

ANUARIO DE EUSKO-FOLKLORE

Sociedad de Ciencias ARANZADI

SAN SEBASTIAN

Tomo XIII. — 1969-1970. — Págs. 77-128

# Bosquejo etnográfico de Sara, (VI)

Por JOSE MIGUEL DE BARANDIARAN

## EL GRUPO DOMESTICO

### Relaciones de consanguinidad

*Parentesco. Nociones y vocabulario.*—Las relaciones con personas y cosas se expresan con voces que originariamente significaron objetos materiales de uso común. He aquí, a este respecto, algunos de los nombres y frases más usuales: *Esku*, *eskubide* 'derecho' (de *esku* 'mano' y *bide* 'camino'); *esku guztiak eman* 'otorgarle todos los derechos'; *gizonak badu lur bat, berain bizitzeko eta berain ehortzeko*: 'el hombre tiene una tierra (tiene derecho a una tierra) para vivir él mismo y para ser enterrado'; *eginbide* 'obligación' (de *egin* 'hacer' y *bide* 'camino'); *zuzenbide* 'justicia' (de *zuzen* 'recto' y *bide* 'camino'); *gizabide* 'justicia' (de *gizon* 'hombre' y *bide* 'camino'); *ikuskizun* 'responsabilidad' (de *ikusi* 'ver' y *kizun* sufijo 'materia'); *jaun* 'señor'; *andre* 'señora'; *nausi* 'amo'; *jabe* 'dueño'; *etxaldun* 'propietario de casa'; *etxeokandre* 'señora de casa'; *etxe* 'casa', 'familia'; *ondorio* 'heredero', 'efecto'; *ondoko* 'heredero', 'descendiente', *sehi* 'sirviente'; *mutil* 'criado'; *neskato* 'criada'.

Los parientes más íntimos, los más próximos, son los esposos. Sigue el parentesco de padres e hijos, de abuelos y nietos, de los hermanos, de tíos y sobrinos, de los primos (hijos de hermanos), el de los segundos primos (hijos de primos), y el de los terceros, con quienes se considera terminado el parentesco para los efectos de relaciones peculiares entre

parientes. La parentela (en vasco: *adreria*) comprende, pues, a todos los consanguíneos en línea recta, a los consanguíneos en línea lateral hasta el cuarto grado inclusive y a sus cónyuges. A los consanguíneos de grados ulteriores se les llama *aidekutsu* 'reliquia de parentesco'.

El orden y grado de parentesco se respetan, por ejemplo, en los cortejos fúnebres. En la conducción del cadáver a la iglesia y al cementerio y al regresar a la casa mortuoria, los parientes van formando una fila, conforme al grado de parentesco que les unía con el difunto. Ocupa, pues, el primer lugar el esposo; síguele el padre; después el hijo, el hermano, el cuñado, el tío, el sobrino, el primo, etc. Si acuden varios hermanos, el de más edad precede a los demás; lo mismo se observa, cuando son varios los tíos, los sobrinos y los primos que asisten al funeral. En el cortejo de las mujeres se observan las mismas normas.

Nombres que expresan los diversos grados de parentesco: *aideak*, *jendakiak* 'parientes', que, siendo paternos, se llaman *aitain-aldekoak*, y los maternos *amain aldekoak*; *jaun-andreak* 'señor-señora', 'esposos', 'matrimonio'; *nee jauna* 'mi marido'; *nee andrea* 'mi mujer'; *aita* 'padre'; *ama* 'madre'; *buraso* 'padre' o 'madre'; *burasoak* 'padres'; *arbasoak* 'bisabuelos' o ascendientes anteriores; *seme* 'hijo'; *alaba* 'hija'; *anaya* 'hermano'; *arriba* 'hermana' (con relación al hermano); *aizpa* 'hermana' (con relación a otra hermana); *aitatxi* 'abuelo', 'padrino'; *amatxi* 'abuela', 'madrina'; *osaba* 'tío'; *matanta* 'tía'; *iloba* 'nieto', 'sobrino'; *semeautsi* 'ahijado'; *alautsi* 'ahijada'; *aitaginarriba* 'suegro'; *amaginarriba* 'suegra'; *sui* 'yerno'; *errain* 'nuera'; *koinata* 'cuñado', 'cuñada'; *aurride* 'hermano' o 'hermana'; *aurrideak* 'hermanos'; *kusina* (primo o prima en cualquier grado); *leenkusina* 'primer primo' (hijo o hija de un tío o tía); *bigarrenkusina* 'segundo primo o prima' (hijo o hija de primeros primos); *irugarren kusina* 'tercer primo' (hijo o hija de segundos primos).

*Casa y familia.*—Como *etxe* significa casa y también familia, los familiares se dicen *etxeoak* 'los de casa', y el apellido o nombre de familia coincide, en muchos casos, con el propio de la casa en que vivió primitivamente la familia. Ciento cincuenta de los apellidos que figuran en *Liber baptismalis* de Axular (años 1609-1624) son nombres que otras tantas casas han conservado en Sara hasta nuestros días. El apellido del padre es el único que se transmite hoy a la descendencia; pero en otro tiempo no era raro el caso en que el nombre de la casa se transmitiera

como apellido a los hijos, coincidiese o no con el apellido del padre. Tal ocurría con los Olha, Haranburua y Lahet en el siglo XVIII. Y antes todavía debió ser ésta la norma general. No es, por lo tanto, extraño que el apellido de la madre, y no el del padre, se transmitiera a la descendencia, cuando aquélla era la heredera de la casa. Así, en la partida bautismal del 31 de enero de 1610 leemos: *Joannis de Aldabe filius Joannis de Urdax* (Juan de Aldabe, hijo de Juan de Urdax), según consta en el citado "Liber baptismalis" de Axular.

El apellido actual es empleado, como denominación de una persona, sólo en cartas, en cuarteles y en ceremonias y actos oficiales. Raro es el caso en que a uno le llamen o le conozcan por su apellido oficial. El modo de llamar hoy a una persona es el mismo que debió ser usual aun antes de la época en que se empezó a utilizar el apellido paterno como único válido: el de llamar a cada uno con el nombre de su casa. Así, el cabeza de familia de la casa *Altzuarde* se llama comúnmente *Altzuarde*, aunque su apellido oficial sea Etxegoyen, y los restantes miembros de su familia se designan con el nombre de pila o de su estado o profesión, más el de la casa: *Altzuarde'ko etxekoandrea* (la señora de Altzuarde), *Altzuarde'ko Mariana* (Mariana de Altzuarde), etc.

La esposa adopta el apellido de su esposo; pero esta costumbre es reciente, de este siglo; antes las mujeres casadas utilizaban, durante toda su vida el apellido de su padre o el nombre de su casa de origen, y lo utilizaban casi siempre, salvo las de la burguesía, siempre más abiertas a influencias extrañas.

Para señalar los miembros de una familia sirve el nombre de la casa: así, se dice *Ibarsoro'koak* 'los de Ibarsoro' para nombrar a las personas de la familia que habita en Ibarsoro; *Argaine'koak* para nombrar a los de la familia de la casa Argaine, etc. A veces se emplea esta otra forma: *Ibarsoro'tarrak*, *Argain'darrak*, etc.

Algunos individuos son nombrados con motes; rara vez una familia.

Los nombres de pila son de los que figuran en el santoral. Los más usuales son los siguientes: *Ganes* 'Juan', *Ganixon* 'Juan'; *Piarres*, *Pello*, *Piarrezume* 'Pedro'; *Joset*, *Kose* 'José'; *Mizel*, *Mixel* 'Miguel'; *Xemartin*, *Mattin* 'Martín'; *Mayi* 'María'; *Kattalin*, *Katrin* 'Catalina'; *Jeane* 'Juana'; *Mai-Luis*, *Mariana*, *Mari-Jeane*, *Josefina*, *Ana-Mari*, etc.

En las partidas de bautismo de *Liber baptismalis* de Axular correspondientes a los años 1609 y 1610, son citados 593 individuos: 302 varones y 291 mujeres. Aparecen 20 nombres diferentes para los primeros y 17 para las mujeres. Los nombres de varón son: Juanes (130 veces), Joangoche (2 veces), Jehanmartin (2), Martín (60), Pedro y Pierres (42), Miguel (25), Martisanz (6), Sancho (4), Gabriel (1), Christobal (5), Adrián (3), Sanzin (1), Esteben (8), Antonio (2), Salvat (2), Bernardo (2), Bertrand (2), Lorentz (2), Matías (2), Joseph (1).

Los nombres de mujer son: María (147), Joana (58), Joanetta (2), Catalina (23), Sabadina (10), Garagina y Garagena (10), Extebene, Estebaneta (9), Magdalen (6), Laurencina (5), Ana (4), Agnes y Aynes (4), Graciana (4), Gratena (2), Dominga (2), Domindina (2), Salbata (2) y Marijans (1).

Como se ve, los nombres más usuales entre los hombres eran Juanes, Martín, Pierres y Miguel; entre las mujeres, María, Joana y Catalina.

El conjunto de los nombres de pila que se utilizan ahora no es el mismo que el del siglo XVII; pero tampoco parecen grandes las diferencias. De los 60 mozos, naturales de Sara, que figuran en los libros de casados de este pueblo durante el período 1922-1931, se llaman Pedro 10, Juan 9, Juan Bautista 7, Juan-Pedro 4, Miguel 7, Martín 4, Francisco 4, Domingo 3, José 3, St.-Martín 3, Tiburcio 2, Bonifacio 1, Renato 1, Félix 1, Mauricio 1, Gabriel 1, José-Manuel 1, Bernardo 1, Juan-Mauricio 1, Salvador 1, Nicolás 1, Carlos 1, Martí-José 1, Alfonso 1.

De las 126 mujeres, naturales de Sara, casadas en este pueblo durante el mismo período, 31 se llaman María, Juana 9, María-Juana 8, María-Ana 4, María-Luisa 4, Juana-María 2, María-Dominica 2, Catalina 8, Josefina 10, Francisca 8, Engracia 4, Alicia 1, Angeles 1, Antonieta 1, Caticha 1, Cecilia 1, Celestina-Adela 1, Dominica 1, Isabel 1, Estefanía 1, Emilia 1, Enriqueta 1, Fabiana 1, Juanita 1, Josefina-Sabina 1, Laurentina 1, Leonia 1, Luisa 1, Magdalena 1, María-Angeles 1, María-Luisa 1, María-Margarita 1, María-Rosa 1, Nicanora 1, Sabina 1, Silveria 1, Teresa 1, Verónica 1.

Los nombres que eran más usuales en el siglo XVII, continúan siéndolo ahora; pero han aparecido varios nuevos. Además, Francisco, Domingo y José son hoy bastante frecuentes, lo que no ocurría antes. Otra

novedad es que ahora existen muchos nombres compuestos, cosa rara en el siglo XVII.

Los nombres de pila se transmiten de padrino a ahijado y de madrina a ahijada. Lo mismo ocurría, sin excepción, a principios del siglo XVII, según se ve en las partidas de *Liber baptismalis* ya citado.

*Relaciones mutuas.*—Los padres tutean generalmente a sus hijos desde que éstos alcanzan el uso de razón; pero antes los tratan de *zu* 'usted', 'vous'. Del mismo modo tratan a los niños las demás personas.

Los hermanos y los amigos se tutean entre sí. Los esposos se tratan de *zu* desde que se casan, aun cuando antes hubiesen tenido costumbre de tutearse. Los hijos a los padres, los sobrinos a los tíos y, en general, los inferiores a los superiores tratan de *zu*: el tutearlos se considera falta de respeto.

Los padres se dirigen a sus hijos por su nombre de pila; los hijos a su padre, llamándole *aita* 'padre'; a su madre, *ama* 'madre'. Los tíos se dirigen a sus sobrinos, llamándolos por su nombre de pila; los sobrinos a su tío y a su tía, llamándoles *osaba* y *matanta* respectivamente. Los esposos se llaman por su nombre de pila; como también los hermanos entre sí.

Las familias no se preocupan de genealogías, salvo raras excepciones; pero ciertas casas ostentan en lugar visible un escudo de armas o una inscripción que expresa la fecha de su construcción o de su renovación, y a veces los nombres de quienes la hicieron o la habitaron en otro tiempo. La casa simboliza a la familia, por lo que su nombre figura en las antiguas inscripciones de su tumba y de su *yarleku* o sitio que en la iglesia parroquial tiene la casa para ciertos actos culturales en favor de los difuntos de la misma. He aquí ejemplos de estas inscripciones:

JOANNES DE ECHEGARAI - MARIA DE HARIZMENDI - 1791  
(inscripción que aparece en una piedra del muro de la fachada principal de la casa *Ixpilteguia*),

LEÇABEKO THOMBAC 1838 (Tumbas de Lezabea 1838).

ARROSSAGARAICO IARLEKHUA 1791 (Asiento de Arrosagarai 1791).

A consecuencia de obras realizadas en el pavimento de la iglesia parroquial, hace medio siglo, las piedras o lápidas de los *yarleku* aparecen hoy fuera de los sitios que les corresponden conforme a sus inscripciones.

Ahora está introduciéndose, además, la costumbre de consignar en las inscripciones sepulcrales el nombre de la familia (no el de la casa, como antes); pero hasta los tiempos presentes la tumba ha sido considerada como una prolongación de la casa o parte integrante de la misma, fuera quien fuera la familia que en ella habitara.

Los antepasados de la familia se llaman *arbasoak*. La casa se considera siempre obligada a ciertas atenciones para con ellos y, en algunas ocasiones, encarga que se celebre una misa cantada en sufragio de cuantos hayan muerto en su casa. Cuando se va a celebrar una boda, las familias de los novios hacen cantar una misa en la iglesia parroquial para los difuntos de ambas casas unos días antes del casamiento. Dicen que tal misa es *obligazionentzat*, palabra que significa que la misa es en cumplimiento de las obligaciones que ambas familias tienen para con sus antepasados.

Al rezar el rosario en familia, cosa que en muchas casas es practicada diariamente, se dice al final un *Pater noster* con esta dedicatoria: *etxe huntarik atea dien arimentzat* (para las almas que han salido de esta casa); o esta otra: *etxe huntako arima ganentzat* (para las almas idas de esta casa).

Los descendientes se consideran obligados en igual medida para con sus antepasados paternos y maternos, si bien son más estrechas y ocupan lugar preferente sus obligaciones para con sus antepasados de la casa donde habitan.

La tradición y la leyenda han perpetuado a veces algunos recuerdos de antepasados o de hechos ocurridos en la casa. Mi informante Ganixon Larzabal, del caserío *Ibarsoro-beherea*, cuenta que dos hermanas de esta antigua casa infanzona trabajaban en sus tierras tirando del *trunku* o rodillo apisonador de madera, del que hoy tiran solamente las vacas o los bueyes. Con esto se quiere dar a entender lo robustas y forzudas que eran aquellas mujeres.

El mismo informante cuenta también que la mencionada casa *Ibar-*

*so-ro-beherea* fue la primera de este pueblo de Sara (otros dicen que la primera fue *Haranburua*), y que, habiendo pasado aquí un cazador de Vera (Navarra), cuando la estaban construyendo, al volver a su pueblo refirió a su padre lo que había visto en *Xareta* (antiguo nombre del valle donde se asientan Sara, Ainhoa, Urdax y Zugarramurdi). Entonces el padre del cazador expresó su contrariedad diciendo que la nueva casa, distante 20 kilómetros, estaría demasiado cercana para que pudiera haber paz entre vecinos.

El sentimiento del honor familiar se manifiesta en diversas formas, sobre todo cuando a algún miembro de la familia se le imputan ciertas faltas o delitos. Ante la acusación de la infidelidad a la palabra empeñada en los compromisos contraídos, se defiende la familia entera con presteza y vehemencia. Lo mismo ocurre ante la imputación de insinceridad, de trampa en los negocios, de denuncia de delitos a las autoridades, de insolvencia, de escasez de juicio y de robo. *Gure etxean ez da olakoik sekulan izen* (en nuestra casa jamás ha ocurrido tal cosa); *oi in duena ez da gure etxekoa* (quien ha hecho eso no es de nuestra familia), y otras frases similares emplean con frecuencia los vecinos de Sara para rechazar acusaciones e injurias dirigidas a sus familiares y parientes. El mismo sentimiento colectivo se manifiesta en ocasiones de sucesos felices con frases como ésta: *Ohore da olako gauza gure jendakian gertatzea* (es honroso que tal cosa ocurra en nuestra parentela).

Las relaciones entre los parientes son a veces muy estrechas; sobre todo, las de los parientes que han nacido y vivido en la misma casa. La comunidad de la casa natal refuerza notablemente la unión de la sangre y del origen y linaje. No sólo en vida es uno objeto de atenciones especiales de parte de quienes viven en su casa natal, sino que, después de su muerte, si era soltero, será sepultado en la tamba de la misma casa y será recordado, en oraciones y sufragios, por los que moran en ella.

Con los parientes trata uno con mayor intimidad que con otras personas. También un pariente goza de mayor autoridad para dar consejos y reprensiones.

Cohabitan en la misma casa los padres y los hijos solteros y el hijo o la hija heredera con su consorte e hijos. Los *etxekoak* 'familiares' son, pues, frecuentemente dos matrimonios con sus respectivos hijos.

Los hijos segundones forman familia aparte y habitan en otra casa, fuera de la paterna, una vez casados; pero antes habitan con sus padres, o con el heredero (hermano o hermana), aun después que aquéllos hayan muerto. Y aunque las necesidades de la vida u otras causas los hayan alejado, siempre se consideran como miembros del *etxe* y con derecho a habitar en él mientras permanezcan solteros. Igualmente tienen derecho, como dijimos arriba, a ser sepultados en la tumba de su casa natal y a la participación en los sufragios y preces que se hagan en ella y en su *yarleku* de la iglesia parroquial.

Los hermanos que, por su estado o trabajos, se hallan fuera de la casa paterna, vienen a reunirse en ésta por *Omia-Saindu* (Todos los Santos). Los parientes se reúnen principalmente con motivo de las fiestas patronales del pueblo, de algún bautizo de los suyos, de una primera comunión, de un casamiento y de una defunción. Para el bautizo quien invita es un miembro de la familia del recién nacido; para la primera comunión, el mismo que la hace; para el casamiento, el que se casa; en caso de defunción, el *leenate* (primer vecino a la derecha en el camino de la iglesia). En cada uno de estos casos los parientes hacen una comida juntos.

En casos de necesidad son los parientes quienes, en primer lugar, asisten a una familia, tanto en la enfermedad como en los trabajos. Si quedan niños huérfanos en una casa y no es posible su crianza y educación en ella, los parientes (principalmente los tíos) los acogen en sus casas.

Los padres ejercen su autoridad en lo que respecta al cumplimiento de sus obligaciones relativas a la crianza, instrucción y educación de su prole. Pero van respetando las iniciativas de sus hijos a medida que éstos progresen en la madurez de juicio o que logren un modo de vida que no requiera la intervención de sus progenitores.

Mientras vivan en la casa paterna, los hijos se consideran más o menos sujetos a la autoridad de sus padres, aun en los casos, hoy frecuentes, en que no formen con ellos comunidad económica ni tengan trabajos comunes.

El hijo (o hija) heredero y su cónyuge que viven con los padres de aquél reconocen siempre la autoridad de éstos en lo que concierne al tra-

to mutuo y a la administración y explotación de los bienes, ateniéndose en esto último a las condiciones señaladas en las capitulaciones matrimoniales que precedieron al casamiento del matrimonio joven. Los demás hijos, como dijimos antes, viven en la casa paterna mientras no tomen estado, o bien trabajando con sus padres (con el heredero, si éstos mueren antes), o bien aportando alguna cantidad en compensación de los gastos que su estancia añade al presupuesto familiar, si por su oficio y trabajos particulares ganan bastante para ello.

Son frecuentes los casos en que los hijos, ya emancipados, envíen grandes cantidades de dinero a sus padres para aliviarles su situación económica. Al lado de esto se ven también algunos casos en que el hijo casado expulsa de su casa a los padres que le habían instituido heredero, poniéndole en posesión de sus bienes, conducta que es considerada en el pueblo como monstruosa.

Los ancianos y enfermos son generalmente atendidos en casa. Hay casos —raros— en que los tales son internados en el hospital del pueblo, donde ciertamente los servicios de alimentación, medicación, etc., se hallan muy bien dotados.

*La casa y el grupo doméstico.*—Es vieja costumbre mantener íntegra la casa en casos de sucesión hereditaria. El dominio debe quedar indiviso y siempre adscrito a la misma familia.

No es bien vista la venta de una casa que viene ligada, por tradición, a una familia. Pregunté al vecino de la casa *Xomindinia*, propietario de la de *Aldabea*, si quería vender ésta; él me contestó así: *Ene burasoen etxeondoa baita, ez dut saltzen ahal* (Como es casa matriz de mis padres, no la puedo vender).

Preguntada igualmente la dueña de *Kapetenia*, si estaba dispuesta a vender esta casa, contestó que ella la había heredado de su padre y no podía venderla sin grave ofensa a la memoria de su progenitor.

Tampoco es bien considerada la división o repartición de una casa. A propósito de esto, me dijo Mateo de Salaberrieta, vecino de *Bidartia* en el año 1933, el siguiente sucedido y modo de pensar habitual en estos casos:

*Etxe bat urratzea ez da ongi ikusten, naiz eta aur asko izan.*

No es bien visto dividir una casa, aun cuando haya muchos hijos.

*Pikasarria'n Anddes zanak bere alaba autu zuen bere etxean geldi zedin.*

En *Pikasarria* (caserío de Sara) el difunto Andrés eligió a su hija para que quedase dueña de la casa.

*Seme bati eman zion Sanxoinia; bigarrenari, bertze etxe bat; gainetikoai, 200.000 libera bakoitzari, etxeko alabaren gain.*

A un hijo le dio *Sanxoinia* (casa de Sara); al segundo, otra casa; a los demás 200.000 francos a cada uno a cargo de la hija de casa.

*Bertze askotan, burasoak ezer erabaki gabe iltzen direlarik, inguruko gizon bi deituak izan oi dire, eta berak erabakitzen dute nola bear diren aurrek gelditu. Beti etxea, urratu gabe, aur batentzat erabakitzen dute; bertzeei izendatzen oi die bertze ontasun edo diru, etxeain gain.*

En muchos otros casos, si los padres mueren sin disponer nada, suelen ser invitados dos vecinos, y ellos señalan cómo tienen que quedar los hijos. Siempre deciden que sea la casa para un hijo, sin repartirla; a los otros les señalan otros bienes o dinero, a cargo de la casa.

Los padres pueden testar libremente, eligiendo entre sus hijos a uno cualquiera como heredero sin distinción de edad ni de sexo. En la mayor parte de los casos el elegido es el hijo mayor. Si éste es varón, se llama *premu*; si es mujer, *andregaya*. Si los padres no disponen otra cosa, se supone que el *premu* o la *andregaya* es el heredero.

Cuando no hay hijos, un sobrino u otro pariente suele ser instituido heredero; rara vez quien no pertenezca a la parentela.

Es en el testamento de los padres o en las capitulaciones que preceden al casamiento del hijo designado para heredero, cuando éste es instituido como tal. En este segundo caso, van a casa del notario de Ezpeleta los novios y sus padres y allí hacen la escritura correspondiente, señalando al heredero la cuarta parte del patrimonio familiar y las obligaciones que contrae con sus padres y antepasados. Ese día tienen comida los novios y sus familiares en casa del heredero.

Si los padres no son propietarios de la casa, eligen igualmente como sucesor en ella al hijo que crean más apto para ello. Los propietarios de la casa respetan esta voluntad.

Si muere el padre sin señalar heredero, es la madre quien hace esta designación. Si no hubiese hijos, la viuda no puede disponer de los bienes aportados al matrimonio por el marido; pero tiene derecho a vivir en casa de su consorte difunto. Si existen hijos, la viuda tiene derecho al usufructo de tales bienes y a elegir, entre sus hijos, al heredero, tanto de los bienes raíces como de los gananciales o adquiridos durante el matrimonio.

En caso de separación de esposos, los bienes gananciales se reparten en porciones iguales entre ambos.

Al heredero le corresponden la cuarta parte de la casa y de sus pertenecidos. Lo restante sirve para dotar a todos los hermanos a partes iguales. El heredero se encarga de esta última función, dotando a sus hermanos en especie o en dinero, de suerte que continúen indivisas la casa y sus tierras. El sostenimiento de los padres queda a su cargo.

Es corriente la asociación matrimonial, de modo que, al casarse el heredero, viviendo sus padres, queden en la misma casa los dos matrimonios o *bi andanak*, como aquí dicen.

No siempre pasa al poder del heredero el patrimonio familiar mientras vivan los padres; pero algunas veces pasa, como ya lo hemos dicho antes.

La dote consiste en la parte de la herencia que los padres señalan y adjudican a sus hijos, sin merma de los bienes raíces, a cuenta de sus bienes gananciales y de otros que debe aportar el heredero de la casa. La entrega de la dote se hace cuando se formalizan las capitulaciones matrimoniales del hijo o hija que, por casamiento, se emancipa. Consiste en dinero y en otras cantidades en especie: ajuar del dormitorio, como camas, muebles, ropas, etc., si es mujer; cama, vaca, maíz, instrumentos de trabajo, etc., si es varón.

Algunos matrimonios sin hijos adoptan a algún sobrino o pariente y le instuyen heredero de sus bienes. También se dan casos en que sea adoptado un huérfano de padre y madre, aunque no sea pariente.

Al contraer matrimonio, después de la ceremonia religiosa, los esposos van a las sepulturas donde se hallan enterrados sus antepasados y allí rezan durante breves momentos: es un modo de incorporarse el cónyuge adventicio al nuevo hogar o de ligarse cada uno de los recién casados con la familia del otro.

Si el matrimonio se instala en la casa del marido, la nueva señora deberá presidir en adelante los actos culturales domésticos (resposos, misas, luces, etc.) que la familia dispone se celebren de vez en cuando en la sepultura o *yarleku* que su casa tiene en la iglesia parroquial. Así, la indivisión y la inalienación de la casa aparecen también por este lado como exigencias de la continuidad del culto doméstico.

El marido es el cabeza de familia, si bien la mujer ejerce influencia decisiva en gran parte de los asuntos familiares. El tratamiento que se dan los esposos es *zu* 'usted'; no se tutean desde que se casan, como ya se dijo arriba.

Es generalmente malquisto y muy censurado el dominio despótico del marido sobre la mujer y viceversa. Un régimen de igualdad y de derechos paritarios es considerado como más justo y conforme con los usos tradicionales.

Los padres influyen poderosamente —en particular la madre— en el comportamiento de los jóvenes esposos, sobre todo si viven con éstos en la misma casa.

Cuando los jóvenes esposos no viven con sus padres, viven menos el ambiente de su casa paterna; pero procuran cultivar su recuerdo mediante frecuentes visitas a ella, principalmente por *Omiásaindu* (Todos los Santos), fiestas patronales del pueblo, en ocasiones como la de fiestas o acontecimientos familiares de importancia, etc.

Los matrimonios que tardan en tener hijos visitan a la Virgen de Lourdes implorando descendencia.

Sólo los hombres trabajan en labores de *larre* 'montaña' y en las de *oyan* 'bosque', segar, acarrear helecho y árgoma, cortar y acarrear leña, etcétera.

En las piezas de cultivo trabajan tanto los hombres como las mujeres, salvo en el manejo del arado tirado por vacas o bueyes, labor que está encomendada a los primeros.

En casa, son quehaceres del hombre el cuidado del ganado mayor (vacas, caballos, ovejas y cabras), su alimentación, su ordeño, su higiene en el establo, su aderezo y conducción al trabajo, su compra y su venta y su bendición con agua y cera benditas el día de San Blas. Son tam-

bién labores del hombre los arreglos de la casa y, en general, todo lo que sea de carpintería y cantería.

Son labores de la mujer las de la cocina, la limpieza de la casa, el lavado de la ropa, la costura, la compra de víveres y de vestidos, el cuidado de los cerdos y gallinas y su compra y venta. Es, sobre todo, su función la crianza y educación de sus hijos, la de bendecir el día de Candelaria (2 de Febrero) con cera bendita la casa y sus dependencias, a su esposo, a sus hijos y demás miembros de la familia y a los animales domésticos encomendados a su cuidado, etc., como se dijo en el cap. III de este "Bosquejo...". Es la mujer principalmente quien dirige los actos religiosos, tanto en el hogar (bendiciones, plegarias, sacrificios y ofrendas) como en la sepultura y *yarleku* que su casa tiene en la iglesia parroquial. Ella lleva la representación de la casa en muchos actos de asistencia vecinal, como en casos de enfermedades, de defunción, de ofrendas a los muertos de su barrio o pueblo, etc.

El hombre y la mujer emplean generalmente las mismas clases de instrumentos en las labores comunes. Pero cada sexo tiene sus azadas (las de la mujer son ligeras), su rastrillo y su hoz. En los trabajos de punto los hombres empleaban dos agujas ganchudas; las mujeres, cuatro lisas. Para hecer hilo con lana de oveja los hombres utilizaban la *xabila* o molinillo de dos conos de madera unidos por su vértice; las mujeres usaban *koka* 'rueca' y *ardatz* 'huso'.

*Sehi* significa sirviente. Si éste es varón, se llama *mutil*; si es mujer, *neskato*. Más frecuente es tener criado que criada en las casas rurales.

Los sirvientes de las casas labradoras y de pastores se ocupan en todas las labores propias de dichas casas. Comen lo mismo y en la misma mesa que los amos y sus hijos, y duermen, en general, en camas y dormitorios de la misma calidad que los de aquéllos. Son considerados como miembros de la familia del amo.

Los criados cobran ahora (1941) 200 y 300 francos al mes; hace 40 años cobraban 20 francos. El contrato se hace por meses; antes se hacía por años, si bien se pagaba por meses vencidos como ahora. No se formalizaba por escrito el contrato; la palabra dada de acuerdo entre las dos partes, era respetada y cumplida.

Si el contrato ha sido hecho a tanto por año, y el criado se marcha antes de finalizar ese plazo, el amo no le paga los jornales correspon-

dientes al tiempo en que estuvo trabajando en casa, hasta después que haya transcurrido el año. Si el amo rompe el compromiso, despachando al criado antes del tiempo señalado en el contrato, tiene que pagar a él todo el salario correspondiente al mes iniciado.

En algunas casas ha sido costumbre dar, como obsequio, al criado un par de pantalones, alpargatas, unas camisas u otras prendas.

Es corriente el dicho de que los sirvientes no han de entrar a servir en una casa en miércoles ni en viernes; de lo contrario, no se hacen a la casa, no se aclimatan.

## Indumentaria

El vestido se designa con el nombre de *soñeko*. Se utiliza como medio de proteger el cuerpo y hurtarlo a la vista de otros; pero también como distintivo del sexo, de la edad, de la profesión, de la situación social, de fiestas, de ciertos actos y funciones públicas, de viajes, de trabajos, de tiempo meteorológico, de estación del año, etc., según se colige de los datos que, a este respecto, proporcionan mis informantes.

En Sara existe la creencia de que antiguamente los hombres no vestían más que una prenda, hecha de hilo burdo, que tenía forma de saco y los cubría desde el cuello hasta los pies.

Cuando eran niños mis informantes, que ya frisan en los 70 y más años, los hombres adultos vestían *atorra* 'camisa' hecha con hilo de lino, *barneko* 'chaqueta' de mangas azules, *galtzak* 'pantalones' azules (o blancos, hechos con lienzo de hilo fino), *guerriko* 'cinturón' o faja de diversos colores, *gapelu* 'boina' negra, *zapinak* 'calcetines' de lana de oveja (en invierno), *eskalapoin* 'almadreña' de madera que se prolonga en pico vuelto hacia arriba. Los pastores empleaban, como prenda de abrigo, la *ardilarru*, suerte de dalmática hecha con dos pieles de ovejas colgadas del cuello. Para la siega de helecho y para el pastoreo en la montaña, calzaban *galtzoinak* 'polainas' hechas con lana de oveja, las cuales cubrían el pantalón y la pierna, de la rodilla para abajo. De ordinario, gran parte de los campesinos andaban descalzos en sus casas y en el contorno.

Las mujeres usaban *atorra* 'camisa', *azpiko-soina* 'combinación', *gai-neko-soina* 'saya', *bazkina* 'justillo' o 'chambra', *lepokua* o gran pañuelo al cuello (o toquilla de punto), *tauliera* 'delantal', *motto* o toca de algo-

dón para cubrir el moño, *kalotxak* o chanclos de madera, *galtzerdiak* 'medias' de algodón para ir a la iglesia.

Actualmente (1941) los vestidos son más variados y, generalmente, más costosos. Los hombres usan *larruarraseko* 'camiseta' que suele ser de algodón o franela; *atorra* 'camisa'; *trikota* 'jersey', utilizado sólo en invierno; *barneko* 'chaleco'; *paltu* 'chaqueta' o 'gabardina'; *galtzak* 'pantalones'; *galtzonak* 'calzoncillos'; *gapelu* 'boina' de lana negra; *zeintura* 'cinturón' de goma; *eskalapoinak* 'almadreñas' de madera; *espartiñak* 'alpargatas' de suela de esparto y cubierta de tela gruesa; *zapata-murritxak* 'zapatos de piel'; *zapatabotinak* 'botas'; *galtzerdiak* 'calcetines' que, cuando están hechos con lana de oveja, se llaman *galtzerdi-ilariak*. Las mujeres usan *atorra* 'camisa'; *barnekotrikota* 'el jersey interior'; pantalón; *soinazpiko* o *kotilunazpiko* 'combinación'; *tauliera* 'delantal' o bata; *trikota* 'jersey'; *galtzerdiak* 'medias'; *espartiñak* 'alpargatas'; *kalotxak* 'galochas' o chanclos de suela de madera; *zapatak* 'zapatos'. Los niños visten pantalón desde sus tres años; las niñas visten de largo a los 14 años.

En casa se hacía el hilo de lino a fines del siglo pasado; con él se fabricaba el lienzo en los telares que existían en varias casas del lugar. Cada familia hacía el hilo de lana con el que alguno o algunos de sus miembros fabricaban al ganchillo los calcetines para sí y para sus familiares. Con madera de aliso muchos vecinos fabricaban y todavía fabrican zuecos (almadreñas y galochas), para uso doméstico. Las mujeres confeccionaban en casa muchas prendas de vestir, como camisas, pantalones, batas y delantales; pero esto ya es raro en nuestros días: ahora prefieren comprar tales prendas en tiendas o encargar su confección a profesionales. Cuando alguien estrena una prenda nueva, sus amigos le hacen un *zimiko* 'pellizco' en un brazo, mientras le dicen: *zimiko berri*.

*Motto* es el nombre de la cabellera de la mujer. Hace medio siglo era costumbre trenzarla y recogerla en forma espiral detrás de la cabeza. Las niñas la llevaban formando una o dos trenzas que pendían por la espalda. Desde los 15 años la arrollaban formando moño, cuya parte superior se cubría con paño de algodón o seda de colores variados llamado *motto*. Las casadas cubrían la cabeza con un paño mayor, llamado también *motto* o *buruko*. Este era de diferentes colores, según el gusto de cada una; pero el de las ancianas y viudas era de color negro. Hoy las mujeres de edad avanzada son las únicas que recogen su cabello

al estilo antiguo y lo cubren con *buruko* negro. Las demás la arreglan en las peluquerías, rizándola y dándole formas variadas.

A principios del siglo los hombres se cortaban el pelo al rape. Hoy (1941) dejan algo de *muniko* 'tupé' sobre el frente y, salvo los labradores, dejan crecer algo el cabello en toda la parte alta de la cabeza. Los labradores llevan boina en la cabeza; los demás van en pelo.

La misma clase de indumentaria es utilizada en los días laborables que en los festivos, si bien en éstos las prendas suelen ser las mejor cuidadas o más nuevas. En las labores de campo, durante la época estival o cuando no llueve ni hace frío, los hombres usan camiseta, camisa, pantalón, ceñidor o cinturón, alpargatas y boina; cuando llueve se ponen una chaqueta y almadreñas.

Las mujeres —ya no todas— llevan '*petentak* 'pendientes' metálicos en las orejas. Dícese que, siendo de oro, los pendientes contribuyen a la conservación de la vista de quien los lleva.

La sortija era poco utilizada por las mujeres campesinas a principios del siglo; hoy, más. Las jóvenes la llevan en el dedo anular de la mano derecha; las casadas, en el de la izquierda.

Es corriente el uso de medallas religiosas colgadas del cuello. Las de la Virgen y de San Benito, sobre todo, eran antes muy aceptadas. A las de San Benito atribuyen virtud de proteger contra el rayo al portador.

También es frecuente el uso de *abituak* 'escapularios' de la Virgen Inmaculada, de la Virgen del Carmen y del Corazón de Jesús.

Como instrumento auxiliar en los viajes por el monte, los hombres llevan una *makila* 'bastón'. Antes la usaban también al ir al mercado. Frecuentemente llevan *paisola* paraguas a la espalda, colgado del cuello de la chaqueta; antes lo llevaban al sobaco. Las *makilas* son fabricadas en casa con palos de acebo o de otro material resistente. En Larresoro hay un especialista en esta materia, que fabrica *makilas* bien decoradas y provistas de mango y contera de metal.

A principios del siglo se hacía en las casas el hilo, como dijimos arriba.

Hacia el año de 1880 existían *euntegiak* 'telares' en varias casas de

Sara, según mi informante de mayor edad que es Piarrezume Kamino. Pero luego fueron desapareciendo ante la invasión de nuevos tipos de tejidos favorecida por la baratura y por el gusto de novedades. Con todo, durante las dos primeras décadas de este siglo, muchas mujeres continuaron fabricando hilo de lino que luego llevaban al castillo de Saint-Pée donde funcionaba todavía un telar en el que un *eaile* 'tejedor' hacía *oialhari* 'lienzo' que también se llamaba *etxeoial*. Este tejedor trabajó próximamente hasta el año 1925, época en que murió. En cada casa hacían con lienzo las camisas, los pantalones y las sábanas. Hoy se hacen estas prendas con tejido que se compra en tiendas del pueblo, de San Juan de Luz o de Bayona. Desde luego los vestidos que los campesinos usan en sus trabajos, son fabricados en casa como se dijo arriba, si bien parte del material —tejidos— es adquirido en el comercio.

Antes las mujeres hacían en casa los calcetines y medias de invierno con *ilhari* o hilo de lana de oveja. Hoy los hacen con hilo de algodón y de lana que compran en las tiendas.

Para preservar de la polilla (vasc. *pipi*) y de sus efectos la ropa, colocan en ésta viejas hojas de tabaco; también *piper-beltz* 'mostaza en polvo' y *piñuburu* 'piña'.

Con pieles de animales no se fabrica en las casas ninguna suerte de calzado: tanto los zapatos, como las botas y las albarcas se comprar en el comercio. Sólo los niños de corta edad llevan albarcas, las cuales son importadas de Navarra.

La cama (vasc. *oe*) comprendía estas piezas y prendas: *oekuxeta* 'armazón de la cama' que generalmente es de madera; *lastaira* 'jergón' que es un gran saco lleno de perfolla de maíz o de paja de trigo; *matalaz* 'colchón' hecho con lana de oveja; *mihixi* 'sábana'; *koltxoin* 'colchilla' o pequeña colcha metida en forro blanco llamado *oelarru*: era la cobertura de la cama; *buhurdi* 'cabezal' o almohada; *lumatxa* 'cuadrante'; *zaloin* 'sobrecama'. Así era la cama a principios del siglo. Hoy no se usa el jergón de paja, sino el llamado *zumierra* 'sommier' o jergón metálico; en lugar del *koltxoin*, se usa sábana sobre la cual va una colchilla o mantas.

El hilado y otros trabajos domésticos, hoy desaparecidos, daban ocasión a reuniones de vecinos y, sobre todo, de vecinas en época invernal al calor de alguno de los hogares del barrio. Allí hablaban de todos los

problemas y sucesos de la localidad, referían leyendas, cantaban versos, etc... Así se perpetuaban los lazos de unión entre los vecinos y el saber tradicional del grupo.

## Alimentación

El nombre general de la comida es *otruntza*. Tres son las comidas principales del día. La primera se llama *gosari*, y se toma a las ocho o a las nueve de la mañana, según sea en verano o en invierno. La segunda que es *bazkari*, se toma al mediodía. La tercera, *afari*, se toma a las nueve de la noche en verano y a las ocho en invierno. Tales eran las únicas comidas de las familias rurales a principios de este siglo.

Hoy se ha generalizado la costumbre de tomar a la mañana, antes de empezar el trabajo, el *gosarixiki* 'pequeño almuerzo' o desayuno.

Cuando se trabaja con peones, éstos son obsequiados con *amaiketako* 'de las once' a esta hora de la mañana. En verano es costumbre ahora tomar la *krakada* 'merienda' a las cinco de la tarde.

J. M. Hiribarren dejó escrito de Sara lo siguiente:

*Aza ilharrak dire*  
*Saran aiphatuak,*  
*Hetan dire egiten*  
*Gorphutz hanpatuak.*

*Dutenean hetarik*  
*Beretzat sobera,*  
*Oihu egiten dute*  
*Lainhoki hauzora.*

Berzas y alubias son  
En Sara celebrados,  
Por eso se hacen con ellos  
De gentil corpulencia.

Cuando de tales tienen  
De sobra para sí,  
A voces lo anuncian  
Al barrio con franqueza.

(*Eskualdunak*, p. 119. Bayonne, 1853).

*Bazkaria* 'la comida' es la refacción principal del día. Cuando a uno se le invita a comer se entiende que es para esta comida.

Las comidas se hacen en la cocina. Cuando los familiares y peones trabajan a mucha distancia de la casa, es costumbre llevar al lugar del trabajo las comidas, menos la cena.

En épocas de la siega de trigo, de la trilla o de otra labor importante, las comidas son mejores que de ordinario. En verano se toma la merienda y se consume más vino en las comidas.

A principios de este siglo las comidas eran generalmente más sencillas o frugales que hoy.

*Gosaria* 'el almuerzo' consistía en *arto t'esne* 'pan de maíz y leche', o en *arto-opil t'esne* 'tableta de maíz y leche'. El pan de maíz, cuyo espesor pasa de un centímetro, se denomina *arto*; el de menos espesor de forma de pastilla discoidal, se llama *arto-opil*. A veces el almuerzo comprendía tan sólo *ai* 'papilla' hecha con harina de trigo y leche. Esta papilla era sustituida en ciertos casos por otra que se hacía con harina de maíz y suero procedente de la leche de oveja, o por *orreboroaska* o papilla hecha con harina de maíz y leche.

*Bazkaria* 'la comida' del mediodía comprendía dos platos: *eltzekaria* y *jakia*. *Eltzekaria* es el cocido —de habas, de alubias, de patatas o de berza— con caldo y algún puerro, cebolla, ajo y, a veces, zanahorias. Se condimenta con aceite o manteca.

*Jakia* consiste en *xingar* 'tocino', o queso o carne.

En *afaria* 'la cena' se comía *eltzekaria*, como al mediodía, más leche.

Aun ahora estas mismas comidas son las usuales en la mayoría de las casas rurales. Además, se toma *gosarixiki* 'pequeño almuerzo' consistente en café azucarado. En la *krakada* 'merienda' se sirve pan, queso y, a veces, un poco de vino. El *amaiketako*, que sólo toman cuando tienen peones o trabajan en la siega de trigo, es como la *krakada*.

Hoy cuecen la leche en caldera de metal que ponen sobre el fuego del hogar. A esta operación llaman *esnia egosi* 'cocer la leche'. Para hacer *gaztambera* 'la cuajada', no cuecen la leche poniéndola al fuego en su caldera, sino introduciendo en ésta piedras candentes. A esta operación llaman *esnia erre* 'quemar la leche'. También con piedras candentes cuecen el suero, lo que expresan diciendo *arritan egosi* 'cocer en piedras'. Del suero se dice: *erretzen delarik, egosten da, irakiten du* (al quemarse, se cuece, hierve).

*Edan* significa beber. Todo lo que es ingerir líquidos es *edan*, o *irentsi* que propiamente es tragar. Pero si la leche se toma con sopas de pan, se dice *esnia jan* 'comer la leche'.

Las bebidas son poco usuales, salvo la sidra en su variedad llamada *pitarra* 'aguapié', que se toma frecuentemente en la comida del mediodía. El uso del vino es raro.

Todos los miembros de la familia comen juntos en la misma mesa, tanto los hombres como las mujeres, niños y criados. Mi informante dice: *seiak eta nausiak berdinak dire laborari-etxetan, laneko eta jateko: denak main berean* (los criados y los amos son iguales en las casas de labranza, tanto para trabajar como para comer: todos a la misma mesa).

Cada comensal come de su propio plato. Pero se usa vaso común para beber vino y sidra en la familia.

Hoy se usan platos de loza. Antes eran corrientes los cazos de barro menos fino barnizados en su cara interna y provistos de dos pequeñas asas: su nombre era *kaxola*. Se usaba también una taza de barro cocido, sin asas, con el borde vuelto hacia dentro: su nombre, *opor*. Esta vasija servía para tomar leche con pan. En cuanto a vasijas de madera propias de la cocina, hoy sólo conocen el *kaiku* 'cuenco' para el ordeño de las ovejas, el *abutz, opor* (parecido al de barro, pero con asa), el *zimitz* 'encella' y *suilla* 'herrada' (cap. IV, fig. 16; cap. V, fig. 12).

El nombre de la taza es *katillu*; pero la taza grande de loza recibe el nombre de *bola*.

La cuchara se llama *kullira*. Se emplea para tomar y llevar a la boca todo alimento líquido y semilíquido.

El tocino se come sirviéndose de los dedos, sin instrumento alguno. De igual modo se servía en el siglo pasado y aun algo después, todo lo que se llama *jaki* (tocino, carne, queso, tomate). También la fruta se sirve con las manos. Los ancianos actuales han oído a sus padres que antes se tomaba con las manos el cocido: *ahurka* (de *agur* 'mano ahuecada').

No se usan cucharas de madera, sino de metal. Mis informantes han visto las de madera en Zugarramurdi. Uno de mis informantes, que vivió un tiempo en este pueblo, las fabrica con boj.

El cuchillo se llama *kanieta*; la navaja, *naala*. No se hace uso de estos instrumentos en las comidas en familia, si no es para hacer rebanadas de pan. Sólo cuando tienen invitados, usan los cuchillos para comer carne y frutas.

Es costumbre santiguarse antes de las comidas. En algunas casas recitan también alguna plegaria como ésta: *Jauna, benedika gaitzazu gu eta artzera goazin janaria eta edaria* (Señor, bendícenos a nosotros y

la comida y la bebida que vamos a tomar). Son pocos los que rezan después de las comidas. También se santiguan al comer la primera fruta del año.

*Me egin* 'hacer ayuno' o ayunar es práctica que se observa en los días señalados por la ley eclesiástica. En tales días los manjares habituales son: patatas, alubias, queso, tomate y leche.

Comidas especiales y más costosas que las ordinarias se hacen tan sólo en los días de las fiestas patronales del pueblo. Por Pascua de Resurrección es costumbre bastante extendida comer cordero; por Carnaval, los *kruxpeta* 'beigné' que se hacen con harina de trigo y huevo que se cuecen en agua.

Se fabrica pan casero, tanto con harina de trigo como con harina de maíz. En el primer caso se llama *etxeogi*; en el segundo, *arto*. Las casas han tenido hasta ahora su horno para este fin (vid. cap. III). Pero actualmente (1941) no todas hacen pan.

En la fabricación del pan se emplea generalmente levadura hecha con harina de maíz. Dicen que la masa fermenta mejor con esta clase de levadura que con la de trigo. El nombre vasco de la levadura es *orrantz* (en la región de Itxasu, es *artozezen*).

La masa que se hace con harina para hacer panes se llama *orre*. Amasar se dice *orratu*.

La harina se amasa a mano, echando previamente agua caliente en el centro del montón apilado en la *maira* 'artesa' de madeta. Al mismo tiempo se va adicionando la levadura a la masa.

El pan de trigo casero tiene forma redonda bastante aplanada; el de maíz es menos aplanado. Aquél pesa como cuatro kilogramos; éste, cinco o seis kilogramos.

Se hacen talos (*arto-opil*) de maíz. También de harina de trigo en ciertos casos. Medio tostado el *arto-opil* en la pala de hierro (*opil-burdin*), que para esto se halla sobre el fuego, es colocado delante de las brasas del hogar apoyado en una suerte de atril de hierro llamado *opil-mantenu*. Allí se infla y con esto queda terminada la operación. El pan de maíz se come generalmente en forma de rebanadas que se tuestan antes delante de las brasas del hogar en un aparato llamado *artoxigortzeko* (cap. IV, fig. 16, n.º 14).

En casi todas las casas rurales es costumbre matar un cerdo cada año para consumo doméstico.

Cuando se mata el cerdo —desde Diciembre hasta fines de Marzo es la época de esta operación— se hacen las *odolkiak* 'morcillas' delgadas, las *andoilak* 'morcillas gruesas' y los *lukainkak* 'chorizos'. La primera clase de morcilla es un embutido de intestino delgado relleno con mezcla de sangre, cebolla, carne de la cabeza de cerdo, pimienta y perejil. Hecha la morcilla y atados sus extremos con cuerda, se la arrolla formando espiras que se sujetan y se estrangulan con mimbre. Se la introduce en un caldero con agua que, expuesta al fuego, debe hervir durante diez minutos. La sacan luego del caldero y la colocan junto al fuego que le da color moreno. Se la vuelve a meter en agua hirviente donde ha de estar todavía durante diez minutos. Cada espira hace una morcilla.

La *andoila* se hace en intestinos gruesos con *trinpoila* 'estómago', pulmones, ajos y pimiento desmenuzados con hacha u otro instrumento. La cuecen en un caldero con agua, y la secan junto al fogón.

La *lukainka* es un embutido que se hace en intestinos delgados con *giñarra* 'carne magra' del cerdo, ajo, sal y, a veces, mostaza. También se cuece como las morcillas. La cuelgan de un palo horizontal que a su vez está colgado del techo de la cocina. Allí se seca y se fumiga durante unos días; después es introducida en un tarro que contiene manteca derretida a la que se añade aceite.

Es costumbre regalar morcillas (un par de espiras) a cada una de las familias de la vecindad y a otras de amigos y parientes. Generalmente son los niños los encargados de repartirlas. En retorno reciben un premio, consistente en dos o tres francos.

Al matador del cerdo le pagan su jornal, más la cola del animal.

Los solomillos se conservan en un tarro con manteca y aceite, como los chorizos.

La matanza de la oveja se hace en muchas casas, generalmente en época de las fiestas patronales del pueblo (15 de Agosto) y de la trilla o de otra labor importante. Entonces se hacen también los embutidos llamados *arditripak* (en el cuajo, vasc. *gatxagi*, y en pequeños intestinos) con tripas, pulmones, cebolla, y pimientos desmenuzados. Se cuecen como las morcillas; pero durante más tiempo. Se comen luego.

En las cuestaciones de Jueves-gordo y de Carnaval es costumbre dar algo de cerdo (tocino, orejas, morcilla, chorizo) a los niños y a los mayores. Unos y otros, al llegar a una casa, dicen a gritos: *Iaute, Iaute, zingar t'arraitze* (Carnaval, Carnaval, tocino y huevo). Y los trozos de tocino, chorizo y morcilla los colocan atravesados en una lanza de madera llamada *gerren*.

Las frutas que se consumen en las casas son principalmente las que se obtienen de los árboles frutales que cada vecino posee en sus tierras. Tales son la castaña (hoy poco abundante); la manzana y la pera que se recogen antes de madurar totalmente y se ponen extendidas sobre paja donde se sazonan tomando color amarillento (*goritu*); cerezas; higos; uvas (raras) que se recogen después de una helada otoñal y se colocan sobre el heno donde se ponen en sazón (*usteldu* 'corromperse'); avellanas y nueces que se dejan en el árbol hasta que se hayan madurado y puesto a punto de soltarse. Con el membrillo hacen confitura (cap. II, págs. 93-97).

El café es artículo que se consume mucho en la actualidad. Lo toman principalmente en el desayuno. A principios del siglo sólo lo tomaban en ocasión de fiestas patronales del pueblo o de acontecimiento familiar importante.

Es comida complementaria, que algunas veces hace su aparición en las cocinas, la carne de pescado de los ríos locales: *amorrain* 'trucha', *aingira* 'anguila', *xipa* 'bermejuela' y *zarbo* 'barbo'.

La población indígena no come caracoles, si bien ahora algunos los comen en raras ocasiones. Es costumbre importada por guardas y otras personas venidas de fuera.

Aquí no se comía a principios del siglo ninguna clase de setas. Tampoco ahora se comen las setas de primavera o *Agaricus tricoloma*; pero sí los hongos, los *gibelurdin* y otras especies.

En muchas casas se fabrica el queso (vasc. *gasna*) con leche de oveja, con leche de vaca y, a veces, con la de cabra mezclada con la de vaca. Al ordeñar, se recoge la leche en un recipiente de madera (hoy los hay también de zinc) llamado *kaiku* (cap. V, fig. 12, n.º 10).

Un trocito de cuajo de cordero, envuelto en un trapo, es introducido en un poco de leche hasta que se empape. Lo sacan y lo aprietan en su trapo hasta que se filtre la leche, ya con sustancia del cuajo, y caiga

en la terrina que contiene la leche tibia que se quiere cuajar. Hoy se emplea también cuajo artificial (como el de la marca "La presure Fabbre") al que llaman *gatzagi-ezpiritu* 'espíritu del cuajo'. En pocos minutos queda la leche cuajada. *Hartzen du* 'lo toma' se dice para significar que la leche se cuaja. *Matoin* es el nombre de la leche cuajada.

El encargado de elaborar el queso, revuelve luego con sus manos la masa cuajada o el *matoin* y seguidamente va recogiénola hacia un lado del recipiente y comprimiéndola contra la pared y la base del mismo. Pone luego atravesado sobre la terrina un bastidor de madera llamado *kartola*. Sobre éste coloca una encella (vasc. *zimitz*), y en ésta introduce una porción de *matoin* y la comprime con sus manos hasta que se haya escurrido todo el suero. Le echa por encima un poco de sal y la deja así durante unas horas. Después la saca de la encella y le echa sal por el otro lado. El queso así formado es colocado en un bastidor de forma cuadrada llamado *xareta*, hecho con varillas de ave llano y que cuelga del techo de uno de los departamentos de la casa. (La descripción de los utensilios que se emplean en estas operaciones, en el cap. V, pág. 35 y fig. 12).

La forma de los quesos es redondeada: un tanto cilíndrica frecuentemente, aplanada muchas veces.

El queso seco recibe el nombre de *gasna-zahar* 'queso viejo'. A veces se agusana y entonces se llama *gasna-galdua*. Este último es considerado como de mejor calidad.

Con la leche —generalmente con la de oveja— se hace la cuajada (vasc. *gatzambera*). Para esto se cuece aquélla mediante piedras candentes. *Esnea erre* 'quemar la leche' se dice para significar esta operación. Un canto de ofita sensiblemente redondo, de no más de ocho centímetros de diámetro, se pone al fuego en el hogar hasta que esté candente. Entonces se introduce en la vasija que contiene leche y en pocos segundos hace hervir un litro de este líquido. Cuando la leche se entibia, se le echa un poco de cuajo y luego queda hecha la cuajada.

El suero (vasc. *gazur*) lo consumen en casa algunas familias. Hay quien lo vende en botellas como laxante, y hay quienes lo dan a beber a los cerdos. Otros lo calientan al fuego para obtener el requesón (vasc. *zenberen*). Antes se hacía esto con piedras candentes. Con el calor va saliendo a la superficie del suero una masa blanca que el operador recoge con un *iazki* 'pasador' y la deposita en una taza. El requesón se

toma como postre en las comidas. El suero que queda después de la operación se da a los cerdos.

La leche agriada se dice *esnemindua*; la muy descompuesta, *esnegaldua*.

*Burra* —en otros sitios, *gurin*— es el nombre de la mantequilla. Se hace con *esnegaina* 'nata' de la leche no cocida. Recogen la nata con un pasador y la depositan en un puchero o taza de barro, donde la revuelven con las manos o con cuchara hasta que se condense la mantequilla. Sacan ésta de la vasija y la meten en baño de agua fresca que se renueva con frecuencia y la aprietan con las manos hasta que la masa no destile suero ni blanquee el agua. El suero que resulta de hacer la mantequilla, algunos la cuecen y la beben; otros se la dan a los cerdos.

En algunas casas que poseen viñedo, fabrican vino para consumo doméstico. He aquí, a este respecto, algunos términos usuales: *maats* 'uva', 'vid'; *maats-bihi* 'grano de uva'; *murko*, *maats-murko* 'racimo'; *maasti* 'viñedo'; *arno* 'vino'.

La fabricación del vino comprende estas labores: en una cuba grande, llamada *kuela*, dispuesta verticalmente y abierta por arriba, se introducen los racimos de uva; estos son destripados allí por varias personas que los pisan con sus pies descalzos; apartan los tallos (en vasc. *zurtoin*, *txurtoin* o *girtoin*), si bien algunas veces suprimen esta operación; la parte sólida que queda en el fondo de la cuba la echan al lagar, donde es prensada; el líquido que de ahí resulta, pasa a un depósito (en vasc. *tina*); de la *tina* lo transvasan a las barricas o a una cuba grande llamada *gupela* o *pipa*, donde fermenta; sobre los residuos de uva llamados *lapa* que quedan en el lagar echan agua, con lo que, al cabo de unos días, se obtiene una bebida que llaman *minatxa*. (Vid. cap. V, donde se describen el lagar y demás elementos utilizados en la fabricación del vino).

La fabricación de la sidra y los utensilios que se emplean en ella han sido descritos en el capítulo V.

Al tabaco llaman *belar*, *pipa-belar*. Hoy se fuma en cigarros; antes en pipas de madera y de yeso. Hay quien toma *arraspa* 'rapé', sobre todo entre las mujeres. En las casas rurales no hay mujer que fume tabaco.

A principios del siglo había quienes fumaban, en lugar de tabaco, hojas secas de la yerba que llaman *kukubelar* 'digital'.

A los 18 años de edad próximamente la costumbre permite que empiecen a fumar los muchachos.

He aquí ahora lo que escribí en mis fichas a propósito de la alimentación el día 24 de Noviembre de 1942 durante la ocupación alemana:

“Las condiciones de abastecimiento de víveres es harto difícil para quienes no poseen tierras ni ganados. La leche cuesta 3,20 fr. el litro y aun así es difícil adquirirla; el pan —200 gramos diarios para cada persona— cuesta 3,80 fr. el kilogramo; la alubia —cuando se consigue, cosa difícil— vale 30 fr. el kilo; el maíz, 20 fr.; la patata, 10 fr.; el kilo de queso, 35, 55 y 60 fr.; la docena de huevos, 80 fr.; carne de freír (vaca), 50 fr. el kg.; pollo, 100 fr. el kg. La alimentación del ganado cuesta mucho: el quintal (100 kg.) de heno vale 400 fr. Por tal razón los caseros de *Argainborda* se han visto precisados a vender sus vacas, y su patrón se ha hecho jornalero. El jornal que los alemanes pagan a los jóvenes que llevan a Socoa a abrir trincheras, es de 7 francos por persona y hora de trabajo, siendo de cuenta del trabajador el billete (20 fr.) de su viaje. Con esta alza de los precios de todas las cosas se ha perdido el sentido de la justicia en las medidas y valoración de los comestibles. Así, hace dos días mandé moler 7 kgs. de maíz en uno de los molinos de Sara, y sólo 3,700 kgs. de harina me fueron devueltos: es decir, el molinero cobró casi la mitad del maíz entregado para la molienda. Los demás molineros del pueblo proceden en igual forma”.

## Ritos de pasaje

*Nacimiento y bautizo.*—Según la creencia infantil, la aparición de un recién nacido se debe a que éste ha sido traído de París por la *emain* 'partera'. Las *emain* son unas vecinas que tienen práctica en los partos. Si el recién nacido tiene cabeza alargada, se la presionan con las manos a fin de redondeársela. También le estiran un poco la nariz para que ésta no quede chata. Le vendan las piernas con *troxa* 'venda' blanca que las mantenga derechas y no permita que se curven. Esta venda la lleva hasta los dos o tres meses de edad.

No se celebra con fiesta especial el nacimiento de un niño. Uno de

casa o alguno de la vecindad anuncia el hecho a quienes han de ser padrinos en el bautizo. Estos suelen ser invitados de antemano —antes del nacimiento del niño— por los padres de éste a que presten ese servicio conforme a lo establecido por la costumbre. *Altxatu* 'alzar', 'levantar' significa apadrinar en el bautizo.

Si se trata del bautizo del primogénito de un matrimonio, será madrina la madre del cónyuge heredero y padrino el padre del cónyuge adventicio; en el del segundo hijo, será padrino el padre del heredero y madrina la madre del cónyuge adventicio; en los bautizos de los siguientes hijos, los padrinos serán los hermanos de ambos consortes, empezando por los mayores: el padrino de un lado y la madrina del otro cada vez.

Es corriente decir que, si uno que ha sido invitado a apadrinar a un niño, no acepta tal invitación, deberá apadrinar a siete niños sin ser invitado a ello. *Zor izain du zazpi haur altxatzea berak galdatuz* (deberá apadrinar a siete niños a petición propia).

El nombre vasco que designa el padrino es *aitatxi*; madrina, *amatxi*; ahijado, *semeautxi*; ahijada, *alautxi*.

El bautizo tiene lugar en la iglesia parroquial de Sara, generalmente a los dos o tres días después del nacimiento. La *emain* lleva al niño a la iglesia: por costumbre es ella la *eremaile* 'portadora'. Le acompañan el padrino y la madrina,

Durante el bautizo el niño es sostenido por la *eremaile* en compañía del padrino que le tiene por las piernas y de la madrina que le sostiene la cabeza. En esta ceremonia se le impone el nombre. Si es niño el bautizando, el padrino propone el nombre que generalmente es el suyo propio; si es niña, lo propone la madrina.

Nombres muy usuales en Sara: *Kose*, *Joset* 'José'; *Ganes*, *Ganixon*, *Jean* 'Juan'; *Ganaurra*, *Ganttipi* 'Juana'; *Pedro*, *Pello*, *Piarrezume*, *Piarrres*, *Pier* 'Pedro'; *Pol* 'Paulo'; *Frantxisko*, *Franzua*, *Patxiko* 'Francisco'; *Inazio* 'Ignacio'; *Mizel*, *Mitxu* 'Miguel'; *Anton* 'Antonio'; Luis; *Janmattitt* 'Juan Bautista'; *Mari* 'María'.

Los padrinos, en compañía de la *eremaile*, hacen después de la ceremonia religiosa, una comida o una merienda, según que aquélla haya sido a la mañana o a la tarde, en una de las posadas del pueblo. Se

come ave (gallina) como cosa particular en estos casos. El gasto corre a cargo de los padrinos.

Es costumbre que las *aideak* 'parientes' y las *auzokoak* 'vecinas' visiten a la madre y le lleven algún presente pocos días después del parto. Este presente o regalo (*bixita*) consiste en una libra de chocolate y una docena de bizcochos o un kilogramo de azúcar. A las personas que hacen esta visita se les obsequia con una merienda consistente en chocolate, pan y confitura o queso.

Después del parto la mujer no debe salir de casa hasta el día en que, ya curada, vaya a la iglesia a cumplir el rito llamado *elizan-sartze* 'entrada en la iglesia' que consiste en presentarse la madre con su niño en la iglesia y recibir la bendición *post partum* que les imparte el cura. En esta ocasión ella deja en la iglesia una vela y entrega al cura dos francos y medio. Si durante el tiempo que media entre el parto y la ceremonia de *elizan-sartze* la mujer tuviera precisión de salir fuera de casa, debe hacerlo con la cabeza cubierta con una teja. *Ama Berjinak berrogei egunez ebili zuela teila buruan errateute elizan sartu artean* (Cuentan que la Madre Virgen llevó teja en la cabeza durante cuarenta días antes de entrar en la iglesia).

En Sara no se celebra ninguna fiesta ni banquete cuando se cura la madre. En cambio, en Zugarramurdi las parientes y las vecinas suelen ser invitadas a un banquete.

Los niños que nacen muertos o mueren sin bautismo son enterrados en una huerta contigua a la casa.

El padrino y la madrina tienen por costumbre regalar a sus ahijados alguna prenda de vestir de vez en cuando antes de la edad de la primera comunión. También le regalan el cirio de la primera comunión, un devocionario u otra cosa apropiada a esta fiesta. Los ahijados, a su vez, visitan ese día a sus padrinos y los invitan a la comida en su casa. Los regalos que en estas y otras ocasiones se hacen, se llaman *ikustate*. *Ikustategabea* 'el que no tiene regalos' significa desagradecido.

Al niño recién nacido le tienen en la *seaska* 'cuna' durante dos o tres meses, si bien le sacan de ella para que mame, para lavarle y cambiarle la cama. Más tarde le pasean diariamente, llevándolo al brazo. La cuna es una suerte de arqueta de madera sobre dos travesaños de forma de

arcos invertidos, los cuales, apoyados sobre el suelo, permiten que la cuna pueda mecerse.

Tres meses después de su nacimiento empiezan a dar al niño papilla hecha con leche azucarada y harina de trigo.

A los niños recién nacidos les ponen como amuleto un saquito que contiene un papel en el que van escritas las primeras palabras de los Evangelios. Se dice que este amuleto los preserva de *xarmazionea* que es cualquier enfermedad que se supone contraída a consecuencia de un *begizko* 'aojamiento'. Tal enfermedad se cura haciendo que el niño sea bendecido por un sacerdote antes que pasen nueve días después de haber sido contraída. Tales u otros amuletos son utilizados también a veces por las personas mayores que sufren alguna enfermedad. El hijo de mi informante de Ibarsoro-berria lleva un a piedra traída de Santa Lucía.

*Primera Comuni3n.*—El día de la primera comuni3n solemne —a la edad de diez u once años— marca otra etapa de la vida. Se le rodea de mucha pompa. Los niños que hacen esta comuni3n visten de blanco, son objeto de numerosos agasajos y regalos de parte de sus padres y padrinos. Se celebra el acto religioso en la iglesia con mucho lujo de cantos y con nutrida concurrencia de fieles. El niño renueva en voz alta las promesas que, en su nombre, hicieron sus padrinos cuando fue bautizado y deja como ofrenda una vela en la iglesia. En casa se celebra, en su honor, un banquete al que asisten los parientes y amigos de la familia.

*Mocendad.*—No existe en el pueblo ninguna asociaci3n oficial y permanente de solteros fuera de la congregaci3n de "Hijas de María". El *gazteri* 'mocerío', aunque sin organizaci3n social precisa, procede por vigencias difusas que influyen sobre el compartamiento de cada joven induciéndole a tomar actitudes u orientaciones que a veces se hallan en conflicto con las tradiciones de su familia, lo que se traduce en lucha frecuente entre los jóvenes y sus padres.

Los solteros del barrio de Elbarrun forman una suerte de cofradía y mandan celebrar una misa todos años el día de Año Nuevo. Igualmente mandan celebrar una misa al morir uno de sus compañeros de barrio en sufragio del alma de éste.

Los mozos se reúnen antes de las fiestas patronales del pueblo

(Natividad de Nuestra Señora, 8 de Septiembre) para organizar la colecta y recoger el dinero con que pagar a los músicos que han de actuar en ellas durante tres días tocando bailables: bailes *lotuak* 'agarrados', pues bailes sueltos de tipo tradicional apenas se usan ya.

Los jóvenes tienen baile público para sus diversiones domingueras. Muchos, sin embargo, van a la venta de Lizuniaga, situada al Sur de *Mainharría*: allí bailan todos los domingos al son del acordeón. Antes de la guerra actual empezaron también a organizar bailes domingueros en las tabernas de San Ignacio y de *Aimainea*, si bien los abandonaron más tarde.

No son raros los solterones. El solterón se dice *donadu* en vascuence; la solterona, *mutxurdin*. Ambos son considerados como personas a las que algo les falta y que son enojadizas y de mal genio.

*Noviazgo y casamiento*.—En el siglo pasado era todavía corriente la intervención de los padres en el casamiento de sus hijos, aun en lo concerniente a la elección del futuro cónyuge. Hoy en esto los hijos son libres.

En el comienzo de las relaciones de noviazgo es generalmente el muchacho quien tiene la iniciativa; pero también hay casos en los que la primera indicación parte de la muchacha.

Desde que los novios se han dado la palabra de casarse, la chica empieza a preparar su equipo de boda, consistente principalmente en prendas de vestido personal, de cama, de cocina, etc. Ambos se encuentran frecuentemente, sobre todo en los días festivos y andan juntos. Hay casos en que, adelantándose al casamiento, llegan a tener prole, o adelantan el casamiento por la inminencia de este hecho. Tales casos no son bien vistos, pero cada vez son más fácilmente tolerados.

*Yoiaketa* es el nombre con que se designa el viaje que los novios hacen juntos (acompañados a veces de personas de su confianza) a un pueblo comercial con el fin de comprar ciertos vestidos, según es costumbre hacerlo con motivo del casamiento. Los vestidos que los novios compran ese día se llaman *yoiak*. Hay novias que compran en tales casos algunas prendas que regalan como *oroitzapen* 'recuerdo' a sus padres y hermanos.

Cuando se hace *kontratua* 'el contrato' de capitulaciones matrimonia-

les, éstas se formalizan ante el notario de Ezpeleta. Es entonces cuando se hace la elección de heredero y se estipulan las obligaciones y derechos de éste y se señalan las condiciones que han de regular sus relaciones con los padres, con los hermanos, etc., según se dijo arriba. En esta ocasión el cónyuge adventicio presenta su dote en dinero. Después en la casa del heredero celebran un banquete los novios y sus familiares.

Señalada la fecha de la boda, dan parte al cura de su parroquia y éste hace las *kridak* 'amonestaciones' o proclamas en uno, dos o tres domingos anteriores a dicha boda. El día en que tiene lugar la última o la única proclama, los novios y sus familiares tienen una comida en la casa del cónyuge heredero o en una posada.

En la ceremonia del casamiento hay un *aitatxi* 'padrino' y una *amatxi* 'madrina'. El novio va a la ceremonia del brazo de su *amatxi*, que suele ser su madre, o en su defecto, su abuela o alguna tía (preferentemente su madrina de bautizo) u otra mujer anciana de su parentela. La novia del brazo de su *aitatxi* que suele ser su padre, su abuelo o algún tío (padrino de bautizo). Antiguamente no existía la costumbre de ir los novios del brazo de sus padrinos.

A cada uno de los novios acompañan, además, dos testigos a los que llaman *esposlagun* 'acompañantes de casamiento'. Los del novio son dos muchachos solteros: uno de *leenate* 'primera puerta' o primera casa partiendo de la del novio en dirección de la iglesia parroquial; el otro, a elección. Los de la novia son dos solteras: una de su *leenate*; la otra, a elección.

El padrino regalaba a la novia en otro tiempo un *zikiru* 'carnero'; hoy hace su regalo en dinero. La madrina daba al novio alguna prenda de vestir y un par de gallinas; hoy le da dinero. Tales regalos eran llevados el día anterior al de la boda a la casa donde el matrimonio se iba a instalar.

Cada uno de los testigos regalaban al novio media docena de botellas de *etxearno* 'vino casero'. Dos días antes del casamiento una joven de la casa del testigo llevaba a la de boda una *saski* 'cesta' sobre su cabeza con la media docena de botellas; cesta que iba cubierta de *londdera*, que era un paño blanco sujeto a aquélla mediante cintas de color cuyas puntas colgantes caían detrás y a los costados de la portadora.

Las testigos de la novia regalaban a ésta dos *kolineta* o mazapanes.

Las llevaban a la casa de la boda dentro de cestas aderezadas como las de las botellas.

Del mismo modo algunos de los *gatzelagunak* 'compañeros de juventud' hacían al novio algún presente en dinero o en especie; otros costeaban la música del día de la boda.

También las *gatzelagunak* de la novia obsequiaban a ésta enviándole presentes en cestas. Estas eran de forma circular, hechas de mimbre, sin aro ni asas, pues estaban hechas para ser llevadas sobre la cabeza.

Las *saskigaileak* 'portadoras de cestas' cargadas de regalos, se juntaban en sitio convenido, de donde iban todas juntas a la casa de la boda, donde tenían que descargar sus cestas. En el camino alguno o algunos mozos disparaban armas de fuego, como si trataran de impedir la marcha de tal comitiva. Las portadoras de regalos eran obsequiadas inmediatamente con una merienda.

Hoy todos los regalos de boda consisten en dinero, juego de café, cubiertos, espejo u otro objeto.

Unos días antes del casamiento el novio o la novia hace su visita al lugar en que el nuevo matrimonio va a instalarse. Esta visita se llama *etxesartzea*.

Si la boda es con banquete y festejos, los novios invitan a la ceremonia religiosa a sus respectivos familiares, a sus *leenateak* o vecinos de la primera casa, a los jóvenes de la misma que tengan más de 15 años, a sus tíos y a sus primos, todos los cuales van después al banquete de boda. Si solamente se celebra la ceremonia de casamiento, asisten tan sólo los familiares, los padrinos y los testigos. El novio regala un *erretzun* 'sortija' a la novia.

Las familias de los novios hacen celebrar una misa en la iglesia parroquial el día anterior al del casamiento en sufragio de los antepasados de ambas.

Antes era costumbre casarse en miércoles o en sábado; hoy es más general hacerlo en jueves. El día del casamiento se llama *esposegun*.

Cuando se va a la ceremonia de casamiento, se organiza una comitiva con todos los invitados y los novios, juntándose los de la parte del novio con los de la novia en el camino de la iglesia, o el novio con

sus acompañantes sale al encuentro de la novia y luego todos con los novios a la cabeza, se dirigen a la Mairie (donde se formaliza la parte civil del casamiento) y a la iglesia parroquial.

Los novios visten traje negro. Ahora empieza la costumbre de que la novia lleve manto blanco sobre traje negro. Ella lleva también al cuello un *urrexena* 'collar' (del mismo material que los pendientes y el anillo del dedo) y *eskularruak* 'guantes'.

En cuanto la comitiva entra en la iglesia, los novios con sus testigos se colocan en las seis sillas que al efecto se hallan dispuestas junto al presbiterio. Los demás acompañantes se ponen detrás de los novios. Allí mismo se celebran el casamiento y la misa. Después de la ceremonia los recién casados con todo el séquito pasan a la sepultura de la casa del cónyuge heredero y allí rezan por los antepasados de éste. También van a la sepultura de la casa del otro cónyuge, si está en el mismo cementerio, y allí también rezan.

Desde que se casan los esposos ya no se tutean en sus conversaciones; el tutearse se considera poco digno. En adelante su trato es de *zu* 'usted', 'vos'.

No hay costumbre de llevar carro de boda; pero algún día antes del casamiento llevan en carro los muebles del arreo a la casa en que se va a instalar el nuevo matrimonio.

La puerta principal de la casa de los recién casados donde se van a celebrar el banquete y festejos de boda, es adornada con ramaje verde y flores antes que la comitiva vuelva de la ceremonia del casamiento.

Ya en casa, la novia enseña a las invitadas los muebles, la ropa, etc. que han sido adquiridos con motivo de este acontecimiento y las lleva a *esposgambara* 'cámara nupcial'.

Después de la comida de boda los jóvenes y los recién casados bailan con música de acordeón durante la tarde y parte de la noche. Un acordeonista del pueblo es contratado al efecto por los jóvenes que asisten a la boda.

Antes era costumbre también que los recién casados invitaran a comer a los parientes más próximos el domingo siguiente a casamiento.

Los viudos se casan antes de amanecer, a fin de no ser vistos y

evitar burlas y toques de *túta* 'corneta de cuerno'. A esto último llaman *turrutak jo* 'tocar encerrada' y *toberak jo* 'dar serenata'. Los jóvenes dan también estas encerradas en la proximidad de las casas de tales novios durante una o más noches anteriores al casamiento. A veces colocan cerca de sus casas parejas de muñecos que representan hombre y mujer. Cuando se sabe el día en que los viudos se van a casar y por dónde han de pasar al ir a la iglesia, les ponen trabas en el camino, árboles y ramaje atravesados y otras cosas. Pero los novios logran a veces evitar esto, obsequiando con vino a los jóvenes de su barrio.

Las mismas burlas que a los viudos les hacen también a los viejos que tratan de casarse.

El casamiento y la boda que vamos a describir a continuación pueden ilustrarnos acerca de lo que es usual actualmente en tales casos. Casamiento y boda de Ignacio Perugorria y Marta Arberua.

He aquí cómo el domingo 10 de Enero de 1943 el cura de Sara hizo la proclama del casamiento de estos jóvenes:

*Ezkontzako Sakramenduaren errezibitzeko xedetan dire:*

*Inazio Perugorria, Sara-Aimaenean sortua eta dagona. Xanpier Perugorria zenaren eta Bernardina Lamothé'n seme lejitimoa, alde batetik.*

*Eta bertzetik Marta Arburua, Sara-Ibarsorogainean sortua eta dagona, Antonio Arburua eta Teresa Anzizar'en alaba lejitimoa.*

*Lenengo eta azken agertzea.*

Se proponen contraer el Sacramento del Matrimonio:

Ignacio Perugorria, natural y habitante de Aimaenea (*casa*) de Sara, hijo legítimo del difunto Juan Pedro Perugorria y de Bernardina Lamothé, de un lado.

Y del otro, Marta Arburua, natural y habitante de Ibarsorogaina (*casa*) de Sara, hija legítima de Antonio Arburua y de Teresa Anzizar.

Primera y última amonestación.

El día anterior al casamiento los *ezkongai* 'novios' hacen celebrar una misa en sufragio de las almas de los difuntos de las familias de ambos. A ella asisten los mismos novios y algunos de sus familiares, y comulgan, según costumbre.

Esta misa y comunión son consideradas como actos por los que cada cónyuge se incorpora a la familia del otro.

Un mes antes de la boda los dos novios han invitado a sus respec-

tivos tíos a la ceremonia y a la comida y cena que se tendrán en tal ocasión. Además de los tíos, es invitado un primo de cada familia de los tíos. Han sido invitados también un joven soltero de *leenate* 'primera puerta' del novio, es decir, de la primera casa vecina situada a la derecha del camino que conduce a la iglesia parroquial, y una joven soltera de *leenate* de la novia.

Cada uno de los novios ha invitado también a sus amigos más íntimos.

Siendo inquilinos los de *Ibarsorogaina* (casa de la novia), han sido invitados también la *etxeoandre* 'señora de casa' (propietaria) y su hijo.

El día 16 de Enero —fecha de la boda— muy de mañana, un autobús ha ido al caserío *Etxegaraia* a recoger a los tíos y una prima de la novia; al de *Arrosa*, donde ha recogido a un primo del novio; al de *Ihartzebeherea*, donde ha tomado a un tío y a una prima de la novia; a *Aiemaenea*, donde ha tomado al novio, a su madre (el padre no vive), a sus dos hermanas, a un tío y a dos amigos. Con todos los citados el autobús ha ido a *Ibarsorogaina* (casa de la novia). Aquí han salido del autobús el novio, una de sus hermanas y una de las primas de la novia y han entrado en dicha casa. En ésta se hallaban preparados para ir a la boda toda la familia de la novia, tres primas de la misma, la joven de su *leenate* o primera casa vecina y la familia de *Xantakonea* o caserío donde se crió el novio. Todos han entrado luego en el autobús, que seguidamente arranca en dirección a la plaza del pueblo. Las solteras lucen sendas flores en el pecho; también el novio, a quien se la ha puesto una de sus hermanas.

En el autobús el novio se ha colocado en uno de los asientos delanteros; la novia en el de atrás. En el trayecto, señalan a cada uno el compañero con quien ha de presentarse a la ceremonia.

Al llegar a la plaza del pueblo, todos descienden del autobús y las solteras colocan flores en el pecho a sus respectivos compañeros solteros.

La hermana de la novia coloca a las parejas en el orden usual en estos casos: 1) la novia con su padre; 2) el novio con su madre; 3) la *esposlagun* o testigo de la novia con el joven de *Arrosa* (adjunto del testigo del novio); 4) el testigo del novio, hermano de leche de éste.

con la joven de *Etxegaraia* que, a su vez, es adjunta de la testigo de la novia; 5) una prima (de Oleta) de la novia con un amigo del novio; 6) una hermana del novio con un primo de la novia; 7) la prima (de *Ihartzebeherea*) de la novia con un hermano de la novia; 8) la prima de la novia (de Zugarramurdi) con un amigo del novio; 9) la de *leenate* de la novia con uno de los hermanos de *Xantakonea*; 10) la joven de *Xantakonea* con un amigo del novio; 11) una amiga de la novia con el hijo de la propietaria de *Ibarsorogaina*; 12) una hermana del novio con un amigo del mismo; 13) una hermana del novio fue sola, porque su novio tuvo que ausentarse por causa imprevista; 14) las casadas en grupo; 15) los casados en grupo.

En el orden señalado han entrado todos en *Erriko-etxea* 'la casa del pueblo' o Mairie, donde se ha efectuado la formalidad legal del casamiento civil ante el juez. De allí, guardando el mismo orden, se han trasladado a la iglesia parroquial. Junto al presbiterio había seis sillas. En las dos del centro se han colocado los novios (él a la derecha y ella a la izquierda): las restantes han sido ocupadas por los testigos y sus adjuntos. El padre de la novia y la madre del novio, que han conducido del brazo a sus respectivos hija e hijo, se han retirado a dos sillas situadas detrás. Los demás asistentes han ocupado las sillas destinadas al público, colocándose los hombres a la derecha y las mujeres a la izquierda.

Inmediatamente se presenta el cura, hace las preguntas del ritual. Se hace el casamiento. Seguidamente tiene lugar la *esposmeza* 'misa de boda'. Después los recién casados, con sus inmediatos acompañantes e invitados, entran en la sacristía por la puerta de la derecha y allí firman su partida de casamiento juntamente con sus testigos y los adjuntos de éstos. La recién casada entrega al cura un ramillete de flores para colocar en la iglesia ante la imagen de la Virgen.

Los recién casados se dan el brazo y salen por la otra puerta de la sacristía. Siguenles los demás formando parejas y en el mismo orden en que lo hicieron al entrar en la iglesia. Salen de ésta por la puerta principal. Una mujer les ofrece el agua bendita con la que todos se santiguan. Se dirigen a *ilarrieta* 'cementerio' y a la sepultura de la casa *Ibarsorogaina*, donde la novia deja un ramillete de flores y todos rezan una breve oración (un *Pater* o dos). Después van a la sepultura de *Aiemaenea*, donde también se detienen y rezan. Es éste un acto más por el que cada uno de los recién casados afirma su incorporación a la familia de su consorte.

A continuación todos se han trasladado a la casa *Munddurienea*, donde va a instalarse el nuevo matrimonio. Salen del autobús, y dispuestos en parejas y en el mismo orden en que salieron de la iglesia, se dirigen a la casa. Las que van a ser vecinas del nuevo matrimonio tienen allí colocados dos arcos hechos con ramaje de tejo y flores: uno entre la carretera y la casa; el otro en la puerta de ésta. De cada arco cuelgan dos mandarinas, una para cada consorte. Al pasar debajo de los arcos, los recién casados han arrancado las mandarinas. Toda la comitiva ha subido al desván de la casa, arreglado y habilitado para comedor de este día. Allí había dos mesas largas. En una se han sentado los nuevos casados con los testigos a sus lados y demás parejas de solteros; en la otra, los casados.

A la llegada de la comitiva unas jóvenes encargadas del cuidado del menú han servido a todos vino rancio con galletas. Después, la comida: caldo de gallina con fideo, carne cocida con zanahorias y puerros, gallina y carne picada con arroz y pimientos, cordero en salsa, pollo asado con ensalada, flan y pastel con vino "Champagne", vino corriente a lo largo de toda la comida, y, finalmente, café con licores y cigarros puros. Los intermedios han sido amenizados con canciones que los comensales han entonado con entusiasmo, tales como *Maritxu nora zoaz*, *Gazte-gaztetandikan*, marcha de San Ignacio, etc.

Cuando se iba a servir el cordero en la mesa, los recién casados se han besado y seguidamente el novio ha besado a la testigo que tenía a su lado derecho; ésta al joven de su derecha y así ha ido circulando el beso por todos los comensales.

Después de servir el pollo asado, una de las encargadas de las mesas ha presentado a la testigo del lado derecho un plato que contenía una muñeca tapada mediante otro plato dispuesto boca abajo, todo envuelto y sujeto con una cinta roja. La testigo lo ha entregado, a su vez, al joven de su lado derecho, besándole al mismo tiempo; el joven lo entrega a la joven que estaba a su derecha, besándola igualmente. De esta suerte los platos acoplados han recorrido la mesa de los solteros hasta llegar a las manos de la novia, la cual finalmente los ha entregado con un beso a su marido. Mientras éste los sostenía en sus manos, la novia ha desatado la cinta roja y ha descubierto la muñeca y la ha mostrado a los concurrentes.

La comida ha durado desde la una de la tarde hasta las seis. Después varias parejas de jóvenes han bailado (baile suelto) al son del

*txistu*. Más tarde todos —solteros y casados— se han divertido bailando a ratos durante toda la noche. Allí mismo han cenado. En la madrugada han tomado café y han ido a la iglesia a oír la misa dominical. Después los jóvenes han desayunado en el *Hôtel de la Poste*. Así se han acabado los festejos de la boda.

*Muerte*.—Acerca de los ritos fúnebres de Sara publicó un artículo M. A. Arçuby en *Bulletin du Musée Basque*, de Bayona, del año 1927 (núms. 3 y 4). De entonces acá ha habido pocos cambios en estas costumbres: ya señalaremos en su lugar las variantes que figuran en dicho trabajo.

En cuanto a creencias relacionadas con la muerte, cabe anotar las que se refieren a los signos que la anuncian. Así, cuando un perro da largos aullidos, se dice: *Erioa urbil da* (el *erio* o espíritu de la muerte, se halla cerca). Créese que en aquellos momentos el perro ve el espíritu de la muerte.

Es frecuente decir: *Erioa, animaen bilaria* (el *erio*, buscador de almas).

Es corriente asegurar que si el toque de la campanilla que anuncia el “alzar” de la misa en domingo, coincide con el de las once de la mañana en el reloj de la iglesia (de cualquier hora, según Arçuby), alguno del pueblo morirá durante la semana entrante.

Del anciano achacoso que muestra deseos de salir de su casa y pasar días en otra, se dice que busca a *Erioa*, o que se halla en peligro de morir.

Cuando una persona se pone gravemente enferma, es el *leenate* o *auzo* (el vecino que habita en la primera casa situada a la derecha en el camino de la iglesia parroquial) quien tiene que llamar al médico y al cura. Es también el *leenate* quien acompaña al *Sakramendu* ‘Viático’, yendo detrás del cura que lo lleva. Hoy es frecuente que sea una joven de *leenate* o, en su defecto, la de otra casa vecina, quien haga ese servicio.

Cuando el Viático se acerca a la casa del enfermo, el *buru* ‘cabeza de familia’ de la misma (hombre o mujer), provisto de dos velas encendidas, sale al encuentro, acompaña al Viático yendo delante del cura hasta la habitación del enfermo y coloca ambas velas sobre la mesa o *aldare* ‘altar’ preparada al efecto. En esta mesa, cubierta con un mantel

blanco y sobre la cual se hallan una cruz y una imagen de la Virgen, el cura coloca el santo Viático y, tras la confesión del enfermo y preces del ritual, se lo administra. Si el enfermo se halla extremadamente grave, el cura le administra también el *Anonzio* 'Extrema-Unción'.

En estos actos se hallan presentes una mujer de *leenate* y algunos familiares y parientes. Uno de éstos signa con frecuencia al enfermo haciendo girar cada vez una vela encendida alrededor de su cabeza, según Arçuby.

Desde aquella noche, si antes no vienen haciéndola, comienzan la *gaubeila* 'velada nocturna' las personas de la vecindad (generalmente dos) asistiendo al enfermo.

Durante la agonía de una persona, los presentes recitan las letanías de la Virgen y oraciones consagradas por la Iglesia para tales casos. Encienden una vela (la bendecida en la iglesia el día de la Candelaria) y la colocan junto al enfermo. Con ella uno de los asistentes signa al enfermo y le asperja con agua bendita. También asperja la habitación para alejar a los malos espíritus.

El *leenate* anuncia el estado agónico del enfermo al *ezkilyoile* 'campanero', a fin de que éste toque las campanadas usuales en este caso. Ahora se ha abandonado esta costumbre.

En otro tiempo, según Arçuby, las religiosas enfermeras con un grupo de niños acompañaban al sacerdote en las preces que éste recitaba en la cabecera del enfermo agonizante. Ahora tampoco se hace esto.

Dícese que las personas que tienen costumbre de maldecir, suelen tener agonía larga y penosa, sobre todo si los ofendidos por sus maldiciones no se las perdonan antes.

La *madarizione* 'maldición' tiene eficacia, según es creencia. Si uno desea la muerte de una persona, y expresa tal deseo, sobre todo en determinado momento del día que llaman *oren gaixto* 'hora maligna', se logra el efecto deseado.

Si es persona embrujada la que está agonizando, hay que cortar la *kukurrusta* 'cresta' al gallo de casa, a fin de que se le abrevie la agonía.

Las personas que tienen fama de ser brujas, tardan en morir o tienen agonía muy larga —según creencia general—, puesto que primero

tienen que dejar su herencia —sus poderes misteriosos— a alguien que se preste a recibirla. Cuentan que una bruja, estando en agonía, decía: *ekatzu esku* 'deme la mano'; pero ninguno se la daba, y al fin uno le alargó un *itsas-gider* 'mango de escoba' al que la bruja transmitió sus poderes. Así pudo morir.

Según Arçuby, la señora de la casa Goyetchea tardaba en morir después de ocho días en que se hallaba en estado agónico. En unos momentos en que sus vigilantes se habían ausentado de su habitación, se levantó ella y se presentó en la cocina donde aquéllas estaban. Entonces su marido se dio cuenta de lo que ocurría, ayudó a su mujer a acostarse y, subiendo al desván, levantó una teja de la techumbre: para cuando él volviera al lado de la enferma, ésta había muerto.

Si después de la muerte de un adulto muere en el pueblo algún niño, se dice: *Aingerua ereman du beraikin* (ha llevado consigo al ángel). Y si después de la muerte de un niño muere pronto en el pueblo alguna persona mayor, se dice que el ángel la ha llevado.

Ciertas enfermedades que nadie conoce ni cura son atribuidas al *aideko* o *aireko*. Así se dice de quien las padece: *airetikako zerbeit izain du* (tendrá algo que proviene de *aireko*). Su remedio suele ser la bendición del cura; si ésta no se le da, el enfermo —persona o animal— muere irremisiblemente.

La muerte se dice *eriotze*.

Se dice que es señal de salvación el morir uno en Semana Santa o el día de la Ascensión del Señor o en día lluvioso.

Quando muere una persona, se cierran o se dejan entreabiertas las ventanas y las puertas de la casa donde ha ocurrido la defunción. Esto es una señal de duelo; señal, que dura hasta que el difunto haya sido enterrado. Se cubren con paños los espejos. Según Arçuby (*op. cit.*), se abren las ventanas de la cámara mortuoria y, poco después, se cierran; se cubren con tela los cuadros y, sobre todo, los espejos de la misma cámara, pues los visitantes no deben ver su imagen ni la de otras personas en esta ocasión.

Los familiares del difunto no salen de casa hasta después del entierro. El cuidado de sus animales domésticos y otras labores quedan a cargo del *leenate* y de otras personas de la vecindad.

Es el *leenate* quien anuncia la defunción al cura, al campanero, a los parientes y a los vecinos del difunto. Es también él quien, acompañado de otro vecino, va a la iglesia y trae la cruz parroquial y la pone en la cámara mortuoria.

En otro tiempo una vecina hacía este servicio, según Arçuby.

El campanero da las campanadas propias del caso: toques aislados, más distanciados cuando el muerto es varón que cuando es mujer.

Se enciende una vela bendita junto al muerto. Algunos queman hojas de laurel, también echan en el recinto gotas de agua de colonia.

El cadáver es luego amortajado con sus vestidos mejores o, si es casado, con el traje que vistió en su boda. Un vecino (o vecina), acompañado de un familiar, realiza esta operación. Sobre la mortaja le colocan el *abitu* (escapulario del Carmen) y rosario en las manos.

Antes era costumbre echar sobre el cadáver un poco de sal y unas gotas de cera bendita. Se le cierran los ojos al cadáver.

Según Arçuby, un paño adornado de hojas de laurel cubre el cuerpo del difunto. Antiguamente un paño especial llamado *hilmihisia* servía para esto. Las familias acomodadas cubrían con paño de este género las paredes de la cámara mortuoria. Es costumbre que dos vecinos velen el cadáver hasta que éste sea conducido a la iglesia el segundo día después de la defunción. Durante la noche se reúnen los vecinos en la cámara mortuoria y rezan un rosario.

Uno de los familiares del difunto anuncia el fallecimiento a los animales de su establo (vacas, ovejas, etc.), obligándolos a levantarse, si están echados, y a las abejas del colmenar, golpeando con la mano la colmena, mientras les dice: *nagusia hil da* (ha muerto el amo), *etxeoandria hil da* (ha muerto la señora de casa), *etxeko semia hil da* (ha muerto el hijo de casa), etc. Dícese que si esto no se practica, ocurren desgracias en el ganado. Del enjambre se dice: *damutzen omen zaio ez erratia* (le causa pesadumbre el no habersele anunciado) y muere luego.

Al ganado de casa se le quitan los cencerros, campanillas y cascabels que llevaban. No se les vuelve a poner mientras dure el duelo, es decir, durante dos años, si el muerto ha sido el dueño o su mujer; durante un año, si el muerto era hijo o hija de los dueños. Tan sólo alguna oveja que pace en el monte lleva una campanilla. El dueño de

casa Olha, según refiere Arçuby, murió súbitamente fuera de su casa. Las bestias de su establo mugían; mas no se sabía por qué, hasta que llegó la noticia de la muerte de su dueño. Entonces se les anunció de palabra el hecho y ellas cesaron de mugir. Algo parecido ocurrió en el caserío Anihotzea: los mugidos de las vacas del establo hicieron comprender a la señora de casa que su hija había muerto, cosa que luego se confirmó. Anunció ella el hecho a las bestias y éstas se apagaron.

Los inquilinos del difunto anuncian también a sus animales la muerte del amo en la forma que hemos dicho. Pero esta costumbre ahora va cayendo en desuso.

El cadáver es colocado en un ataúd de madera barnizada provisto de cuatro empuñaduras, que hacen los carpinteros locales. Se pone encima una cruz metálica. Antes, según mi informante Piarrezume, de 92 años, los muertos eran conducidos a la iglesia en *gatabotta* 'angarillas'.

Los *gorputzgaileak* 'conductores del cadáver' son cuatro o seis jóvenes solteros. Si el difunto es un niño que aún no ha hecho la primera comunión solemne, es conducido por niños o niñas, según el sexo del muerto. Antiguamente el cadáver de un niño era conducido por su padrino de pila. Los conductores mayores son retribuidos con 10 francos cada uno (antes, a principios del siglo, con 4 francos), y después del sepelio hacen una comida en uno de los restaurantes del pueblo.

Una cofrade de las Hijas de María, muerta en el pueblo, es conducida por compañeras de la misma congregación, excepto en el caso en que la distancia sea grande; entonces son los jóvenes quienes la conducen.

Si el muerto pertenece a una familia que tiene inquilinos, son éstos —solteros o casados— los que lo conducen a la iglesia y al cementerio.

A la hora señalada para la conducción, van a la casa mortuoria los vecinos y parientes del difunto, los conductores del féretro y el cura con un monaguillo. El féretro se halla ya en el vestíbulo de la casa, sobre una mesa. A su lado, en una silla, un plato con agua bendita y una ramita de laurel. El cura recita las preces del ritual y parte el cortejo fúnebre hacia la iglesia. Entretanto, el campanero hace sonar las campanas de la torre de la iglesia, con toques más o menos espaciados

según sea hombre o mujer el difunto. El cadáver es conducido por el camino llamado *elzibide* 'camino de iglesia'. Cada casa tiene el suyo. Por él va también el cortejo fúnebre.

Cuando el muerto es varón, el cortejo fúnebre se organiza del modo siguiente: *beetterra* 'el monaguillo' con la cruz parroquial alzada; detrás, si el difunto pertenecía a alguna cofradía de la parroquia, el paño de ésta que llevan extendido cuatro cofrades; inmediatamente el cura revestido de roquete y estola; el féretro, conducido a hombros por los *gorputzgaileak*; el *ahuko* 'el duelo', empezando por el *gizon-ahuko* 'cortejo de hombres' en este orden: el *leenate* o primer vecino en el camino de la iglesia por el lado derecho; los *aideak* o *jendakiak* 'parientes' (padre del difunto, hijos, hermanos, tíos, sobrinos, primos, etc.), según el grado de parentesco y la edad; los vecinos y amigos; el cortejo de las mujeres, empezando por la *leenate*, a la que siguen las vecinas y amigas, primas, sobrinas, tías, hermanas, hijas, madre, esposa. La última mujer que va en el cortejo recibe el nombre de *minyuri*, nombre con que es designado también el primer familiar varón que sigue al *leenate*.

En la conducción del cadáver de una mujer, el cortejo o *ahuko* se forma en el orden siguiente detrás del féretro: la *leenate*, vecinas y amigas, las *aideak* 'parientes' (primas, sobrinas, tías, hermanas, hijas, madre); el cortejo de los hombres (el *leenate*, el marido, el padre, los hijos, hermanos, tíos, sobrinos, primos, vecinos y amigos).

Si la difunta no tiene ningún hombre en su casa, no hay cortejo de hombres en su conducción. Tampoco suele haber hombres en el cortejo fúnebre de un párvulo.

Hoy procuran algunas familias que en el cortejo fúnebre vaya delante un grupo de niños o de niñas (según el sexo del difunto), todos provistos de sendas velas encendidas. Durante las exequias estos niños se colocan a ambos lados del féretro formando dos filas. Por tal acto les dan alguna gratificación.

Arçuby, en su citado trabajo, dejó consignado lo siguiente: "L'homme qui conduit le deuil, ou "minjuri" suit le premier voisin; la femme qui conduit le deuil des femmes ferme le cortège. Les proches parents et le deuil-portant" (celui-ci est un métayer pour les défunts propriétaires) ont, les hommes la grande cape et les femmes la "caputcha" fermée qui descend jusqu'aux pieds.

”Jadis le port de la grande cape était de rigueur pour tous les assistants hommes. Il ne fut porté, plus tard, que par les parents, avant de se réduire, comme aujourd’hui, aux seuls proches. La Fabrique de l’église prête à ceux qui n’ont pas de cape, les manteaux de cérémonie qui servent aux porte-dais pour les processions.

”Le grand chapeau haute-forme était porté par tous les hommes. Dans la suite il fut porté seulement par le porte-croix qui allait jusqu’à l’église. Aujourd’hui, il a tout à fait disparu (pour reparaître ...dans les cortèges de Carnaval). Il était porté encore, il y a peu d’années, à Urrugne...

”Jadis, tous les assistants aux obsèques devaient être rigoureusement en noir. Aujourd’hui, beaucoup, sauf ceux du deuil, viennent en habit de couleur (les exigences de la mode absorbent le prix de l’habit noir de réserve)”.

Los hombres que asisten al funeral visten, en general, traje oscuro, camisa blanca con botones negros. El *leenate* y los parientes próximos visten capa negra sobre el traje.

Las mujeres visten también indumentaria negra, si bien ahora empiezan a llevar vestidos claros. Las parientes visten, además, sendas capas negras (*kaputxak*) que, cubriendo la cabeza, les descende hasta los tobillos. La *minyuri* y las demás familiares del difunto llevan cubierta la cara con *blunda*, que es un velo negro que cuelga del borde de la capucha.

Cuando el muerto es de algún caserío lejano, es costumbre que el clero levante el cadáver en una casa más próxima a la iglesia, a donde es conducido para la hora previamente señalada. Tal casa se llama *altxatoki* ‘sitio de levantamiento’. Así, los cadáveres de los muertos en las *bordas* (caseríos situados al S. y SE. del barrio de Istilarte) son recibidos por el cura en la casa de Espilteguia (antes *Dendaldeguia*). De la casa mortuoria hasta Espilteguia es el *leenate* quien conduce la cruz parroquial; después la lleva el monaguillo que acompaña al cura.

A *Etxetxarria* son traídos los cadáveres de los que mueren en los caseríos que existen hacia el lado de Vera; a *Hauziartzia*, los de las bordas de aquel lado; a *Mendiondoa*, los de los caseríos *Mendiondoko-borda* y de los demás situados en aquel lado; a *Idatzia* los de las bordas de Goiburu; a *Aniotzea*, los de las bordas del sector de San Igna-

cio; a *Ibarsorogaina*, los de las bordas de *Auntzkarrika*. A este propósito escribió Arçuby: “*La levée du corps* par le prêtre, se fait au domicile même du défunt, s’il s’agit d’une maison de maître. Si le défunt est métayer ou “bordatar” elle se fait dans une maison déterminée pour chaque quartier, et plus rapprochée de l’église, où les porteurs précédés de la croix et suivis du cotège transportent le corps avant l’arrivée du clergé. Cette pratique ne souffrait pas d’exception, la maison de maître fût-elle très éloignée, jusqu’à ces derniers temps, où on a réduit uniformément le trajet, eu égard à la pénurie de prêtres et à la surcharge du ministère; ce n’est pas sans peine de la part de l’amour-propre des familles”.

Llegado a la iglesia el acompañamiento fúnebre, el féretro es puesto sobre un sencillo catafalco en medio de la iglesia, donde deberá estar durante las exequias. Los componentes de la comitiva fúnebre se colocan ordenadamente: las mujeres abajo y los hombres en las galerías, de suerte que las mujeres de capucha (la *leenate* y las parientes) ocupen el *yarleku* de la casa del difunto y los hombres de capa la parte central del primer piso de las galerías.

En cuanto al servicio religioso, el funeral consiste principalmente en una misa —que puede ser diaconada o no, según la voluntad de la familia del difunto—, más las preces que señala el ritual para estos casos. Por lo demás, los funerales de los ricos y de los pobres se distinguen en una mayor o menor profusión de flores y coronas.

Las plegarias que la gente recita en estas ocasiones son principalmente el *Pater*, *Ave* y *De profundis*.

Durante las exequias el *yarleku* está cubierto con *sayal* y paño negro. Sobre éste arden dos *tortxak* ‘velas’ que pone la iglesia; entre éstas se coloca un rollo de cerilla y velilla delgada que llaman *ezko* o *ezkoxigor* traída expresamente por la familia del difunto, y a su lado otros rollos traídos por las vecinas. Detrás de las velas y cerilla que arden, se colocan en sendas sillas o reclinatorios las mujeres encapuchadas con sus velos corridos. Recientemente se ha introducido la costumbre de colocarse estas mujeres, formando dos o más filas, en el centro de la iglesia, detrás del féretro.

No hay plañideras en los entierros; pero la *minyuri*, aun siendo pariente lejano del difunto, lleva a sus ojos frecuentemente su pañuelo, haciendo ver que derrama lágrimas.

Las personas del *ahuko* permanecen de rodillas durante las exequias.

Aquellos asistentes que no dan limosna de misa que llaman *serbitzu*, llegado el momento del Ofertorio, se acercan al presbiterio, en cuya entrada se halla un sacerdote con un portapaz (una placa metálica que tiene una cruz en relieve); besan esta placa y hacen su ofrenda depositando un franco en una bolsa o bandeja que un monaguillo tiene en sus manos. Este dinero sirve para honorarios del novenario de misas que empieza este día.

Arçuby dice a este propósito: "Jusqu'à ces dernières années une messe de neuvaine était dite la semaine après le décès: dans ce cas, l'offrande, la prière sur la rue que présidait alors le prêtre, le repas de funérailles, avait lieu sequement ce jour-là, les assistants aux obsèques revenant encore pour la neuvaine".

Después de la misa de funeral se canta el responso. También se hace lo mismo después de otras misas cantadas de *Requiem* o antes de las de otras clases que, en cualquier época del año, se celebren en sufragio de un difunto. Estos responsos los cantan el cura y el *xantre* en el *yarleku* de la casa que haya encargado la misa, hallándose presente alguna mujer de la misma casa vestida con capucha y velo.

Durante la celebración del oficio fúnebre, los familiares del difunto sacan fuera de casa el *lastaira* 'jergón' de la cama donde ocurrió la defunción, lo llevan a una encrucijada del *elizbide* 'camino de iglesia', y allí lo queman. Si el jergón no es de paja, no lo sacan, sino que llevan a la encrucijada un poco de perfolia de maíz (material del jergón de paja) y lo queman. Este fuego y los residuos de combustión recuerdan al viandante que pase por el lugar la defunción ocurrida en la casa próxima y le invitan a que rece una plegaria por el muerto.

Después de la misa y de la absolución o responso en la iglesia, tiene lugar el sepelio. Todos los asistentes al funeral salen en el mismo orden en que vinieron a la iglesia, precedidos de la cruz parroquial, del clero y del féretro. Llegado éste junto a la sepultura, se detiene el cortejo. Cuando el clero haya terminado de rezar allí las preces del ritual, todos desfilan delante de la sepultura y salen a la calle en el mismo orden y allí se detienen formando una fila en el camino de la casa mortuoria. Cada uno reza en voz baja alguna oración, como *Pater*, *Requiem* o *De profundis*, y se disuelve el cortejo. Tan sólo los forasteros y los parientes del difunto, por invitación del *leenate*, vuelven a la casa

mortuoria. Al pasar por el lugar donde haya sido quemado el jergón de la cama del difunto, se detienen delante de los residuos de combustión, se santiguan y rezan por el muerto. Entran en la casa mortuoria junto con el *leenate* y su mujer y hacen *mezatako-bazkaria* 'la comida de las misas' que consiste en caldo de carne, carne guisada y café. Al fin rezan *De profundis* y se retiran.

En los primeros días después del entierro (hasta el primer domingo) algunas mujeres familiares y parientes del difunto, la *leenate*, vestidas de capucha, asisten en la iglesia a la misa que se celebra en sufragio del recién muerto. Se colocan, formando una o dos filas, detrás de las achas y rollo de cera que arden en el *yarleku* de la casa del difunto, *yarleku* que está cubierto con un velo negro. Allí están durante la misa y el responso que cantan el cura y el *xantre*. Las misas que en esos primeros días se celebran en la iglesia parroquial son aquéllas cuyos honorarios proceden de lo ofrendado por los asistentes al funeral durante el Ofertorio de la misa de entierro.

El canto del responso se hace en el *yarleku*. Para ello se coloca un monaguillo con la cruz alzada detrás de las mujeres encapuchadas, y el cura con el *xantre* delante de ellas y de las luces. Las encapuchadas tienen cubiertas las caras con sus velos durante toda esta ceremonia.

En los primeros días después del entierro los familiares del difunto confiesan y comulgan (los hombres, en el primer domingo). El domingo siguiente al día del entierro el cura anuncia en la iglesia los nombres de las personas o de casas que han encargado las misas que llaman de *serbitzu*. Al final dice también qué cantidad ha dejado como *laxada* la familia del difunto. La *laxada* parece ser resto de la antigua contribución que las casas pagaban a la iglesia por la sepultura. De la *laxada* se destinan seis *suses* para la ermita de Santa Catalina, y lo restante se reparte a medias entre la fábrica de la iglesia y estipendios de misas en sufragio de las almas del purgatorio.

He aquí un ejemplo de anuncio de donantes de *serbitzuak* correspondiente al día 8 de Abril de 1945:

Jomildegiko-borda'ko etchekoandre zenarentzat eman dute:

Alaba Mari semearekin,  
Seme Jean-Batistek andrearekin,

... ..

Alautchi Jeannek,  
Semeatchi Sebastianek,  
Iloba Frantchak,  
... ..

Chilardi'ko familiak,  
Landagarai'ko aita-alabak,  
Adishkide batek,  
Askain-  
... ..

Familiak obligazionentzat,  
Lachada 50 libera emanak.

En el año 1942 el *serbitzu* era de 8 francos: con tres *serbitzu* se hacía el estipendio de una misa. En el año 1945 seis *serbitzuak* de a 10 francos hacían un estipendio de misa, del que se retiraban 10 francos para el *xantre*.

En 1968 el estipendio de una misa es de 750 francos (7,50 francos nuevos).

En los días que el cura señala se celebran las misas de *serbitzu*. Son cantadas y con responso, también cantado. A ellas asisten una o varias mujeres familiares del difunto y algunas parientes, vestidas de capa y velo. Se colocan en el *yarleku* correspondiente y presiden el responso y encienden y entretienen las luces de aquel lugar. Esta ceremonia recibe el nombre de *elizatei*.

En el aniversario (en vasc. *urtebetetze*) tiene lugar una misa cantada a la que asisten una o más mujeres de la casa del difunto y otras de su parentela. Después del aniversario la familia hace celebrar todavía otra misa *etxeko obligazionentzat* 'para obligaciones de la casa', es decir, en sufragio de los difuntos de la casa.

El rollo de cerilla que arde en el *yarleku* durante el funeral, continúa en él durante el año, siendo encendido en todos los días del año durante una de las misas que se celebren en la iglesia parroquial. Cuidan de este servicio las mujeres de la casa del difunto o, en su defecto, la *andreserora*. Esta no existe actualmente. La última que, por voto, estaba consagrada al servicio de la iglesia (limpieza, cuidado de manteles y ropa, de las luces de los altares y de las sepulturas, etc.), se llamaba María Dithurbide; murió el año 1902. En adelante varias de sus fun-

ciones han sido desempeñadas por dos mujeres. La primera de éstas murió el año 1948. La segunda se retiró al hospital del pueblo, cesando en sus funciones de cuidar el alumbrado de los *yarlekuak* y de representar en éstos a las señoras de las correspondientes casas del pueblo. Por eso, ya no se cantaban responso en tales lugares, si no era en contados casos, porque faltaban mujeres que los presidieran. Ahora, desde el año 1953, no hay misas cantadas de un solo cura en sufragio de difuntos, ni se canta ningún responso en los *yarlekuak*.

*Dolu* es el nombre del luto. Los familiares de un difunto usan diversas señales de luto. Así, los hombres llevan en la chaqueta de los días festivos una franja de tela negra, bien en una manga, bien en la solapa, además de botones negros en la camisa; las mujeres llevan vestido exterior negro mate, cuando se trata de *dolumina* 'luto entero'; blanqui-negro, cuando es *doluerdi* 'medio luto'. *Dolumina* lo llevan los familiares del difunto: la viuda y la madre, durante toda su vida; la hija, durante dos años (antes, durante tres); la hermana, durante un año; la sobrina, durante medio año. El *doluerdi* lo llevan las primas durante tres meses. La viuda va de capa a la iglesia en las fiestas mayores; pero no guarda el luto, si se casa de nuevo.

*Ilargiak* 'lunas', *ilargieta* 'lugar de las lunas', *ilariak* 'piedras de los muertos', *ilarrieta* 'lugar de las piedras de los muertos': tales son los nombres del cementerio. La sepultura se llama *obi*, *tomba*. Si es de lamias, se llama *ehortze-toki* 'lugar de enterramiento'. La mayor parte de las sepulturas, sobre todo las antiguas, están orientadas de E. a W., de suerte que la cabeza se halle del lado occidental y los pies del oriental.

Casi todas las casas de Sara tienen su sepultura bien señalada con piedras tumbales y estelas en el cementerio (vid. cap. IV), que rodea a la iglesia parroquial. La tumba, en las transacciones y en la transmisión hereditaria de la casa, sigue a ésta: la tumba es, pues, de la casa más bien que de la familia. Así, en las viejas sepulturas pueden verse estas inscripciones que aluden a las casas a que pertenecen: *Mendiondoko tomba* 'tumba de Mendiondo'; *Arrossagaraico thombac* 1791 'tumbas de Arrossagarai 1791'; *Harozteguico thombac*; *Sabateneo borda* 'case-río de Sabatene'; *Kollaren borda*; *Etchoina*; *Mikelteiko borda*; *Hindartekoa*; *Leçabeco thonbac* 1838; *Bordaco-bordako tombac* 'tumbas de Bordaco-borda'; *Çulubia*; *Laheteco tombac*; *Baratceartea*; *Plaça etcheberrico thombac* 1844; *Haranberria*; *Tcholdorichco-borda*; *Mailuen-borda*; *Perutegui*; *Karrikaburucoac*; *Larraldia*; *Agustinen-borda*; *Portuco ho-*

bia; Mestruainia; Ithurbideco hobia; Ortolopitz; Aniotz-beherea; India-noen borda; etc. Las sepulturas afectas, no a las casas sino a las familias, son recientes: *Famille Etcheberry Ortholopitz-beherea; Famille Doyarçabal; Famille Lastiry*. Hay también piedras tumbales en las que sólo figuran los nombres de las personas allí enterradas, como la situada delante de la puerta lateral derecha de la iglesia, donde se lee esta inscripción: CHRISTOAL DE ITHVRBIDE.

Créese que en ciertas ocasiones aparecen a los vivos las almas de los difuntos. Generalmente lo hacen de noche en forma de luz ténue, cerca de las casas y no lejos de las personas. Así, según dice uno de mis informantes, poco después de la muerte del señor de Zulobia (hace 50 años) en el tejado de esta casa y en la fuente de Mendiondo aparecía de noche una lucecilla: decíase entonces que era el alma del señor de Zulobia la que andaba inquieta por encomendar alguna cosa a los vivos.

Las almas que así aparecen vienen a encargar que se celebren misas en sufragio, según mis informantes.

Hay veces en que las almas aparecen en su propia casa dándose a conocer mediante ruidos extraños. En tales casos la persona que se halle presente debe preguntarle: *zer nai duk?* (¿qué quieres?).

De uno de mis informantes es el relato siguiente acerca de un hecho sucedido en el caserío *Burkia*, sito en el barrio Elbarrun:

## BURKIA'N GERTATUA

*Nere aítak erraten zuen, nere aítatxi Burkia'n il zela, eta ura il zelan, argi bat etortzen zela iluntze guzian eta sartzen zela etxebizkarretik. Bertze deusik etzutela ikusten. Bainan arrabots aundiak aítzen zituztela: aziendaen gare-soinduak, gero sukaldeko alaseko aziet-soinduak, azietak lurrerat orortzen balire bezala.*

*Nere amatxi guaten omentzen, argia pizturik, ikusterat zer zen. Bainan ez omentzuen deusik ikusten.*

## LO SUCEDIDO EN BURKIA

Mi padre contaba que mi abuelo murió en *Burkia* y que, cuando él murió, una luz venía en todos los anocheceres y se introducía por el caballete del techo. Que no veían ninguna otra cosa. Pero que oían grandes ruidos: sonidos de cencerros de ganado, después ruidos de platos del aparador de la cocina, como si los platos cayeran al suelo.

Mi abuela se iba, con luz encendida, a ver qué era. Pero no veía nada.

*Amatxik bere alabaekin lo iten baitzuen, gau batez alaba ori zerbaitetik abiatu omentzuen sukalderat, eta suillardako zilotik ateratzen nai.*

*Artan izitu omentzien, eta bigaramonian, mintzatu omentzuten erroko jaun apez. Arek amatxiri erran omentzion ian bazuen kuraia argi arekin mintzatzeko. Baietz, erran omentzion amatxik, bazuela.*

*Apezak erran omentzion, toka mintzatzeko.*

*Gau artan berian, etxebizkarretik argia sartu zenian, amatxik galdetu omentzion ian zeen eskasian zailan.*

*Argiak errepusta emantzion ian etzen orroitzen nola zuten meza bat ofreitua Lezo'n. Gazte-denboran aitatxik eta amatxik meza at baitzuten ofreitua Lezo'n atetzeko.*

*Amatxik, baietz, orroitzen zela, errantzion.*

*Orduan argiak erran omentzion: meza ura ateratzen baduzu, uso bat bezala zerurat guain naiz.*

*Amatxik eran omentzion: "bai, aterako iat".*

*Bigaramonian abiatu omentzen amatxi Lezo'a. Eta Sara'ko ta Azkain'go mugan ezin pasatuz aitu omentzen, zebaitetik gelditzen baitzuen. Azkenian, zutik ezin pasatuz, errestan pasatu omentzen Azkain'alderat.*

*Gero ez omentzuen deusik izan*

Como la abuela dormía con su hija, una noche alguien empezó a llevar de la cama a la cocina a esa hija y quería sacarla por el orificio de la fregadera.

Con esto se asustaron y al día siguiente hablaron con el señor cura del pueblo. El preguntó a la abuela a ver si tenía valor para hablar con aquella luz. Que sí, le respondió la abuela, que ya lo tenía.

El cura le dijo que le hablara tuteando.

Aquella misma noche, cuando la luz entró por el caballete del techo, la abuela le preguntó a ver qué pedía.

La luz le respondió a ver si no se acordaba cómo tenían ofrecida una misa en Lezo. En su juventud el abuelo y la abuela tenían ofrecido hacer decir una misa en Lezo.

La abuela le contestó que sí se acordaba,

Entonces la luz le dijo: "Si haces decir aquella misa, he de ir al cielo como una paloma".

La abuela le dijo: "Sí, la haré decir".

Al día siguiente la abuela emprendió su viaje a Lezo. Y en el confín de Sara y Ascain estuvo violentándose sin poder avanzar, porque algo la retenía. Por fin, como no podía pasar a pie, pasó a gatas hacia Ascain.

Después no tuvo nada en el ca-

*bidian, eta Lezo'n meza atera erazi omentzuen.* mino, y en Lezo hizo decir la misa.

*Geroztik ez omentzuten deusik ikusi ez sumatu etxean.* Desde entonces no vieron nada ni sintieron nada en casa.

(Contado por Ganixon Larzabal, de Sara, el 10 de Enero de 1941 junto al hogar del caserío Ibarsoro-beherea).

Cuando murió el carnicero Goyetxe, se oyeron de noche por algún tiempo, según mi informante de Ibarsoro-beherea, grandes ruidos de sillas y de balanzas y pesas en la casa Arrosa, situada en el barrio de lalarre, de la que él había sido propietario. Decíase que aquello era producido por el alma del carnicero que, en vida, había hecho mal uso de la balanza en su despacho de carnes.

Otro de mis informantes —Piarrezume Camino— me refirió que, siendo él niño, murió en Sara un sacerdote anciano a quien llamaban *Bikario-xarra* 'viejo vicario'. Fue enterrado en el cementerio, junto a la iglesia, si bien hasta entonces los sacerdotes solían ser sepultados dentro de ella. Después el encargado de tocar la campana del alba, cuando entraba en la iglesia, notaba que todos los bancos y sillas de la iglesia eran sacudidos violentamente y se producía un ruido estrepitoso, por lo cual se negó a continuar en su oficio. Entonces se trajo a un cura de Zugarramurdi para que él bendijera la iglesia. Hízolo así y aún pasó una noche dentro del templo. Con esto desaparecieron los ruidos.