAT/L NR 000-CON

La codificación numérica responde al orden de registro dentro del centro de documentación. Para el primer contacto que componga el listado de la red social, el código será RS-DA/L NR 001-CON.

Ejemplo de codificación de una de las entrevistas realizadas a una persona que compone la red social, en el supuesto de que haya sido grabada en audio:

MI-DIG/OR PR/CE 000-EN/AU

Ejemplo de codificación de una fotografía cedida por una persona que compone la red social, en el supuesto de que se ceda la imagen escaneada:

MM-RS-DIG/OR PR/CE 000-FOT

ALMACENAMIENTO INTERNO

La información y documentación recopilada y generada debe ser almacenada de tal modo que se cumplan las condiciones óptimas para su conservación, atendiendo a sus características y naturaleza.

De este modo, deben conformarse dos tipos de almacenes: uno físico y uno virtual. En el primero de los casos, y para asegurar la permanencia y salvaguarda de la información recopilada en soporte físico, se realizará una copia digital que será también custodiada en el archivo virtual del proyecto.

En lo referente a la documentación o información digital, se ha previsto un sistema de almacenaje en un repositorio de capacidad suficiente para su archivo. Asimismo, se contempla la generación periódica de copias de seguridad en un repositorio independiente.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN/DOCUMENTACIÓN

Tras la obtención de la información, la codificación de cada elemento/documento con el sistema propio y su almacenaje, se hace precisa la generación de una base de datos que contenga su descripción para una posterior consulta eficaz.

La base de datos se estructurará conforme a las secciones que conforman el centro de documentación, esto es, RS. Red social, MI. Memoria inmaterial, MM-RS. Memoria material obtenida a través de la red social, MM-VC. Memoria material recogida a través del volcado documental.

Dicha base de datos incorporará la siguiente información de cada elemento almacenado y codificado:

Para la **Sección RS. Red Social:**

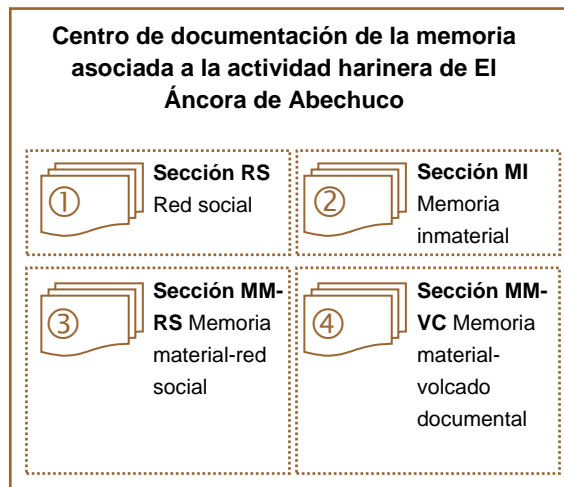
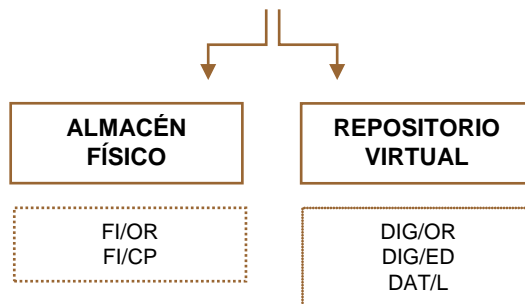
La sección se divide en dos páginas, conforme a la categoría del contacto: TESTIMONIO vs. STAKEHOLDER.

Para el caso de los **TESTIMONIOS**, se incorpora la siguiente información:

- **Bloque 1º: ubicación** de la ficha del contacto dentro del archivo digital del proyecto. En la medida de lo posible incorporará en enlace directo al documento o en su defecto la ruta.

CENTRO DE DOCUMENTACIÓN DE LA MEMORIA ASOCIADA A LA ACTIVIDAD HARINERA DE EL ÁNCORA DE ABECHUCO

SISTEMA DE ALMACENAMIENTO



- **Bloque 2º: **signatura**** obtenida como resultado de la aplicación del sistema de codificación diseñado para este proyecto.
- **Bloque 3º: datos del contacto**, que contemplan:
 - Nombre y apellidos.
 - Edad: conforme a las franjas establecidas.
 - Género.
 - Correo electrónico de contacto.
 - Teléfono de contacto.

- Vínculo de la persona con la historia de El Áncora de Abechuco o su entorno.
- **Bloque 4º:** cesión de información, que incluye:
 - Memoria material: si ha cedido.
 - Memoria inmaterial: si ha cedido o está dispuesto a ceder.
- **Bloque 5º:** estado del proceso de recogida de la memoria material e inmaterial, que contempla:
 - Enlace interno.
 - **Enlace externo:** en el supuesto de que haya existido mediación.
 - **Establecimiento de contacto:** según se haya producido o no.
 - **Fechas** de las diversas conversaciones/reuniones que se hayan mantenido.
- **Bloque 6º: estado del proceso** de recogida de la memoria material e inmaterial, que contempla:
 - Enlace interno.
 - **Enlace externo:** en el supuesto de que haya existido mediación.
 - **Establecimiento de contacto:** según se haya producido o no.
 - **Fechas** de las diversas conversaciones/reuniones que se hayan mantenido.

Para el caso de los **stakeholders!**:

se incorpora la siguiente información:

- **Bloque 1º: ubicación** de la ficha del contacto dentro del archivo digital del proyecto. En la medida de lo posible incorporará en enlace directo al documento o en su defecto la ruta.
- **Bloque 2º: signatura** obtenida como resultado de la aplicación del sistema de codificación diseñado para este proyecto.
- **Bloque 3º:** datos del contacto, que contemplan:
 - Nombre y apellidos.
 - Edad: conforme a las franjas establecidas.
 - Género.
 - Correo electrónico de contacto.
 - Teléfono de contacto.
 - Organización o asociación a la que pertenece.
 - Cargo en dicha organización o asociación.
- **Bloque 4º: ampliación de red social**, en el supuesto de que haya servido de enlace con nuevos contactos de interés para ser incorporados a la red social. Se incluirá:
 - **Nombre y apellidos** de la persona cuyos datos se facilitan.
 - **Signatura** de la ficha de contacto de la nueva persona que se incorporará a la red social.
 - Bloque 5º: cesión de información, que incluye:
 - Memoria material: si ha cedido.
 - **Memoria inmaterial:** si ha cedido o está dispuesto a ceder.

08| APROXIMACIÓN RELATIVA A LA PUESTA EN VALOR DE LA MEMORIA

08.1| IDEA PRINCIPAL QUE SE QUIERE TRANSMITIR A TRAVÉS DEL FUTURO AUDIOVISUAL

El volumen de datos y vivencias obtenidos a través de las entrevistas, encuentros y el análisis de las diferentes fuentes, se han canalizado con el objetivo de construir narrativas. Son, por lo tanto, las narrativas identificadas la base sobre la que se podrá establecer la idea principal que se quiere transmitir a través el futuro audiovisual, **una idea que gira entorno al ciclo productivo del cereal y su transformación en un alimento básico a partir de un producto muy presente en los cultivos del entorno**. Todo ello con el objetivo de generar un recurso orientado a la musealización y puesta en valor de la antigua fábrica de harinas con motivo de su rehabilitación.

08.2| ARGUMENTO O HISTORIA QUE DESARROLLA ESTA IDEA PRINCIPAL

El argumento guía para el desarrollo de la idea principal, irá en función de las narrativas que nutren a ésta, y tendrá el propósito de hacer que **la narración sea percibida como algo que forma parte de la propia identidad de la persona oyente**. Así pues, **el argumento guía se basará en los siguientes bloques temáticos:**

- A) ACTIVIDADES PRODUCTIVAS FABRILES
- B) ORGANIZACIÓN, DISTRIBUCIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE LA FÁBRICA
- C) ASPECTOS SOCIALES EN EL ENTORNO LABORAL
- D) LAS MEMORIAS PERSONALES
- E) LA RELACIÓN ENTRE FÁBRICA Y ENTORNO

Será importante además, promover la implicación activa en la recreación compartida de este argumento,

- **fomentando un sentido de comunidad,**
- **liberando sentimientos y emociones,**
- **impulsando procesos de pensamiento**
- **y ayudando a construir relaciones y a crear confianza**

08.3| ESCENARIO IDEAL PARA LA GRABACIÓN DE CADA ENTREVISTA

A priori el espacio más adecuado, **las diferentes plantas de la propia fábrica en las que se desarrollaban las diferentes fases del proceso productivo**, así como su entorno más inmediato. También

se considera un escenario idóneo, **el entorno rural y natural de los cultivos locales de cereal**.

08.4| SELECCIÓN DE PERSONAS IDÓNEAS PARA LA GRABACIÓN DEL AUDIOVISUAL

Las personas propuestas a continuación, tienen un papel destacado en las narrativas planteadas, además de reunir cualidades como buenos comunicadores que favorecen la transmisión de sus relatos:

| Contacto | Descripción |
|--------------------------------------|--|
| VALENTÍN ÁLVAREZ | Carga y descarga. Empaque. Panificadora. |
| JOSÉ ORTEGA | Molinero |
| ESPERANZA GARCÍA | Pastelería |
| JOSÉ VALLE | Pastelería |
| ÁNGEL GARCÍA | Encargado pastelería |
| ANTONIO GARCÍA | Mantenimiento y panificadora |
| AMADOR OLIVER | Panificadora |
| CARLOS ÁLAVA | Agricultor local |
| M^a FRANCISCA PÉREZ | Stakeholder |
| OSKAR GONZÁLEZ | stakeholder |

08.5| TESTIMONIOS QUE DEBEN SER TRANSMITIDOS POR LAS PERSONAS SELECCIONADAS

Este apartado está muy relacionado con la idea principal articulada en base a las narrativas seleccionadas. En cualquier caso, los testimonios deben escogerse de la selección de audios disponible en el anexo digital, en la carpeta MI con la codificación MI-DIG-ED-PR-CE-EN-AU. En la tabla que se presenta continuación se indican los ejes temáticos principales de los testimonios a transmitir por cada uno de los contactos seleccionados:

| Contacto | Testimonio |
|-------------------------|--|
| VALENTÍN ÁLVAREZ | Empaque y distribución de la harina // Proceso de panificación // Organización, distribución y funcionamiento de la fábrica // Condiciones laborales // Memorias Personales // |
| JOSÉ ORTEGA | Moltruración del trigo // Empaque y distribución de la harina // Organización, distribución y funcionamiento de la fábrica // Aprendizaje del oficio // Trabajadores migrantes // |
| ESPERANZA GARCÍA | Repostería // Organización, distribución y funcionamiento de la fábrica // Relaciones entre trabajadores // Aprendizaje del oficio // Memorias Personales // |
| JOSÉ VALLE | Repostería // Condiciones laborales // Relaciones entre trabajadores // Aprendizaje del oficio // |
| ÁNGEL GARCÍA | Moltruración del trigo // Distribución de la harina // Proceso de panificación // Organización, distribución y funcionamiento de la fábrica // Relaciones entre trabajadores // Aprendizaje del oficio // Memorias Personales // |
| ANTONIO GARCÍA | Proceso de panificación // Organización, distribución y funcionamiento de la fábrica // Condiciones laborales // Relaciones entre trabajadores // Aprendizaje del oficio // Memorias Personales // |
| AMADOR OLIVER | Proceso de panificación // Organización, distribución y funcionamiento de la fábrica // Aprendizaje del oficio // |
| CARLOS ÁLAVA | Cultivo del cereal en el entorno local // proceso de comercialización del trigo // Abastecimiento de cereal del áncora // |

Con respecto a los satkeholders, **M^a Francisca Pérez** y **Oskar González**, sus testimonios son interesantes desde el punto de vista del interés y el fuerte sentido identitario que en la actualidad sigue despertando el Áncora de Abetxuko en el barrio.

09| BIBLIOGRAFÍA

- Anuario estadístico 2006. Indicadores por barrios. Abetxuko. Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz. <https://www.vitoria-gasteiz.org/docs/wb021/contenidosEstaticos/adjuntos/es/34/83/3483.pdf>
- Calderon, C. (1984). *Diagnóstico de la situación de salud de Abetxuko*, Vitoria-Gasteiz, Servicio Central de Publicaciones del Gobierno Vasco
- Madoz, P. (1845). *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de ultramar*. Vol. 2. Madrid, Est. tip. de P. Madoz y L. Sagasti.
- Moréno Lázaro, J. (2006). *La fábrica de harinas de el Áncora de Abechuco: valor histórico, arquitectónico y tecnológico y propuestas de rehabilitación para usos socio-culturales*. Vitoria-Gasteiz, informe inédito
- Sánchez-Carretero, C. (2012). "Hacia una Antropología del conflicto aplicada al patrimonio". En: Santamarina Campos, B. C. (ed.). *Geopolíticas patrimoniales. De culturas, naturalezas e inmaterialidades. Una mirada etnográfica*. Valencia, Germania.
- VVAA (2012). *Patrimonio Industrial en el País Vasco = Euskadiko industria ondarea*. Vitoria-Gasteiz, Servicio Central de Publicaciones del Gobierno Vasco

10.1| ANEXO. FICHAS DE LA RED DE CONTACTO

10.2 | ANEXO. DOCUMENTO DE CESIÓN

10.3 | ANEXO. TRANSCRIPCIÓN DE LAS ENTREVISTAS
