

ANUARIO DE EUSKO-FOLKLORE
Sociedad de Ciencias ARANZADI
SAN SEBASTIAN

Tomo XXV. — 1973-1974. — Págs. 151-276

Etnografía de Bermeo

Investigaciones ETNIKER

Por *ANTON ERCORECA BARRENA*

Bajo la dirección de

JOSE MIGUEL DE BARANDIARAN

GRUPO DOMESTICO I

SUMARIO

	<u>Págs.</u>
Datos geográficos	152
La casa	188
La alimentación	208
La indumentaria	226
Familia	233
Relaciones entre los esposos	239

DATOS GEOGRAFICOS

I.1.1. BERMEO * (Vizcaya), hablando en Euskera, *BERMIO* (foto I.1.1.).

I.1.2.* En documentos del siglo XI aparece como *VERMELIO* y *BERMEYO*.

I.1.3. Una carta de marear del siglo XIV habla de *BREMEO*.

I.1.4. Antes de la última guerra lo encontramos con erre fuerte, Beñmeo.

I.2.1. Situación 43° 25' 13" latitud norte, 2° 43' 26" longitud oeste, (Meridiano de Greenwich).

I.2.2. «La altitud media del centro urbano es de 15 metros sobre el nivel del mar».* La de los barrios se indica en I.8.2.

I.2.3. «Está comunicado por carretera con Bilbao (36 Km.), Gernika (15 Km.) y *Bakio* (12 Km.).»

I.2.3.1. Se distinguían los siguientes tipos de caminos:

KAMIÑUE: carretera principal, por ejemplo la carretera a Bilbao.

BURPIDIE: camino de carros.

OIÑBIDIE: sendero.

ANDABIDIE: camino por donde se conducían los muertos a la iglesia; cada caserío tenía su propio *ANDABIDE*.

URBIDIE: sitio por donde discurre el agua cuando llueve; el terreno por donde pasa es particular, pero tienen la obligación, aun si construye sobre él, de canalizar las aguas.

I.2.3.2. Viniendo de Bilbao, a poco menos de 1 Km. de la iglesia de *MAÑUAS*, existía una aduana. A ese lugar y debido a la cadena que se

Nota I.1.1. En el departamento de **BENI** (Bolivia), también existe una pequeña población llamada **BERMEO**.

Nota I.1.2. Sobre la nomenclatura utilizada, el primer número (I) indica el grupo doméstico I; el segundo número corresponde al del cuestionario **ETNIKER**; los números siguientes son divisiones y subdivisiones del anterior.

Nota I.2.2. Todos los datos publicados entre comillas son citas tomadas de las obras que se indican en el apéndice.

colocaba de lado a lado del camino, se le llama *KATE-ZARRA*. Algunos mayores han conocido en pie la caseta que allí había.

1.2.3.3. Dentro del municipio hay carreteras asfaltadas hasta *TRIBISKO ERROTA*, Alboniga, Faro Machichaco y hasta el repetidor de Televisión, situado en el alto de Sollube.

1.2.3.4. Existen multitud de caminos forestales (pistas). Además, todos los caseríos disponen de camino propio.

1.2.3.5. Se conservan restos de una calzada empedrada cerca de *URKEMENDI* (Alboniga). También, aunque menos patente, en *BIDE ZARRAK* (junto al casco urbano).

1.2.3.6. En la huerta del convento de los frailes existía un pequeño puente de piedra, bastante antiguo, rodeado de cemento, ya que se cubrió el río sobre el que está situado (este río es el que se forma en el barrio San Martín por confluencia de otros dos riachuelos).

1.2.3.7. En el camino de Bilbao, antes de llegar a Mañuas existe un marcador de leguas (foto 1.2.3.7.). Otros semejantes se pueden ver en Emerando, entre Munguía y Larrauri y en Artebakarra.

1.2.3.8. Existe una línea de ferrocarril entre Amorebieta y Bermeo, la estación terminal está situada junto al *ARTZA*.

1.2.3.9. Se decía que cuando todo se llenara de caminos y tiendas sobrevendría el fin del mundo.

1.2.4. Linda al norte con el mar Cantábrico; al sur con Meñaca, Arrieta y Busturia; al este con el mar Cantábrico y Mundaca, y al oeste con Bakio, Mungía y Meñaca (ver plano).

1.2.4.1. «Desde el año 1605 existieron pleitos entre el ayuntamiento de Bermeo y los vecinos por cuestión de los límites municipales. En 1629 se falló el pleito en Valladolid y se verificó el amojonamiento que ha tenido que ser corregido en varias ocasiones.»

1.2.4.2. Las ordenanzas municipales de 1753, en su capítulo 42, decían: «Los muchos pleitos con que ha sido molestada esta villa en razón de sus términos y jurisdicciones, constituyó a sus justicias y regimientos en el peculiar cuidado de hacerse visita general en cada año y para continuar en costumbre y acto tan conducentes a la conservación de sus derechos: Acordaron y ordenaron que todos los años, indefectiblemente, la justicia y regimiento hagan la visita expresada de términos y jurisdicción, y sus islas y San Juan de la Peña, reconociendo si los mojones se hallan presentes o movidos o arrancados (para en este caso ponerlos con citación de los confinantes). Lo que, y el acto con individualidad ponga fe el escribano de ayuntamiento en el registro de cada año. Y cumplan los capitulares, pena de residencia y de cada diez ducados, como también los que se escusaren de asistir sin legítimo impedimento, aplicados para propios de esta villa».

1.2.4.3. Hasta hace pocos años el día de San Juan degollado, el Ayuntamiento se dirigía hasta la ermita del mismo nombre y levantaba acta de todo lo que existía en ella.

1.2.4.4. El día de la Magdalena, aun hoy en día, el ayuntamiento se dirige en barco hasta cerca de la isla de Izaro. Al llegar desembarcan dos hombres y clavan una bandera en lo más alto; a continuación el alcalde lanza una teja al mar reclamando la propiedad de la isla. Tras rodearla se dirigen hasta Elanchove, donde son recibidos y agasajados por el Ayuntamiento de este pueblo, cuyo alcalde hace entrega del bastón de mando al de Bermeo. Después de comer vuelven a Bermeo, pasando antes por Mundaca para tomar un vino con sus autoridades (antes también desembarcaban en Pedernales con el mismo fin).

1.2.4.5. Según una leyenda, existió un pleito de propiedad con Mundaka respecto a la isla de Izaro. Se resolvió con una carrera de chalupas hasta la isla, salieron al mismo tiempo de ambos puertos llegando primero la de Bermeo. Como árbitro de la carrera se dice que actuó Elantxobe.

1.2.4.6. A poco más de un kilómetro del repetidor de T.V., y a unos 7 u 8 metros de la carretera, en el punto donde coinciden Meñaka, Arrieta y Bermeo, existen dos monolitos de piedra: El primero de base rectangular, 48,5 x 29 cm. con una altura de 110 cm. orientado de N-W a S-E; el segundo a 60 cm. del anterior, también rectangular de 49 cm. x 23 cm. y una altura de 53 cm., dirigido de N. a S. Un fragmento de este último mide 64 cm. de alto y tiene grabado un rectángulo de 35 x 13 cm. dentro del cual se pueden leer dos A.

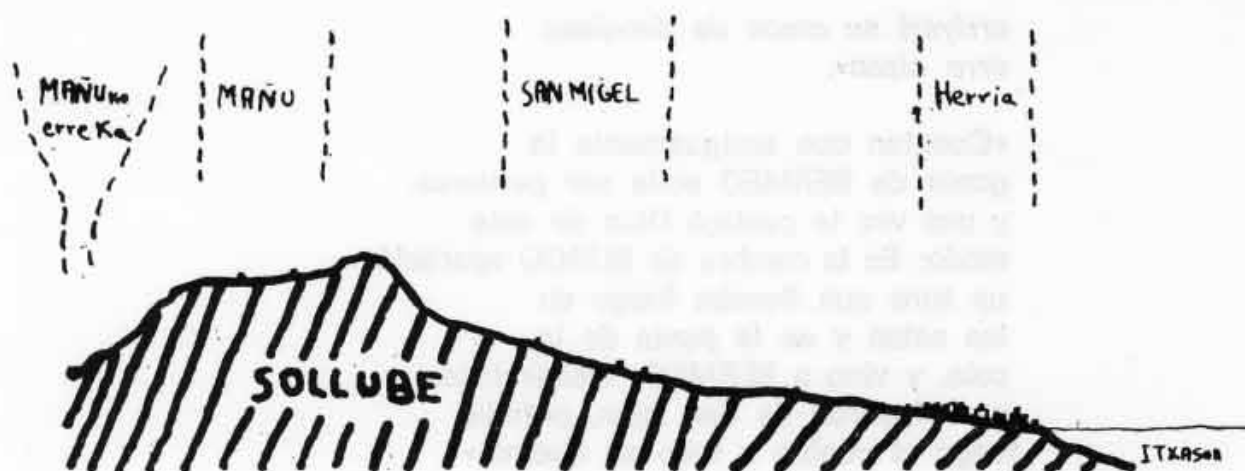
1.3.1. «Superficie del municipio, 33,31 Km.².» En ESTUDIOS SOCIO-ECONOMICOS COMARCALES, GUERNICA-BERMEO se habla de 41,57 Km.². Partiendo de esta cifra han realizado su trabajo, del que he tomado casi todos los datos estadísticos.

1.3.2. «En 1962, estas 4.157 Ha. se repartían en:

Superficie labrada	657 Ha.
Prados naturales	648 Ha.
Pastizales	525 Ha.
Arbolado	1.529 Ha.
Matorrales	323 Ha.»

1.3.3. «El 91 % de los terrenos lo son en propiedad, el resto en arrendamiento.»

1.3.4. El núcleo central de población ocupa un pequeño valle situado entre el mar y una cadena montañosa que recorre el municipio de Sur a Norte (foto 1.3.4.). En un corte esquemático (E-W) que pasara por el centro urbano, el barrio San Miguel y el barrio de Mañuas, veríamos:



I.3.5. De Sur a Norte las alturas más destacadas son (ver plano):

- AITXERENEKUE (674 mts.)
- SOLLUBE TXIKERRA (662 mts.)
- SOLLUBE (680 mts.)
- GALTXURREKO ATXA (504 mts.)
- TRUEBENDIKATU (424 mts.)
- GARBOLA (479 mts.)
- BURGO o BURGOA (431 mts.)
- ARBALLU (434 mts.)

I.3.5.1. Encima de Machichaco existe al llamado *SANTU ATXA*, que al parecer está relacionado con los gentiles.

I.3.5.2. La zona situada entre *GARBOLA* y *TRUEBENDIKATU* se llama *GOIKOGANA* o *GOIKOGANE*.

I.3.5.3. La loma que partiendo de *GARBOLA-GOIKOGANE* se dirige al oeste se llama *ALTZAI* o *ALTZADI*, sobre su ladera se asienta el barrio de *Mañuas*.

I.3.5.4. Entre *TRUEBENDIKATU* y *GALTXURREKO ATXA*, al altozano situado sobre la iglesia de Mañuas, se le llama *LAUBIDIE* o *LABIITA*, porque en ese punto se cruzaban los antiguos caminos que iban de Mañuas a Alboniga y de Arrieta y San Juan de Gaztelugatx.

I.3.5.5. «Atxiñe *BERMIO*ko jentie geistue ixeten eizan, ta bein Jaungoikuek kastigau eieban aulan: *BURGO*ko mendi tontorrien agertu eizan zezen bat adarretan da bustenan punten sue eukala, ta etorri eizan *BERMIO*ra, *SAN JUAN PORTALE*etik sartun da

*erriyeri su emon da dan-dana
erre eizan».*

«Cuentan que antiguamente la gente de BERMEO solía ser perversa, y una vez le castigó Dios de este modo: En la cumbre de BURGO apareció un toro que llevaba fuego en las astas y en la punta de la cola, y vino a BERMEO: metiéndose por el portal de San Juan, prendió fuego al pueblo y todo se quemó.»

1.3.5.6. «También se narra que otra noche, una vaca que vomitaba llamas, descendió del monte a aquella villa cargada de un hombre, y que introduciéndose en el recinto murallado atemorizó al vecindario, no retornándose a su selva mientras no le arrojaron los curas con conjuros y astucias pertinentes.»

1.3.5.7. Todavía son conocidos ciertos genios nocturnos a los que llaman *IDITXUek*:

1.3.5.7.1. «Imagínaseles animales selváticos que por los orificios del cuerpo despiden haces de fuego y van regando de consternación y temor todo el camino que recorren. Discurren desde el toque de oración hasta el canto del gallo. Accionan por la vuelta de las caserías y por los sembrados y sierras.»

1.3.5.7.2. «Preferían el bosque comprendido entre *Ichebiscar, Goicogane, Urquemendi, Alboniga* y *Arenondo*.»

1.3.5.7.3. «Si en sus salidas recogen a alguna persona, cargan con ella sobre su grupa y la llevan por barrancos, precipios, jaros y collados, en son de juego, y no la sueltan hasta el canto del gallo, dejándola tundida.»

1.3.5.7.4. «*BERMIOko baserrijetan, askotan agertuten ei die, bide-kurtziyo baten edo alan, IDITXUek, edo IRITXUek. Onek txarrikume antzekuek ixeten ei die, ta edozein gizon artunda erabitten ei dabe basorik baso, sasirik sasi, lezarik leza, jo batera jo bestera; baye geiagoko kalterik ez ei dabe eitten. Da gero, agertu zien lekuen ixten ei dabe gixona. Onetariko gixon asko esagutu dodaz.*» Traducción: «Muchas veces en los caseríos de BERMEO, en un cruce de caminos o así, han aparecido los *IDITXUek* o *IRITXUek*. Estos suelen ser semejantes a las crías de cerdo, y cogiendo a cualquier hombre le suelen llevar entre bosques, zarzas y abismos; aunque no le suelen hacer mayor daño. Después dejan al hombre en el sitio donde le recogieron. Yo he conocido muchos hombres de estos.»

1.3.5.7.5. *Orrek isaten dies: Gaubeko aimaitxekue yoten dauenien al-*

batakora. Trad.: Suelen aparecer desde el toque de ánimas hasta el toque del alba.

1.3.5.7.6. Los *IDITXUek* no andaban nunca dentro del casco urbano, únicamente por las aldeas.

1.3.5.7.7. *Onek IDITXUek, en general eitxen izen eidaue karkabatan... saltaten sues ta alako lekutan agarraten eitxen zauien ister biyen erdi-yetik, sartun eitxen... kaballu moduen ganien da gero ibilli ta ibilli ta ibilli geu gustiyen. Da goizeko albaketan abandonaten isentxuies urrutu urrutu einye... Bside ondiño baten bat e... TALAIYera yuten izan da gizon bat, mariñeru bat, gaubetan... A be ibillikue izan bideu olakuekaz.* Trad.: Estos *IDITXUek*, en general, cuando por ejm. vas a saltar una carcava o un sitio así, le cogían entre las dos piernas, se metían... Te cogían como si fueras encima de un caballo y luego te andaban toda la noche. Al toque del Alba les abandonaban destrozados... Todavía vive alguno... Un marinero solía ir a las noches a la Talaia... aquél también alguna vez ha sido llevado por éstos.

1.3.5.7.8. Para auyentar a los *IDITXUek* y a las almas de los difuntos, los curas organizaron las procesiones de San Marcos entre Alboniga y San Miguel.

1.3.6. Esta cadena montañosa en su ladera este forma unos repliegues que bajan de nivel a medida que se aproximan al mar; sobre estos repliegues se sitúan los barrios de *DEMINIBUS*, *ALBONIGA*, *SAN ANDRES*, *SAN MIGUEL*, *AGARRE* y *ARENE*.

1.3.7. Entre estos repliegues existen unos riachuelos (ver plano), la mayoría de los cuales desembocan en el puerto:

1.3.7.1. El más importante, situado entre *DEMIKU* y *ALBONIGA*, es el río *ARTIGAS* (*ARTIKEko errekie*). Este río, a su paso por el casco urbano, producía frecuentes inundaciones, por lo que a la altura del caserío *ETXETXU BARRI* se perforó un túnel en el monte *ZARRAGOITXI* dando salida directa al mar a sus aguas. Según un informe de ICONA (1975), este río tiene 4 kms. de longitud. En sus orillas hay instaladas 5 empresas, sin depuradora, que contaminan parcialmente 2 kms. de su corriente.

1.3.7.2. El riachuelo formado entre *ALBONIGA* y *SAN ANDRES* (en el que se ha construido una pequeña presa) y otro riachuelo que se forma entre *SAN ANDRES* y *SAN MIGUEL* (*ETXEBARREKAKo errekie*) se unen formando el llamado *ARENONDOko errekie*, que desemboca en el curso viejo del río *ARTIGAS*.

1.3.7.3. El que se forma entre *SAN MIGUEL* y *AGARRE* recibe varios nombres, todos ellos de los caseríos de las proximidades, por ejemplo, *ERROTATXUko errekie* o *JERONIMOneko errekie*.

1.3.7.4. Entre *AGARRE* y *ARENE* tenemos *LANDABASOko errekiā*, que se une al anterior en el barrio *SAN MARTIN*. Desde aquí, según Carmelo Echegaray (año 1920), recibe el nombre de río *AMEZAGAL*.

1.3.7.5. Según el mismo autor, el río *AMEZAGAL* se une al río *ARTIGAS* en la ribera formando el río *ALBONIGA*, que desemboca en el *ARTZA*.

1.3.7.5.1. Actualmente todos estos riachuelos están cubiertos en su trayecto urbano, y son aprovechados como alcantarillado de una gran parte del pueblo, de esta forma parte de los deshechos del pueblo van a parar al puerto, convertido así en una verdadera cloaca.

1.3.7.6. Entre *POIYU* y *DEMIKU* está *ZARRENeko errekie*, llamado también *KURTZIOko errekie* (por pasar junto a este caserío y ermita respectivamente). Desemboca en el puerto, debajo del astillero.

1.3.7.7. Entre *DEMIKU* y *LAMIAREN (LAMIYARE)*, formando la línea divisoria con Mundaka, existe un riachuelo que desemboca en *ERROSAPE* (junto a su desembocadura existe una fábrica de harina de pescado, con cuyo nombre, *ALFA*, se designa muchas veces a esta zona).

1.3.7.7.1. *Azkue en Euskalerrriaren Yakintza* incluye un diálogo entre dos lamias, la de *ERROSAPE* y la de *LAMIAREN*:

- «A LAMIARANgoa!
- *Zer gura dona, ERROSAPEkoa?*
- *Or doean orreri bota eiona lakirioa.*
- *Zelan botako dotsanat lakirioa? Gabonarizegina daroeana soñeka.»*

«¡Eh, la de *LAMIAREN*! / ¿Qué quieres, la de *ERROSAPE*? / Tírale el lazo a ese que va por ahí. / ¿Cómo le voy a hechar el lazo, si su ropa está tejida con hilo de Navidad?»

1.3.7.8. Del monte *BURGOA*, en el barrio *ARENE*, baja otro riachuelo que desemboca directamente en el mar: es *GALDIZko errekie*, llamado también *MADARIko errekie*.

1.3.7.9. Un minúsculo regato que nace debajo de *ARENE* desemboca en la playa de *ARITXATXU*.

1.3.7.10. En la ladera oeste de la cadena montañosa se forman algunos riachuelos que, uniéndose, desembocan en la playa de *Bakio*. Uno de ellos, *INFERNOKo erreka*, nace al N-O de la cumbre del Sollube y sirve de línea divisoria con *Meñaka*. Confluye con otro riachuelo procedente de *Meñaka* en un punto al que por su parecido con la vocal llaman *A*, es aquí donde coinciden los ayuntamientos de Munguía, *Meñaka* y Bermeo. El riachuelo resultante se une más abajo con el que procede de *Mañuas (MAÑUKo errekie)*.

1.3.8. Existen algunas pequeñas lagunas o pozos:

1.3.8.1. En *Matxitxako*, cerca del talayero, existe una pequeña laguna llamada *TALAIYEko pozue*, que hace dos años se llenó en parte con los escombros de un cuartel que existía a su lado (foto 1.3.8.1.).

1.3.8.1.1. Hace unos años oí que en esta laguna vivía una gran serpiente (*SUGOI AUNDI BET*), todas las personas a las que he vuelto a preguntar por este tema me lo han negado.

1.3.8.2. En el monte *ARBALLU* existe un pequeño lago, de unos 40 metros de diámetro, con una isla vegetal en su centro; se le llama *POZO ILLUNA*.

1.3.8.2.1. Se decía que en esta laguna vivían las Lamias; «Laguna en cuyo líquido disponían las lamias de un a modo de casa o palacio encantado, sembrado de riquezas y sorpresas mágicas», según nos cuenta *Zabala eta Otzamiz* (1928).

1.3.8.2.2. También se dice que comunica con el mar; por lo tanto su nivel varía con las mareas.

1.3.8.2.3. Según dato recogido en *AXANGIZ* en 1921 por J. M. Barandiarán: «En el lugar que ocupa actualmente el estanque llamado *POZU-BELTZ*, cerca de Bermeo, entre *MATXITXAKO* y *ARBALLU* araba la tierra en día de fiesta un labrador, el cual fue luego tragado por la tierra juntamente con su pareja de vacas y arado, formándose allí el pozo que aún existe».

1.3.8.3. Al N.O. de *POZO ILLUNA* existe otra laguna más pequeña, en vías de desecación por los pinos que cubren la zona.

1.3.8.4. Entre *MUNEPE* y *ESTRATZILLO* (caseríos de *ARRONATEGI*), existe una laguna al parecer de bastante profundidad.

1.3.8.5. En San Juan de Gaztelugatx, junto al muro norte de la iglesia, existe un pequeño pozo de aproximadamente un metro cuadrado de superficie.

1.3.8.6. Antiguamente algunos caseríos disponían de pozos para recoger el agua que consumían.

1.3.9. Existe una leyenda según la cual San Juan desembarcó en el puerto de Bermeo y dando tres pasos llegó hasta la ermita de su nombre. En los lugares donde pisó quedaron las huellas de sus pies grabadas en piedra (*SAN JUAN OIÑEK*). Los lugares son:

1.—En *MORONDO*, debajo del arco de San Juan (*SAN JUAN PORTALE*), donde se conserva, aunque muy erosionada y rota, una incisura de 21,5 centímetros de largo por 10 cms. de ancho y profundidad variable; su dirección aproximada es N-S; la piedra arenisca en la que está

situada mide 52 cms. de largo y unos 25 cms. de alto y sirve de base al arco. (foto I.3.9.1.)

2.—En *ARENE*, junto a una fuente existente cerca del caserío *ITXESALDE*, al lado de la carretera que va de *BERMEO* a *BAKIO*. La incisura, semejante a la anterior, desapareció hace pocos años al hacer unas obras en la carretera.

3.—Cerca de *BURGOA*, en el llamado monte de *MARTIN KOIXO*.

I.3.10. En *HARRI BOLAS* hay una serie de grabados en las rocas junto al mar.* No sólo no se sabe su significado, sino que apenas es conocida su existencia:

I.3.10.1. Hay unas ochenta incisuras rectangulares, formando series lineales de dos a ocho unidades (marcas de ventosa?); de ellas cuarenta y cinco (14 series) tienen un tamaño medio de 14,5 cm. de largo por 6,4 de ancho por 7,2 de profundidad (foto I.3.10.1.1). Las restantes forman cinco grupos y son más pequeñas —6,5 cm. de largo, 3,4 de ancho y 4,2 de profundidad— (foto I.3.10.1.2). Todos los grupos de incisuras se hallan formando líneas rectas, siendo su dirección paralela o perpendicular a la de la costa, es decir N.-S. o E.-W.

I.3.10.2. Hay también una roca, cuyo diámetro medio es de unos sesenta centímetros, que tiene grabados ocho círculos de cuatro a diez centímetros de diámetro; dos de estos círculos están unidos por líneas (foto I.3.10.2).

I.3.11. «Cerca del monte *ARBALLU*, por *POZO ILLUNA*, decían que existía un tesoro metido dentro de un arca».

I.3.12. Las campas donde se reunían las brujas se llamaban *EPERLANDA*:

I.3.12.1. Existe un refrán: *JUISIYOKO EGUNIEN EPERLANDAKO LANDARA BATUNGO GARIE DANOK, ONAK OGONGODIES ESKOITXIK TA TXARRAK OGONDO DIES ESKERRETIK*. "El día del juicio nos reuniremos todos en la campa de *EPERLANDA*, los buenos estarán a la derecha de Dios y los malos a la izquierda".

I.3.12.2. Según otra versión: *JUISIYOKO EGUNIEN EPERLANDAKO LANDARA BATUNGO GARIE DANOK, ONAK OGONDO DIES ESKU ONE-*

Nota I.3.10. Una información más amplia sobre el tema se puede encontrar en: **ERCORECA, ANTON: Notas en torno a unas incisuras existentes en rocas de la ría de Gernika y zonas costeras próximas.** «Kobie» (Bilbao), 6 (1975).

Nota I.3.12.2. En Bermeo *ESKU TXARREKUE* se le dice a la persona que no es de fiar, por ejem., a un ladrón.

*TIK TA TXARRAK ESKU TXARRATIK.** "El día del juicio nos reuniremos todos en la campa de *EPERLANDA*, los buenos estarán por la parte buena y los malos por la mala".

1.3.12.3. En el barrio *ARENE* hay una campa, *SANTA KRUZKO LANDIE*, donde bailaban las brujas.

1.3.12.4. Cerca del monte *GARBOLA* hay otra campa, *SUMARRATAKO LANDIE*, donde también se reunían las brujas.

1.3.12.5. «En Bermeo se conoce una campa con un haya, situada en el monte *SOLLUBE*, junto al camino de *ARRIETA*». Su nombre es *GALTXURREKO LANDIE*, por estar situada entre la peña y el caserío de este nombre.

1.3.12.5.1. Por la zona de *SOLLUBE* se habla de unos personajes mitológicos, gigantes, que aparecen por las noches y que a veces entran en contacto con los hombres. Genéricamente se les llama *BALTZAK*. Una leyenda relacionada con estos personajes se localiza en *GALTXURREKO LANDIE*:

Aitxe defunturi otor zala embra baltx aundi bet ba... baten etor zala SAN JUANera yoaten zila, geubez. Ill ero bizi yoan bear dala. Lagune ikusi dauenien txakurtxue ()*; esan eitxon kostumbrie es eukiteko txakurre emoteko geubien iñori, ze illik ero bizirik SAN JUANera yoan bear dala ta berak SAN JUANera doa ta... Ori zen ARRIETAtik SAN JUANera doan bidien.*

Que a mi difunto padre se le acercó una mujer negra muy grande... Una vez le vino, que iban a SAN JUAN (de Gaztelugatx) de noche. Que hay que ir vivo o muerto. Cuando le vio (*)* un perrito; le dijo que no tuviera la costumbre de dejar el perro a nadie de noche, ya que vivo o muerto hay que ir a SAN JUAN y que ella va hacia SAN JUAN... Eso ocurrió en el camino que va de ARRIETA a SAN JUAN.

1.3.13. Según un *LEBATZALE* de setenta y cinco años, los topónimos de la costa desde Mundaka hasta pasado San Juan (ver plano) son:

- 1.—*SANTA KATALINA*.
- 2.—*BURGO*.
- 3.—*MUNDEKAKO UGERRIYE*.
- 4.—*LAMERA PUNTIE*.
- 5.—*ERROSAPE*.
- 6.—*MATXIKORTA*, se llamaba así al trozo de costa donde actualmente se encuentra la *CAMPSA*.

Nota 1.3.12.5.1. Dato recogido en cassette; en este punto hay algunas palabras ininteligibles, pero por el contexto parece ser que le ofrece el perrito.

- 7.—PORTU BARRIYE.
- 8.—ARTZIE.
- 9.—PORTU ZARRA.
- 10.—ROMPEOLAS.
- 11.—FRANTXUNATXES; (*Frantxuen atxak*).
- 12.—LAISUEK.
- 13.—TALAPIE.
- 14.—BAÑO LEKUE.
- 15.—BERMIOKO UGERRIYE.
- 16.—TOMPOI TXIKIYE.
- 17.—TOMPOI BIYEN ERDIYE.
- 18.—TOMPOI ANDIYE o TOMPOI NAGOSIYE.
- 19.—ARITXATXUKO ISLIE, también se le llama ATXA NAGOSIYE (la peña mayor). Delimita una pequeña ensenada con arena que constituye la playa de ARITXATXU.
- 21.—GIBELPIE.
- 22.—TRANKILLEKO ATXA. Está debajo del caserío GIBELE. Es una gran roca que dicen tiene forma de mitra de obispo.
- 23.—TRANKIL PUNTIE.
- 24.—GALDIZKO ERREKIE.
- 25.—ARBATZ.
- 26.—LUR-GORRI.
- 27.—La costa está constituida por piedras redondeadas, por lo que recibe el nombre de HARRI BOLAS.
- 28.—KARGADERO. Las piedras que se utilizaron en la construcción del puerto eran cargadas en este punto y llevadas en Gabarras hasta su destino.
- 29.—MATXAKU.
- 30.—POTOR-ARRI.
- 31.—NAZARETOKO PUNTIE.
- 32.—SILLARI, ya que hay una especie de silla esculpida en la roca.
- 33.—MATXITXAKO.
- 34.—ERMUPE, está situado debajo del caserío ERMU.
- 35.—ATATALLE.
- 36.—AKATZEKO ISLIE.
- 37.—SAN JUAN TA AKATZ ARTEKO ZENAIYE (foto I.3.13.37).
- 38.—SAN JUAN GAZTELUGATXEKUE, islote unido a tierra por medio de un puente con dos arcos (foto I.3.13.38).
- 39.—KURRILLOKO ZENAIYE.
- 40.—KURRILLOKO ATXAK.
- 41.—KURTZEPIE.

I.3.13.38.1. El islote de Gaztelugatx fue utilizado como castillo y como convento. En la actualidad existe una ermita y un pequeño edificio en ruinas que servía de casa del peregrino.

I.3.13.38.2. «En un principio la ermita de San Juan se pensó construir en la campa de *OROBIZARRETA* cerca de la iglesia de San Pelayo, pero todas las noches los materiales que llevaban de día eran trasladados lejos de la campa. Hubo una persona que intentó descubrir el misterio y quedó ciega. Por fin tuvieron que construir la ermita en su actual emplazamiento.»

I.3.14. A unas seis millas del puerto está la isla de Izaro (foto I.3.14.). «Tiene 532 mts. de largo y 117 mts. de ancho, siendo su altura máxima de 45 mts.». Su dirección es Norte-Sur. Desde el siglo XV al XVIII vivió una comunidad Franciscana; después se construyó una ermita dedicada a la Magdalena que actualmente está en ruinas.

I.3.15. Al noreste de Izaro hay un islote llamado *POTORRO ARRIYE*.

I.3.16. Entre Izaro y Ogoño existen unos arrecifes (*BAISEK*) que se llaman *OTXARRIYEK*.

I.3.17. «En el mar la zona de profundidad inferior a 200 mts. no alcanza más de 12 Km.»

I.3.18. En esta zona, entre Cabo Villano y Lekeitio, existen una serie de calas frecuentadas por las merluceras Bermeanas. Algunas de ellas (en 1974), según un marinero de 40 años, son:

BASAMENDI
AKARKALA
*SILLEMANKU TXIKIYE **
*SILLEMANKU ANDIYE **
*PAPARDU MANKU **
*JUSTU MANKU **
BERTXOTXU
LAPUR KALIE
OKARANTXA
ARRIZAR
URKULUE
ERREKADO
GALDIZUR
OIYERBE
GOIYERRI
ZIGARRE
LAUGANAK
KALA BARRI
KALA FALTZO

Nota I.3.18. Se pronuncia MANKU por BANKU (banco).

SANTO MORO
BURGOS
BASORKADAK

I.4.1. «Excepto un pequeño islote triásico existente en la zona Arene-Agarre, todo el resto corresponde al Cretácico inferior, por orden cronológico:

— *URGO APTENSE*: comprende una serie de afloramientos aislados al oeste del cabo *Machichaco* que constituyen la península de *Gastelugatx* y la isla de *Akatx*;

— *MARGO APTENSE*: zona comprendida entre *Gibele* y la desembocadura de la ría de Gernika; una pequeña porción entre *Ernu* y encima de San Pelayo; también la isla de *Izaro*;

— *ALBENSE*: comprende la zona del cabo Machichaco y se extiende hacia el interior.»

I.4.2. Nolte en el «Catálogo de simas y cuevas de la provincia de Vizcaya» cita las siguientes:

I.4.2.1. (VI-485).—Cueva de Izaro n.º 1 (Coordenadas N. 43° 25' 29' 5", E. 1° 00' 20") *. Se halla a pocos metros al W. de la escalinata o puertecillo donde atracaban los barcos. Su boca es de 3 mts. de ancha por 0,6 mts. de alta. La longitud interior es de 7 mts. orientada al este.

I.4.2.2. (VI-486).—Cueva de Izaro n.º 2 (coord. N. 43° 25' 34", E. 1° 00' 17"). Subiendo a las ruinas de la ermita hay que descender levemente por la cara norte donde se halla esta cueva de pocos metros orientada al W.

I.4.2.3. (VI-487).—Cueva de Izaro n.º 3 (coord. N. 43° 25' 36' 5", E. 1° 00' 06"). Siguiendo la línea de la costa por su parte septentrional a unos 100 mts. de la anterior.

I.4.2.4. (VI-488).—Cuevas de Izaro n.º 4 (coord. N. 43° 25' 37", E. 1° 00' 5"). Siguiendo por la orilla del mar hacia el W. y cerca de la punta de la isla, a unos 20 mts. de la anterior. También es de dimensiones reducidas.

I.4.2.5. (VI-564).—Sima de *POZOLLUNE*, se halla en el alto de la carretera de Machichaco, yendo hacia Bakio, en el montículo denominado *BURUKOBIZARRE*. Se abre cerca de un pozo de agua.

I.4.2.6. (VI-565).—Sima de *GOIKERRE*, cerca de la anterior.

I.4.2.7. (VI-566).—Sima de *ARBALLU*, también cerca a las anteriores, en el montículo del mismo nombre.

Nota I.4.2.1. La longitud se refiere al meridiano de Madrid situado a unos 3° 41' al W. de Greenwich.

1.4.3. Cerca de *ERROTATXU* hay una cueva cuya entrada está cubierta por una especie de cascada. Parece que hace unos veinte años entraron a ella unos cazadores de Meñaka con los perros siguiendo a un gato montés.

1.4.4. En la ladera sur del barrio San Miguel abundan unos hoyos de dos o tres metros de diámetro por uno o dos de profundidad (torcas).

1.4.5. Algunas obras de principios de siglo hacen referencia a una sima que existía en el barrio San Miguel:

1.4.5.1. Según una leyenda recogida por el Padre Madariaga (año 1921), «Una bruja tenía costumbre de peinarse con peine de oro junto a una sima en la finca denominada *GARATZONDO* cerca del barrio San Miguel. Una vez la bruja dejó en aquel sitio su peine que luego fue recogido por alguno. La bruja se presentó en casa de éste diciendo:

*Intxus ko eratziye
ekasu neure orراسيye
ezpabere kendukotzut
kortako bei nagosiye.*

(Pariente de *INTXUS* / Dame mi peine / Si no te quitaré / la vaca más grande de la cuadra.)

1.4.5.2. Zabala (año 1928) nos cuenta que «en la referida sima vivía una Lamia, que utilizaba un peine de oro para peinarse».

1.4.6. En el tompón cerca de la orilla, hay una cueva (*TOMPOIKO KUEBIE* o CUEVA DE LOS PIRATAS) en la que existe, según dicen, un tesoro abandonado por los piratas; según otros, hay un hacha.

1.4.7. «Cerca de *ARBALLU* hay una raja pétrea que ningún ser humano se ha atrevido a profanar en toda su extensión. Aseguran que la entrada está dispuesta con una losa horizontal y una grada y que seguidamente cierra el paso un balcón de unos tres metros de largo que asombra al visitante». A toda esta zona se le llama *ATXANARRABASO*, porque antiguamente abundaban los buitres.

1.4.8. Antes en algunas aldeas existían unos hoyos en tierra para hacer cal (*KARABIYEN SILLUEK*), en ellos se quemaban con argoma las piedras calizas que se traían de la cantera de Pedernales.

1.4.9. Algunos campos cercanos a *URKEMENDI* están (1962) acribillados por pequeños cráteres, como resultado de la batalla que se libró en esta zona durante la última guerra.

1.4.10. En la parte alta de la carretera Bermeo-Bilbao, entre el ca-

Nota 1.4.10. Los dos caseríos *LANDA* aparecen consignados en el plano como dos círculos a uno y otro lado de la carretera Bermeo-Bilbao, cerca de la línea divisoria con Meñaka y Munguía.

serío LANDA * (*Mañu*) e INFERNOKO erreka, se encuentra JENTILLATXA o ZENTELLATXE, lugar donde existe una cueva que recibe el mismo nombre (*KUBIE JENTILLATXANA*).

1.4.10.1. En ese mismo lugar existió una cantera.

1.4.10.2. En la cueva vivieron los gentiles (*Jentillek, Zenteillek*); estos eran hombres y mujeres muy grandes que desaparecieron hace mucho gracias a los conjuros (*KONKURULLEK*) que les hicieron los curas. Como vivienda próxima de gentiles se señala también la cueva de *SANTIMAMIÑE*. Actualmente el concepto de gentil ha variado, así se considera gentil a un hombre alto, fuerte, arrogante...

1.4.10.3. Hace unos años un chico joven de Bilbao se metió en la cueva *intentando encontrar oro*.

1.4.10.4. Text.: *Iñoiz entzundot: Or ki eiñ ta Olazarratan kiek urten zauela*. (Alguna vez he oído: Que haciendo humo ahí, salió en *OLAZARRETA*).

1.4.10.5. Como ocurrido hace cinco o seis años (textualmente):

...Truboi batek bota zauen arri negargarri bet... Txarriyek kortan be, atien kampuen dauela, yo atie ta zartun zen barrure; Or ein zeun explosibo bat, truboi batek einseuen, baie negargarriye... Ta alako baten ikusten dot atxa, arri itxela, an dau ondiño... Bertan kontran kontran yeusi zen. Truboie zan a-in zauen are efektue... baltxitxute on zan a eskiñe gustiye...

...Un trueno tiró una piedra descomunal... hasta el cerdo, que estaba fuera, dio un golpe a la puerta y se metió a la cuadra; La explosión que ocurrió ahí la hizo un trueno, pero fue terrible... Y una de estas que veo la roca, una piedra muy grande, todavía está allí... Allí mismo cayó. Fue un trueno el que hizo aquel efecto... Toda la zona quedó ennegrecida...

1.5.1. Flora; cubre toda la tierra:

1.5.1.1. La flora de Iزارo es muy interesante, según *GUINEA*: «Es digno de notarse la presencia del *Vincetoxicum Officinale* en la escollera norte a nivel del mar y la asociación de *Silene Maritima* y *Statice Occidentalis*. También se presenta asociado al *Chrithmum Maritimum* con *Plantago maritima*, *Daucus Gummifer* y de nuevo *Vincetoxicum Officinale*. En unas rocas inclinadas 45° orientadas al norte, anoto *Lavatera arborea*, *Beta maritima*, *atriplex hastata*. En un pequeño declive orientado al este: *Allium sphaerocephalum*, *Crithmum maritimum*, *Silene maritima*, *Daucus gummifer*, *Beta maritima*, *Reichardia picroides*, *Anthyllis vulneraria*, *Dactylis glomerata* y más arriba, en la parte alta de la isla, *Carlyna corymbosa*, *Echium vulgare*, *Lotus corniculatus*, *Pulicaria dysenterica*, etc.».

1.5.1.2. Se decía que en Iزارo había buenos pastos, por eso llevaban rebaños de ovejas en traineras desde el puerto de Bermeo.

1.5.1.3. En las rocas de la costa se recogían muchas algas (*ITXES BEDARRAK*), que una vez secas se quemaban y se usaban como abono. En la actualidad se ven pocas y no se les da ningún uso.

1.5.1.4. «En la zona de acantilado domina el *Crithmum maritimum* que se acompaña con frecuencia del *Plantago maritima*. Ambos se fijan en las fisuras de las calizas y cubren la cuarta parte de la superficie del acantilado. El resto corresponde a roca desnuda o a lo sumo con manchas de líquenes.»

1.5.1.5. «En los niveles más alejados del mar, llegando al borde superior del cantil costero, *Dactylis glomerata*, *Brachypodium pinnatum* y *Hedera helix*.»

1.5.1.6. Sigue una amplia zona de cultivos y prados que, empezando en las huertas próximas al centro urbano, se continúa hasta alcanzar la zona de bosque situada en los altos. Antes la extensión de los cultivos, sobre todo maíz, era muy amplia. En la actualidad son más abundantes los prados.

1.5.1.7. Tomando como muestra una huerta cercana a Bermeo, se cultivan: patatas, lechugas, coliflor, acelgas, berzas (*AZORIYUE*), alubias (*INDIYABAK*), habas (*BABAK*), vainas, puerros, tomates, pimientos, ajos (*BERAKATXAK*), cebollas (*KIMPULEK*), zanahorias, nabos, fresas, etc. Cerca de la casa suele haber unas matas de perejil.

1.5.1.8. Los árboles existentes en la misma huerta son: peral (*MAGARIYE*), mazano (*SAGARRA*), ciruelo (*OKARANA*), (*FRESKUE*), melocotonero, higuera (*IKUE*), cerezo (*KERISIE*), nogal (*INTXORRA*), avellano (*URRETXA*), mimbre (*MIMENA*), membrillo, laurel (*ERIÑOTXA*), níspero, limonero, parra...

1.5.1.9. Los cítricos eran muy abundantes, pero hubo una gran helada y la mayoría se secaron. Actualmente sólo se conservan algunos limoneros y naranjos en huertas próximas al pueblo y escasos caseríos. Estos árboles, en invierno, se cubren con sacos. También eran muy abundantes los viñedos. La desaparición de estas especies se atribuye al cambio experimentado por el clima, a la contaminación y a enfermedades.

1.5.1.10. Los montes están ocupados por amplias plantaciones de pinos (*pinus insignis*), que ya en 1963 ocupaban 1.100 hectáreas de las 1.529 existentes de arbolado. Hay también algunas plantaciones de *eucaliptus*, sobre todo en zonas próximas a Baquio.

1.5.1.11. Entre los pinos se pueden encontrar algunas pequeñas masas arbóreas compuestas sobre todo de robles (*ARETXA*), algunas

hayas (*PAGUEK*), castaños (*GASTAÑIEK*), avellanos, chopos (*TXOPUEK*), cerezos... Antes, en las alturas, había acebos (*GOROSTIYEK*).

1.5.1.12. En las vaguadas se ven fresnos (*LEIZARRAK*), alisos (*AL-TZAK*) y *TINTA SALGIYEK* (la corteza de este último árbol se cocía para extraer tinta que se utilizaba para teñir las amarras de los barcos).

1.5.1.13. Según los viejos, los montes estaban cubiertos por castaños de gran tamaño que con el tiempo desaparecieron y fueron sustituidos por robles (que actualmente han dejado paso a los pinos).

1.5.1.14. Entre el arbolado, cuando no es muy denso, y en los despoblados, sobre todo en zonas altas, aparece argoma (*OTIE*). También se pueden ver helechos (*IDIE*) y zarzas (*SASIYEK*).

1.5.2. Fauna terrestre y aérea. En los últimos años, la mayoría de las especies han experimentado un notable descenso. A los animales dañinos se les dice *PISTIYEK*.

1.5.2.1. En general a los insectos se les denomina *MAMARRUEK*. Existen todas las especies comunes en nuestro medio: moscas (*EULIYEK*); mosquitos (*MOSKITXUEK*); hormigas (*IÑURRIYEK*); abejas (*ERLIEK*); avispas (*KURUBIYUEK*); saltamontes (*SALTAMATXIÑEK*); mariposas; libélulas; cucharachas; arañas; tijeretas; ciempiés; luciérnagas; procesionaria; vaquita de San Juan; carcoma (*SITZE*); cocos (*KOKUEK*); etc.

1.5.2.1.1. Una señora me cuenta que cuando era niña y se mojaba la ropa, cogía un pequeño insecto llamado *MARTIN KARRAKA* (¿Vaquita de San Juan?), lo colocaba en la palma de la mano izquierda y golpeando con la derecha la zona mojada recitaba:

*MARIYE, MARIYE
ETXI ZEURI NEURE BUSTIYE
DA EKAU NIRI SIKUE.*

(Mariye, mariye / toma mi mojado / y dame lo seco.)

A continuación le soplabá hasta que levantaba el vuelo, pidiéndole insistentemente que le secara las ropas.

1.5.2.2. Antes de la guerra eran frecuentes los piojos (*ZORRIYEK*, a los liendres les llamaban *BASPIYEK*). Menos frecuente era la sarna (*GANGAILLE*). Ambas han desaparecido. Actualmente, entre los parásitos, hay que citar únicamente a las pulgas (*ARDIYEK*), que también están desapareciendo.

1.5.2.3. Existen gusanos tanto de tierra (*ARRAK*) como de mar (*AISARRAK*), caracoles (*KARAKOLAK*), babosas (*BARIEK*), sanguijuelas (*USANAK*), etc.

1.5.2.4. Entre los reptiles: lagartos (viven en las paredes de las huertas), ranas, sapos (*SAPUEK*), renacuajos (*SAPUBURUEK*, hablando en castellano se les dice *SAPOBURUS*), serpientes (*SUGOIEK*) de pequeño tamaño, etc.

1.5.2.4.1. «Cuando se daba muerte a una culebra, era preocupación general la de colgarla del ramaje de un árbol o ponerla en la extremidad alta de un palo que a propósito se introducía en tierra. La misma operación debía hacerse con los sapos».

1.5.2.4.2. «Al referirse a la muerte violenta dada a una culebra no debía decirse que se le había matado o que se le iba a matar, sino que se la había perdido o acabado (*GALDU*)».

1.5.2.5. En el campo y sobre todo en algunas zonas del casco urbano existen ratas (*ARRATOIEK*) y ratones (*SAGUEK*).

1.5.2.6. De los topos (*ZATORRAK*) se dice que únicamente se asomaron al medio día, al amanecer y al atardecer.

1.5.2.7. En el monte quedan algunos tejones (*AZKONARRAK*), comadrejas (*OGIGASTAIEK*, se dice que cazan ratones), ardillas, erizos (*KIRIKILLOTXAK*, dicen que se alimentan de manzanas), etc.

1.5.2.8. Antes había liebres (*ERBIYEK*), conejos de monte (*BASO KONEJUEK*) y jabalíes (*BASURDIYEK*).

1.5.2.9. En las islas de *Izaro* y *Akatz* eran abundantes los conejos. En la actualidad sólo quedan algunos ejemplares en *Akatz*.

1.5.2.10. En los últimos años parece que ha aumentado el número de zorros (*LUKIYEK*, *AZERIYEK*); éstos junto a los gatos monteses (*KATOMISARRAK*) se consideran un peligro para las gallinas.

1.5.2.11. Muchas especies de pájaros han desaparecido o son muy raras de ver, por ejemplo buitres (*ATXANARRAK*), gavilanes (*GABILOIEK*), cuervos (*ERROIEK*), etc...

1.5.2.11.1. Cuando se veían dos cuervos volando juntos se decía que iba a morir alguien (*ORREK ARIMIE BILLE DATOS*; vienen en busca de un alma).

1.5.2.12. Algunas especies conocidas de pájaros son:

Gorriones (*ARTOTXORIYEK*).

Tordos (*SOSUEK*).

Jilgueros (*JILGERUEK*).

Sordas (*OLLOGORRAK*).

Micas (*MIKEK*).

Urracas (*EPERDIKERAK*).

Avefrías (*EGABERAK*).

Picatronco (*OKILLE*).

Paloma (*BASO PALOMAK*).

Cuclillos (*KUKUEK*).

Golondrinas (*ELAIEK*).

Detrás de las golondrinas vuelan unos pájaros llamados *TXARRAPATAIYEK*.

Petirrojos (*TXINYORRAK*, *PAPARGORRIYEK*).

Malviz (*BIDEGARRUEK*).

1.5.2.12.1. Dicen que los cuclillos sólo cantan a la madrugada y al atardecer.

1.5.2.12.2. Cuando niños, nos decían que era pecado matar las golondrinas.

1.5.2.13. Hace unos veinte años, entre la cúpula y el tejado de la iglesia de Santa María, se podían ver cantidad de aves nocturnas del tipo de las lechuzas (*GEBONTXA*). En la actualidad no es posible encontrar ni un solo ejemplar. También los murciélagos (*SAGU ZARRAK*) están desapareciendo.

1.5.2.14. Entre los pájaros marinos tenemos:

ITXOTXORIYEK (gaviotas), son los más abundantes.

Se ven raramente:

USUSUEK (tordos de mar).

TXIRLETAK (gaviota de pico amarillo).

POTORRUEK (cuervo marino).

PATUEK (patos).

FRAILE TXORIYE.

BRAIEK.

1.5.2.15. Había mucho ganado libre por el monte, sobre todo caballería (*KABALLERIYE*), cabras (*EUNTXEK*) y ovejas (*ARDIYEK*). Mucho antes también había vacas salvajes (*BASABEIYEK*). En la actualidad sólo se pueden ver algunos rebaños de ovejas durante el invierno.

1.5.2.16. En los caseríos suelen criar: vacas (*BEIYEK*), bueyes (*IDIYEK*), algún burro (*ASTUE*) o caballo (*KABALLUE*), cerdo (*TXARRIYE*), conejos (*KONEJUEK*), gallinas (*OLLUEK*), alguna cabra, y más raramente patos (*PATUEK*), conejos de indias (*KUBIYEK*), etc.

1.5.2.17. En los caseríos, fábricas, algunas huertas próximas al pueblo y antes en todos los barcos suele haber algún perro. En el casco urbano no se acostumbra tener perros en casa. Los gatos, exceptuando las casas de campo, viven en los tejados o camarotes.

I.5.2.18. En el centro urbano, y más en los caseríos, algunos mantienen pájaros en cautividad.

I.5.2.19. En los años sesenta, tras las primeras expediciones a Dakar, se trajeron algunos monos que han ido muriendo en el transcurso de los años.

I.5.2.20. Para hacer frente a las restricciones de agua, muy frecuentes en verano, y evitar que se agriete el cemento, las fábricas, en vez de tejado, disponen de terrazas, donde almacenan este líquido. En él suelen soltar algunos peces de río o de colores.

I.5.3. Fauna marina. También ha experimentado un descenso considerable:

I.5.3.1. En las rocas de la costa había lapas (*LAPAK*), percebes (*PERCEBIEK*), caracolillos o monodonta (*MAGURIYUEK*, en castellano *MAGUGIOS*), mojojones (*MUSILLEK*), gusanos que vivían en el verdín (*AIZARRAK*), erizos de mar (*TINTERUEK*), anemone de mar (*UZKIYUEK*), (*FIDEUEK*), etc. Actualmente, exceptuando la isla de Izaro, sólo se pueden encontrar lapas y algunas de las últimas especies citadas.

I.5.3.2. En la plataforma costera eran abundantes las langostas, abacodos, centollos, nécoras, pulpos (*AMORROTXAK*), calamares (*TXIMIÑOIEK*), jibias (*TXIBIYUEK*), etc. En la actualidad son más raros.

I.5.3.3. Según las estadísticas de la cofradía, en 1973 en el puerto de Bermeo entraron:

Anchoa	5.600.000 Kg.
Chicharro	3.650.000 Kg.
Bonito	3.400.000 Kg.
Verdel	1.110.000 Kg.
Sardina	856.000 Kg.
Macarel	779.000 Kg.
Besugo	390.000 Kg.
Merluza	228.000 Kg.
Albacora	162.000 Kg.
Atún	111.000 Kg.
Boga	42.000 Kg.
Congrio	7.800 Kg.
Palometa	2.865 Kg.
Otras especies	34.000 Kg.

1.5.3.4. Nombre de algunos peces conocidos en Bermeo por orden alfabético (relación facilitada por Arantza Allika):

ABADEJUE (abadejo),
 ABUXE (pejerrey),
 AKULE BIDEGARDIE (pez espada),
 AKULIE (aguja),
 ANGIRIE (congrio),
 ARRAIYE (raya),
 ATUNE (atún y bonito),
 BARBARIÑE (salmonete),
 BERDELA (verdel),
 BESEUE (besugo),
 BILLAUE (pez ángel),
 BOGIE (boga),
 BOKARTA (anchoa),
 BOTAKARRA (paparda),
 BURBIÑE (corvina),
 DURDOIE (maragota),
 EGA LABUR (atún),*
 EGA LUSIE (bonito),*
 ESKO ARRAI KARIE (chucho),
 ESKUKERIYE (raya),
 ESPADIÑE (espadín),
 GALYOE (galiano),
 GOMBISE (cabracho),
 ISURDIYE (toñina),
 ITXO SAPUE (rape),
 ITXUKIYE
 KABRIE (cabra),
 KATO ARRAIÑE (pintarroja),
 KOLARIO (sabalo),
 KUKUTXE (lucerna),
 LASUNE (muble),
 LEBATZA (merluza),
 LIRIYUE (bacaladilla),
 LISIE (lija),
 LOTXIE (maruca),
 LUPIÑE (lubina),
 MAKALLUE (bacalao),
 MAKARELA (macarel),
 MARRAIXUE (marrajo),
 MELBIYE (melva),

Nota 1.5.3.4. EGA LABUR y EGA LUSE no son términos utilizados corrientemente en Bermeo, aunque se conoce su significado.

MIELGIYE (mielga),
 MOMIE,
 MOXARRA,
 OLARRA (rodaballo),
 OTXO BABASTO (babosa),
 PAPARDO GORRIYE (rey),
 PAPARDUE (palometa),
 PATARRIYE,
 POTXIE (pocha),
 SALBAIYUE (araña),
 SARDIÑIE (sardina),
 SARDITIE (anguila),
 SERRUTXUE (albacora),
 TAKARTA (faneca),
 TOLLE (musola),
 TRAMAYE,
 TXARRUE (tordo roquero),
 TXIBIYE (jibia),
 TXILIPITXERUE (julia)
 TXILLUE (pancho),
 TXITXARRUE (chicharro),
 ZIMARROIE (cimarrón).

1.5.3.5. Muchas de estas especies, como las corvinas, lijas, etc., eran muy frecuentes hace pocos años; pero en la actualidad prácticamente han desaparecido.

1.5.3.6. Hay cuatro especies de peces que tienen grandes espinas (*SUEK*) con veneno, de forma que si pinchan producen mucho dolor. Estas especies son: *GOMBISE*, *SALBAIYUE*, *PATARIYE* y *ESKUKERIE*. Esta última, la raya, sólo tiene una espina a modo de cola, algunas de ellas no tienen veneno, pero producen descargas eléctricas.

1.5.3.6.1. Antes de la introducción del amoníaco y con el fin de quitar el dolor que producían, se golpeaba con un palo el dedo o lugar donde se hubiera clavado la espina, con el fin de extraer la mayor cantidad de sangre posible.

1.5.3.7. Hasta mediados de siglo las marsopas (*MASOPAK*) se acercaba cerca de las costas y era muy corriente encontrarlas en las redes.

1.5.3.8. En el escudo de Bermeo (foto 1.5.3.8.) aparece una escena de la pesca de la ballena; «La pesca de este animal fue una actividad corriente hasta el siglo XVII».

1.5.3.9. En la década de los sesenta, el yate Azor remolcó un chalote muerto hasta el puerto de Bermeo, donde fue desguazado y

aprovechado por una fábrica de harina de pescado. Poco después otro cachalote muerte, la pareja según se dijo, encalló en la playa de Laida.

1.5.4. Clima:

1.5.4.1. «La temperatura media anual es alrededor de los 14°».

1.5.4.2. Dicen que antes *el tiempo era más normal*, en invierno nevaba y en verano hacía mucho calor; mientras que ahora el tiempo es más uniforme: lo mismo hace frío en verano que calor en invierno. Este cambio lo atribuye a la contaminación (*USTELDUTEN DUE AISIE*: el aire se está pudriendo), aunque alguno lo atribuye a los satélites artificiales.

1.5.4.3. «Predominan los días nubosos y cubiertos (330 días al año)».

1.5.4.4. «Recibe una media anual de 1.000 a 1.200 mm. de lluvia, siendo más frecuentes las lluvias en primavera y a finales de otoño».

1.5.4.5. Meteorología popular:

1.5.4.5.1. Si el día de San Miguel hace buen tiempo, habrá buen tiempo hasta Navidades. Si ese día hace mal tiempo, seguirá así hasta Navidad.

1.5.4.5.2. Si a las doce de la noche, con luna llena (*IRETARGIYE BETETA BADAU*) hace buen tiempo, ese día hará bueno.

1.5.4.5.3. Si a las doce del mediodía llueve mucho, es que va a seguir lloviendo.

1.5.4.5.4. *BARIKUEN TRUBOIE BADAU, BEDATXI URRENA*: Si el viernes hay truenos (tormenta), no desaparecerá hasta pasados nueve días.

1.5.4.5.5. Si al atardecer las nubes (*LAÑUEK*) están rojas, al día siguiente hará buen tiempo.

1.5.4.5.6. Si al atardecer se ve la llamarada * de *Altos Hornos*, al día siguiente habrá viento sur.

1.5.4.6. Se distinguen varios tipos de vientos:

- *NORTIE* o *NORTA*: el más frecuente en invierno y el más fuerte de todos.
- *IPERRA*: es el viento del este.
- *MENDEBALA*: es el del oeste.
- *GALARRENA*: es una variante del anterior, aparece repentinamente levantando mucho polvo; sólo ocurre en verano.
- *ERRIKO AISIE*: es el viento sur; ocurre, sobre todo, en otoño y se dice que es el peor, tanto para los campos como para las personas.

Al ambiente que crea se llama *SARGORIYUE*.

Nota 1.5.4.5.6. Se refiere al hongo de humo que se desprende periódicamente de esta factoría situada en Baracaldo (S-W. de Bermeo).

I.6.1. La población ha experimentado muchas variaciones:

I.6.1.1. «Se calcula que cuando Bermeo era capital de Vizcaya tenía seis mil habitantes, que bajaron a dos mil quinientos en el siglo XVI.»

I.6.1.2. Algunos de los censos realizados desde el siglo XVIII nos dan las siguientes cifras:

Año 1797	4.215	Hab.*
» 1861	6.393	»
» 1900	9.001	»
» 1930	10.921	»
» 1940	11.739	»
» 1950	12.157	»
» 1960	13.781	»
» 1970	17.745	»
» 1972	17.546	»

I.6.1.3. «Bermeo tenía en 1970 una densidad de 427 habitantes por kilómetro cuadrado.»

I.6.1.4. «Pirámide de población, año 1969»:

EDADES	TOTAL	VARONES	MUJERES
Hasta 5 años	1.999	1.046	953
De 6 a 11 años	1.708	883	825
De 12 a 17 años	1.873	916	957
De 18 a 23 años	1.842	873	969
De 24 a 29 años	1.371	699	672
De 30 a 35 años	1.659	868	791
De 36 a 41 años	1.573	836	738
De 42 a 47 años	1.237	632	605
De 48 a 53 años	997	492	505
De 54 a 59 años	863	416	447
De 60 a 65 años	690	309	381
De 66 a 71 años	508	223	285
De 72 a 77 años	336	136	200
Más de 77 años	355	143	212
TOTAL	17.011	8.471	8.540

I.6.2. «El 90,1 % de la población vive en el centro urbano. A mediados del siglo pasado sólo el 70,7 % de la población vivía en el centro urbano.»

I.6.3. «En 1950 el 84 % de la población había nacido en el munici-

Nota I.6.1.2. Otra estadística hace referencia a 3.213 habitantes en 1796.

pio, el 10 % dentro de Vizcaya y el 6 % en otras provincias; en 1970, sólo el 51 % habían nacido en Bermeo, el 21 % en otros municipios vizcaínos y el 28 % en otras provincias». En el conjunto de la población se pueden distinguir cuatro grupos principales (1 al 4) y otros marginados:

1.6.3.1. Marineros (*MARIÑERUEK*): «en 1970 se dedicaban a la pesca 2.786 personas». Económicamente es el sector más importante. Algunas familias han empezado a emigrar hacia las bases del sur (Algeciras, Las Palmas de Gran Canaria, etc.) debido a la importancia que está adquiriendo la pesca en aguas africanas.

1.6.3.2. Terrestres (*TERRESTRIEK*): representan la mayor parte de la población y se dedican al trabajo de las fábricas, comercios, bares, bancos, etc. Dentro de este grupo de población vienen a integrarse los emigrantes procedentes de zonas Vascas, la mayoría de pequeños pueblos cercanos como Meñaka, Fruniz, Busturia, Bakio, etc. A su vez muchos jóvenes, normalmente con estudios, emigran a Bilbao u otros núcleos importantes del país.

1.6.3.3. Aldeanos (*ALDIANUEK*): Su número va disminuyendo, ya que la mayoría de los jóvenes abandonan los caseríos.

1.6.3.4. Emigrantes: se les ha llamado de muchas maneras, *MAKE-TUEK*, *KAMPOTARRAK*, *KOREANUEK*, *ERDELDUNEK*, etc. Desde siempre se ha conocido la presencia de santanderinos y gallegos; pero hubo una gran afluencia en los años sesenta, procedentes sobre todo de Extremadura, antiguo reino de León y Castilla. En la actualidad parece que el movimiento migratorio va disminuyendo; además algunos empiezan a volver a sus pueblos o se marchan a otros centros industriales vascos (Gran Bilbao, Gernika, etc.).

1.6.3.4.1. En 1959 una familia de *ALDEACENTENERA* * (cerca de Trujillo, Cáceres) fijó residencia en Bermeo; detrás de ellos vinieron amigos, vecinos del pueblo, etc.; actualmente la mayor parte de su población reside en Bermeo, aunque manteniendo íntima relación con su pueblo de origen; así don Nicomedes, cura párroco de dicho pueblo, ha girado dos visitas a sus feligreses de Bermeo, la última de ellas el verano de 1974, para casar en la iglesia de Alboniga a una pareja del pueblo.

1.6.3.4.2. La mayoría de los habitantes de otro pueblo, *BADAJOS TRIMBAJO* (provincia de Badajoz), residen también en Bermeo.

1.6.3.4.3. La mayoría de los emigrantes residen en la *TALAYA* y en algunas zonas de la parte vieja, que van siendo abandonadas por la población nativa para trasladarse a las nuevas viviendas que se construyen en la periferia.

Nota 1.6.3.4.1. A principios de siglo *ALDEACENTENERA* tenía 740 edificios y 1.953 habitantes.

1.6.3.4.4. En el sorteo de la lotería de Reyes de 1974 y 1975, el segundo premio íntegro ha caído en una tasca frecuentada por emigrantes. Alguno de éstos ha vuelto a su pueblo de origen, montando un pequeño negocio con el dinero que le ha correspondido.

1.6.3.5. Dentro de la población no vasca hay que señalar los numerosos guardias civiles, muchos de ellos con sus familias, que están destinados en Bermeo, cuyo cuartel centraliza la actuación de este cuerpo en nuestra comarca.

1.6.3.6. También merecen mención aparte las familias gitanas que a finales de invierno, antes de que dé comienzo la costera de la anchoa, llegan a Bermeo, fijando su residencia en la zona de *ERROSAPE*, aunque hay algunas familias que ocupan pisos en el casco viejo.

1.6.3.7. Los pacientes del manicomio, por su condición, no participan en la dinámica social.

1.6.3.8. En 1974 no se señala el asentamiento permanente de portugueses, árabes o gentes de color.

1.6.4. Se habla Euskera y Castellano. Hay personas que conocen otros idiomas, sobre todo Francés e Inglés.

1.6.4.1. La utilización y conocimiento del Euskera o Castellano varía mucho: así, la mayoría de los niños usan entre ellos el Castellano, un castellano con acento y algunos giros y palabras en Euskera. A medida que subimos de edad es más frecuente la utilización del Euskera hasta llegar a los viejos, que no hablan otro idioma entre ellos.

1.6.4.2. La mayoría de la población Vasca de Bermeo se le puede considerar como de la clase media (*MASS MEDIA*), con un nivel cultural relativo y unos ingresos considerables. Estos utilizan indistintamente y, según circunstancias, ambos idiomas con gran aprecio del Euskera. Son los que dan la mayor proporción de niños a la Ikastola.

1.6.4.3. La que podríamos llamar «alta sociedad», *aprecia* el Euskera, pero sólo utiliza el Castellano.

1.6.4.4. Dentro de la población Vasca, el estrato social más bajo utiliza preferentemente el Euskera, aunque tienen en gran aprecio el Castellano.

1.6.4.5. Los emigrantes hablan Castellano, si bien algunos procuran que sus hijos aprendan el Euskera.

1.6.4.6. Una vez oí a una joven emigrante referirse al Euskera como *EL CHAPURRIAU*. (*No mables en chapurriau*, me dijo).

I.6.5. «En 1970 existían 320 personas mayores de siete años que no sabían leer ni escribir, lo que significa una tasa del 1,8 % del total de sus habitantes.»

I.6.6. «Los estudios primarios han sido realizados en 11.380 casos, los secundarios en 3.909 y los superiores en 350.»

I.7.1. Existe un centro urbano, donde vive la mayor parte de la población, y los barrios de Deminigus (*DEMIKU*), Artigas (*ARTIKE*), Alboniga (*ALMIKE*), San Andrés (llamado también *NARDIZ*), San Miguel, Agarre, Arene y Mañuas (*MAÑU*).

I.7.2. La distribución de los caseríos es irregular y se acomoda a las características del terreno. Así, las casas del Barrio Artigas se hallan situadas a lo largo del río del mismo nombre, mientras que las de Deminibus, por estar situadas sobre un valle, están agrupadas.

I.7.3. El centro urbano hasta el siglo pasado estaba amurallado. Las calles llevan una dirección E-W o N-S. En un plano levantado en 1820 se ve las siguientes calles (foto I.7.3.):

Orientadas Norte a Sur:

- N.º 27 Santa María,
- N.º 40 Ezconsada,
- N.º 41 Otxza,
- N.º 42 Tendería,

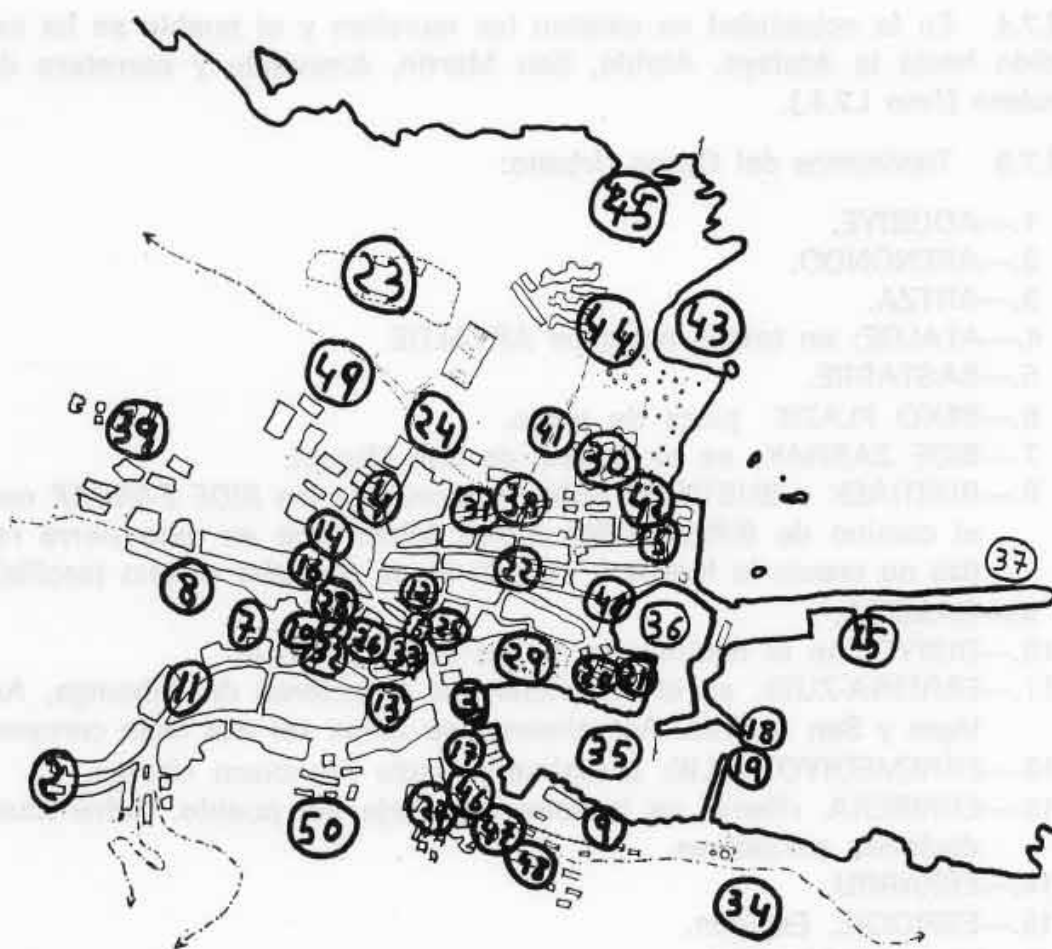
Orientadas Este-Oeste:

- N.º 49 Hospital,
- N.º 44 Volteguina,
- N.º 43 Pisueta,
- N.º 45 Soledad,
- N.º 46 Basterra,
- N.º 33 Landachu,
- N.º 32 Inchausti,
- N.º 31 Pescadería,
- N.º 30 Bidevarrieta,
- N.º 28 Talacoeche,
- N.º 34 Santa Bárbara,
- N.º 35 Carnicería vieja,
- N.º 22 Torrontero,
- N.º 23 Arostegui,
- N.º 36 Caredoña,
- N.º 37 Matalobos,
- N.º 38 Cuin Cuin,
- N.º 39 Aldatzeta.

1.7.4. En la actualidad no existen las murallas y el pueblo se ha extendido hacia la Atalaya, Atalde, San Martín, Arenondo y carretera de Mundaca (foto 1.7.4.).

1.7.5. Topónimos del Casco Urbano:

- 1.—ADUBIYE.
- 2.—ARENONDO.
- 3.—ARTZA.
- 4.—ATALDE; en textos antiguos ARTALDE.
- 5.—BASTARRE.
- 6.—BEKO PLAZIE; plaza de abajo.
- 7.—BIDE ZARRAK; es el camino de San Miguel.
- 8.—BUSTIÑEK o BUSTIÑEN BIDIE, comunicaba las *BIDE ZARRAK* con el camino de Bilbao (*Bilbo bidie*). Dicen que en esta tierra rojiza no crecía la hierba y cuando llovía patinaba mucho (arcilla).
- 9.—CAMPSA.
- 10.—DIBIYO; en el nacimiento de las *BIDE ZARRAK*.
- 11.—ERREIÑA-ZUBI; en él coincidían las carreteras de Alboniga, Artigas y San Andrés. Actualmente se llama así una calle cercana.
- 12.—ERREMEDIYO KALIE; actualmente calle Francisco Ucelay.
- 13.—ERRIBERA, ribera; es la zona más baja del pueblo. Sufre inundaciones periódicas.
- 14.—ESPARRU.
- 15.—ESPIGOIE, Espigón.
- 16.—ESTASIÑO ZARRA.
- 17.—ESTASIÑUE, estación del tren.
- 18.—FAROL BERDIE, farol verde.
- 19.—FAROL GORRIYE, farol rojo.
- 20.—FRAILE-LEKU.
- 21.—GAZTELU; en él existía una batería de defensa del puerto, había otras en *BASTARRE* y en la Atalaya.
- 22.—GOIKO PLAZIE, plaza de arriba.
- 23.—KAMPOSANTUE, cementerio (de Mendiluz).
- 24.—KAMPOSANTO ZARRA.
- 25.—KATU KALE; hoy calle San Miguel.
- 26.—KOMBENTUE; Convento de los Franciscanos.
- 27.—KURTZIO.
- 28.—LAMERA TXIKI. Es una plazoleta situada en el camino de Bilbao. Antiguamente se llamaba así a una lengua de tierra situada en lo que actualmente es la estación del tren.
- 29.—LAMERIE (Alamedie: Alameda); parque.
- 30.—MANIKOMIYUE; Sanatorio psiquiátrico provincial.
- 31.—MORONDO.
- 32.—ONDARRABURU.



- 33.—PORTALA; portal (de San Francisco).
 34.—PORTU-BURU.
 35.—PORTUE; puerto (mayor).
 36.—PORTU ZARRA; puerto viejo.
 37.—ROMPEOLAS.
 38.—SAN JUAN PORTALE.
 39.—SAN MARTIN.
 40.—SANTA-MAÑE.
 41.—TALA BIDIE.
 42.—TALA GOITXI
 43.—TALAPE.
 44.—TALIE; Atalaya.
 45.—TOMPOIE; tompón.
 46.—TORRONTERO.
 47.—TXIBITXA.
 48.—TXIBITXAGA.
 49.—UAGONen soluek.
 50.—ZARRAGOITXI.

Se llama *TARASKA* a una estatua situada sobre una fuente en la plaza de abajo. Otros topónimos: *AUSTEKANTALE* (*AROSTEGI KANTALE*: cantón de Aróstegui), *KAKALLO-BIDE*, *TELLERIYE*, *TRAKE*, *MATXIKORTA*, *KIKUMBERA* (chalet existente en *PORTU BURU*), *SAN MARTIN BIDIE*, *MOKONEKO ALDATZA*, *ESKOLA KALE*, *BILBO BIDIE*, etc...

1.8.1. Casi todos los caseríos son de planta rectangular con portalón, cubierta a dos aguas y orientados de modo que la fachada principal se halle entre el Este y el Sur. Como excepciones, hay algunos de planta cuadrangular como *NARDIZ* (Foto (1.8.1.)), *GIBELE*, etc., y otros de estructura irregular o reformados como *UTXUNEKUE*, *ERROFALLENEKUE*, *ALBA-RESENA*, etc.

1.8.2. Catálogo de casas por barrios (ver plano):

1.8.2.1. Barrio Deminibus (Eusk. *DEMIKU*); situado entre *Poiyu* y *Lamiyare*; dirección de las casas, Este; distancia al centro urbano, 1,4 Km.; altitud media. 138 mts.; habitantes (1960), 88.

Edificios:

1. Ermita de la Candelaria o Ntra. Sra. de la Purificación.
2. Justu,
3. Yorta,
4. Yorta bekoa,
5. Errenta,
6. Etxebarri,
7. Txobane,
8. Fradu, llamado también Obispuen etxie,
9. Zarren,
10. Itxurritxu,
11. Errosape,

1.8.2.2. Barrio Artigas (Eusk. *ARTIKE*). Situado a lo largo del río Artigas; dirección de las casas Este, Sur, Oeste; distancia al centro urbano 2,0 Km.; altitud media 50 mts.; habitantes (1960) 247.

Edificios:

1. Orrontzaneke txaleta,
2. Matadero municipal,
3. Utzunekue o Utzuene,
4. Etxetxu barri,
5. Seaten tallarrak (talleres de la Seat),
6. Autobusen estasiñue (estación de autobuses),
7. Dos chalets,
8. Belardoneko errotie,

9. Masaliye, antiguo molino que fue derribado para construir un chalet y un edificio de varias plantas a los que llaman *Etxebarrianeko etxie*,
10. Trukenekue,
11. Santi-errota,
12. Fábrica de salazón,
13. Txomintone,
14. Poiyu,
15. Artiketxe,
16. Landa,
17. Fandangonekue,
18. Errofallenekue,
19. Garalde,
20. Frigoríficos (INFRISA),
21. Akarreta,
22. Bengoetxe,
23. Tribiyena,
24. Torre,
25. Trampanekue,
26. Kafranka (los viejos dicen Kafranga),
27. Empare,
29. Atxune,
30. Chalet,
31. Ola,
32. Tribisko errota,
33. Montemoro,
34. Silluta,
35. Sillutatxu,
36. Frantxunekue,
37. Nafarrolak,
38. Eskiya,
39. Tribis,
- 40.—Akuleti (por esta zona está Urkiyabe),
41. Madariye,
42. Piperretxu
43. Galtxurre.

I.8.2.3. Barrio Alboniga Eusk. ALMIKE, textos antiguos *Albonika*) Situado entre Artigas y un riachuelo que lo separa de San Andrés; dirección de las casas Este-Sur; distancia al centro urbano 1,7 Km.; altitud media 131 m.; habitantes (1960), 106.

Incluimos también una parte de lo que en las estadísticas oficiales llaman Barrio Arronategi, que dista 4,5 Km. de Bermeo, altitud 301 mts., y una población, en 1960, de 88 habitantes.

Edificios:

1. Txoborroneko txaleta (derribado para edificar un bloque de viviendas).
2. Orrotza,
3. Mikeleti, llamado también Txarakanekue,
4. Galartzane,
5. Transformador eléctrico (en esta zona han construido tres chalets y un edificio de varias plantas),
6. Kalen,
7. Motxene (antes se llamaba *Bidarte*),
8. Batxifonda,
9. Depósito municipal de agua,
10. Iruarriyeta,
11. Casa de la maestra (en ruinas),
12. Abadetxe (hay tres edificios),
13. Almikeko elisie,
14. Kamposantue (cementerio),
15. Almiketxu,
16. Almike nagosi,
17. Escuela,
18. Mercedesen etxie,
19. Aingeru guardie (ermita),
20. Hiru txinyortxak (dos caseríos con tres viviendas),
21. Agarretxu,
22. Bombillarte,
23. Etxebarriya,
24. Olabarrieta (llamado también Olagorta),
25. Urkemendi,
26. Munepe,
27. Aristitxu,
28. Longane,
29. Misitxu,
30. Estratzillonekue.

1.8.2.4. Barrio de San Andrés, llamado también Nardiznekue. Está situado entre los dos riachuelos que forman *ARENONDOko errekie*; dirección de las casas Este-Sur; distancia al centro urbano 2,0 Km.; altitud media 92 mts.; habitantes (1960), 69.

Edificios:

1. Nardizekue (se derribó para construir un bloque de viviendas),
2. Arenondo,
3. Inasion-etxie, se le llama también Elen-etxie,
4. Urdiye,
5. Bietxe,

5. Kalene,
6. Barrenengo,
7. Agarre,
8. Arrietane,
9. Pellune,
10. Pedru,
11. Igertu,
12. Artune,
13. Luzarragatxu,
14. Kantara,
15. Luzarraga (llamado también Luzerra),
16. Etxezuri,
17. Makatza,
18. Etxebarri-Motxane,
19. Errotatxu.

La zona alta del barrio está cubierta de pinos: entre éstos y en ruinas están los caseríos: 20, Arkotxa; 21, Goikogorta; 22, Errematxane; 23, Sesiliotxune, y 24, Kantarape.

1.8.2.7. Barrio Arene. Situado entre LANDABASOneko errekie y Matxitxako; la dirección de los caseríos de la zona de Matxitxako es hacia el sur, el resto se orienta hacia el Sur-Este; distancia media al mentro urbano, 1,8 Km.; altitud media 75 mts.; población en 1969, 193.

Edificios:

1. Itxas-gane,
2. Grandene,
3. Txankane (al lado hay otro caserío llamado Etxebarri),
4. Itxesalde o Salomenekue,
5. Potxotene,
6. Astorretxu,
7. Etxerre,
8. Astorre,
9. Landabaso,
10. Aborta,
11. Asgane,
12. Gorostegi,
13. Santa Krus o Martikotxone,
14. Kasakane,
15. Beitxi,
16. Itxurondo,
17. Flores,
18. Arenburu,
19. Arene,

6. Etxebalandra,
7. Lupeti,
8. San Andrés,
9. Nardiz-txikerra,
10. Nardiz,
11. Goienetxe.

1.8.2.5. Barrio San Miguel. Situado entre ETXEBARREKako errekie y ERROTATXUko errekie; dirección de las casas Este-Sur; distancia al centro urbano 1,5 Km.; altitud media 100 mts.; población (1960) 162.

Edificios:

1. Kurtzieta beie,
2. Kurtzieta goiye,
3. Ermita de San Miguel,
4. San Migelekue,
5. Intxausti,
6. Torre,
- 7.8.9. Ermutxu-erdi,
10. Laguntxunekue (junto a estas casas existe un chalet),
11. Biesto,
12. Asitxo,
13. Imiña,
14. Egi,
15. Yosune,
16. Itxebiscar (con este nombre son designados tres caseríos),
17. En el barranco existente entre San Miguel y San Andrés hay dos casas (una de ellas en ruinas), y un pequeño molino: en conjunto se llaman Etxebarri-erreaka o Etxebarreka, nombre con el que también se designa al riachuelo que recorre este barranco y que se dirige a Arenondo.
18. Etxetxu-barri,
19. Depósito municipal de agua,
20. Jerónimo,
21. Errota-barri.

1.8.2.6. Barrio Agarre, llamado también Agirre. Situado entre ERROTATXUko errekie y LANDABASOoneko errekie; dirección de las casas Este; distancia a Bermeo 1,8 Km.; altura media 101 mts.; población (1960), 125.

Edificios:

1. Ibaigane (chabola situada en el casco urbano, Barrio San Martín),
2. Basidone (igual que el anterior),
3. Kresen-etxie,
4. Potaune,

20. Gibebe,
 21. Altamire,
 22. Madari, o Magari,
 23. Edificio de la escuela,
 24. Juliane,
 25. Muskerritu,
 26. Zarzalleko,
 27. Peru Aristi,
 28. Albaresena,
 29. Restos de un «cuartel Carlista»,
 30. Galdiz,
 31. Barsillone,
 32. Bekoetxe,
 33. Cuartel en ruinas,
 34. Talaiye (Atalaya), (junto a ella existen unos Bunkers),
 35. Talaípe,
 36. Grandane,
 37. Erdikoetxe,
 38. Faro machichaco (foto I.8.2.7.38),
 39. Restos del faro viejo,
- Al otro lado del Burgoa están los caseríos:
40. Paulo-gorri,
 41. Sesiliona,
 42. Aranzadi.

Entre el cabo Machichaco y San Juan de Gaztelugatx, junto a la costa, hay dos caseríos llamados *ERMU*.

En el barrio hay varios chalets de reciente construcción.

En la cumbre del monte *BURGOA* existen restos de un edificio circular, de muy pocos metros de diámetro.

En *TRANKIL-PUNTIE*, llamado oficialmente *ERLEKOPUNTA* y popularmente *SASTARPUNTE* está situado el vertedero municipal de basuras.

1.8.2.8. El barrio de Mañuas (Eusk. Mañu) está situado a 6,5 Km. de Bermeo; su altitud es de 370 mts. y su población, en 1960, de 276 habitantes. Se le puede considerar como una entidad independiente, por lo que no incluimos aquí la lista de sus casas, ni éstas aparecen consignadas en el mapa.

1.9.1. Los primeros habitantes que llegaron a Bermeo seguramente se establecieron en las laderas del Sollube, por la zona de Tribis, Alboniga, San Andrés y San Miguel. Más tarde se asentarían sobre lo que actualmente es el puerto viejo.

LA CASA

- I.11.1. A la casa se le llama *ETXIE*;
 Al caserío *KASERiyUE*, *ALDIE* o *BASERRIYE*;
 Al edificio anejo al caserío *TEJEBANIE*;
 A la caseta *KASETIE* o *TXABOLIE*;
 Al chalet *TXALETA*;
 Al Barrio *BARRIYUE*;
 Al centro urbano *ERRIYE*;

I.11.2. Todos los caseríos tienen su nombre, aunque algunos se designan con el nombre propio del que lo ocupa actualmente, como es *ELEN ETXIE*.

I.11.3. En el casco urbano cada calle tiene su nombre y cada portada o edificio su número.

I.11.4. Las huertas o casetas de los alrededores se nombran por el de la persona o familia a que pertenecen.

I.12.1. La mayoría de las casas del pueblo se orientan de norte a sur, siguiendo la alineación de las calles.

I.12.2. Cada calle tiene su patrón; una imagen de éste suele ocupar una hornacina de madera o piedra con la portada de cristal. Esta hornacina, que no mide más de medio metro de alto, se halla en uno de los extremos de la calle a la altura de un primer piso.

I.12.3. Los caseríos se sitúan a lo largo del camino en todos los barrios, excepto en *Demínigus*, *Arene* y *Mañuas*, en los que aparecen más dispersos. Suelen estar cerca de los terrenos que les pertenecen.

I.13.1. «En 1970 los 1.246 edificios existentes se dedicaban a:

Servicios	52
Vivienda	989
Agricultura	42
Industria	70
Energía	14
Comercio	58
Transportes	21.»

I.13.2. «De estos edificios:

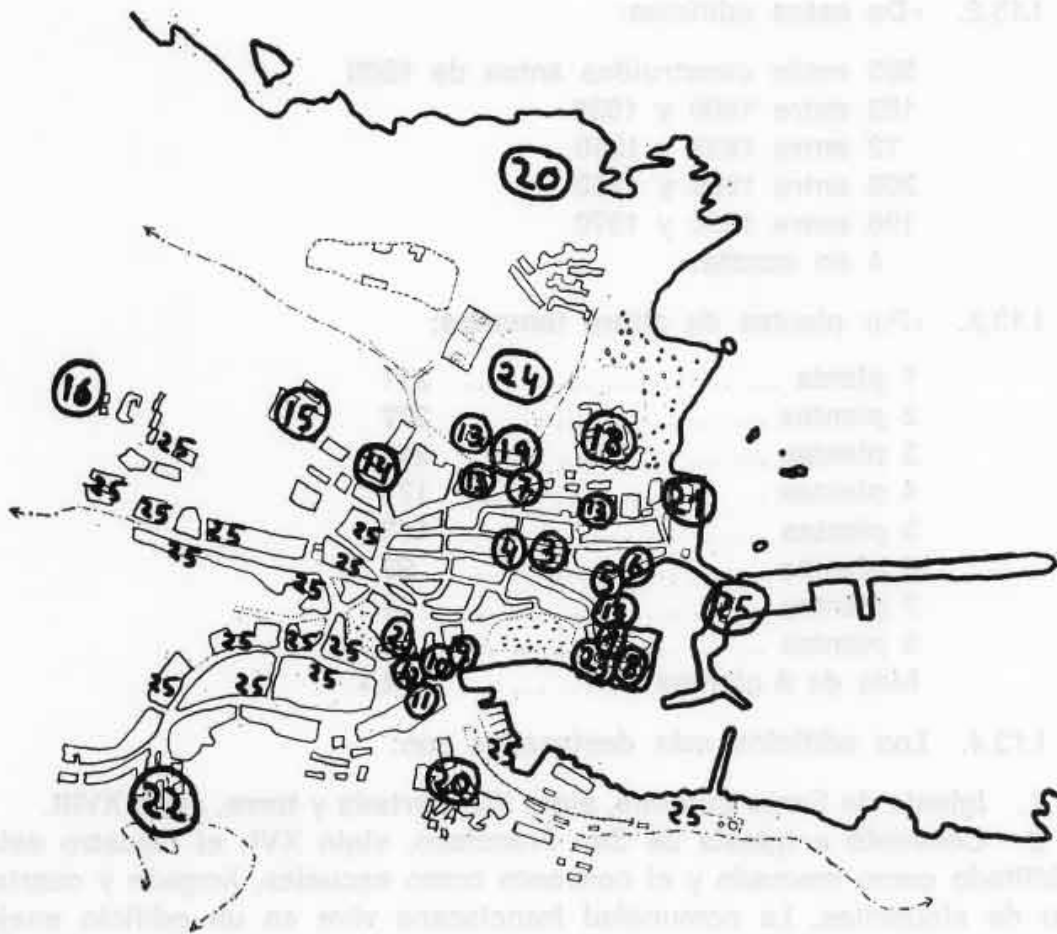
583 están	construidos	antes	de	1900
183	entre	1900	y	1936
72	entre	1937	y	1950
206	entre	1950	y	1960
196	entre	1960	y	1970
4	no	consta.»		

I.13.3. «Por plantas de altura tenemos:

1	planta	211
2	plantas	377
3	plantas	210
4	plantas	171
5	plantas	163
6	plantas	95
7	plantas	14
8	plantas	1
	Más	de	8	plantas	...	4.»

I.13.4. Los edificios más destacados son:

1. Iglesia de Santa Eufemia, siglo XII; portada y torre, siglo XVIII.
2. Convento e iglesia de San Francisco, siglo XVI; el claustro está habilitado como mercado y el convento como escuelas, juzgado y cuartelillo de alguaciles. La comunidad franciscana vive en un edificio anejo construido a principio de siglo, en él hay un cine.
3. Iglesia de Santa María, construida el siglo pasado en lugar de un gran templo existente en la Atalaya que se hallaba en ruinas.
4. Ayuntamiento del siglo XVIII (foto I.13.4.4.).
5. Casa de Pilatos (*PILATOSen etxie*) o de Ercilla, convertida en museo-biblioteca.
6. Fuente del siglo XVI en el puerto viejo, le llamaban *ITURRIBIYE* (foto I.13.4.6).
7. Arco o portal de San Juan (*SAN JUAN PORTALE*), el único que se conserva de las murallas que rodeaban la villa (foto I.13.4.7.).
8. Cofradía de pescadores de reciente construcción.
9. Casino, inaugurado en 1895, es el único edificio con tejado de pizarra; en su planta baja alberga tres bares y un comercio; dispone de cine.
10. *Batzoki*, inaugurado en 1934; el edificio está ocupado por Falange; dispone de cine.
11. Cuartel de la guardia civil que ocupa un bloque de viviendas.
12. Central telefónica.
13. Dos colegios de monjas y uno de curas construidos a principios de siglo.



14. Instituto laboral.
15. Colegios de educación general básica, construidos en los años setenta.
16. Un convento de monjas de clausura en San Martín.
17. Maternidad.
18. Manicomio provincial (foto I.13.4.18.).
19. Asilo.
20. Una ermita en Kurtzio y restos de otra en el tompón.
21. Debajo de *BASTARRE*, en lo que se llamaba *FRANTXUNATXES*, existen unos pabellones dedicados a lonjas.
22. Matadero.
23. Frontón, junto a él existe un edificio construido antes de la guerra como sede de teléfonos y telégrafos.
24. Casa del niño.
25. Hay 36 fábricas, 4 astilleros (1966), etc...

I.13.5. «En 1950 había un total de 2.577 viviendas, que pasaron a 5.267 en 1970. Este gran incremento en la construcción se debe:

- a) Al gran porcentaje de viviendas en malas condiciones existentes en Bermeo, ya que representaban el 69 %.
- b) Al déficit de viviendas existente en aquella época.
- c) Al gran porcentaje de emigrantes llegados en los últimos años.»

1.14.1. «En 1970, 3.162 viviendas lo eran en propiedad y 2.105 en alquiler.»

1.15.1. En el centro urbano la estructura de la casa se acomoda a las vecinas. En el casco viejo (foto 1.15.1.) suelen ser alargadas, en dirección N-S, con el tejado irregular. En su fachada sur disponen de miradores.

1.15.2. La fachada principal de los caseríos (foto 1.15.2.) está compuesta de portalada (*KOLARRA*) y dos ventanas laterales en la planta baja; en el piso, balcón y ventanas; en el camarote, dos o más pequeñas ventanas; en las fachadas laterales, dos o tres ventanas que corresponden a la cocina, así como las puertas de la cuadra y del pajar.

1.15.3. El NO. y el N. son los vientos dominantes, por lo que la mayoría de los caseríos orientan su fachada principal al Sur-Este. Con el objeto de defender la fachada norte, en algunos caseríos delante de ella hay árboles, sobre todo chopos y pinos.

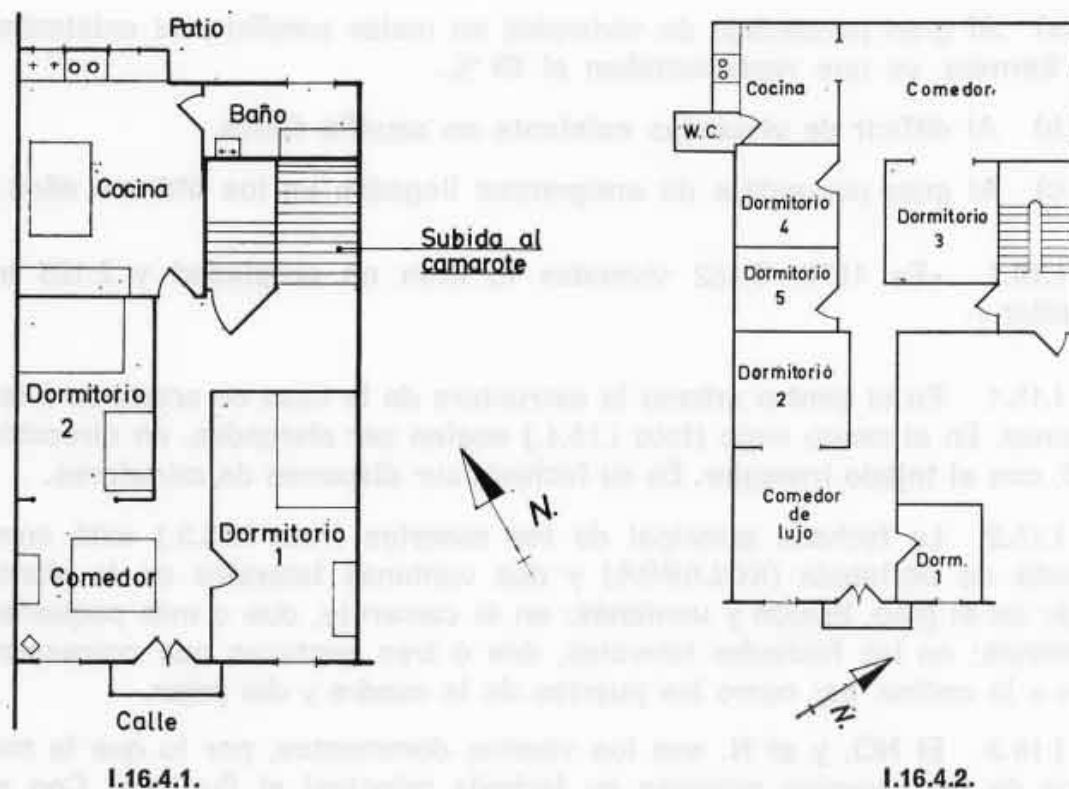
1.15.4. «3.832 viviendas se clasifican como residencia habitual; 1.272 como disponibles para alquiler o venta y 163 para otros usos.»

1.15.5. «El promedio de personas por vivienda en 1970 era de 4,6.»

1.16.1. «De 5.267 viviendas existentes en 1970, 2.973 tienen hasta tres habitaciones, 1.671 entre cuatro y cinco y 623 más de cinco habitaciones.»

1.16.2. Planta baja del caserío, portalón por el que se entra a una especie de pasillo al fondo del cual están las cuadras (*KORTAK*); a un lado la cocina (*ESKATZA*) con fregadera (*ARRIYE*), cocina de chapa o butano, armario, mesa, sillas y generalmente televisor y nevera; a veces, fuego bajo para el invierno. La cocina comunica con un cuarto que da a la fachada del caserío. Al otro lado, las escaleras que suben hasta el primer piso, donde nos encontramos con una amplia habitación que hace las veces de comedor de fiesta y que da al balcón. A los lados los dormitorios, algunos de los cuales no disponen de ventana. Siguiendo las escaleras el camarote (*KAMARIE*). Encima de la cuadra el pajar (*SABAIYE*).

1.16.3. En el pueblo la planta baja suele estar ocupada por un comercio, bar, lonja, etc.



I.16.4.1.

I.16.4.2.

I.16.4. En las casas antiguas (ver planos I.16.4.1. y I.16.4.2.), que suelen ser de una mano, las escaleras que suben de la portalada a los pisos no suelen ser de tipo caracol, así, en algunas casas continúa en línea recta hasta el segundo piso haciendo un descansillo en la puerta del primero.

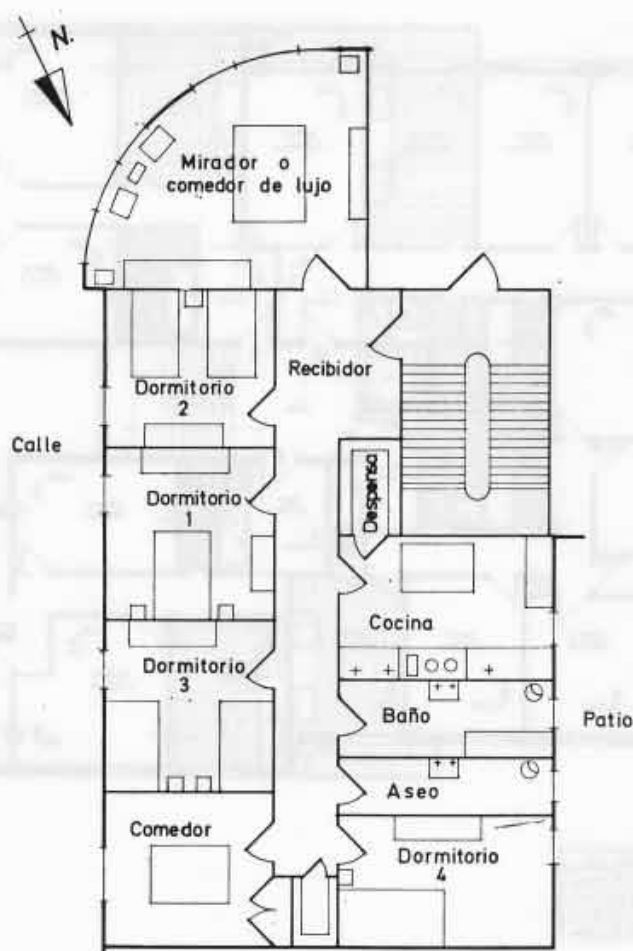
Cerca de la puerta está la cocina, que suele estar orientada al norte, dando generalmente a un patio. Tiene una o dos ventanas debajo de las cuales se situaba la fresquera, que consistía en una especie de cajón con una rejilla y un enrejado de madera por fuera, así como dos puertas hacia la cocina.

Bajo a estas ventanas, o a un lado, la fregadera y la cocina de chapa (la mayoría también tienen de butano, que es la que usan normalmente). El mobiliario de la cocina se completa con armario, mesa y sillas.

Entrando por la cocina, el cuarto de baño con lavabo, taza y ducha. Antes muchas casas no tenían water y aun ahora queda algún edificio de renta que los tiene comunes.

De la cocina parte un pasillo largo que lleva hasta el comedor. Este suele estar orientado al sur. Los muebles del comedor suelen ser de lujo. Esta pieza sólo se usa en grandes ocasiones. Dispone de una mesa plegable, sillas y un aparador o armario. Del comedor se sale al balcón o mirador.

Junto al comedor, también orientado al sur, está el dormitorio princi-



I.16.5.1.

pal, el del matrimonio. Dispone de una cama doble, dos mesillas, armario, tocador y dos sillas.

A los lados del pasillo o entrando desde el comedor están el resto de los dormitorios, que normalmente suelen ser ciegos.

I.16.5. En las casas modernas (ver planos I.16.5.1. y I.16.5.2.) la escalera se sitúa paralela al ascensor. La puerta principal da a un recibidor o pasillo. La cocina está orientada al norte o da a un patio. Dispone de cocina de butano, fregadera y nevera, además de mesa, sillas, armarios, etc. El pasillo es más corto y todas las habitaciones tienen ventanas. El mejor cuarto de la casa es el del matrimonio. Disponen de comedor, aunque a diario se coma en la cocina o en un cuarto junto a ella. Suelen tener un cuarto de baño completo (lavabo, taza, bañera con ducha y bidet), a veces otro más pequeño.

I.16.6. En casi todas las casas existe televisor, radio o transistor, teléfono y en muchas, lavadora y otros electrodomésticos.



I.16.5.2.

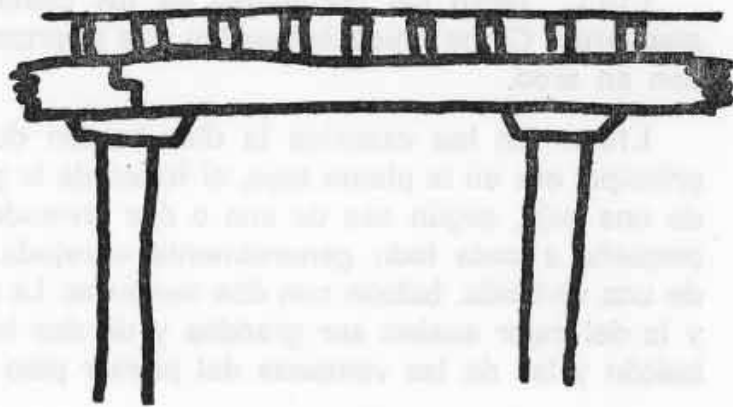
I.17.1. Para construir una casa se tomaban medidas, se marcaba el terreno y se cavaban los cimientos (*SULUEK ATARA*) hasta encontrar un buen fondo. Después se construían las paredes con piedras y mortero que consistía en arena, cal y agua; mucho antes se usaba barro en vez de mortero.

I.17.2. En los caseríos la fachada norte, los laterales y el primer piso de la fachada principal se construían con piedra y mortero. En el pueblo los muros de separación con edificios vecinos, la fachada norte y la planta baja se construían con el mismo material. El resto se hacía con troncos y ladrillos macizos.

I.17.3. Para el armazón central de los pisos se usaban troncos (*AGIEK*). Primero se colocaban los postes (*POSTIEK*) sobre ellos en horizontal se colocaban otros troncos (*FRONTALAK*) que sostenían la estructura del piso (*KUARTOIEK*) sobre la que se hacía la entablación:

Kuartoiek
Frontalak

Postiek



1.17.4. El conjunto de vigas que forman la línea media del techo del caserío se llama GALURRE. A las que existen a los lados, entre la línea media y los muros laterales se les llama KAPARIYUEK. El muro de separación en un caserío de dos viviendas se llama MEREDIÑE.

1.17.5. La piedra (ARRIYE) que se utilizaba se traía de las canteras (KANTARA) de Busturia, Forua o de la zona de Machichaco. La arena (ARIE), de la ría de Gernika. La cal (KARIE), de Forua. Los ladrillos (LADRILLUEK), de Asúa. Los troncos utilizados eran de roble, aunque mucho antes solían ser de castaño.

1.17.6. En la actualidad se construye la estructura de cemento armado y las paredes con ladrillos.

1.18.1. El armazón del tejado se construía con troncos y una vez colocados los cabríos se clavaban planchas de madera de castaño llamadas LATIE. Encima se colocaban las tejas (TALLEK) que se traían de Murueta. Antes las tejas eran abarquilladas, en la actualidad son planas.

1.18.2. Los tejados en el casco viejo son irregulares (foto 1.18.2).

1.18.3. En la actualidad el armazón del tejado se construye con cemento que luego se cubre con tejas, excepto la cabina del ascensor que, además, suele tener una pequeña ventana.

1.18.4. En los caseríos el piso es de madera excepto en la planta baja, donde hay losas de piedra, cemento o baldosas. En el pueblo, exceptuando la cocina, los cuartos de baño y a veces el pasillo, el resto es de madera, que en las casas modernas se coloca sobre el cemento.

1.18.5. El piso de las portaladas de las casas viejas del pueblo estaba hecho con losas de piedra. En la actualidad se cubre con baldosas.

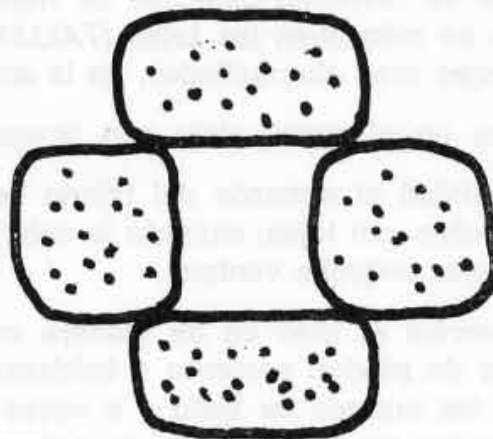
I.19.1. Tanto las portaladas de los caseríos como las puertas, son angulares. Como única excepción, las puertas de la *casa de Pilatos*, que son en arco.

I.19.2. En los caseríos la distribución de los huecos de la fachada principal es: en la planta baja, al fondo de la portalada, una o dos puertas de una hoja, según sea de una o dos viviendas (foto I.19.2.) una ventana pequeña a cada lado generalmente enrejada. En el primer piso de los de una vivienda, balcón con dos ventanas. La puerta exterior de la cuadra y la del pajar suelen ser grandes y de dos hojas. También la puerta del balcón y las de las ventanas del primer piso suelen ser dobles.

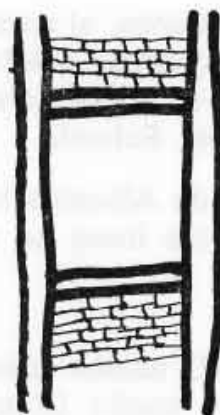
I.19.3. En los edificios viejos del pueblo la puerta de la portalada es muy gruesa con una hoja. Solían tener una aldaba bien trabajada (la mayoría de estas aldabas han desaparecido en manos de los anticuarios). En los pisos, balcón y ventanas. Son muy típicos los miradores, generalmente contruidos sobre el balcón. En el tejado suele haber ventanas o tragaluces para iluminar el camarote (foto I.19.3.).

I.19.4. Algunas puertas antiguas, sobre todo en casetas próximas al pueblo y en caseríos, están partidas de forma que se puede abrir sólo la mitad superior. En esta mitad superior suelen tener una pequeña ventana central, que se cierra con un pestillo (*KISKETA*) y que hace las veces de mirilla. También la cerradura (*CERRAJIE*) está en la parte superior. En la mitad inferior un pestillo y a veces un agujero circular para que pueda pasar el gato.

I.19.5. Los huecos, si la pared es de piedra, se delimitan con piedra arenisca:



Si la pared es de ladrillo, se delimitan con madera:



En este hueco se encaja el marco, en el que van las hojas de cristal en las ventanas y de madera en las puertas. La mitad superior de las puertas del balcón suele ser de cristal.

I.19.6. En las cuadras suele haber unas pequeñas ventanas o respiraderos a modo de saeteras, de treinta o cuarenta centímetros de alto por menos de diez de ancho. Suelen estar enmarcadas de piedra arenisca.

I.19.7. Los sistemas de cierre varían desde un simple trozo de madera que se fija con un clavo al marco de la puerta y que gira sobre él, hasta los más modernos aparatos.

I.19.8. Las puertas de entrada a las casas modernas disponen por fuera de un agarradero, un grabado en metal del Sagrado Corazón o la Virgen y a veces una chapa con el apellido de la familia. Por dentro, una o dos cerraduras, un pestillo y la mirilla.

I.19.9. Las ventanas de casi todas las viviendas disponen de persianas y cortinas.

I.20.1. Las paredes se cubren con masa y se pintan. Las fachadas modernas se cubren con baldosines. Los interiores se recubren con papel pintado, exceptuando la cocina y los cuartos de baño.

I.20.2. En casas antiguas, si el hueco está construido con bloques de piedra, éstos no se cubren ni se pintan.

I.20.3. En los travesaños o vigas del techo de algunas cocinas viejas, cuadras y portaladas de caseríos, suele haber multitud de clavos de los que cuelgan las cosas más variadas.

I.20.4. Cuatro o cinco casas del pueblo y algún caserío disponen de escudo en la fachada (foto I.20.4.).

1.20.5. Apenas hay inscripciones, si exceptuamos la que existe en el caserío *GALARTZANE*, algunas fechas o letras sueltas y la existente en un calvario de piedra que se conserva sobre la puerta de entrada a la sacristía de la iglesia de Santa Eufemia.

1.20.6. En varios caseríos de Alboniga hay una losa con el nombre y algunos datos del caserío. Estas losas se colocaron cuando se hizo el catastro el siglo pasado.

1.21.1. El hogar (*BEKO SUE*) estaba colocado contra una de las paredes de la cocina, en su punto medio (foto 1.21.1.):

1.21.1.1. La base solía ser rectangular, aproximadamente de 1,50 x 1,25 metros de ancho por 30 cm. de alto. Estaba hecha de ladrillos. En el lugar donde se encendía el fuego había una chapa de metal que servía de base al fogón. También había otra verticalmente dispuesta contra la pared del fondo, a ésta se le llamaba *DEBELTXIE*.

1.21.1.2. Encima del hogar estaba la campana (*KAMPAIE*) de la chimenea, hecha con ladrillos y sostenida sobre un arco (*USTEI*) de metal o madera (*AGIE*). Servía de embudo de la chimenea; pero también de aparador, ya que sobre ella se colocaban platos y otros utensilios de cocina. En las fiestas se adornaba con papeles de colores.

1.21.1.3. Dentro de la campana (en su parte superior) había un travesaño de hierro (*GARATZUE*) del que colgaba una cadena, llamada *LARASKUE*, con un gancho en el que se colocaban los calderos cuando se trataba de calentar grandes volúmenes de agua o de comestibles.

1.21.2. Cuando se quería calentar poca cosa o freír en la sartén, ésta se depositaba encima del trébede (*TREBERIE*), que era una especie de aro con tres patas (todo ello metálico), o de la parrilla, que tenía cuatro patas.

1.21.3. Como combustible se utilizaba toda clase de madera. Así cuando se rompía algún mueble iba a parar al fuego.

1.21.4. En las casas del pueblo, antes de la última guerra, además del hogar (*BEKO SUE*), había un segundo fuego (*ORNILLO TXIKIYE*) alimentado con carbón de madera (*EGUR IKETXA*), sobre las brasas de este fuego se asaba el pescado, la carne, etc.

1.22.1. Se decía que a la noche había que apagar el fuego del hogar, porque los gatos, que van al calor, podían ponerse en contacto con la brasa y llevar ésta a rincones de la casa o de otras casas, prendiendo fuego a la paja u otros objetos, lo que se decía haber ocurrido alguna vez.

1.22.2. En los caseríos se decía que las brujas tenían la costumbre

de subir y bajar por las chimenea y que podían causar perjuicios en las casas.

I.23.1. Para la salida del humo del hogar siempre se ha conocido la chimenea. Cuando había mucho humo en la cocina, se abría una ventana.

I.23.2. Muchas casas modernas se construyen sin chimenea, por lo que colocan un extractor de aire eléctrico en una de las paredes de la cocina.

I.24.1. Antes, en todas las aldeas y en algunas casas del pueblo, como la fonda de *MARIDURO*, había un horno (*LABIE*). En la actualidad algunos caseríos todavía lo conservan; pero no lo usan; se halla generalmente delante o a un lado del caserío con o sin tejado propio.

I.24.2. Los hornos tienen forma de casquete esférico y están contruidos con ladrillos macizos y barro. Se usaban ladrillos anchos para hacer la base y delgados por la cúpula.

I.24.3. Antiguamente la boca se tapaba con una losa de piedra que se retiraba a un lado para hacer uso del horno. Después se introdujeron las puertas de metal, que consistían en una chapa con dos mangos.

I.24.4. Aun antes de la última guerra la mayoría de los caseríos compraban el pan en el pueblo, por lo que rara vez lo hacían en casa.

I.24.5. Se usaba el horno para hacer panes de maíz, que se llamaban *ARTUE*, y para secar (*IGERTU*) las mazorcas de maíz con el fin de moler luego su grano y hacer borona.

I.24.5.1. Para hacer la hornada (*LABAZUE*) se calentaba el horno con argoma seca (*OTABARRAK*) y madera. Los restos de la combustión se sacaban con un palo largo de madera, en cuyo extremo y perpendicular al mismo tenía una tablita rectangular (*LABAREKIYE*, *BIRIKIYE* o *LAMBRATXA*).

I.24.5.1.1. A veces cerca de la boca se dejaban unas brasas (*TXINGERRAK*) para asar manzanas.

I.24.5.2. A continuación se limpiaba con un palo largo de madera en uno de cuyos extremos se ataban helechos o trapos viejos mojados. A este instrumento se le llamaba *ISPIYE*.

I.24.5.3. Una vez limpio el horno se introducían los panes de maíz con una pala metálica (*PALIE*), que servía también para darles la vuelta y sacarlos fuera, donde eran colocados sobre helechos hasta que se enfriaran.

I.24.5.4. A continuación, y con el fin de secarlas, se introducían al

horno las mazorcas de maíz (*ARTOBURUEK*). La borona o pan que se hacía con este maíz se llamaba *LABARTUE*.

I.25.1. Para alumbrar la casa se usaba el candil (*KURTZULUE*) al que se colocaba una mecha y un tipo de aceite barato (*LISI SAIÑE*), que se extraía calentando las vísceras de la lija.

I.25.2. En casa había dos o tres candiles que se colgaban en la chimenea o en clavos situados en las vigas del techo.

I.25.3. Después se conoció el carburo (*KARBURUE*) y por fin la luz eléctrica.

I.25.4. Algunos viejos han oído que antiguamente se encendía el fuego frotando dos maderas hasta que se formara una brasa, gracias a la cual soplando (*PUTX EITXEN*) encendían fuego.

I.25.5. Los viejos han conocido la utilización del pedernal (*SUARRIYE*). Este se golpeaba con un trocito de hierro (eslabón) y sacaba chispas suficientes para encender la punta carbonizada de un palo (*ADARRA*). Con esta brasa se conseguía encender la argoma seca. El mismo método se usaba también para encender los cigarrillos.

I.25.6. Al pedernal utilizado para encender el fuego le llamaban *BURGO ARRIYE*, porque se recogía en el monte *BURGOA*. También se le llamaba *OLLO ARRIYE*, porque daban a las gallinas trocitos del mismo para ayudarles a hacer la digestión.

I.25.7. También se podía encender fuego raspando el pedernal con una lima.

I.25.8. A principios de siglo ya se conocían las cerillas (*MISTUEK*). Los mecheros fueron primero de mecha, después de gasolina y en la actualidad de gas.

I.25.9. Para encender el fuego del hogar, los maderos se apilaban sobre un punto central cerca del cual se colocaba argoma seca (en el pueblo a veces virutas de madera: *TXIRLORTE*) que era lo primero que se prendía. Para avivar el fuego se le aplicaba aire con un fuelle (*AUSPUE*).

I.26.1. Antiguamente había pocos objetos decorativos. En la actualidad son abundantes las figuras, jarrones, cuadros, objetos antiguos, etc.

I.26.2. En casi todas las casas cerca de la entrada existe un Sagrado Corazón colocado sobre un soporte que se clava en la pared a unos dos metros de altura. Suele tener una lámpara con una bombillita roja que está encendida continuamente (foto I.26.2.).

I.26.3. Antes en todos los dormitorios, clavado sobre la cabeza de

la cama había un aguabenditera (*URBERINKETUNTXIYE*). En caso de no disponer de ella, encima de la mesilla se colocaba un vaso con el agua bendita. En la actualidad en los dormitorios suele haber una Cruz o un cuadro religioso.

1.26.4. Las casas solían estar llenas de estampas e imágenes de santos, no faltando en la cuadra una estampa de San Antón.

1.27.1. Casi todos los caseríos disponen de un pequeño edificio anejo, construido con piedras y cubierto de teja donde están el gallinero, los aperos, etc., se le llama *TEJABANIE*. También suelen recoger el agua del tejado en un depósito situado al lado del caserío.

1.27.2. Alrededor del pueblo existen pequeñas huertas cercadas (*ORTUEK, SOLUEK*), que disponen de una caseta donde guardan los aperos y donde a veces crían animales como conejos, gallinas, etc. Estas chabolas pueden estar construidas con madera, hojalata, ser de piedra cubierta de tejas o las más recientes con ladrillos y tejado de uralita. Lo típico es un pequeño edificio compuesto de planta baja ocupada por la cocina y un piso con un solo cuarto al que se llega por una escalera exterior. A veces disponen de water (*KUMUNE*) debajo de la escalera exterior (foto 1.27.2.).

1.27.2.1. Los propietarios de estas huertas viven en el pueblo y cultivan productos de huerta para consumo directo.

1.27.2.2. Antiguamente antes del toque de ánimas (*AMAITXEKUE*) todos los que estaban en las huertas se dirigían hacia el pueblo porque se decía que durante la noche, andaban sueltos por los campos los *IDITXUs*, las ánimas, etc.

1.28.1. Algunos caseríos que tenían las tierras alejadas disponían de una chabola en el monte (*MENDIKO TXABOLIE*) para guardar el ganado.

1.28.2. Los pastores, carboneros, etc., también construían chabolas en el monte. Estas podían ser de piedras con tejado o bien estar construidas con troncos y cubiertas de hierbas.

1.29.1. «El estado de conservación de las viviendas en 1950 era: bueno, 793; defectuoso, 1.108 e insalubre, 676.»

1.30.1. Al acostarse se apagaba el fuego, para ello se amontonaban las brasas y se tiraba agua. Sobre el montón se colocaba el *TALO BURDIÑE*.

1.30.2. En las casas del pueblo si no había gato y no quedaba mucho fuego se dejaba encendido.

I.30.3. La ceniza (*EUTZE*) se podía usar para lavar la ropa, aunque generalmente se esparcía por la huerta.

I.31.1. En Navidades se colocaba en el fuego un tronco muy grande (*MUKUR MANDUE*) al que creo que llamaban *ARTIE*.

I.31.2. El día de San Juan en todos los caseríos, huertas y en muchas partes del pueblo se encienden hogueras; antes los jóvenes saltaban de un lado a otro y a su alrededor bailaban *aurrekus*.

Se cantaban estas estrofas:

GAUR DALA
BIYAR DALA DONIENE
ETXI DONIENE BIYAMUNE
SUGOIEK ETA SAPUEK ERRE
GARIYEK DA ARTUEK GORDE.

«Que hoy es / Que mañana es San Juan / Pasado mañana el día siguiente a San Juan / quema culebras y sapos / guarda trigos y maices.»

I.31.3. El *SAN JUAN BEDARRA* del año anterior se echaba al fuego para que se quemaran todos los males y enemigos (*ENEMIGUEK ERRETEKO*).

I.31.4. Dicen que antiguamente como sistema de comunicación entre los pueblos se encendían hogueras en algunos montes. En Bermeo se encendía en el monte *Burgoa*. Los puntos más cercanos donde también se encendía estas hogueras era en *Ogoño* y en el monte *Jata*.

I.31.5. Hasta la guerra, la víspera del domingo de resurrección al atardecer se encendía una gran hoguera en *Ogoño*. También parece que se encendían hogueras en otras partes.

I.31.6. En la Talaya (encima del faro *Matxitxako*) cuando el talayero divisaba algún banco de peces encendía una hoguera con el fin de avisar a los pescadores.

I.31.7. El día de noche vieja, al sonar las doce campanadas algunos lanzan cohetes (*FUETAK*) o disparan doce tiros con la escopeta.

I.32.1. Todos los animales se bendecían el día de San Antón (*SAN ANTOITXUTAN*).

I.33.1. En un caserío me dicen que un domingo al mes, después de venir de misa, el padre bendecía la casa con agua bendita:

I.33.1.1. La fórmula utilizada era:

URBERINKATU SANTUE
 ZERUEN KONCEBIDUE
 LURRIEN BEREINKATUE
 ETXE ONETATIK
 URTEEN DEIYELA
 GATXA GUSTIEK KAMPORA.

«Agua bendita / concebida en el cielo / bendecida en la tierra / que de esta casa / salgan todos los males.»

I.33.1.2. A medida que recorría la casa haciendo cruces con el agua bendita y repitiendo la fórmula, había que dejar abiertas todas las puertas y ventanas para que salieran los males o dificultades (*GATXAK*) a la calle.

I.33.2. En la actualidad en algunas casas el domingo de Ramos después de volver de la iglesia con el laurel bendecido y una vez colocado, la madre suele bendecir la casa con agua bendita.

I.33.3. El día de ánimas, en aniversarios o cuando ha muerto recientemente alguien, se encendía en casa una lamparilla (agua, aceite y una mariposa). Actualmente se encienden velas.

I.33.4. A las almas, según se decía, les gustaba más el aceite que la cera.

I.33.5. En Alboniga cada casa tenía su sepultura (*SEPULTURIE*) en la iglesia. A veces una misma sepultura era compartida entre dos casas de forma que cada año se turnaban a no ser que muriera alguno (*ILL BARRIYE*), en cuyo caso la familia del difunto se hacía cargo de la sepultura por el próximo año.

I.33.5.1. La sepultura consiste en un trapo negro con las iniciales de la familia bordadas, un trapo blanco con puntilla que se coloca encima (*SEPULTUREKO TRAPUEK*), el candelero y un cesto para recoger el dinero. Las mujeres de la familia suelen estar detrás arrodilladas (fotos I.33.5.1-4.).

I.33.5.2. Antes en lugar del candelero se ponían unas tablas rectangulares que se rodeaban de una vela fina (*SEPULTUREKO METXIE*): se les llamaba *ARGISAIYEK*. A veces se colocaba sólo la mecha arrollada o en espiral.

I.33.5.3. Las sepulturas en Alboniga se colocaban todos los domingos en misa mayor (*BELUKO MESIE*). Sobre la sepultura se echaba algo de dinero, también si había fallecido alguien había que echar dinero en la sepultura de su familia. El cura pasaba por todas las sepulturas y rezaba padre nuestros. Por cada uno que rezaba le daban algo del dinero que había sobre la sepultura hasta que se acabara todo.

1.33.5.4. Actualmente se colocan sepulturas en las iglesias de Alboniga, Santa Eufemia y Santa María, manteniéndose este ritual.

1.33.5.5. En Alboniga, los días de todos los Santos y Animas (*DOMU-SANTUN EGUNIEN ta ARIMEN EGUNIEN*) se colocaban sobre la sepultura unos panes finos y sin levadura (*OLATAK*) comprados en las panaderías, que durante la misa eran recogidas por la sacristana. Estos panes se ponían en la sepultura para que los difuntos de la familia comieran su alimento o sustancia (*SUSTANTSIYE*).

1.33.6. Muchas familias del pueblo tienen su panteón en el cementerio. Este, el día de ánimas, Navidad o en aniversarios, se limpia y se ilumina.

1.34.1. Existe la costumbre de tener agua bendita del año en casa.

1.34.2. También se suelen tener en casa velas bendecidas. Las más importantes son las del día de la Candelaria, aunque también se bendicen el domingo de resurrección. Antes el día de Jueves Santo se llevaba a la iglesia una o dos velas para el Monumento, cuando éste se quitaba, los restos de las velas se repartían y eran consideradas como bendecidas.

1.34.3. Muchos niños morían al nacer: a algunos el médico, la partera o la abuela los bautizaba. El médico lo hacía en castellano. Los familiares, para bautizarle le lavaban la cara, le vestían un faldón y una camisa y le bautizaban con la siguiente fórmula:

*URBERINKATU SANTUE
ZERUEN KONCEBIDUE
LURRIEN BERINKATUE
ONEGAZ KENDU DEITEZ
GURE ENEMIGUEK
AITXIAREN ETA SEMIAREN
ETA ESPIRITU SANTU ISENIEN
SUTAKO BAUTISMO SANTUE
BALIYO DEITXELA.*

«Agua bendita / concebida (Sic) en el cielo / bendecida en la tierra / que se quita con ella / nuestros enemigos / En el nombre del padre, del hijo / y del Espíritu Santo / Que para el Santo Bautismo / Tenga valor.»

El niño bautizado de esta manera se inscribía en el registro y se enterraba por la iglesia.

1.34.4. A los no bautizados los entierran en un lugar aparte del cementerio (limbo).

I.35. Medidas de Protección:

I.35.1. Cuando se acababa el tejado de una casa se colocaba en lo más alto una rama de laurel. (En la actualidad se sigue colocando). El siguiente sábado (normalmente se intentaba terminar ese día) el amo de la casa pagaba una cena a todos los que habían participado en la construcción: albañiles (*ALBAÑELAK*), canteros (*ARGIÑEK*), carpinteros (*AROTXAK*), etc., así como a toda la familia. Esta cena se llamaba *TALLE GOMIYE* o *MONYORRA*.

I.35.2. Más adelante se quitaba la rama de laurel y en los caseríos en su lugar se colocaba una cruz.

I.35.3. Antes de ir a vivir llevan un sacerdote que bendice la casa, al mismo tiempo se hacía la *entronización* del Sagrado Corazón, que consistía en que el padre lleve la imagen por toda la casa al mismo tiempo que el sacerdote la bendice, para colocarla después con todos los honores en un soporte previamente clavado cerca de la puerta (ver I.26.2.).

I.35.4. Cuando había tormenta se recitaba:

SANTA BARBARA, SANTA KRUS
JAUNE BALIO ZAKIGUS
IÑUSENTIEN OGIYE
JAUNE EMON EGIOSU.

«Santa Bárbara, Santa Cruz, Señor ven en nuestra ayuda; Señor, danos el pan de los inocentes.»

Y se encendía la vela del día de la Candelaria. Antes cuando no había velas se encendía una lamparilla de aceite.

I.35.5. La vela del día de la Candelaria no sólo se encendía cuando había tormenta sino también cuando se quería pedir algo.

I.35.6. El día de la Candelaria cuando se bendecían las velas, los niños llevaban una con muchos adornos. A un niño que murió unos meses después de la Candelaria, al año siguiente (1959), en el aniversario de su muerte, se la pusieron en el cementerio, donde estuvo encendida hasta que se consumió.

I.35.7. El domingo de resurrección las mujeres o niños llevan a la iglesia ramas de laurel en las que se ha practicado una incisión, dentro de la cual se ha introducido un palito de forma que simule una cruz (últimamente también se usan *palmas*). Una vez bendecida se coloca en el balcón de la casa donde permanece todo el año. En los caseríos se clavaba también una rama en cada huerta.

I.35.8. La limpieza de la ropa blanca de casa se llamaba *LEISIBIE*.

Se colocaba toda la ropa en un barril, en la boca de éste y sobre un trapo se ponían cenizas del hogar y hojas de laurel. Sobre éstas se tiraba agua hirviendo. Esta operación se repetía varias veces, *quedando toda la ropa de casa con olor a laurel*.

1.35.9. Se decía que teniendo en casa una vela del día de la Candelaria y la rama de laurel del domingo de Ramos no hay enemigos.

1.35.10. Cuando había tormenta, en los caseríos guardaban dentro de la casa todas las herramientas porque creían que atraían los rayos (YUSTURIYEK).

1.35.11. Si se encontraba en la calle una herradura de cinco o siete agujeros (el número siempre tenía que ser impar) se clavaba detrás de la puerta de la casa por que traía suerte.

1.35.12. En los caseríos si un joven andaba detrás de una chica o simplemente si en una casa había chicas jóvenes, la noche anterior a San Juan llevaba un ramillete compuesto de una rama de encina (*ARTIE*) a la que había hecho una cruz, una rama de cerezo, flores, trigo y otros productos del campo, y lo clavaba en la puerta. Se creía que estaba bendecido si se colocaba antes de salir el sol. Una vez puesto no se debía retirar hasta el año siguiente. A veces era el propio padre el que colocaba este ramillete durante la noche.

1.35.13. La víspera de San Juan se recogía en el campo un ramillete de hierbas que se llamaba *SAN JUAN BEDARRAK* o *SAN JUAN KARGILLIE*. Este ramillete necesitaba llevar una hierba llamada *MOSKOTXA* (que también se usaba para quitar el dolor de cabeza), así como *SAN JUAN LORIE*, *TRUBOI BEDARRA* y otras hierbas y flores.

El ramillete se bendecía la mañana de San Juan en la misa mayor y se colocaba en la cocina para defender la casa de los truenos y enemigos. Al año siguiente se quemaba en la hoguera de San Juan. En algunos casos todavía (1974) se mantiene esta costumbre. El ramillete se suele colocar junto al Sagrado Corazón, o en un armario.

1.35.14. En la foto 1.35.14 se puede ver un ramillete de hierbas y flores colocado en un negocio del casco urbano.

1.35.15. Antes el día de San Juan, los que iban a la ermita de San Juan de Gaztelugatx, se colocaban unos collares de flores y hierbas con los que volvían al pueblo. Estos collares también se guardaban en casa. Se les atribuía unas propiedades semejantes al *SAN JUAN BEDARRA*.

1.35.16. En las cuadras de los caseríos siempre había alguna estampa de San Antón.

1.35.17. En las casas de los pastores, sobre la puerta, colocaban la calavera de un animal.

1.35.18. En algunos caseríos tenían un macho cabrío (*AKERRA*) para la parada. Solía estar siempre en la cuadra y cuando lo sacaban al campo le cubrían los cuartos traseros con una red para que no montara las cabras. Se decía que el olor que despide es bueno para la salud, sobre todo para los pulmones.

1.35.19. En los rebaños de ovejas tenían siempre alguna negra para poder hacer las cintas de las abarcas que eran de ese color.

1.35.20. Un señor me cuenta que estando trabajando oía ruidos raros, rezaba un poco y desaparecían.

1.36.1. En los caseríos el trozo de terreno defendido por el tejado junto a la casa se llama *ESTARPIE*. Al alero le dicen *BOLADUE*.

1.36.2. Próximo al caserío está la huerta (*ORTUE, SOLUE*), donde se cultivan toda clase de verduras.

LA ALIMENTACION

I.37.1. Las comidas (*YATEKUEK*) del día son cinco:

ARMUZUE (desayuno)
AMAIKETAKUE (lo de las once)
EGUERDIYE o *BAZKARIYE* (comida)
MERIYANDIE (merienda)
AFARIYE (cena)

I.38.1. A principios del siglo el desayuno se tomaba temprano, nada más levantarse; la hora variaba, según fuera verano o invierno, y como muy tarde era a las ocho. La comida hacía las doce. La merienda de cuatro a seis. La cena de ocho a nueve.

I.38.2. Todas las comidas se hacían en la cocina de casa. En los ca-seríos cuando los hombres iban a trabajar al monte a la hora de comer les llevaban cocido (*LAPIKOKO*), pan, vino y algo de fruta.

I.38.3. En las chalupas (foto I.38.3.) solían hacer dos comidas sin hora fija, una alrededor de las once de la mañana y la otra al atardecer. Para estas comidas llevaban del pueblo patatas, agua, pan, vino, así como ajos y otros condimentos. Con esto y lo que pescaban, el *TXO* preparaba el *MARMITAKO*.

I.38.4. Actualmente se desayuna entre las seis y las nueve, se come entre la una y las tres y se cena entre las nueve y las diez y media.

I.39.1. Las comidas más importantes son el desayuno, la comida y la cena, en particular las dos últimas.

I.39.2. Para el desayuno la madre o las hijas hacían café, hervían la leche y preparaban las sopas en los cazos (*KATILLUEK*) que aproximadamente eran de litro y medio (*IRU KUARTILLO*). Para preparar las sopas se cortaban trozos de pan del día anterior, se añadía café, azúcar y leche hasta completar el cazo y después se revolvían bien.

I.39.3. Algunas veces en vez de café usaban malta o achicoria y en vez de pan talo. Cuando alguno de los hijos pequeños no acababa las sopas, las tomaba en el amaiketako.

I.39.4. Hoy en día las sopas siguen siendo el desayuno normal de

muchas personas, aunque algunos en vez de café toman polvos de cacao o de café instantáneo. Otros desayunan pan con mantequilla mojado en leche con café o algún tipo de cacao.

5.39.5. En el casco urbano algunos sólo desayunan café, aunque luego toman el amaiketako en el bar. Este consiste en una cazuelita o algún pincho acompañado de vino.

1.39.6. La merienda y menos el amaiketako es casi exclusivo de los niños. Consistía en chocolate o *ikopasas* con pan. Actualmente toman un bocadillo que puede ser de queso, jamón, chorizo, etc.

1.39.7. En la comida lo más corriente era el cocido, que solía tener tocino (*URDIYE*), *TXARRIKIYE*, *ZEZIÑE*, etc. Muchas veces apartaban los trozos de carne y los comían como segundo plato untados con pan o talo. De postre fruta. Para beber todos, hasta los niños, vino.

1.39.8. Hoy en día hay una gran variación en las comidas sin salirse del esquema general de un primer plato fuerte (alubias, marmita, arroz, patatas en salsa verde, etc.), un segundo de carne o pescado y el postre.

1.39.9. Para la cena se preparaban patatas con pescado o carne; en su época se comían castañas asadas o cocidas, que se colocaban en mitad de la mesa. Después, un talo con leche.

1.39.10. Hoy la cena es menos copiosa: sopa, huevos o pescado y leche.

1.40.1. Muchas casas, aparte del hogar, tenían un hornillo (*SU TXIKIYE*), donde asaban sobre las brasas la carne o el pescado.

1.40.2. Hoy en día la mayoría de las casas tienen cocina de butano (*BUTANOKO ESKATXA*).

1.40.3. Para condimentar las comidas usaban aceite o grasa de cerdo; ésta se guardaba en la vejiga del mismo animal (ver 1.61.5.9.7.). Hoy sólo se usa aceite, generalmente de oliva.

1.41.1. Los días festivos las comidas eran mejores, se preparaba sopa, garbanzos y bacalao, pollo o conejo.

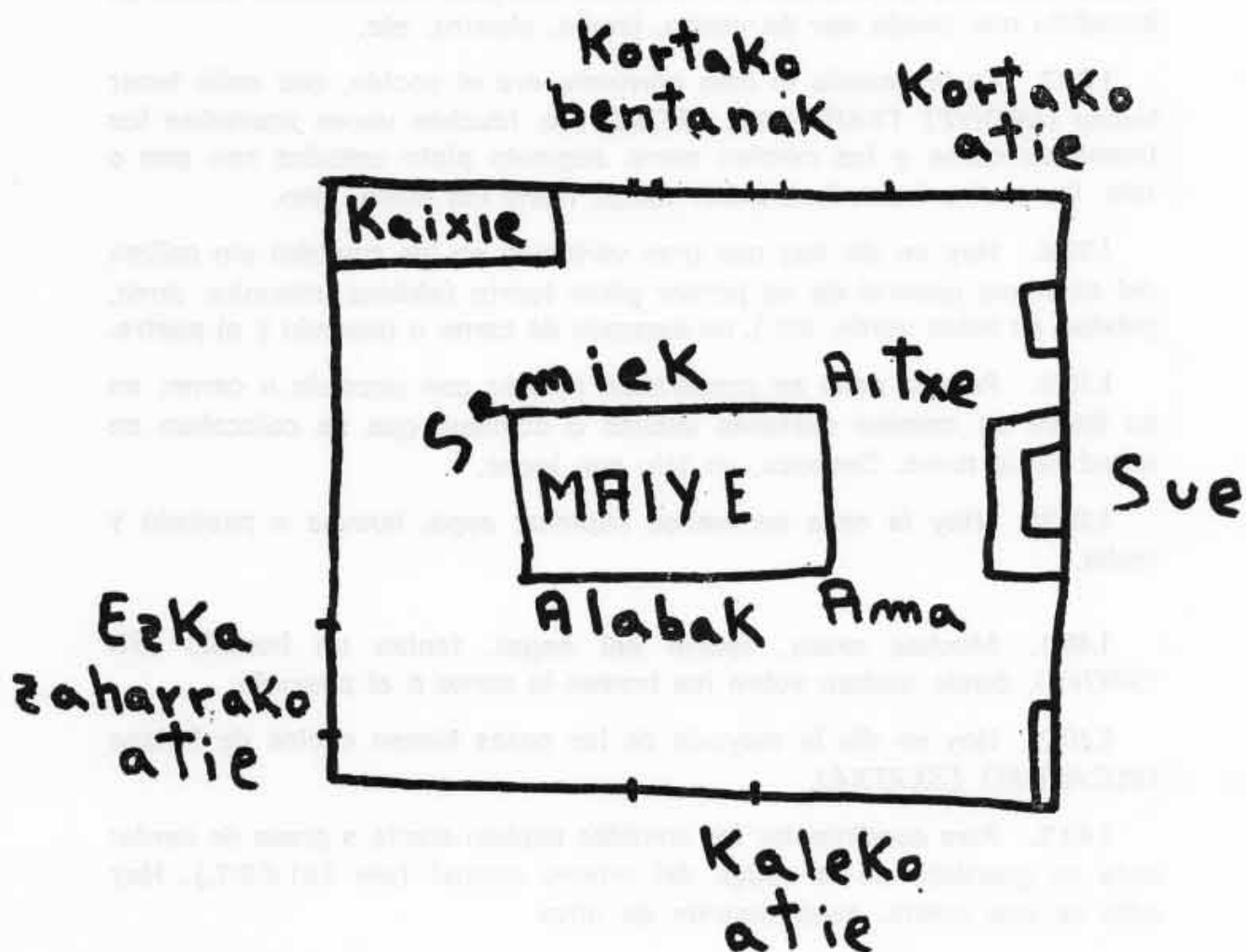
1.41.2. Hoy los domingos y festivos se come más tarde, y antes se toma el aperitivo en algún bar. La comida suele ser mejor y a veces se toman pasteles de postre, sobre todo cuando se celebraba algo.

1.42.1. Sopa, cocido, pescado, carne y postre.

1.43.1. El vino es la bebida más corriente, aunque también se toma agua, mosto, sidra, champán cuando se celebra algo, etc.

1.44.1. Toda la familia come en la misma mesa.

1.44.2. El padre y la madre se ponían junto al fuego, las hijas por el lado de la madre y los hijos del padre. Por ejemplo ésta es la cocina de un caserío de Alboniga en los años veinte:



1.44.3. Hoy en día la madre o alguna de las hijas se pone cerca de la cocina para servir. El padre ocupa un lugar de preferencia. Todos tienen asignado un lugar fijo en la mesa.

1.45.1. Una señora de sesenta y cinco años me cuenta que cuando era pequeña todos comían de la cazuela que se solía poner en mitad de la mesa. Cada uno tenía su cuchara. El vaso también era común. Aun

después de la guerra en algunas casas pobres se comía así. También en los barcos la comida se tomaba de la misma cazuela.

I.45.2. Actualmente cada uno tiene su cubierto, que en algunas casas consiste en Plato, cuchara, tenedor y vaso con un cuchillo encima de la mesa para todos. Lo más corriente es el cubierto completo: plato, cuchara, cuchillo, tenedor, vaso y servilleta.

I.45.3. Sobre la mesa, con el fin de no estropearla, se coloca un mantel y (o) un plástico (*PLISIGLASA* o *ULIE*).

I.45.4. El día de Sa Roque se sube en cuadrillas al Tompón, cada cuadrilla lleva una gran cazuela con Marmitako y un garrafón de vino. Una vez arriba todos comen de la misma cazuela, cada uno con su cuchara.

I.46.1. Hace mucho tiempo se usaban cucharas de madera, aunque todas las personas con las que he hablado han conocido las de metal.

I.46.2. Las de madera actualmente sólo se usan para cocinar.

I.46.3. La cuchara se usa para el primer plato y a veces para el postre.

I.47.1. Se comía con cuchara o tenedor, ayudados con un trozo de pan, el cuchillo se usaba poco.

I.48.1. Los huevos se toman fritos, en tortilla, cocidos, «pasados por agua» o crudos cascándoles una de las puntas y sorbiendo (*SURRUTZ*).

I.48.2. No he oído hablar de conservas de huevos, pero me dicen que en algunas casas del pueblo cuando los huevos estaban baratos compraban en cantidad y los conservaban en sal (*GATXETAN*) o en cal viva (*KARE BISIYEN*).

I.49.1. Según una señora, antes de comer y cenar su madre recitaba esta oración:

GU YATENDUN YATEKUE
ESAN DEITXELA
ZEU SERBITXEKO TA ALABATEKO.

«La comida que tomamos, sea para servirte y alabarte».

Después rezaba un padrenuestro, un ave María y un credo por los difuntos de la familia.

I.49.2. Después de comer sólo se rezaba en la comida que se servía

después de los entierros. Estas oraciones las dirigía el de más categoría. Por ejemplo, si había un cura las rezaba él, si no el más viejo de todos, pero siempre un hombre.

1.49.3. Actualmente en muchas casas no se reza o como mucho se recita alguna oración del tipo «El Niño Jesús que nació en Belén bendiga la comida y a nosotros también», o «Bendice Señor los alimentos que vamos a tomar por tu largueza, por Cristo Nuestro Señor», o un Ave María.

1.49.4. Las oraciones son dirigidas siempre por la madre. El padre únicamente interviene en algunos casos, según acostumbran algunos la noche de Navidad. Esa noche antes de empezar la cena y al tiempo que la madre reza, él hace una cruz con el cuchillo en la parte tostada del pan y le corta la punta (*KUSKURRE*). Este trozo se guarda de un año para otro en un armario de casa. Antes se les daba a los animales con rabia o al cabo de un año a los animales de casa. Dicen que este pan no se enmohece.

1.50.1. Los días de ayuno eran los que mandaba la Iglesia. Se comía:
De desayuno sólo café negro (*KAFE BALTZA*)
No se tomaba *amaiketako* ni merienda.
La comida era fuerte
Se cenaba poco.

1.50.2. Algunos no comen carne los viernes, pero no lo cumplen a rajatabla porque existe la compensación (*ORDESKUE*). Los mayores respetan los días de ayuno.

1.51.1. Los días de fiesta, cumpleaños, etc., se come mejor.

1.51.2. El menú típico de las Navidades ha sido:

AZORIYUE (edo *KONIFLORA*)
BESUGUE (edo *MAKALLUE PIPERRAKAZ*)
KARAKOLAK
TXARRIKIYE
INTXUR ZALTZIE
KOMPOTIE (ardauegas)
DULTZIEK.

Berza o coliflor — Besugo o bacalao con pimientos — caracoles — Carnes — Salsa de nueces — compota con vino — Dulces.

Para beber, vino. Por estas fechas se prepara mucha comida, que se consume los días siguientes a la fiesta.

1.51.2.1. *INTXUR ZALTZIE* se toma antes o después de la compota.

Se prepara la víspera, de la siguiente manera: Se muelen las nueces, se le añade leche y azúcar (algunos ponen agua en vez de leche), y se prepara a fuego lento; si va a quedar muy líquido se le añade pan rallado o harina, lo que le da consistencia. También se le pone un poco de canela; algunas le añaden unas briznas de bacalao.

1.51.3. Los días que se celebraba algo, después de levantarse de la cama se tomaban unas galletas y una copa de anís, a continuación se desayunaba con chocolate. El día de San Esteban (26-XII), a pesar de no ser fiesta, también se tomaba diciendo: *SUK EXPENDIDU TA NIK EDAN* (Tú lo expendes y yo lo bebo).

1.51.4. Por carnavales (*ARATOSTEtan*) se comían tostadas, que hoy se comen en cualquier fiesta.

1.52.1. Hace muchos años que no se fabrica pan casero.

1.52.2. Desde antes de la guerra en casa sólo hacían hornada de pan de maíz (ver 1.24.5.), y sólo alguna vez por Navidades o fiestas hacían pan de trigo.

1.52.3. En las huertas de los alrededores del pueblo se plantaba trigo (*GARIYE*). Este se recogía en gavillas (*TXOLAK*), que se traían al pueblo. En la portalada de casa se extendían sábanas (*ISERAK*) en el suelo, sobre ellas se golpeaban las gavillas contra unas piedras planas hasta que saltaban los granos. Los últimos granos se desprendían con la mano. Estas gavillas sin grano (*GALTXU TXOLAK*) se guardaban para quemar la piel del cerdo el día de la matanza.

1.52.4. Del trigo se dice: «*GARIYE NITZEN, ANDIYE NITXEN, BAIE MAIETZIEN BURUE NAITXEN*». «Fui trigo, me hice grande, pero en mayo me hice cabeza».

1.52.5. Una vez separados los granos se llevaban al molino (*ERROTIE*). La mayoría de los molinos estaban situados en el río Artigas. Sus nombres eran:

- *ONDARRE.*
- *UTXUNEKUE.*
- *BELARDONEKUE.*
- *MASALIYE.*
- *TXOMINTONE.*
- *FANDANGONE.*
- *AKARRETAKUE.*
- *OLAKUE.*
- *TRIBISKOERROTA.* Actualmente sólo funciona éste, y únicamente muele maíz.

1.52.6. Para separar la porquería del grano se pasaba por un cedazo llamado *TRIGERUE*. Una vez molido se volvía a pasar por otro cedazo más fino llamado *BAIE*. La parte que no pasaba por este cedazo se llamaba *SAIYE* y con ella se hacía el pan negro (*OGI BALTZA*). *BRISAI* y *SALBAU* son porciones que tampoco pasan por el cedazo, siendo el *BRISAI* más suave que el *SALBAU*. La última porción, la más vasta, se le daba al ganado y se llamaba *ZAI ZABALA*.

1.54.1. La levadura, una vez al año, se pedía en una panadería del pueblo. Una vez hecha la masa se guardaba un poco para la siguiente hornada.

1.56.1. Solía ser redondo y de dos kilos de peso (foto 1.56.1.).

1.57.1. El pan se hacía con harina, agua, levadura y sal. En tiempos de escasez se cocían patatas, se pelaban y se hacía una especie de harina que se añadía a la masa.

1.57.2. Una señora me cuenta que cuando iba a Guernika, acompañándole a su padre, éste le solía dar dinero para comprar un pan muy rico llamado *TREMESA*, que era redondo, gordo y negro.

1.57.3. En el pueblo, en las panaderías, hacían unos panecillos con una raja en la mitad que se llamaban *FOTAK*, en los años treinta valían diez céntimos, hacia 1900, un céntimo.

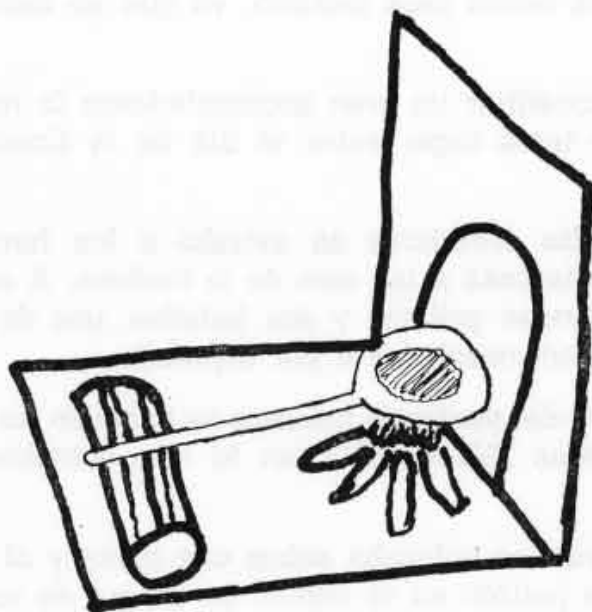
1.57.4. Los panes llamados *OLATAK* en 1.33.5.5.

1.59.1. Había dos clases de harina de maíz o borona, *AISARTUE* y *LABARTUE*: Cuando las cabezas de maíz se dejaban secar en el camarote, se desgranaban y se llevaban al molino, la harina y los panes que salían se llamaban *AISARTUE*. Cuando las cabezas de maíz se introducían al horno antes de desgranarse, la harina y panes que salían se llamaban *LABARTUE* ésta era más apreciada que la anterior.

1.59.2. Se hacían unos panes redondos muy gruesos con borona llamados *ARTUE*, se solían hacer en el horno, pero cuando no se encendía éste, se hacían sobre la chapa del hogar cubriéndolo con brasas, llamándose entonces *AUSKEKO ARTUE*. Por este método también se asaban manzanas, pimientos, etc...

1.60.1. La borona se utilizaba normalmente para hacer talos que se asaban en el *TALO BURDIÑE*. Este era una plancha de metal de unos veinte o treinta centímetros de diámetro con un mango, también de metal muy largo. La punta de la plancha se introducía en una raja de la

chapa del fondo (*DEBELTXIE*), y el mango se sostenía encima de un taco de madera o tronco situado fuera del fuego:



I.60.2. Algunos colocaban brasas sobre la parrilla, y antes de comer el talo lo ponían sobre ellas para que tomara mejor sabor.

I.60.3. Se consumían muchos talos, sobre todo para hacer sopas en la cena y en el desayuno.

I.60.4. También se usaba para acompañar algunos platos, como las *TXINYORTXAK* (piel de cerdo en trozos muy pequeños y bien fritos), que se tomaban con talo y vino.

I.60.5. La masa con que se hacen los talos y los panes de maíz se aprovecha también tirándola a la leche, y revolviendo, con lo que se consigue una especie de papilla a la que llaman *DUNGULUE*, *MOROKILLE* o *MOROKILLUE*, apropiado para estómagos delicados.

I.61.1. A finales de año (noviembre-diciembre) se solía matar una ternera (*TXALA*), que se salaba y se conservaba en un arcón llamado *GAZU-NASKA*. Una vez preparado se llamaba *ZEZIÑE*.

I.61.2. También se mataban corderos, que se podían salar, aunque lo normal era consumirlos inmediatamente. Se solían traer vivos para matarlos la víspera. Era un plato típico de Navidad, Pascua, y sobre todo del día de San José, en que era costumbre ir a Bakio a comer cordero con patatas tempranas.

1.61.3. En fiestas, cumpleaños, etc., se mataban conejos o gallinas, ya que se consideraba una plato de lujo.

1.61.4. Cuando el gallo (*OLLARRA*) cantaba fuera de hora, se aprovechaba la primera fiesta para matarlo, ya que se decía que anunciaba una muerte.

1.61.5. Solía constituir un gran acontecimiento la matanza del cerdo (foto 1.61.5.), que tenía lugar entre el día de la Concepción y la Navidad:

1.61.5.1. Los días anteriores se avisaba a los familiares y amigos que se reunían en la casa a las seis de la mañana. A esas horas y para los invitados se servían galletas y dos botellas, una de coñac y otra de anís, que se tomaban mezclados o por separado.

1.61.5.2. Dentro del pueblo la matanza se hacía en las calles o descampados de las afueras (*MORONDO*, en lo que actualmente es la Gran Vía, etc.).

1.61.5.3. El cerdo se colocaba sobre una mesa y el carnicero lo mataba clavándole un punzón en el cuello. La sangre se recogía en una especie de puchero llamado *EDARRIE*, que era de metal.

1.61.5.4. Después entre todos los que habían venido limpiaban el cerdo: Primero lo colocaban sobre unas pilas hechas con helechos secos, que se cortaban en el monte o que solían traer los aldeanos en carros de bueyes (*BURDIYEK*) por estas fechas para vender en el pueblo. Se prendía fuego a la pila y se le daban vueltas al cerdo para quemarle bien los pelos. También se usaban con este fin gavillas de trigo desgranadas. Más tarde se raspaba con unos cuchillos grandes, echándole abundante agua; una vez limpio se llevaba a la portalada de casa, donde se colocaba tripas arriba sostenido por ladrillos. Allí el carnicero lo abría (*TRIPIE ASKATU*).

1.61.5.5. Se sacaba el hígado y se freía inmediatamente para servirlo a los invitados, el resto de las vísceras se depositaban en varias cazuelas. El cerdo se cuelga para que se seque.

1.61.5.6. A las ocho los hombres iban a trabajar y los niños a la escuela. Cuando volvían al mediodía partían el cerdo en dos, separaban las cuatro patas (*PERNILLEK*), que junto a las costillas (*SAIESKIYEK*), y el tocino (*URDIYE*), se salaban y se metían en el arcón (*GAZUNASKA*), donde se conservaban. Antes de guardarlos se frotaban con pimientos rojos secos. Según las necesidades se hacía jamón sólo con las patas de atrás, o no se hacía, aprovechando las cuatro patas para hacer chorizos.

1.61.5.8. El lomo se untaba con aceite y se introducía en un intes-

tino de vaca, atando fuerte para evitar la entrada de aire. El exterior también se untaba con aceite o manteca.

1.61.5.9. Aprovechamiento de las vísceras:

1.61.5.9.1. Hígado (*GIBELA*). Se preparaba seguido para servirlo a los invitados. Se hacían tajadas, que una vez fritas se servían. También se preparaba en una cazuela con ajos y cebollas. Se comía con pan o talo, según los gustos.

1.61.5.9.2. Páncreas (*ARIE*). Decían que tenía mucho alimento y se lo daban a los niños pequeños sin cocerlo ni prepararlo de ninguna manera, únicamente se pulverizaba en el mortero (*ALMARIYE*). También decían que era bueno para la sangre, por eso se masticaba y luego se echaba. En la boca parecía arena, de ahí su nombre.

1.61.5.9.3. Pulmones (*BIRIKIYEK*). Se cocían (*GARDOSTU*), luego se trozeaban, les quitaban los agujeros (bronquios) y lo doraban en una sartén. Se preparaba con patatas, ajo, cebolla y sal.

1.61.5.9.4. Estómago (*TRIPEKIYEK*). Una vez abierto y limpio, se le arranca la capa más externa de piel (*MINTZE*: epidermis), que suele ser negra. Se cuece con ajos y puntas verdes de puerros (*PORRU GORRIYEK*) y se prepara con tomate o patatas.

1.61.5.9.5. Corazón (*BIOTZA*). Se le quitaban los agujeros (arterias y venas) y se preparaba con patatas o albardado.

1.61.5.9.6. Intestinos (*ESTIEK*). Se utilizaban para hacer chorizos y morcillas.

1.61.5.9.7. Vejiga (*PUSIKIE*). Se limpiaba y se le arrancaba la capa más externa de piel. Se utilizaba como depósito para las grasas del cerdo, para ello se calentaban las grasas y las dos mantecas (*GANTXARIYEK*) hasta que se hacían líquidas, a continuación, con un cazo (*BURRUNTZALDIYE*) lo iban tirando dentro de la vejiga, donde se endurecía. En vez de la vejiga también se podía usar un tarro de barro con tapa, llamado *KOIKE LAPIKUE*.

1.61.5.9.8. Masa encefálica (*GARAUNEK*). También se aprovechaba.

1.61.6. Hoy en día en muchos caseríos se sigue matando un cerdo por año, también en alguna huerta cercana al pueblo.

1.61.7. Hasta los años sesenta en ATALDE había un pequeño edificio dividido en parcelas (*TXARRI KORTAK*), donde algunas familias criaban cerdos.

1.61.8. Los animales grandes, ya desde antes de la guerra, se mataban en el matadero (foto 1.61.8.), sólo cuando estaban enfermos o heridos se mataban en algunas casas.

1.62.1. El mismo día de la matanza se hacían las morcillas, y uno o

dos días después los chorizos, normalmente los solían hacer las mujeres de casa, aunque había, aun después de la guerra, unas mujeres que iban por las casas a hacerlos.

1.62.2. Para hacer las morcillas, la víspera de la matanza se reunía toda la familia alrededor del fuego, con el fin de cortar las cebollas y los puerros. Después las cebollas se cocían y los puerros se preparaban con grasa de cerdo. El arroz se cocía a fuego lento (*PIL PIL*). Todo ello se hacía en cazuelas de barro revolviendo con cucharas de madera. Se mezclaban bien con las manos en otra cazuela de barro (foto 1.62.2.), añadiéndoles ajos, perejil y trozos de grasa (*GISEN SATIYEK*), después se le añadían las especias: *PIPER GASTALEKUEK*, *KLABUE*, pimienta, canela en polvo, etc.

A la sangre que se ha recogido del cerdo se le añade sal y se revuelve para que no cuaje. Luego se añade a la masa y se revuelve con las manos. A continuación, y mediante un embudo especial llamado *OINILLE* u *ONILLE*, se introduce en el intestino. Por cada extremo se llena sólo hasta la mitad. Sobre este embudo se hacía chistes por trueque de palabras entre *OINILLE* y *OÑILLE* (carbonilla).

Los intestinos antes de usarlos había que limpiarlos bien, raspando con un cuchillo por las dos partes. Para las morcillas la parte grasienta se ponía por fuera, para los chorizos al revés. Cuando no se usaban los intestinos del cerdo, se compraban de víspera en la carnicería intestinos de vaca.

Una vez llenos, las bolsas de aire que se formaban se pinchaban con una aguja y se separaban las porciones con «Hilo de Valija». Se cocían (*GARDOSTU*) el mismo día en una gran cacerola, sostenidos con mimbres para que no se pegaran a las paredes. También dentro del agua se tiraban hierbas con el fin de que las morcillas no chocaran entre ellas. Al principio salía la sangre, después cuando empezaba a salir la grasa, se sacaban porque era señal de que ya estaban hechas.

Las morcillas se hacían a media tarde y seguido se repartían entre los que había obligación. Esa noche se cenaba morcillas asadas.

Se distinguían tres clases de morcillas, según el tamaño:

BUZKENTZA, la más fina.

ODOLOSTIE, más gorda.

LOPIE, eran muy voluminosas; además, a la masa se le añadían castañas y nueces; era la más apreciada y se comía en Navidades.

1.62.3. Los chorizos se hacían uno o dos días después de la matanza:

Para hacerlo se usaba el magro del cerdo (*GIYERRIYE*), a veces también se usaban las patas delanteras o las cuatro patas si no se hacían

jamones. Si el cerdo era pequeño se compraba carne barata en la carnicería.

Esta carne se trozaba encima de una mesa y se metía en un gran cacharro (*ASKIE*), se le añadía sal y ajos y se dejaba uno o dos días hasta que tomaba sabor; se le quitaban los ajos y se le añadía jugo de pimientos choriceros (*PIPER TXORIZERUEK*). Para preparar éstos, una vez quitadas las semillas, se ponían en agua caliente sin llegar a hervir (*URGORIYEN*) una o dos horas, o bien se dejaban en agua fría toda la noche. Después se introducían en una red y se estrujaban para que saliera el jugo o bien se raspaban con un cuchillo por su parte interior.

También se añadía a la masa pimienta, grasa de cerdo y algunas cosas más.

La masa se mezclaba bien con las manos y con ella se llenaban los intestinos, normalmente de cerdo, estado la parte grasienta por dentro. Para esto también se usaba el embudo especial llamado *ONILLE*. La masa había que apretarla bien. Si se formaban bolsas de aire se pinchaba con un alfiler. Para separar las porciones se usaba «Hilo de Valija».

1.63.1. En el pueblo se regalaba a los familiares y amigos.

1.63.2. En las aldeas regalaban a todos los vecinos (*AUSUEK*, *AUZO-KUEK*). También llevaban a las casas del pueblo donde servían leche y a los parientes.

1.63.3. Hacia los años veinte se regalaban tres *BUZKENTZAK* o un *ODOLOSTIE* y dos *BUZKENTZAK*, según la obligación que había.

1.63.4. A los familiares se les llevaba también un trozo de tocino o un trozo de carne.

1.63.5. Las morcillas se llevaban el mismo día y se encargaban de ello los niños de la familia que solían recibir una propina en todas las casas, esta propina consistía en dinero, nueces, avellanas, etc.

1.63.6. Me cuentan en un caserío de Alboniga, que había años en que regalaban todas las morcillas y no quedaba ninguna para casa, pero como la obligación era mutua, todas las casas a las que mandaban a su vez les devolvían cuando mataban su cerdo.

1.63.7. La obligación era tal, en los caseríos, que cuando no se tenía cerdo o había enfermado, se compraba medio cerdo con el fin de poder cumplir sobre todo con los vecinos.

1.63.8. Hoy en día también cuando se mata el cerdo en las aldeas, se sigue regalando a los familiares y amigos, aunque no existe una obligación tan estricta como antes.

I.64.1. Los chorizos, una vez hechos, se guardaban en unos recipientes de barro, entre manteca o aceite.

I.64.2. Para secarlos se colgaban de unas cañas que se sostenían en el techo de la cocina cerca del fuego. También en los caseríos cuando había viento sur se sacaban fuera.

I.64.3. En algunas casas una vez secos se guardaban en un arcón (*KAIXIE*) entre las mazorcas de maíz.

I.65.1. En algunas casas se fumigaban los chorizos y el lomo con humo de leña.

I.65.2. Lo normal era que se secaran con el humo de la cocina.

I.66.1. El dulce de membrillo se hacía con membrillo y azúcar a partes iguales, preparándolo al fuego y depositándolo más tarde en moldes.

I.66.2. En verano-otoño se hacían mermeladas con toda clase de frutas. Para ello se pelan, se cortan y se cuecen las frutas. Se le añade tanto azúcar como fruta haya (en realidad se suele añadir sólo la mitad o un poco más). se le pone un poco de canela y limón, se vuelve a cocer y una vez frío se vierte en un frasco de boca ancha, que se cubre con papel de hilo empapado en coñac, colocándole la tapa de forma que no entre aire. Así se puede mantener todo el invierno.

I.66.3. Hay frutas como las *GABON MAGARIYEK*, que se recogen a finales de verano y se guardan en el camarote hasta Navidad.

I.67.1. No ha existido gran afición por las setas (*PERROTXIKUEK*).

I.68.1. Los caracoles se empezaban a recoger en octubre y se guardaban en redes o cajas, donde se les alimentaba con laurel o salvado (*SAIYE*).

I.68.2. Se empezaban a preparar dos días antes. Primeramente se meten en agua y se tapa la cazuela, a medida que suben a la tapa se van pasando a otra cazuela. Los caracoles muertos (no se les dice muertos, sino podridos: *USTELAK*) que quedan en la primera cazuela se tiran.

Se tienen en agua de ocho a diez horas. Por el mismo método de recogerlos en la tapa se pasan a otra cazuela y se limpian bien con agua.

Después, en seco, se les tira sal; les suele salir mucha espuma (*BITXE*), se revuelven bien y se vuelven a tirar al agua para limpiarlos.

Se les saca del agua y se les añade sal y vinagre para que se «ablanden» (*EPELDUTEKO*), vuelve a salir mucha espuma que se limpia con agua. Esta operación se repite dos veces.

Durante todo este tiempo hay que ir quitándoles la piel (*ASALA*) que suelen tener tapando el conducto.

Se meten en agua y se ponen al fuego, cuando empieza a hervir sale mucha espuma, que se debe ir eliminando. Cuando el agua se pone verde, los caracoles se pasan a otra cazuela en la que debe haber agua hirviendo, aquí se cuecen hasta que con una aguja puedan ser extraídos fácilmente.

Después se preparan con una salsa que suele tener cebolla, ajos, aceite, jamón, chorizo, jugo de pimientos choriceros, picante, pan rallado y sal. No hay más que echar los caracoles a esta salsa y prepararlos a fuego lento.

1.68.3. Los caracoles se toman siempre al día siguiente de prepararlos. Se consumían en Navidad, Noche vieja y Reyes.

1.68.4. Hoy en día se cogen en cualquier época del año y se consumen sobre todo en Navidades. Cada vez son más escasos.

1.69.1. Antes sólo se consumía marisco los meses que tienen erre, es decir de septiembre a abril.

1.69.2. Para pescar la langosta se usaba una especie de cestos o trampas hechas con redes dentro de las cuales se ponía una cabeza de bonito que servía de cebo: la langosta, una vez dentro, ya no podía salir. Estas trampas se sumergían en la bahía o frente a Arminza atadas a un flotador que servía de punto de referencia.

1.69.3. Hoy en día sólo unos pocos botes pescan de esta manera, ya que casi todo el marisco que se consume en Bermeo proviene de los viveros.

1.70.1. En el río Artigas, el único que lleva cierto caudal, hay unos pececillos llamados bermejuelas (*KASKALLUEK*, hablando en castellano se les suele decir *CASCALLOS*), que se pueden comer fritos o en tortilla.

1.70.2. En este río existen también pequeñas anguilas. En el puerto, frente a la cofradía, se pueden pescar anguilas de buen tamaño.

1.70.3. Antes por la zona del ARTZA y la RIBERA, se cogían angulas.

1.71.1. En muchos caseríos se hacía queso fresco.

1.71.2. En un caserío me dicen que hacían queso para aprovechar la leche que daban las vacas después de parir, ya que durante una semana

la leche ordeñada era muy espesa y no servía para vender en el pueblo. A esta leche le llamaban *ESNE BARRIYE*, «leche nueva».

1.71.3. Actualmente, exceptuando uno o dos caseríos de Mañuas, ya no se fabrica queso.

1.71.4. En diciembre de 1973, a raíz de la huelga de lecheros, en casi todos los caseríos hacían quesos con la leche que no entregaban a las centrales.

1.76.1. Se hacía cuajar (*PUTXIE*) con leche de oveja, aunque hace años que también se hace con leche de vaca.

1.76.2. Como cuajo (*LIARRA*) se utilizaban los testículos de cordero (*BEKEREKIEN BOLUEK*, *BEKEREKIEN LIARRA*). Así cuando mataban un cordero se los cortaban colgando la bolsa en una esquina del techo de la cocina. También se compraba cuajo en las farmacias.

1.76.3. Para hacer la cuajada, se añadía el cuajo a la leche, templada o tibia.

1.77.1. Prácticamente en todos los caseríos se vendía la leche en el pueblo. Todas las mañanas bajaba la madre o alguna de las hijas con leche, huevos y otros productos de la huerta para venderlos en la plaza o servirlos en determinadas casas.

1.77.2. Antes se bajaba todo en un cesto que se llevaba en la cabeza (*BURUKO OTZARIE*) (foto 1.77.2.1.). Para que no hiciera daño en la cabeza, entre ésta y el cesto se llevaba un trapo enrollado llamado *ZORKIYE*. También se utilizaba el burro para bajar las cosas (foto 1.77.2.2.).

1.77.3. A esta leche que se vendía en el pueblo se le echaba en el caserío un poco de agua que se justificaba por la costumbre que había de dar un poco más de leche después de servir lo que se había pedido. A esta costumbre se le decía *EGARRIYENTXAKO* y todavía existe.

1.77.4. Hoy en día la mayoría de las aldeanas bajan en burro. Algunas utilizan carro o coche tipo furgoneta. Se sigue sirviendo leche y huevos por las casas.

1.78.1. La nata normalmente se la quedaba uno de los hijos para tirarla a las sopas del desayuno.

1.78.2. A veces se hacía mantequilla. Para ello recogían nata durante varios días, la agitaban bien, le quitaban el suero y la dejaban solidificar en un molde.

1.78.3. Ya no se hace mantequilla en casa. La nata se toma con la leche misma o se tira.

1.79.1. Tomaban leche de burra los que estaban enfermos del pecho (*Bularretik oten zauenak*), es decir, los tuberculosos.

1.80.1. Para condimentar se usa sobre todo perejil, ajo y cebolla.

1.81.1. Todas las mañanas se preparaba café con achicoria o malta.

1.81.2. A los enfermos o los días de fiesta se preparaba café con leche (*ESNE KAFIE*) de la siguiente manera: Se ponía la leche al fuego, cuando empezaba a hervir se le mezclaba café, achicoria y azúcar, revolviendo bien. Antes de servirlo se pasaba por el pasador.

1.81.3. En algunas casas el café, después de tirarlo al agua, se resolvía con un leño del fuego para darle mejor sabor.

1.81.4. La manzanilla, después de recogerla en el monte, se dejaba secar a la sombra. Dicen que es buena para el estómago.

1.81.5. También se tomaban infusiones para varias enfermedades:

Para favorecer la filtración del riñón, de barbas de maíz.

Para la diabetes, de flores de argoma.

Para bajar la tensión, de tallos de ortigas (*AZUNEN GIRTENAK*).

Para los nervios, de romero, etc.

1.81.6. Hoy en día se toma mucho café, sobre todo después de las comidas. También se toma manzanilla y menos, te, casi siempre comprados en la tienda.

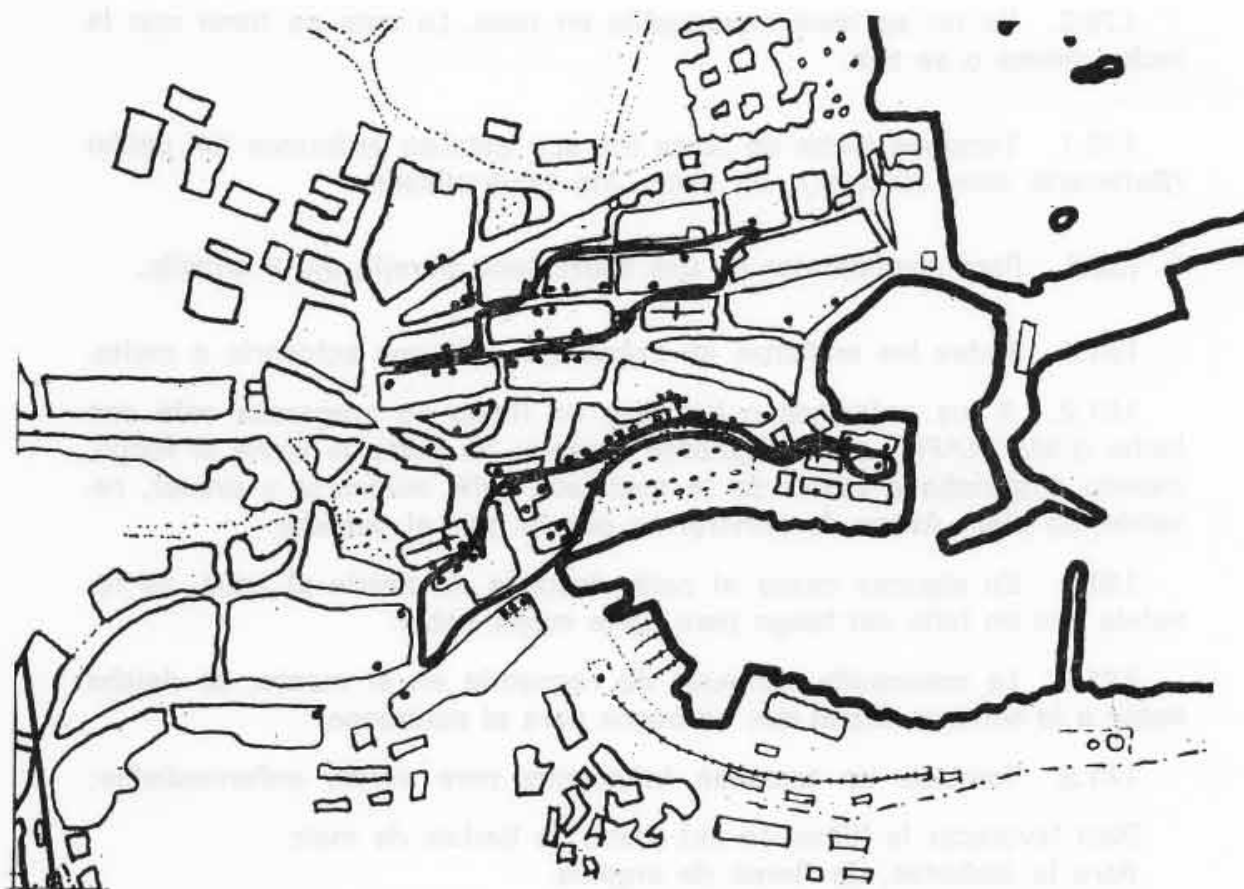
1.82.1. En las comidas, vino.

1.82.2. Se bebía también sidra y chacolí, pero sólo cuando se trabajaba en el monte, en meriendas, etc.

1.82.3. Los licores más corrientes eran el anís y el coñac, que se compraban a granel y se servían con unas galletas siempre que había invitados.

1.82.4. Actualmente se consumen toda clase de licores (coñac, whisky, ginebra, etc.) tanto solos como acompañados con un refresco, por ejemplo, el *CUBA-LIBRE*, que consiste en ginebra o ron con Coca-Cola.

1.82.5. Hoy en día se hace un gran consumo de vino, sobre todo durante el chiquiteo, que se puede considerar como el acto social más frecuente de los hombres. Las cuadrillas siempre realizan el mismo



trayecto, en un sentido, y consumiendo en unos determinados bares. En el esquema, con un punto se marcan los bares; en línea gruesa los dos recorridos que realizan la mayoría de las cuadrillas: El de abajo, el más frecuentado, va desde *GAZTELU* hasta la *RIBERA*, bordeando el parque. El de las calles de arriba se sitúa entre Juan de Nardiz, el Bodegón, e Intxausti.

1.83.1. En las huertas de los alrededores del pueblo había viñedos. Cuando maduraban, los dueños llevaban mujeres del pueblo a jornal (*ALGERAN*) que recogían las uvas (*MATZAK*) en cestos, que eran transportados a algunas lonjas del pueblo. Allí se depositaban en barriles, donde los hombres las pisaban. El *TXAKOLI* se recogía en pequeños barriles.

1.83.2. Una vez pisada la masa se cubría con maderas, sobre las que colocaban grandes piedras, para que a medida que se pudriera (*USTELDU-TEN*) se fuera aplastando. Todo lo que se recogía, tanto en esta última

fase como cuando se pisaba, se dejaba reposar y se le retiraba el poso (ONDARRA).

I.83.3. También se hacía sidra (SAGARDAUE) con manzanas.

I.83.4. Sólo algunos caseríos con muchas cepas tenían prensa (PRENTZIE). Estas eran de madera con aros (USTIYEK) de metal.

I.84.1. Hasta los dieciocho años no se permitía fumar a los jóvenes, aunque solían empezar antes.

I.84.2. Hoy se permite fumar antes. Muchos empiezan a fumar a escondidas muy temprano.

I.85.1. Antes de esa edad, como no tenían dinero suficiente para comprar tabaco, solían fumar hojas de patatas secas, molidas, y mezcladas con tabaco. Algunos usaban barbas de maíz.

I.85.2. También se fumaba la parte final del tallo de una planta que crece junto a los ríos.

I.85.3. Por los años veinte el tabaco lo traían sin cortar (EBRIE) En casa se cortaba con una navaja. Se guardaba en la petaca junto al papel; aquella se llevaba en el bolsillo o en la faja.

I.85.4. Para encender los cigarros se usaban mecheros, y antes de éstos el llamado ADARRA (ver I.25.5.).

I.85.5. Alguna vez antes de la guerra se llegó a plantar tabaco en las huertas de las afueras del pueblo, pero al secarse las hojas, siempre se estropeaban.

I.85.6. Actualmente se empieza fumando celtas o ideales. La mayoría de los adultos fuman tabaco negro (Ducados, Jean, etc.) y los hombres puros después de comer, sobre todo en los banquetes. Para encender los cigarrillos se usan cerillas o mecheros de gas.

I.85.7. Antes sólo algunas mujeres fumaban en el casino. Hoy en día fuman la mayoría de las jóvenes.

LA INDUMENTARIA

1.88.1. Según profesión y posición social usaban trajes y vestidos distintos. Los hombres, en general, usaban en verano pantalones (*FRAKAK*) y el llamado *DRILLEZKO YAKIE* (foto 1.88.1). En invierno pantalones, camisa (*ALKONDARIE*) y chaqueta (*YAKIE*). El abrigo sólo lo usaban los «americanos» y la gente rica.

1.88.2. Entre las mujeres se distinguían tres clases, que vestían de manera distinta:

- *SARDIÑERAK*, usaban chaqueta y falda (fotos 1.88.2.1 y 2).
- *POLLAK*, usaban ropas enteras, levitas, abrigos, etc.
- *SEÑORITEK*, eran las que mejor vestían, por ser las más ricas del pueblo (foto 1.88.2.3).

1.88.3. En la actualidad estas diferencias han desaparecido, y todo el mundo viste de una manera parecida. Los hombres pantalón, camisa y jersey cerrado; chaqueta, chamarra, gabardina o abrigo en invierno. Los domingos y fiestas, los mayores traje con corbata. Las mujeres pantalones o falda con blusa, jersey o chaqueta, o bien un vestido. En invierno abrigo o gabardina.

1.88.4. Se considera traje típico el que usan los marineros, es decir, pantalones y camisa azul marino, alpargatas y un pañuelo al cuello.

1.88.5. Para el bautizo al niño se le ponía siempre un faldón blanco y una gorra, también blanca, con muchos lacitos y adornos (*TXIRIKILLOS BETETA*). Esta gorra sólo se le ponía al niño el día del bautizo y cuando volvía con la madre ocho o diez días después del parto para hacer la entrada en la iglesia. Ese día le acompañaba a la madre otra mujer que llevaba el crío y una vela bendecida el día de la Candelaria.

1.88.6. En la boda el hombre iba con traje negro, y la mujer con ropa de calle nueva. Los ricos con frac. Hasta los años cincuenta la mayoría de las mujeres se casaban de negro. Antes de la guerra algunas mujeres de posición social elevada (foto 1.88.6) y en la actualidad todas se casan de blanco.

1.88.7. En los entierros las mujeres de la familia iban con una mantilla o velo grande de color negro sin encajes ni adornos.

1.88.7.1. A principios de siglo se ponía por la cabeza de manera que cubriera ésta y los hombros; por delante se introducían las manos dentro de la mantilla.

1.88.7.2. Más tarde se ponían un velo pequeño por la cabeza y esta mantilla grande por la espalda escondiendo las manos dentro de ella. Esta mantilla también se usaba para ir a la iglesia cuando se estaba de luto (foto 1.88.7.2.).

1.88.8. Los hombres iban a los entierros con traje y zapatos, los ricos con frac.

1.88.9. Actualmente, a los entierros, las mujeres de luto van de negro y los hombres con traje y corbata negra.

1.88.10. Para la primera comunión las niñas iban de blanco (foto 1.88.10.), o con ropa de calle nueva. Los niños de marinero. Aun ahora muchas niñas van de blanco y algunos niños de marinero, pero se tiende a que usen hábitos o ropa de calle.

1.88.11. Por carnavales la gente del pueblo se vestía de aldeano con abarcas, blusa y pantalones de mil rayas. Los aldeanos se vestían como los del pueblo, así todos vestían de manera distinta a como hacían normalmente. En la actualidad sólo visten a niños y niñas pequeños con trajes típicos.

1.88.12. La foto 1.88.12. corresponde a un auresku, en la plaza de arriba, usando las «ropas de domingo». Las mujeres llevan falda (*GONIE*) (a veces se ponían dos o tres colocando la mejor por fuera), delantal (*AMENTALA*) con puntilla, camisa y pañuelo (*PAÑUELUE*); de calzado alpargatas. Los hombres pantalones, camisa, chaqueta y zapatos.

1.88.13. En las verbenas del Casino (foto 1.88.13), las mujeres usaban mantón, los hombres traje. En invierno para salir las mujeres usaban un tapaboca o mantón (*MANTO BIRIBILLE*).

1.88.14. Los titiriteros que venían al pueblo (foto 1.88.14), llamaban la atención por lo mal y raro que vestían.

1.88.15. Había representaciones teatrales religiosas, actos religiosos, en el siglo pasado moros y cristianos (foto 1.88.15.), etc., en los que se vestían de una manera distinta.

1.89.1. La ropa interior de los hombres consistía en canzoncillos largos (*KULERUEK*) que se hacían en casa y camiseta que se compraba hecha. La mujer se ponía la camisa (*KAMISIE*), hecha con tela de lino, esta prenda era poco usada ya en los años veinte; por encima se ponían las ropas interiores corsés, sostenes, camisetas, etc.

1.89.2. Hoy en día los hombres usan calzoncillos cortos y camiseta; ésta muchos jóvenes no la usan en verano. Las mujeres, bragas y sostenes; pudiendo llevar además faja y combinación.

1.90.1. Los marineros usaban (foto 1.90.1.) pantalones de mahón y camisa de lana gris, que por delante sólo se abría hasta medio pecho. En el mar se cubrían con una especie de zamarra que se llamaba *ENTXANDUE* (es el equivalente al actual *YAKENARRO*). En alta mar y en el puerto solían andar descalzos. En tierra usaban alpargatas.

1.90.2. Durante la primera guerra mundial encontraban en alta mar cantidad de ropas y telas, que traían al puerto. Antes de usarlas tenían que desalarlas (*URGASATU*) en el río. Dicen que fue por esta época cuando los marineros empezaron a usar trajes.

1.90.3. Los aldeanos usaban pantalones de pana (*TRIPESKO FRAKAK*), camisa y blusa. Si hacía buen tiempo usaban alpargatas, si llovía abarcas (*ABARKAK*).

1.90.4. Los del pueblo pantalones, camisa y chaqueta. Si hacía buen tiempo, alpargatas; si hacía malo, zapatos; para ir a la fábrica, almadreñas (*TXOKOLUEK*).

1.90.5. La camisa, tanto para los del pueblo como para los aldeanos, variaba según las modas, y era a rayas, a cuadros, blanca o de colores.

1.90.6. En la actualidad algunos profesionales del casco urbano usan ropas especiales. Así, en talleres, fábricas, etc., los hombres usan un buzo azul marino. En peluquerías, algunas tiendas o fábricas se usan batas, que varían de forma o color según el lugar en que se use. Hasta hace unos pocos años los que trabajaban en los bancos usaban obligatoriamente corbata. En algunos bares se colocan una especie de delantal azul marino o negro. Hasta hace poco para descargar los sacos de los camiones se colocaban por la cabeza a modo de caperuza, un saco al que se habían descosido dos lados contiguos.

1.91.1. Casi toda la ropa se hacía en casa, comprando únicamente la tela.

1.91.2. La tela de lino que se hacía en algunos caseríos se usaba para hacer sábanas, almohadas y camisas. Las camisas de hombre se fabricaban con esta tela, aunque el pechero, los puños y el cuello eran de un tejido de mejor calidad.

1.91.3. En muchos caseríos hacían también lana que usaban sobre todo para hacer calcetines. Actualmente algunas mujeres, como entretenimiento, hacen prendas de lana, como jerseys, calcetines y bufandas.

1.92.1. En el pueblo se usaba cinturón (*UGELESKO GARRIKUE*); algunos usaban tirantes.

1.92.2. Los aldeanos usaban faja (*TELASKO GARRIKUE*) encima de los pantalones. En cambio en el pueblo algunos hombres la usaban por dentro: así para vestirse primero se ponían la camiseta, luego envolvían la faja alrededor del vientre y encima se ponían los canzoncillos.

1.93.1. A los niños hasta los seis meses se les ponía el *OIYELA*, que era una tela gruesa que se enrollaba muy fuerte alrededor de la cintura para que estuvieran tiesos. También hasta esa edad se les ponía un pañuelo alrededor del cuello con el fin de que no doblaran la cabeza.

1.93.2. A los seis meses se les ponía el faldón durante el día y el *OIYELA* a la noche. Cuando cumplían un año les ponían pantalones.

1.93.3. Existía hasta hace pocos años la costumbre de almidonar toda la ropa de calle de los niños pequeños con el fin de *lucirlos* cuando los sacaban a pasear al parque.

1.93.4. Los niños, hasta los diez o doce años en que dejaban de ir a escuela para ponerse a trabajar, usaban pantalones cortos hasta la rodilla.

1.94.1. En el puerto los marineros y las *sardineras* iban descalzos (*ONOTXIK*).

1.94.2. Los aldeanos cuando llovía usaban abarcas, que hacían en casa con la piel del ternero (*ZEZIÑEN NARRUGAZ*); esta piel se curtía, se cortaba, se le hacían los agujeros y se le ponían cintas negras (ver 1.35.19.).

1.95.1. Los del pueblo y los aldeanos cuando hacían buen tiempo usaban alpargatas (*ABARKETAK*). En el pueblo había varios alpargateros (foto 1.95.1.). Para fabricarlas primero iban enrollando esparto sobre un eje, tejiendo así el bajo, después le cosían a mano la tela.

1.95.2. Para ir a la mar, cuando no andaban descalzos, o para trabajar en la fábrica se usaban almadreñas (*TXOKOLUEK*). Estos tenían la planta de madera y el resto de cuero.

1.95.3. La mayoría de la gente sólo usaba zapatos para los entierros, bodas y otros acontecimientos.

1.95.4. Actualmente para trabajar en la fábrica se usan botas de plástico o almadreñas. Para el mar botas, y como calzado normal zapatos. Las alpargatas se usan en verano, sobre todo en fiestas.

1.96.1. Un señora de sesenta y cinco años me cuenta que el abuelo de su madre tenía el pelo tan largo que usaba trenzas; también tenía barba; iba de pueblo en pueblo tocando una especie de violín hecho con cañas y palos, al mismo tiempo que bailaba. En los bajos del pantalón se colocaba unas campanillas.

1.96.2. Más adelante los hermanos empezaron a cortarse el pelo entre ellos, hasta llegar a este siglo, en que todos llevaban el pelo corto.

1.96.3. Las niñas llevaban el pelo suelto y cortado a la altura del cuello.

1.96.4. Las jóvenes usaban una o dos trenzas hasta que se casaban o cumplían veinte a veintiún años. Los días festivos el lazo lo almidonaban con agua y azúcar.

1.96.5. Las mujeres casadas o mayores usaban moño (foto 1.96.5.).

1.96.6. En la actualidad los hombres llevan el pelo corto con la raya a la izquierda. Los jóvenes lo llevan más largo; entre éstos, aunque es poco frecuente, se puede ver a algunos con barba, patillas o bigote. En las mujeres varía desde pelo corto como los hombres, al pelo muy largo.

1.97.1. En los hombres no había ninguna diferencia. Las mujeres solteras llevaban trenzas y las casadas moño. Hoy en día no existen diferencias.

1.98.1. Los hombres llevaban siempre boina (foto 1.97.1.); hoy corrientemente sólo la usan los mayores.

1.98.2. Los hombres sólo usan una medalla o escapulario colgado del cuello; los casados, además, anillo de boda.

1.98.3. Las mujeres mayores llevaban un pañuelo en la cabeza, actualmente sólo lo usan algunas ancianas en los caseríos.

1.98.4. Las mujeres normalmente usaban y usan pendientes y cadena. Las casadas, además, anillo de boda. Cuando se visten pueden usar sortijas, collares, pulseras, broches, etc. La mayoría de estos adornos están cayendo en desuso entre las jóvenes.

1.98.5. Para perforarle el lóbulo de la oreja a las niñas se le colocaba una patata por un lado y por el otro se le clavaba una aguja con hilo, que se introducía en la patata. El hilo se dejaba dentro hasta formarse el agujero. Todas las mañanas, antes del desayuno, la madre lo humedecía con un poco de saliva de ayunas (*BARAUZKO TXISTUE*), con el fin de que no se le cerrara el agujero.

1.98.6. Al de un tiempo les ponía unos aros que llevaban hasta

que eran jóvenes, entonces les compraban unos pequeños pendientes de oro o plata.

I.98.7. Hoy en día los agujeros los hacen en la maternidad. El uso de pendientes empieza a caer en desuso entre las jóvenes.

I.98.8. Casi todos los adultos usan reloj (*ERLOJUE*). Los hombres lo llevan en la muñeca izquierda y la mayoría de las mujeres en la derecha.

I.99.1. La medalla o el escapulario, preservan al individuo de toda clase de males.

I.100.1. Antes la mayoría de la gente usaba escapulario, y sólo los ricos llevaban cadena. Se llama cadena, *KATIE*, pero en realidad es una medalla de oro o plata de dos centímetros y medio de diámetro que representa el Corazón de Jesús por un lado y la Virgen del Carmen por el otro. Se sostiene al cuello con una cadena del mismo metal.

Desde hace unos años la usa todo el mundo. Se suele comprar cuando el niño es pequeño y se debe llevar puesta toda la vida. Hay jóvenes que no la usan.

I.101.1. La creencia en el *mal de ojo* (*BEGISANTARRA*), ha estado muy extendida en Bermeo, ya que se decía que muchas personas, aún sin quererlo, podían hacerlo. Los más predispuestos a padecerlo eran los niños y los animales.

I.101.2. A los niños al poco de nacer, antes de que empezara a venir gente de fuera, se les colocaba alrededor de la cintura el amuleto contra el mal de ojo o *BEGIZKO KUTUNE*, llamado también *EBANGELIYUE*. Este era un escapulario que decían contenía un trozo del evangelio. Se consigue en las monjas, tanto en las de San Martín como en Las Carmelitas.

I.101.3. En caso de no tener este amuleto, para sacar al niño a la calle, que era donde más peligro tenía de cogerlo, se le ponía la camiseta o los calcetines al revés.

I.101.4. Si una persona empezaba a alabar a un crío diciendo que está muy hermoso, que es muy guapo, etc., y al final no decía *JAUNGOIKUE BERINKATURIK*, cuando se daba la vuelta había que hacer como si se le tirara saliva para devolverle la posible maldición.

I.101.5. También si a un animal se le alababa y no se decía *SAN ANTONIO BERINKATURIK*, había peligro que el animal cogiera el mal de ojo.

I.101.6. Para curar el mal de ojo, se hacía, tanto a personas como animales, el *BEGIZKUNE* (su descripción completa se hará en II.73.).

I.101.7. Si se sospechaba el mal de ojo en un niño, se le llevaba a San Felicísimo de Bilbao o a Akorda para recibir la bendición.

I.101.8. Actualmente entre los viejos aún se cree algo en el mal de ojo, y algunas abuelas cuando sacan a los nietos al parque les ponen al propio niño o al coche un *EBANGELIYUE*.

I.102.1. El bastón (*BASTOIE*) sólo lo usaban los viejos y algunos marinos retirados.

I.102.2. Para ir al monte algunos usan un bastón o un palo que cogen allí mismo.

I.102.3. Antes el sereno usaba un chuzo que consistía en un palo con una punta de metal de forma romboidal. También de día los alguaciles usaban un bastón.

I.102.4. Todavía los aldeanos usan un palo muy largo de unos dos metros, con un clavo en la punta para azuzar los bueyes. Se le llama *AKULUE*.

I.103.1. Contra la polilla desde antes de la guerra se conocían las bolas de alcanfor.

I.103.2. Algunos usaban tabaco con el mismo fin.

I.104.1. La ropa blanca de cama se hacía con tela de lino (*ARIZKO IZERAK*).

I.104.2. El colchón era de lana y la almohada rellena de plumas de gallina. En la actualidad son de muelles y gomaespuma.

FAMILIA

1.105.1. «La población de todo el término municipal se agrupa en 4.522 familias; el promedio de personas por familia es 3,92.»

1.105.2. Cada familia se nombra con el apellido, nombre del caserío o por el mote (*ESISENA*). Estos motes son muy abundantes: así Cirilo de Zabala, en su «Atalaya histórica», publicó una lista con dos mil motes recogidos en el pueblo.

1.106.1. Grados de parentesco y otros contactos:

Vecinos	<i>Ausuek; Ausokuek</i>
Padres	<i>Gurasuek</i>
Padre	<i>Aita; Aitxe</i>
Madre	<i>Ama</i>
Hijo	<i>Semie</i>
Hija	<i>Alabie</i>
Hijos	<i>Seme-alabak</i>
Hijos pequeños	<i>Umiek</i>
Hermanos	<i>Neba-arrebak</i>
Hermano de hermano	<i>Anai</i>
Hermano de hermana	<i>Nebie</i>
Hermana de hermana	<i>Aistie</i>
Hermana de hermano	<i>Arrebie</i>
Gemelos	<i>Bikotxak</i>
Abuelo	<i>Aitxitxe</i>
Abuela	<i>Amuma</i>
Nieto, nieta	<i>Lobie</i>
Nietos	<i>Lobak</i>
Tío	<i>Tio; Osabie</i>
Tía	<i>Tie, Isekue</i>
Sobrino, sobrina	<i>Lobie</i>
Sobrinos	<i>Lobak</i>
Primo	<i>Lengusue</i>
Prima	<i>Lengusiñie</i>
Padrino	<i>Aitxe besuetakue; Aitxebitxi</i>
Madrina	<i>Ama besuetakue; Amabitxi</i>
Ahijado	<i>Besuetako semie</i>
Ahijada	<i>Besuetako alabie</i>

Padrastro	<i>Ues aitxe</i>
Madrastra	<i>Ues ama</i>
Hijastro	<i>Ues semie</i>
Hijastra	<i>Ues alabie</i>
Hijos, hijas de distintos padres	<i>Ues anai-arrebak</i>
Suegro	<i>Aitxegiñarra; Aitxeñarra</i>
Suegra	<i>Amagiñarra; Amañarra</i>
Yerno	<i>Suñe; Subiñe</i>
Nuera	<i>Errena</i>
Cuñado	<i>Koñatue</i>
Cuñada	<i>Koñatie</i>
Hermano de la novia	<i>Koñato-kiye</i>
Novio	<i>Nobiyue</i>
Novia	<i>Nobiyie</i>
«Chaval», «chavala»	<i>Mutilagune, Neskalgune</i>
Parientes	<i>Parientiek</i>
Antepasados	<i>Aurreko zarrak</i>

1.106.2. En los entierros los parientes masculinos más cercanos se colocaban por orden en el primer banco de la iglesia (*LUTOKO BANKUE*). Por ej., si muere el padre, se colocaban ordenados los hijos de mayor a menor, después los yernos también ordenados por edad. El resto de los parientes se colocaban en los siguientes bancos. Las mujeres en la *sepultura*.

1.106.3. La duración del luto para padres y hermanos era de tres a cuatro años. Para el resto de los parientes menos. En la actualidad va desapareciendo.

1.107.1. Tanto el apellido como el mote se transmiten de padres a hijos.

1.107.2. A las personas se les llama por su nombre de pila. Cuando se quieren referir a una persona si es del casco urbano lo hacen por el mote de la familia o apellido, si es de una aldea con el nombre del caserío.

1.107.3. Como nombre de pila se ponía el del santo del día en que había nacido el crío, *ya que de otra manera se podía enfadar éste*.

1.107.4. Los tíos-abuelos de una señora de sesenta y tres años se llamaban *PIO, PANTALEON, JUAN KRUS, BARTOLOME, GERTRUDIS PATXIKO* y *JACOBA*.

1.107.5. En *Oroigarriak*, obra de teatro con ambiente bermeano, escrita por Ortuzar (1925), los personajes femeninos que aparecen se llaman *KOSEPA, MIKELA, ANTONI, DOMINGE, JULITXU, BITXORI* y *KASIMIRE*.

I.107.6. En la actualidad están en moda los nombres vascos, aunque muchos de ellos tengan que aparecer en castellano en el registro.

I.108.1. El trato de padres a hijos y viceversa es *ZU*; *IK* o *EUK* sólo se usaba entre niños o en frases hechas, por ejemplo *IK EINGOSU ORI!*

I.108.2. A los sacerdotes, gente rica o al amo había que dirigirse de *BERORI*. A los abuelos también se les daba el mismo trato. En la actualidad no se usa.

I.108.3. El trato familiar en muchos casos, aunque no sea cierto, es aparentemente frío. Así el uso del beso como saludo es de reciente introducción. Hay familias en las que no se usa ni entre el matrimonio en sí (es raro ver un matrimonio mayor besándose en público) ni entre éste y los hijos. Como saludo normal se usa el apretón de manos, unas palmadas en la espalda o simplemente un saludo verbal.

I.108.4. Para llamar a una mujer desconocida se le dice *¡ANDRIE!*; para un hombre se utiliza *¡AGISON!*; para llamar a un hombre de la misma edad o menor es corriente utilizar la palabra *¡TXO!*; para una chica *¡ALABATXI!*; otra forma de dirigirse a un desconocido es *¡E, LAGUN!*

I.108.5. Decían que pasadas las doce de la noche, si se cruzaban con alguien no había que decirle *GABON*, a no ser que él lo hiciera primero, ya que podía ser un alma o un genio. También se le podía preguntar: *PARTE ONAKUE ERO TXARRAKUE ZARA?* (¿De qué parte eres, de la buena o de la mala?), y santiguarse, de forma que si era un espíritu maligno desapareciera.

I.109.1. Han existido muchas leyendas referentes a almas en pena que se aparecían a algún familiar o conocido con el fin de que cumpliera una promesa que dejó pendiente en vida. Normalmente esta promesa consistía en ir a San Juan de Gaztelugatx.

I.109.2. Todas las apariciones eran nocturnas, entre el toque de ánimas y el del alba, ya que era el tiempo que tenían para volver desde el purgatorio a la tierra y poder cumplir lo que habían dejado de hacer en vida.

I.109.3. Después del rosario se reza un Padre Nuestro por todos los difuntos de la familia y por todos aquellos con los que se tiene obligación.

I.110.1. Eran muy frecuentes las visitas y los regalos entre parientes, sobre todo con ocasión de enfermedades, bautizos, muertes, etc.

I.110.2. Cuando alguien se quería vengar (*MENGA*) le lanzaba una maldición (*MALDA, MALDASIÑUE, AGERA*). Una manera de maldecir

una casa era romper una botella de aceite en la portalada durante la noche. También, refiriéndose a las aldeas, he oído que hace años se dio algún caso de emboscada y paliza nocturna.

I.111.1. El heredero del caserío cuando se casa se queda a vivir con los padres.

I.111.2. La situación de los hermanos solteros se fija en el testamento. Lo normal era dejarles una habitación, para que pudieran seguir en la casa, con la condición de trabajar para ella.

I.111.3. Muchas veces se llegaba a situaciones violentas de forma que los hermanos solteros antes de morir los padres salían del caserío.

I.112.1. En las fiestas patronales, sobre todo en las aldeas, se invita a los parientes de ambas partes. Ese día se suele dar un gran banquete.

I.112.2. También por Navidades se reúne toda la familia.

I.112.3. En los barrios el día de difuntos casi toda la familia coincidía en misa.

I.112.4. Cuando moría alguien se daba un banquete a todos los que acudían al entierro. Si el que moría era el padre, el heredero se hacía cargo de todos los gastos de la comida.

I.113.1. La autoridad de los padres sobre los hijos era total hasta que éstos salían de casa para casarse.

I.113.2. En la actualidad los hijos tienen más libertad y la autoridad de los padres va a menos.

I.113.3. Cuando los padres eran viejos, conservaban el mejor sitio de casa y eran muy apreciados. En la actualidad algunas familias los consideran una carga y a veces terminan sus días en un asilo.

I.113.4. Es frecuente que los domingos o fiestas los niños pidan la paga a los tíos si tienen ocasión de verles.

I.114.1. Cuando una persona enferma, todos los parientes tienen obligación de ayudarle. Si mueren los padres dejando niños pequeños, éstos se reparten entre los parientes más allegados.

I.114.2. En los funerales según el grado de parentesco, amistad u obligación, se sacan más o menos misas por el alma del difunto.

I.116.1. En los caseríos la línea o apellido que se sigue es la del hombre.

I.116.2. Cuando una mujer se casaba a un caserío además de la obligación que tenía con los difuntos de su familia, adquiría también con los de la nueva casa, ocupando la sepultura de ésta.

I.116.3. Cada cónyuge únicamente puede vender por sí lo que aportó al matrimonio. Para los bienes comunes se necesita el consentimiento de ambos.

I.117.1. Los criados (*MORROIEK*) de los caseríos eran tratados como un miembro más de la familia.

I.117.2. En las fábricas del casco urbano, la relación propietario-asalariado es la normal en estos casos.

I.117.3. Algunas familias del pueblo traían una chica (*NESKIE*) de un caserío para ayudarles en los trabajos de la casa. Esta chica era bien tratada y recibía dote cuando salía de la casa para casarse. En la actualidad la mayoría de las chicas de servicio son hijas de emigrantes.

I.118.1. El reparto de bienes se hacía ante notario.

I.118.2. El caserío con las tierras lo heredaba el hermano mayor a no ser que estuviera imposibilitado o no lo quisiera. A veces el caserío lo heredaba el hermano que más hubiera trabajado en él.

I.118.3. El hedero debía pagar cierta cantidad al Padre y conseguir las dotes de los hermanos. Tenía la obligación de tener en el caserío a las padres y mantenerlos.

I.118.4. Antes de casarse, los padres de ambos cónyuges debían llegar a un acuerdo, ante notario, sobre lo que aportaba cada uno. A veces no llegaban a un acuerdo satisfactorio para ambas partes y la boda se deshacía.

I.118.5. Cuando el heredero se casaba, la mujer debía aportar cierta cantidad de dinero (*DOTIE*) y el arreo (*ARREUE*). Todo ello quedaba para el caserío.

I.118.6. Desde el momento en que el nuevo matrimonio entraba a vivir en la casa, todo lo que se ganaba era a medias entre los dos matrimonios.

I.118.7. *GOZAMENIE*: uno de los hijos casados se quedaba a vivir en una parte del caserío, con la condición de salir a la calle cuando se cumpliera el plazo estipulado.

I.118.8. En el pueblo, si eran pocos en casa, el nuevo matrimonio se quedaba con los padres ya que existía una gran escasez de viviendas. En la actualidad los recién casados pasan a vivir a una nueva casa.

I.118.9. Si el negocio familiar es grande (fábrica, barcos, etc.) lo herederan a partes iguales entre todos los hermanos.

I.118.10. Si es un negocio pequeño (comercio, bar, etc.) queda para el hermano que ha trabajado en él. Los demás reciben una especie de dote que consiste en estudios, un piso cuando se casan, etc.

I.119.1. En los caseríos o cuando uno de los hijos lleva el negocio lo normal es que se quede con él, pagando una cierta cantidad de dinero al resto de los hermanos.

I.119.2. El resto de los bienes se reparte a partes iguales.

I.119.3. Se dan casos de desavenencias entre hermanos por causa de la herencia. A veces para intentar arreglar estas desavenencias interviene algún sacerdote o fraile que normalmente no consigue nada, por lo que deben «resolverlo» ante los tribunales.

I.120.1. A veces las cláusulas del testamento indicaban que muerto uno de los cónyuges, el otro tenía derecho sobre la mitad de los bienes (*ETXE ERDIYEN TINESIÑUE*) de forma que pudiera cederlos a otro hermano en caso de desavenencias con el heredero del caserío.

I.120.2. Si no hay contrato matrimonial el cónyuge vivo se reserva el usufructo de todos los bienes.

I.120.3. Si moría la mujer, no dejando hijos, sus padres reclamaban todos los bienes aportados al matrimonio.

I.120.4. Los tíos sin hijos suelen testar a favor de los sobrinos. Si en la vejez viven con alguno de ellos le nombran heredero.

I.121.1. Cuando no se tenían hijos era muy corriente traer niños del hospicio (*URIKUEK*). Estos niños eran muy bien tratados, recibían los apellidos de la familia y heredaban como si fueran hijos propios.

I.121.2. Como excepción algunas familias traían críos del hospicio por el dinero que cobraban (que cada tres meses tocaba el bando municipal anunciando que podían pasar por el ayuntamiento a cobrar lo que les correspondía) o para enviarlos a trabajar a la mar. En estas familias, sobre todo si había hijos propios, eran mal tratados.

RELACIONES ENTRE LOS ESPOSOS

I.122.1. En las familias de pescadores ha existido paridad de derechos entre los esposos.

I.122.2. Antes cuando zarpaban las chalupas, de madrugada, la mujer acompañaba al marinero hasta el puerto llevándole la cesta. Dicen que cuando la chalupa estaba algo alejada del muelle, la mujer le subía a los hombros y se metía al agua llevándole de esta forma hasta la chalupa sin que se mojara.

I.122.3. Cuando volvían de pescar, atracaba la chalupa y desde ese momento las mujeres se hacían cargo de descargar, pesar, preparar y vender el pescado. Los marineros cuando están en tierra utilizan su tiempo en trabajos de tierra, chiquiteo, meriendas, salidas al monte, etc.

I.122.4. En los matrimonios jóvenes la autoridad está más igualada. La mujer ya no va al puerto a despedir al marido, y sólo cuando vuelve de pescar algunas mujeres se encargan de ciertas labores de la cofradía.

I.122.5. En la partija (reparto de las ganancias obtenidas en la pesca) sólo participan los hombres.

I.122.6. Muchas mujeres trabajan como eventuales en las fábricas de salazón en la época de la anchoa y del bonito.

I.122.7. La mayoría de las mujeres se limitan a las tareas domésticas.

I.122.8. En las familias del pueblo y en los caseríos la autoridad ha sido ejercida siempre por el hombre, representando la mujer un papel muy importante.

I.122.9. Siempre se intenta aparentar que la autoridad la ejerce el hombre.

I.123.1. De las mujeres muy autoritarias se dice que son unas **MARIMACHOS**. De los hombres dominados que son unos coitados.

I.124.1. La mujer debe realizar todos los trabajos de la casa que muchas veces se suman a los que realiza fuera de ella.

I.125.1. Antes los esposos nunca salían juntos. El hombre andaba con su cuadrilla por las tabernas y la mujer con los críos o sus amigas por el parque.

I.125.2. Si un hombre salía mucho con su mujer se le decía *ANDRA-PEKUE*.

I.125.3. En la actualidad es corriente que los matrimonios salgan a pasear solos o con los niños.

I.125.4. Actualmente cuando un joven empieza a salir con una chica, sólo se une a su cuadrilla en fiestas, despedidas o en contadas ocasiones.

I.125.5. En algunos banquetes, cuando había muchos invitados, las mujeres de la casa, como tenían que servir, no se sentaban en la mesa hasta los postres. Solía comer en la cocina.

I.126.1. Ambos cónyuges tienen los mismos derechos sobre los bienes del matrimonio.

I.128.1. Cuando los hijos se casan y van a vivir aparte, las relaciones con los padres se limitan a visitas, regalos, etc.

I.128.2. Cuando el nuevo matrimonio se queda a vivir en casa del marido, la relación Nuera-Suegra a veces es difícil.

I.129.1. En la mayoría de las actividades sociales participan ambos cónyuges. Hay ocasiones como los entierros en los que participan por separado.

I.130.1. Era una gran vergüenza que el marido cuidara de los niños o los cogiera en brazos (*ALTZUEN*).

I.130.2. Los hombres no participaban en la educación de los hijos, sólo intervenían para reñir o pegar a los niños.

I.130.3. Actualmente los hombres intervienen más en todo lo que se relaciona con los hijos.

I.130.4. Los abuelos eran un factor muy importante en la educación y transmisión de la cultura tradicional a los niños, ya que por el trabajo de los padres a ellos les correspondía cuidarlos durante gran parte del día.

I.130.5. En la actualidad los abuelos representan un factor negativo en la educación de los niños; ya que toda su carga cultural la consideran desfasada y su relación con los nietos es a nivel de juego. Normalmente se considera que los abuelos maleducan a los niños.

I.131.1. Cuando un matrimonio no tenía hijos se consideraba culpable a la mujer. A estas mujeres se les decía caponas (*KAPUNIE*).

I.131.2. En la ermita de San Juan de Gaztelugatx existe una imagen de Santa Ana con la virgen y el niño (foto I.131.2.) a la que las mujeres sin hijos llevan una ropa u objeto de niño con el fin de poder tenerlos.

I.131.3. En verano de 1972 durante las *obras* realizadas en la ermita desapareció esta imagen. Dos años después alguien colocó una imagen moderna de la Inmaculada Concepción, hasta entonces arriconada, sobre el altar y le colgó un chupete de niño por el cuello (foto I.131.3.).

I.132.1. La mujer es la encargada de dirigir todas las prácticas religiosas y de superstición que se realizan en la casa.

I.133.1. Ya he apuntado en cada número cómo eran antes (me refiero casi siempre a los decenios veinte-treinta) y cómo son ahora todas las costumbres o modos de vida, que como se ve han experimentado un profundo cambio sobre todo en la década de los sesenta.

Bermeo, 1972-74

1.121. Cuando un organismo en estado libre se constituye como una entidad autónoma, se debe registrar en el CNAE (CNAE).

1.122. En el momento de dar lugar a una entidad autónoma, se debe registrar en el CNAE (CNAE) y en el momento de dar lugar a una entidad autónoma, se debe registrar en el CNAE (CNAE).

1.123. En virtud de 1977 durante los meses siguientes en el momento de dar lugar a una entidad autónoma, se debe registrar en el CNAE (CNAE) y en el momento de dar lugar a una entidad autónoma, se debe registrar en el CNAE (CNAE).

1.124. En virtud de la Ley de 1977 durante los meses siguientes en el momento de dar lugar a una entidad autónoma, se debe registrar en el CNAE (CNAE) y en el momento de dar lugar a una entidad autónoma, se debe registrar en el CNAE (CNAE).

1.125. En virtud de la Ley de 1977 durante los meses siguientes en el momento de dar lugar a una entidad autónoma, se debe registrar en el CNAE (CNAE) y en el momento de dar lugar a una entidad autónoma, se debe registrar en el CNAE (CNAE).

1977, junio

MATXITXAKO

BERMED

AKATZ

SAN JUAN
GAZTELUGATXEKUE

- Línea de costa
- Curvas de nivel (cada 25 mts.)
- + Termino municipal
- - - Carreretas
- ~~~~ Río
- @ Caserío
- △ Cima
- ▨ Casco urbano
- Vía del tren



TRANKIL
PUNTIE

BERMIOKO
UGERRIYE

BAKID

LAMERA
PUNTIE

ARENE

AGARRE

PORTUE

SAN MIGUEL

DEMIKU

SAN ANDRES

ALMIKE

ARTIKE

MUNDAKA

MANU

MUNGIA

BUSTURIA

MENAKA

ARRIETA

Escala 1:20.000

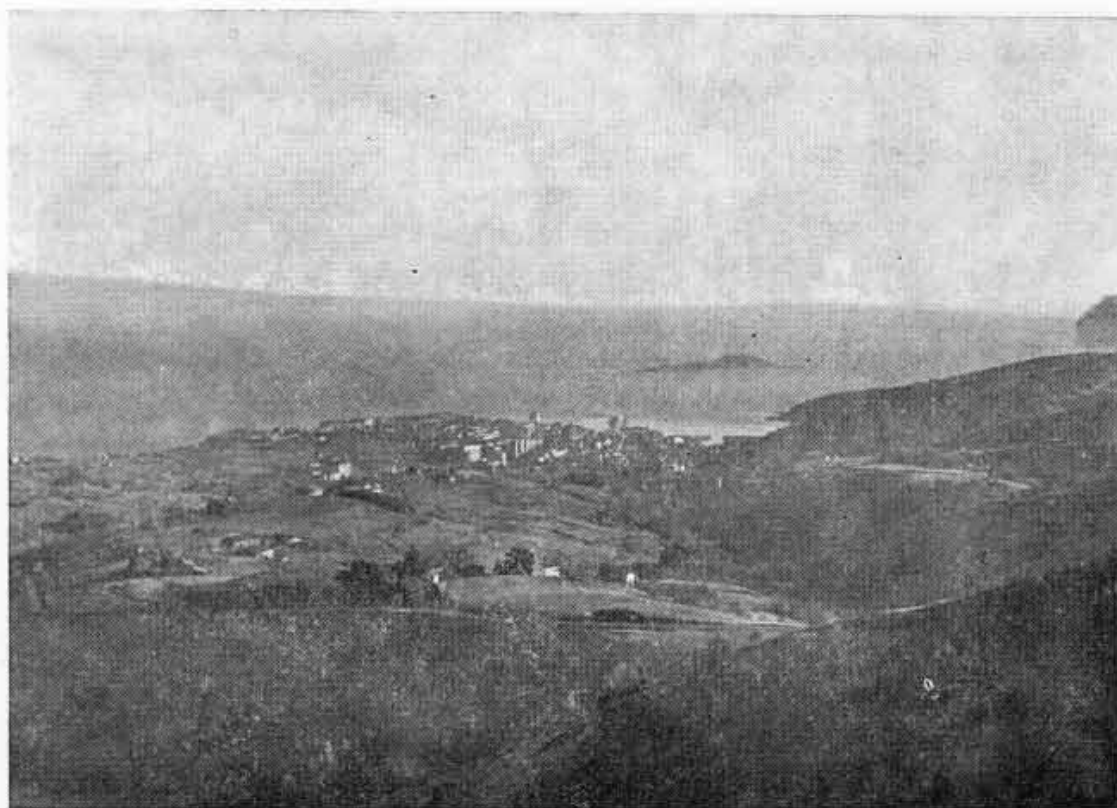


Foto I.1.1. — Vista de Bermeo. Año 1971.



Foto I.2.3.7. — Marcador de leguas. Año 1971.



Foto I.3.4. — Vista aérea del casco urbano y puerto. Año 1968.



Foto I.3.8.1. — Talaiyeko posue. Año 1974.



Foto I.3.9. — San Juan Oñe. Año 1973.

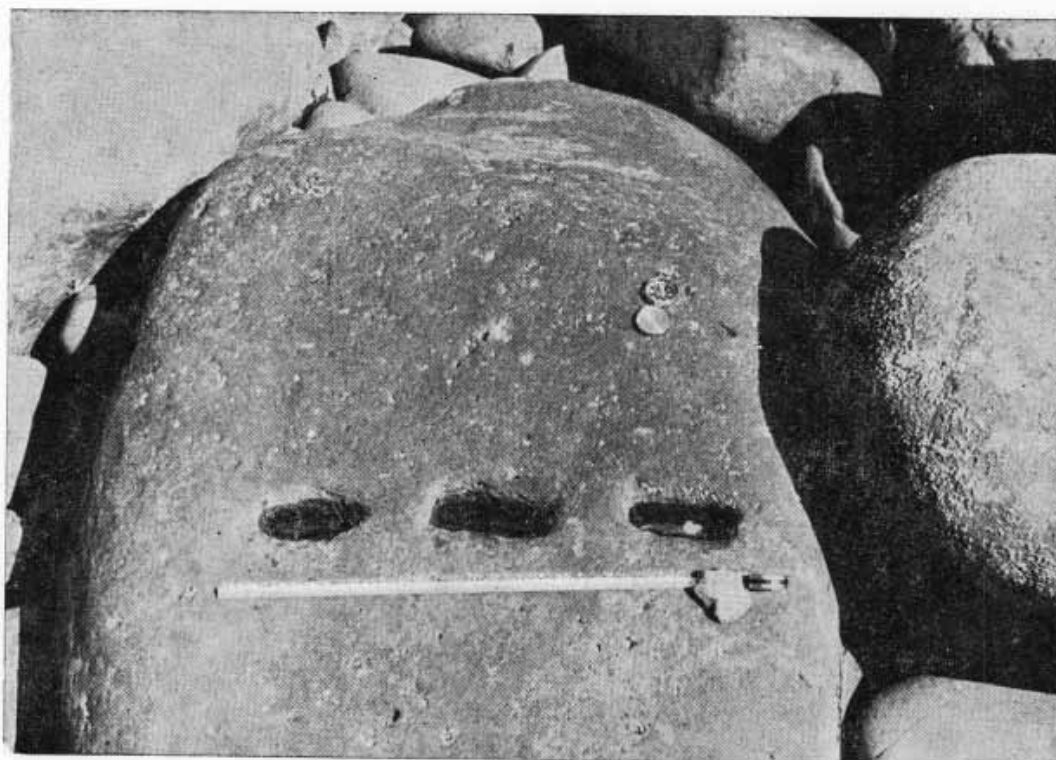


Foto I.3.10.1.1. — Serie de tres incisuras grandes. Año 1974.

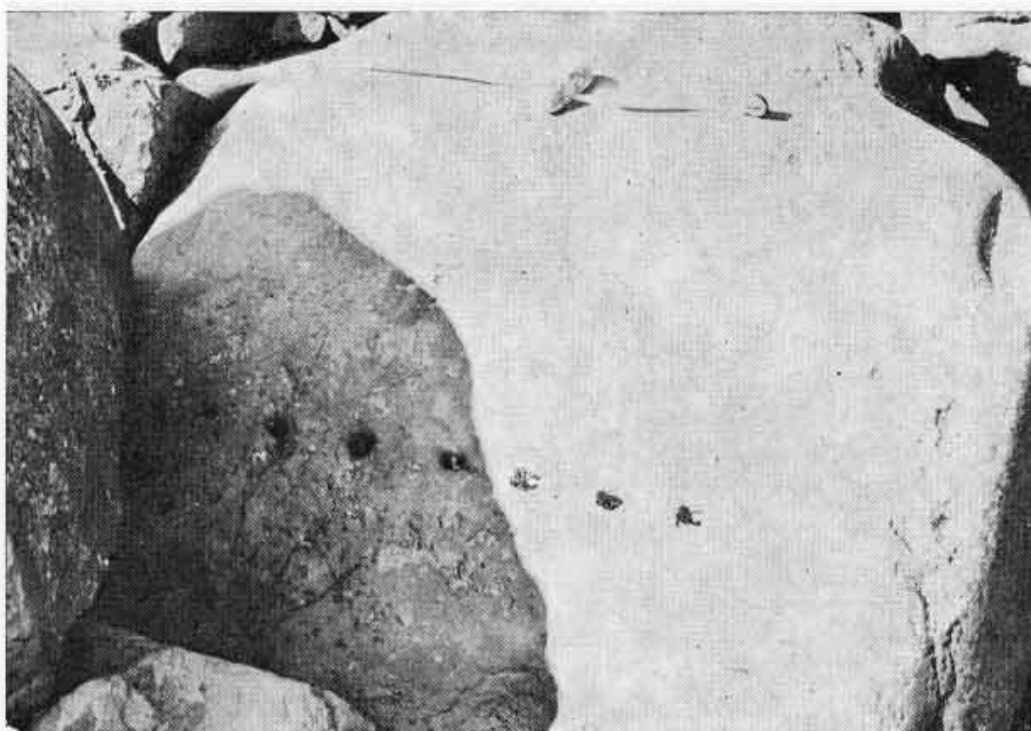


Foto I.3.10.1.2. — Serie de ocho incisuras pequeñas. Año 1973.



Foto I.3.10.2. — Año 1972.



Foto I.5.3.8. — Escudo existente en la fuente del puerto viejo. Año 1971.



Foto I.3.14. — VISTA DESDE EL CABO MACHICHACO.
A la derecha el casco urbano; en el centro, la desembocadura de la ría de Gernika y a la izquierda, la isla de Izaro y Oroño. Año 1972.



Foto I.3.13.37. — San Juan de Gaztelugatx y Akatz, desde Machichaco. Año 1971.



Foto I.3.13.38. — San Juan de Gaztelugatx. 31 julio 1971.

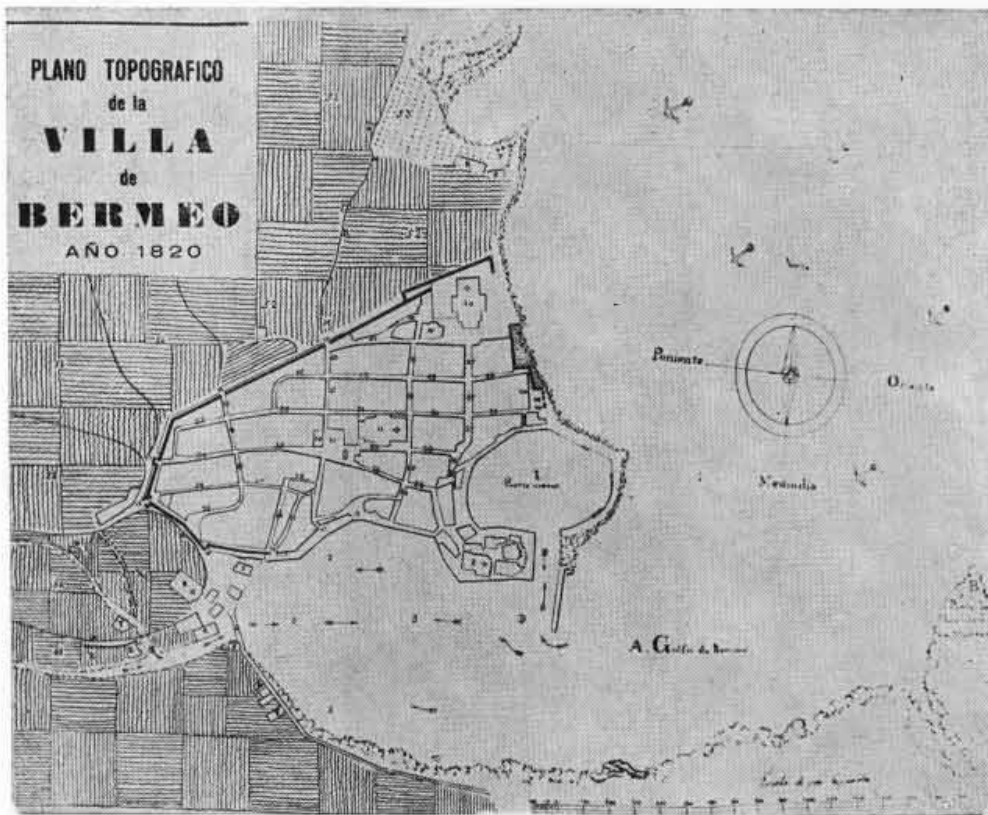


Foto 1.7.3.



Foto 1.7.4. — Plano de Bermeo. Año 1973.



Foto I.8.1. — Caserío
Nardiz. Año 1969.

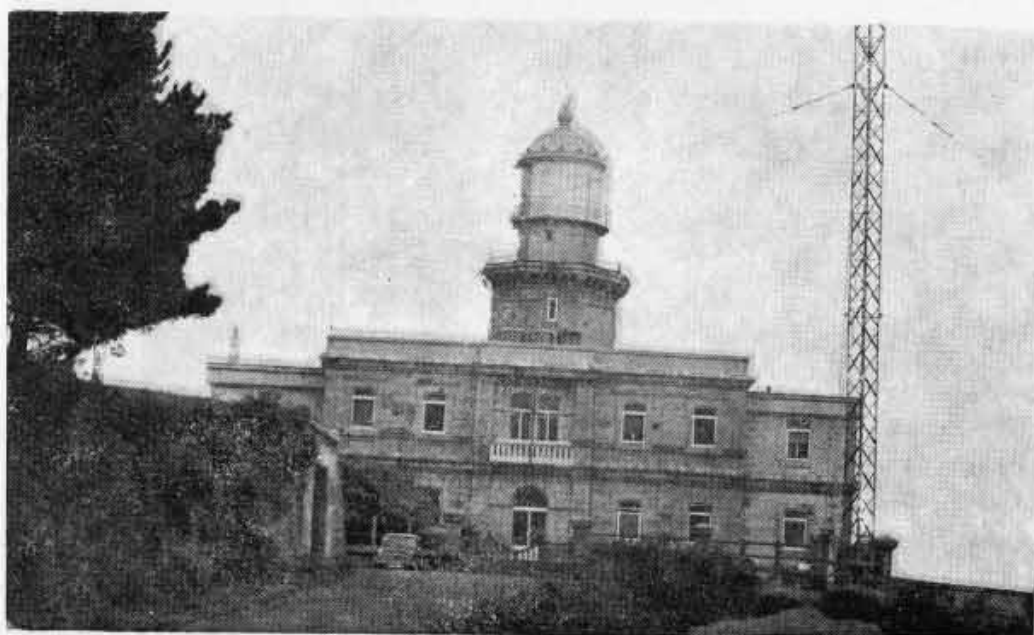


Foto I.8.2.7. — Faro Machichaco. Año 1972.



Foto I.13.4.4. — Ayuntamiento. Aprox. año 1930.

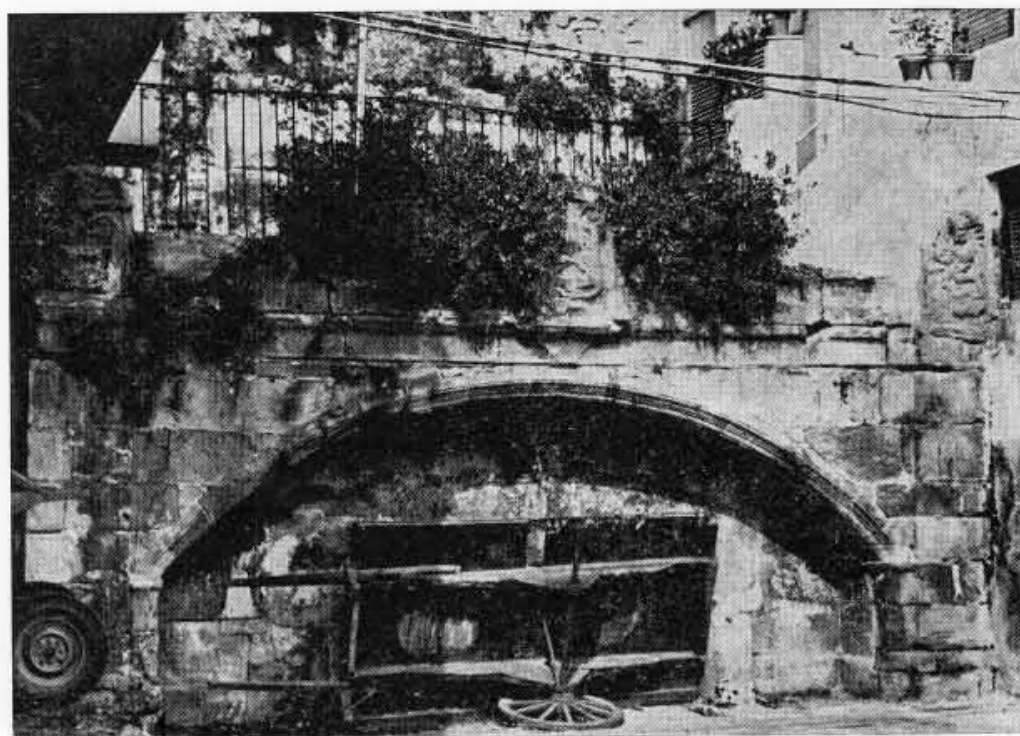


Foto I.13.4.6. — Iturribye. Año 1971.



Foto I.13.4.7. — San Juan Portale. Año 1974.

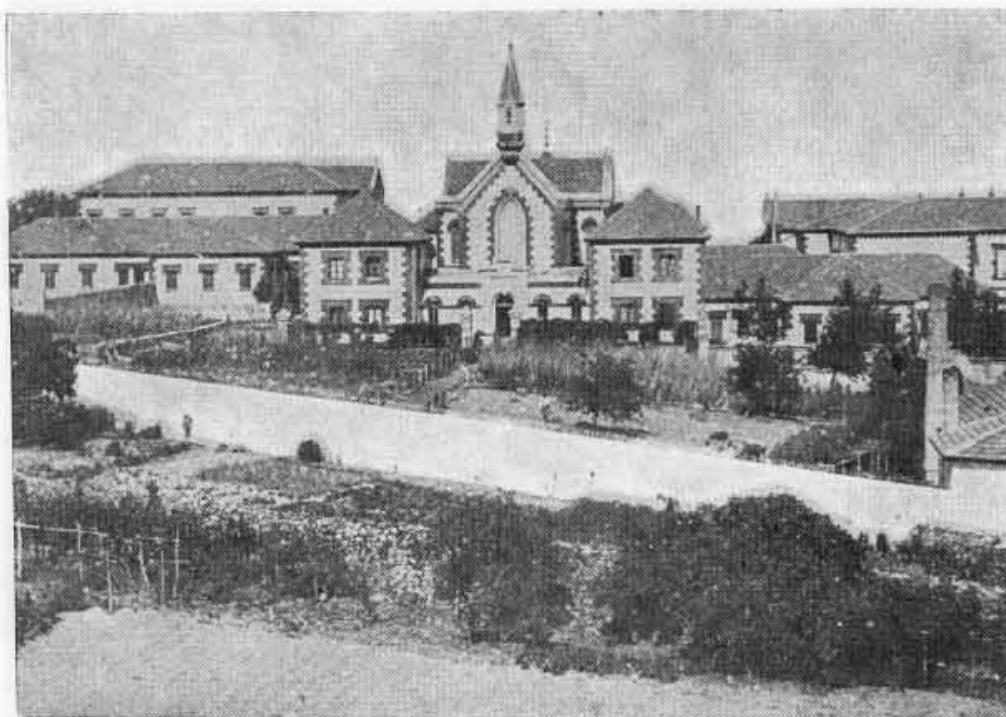


Foto I.13.4.18. — Manicomio. Año 1905.

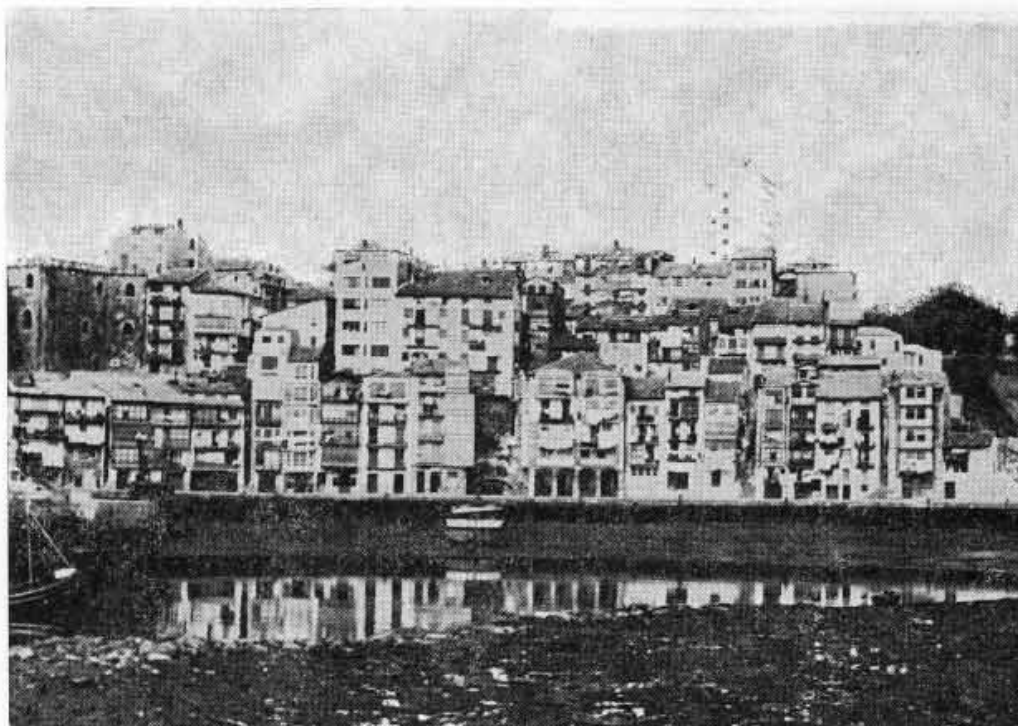


Foto I.15.1. — Portu Zarra. Año 1971.



Foto I.15.2. — Caserío Etxebarri (Demiku). Año 1970.



Foto I.18.2. — Vista desde la cúpula de Santa María. Año 1972.



Foto I.19.2. — Caserío Yorta bekoa (dos viviendas). Año 1970.



Foto I.19.3. — Año 1972.

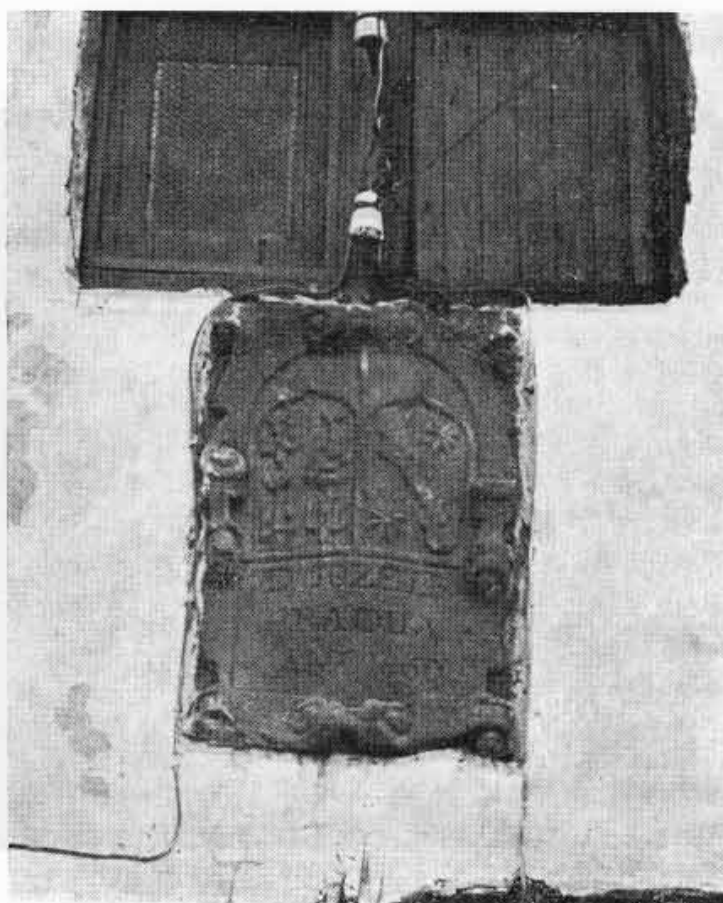


Foto I.20.4. — Caserío
Errenta. Año 1970.



Foto I.21.1. — Hogar del caserío Etxebarri Erreka. Año 1971.



Foto I.26.2. — Sagrado Corazón. Año 1973.

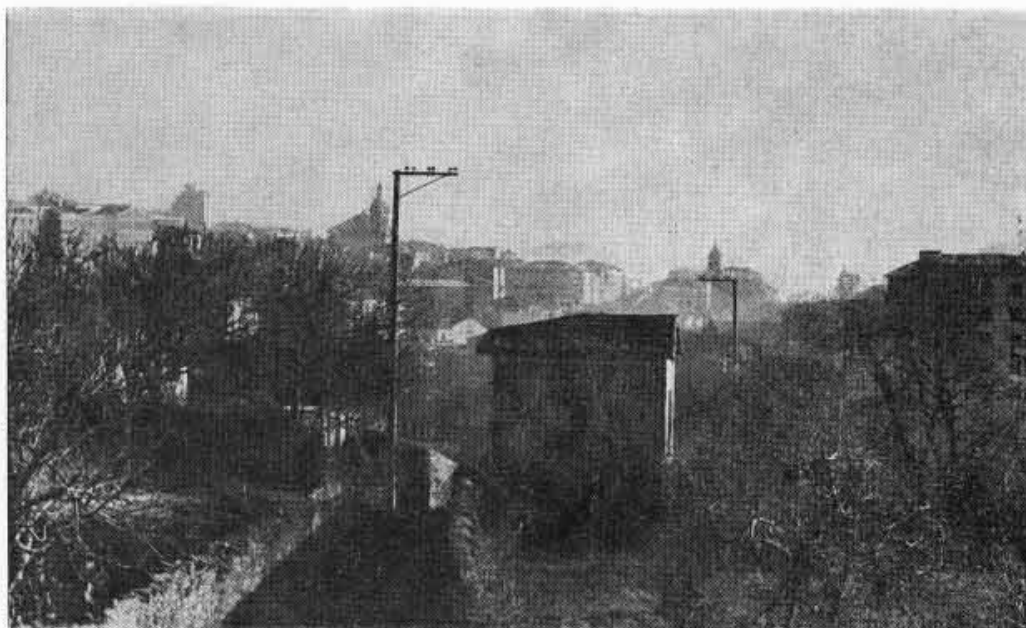


Foto I.27.2. — Caseta de una huerta junto al camino de San Miguel (Bide Zarrak). Año 1971.

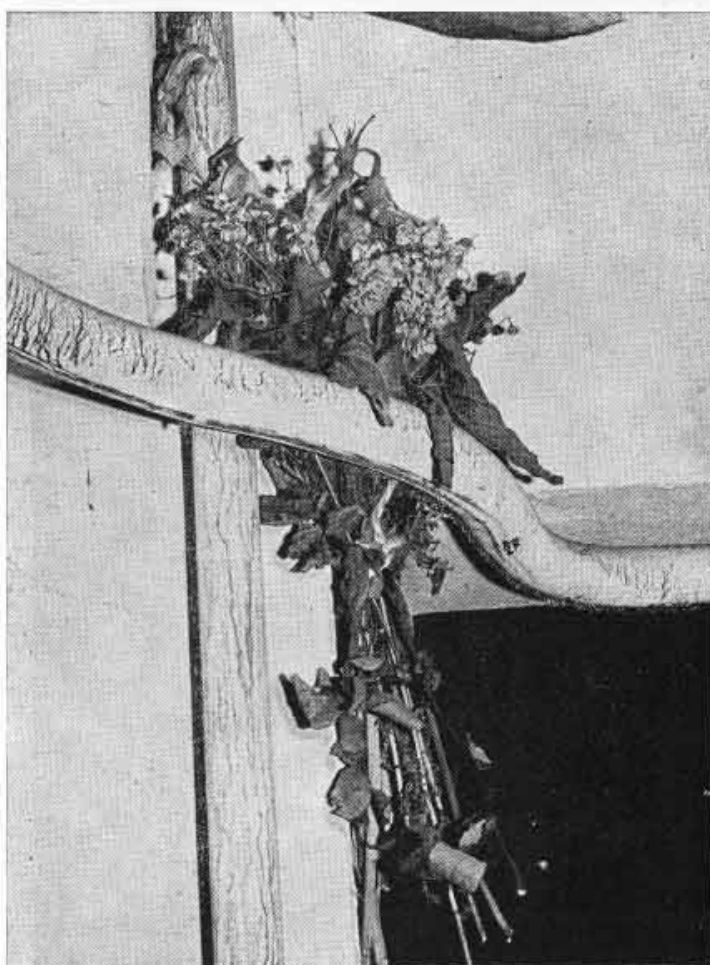
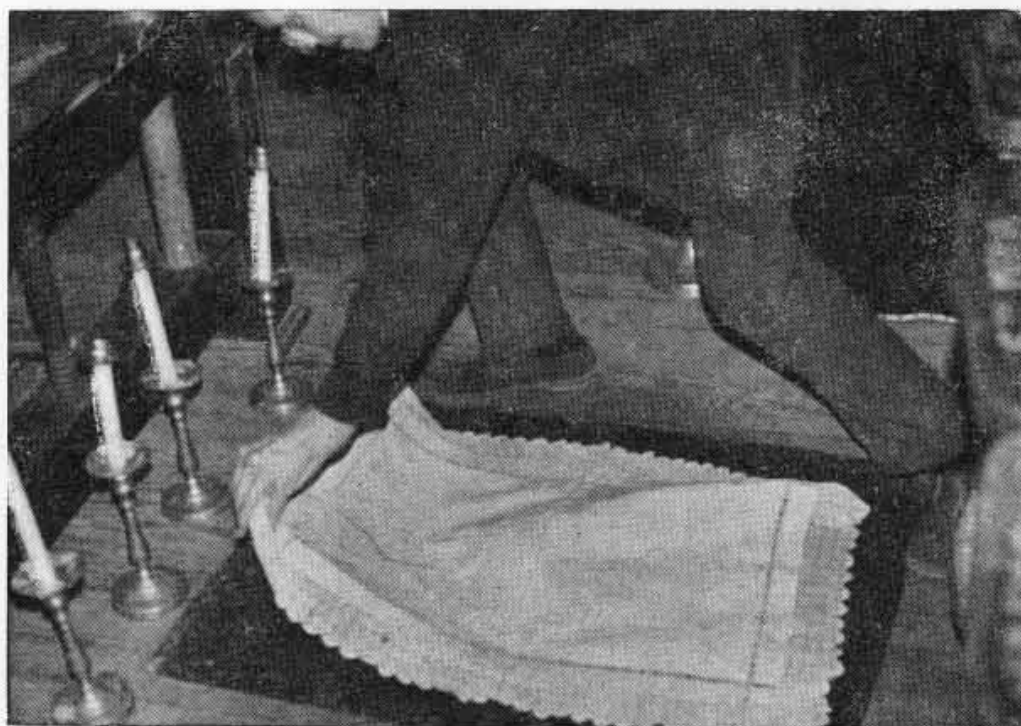
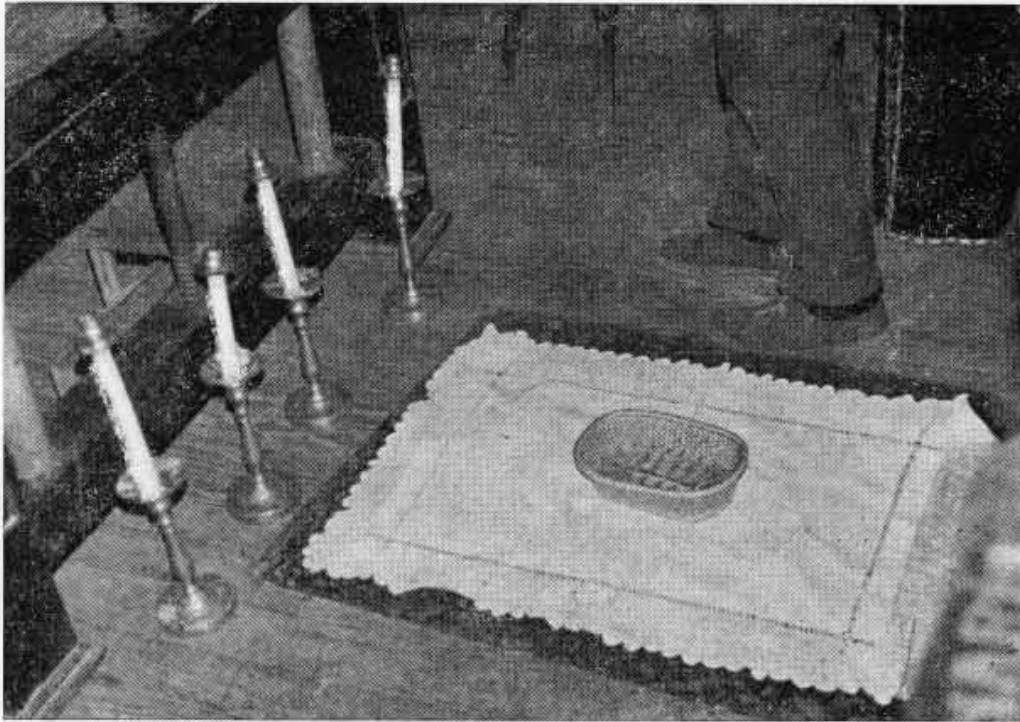


Foto I.25.14. — San Juan Bedarra. Año 1974.



En la mesa altar del
Santísimo, se ve
el día de la fiesta.





Fotos I.36.6.1-4. — Colocación de la sepultura de Santa María por el sacristán.
Año 1973.

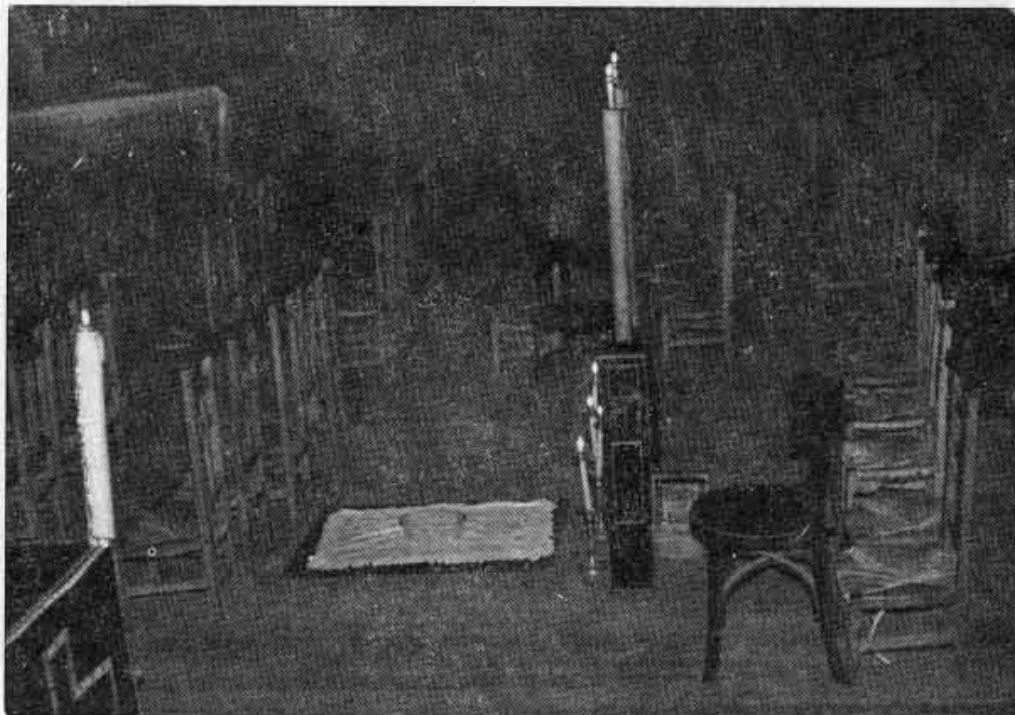




Foto I.38.3. — Puerto Viejo. Aprox. año 1890.



Foto I.56.1. — Aprox. año 1925.

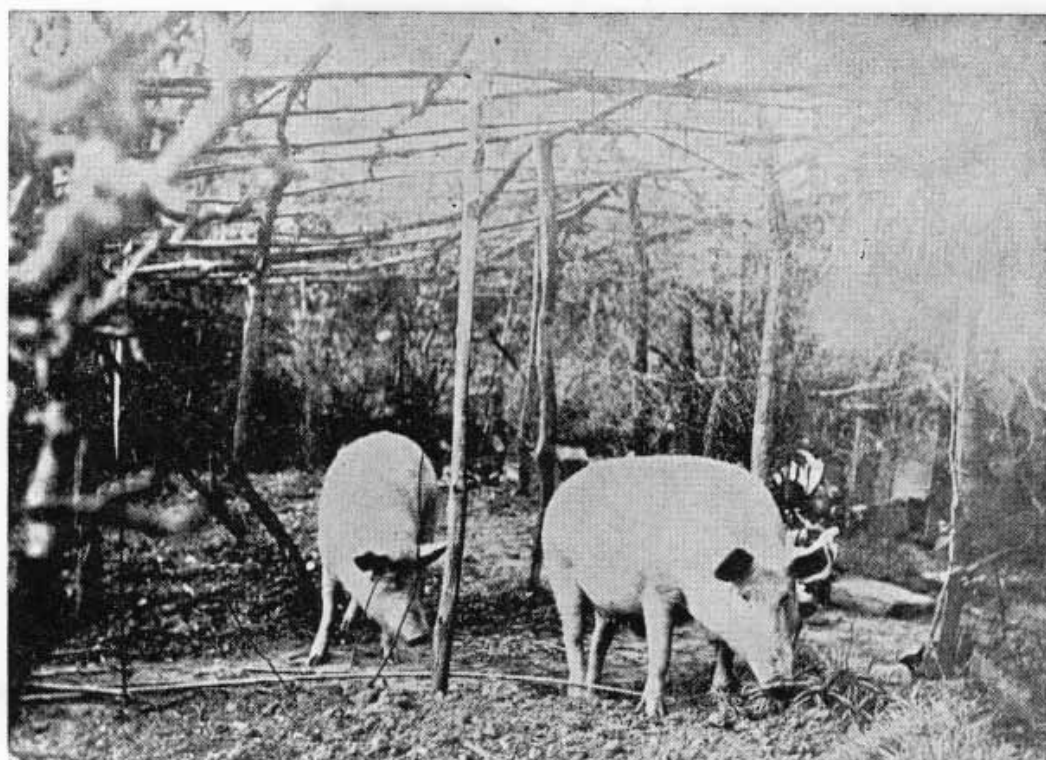


Foto I.61.5. — Aprox. año 1890.

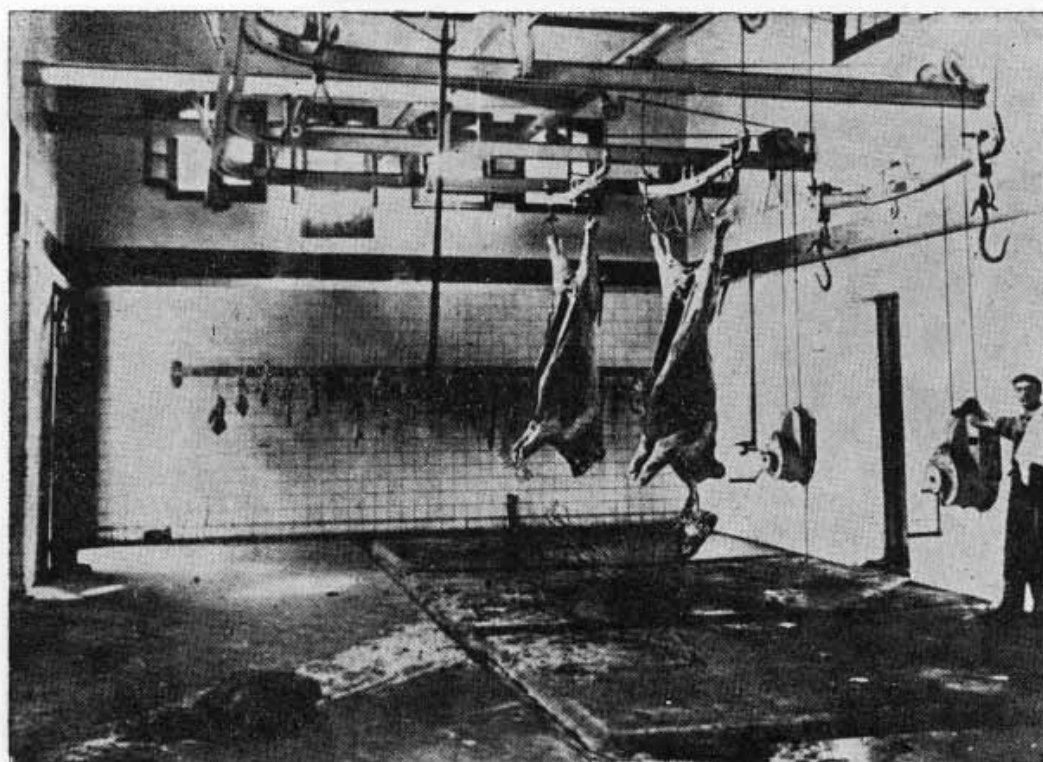


Foto I.61.8. — Matadero viejo. Aprox. año 1930.



Foto I.62.2. — Aprox.
año 1890.



Foto I.77.2.1. — Aprox. año 1890.



Foto I.77.2.2. — Aprox. año 1890.

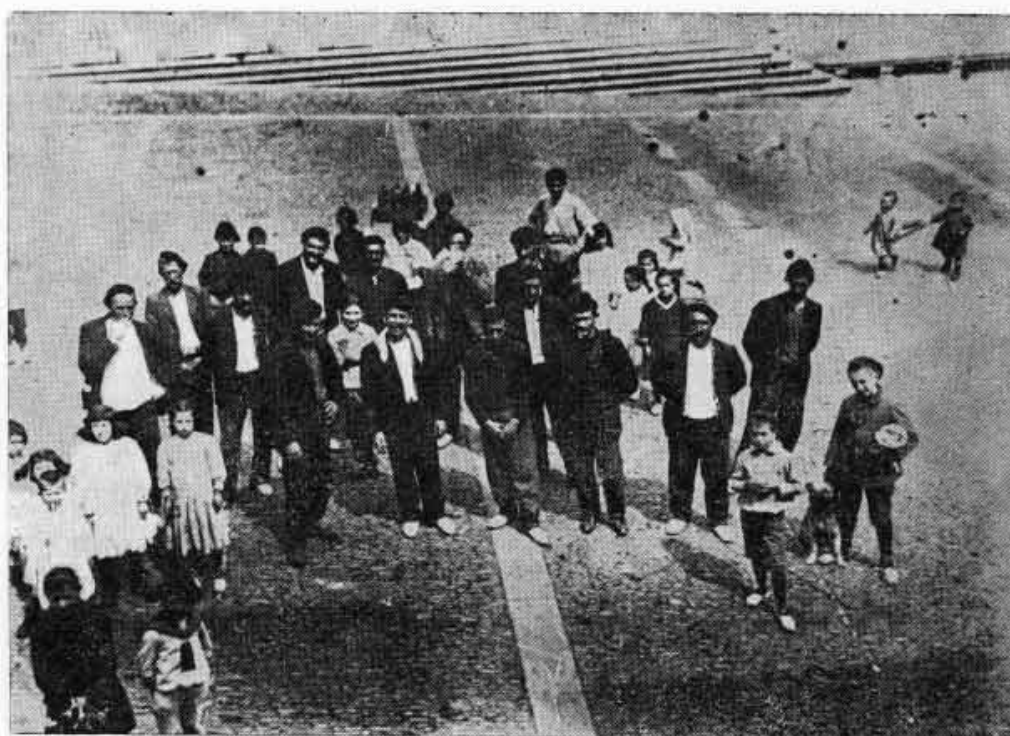


Foto I.88.1. — Aprox. año 1930.



Foto I.88.21. — Aprox. año 1925.



Foto I.88.2.2. — Aprox. año 1925.

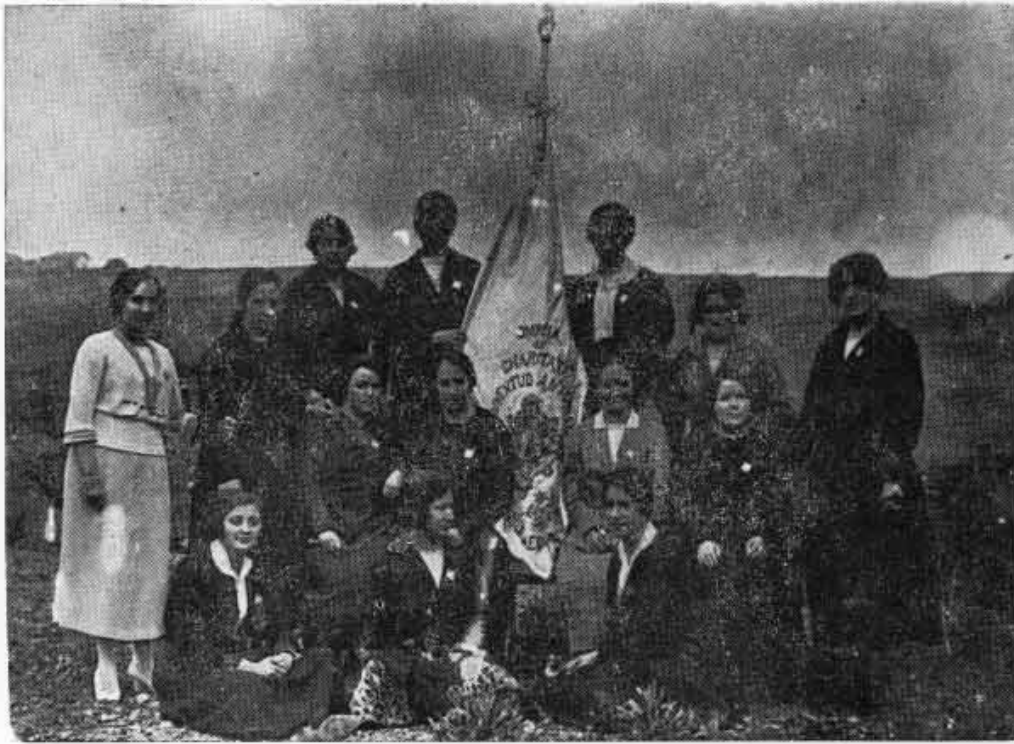


Foto I.88.2.3. — Juventud Antoniana. Aprox. año 1925.



Foto I.88.6. — Aprox. año 1925.



Foto I.88.7.2. —
Aprox. año 1920.



Foto I.88.11. — Traje de
Primera Comunión. Año 1920.





Foto I.88.12. —
Aprox. año 1930.



Foto I.88.13. —Verbena del Casino. Aprox. año 1925.



Foto I.88.15. — Aprox. año 1930.



Foto I.88.16. — Moros y Cristianos. Aprox. año 1885.



Foto I.90.1. — Aprox. año 1930.

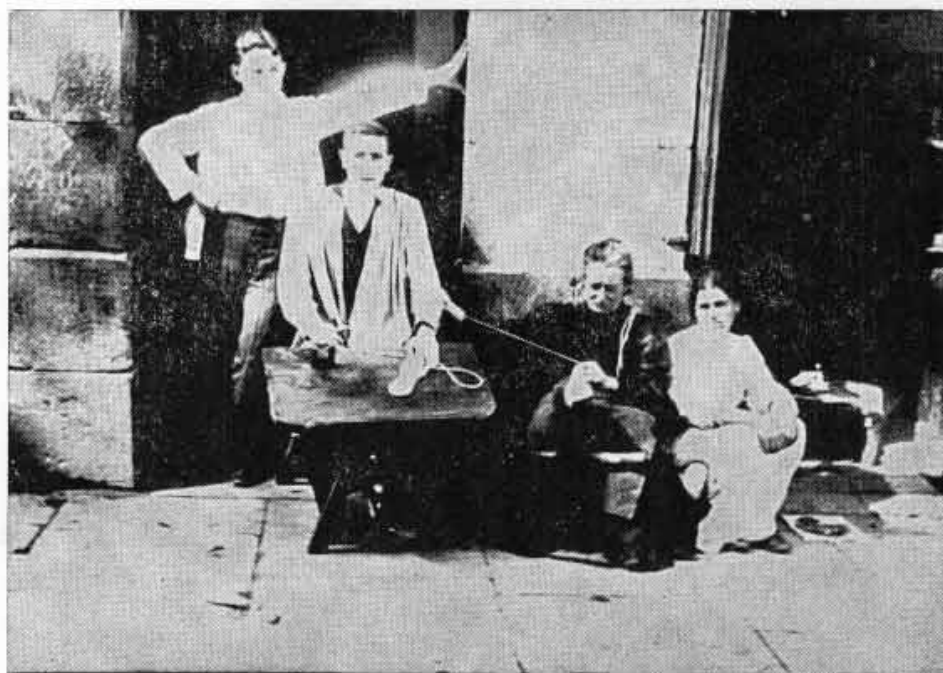


Foto I.95.1. — Alpargatero. Aprox. año 1925.



Foto I.96.5. — Aprox. año 1930.



Foto I.98.1. —
Aprox. año 1930.



Foto I.13.1.2. — Imagen de Santa Ana con la Virgen y el Niño, que existía en San Juan de Gaztelugatx, hasta 1972. Año 1970.



Foto I.131.3. —
1 febrero 1974.

the subject — ...
...
...
...
...



...
...

APENDICE I.1.

PROCEDENCIA DE LOS DATOS PUBLICADOS:

Información de DOROTEO ER-CORECA (Casco urbano, 1910-):	1.47.1; 1.50.1; 1.51.2; 1.51.3; 1.52.1; 1.52.2; 1.52.5; 1.54.1; 1.56.1; 1.57.1; 1.57.3; 1.57.4; 1.59.2; 1.60.1; 1.60.3; 1.60.5; 1.61.3; 1.61.4; 1.62.1; 1.62.2; 1.63.2; 1.63.3; 1.63.4; 1.63.5; 1.63.6; 1.63.7; 1.65.2; 1.66.1; 1.66.2; 1.66.3; 1.71.1; 1.71.2; 1.76.2; 1.76.3; 1.77.1; 1.77.2; 1.77.3; 1.78.1; 1.78.2; 1.82.2; 1.82.3; ///; 1.88.10; 1.88.12; 1.99.1, 1.101.1; 1.101.2; 1.101.3; 1.101.6, 1.101.7; ///; 1.106.2; 1.106.3; 1.107.4; 1.108.1; 1.108.2; 1.108.5; 1.109.1, 1.109.2; 1.110.1; 1.110.2; 1.111.1; 1.111.2; 1.111.3; 1.112.1; 1.112.3, 1.112.4; 1.113.1; 1.113.3; 1.114.1; 1.114.2; 1.116.1; 1.116.2; 1.116.3; 1.117.1; 1.118.1; 1.118.2; 1.118.3, 1.118.4; 1.118.5; 1.118.6; 1.118.7; 1.120.1; 1.120.2; 1.120.3; 1.120.4; 1.121.1; 1.121.2; ///; 1.122.3; 1.123.1; 1.125.1; 1.125.2; 1.125.3; 1.125.5; 1.126.1; 1.130.1; 1.130.2; 1.130.3; 1.131.1;
Información de ROMANA BA-RRENA (barrio Alboniga, 1913):	
1.2.3.9; 1.3.5.7.5; 1.3.5.7.6; 1.3.5.7.7, 1.3.5.7.8; 1.3.7.2; 1.3.8.6; 1.3.12.1; 1.3.12.2; 1.5.2.2; 1.5.2.11.1; 1.5.4.5.1; 1.5.4.5.2; 1.5.4.5.3; 1.5.4.5.4; 1.5.4.5.5; 1.5.4.5.6; 1.7.5; 1.8.2.3; ///; 1.21.1; 1.21.1.2; 1.21.1.3; 1.21.2; 1.21.3, 1.22.1; 1.22.2; 1.24.4; 1.24.5; 1.24.5.1; 1.24.5.1.1; 1.24.5.2; 1.24.5.3; 1.24.5.4, 1.25.1; 1.25.2; 1.25.3; 1.26.1; 1.26.3; 1.26.4; 1.27.2.7; 1.30.1; 1.30.3; 1.31.1; 1.32.1; 1.33.1; 1.33.1.1; 1.33.1.2; 1.33.3; 1.33.4; 1.33.5; 1.33.5.1; 1.33.5.2; 1.33.5.3; 1.33.5.5; 1.34.1; 1.34.2; 1.35.3; 1.35.4; 1.35.5; 1.35.10; 1.35.11; 1.35.12; 1.35.13; 1.35.16; 1.36.1; ///; 1.38.1; 1.38.2; 1.39.2; 1.39.3; 1.39.6; 1.39.7; 1.39.9; 1.41.1; 1.44.2; 1.46.1,	
Información de JUANA ERCORE-CA (casco urbano, 1908-). Datos recogidos de 1972 a 1974.	
	1.5.2.1.1; 1.21.1; 1.21.1.1; 1.21.4; 1.25.9; 1.31.1; 1.31.2; 1.31.3; 1.33.5.2; 1.34.1; 1.34.3; 1.34.4; 1.34.6; 1.35.9; 1.35.13; 1.35.15; ///; 1.40.1; 1.40.3; 1.48.2; 1.49.1; 1.49.2; 1.52.3; 1.52.4; 1.52.6; 1.57.2; 1.59.2; 1.60.3; 1.61.5; 1.61.5.1; 1.61.5.2; 1.62.5.3; 1.61.5.4;

1.61.5.5.; 1.61.5.6; 1.61.5.8; 1.61.5.9;
 1.61.5.9.1; 1.61.5.9.2; 1.61.5.9.3;
 1.61.5.9.4; 1.61.5.9.5; 1.61.5.9.6;
 1.61.5.9.7; 1.61.5.9.8; 1.62.2; 1.62.3;
 1.63.1; 1.64.1; 1.68.2; 1.68.3; 1.79.1;
 1.81.1; 1.81.2; 1.81.3; 1.81.4; 1.81.5;
 1.84.1; 1.85.1; 1.85.2; 1.85.3; ///
 1.88.1; 1.88.2; 1.88.5; 1.88.6; 1.88.7;
 1.88.7.1; 1.88.7.2; 1.88.8; 1.88.11;
 1.88.13; 1.89.1; 1.90.1; 1.90.2; 1.90.3;
 1.90.4; 1.90.5; 1.91.1; 1.91.2; 1.91.3;
 1.92.1; 1.92.2; 1.93.1; 1.93.2; 1.93.4;
 1.94.1; 1.94.2; 1.95.1; 1.95.2; 1.95.3;
 1.96.1; 1.96.2; 1.96.3; 1.96.4; 1.96.5;
 1.97.1; 1.98.1; 1.98.2; 1.98.3; 1.98.4;
 1.98.5; 1.98.6; 1.99.1; 1.100.1; 1.101.1;
 1.101.4; 1.101.5; 1.101.6; 1.102.1;
 1.102.3; 1.103.1; 1.103.2; 1.104.1;
 ///
 1.106.1; 1.109.1; 1.109.2;

Información de ANTON OLAGOI-
 TIA (Barrio Arene, 1912-1975).
 Datos recogidos de 1973 a 1974:

1.3.7.3; 1.3.7.4; 1.3.7.8; 1.3.12.3;
 1.3.12.4; 1.5.2.7; 1.5.2.10; 1.5.2.12;
 1.5.2.13; 1.5.4.2; 1.5.4.6; 1.8.2.6;
 1.8.2.7; ///
 1.13.4; 1.15.3; 1.17.4;
 1.25.4; 1.28.2; 1.33.5.1; 1.35.1; 1.35.2;

Información de KLAUDIO LAN-
 DANEKUE (barrio Mañu, 1900).
 Datos recogidos en 1974:

1.3.5.1; 1.3.5.2; 1.3.5.3; 1.3.5.4;
 1.3.7.10; 1.3.12.5; 1.3.12.5.1; 1.4.10;
 1.4.10.1; 1.4.10.2; 1.4.10.3; 1.4.10.4;
 1.4.10.5; ///
 1.17.1;

Información de SIMON LUZA-
 RAGA (barrio Agarre, 1896).
 Datos recogidos en 1974:

1.5.1.11; 1.5.1.12; 1.5.1.13. 1.5.2.8;
 1.5.2.12.1; 1.5.2.15; ///
 1.17.3; 1.21.1.3; 1.24.5; 1.24.5.1;
 1.24.5.3; 1.25.4; 1.25.5; 1.25.6; 1.28.1;

1.35.8; 1.35.17; 1.35.18; 1.35.19;
 1.36.1; ///
 1.60.2; 1.85.4;

Otros informantes:

1.3.5; 1.3.7.6; 1.3.8.1; 1.3.8.2;
 1.3.8.2.1; 1.3.8.2.2; 1.3.8.4; 1.3.9;
 1.3.13; 1.3.15; 1.3.16; 1.3.18; 1.4.3;
 1.4.6; 1.4.7; 1.5.1.9; 1.5.2.11; 1.5.2.14;
 1.5.3.2; 1.5.3.3; 1.5.3.4; 1.5.3.5; 1.5.3.6;
 1.5.3.6.1; 1.5.3.7; 1.6.3.4.1; 1.6.3.4.2;
 1.6.3.4.4; 1.8.2; 1.8.2.1; 1.8.2.5;
 1.27.2.1; 1.49.1; 1.51.2.1; 1.62.1;
 1.64.1; 1.64.3; 1.65.1; 1.101.1; 1.101.2;
 1.101.3; 1.107.3; 1.109.1; 1.109.2;
 1.122.2; 1.130.4; 1.131.2;

Observaciones del autor (casco
 urbano, 1950-):

1.1.1; 1.1.4; 1.2.3.3; 1.2.3.4; 1.2.3.5;
 1.2.3.6; 1.2.3.7; 1.2.3.8; 1.2.4.4; 1.2.4.6;
 1.3.4; 1.3.5.7; 1.3.6; 1.3.7; 1.3.7.1;
 1.3.7.5.1; 1.3.7.9; 1.3.8; 1.3.8.1; 1.3.8.1.1;
 1.3.8.2; 1.3.8.3; 1.3.8.4; 1.3.8.5; 1.3.9;
 1.3.10; 1.3.10.1; 1.3.10.2; 1.4.4; 1.4.5;
 1.4.9; 1.5.1.6; 1.5.1.7; 1.5.1.8; 1.5.1.14;
 1.5.2; 1.5.2.1; 1.5.2.3; 1.5.2.4; 1.5.2.5;
 1.5.2.12.2; 1.5.2.16; 1.5.2.17; 1.5.2.18;
 1.5.2.19; 1.5.2.20; 1.5.3; 1.5.3.9;
 1.6.3.1; 1.6.3.2; 1.6.3.3; 1.6.3.4; 1.6.3.4.3;
 1.6.3.5; 1.6.3.6; 1.6.3.7; 1.6.3.8; 1.6.4;
 1.6.4.1; 1.6.4.2; 1.6.4.3; 1.6.4.4; 1.6.4.5;
 1.6.4.6; 1.7.1; 1.7.2; 1.7.4; 1.8.1;
 1.10.2; ///
 1.11.1; 1.11.2; 1.11.3;
 1.11.4; 1.12.1; 1.12.2; 1.12.3; 1.13.4;
 1.15.1; 1.15.2; 1.16.2; 1.16.3; 1.16.4;
 1.16.5; 1.16.6; 1.17.6; 1.18.2; 1.18.3;
 1.18.4; 1.18.5; 1.19.1; 1.19.2; 1.19.3;
 1.19.4; 1.19.5; 1.19.6; 1.19.7; 1.19.8;
 1.19.9; 1.20.1; 1.20.2; 1.20.3; 1.20.4;
 1.20.5; 1.20.6; 1.23.2; 1.26.2; 1.27.1;
 1.27.2; 1.27.2.1; 1.31.7; 1.33.2; 1.33.5.4;
 1.33.6; 1.34.1; 1.35.7; 1.35.14; 1.36.2;
 ///
 1.37.1; 1.38.4; 1.39.1; 1.39.4;
 1.39.5; 1.39.8; 1.39.10; 1.40.2; 1.41.2;

1.42.1; 1.43.1; 1.44.1; 1.44.3; 1.45.2;
1.45.3; 1.45.4; 1.46.2; 1.46.3; 1.48.1;
1.49.3; 1.49.4; 1.50.2; 1.51.1; 1.51.4;
1.61.6; 1.61.7; 1.63.8; 1.68.4; 1.69.3;
1.70.1; 1.70.2; 1.71.3; 1.71.4; 1.77.4;
1.78.3; 1.80.1; 1.81.6; 1.82.1; 1.82.4;
1.82.5; 1.84.2; 1.85.6; 1.85.7; ///; 1.88.3;
1.88.4; 1.88.9; 1.89.2; 1.90.6; 1.93.3;
1.95.4; 1.96.6; 1.98.7; 1.98.8; 1.100.1;
1.101.8; 1.102.2; 1.102.4; 1.104.2;
///; 1.105.2; 1.107.1; 1.107.2; 1.107.6;
1.108.3; 1.108.4; 1.109.4; 1.112.2;
1.113.2; 1.113.4; 1.117.2; 1.117.3;
1.118.8; 1.118.9; 1.118.10; 1.119.1;
1.119.2; 1.119.3; ///; 1.122.1; 1.122.4;
1.122.5; 1.122.6; 1.122.7; 1.122.8;
1.122.9; 1.124.1; 1.125.4; 1.128.1;
1.128.2; 1.129.1; 1.130.5; 1.131.3;
1.132.1; 1.133.1;

Datos procedentes de varias fuentes:

1.2.4; 1.2.4.4; 1.2.4.5; 1.3.1; 1.3.7.1;
1.3.7.4; 1.3.8.1; 1.3.8.2; 1.3.8.2.1; 1.3.9;
1.3.12; 1.3.12.5; 1.3.13.38.1; 1.3.14;
1.4.7; 1.5.1; 1.5.2; 1.5.3; 1.5.3.4; 1.5.4;
1.5.4.2; 1.5.4.5; 1.6.1; 1.6.1.1; 1.6.1.2;
1.6.3; 1.6.3.1; 1.7.5; 1.8.2; 1.13.4;
1.17.1; 1.21.1; 1.24.5; 1.24.5.1; 1.24.5.3;
1.24.5.4; 1.25.4; 1.27.2.1; 1.31.1;
1.31.6; 1.33.5.1; 1.33.5.2; 1.35.1;
1.35.13; 1.35.14; 1.36.1; 1.47.1; 1.51.4;
1.52.6; 1.59.2; 1.60.3; 1.62.2; 1.85.4;
1.88.14; 1.88.15; 1.99.1; 1.100.1;
1.101.1; 1.101.2; 1.101.3; 1.101.6;
1.105.2; 1.107.3; 1.109.1; 1.109.2.

VARIOS

Estudios socio-económicos comarcales GUERNICA-BERMEO

Publicaciones de la Cámara Oficial de Comercio, Industria y Na-

vegación de Bilbao. Bilbao 1972. 666 págs.

1.2.1; 1.2.3; 1.3.1; 1.3.2; 1.3.3;
1.5.1.10; 1.5.4.1; 1.5.4.3; 1.5.4.4;
1.6.1.2; 1.6.1.3; 1.6.1.4; 1.6.2; 1.6.3;
1.6.3.1; 1.6.5; 1.6.6; 1.10.1; ///;
1.13.1; 1.13.2; 1.13.3; 1.13.5; 1.14.1;
1.15.4; 1.15.5; 1.16.1; 1.29.1; ///;
1.105.1;

ZABALA ETA OTZAMIZ-TREMOYA, ANGEL

Historia de Bermeo

Imprenta Gaubeca. Bermeo 1928. Tomo 1.º, 491 págs. (21 x 16 cm.)

1.2.4.1; 1.2.4.2; 1.3.5.6; 1.3.5.7.1;
1.3.5.7.2; 1.3.5.7.3; 1.3.8.2.1; 1.3.11;
1.3.12.5; 1.3.13.38.2; 1.4.5.2; 1.4.7;
1.5.2.4.1; 1.5.2.4.2;

ZABALA ALLICA, CIRILO DE

Atalaya histórica de la muy noble y muy leal villa de Bermeo

Publicaciones de la Junta de Cultura de Vizcaya. Bilbao-Bermeo 1964. 217 págs.

1.1.2; 1.1.3; 1.2.4.3; 1.2.4.5; 1.5.3.8;
1.6.1.1; 1.6.1.2; 1.7.3; 1.9.1; 1.13.4;
1.105.2;

NOLTE Y ARAMBURU, E.

Catálogo de simas y cuevas de la provincia de Vizcaya

Editado por el grupo espeleológico vizcaíno de la Excm. Diput. de Vizcaya. Publ. Diputación de Vizcaya. Bilbao 1968. 290 págs. (24 x 16,5 cm.)

1.4.2; 1.4.2.1; 1.4.2.2; 1.4.2.3; 1.4.2.4;
1.4.2.5; 1.4.2.6; 1.4.2.7;

SOLLUBE

Geografía del País Vasco

Ed. Auñamendi. San Sebastián 1969-74. 3 tomos.

I.2.2; I.3.1; I.7.17; I.8.2; I.8.2.8;

GUINEA LOPEZ, EMILIO

Recuerdo del medio biológico Vizcaya y su paisaje vegetal

Junta de cultura de Vizcaya. Imprenta Industrial, S.A. Bilbao 1949. 432 págs. (27,5 x 21 cm.):

I.5.1.1; I.5.1.4; I.5.1.5;

BARANDIARAN, JOSE MIGUEL

Obras completas

La Gran Enciclopedia Vasca. Bilbao 1972-75. Varios volúmenes:

I.3.5.5; I.3.5.7.4; I.3.7.7.1; I.3.8.2.3; I.4.5.1;

Otras publicaciones:

Nota I.1.1; I.3.7.4; I.3.7.5; I.3.14;

I.4.1; I.6.1.1; nota I.6.1.2; nota I.6.3.4.1; I.13.4; I.107.5;

Cuadernos de Etnología y Etnografía de Navarra.

Diccionario Vasco-Español-Francés de AZKUE.

* * *

Los originales de la mayoría de las fotografías antiguas pertenecen a las familias GABILONDO, ECHEBARRIA y a Jesús URKIDI. Su reproducción, así como las fotografías recientes (excepto I.3.4) son obra del autor.

Mi agradecimiento a todos, así como a José María ARREGI, Joseba BASTERRETxea, Begoña TIPAPU, MICRODOC, Gurutze ARREGI, Ander MANTEROLA y a todo el grupo ETNIKER-BIZKAIA.

Bermeo, 1975

Anton ERCORECA