

ANUARIO DE EUSKO-FOLKLORE
Sociedad de Ciencias ARANZADI
SAN SEBASTIAN

Tomo XXV. — 1973-1974. — Págs. 23-150

Etnografía de Busturia

Investigaciones ETNIKER

Por JOSEBA AGIRREAZKUENAGA ZIGORRAGA

Bajo la dirección de

JOSE MIGUEL DE BARANDIARAN

GRUPO DOMESTICO I

SUMARIO

	<u>Págs.</u>
Datos geográficos	26
La casa	58
La alimentación	87
La indumentaria	111
Familia	117
Relaciones entre los esposos	128

ANUARIO DE EUSKO-FOLKLORE
Sociedad de Ciencias ARANZADI
SAN SEBASTIAN

Tomo XXV. — 1973-1974. — Págs. 23-150

Etnografía de Busturia

Investigaciones ETNIKER

Por JOSEBA AGIRREAZKUENAGA ZIGORRAGA

Bajo la dirección de

JOSE MIGUEL DE BARANDIARAN

GRUPO DOMESTICO I

SUMARIO

	<u>Págs.</u>
Datos geográficos	26
La casa	58
La alimentación	87
La indumentaria	111
Familia	117
Relaciones entre los esposos	128

SARRERA

Lan hau ez naiz ari bakarrik burutzen. Beste batzuen laguntza beharrezkoa izan zait. Eskerrik asko ba:

— Busturiko nire adiskidei, Juan Ignacio eta Doroteo-ri informazio bilketan eta Julen, Jose Antonio, Jon nire anaiari eta Jon Andoniri, marrazki eta planoetan lagudu bait didate. Baita Matiasi ere, gure itxaso-ko arrainen barri eman bait dit.

— Durango-ko Gurutzi eta Jose Mari Arregiri, planoen eta lan osoaren prestatzean lagundu bait didate.

— Bizkaiko ETNIKER taldekoei, eta batez ere gure arduradun Ander Manterolari.

— Bizkaiko Diputazioari, planoak errez lortu bait ditugu.

— Microdoc-ek Kepa Madariagari, gure herriari buruz, ikerketa-lan bat zela konturatu zenean, dohan egin zigun zenbait planoen mikrofilmak.

— Eta eskerrik asko, batez ere ETNIKER-en sortzaileari —D. JOSE MIGEL BARANDIARAN—, eskeini dizkigun oharrak eta gidaritza beharrezkoa izan bait dugu.

Pertsona haun bidez lortu dut oinarrizko informazioa:

Fameliakoak:

Ines Arrospide, Arizti baserrikoa	78 urte	
Martin Zigorraga, Museti (baserrian hazi eta hezia)	78 urte	(Kozineroa) (itxasgi-zona)
Agurtzane Zigorraga (alaba) baserrikoa .	50 urte	
J. M. Agirreazkuenaga (Mundakarra, kalekoa. Familiari buruzko datoak	52 urte	(itxasgi-zona)

DATOS GEOGRAFICOS

I. 1.—Busturia (Bizkaia). En *euskara* *Busturije* o *Busturi*.

Consta de cuatro barrios: Axpe, San Bartolomé, Altamira, San Kristóbal. (Fotos: 2, 3, 4).

En la «Donación del usufructo del monasterio de Santa Maria de Axpe y del diezmo de Busturia» del año 1051 se hace mención a *Busturi* y a *Izpea*. (1)

Acerca de la etimología del nombre *Busturia*, se halla extendida la tradición de que se compone de *bost* (cinco) y de *uri* (núcleo de población o población reunida), y se razona indicando que el pueblo de *Busturia* lo crean los núcleos de población de *Aispe*, *Sanbartoleme*, *Altamira*, *Sankristobal* y *Paresi*, es decir, son cinco núcleos de población.

Hacia el año 1932, S. Zabala envió desde América unas estrofas a un amigo suyo, como este título: *Berso berriac Zabalac bere erri maytiari jarriac*. Una de las estrofas dice:

*Bost Uri dauka bere isena
esaguna mundu danian
eta arroqueririk bat ere gabe
emen gabiltzes lanian.*

(Traducción: Su nombre es «Cinco» «núcleos de población» (*Bost Uri* = *Busturia*), conocido en el mundo entero, y sin orgullo alguno, estamos trabajando aquí.)

En todas las estrofas, para referirse a su pueblo, *Busturia*, emplea la forma de *Bost Uri*, y lo justifica con la explicación que se ha indicado.

Por otra parte en la parte inferior del escudo de Busturia se observan cinco torres de Iglesia.

En la actualidad la población de *Paresi* se incluye en el barrio de San Kristobal.

(1) MITXELENA Luis: *Textos arcaicos Vascos*. Ediciones Minotauro (Col. Biblioteca Vasca n.º 8). Madrid 1964, pág. 44.

1.2.—Latitud: 43° 22' 50" Norte. Longitud 0° 57' 48" Este.

Límites: Norte: Bermeo, Mundaka, Pedernales (*Sukarrieta*).

Sur: Rigoitia (*Metxikas*) y Gernika (*Murueta*).

Este: Ría de Mundaka.

Oeste: Bermeo y Arrieta.

Distancia por carretera: Bilbao, 41 km.; Bermeo, 6 km.; Gernika, 4 km.

1.3.—Superficie.

	Ha.		% sobre total comarca
Cultivable	279	14,3 %	6,3
Prado y matorrales	752	38,4 %	8,0
Bosques	715	36,6 %	5,9
Improductiva	210	10,7 %	9,1
TOTAL	1.956	100,0 %	6,9

Predomina, en la actualidad, el régimen de propiedad sobre el de arrendamiento. Según información oral, a finales del siglo XIX y durante este siglo, los arrendatarios compraron las propiedades.

No hay alturas importantes; el terreno en general es ondulado; destacan como alturas: *Atxapunte*, *Añetu* (*Anitxu*) (360 m.), *Azaola*.

En la cumbre del monte denominado *Atxapunte* hay tres incisuras de forma rectangular:

1. 16 cms. de largo, 10 cms. de ancho, 13 cms. de profundidad media.
2. 16 cms. de largo, 10 cms. de ancho, 15 cms. de profundidad media.
3. 16 cms. de largo, 8 cms. de ancho, 7 de profundidad media. (Fot 5)

El fondo es más estrecho y presenta forma rectangular.

La roca es caliza. Dirección Norte Sur.

El pueblo las llama *Madalenan oiñetzak*, pasos de Magdalena. En el barrio de San Bartolomé cerca de la casa de Arriona había, según algunos informantes del lugar, otra incisura semejante a las anteriores, e indicaban que podía ser el cuarto paso de Magdalena.

En el barrio de Altamira en el límite con Murueta se halla un monte al que los naturales le llaman *Atxurkulu*, o *Grandota*. La ladera norte de la montaña recibe el nombre de *Aitzbuzten*. Dicen que en la cima, existe un paso de la Virgen (*Amabirjinen oiñetza*). Apoyando un pie en la cima de este monte, pisó con el otro la cima del monte *Atxapunte*; afirman los

naturales de Altamira, que en *Atxapunte*, *Askatxuelakuek dagoz*, existen unas incisuras semejantes a unos pequeños pesebres.

Respecto a estas incisuras de *Atxapunte* la interpretación más común en San Bartolomé y Axpe es la descrita al comienzo, indicando simplemente que son «pasos de Madalena».

Pero en estos barrios existe otra interpretación no tan generalizada como la anterior: Cerca de la cima de *Atxapunte* en el fondo de una cavidad, está la piedra con las tres incisuras descritas. Félix «*Bolliko*» (Se apellida Ugalde y se casó al caserío *Bollegi*», situado en la ladera N.W del monte *Atxapunte*) dice haber oído que esas incisuras son los pasos del caballo de Santiago. (En la parroquia de Santa María de Axpe, hay un altar dedicado a Santiago matamoros. Las fiestas patronales de Busturia se celebran el día Santiago).

Por otra parte otra informante me señala, que las tres incisuras son de un caballo (pero no ha oído que sean del caballo de Santiago) y que en una peña cercana hay dos huecos, semejantes a una albarca (tienen la longitud y anchura de un pie del 40 ó 41, aproximadamente) y que probablemente estos huecos son los pasos de Madalena.

El acceso a la cima de este monte, a comienzos de siglo era más fácil que en la actualidad, ya que los habitantes de los alrededores se abastecían de leña en sus laderas, e indican que frecuentemente llegaban hasta la cumbre.

En las laderas del monte Sollube, en una zona denominada Mape, nacen tres arroyos (*Iruerreketa*) que confluyen y desembocan por Altamira en la Ría de Mundaka (o de Gernika). Las aguas de este río, denominado «*Mapeko Errekie*» han hecho funcionar numerosos molinos y algunas ferrerías. Hay otro río que cursa por el barrio de Axpe, pero es menos caudaloso, incluso algunos veranos llega a secarse. No tiene un nombre definido; en su curso bajo lo denominan según el nombre de un caserío cercano, o algún topónimo. Ej. «*Telletzeko errekie*», «*Presamune*», etcétera...

La ría de Mundaka (o de Gernika) es baja y arenosa a su paso por Busturia, formando algunas playas como las de San Antonio y *Busturipunte*.

El clima es oceánico templado, con veranos suaves e inviernos húmedos, semejante al clima del resto de la provincia. En la actualidad algunos observan que el clima ha variado. El verano se hace más largo, casi hasta diciembre. Antes para diciembre se cazaban patos en la vega, sobre todo en las noches de luna llena. En la actualidad, ya no pasan los patos y hay muchos menos pájaros.

En octubre de 1974 ha llovido casi todos los días; un informante me comentaba: «*Areixek astronautak ein jeue ortxe zeozer*»; «esos astronautas han debido de hacer algo ahí arriba» (se refiere a la atmósfera).

«*Régimen de vientos*: Predominan en esta comarca los vientos Norte y Noroeste, los cuales provocan lluvias abundantes en primavera y otoño. En el invierno la dirección más o menos generalizada es la de Noreste, de características algo secas y frías, sin excluir precipitaciones más o menos abundantes. En cuanto al verano, la dirección predominante de los vientos es la del Sur o Sureste, caliginosos de alta temperatura». (2)

Denominación de los vientos:

«*Ifer o iper aixie*», también «*itxasoko aixie*» que es el viento Norte.

«*Mendebala*», viento del Noroeste.

«*Errikaixie edo Erriko aixie*», viento sur, de alta temperatura. También se denomina «*galernie*». El ambiente formado por este viento se denomina «*sargori*». «*Alkauete aixie*»: Viento revuelto que indica cambio.

«*Edur-aixie*»: O viento del Nordeste, es un viento seco que produce en invierno fuertes nevadas.

La temperatura media oscila alrededor de los 14 grados.

«En cuanto a las precipitaciones o pluviosidad, la comarca posee tres tramos bien definidos:

- a) El tramo costero, que comprende Bermeo, Mundaca, Ibaranguelua, Elanchove y Ea, que recibe una media anual de 1.000 a 1.200 mm. de lluvia.
- b) Viene luego una zona intermedia desde Pedernales a Guernica y desde Arrieta a Ereño que reciben una media anual de 1.200 a 1.300 mm. de lluvia.
- c) Por último existe una zona interior, en los alrededores de los montes Bizkargui y Oiz que comprende Mugica (con Ibaruri y Gorozika), hasta el alto de Auchagane y Mendata, que recibe una media de 1.300 a 1.500 mm. de lluvia anualmente. (3)

1.4.—Geología:

«Propiamente toda la comarca se encuentra inmersa en formaciones

(2) «ESTUDIOS SOCIO-ECONOMICOS COMARCALES. GUERNICA BERMEO». Publicaciones de la Cámara de Comercio, Industria y Navegación de Bilbao. Bilbao 1972. (Pág. 12).

(3) E. S. E. Guernica-Bermeo, o.c. pág. 12.

geológicas secundarias, con algunos afloramientos de rocas eruptivas (ofitas) en pequeñas extensiones en Guernica, Bermeo y Cortezubi.

El tramo costero desde el Cabo de Ogoño a la Ría de Ea se compone de margas sedimentarias con calizas y arcillas.

La zona comprendida entre las alturas de la margen derecha de la Ría de Guernica hasta Mendata se compone de calizas urgonianas, en especial en la zona de Alturas, comprendidas entre (Acherre (Atxarre) y Ereñozar.

El resto de la comarca se compone de margas calcáreas y de terrenos cuaternarios sedimentarios en las riberas del Río Oca.

En cuanto a la formación de suelos prácticamente son de dos tipos:

- a) En la zona litoral predominan los suelos rocosos o litosuelos, con abundancia de masas de rocas, aptos para la formación de bosques y prados.
- b) En la zona del interior existen suelos de redizna, con buenas características para los cultivos, existiendo formaciones de praderas y especies arbóreas, adecuados para las explotaciones ganaderas, aunque en la actualidad grandes espacios se están convirtiendo paulatinamente en explotaciones de tipo forestal mediante la plantación de grandes masas de pinos». (4)

En los montes *Atxapunte* y *Aitzbiribil* y *Karikugane*, se localizan algunas simas (*lezak*) y cuevas (*kobak*). En el barrio de Axpe en las laderas de Atxapunte, se hallan varias cuevas, a las que llaman «moruzillo». Para algunas personas avanzadas de edad, «moruzillo» es sinónimo de cueva. «*Moruzillora zoaze?, gure etxe ondoan be moruzillue daukagu*» (Vais a la cueva? Cerca de nuestra casa también tenemos una). Se afirma que la cueva que se halla cerca del Ayuntamiento, está en comunicación con otra situada en el barrio de San Bartolomé, cerca del caserío Angis. Así, introduciendo serrín en esta última se decía que aparecía en el río que sale de la cueva vecina al Ayuntamiento.

En la ladera norte del monte *Atxurkulu* concretamente en *Aitzbuzten* había una cueva (en esta parte en la actualidad hay una cantera importante). A este lugar va asociada la siguiente leyenda:

«Orrastuten paretan ziren ortxe karabiko zerien.

Moruzulo (edo Morozillo) esaten tsen ezta, urtetebien, katuek eta botaten txuen-ta, Mallukun.

(4) E. S. E. Guernica-Bermeo, o.c. pág. 9.

Etor ziren orra miñeruek, nik euko nittuzen iru urte edo, S. Blas eguñen, amaseikuek, dirue urregorrije ia topaten batxuze, baña or atatzuzan azur batzuk (orduan, emazteak, hitz egin nahiean egoana, esan zuen: «Lamiñenak»).

(Emazteak): 8-tan emen mezie egoten zan eta umiek emen entzuten eben (eta kandelario eguenean) eta emoten jakezen kandelak, loradunak eta besteak, eta kantaten morozillora, karabikora, bandadak umiek prozeziñoan juten ziren kantetan mutiltxuek eta neskatxuek, orraxe. (Ez zan gogoratzen zer kantetzen zuten, pixka bat gogoratzen zan: Kandelario lerijo. Atxari ure darijo...).

Baina lehen Gernikan umeak kaletatik hau kantatzen zuten, orain 40 urte: «Kandelario lerijo (lerio).

Atxari ura darijo (dario).

Sagarrari madari.

Eutsi Peru adarrari. Eup».

«Orraztuten etorten zien orraxe... an pareren zien eta orraztu eta aulanik ekarten bien bost atzamarretan, bost katxarrotxu alako latatxuelakuek arek eta olanik eruteben arek ortik errekatik ure... Arek lamiñek garbittuten botaten zirela... Eta guk siñestu einje (hau eskeptisismo pixka batekin esanda dago).

Morozillon ortizik urten da (kantara onduen) barrilletxuek (barriketxuek) ure erutekuek.»

«(Las lamias) se colocaban ahí cerca del calero, ahí (por este lugar cursa un río), peinándose.

Se arrojaban gatos y demás cosas en la boca de la cueva a la que llaman Morozulo (o Moruzillo) y dicen, que aparecen en Malluku. Cuando yo tenía alrededor de tres años (es decir, hacia 1891) vinieron ahí unos mineros, un día de S. Blas a encontrar oro, dinero, monedas de oro de 16 duros, pero extrajeron unos huesos (la esposa del informante que deseaba intervenir respondiendo directamente a la pregunta formulada sobre las lamias, sin rodeos de ningún tipo, en este momento rompe la conversación afirmando: «*Lamiñenak*» (de las lamias), es decir, que por el contexto de la conversación, afirmaba que esos huesos eran de las lamias).

(Continúa la esposa). Antes, en Altamira los domingo la misa era sólo a las 8, y todos los niños iban a esta misa; el día de la Candelaria lleva-

ban unas velas, algunas con adornos de flores, y después numerosos niños iban cantando en una gran procesión a la cueva de Morozillo, cerca del calero (actualmente la catera). No recordaba la letra de lo que cantaban. Sólo recordaba los primeros versos:

Kandelerio lerijo
Atxari ure darijo...

Hace unos 40 años los niños el día de la candelaria cantaban en las calles de Gernika:

Kandelerijo lerijo (lerio)
Atxari ure darijo (dario)
Sagarari madari
Eutsi Peru adarrari. Eup.

*Kandelerijo lerijo
a la peña le mana agua
al manzano peral
agarra, Peru, a la rama.*

y apagaban la vela.)

... «Venían a peinarse (a la orilla el río) y ahí estaban, y traían los dedos semiflexionados, y en cada uno de los cinco dedos, 5 cacharros, como 5 barriles, y así llevaban el agua... Venían a lavarse... y nosotros creíamos todo eso (con cierto aire de escepticismo)... Salían de Morozillo cerca de la cantera, y traían unas barricas para llevar agua.

(Estos datos me los han comunicado Faustino Gorriño y su esposa Juli, pero la fuente original es la madre de Faustino, Monika.)

En la zona del caserío Arroaga, hay muchas simas. A veces trabajando en el campo, algunas personas han caído en ellas, ya que se forman a menudo. Por esta zona corre un arroyo denominado «*Tarratxu*». Sus aguas nacen un poco más arriba de los caseríos Elorrieta y Gordiz para morir en una de estas simas.

Dicen que en invierno arrojaban tecas de alubias y aparecían cerca del Palas (junto a la isla de Txatxarramendi).

«Los terrenos de esta zona son sedimentarios en su inmensa mayoría... Del período triásico se encuentran las margas, mezcla de caliza y arcilla con elevada proporción de ésta, de colores rosáceo y verdoso asociada a cristales blanquecinos de yeso. Por la abundancia de éste

(sulfato de cal) son terrenos muy aptos para el cultivo de las leguminosas y las viñas... Los más importantes afloramientos triásicos de esta zona se sitúan a ambos lados de la ría. Son dos grandes manchones que llegan, prácticamente, hasta el mismo borde del agua y están recubiertos por los depósitos de aluvión.

En la margen izquierda una gran mancha alargada ocupa gran parte de los términos de Forua y Murueta, entre el ferrocarril y la carretera. Esta estrecha faja se continúa con afloramientos intermitentes a todo lo largo de la margen izquierda incluso hasta Bermeo, formando pequeños islotes o cerros ovalados de margas y ofitas.

(...) Paralela al afloramiento triásico de la margen izquierda tenemos una estrecha franja de terrenos del período jurásico, que va desde Forua hasta Busturia, en 4,5 Km., y en la margen derecha otra similar, que va desde Isla Becoa hasta Arquetas. Su erosión de arcilla y cal, dos materiales muy apropiados para el cultivo.

De los terrenos del cretáceo que son los más abundantes en toda Vizcaya, con predominio de arenisca, margas y calizas se encuentran calizas compactas y resistentes que aparecen en grandes afloramientos desnudos de vegetación a los que se debe, en gran parte la fragosidad del paisaje, como el del Monte San Pedro de Arreche (*Atxarre*) sobre Laida. Un extenso manchón de este material aparece a la izquierda de la ría, en contacto con la banda jurásica, abarcando desde Forua hasta Altamira, que presenta más al Norte dos pequeños afloramientos en Axpe de Busturia y en el trozo de costa frente a Chacharramendi donde termina (...). Del mismo período, tenemos las margas oscuras asociadas a arcillas y areniscas, terrenos que se presentan con gran profusión en esta comarca. En la zona occidental de la ría aflora un gran manchón que se inicia en el mismo Guernica en sus límites con Forua y que se van anchando apliamente hacia el Norte, llegando hasta el arranque del Cabo Machichaco. Comprende las localidades de Altamira, Pedernales, Mundaca y Bermeo (...). Otros materiales, que son mejores para el cultivo, del mismo cretáceo, son las margas y calizas, también mezcladas con arenisca y arcilla. Son terrenos muy abundantes, se inician por la izquierda de la ría, en Guernica, para dilatarse con gran amplitud hacia el Noroeste. Comprende todo el Monte Sollube y sus estribaciones (es decir, una parte considerable de Busturia), incluyendo el propio Machichaco. (5)

(5) E. S. E. Guernica-Bermeo, o.c. pág. 282-283.

1.5.—FLORA:

«Vegetación natural: Cuando hace aproximadamente un siglo, el escritor Delmas recorrió la provincia para hacer un inventario de cuanto encontraba en ella, advirtió la presencia de gran número de pequeños bosques de robles, encinas, hayas, castaños, nogales, etc. Algunos árboles con sus frutos de montanera alimentaban gran número de reses domésticas, sostenían un censo ganadero muchísimo más numeroso que en la actualidad. En nuestros días, estos bosques casi han desaparecido totalmente para dar paso al pino de Monterrey (*Pinus Insignis* o *Radiata*) de origen americano, con grave perjuicio para la flora y fauna indígena.

La vegetación predominante hasta la aparición del pino americano era reflejo claro de la influencia del clima templado marítimo que disfruta la comarca y estaba representado por bosques de frondosas especies de hoja caduca en invierno con la excepción de los enclavados de encinas, residuos estacionales localizados en las calizas compactas que sobreviven a una época pretérita de clima más xérico y térmico, y por último las formaciones halófilas costeras, enclavados impuestos por las especiales condiciones del suelo sin dependencia directa con la influencia climática.

... La formación dominante ha sido el robledal de fruto pedunculado («*Quercus Robur*») desde el nivel del mar hasta la cota de los 760 m.s.m. aproximadamente... se mezclaban en proporciones de importancia secundaria en los niveles bajos, el roble de fruto sésil («*Quercus Petraeval*», «*Quercus Sessiliflora*») y el haya. El castaño que en épocas anteriores adquirió un desarrollo amplio, se halla muy mermado».

«En general se puede afirmar que aún es posible encontrar una considerable cantidad de diversas estaciones vegetales en esta comarca. En la parte inferior están las vegetaciones de halofitas, propias de la marisma (juncos, siempre-vivas, etc.). En condiciones normales, a esta estación le debe seguir la aliseda (Alisos) y a continuación el robledal, que ha sido talado para instalar los cultivos, maíz, hortalizas, frutales, etc. En los niveles más elevados se han implantado los actuales cultivos de la *Insignis*». En los espacios despejados y abandonados se ha impuesto la landa de argoma (otie), brezos y helecho (irie), que es la fase de degradación del bosque, típica de Vizcaya y por encima de estos niveles se pueden encontrar algunos castaños en plantación muy dispersa y algún encinar desgradado y convertido prácticamete en madroñal.

En los pastizales predominan entre las leguminosas, los tréboles, blanco y violeta y la alfalfa, y entre las gramíneas los ray-grass, dactilo, etc. Abundan las malas hierbas, en particular la «*Oxalis acetosella*», conocida con el nombre de «Chomin Bedarra» (en Busturia, *Bermio bedarra*), tan abundante en la povincia, que perjudica grandemente. En resumen, puede

afirmarse que en lo que al estrato arbóreo superior se refiere las comunidades vegetales son ahora del rango de «*Pinus radiata*» o «*Insignis*»; en cuanto a las comunidades herbáceas propias para pasto y siega, cuya permanencia se debe a la intervención del hombre tenemos las praderas cultivadas a base de tréboles, alfalfa, ray-grasa, y las praderas permanentes». (6)

En la actualidad, la producción hortícola (*ortuarije*) es la que más se cultiva por todos los que poseen algunas tierras:

- Berzas (*asak*), coliflor, puerros, vainas, tomates, cebollas (*kipulie*), zanahorias (*zenorije*), pimientos (*piperrak*), ajos (*berakatzak*), acelgas, guisantes (*iderrak*), alubias (*indijabak*), habas (*babak*), espina-cas, perejil, lechugas...

Algunos caseríos producen por encima de las necesidades familiares, y estos excedentes los llevan a la plaza de Bermeo o Gernika. Antes también a Mundaka.

Arboles que rodean las casas:

- Manzanos (*sagastaije*), peral (*madaije*), ciruelo (*okerana*), higuera (*ikue*), nogal (*intxorra*), avellano (*urrutxe*), laurel (*ereñotza*), mimbre (*mimena*), membrillo, limonero, níspero, naranjo, cañas.

El mimbre se tiene para la poda; las cañas para poner a las vainas y alubias.

En los montes y demás:

- Pino (*insignis*), roble (*aretxa*), haya (*paguek*), castaños, chopos cerca del mar, en las riberas de los ríos, alisos (*altzak*), encina (*artie*), acebo (*gorostije*), acerolo (*gurguxe*), fresno (*leizarra*)...

Animales domésticos:

- Gallina, cerdo, conejo, vaca, ternero, perro, gato; el nombre genérico con el que se les denomina es «*patarije*».

Antes se tenía alguna cabra u oveja; ésta se mataba por Pascuas. En la actualidad se compran por estas fechas en la carnicería.

Salvajes (*basokoak*):

Antes había caballos y vacas salvajes (*basabeiжек*). Tejón (*azkonarra*), zorro (*luki*, *azeri*), comadreja (*origaztaije*), lagarto (*muskerra*), gato montés (*basakatue*), topo (*satorra*)...

(6) E. S. E. Guernica-Bermeo, o.c. pág. 283-285.

Pájaros:

— Tordo, malvices, milanos (*mirue*), cuevos (*erroijek*), grajo (*oskillaso*), cuclillo (*kuku*), antes pasaban patos por la vega, palomas (*usomanduek*)...

Hacia 1920-1930 la caza era abundante. Así, un informante me dice que comían unas tres liebres a la semana.

Antes se cazaban bastantes palomas y patos en su época. En la actualidad son más raros.

Según la opinión general de la gente, ha habido una disminución patente de pájaros.

Hace unos 10 años se decía que matar una golondrina (*eloiek*) era pecado. Matar un petirrojo (*txindorra*) era medio pecado. Del petirrojo se decía que había secado la sangre de Cristo.

*Fauna marina en la vega de Busturia y desembocadura de la ría de Mundaka:**Peces:*

Doradie (Dorada)
Lupiñie (Lubina)
Kolanegrie (Colanegra)
Zapaterue
Allubetie (en el dorso tiene unas marcas)
Sardue (gran cabeza)
Barbariñe
Suarrañe (Salbario)
Platusie
Neskazarra
Lasunek (Mubles)
Bedarjaliek (son muy bastos para comer)
Mastrangie (semejante a la raya eléctrica)
Lapur-Arrañek (andan en las rocas)
Musoie, Brekak (éstas entran en invierno)
Mojarra.

Mariscos:

Txirlak (Almejas)
Margolie, bireboto (Berberechos)
Txarrirlek (son malas)
Eresa (Navajas)
Muxillek (Mejillones)
Aiskaramarrue (cangrejo de roca)
Lapas.

Se cogen con anzuelo y carnada. Para la lubina vale de carnada la quisquilla lombriz, y la llamada lombriz de tubo.

Para la dorada se usa también el cangrejo y otros mariscos.

Un método de pesca son las «*tertzak*». Se cortan un número determinado de trozos de pita, cada pita con un anzuelo se ata a una cuerda, más o menos larga. Esta cuerda se amarra a dos palos clavados en la arena durante la marea baja, en la zona denominada *Busturipunte* (desembocadura de la ría).

En zonas más profundas, se ata una piedra y se pone una boya (*bujie*); en este caso la cuerda es mucho más larga y de tramo en tramo se coloca una piedra. Hay de varios tamaños. El promedio son 75 anzuelos sobre 90 mts. de cuerda.

Las *tertzak* se utilizan preferentemente en invierno, ya que con los temporales los peces se dirigen hacia las zonas resguardadas. Una de las capturas más frecuentes son las lubinas, que en verano comen preferentemente las quisquillas que se hallan en las orillas. Pero en invierno al desaparecer las quisquillas pican también en las lombrices. Por este método, a veces se consiguen buenas capturas.

«*Palangrie*», palangre. Variante del anterior. Se colocan en la playa de Laida. Se enrolla una pita con un anzuelo a un soporte que posteriormente se entierra en la arena.

1.6. TIPO DE HOMBRES

Los hombres de esta zona se caracterizan por sus rasgos robustos, tez oscura con la nariz y barbilla bastante acentuadas, ojos azules y castaños, estatura alrededor de 1,70 como media aproximada. La estatura de la mujer en comparación con el hombre es más bien baja.

En los últimos años se ha podido constatar inmigración de personas de fuera del País Vasco y una emigración de la población baserritaria especialmente los que vivían en las laderas del Monte Sollube, denominados en Busturia *Goitarrak*, o *Goierrikoak*, hacia los núcleos de Gernika y Bermeo, y algunos al núcleo de Busturia.

1.7. LA POBLACION

El sistema de poblamiento como se puede observar en el plano, es de casas dispersas, es decir, caseríos con sus terrenos circundantes. Pero en la actualidad ese modo de vida se halla en regresión, y podemos decir que con el abandono de los caseríos en los últimos 10 ó 15 años predomina el sistema de casas agrupadas formando un núcleo de población.

La población del municipio de Busturia:

Años	Población	Índice	% total comarca
1861	1.577	99	6,0
1900	1.584	100	5,0
1910	1.648	104	5,0
1920	1.751	110	5,0
1930	1.749	110	4,8
1940	1.792	113	5,1
1950	1.705	107	4,6
1960	1.506	95	4,0
1965	1.434	90	3,5
1970	1.661	105	3,8

«Tampoco Busturia ha podido sustraerse a una congelación en su nivel de población manteniéndose prácticamente estable durante todo el siglo XX; de cualquier forma es significativo el pequeño aumento experimentado en el período comprendido entre 1965 y 1970.

La densidad del municipio era en 1970 de 85 habitantes por kilómetro cuadrado aproximadamente la mitad de la correspondiente a toda la comarca. Busturia carece de núcleo que ostente la titularidad, siendo el más importante Axpe de Busturia, donde además de localizarse el Ayuntamiento cuenta con el 37,9 % de toda la población.

La altitud de Axpe es de 8 metros.

Aunque existen muchos núcleos de población los más importantes son los siguientes:

- 1) Altamira, a 1,9 kilómetros de Axpe, 340 habitantes y 26 metros de altitud.
- 2) San Bartolomé, a 0,9 kilómetros, 475 habitantes y 26 metros.
- 3) San Cristóbal, a 1,9 kilómetros y 400 habitantes. Otros puntos son: Parexi, Zabale, etc.

El número total de familias es de 442 en las cuales hay en total 72 personas más del sexo masculino. El 53 % de la población es nativa del ayuntamiento de Busturia, mientras que el 32 % son originarios de otros municipios de Vizcaya» (7). El 15 % restante son de otros lugares.

(7) Ibidem (págs. 21-22).

Desde un punto de vista social, en relación con los medios de producción, observamos:

- Agricultores, propietarios en su mayor parte de los medios de producción, con explotación directa y gestión personal sobre la producción, agropecuaria. En la actualidad se tiende hacia una especialización en la ganadería con producción de carne y leche. Pero la comercialización de sus productos está en manos de los propietarios y controladores de los medios de transformación de esas materias primas (leche, carne) que produce, y son éstos los que imponen los precios y controlan los mercados.

Su actividad de esta manera queda condicionada a merced de otros, aunque en este caso sean propietarios de algunos medios de producción.

- Los trabajadores asalariados, que no tienen control alguno sobre los medios de producción, ofrecen su fuerza de trabajo y, a cambio, reciben un salario (*alopera*). Régimen de asalariado (*alogerien egon, edo ibilli*).

Los marinos mercantes también entran en esta condición social, aunque en la remuneración salarial hay una diferencia notable entre oficiales y subalternos.

- Trabajadores empleados en la industria como asalariados y al mismo tiempo tienen una producción agropecuaria, de dimensiones reducidas. (Ganado vacuno, o productos hortícolas, para el autoconsumo familiar). Estos son los que sin abandonar el caserío, en gran parte porque éste se halla cerca de la carretera comarcal, es decir, del núcleo, han reducido la producción del caserío, orientándolo a cubrir algunas necesidades de la familia.

- Hay algunos empleados agrícolas, trabajadores independientes.

- Los veraneantes son los que pasan el verano en Busturia. Vienen de Bilbao. Desde siempre, hablan castellano advirtiéndose en su comportamiento cierto aire de superioridad sobre los naturales.

1.8.—CLASIFICACION DE LOS EDIFICIOS ATENDIENDO A SU ESTRUCTURA Y FUNCION

Los números indican:

1. Casas rurales; ligadas y en función de la producción agropecuaria (*baserriak*).

- 1.1. Casa de planta rectangular, con portalada (*etartea*), con tejado a dos o tres vertientes.

- 1.2. Casa de planta cuadrada, con portalada (*etartea*), que indica la orientación, con tejado a cuatro aguas o vertientes.
2. *Las casas del núcleo urbano rural* «*kaleko etxeak*, casas de la calle), en contraposición a las casas del campo que están en función de la producción agrícola-ganadera.

2.1.1. Casas de dos o tres plantas, con pisos en distribución irregular (en contraposición a los pisos populares modernos) tejado a cuatro aguas.

2.1.2. Casas con estructura rectangular de baserri, con tejado a dos o tres aguas, pero que se encuentra en el núcleo y no se encuentra relacionada directamente a una producción agrícola-ganadera. Estas casas están muy reformadas y tienen bastantes añadidos. También se incluyen bajo esta numeración las casas a dos aguas pero de tamaño pequeño sin atrio o portalón, pero con una orientación de la fachada que se ha constatado. Estas casas se encuentran en general, cerca de la carretera comarcal Gernika-Bermeo, y tampoco tienen relación directa con la producción agrícola-ganadera, en la actualidad.

A los habitantes de este tipo de casas, se les conoce como «*Kaletarrak*» en contraposición a los baserritarras.

2.2. Casas de pisos. Estos pisos son modernos. Las casas construidas en este sentido son de 4 y 5 plantas de altura, con dos manos, izquierda y derecha. En la mayor parte de los casos los contratistas que las construyen son de Busturia.

2.3.1. Casas construidas en el campo con tejado a cuatro aguas, de dos o tres plantas que no responden a las características de un chalet. Tampoco están acondicionadas para participar en las tareas productivas del campo, son más bien viviendas. De construcción reciente.

2.3.2. Casas construidas en el campo, con tejado a dos o tres aguas, que no pueden ser catalogadas como chalets. Son más bien viviendas.

3. *Chalet*: Casa de una o dos plantas, de construcción reciente, bien trazada, con tejado a dos aguas, que tiene un jardín y todo está muy cuidado.

4. *Torre*: Casa de planta cuadrada con piedra labrada de sillería.

Concretamente, la torre de Madariaga y la de Munitis, tienen construcciones anejas, en las que viven baserritarras dedicados a la producción agrícola-ganadera.

Hay algunos palacios importantes: *Txirapozu* (1793); *Bolukua* (1848); *Domariene*.

CATALOGO DE EDIFICIOS: (8)

AXPE

NOMBRE	TIPO	ORIENTACION
		N = Norte S = Sur E = Este W = Oeste
1. Casa Consistorial	2.1.1	
2. Sakristauena (Gizarte-etxea)	2.1.1	
3. Casa Rectoral e Iglesia		
4. Elizaondo	2.1.1	
5. Lekerikena	2.1.1	
6. Kurtziyo-aurre	2.1.1	
7. Kurtziyo	2.1.2	(Ermita; se hallan pintados los años 1497-1949)
8. Etxetxu	2.1.2	W.
9. Kalzadena	2.1.2	S.
10. Kalzadena-aurre-errota	2.1.1	
11. Bidegana	3	
12. Bidebarri-atze	2.1.1	
13. Bidebarri-atze	2.1.1	
14. Koba	2.1.1	
15. Escuela de Niños		
16. Angerubide	2.1.1	
17. Bidebarri-orbegozo	2.1.1	
18. Aldapena	2.1.2	
19. Arroyabena	2.1.2	

(8) Para la comprensión de los datos del catálogo:

1.º Esta lista corresponde a la lista oficial que se halla en el Ayuntamiento de Busturia. La división y catalogación está hecha por Barrios.

2.º El primer número, es decir, el que se halla delante del nombre propio, corresponde al número de portal de dicho edificio. A veces ocurre que un edificio tiene más de un portal. Entonces le corresponde más de un número. En estos casos se ha colocado una «llave», que abarque los diferentes números del portal que componen un edificio.

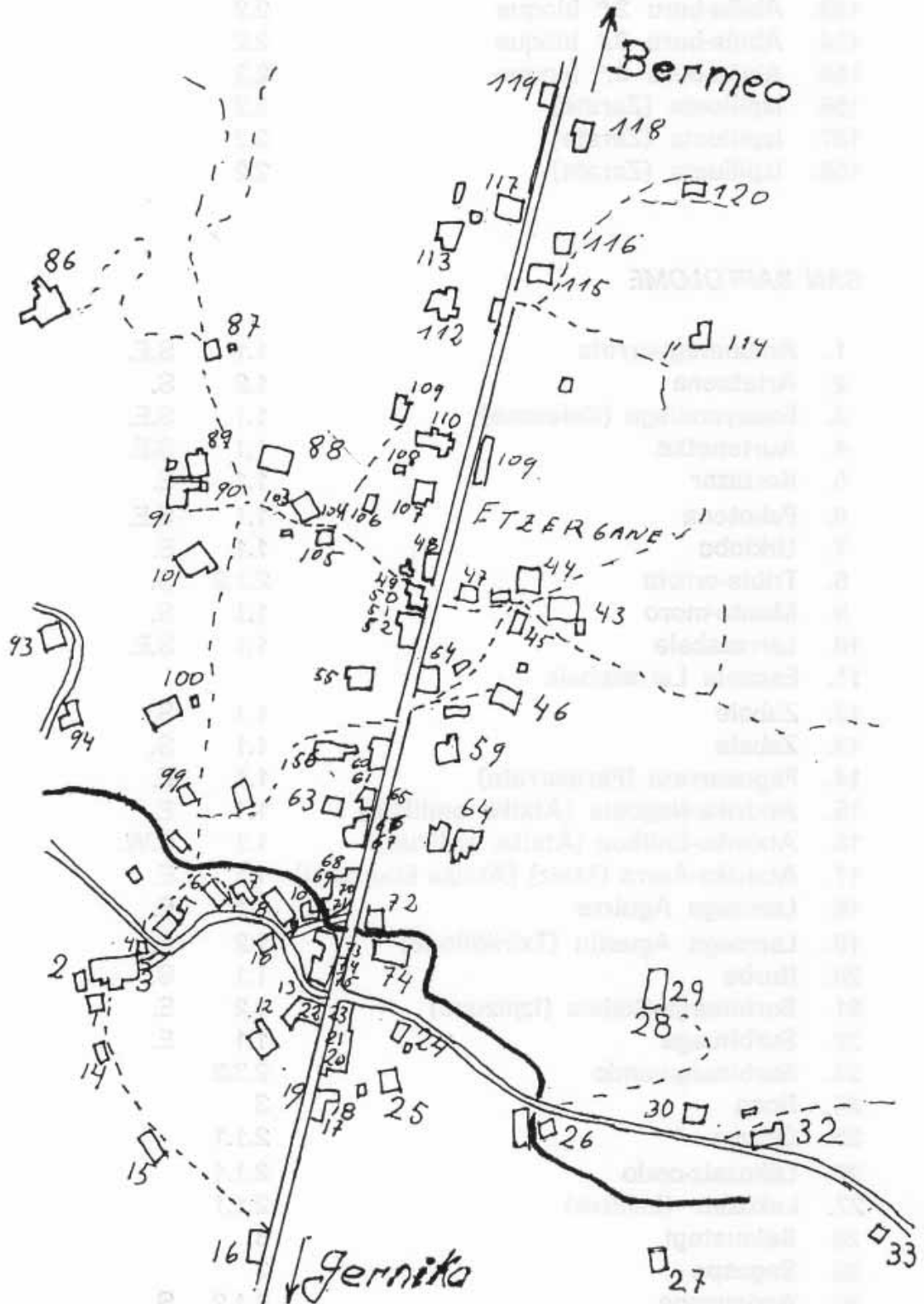
Es muy frecuente este hecho en los caseríos que se hallan cerca de la carretera comarcal, y que han sufrido varias transformaciones en la adaptación de la vivienda a las necesidades actuales. En estos casos resulta que un edificio de estructura rectangular con tejado a dos aguas, tiene tres portales, es decir, tres números.

3.º Los nombres son los que constan oficialmente en el Ayuntamiento. Pero los nombres que aparecen en paréntesis son las denominaciones que reciben vulgarmente. En una casa, por ej., vivía **Biktor** y llamaban a esta casa «**Bitxorrene**».

20.	Kobatxuondo	2.1.1	
21.	Iturri-bide	2.1.1	
22.	Bideaurre-bidebarri (Bide-kurtzea)	2.1.1	
23.	Gomeza-bidebarri	2.1.1	
24.	Luzarraga-Izpillueta (Zugatz-arte)	3	
25.	Borda-etxe	3	
26.	Tenis		
27.	Bekoerrot	1.1	E.
28.	Sagarminaga (Sarbiña)	1.2	S.
29.	Sagarminaga (Sarbiña-barri)	2.3.2	
30.	C. Uribe (Villa María)	3	
31.	Villa Urkiza	3	
32.	Matadero		
33.	Aitenetxe	3	
34.	Itxas-ondo	3	
35.	Itxas-begira	2.2	
36.	Apeadero Axpe		
37.	Iturriondo	1.2	
38.	Iturriondo-txiki	2.3.2	
39.	Urkiza (Urkitze)	1.1	E.
40.	Urkiza-torre (Urkitze)	1.1	E.
41.	Abiña-buru	2.2	
42.	Abiña-buru	2.2	
43.	Arrizuriaga-aurrekoa (Arrosija)	1.1	S.W.
44.	Arrizuriaga-erdikoa (Mosuene)	1.1	S.W.
45.	Maite-etxea	2.3.2	
46.	Kaskantena	1.1	E.
47.	Mandagiliz-etxerre	2.1.1	
48.	Mandangiliz-etxebarri	2.1.1	
49.	Berikuena	2.1.2	S.
50.	Berikuena	2.1.2	S.
51.	Pakuena-etxebarri	2.1.2	S.
52.	Pakuena-etxebarri	2.1.2	S.
53.	Pakuena-etxebarri	2.1.2	
54.	Mallonena	2.1.1	
55.	Artetxe-zuria	3	
56.	Malbe-ondo	2.2	
57.	Malbe-ondo	2.2	
58.	Malbe-ondo	2.2	
59.	Telleria	3	
60.	Lauzirikena	2.1.1	
61.	Brauliena	2.1.1	
62.	Villa Brauliena	3	
63.	Arraitz-txoko	3	

64.	Palacio Arrotegui (Asilo)			
65.	Bide-aldea	2.1.2	S.W.	
66.	Ugalde	2.1.1		
67.	Ugalde	2.1.1		
68.	Salsena Anton	2.1.1	S.	}
69.	Salsena	2.1.1	S.	
70.	Salsena-barri	2.1.2	S.	
71.	Salsena-barri	2.1.1	S.	
72.	Escuela de Niñas			
73.	Carnicería	2.1.1		
74.	Palacio Bolukua	4		
75.	Bidebarri (Bitxorrene)	2.1.2	S.	
76.	Bidebarri	2.1.1		
77.	Kanposantu-atze	2.1.2	S.	}
78.	Kanposantu-atze	2.1.2	S.	
79.	Kanposantu-atze (Atxonondo)	2.1.2	S.	
80.	Txikituena-errota (Errotatxu)	2.1.2	E.	
81.	Erdiko-errota	1.1	E.	
82.	Bollegi	1.1	E.	
83.	Landatxu	1.1	E.	
84.	Elorrieta	1.2	E.	
85.	Goikoetxetxu	1.2	E.	
86.	Gordoniz (Gordiz)	1.2		
87.	Gordispe	2.1.1		
88.	Matati o Matategi	1.1	E.	
89.	Kalzada	1.1	E.	
90.	Babena	1.1	E.	
91.	Babenatxu	1.1	E.	
92.	Supide Goikoa	1.1	E.	
93.	Supide bekoa	1.1	E.	
94.	Telletze	1.1	S.W.	
95.	Oñarte-errota	2.1.1		
96.	Oñarte-atze	1.1	S.W.	
97.	Errotatxu	2.1.2		
98.	Malbe	3		
99.	Errekalde (Pañerune)	2.1.2		
100.	Aresti	1.1	E.	
101.	Arroaga (Arroba)	1.1	S.	
102.	Arroaga-aurre	2.2		
103.	Kantale Benito Bilbao	2.1.1		
104.	Kantale	2.1.1		
105.	Goizeko izarra	3		
106.	Kantale Garmendia	2.3.2		
107.	Villa María	3		

108.	Atxarte (casita guarda)	2.1.1	
109.	Etxergane	2.1.1	
110.	Etxergane A. Uriagereka	2.1.1	
111.	Gondra	2.1.1	
112.	Villa Palmira	3	
113.	Arkaitz-gana	3	
114.	Motrollu	3	
115.	Itxas-mendi	3	
116.	Gezuraga	3	
117.	Geure etxea	2.2	
118.	Kaujaro	3	
119.	Babatxa-artadi	2.1.2	E.
120.	Etkezuri	3	
121.	Portería Colonia		
122.	Santarena (Santaña)	1.1	S.E.
123.	Artadi (Landaberde)	2.1.2	S.
124.	Cayo	2.2	
125.	Castillo	2.2	
126.	Udatoki	2.2	
127.	Lagunetxea	2.2	
128.	Izaro	2.2	
129.	Txatxarramendi	2.2	
130.	Hostal Itxasbegi		
131.	Miramar	2.2	
132.	Santarena (Palas)	2.1.1	
133.	Bidebitarte	2.2	
134.	Castillo Estación	2.2	
135.	Mintegi-Solay	2.2	
136.	Mintegi-Solay	2.2	
137.	Mintegi-Solay	2.2	
138.	Estación Pedernales		
139.	Villa Matilde	3	
140.	Casa Guarda		
141.	Casa Portero		
142.	Landatxu	3	
143.	(Danboronea) Etxe-zuri	2.2	
144.	Danboronea	2.2	
145.	Danboronea	2.2	
146.	Goitia cadena	2.2	
147.	Cadena-taberna	2.1.1	
148.	Portu Etxe-goiko	2.1.1	
149.	Montetxu (Kurtzigane)	1.1	S.
150.	Munitis-torre	4	S.
151.	Munitis-torre-longa (Erdiko Etxe)	2.2	S.



Plano del nucleo de AXPE

152.	Abiña-buru 2.º bloque	2.2
153.	Abiña-buru 2.º bloque	2.2
154.	Abiña-buru 3.º bloque	2.2
155.	Abiña-buru 3.º bloque	2.2
156.	Izpillueta (Zarate)	2.2
157.	Izpillueta (Zarate)	2.2
158.	Izpillueta (Zarate)	2.2

SAN BARTOLOME

1.	Amunategi-errota	1.1	S.E.
2.	Artetxena	1.2	S.
3.	Endeyandiaga (Keletone)	1.1	S.E.
4.	Aurtenetxe	1.1	S.E.
5.	Kortazar	1.1	E.
6.	Pakotena	1.1	S.E.
7.	Urkiobe	1.1	E.
8.	Tribis-errota	2.1.2	S.
9.	Monte-moro	1.1	S.
10.	Larrazabala	1.1	S.E.
11.	Escuela Larrazabale		
12.	Zabale	1.1	S.
13.	Zabale	1.1	S.
14.	Pagosarreta (Parisarreta)	1.1	E.
15.	Atxirika-Nagosa (Atxike andikue)	1.1	E.
16.	Atxirika-Erdikoa (Atxike erdikue)	1.1	S.W.
17.	Atxirika-Aurre (Maiz) (Atxike Etxebarri)	1.1	E.
18.	Larroaga Aguirre	1.1	E.
19.	Larroaga Agustín (Txirikillone)	1.2	E.
20.	Iturbe	1.1	S.
21.	Surbituaga-Goikoa (Izpizune)	1.2	E.
22.	Surbituaga	1.1	E.
23.	Surbituaga-ondo	2.3.2	
24.	Rosa	3	
25.	Ortube	2.1.1	
26.	Lekozaiz-ondo	2.1.1	
27.	Lekozaiz (Lekuxe)	2.1.1	
28.	Belaustegi	3	
29.	Sagaspe	3	
30.	Arrigunaga	2.1.2	S.
31.	Casa médico	3	
32.	Orgeretxe	2.1.1	
33.	Villa María Eloisa	2.1.1	

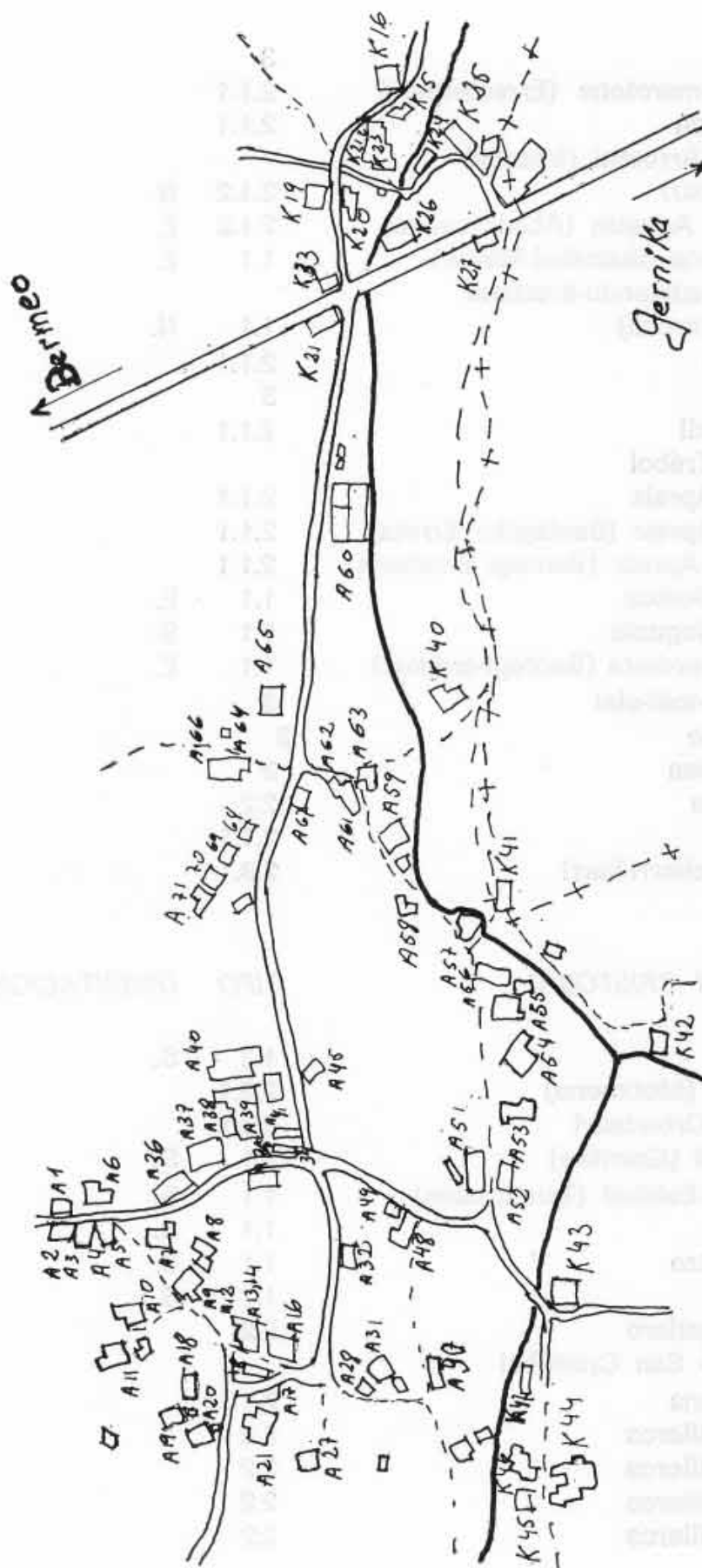
34	Madariaga Torre	4	
35	Madariaga Torre	4	
36	Madariaga Torre	4	
37.	Etxebarri-atze	1.1	S.E.
38.	Etxebarri-erdikoa	1.1	S.
39.	Etxebarri-aurre (Goikosolo)	1.1	S.
40.	Belostegi (Belosti)	1.1	S.
41.	Ikuste-eder	2.3.2	
42.	Erreyena	1.1	E.
43.	Kanteruena	1.1	S.
44.	Sakonetas	2.1.1	
45.	Kanteruena-etxetxue (Bidarte)	2.3.2	
46.	Zefetxea	2.3.2	
47.	Bustendi	1.1	S.
48.	Dorika-aurre	1.1	S.
49.	Dorika-atze	1.1	S.
50.	Arrigunaga Lekerika (Arriona)	2.1.1	
51.	Palacio Domarine	4	
52.	Ermita San Bartolomé		S. (año 1794)
53.	Josterriaga (Jostarrija)	2.1.1	
54.	Musadadi (Museti)	1.1	E.
55.	Angiz-bekoa (Ludoiene)	1.1	E.
56.	Angiz	1.1	S.E.
57.	Amunategi	1.1	S.
58.	Kañadena (Kañene)	1.1	NE.
59.	Aleagunena (Oline)	1.1	E.
60.	Orozkuena (Oskone)	1.1	E.
61.	Mendeletxaga	1.1	E.
62.	Goyenengo	1.1	S.
63.	Patxuena	1.1	E.
64.	Ollería	1.1	E.
65.	Ispizu	1.1	E.
66.	Bidetxe	1.2	S.
67.	Biesko	1.1	S.
68.	Zabale-barri	2.3.2	

ALTAMIRA

TIPO

1.	Basabe-Ibarra	2.1.1	
2.	Ibertxu (Ibarretxu)	1.1	S.
3.	Ibarra-Eloy	1.1	S.
4.	Ibarra-Arrospide	2.1.2	S.E.
5.	Ibarra-Araluzea	2.1.2	S.E.

6. Ibarra	1.1	S.
7. Etxezuria (Txepetxane)	1.1	S.
8. Pozuar	2.1.1	S.
9. Torre	2.1.2	N.
10. Berastegi	2.1.2	S.
11. Landako	1.1	S.
12. Mandagiliz-garay	2.1.2	N.
13. Mandagiliz-garay	2.1.1	N.
14. Mandagiliz-Garay (Etzeillune)	2.1.2	S.
15. Agarretxu	1.1	S.
16. Agarre	1.1	S.
17. Mota	2.1.1	
18. Uriarte. D. Buenaventura	1.1	E.
19. Basagoiti (Basoitxi)	1.1	S.
20. Larrondo	1.1	S.
21. Palacio Txirapozu	4	
22. Goikoetxebarri	1.1	S.E.
23. Arriatara	1.1	E.
24. Errotabarri (Txarapijola)	1.2	E.
25. Alarbin Etxebarri	1.2	E.
26. Amasuntxe Errota	1.2	E.
27. Munguru	1.1	S.E.
28. Etxerre	1.1	S.W.
29. Apraizko-errota (Apresko-errota)	2.1.1	
30. Laba	2.1.2	E.
31. Munguru-Bekoa (Txukene)	2.1.2	S.W.
32. Bidebarri-oramatxe	2.1.1	
33. Izagirrena	2.1.1	
34. Preceptoría	2.1.1	
35. Alegrije	2.1.1	
36. Ibarra-aurre	2.1.1	
37. Escuelas		
38. Casa Hospital	2.1.1	
39. Iglesia Parroquial		
40. Salón A. B. C.		
41. Taberna		
42. Edificio Solay	2.2	
43. Edificio Solay	2.2	
44. Urbidegane	2.2	
45. Ormetxe	2.1.1	
46. Edif. de D. Ramón Bilbao	2.2	
47. Edif. de D. Ramón Bilbao	2.2	
48. Mungabe	2.1.1	
49. Mungabe	2.1.1	



Nucleos urbanos de ALTAMIRA y S. KRISTOBAL

50.	Alamo	3	
51.	Ibaizabal-marotena (Errementaje)	2.1.1	
52.	Dendarikoa	2.1.1	
53.	Ibaizabal-Arrotegi (Irezabal-Goillibartxu)	2.1.2	N.
54.	Ibaizabal Agustín (Abadetxuene)	2.1.2	E.
55.	Donjuanena (Ibaizabal-Mayor)	1.1	E.
56.	Ibaizabal-zubiondo-erezuma (Alambrequene)	1.1	N.
57.	Zubiondo	2.1.1	
58.	Olazar	3	
59.	Zepamendi	2.1.1	
60.	Fábrica Trébol		
61.	Beotegi-Apraiz	2.1.1	
62.	Beotegi-Apraiz (Beotegiko Errota)	2.1.1	
63.	Beotegui-Apraiz (Beotegi Etzebarri)	2.1.1	
64.	Beotegi-Goikoa	1.1	E.
65.	Beotegi-Nagusia	1.1	S.
66.	Beotegui-erdiera (Beotegi-erdikoa)	1.1	E.
67.	Bidebarri-toki-alai	3	
68.	Legar-etxe	3	
69.	Miren-etxea	3	
70.	Ikuste-ona	2.2	
71.	Embañe	2.1.1	
72.	Goikoetxebarri-barri	2.3.1	

SAN CRISTOBAL

TIPO ORIENTACION

1.	Ontxena	1.2	S.
2.	Miramar (Motxuene)	2.3.1	
3.	Miramar-Orbe-barri	2.3.1	
4.	Gorritxadi (Gorritxe)	1.1	S.
5.	Gorritxadi-Eskibel (Txistutxune)	1.1	S.
6.	Kiñuena	1.1	S.
7.	Eskibel-atze	1.1	S.
8.	Eskibel	1.2	S.
9.	Solay-apeadero	2.2	
10.	Apeadero San Cristóbal		
11.	Matorduena	2.1.1	
12.	Edif. Astilleros	2.2	
13.	Edif. Astilleros	2.2	
14.	Edif. Astilleros	2.2	
15.	Edif. Astilleros	2.2	

16.	Rentería	2.1.1		
17.	Landa-etxe	2.2		
18.	Toki-eder	2.1.1		
19.	Zelai-ondo	2.1.1		
20.	Pozuaurre	2.1.1		
21.	(Araukua) S. Cristóbal	2.1.1	}	
22.	Araukua (S. Cristóbal)	2.1.1		W.
23.	Ermita San Cristóbal	2.1.1		
24.	Zubiondo	2.1.1		
25.	Palacio	4		
26.	Lotu-leku	2.2		
27.	Urgoitia	2.1.1		
28.	Bizkarpe	2.2		
29.	Erdiko-etxe	2.2		
30.	Erreka-gana	2.2		
31.	Zubiondo-mayor	2.1.2	S.	
32.	Madariaga (Taberna)			
33.	Andikoetxea			
34.	Solokoetxe	3		
35.	Eguzki-eder	2.2		
36.	Aldatz-erdi	2.2		
37.	Edificio Atela	2.2		
38.	Edificio Atela	2.2		
39.	Edificio Atela	2.2		
40.	Presape	1.1	S.	
41.	Etxetxu-barri (Marijene)	1.1	E.	
42.	Molino-artza (Motxine)	1.2		
43.	Goldibar-bekoa	1.1	E.	
44.	Goldibar (Gollibar)	1.1	N.	
45.	Goldibar-barri	2.1.1		
46.	Goldibar aurre	2.1.1		
47.	Presalde	2.1.1		
48.	Ugarane	2.1.2	E.	
49.	Olaerrota	1.2	E.	
50.	Olaerrota	1.2		
51.	Tellería	1.1	E.	
52.	Alarbin-bekoa	2.1.1		
53.	Alarbin-goikoa	2.1.1		
54.	Zeleta	1.1	E.	
55.				
56.	Ojinbalzaga-bekoa (Arrakone)	1.2	E.	
57.	Ojilbalzaga-erdikoa (Oxenbaltza)	1.2	W.	
58.	Ojinbalzaga-goikoa	1.1	E.	
59.	Arbe	1.1	E.	

60.	Ariatara	1.1	E
61.	Parexi-manutxu (Manena)	1.2	
62.	Ermita		(año 1793)
63.	Bekoetxe	1.1	S.
64.	Erdikoetxe	1.1	S.
65.	Parisi	1.1	S.
66.	Eskola		
67.	Parexi-amesti (Beltune)	1.1	E.
68.	Parexi-edur-erdikoa (Beltune)	1.1	E.
69.	Parexi-andiko-etxea	1.1	S.E.
70.	Jandonipe	1.1	N.E.
71.	Elizazar (Elizarre) (Tximelane)	1.1	E.
72.	Virginearesti-goikoa	1.1	E.
73.	Virgine-aresti-bekoa	1.1	E.
74.	Txukurriaga	2.3.1	
75.	Txakarratiena (Murrilluene)	1.1	E.
76.	Malluku-zarra	1.1	S.E.
77.	Malluku-barri	1.1	S.E.
78.	Goikoetxe	1.1	N.
79.	Apraiz-erdikoa	1.1	S.
80.	Apraiz-barrengo	1.1	S.
81.	Artolane	1.1	S.E.

CUADRO SINOPTICO DE LOS DISTINTOS TIPOS DE EDIFICIOS:

	Axpe	S. Bartolome	Altamira	S. Kristobal	Total	%
1.1	20	41	19	31	111	32,5
1.2	5	4	3	8	20	5,0
2.1.1	35	8	22	15	80	23,5
2.1.2	13	2	9	2	28	7,7
2.2	31	0	6	15	52	15,2
2.3.1	0	0	1	3	4	1,2
2.3.2	4	5	0	0	9	2,6
3	23	4	5	1	33	9,7
4	2	2	1	1	6	1,7
					341	100

NOTA: Del tipo 1.1, 33 (30%) están deshabitados; 63 casas (41%) se orientan al Este; 55 (36%) al Sur; 16 (10,4%) al Sur-este; 8 (5,2%) al Sur-oeste; 6 (4%) al Norte; 3 (2%) al Oeste, y 2 (1,3%) al Nor-este.

Los caseríos que no constan en la lista oficial son:

Barrio de San Bartolomé: «Eperrene», Caserío cerca de Larroaga, orientación Sur. «Vista Alegre»: cerca de Kañene, caserío abandonado, medio derruido, orientación Sur.

Barrio San Cristóbal: «Montebideo», Caserío cerca de Telleria. Orientación Este.

Respecto al edificio, en otros tiempos molino, que se halla entre *Arbe* y *Txukurriaga* en la orilla izquierda del río, me han informado que posiblemente se llamaba «*Murrilluene*», ya que al hombre que había habitado en ese edificio le llaman «*Murrillo*».

«*Errabanta*» en Paresi, en el límite con Arrieta. Es un caserío de orientación Este.

Barrio de Altamira: Una casa muy grande, que se hallaba en el centro del barrio, denominada Torre o Plaza.

Barrio de Axpe: «Etxezarre», Caserío destruido, orientación Este;

«Aldapena» y «Arroyabena», derrumbados en la actualidad, 2.1.2.

1.9. Algunos caseríos con ovejas tenían chabolas (*txabolie*) en las laderas del monte Sollube. En la actualidad he podido encontrar dos en un pinar (vid. mapa) (*Azaola*), de la que quedan algunas paredes, y «*Makarran txabolie*», otros la llaman «*Maizen txabolie*», la utilizan los del caserío «*Giputzene*» (Arrieta), para cobijar algunas cabras. Los otros caseríos no tienen este tipo de casas. En la actualidad algunas casas abandonadas en la ladera del monte Sollube cumplen esa función de «borda», pero generalmente después del abandono de la casa se planta en todos los terrenos pino (Insignis).

1.10. MODOS DE VIDA

La población activa en 1970 asciende a 1.330 personas. Varones 880 (66,2 %), mujeres 450 (33,8 %).

<i>Población ocupada por actividades</i>	1970	%	% sobre comarca
Agricultura y ganadería	760	57,10	10,1
Pesca	220	16,5	5,6
Industria	300	22,5	3,6
Comercio	20	1,5	0,7
Otros servicios	30	2,4	3,7
TOTAL	1.330	100,0	5,7

Estos datos están tomados del «Estudio-socio-económico-comarcales, Guernica-Bermeo», Pág. 598. Es preciso hacer notar que en Busturia, apenas hay pescadores. Algunos, pero más bien pocos, navegan en pesqueros de Bermeo; en 1970 había una fábrica de conservas de pescado. Una parte de la población navega en barcos mercantes, como oficiales y subalternos. Existe, por lo menos desde comienzos de siglo, una tradición marinera muy fuerte, pero especialmente hacia la marina mercante, y en éste 16,5 % es muy probable que se incluyan a estos marinos.

Actividades económicas (año 1970)

Agricultura	Hortalizas	787 Tm.
	Patatas	378 Tm.
	Forrajes	9.900 Tm.
Bosque	Madera	3.500 m. ³
Ganadería	Vavuna	990 Cab.
	Porcina	180 Cab.
	Aviar	600 Cab.
Industria	N.º Licencias	25
	% s/comarca	0,6 %
Comercio y Servicios ...	N.º Licencias	48
	N.º Establecimientos	20
	% s/comarca	1,3 %
Alimentación:	60 %	
Madera:	30 %	
Construcción:	7 %	
Comercio:	15	
Servicios:	5	(9)

«Es un municipio de clara vocación agropecuaria a falta de otras actividades económicas más dinámicas. La dimensión media de sus explotaciones es inferior a la media comarcal, pero cuenta con más de 30 fincas que tienen superficies superiores a las 10 hectáreas, las cuales, convenientemente explotadas darían un rendimiento económico satisfactorio. Su índice de mecanización coincide con la media comarcal y predomina el régimen de propiedad en la gestión de las explotaciones. Cuenta con una explotación para el cebo del ganado porcino, bastante grande y con la mayor explotación vizcaína de ganado bovino para carne». (10)

En la actualidad se constata una regresión más acusada en la produc-

(9) E. S. E. o.c. págs. 598-599.

(10) E. S. E. Guernica-Bermeo, pág. 290.

ción gropecuaria. La población joven, está empleada en la industria, y en barcos mercantes.

	Nivel cultural (año 1970)	% sobre poblac. total
Estudios realizados:	Primarios	1.465 88,2
	Medios	40 2,4
	Superiores	10 0,6
	Analfabetos	30 1,8
Centros de enseñanza obligatoria:	Total de centros	5
	Total unidades	7
Centros de educación preescolar:	Estatales	—
	No estatales	1 (monjas)
Alumnado. Enseñanza obligatoria (año 1968):	Población escolar ...	157
	Escolarizados	145
	Matriculados enseñanza media (11)	32

Respecto al grado de analfabetismo, es preciso hacer notar que éste, en la cultura vasca, es bastante grande, y afecta a la mayor parte de la población. Tomamos como indicador la lengua. La mayoría de la población (podemos afirmar que un 95 %) basándonos en un cálculo estimativo, habla el euskara, pero apenas lee ni sabe escribir en esta lengua. Las cartas para relacionarse con familiares en la mar, etc., se escriben en castellano. Estos datos denotan un grado de analfabetismo alto. En la enseñanza escolar apenas se hace mención a la cultura vasca.

Los niños, entre ellos, generalmente no emplean el euskara. A medida que avanzamos en edad, su uso es más frecuente para la relación social.

«LA VIVIENDA EN GUERNICA-BERMEO»

Estos datos pueden ser algo orientativos, para el cuestionario de la casa.

(11 a) E. S. E. Guernica-Bermeo, o.c. pág. 599.

BIBLIOGRAFIA:

Para esta primera parte nos hemos valido de los datos y análisis de:
 «ESTUDIOS SOCIO-ECONOMICOS COMARCALES. GUERNICA-BERMEO». Estudio proyectado y realizado bajo el patrocinio y dirección del Servicio de Estudios de la Cámara de Comercio, Industria y Navegación de Bilbao. Publicaciones de la Cámara Oficial de Comercio, Industria y Navegación de Bilbao. Bilbao 1972, 666 págs.

— Censo de viviendas en la comarca de Guernica-Bermeo:

	<u>1950</u>	<u>1970</u>
Busturia	471	918
Total comarca	7.544	15.220

— Estado de conservación de las viviendas en 1950:

	<u>Bueno</u>	<u>Defect.</u>	<u>Insalubre</u>	<u>Defectuoso, insalubre</u>
Busturia	128	267	76	343
Total comarca	4.487	2.216	841	3.057

— Clasificación de las viviendas por destino, 1970:

	<u>Residencia habitual</u>	<u>Disponibles para alquiler o venta</u>	<u>Otros usos veraneo</u>
Busturia	450	20	430
Total comarca	11.026	2.540	1.654

— Personas por vivienda ocupada como residencia habitual, 1970:

Busturia, 3,7.

Media de comarca, 3,9.

— Régimen de tenencia de las viviendas:

	<u>Propiedad</u>	<u>Alquiler</u>
Busturia	781 (85 %)	137 (15 %)
Total comarca	10.007	5.213

— Viviendas con agua corriente fija en 1970:

	<u>Con agua a domicilio</u>	<u>Sin agua a domicilio</u>
Busturia	781 (85 %)	137 (15 %)
Total comarca	13.999	1.221

— Viviendas con calefacción en instalación fija en 1970:

	<u>Con calefacción</u>	<u>Sin calefacción</u>
Busturia	10	908
Total comarca	1.472	13.748

— Viviendas de acuerdo con el número de habitantes en 1970:

	<i>Hasta 3 habit.</i>	<i>Entre 4 y 5 habit.</i>	<i>Más de 5 hab.</i>
Busturia	25 (3 %)	767 (85 %)	126 (14 %)
Total comarca ...	5.059	7.995	2.166

— Fecha de construcción de los edificios de la comarca Guernica-Bermeo:

	<i>Total</i>	<i>Antes 1900</i>	<i>1900-1936</i>	<i>1937-1950</i>
Busturia	401	196	93	17
No consta	1			
			<i>1950-1960</i>	<i>1960-1970</i>
			44	50

— Edificios por plantas de altura:

	<i>Una planta</i>	<i>Dos plantas</i>	<i>Tres plantas</i>	<i>Cuatro plantas</i>	<i>Cinco plantas</i>	<i>Seis plantas</i>
Busturia	117	230	37	13	4	—

«El destino de los edificios de la comarca de Guernica-Bermeo es conocido para algunos municipios en base de los datos facilitados por la Excelentísima Diputación de Vizcaya en el "Plan de Ordenación de la comarca".»

	<i>Servic.</i>	<i>Viviendas</i>	<i>Agricult.</i>	<i>Minería</i>	<i>Indust.</i>	<i>Energía</i>
Busturia ...	19	290	51	3	7	9
	<i>Comercio</i>	<i>Transportes</i>	<i>TOTAL</i>			
	2	20	401 (11 b)			

(11 b) ESTUDIOS SOCIO-ECONOMICOS COMARCALES. Guernica-Bermeo. Servicio de Estudios de la Cámara de Comercio, Industria y Navegación de Bilbao. Bilbao 1972 (pág. 598).

LA CASA

1.11. Nombre de la casa.

El nombre genérico de la casa es «etze». Las casas rurales, diseminadas por el campo, se denominan «*baserri*» o «*baserri etzie*».

1.12. Orientación.

Respecto a la orientación, los informantes afirman sin ningún género de duda que los caseríos se hallan «mirado al sol» (*Eguzkijeri begira*).

La razón que aducen a continuación es que los temporales llegan por el N.W. («*Zaldi ganeko denporala datorrenien, mendebaletik jotzen deu eurijek*»). «Cuando llega el temporal, la lluvia azota por la cara oeste».

Las tierras que se cultivan, se hallan cerca del caserío; algunos caseríos tienen tierras en las laderas del monte Sollube, repobladas con pino.

Se han construido cerca de la carretera comarcal edificios de 4 ó 5 plantas.

Los «*burdi-bideak*» o «*anda-bideak*» o «*estratzak*», los caminos vecinales, sufren continuas adaptaciones para el tráfico de los automóviles.

Respecto a la casa en relación con las casas vecinas, sus tierras, caminos, ver el plano de Busturia.

1.13. Clases de casas (12)

Edificios públicos:

- Casa consistorial, se halla en el barrio de Axpe, cerca de la Iglesia.
- *Gizarte-Etxea* (Casa social): Locales de la Iglesia para el servicio del pueblo.
- Escuela Nacional: Escuela de niños en Axpe. Una inscripción en el centro de la pared lateral que da al Este, reza: «Mel. M. de Arrotegui a su pueblo natal —1886— *Ikastegi barria neure erri onarentzat egina*».

(12) Ver la clasificación de las casas de la pregunta 8, atendiendo a la estructura de la construcción y a su función.

- Escuela de niñas: En Axpe.
- Escuela Larrazabale: En una madera colgada aparece la siguiente inscripción: «Escuela *Emerechi-arte*a año 1932».
- Escuelas en Altamira.
- Salón A. (Asociación) B. (Benéfica) C. (Cultural); en la actualidad son locales de la Iglesia al servicio del pueblo.
- Escuela en Parisi.

— *Sociedades*

El lugar tradicional de reunión de los ricos era la confitería, en el número 19 (*Arroyabena*) de Axpe. En un salón a media tarde tomaban el chocolate elaborado en la misma. Los *jauntxos* de Busturia, bajaban los domingos a esta confitería.

Este edificio, con estructura de caserío o planta rectangular lo han destruido para edificar un edificio de modernas viviendas.

Cerca del matadero, en Axpe, recientemente se ha creado una sociedad gastronómica-cultural denominada «*Eguzkibegira*». Sólo para hombres, solteros o casados. Las mujeres pueden entrar en las fiestas patronales.

Recientemente se ha formado una sociedad de caza.

A nivel más global, abundando en los tipos de edificios, se distinguen dos clases de casas:

- 1) *Baserriak* o «*Baserri-Etzeak*», es decir casas en las que su estructura se halla ligada a unas necesidades que le impone la dedicación a la producción agropecuaria.
- 2) Casas de la población empleada en el sector secundario y terciario. En general son edificios con varias viviendas. Estas viviendas son iguales, en las que no influye de manera muy manifiesta el trabajo profesional del propietario.

Las viviendas de los «*kaletarrak*» o «*kalekuek*», en muchos casos son muy irregulares, pues en ocasiones son el resultado de la transformación de caseríos que se encontraban cerca de la carretera o del actual núcleo. La construcción de edificios de 4 ó 5 plantas con viviendas iguales es un fenómeno más bien reciente.

Cuando el interior de un caserío, que se halla cerca de la carretera comarcal, se ha acomodado a las necesidades de una vivienda actual, se

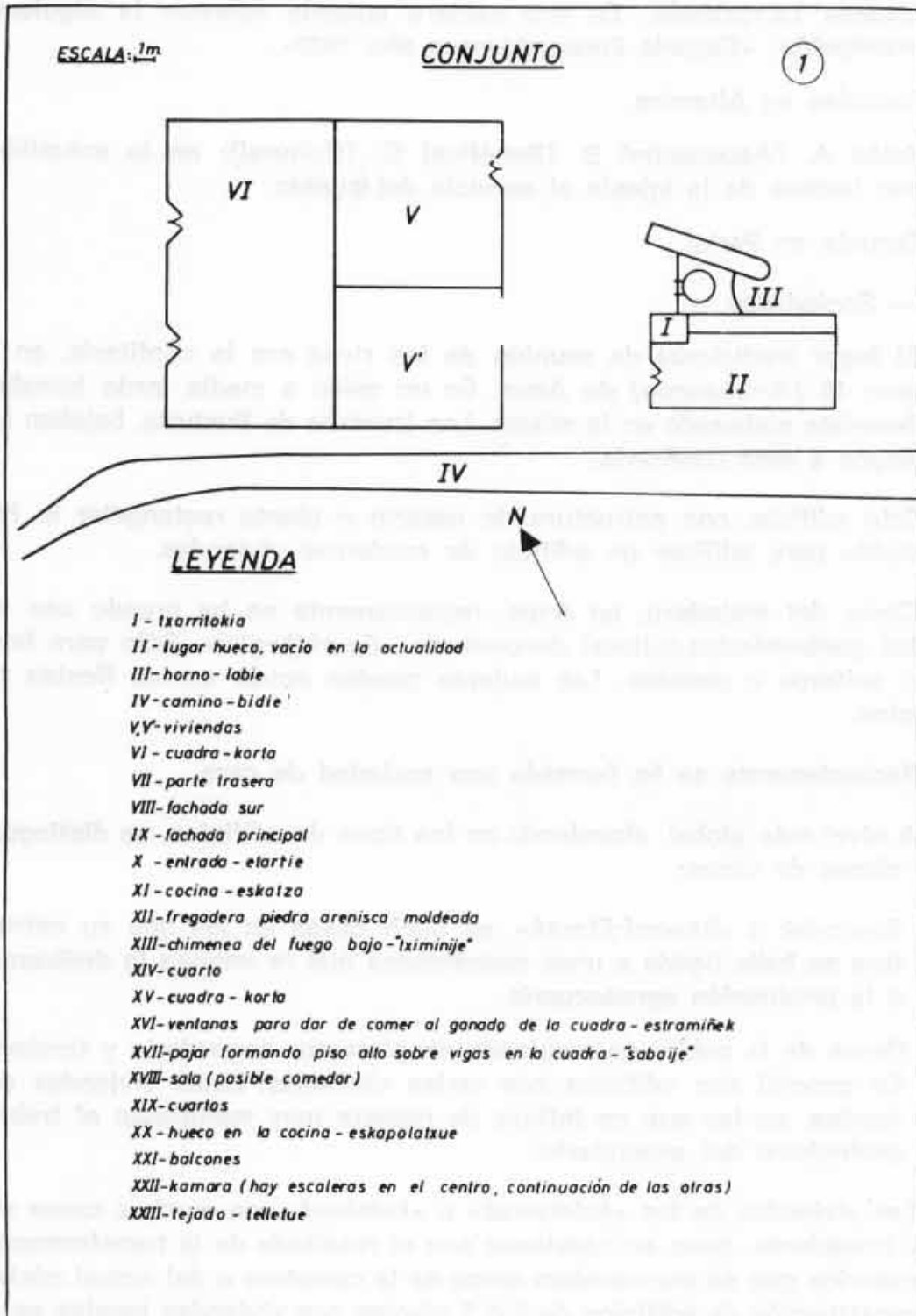


Fig. 1 — Caserío Surbituaga-goikoa. (Izpizune).

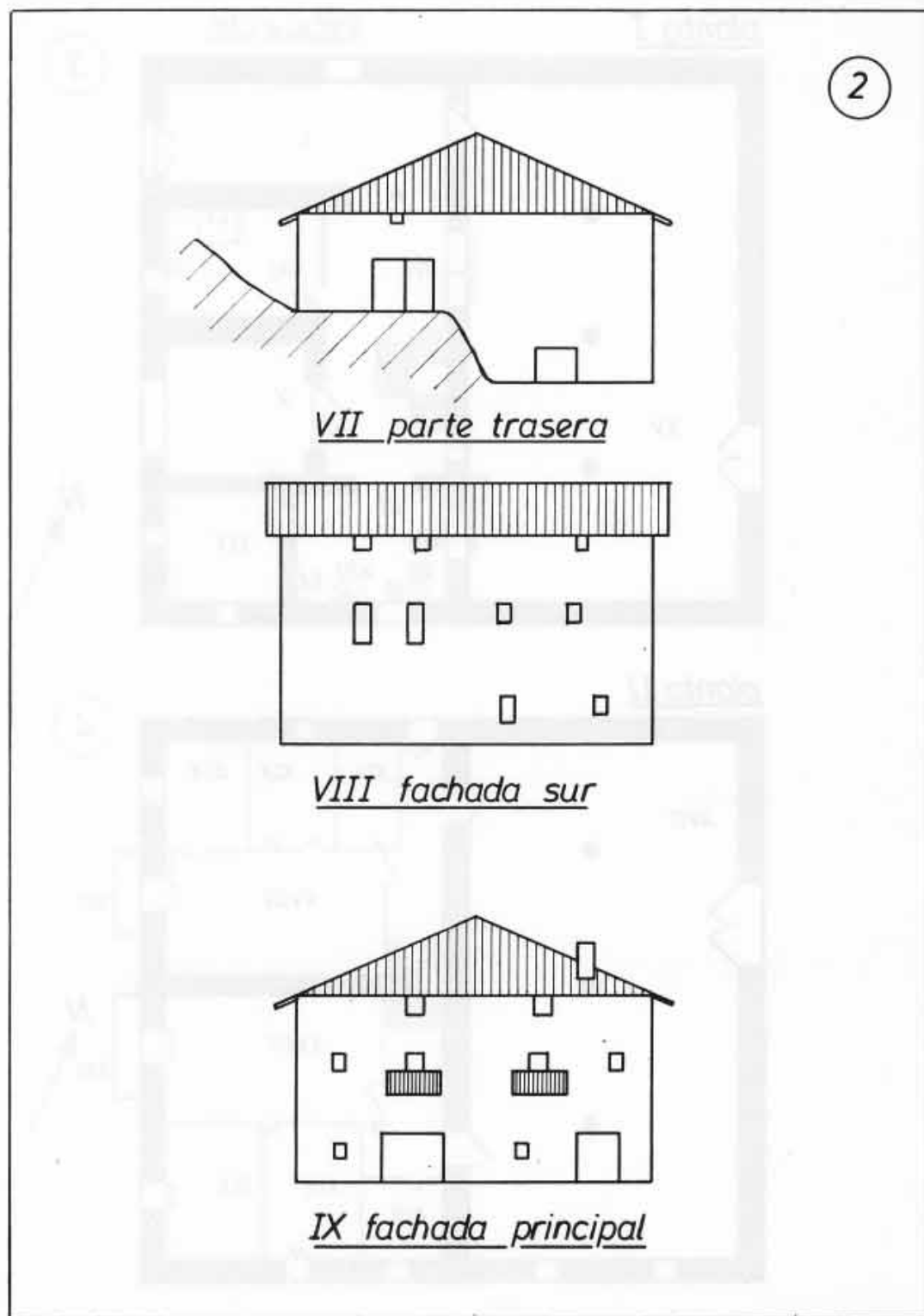


Fig. 2 — Caserío Surbituaga. (Izpizune).

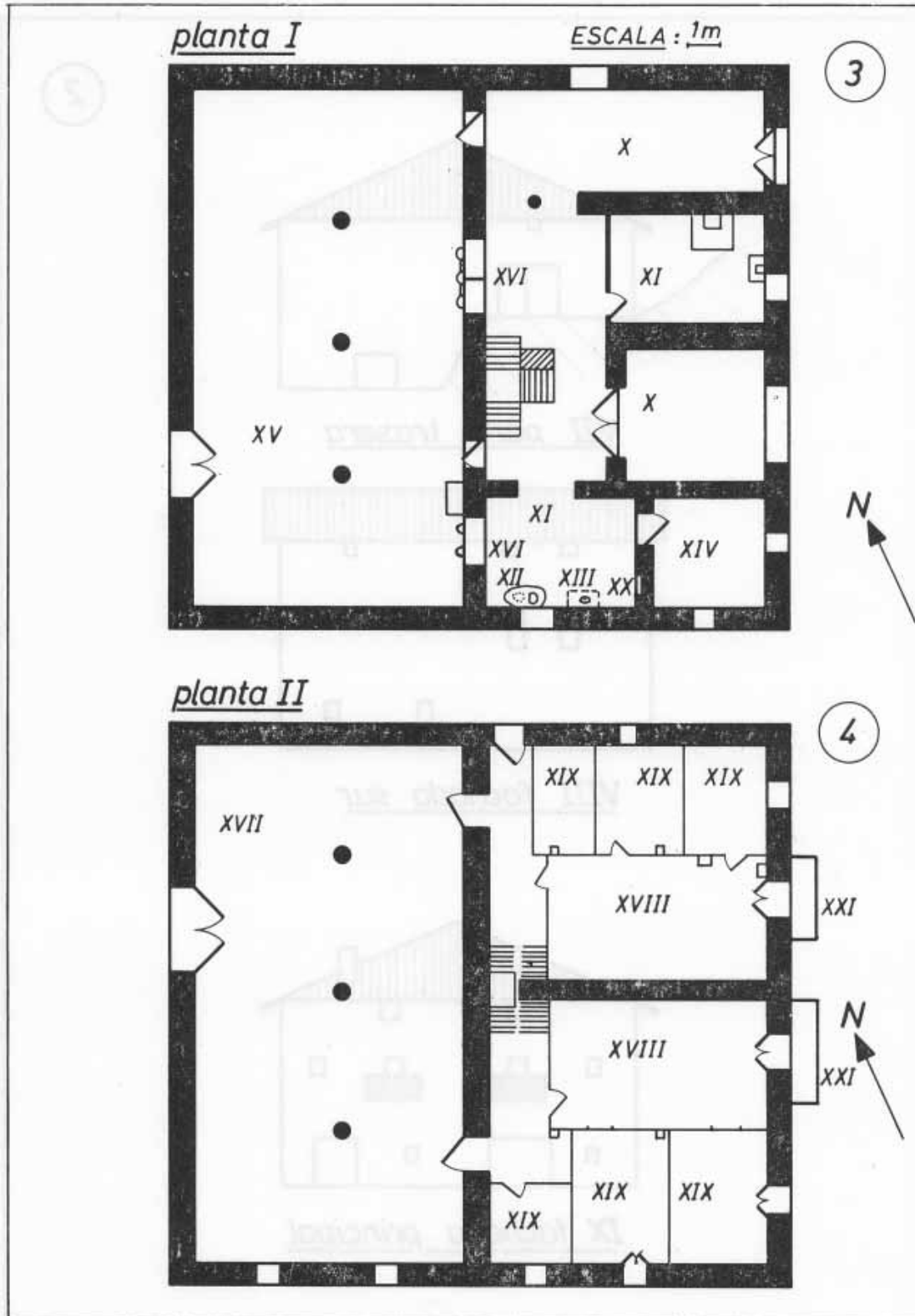


Fig. 3 — Caserío Surbituaga-goikoa o «Izpizune».

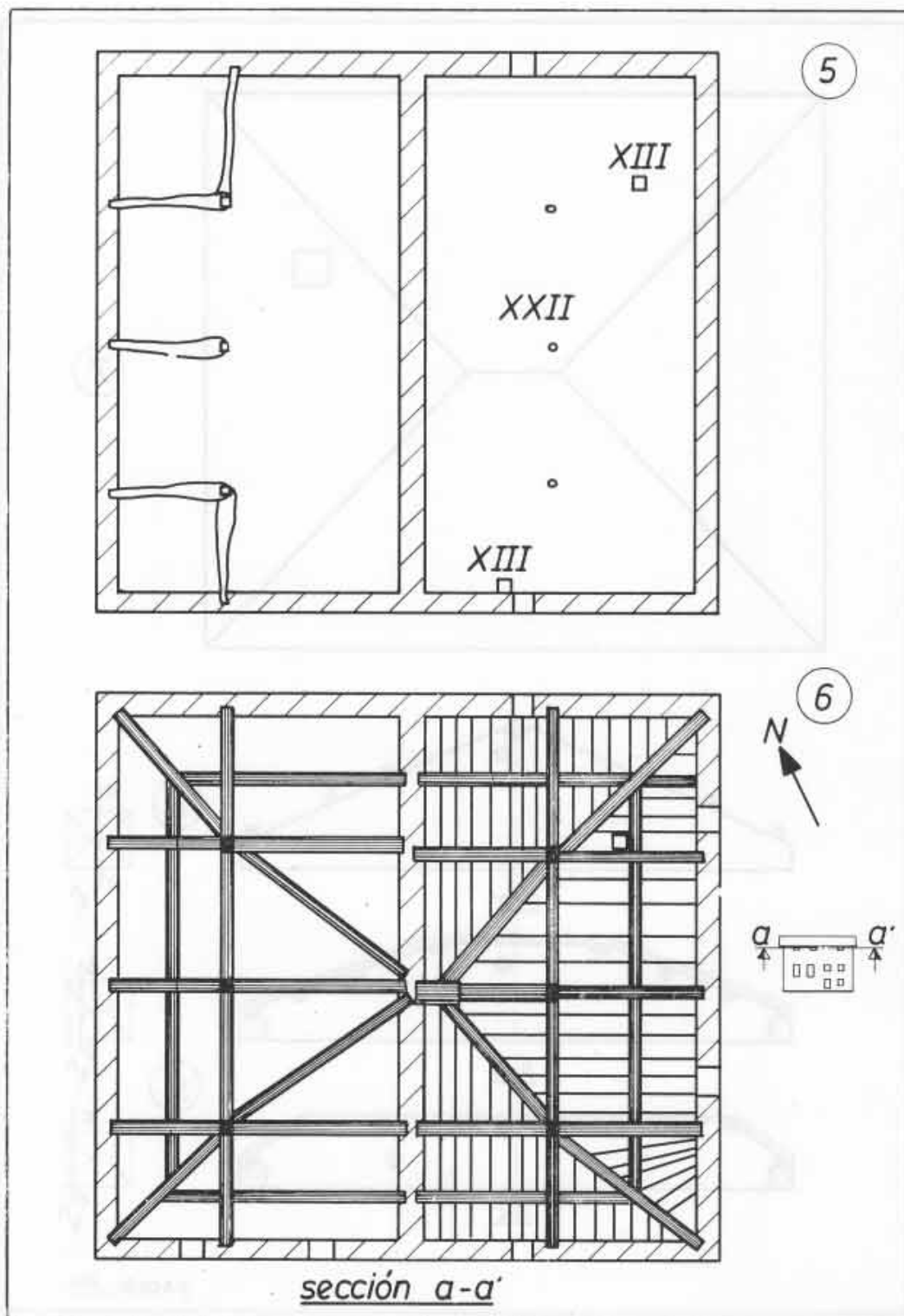


Fig. 4 — Surbituaga-goikoa o «Izpizune».

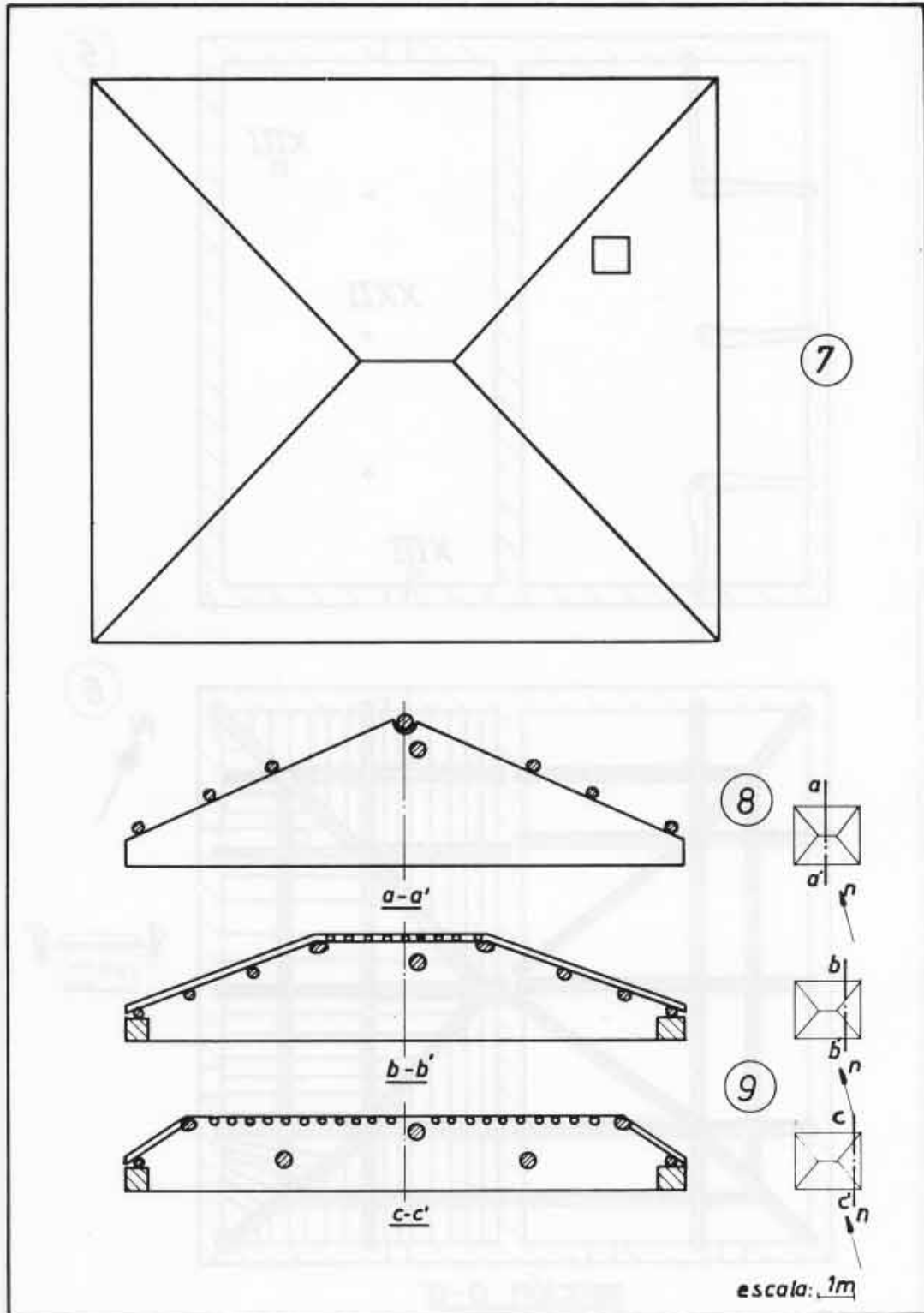


Fig. 5 — Caserio Surbituaga-goikoa o «Izpizune».

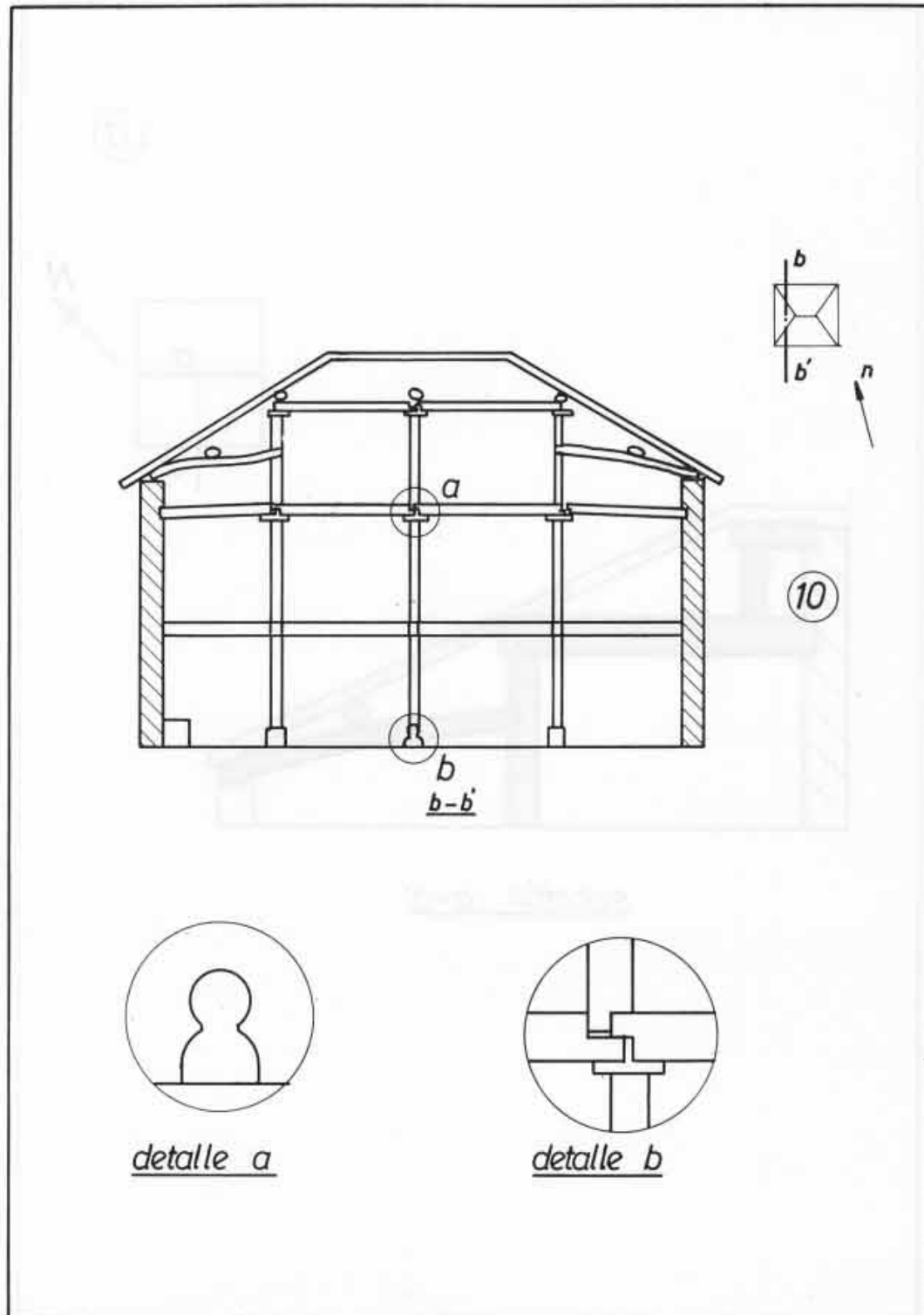


Fig. 6 — Caserío Surbituaga-goikoa o «Izpizune».

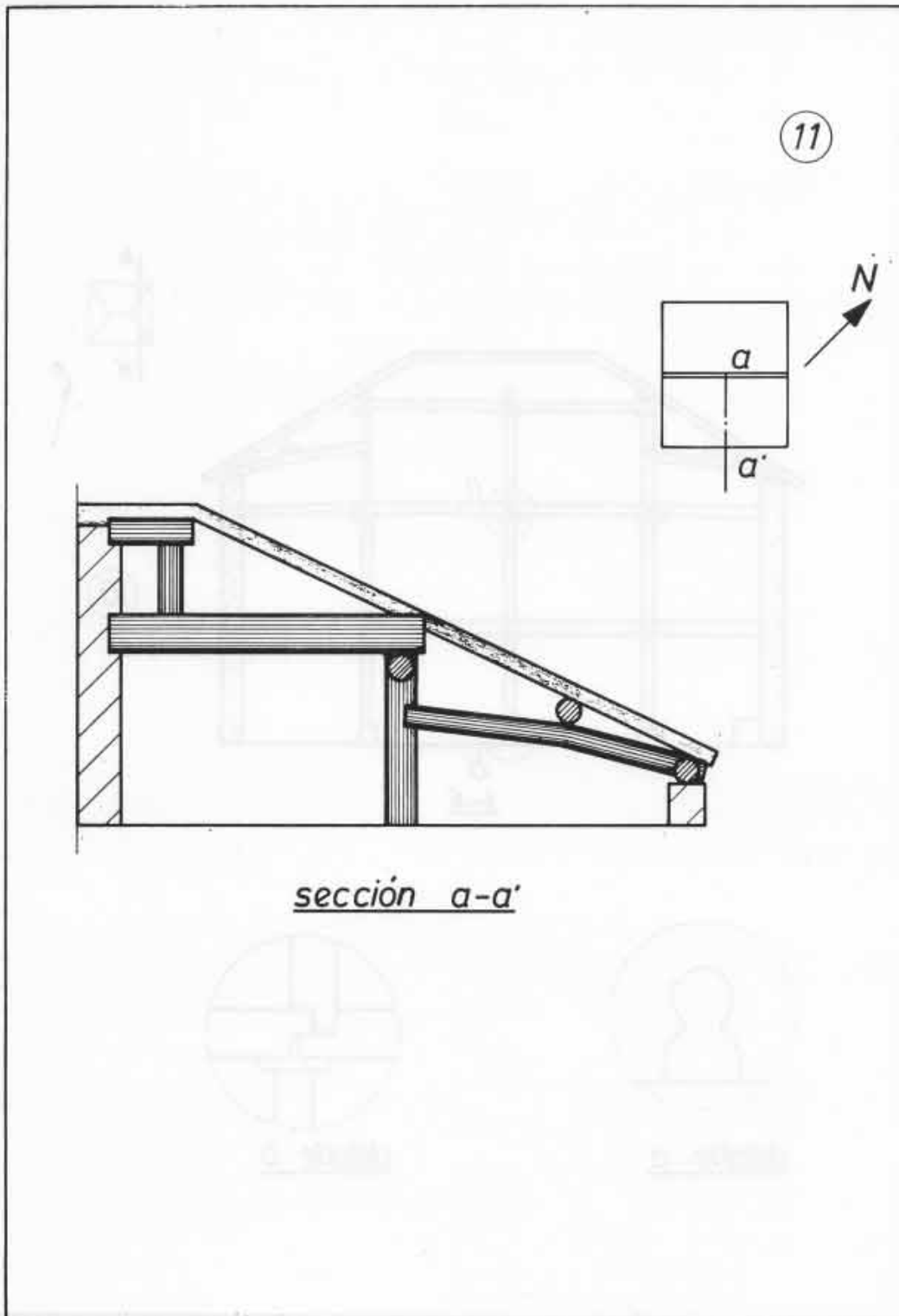


Fig. 7 — Caserío Surbituaga-goikoa o «Izpizune».

dice «*baserria kaleko ipini*», «poner el caserío de calle»; el caserío puede conservar a pesar de todo su función de unidad productiva.

Un albañil, que ha muerto recientemente, distinguía: *Baserri-Etzeak*, *Jauntxoentak* (las de los señores), *Erriko etzeak* (se refiere a las casas del núcleo).

1.14.15. Características de cada clase de casa.

Algunos caseríos como el de «*Arroaga*» tienen una cuadra, grande en relación con el espacio de la vivienda. La cocina es el centro de la actividad. Tienen además comedor, sala de estar, etc.

A comienzos de siglo, 1900, más o menos, se ampliaron las comodidades. Algunos caseríos, levantaron una planta (ej. *Musatadi (Museti)* o cambiaron su estructura de caserío de tejado a dos aguas, en caserío con tejado a cuatro aguas, con la consiguiente transformación de la planta.

A mediados del siglo pasado se construyeron unos caseríos de estructura muy fuerte con piedra caliza (*Dorike*). Por el contrario en Alarbin en 1848 se construía un caserío con paredes de mampostería muy endebles (*Joandine?*).

Encontramos caseríos con tejados a dos aguas. El tejado es muy amplio. El caballete del tejado se denomina *gallur*.

En los caseríos de tres plantas es frecuente el tejado de tres aguas; la tercera vertiente se encuentra en la parte trasera del tejado (*tellatue*) con menos inclinación que las otras dos. (Foto 6).

Hay casas rurales con tejado a cuatro vertientes. A comienzo del siglo se construyó «*Surbituaga Goikoa*» o «*Izpizune*». La traída del material se realizó «*Totuen*», es decir, parte del vecindario se compromete a llevar en sus carretas la arena y demás materiales de construcción. Después el dueño da una buena comida por el trabajo realizado. En este caso la vivienda es más confortable en comparación con los caseríos de planta rectangular. Estas casas de planta cuadrada están ligadas igualmente a la pequeña producción agropecuaria. (Figs. 1-7).

1896: Alrededor de los años 96 al 98, se construyen en Busturia 3 casas de pisos semejantes: «*Angerubide*» (foto 7), la casa número 147, *cadena-taberna*, e *Ibarra-aurre*» (en Altamira). Estos pisos son más o menos iguales. Poco después de su construcción, por ejemplo en *Angerubide*, vivían el médico, el secretario y personas dedicadas a actividades socio-profesionales semejantes.

En la actualidad predomina la construcción de edificios con viviendas iguales para una población empleada principalmente en el sector secundario, y terciario.

En la actualidad observamos en Busturia que los caseríos, unidades de producción agropecuaria, van deshabitándose o reduciendo su producción.

Las explotaciones se caracterizan por su pequeña extensión, falta de especialización y la explotación directa y familiar principalmente.

Una gran parte de los caseríos no son capaces de abastecer un mercado de mayores dimensiones que el tradicional.

Por otra parte las hermandades que sirven por ejemplo para indemnizar, en caso de enfermedad o muerte del ganado, o traer el veterinario, etc., no se han desarrollado, sino todo lo contrario, han perdido su dinámica.

Consecuentemente han surgido tres vías:

1. Abandono del caserío: Principalmente en los caseríos que se encuentran distantes del núcleo de población, en las laderas del monte Sollube. «*Goitarrak*» o «*Goierrikuek*», como se les denomina a los que habitan en las laderas del monte Sollube, a unos 300 metros sobre el nivel del mar, han ido abandonando paulatinamente en estos últimos 15 ó 20 años los caseríos. En las propiedades se ha plantado pino (*Insignis*).
2. Especialización en ganadería, principalmente vacuna. Se produce predominantemente leche y carne. La agricultura queda relegada a un segundo plano.
3. Reducción de la producción: el hombre trabaja en la industria, y la mujer dirige los trabajos del caserío, dedicándose principalmente al cultivo hortícola (*ortuarije*). Mantiene alguna vaca y ternero. El hombre trabaja en el caserío durante las horas libres.

Los informantes consideran como caseríos antiguos a los de una planta, de poca altura y muy anchos, irregularmente construidos.

La fachada: En los caseríos de dos plantas (planta baja y desván), se distinguen (fotos 8-9) un portalón (*etartea*) con ventanas. En las de tres plantas: Portalón, con ventanas en la planta baja; en la segunda planta, balcón, ventanas; en la tercera planta, ventanas al desván (fotos 10-11).

1.16. Distribución de la casa.

La distribución de las piezas de la casa está suficientemente explicado en los planos; el del caserío «Arroba», de estructura rectangular, con tejado a dos aguas; la cocina (*eskatza*), es el centro de todas las actividades. Los cuartos (*gelak* o *kuartuek*) están en comunicación directa

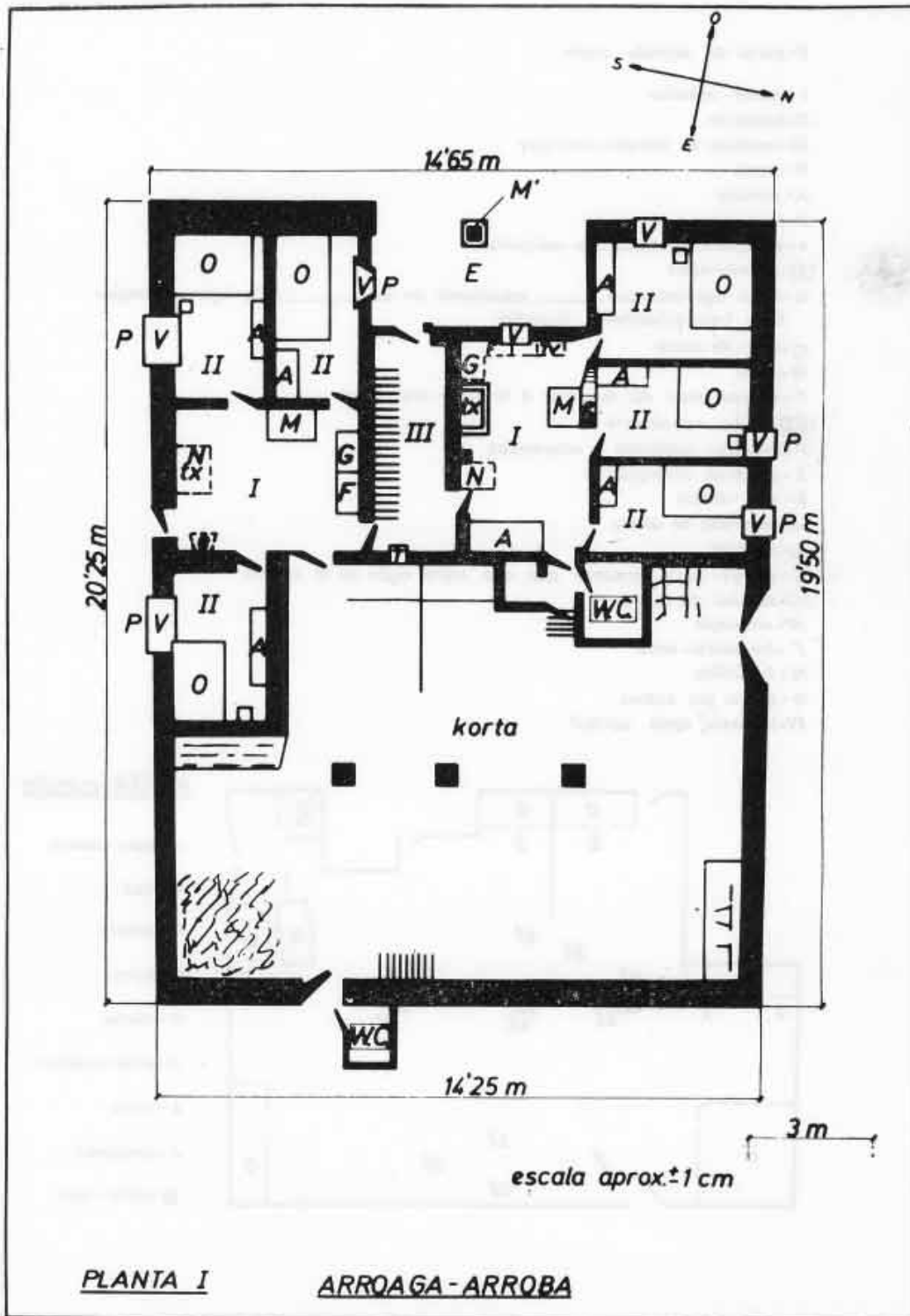


Fig. 8 — Caserío Arroba.

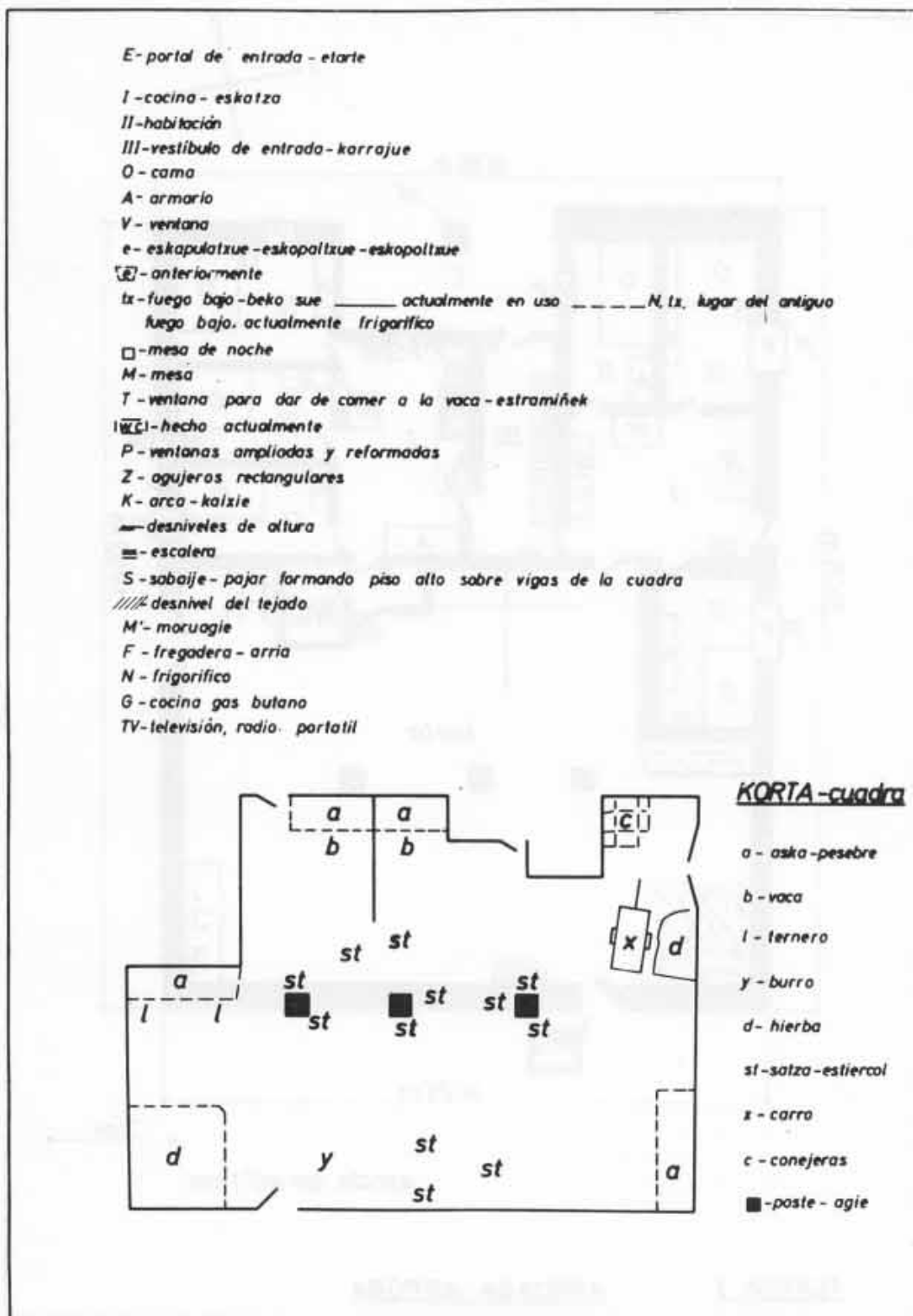


Fig. 9 — Caserío Arroba.

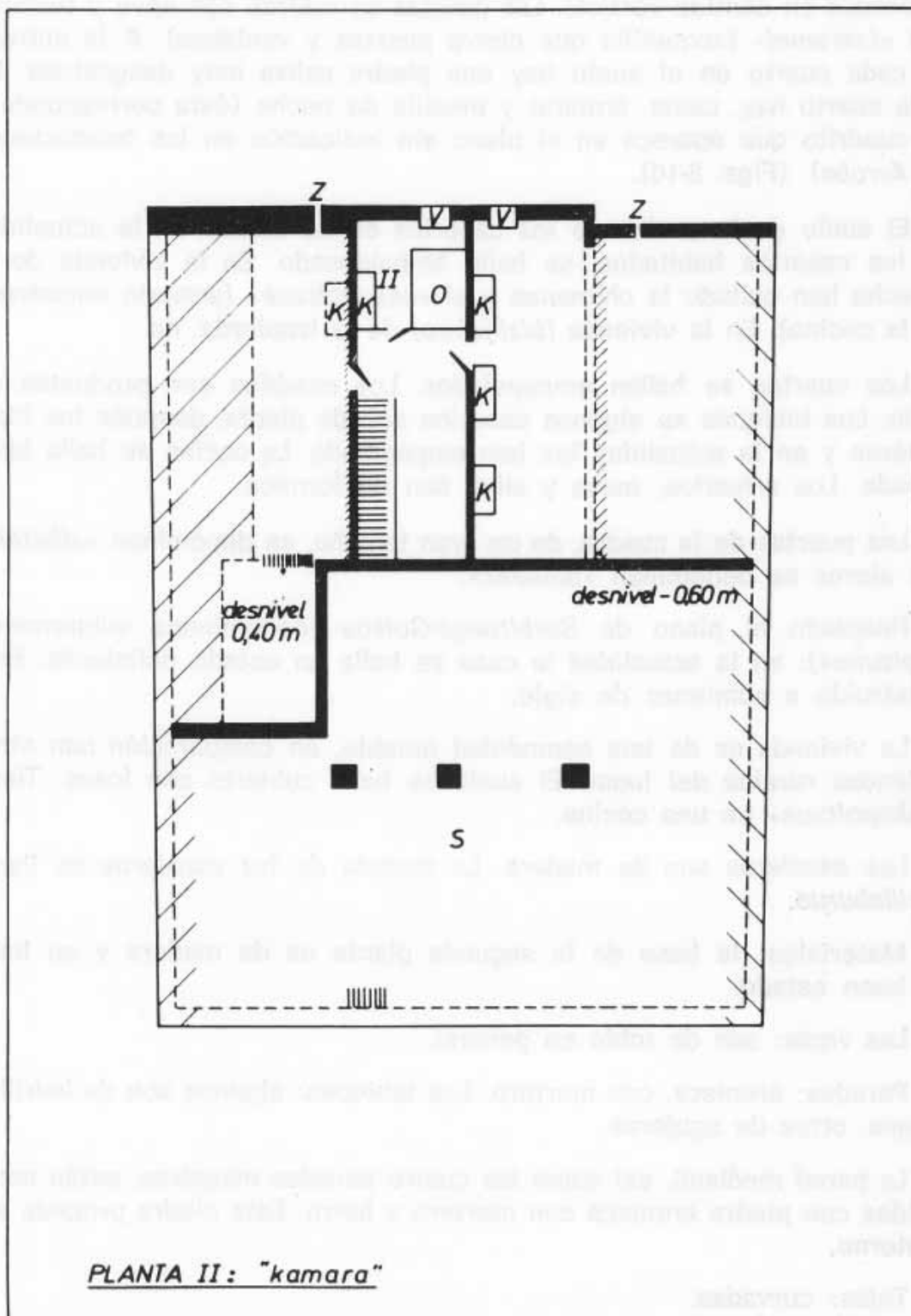


Fig. 10 — Caserío Arroba.

con la cocina. Las puertas son de madera, macizas (tres o cuatro tablas) colocadas en sentido vertical. Las puertas se cierran con llave y también con «*txaramel*» (zoquetillo que cierra puertas y ventanas). A la entrada de cada cuarto en el suelo hay una piedra caliza muy desgastada. En cada cuarto hay, cama, armario y mesilla de noche (ésta corresponde a un cuadrado que aparece en el plano sin indicación en las habitaciones de *Arroba*). (Figs. 8-10).

El suelo de la cocina de los caseríos es de arcilla. En la actualidad en los caseríos habitados, se halla embaldosado. En la vivienda de la derecha han quitado la chimenea y el «*eskopoltxue*» (armario empotrado en la cocina). En la vivienda (*bizi-lekue*) de la izquierda, no.

Los cuartos se hallan empapelados. Los muebles son productos de serie. Los tabiques en algunos caseríos son de piedra, después los blanquearon y en la actualidad los han empapelado. La cocina se halla blanqueada. Los armarios, mesa y silla, son de formica.

Las puertas de la cuadra, de un gran tamaño, se denominan «*albatak*». Los aleros se denominan «*bolauek*».

Respecto al plano de *Surbituaga-Goikoa* (denominada vulgarmente «*lzpizune*»): en la actualidad la casa se halla en estado deficiente. Está construido a comienzo de siglo.

La vivienda es de una comodidad notable, en comparación con otras viviendas rurales del lugar. El suelo se halla cubierto con losas. Tiene «*eskopoltxue*» en una cocina.

Las escaleras son de madera. La meseta de las escaleras se llama *eskillaburue*.

Materiales: la base de la segunda planta es de madera y se halla en buen estado.

Las vigas: son de roble en general.

Paredes: arenisca, con mortero. Los tabiques: algunos son de ladrillos ciegos, otros de agujeros.

La pared medianil, así como las cuatro paredes maestras, están construidas con piedra arenisca con mortero y barro. Esta piedra procede del contorno.

Tejas: curvadas.

Interiores: paredes encaladas, contraventanas de madera. En la primera planta hay losas en el suelo.

Las vigas estaban al descubierto y para que no cayera el polvo, etc.,

se colocaba una sábana de cualquier clase de tela («oge-zerue») en el techo sobre las camas.

1.17. Naturaleza de los cimientos...

Respecto a la naturaleza de los cimientos, en la construcción del caserío, se escoge un lugar más bien llano arcilloso de poco viento. Se abren unas zanjas, y se levantan las paredes (*ormak*) con las piedras que se encuentran por los alrededores.

Es decir, «*erreka-arrijek*» (piedras de río, cantos rodados), arenisca, caliza. El empleo sistemático de la piedra caliza (*Karetxa*) es reciente (según un informante albañil). Pero, podemos observar en caseríos construidos a mediados de siglo pasado, el empleo sistemático de la piedra caliza en la construcción de las paredes.

Estas piedras, en la construcción de las paredes, a veces las encontramos colocadas a hueso y revocadas, posteriormente, con mortero.

Los albañiles indican que antes se revocaban con la arena que trae el agua, después de llover, y tierra.

Después, con *mortero*, mezcla de cal (*Karie*), y arena del mar o de las laderas del Sollube. Los albañiles tenían hecho un montón. Cuando les hacía falta se le mezclaba agua.

Más tarde llegaron la hidrolita y el cemento Portland (*Porlana*).

En la actualidad los cimientos son de cemento armado. En los ángulos de las paredes se usa sillería.

Las vigas son de roble y las más gruesas de castaño (*agie* viga transversal; *postie*, soporte vertical). Estas se usan principalmente en la cuadra.

No se conocen ritos especiales al empezar la construcción de una casa.

1.18.

Las tejas se traían de Murueta, Morga, Muxika.

En la actualidad se emplean tejas tanto planas como curvas.

Respecto a la armadura del techo, ver los planos.

A la inclinación se le denomina «*kaldie*».

1.19. Forma, dimensiones y repartición de puertas...

En la cocina se encontraban y en algunos caseríos aún se encuentran dos huecos:

— *Eskapulatxue* o *Eskopoltxue*: es un hueco de la pared, en el que se guardan el aceite, azúcar, jabón, etc. En la parte superior del hueco se coloca la radio u otra cosa. Se cierra, una puerta reforzada con dos «akerrak» con «txaramel» (zoquetillo) (Arroba).

Hay que tener en cuenta que la cocina se llenaba de humo frecuentemente. El cielo raso se ha realizado hace unos veinte años.

— «*Tupiñe*» es un hueco que se encuentra al lado de la chimenea (en la parte izquierda), era un recipiente de hierro colado. Es el lugar donde los viejos guardan su pipa. En la actualidad, en *Arroba*, se halla cubierto.

Las ventanas son de cristal, con una contraventana o unas persianas. Las ventanas del camarote sólo se cierran con una tapa de madera. Pero en general se abren hacia dentro.

Se usa sillería, frecuentemente en los marcos de los huecos (ver la descripción en la pregunta 16).

Hay ventanas y puertas en forma de un arco ojival. Por ejemplo, en la torre de Madariaga (fotos 12-14), en la pared sur del caserío «*Etzebarriatze*».

Para cerrar la puerta se corre un hierro. En la actualidad se cierra con llave.

1.20. Decoración y ornamentación...

Respecto a puertas, ver las figuras 11-12.

1. Puerta de la pared W. de la Iglesia.
2. Puerta de la Casa Consistorial.

Los tabiques, como se ha dicho en un principio, no se cubrían; después, se blanqueaban. En la actualidad se empapelan.

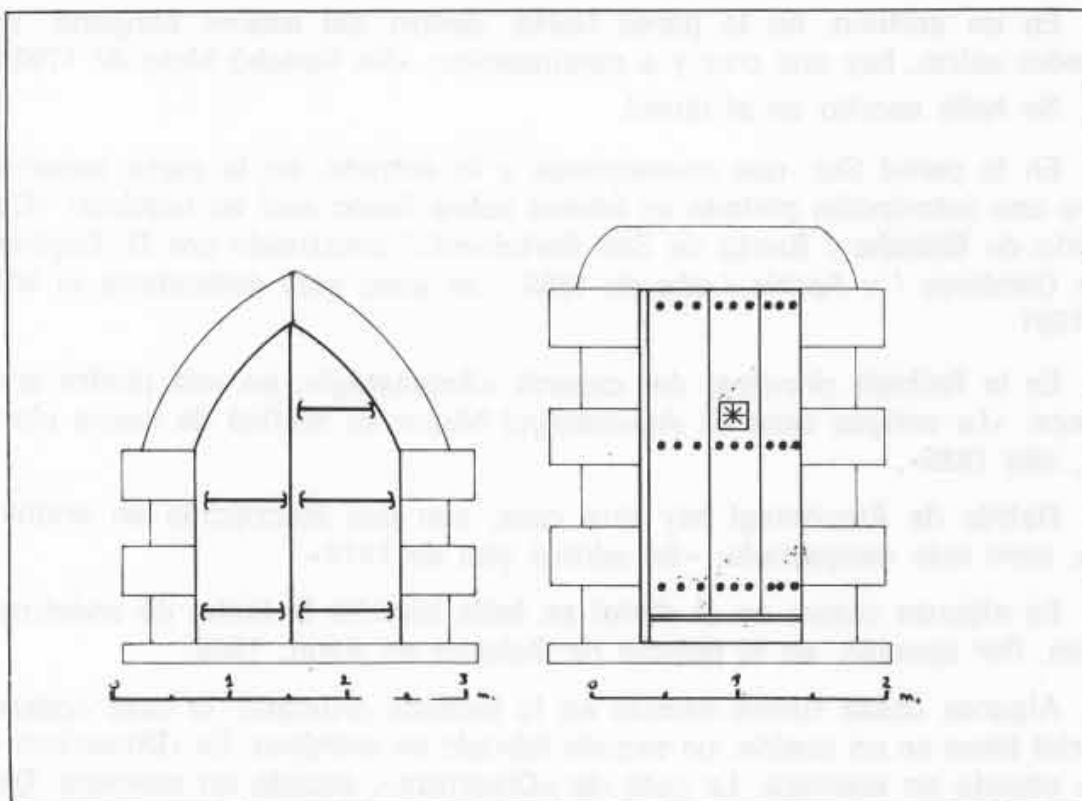
Al exterior, sólo se blanquean los contornos de las ventanas.

No es usual el encontrar inscripciones.

En la casa *Oñarte-Errota*, en la parte superior de la puerta principal, se halla una inscripción en euskara. Está hecha sobre piedra caliza. En los ángulos superiores hay dos pájaros; en los inferiores, flores.

1800 J M E G.n URTEAN

*Errota eder edo bolua / Oñarteco dacutsuna / Bolucua jaun
vere javyac / barrya onian eguinda* (Foto 15).



Figs. 11-12.

(Molino hermoso, el que ves de Oñarte / su amo el señor Bolucua, hecho de nueva planta.)

En la misma casa en la parte superior, bajo un balcón (la casa en un comienzo tenía el tejado a esa altura; en la actualidad han levantado un piso) tiene una inscripción en castellano, bastante borrosa de dimensiones más reducidas y parece ser traducción de la anterior. El tipo de letra es el mismo, en piedra caliza «De Oinarte Bolucua el dueño erygio de aquesta suerte...».

En *Alarbin* hay cuatro edificios. En un plano de Busturia publicado por la Diputación, cerca de una de ellas, aparece «Joandine». Los actuales habitantes no saben cómo se denomina. Está deshabitada. En la viga transversal del portalón (*etartie*) de este caserío, hay unas incisiones, en las que se puede leer: aino de 1848 J^H. m b y b p gⁿ g.

— En una de las paredes que rodean el palacio de Txirapozu (la que da al Este) en piedra arenisca, dice: «La antigua casa de chyrapozu / echa de nueva planta por su (una flor) / Don Manuel de Chirapozu / y Urryiolabeytya año de 1793 (una flor).

En un edificio, en la pared Norte, dentro del mismo conjunto, en piedra caliza, hay una cruz y a continuación: «Se Renobó Mota A° 1793».

Se halla escrito en el dintel.

En la pared Sur, que corresponde a la entrada, en la parte superior hay una inscripción pintada en blanco sobre fondo azul en hojalata: «Caserío de Bideche / Barrio de San Bartolomé / construido por D. Eugenio de Gandiaga / y Apraiz / año de 1894 / se puso esta dedicatoria el año / 1901».

En la fachada principal del caserío «*Amunategi*», en una piedra arenisca: «La antigua casa de Amunategui Mayor se edificó de nueva planta, año 1835».

Detrás de Amunategi hay otra casa, con una inscripción en arenisca, pero más desgastada: «Se edificó año de 1819».

En algunas casas, en el dintel se halla inscrita la fecha de construcción. Por ejemplo, en el palacio de *Bolukue* en Axpe: 1848.

Algunas casas tienen escudo en la fachada principal; la casa consistorial tiene en un cantón, un escudo labrado en arenisca. En «Domariene» un escudo en arenisca. La casa de «Olaerota», escudo en arenisca. Debajo una inscripción en arenisca: «Año de 1872» (foto 16). En la fachada principal del palacio de «*Txirapozu*» (foto 17) y en la fachada principal de la casa denominada «Matxin» o «Palasijo», también hay escudos.

En una viga de un lavadero situado en un cruce de San Bartolomé, reza la siguiente inscripción: «Sortzi lagunak bat». En el travesaño del centro «1931». Los propietarios de los caseríos de los alrededores lo construyeron. Estos eran «*Oline*», «*Oskone*», «*Mendeletxa*» (dos), *Kañene*, *Amunategi*, *Angis*, *Ludoiene* (foto 18).

Los mojones que delimitan la propiedad de «*Urkiza torre*», tienen una inscripción. Dicen que antes en una explanada que en la actualidad es terreno cultivable, hubo una casa-torre. Los propietarios dicen que cuando labran esa tierra sacan muchas tejas.

En uno de esos mojones, que delimita la propiedad del nuevo caserío, cerca del camino a Abiña, una inscripción en piedra arenisca reza:

«La antigua casa de Urquiza Torre echa de / nueva plan / ta por su due / ño Dn. Domingo Ant° Uqarte y Ordorica. En otros puntos en piedra arenisca: «sige».

El actual caserío «*Urkiza Torre*», está construido con piedra caliza y mortero.

En las Ermitas de San Bartolomé esta inscripción: «Año 1794»; en la de Paresi: 1793.

En Paresi, en «Bekoetze», 1823, en piedra arenisca Una Cruz «Se izo esta casa el año de 1823»; en «Erdikoetze» año 1811. En Ibarra Aurre «E.A. 1897», Angerubide 1896.

A un lado de la carretera comarcal, cerca de la casa Angerubide y del camino al caserío «Etzebarrietze», hay una piedra que hace de dintel, con la siguiente inscripción:

«D. Domingo de Abaroa Echev^a en
obsequio a la agricultura
1823»

Su estado es deficiente, dada la naturaleza de la piedra.

En la torre del reloj (foto 19), delante de la Torre de Madariaga, en la actualidad en estado muy lamentable, reza la siguiente inscripción:

«Se erigió a expensas de D. Juan / José de Amunategui en obsequi / o de este pueblo año 185 2?.» La inscripción está hecha en piedra caliza. En la parte superior tiene un reloj de sol.

En la viga transversal del portalón del caserío «Kanteruena» reza la siguiente inscripción:

«Se quemó esta casa y «lvi»o hazer su dueño / Manuel de Burgoa en el (tapado año) de 1734... su maestro Domingo de Abechia.

Respecto a otras inscripciones hay que tener en cuenta las ya citadas de algunas escuelas, en la pregunta I.13.

I.21. Qué sitio ocupa el hogar en la cocina?

El hogar o fuego bajo (*bekosue*) se sitúa en la cocina como puede observarse en los planos, junto a una pared. A su lado posteriormente se ha colocado la cocina económica (*ekonomikie*). En la actualidad: en algunos caseríos quitan las dos para colocar una de gas butano; quitan el hogar dejando la económica o continúan con el hogar y modernizan la económica.

Al hogar también se le denomina con el nombre de «tximinije» (chimenea).

Se pueden distinguir según la forma:

- Bajos: es decir, hace referencia a la altura que se enciende el fuego respecto al suelo.
- Con el tiempo van haciéndose más altos.
- En la chimenea denominada «francesa», es alto.

Hay variedad de formas en lo que se refiere a la propia chimenea, es decir, al conducto de humo, en forma de pirámide truncada o con un ensanchamiento en la campana (foto 20).

La chimenea denominada «francesa» se encuentra en los palacios, chalets, etc. En un hogar cuya función principal es hacer de calefacción. Los otros hogares hacen las veces de cocina y deben ser más abiertos por la parte inferior.

En el caserío «*kanteruena*», de San Bartolomé, no hay chimenea. El hogar se halla en el centro de la cocina. En la parte superior hay madera y hierba seca, y a pesar de todo me indican que todos los días hacían fuego, hace unos 50 ó 60 años.

Elementos de que se compone:

- *Laratza* (llar): Es una cadena, con eslabones, que cuelga de una barra fija. Con los eslabones puede bajar o subir el gancho, del cual cuelgan los pucheros.
- «*Treberie*» (Instrumento de tres pies en el que se coloca la cazuela u otro utensilio para calentar su contenido). Este instrumento es de hierro: trébede.
- «*Parrillie*»: en la parrilla se asa el besugo, o manzanas, etc.
- «*Subillondue*» es la parte contigua al fogón. En el «Subillondo» se suele tener un hornillo, en el que se calientan los pucheros.
- «*Illundije*», Tizón (troncos que están en el fuego bajo, con un extremo en brasa). Antes, hacia 1930, a la mañana al amanecer el sacristán tocaba las campanas, toque llamado «*albatekue*». Hacía otro toque al mediodía; otro al anochecer «*amaitxekue*» (en invierno a las 6) y el de «*Arimak*» una vez que anochecía (correspondería a las 8). Antes se traía agua de la fuente a casa, y era preciso entrar en casa con el cántaro de agua antes de que tocase el «*amaitxekue*». En caso de que se trajera el agua más tarde, es decir, de noche, era preciso purificarla para emplearla en cualquier uso doméstico pues se decía que contenía como malos espíritus (*espíritu txarrak edo*). Para purificarla se introducía en el balde o cántaro de agua un «*illundije*» que ardía en el hogar.

Esta acción la observó Faustina Lauzirika a su madre, a comienzos de siglo, hacia 1910 más o menos, en el caserío *Angis* (San Bartolomé).

- «*Brasie edo Txingarra*», a las brasas del fuego.

El fuego se hace sobre un hierro.

El hierro largo que en la cocina económica sirve para remover el fuego se denomina «*suteko burdiñe*» (el hierro del fuego).

— «*Auspue*»: fuelle para encender el fuego.

— «*Tenazak*». Tenazas para coger las brasas.

En la cocina hay una mesa (*maije*) con unas banquetas (*aurkije*). Estas se construían antes en casa. «*Silletxikije*» es la silla pequeña.

El «*illundije*» se introduce en el café, y dicen que le da mejor gusto.

El combustible característico era: «truncos de roble, «*gurguxe*» (acero?) sirve para hacer la «*kargillie*» y encender el fuego.

1.22. Leyendas acerca de la cocina.

La leyenda más generalizada es que las brujas bajaban a la cocina por la chimenea. Los viernes éstas para ir a la fiesta que celebran con luces en «*Eperrekolanda*» salen por la chimenea.

Por la noche bajaba por la chimenea un gato negro, y dijo *Gizona eta goruetan* (hombre e hilando) y el hombre le contestó «*Katue ta barriketan*» (gato y charlando), y con un palo que tenía en el «*subillondo*» le pegó. El gato huyó por la chimenea, y al próximo día la vieja vecina (*auzoko atsue*) apareció cojeando.

1.23. Dispositivo que se emplea para el escape de humos:

El escape de humos se hacía por diferencia de temperaturas. (Respuesta de un albañil muerto).

1.24. Utensilios que se emplean en el horno...

El lugar que ocupa el horno es delante de la casa. (Ver fig 13. Cfr. pregunta 1.53) (foto 21).

En la actualidad los utilizan para el secado del maíz. Otros lo emplean para guardar los aperos de labranza, como trastero.

1.25. Alumbrado de la cocina...

Antes se usaba un tipo de candil «*Kurtzulue*». Se compone de dos recipientes de hierro. El inferior es ligeramente mayor. En el superior se depositaba un aceite barato (*sañe*) con una mecha. Algunos a este tipo de candil le llaman *autzenpopie* (culo de cabra). A comienzos de siglo ya se empleaba el petróleo. En la actualidad luz eléctrica. El fuego se enciende con un poco de hierba seca (*azpigarrije*) y cerillas.

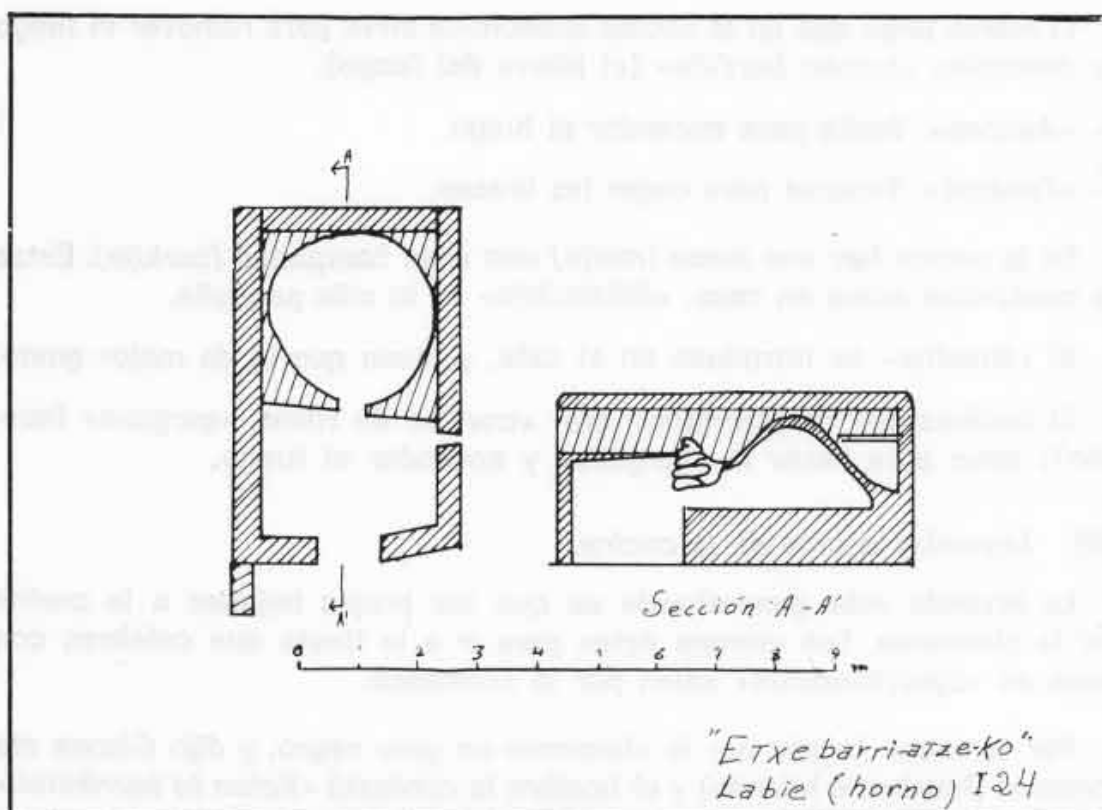


Fig. 13.

1.26. Muebles y objetos decorativos de la casa...

Los muebles característicos de la cocina hasta hace unos 15 años se pueden observar en las fotos 22-23. En la actualidad son de formica o de madera, ordenados en baldas.

Las camas de antes eran más altas, y en los bajos tenían pintados motivos religiosos, flores, dibujos redondos...

«Komadie» es un armario, generalmente de madera de castaño, donde se guardan las ropas. Algunas comodas, tienen en relieve algunos pájaros y flores. En la actualidad los armarios son de construcción en serie.

Objetos decorativos y religiosos:

En los cuartos hay un crucifijo con una aguabenditera y un ramo de laurel, bendecido en la Iglesia el día de Ramos. Este laurel también se colocaba detrás de las puertas. En la actualidad en los pisos modernos, los ancianos tienen su rama de laurel.

Antes: la Virgen de los Dolores, San José, el Sagrado Corazón de

Jesús, San Antonio, el martirio de Berriotxo; eran de cartón, pero se les colocaba un cristal y marco.

También hay fotografías de familiares en el comedor, tanto de los muertos como de vivos. A comienzos de siglo también se adornaban con trabajos que se hacían en la escuela con punto y cruz. Se hacían letras, flores, etc.

En la cocina, un calendario, y el rosario colgando.

En la actualidad, se empapan los cuartos, hay cuadros al óleo, fotografías de familiares.

En el «moruagie», o viga que sostiene jamba transversal en el portalón o en un lado del portal, se coloca el día de San Juan un fresno (*leizarra*), le atraviesa otra ramita sin corteza de lo mismo formando una cruz. Este se adorna con flores, verduras, ajos, frutos del momento. Durante todo el año ocupa ese lugar.

En Busturia hay gran variedad en dibujos que decoran las arcas

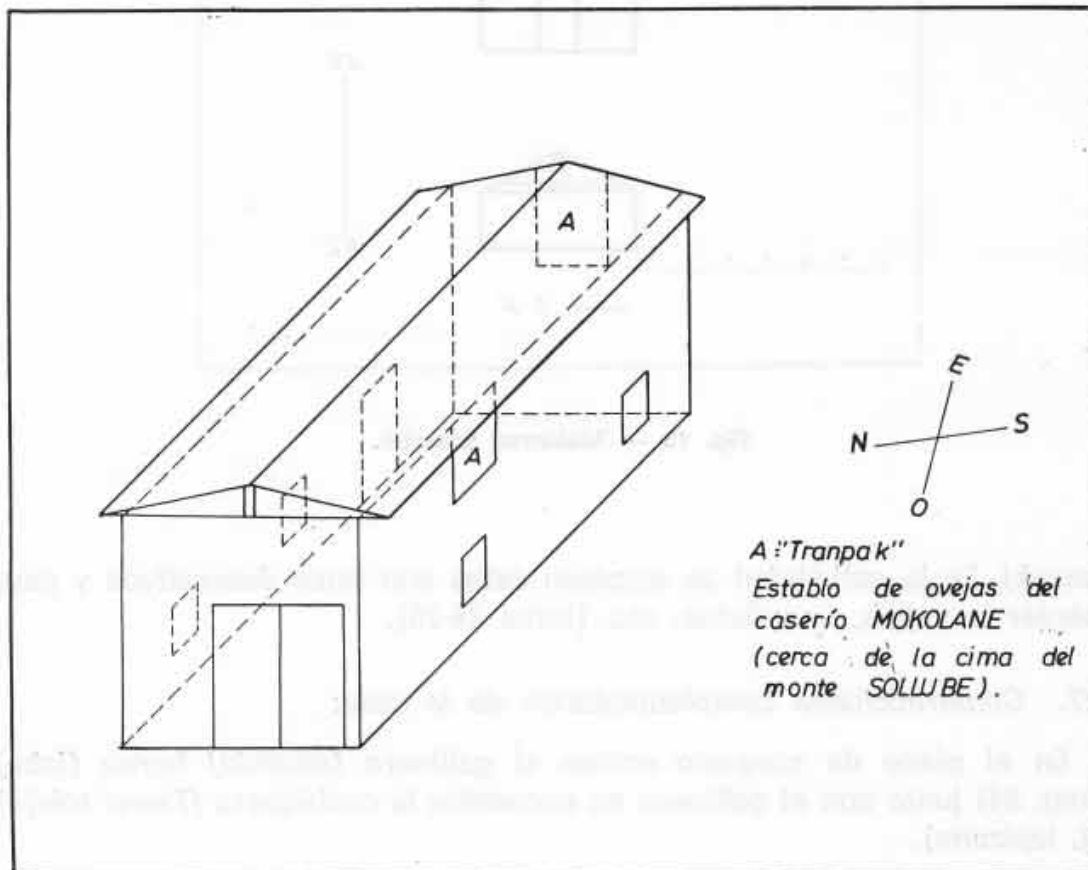


Fig. 14.

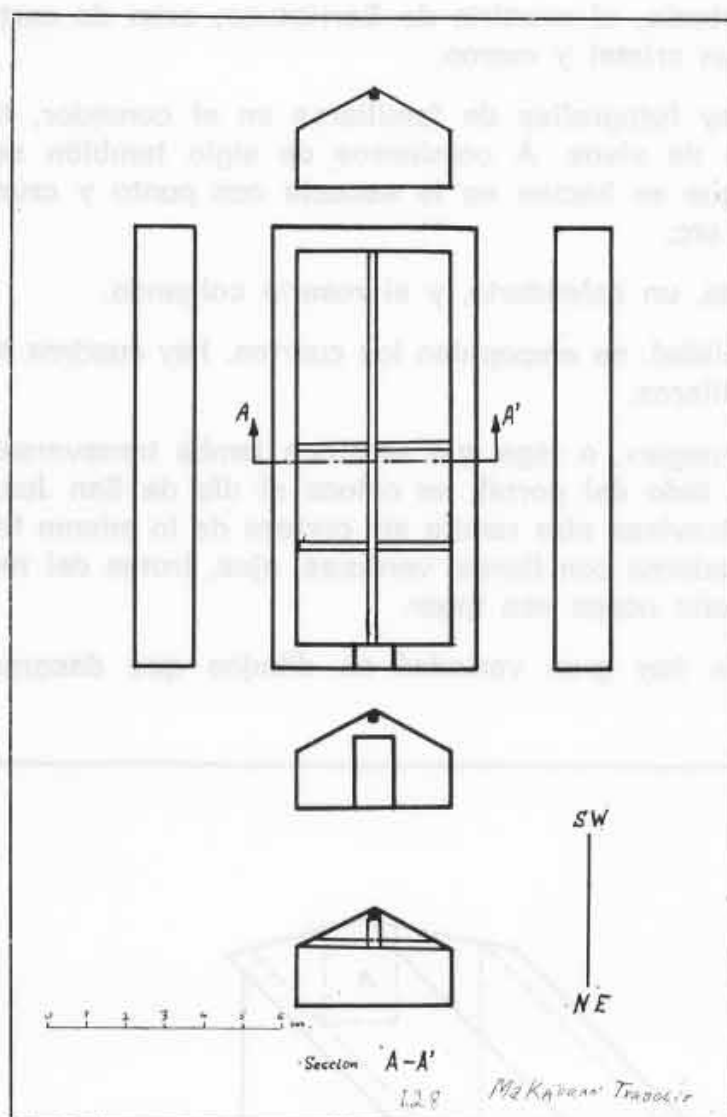


Fig. 15 — Makarran txabolie.

(kaixak). En la actualidad se emplean éstas con fines decorativos y para guardar la vajilla, servilletas, etc. (fotos 24-25).

1.27. Construcciones complementarias de la casa:

En el plano de conjunto entran el gallinero (*ollotoki*) horno (*laba*) (preg. 24) junto con el gallinero se encuentra la cochiguera (*Txarri tokije*) (Ej. Izpizune).

Algunos caseríos o casas, construyen un edificio pequeño para guardar frutas o los aperos si éstos se encuentran lejos de la casa.

Contiguo a la casa hay un cobertizo (*tejabanie*).

En el caserío de *Mokolane*, cerca de Sollube, se halla una construcción que fue la cuadra de las ovejas (Fig. 14). Material de construcción: las paredes exteriores, piedras areniscas, duras, con micas, pizarrosas. Están revocadas con barro.

Construcción: Pared derecha, 3,50 metros, pared izquierda, 3,50 + 1,30 = 4,80. La pared de la parte trasera mide 2,80 m. de anchura.

En el dibujo se pueden observar un hueco grande en la pared izquierda y otro en la parte trasera: se denominan «*tranpak*» y por éstas se introduce la hierba seca, a las vigas, que se hallan sobre la cuadra y se forma el pajar (*sabaije*). Las ventanas se cierran con una contraventana de madera.

El tejado es de tejas a dos aguas. Las paredes terminan a una misma altura.

1.28. Habitaciones temporarias.

Antes, a principio de siglo, había leñadores que iban al monte para toda la semana. En la actualidad hay leñadores que trabajan en las labores del pino, y suben al trabajo todos los días. En la choza que construyen guardan los alimentos del día y la ropa. Probablemente, esta choza (la de la foto) habrá sido construida cuando los leñadores trabajaban en una entresaca de pinos (foto 26).

Chabolas en las laderas del monte Sollube, en lo que corresponde a Busturia:

— *Maixen txabolie*: Se denomina Maiz al caserío n.º 17 del barrio de San Bartolomé. B. 18 (En la actualidad los que utilizan la denominan «*Makarran txabolie*»). Construcción con piedras areniscas, a hueso. La pared izquierda está derrumbada. El tejado tiene tejas y losas areniscas.

En la actualidad se usa para cobijar algunas cabras (fotos 27-28 y figura 15).

— *Azaola*: Se halla en un pinar, derrumbada casi completamente, construcción muy semejante a la anterior con piedra arenisca. Hasta 1930 el pastoreo estuvo pujante en esta zona; cada caserío tenía sus ovejas y las cobijaban en estas chabolas. Con la extensión de los pinares ha desaparecido el pastoreo (fig. 16).

1.29. Cambios operarios en la forma de las casas.

El cambio operado en la base material, en la organización de las fuerzas productivas, ha provocado una evolución desde un modo de

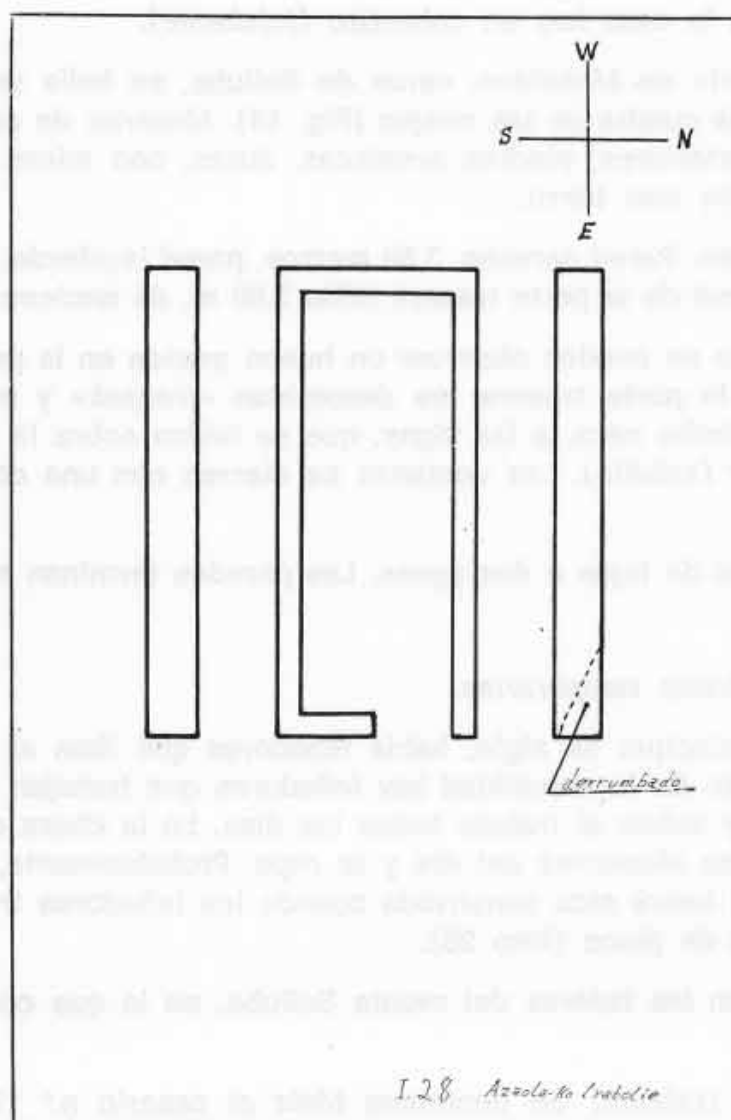


Fig. 16 — Azaola'ko txabolie.

producción de economía «pequeño mercantil», abastecimiento y satisfacción de las necesidades de la familia, venta de productos en ferias comarcales, a un modo de producción capitalista, cuyo objetivo primordial es el máximo beneficio, comercialización de productos, grandes mercados, etc. Este hecho ha influido en el cambio operado en la casa.

En la actualidad una parte de las viviendas no están ligadas al trabajo profesional del habitante. El piso actual es limpio, con water, cocina comedor y cuartos.

Algunos caseríos han hecho la reforma. Se empapelan los cuartos, en

la cocina se busca más sitio, se embaldosa, llegan los electrodomésticos. «*Baserria kaleko ipini*» («Poner de calle al caserío»).

El material de construcción básico es el cemento y el hierro. La estructura de la casa ya no responde a una función productiva agropecuaria, sino se busca la comodidad de la vivienda (*bizilekue*).

Algunos datos concretos del cambio operado:

Antes se empleaba ladrillo ciego, con mucha madera. Las paredes y tabiques quedaban al descubierto, con las piedras. Apenas había retretes, ni ducha, por supuesto.

Antes se miraba menos a la comodidad, con tal de arreglarse para poder trabajar era suficiente; en la actualidad nadie tolera el vivir como se puede, sino que se busca la comodidad de la vivienda.

1.30. *Uso de prácticas o ritos especiales al encender el fuego del hogar.*

En un caserío, donde vivía una anciana, sola, la ceniza la esparcía por el suelo arcilloso de la cocina.

1.31. *Hay días (Nochebuena...) en que se hace fuego especial...*

El día de San Juan (24 de junio) (*Doniene-Egune*) se hacen «*S. jaun-suek*» fuegos de S. Juan. Lo relativo a este día se describirá en otra publicación, siguiendo el plan Etniker.

1.32. *Ritos...*

No se conocen.

1.33. *Ocasiones en que la casa es objeto de prácticas religiosas.*

Cada caserío tiene su «Sepulturie» en la Iglesia, es decir, posee un lugar en la iglesia. Antes se reactivaba los domingos y entierros. Desde hace 6 ó 7 años no se reactivan, han caído en desuso. Los domingos se pone una sepultura. Algunas personas antes de entrar en el interior de un piso exclaman: «*Ave María purísima*», por ejemplo, al llevar la leche a un piso. Se observa esta costumbre en personas que oscilan alrededor de los 50 años.

1.34. *Dónde son enterrados los niños que mueren sin ser bautizados.*

A los niños sin bautizar se les entierra en el cementerio en un lugar aparte llamado limbo.

1.35. Medidas de protección...

Antes al terminar la construcción de una casa, se coloca en el techo un laurel, u otra rama, como encina. Algunos lo hacen al terminar el tejado.

En la actualidad cuando echan la capa de cemento en el techo se coloca el laurel (foto 29). En algunas casas se ven también otras ramas.

Al término de una construcción aneja a la casa, como puede ser una cuadra, también se coloca una rama.

Cuando en primavera, se limpiaba y se pintaba el bote, para lanzarlo de nuevo al mar, se le colocaba una rama, y se hacía una cena.

El informante interpretaba el hecho como una excusa (*atxakije*) para celebrar una cena. La (foto 30) está tomada por T. Uriarte hacia 1933, en San Cristóbal. Después de pintar y demás, lo llevan al mar.

Hay bastantes caseríos que tienen en la fachada en el caballete sobre el frontispicio una cruz de hierro.

En algunas casas se coloca muérdago, o algún laurel bendecido el domingo de ramos en la puerta de la entrada a la vivienda.

Ver pregunta 1.26 (rama que se coloca el día de S. Juan).

A la noche se hace una comida (*monjorra*), la paga el contratista generalmente y a veces el propietario de la casa. Se come: alubia blanca y bacalao. En el bar Nicolás hasta hace poco (6 años más o menos) en el *monjorra* servían: Una ensalada, bacalao, guisado, queso y membrillo. El bacalao al pil-pil.

En las inmediaciones de varios caseríos se pueden constatar laureles.

Según un informante, antes se plantaban árboles de hoja perenne, como la encina, alrededor del caserío. Nevaba más frecuentemente y cosecuentemente escaseaba el alimento del ganado. En estas situaciones se cortaban las ramas de estos árboles y de esta manera alimentaban al ganado.

LA ALIMENTACION

1.37. *Veces que se come al día y nombre que recibe cada comida.*

Según encontremos a los habitantes en una forma de producción u otra, cambian el horario, las veces, etc., de la comida.

Distinguiremos los que forman el sector primario, es decir los *baserritarras*; y los que pertenecen al sector secundario y terciario; trabajadores y demás ligados a una fábrica, etc.

Baserritarras: En verano:

1. Antes de ir muy temprano al campo, se come algo, un bocado de tocino, etc., o se toma un vaso de café con leche.
2. Desayuno (*armusue*).
3. Almuerzo, comida (*bazkaije*).
4. Un poco de merienda (*Bejendie, kopau bat*).
5. Cena (*apaije, afaije*).

El uno y el cuatro según la variación de la época del año, se pueden suprimir. Esto ocurre en invierno.

Así, pues, *Armusue*, *Baskaije* y *Afaije*, son las tres comidas importantes y que en la actualidad se mantienen como tales.

Por «*jatorduek*» (hora de comer) se entiende el momento de la comida. Por ejemplo «*Jatordue einje (eginda) dau (dago)*». Está preparada la comida; «*jatorduetan etorri*», «venir a las horas de comida».

1.38. *Dónde se come y a qué hora del día.*

En los caseríos y los pisos se come en la cocina. Una buena parte de los obreros industriales, la comida principal la hacen en los comedores de las fábricas o en las tabernas cercanas al lugar del trabajo.

El horario usual entre los *baserritarras*, en sus jornadas más largas, es decir, primavera y verano, es 5,30 - 6,30; 8 - 9; 12 - 6; 8.

En la actualidad para una gran parte se impone el horario de las fábricas: 7 - 8 (entrada a la fábrica), 12,30 - 1,30 (comida), 7 - 8 (cena).

En este caso el horario de las comidas se guía por los horarios que impongan las fábricas.

I.39. La comida principal, en la generalidad de la población es la del mediodía (*baskaije*). En algunos casos muy particulares, por razones profesionales, puede ser la cena.

Entre los baserritarras, en cada comida se come (*hasta mediados del siglo, 1940-1950*):

A las 6,30. Algunos una copa (*kañiena*) o un vaso de café con leche.

A las 8. Armusue: Talo y leche en general; también dentro de la variedad sardina-vieja (*sardiñe-zarra*), sopa de ajo, bacalao quemado en aceite (*makallo-errie*), tocino (*sartenekue*). Huevos fritos muy pocos, puesto que eran considerados más bien artículos de venta. También «*esnesopak*», trozos de pan en una taza de café con leche.

Bazkarije: Generalmente cocido (*lapikokue*), con algún trozo del ternero que se mataba anualmente para el consumo doméstico (*zeziñe*); ver pregunta I.64. Los caseríos que mataban este ternero indicaban que tenían cierta categoría social.

El cocido también puede contener carne de novillo joven (*idiskue*) o «*Birintxie*» o de cerdo (*txarrikije*). Pescado. De postre fruta de casa: manzanas asadas. Se alternaba con sopa (*porrusalda*). Los viernes alubia blanca.

Menú que se servía hasta 1960 más o menos en el Bar Nicolás de Axpe a obreros de la construcción y demás:

- Sopa y alubia roja. Los viernes alubia blanca.
- Tortilla, pescado (anchoa) o carne.
- Una naranja.

Bejendie: Merienda, un bocado a media tarde.

«*Txitxiburduntzi*»: Era como merienda-cena, tocino frito con talo.

También se acostumbraba a colocar en la punta de un instrumento de hierro (*burduntzije*) un chorizo para quemarlo. Cuando se coloca un trozo de tocino, desprende «*Koipe*» (grasa) y se unta un talo o pan y finalmente se come el trozo de tocino (*urdi*).

Afaije. Cena. Castañas cocidas, morokil (*artasikue*) producto elaborado con harina de maíz, talue con leche. Posteriormente, se introdujo la costumbre de comer patatas en salsa verde, huevos, leche o castañas.

En otoño en el deshojado del maíz (*artoxuritxean*) se acostumbraba a comer bacalao quemado (*makallurrie*) con talo.

En la actualidad, entre los mismos baserritarras, ha cambiado el sistema de manutención: La comida del mediodía es la principal, y lo que caracteriza en las comidas del período actual, para los informantes, es la variedad de alimentos.

Armusue: Café con leche y pan, mantequilla. Sopas (*esne-sopak*).

Baskaije: «*Lapikokue*» alubia roja condimentada. Se varía con lentejas, garbanzos, macarrones, verduras, etc. Pescado, bacalao, guisado con pimientos rojos, carne... De postre: fruta (En San Cristóbal en el bar: Alubia roja, carne o pescado, fruta).

Bejendie (Merienda): Chocolate con pan dulce (pudding), elaborado en casa o algún bocadillo.

Apaije (Cena): Sopa de ajo, huevos fritos o tortilla, fruta, queso y un vaso de leche.

Este régimen de comidas lo podemos generalizar a la población del sector secundario y terciario.

Los informantes hacen notar repetidas veces el cambio tan profundo operado en el régimen alimenticio. Antes, según la versión de éstos, se notaba una escasez en todos los órdenes y se comía lo necesario, lo justo, pobrementemente. Un caso concreto es la forma de condimentación en épocas pasadas que aparecen en la siguiente pregunta.

Cuando se iba al monte, con la maleta (*maletie*) se comía carne y se llevaba también tocino (*sartenekue*).

Se hace membrillo y mermelada: «Esta se come en la merienda o como postre en las diferentes comidas.

Con manzana.—Se despelleja la manzana y cada kilo de manzana necesita 3/4 de azúcar. (Al fondo del puchero se arroja medio vaso de agua). Se cuece durante dos horas. Después se coloca en unos botes de cristal, que se cierran con papel y cuerda.

Si se hace con manzana verde, resulta membrillo. Con manzana dura, mermelada.

Con peras.—Hay tres tipos: Orandilla, cuchillo y de Navidad (*gabon maidaije*). Se hace de manera idéntica. Siempre resulta mermelada.

Jalea.—Las peladuras de manzana con el corazón de ella (*muskille*) se utilizan para hacer la jalea. Las pepitas son las que más jalea producen. Se colocan en un puchero, con agua. Se cuece y cuando

el agua llega a la mitad del puchero se pasa todo por un tamiz de tela. Se deja goteando durante una noche por ejemplo. A este jugo que ha quedado le mezcla lo que pesa de azúcar y se pone a cocer. Es preciso encontrar su punto. Se remueve con una cuchara de madera. Si cuece más de lo debido se hace caramelo.

Cabello de ángel.—Se siembra en la huerta un tipo de calabaza denominado «*Txirikolotie*». Cuando madura se cuece esta calabaza. Después se coloca en agua fría y se extraen unas fibras (*arijek atara*). Estas se ponen de nuevo en un puchero con una cantidad de azúcar igual al de su peso. Cuece durante dos horas y se coloca en unos botes de cristal.

La jalea y el cabello de ángel, les enseñaron en Mundaka.

Los dulces de manzana y pera (*dultziek*) se conocen por tradición.

1.40.—El cocido «*lapikokue*» antes se preparaba en pucheros de barro (*lurrezkoak*) y también de cobre y hojalata. Se componía: Alubia roja, ajo, cebolla (*kipula*) para los que deseen berza, y siempre un trozo de carne (*zeziñe*).

Los productos derivados de la matanza del cerdo se mezclaban a la sopa de puerros (*porrusalda*).

En 1953 comenzaron a emplearse en las familias de los marinos, las primeras ollas a presión. La diferencia con respecto a los pucheros anteriores, es muy notoria: al conservar el vapor, el cocido se hace muy rápidamente.

La condimentación se hacía en el cocido (*lapikokue*) con la carne del ternero (*zeziñe*). («*Onurie emoteko lapikokueri*». Para darle sustancia al cocido).

En la actualidad para condimentar las comidas, se emplean productos del cerdo (*txarrikije*), tocino, chorizo, carne de costilla (*saieskije*).

También pimientos choriceros: el garbanzo se condimenta con carne, con hueso de ternero, la médula del hueso condimenta y se come exquisitamente. También se mezclan zanahorias, puerros, etc.

En la actualidad casi todas las comidas se hacen en ollas a presión.

1.41. Entre los baserritarras, según la época, vería el número de comidas. Se distinguen principalmente dos épocas.

Primavera-verano: Se realizan más comidas, aunque se caracterizan por ser ligeras.

Otoño-invierno: Con los días más cortos, con unas actividades que se realizan en el interior de la casa, se dan fundamentalmente tres comidas.

Las comidas que varían son: la del verano, que se toma a primera hora (5-6) y la merienda; ésta en invierno apenas tiene sentido, puesto que se hace una merienda-cena.

En verano, el género de comida es más ligero. Hay más ensaladas, verduras, productos de la huerta (*ortuarije*), habas (*babak*), bainas, patatas nuevas, guisantes. En general, comida ligera. Esta distinción respecto al género de comida afecta igualmente a la población empleada en los otros sectores; se hace constar por los informantes que antes (es decir, alrededor de la primera mitad de siglo) se comía menos ensalada. No sabían comer, a finales y principios de siglo, el tomate crudo.

En Invierno: se caracteriza por el cocido diario; comidas que proporcionan calorías.

Respecto a los días festivos y laborables: los domingos y días festivos siempre hay algo especial («*izentaziñue*»). Comida: sopa de fideo, garbanzos, arroz; carne o bacalao con pimientos... De postre, arroz con leche o tostadas (Carnavales), fruta de casa. Al final café, copa y puro. Las fiestas patronales se celebran con una gran comida; mayor cantidad; entremeses abundantes, pastel de postre.

Cuando unos hombres están en alguna casa, pero como asalariados (*alogerien*) en trabajos del campo, en alguna labor especial como construcción o ayuda en traída de materiales, etc., se prepara la merienda de la siguiente manera:

Se pone el bacalao a remojo y se desprende la sal, a este bacalao se le echa aceite con ajo (*orijo brebie*) y cebolla. Se lleva a los trabajadores esta merienda, con mantel, pan y vino y todos comen de un recipiente.

Esta merienda es general en este tipo de labores.

1.42. Cuando hay cocido (*lapikokue*) no se pueden distinguir los platos, puesto que con las alubias se come un trozo de chorizo o tocino y después el postre.

- En otras comidas:
- 1.—Sopa, alubias, arroz...
 - 2.—Carne, pescado, pollo, croquetas.
 - 3.—Postre: Fruta, arroz con leche.

1.43. Antes, a principios de siglo, dada su gran producción, se bebía *txakoli* en las comidas; pero muchas familias bebían agua. En la época

de la elaboración del txakoli, se bebía «birintxie» o «binitxie». (Ver pregunta 83). El vino se compraba y se bebía poco durante las comidas.

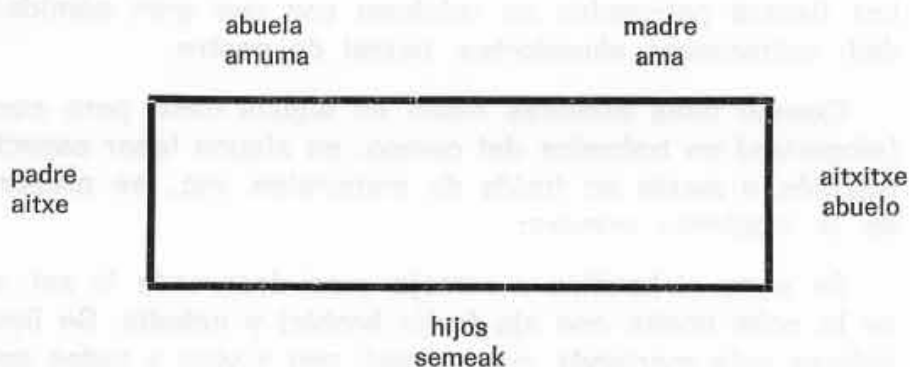
En la actualidad está generalizado el vino en las comidas del mediodía y la noche. La gaseosa es un producto que hace unos 10 años se consumía los domingos y en la actualidad se consume casi diariamente.

1.44. Unos indican que antes los niños, una vez cumplidos los 10 años, comían en la mesa de los mayores; otros que después de hacer la primera comunión. En otras casas se acostumbra a que todos coman a la vez. Otros indican que con tres años o cuatro comenzaban a comer el cocido en la mesa.

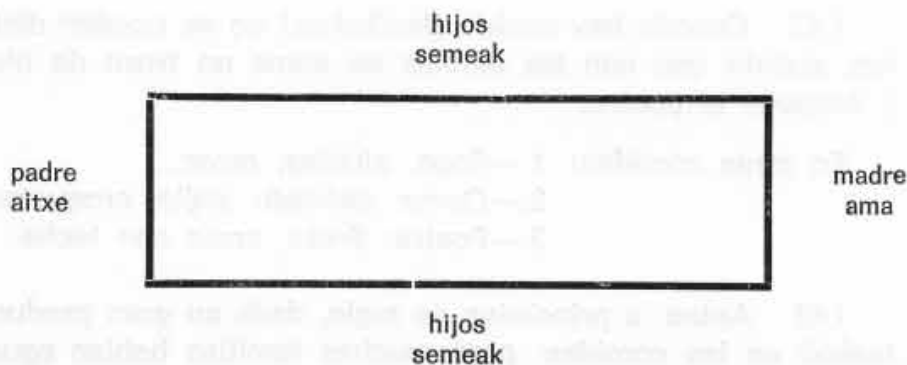
En la actualidad podemos decir que con cuatro años comen ya en la mesa.

No hay un orden para sentarse, pero se hace notar que cada uno tiene su sitio por costumbre. De vez en cuando se alternan los lugares, por ausencia o muerte de algún familiar

Un orden observado:



Otro orden:



La cocina está por el lado donde se coloca la madre.

«*Bakotxan lekue errespeta*»: Respetar el sitio de cada cual, se dice frecuentemente.

1.45. A principios de siglo, aún no estaba generalizado que cada cual tuviera su plato. Hacia 1920-30, en la mayoría de la población, cada cual empezó a tener su plato.

En la actualidad, todos tienen el suyo, con cuchara, tenedor, vaso, servilleta. Los domingos se usan dos platos (*plater sakonak, eta azalak*, «platos hondos, profundos y llanos»).

1.46. La cuchara se usa en las salsas, alubia, etc. Antes eran de hojalata o hierro; en la actualidad son de acero inoxidable. La cuchara de madera se usa para hacer las comidas y remover alimentos calientes.

1.47. Con los dedos se come el bacacao asado, en aceite, sardina vieja, productos del cerdo (*Sartenekue*).

El pollo, con tenedor y los dedos; la fruta, con cuchillo y los dedos.

1.48. El huevo se mezcla a todo; a la sopa de ajo, a las patatas en salsa verde, a la leche. Se come mucho huevo frito en la actualidad y tortilla. También después de calentarlo un poco en agua, se toma crudo.

Hasta hace unos 20 años, los conservaban en cal viva y duraban todo el tiempo deseable, en jarras de barro. Es preciso que se forme una capa de cal delgada por encima de los huevos, blanda, de tal manera que no entre aire. Este producto se consigue mezclando medio kilo de cal con 11 litros de agua.

En la actualidad se conservan en frigoríficos.

1.49. *Bendición de la mesa*. «*Gure Jaun ta Jaungoikoa, gure itxaropena dago zugar eta zuk emoten dozu, jan bear dogun guztia, zure eskerrak zabaldu ta onetsi gagizuz. Amén.*» «Nuestro Dios y Señor, nuestra esperanza está en ti y tú das de comer todo lo que necesitamos, extiende tus gracias y bendícenos. Amén.»

A continuación, un padrenuestro: en algunas casas otro por las ánimas del Purgatorio.

Otra fórmula:

«*Bendeinkatu gaizu Jauna eta zure eskutik artu dogun janari au be bardin bedeinkatu egizu.*» Bendice Señor estos alimentos que hemos tomado de tus manos, y bendícenos también a nosotros.

I.50. Los días de ayuno son: Víspera de Navidad, Viernes Santo (*Bariku gurena*), Miércoles de ceniza (no se podían comer ni las tostadas de la víspera, es decir, de Carnaval), todos los viernes de Cuaresma.

A la mañana se toma sólo café. Al mediodía sin postre. No se merienda. La cena como siempre, o un poco menos.

Los días de vigilia el régimen consiste: alubia blanca o porrusalda, bacalao al ajo arriero, con ajo frito y aceite (*orijo brebie*). Antes, hace 30 años, se deseaba que fuese vigilia, para cambiar de comida.

I.51. Los domingos, días festivos, fiestas patronales, Navidad...

Fiestas patronales: San Blas en el barrio de Aispe (Axpe); Santiago en Busturia, San Bartolomé en el barrio de San Bartolomé, San Miguel, S. Kristobal, Virgen del Mar, Santantón (San Antón) «*Adar bakotxeko kuartillo bat ardau*». Por cada cuerno que hay en la cuadra de la casa, un cuartillo de vino. Para los hombres ésta era una una fiesta importante; había prueba de bueyes y «se calentaban mutuamente en las tabernas». A partir de los años 1950-1955, paulatinamente ha ido perdiendo importancia.

Jueves Santo. Antes, se hacía una cena especial, semejante a la de Navidad. Así se comía «*intxor-saltsie*». Se decía que Jesús con sus apóstoles también hizo una cena especial.

En las fiestas patronales, se prepara comida en abundancia, con entremeses y demás. La comida de un día festivo (ver pregunta I.41.) se caracteriza por la abundancia en todos los platos, y bebidas.

En Navidad: Es característica la salsa de nueces (*intxor-saltsie*), sopa con chorizo, ostras con limón, coliflor, «*Asorijue*» (cocer las berzas y se les echa aceite), besugo, caracoles. De postre, todos los años compota (*alminerie*) con peras imperiales (*gabón madaijek*) que segregan un caldo rojo. En la actualidad se ha generalizado el turrón, café, copa y puro, pasteles.

Intxor-Saltsie: Las nueces se rompen, y la parte blanda del interior, la carne (*mamiñe*) se tritura con una botella. Se pone a cocer en agua, después se añade la leche, harina, sal y azúcar, todo esto mezclado a fuego lento, y cada cual nota cuando está hecho.

Todos señalan que las comidas de estos días se distinguen por la abundancia en pescado, carne y demás alimentos.

En Carnaval (*Aratustietan, Atustietan*), «*Kandelerijo egunean*», día de las candelas, y Santa Katalina, se hacen tostadas. En la actualidad se hacen en cualquier día festivo.

Elaboración: Se hace una papilla (*aije*).

1. Se cuece en un puchero (*lapikuen*) leche, azúcar, un poco de sal y algunos añaden también canela o un trozo de limón.
2. En una taza (*katilluen*) se mezclan harina y leche y se bate. Una vez que lo del puchero ha comenzado a hervir un poco, se mezcla lo que hay en la taza y con fuego bajo se va removiendo, durante 15 minutos más o menos: antes lo hacían con un palo, actualmente con una batidora; cuando se ve que las gotas que se sacan se endurecen pronto, está bien hecho.

Antes, se le mezclaba harina cuando estaba hirviendo; por esta razón se formaban unos grumos (*murgildu*).

La pasta resultante, «*Aije*», se extiende en unos platos llanos, para que se enfríe y se endurezca. El próximo día se corta en trozos; éstos se pasan por harina y por huevo en una taza y se fríen; pero si se fríen con manteca de cerdo (*Koipe-grasie*), resultan mucho más sabrosos.

El día de S. Polikarpo los matrimonios acostumbran a ir a Arteaga. El día de Santa Eufemia a Bermeo. En estos casos se lleva la comida en la «maleta». Se lleva carne, algo de merluza y en general fruta y demás géneros de casa.

En la actualidad, las personas de 65-80 años van a Bermeo y comen en una taberna, o restaurant.

Por San José, y sobre todo el domingo de Resurrección, se come cordero, festejándolo como un día importante.

En el barrio de Axpe siempre ha habido varias tabernas. Las personas mayores hacen notar que a comienzos de siglo más o menos hasta 1930, en Busturia había más tabernas que hoy.

Descripción de las comidas servidas en el Bar Nicolás en Axpe. Estas corresponden principalmente a los años 1940-1960:

Bodas: Sopa y paella. Esta se compone de: arroz con tropezos, jamón, chorizo, carne, guisantes. Mariscos no.

— Carne: redondo cocido en su salsa, en una cazuela; después se corta en tajadas y se sirve con puré de patatas o pimientos según la época. Chuletas.

— Merluza: en salsa verde y frita.

— Queso y fruta, membrillo.

Pastel; brazo gitano.

En estas comidas la característica principal es la abundancia de cada plato.

En fiestas el menú preferido de los «*probalaris*» (de los hombres que compiten en las pruebas de bueyes):

- Paella.
- Chuleta con pimientos y patatas.
- Queso y membrillo.

Los domingos a la tarde, como merienda, se comían callos; en diciembre: caracoles.

Al mediodía, para picar se preparaban y (en la actualidad se preparan) cangrejos de mar (*karramarruek*) cocidos.

Quisquillas. Se cuecen y después se pasan por la sartén un momento, para freirlas en aceite con un poco de picante.

Banquetes fúnebres. Antes, los funerales eran por la mañana; por eso a los familiares que llegaban de lejos se les daba de comer en la taberna.

La comida era semejante a la de una boda, con las siguientes notas:

- La cantidad era más escasa en todo.
- No se servía pastel.
- El bacalao, siempre con salsa a la vizcaína, es decir, en salsa roja (*saltsa gorrije*).

1.52. En la actualidad no se fabrica pan casero; antes sí. Desde hace 6 años, más o menos, no se produce trigo.

Proceso de elaboración: Se llevaba el trigo a moler; en Busturia a comienzos de siglo la vida de los molinos parece que fue muy activa. (Cerca de 17 molinos). En la actualidad 4 en activo (*Olaerrotta*, *Alarbin*, *Tribis-errotta* (en la muga de Bermeo), *Errotatxu*).

Casi todos los caseríos tienen horno (*laba-gelie*).

Algunas mujeres después de la guerra, en los años de escasez (1940) hacían pan en el fuego bajo, por ejemplo Inés Arrospide lo hacía de la siguiente manera:

- 1) Poner al rojo vivo el hierro; la brasa se empuja hacia el fondo, se limpia con un trapo esta parte que hemos despejado, y se coloca la masa. Se tapa con un balde. Los alrededores se rodean de brasas,

por encima del balde igualmente. No se tiene un tiempo fijo, esto se hace a ojo, y se saca el pan más o menos hecho.

- 2) Elaboración de la masa: A la harina se le echa agua. Es preciso amasarla bien, darle muchas vueltas. Después se deja tapado con un trapo para que se fermente y se levante (*altzatzeko*).

Después de la guerra, se calentaban los hornos de las cocinas económicas y se hacía también en éstas el pan.

A veces para amasar mejor se amasaba con los pies.

1.53. El horno se enciende con residuos de argoma (*Otabarrak*) y leña. Se trae brasa al agujero, se introduce y se tapa éste. Es preciso que se ponga al rojo vivo, «*Gori-gori*», se apartan las brasas hacia los extremos o fuera y se introducen las mazorcas. A este trabajo se le denomina «*laba-suek*» (literalmente los fuegos del horno). Se realizan a finales de noviembre y en el mes de diciembre. En general se realizaba 15 ó 16 veces; la primera era la más costosa, las siguientes resultaban más fáciles, puesto que el horno estaba ambientado. En la actualidad algunos caseríos, muy pocos, hacen *laba suek*. ¿Por qué se hacen los *laba-suek*?

Es preciso llevar al molino el maíz bien tostado; si se lleva sin tostar cuesta más hacer la harina, pues los granos de maíz quedan pegados a las piedras del molino y consecuentemente la «*mendie*», es decir la parte proporcionalmente correspondiente al molinero, será mayor.

Se distingue entre «*labartue*», que es el maíz secado en el horno, y se muele bien en el molino.

«*Aixartue*», el maíz que se seca al aire, es más áspero.

Utensilios: (Fig. 17). En las figuras 1 del dibujo 1.53., podemos observar las palas (*palak*). La parte superior es de hierro; en la primera pala tiene 30 cms. por 14 cms. Tiene un palo de 2,7 metros. Estos sirven principalmente para el tratamiento del pan.

Figura 2. «*Ipiskije*»: Sirve para limpiar el interior del horno; el palo tiene alrededor de 2 metros y el extremo superior, unas veces está hecho hecho con trapos, otras con helechos. Tiene 35 cms.

Figura 3. Sirve para remover las mazorcas. El palo es de 2,10 metros y la parte superior es de madera (*zurezkoa*) y tiene 50 cms. más 23 cms.

Figura 4. Sirve para sacar las mazorcas. El palo es de 2,8 metros, la parte superior, de madera tiene 32 cms. de largo por 13 de ancho.

Figura 5. «*Urkulu*», horquilla para meter combustible en el horno, 1,58 metros.

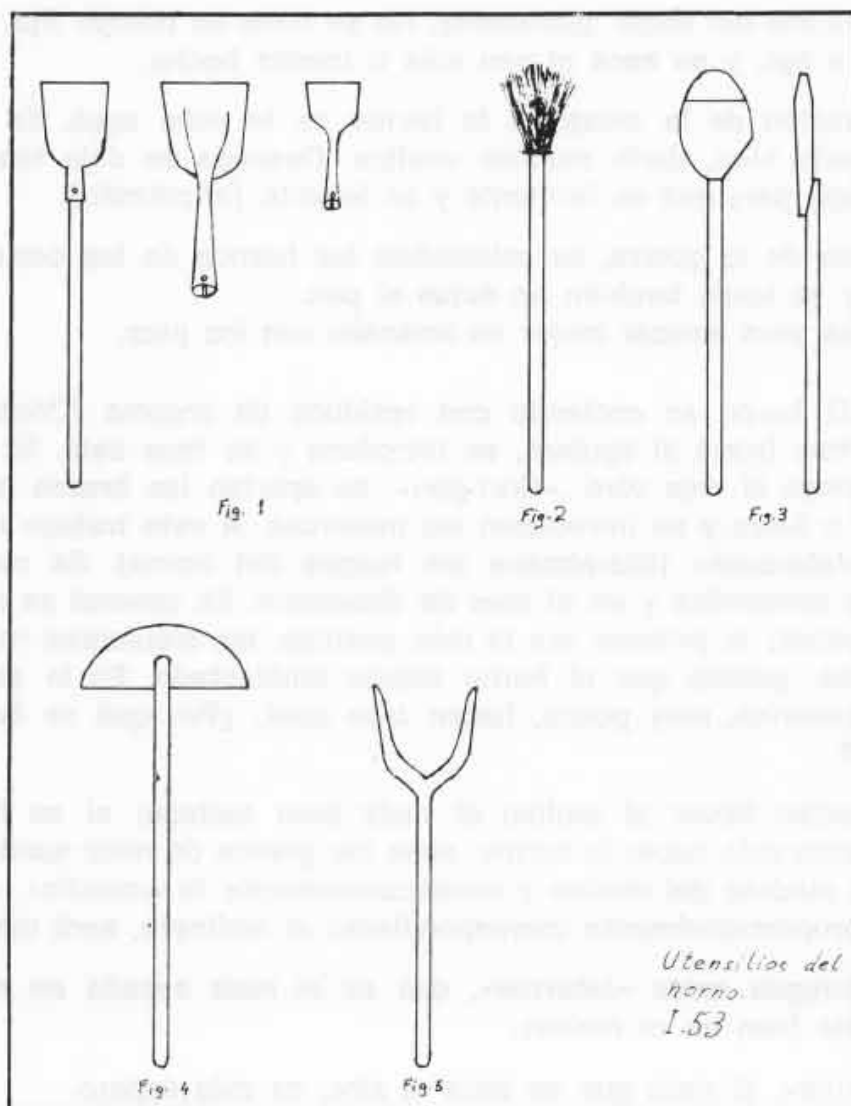


Fig. 17 — Utensilios del horno.

I.54. La levadura se puede comprar o se conserva un trozo de la masa anterior en agua templada.

I.55. La masa de pan se compone: Harina (*urunzurije*), sal, levadura.

— Masa seca: la seca hacen en los caseríos. Resulta «*ogi-tolle*», es decir, pan duro.

— Masa con más agua, en otros lugares.

En la artesa (*aizpirie*) se colocaba un palo atravesado y en un cedazo se pasa la harina, para extraer harina fina. Con ésta se elabora la masa. Lo que queda en el cedazo, «*Saije*», se da al ganado.

Esta labor preparatoria la hacían a veces los molineros. Con esa harina fina se elabora la masa, se le da forma y finalmente se introduce con una pala en el horno (1,58 metros).

El amasamiento se hace en la artesa. La artesa se hallaba en la cocina. Cuando no se empleaba para amasar servía como armario para guardar los enseres de la cocina, como platos y demás.

1.56. En general se hacía redondo de tres dedos de grosor. Los panaderos traían panes de tres puntas. En la actualidad, el pan lo sirven los panaderos y los hay de todo tipo; predominan los de forma alargada. Decían en Mundaka que el pan siempre debía de colocarse boca-abajo, como le corresponde, de lo contrario, mientras el pan esté colocado boca arriba, las almas del Purgatorio están sufriendo.

Hasta hace poco, unos 10 años, cuando caía un trozo de pan al suelo, al levantarlo se besaba.

1.57. A la mesa se agregaba siempre sal; en las casas pobres con escasez de harina agregaban también patatas.

1.58. Donde no había trigo, una informante dice que se hacía pan de centeno.

1.59. La masa de maíz no se trabajaba tanto como lo que se trabaja la de trigo. Con la masa de maíz se hacen talos; «*artopillek*» (tortas pequeñas de maíz)...

Con harina de maíz se hace «*artasikue*», (gacha, farineta). Algunos colocan en fuego bajo (*ez irikin bai irikin*) un recipiente con agua y la harina de maíz, pero que hierva, para que no se formen grumos; removiéndolo con un palo, se va haciendo poco a poco y después se le mezcla a la leche. Otros prefieren para darle más alimento calentarlo en leche y después añadirle más leche. Al final algunos le mezclan azúcar.

Actualmente se consume, pero menos. Generalmente se toma durante la cena.

1.60. Hasta hace unos 30 años, se comía mucho talo, mucho más a principios de siglo; la masa se hacía con harina de maíz, agua caliente y sal, después en un hierro plano con un asa para agarrarlo (*taloburdiñe* o *talola*) se aplanan y se cuecen.

Se comen con tocino y chorizo. Una merienda exquisita era la miel con talo.

«*Artopillek*» (tortas pequeñas de maíz) es el talo pero más grueso. Se come con bacalao y pimientos.

«*Opillek*»: En la masa del pan se le hace un vacío central. Se compra en las panaderías actualmente; la madrina o padrino el domingo de Pascua les regala a sus ahijados (*paskopillek*).

«*Tremesa*»: Es un pan redondo, elaborado con «*brisaije*», con salvado triturado. Se come en la merienda con queso. Se compraba en Gernika.

Hay que hacer notar que con la progresiva transformación de la pequeña unidad de producción que constituye el caserío, ha desaparecido en la actualidad, toda o gran parte al menos de la actividad que se centraba en torno al horno.

I.61. Por San Martín se mata el ternero. Antes de Navidades el cerdo. En cada barrio había algún matarife que iba de casa en casa. Se le pagaba algo de dinero y comía el hígado con los familiares. En la actualidad los terneros se matan en los mataderos; los cerdos en la propia casa; el carnicero hace de matarife y se le recompensa en especies más que en dinros, otros en cambio señalan que más en dinero que en especie. Creo que esto depende de la amistad con el matarife.

El ternero: El carnicero de Axpe de Busturia, le da un golpe con un mazo de hierro (*mandarrije*). Para partir usa una sierra. Usa el cuchillo y la «*Txairie*» (acero largo con mango de madera) para afiliar aquél. (Foto 31).

Cerdo: Se le introduce un gancho y se tira de éste hasta sacarlo fuera de la cuadra. Se le introduce el cuchillo por el cuello para que se desangre. La sangre se recojerá en un recipiente para hacer las morcillas. Se le echa sal y se remueve continuamente para que no cuaje hasta que se enfríe.

Gallinas: Se les hace una cortada con un cuchillo a un lado de la cabeza y se desangran; otros cortan la cabeza y dejan que se desangren. Pero según algunos viejos, la ley vieja (*lege zarra*) es hacer lo primero.

Si son para vender se despluman en seco, para que se conserven mejor. Si son para consumo doméstico, se meten en agua caliente y seguidamente se despluman más fácilmente. Después, con un papel en llamas, o con alcohol ardiendo, se queman los pelos que quedan; el que estén al sol es malo, perjudica al animal; el viento frío es el mejor para que se seque.

Las tripas se tiran excepto la molleja (*errotie*) y el hígado. Las patas se meten en el trasero (*popan*); los pollos se pueden preparar al horno o a la parrilla. En Navidad se comen capones.

Antes se acostumbraba a criar un cordero en casa para celebrar la primera comunión.

Los informantes avanzados en edad hacen notar que no todos mataban el cerdo. Los caseríos que lo mataban hacían ver que su situación económica era suficientemente buena. «Ese ha ido (al casarse por ejemplo) a una casa que matan cerdo», es decir, a una casa buena.

También se come conejo. Antes se secaba el cuero para colocarlo a las botas por dentro, en la actualidad, se entierra.

1.62. Las diferentes clases de embutidos son:

Morcillas (Odolostiek): Se hacían también cuando mataban el ternero, pero éstas no se regalaban a los vecinos.

De cerdo: Las envolturas son el propio cerdo, también intestinos de terneros que se compran en las carnicerías.

Elaboración: Se limpian los intestinos con vinagre y sal. Los de las carnicerías vienen ya limpios. En un recipiente se pican puerros, cebolla, ajo, un poco de perejil, y más o menos, según los gustos de cada casa, arroz; algunos también mezclan una hierba llamada menta (*patañ*). Inmediatamente recogida la sangre del cerdo se le echa sal, se pasa por un pasador y en un recipiente se mezcla la sangre con lo anterior. Lo resultante se mete en los intestinos y se cuecen, y después se deja secar. Se cuecen en un puchero grande (*laviko aundia*), a fuego lento para que no se rompan; también se echan unas hojas de puerros, con el mismo fin.

La «*puxika*», vejiga, se llenaba con castañas, yema de huevo y demás cosas y en los carnavales se rompía. Esta costumbre a principios de siglo apenas estaba vigente. Según la informante, se hacía hace cuatro generaciones.

En un intestino grande, se meten todos los residuos que no se han aprovechado en las morcillas, y se hace una gran morcilla, se le llama «*Jaungoikue*». Cuesta mucho en cocer.

Chorizos: Intestinos de ternero. En un recipiente de barro, se mezclan carne de cerdo muy picada (*qijerra*, lo magro de la carne), esencia de ajo, pimientos choriceros y sal. Se mezclan muy bien y se rellenan los intestinos.

Los pimientos choriceros están muy secos, colgados; se ponen a remojo y se pasan en un pasador; y lo que resulta es lo que se mezcla con la carne; el agua y la sal deben guardar una proporción aproximativa con la cantidad de carne para que resulten buenos chorizos. Hasta hace unos 30 años los ingredientes se introducían en los intestinos con los dedos, como se hacen las morcillas en la actualidad. Pero después de la guerra aparecieron «unas máquinas» (*txorisue eitxeko*) (*makiñie*, *erro-tie*) para triturar maíz o trigo, obtener la harina y producir talos y pan,

pues los molinos estaban requisados. Estas «máquinas» se fabricaban en Mondragón (Almen). Tienen unos suplementos, y como se aprecia en la fotografía, se introduce en la punta el intestino y se mete la carne dentro. (Foto 32).

«*Tripotxak*»: Se hacen con las tripas del cordero (*bildotsa*). El hígado, corazón, sangre cuajada, los intestinos... una vez limpios, se cortan en trozos muy pequeños. Después se preparan como el hígado, con cebolla, perejil y un poco de ajo en la sartén y se sirven. Los intestinos tienen que cocerse antes.

«*Tripekalluek*»: Se preparan con las tripas del ternero. Los intestinos se limpian, el hígado, el corazón... y todos estos ingredientes se ponen en salsa a la vizcaína.

1.63. Los sesos (*garaunek*) se regalan al maestro y médico; las morcillas a los parientes y vecinos. Si alguien los recibe de una familia, se ve en la necesidad de corresponderle.

1.64. Los lomos (*solumue*) y el jamón (*pernille*) se colocan durante dos días más o menos «*mueran*» en una disolución de sal y agua. Después se dejan a secar y el jamón se coloca en la «*gasunaska*» una caja con sal, y hasta el verano no se abre. Después para que se sequen bien se colocan colgados envueltos en una red de pesca.

Los lomos se cortan en tajadas, y en unos recipientes de barro se conservan con manteca (*koipetan*).

Los chorizos se conservan en unos recipientes de barro (*lurrezkoak*) con manteca (foto 33). Para conseguir la manteca se derriten el tocino y las grasas del cerdo; los residuos que quedan son «*Tvingarrak*» (chinchortas).

Pero previamente es preciso que se sequen bien.

Esos recipientes (*lurrontziek*) se guardan en la cocina. También en la despensa.

«*Zeziñe*»: Es la carne de ternero que se conserva en sal. Se mata el ternero, se despedaza y se conserva en la «*gasunaska*». En la actualidad no se hace. Si la carne se conserva en el frigorífico, no vale para hacer chorizos.

1.65. En la cocina se secan los chorizos al calor del fuego; a veces se provoca humo para que se sequen antes. Las morcillas están colgadas, amarradas con un mimbre, los chorizos con hilobala.

1.66. En el camarote se guardan frutas, y cuando maduran se dice

«*umautu*». Esta maduración se diferencia de la del árbol. Se colocan extendidas en unas baldas de madera o en el suelo encima de hierba seca. Generalmente se guardan las manzanas denominadas *mustur-luziek*, recogidas en otoño.

I.67. Hay poca afición a las setas. Se conocen los champiñones. Según un aficionado, en los caleros (*karabijek*) abandonados salen las mejores. Algunas son muy buenas: *Arrutxepurretziko*.

I.68. En la actualidad es muy usual que se coman caracoles en Navidades. A comienzos de siglo sólo los pobres los comían.

Preparación: Se hace una salsa, salsa a la vizcaína: Se fríe cebolla y ajos en aceite; los pimientos choriceros se ponen en remojo, y se echa tomate.

Todo esto se pasa en «el pasador chino». Algunos añaden también unas cuantas migas.

Cuando se hace para los caracoles, se añaden trocitos de lomo y chorizo.

Los caracoles se tienen durante una noche en agua con sal y vinagre. Se pasan a nueva agua. Con un palo se le quita la tela ya ablandada, uno por uno, y de esta manera se apartan. Se ponen a cocer. El agua con el que se cuece se cambia 3 veces. De nuevo se cuecen con ajo, cebolla y un trozo de limón.

En una cazuela de barro se echan los caracoles y la sal, y se van haciendo a fuego lento.

Se preparan la víspera de Navidad, para comer la noche de Navidad.

Se recogen en la huerta y se conservan en unas redes de pescar colgados, pues necesitan aire; se les dan hojas de laurel.

I.69. Los mariscos que se comen en Busturia son recogidos en la desembocadura de la ría de Mundaka, en *Busturipunte* y *Urkitzepe*.

Ostras: Se preparan también para la noche de Navidad, con un trozo de limón, a modo de entremés. Se recogen con un instrumento de hierro, por ejemplo con un formón, consiguiendo arrancarlas de las rocas.

Muergos (eresak) o navajas: Se cogen con una varilla o con sal. Se hallan a una profundidad de unos 40 cms. en la arena. Se nota dónde se encuentran porque en la superficie dejan dos agujeros en forma de ocho, se introduce la varilla y se saca, o colocando en el mismo agujero (*begije*) un poco de sal, salen fuera. Se cuecen y se comen.

Margolas, almejas: Se preparan en arroz y salsa verde a la marinera.

Cangrejos de mar: Se preparan cocidos. Cangrejos de roca: (*aitxkarramarruek*) se cogen con un hierro. Se encuentran en los agujeros de las rocas. Son de mayor tamaño.

Aunque no en gran cantidad, se pescan angulas, doradas y lubinas.

1.70. En el río Mape y sus afluentes se cogen truchas (*arrankijek*), y unos pececitos del río, bermejuelas (*kaskailuek*).

La anguila era abundante en el río Mape, y hace unos 20 años se empleaban estas técnicas para cogerla:

- 1) Anzuelo: Se ponen en éste bermejuelas secas o lombrices. Estos anzuelos colgaban de una cuerda que se colocaba de parte a parte.
- 2) En las crecidas de los ríos (*ujolak*) se hacía un lazo («*errosarijue*») a modo de rosario, en el que se ensartaban lombrices o ruelas. La anguila se guía por el olfato, y cuando agarra la cuerda se le queda entre los dientes. Entonces se saca con cuidado, para que no se rompa. Después, con hojas de higuera, se la agarra y se le quita lo resbaladizo de su piel.

Se prepara en salsa verde.

Con esta técnica se togen también truchas, pero éstas hay que sacarlas de un tirón.

1.71. En la actualidad se fabrican pocos quesos. Cuando los baserritarras hacen huelga en la entrega de la leche, con la leche sobrante hacen quesos. La leche es de vaca.

Los pastores del Urbia que vienen a Basturia, venden quesos de leche de oveja.

1.72. En la actualidad se compra en las farmacias un frasco que contiene un polvo blanco, y una o dos cucharadas cuajan enseguida la leche. Antes envuelto en un trapo se colocaba el cuajo (*lierra*), un trocito de testículos de cordero (*ardien boluek*) y era bastante sucio: se metía y sacaba en la leche tibia, hasta que cuajase bien: se guardaba para otro momento. Ultimamente se compraba en la carnicería.

1.73. Se colocan en un recipiente 6 cuartillos más o menos: se le echan dos cucharaditas del cuajo farmacéutico y se menea. Se tana durante media hora, y de por sí como la cuajada («*berez zeinje gatzatue*»), se endurece. Se pasa por un pasador para que se desprenda del agua: es preciso quitarle el agua, y se coloca en una cestita de mimbre para

que se seque. Se le echa sal. Durante dos días se tiene de esta manera. En la actualidad, pues no se comercializa el queso, se tiene en el mismo pasador durante estos dos días.

La leche se calienta en un puchero de la cocina, y se seca en unos recipientes propios. «Ziskoa», pasador para quitar el agua (foto 34).

I.74. Los quesos se conservan en la misma cocina. Es aquí donde mejor se secan. La forma que recibe es la del pasador. Redondos de libra, de kilo. Una vez secos se guardaban en la «gasunaska».

I.76. Principalmente se hace con leche de oveja, a la leche tibia se le echa el cuajo, se mezcla bien, y esta leche se vierte a unos vasos, y resulta la cuajada («gatzatue, o Putxie»).

I.77. En la actualidad la leche se halla comercializada. En Busturia hay una venta directa de los caseríos a las casas del núcleo y a los pisos. Pero estas cantidades son pequeñas. La mayor parte la venden a empresas que transforman la leche y la comercializan en bolsas de plásticos en los núcleos urbanos.

La relación establecida entre la empresa y el baserritarra es de explotación del baserritarra.

I.78. «Esne galdue»: Se denomina a la leche que no sirve, porque se ha agriado. Las natas se guardan en una taza. Después para fabricar la mantequilla, éstas se remueven con un tenedor, en una ensaladera. A estas natas se les denomina «aipurrek»: en la actualidad algunos bitze. Se le echa agua fría porque la grasa se separa mejor con agua fría de los demás ingredientes, quedando arriba. Se recoge con las manos y se comienza a apretar dando una forma alargada. Para su conservación se guarda en agua fresca. En la actualidad se hace menos que antes.

Las natas también se guardan para hacer puding.

I.79. La leche de burra es buena para los niños desde el punto de vista medicinal.

I.80. La planta leguminosa que se usa como condimento es la judía. Ya se vio en las primeras preguntas acerca de la alimentación que las judías constituyen la base de las comidas, durante gran parte del año.

I.81. Se toma café a diario por la mañana y por la noche, mezclado con achicoria. También se toma manzanilla a menudo. Se recoge ésta en las laderas del monte Sollube. Hacia finales de junio se suele ir a recoger

para todo el año. En la actualidad apenas hay, puesto que los terrenos han sido repoblados de pinos, al ser abandonados los caseríos.

1.82. Se bebe vino en todas las comidas. Entre los licores: *Kañie*, *Txintxiparrie*.

En la actualidad: coñac, ginebra, whisky, etc.

1.83. En la actualidad se fabrica, pero en muy poca cantidad, algo de sidra, apenas *txakoli*.

Descripción de la producción de txakoli:

En octubre, cuando ha madurado bien la uva, se recoge en unos cestos, tienen que estar secos los racimos de uva; no se pueden recoger cuando están mojados por la lluvia. Se depositan en unas barricas, más bien bajas de fondo ancho de madera (*zurezko tiñetara*) y se pisan con los pies fuertemente.

Realizado este primer trabajo se arrojan a unos grandes barriles («*upie*, *upetara*») durante 8 ó 10 días, están tapados con las mantas de las vacas; cuando se está fermentando (*egosten*) se abre el orificio inferior. De este orificio (*izpije*) sale el primer vino (*gardena*).

Este líquido se recoge en unos baldes y se llenan los barriles, pero no se llenan totalmente.

Con los restos de uva que han quedado en el gran barril, se va a la prensa. Esta no la tenían todos los caseríos. Algunos caseríos del barrio de *Aispe* venían a *Etxebarri*.

En Altamira y S. Cristóbal hay prensa, al menos en estos caseríos: *Eskibel*, *Apres*, *Arrietara*, *Goillibar-Goikoa*.

El líquido que resulta de apretar en la prensa los residuos del gran barril (*upe*), se mezcla al líquido que hay en los barriles. Se le añade una jarra a cada barril. Este líquido que se añade al final se denomina «la madre» («*Madrie*», «*Ama*») para hacer el *txakoli*. Se dejan estos barriles algunos días con el orificio abierto y se cierran. Otros los embottellan. El trabajo de la prensa se paga en dinero o se deja «*mendie*» (en especie) según la cantidad que resulte de la operación.

Después se echa agua al gran barril y por el orificio de la parte inferior sale un líquido para la consumición inmediata, denominado «*Bintxie*» o «*Birintxie*».

Hace unos 40 años, en el caserío de *Eskibel*, se produjeron alrededor de 1.000 azumbres (2.000 litros), las barricas donde se conservaban eran de 300 azumbres, y se llenaron 4.

Parte se vendía a un señor de Gernika y gran parte se consumía en casa; los domingos se reunían los vecinos para beber y charlar o jugar a cartas.

Este caserío abandonó la producción hace unos 15 años. La última fue una o dos barricas.

Los caminos del pueblo todos estaban al abrigo de la vid. En los bordes de los caminos podemos observar unos postes construidos con piedra caliza, arenisca y mortero. Se encuentran en los dos lados, y con unas vigas transversales, se hacían las parras (foto 35).

Según las personas avanzadas en edad, había más respeto en las propiedades, y no se comían los racimos. En el caserío de *Arrietara*, se dedicaron a la producción intensiva.

En la frontera con Busturia, por la parte de San Cristóbal, en Murueta, se encuentra «*Gane*». Producía grandes cantidades y llevaba al hotel de *Txatxarramendi*.

En la actualidad apenas se produce.

Sidra. Sagardoa: Se recogen las manzanas y se aprietan con la prensa. Es más difícil sacarles el jugo...

Descripción de dos prensas: «Prensa de Goillibar-Goikoa» (fotos 36-37).

Se halla en una construcción aneja a la casa. La característica de esta presa es que toda ella es de madera (*Zureskoa*).

El elemento principal lo constituye el eje (*ardatza*). El eje es de nogal negro (*intxor baltza*). En la punta tiene unos refuerzos de hierro, y su extremo inferior termina en hierro. A esta punta se ajusta el «*Opille*» (semejante al de Eskibel, fig. 1). Los restos de uva se colocan en la «*lanternie*», especie de barril, reforzado con hierros; dos clavos lo cierran; el líquido sale por las rendijas de esta «*lanternie*» y cae en una madera amplia que cubre todo el fondo. A ésta se le denomina «*salie*». Esta madera tiene un conducto que conduce el líquido resultante a un recipiente colocado en el suelo (*Txorrotxue eukan eta tiñetara jausten zan*) «Tenía un chorro y caía a una tinaja»; se refiere a la descripción de la «*salie*». Esta tinaja era una especie de barril de fondo ancho y poca altura.

Poco a poco la uva prensada va bajando y se colocan, «*Ubriek*», trozos de madera, «*lantarrak bajatzen direnerako*», «*Lantarrak*» (lo contenido en la «lanterna»).

Prensa de Eskibel (foto 38). En este caserío en el mismo lugar que se encuentra la actual prensa tenían antes una semejante a la de *Goillibar-Goikoa*, toda ella de madera.

La actual prensa se compone: de una piedra caliza con un agujero central y un conducto (*txorrotxue*), por el que va a un recipiente el líquido que resulta de las rendijas de la «*lanterne*», por presión (fig. 18).

Pieza 1. «*Opille*» de madera, con un hierro circular para sacar de la «lanterna» cuando ha bajado demasiado, al presionar a las uvas. Entonces se introducen unos trozos de madera denominados «*kuñek*» (pieza 3). La pieza 2 corresponde a una madera con un refuerzo de hierro, porque se había desgastado al roce con el hierro que hacía girar.

La figura 4 corresponde al despiece de la «lanterna», indicando el detalle de los clavos para el ajuste.

Con la prensa anterior, la piedra caliza hacía la función de recogida, diferenciándose de la de *Goillibar-Goikoa*, en la que toda es de madera.

Por esta razón, para la actual prensa, la piedra resulta desproporcionada.

El material de madera es de roble. El eje en este caso es de hierro, y se aprieta mediante un hierro enroscado en el eje central.

En la actualidad hay otras prensas que se aprietan mediante un mecanismo de cadenas y el trabajo resulta mucho menos costoso.

I.84. A los 16 años se salía a navegar antes de la guerra, y ya era libre de fumar o no. Delante de los padres hasta el cumplimiento del servicio militar. Actualmente para los 16, 17 años.

I.85. A comienzos de siglo se compraba tabaco en un paquete, caldo, y con papel Zig-zag cada cual hacía su cigarro. Esta modalidad se usa en la actualidad sobre todo entre los viejos. También se compraban puritos.

Antes de generalizarse las cerillas, tenían un pequeño cuerno, sacaban la punta de la mecha, echaban encima el polvo de los árboles secos (*igertute*) y con un pedernal (*suarrije*) y un hierro sacaban la chispa y se encendía a través del polvo la mecha. La punta de la mecha se tapaba con tapón para que se conservase el polvillo.

En la actualidad se usa el mechero de piedra, con una mecha larga, o de gas.

Entre los chicos se fumaba «*artobizerrak*» (pelo seco de las mazorcas maduras) en una caña.

En algunos caseríos se sembraba tabaco, principalmente en los años de escasez. Se compraba semilla en las droguerías. Se recogen las hojas,

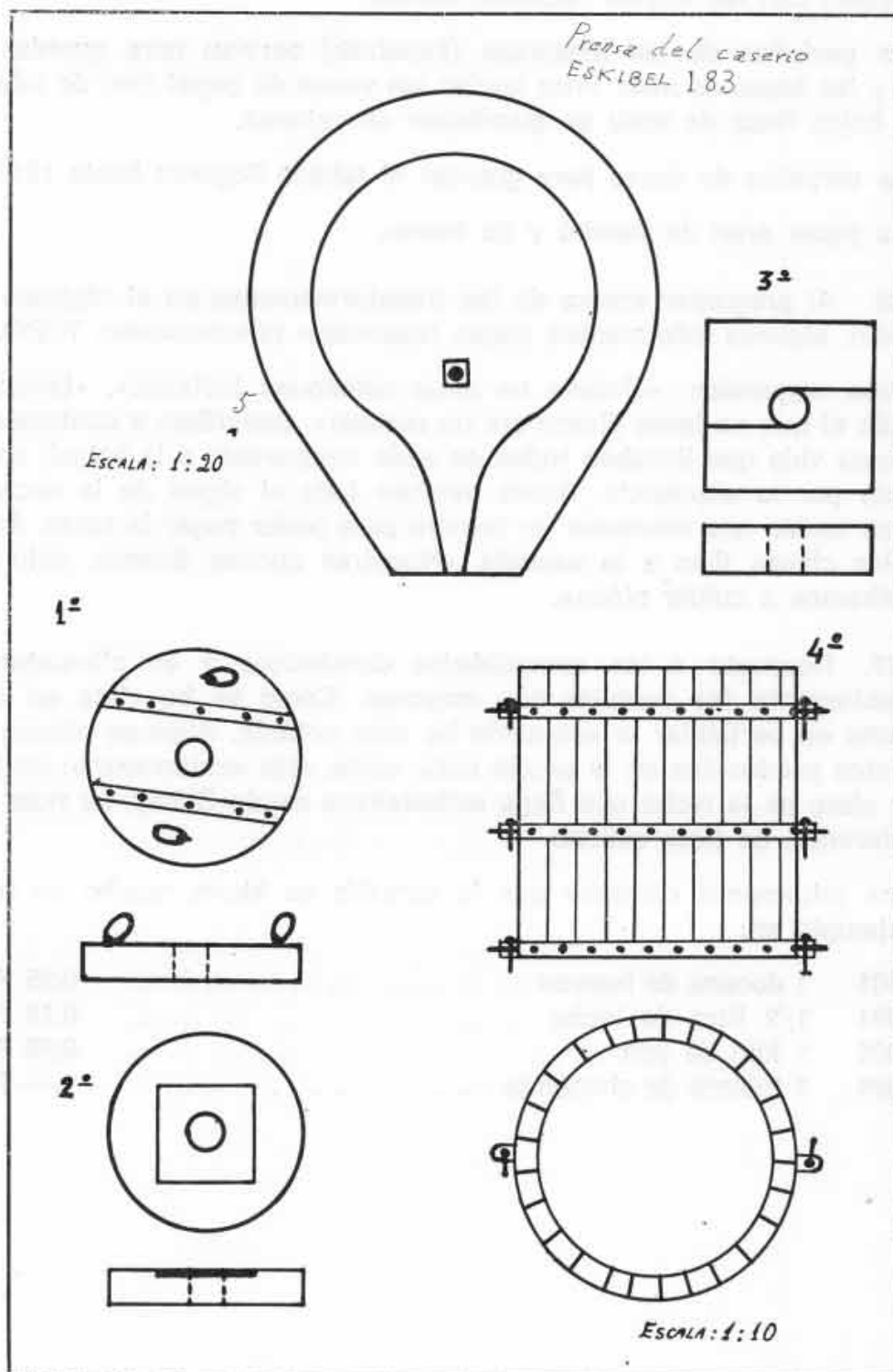


Fig. 18 — Prensa del caserío Eskibel.

se pliegan, se amarran y se cuelgan para que se sequen. Una vez secas, se rompen con las manos haciendo añicos.

Las perfollas de las mazorcas (*kapatzak*) servían para guardar tabaco, y las hojas de maíz finas hacían las veces de papel fino de tabaco. Estas hojas finas de maíz se guardaban en cajones.

Las carpetas de cuero para guardar el tabaco llegaron hacia 1910-20.

Las pipas eran de bambú y de hueso.

1.86. Al preguntar acerca de las transformaciones en el régimen alimenticio, algunos informantes viejos responden tajantemente: TODO.

Otros responden: «*Orduen be dirue eztekonak koitxedu*», «Entonces también el que no tenía dinero era un cuitado». Describen a continuación la mísera vida que llevaban todos en nada comparable a la actual, caracterizada por la abundancia. Antes estaban bajo el signo de la escasez. Muchos tenían que mantener un ternero para poder pagar la renta. Antes sólo los chicos iban a la escuela. «Nosotras apenas íbamos, sólo nos dedicábamos a cuidar niños».

1.87. Respecto a las comodidades domésticas y en alimentación, indudablemente las ventajas son mayores. Como se ha visto en cada pregunta en particular la evolución ha sido notable. Algunos añoran los alimentos producidos en la propia casa, como más sustanciosos; un indicador claro es la leche que llega embotellada desde Bilbao, se nota que es diferente, de peor calidad.

Una informante contesta que la carestía es ahora mucho en todo; por ejemplo en:

1901	1 docena de huevos	0,25 Ptas.
1901	1/2 litro de leche	0,15 Ptas.
1901	1 kilo de pan	0,60 Ptas.
1901	1 tableta de chocolate	1,— Ptas.

LA INDUMENTARIA

1.88. Sí existen trajes o vestidos tradicionales. En la actualidad los usan los componentes del grupo de danzas de Busturia (*Irrintzi-Alai*) en las fiestas, con ocasión de hacer una exhibición de bailes.

Chicas: Su vestido en general se denomina *Hilanderera erropie*, ropa de hilanderas. Es la siguiente:

- Calcetines blancos, *abarcas* de cuero.
- Pololos, casi hasta la rodilla, terminando en puntillado.
- Saya (*azpiko gonie*), terminado en puntilla.
- Falda roja con cenefas negras.
- Una camisa blanca denominada *Baskie*.
- Un corpiño negro, delantal negro y pañuelo blanco en la cabeza.

Chicos: Pantalón blanco, camisa blanca, el ceñidor (*garriko*) rojo, boina negra o roja; calcetines blancos con albarcas de cuero, que se atan con una cinta. Algunos chicos y chicas usan unos calcetines de lana denominados *txapinek*.

El *txistulari* acostumbra vestir: Patalones de mahón, camisa blanca, *kaiku*, con boina negra y zapatos.

Los jóvenes en las fiestas y excursiones hasta el año 50 vestían: Camisa blanca, pantalones blancos, alpargatas blancas, ceñidor rojo y blusa.

Los hombres, cuando iban los lunes a Gernika, hasta 1920-1930, iban vestidos con una blusa negra, que llegaba hasta algo más abajo que la cintura.

Antes los hombres cuando iban a un entierro o los días que se emplea el incienso (año nuevo, día de Reyes, Corpus Christi, etc.) se preparaban para las ceremonias con una capa negra. Hacia 1920 comenzó a perderse esta costumbre.

En los bautizos, casamientos, primeras comuniones, entierros, los hombres en la actualidad van vestidos con traje y corbata. El traje se com-

pone: pantalón, camisa, corbata, chaleco o jersey, y chaqueta. El traje se ha generalizado en toda la población.

Según los informantes, antes de la guerra los ricos y los marinos siempre se distinguían porque iban bien vestidos con traje. Fueron éstos los que introdujeron el uso de la corbata.

Las mujeres antes iban a los entierros con una mantilla larga. Después de la guerra prácticamente desaparece. En la actualidad los vestidos los compran en los comercios; la variedad es muy grande.

1.89. Ropa interior. Las mujeres antes:

— *Atorra*: Era una camisa que cubría el cuerpo desde el cuello hasta los tobillos; mangas largas. Eran de cerro *Kirruzkuek*.

— Camisa con hombreras: sin mangas y llegaban hasta algo más abajo que las caderas.

— Camisa imperial: Con tirantes y escote cuadrado. El material era de percal.

— Usaban pantalones (*pantaloiek*) hasta la pantorrilla. Las personas avanzadas en edad los siguen usando. Pero la generalidad en la actualidad, usa bragas, con faja.

— Justillo (*gorantza*). principalmente se usaba en invierno, para ceñir el cuerpo, y también para prevenirse del frío. Se aprieta con dos cintas (*ajubetiez*) cruzadas en trenza. Puede colocarse por encima o debajo de los pechos, llegando hasta la cintura o más abajo.

Material: de trazo duro; antes lo confeccionaban las costureras domésticas, pero más tarde aparecieron confeccionadas en las tiendas.

Con la aparición de la faja, desaparecieron.

— Después de la guerra, a la vez que se iba imponiendo la camisa imperial, apareció el sostén. Por encima del sostén comenzaron a usarse las camisetas, y el uso de éstas fue desapareciendo paulatinamente.

— Por encima de las camisetas se vestía la saya (*azpiko gonie*). Es de percal, de raso o seda, con adornos, bordados, puntillas, etc.

— Por encima se coloca el vestido. En invierno visten más jerseys.

Hombre: En invierno usan unos interiores de lana o algodón, hasta los tobillos en forma de pantalón (*jugoie*) y una camiseta. Estos interiores los usan los hombres de edad avanzada. El resto, calzoncillos y camiseta fina interior.

I.90. Mujeres: La bata, para realizar las labores domésticas. Esta es de terliz; siempre se usa delantal, medias de lana. En la actualidad usan el pantalón para el trabajo, y para andar por la calle.

Hombres: Pantalón de mahón, es el pantalón de faena; camiseta de percal o de algodón, medias de lana; los trabajadores de las fábricas, mecánicos, etc., usan buzos.

Antes, cuando llovía, para cubrirse empleaban sacos.

I.91. En casa se producen jerseys de lana, y colchas para la cama a ganchillo. El jersey se hace con dos agujas grandes de hacer punto (*kaltzatorrotza*).

Con cuatro agujas se hacían medias de lana (*txapiñek*), calcetines, medias de sport (*esportak*). Desde hace 10 años ha decaído esta costumbre. En la actualidad, algunas mujeres compran lana y hacen jerseys con dos agujas de tejer.

A finales de siglo pasado ya se había perdido prácticamente la costumbre de hacer sábanas y camisas de cerro (*kirruzcuek*).

Hace unos 30 años, en Axpe, Klaudia *Jirintxu* (apodo), compraba la lana en Paresi, después de limpiarla y prepararla convenientemente, elaboraba las medias de lana (*txapiñek*).

Antes de la guerra había en Busturia aproximadamente 8 costureras; algunas iban de casa en casa. En la actualidad quedan 2, y no van de casa en casa.

I.92. Los baserritarras usan ceñidor negro (*garriko*) cuando se hallan con la indumentaria, que usan para las faenas del campo. Los días festivos usan cinturón.

I.93. Antes los niños andaban con blusas hasta los cuatro años. Cuando cumplían los cuatro o cinco años, les ponían los pantalones cortos. Actualmente les ponen los pantalones cortos con dos años. A la escuela van con pantalones cortos. Co 14 años se ponen los largos; esto indica ya que podían ir a trabajar, era ya un hombre. En la actualidad en invierno casi todos, jóvenes y mayores, usan pantalones largos.

I.94. Se usan botas de cuero y zapatos. A principios de siglo y en los años posteriores, se hacían *abarkas* de cuero en la propia casa.

Se seca la piel del ternero. Con una madera denominada *abarca-ola*, se marcan las secciones convenientes. Los dos trozos (uno para cada pie) se ponen en remojo en agua para que se abladen. Después, con un

cincel especial, *abarkauntzie*, se hacen los agujeros en cada cuero junto a los bordes. Se cosens dos extremos, formando una punta en la parte delantera. Por los demás agujeros se pasa una tira de cuero (*ugela*) o cuerda, que sirve para amarrarlas. Las *abarkas* se mojaban muy pronto.

A éstas se les colocaba por dentro otro cuero de una *abarka* vieja, para que resista mejor la humedad. Se denomina este trozo, *suspitxie*. En la actualidad se pueden comprar en Gernika este tipo de abarcas; como se ha dicho, sólo las utilizan los grupos de danzas.

Hay otras abarkas de goma. En un comienzo se llamaban *automobillak*, puesto que estaban confeccionadas con la goma de las ruedas de los automóviles. Estas albarcas son las que se usan en las faenas del campo.

Botas borceguíes (*borsegijek*), con clavos en la suela, para andar por el barro.

1.95. Antes de la guerra había un alpargatero en Altamira, Miguel *Kinkirrin* (apodo). Compraba en *Gernika* lino a granel. Con unos clavitos que tenía tomaba la medida del pie y hacía la base de la alpargata; después se colocaba la tela, que podía variar de color. Cuando hacía las alpargatas para los dantzaris, la tela era blanca adornada con una cinta roja, que servía para amarrar.

En la actualidad se compran en las tiendas.

Almadreñas (*txokoluek*) las hacen en Bermeo, y las usan para andar en las fábricas.

1.96. Antes, hasta los 18 ó 20 años, se llevaban trenzas. A partir de estos años se recogían los pelos, y se ponían el moño. En las puntas de las trenzas se colocaban unas cintas.

«Siendo la "Abuela Monika" joven (hace unos 40 años que murió, a los 85 años) vinieron la Reina y su hija a Bermeo. En aquel tiempo las chicas usaban el pañuelo. Las jóvenes fueron a Bermeo a ver a la Reina y a su hija: decía que era Isabel II. Llegaron la reina y la hija vestidas de blanco, y la hija tenía dos trenzas y decía que las chicas de Bermeo y los contornos comenzaron a usar trenzas desde aquel momento.» (Juli, 79 años.)

En la actualidad se llevan todo tipo de peinados.

Los hombres llevan el pelo más bien corto. Las vísperas de los días festivos están las barberías llenas. Entre los jóvenes en la actualidad se lleva pelo, tanto largo como corto.

1.97. Antes se observaba que las mujeres se vestían con unos vestidos de color más oscuro, más serio, cuanto más viejas fueran.

En la actualidad, apenas se distinguen si no es por el luto. Los solteros, los jóvenes, llevan colores más vivos, más llamativos.

1.98. Los hombres llevaban relojes de cadena; en la actualidad está generalizado el uso del reloj de pulsera; los casados llevan anillo de boda.

Las mujeres: anillo, sortija, pendientes, collares (de perlas, gargantilla, pulseras de oro y fantasía). Las mujeres de edad avanzada llevan pañuelo en la cabeza (*burukopañelue*).

La generalidad de las mujeres llevan pendientes, cadena y alguna sortija.

1.99. Se llevaba un amuleto, *Kutune*, contra el aojamiento.

1.100. Después de hacer la primera comunión se llevan escapularios del Carmen, que se consiguen en el convento de Larrea (Zornotza), para conseguir una buena muerte. Antes sólo los ricos llevaban cadena con una medalla. En la actualidad se ha generalizado la cadena con medalla entre toda la población.

1.101. El amuleto (*kutun*), se coloca a los niños recién nacidos. Estos amuletos los regalan en los conventos de clausura; por ejemplo en Santa Clara de Gernika. Se le coloca al niño con un imperdible, en la faja; cuando cumple los tres o cuatro años se le quita. El *kutun* es un papel, en el que están escritas las primeras letras del evangelio, y se halla envuelto en un cuero. También se le llama *Ebanjelijue*. Se coloca para combatir el aojamiento (*Begiskune*).

«Mi marido siempre lleva el *kutun* contra el mal de ojo y siempre estuvo fuerte, galante y *morroso* (dato proporcionado por una señora de 90 años).

Se llevan los *kutunes* para no perder la religión.

En 1955 se constata el uso del *kutun* para un niño.

1.102. Eran muchos los que antes llevaban el bastón a misa, a la taberna, a las fiestas. Era por lo general un palo de acebo (*gorosti*), en un extremo se colocaba una cinta de cuero. Se conseguía la forma deseada colocándolo entre clavos, que estaban clavados en el suelo.

Los tratantes de ganado llevan siempre, según unos, un bastón o una aguijada (*akulu*) sin punta.

1.103. Para perfumar los vestidos se usan las hojas de laurel (*ereñotza*). Se colocan las hojas de eucalipto y de laurel en los armarios. Las de eucalipto combaten la polilla.

1.104. A comienzos de siglo las sábanas eran de cerro. Las mantas de lana y los colchones de lana de oveja de baja calidad.

El jergón se hacía con las hojas de maíz (*lastamarraz, beloz*). También con plumas finas de aves; se denomina *tergoie*.

En las chabolas, había un jergón de hojas de maíz.

FAMILIA

I.105. La familia se designa «*famelije*».

El parentesco se designa como «*Senidekuek*», *senideak*, «*aidiek*», *parientiek*», «*aidetartekoak*»; en la actualidad se emplea poco «*aidiek*».

Un ejemplo del empleo de las diferentes acepciones descritas lo encontramos en esta estrofa de un bertsolari de Murueta apodado «*Kamiñeruandije*»:

*Bedarue eleisara
lau lagunek andan
senideren batzuk bere
atzetiko bandan
kantu batzuek eginda
ichiten dabe an
guero aren aidiek
dagoz jan da edan* (M. Araluceak Muruetan jarriak)
Bertso barriak.

(Ya le llevan cuatro compañeros en andas a la iglesia, algunos de sus parientes por detrás, hechos unos cantos, lo dejan allí, después sus parientes están comiendo y bebiendo.)

«*Etzekue*», literalmente «de casa», no hace falta un vínculo de sangre. Por un conocido, o uno que trata mucho con la familia, se dice «*etzekue*» «*etzekotzat artu*», recibirle como si fuera de la familia. *Etzekuek*, designa una comunidad más amplia que la parentela.

«*Etzekone*»: en los caseríos se nombra de esta manera a los que viven en la vivienda contigua.

Se consideran verdaderos parientes a los de sangre; cuando un hombre se casa, se dice que el hombre es «*arrimaikue*», «arrimado» a la mujer; y en este caso los hermanos y demás, de parte de la mujer en sí, no son parientes para el hombre y viceversa. Esto se dice, aunque en la realidad se consideren parientes.

I.106. *Guresuek*, los padres.

Senar-emazteak, o *andragizonak*, marido y mujer. *Ama*, *aitxe*, *amuma*,

aitxitxe, madre, padre, abuela, abuelo. *Seme*, hijo; *alaba*, hija; *seme-alabak*, hijos en general.

Anaijie: hermano de hermano; *arrebjie*: hermana de hermano; *nebie*: hermano de hermana; *aistie*: hermana de hermaa; *nebarrebak*: hermanos en general. *Loba*: sobrino y nieto (algunos para nieto *illoba*); *Lengusu*: primo; *lengusiñe*: prima; *lengusuek*: los primos en general; *lengusiña karnala*: prima carnal.

Asabak: antepasados.

Bizi-alargune: El marido se ha marchado a América y ya no se tienen noticias de él, porque la ha abandonado o se ha marchado con otra mujer o por otra causa. En este caso la mujer es *bizi-alargune*. De igual manera puede ser aplicado al hombre cuando la mujer le ha abandonado.

Bigarren lengusue o *lengusiñe*, primo o prima segunda. *Errena*: nuera. *Suñe*: yerno. *Amañarraba*: suegra. *Aitxiñarraba*: suegro. *Osaba*: tío. *Izekue*: tía. *Koñetue*: cuñado. *Koñetie*: cuñada. *Koñetakije*: futura cuñada. *Birlobak*: biznieto (se emplea poco). *Birraitxitxe*, *birramuma*: bisabuelo, bisabuela (se emplea poco). *Amordie (ues ama)*: madrastra. *Aitxordie (ues aitxe)*: padrastro. *Ues semia*: hijastro. *Ues alabie*: hijastra. *Alargune*: viudo, viuda. *Aitxebitxi*: padrino. *Amabitxi*: madrina. *Besutakue*: ahijado. *Urikoa*: hijo adoptivo. *Sasi-semea*: hijo natural.

Gizongaije: novio, *Andregaije*: novia; esto lo emplean los de avanzada edad. *Nobijue*, *Nobijje*, se han generalizado, y en la actualidad como sinónimos *mutil-lagun* o *neska-lagun*. *Mutilzarra*: solterón. *Neska-zarra*: solterona.

Los parientes de primer grado no pueden ser testigos; los de segundo grado, es decir, primo segundo, etc... pueden ser. Las marcas de duelo, según los grados de parentesco, se manifiestan principalmente en la vida social, no participando en fiestas o en actos similares y en la vestimenta; la indumentaria negra es la utilizada para el luto, y el gris o morado para el medio luto. Su duración es como sigue:

Muerte de los padres: un año y otro de medio luto; hermanos, un año; abuelos, nueve meses; cuñados, nueve meses; tíos, seis meses; sobrinos, nietos, seis meses. «*Pegaue bada*», es decir si es agregado a la familia, tío o tía política, meses. Primos, tres meses.

Los viudos o viudas dicen que mantienen durante toda la vida, al menos en la indumentaria. Según se dice en Busturia, en Bermeo las madres al morir uno de sus hijos mantienen durante toda la vida el luto, es decir, van de negro.

Los viudos o viudas, antes de dos años no piensan en casarse de

nuevo; hacen la observación, que en muchos casos, se casaban con la hermana de la mujer o en caso contrario con el hermano del marido.

Es preciso hacer notar que las normas descritas, se refieren principalmente a lo que se acostumbraba hasta los años 1960-65. En la última década ha decaído la rigidez del luto, y en la actualidad se respeta la muerte que directamente atañe a una persona en concreto, de un familiar de trato e intimidad muy directa, en estos casos se hace guardar una marca de duelo, pero durante un tiempo, menor que el anterior; principalmente entre los jóvenes, no se observan las marcas de duelo rigurosamente; algunos responden, que el llevar luto cierto tiempo no significa nada.

En las ceremonias fúnebres, en la Iglesia se guardan unos lugares según el grado de parentesco con el finado. En la Iglesia se reserva el primer banco para familiares de primer grado. El primer lugar comenzando por la izquierda, según se mira del altar, la ocupa el hededor; en caso de muerte de algún hijo, el padre. En los demás casos se coloca el familiar más allegado. Según se mira del altar el lado izquierdo, lo ocupan los hombres. En el segundo banco se colocan los familiares de segundo grado. En las sepulturas las mujeres; las de parentesco de primer grado con el finado en la primera fila. En general consta de cinco sillas; en el centro, la mujer más allegada.

En las bodas, en la Iglesia, no se encuentra un orden tan definido.

En la actualidad hay más desorden, pero en la honras funerarias fundamentalmente se sigue observando lo descrito.

Los padrinos del primer hijo se acostumbra que sean su abuelo materno y abuela paterna, o viceversa, según vivan. En caso de que ésta no viva y haya una hermana, aunque exista una madrastra, la hermana, es decir, la tía del niño, hará de madrina. Esta costumbre se ha observado al menos hasta 1960. Con los demás hijos, no se sigue una norma fija.

I.107. Los hijos toman del padre el primer apellido y de la madre el segundo. Entre los nombres de pila más usuales: *Iñaki, Julen, Joseba, Andoni, José Antonio, Joseba Andoni, Juan José, José Mari... Agurtzane, Maite, Begoña, Inés, Mari Karmen, María, Mari, Bakarne, Arantza...*

En la actualidad se tiende a poner nombres vascos, sin acepción en otros idiomas. Antes, se decía, que convenía poner el nombre del Santo que correspondía al día de nacimiento, pues de lo contrario el Santo o Santa, lloraría.

Para nombrar o reconocer, principalmente a personas jóvenes, se emplea el nombre de sus padres (indistintamente, del padre o de la madre) y del caserío. Así: *Nor da ori? Ori, Etzebarriko Josena o Jose Etzebarri-*

kona (¿Quién es ése? Es (el hijo) de José el del (caserío) *Etzebarri*). O simplemente por el nombre. *Nungue edo norena da ori? Agurtzanena*. (¿De dónde o de quién es ése? Ese es el de *Agurtzane*).

Es preciso observar, que este tipo de nombramiento se hace cuando la pregunta la dirige una persona a otra de su misma generación, o de una generación más antigua.

Se nombra a una persona, por ejemplo «*Maria Etxebarriko*» (*Etxebarri* es el caserío), Felipe *Ontxeneko* o Teresa *Peñeruko* (*Pañeru* es la casa). A veces se pone el nombre del caserío por delante, *Aritziko Anes*, *Anes el de Aristi*.

También se utilizan sobrenombres, que a veces se heredan, por ejemplo «*Mikela Puñetas*». Las personas mayores dicen que es una costumbre fea. Hacia los años 1960 todos los jóvenes teníamos mote, en la actualidad su uso es menos generalizado. A muchos no les gustaba ni les gusta que le llamasen por el mote, o por el mote familiar.

La mujer casada conserva su apellido de origen.

I.108. En Busturia se emplean las formas del «*Zuka*» generalmente. Hay expresiones de «*ika*» tuteo: «*etorri dok*» y los viejos emplean estas formas sistemáticamente. En Rigoitia, concretamente en *Metxikas*, que hace muqa con Busturia, los jóvenes emplean las formas de «*ika*». Entre los jóvenes, la voz de llamada, en lugar de «*i*» es *Txo*; también «*Zu*».

Al cura y personalidades y personas de desconocida edad se les trata por «*berori*», empleando la tercera persona del singular en el verbo.

I.109. En el barrio de San Bartolomé hay una casa denominada *Ludoie*, pero que oficialmente se llama *Anqis bekoa*. Según la informante ésta era la casa del «Vicario» (párroco), y me hacía notar cómo esta casa y «*Txistune*» en el barrio de San Cristóbal tienen escalera de piedra. Para esta persona un signo que marca la categoría de una casa, son las escaleras exteriores de piedra. Las dos casas citadas pertenecían a la Iglesia. Cada año se subastaban para adjudicarla a quien paga renta mayor. Un año llegaron «*Gorriñekuek*» y entonces se dijo: «*Gorriñe etorrída, Ludoie falta da*». «Ha llegado la roya, sólo nos hace falta el añublo». Desde entonces se denomina «*Ludoie*» o «*Ludoiene*».

Según una informante, algunas casas tienen hasta mil años.

En *Tribis* (Bermeo) dicen que hubo (*eaon ei zan*) un conde que tenía tres hijas. La entrada de la casa era en forma de arco, lo que no ocurre en la generalidad de las casas. En *Siurritz* (*Markina-Etxebarria*) tenía su sepultura, y el señor de *Tribis* salía los sábados en burro, para llegar

a la misa dominical. Cada domingo llevaba a una hija consigo. En aquel tiempo no había Iglesia en estos contornos, ni apenas casas. Allí seguirá teniendo la sepultura.

«*Gerrie akaba ei zen Matatin eta Matatiko Atsuek azkenengo morue il ban, Burduntzije sartzen, ta esaten deuela: "Matate" eta ortik Matati.*» (Dicen que en *Matati* la guerra terminó y que la vieja de este caserío mató con un asador el último moro, diciendo al mismo tiempo: «Matate», de ahí el nombre de *Matati*, que es el nombre de un caserío de Axpe.)

Se dice en la tradición familiar que el caserío «Etxebarriatze» fue convento de monjas. Tiene en el caballete del frontispicio una cruz de hierro, y en la parte trasera una ventana ojival.

Lo mismo se afirma del caserío «*Telletze*». En el desván aparecieron unas cruces y apareció una en la huerta, con un Cristo de trazos modernos.

Acerca de la leyenda de Jaun Zuria: «éste no vivió en una casa, puesto que casi no había casas en su tiempo. Este vivía en una especie de encañada (*karkaba baten*); en la profundidad de ésta, tenía una bodega (es decir abundancia de comida y bebida) y su vivienda. A ese lugar le denominamos *Torresarretas* y cuando yo era pequeño aún se notaba dónde estaba ese lugar.

Después tengo oído que vivía en «*Torre*», pero mi difunto padre, siempre decía que tuvo allí en *Torresarretas*, su vivienda.

«*Torre*»: esta casa en la actualidad reformada, tenía a su lado una casa grande, de planta cuadrada, era un caserón medio en ruinas.

«Es posible que en *Torre* viviera Jaun Zuria, no diría que no; en nuestro tiempo, cuando éramos jóvenes había mucha discusión, sobre este tema, más no se ha hablado; pero cuando íbamos al monte mi difunto padre siempre me decía «*Jaun Zuria ortxe il zan*» «*Jaun Zuria* ahí murió». (Se refiere al lugar denominado «*Torrezarretas*», cerca de este lugar hay un camino hacia Metxikas (*Rigoitia*)). Igual son 400 ó 500 años de entonces acá.» (13)

«Esaten bien Torresarretan izan zala zeren bat, baña arrezkero Torre-ko etzie zala Juan Zuriana. Jaun (edo Juan) Zuria Torresarretakue zan. Torresarretan etzie eguen, etzie edo palazijue, olako zera entzute aundi-kue. Juan Zuria zan bizkaitarra. ... Entzun de «abuela Monikari», arek ez teu ezeutu ori, apurtute eguen ia, entzutie, papelak, istorijek, ortxe, ortxe

(13) Informante Onofre Mendoza, natural de Busturia, barrio de Altamira, marino. Su padre fue maestro de Altamira, nacido en Elgeta, pero cuando tenía un mes lo trajeron a Altamira donde se crió. Componía estrofas a la usanza de las bersolaris. Fue amigo del bersolari de Murueta, apodado **Kamiñeruandije**.

eguen, oindiño badauz or ortxe dagoz ormak, ortxe sasi artien (eg) on ziren. Arek arrijek atara eingo zittuzan imintzeko piñuek seguru... Etorri ziren ona, a be, *Torre* da lez, etzie, gero esan ben ba ze andik (hau da Torresarretatik) orra pasa zirela... Zeozer entzutie.

(Decían que en *Torresarreta* había algo, pero posteriormente que la casa llamada *Torre* (en el núcleo de Altamira) era la de Juan (a veces dice Jaun) Zuria. Pero Juan Zuria era de *Torresarretas*. Antes, en *Torresarretas* hubo una casa o palacio o algo semejante de gran renombre. Juan Zuria era vizcaíno (bizkaitarra). ... (Estas cosas) Esto le he oído a la «*Abuela Monika*» (Monika era la madre del informante; le llamaban «*Abuela Monika*» porque era madre de una gran prole, alrededor de 14 hijos), pero ella ya no conoció, pues estaba el edificio derrumbado; (sabía) de lo que oyó, los papeles (de) las historias... pero ahí existía (el edificio), aún están ahí las paredes; ahí entre zarzas, se encontraban las paredes. Seguramente las piedras las habrán trasladado, al plantar pinos... Pero como aquella casa (la que se encuentra en el núcleo) también se llama *Torre*, decían que se habían trasladado (de *Torresarretas*) a esa casa (es decir, a *Torre*)... He oído algo semejante...»

(Estos datos me los ha comunicado Faustino Gorriño, de 86 años, natural de Altamira, carpintero.)

Cerca de *Torre*, había un caserón denominado «*Plaza*»; lo han destruido hace unos 6-8 años.

En Axpe, a «*Gordiz*» le llamaban «*Erregien etzie*» la casa del rey, pues tenía unas puertas (*albatak*) muy grandes. En la actualidad se halla reformada.

Al rezar el rosario, era costumbre rezar un «padre nuestro» por los familiares muertos y almas del purgatorio.

Al día siguiente, de la fiesta patronal de Busturia, la misa se ofrece por los muertos. Así en Busturia, es el día Santa Ana, posterior a Santiago. Esta costumbre se halla extendida en los pueblos de alrededor, y se hace constar en los programas de fiestas.

1.110. En general podemos observar que existe una gran solidaridad entre los parientes. Esta antes, a comienzos de siglo, era más necesaria y se manifestaba por ejemplo, llevando al barco a un pariente, o encontrándole una salida (algún trabajo) fuera del caserío, etc.

1.111. El heredero, es decir el que queda en casa, tiene el deber de cuidar a los padres, y pagar las exequias fúnebres.

En el contrato que se hace ante notario, queda constatado, cuánto

tiempo o en qué condiciones pueden seguir cohabitando los hermanos. «Gozamena» es el usufructo, y éste queda constatado con todo detalle en el contrato matrimonial.

La comunidad familiar varía mucho de unos caseríos a otros, pero en general observamos: un matrimonio de ancianos, un matrimonio joven con sus hijos; a veces también algún hijo o hija, del matrimonio anciano.

I.112. La reunión de los parientes se realiza: con motivo de las fiestas patronales, Nochebuena, bodas, oficios fúnebres.

Se invita a los familiares con los que tiene una estrecha relación. En las fiestas patronales se amplía en general el número de invitados porque también llegan amigos, etc.

El banquete se caracteriza por la abundancia de comida.

I.113. Hay un gran respeto a los padres y tíos. Los informantes hacen notar que antes, hace unos 20 años, el respeto hacia éstos era mucho mayor que el actual.

A comienzos de siglo, en los caseríos con familia numerosa, cumplidos los 14 ó 15 años salían los chicos a navegar en la marina mercante sin apenas saber castellano, según nos informan algunos de ellos. Las chicas eran empleadas muy jóvenes en algunas casas, como criadas.

La emancipación viene al casarse, pero ésta tampoco es total, en algunos casos.

Antes, para que un hijo pudiera concluir una carrera (ésta solía ser exclusivamente maquinista o capitán de la marina mercante), se volcaba la familia con todos sus recursos. Después estos hijos lógicamente debían de ayudar y compensar económicamente a los padres. Incluso después de casarse colaboran económicamente en las tareas de la casa, obras, reformas, etc., con una aportación monetaria.

Estos marinos jóvenes, lo que ganaban de solteros entregaban en casa, y cuando se casaban el padre les daba un dinero.

En general, pues, podemos decir, que la emancipación no es total.

En caso de orfandad los tíos se hacen cargo. Los tíos solteros sobre todo los marinos, hacen regalos a los sobrinos, etc.

I.14. Cuando eres rico, o estás bien, todos los parientes te quieren, pero estando en apuros económicos nada quieren saber contigo, es lo que contesta la generalidad.

Dos hermanos, uno rico y el otro pasando una situación económica apurada, éste le pidió dinero; el rico le negó, desde entonces ya no se hablan los familiares. «El pariente rico, si puede explotarte te explotará, muchas veces te contrata para un trabajo para pagarte menos, y de esta manera obtener mayores beneficios».

El consejo de familia formado por los familiares más allegados, nombra un tutor. Cuando el tutor es pobre se aprovecha mucho más. Cobra un 10 % de las rentas; firma los papeles y demás recibos. Cuando algún hermano o hermana es mayor de edad se prescinde del tutor; aunque tenga madrastra, el consejo de familia nombra un tutor. Todo esto se hace cuando hay bienes por medio, de lo contrario, no se recurre a estos trámites.

I.115. No hay unos deberes concretos entre los parientes. En todo caso si se arreglan bien habrá una mutua ayuda.

I.116. Una persona hereda un caserío. Si no tiene hijos, pasa la propiedad a un hermano o hermana, heredero directo, y éstos a sus hijos; en caso de que no tenga ningún hermano o hermana, al pariente más allegado; en estos casos si la herencia procede del padre, le corresponde a un hermano del padre, o a su hijo; igualmente, si procede de la madre, a un hermano o hermana de ésta.

El marido no puede vender sin la firma de la mujer algún terreno aunque sea de los aportados por él como herencia.

Hay condominio sobre los bienes que se aportan y se adquieren.

Otro caso: El hijo heredero del caserío por parte de la madre, murió en la guerra, o desapareció; la propiedad de la madre debía ir al tronco familiar, es decir, a la hermana o hermano de la madre; pero se encontró un papel en el que estaba hecha la donación en favor de su padre, y éste se quedó con la propiedad.

En la compra de una propiedad: los primeros son los parientes en rama directa, después los colaterales. Se coloca en un cartel en la puerta de la iglesia, el anuncio de venta previsto. Se pide la firma de los colindantes, haciendo constar éstos que no les interesan los terrenos.

Después de realizada la venta, puede llegar un familiar de línea directa o un colindante y dar el dinero y quedarse con la propiedad, pero se halla fijado un tiempo, para realizar dicha operación.

Estas costumbres se mantienen en la anteiglesias, no en las villas. Si alguien se encuentra más de diez años fuera de *Bizkaia*, puede perder

los derechos, pero si firma un «determinado» papel (según expresión de mi informante) no los pierde.

I.117. Los criados son considerados en la mayor parte de los casos, como componentes de la comunidad familiar, comen y duermen en la casa y perciben un pequeño jornal.

I.118. Los padres tienen libertad de testar.

El heredero universal, es el que continúa trabajando en el caserío. Puede ser tanto el primogénito como el menor de los hermanos. Pueden heredar indistintamente las mujeres como los hombres. Un caso: Por prioridad el heredero es una mujer, y los padres quieren casarla con una persona con la cual no quiere casarse la hija. Esta consigue no casarse con ese señor, entonces automáticamente los padres no le conceden nada, excepto un usufructo («gozamena» de 6 años) y alguna dote.

Se procura conservar la indivisión del patrimonio familiar. «*Propiedadie zatitxu?*». «¿Dividir la propiedad?», le respondió cuando la mujer que quedó desheredada pidió un terreno pequeño para la construcción de una casa. El padre le negó ese trozo que pedía. La persona informante, interpreta la actitud de su padre de la siguiente manera: «*¿Etxie zatitxu?, pentsa be, atxiñeko legie. Propiedadie zatitxu? pentsa be... Oin edozeñek zatitxu*». «Partir la casa, ni pensar: es vieja ley; partir la propiedad, ni pensarlo... Ahora (en la actualidad) cualquiera lo parte».

En este caso, el padre concedió a ésta en el contrato del matrimonio: 3.000 ptas., el valor de 2.000 ptas. en arreo; ropa blanca (*mies erropak*) y demás, 6 años de usufructo (*gozamena*). Esto ocurrió hace 53 años, aproximadamente.

El que hereda la casa y terrenos (*etzeauntzie*) les da de comer y dormir durante los años que constan en el testamento o en contrato de casamiento del heredero, a sus hermanos o tíos, solteros y solteras.

Frecuentemente surgían problemas porque comen y duermen pero trabajan poco. Entonces, se marchaban y se alojaban fuera de casa.

El heredero costea los gastos de las exequias fúnebres de los padres, y si tiene, por ejemplo, madrastra, también (en 1972 se ha observado un caso concreto).

Casado el heredero, en general viven sus padres y el matrimonio joven en la misma casa. En la actualidad, a veces por comodidad, otras veces por mal entendimiento, los padres ancianos van a un piso donde alguno de sus hijos, y si no tienen a nadie que les pueda atender, se trasladan al Asilo de Axpe.

El heredero paga una dote a un hermano o hermana que se casa. Este hasta su casamiento ayuda a la economía doméstica, pero con el casamiento si va a un caserío se desentiende totalmente. En caso de que sea marino, lo que sucede se ha explicado en la pregunta 116.

La dote se pagaba hasta principios de siglo en «*Duket*». Un *Duket* eran unas 255 pesetas.

« <i>Eun duket dot zor</i>	100 ducados tengo deuda
<i>Berreun dot zor</i>	200 ducados tengo deuda
<i>zorra zor.</i> »	la deuda deuda.

Después se ha pagado en reales. 1.000 reales era una dote corriente.

En la actualidad se reparten a veces las propiedades entre los sucesores a partes iguales. Esto ocurre cuando no hay testamento y también cuando entre los herederos no hay ninguno que se dedique al trabajo agropecuario. Los padres, o se quedan en el caserío o van a un piso.

Sobre los hijos naturales no se tiene información.

I.119. Algunos informantes dicen que se hace cargo el hijo designado como heredero para establecer las cláusulas. Otros en cambio indican que es el notario el que dirige la partición de la propiedad, proporcionalmente entre todos. En la actualidad hay menos problemas para la partición de la propiedad, puesto que los sucesores se hallan empleados en los sectores secundario y terciario.

I.120. Si no tiene descendencia directa, y por ejemplo queda su mujer, si tienen hecho el «*Alkar poderoso*» («Convenio entre el *etxejojaun* y la *Etxekoandria*, en cuya virtud se atribuyen recíprocamente en favor del superviviente el derecho a elegir el heredero del caserío» (14) [*Muerte en Murelaga. El contexto de la muerte en el País Vasco*] Barcelona, 1973, pág. 253, W. A. DOUGLASS). Los bienes gananciales adquiridos durante el matrimonio quedan para la mujer; los bienes raíces aportados al matrimonio, como la propiedad del caserío, quedan en usufructo para la mujer mientras viva. Cuando ésta muera, van al tronco familiar.

En caso de que no hayan hecho el *alkar poderoso*, la mitad de los bienes gananciales van a parar al tronco (a un hermano-a, o al padre o madre).

En caso de que tenga hijos o hijas, el cónyuge superviviente es dueño de la mitad de los bienes y los hijos de la otra mitad; goza de

(14) *Muerte en Murelaga. El contexto de la muerte en el País Vasco*. Barcelona, 1973, pág. 253, W. A. DAUGLASS.

libertad para testar. En caso de que el cónyuge tenga algunos derechos de usufructo, *a su muerte pasan* al heredero. (15)

I.121. La adopción era muy frecuente hasta fecha muy reciente (unos 20 años). En la actualidad son unos pocos. Se traían los niños de Bilbao y Vitoria, y se les denominaba *urikoak*.

En algunas familias existía la costumbre de que cuando moría un hijo, adoptaban uno. Unos reciben el apellido de los que les adoptaban, otros venían con apellido.

(15) Los informantes hacen notar que hasta los años 50, más o menos, había muchos pleitos acerca de la propiedad familiar y demás. Los abogados dicen, eran los que más ganaban, «**Euskal erriko eredentzi erdijek abogauek jan txuze**» (**jan ditue**). «La mitad de las herencias del País Vasco, las han «comido» los abogados»; esto se repite frecuentemente. Actualmente dicen que han cambiado los tiempos, que hay más cultura y que por eso existen menos pleitos, pero todavía los hay.

RELACIONES ENTRE LOS ESPOSOS

I.122. La preocupación primordial del marido es ganar dinero y los hombres se preocupan de dar a los hijos la «carrera», llevarles a Bilbao, etc.

Los agricultores, propietarios del caserío, se empeñan en tener a los hijos trabajando en las labores del campo.

Respecto a los poderes, podemos decir que ambos cónyuges tienen los mismos.

Los deberes de la mujer se orientan a atender a los domésticos.

I.123. El que el hombre se halle bajo el poder de la mujer, es mal visto; se dice que es un cuitado; y viceversa.

Las desavenencias:

- Por diferencias en ideas políticas.
- Si los hijos son («*gau txoriak*»), «aves nocturnas», son juerguistas, según se defienda su postura o no.
- Entre los marinos, por discusiones acerca de los hijos...

El marino cuando llega a casa se encuentra «vendido», porque quizás la madre se ha volcado más sobre los hijos; cuando se retira de la mar tiene 60 ó 65 años, se encuentra más «vendido» a los demás, frecuentemente porque no ha vivido la vida de la familia, en su problemática diaria.

- Por los celos; el hombre es más celoso (dice una mujer).

I.124. Funciones de la mujer: administrar la casa; en un caserío toda la labor de negocios, el trabajo de la huerta, llevar a la plaza del núcleo urbano los productos hortícolas, repartición de la leche, etc. La mujer cuida de la casa y de las compras.

El marido es el productor por excelencia, en el campo y en las demás actividades.

I.125. Antes las mujeres iban con las mujeres; en fiestas, por ejem-

plo, se quedaban en casa con los niños, y si salían, iban con las mujeres. Los domingos a la tarde jugaban frecuentemente a las cartas.

Los hombres van a la taberna.

En la actualidad, salen juntos, el marido y la mujer, en las fiestas y demás. La costumbre de salir marido y mujer sólo se observaba entre los marinos, hace unos 20 ó 30 años.

En la actualidad el núcleo de Busturia ha perdido fuerza atractiva y se dirigen a Gernika o Bermeo.

En la mesa, en la cocina, el marido y la mujer se sientan de frente más veces que juntos.

I.126. Ver pregunta 120.

I.127. «Vivir sin los padres significa libertad. Siempre están mandando, y quieren que los hijos estén bajo ellos; según ellos todas las cosas las hacemos mal.» (Una mujer casada). Es fórmula de reacción que hoy se va generalizando.

A menudo no se arreglaban los matrimonios por ser alguno de los cónyuges favorito del padre o de la madre.

En la actualidad los hijos al casarse viven más libres, al separarse de sus padres y organizar la vida a su modo.

I.128. En fiestas se reúnen las familias, y también en los funerales; en éstos prestan su ayuda y demás.

I.129. La colaboración de los dos cónyuges en acciones de tipo público, es muy rara. En general los hombres van por una parte y las mujeres por otra. En una Sociedad gastronómico-cultural de Busturia, excepto los días de las fiestas patronales, no pueden entrar las mujeres. Hay poca colaboración entre los dos con vistas a actividades a realizar en el pueblo.

Entre los jóvenes se puede observar alguna diferencia.

I.130. Ambos cónyuges tienen la misma autoridad. Para conducir a los hijos fuera del círculo familiar se encarga el padre.

En enseñarle la religión y cumplir con los deberes religiosos se encarga la madre. Las consultas acerca de cuestiones religiosas se hacen a la madre.

Antes, como se ha dicho, los hijos entregaban todo a casa, todo el dinero que ganaban, y cuando se casaban recibían algo de dinero.

En la actualidad en muchas casas los jóvenes dan dinero en casa, pero se ha generalizado el uso de las cartillas de ahorro personal, a nombre del joven.

I.131. A la voluntad de Dios, se atribuye la esterilidad. Para impetrar descendencia, se iba a San Juan de Gaztelugatxe, y se llevaban ropas de niños, como zapatitos, jerseys, porque Santa Isabel concibió en edad avanzada a San Juan.

La mujer que no tiene hijos es considerada como desgraciada, y a veces se dice: «ya se nota que no tiene hijos», por su actitud dura.

I.132. La mujer enseña la religión y demás prácticas a los hijos. Es la representante y trasmisora de la vida tradicional generalmente.

BIBLIOGRAFIA:

Para encontrar el equivalente castellano de algunas palabras en euskara, nos hemos valido de AZKUE, Resurrección María. **Diccionario Vasco-Español-Francés**. Editorial la Gran Enciclopedia Vasca. Bilbao, 1969. Dos tomos.



Foto 2 — Vista de Axpe desde el W. Laida al fondo.

Foto 2 — Vista de Axpe desde el W. Laida al fondo.

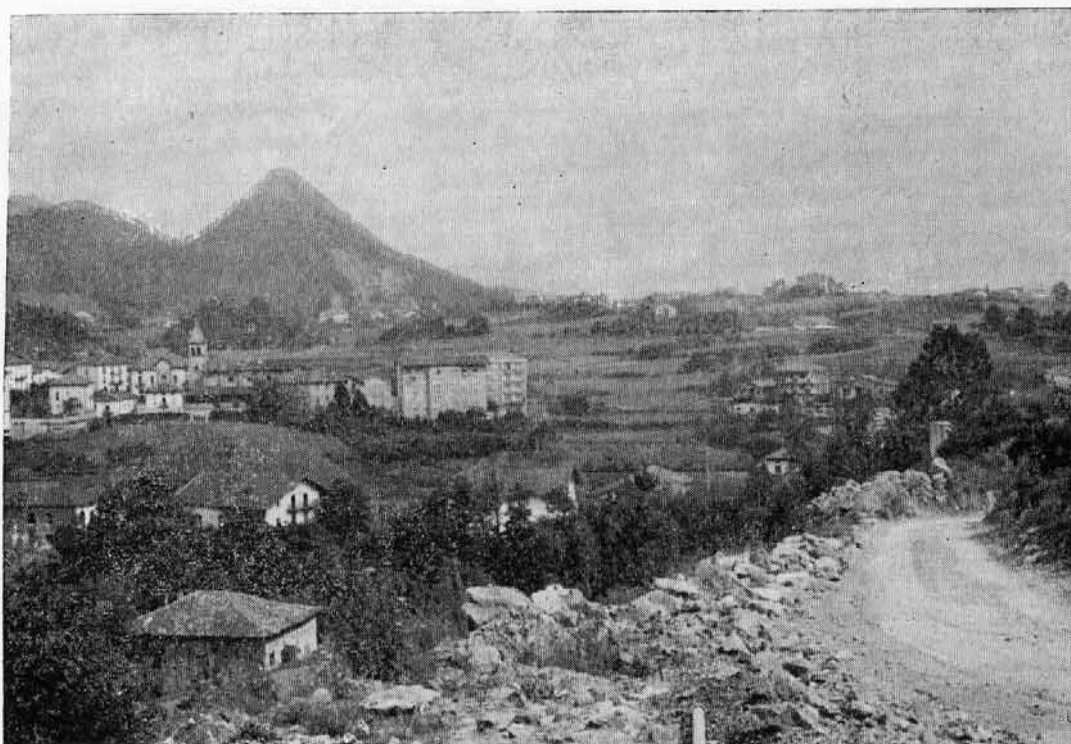


Foto 3 — Altamira desde el S. (1974).



Foto 4 — Altamira desde el E. (Fot. Uriarte 1974-75).



Foto 5 — Madalenen oiñetzak.

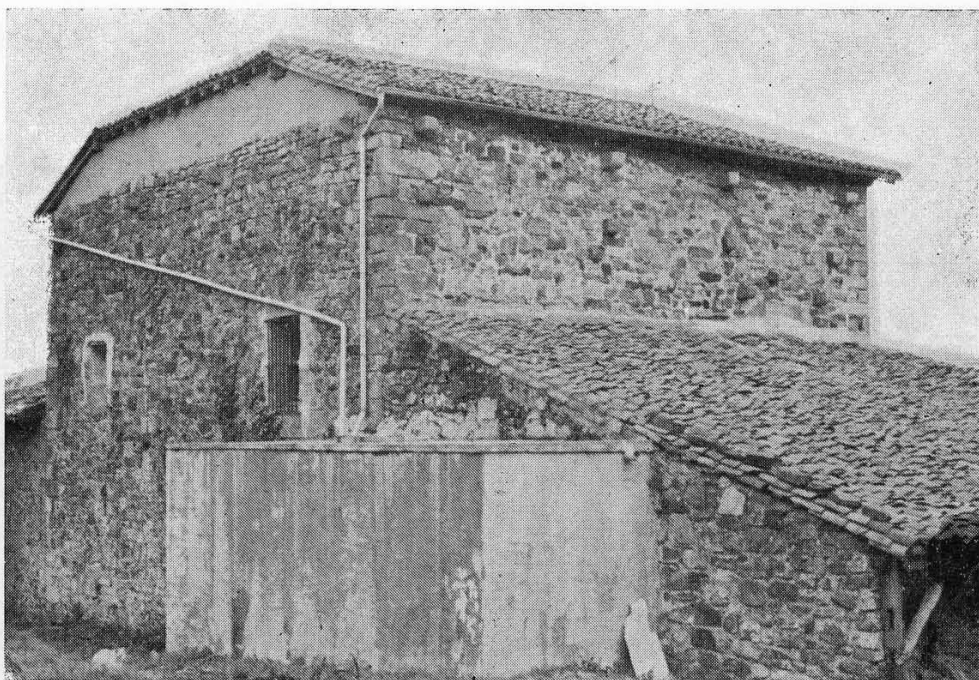


Foto 6 — Munitis Torre. Con tejado a tres aguas. — Una cruz de hierro en el caballete sobre el frontispicio. — Un cobertizo (tejabanie).



Foto 7 — Aingerubide. — 8 1011



Foto 8 — Caserío Arroaga. Cara principal W.



Foto 9 — Caserío Arroaga. Parte trasera.



Foto 10 — Fachada del caseario «Izpizune».

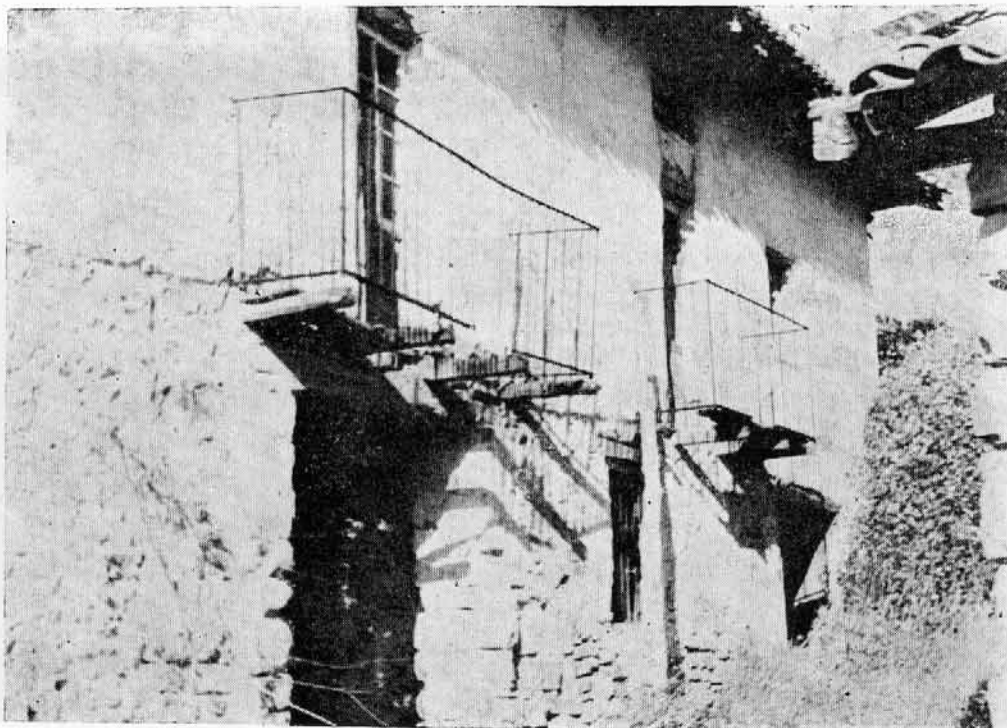


Foto 11 — Fachada del caseario «Izpizune».

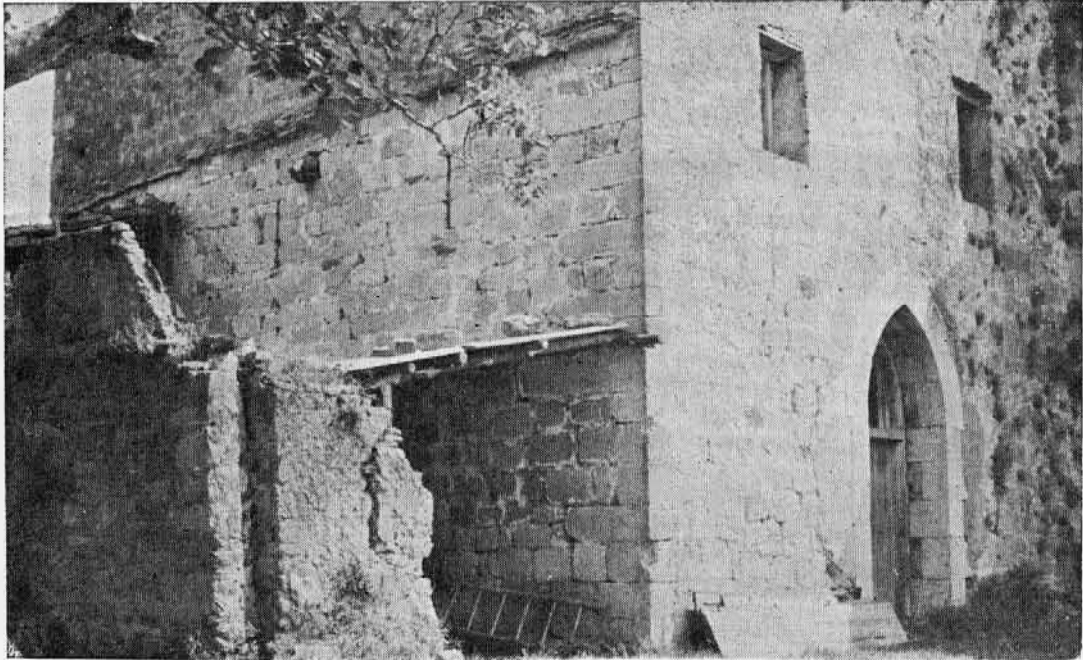


Foto 12 — Cara oeste y sur de la torre de Madariaga.



Foto 13 — Cara oeste de la torre de Madariaga.

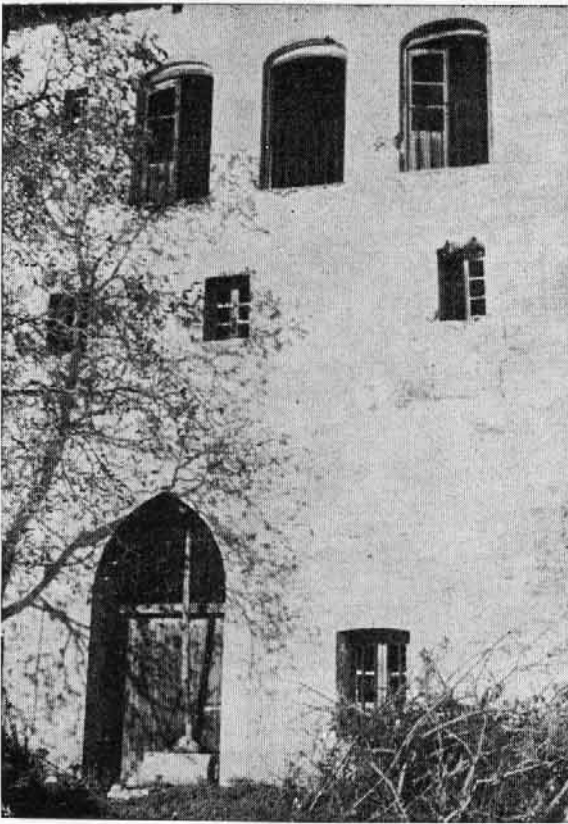


Foto 14 — Cara Este de la torre de Madariaga.

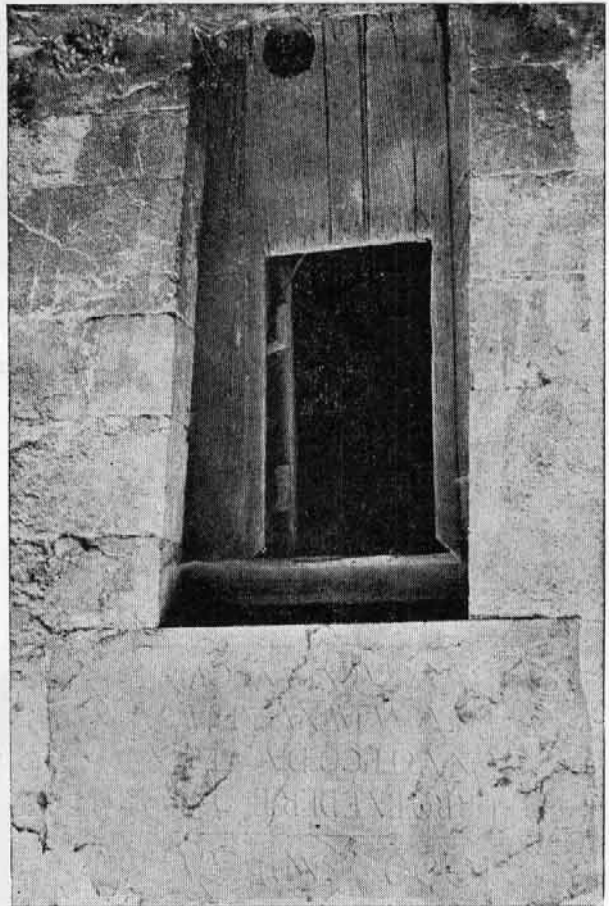


Foto 15 — Inscripción en euskara (1800) en el dintel de la puerta principal en el molino de Oinarte.



Foto 16 — Escudo de la casa «Olaerrot».
relievos y grabados — 87 1107



Foto 17 — Palacio de «Txirapozu».

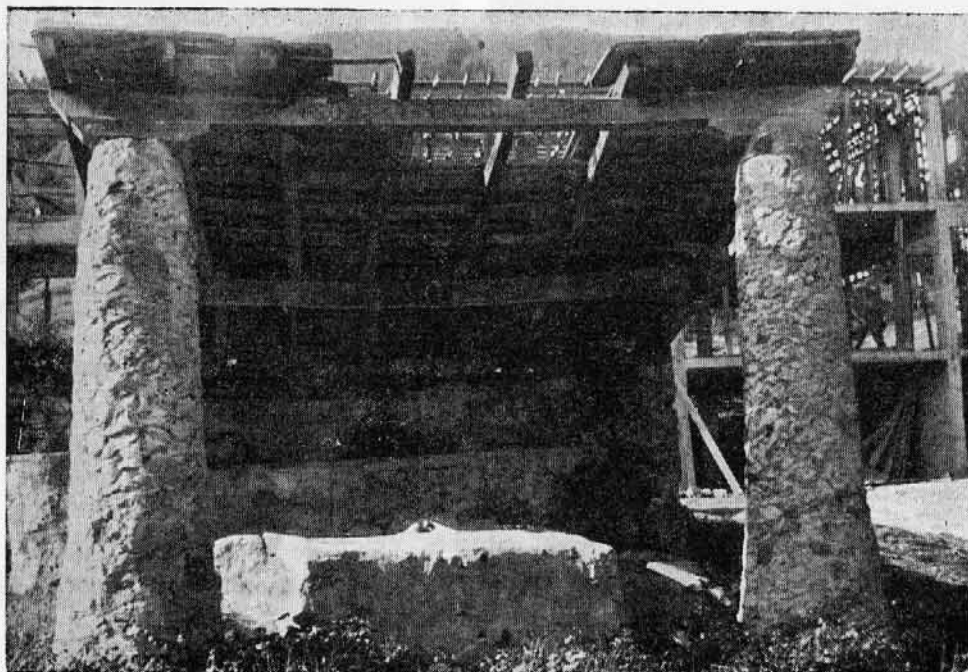


Foto 18 — Lavadero y abrevadero en el barrio de San Bartolomé.



Foto 19 — Reloj situado al lado de la torre de Madariaga.

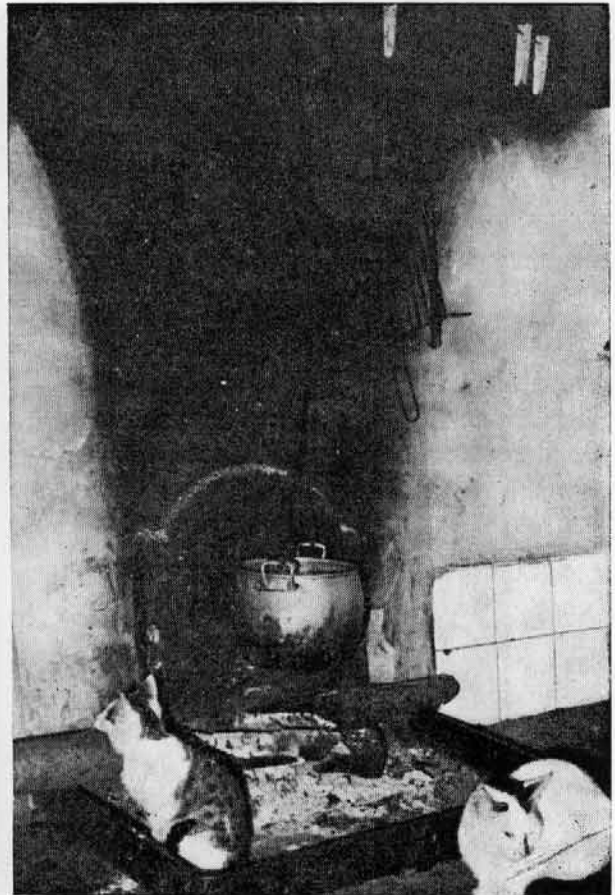


Foto 20 — Fuego bajo de «Koba».

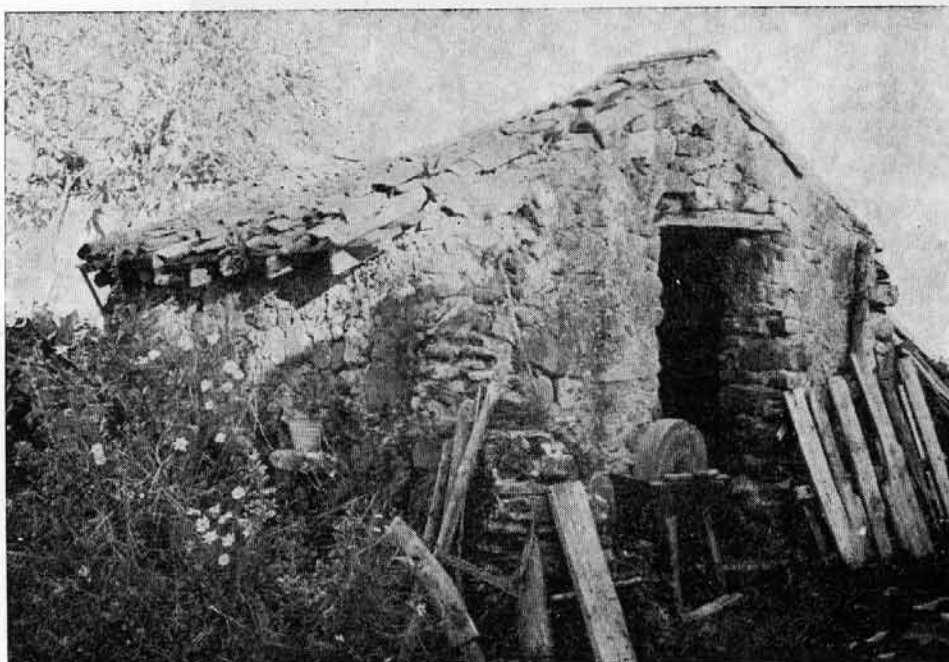


Foto 21 — Horno de «Etzebarriatze».

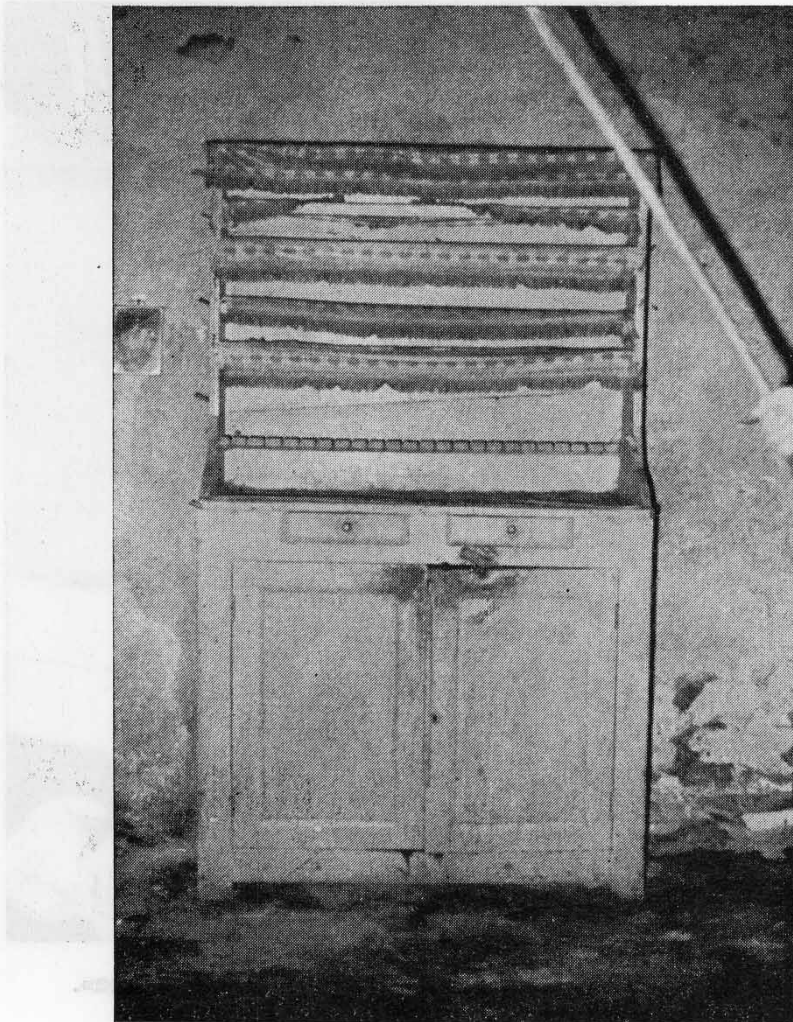


Foto 22 — Armario de cocina de «Jandonipe».

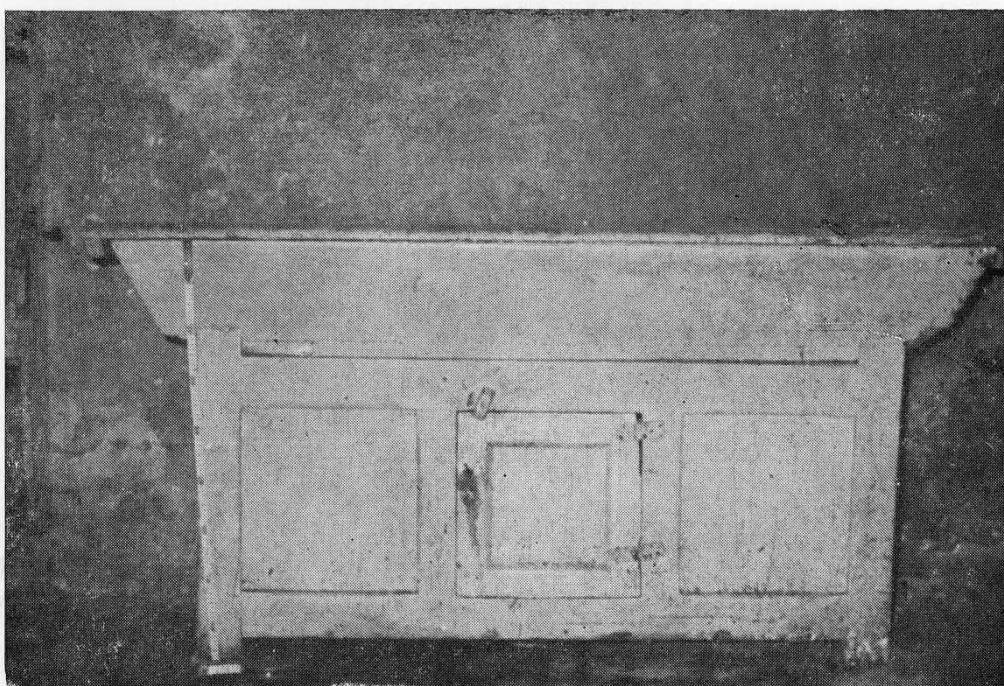


Foto 23 — Artesa de «Jandonipe».

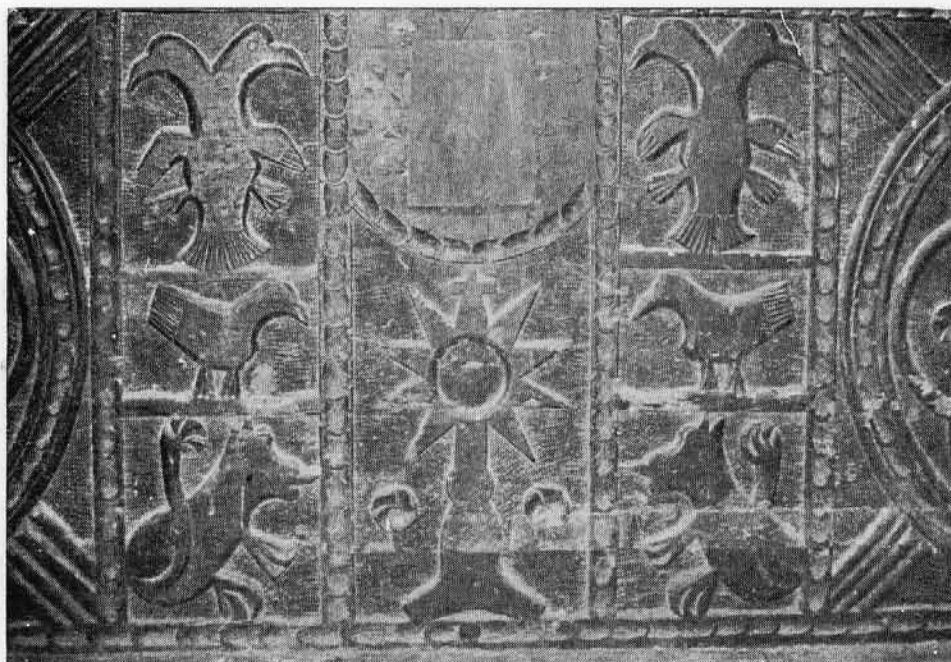


Foto 24 — «Kaixa» procedente de Jandonipe.

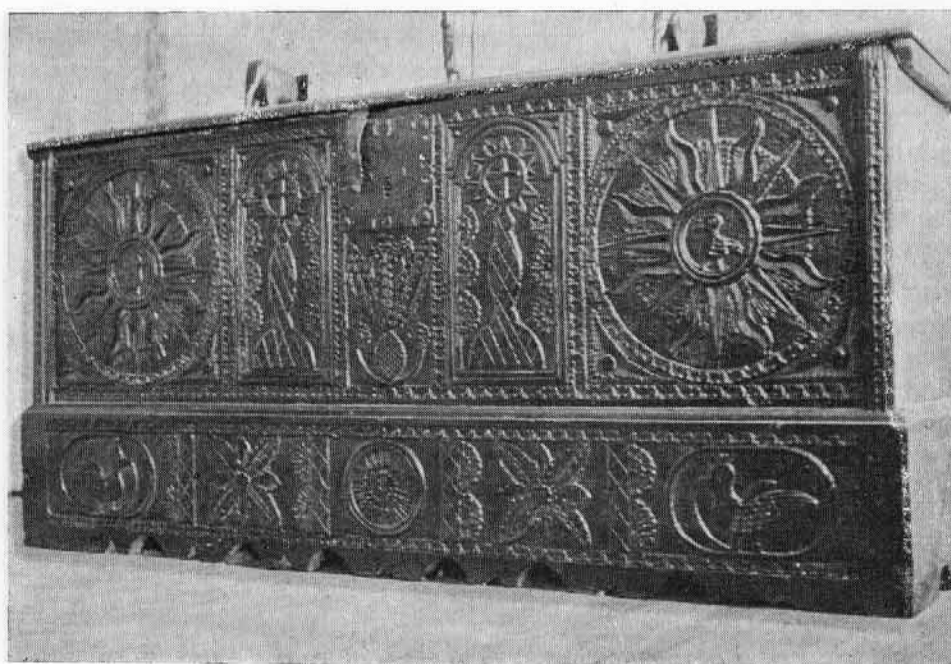


Foto 25 — «Kaixa» de Olaerota.



Foto 26 — Chabola de leñadores.



Foto 27 — Fachada NE de la chabola de «Makarran txabolie».



Foto 28 — Parte trasera de «Makarran txabolie».

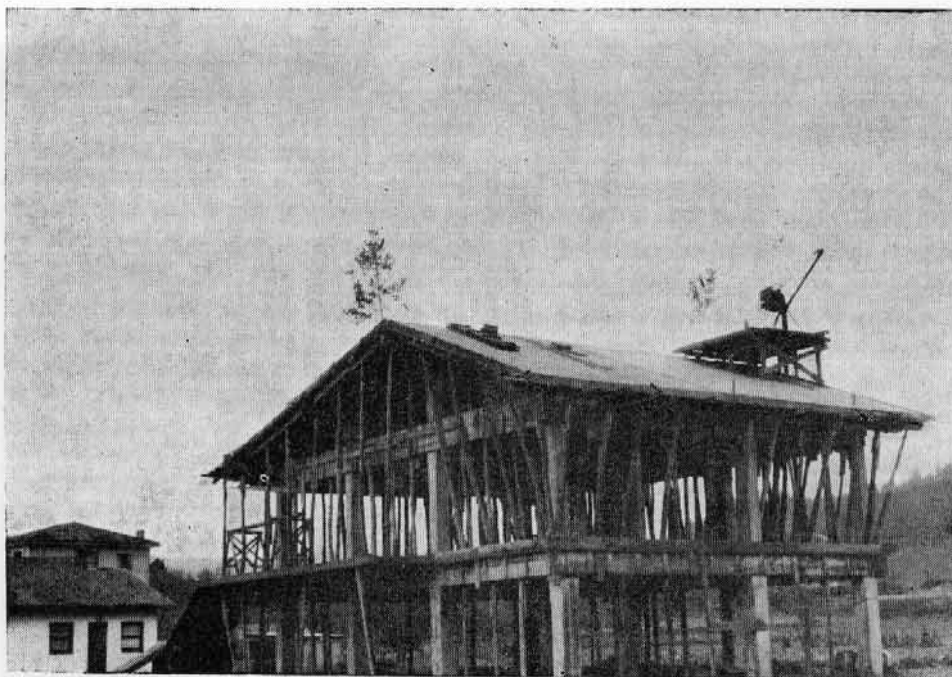


Foto 29 — Laureles.



Foto 30 — Bote preparado. (Fot. Uriarte 1932).

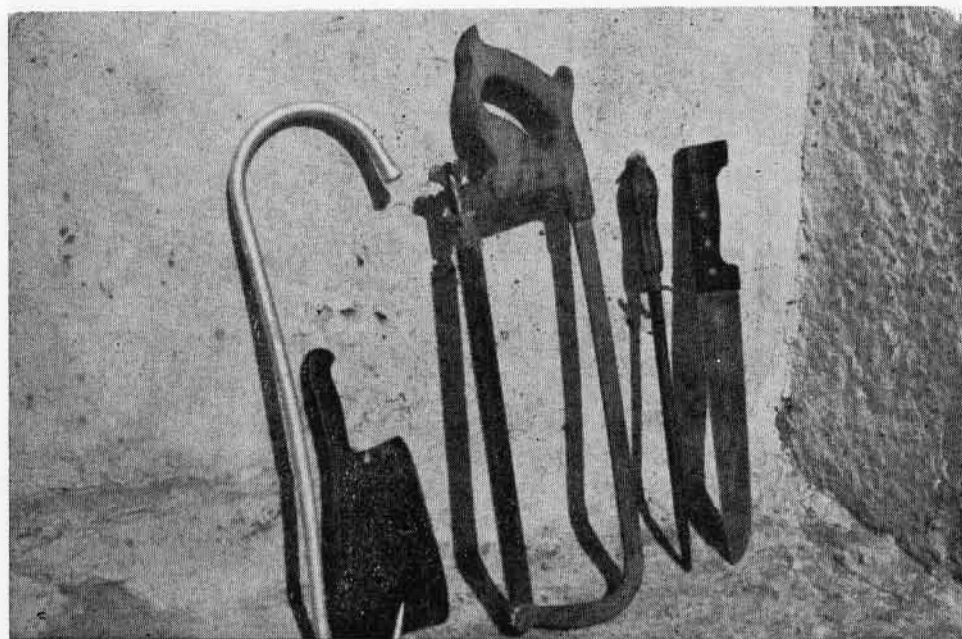


Foto 31 — Instrumentos del carnicero de Axpe.

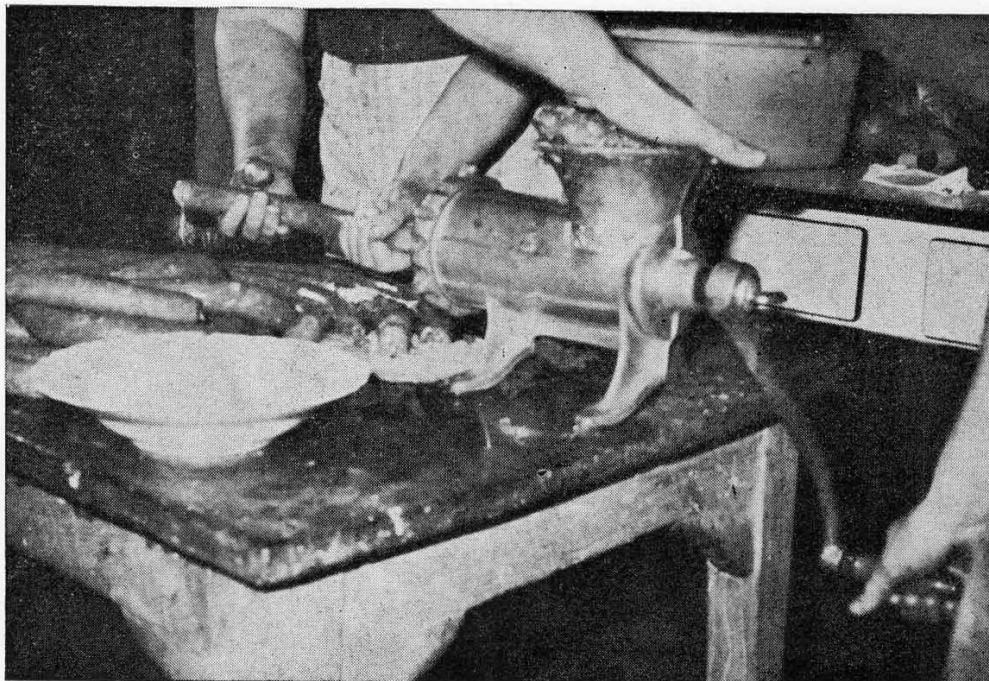


Foto 32 — Txorixue eitzeko errotie.

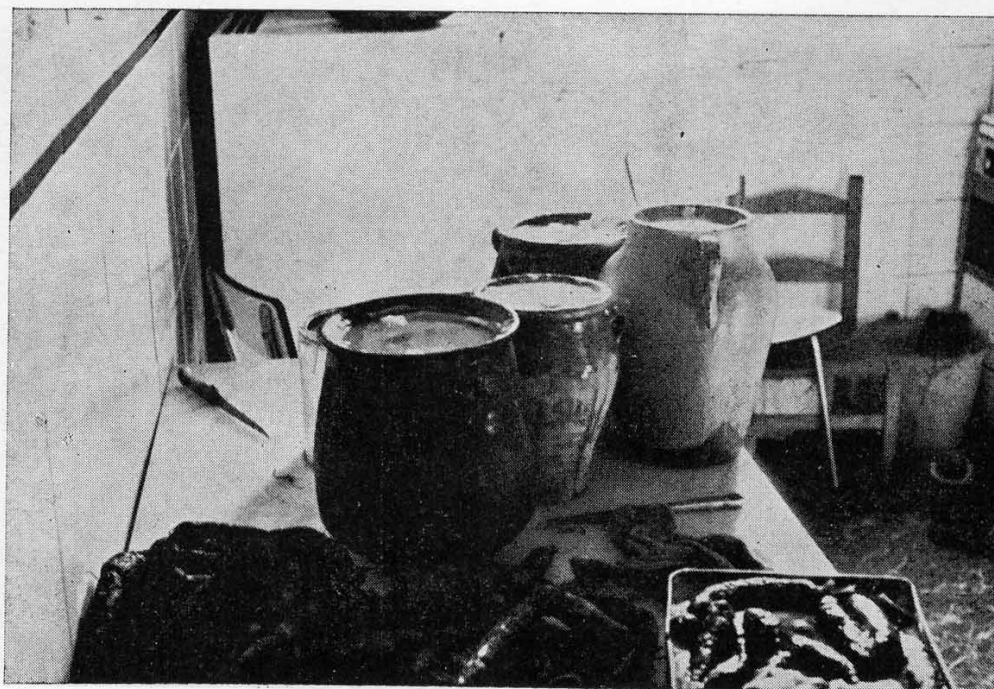


Foto 33 — Conservación de los chorizos.

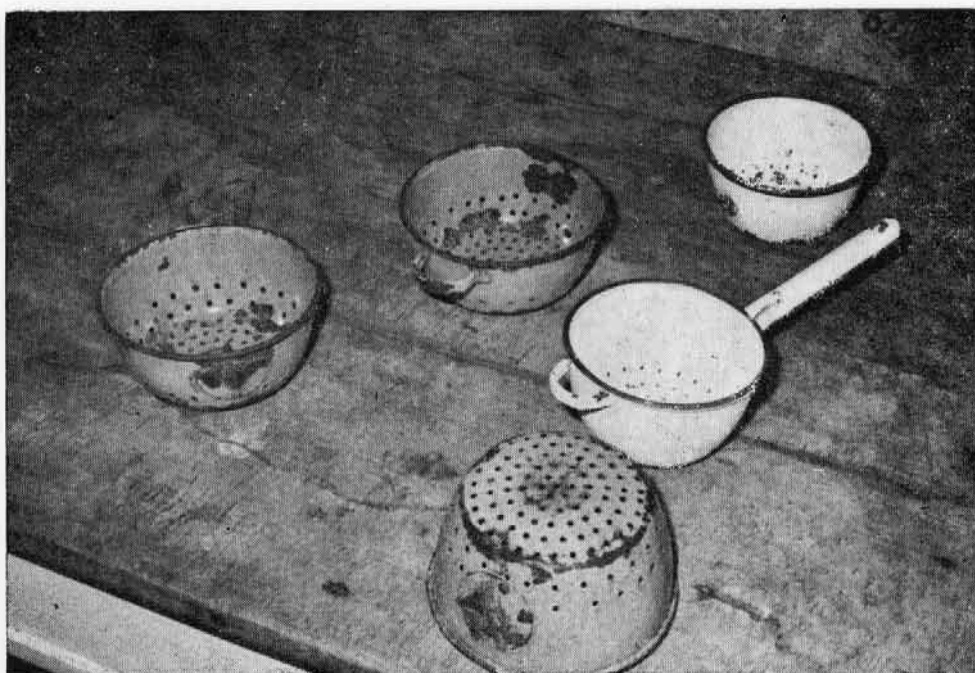
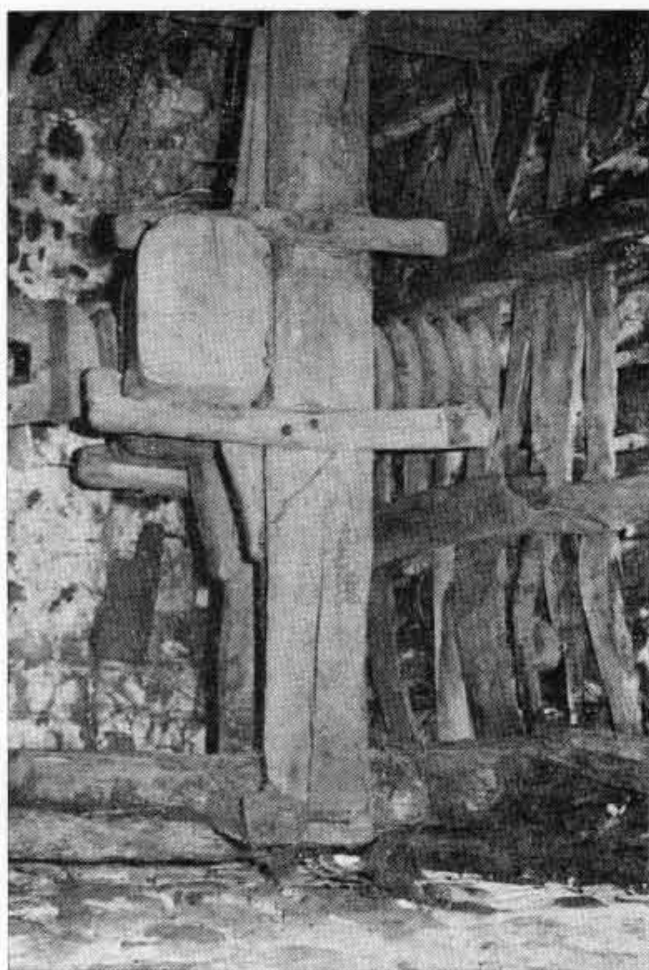


Foto 34 — Para la elaboración del queso.



Foto 35 — Vista del valle de Zigorraga.



Fotos 36-37 — Prensa de «Coillibar».



Foto 38 — Prensa de Eskibel.

NOTAS PARA LA COMPRESION DEL PLANO DE BUSTURIA:

— Escala 1 : 10.000.

— Curvas de nivel: — Cada 25 metros, trazos gruesos.

— Cada 5 metros, trazos débiles.

— Curso de los ríos, trazos más gruesos.

— Los cuadros (□) nos indican el emplazamiento de un edificio. Los cuadritos que se hallan delante son las construcciones anejas.

— Los números: Corresponden a los del portal de un edificio en la lista oficial del Ayuntamiento de Busturia. (En caso de que algún edificio tenga dos números, que corresponden a dos portales, se ha señalado sólo uno de los dos números.)

La numeración y localización se ha hecho por barrios:

— El edificio localizado mediante un número simplemente, corresponde al barrio de Axpe (12).

— La B indica que pertenece al barrio de San Bartolomé (B12) .

— La A indica que pertenece al barrio de Altamira (A12).

— La K indica que pertenece al barrio de S. Kristobal (K12).

— A partir del año 1963 (año de las tomas fotográficas para la elaboración del plano) se han construido nuevos edificios que constan en el catálogo, pues éste es de reciente elaboración (1972-73). Estos edificios no los hemos localizado ni indicado en el plano.

— Algunos topónimos, estaban indicados en el plano original. Hemos completado el plano con algunos topónimos (éstos están escritos con letras mayúsculas).

Señala el término municipal de Busturia. — + — + — +


Por el norte, falta una parte del territorio de Busturia. Este territorio se halla en el plano de Bermeo. Se hallan dos caseríos:

— Montemoro,

— Tribis-Errota.

En territorio de Sukarrieta (Pedernales) se hallan los edificios 150,

151, es decir, Munitis-torre y Munitis-torre-longa. Estos pertenecen al municipio de Busturia.

Señalan los caminos del pueblo. 

Señalan las paredes. 

Vía férrea. 

Pasos de Madalena. 