

ANUARIO DE EUSKO-FOLKLORE
Sociedad de Ciencias ARANZADI
SAN SEBASTIAN

Tomo 26. — 1975-1976. — Págs. 9-153

Etnografía de Amorebieta-Etxano

(Investigaciones ETNIKER — Bizkaia)

GRUPO DOMESTICO

Por JOSE MARIA ETXEBARRIA

Agradezco a Don Joxe Migel de Barandiarán y al Grupo ETNIKER de Bizkaia por la ayuda que me han prestado. Agradezco además a LAMINOR, S. A. y a Foto Argazkari la colaboración recibida para realizar este trabajo.

INFORMANTES

Por obvias razones filiales tengo que comenzar la lista de los informantes por mi padre y mis familiares que han vivido, como yo, una parte importante de su vida en el barrio de *Ergojen*.

Claudio Etxebarria de 65 años, del caserío *Solaguren-bekoa*, labrador, carpintero y pastor. Ha residido en el caserío hasta los 50 años.

Josefa Etxebarria, de 62 años, del caserío *Sabale-goikoa*. Ha residido allí hasta los 60 años.

Gregorio Billarreal, de 78 años. Reside en uno de los tres caseríos que reciben el nombre de *Dertia*, como agricultor.

Pilar Uriguen, de 74 años, esposa del anterior.

Enrique Larrea, de 64 años, que vive en el caserío *Olabene*. Es agricultor

y conoce además el oficio de carpintero y ha sido muy aficionado a la pesca en el río.

Carmen Etxebarria, de 58 años, casada con el anterior.

Asunción Zearreta, de 68 años, que ha vivido en el caserío *Dertiabekoa* o *Dertimongo*, y desde hace unos 7 años vive en el casco urbano.

En el Barrio Aldana, me han facilitado información las siguientes personas:

Apolonia Zearreta, que falleció en la primavera de 1975 con 79 años. Vivía en uno de los caseríos llamado *Aldana-goikoa*.

Teresa Mezo, de 83 años, que vive en uno de los tres caseríos llamado *Aldana-goikoa*.

Martín Otxandategi, de 80 años, labrador, marido de la anterior y que vive en el mismo caserío.

Luis Artabe, agricultor, de 55 años. Vive en otro de los caseríos de *Aldana-goikoa*.

Perfecta, su mujer, de 52 años, que es de Larrabezúa, pero lleva viviendo en *Aldana* más de 25 años.

Cristina Artabe, de 55 años, que vive en otro de los caseríos de *Aldana-goikoa*.

Zacarías Zearreta, su marido, labrador, y de edad parecida.

Juan Artabe, de 63 años, labrador, que vive en el caserío *Aurtenengo*.

En el barrio de San Pedro de Boroa me han facilitado información las siguientes personas:

Julián Etxeita, labrador, de 56 años, que vive en el caserío *Garittondo-bekoa*.

Máxima Azpitarte, madre del anterior, de 79 años y que vive en el mismo caserío.

Juana Mezo, de 85 años, que vive en el molino de *Olabarri*.

Florencia Dudagoitia, de 70 años, que vive en el molino de *Garittondo-goikoa*.

Florencio Dudagoitia, su hermano de 65 años, que vive en el mismo caserío, me facilitó también datos.

En el barrio de San Bartolomé recibí información de las siguientes personas:

Iñaki Elorriaga, de 76 años que vive en el caserío *Basabe*. Es agricultor y muy habilidoso para hacer trabajos manuales y de carpintería. He podido ver muchas sillas hechas por él así como algún apero, parrillas y trébedes.

Pantxike Jayo, de 74 años, su mujer. Es natural de Yurreta pero lleva más de 40 años viviendo en San Bartolomé.

Tiburcio Aldazabal, de 63 años, que vive en el caserío *Urritti*. Además de agricultor, ha ejercido el oficio de albañil, y reconoce los nombres de muchas hierbas usadas como medicinales.

Del barrio de Larrea, me han facilitado información sobre la construcción de la casa, una persona que ha sido albañil durante toda su vida. Pertenece a la familia Azkuna, pero me pidió que no incluyera su nombre.

En lo que hoy es casco urbano de Amorebieta, pero que hace 20 años no lo era, he encontrado otro informante, que me ha facilitado gran cantidad de datos. Es Florencio Arana, de 72 años, carpintero y herrero, que en la herrería de su propiedad con otros familiares, se dedicaban a la construcción de aperos de labranza. Aún hoy conserva en la herrería, la maquinaria, instrumental y medidas que empleaban en la fabricación de aperos.

Teresa Idígoras, de 82 años, que ha vivido en el caserío *Trunbillagane*.

Martín Lekue, de 91 años, dueño de la tejera de Amorebieta que hoy siguen explotando sus familiares.

FECHA DE ESTAS ENCUESTAS

Las encuestas en campo están realizadas en diversas fechas de los meses de Agosto, Septiembre y Octubre de 1973. En 1974, durante diversos días de los meses de Agosto y Septiembre. Algunas entrevistas están realizadas en Abril de 1975 y el resto en diversos días de los meses de Junio, Julio, Agosto y Septiembre de ese mismo año.

GRAFIA DE LAS PALABRAS VASCAS

En la transcripción fonética de las palabras en euskera emplearemos la siguiente grafía, que está tomada fundamentalmente de Michelena. «Las letras *a, e, i, o, u, y, p, t, b, d, l, m, n, ñ, r*, y el digrama *rr* se leen en

esta zona como en castellano. La oclusiva dorsal sorda se escribe siempre *k*, y *g* corresponde al español *g* ante *a*, *o*, *u* y a *gu* españolas, ante *e*, *i*» (1).

El digrama *ll* se pronuncia como palatal lateral sonora (como *ll* en castellano culto o en italiano el grupo —gli—).

En general en Vizcaya, y en la zona de Amorebieta en concreto, no existe diferencia entre las sibilantes *s* y *z* y se pronuncian con la sibilante *s*. Por tanto irán transcritas con esa grafía.

Con las sibilantes *ts* y *tz* ocurre algo semejante. El fonema *ts* se conserva muy poco. Y la pronunciación de ambas sibilantes se hace empleando el fonema *tz*. Así se emplea en Amorebieta.

La *tx* es similar a la castellana *ch*. Los digramas *dd* y *tt* se emplean para la transcripción de la *d* palatal y de la *t* palatal o mojada.

La grafía *j* se empleará para los sonidos semejantes a la *j* castellana: En cambio para la africada prepalatal sonora, semejante al pronombre *je* en francés o al grupo —ggi— en italiano, emplearemos la grafía *jj*.

La grafía *x* será la que utilizaremos en casos de sonidos semejantes a la *ch* francesa.

Al final de la encuesta se incluirá un catálogo de palabras vascas recogidas en estas páginas, tanto en su forma determinada como en la indeterminada y con el acento que reciben de los hablantes en esta zona de Amorebieta.

I. GRUPO DOMESTICO

DATOS GEOGRAFICOS

- I.1. El nombre del pueblo en el que se hace la encuesta es AMOREBIETA-ETXANO. Hasta 1951 fueron dos pueblos distintos, cada uno con su ayuntamiento propio. Pero quedaron fusionados por decreto de 26 de enero de 1951 (2). Prescindo en este estudio de BERNAGOITIA y OROMIÑO. BERNAGOITIA tuvo en épocas pasadas ayuntamiento propio, pero desde hace muchos años está fusionado a AMOREBIETA. Estos dos barrios están en la zona que limita con DURANGO. Otro nombre con el que se designa a AMOREBIETA es el de SORNOTZA o

(1) Ver L. MICHELENA, *Fonética Histórica Vasca*, págs. 43-44 y ss. Aquí hemos introducido alguna pequeña corrección por sugerencia del propio MICHELENA y algunas añadiduras sugeridas por el Sr. IRIGOYEN.

(2) Ver ESEC. *Duranguésado*, pág. 21.

SORRONTZA. Esta última forma con metátesis, es la que usan los hablantes vascos para designar al pueblo. En cambio la forma SORNOTZA es la usada por vascoparlantes cultos. El topónimo AMOREBIETA se emplea generalmente en conversaciones o escritos en castellano para designar el nombre del pueblo.

Tanto el topónimo AMOREBIETA, como el topónimo SORNOTZA son de origen vasco (3).

Los nombres de los barrios comprendidos dentro de la zona estudiada son los siguientes: ALDANA, AMOREBIETA (nombre de la anteiglesia y del casco urbano), ARAZOSA, ASTEPE, AUTZAGANE, ARRINDA, EPALZA, ERGOJEN, JAURIBARRIA, LARREA, LEGUINECHE, MONTORRA, NAFARROA, SAN BARTOLOME, SAN JUAN OFRENDO, SAN MIGUEL DE EUBA y SAN PEDRO DE BOROA (4).

- I.2. La zona que estudio limita por el E. no directamente con DURANGO, sino con BERNAGOITIA y OROMIÑO, que administrativamente pertenecen a AMOREBIETA, pero que dejo fuera de este trabajo. El límite imaginario sería la línea que va del caserío URUMIN a los nuevos pabellones de la fábrica *Tolsan*. De aquí a *Earle*, fábrica de aluminios y desde aquí una línea recta hasta la cumbre de BELATXIKIETA. Todo lo que comprende AMOREBIETA desde esta línea en dirección hacia BILBAO, es la zona estudiada, junto con ETXANO. Los otros límites son: Al N. con Múgica; al S con Dima y al O con Larra bezúa y Galdácano. El límite E es la línea imaginaria ya descrita. Su localización geográfica es: 43° 13' 15" de latitud norte y 0° 57' 15" de longitud este, con una altitud de 70 metros sobre el nivel del mar en el casco urbano. Dista 19'7 kilómetros de Bilbao, 9'9 de Durango, 15 de Guernica y 5 de Lemona.

Las comunicaciones con Durango y Bilbao están aseguradas por

(3) Para la interpretación de estos topónimos existen muchas hipótesis, desde ITURRIZA, págs. 272-273, que se basa en la leyenda, hasta QUEREXETA, en el DOHV, vol. I, pág. 202; vol. II, pág. 217; y vol. IV pág. 412. O MICHELENA, *Apellidos vascos*, págs. 40-41, 63 y 90.

(4) Para los datos geográficos siguen siendo muy útiles, MADDOZ, II, págs. 250-251; *Diccionario Geográfico-Histórico de España*, I, págs. 69-70; ECHEGARAY, GGPVN. *Provincia de Vizcaya*. Este autor tiene datos relacionados con AMOREBIETA en las págs.: 30, 39, 47, 189, 309, 329, 359, 371, 390, 576, 661, 669, 700, 709, 710, 711, 730, 764, 793, 807, 826, 834, 846, 848. También en las págs. 35, 56, 32, 101, 125, 327, 720, 726, 729, 739, 743, 801, 817 y 819. Acerca de ETXANO en las págs. 189, 273, 319, 329, 747, 801, 817, y además en las págs. 126, 720, 729, 817, 818. I de SOLLUBE, *Geografía del País Vasco*. De esta obra están tomados los nombres de los barrios que aparecen en el vol. II, págs. 89-90 y 125. Hay noticias de carácter histórico en LABAYRU, III, págs. 106 y 120; IV, 118-120 y 287-288; V, 79, 86, 260, 343 y 362; VI, 184-186, 259-261, 282-284, 360, 400, 411-412, 420-421, 425-427, 430-431, 444, 447, 527-528, 599-601; VI, 255-264; IX, 157.

la carretera N-634 de Bilbao a San Sebastián, la autopista Bilbao-Behobia y el ferrocarril de vía estrecha Bilbao-San Sebastián. Otras líneas de comunicación son: el ferrocarril de vía estrecha de Amorebieta a Guernica y Bermeo y su paralela carretera comarcal C-6.315; la carretera provincial de Amorebieta capital a Lemona; y otras carreteras vecinales que llegan a los diversos barrios.

- I.3.1. La superficie es de 58,69 kilómetros cuadrados, incluyendo Euba y Bernagoitia (5).
- I.3.2. Montañas. Del puerto de Urquiola se desgaja un ramal en dirección noroeste. Los puntos más importantes de esta línea son el MUGARRA (964 m.), GAINZORROTZ (795 m.), URTEMONDO (785 m.), y ya en terreno de Amorebieta, BELATXIKIETA (760 m.), que marca con su cumbre uno de los mojones de Amorebieta y va desapareciendo en dirección a Lemona, para acabar en la punta llamada ARAMOTZ, más baja que las anteriores.
- En el límite norte hay otra línea que comprende el BIZKARGI (563 m.), y el ARBURU o SAN GEGORRIJJO ATX, ya en terreno de Gorocica, ambos separados del OIZ (1.026 m.), por el barranco de OCA. Hay una ladera del BIZKARGI en la zona donde pasa la carretera de Guernica se llama EUTZAGANE y la prolongación más elevada hacia Echano TORRE-BURU (6).
- I.3.3. Valles. Entre estas dos cadenas de montañas se extiende el valle en el que está asentado el núcleo urbano de Amorebieta. El valle que tendrá una anchura de 1 kilómetro en Euba, se va estrechando al llegar al núcleo urbano y se estrecha más en su prolongación hacia Lemona. En la prolongación hacia Bilbao por Boroa, se ensacha de nuevo, debido a que las laderas de la cadena montañosa del BISKERGI (7), al norte, bajan en suaves laderas, mientras la cadena de montañas de la parte sur baja más en picado.
- I.3.4. Red hidrográfica. Por este valle corre un río importante: el IBAIZABAL. Recibe los siguientes afluentes: por la derecha, dos pequeños arroyos que bajan de ARRINDA, el arroyo que viene de ETXANO, el que baja de EUTZAGANE, el que baja de SAN BARTOLOME y el que baja de GARITTONDO. Estos

(5) Ver *E.S.E.C. Duranguesado*, págs. 20-21 y 658.

(6) Ver, *Ibi.*, pág. 658. Ver *Ibi.* pág. 10 y ss.

(7) Esa es la forma más usada para llamar a dicho monte entre la gente del pueblo.

dos últimos están canalizados en el tramo final, y desembocan en un único canal subterráneo para cruzar el casco urbano.

Por la izquierda recibe el arroyo que desemboca junto al puente de IBARRA y el arroyo que baja por LEGINETXE.

- I.3.5. Clima. Respecto al clima hay datos sobre el Duranguesado en general. «El régimen de lluvia anual para el Duranguesado es del orden de los 1.250 mm. a los 1.600 mm. aproximadamente. Así resulta que, según mediciones efectuadas en Abadiano, a lo largo de 1968 las precipitaciones sumaron los 1.368,8 mm. para 1969 los resultados fueron 1.449,9 mm. según el observatorio de Dolometa, y 1.459,5 según el de Abadiano; en 1970 se recogieron 1.275 mm. en Durango y 1.251,3 en Abadiano; por último, en el año 1971 se recogieron 1.588,8 en Durango y 1.544 en Abadiano.

En cuanto al número anual de días de lluvia, según el observatorio de Durango en 1969 se contabilizó un total de 141 días de lluvia (con una máxima de 68,0 mm. en un día concreto del mes de diciembre), mientras que en Abadiano resultaron 178 días de lluvia en todo el año 1969 (la mayor cantidad recogida en un día fue de 77,1 mm. dentro del mes de diciembre). Los días de lluvia de 1970 fueron 135 según Durango (máxima cantidad de agua contabilizada en un día 42,0 dentro del mes de noviembre), y 160 en Abadiano (máxima de 44,2 mm.). Por último en 1971 se contabilizaron 135 días en Durango (máxima de 62,5 mm.) y 157 en Abadiano (máxima de 54,4 mm.) (8).

Creo que el clima de Amorebieta está más cerca del de Abadiano que del de Durango, porque he podido notar que en Amorebieta ha habido más precipitaciones tanto en duración como en cantidad que en algunos pueblos cercanos en dirección a Bilbao. Este fenómeno lo he observado a lo largo de cuatro años en viajes diarios de Amorebieta a Bilbao. «No se dispone de datos de horas de sol, pero se puede estimar que en general, no llegan a las 1.800 hora-año, en las zonas umbrías de la comarca, preferentemente su porción meridional, y en las tierras inferiores de los valles. Es muy posible que la integral térmica supere las 2.000 horas al año en la zona de solanas, que normalmente, se corresponde con la mitad septentrional de la comarca, especialmente en los términos de Durango y Amorebieta, donde el valle del Ibaizábal se dilata al máximo.

Ya se ha dicho que las precipitaciones están bastante bien repartidas a lo largo del año, pero se puede advertir que la esta-

(8) Ver E.S.E.C. Duranguesado, pág. 16.

ción menos lluviosa en los dos puntos de observación es el verano (junio, julio y agosto) y la más lluviosa el final del otoño y comienzo del invierno (noviembre, diciembre y enero).

El rocío es también aquí manifestación cotidiana, así como la escarcha es frecuente durante los crudos días de invierno. La nieve es rara como en el resto de la provincia.

Es una manifestación meteorológica eventual y sin trascendencia efectiva en la vegetación de la misma, pues, como es sabido, precisa de una larga permanencia para obligar a la vegetación a adaptarse a unas especiales condiciones ecológicas» (9).

Otro fenómeno interesante a notar es la niebla muy frecuente e intensa que se forma sobre el valle en cualquier estación, pero sobre todo en primavera, cuando amanece el día soleado. Apenas se sube un poco hacia cualquiera de las laderas, no existe niebla. (A nivel popular, la gente de cierta edad dice que antes cada estación se ajustaba mejor con sus características climatológicas). O sea, en verano, hacía realmente calor y en invierno frío y más nieve que en los últimos años «Oin estait nora kanbijjeu diesan orko aixiak». «Ahora no sé dónde se han cambiado los vientos de esos lugares» decía uno de los informantes. En cambio ahora hay contraste con días calurosos en invierno y mal tiempo en verano. Algunas personas de edad que viven en caserío, atribuyen estos cambios a las explosiones atómicas, otras a los aviones que «cortan las nubes», otros, en fin, a los satélites que se han lanzado.

Lo que sí he podido comprobar por testimonios directos es que en un lugar donde tienen uva en parra, los primeros racimos se maduran en la primera decena de septiembre e incluso más tarde, mientras hace 30 y más años, comían los primeros racimos al comienzo de la segunda quincena de agosto. Aunque este fenómeno se puede explicar también por el envejecimiento de las vides.

Resumiendo, el clima del Duranguesado, como el de Vizcaya entera corresponde al templado de tipo oceánico. Las lluvias se reparten durante todo el año y no se advierte una estación seca estival bien definida. La amplitud térmica 8-10° es débil, el invierno suave, si bien con algún raro salto brusco de temperatura. Humedad atmosférica elevada. La temperatura media es de 16-17°. Se desconocen veranos calurosos y los inviernos ex-

(9) Ver E.S.E.C. *Duranguesado*, pág. 311-312. Para datos climatológicos anteriores ver *Geografía General del País Vasco*, págs. 473-474.

cesivamente fríos, aunque la influencia marítima se acuse menos que en otras comarcas vizcaínas» (10).

De acuerdo con las observaciones realizadas en la estación de Sondica en un amplio período de tiempo, resultan las siguientes condiciones climáticas expresadas en promedios anuales: vientos dominantes, NW; precipitación media 1.226 mm. días de lluvia 138; lluvia máxima en 24 horas; 51,4 mm. días despejados, 49; días nubosos, 177; días cubiertos 139; humedad media 80 %; temperatura media 14°; temperatura máxima media 18,5°; temperatura mínima media, 9,4°.

La velocidad del viento no suele exceder de los 28 kilómetros por hora. En términos anuales el 44 % de las observaciones de Sondica registran de 1 a 5 kilómetros por hora, el 48 % entre 6 a 28 y sólo en el 8 % de las ocasiones se alcanza una velocidad de 29 o más kilómetros (11).

Los nombres de los vientos son: viento norte, fuerte, frío y con lluvia, *afruntue*. Viento fuerte del norte pero sin lluvia: *itxes-aixia*. Viento sur que venía del Gorbea, *ego-aixia*. Viento que venía del NE % *frantzes-aixia*, o *frantzes-iperra*. Viento del norte que venía de la zona de Guernica: *norte-aixia*. Estos dos últimos vientos traían nieve y heladas. *Saldiskoa* se llamaban las nubes lluviosas que se formaban con el viento llamado *afruntue*.

- I.4.1. Los terrenos de que está constituida toda la provincia de Vizcaya son desde el punto de vista geológico muy poco variados. Se formaron hace alrededor de 80 millones de años, en el período cretáceo de la era secundaria. Los diversos estratos que afloran en el Cretáceo de Vizcaya, fueron levantados y plegados por el movimiento orogénico Alpino que tuvo lugar en la era Terciaria, en este caso, precisamente en el período Eoceno.»

En el Duranguesado, al igual que en Vizcaya entera, el clima húmedo y lluvioso lava intensamente el suelo para que la nota edáfica pueda oponer cierto carácter peculiar a la influencia del clima. Sin embargo, cabe hablar de localizaciones edáficas de un cierto interés dentro de la comarca.

Las recortadas cresterías del Duranguesado, peñascales de calizas compactas, las más espectaculares de Vizcaya, ofrecen la topografía más movida y la mayor dificultad para la práctica de las diferentes labores culturales.

(10) Ver E.S.E.C. *Duranguesado*, págs. 311-312. También GUINEA, *Vizcaya y su paisaje vegetal*, págs. 341 y ss. GOMEZ TEJEDOR, *Geología agraria de Vizcaya*, págs. 11-23.

(11) Ver E.S.E.C. *Duranguesado*, págs. 14.

Las tierras de la comarca, con predominio de areniscas del cretáceo superior en su parte nordeste, de caliza compacta del cretáceo inferior en su zona sureste preferentemente, corresponde a los denominados ectodinamorfos, puesto que su formación depende principalmente del clima y de la vegetación impuesta por él, se trata de suelos maduros que coinciden con las zonas climáticas de la vegetación.

El clima húmedo como éste, las precipitaciones atmosféricas dominan sobre la evaporación y la corriente de agua se dirige a las capas inferiores del suelo, si bien con la natural dificultad que impone la peculiar naturaleza del suelo.

Entran pues, de lleno estos suelos dentro de las tierras húmedas ricas en humus de las regiones templadas. Tierra de humedad media a fuerte y lavados (tierra marrón de bosque, verdadera tierra marrón con tendencia a la podzolización). Su reacción es débilmente ácida» (12).

- I.4.2. Hay una sima, lisa, en la cumbre de Belatxikieta. Y otra entre las dos casas donde viven los pastores que residen habitualmente allí. Según NOLTE esa sima se llama sima de Belatxikieta o Lenguete. Hay además otras. La Goldara (II bis) en el macizo de Aramotz, muy cerca de Saspitxabola. Se llama también Saspitxabolako lezie. Sima «A-S-1» en el macizo de Aramotz. Sima de Goldara II junto a la anterior. Sima Goldara III, cercana a las anteriores. Cuevas de Betzuen entre Euba y Bernagoitia (13).
- I.5.1. Sobre la flora de esta zona hay breves notas en GUINEA, págs. 63 y 82. Respecto al arbolado, hasta la segunda década de este siglo hubo castaños en abundancia. También había robles y algunas hayas. Todavía se conservan robles junto a la ermita de San Juan en Ergojjen. Y hay hermosos ejemplares de hayas en la campa de Belatxikieta. Hay algunos plátanos en la campa de Sabale-Goikia. Algunas acacias junto al camino carretil que va de San Juan de Ergojjen a Sabalegoikoa y en la campa de Elordi. También las hay en la zona de Larrea en casas particulares o al borde la carretera. Los bosques de hayas, robles y castaños que hubo se han repoblado con el pino de la variedad «insignis». Además se han transformado muchos prados y huertas cultivadas en plantaciones forestales, al plantar pinos en ellas, y pasar sus dueños a vivir a zona urbana. Esta repobla-

(12) Ver E.S.E.C. Duranguesado, pág. 314.

(13) Ver, NOLTE Y ARAMBURU, *Catálogo de simas y cuevas...*, págs. 35, 117, 122 y 147. Los pastores que viven en Belatxikieta llaman a la zona donde están las cuevas *Galdara* no Goldara. Y le dan ese nombre por su semejanza con una caldera.

ción ha ido en aumento desde 1950 hasta 1970 aproximadamente, con aumento de plantaciones forestales y prados y disminución fuerte de cultivos agrícolas. Dentro de la flora hay árboles frutales propios de aquí y otros exóticos, hortalizas y otros árboles de adorno, generalmente exóticos. A continuación especifico los nombres en euskera de la mayor parte de esta flora.

LA FLORA:

Altz	Aliso
Ametz	Carballo o rebollo
Allurbe	Alholva
Apo-matz	Vid negra
Arbi-txiki	Nabo comestible
Aretx	Roble
Arto	Maíz
Arte	Encina
Aselga	Acelga
Aska	Gramma oficial
Asa	Berza
Asto-matz	Nuez negra o sello de Ntra. Señora
Asun	Ortiga
Aijjensuri	Pámpano
Aseri-bedar	Espadaña o cola de caballo
Baso-makatz	Pera silvestre
Baso-matz	Avellana silvestre
Berro	Berro
Bitxilora	Margarita
Bixijjo-bedar	Artemisa
Elorri-baltz	Erdrino
Elorri-suri	Espino blanco
Ebai-bedar o	No he encontrado su equivalente en
Epaidebar	castellano
Ereñotz	Laurel
Erre-bedar	Aro o yaro
Esne-bedar	Lechetrezna
Erramue	Laurel
Espatiñ o Espatataiñe	Gladiolo
Garagar	Cebada
Gari	Trigo
Gastañe	Castaña
Gixetz	Retama
Gorgo	Planta parasitaria que crece en el manzano. Tiene color verde

Gorosti	Acebo
Gñerra	Brezo
Gurgux	No he localizado su equivalente en castellano
Ide	Helecho
Ide-fiñ	Helecho fino que crecía en raíces viejas de árboles cortados.
Ider	Guisante
Inddaba	Alubia
Intxur	Ncgal
Iruorri-bedar	Trébol de los prados
Iko	Higo
Kardulatz	Cardo de los campos
Kerixe	Cerezo
Kuku-bedar	Digital, dedalera o chupamieles
Kuku-lora	Digital, dedalera o chupamieles
Kuku-praka	Digital, dedalera o chupamieles
Lapa-Bedar	Bardana
Larrosa	Rosa
Lapa-txiki	Arctium minus (Hill) Lapa minor DC
Liño	Lino
Leixar	Fresno
Madari	Peral
Malluki	Fresa
Mando-bedar	Cártamo silvestre
Makatz	Peral silvestre
Mamukijjo	Malva
Matz	Uva
Matz-gorri	Uva
Melokotoi	Melocotón
Mimosa	Mimosa
Mispiru	Níspero
Múitte	Grama
Nabar-Lora	Anciano o Azulejo
Okan	Ciruela
Olo	Avena
Olo-bedar	Cenizo
Orégano	Orégano
Ota	Argoma
Patan	Menta
Piñu	Pino de la variedad «insignis»
Piper-bedar	Vicentósigo o pimienta silvestre
Porru	Puerro
Píper	Pimiento
Pulmoni-bedar	No he encontrado el equivalente cast.

Sagar	Manzano
Sapedar	Pamplina
Saratz	Sauce
Sapo-berakatz	Hierba mala parecida al ajo
Saldu-bedar	No he encontrado el equivalente cast.
Sekule-bedar	Trébol común
Suge-bedar	Cierta hierba que tiene granos como el maíz
Tellatu-bedar	Uva de gato
Txirri-okan	Endrino
Txixari-bedar	Artemisa
Txori-matz	Labrusca, uva silvestre
Txider	Alelí amarillo
Txomin-bedar	No he encontrado el equivalente cast.
Txori-kerixe	Cereza pequeña y dulce
Txori-kardu	Cardo enano
Ur o Urretx	Avellano
Urki	Abedul
Usen-bedar	Hierba de ejidos
Saldale	Cebada
Sanaori	Zanahoria
Sora-gari	Arvejana o cizaña
Siri-bedar o Siri	Junco

I.5.2. FAUNA

Para la fauna voy a emplear la división que hacen las Ciencias Naturales. Dentro del grupo de los Metazoos o animales con cuerpo formado por muchas cédulas hay Invertebrados y Vertebrados. Entre los invertebrados está el subgrupo de los Anélidos, los Artrópodos y los Arácnidos (14).

I.5.2.1. LOS INVERTEBRADOS

Al subgrupo de los Anélidos pertenecen;

Ar	Gusano de tierra
Bixijo	Lombriz
Kotxo	Lombriz de tierra
Usen	Sanguijela

Al subgrupo de los Artrópodos pertenecen:

Girgillu	Grillo
----------	--------

(14) Esta división del reino animal está tomada de F. VILLENEUVE y Ch. DESIRE, *Zoología*, págs. 310-323.

Erle	Abeja
Kulebijio	Avispa
Erlestar	Avispa pequeña
Mariposa	Mariposa
Txinurri	Hormiga
Euli	Mosca
Moskitto	Mosquito
Sorri	Piojo
Ardi	Pulga
Manduli	Mosca de Caballo
Sitz	Polilla
Saltomatxin	Saltamontes
Euli-neusi	Tábano
Koko	Gusano de los frutos del campo

También están dentro de los Artrópodos los Crustáceos:

Kangrejo	Cangrejo del río
----------	------------------

A los Moluscos pertenecen los Gasterópodos:

Karakol	Caracol
Bare	Limaco

A los Arácnidos pertenecen:

Aramu	Araña
Kaparra	Caparra o Garrapata

I.5.2.2. LOS VERTEBRADOS

Pasamos ahora al mundo de los Vertebrados. Y comenzamos por el subgrupo de los Peces, que aquí son únicamente del río.

Angille	Anguila
Barbu	Barbo
Kaskallu	Bermejuela
Arrankari	Trucha

Otro subgrupo de los Vertebrados son los Batracios. Estos son los que hay en la zona y sus nombres:

Ugelasijjo	Rana
Sapaburu	Renacuajo
Sapo	Sapo
Erube	Salamanquesa

Los Reptiles son otro subgrupo dentro de los Vertebrados. En esta zona se conocen estos reptiles:

Musker	Lagarto
--------	---------

Sirun	Ciega. Serpiente inofensiva que aparece entre el heno recién cortado
Sube	Serpiente
Subilandara o Sugilandara	Lagartija

Las Aves son otro subgrupo de los Vertebrados. En esta zona he identificado las siguientes denominaciones para las Aves:

Rapaces:

Mosolo	Mochelo
Gautxori	Búho, Lechuza
Míru	Milano
Mike	Picaza

Trepadoras:

Baso'llar	Abubilla o Cucillo
Kuku	Cuco
Okill	Pico carpintero

Columbiiformes:

Paloma	Paloma
--------	--------

Gallináceas:

Kapoi	Capón
Pospoliñ	Codorniz
Olo	Gallina
Ollar	Gallo
Ollasko	Pollo
Ollenda	Polla
Txitte	Pollito
Eper	Perdiz

Zancudas:

Ur-ollo	Polla de agua o gallineta
Ollagor	Sorda o Becada

Palmípedas:

Egabera	Avefría
Antzar	Ganso
Pato	Pato
Ur-pato	Pato de agua

Paseriformes:

Oskillaso	Arrendako
Kalandri	Calandria
Txirriskilla	Cerrajerillo

Bela	Cuervo
Elai	Golondrina
Ormatxori	Gorrión
Txinbo	Chimbo
Jilgaro	Jilguero
Bidegarro	Malviz
Martin-txori	Martín pescador
Txindor	Petirrojo
Txonta	Pinzón real
Txepetx	Reyezuelo
Soso	Tordo
Burgoi	Vencejo

Y por último los vertebrados mamíferos que encontramos en la zona, pertenecen a los siguientes subgrupos:

Mamíferos roedores:

Mixer	Ardilla
Katamixer	Conejo
Koneju	Conejillo de Indias
Kui	Liebre
Erbi	Rata
Arratoi	Ratón
Sagu	

Mamíferos ungulados:

Asto	Asno
Idi	Buey
Saldi	Caballo
Euntz	Cabra
Eume	Cabríto
Aker	Macho Cabrío
Aito o Arito	Carnero
Basauntz	Ciervo
Txarri	Cerdo
Txarri-makerera	Cerda
Billotz	Cordero
Basurde	Jabalí
Mando	Mulo
Ardi	Oveja
Txal	Ternero
Beintxa	Ternera
Sekor	Toro
Bei	Vaca
Basa-bei	Vaca vasca
Bior o Bioka	Yegua

Mamíferos carnívoros:

Ogi-gastai	Comadreja
Katu	Gato
Basa-katu	Gato montés
Otzo	Lobo
Aseri	Zorro
Txakur	Perro
Askonar	Tejón

Hay diversas clases de perros cada uno con su nombre.

Urtxakur	Perro de agua
Erb-txakur	Perro para la caza de liebre
Ardi-txakur	Perro de pastor
Kasa-txakur	Perro de caza
Arrátoi-txakur	Perro ratonero

Mamíferos insectívoros:

Kirikijjo-latz	Erizo
Sator	Topo

Mamíferos quiróteros:

Sagusal	Murciélago (15)
---------	-----------------

Entre los animales citados hay algunos que son domésticos y que por tanto tienen más importancia para los habitantes rurales de la zona.

Son: Vacas, terneros, bueyes, cerdos, cabras que antes eran más frecuentes en los caseríos y que de 10 años a esta parte han disminuido; algunas ovejas, conejos, gallinas, patos en algún sitio y perros, gatos y asnos.

Los animales en general reciben el nombre de *pisti*; los vacunos *ganadu* y las gallinas y demás volátiles domésticos, *egasti*.

Los demás animales viven en plena libertad.

- I.5.3. Métodos de caza y pesca. Además de la escopeta, eran muy empleadas las trampas, *tranpak*. Se cazaban liebres y pájaros con este sistema. La liebre cuando va a comer pasa siempre por el mismo camino. Si se descubren las huellas, se construyen a ambos lados de esas huellas, dos pequeñas paredes de tierra. Al final de esas paredes va un lazo por el que la liebre mete la

(15) Ver también C. ECHEGARAY, *GSPVN Provincia de Vizcaya*, págs. 271-287, Juan M. PERTICA, *Aves cantoras del País Vasco*, donde se indica el nombre vasco de las aves estudiadas.

cabeza y con el movimiento que hace, aprieta el lazo y se ahoga. Uno de los informantes recuerda haber cazado hermosas liebres con este sistema.

Para los pájaros se emplea rejillas hechas con palitos sujetos con cuerdas. Este entramado de base cuadrada en forma de torre se va estrechando por uno de los lados. Debajo de esta torrecilla elevada del suelo por un palito se pone comida. El pájaro da un picotazo a la comida y se le cae encima la torre, quedando encerrado en ella.

Para pescar se emplea la linterna de noche. Incluso las truchas vienen junto a la luz y quedan nadando allí. Se mete suavemente la mano cubierta con un paño para que el pez no resbale y se escabulla.

Se emplean también una red que va cosida a varios círculos de madera. En el centro tiene dos círculos más estrechos con otra red cosida a ellos. Esta red se deja en el río. El pez entra por el primer círculo y luego pasa al otro círculo más estrecho, pero no consigue salir. Esta red se llama *butroia*.

Hay otro tipo de red para pescar cangrejos. La red va sujeta a un círculo de alambre y en el fondo lleva un trozo de plomo con lo que tiene la forma de un cono con la base hacia arriba. Sobre el plomo, por la parte interior se pone el cebo. Los cangrejos entran a comer y se tira de la red hacia fuera, quedando dentro el cangrejo.

- 1.6.1. El tipo de hombres que habitan en la localidad son originarios de diversos lugares. Hay un grupo de nacidos en el municipio. Otro grupo de inmigrados de los pueblos vecinos, como Arbácegui, Ibarruri, Magunas, Gorocica, Múgica, Larrabezúa, Galdácano, Lemona, Yurre, Dima, Villaro y Ceánuri. Hay también algunos pocos de Durango. Hay pocas personas procedentes de las restantes provincias vascas, Guipúzcoa, Alava y Navarra. Hay un grupo más numeroso de inmigrados provenientes de las restantes provincias españolas. Aunque no he podido calcular el número exacto, en los expedientes parroquiales, aparece bastante gente de Andalucía, Extremadura, el antiguo reino de León y de ambas Castillas. También hay algunas familias de inmigrados portugueses. Las características de la población de origen vasco, son las descritas por Aranzadi en la *Geografía del País Vasco Navarro*, págs. 89-124. En general, el habitante vasco de esta zona es alto y fuerte. Le gusta comer bien y con abundancia y beber en proporción a lo ingerido. A veces presume de haber hecho comilonas fuertes, y en las fiestas familiares o

del pueblo o barrio es obligatorio preparar una buena comida en cantidad y calidad (16).

He escogido unas muestras de la población y de sus datos antropométricos, consultando las relaciones de algunos alistamientos de mozos. Los mozos nacidos en 1887 y que entraron en caja en 1908 dieron las siguientes medidas:

Altura	Caja torácica en Inspiración
1,635 m.	83 cm.
1,818	112
1,677	85
1,780	93
1,621	82
1,662	83
1,759	90
1,692	95
1,573	84
1,629	80
1,745	85
1,635	82
1,672	82
1,720	82
1,630	88
1,695	92
1,690	84
1,739	87
1,680	87
1,844	105
1,709	87
1,633	89
1,534	
1,667	84
1,592	86
1,688	92
1,610	90
1,631	88
1,704	90

(16) Para completar los datos de Aranzadi, ver J. L. GOTI, *Los grupos sanguíneos en nuestra población*, en *Primera Semana de Antropología Vasca*, págs. 37-50. Y J. MOYA, *Los grupos sanguíneos Kell y Duffy en los vascos*, *Ibid.* págs. 551-559.

Los mozos nacidos en 1909 y que entraron en caja en 1930 dieron las siguientes medidas:

Altura	Perímetro torácico
1,807 m.	94 cm.
1,740	81
1,695	87
1,680	98
1,679	83
1,740	94
1,640	86

Altura	Perímetro torácico	Altura	Perímetro torácico
1,611 m.	84 cm.	1,622 m.	85 cm.
1,650	85	1,709	90
1,568	87	1,673	84
1,715	87	1,735	87
1,680	88	1,735	85
1,725	82	1,773	85
1,719	96	1,713	99
1,737	87	1,653	97
1,658	88	1,719	89
1,700	92	1,784	92
1,706	87	1,618	82

Los mozos nacidos en 1929 y alistados en 1950 dieron las siguientes medidas:

Altura	Perímetro torácico	Altura	Perímetro torácico
1,728 m.	82 cm.	1,754 m.	89 cm.
1,790	91	1,625	84
1,620	81	1,674	88
1,780	94	1,632	84
1,785	83	1,724	94
1,750	86	1,732	88
1,681	84	1,706	86
1,672	86	1,650	85
1,701	93	1,673	84
1,692	78	1,703	86
1,594	84	1,725	88
1,714	90	1,628	93
1,768	100	1,600	93

1,566	84	1,683	95
1,672	82	1,851	99
1,744	88	1,778	91
1,741	99	1,721	91
1,683	90	1,675	88
1,680	91	1,731	84
1,652	87	1,633	93
1,703	84	1,639	83
1,673	94	1,875	94
1,703	88	1,673	84
1,632	83	1,612	85
1,714	84	1,677	82

Los mozos nacidos en 1947 y que entraron en caja en 1968 tienen datos más completos, tanto antropométricos como sociales.

Altura	Perímetro torácico			Peso
	Ins.	Espir.	Reposo	
1,796	99	90	93	83
1,700	97	93	95	73
1,610	90	86	88	64
1,708	104	98	100	80
1,820	100	94	96	86
1,648	86	82	84	56
1,685	98	92	95	73
1,615	90	82	86	62
1,710	96	89	93	65
1,560	93	82	84	60
1,700	92	87	90	79
1,780	99	92	95	78
1,820	100	90	94	93
1,697	92	85	87	66
1,720	89	82	85	62
1,660	107	88	101	78
1,785	93	87	89	72
1,650	93	87	88	69
1,728	96	88	90	75
1,802	94	88	90	67
1,685	90	82	84	63
1,735	98	92	96	72
1,820	93	86	89	68
1,690	92	85	87	59
1,770	92	87	89	66
1,630	87	81	83	63

1,704	90	82	86	64
1,800	99	95	97	90
1,640	96	92	94	72
1,660	96	87	89	82
1,720	96	89	92	73
1,685	96	93	90	75
1,750	88	80	83	68
1,688	94	86	90	62
1,680	104	98	100	87
1,700	89	82	85	70
1,635	92	82	84	64
1,775	100	91	93	91

En estas listas observamos algunas diferencias. En la primera hay 3 que no llegan a 1,600 m. de altura entre los 29 y por otra parte hay 2 que superan ampliamente los 100 cms. de perímetro torácico.

En la segunda lista entre 29 alistados sólo hay 1 que está por debajo de 1,600 m. En cambio ninguno llega a los 100 cms. de perímetro torácico.

En la tercera lista de 50 mozos hay 2 que no llegan a 1,600 m. pero superan 1,550 m. Y vuelve a aparecer 1 con un perímetro torácico de 100 cms., y otro con 99 cms.

Por último en la cuarta lista hay 1 por debajo de 1,600 m. En cambio hay 6 que tienen un perímetro torácico de 100 cms. o más. Y otros 12 superan los 95 cms. (17).

Todos estos datos antropométricos corresponden a mozos nacidos en Amorebieta únicamente.

I.6.2. La población de Amorebieta ha seguido la siguiente evolución:

Años	Población	Indice	% sobre el total de la comarca
1861	3.340	72	16,6
1900	4.660	100	19,9
1910	4.895	105	19,2
1920	5.084	109	18,5
1930	5.971	128	19,4
1940	5.311	114	17,6
1950	6.216	133	18,1
1960	8.346	179	18,6
1970	12.465	267	16,6
1971	13.088		

(17) Estos datos están entresacados del Archivo Municipal de Amorebieta, Go-

«El ayuntamiento de *Amorebieta*, en el período 1861-1970, creció 273 %, exactamente lo mismo que el promedio comarcal. Sin embargo, entre 1900 y 1970, es decir, tomando como punto de partida el inicio del presente siglo, el crecimiento de Amorebieta fue sensiblemente menos que la media de la comarca, principalmente a causa del virtual estancamiento registrado durante los primeros cuarenta años, lapso de tiempo en que la población solamente se elevó en un 14 %. En términos relativos y por lo que a población se refiere, está situada hoy exactamente en el mismo lugar que hace 109 años, ya que su actual participación en la población de la comarca, del 16,6 %, es idéntica a la que detentaba en 1861.

De entre los 13.088 habitantes de 1971, 6.604 son varones y 6.484 mujeres. Y la densidad resulta a 214 habitantes por km². El número de familias es 3.435 y resulta una proporción de 3,8 personas por familia» (18).

Es el único municipio del Duranguesado que carece de estadísticas sobre los inmigrados, tanto de la misma provincia, como de otras provincias de España.

- I.6.3. Pedro YRIZAR en un estudio que realizó sobre el número de vascoparlantes en todo el País Vasco llegó a los siguientes resultados. Para la zona de Amorebieta-Etxano en 1970 de una población de 12.465 habitantes, eran vascófonos 6.260, un 50 % aproximadamente (19). La mayoría de este grupo de vascoparlantes conocen el castellano, es decir que son bilingües. Sólo una pequeña minoría habla únicamente el vasco. Entre los bilingües, hay una gama amplia que va desde los que hablan muy bien el euskera y mal el castellano, hasta los que hablan bien el castellano y mal el euskera o incluso sólo lo entienden. Como regla general el euskera es la lengua de los habitantes de los caseríos y el castellano prevalece como lengua en el casco urbano. Por edades y haciendo un juicio estimativo, se habla más el euskera entre los mayores de 45 años. La población comprendida entre los 30 y 45 años ha dejado de hablarlo, aunque quizá lo entiende. Entre la juventud considerando como tales a los menores de 30 años, en algunos sectores hay una revalorización de la propia lengua. Hay grupos de jóvenes que asisten a clases de euskera y se esfuerzan por hablarlo en la vida corriente. Se dan clases

bernación-Quintas, Legajos 20, 30, 34 y 38. Agradezco a D. Rogelio Dudagoitia, encargado de dicho Archivo las facilidades que me dio para la consulta.

(18) Ver *E.S.E.C. Duranguesado*, págs. 146, 148, 149, 159 y 658.

(19) Ver *Los dialectos y variedades de la lengua vasca* en BRSVAP, XXIX (1973) págs. 12-33.

en dialecto vizcaíno y en «batua». Hay otro sector de la juventud que considera el aprendizaje de vasco como algo folklórico e incluso han llegado a boicotear actividades relacionadas con la cultura vasca. Hay jóvenes más radicales que llegan a decir: «Tengo la desgracia de haber nacido vasco y el vascuence me da por detrás». En la situación sociopolítica actual, la actitud que observan los distintos grupos de juventud ante la cultura vasca ayuda a discernir claramente a los que actúan por oportunismo político, de los que buscan una verdadera promoción de la cultura vasca.

Entre los inmigrantes, hay una minoría muy pequeña que ha aprendido el euskera. Pero entre muchos existe cierto desprecio por el euskera, y así mujeres que al hacer la compra usan el euskera han oído y oyen el siguiente comentario despectivo, de boca de gente inmigrada: «Ya están hablando el chapurriau» (sic).

Las mujeres inmigradas manifiestan un desprecio mayor por la gente nativa que los hombres, porque ellas se sienten más aisladas. Los nativos como regla general tratan menos con chicas inmigradas que con nativas y tampoco les dirigen los piropos o frases de simpatía que se acostumbran, tanto en el trabajo como fuera de él. En cambio los hombres inmigrados se adaptan mejor al ambiente, porque conviven más con la gente nativa en el trabajo y en la diversión. Por parte de las chicas nativas hay menos dificultad para salir con chicos inmigrados, si ven en ellos ciertas cualidades, como la de ser trabajador, ahorrador, formal y otras que consideran importantes para el matrimonio. Cuanto con menor edad se da la convivencia, menores dificultades encuentran después nativos e inmigrados en sus relaciones mutuas. Respecto a la enseñanza del euskera, existió una escuela vasca durante la república, abierta por la Diputación, pero sólo impartió enseñanza durante 2 años, porque estalló la guerra civil. Desde 1970 se dan algunas clases de euskera en dos colegios privados. Aunque la legislación dejaba algún pequeño resquicio para dicha enseñanza, sin embargo uno de los colegios fue denunciado ante la inspección por impartir dicha enseñanza. Desde 1967 funciona una ikastola que ha corrido las vicisitudes comunes a la mayoría de estos centros en el País Vasco.

Los habitantes de caserío se llaman *baserritarrak*. Los del casco urbano, *kaletarrak* o *bekoak*. Los inmigrados reciben diversos nombres: *Kanpostarrak*, *maketoak*, *erdeldunek*, *koreanuek*, *maka-koak* y *andikonakoak* (20).

Entre los inmigrantes está el grupo de los guardias civiles, que

tienen un cuartel en el pueblo. Se han adaptado muy poco al ambiente y es el grupo inmigrado que mayor rechazo sufre.

- I.7.1. El sistema de poblamiento es de casas dispersas por el territorio y el de casas agrupadas en un núcleo urbano. El sistema de casas dispersas o caseríos, *baserriek*, es el que más importancia ha tenido en tiempos pasados. Los edificios más antiguos que se conservan son caseríos. Respondían a unas formas de vida distintas de las actuales. El núcleo urbano ha ido adquiriendo importancia con el pasar del tiempo. Hoy es la forma de poblamiento que prevalece. El caserío como sistema de poblamiento va desapareciendo y así van quedando caseríos deshabitados y abandonados en los distintos barrios del pueblo. En las zonas cercanas al casco urbano algunos caseríos se han transformado en casa de descanso para el verano y los días de fiesta. A pesar de que los nativos abandonan el caserío, se da el curioso fenómeno de inmigrantes que van a vivir en caseríos vacíos. Los inmigrantes rara vez iban a vivir a caseríos en la época anterior a 1970.

- I.7.2. Las casas agrupadas forman núcleos urbanos. El principal es el casco urbano de Amorebieta. En torno a la parroquia de Etxano existe otro pequeño agrupamiento urbano de 7 casas. Existe otro pequeño núcleo de viviendas en Astepe, formando un barrio de ese nombre, junto a la carretera y a varias pequeñas fábricas. Existe otro agrupamiento de casas en el barrio de Larrea junto al santuario del mismo nombre. Hay otro grupo de casas estándar junto al puente de Ibarra, llamadas «casas de Earle». En Boroa, a la izquierda de la carretera hacia Bilbao existe otro grupo de casas estándar de construcción moderna que reciben el nombre de casas de Zabala. Este nombre procede del contratista que las edificó.

El núcleo urbano de Amorebieta estuvo construido en épocas pasadas al borde de las carreteras que lo cruzaban, sobre todo junto a la carretera Bilbao-San Sebastián.

Actualmente tiene un aspecto más radial, con calles que van de un centro en el que se cruzan la carretera Bilbao-San Sebastián con la que sale hacia la estación, hacia Gernika, hacia Lemona y hacia Larrea.

En este casco urbano, la calle San Miguel es la carretera hacia Durango. Hasta el n.º 10 todas las construcciones son pisos estándar. En el n.º 10 se conserva la casa palacio *Gezuraga*. Luego hasta la zona de entrada a la autopista, que recibe el nombre de *Kaittana*, hay pisos estándar.

Al comienzo de esta calle a la izquierda en dirección a Durango, está el ayuntamiento y la plaza de España y el mercado.

Hay una carretera que sale desde *Kaittana* hacia *Etxano*, sobre esa carretera se ha hecho recientemente la entrada a la autopista. Y a esta entrada desemboca la calle *Convenio*. Esta calle recibía antes el nombre de *Cantarranas*, pero a raíz de la firma del Convenio de Amorebieta en la última guerra carlista, recibió ese nombre. Precisamente en esta calle está el chalet en el que se firmó el citado Convenio. Es el n.º 17. Más adelante hay otro chalet con el nombre de «*Gurason Etxea*».

Esta calle *Convenio* empieza en la plaza del *Calvario*. Aquí terminaba el *Vía-Crucis* que venía desde la iglesia parroquial de Santa María. Las cruces correspondientes a cada estación estaban construidas a lo largo de la calle Jaime Jáuregi. Todavía quedan algunas entre la parroquia y el puente que cruza el río Ibaizábal. En esta plaza del *Calvario* quedan tres cruces, la de Jesús y las de los dos ladrones, hechas en piedra arenisca. También hacia atrás, a partir de la del centro, hay 3 cruces hechas con cemento. La central tienen una inscripción en el bloque que hace de base:

«Se hizo a espensas de
D^a M^a Benita de Zelayeta
Rezen un AVEM^a
1733»

Por esta plaza se entra al colegio «El Carmelo», regentado por los PP. Carmelitas, único centro de enseñanza media que existe en el pueblo. Fue construido entre 1931 y 1933, con la ayuda de religiosos vascos que trabajaban en algunos países de Sudamérica. Pero apenas comenzó a funcionar como seminario, estalló la guerra civil y fue convertido en hospital. Luego los vencedores lo transformaron en cárcel de mujeres, y hacia 1945 pudo ser recuperado. Desde 1947 volvió a funcionar como colegio. Y desde 1969 es centro oficialmente reconocido de enseñanza media.

La calle *Carmen* es la carretera que sale hacia *Gernika*. Todas las construcciones son pisos estándar. Entre los primeros números de esta calle quedan dos chalets.

La calle *Gral. Mola* está también formada por construcciones de tipo estándar. Entre la calle *Mola* y la calle *Carmen*, queda uno de los pocos caseríos que siguen en pie en el casco urbano, el caserío de *Aurtenetxe*.

La calle *San Pedro* está en la carretera que va en dirección a *Bilbao*. La mayoría de las construcciones son de tipo estándar.

Antes de llegar al paso a nivel está el chalet llamado «Harrison Etxea». Pasada la vía, el n.º 18 es el chalet «Tres Pinos». Enfrente está el cuartel de la guardia civil. Detrás la nueva central telefónica automática, que funciona desde 1974. El resto de las construcciones son casas estándar con más o menos pisos. Algunas tienen en sus bajos pequeños talleres. El n.º 42 es un chalet que tiene la siguiente inscripción: *Yacoa 1942*.

En esta calle los números 7 al 13 y los pares 2 y 4 constituyen un bloque de casas llamado «Grupo Genaro Riestra», pues fueron construidas cuando dicho personaje era gobernador de la provincia.

La zona contigua recibe el nombre de *Ogena* u *Ogene*. En ella hay casas de tipo estándar. En la parte derecha de la carretera, en dirección a Bilbao, existe una pequeña elevación con edificaciones de tipo estándar. Desde 1970 aproximadamente es la calle Pintor Velázquez. El nombre que tenía con anterioridad es el de *Ixer*.

Siguiendo en dirección a Bilbao, por la parte izquierda hay una vivienda que tiene esta inscripción:

Hnos. Felipe y Florencio Abásolo. Año de 1940

Enfrente de esta vivienda, en la acera contraria hay varios edificios industriales: *Bilbaina de Maletas, Valet y Testivetro Española*.

El n.º 47 son oficinas y detrás hay otro edificio industrial: *Hispano Francesa de Abrasivos*.

Volviendo al centro, entre esta calle y la calle *Juan José Jáuregui*, está el parque *Zelaieta*, que antes recibía el nombre de *Lan-datxu* y también *Matadero*.

Desde el centro y en dirección hacia Lemona parte la calle *Juan José Jáuregui*. Todas las construcciones de esta calle son de tipo estándar.

En su acera derecha quedan la Biblioteca Municipal, el Frontón Municipal, el club de jubilados y el ambulatorio, que son construcciones posteriores a 1971. Una vez cruzada la vía, está el edificio de la empresa *Marmolería Bilbaina S. A.* Y junto a él un nuevo barrio de edificaciones estándar. En los bajos hay comercios, bares y pequeños talleres como en el resto del pueblo.

La calle *Jaime Jáuregui* va desde el centro hacia la parroquia y la estación. Lo que hoy es la calle *Ntra. Señora de Aránzazu* y parte de la calle *Ibaizábal* estuvo ocupado por el chalet de la familia Jáuregui, que fueron propietarios de la fábrica *Forjas de Astepe*, a principios de este siglo. Los propietarios vendieron el

chalet y sus terrenos y sobre él se edificaron casas estándar en la década de los sesenta.

El puente actual sobre el Ibazábal está reparado en 1960 pues el anterior de piedra fue dañado gravemente por la riada de 1954. Pasado este puente, a la derecha quedaban dos caseríos llamados *Elixondo*. Luego viene un chalet que recibe el nombre del apellido de su inquilino: *Salaberria*.

Los números 24 y 26 pertenecen al colegio *Ntra. Señora del Carmen*, regentado por las Carmelitas Misioneras Teresianas.

El n.º 28 es la casa cural. Los restantes edificios son viviendas casi todas ellas construcciones anteriores a la guerra. Alguna está deshabitada y en ruinas. Desemboca en el paso a nivel y en la estación.

El lado izquierdo de esta calle tiene en sus primeros números viviendas de varios pisos, algunas edificadas en época anterior a la guerra. Hay un chalet que se llama de *Goiria* por el apellido de sus propietarios. El n.º 17 es el *cine viejo*.

En el terreno contiguo hay un conjunto de varios caseríos que recibe el nombre de *Nafarroa*.

Pasado el puente, el primer edificio es el chalet de *Zuloaga*. El nombre es el apellido de los propietarios. El n.º 23 corresponde a la iglesia parroquial de Sta. María. Acerca de esta iglesia existe una leyenda. Dos hermanas solían acudir a oír misa a Etxano desde su caserío que estaba en Lemona. Pero siempre les solía sorprender la campana de la misa en el lugar donde está la iglesia actual de Sta. María. Por eso decidieron hacer en ese lugar una iglesia. Y de ahí dice la leyenda que viene el nombre de Amorebieta y que su significado es amor de dos.

El n.º 25 es una edificación moderna, el 27, 29 y 31 son chalets, los dos primeros habitados. Y luego frente a la estación vienen los edificios industriales de *Forjas de Amorebieta e Izar S. A.*

- I.7.3. Según las estadísticas de la obra *E.S.E.C. Duranguésado*, había en 1971, 2.759 viviendas urbanas y 503 rurales (20). Las viviendas urbanas vienen a ser cinco veces más numerosas que las rurales. Pero teniendo presente que la emigración del caserío al núcleo urbano ha seguido en aumento, esta proporción es mayor en 1976.
- I.8.1. El catálogo de casas que va a continuación, recoge la lista de caseríos que completó ITURRIZA a fines del siglo XVIII. La

(20) Ver pág. 191.

lista actual y lo más completa posible, trata de poner al día aquella lista.

BARRIO DE BOROA:

Lopena
 Landeta 2
 Oguenbarrena 2
 Oguena 3
 Izargoicua y su accesoria Echachua
 Izarbecua
 Aguirreche
 Amezarri
 Basarrate
 Arriaga 2
 Gumucio 3
 Izarra
 Asteiza
 Susunegui
 Elexaga
 Marabi
 Asieta o Asueta
 Larrineta 3
 Basagoitia
 Sagastiguchia
 Macazaga
 Isnaga 2
 Echebarria 2

Casas: 37

HERMITAS EN ESTA BARRIADA

San Pedro de Larrineta
 San Juan de Gumucio reedificada en 1768
 S. Urbano de Pardo
 Sta. Cruz de Izarango

MOLINOS

El de Lopena
 El de Echacoginaga
 El de Olabarria
 Ferrería de Astepe

BARRIO DE DUDEA

Celaieta 3
 Ibarra 3
 Certucha
 Garai 2
 Uriarte
 Garamendi 2
 Escubi
 Iburguen
 Elguezabal 2
 Bediaga 3
 Arcocha
 Euba
 Belaostegui 2
 Zubieta 2
 Orue
 Lugorria
 Elexalde 2
 Arcoitia
 Antequera
 Asteira 2
 Arrinda 2
 Uriguen
 Derandain 2
 Eguiarte
 Dudagoitia 4: Gamboena; Beascoa; Miliena; Ochoena.
 Zamalloa 2
 Zugasa 2 [Zugaza]
 Austoa 3
 Sarasua 3
 Austolarra
 Bidaurriza 2
 Goitiena
 Galbarrena
 Urrengoechea 2
 Berna 2

Casas: 62

HERMITAS

San Lorenzo de Ibarra
 S. Miguel de Dudea
 S. Antonio de Elguezabal
 S. Martín de Arano

S. Vicente de Bediaga
 Sta. Cruz de Austoa
 S. Pedro de Sarasua

FERRERIAS Y MOLINOS

Ferrería de Berna
 Ferrería de Ibarra
 Molino de Berna
 Molino de Ybarra

BARRIO DE ERGOYEN

Ugarte 2
 Larrea
 Ysasi 2
 Garaita 4
 Elexaga
 Arozaza 3
 Municha 3
 Guisasa
 Saboen
 Esnarriza
 Zornoza: de esta casa tomó nombre Zornoza
 Urricha 2
 Urizar
 Elorza
 Ynchaurza 2
 Epalzaechebarria
 Arribi
 Arribiondo
 Altamira 1740
 Legarribai 2
 Andrandegui
 Jaureguizarra 2

Casas: 35

HERMITAS

S. Juan de Ofrendo
 Ferrería de Ugarte fundada por el Sr. Herquinigo el año de 1530
 La de Saboen
 La de Jaureguizarra

EN EL RECINTO DE LA PLAZA

Ai 55 casas y entre ellas las que tienen nombre son las siguientes Leguinaeche 4

A. Amorebieta 2 nagusia y chiquia. De esta casa tomó nombre la Ig.^a. Parroquial.

Ferrería de Amorebieta

Antepara

La escuela

La del Cura y Sacristán

Palacio del conde de Cancelada, o torre de Amorevieta.

La Plaza de Zubiaur de Zornoza

Zubipunta 2

El sto. Ospital

Casa Concejil a. 1770

Casa de posada

Casa Carnicería

A. Garai

Herm.^a de sta. Lucía

RESUMEN DE CASAS:

Barriada 1. ^a	37
Barriada 2. ^a	62
Barriada 3. ^a con la Plaza	90

Casas	189
En Gorocica	5

194

Son 8 Beneficiados: 5 enteros y el 6.^o dibidido en qtos y un medio y p.^a presentarlos tiene el Cav.^o. 5 Botos y el Pueblo 3, uno de Cada Barrio.

CASAS DE BERNAGOITIA

Goiengoa

Arteche

Aurrecua

Barrenengoa

Ormaondo

Mecola de arriba

Mecola de abajo

Zabala de arriba

Zabala de abajo

Bernabeitia 2
 Bezuen
 Casa cural y sacristán bajo de un tejado
 Los vecinos propietarios de esta feligresía presentan el Curato.
 Los xmos. Goza el Cura y toda la Primicia. La fábrica tiene una
 Hermita del Angel de la Guarda.

CASAS DE ECHANO

A. Echanojauregui
 Alacano 2
 Sta. Lucía Echagalanta
 Bidania con Molino
 Casa Cural
 Alcibar goicua y beecua y Molino
 Arechaga 2
 Larrabe
 Uriguen
 Esturo de abajo espiritual de Echano y fog.ⁿ de Gorocica
 Muniqueta de arriba f. 1747
 Zugaza
 A. Belaustegui
 Rotaeta
 Jaureguibarria con casa y taberna
 Ercoles con taberna
 Nafarroa con Molino
 Sagarna
 Epalza y S. Antolín
 Epalzatorre
 Epalza Echavarria 3 casas
 Zabala 3
 Sologuren 2
 Ermita s. J. Bapta. [y] Sta. Cruz de Vizcargui
 Derteano 3
 Ascarraga
 Garaitondo con Molino
 Echabarri
 Sn. Bartolomé [ermita]
 Zarauz
 Urrutia
 Basabe
 Municha
 Larrea torre, A. comvto. y otra casa
 Champorta
 Zugaza 3 casas, una de ellas casa taberna

Garai
 Zugaza 2
 Garai
 Aguirre
 Aguirrechu
 Urgoitia 2
 Jauregui 2
 Accesoría de una de Jauregui
 Echebarria de abajo
 En Dúdea 4 molinos
 1 molino
 En Boroa —————

5

38 piedras sepulcrales ai en el Cimiterio. Una de ellas de un Beneficiado q. falleció año de 1449 y un ataud de piedra, presumo sería del fundador de la Iglesia Parroquial (21).

- I.8.2. La lista del siglo XVIII fue aumentando y actualmente existen esta serie de caseríos. Antes de la guerra todos ellos estaban habitados salvo alguna rara excepción. Hoy muchos de ellos están deshabitados, algunos han desaparecido arrollados por poderosas excavadoras y otros están en ruinas. La ortografía que aparece en segundo lugar, indica la pronunciación que le da la gente aquí. Cuando hay nombre único es porque de esa forma lo pronuncia la gente de aquí.

BARRIO DE ASTEPE

Casa Marqués Aresti. La gente la llama Markesasti
 Flecha

BARRIO DE BOROA

Agerretxu
 Albisti-bekoa
 Albisti-goikoa
 Areatxu
 Arriaga. La gente la llama Arrijjaga
 Arriagana. Para la gente Arrijjagane (Tejería)
 Arrikuskurreta

(21) Ver *Antigüedades de Vizcaya*, de Juan Ramón ITURRIZA, Manuscrito, tomo III, pág. 219. Se conserva en el Archivo de los PP. Carmelitas Descalzos de Marquina. Se ha respetado íntegramente la ortografía que emplea el autor. En una nota explica quién es Juan de Larrea. «Sn. Juan de Larrea cavallero del orn. de estado de la parte del Norte y vecino de Madrid». Agradezco estos datos al P. Lorenzo Arteaga que me los ha facilitado.

Astitze
 Astitzebekoa
 Asueta
 Aurtenengo
 Aurtenetxe
 Basagiti. Basagoitti
 Basagoiti-bekoa. Basagoitti-bekoa
 Basarte
 Basarte-barri
 Beaskoetxena
 Campanena. Kanpanena
 Celata. Selata
 Cortederra. Kortederra. Dicen que era la casa de arbitrios y caía bajo la jurisdicción de Amorebieta, Bedia, Etxano, Gorozika y Lemona, que de ese modo obtenían ingresos, por el cobro de los arbitrios impuestos al vino que llegaba para esos pueblos.
 Chozna. Txosna
 Echacusiñaga. Etxakusiñaga y en el habla de la gente Etxakusiña.
 Echebarri. Etxebarri
 Elexaga. Para la gente Elix. Casa de planta cuadrada.
 Errota-barri
 Farola
 Farola-bekoa
 Gaziaga. En el habla de la gente Gasia
 Gaziaga-bekoa. En el habla de la gente, Gasiabeko
 Goikoetxe
 Gumuzio. En el habla de la gente Gumusio
 Gumuzio-Etxebarri. Gumusio-Etxebarri
 Gumuzio-Telletxea. Gumusio-Telletxea
 Gumuzio-Zamalloena. Gumusio-Samalloena
 Ixiñaga. Ixiña
 Izartza. Ixertza
 Izartza-barri. Ixertzabarri
 Larrineta. Larriñeta
 Macazaga. Makatza
 Marabi
 Olabarri
 Ostatueta
 Pardo
 Sagastitxu. Saastitxu
 San Pedro, ermita
 Vivienda adosada a San Pedro
 Taberna-zarra. Tabernasarra
 Zunzundegi. Susuni

BARRIO DE ENARRITZE

Andikogizatz-gorago. Andikogixetza
 Antxonena
 Areatzazuri. Ariatzasuri; en el habla de la gente
 Arnobate. Arronabate; en el habla de la gente
 Arrebi
 Bidebieta. Bidebijjeta
 Cadena. Katia
 Kamiñeru etxia
 Etxano-solo
 Furundarena
 Guizatz. Gixetza
 Guizatzazarra. Gixetza-sarra
 Kintanena
 Larra-goikoa
 Xaguen .Saguen
 Zornotza. Sornotza

BARRIO DE EPALTZA

Epaltza o Epaltze. En la viga diagonal que baja de la cumbre del tejado a la fachada, tiene una inscripción con una cruz y la fecha: 1800.
 Ermita de San Antolín
 Etxebarri
 Etxebarri-erdikoa
 Etxebarri-txikerra
 Galartza
 Goiko etxea. Lleva la siguiente inscripción: 1925'G URTIA
 Iparragirre o Ifarragirre.
 Sagarna-bekoa
 Sagarna-goikoa
 Torre
 Torre-buru
 Urtxar

BARRIO DE ERGOJJEN

Ermita de San Juan Bautista
 Dertia-bekoa o Dertimongo
 Dertia-goikoa o Dertia
 Solaguren-bekoa. Solagune bekoa
 Solaguren-goikoa. Solagune goikoa
 Zabale-bekoa. Sabale-bekoa, en el habla de la gente
 Zabale-goikoa. Sabale-goikoa, en el habla de la gente

BARRIO DE ETXANO

Como hemos dicho hasta 1951 fue un pueblo con ayuntamiento propio, pero en esa fecha quedó unido a Amorebieta por decreto.

Abadetxia

Alakano

Altamira

Alzibar-bekoa. Altzibar-bekoa, pronuncia la gente

Alzibar-goikoa. Altzibar, en el habla de la gente

Aretxa-bekoa

Aretxa-goikoa

Aretxako errotia

Aretxaga. Aretxa

Arrinda

Arrinda etxe barri

Arrinda etxe txiki

Astetxe o Astitxe

Bekoetxe

Bañeria

Berroeta

Biriñeko errotia

Bidania

Dudea

Elorza. Elortza en el habla de la gente

Elorza-bekoa. Elortza-bekoa en el habla de la gente

Elorza-goikoa. Elortza-goikoa en el habla de la gente

Erromarakoa

Errotaurre

Eskubijjen errotia según el habla de la gente

Etxebarria

Etxe-galanta o Etxa-galanta

Goiriena

Intxaurza. Intxurtze pronuncia la gente

Intxaurza-bekoa. Intxurtze-bekoa en el habla de la gente

Kaputxe

Larrabe

Legarribai. Legarribi

Ormaetxen etxia

Ospederie. Ospederijje en el habla de la gente

San Juan de Ofrendo, ermita dedicada a San Juan Bautista

Txolon, molino llamado también Txolonen errotia

Urizar

Urritxe

Urumin

BARRIO DE IBARRA

Ibarra
 Kintzena
 Oxinburu
 Pontxerie. Pontxerijje en el habla de la gente
 Porruena

BARRIO DE IZAR. IXER lo llama la gente

Agerretxe
 Aldazabalena. Aldasabalena en el habla de la gente
 Ametzarri
 Ametzarri-bekoa
 Berezikoa. Beresikoa en el habla de la gente
 Izar. Ixer en el habla de la gente
 Izarbeko-barri. Ixer-beko-barri
 Tantorta
 Tantorta-barri

BARRIO DE LARREA

Aizeder. Aixeder en el habla de la gente. Chalet
 Aldekaitz, chalet
 Aranzetan etxia. Aransetan etxia en el habla de la gente
 Alemanaren txaleta
 Arregijjen txaleta en el habla de la gente
 Ategorri
 Atxutegijjen etxia, en el habla de la gente
 Escuelas Nacionales
 Etxe gorria. Etxe gorrijje en el habla de la gente
 Etxe-zarra. Etxe-sarra en el habla de la gente
 Dorotion etxia
 Intxaustiren etxia. Intxaustijjen etxia en el habla de la gente
 Irurena
 Laminorren etxiak
 Larrako komentue
 Larrea goienengoa. Larra goijjenengo en el habla de la gente
 Lopezen txaleta. Lopesen txaleta en el habla de la gente
 Oleen etxiak
 Txanporta
 Txerun etxia o Pertikan etxia
 Ugarte, que es molino

BARRIO DE LEGINETXE

Casa Carmelo o Castillo
 Leginetxe barri-bekoa
 Leginetxe-bekoa
 Leginetxe-Goikoa
 Leginetxe-Mayor
 Leginetxe-Menor
 Leginetxe Monte o Casa nueva

BARRIO DE MONTORRA

Arregi
 Eskubi
 Garamendi
 Ibarguren
 Larraburu
 Mintegi. Minttegi
 Sortitze-Etxebarri
 Urikoa
 Surkitze

BARRIO DE SAN ANTONIO DE EUBA

San Antonio, ermita
 San Antonio Ondo
 Arkotxa
 Bediaga
 Belaustegi. Belausti
 Belaustegi-Barri. Belausti-barri
 Belaustegi-bekoa. Belausti-bekoa
 Bidarte
 Bidaurtxa y Bidautza
 Bordoena o Aranguren-txiki
 Burdinbide
 Casa Escuela
 Casa Nueva. Taberna
 Crucero San Antonio
 Elgezabal-atzekoa. Elgesabal-atzekoa según pronunciación de la gente
 Elgezabal-aurrekoa. Elgesabal-aurrekoa
 Etxebarria
 Euba
 Euba-zarra. Euba-sarra en pronunciación de la zona
 Goikoetxe
 Kereketa o Saldañabekoa

Kimera
 Kimera-bekoa
 Kimera-goikoa
 Kimera-Egurbide
 Malespera o Aranguren
 Matxeta-bekoa
 Matxeta-goikoa o Frantzesena
 Miraflores
 Munitxena
 Pontxie
 Sindicato
 Taberna
 Tetuan. Herrería. Herrerijje en pronunciación de la zona, con la
 h muda
 Turbina. Turbiñe
 Txopoeta
 Urbitarte. Urbittarte
 Zelaikua. Selaikua en pronunciación de la zona

BARRIO DE SAN BARTOLOME

Arazotza. Arotza en pronunciación de la zona. En este grupo de
 5 caseríos y una casa más reciente, hay un caserío que
 lleva la fecha de construcción: AÑO 1786
 Basabe-barria. Basabe-barrijje en pronunciación de la zona
 Basabe-zarra. Basabe-sarra en pronunciación de la zona
 Beaskoa o Bieskoa
 Etxebarri
 Etxebarri-erdikoa
 Etxebarri-goikoa
 Etxebarri-gorengoa
 Isidu. Ixedu o Ixidu según pronunciación de la zona
 Munitxa
 Munitxa jauregi
 Urriti. Urriti en boca de la gente del pueblo
 Zarautz. Sautze en boca de la gente del pueblo

BARRIO DE SAN ISIDRO

Aldana-bekoa
 Aldana-goikoa
 Aurtenengo
 Betzuen
 Garaita-barrena
 Garaitagoitia. Gaitigoitti en pronunciación de la gente.

Garaitondo o Garitondo, Garittondo en boca de la gente
 Gogeaskoa
 Isasi. Ixesi o Ixisi en boca de la gente

BARRIO SAN MIGUEL DE EUBA

Antekera
 Arkoiti. Arkoitti en pronunciación de la gente
 Arregi
 Austoa
 Austoa-erdikoa
 Austoa-goikoa
 Austolarra
 Berna
 Bernabaso
 Bernakotaberna
 Bernatorre
 Derandain
 Dudagoitia Beaskoetxea
 Dudagoitia Billena
 Dudagoitia Danboena
 Dudagoitia Otxoena-bekoa
 Dudagoitia Otxoena-goikoa
 Egiarte
 Eleizalde. Elixalde en pronunciación de la gente
 Errotabarri
 Etxebarri-barria. Etxebarri-barrijje pronuncia la gente
 Etxebarri-goikoa
 Etxebarri
 Galbarrena
 Goitia
 Irimiñeta
 Irimiñeta-bekoa
 Katalanena
 Kateoste
 Lugarria
 Orue
 Txintxillena
 Urrengoetxea
 Zamalloa. Samalloa pronuncia la gente
 Zaratsu. Saratzu pronuncia la gente
 Zaratsu-bekoa. Saratzu-bekoa en el habla de la gente
 Zaratsu-goikoa. Saratzu-goikoa en el habla de la gente
 Ziarrena. Siarrena en el habla de la gente
 Zubieta. Subieta en el habla de la gente

BARRIO DE SANTA LUCIA

Antonmediko o Izartzazelaya. Ixertzaselaya en pronunciación de la gente
 Autonmendikoa-goikoa
 Barracón (Cementerio)
 Gaztelubarrenekoa (Santa Ana) Gastelu-barrenekoa pronuncia la gente
 Hospital-Asilo
 Santa Lucía. Santa Lusia
 Santa Lusia goikoa

BARRIO DE TUNBILLAGANE. La gente lo llama GANE

Aldekoena
 Andrandegi
 Gane (herrería)
 Jauregi-barria aurreko
 Jauregi-barria bekoa
 Jauregi-barria goikoa
 Jaurizar
 Pepetxin o Petrena
 Trunbillagane. Gane a secas es el nombre que se le da en el pueblo
 Txirriena. Txirrijena, pronuncia la gente
 Zelayeta. Selayeta en el habla de la gente
 Zubipunte. Subipunte según pronunciación de la gente

I.8.3. Edificios industriales más importantes que existen actualmente.

BARRIO DE ASTEPE

Calibrados Vascongados
 Jata
 Papelera del Carmen
 Químicas del Gorbea
 Textil Bilbao

BARRIO DE BOROA

Aisa
 BBT. Sociedad Española de Alumbrado
 Básculas Torner
 Bilbafna de Maletas
 Bilbu
 Digenado

Dragados y Construcciones
Finanzauto
Forjas y Estampaciones Ogena
Hierros Pablo
Hispano Francesa de Abrasivos
Ilarduya
Johson's Wax Española
José A. Ormazábal
Maderas Aldazábal
Poclain
Talleres Efa
Taller Mecánico J. Loroño
Tessuti Vetro Española
Trater
Ume
Valet

CASCO URBANO

Ekin
Forjas de Amorebieta
Forjas Vizcaínas
Izar
Maderas Goiría
Maderas Recalde
Marmolería Bilbaína

BARRIO IBARRA

Cóndor, Insecticidas

BARRIO DE LARREA

Laminor

BARRIO LEGINETXE

Covimar

BARRIO SAN MIGUEL DE EUBA

Agria
Arania
Earle
Houghton Ibérica
May Lux
Tolsan

Hay otra serie de pequeños talleres de diversos tipos en el casco urbano, sobre todo de reparación de coches, reparaciones eléctricas y de metalurgia.

- I.9. Por la lista de caseríos se ve que los que llevan un *barri*, *bekoa* o *goikoa*, son viviendas derivadas de las que no llevan ninguno de esos determinantes. Así *Zaratsu-bekoa* y *Zaratsu-goikoa* son derivadas de *Zaratsu*.
- I.10.1. Los modos de vida de la población son la agricultura y ganadería, la industria, el comercio y otras actividades. En 1971 la población total era de 13.088 habitantes. De ellos constituían población activa 4.430 personas, distribuidas en 3.260 varones y 1.170 mujeres. Se reparten en las diversas formas de producción de la siguiente manera:

	Obreros	% sobre la comarca
Agricultura/Ganadería	650	14,2
Industria	2.900	14,3
Comercio	700	23
Otras actividades	180	12,8

Desde el punto de vista social, en relación con los medios de producción existen los siguientes grupos:

- Agricultores propietarios de los medios de producción con explotación directa y gestión personal sobre la producción agropecuaria. Estos no son muy numerosos y van disminuyendo. Se ha reducido el trabajo agrícola y se ha pasado a la ganadería que resulta algo más rentable y deja más posibilidades de trabajar en la fábrica. Esto es lo que hacen la mayoría de los agricultores, tanto si son propietarios como si son renteros. La comercialización de los productos del campo está en manos de las empresas de sector alimenticio que imponen los precios al agricultor. Por la práctica se comprueba que es mayor la dependencia del agricultor respecto a estas empresas, que funcionan aproximadamente desde 1960, que la relación de dependencia existente entre el propietario y su rentero labrador.
- Trabajadores asalariados que no tienen control alguno sobre los medios de producción y ofrecen su trabajo a cambio del salario (jornala). La mayoría de estos trabajadores viven en el casco urbano y en viviendas de pisos de construcción moderna.
- Por último los propietarios, accionistas importantes de las empresas del pueblo y ejecutivos, que controlan algunos me-

dios de producción, y actúan dentro de una estructura capitalista de oferta y demanda y de competencia en el mercado. No son muy numerosas las personas del pueblo pertenecientes a esta categoría.

I.10.2. La infraestructura en la que se desarrollan estos modos de vida es la siguiente:

Superficie (ha.):

		% sobre el total comarcal
Superficie labrada	808	18,5
Prados naturales	667	20,3
Pastizales y matorrales	203	11,5
Bosques	3.700	20,1
Improductiva	491	12,2

Comunicaciones:

Ferrocarril de vía estrecha a San Sebastián, Gernika y Bilbao.

Carretera nacional 634 Bilbao-San Sebastián.

Carretera a Lemona. Carretera 6315 a Gernika.

Autopista Bilbao-Behobia.

Además de ser nudo de comunicaciones tiene cerca importantes centros urbanos como Bilbao, Durango y Gernika.

Población:

En 1971 había 13.088 habitantes. De ellos 6.604 eran varones y 6.484 mujeres. El número de familias es de 3.436 y el de personas por familia, de 3,8. El total de la población activa es de 4.430, o sea un 33 % sobre la población total (22).

I.10.3. Actividades económicas. Amorebieta es núcleo comercial de 2.^a categoría. Por niveles de producto neto de los municipios vizcaínos, Amorebieta ocupa el nivel 8, con una cantidad de 45.000 a 70.000 ptas. (23).

I.10.4.1. Producción de la Agricultura y Ganadería en 1971 en millones de pesetas:

(22) Ver preguntas I.2 y I.6 y ESEC *Duranguésado*, págs. 176-179.

(23) Ver *Análisis de la Economía Vizcaína y su proyección 1968/71*, tomo 1, págs. 31 y 147.

Producción agrícola	42,1	
» ganadera	80,4	
» forestal	16,0	
Ganado vacuno	2.226 cabezas	
» porcino	507	»
» aviar	15.616	» (24)

I.10.4.2. Industria. En 1972 había 215 licencias industriales de las que el 68 % eran metalúrgicas y el 15 % químicas. En Comercio y servicios el número de licencias era de 812 ese mismo año. El número de establecimientos en 1969 era de 358, repartidos en 285 de comercio y 73 de servicios. La dimensión media de las empresas en el Duranguesado está por debajo de la media de Vizcaya.

En las seis ramas de la producción industrial, el promedio es de 228 obreros por empresa en Vizcaya. En el Duranguesado en cambio de 141. En 1971 había 9 empresas de más de 50 obreros (25).

I.10.4.3. Servicios. Los datos corresponden a 1971.

Transportes

Parque de tractores	18
Parque de vehículos industriales	307
Parque de turismos	962
Autos de alquiler	32
Línea regular de autobús	Sí
Estación y apeadero (1975)	Sí

Telecomunicaciones y correos

Teléfonos	610
Estafeta de correos	1
Estación telegráfica	1

Financieros (1976)

Bancos	7
Cajas de Ahorro	3

Esparcimiento y relaciones sociales

Locales de cine	2
Bares y similares	61
Hoteles y pensiones	—
Asociaciones (1976)	10

(24) Ver ESEC, *Duranguesado*, pág. 659.

(25) Ver ESEC *Duranguesado*, págs. 177-179.

En este apartado hay que anotar que entre 1969 y 1974 se han abierto 5 salas de fiesta y otra ha sido transformada en asador. Las asociaciones que funcionan en 1976 son las siguientes. Sociedad Artístico-Cultural Zornoza, Asociación de Padres de Familia del Colegio «El Carmelo», Asociación de Padres de Familia de la Ikastola, Grupo de Danzas Udabarri, Sociedad Deportiva Amorebieta, Sociedad Pelotazale, Grupo Alpino Zornotza, Grupo Deportivo Zornotza, Sociedad Ciclista Amorebieta y Sociedad Ibaizábal.

Sanidad

Médicos	8
Establecimientos sanitarios	1

Enseñanza

En preescolar, Amorebieta en 1971 «dispone de 2 unidades, ambas estatales, con lo cual no se llega a escolarizar ni a un 10 % del censo propio de esta enseñanza, que en 1968 se elevaba a 924 niños» (26).

En 1975 hay en Amorebieta el siguiente número de centros docentes y aulas. Escuelas nacionales con 18 aulas de EGB para chicos y otras 18 para chicas. Alguna de estas clases es mixta. Además tienen 3 aulas para párvulos. Tiene comedores para los niños que vienen de lejos y autobuses para el transporte de niños. Los padres tienen que abonar una pequeña cantidad para pagar la comida y el transporte.

Hay una escuela profesional que enseña algunos oficios. El nuevo edificio para esta escuela se está construyendo junto al campo de fútbol de *Urritxe*.

Hay además cuatro centros privados. El Colegio «El Carmelo» dirigido por religiosos carmelitas, con 10 aulas de EGB, 2 de 1.º de BUP y 1 de 6.º Bachillerato, que se extingue este año. El BUP es mixto.

Colegio «Ntra. Señora del Carmen», dirigido por religiosas Carmelitas Teresianas. Tiene 14 aulas de EGB sólo para niñas, 2 para enseñanza profesional y 6 aulas de párvulos.

La Ikastola «Andra Mari» en régimen de cooperativa, con 8 aulas de EGB y 2 de preescolar.

El colegio de *Orue* en Euba, dirigido por los padres Pasionistas imparte enseñanza de EGB y BUP.

(26) Ver ESEC *Duranguésado*, pág. 658.

Con la concentración escolar han desaparecido casi todas las escuelas de barriada, que construyó la Diputación de Vizcaya antes de la guerra. Sólo queda una en la zona de Euba (27).

I.10.4.4. Salarios. Por medio de una encuesta se han obtenido unos promedios de niveles salariales para cada una de las siguientes categorías profesionales: 1. Técnicos; 2. Administrativos; 3. Subalternos; 4. Profesionales de oficio; 5. Especialistas; 6. Peones.

«a) Técnicos. El nivel salarial promedio es de 18.000 pesetas mensuales, lo que arroja un salario anual de 263.000 pesetas. Teniendo en cuenta que en esta categoría se incluyen a los directivos de categoría media y superior, no parece elevado el nivel de remuneración; claro está que, en estos casos, los salarios suelen ser complementados con remuneraciones de otro tipo y que aquí no figuran.

De todas formas, se ha de señalar una gran divergencia de unos subsectores a otros, estando los límites extremos en 29.000 pesetas —industrias de la ferretería— y 12.600 pesetas —industria auxiliar del automóvil—. Esto es bastante lógico, ya que la dimensión media de algunos subsectores es tan pequeña, que los pocos 'técnicos' que ocupan pertenecen al estrato menos cualificado.

b) Administrativos. El salario medio mensual es de 13.500 pesetas, equivalente a 189.000 pesetas anuales. Para esta categoría profesional —que no se presta a equívocos en cuanto al encuadramiento— las respuestas son muy homogéneas, incluso de unos subsectores a otros. El nivel salarial citado puede decirse que se ajusta al de las grandes ciudades y que, por tanto, es de tipo medio.

c) Profesionales de oficio. El promedio salarial de esta categoría, 13.200 pesetas mensuales, es prácticamente el mismo que el de los empleados administrativos, por lo que puede considerarse, en términos generales, como bastante elevado. Tampoco en este caso existen excesivas disparidades de unos subsectores a otros.

d) Especialistas. Con un salario mensual medio de 11.000 pesetas —154.000 pesetas al año—, sí cabe pensar que esta categoría laboral se encuentra comparativamente peor remunerada. Como las divergencias subsectoriales no son importantes la conclusión que se extrae es que el grado de especialización no debe ser muy elevado.

(27) Ver *ESEC Duranguesado*, pág. 659. Todos los datos de esta pregunta I.10, excepto los que se indican expresamente están recogidos de esa página.

e) Subalternos y peones. Los salarios medios mensuales son respectivamente, de 8.900 pesetas y 8.100 pesetas —124.600 y 113.400 en pesetas anuales— que resultan muy reducidos, si bien no están por debajo del nivel promedio salarial en la industria vizcaína.

En conjunto, cabe decir que los niveles salariales son los que corresponden a una zona muy industrializada y con un alto nivel de vida, sobre todo para las categorías profesionales intermedias. Resultan un poco bajos los salarios —en términos comparativos— de los técnicos y de los trabajadores sin cualificar. Es de suponer que en el primer caso, la compensación se obtenga por la vía de las remuneraciones extrasalariales y, en el segundo caso, mediante las horas extraordinarias» (28). Esta suposición se convierte en certeza al conocer los horarios de trabajo de diversas categorías de personas. 10 horas de trabajo al día es una cosa muy frecuente. La gran mayoría de los trabajadores meten horas extraordinarias porque les reportan un beneficio mayor. La tendencia a meter horas extraordinarias está disminuyendo entre los operarios más jóvenes, que además tienen mayores inquietudes de tipo sindical.

Como un aspecto que puede servir para dar una idea más aproximada de los salarios reales, hay que considerar las ventajas socio-económicas concedidas por las empresas, en el Duranguesado. «En primer lugar hay 13 empresas, es decir, un 32,5 % del total de empresas que han respondido a la encuesta, que no conceden ningún tipo de ventajas económicas o sociales a sus trabajadores. Las 27 restantes, entre las que se encuentran las de mayor dimensión, otorgan a sus trabajadores algún tipo de ayuda voluntaria. Esta ayuda consiste en economatos; comedores; viviendas; préstamos para viviendas; prestación escolar; plus complementario de nupcialidad, natalidad, jubilación, antigüedad, etc.; ayudas sanitarias por accidentes, enfermedad, etc.; seguro de vida; gratificaciones» (29).

I.10.5. Religión. La mayoría de la población se confiesa de religión católica. Desde 1974 las parroquias para la asistencia religiosa son tres. Santa María de Amorebieta, regentada por 3 sacerdotes, y que antes abarcaba todo el casco urbano de Amorebieta y amplias zonas de caseríos de diversos barrios. Hay otro sacerdote que desde 1970 aproximadamente mantiene una postura contestataria frente a la iglesia oficial y la jerarquía. Este hecho ha influido ciertamente en la actitud religiosa de algunos grupos de

(28) Ver ESEC. *Duranguesado*, págs. 180-181.

(29) Ver ESEC. *Duranguesado*, págs. 181-182.

personas, así como ha influido la permanencia durante 16 años en la parroquia de Sta. María del mismo párroco. Desmembrando un trozo a la parroquia de Sta. María y a Etxano, se ha formado la parroquia de San Juan Bautista de Larrea, atendida por los religiosos carmelitas. En Etxano hay otra parroquia que comprende zona rural, atendida por un fraile de Larrea. Hay además tres comunidades religiosas dentro de los límites del pueblo, además de la ya citada de Larrea. Las religiosas carmelitas terebianas que dirigen un colegio de EGB y de enseñanza profesional. Los religiosos carmelitas que dirigen un colegio de EGB y BUP. En Euba, en la zona denominada Orue, hay una comunidad de padres pasionistas que regentan un colegio y se encargan de la asistencia religiosa de Euba y Bernagoitia.

Entre las confesiones no católicas están los Testigos de Jehová, que desarrollan un fuerte proselitismo. Desde 1974 tiene su propia capilla para el culto.

El catolicismo ha seguido y sigue todavía en parte una línea de *sacramentalización*, más que de evangelización. Se ha mantenido una religión que ha tenido las características del nacional-catolicismo. Desde 1973 se ha puesto en marcha una línea de mayor evangelización, aunque avanza muy lentamente. La asistencia a reuniones formativas, cursillos y conferencias sobre temas religiosos es poca, unas 60-80 personas. La participación de la gente en cosas de iglesia, tanto litúrgicas, como de otra clase, es muy baja. Como asociaciones religiosas de cierta vitalidad están «Cáritas», y un incipiente consejo pastoral en la parroquia de Santa María. Hay también una comunidad de base que está comenzando.

Respecto a la religión, hay una tendencia muy clara a usarla en provecho propio. Este fenómeno ha sido percibido incluso a nivel popular, cuando ocurre entre la iglesia y el poder establecido. Pero curiosamente, grupos políticos que están en la oposición tratan de emplear la religión en su provecho. Así se observa la recepción de sacramentos como el matrimonio y el bautismo de los niños, por parte de personas que se confiesan increyentes. Otro momento en el que se mezclan el cristianismo con la costumbre de dar el pésame, es la misa de funeral. Otra forma de aprovechar la religión ha consistido en el uso de los locales de iglesia.

- I.10.6. La politeya. Giner da este nombre a la «estructura general de poder en una sociedad dada» (30). La politeya existente en el ámbito estudiado refleja las vicisitudes que se dan a nivel na-

(30) Ver S. GINER, *Sociología*, pág. 153.

cional. A fines de 1975 había 17 personas huidas o detenidas por motivos políticos. En agosto de 1976 ese número ha disminuido pues varios detenidos han sido puestos en libertad y algunos exilados han vuelto. Otro dato que manifiesta este cambio es la organización de las fiestas. Las de 1975 fueron organizadas por una comisión nombrada al efecto por las autoridades municipales. Sin embargo este año las autoridades municipales han dejado en manos de los jóvenes del pueblo la organización de dichas fiestas.

LA CASA

Como introducción a las informaciones sobre la casa, damos algunos datos estadísticos.

El censo de viviendas es el siguiente:

	1960	1970
Amorebieta	1.913	3.356
Total Comarcal	9.830	19.858

Grado de ocupación de las viviendas familiares:

	1960	1970
Amorebieta	4,4	3,7
Total comarcal	4,6	3,8

La distribución de las viviendas según el tipo de edificios era en 1970 la siguiente:

Edificios destinados a vivienda familiar:

Total Amorebieta	866
Total Comarcal	4.895

De 1 vivienda:

	Amorebieta	Total Comarcal
— Sin otra utilización	160	766
— Con otra utilización	33	275

De 1 ó más viviendas con utilización agraria:

	Amorebieta	Total Comarcal
— De 1 vivienda	210	1.446
— De 2 ó más viviendas	124	409

De 2 ó más viviendas sin otra utilización o con utilización no agraria:

	Amorebieta	Total Comarcal
— De 2 viviendas	47	440
— De 3 viviendas	43	252
— De 4 viviendas	24	169
— De 5 viviendas o más	225	1.238

Edificios destinados a vivienda no familiar:

Amorebieta	4
Total Comarcal	22

Edificios no destinados a vivienda:

Amorebieta	71
Total Comarcal	582

Complejos de edificios no destinados a vivienda:

Amorebieta	8
Total Comarcal	18

Distribución de las viviendas según su localización (1971).

	Amorebieta	Total Comarcal
Rurales	503	2.449
Urbanas	2.759	16.973
	<hr/>	<hr/>
	3.262	19.422

Distribución de las viviendas según su destino (1970).

	Amorebieta	Total Comarcal
Residencia habitual	2.872	16.916
Residencia temporal	18	239
Disponibles	444	2.281
	<hr/>	<hr/>
	3.334	19.431

Grado de ocupación de las viviendas principales (1970).

Amorebieta	4,3 habitantes
Total Comarcal	4,4 »

Distribución de las viviendas según el régimen de tenencia (1971).

	Amorebieta	Total Comarcal
— En propiedad	1.360	8.623
— Alquiladas	1.667	4.303
	<hr/>	<hr/>
	3.027	12.926

Equipamiento de las viviendas de Amorebieta (1971). El total de las viviendas computadas es de 3.262 para Amorebieta y 13.559 para toda la comarca.

	Amorebieta	Total Comarcal
— Con agua corriente	3.057	13.159
— Sin agua corriente	205	400
— Con luz eléctrica	3.157	13.453
— Sin luz eléctrica	105	106 (Faltan datos de todos los pueblos excepto Amorebieta y Zaldívar.)
— Con calefacción	810	5.206
— Sin calefacción	2.452	8.353
— Con ducha o baño	1.992	9.453
— Sin ducha o baño	1.270	3.354
— Con garaje	40	1.530
— Sin garaje	3.222	12.029

Equipamiento de las familias de Amorebieta (1970).

	Teléfono	Lavadora	Nevera	Cocina	Televisión	Lavaplatos
Total Comar.	2.730	9.527	7.479	10.033	7.876	227
Amorebieta	620	2.039	1.532	2.452	1.639	10
	Aspiradora	Máquina de coser	Plancha eléctrica	Radio	Magnetofón	
Amorebieta	766	680	2.758	60	
Total comar.	4.838	4.543	11.650	7.765	2.045 (31)	

I.11.1. *Etxia*, la casa, es el nombre genérico de la vivienda. Cuando esa casa es vivienda y al mismo tiempo está dedicada a la producción agrícola-ganadera, como medio de vida de sus habitantes, su nombre es *baserria*, el caserío.

Txaleta, se llama la casa de una o dos plantas, de construcción reciente con tejado a dos aguas, que tiene un jardín bien cuidado. Antes de la guerra había chalets en la zona entre el casco urbano de Amorebieta y el convento de Larrea, en la zona junto a la parroquia y junto a la carretera en dirección a Durango. Eran en la mayoría de los casos residencias para veraneo. Hoy hay chalets en la zona de Larrea, unos pocos junto a la parroquia, uno junto a la carretera de Durango, varios junto a la carretera hacia Bilbao, y varios también en la carretera hacia Gernika. Se emplean como viviendas para todo el año.

La casa del pastor que vive cerca de su rebaño una temporada

(31) Ver ESEC. *Durangesado*, págs. 184-205.

del año, en pleno monte, se llama *txabola*. La casa del carbonero se llama también *txabola* (32).

- I.12.1. La inmensa mayoría de los caseríos y chalets tienen la fachada hacia el S. o el SW, o sea la dirección por donde reciben el sol, y tienen un camino por delante o a uno de los lados. Las casas de pisos standard del casco urbano tienen alguna habitación orientada hacia el sol, pero la fachada hacia la calle en la que se construyen, esté en la dirección que esté.
- I.12.2. Las casas standard están situadas en el menor espacio posible y con la mayor altura posible de 5 ó 6 plantas. Unas junto a otras y siempre junto a la acera o a la carretera. Los chalets también están junto a alguna carretera. Los caseríos tienen algún camino carretil y también alguna senda que pasa junto a ellos. A veces el caserío está rodeado de las huertas que le pertenecen. Otras veces tiene las huertas a uno de los lados. Y las otras huertas y montes alejados del caserío. Los caseríos están agrupados en muchos casos. *Zabale-bekoa* por ejemplo, es un grupo de tres caseríos próximos entre sí. A unos 250 mts. hay otro grupo de tres caseríos, *Zabale-goikoa*. A unos 300 mts. hay otro grupo de tres caseríos, *Solaguren-goikoa* y *bekoa*. A unos 200 mts. otro grupo, *Dertia goikoa*, formado por cuatro caseríos. Y a unos 300 mts. *Dertia bekoa*, grupo de dos caseríos.
- I.13.1. Las clases de casas que podemos distinguir son las siguientes: *casa rural*, relacionada generalmente con la producción agrícola ganadera (baserria). Tiene generalmente planta rectangular, con portal, *portalia* en muchos casos, orientación de la fachada hacia el sol y tejado a dos aguas, a tres o a cuatro, en algunos pocos casos. Las casas con tejado a cuatro aguas no suelen tener portal. *Casas del núcleo urbano*. No están relacionadas directamente con la producción agrícola ganadera. Tienen en cada planta vivienda independiente, mientras el caserío y el chalet son viviendas únicas pero de una o más plantas. Tejado a dos aguas o cuatro y la fachada da a la calle, reciba el sol o no. Hay algunas edificaciones de este tipo en Larrea, barrio San José, barrio Santa Ana y las casas de Earle, en zonas alejadas de lo que hoy es el casco urbano, aunque están dentro del núcleo urbano. *Chalets*. Viviendas de una o dos familias, con una o dos plantas y que pertenecen a la única vivienda, de construcción re-

(32) Para todo lo relacionado con la arquitectura del caserío vasco, ver BAESCHLIN, *La arquitectura del caserío vasco*.

ciente con planos y material moderno, tejado a dos, tres y cuatro aguas y con jardín. Hay algunos pocos en el casco urbano, pero la mayoría están en la zona de Larrea.

Palacios. Hasta 1937 en que fue quemado, existió el palacio de Larrea, construido por el señor de Larrea. Todavía existe la casa-palacio Guezuraga, en pleno casco urbano a la derecha de la carretera que va hacia Durango. Son de planta cuadrada, con piedra labrada de sillería. La actualmente llamada casa de Zubiaur, propiedad de la familia Ibiñaga pudo ser también casa torre. En la contrafachada tiene dos troneras y los dueños recuerdan que sus antepasados decían que antiguamente tenía forma cuadrada y luego le añadieron por los lados hasta darle forma rectangular de caserío. D. Eugenio Ibiñaga (g.b.), aparejador, solía decir por todos estos datos y por unas paredes gruesas que aparecieron en el interior que quizá antiguamente había sido casa-torre. Estas casas torres eran casas solariegas.

Edificios industriales y comerciales. Aquí se incluyen pabellones de fábricas, talleres de diverso tamaño que a veces están en los bajos de un bloque de casas. Y los locales comerciales que están en lonjas.

I.14.1. Ver pregunta anterior.

Respecto a la distribución, las casas del núcleo urbano, están distribuidas en cocina, habitaciones y una o más salas. Son viviendas humanas exclusivamente.

La casa rural en cambio, tiene una parte para vivienda de personas y otra parte para vivienda de animales. En unos casos la mitad derecha, de la fachada a la contrafachada está ocupada por los animales y la otra mitad por las personas. En otros casos la mitad derecha está ocupada por personas y la mitad izquierda por los animales.

Otra distribución divide la vivienda rural en mitad delantera y mitad trasera. La mitad delantera está ocupada por las personas y la mitad trasera por animales.

Hay también otra distribución: la planta baja está ocupada por los animales domésticos y la planta que está encima por las personas. Se sube a ella por una escalera diagonal de piedra o madera. (Ver fotografía).

Respecto al material empleado las casas urbanas son de cemento armado y ladrillo con tejado. Hay algunos casos de muy reciente construcción que emplean otros productos impermeables de fabricación moderna.

Los chalets están construidos en piedra y cemento y ladrillo en

algunos casos y enrejados de hierro alrededor del jardín. Las casas torres con piedra y tienen rejas de hierro en las ventanas y en la entrada. Tejado normal.

Las viviendas rurales están construidas con piedra, generalmente sin labrar y pequeña y una especie de cemento hecho con barro y piedras pequeñas. Tienen vigas de madera como estructura del edificio. Tienen piedras labradas para el marco de las ventanas o de las puertas.

- I.15.1. He encontrado relación entre la forma de la casa y las ocupaciones y necesidades de sus moradores.

La casa rural, relacionada con la producción agrícola-ganadera, está construida de modo que una parte sirva para vivienda de las personas, otra para cuadra de animales y otra para guardar los aperos. Además adosadas a la casa hay cochiqueras y gallineros en algunos casos. Y separado por algunos metros, el horno en muchos caseríos. Las casas del núcleo urbano, sean pisos estándar, chalet o antiguas casas torres, son únicamente viviendas y sus habitantes realizan el trabajo en otra parte. Únicamente los bajos de edificaciones estándar de varios pisos se dedican a locales comerciales y pequeños talleres. Respecto al palacio Guezuraga hay que decir que está adaptada a vivienda de varios pisos. Su pervivencia depende de alguna inmobiliaria.

- I.15.2. Hay cierta relación entre la forma de las fachadas y su situación respecto al tejado. El tejado hace un ángulo de unos 60°. Cuando es a tres aguas, la tercera caída está hacia la parte de atrás. Únicamente tiene caída hacia la parte delantera el tejado de las casas que tienen tejado a cuatro aguas. Las casas que tienen portal tienen el tejado un poco saliente por la parte delantera, mientras las que no lo tienen, carecen también de un tejado saliente.

- I.16. Esta es la descripción del palacio Guezuraga hecha en las escrituras, sobre la distribución interior, hacia 1862, año en que fue comprada por los predecesores de los actuales propietarios: «La casa se compone de piso llano, piso principal, piso segundo y desván. El piso llano se halla dividido en dos partes, la de la derecha consta de cuadra, zaguán y taller en cuatro piezas. La de la izquierda o del lado sudeste, de zaguán, tienda, trastienda, cocina con alcoba, otro cuarto y cuadra dividida en dos piezas. El piso principal se halla distribuido para una sola habitación, y se compone de cocina, dispensa, comedor, gabinete con dos alcobas, un cuarto oscuro, otro claro hacia la huerta, sala espaciosa con dos alcobas, y con dos gabinetes a derecha e izquierda también con sus alcobas.

El piso segundo se halla arreglado para dos viviendas, la de la derecha consta de sala con dos alcobas, un cuarto claro, dos oscuros, y cocina con recocina y alcoba; la de la izquierda, de sala con dos alcobas y dos gabinetes a un lado y a otro también con sus alcobas, cocina con dispensa, y otro cuarto interior.

El plano de los pisos standard nos es conocido.

Respecto a los caseríos he encontrado por lo menos estos dos tipos:

- a) caserío con portal amplio de dos viviendas
- b) caserío de única vivienda

Dentro de estos caseríos de vivienda única los hay de dos tipos: caseríos divididos en una mitad derecha e izquierda por una pared mediana que va desde la fachada a la contrafachada. La mitad izquierda es la vivienda y en la mitad derecha, según se mira a la fachada, están la cuadra, el pajar y el camarote para recoger los productos del campo. Estos caseríos son de construcción más antigua, tanto por la planta como por el material empleado.

Caseríos divididos en una mitad delantera, que es la vivienda, planta baja, primera planta y segunda si la tuviera. Y la mitad trasera dedicada a cuadra, pajar y camarote. Estos caseríos son de construcción más reciente como muestra el material empleado. Los edificios industriales son naves más o menos amplias según el número de obreros.

I.16.2. Ver plano.

I.17.1. En los caseríos los cimientos están casi al ras de la tierra, son de piedra y mortero que junta las piedras.

Las paredes de la planta primera son de piedra cuando el caserío es relativamente moderno y no tiene vigas de madera en las paredes de la fachada o laterales. Suele haber piedras labradas en las puertas, en las ventanas y en los portales. En cambio hay otros caseríos que tienen más madera en la construcción y que por lo tanto son más antiguos. Estos tienen la pared construída hasta la planta primera con piedras y mortero. No tienen piedras labradas. Al final de esa planta baja tienen una gruesa viga de madera, roble generalmente, y un balcón. De esa viga horizontal salen hacia arriba otras vigas verticales y el espacio entre viga y viga va relleno con piedras pequeñas y mortero hecho a base de cal y barro y arena.

A la altura del techo de la planta primera hay una nueva viga gruesa y horizontal y sobre ella nuevas vigas verticales, más

delgadas. Los espacios entre viga y viga rellenos con el mismo mortero y piedras.

Los palacios eran de piedra totalmente.

Las casas standard y los chalets están contruídos a base de cemento armado, piedras, ladrillo y tejas. Tienen vigas de madera en el tejado cuando son construcciones anteriores a 1950 aproximadamente.

- I.17.2. Los materiales de construcción eran para los caseríos, la piedra vigas de madera, de roble generalmente, barro y cal, tejas. Las casas urbanas y los chalets están contruídos con cemento armado, piedra, tejas y ladrillos. Tienen madera en los interiores, así como también terrazo y baldosa.

Los tabiques de los caseríos se hacían de diversas materias según las posibilidades económicas del dueño. Los más pobres hacían los tabiques con una valla o entramado de ramas de avellano que raseaban con excremento de ganado que luego blanqueaban con cal.

Hay tabiques de madera. Hay también tabiques hechos con piedras pequeñas y barro como argamasa, apoyada en otro tabique de madera que hacía de sostén y que luego se quitaban. Para hacer tabiques se empleaba también escoria mezclada con barro como argamasa. El ladrillo sólido, sin agujeros, *ladrillu itzue* lo empleaban en sus construcciones personas de categoría social más alta.

- I.17.3. No se conocen ritos especiales antiguos. Modernamente se pone la primera piedra en algunos edificios públicos o muy importantes.

- I.18.1. El techo del caserío tiene dos o tres vertientes. Cuando tiene tres, dos caen hacia los lados y la tercera hacia atrás. Los dos tejados forman un ángulo de unos 60°.

La casa con tejado a 3 o cuatro aguas se considera más elegante que la que tienen solo a dos aguas.

- I.18.2. La armadura del techo era de la siguiente forma: se ponía una viga central, *gallurre*, sujeta por dos vigas. De esa viga central a las paredes de la casa iban otras vigas más delgadas llamadas *kapirojjoak*. Sobre estas vigas se iban cosiendo tablas, *latak*. Las tejas van sujetas a estas tablas. En todo el borde del tejado *tellatue* se ponían piedras para sujetar las tejas.

- I.18.3. Los materiales empleados en el tejado son la teja, comprada en la tejería más próxima y tabla sacada de los árboles que el que va a hacer la casa tira en su propio bosque. Las tejas sobre todo

a principios de siglo se hacían a mano. Luego entraron algunas máquinas. Martín Lekue que tuvo una tejería en Amorebieta, trajo de Francia una máquina para hacer ladrillos y tejas a principios de siglo, hacia 1910.

- I.19.1. Las puertas y ventanas eran rectangulares. Las ventanas tenían 90 x 68 cms. La puerta 2 mts. x 1. Estas dimensiones son de los caseríos construidos con piedra mientras en los caseríos más antiguos las ventanas son más pequeñas.
- I.19.2. Las puertas eran rectangulares. Tenían un espigón o gozne, *txorrije* tanto en la parte de abajo como en la de arriba. El gozne de abajo era de hierro y el de arriba de madera. La hoja de la puerta tenía dos mitades, una superior y la otra inferior. Se dividía así para que no entraran los animales y entrara luz por la mitad superior. La puerta de la cuadra era grande y de doble hoja pero dividida en mitad derecha y mitad izquierda. Las puertas del interior de la casa tenían una única hoja.
Las ventanas eran también rectangulares. Cada habitación tenía una con sus correspondientes contraventanas. En la cocina junto al fuego había unos huecos en la pared que servían de armarios.
- I.19.3. Las cerraduras de las puertas internas son unos sencillos picaportes que levantan una barrita de hierro que entra o sale en un diente de la parte de dentro de la habitación. Los pestillos son metálicos. La puerta de la cuadra se cierra con una tranca grande que se pone por dentro sujeta en dos apoyos de madera o de hierro. Sólo se puede abrir por dentro. La puerta de la cocina se cierra con llave y con una tranca *trangia* que se cruza por dentro a la puerta. Para cerrarla durante el día cuando los dueños iban a trabajar al campo, se usaba una tarabilla, *txarabillia* o *txarambela*, que se movía desde fuera. Estaba hecha con madera.
- I.20.1. No he encontrado casos de decoración u ornamentación en muros, techo y alero, en caseríos del campo. Un caserío de Gane que fue posada, estaba pintado en rojo por fuera. Las puertas y ventanas tienen piedra labrada en caseríos construidos totalmente en piedra. Los portales también tienen piedra labrada a las dos esquinas laterales. En algunos caseríos he encontrado ventanas góticas. (Ver fotos).
- I.20.2. He encontrado una inscripción en una piedra del caserío Olabene que parece que no pertenece al caserío, sino que está llevada de otra parte. Dice así:

SOI D CAPELLA (N) IA
Y PERTEN (EZC)O A LA
CASATA D ZUGASTIE (NA)GA

Hay otra inscripción en la casa n.º 47 de la carretera hacia Bilbao. Dice: Hnos. FELIPE Y FLORENCIO ABASOLO, Año de 1940.

- I.21.1. El hogar *suitea* o *surtia* está junto a la pared lateral de la casa, hacia el centro de la cocina generalmente. También solía estar aprovechando una de las esquinas de la cocina. En los caseríos más antiguos estaba en el centro de la cocina y no tenía chimenea para la salida del humo.
- I.21.2. La forma del hogar es rectangular y se hacía el fuego sobre una losa rectangular algo elevada sobre el suelo. Más modernamente en lugar de la losa se ponía una placa de cemento, dejando debajo un hueco que servía de horno. Alrededor había una plancha de hierro de unos 8 cms. de anchura de forma rectangular, *suburdiñia*, que impedía la caída de la ceniza.
- I.21.3. La base del fogón, era una plancha de hierro en época reciente. Interiormente losas de piedra o cemento. Al fondo una plancha de hierro con algunas figuras generalmente el árbol de Gernika, la chimenea rectangular o cuadrada, el llar y una especie de campana, para recoger los humos hacia la chimenea. Algunos fogones tenían un pequeño horno y sobre él una placa de cemento que es la base del fogón. Por los años 50 se generalizó este hornillo. En épocas anteriores era un signo de categoría tener un fogón con hornillo.
- I.21.4. El combustible empleado en la cocina son ramas secas de la clase de árboles que más abundan. Antes, roble, *aretxa*, aliso *altza* y argoma *otabarra*: Desde 1930 aproximadamente, pino. Además para poner al fondo del fogón se traía alguna raíz o tronco grueso, llamado *subillostia*. También se empleaba como combustible carbón vegetal, *basoko iketza*.
- I.21.5. La base del fogón era antiguamente una o varias losas de piedra rectangulares. Después se empleaban chapas de hierro y cemento. El fondo del fogón tenía generalmente una plancha de hierro con alguna figura de San Miguel o de algún árbol.
- I.21.6. El llar *laratza*, *laratzue* estaba formado por una barra de hierro sujeta hacia la mitad de la chimenea aproximadamente. De ella colgaba una cadena que en uno de los eslabones tenía un gancho de hierro. Con este gancho se ponía a mayor o menor altura lo que estuviera en el fuego.

- I.21.7. La cocina sirve para preparar la comida de las personas, la de los animales domésticos, para calentar las personas, para secar el calzado y para calentar el agua en cualquier ocasión que se necesite. El ajuar de la cocina estaba formado por los utensilios necesarios para la alimentación humana: pucheros, *lapikoak*, cazuelas de barro *kasuelak*, sartén *sartana*, marmita de barro, *topiñe*, la parrilla *parrillia*, el trébede, *treberia* para poner sobre él algún recipiente, diversos tipos de baldes *baldiak*. Para comer las personas se emplea el siguiente ajuar: cuchara, *kollara*, tenedor *tenedora*, cuchillo *kutxilloa*, plato *platera*, vaso *basue*, botella *botillia*, fuentes *fuentiak*, jarra *pitxerra*. Todo este ajuar se guardaba en un armario de cocina llamado *baldia*, balda. Este armario tenía estantes de madera en su parte superior, tenía tiradores para guardar semillas. En la parte inferior se solían tener gallinas, en algunos caseríos.

Antiguamente se empleaba como mesa una especie de biombo de madera que separaba la cuadra de la cocina y que en su mitad superior se podía doblar horizontalmente. Se llamaba *txitxillue* o *sisillue* tal como me han dicho en el caserío Basabe. Actualmente se emplea la mesa, *maiije*, y las sillas *sillek* o *jarlekuek* que están hechas con un armazón de madera y el asiento con castaño, con mimbres entrecruzadas o con madera. El asiento de madera bajo recibía el nombre de *aurkijje*. Para manipular el fuego se emplean unas tenazas de hierro *tenasak*. Para la limpieza existía una fregadera de piedra, *arrije* de la que caía el agua sucia fuera por un canal abierto en la misma piedra.

- I.22.1. No he encontrado leyendas sobre el fogón la cocina o la chimenea.
- I.23.1. El dispositivo para escape de humos es la chimenea. Algunos informantes han conocido la cocina con el fuego en el centro y sin chimenea. He encontrado dos cocinas de este tipo, una en el caserío *Munitxa* y otra en el caserío *Zabale-goikoa*. En este caserío el llar está colocado colgando de una viga y todas las paredes negras por el humo. A la izquierda tenía una valla de metro y medio de altura que daba a una especie de pasillo, *askeurria*, que limitaba a su vez con los pesebres, *askak*.
- I.24.1. Los utensilios que se empleaban en el horno son los siguientes: *ipitze*, que era una escoba hecha con helechos verdes u otras ramitas verdes y con un mango largo para quitar el polvo que quedaba después de quitar la ceniza; *belekijje* que tenía forma de rastrillo pero en lugar de puas tenía una pieza transversal de madera, *palia*, una chapa fina con un mango para introducir los panes en el horno.

- I.24.2. Hay horno en muchos caseríos. Se usó en el primer cuarto de siglo. Luego los panaderos comenzaron a vender pan por los caseríos. Después de la guerra volvieron a usarse semanalmente los hornos para hacer pan.
- I.24.3. El horno tiene forma de un casquete esférico, sobre un soporte o base de un metro de altura. Está dentro de una edificación pequeña de tres paredes y tejado a dos aguas.
- I.24.4. La edificación exterior con piedra pequeña y mortero. El tejado con vigas, madera y tejas. El horno propiamente dicho está hecho con ladrillos refractarios cubiertos por fuera con arcilla. El pavimento del horno está también hecho de ladrillos o lozas de piedra.
- I.24.5. Generalmente está delante de la casa, a uno de los lados y separado algunos metros de ella.
- I.24.6. Se emplea para cocer el pan sea trigo o de maíz. A veces se aprovecha el calor una vez terminada la hornada para asar frutas. En el cobertizo que tiene delante suelen dejar algunos aperos de labranza.
- I.25.1. Alumbrado con aceite. Se echaba aceite a un plato. Luego se ponía un trapo alargado en forma de mecha que empapado en aceite iba ardiendo.
- En la cocina se empleaba el alumbrado a base de carburo. El sistema era sencillo. En un recipiente se echaban trozos de carburo. La mitad superior cilíndrica que se llenaba de agua, se cerraba en rosca con la mitad inferior donde iban las piedras de carburo. El agua al caer gota a gota, provocaba una reacción y los gases, combustibles salían por un morrito. Esos gases eran los que daban luz al arder. También se empleaba el petróleo. Había faroles que alumbraban con ese líquido. Alguno de los niños de la casa sostenía el farol a la altura de su cabeza en el establo o en el pajar. En caso de no haber niños la mujer sostenía el farol mientras el marido hacía los trabajos. También se solía dejar colgado de la columna que había en el centro de la cuadra. Cuando se acostaban, los padres generalmente llevaban el farol, y los que iban a otras habitaciones se acostaban sin luz o encendían una vela fina, recogida en forma de rosca de color amarillo llamada *argisarijje*. Ahora se emplea luz eléctrica pero no hay en todos los caseríos. Donde no hay, se emplean pequeñas bombonas de gas «camping-gas».
- I.25.2. El farol se colgaba de un clavo. No he encontrado otros soportes de lámparas. También el recipiente de carburo se colgaba de

algún punto alto. El farol de petróleo tenía una base cuadrada de hoja de lata y en ella un pequeño depósito de petróleo en que iba introducida una mecha que ardía en su extremo exterior. Este depósito iba dentro de un armazón de hoja de lata que sostenía cuatro cristales rectangulares. La parte superior tenía una forma cónica y terminaba en un agujero por el que salía el humo.

- I.25.3. El procedimiento que se empleaba a principios de siglo era frotar dos piedras de pedernal. Más tarde entraron las cerillas y mecheros.
- I.26.1. En la planta baja junto a la cocina suele haber un cuarto *beko-kuartue* que suele cumplir la misión de despensa, de sala de costura si hay máquina en casa, y comedor para las fiestas más importantes que se han enumerado. En la primera planta suelen estar las habitaciones para dormir, una sala que suele emplear de comedor para los días de fiesta, y el servicio. Encima de esta planta de piso de madera sobre vigas también de madera suele estar el camarote con objetos viejos y material que sirve para reparar la casa o para hacer trabajos de carpintería. Las habitaciones de la primera planta recibían el nombre genérico de *goiije*. A veces tenían nombres más específicos como *kuartu neusijje* o *kuartu barrijje* o *goiko kuartue*, la habitación grande, o la habitación nueva, o la habitación de arriba. Este nombre se daba a la habitación de los padres. Otras habitaciones eran llamadas por el nombre de su ocupante. Así *Bixentijjen kuartue*, el cuarto de Vicente; *osabian kuartue*, el cuarto del tío. Además había otros muebles: *Komodía* que era un armario con varios tiradores grandes y de 1 metro de altura. *Mesillia*, la mesilla, *armarijjoa*, armario de ropa, y alguna silla, *sillia*.
- Entre los objetos religiosos había algún cuadro de la Virgen, un rosario grande colgado en la pared, *errosarijjoa*; alguna aguabeneditera, *urberinketu ontzijje*; alguna cruz, *Kurtzia* o algún cuadro del crucificado.
- I.26.2. El arcón *kaixia* se empleaba para guardar grano de trigo o maíz, harina o ropa. Cada arcón servía para una de las cosas. *Eskapolota*, era el nombre de un armario grande de madera que servía para tener la ropa.
- I.27.2. Las construcciones que acompañan a la casa son la cochiguera, *txarrikortia* adosada a la casa o algo separada; el gallinero, *ollotokijje* en algunos pocos casos; el pajar en la misma casa y el horno que generalmente está delante de la casa y separado unos metros de ella. Cuando hay varias casas juntas en grupo, suelen tener un único horno. En algunos casos, solía haber un calero junto a la casa. En las tejavanoas se guardaban los aperos: el carro

burdijje; *ariake*, el arado; *itaillek* o *igitaillek*, una especie de arado; *narra*, la narria; y un rodillo de piedra para desmenuzar los terrones, *bolñeta arrijje*.

- I.28.1. Hay algunas chozas de pastor. Su forma es rectangular, de paredes de piedra con tejado a dos aguas. La habitación única hace de cocina y dormitorio y tiene una especie de red hecha con ramas para secar quesos. El ajuar era una cama que se hacía con ramas, algunos recipientes para preparar la comida y hacer queso y la escopeta. Había antes de la guerra algunos carboneros *ikesgiñek* que hacían sus chabolas junto al montón de carbón que estaban haciendo.
- I.29.1. La forma del caserío es rectangular y bastante amplia. Las estructuras tienen bastantes vigas de madera en caseríos de cierta antigüedad y desconocen totalmente el hierro y el cemento. Tienen poca altura los caseríos mientras la construcción moderna más usada en la zona, ocupa poca superficie y tiene mucha altura y emplea hierro y cemento en abundancia. Antes no había más que algún riachuelo junto a un grupo de caseríos que servía para limpieza. Para beber se traía agua de fuentes que abundan en la zona. Actualmente en muchos caseríos tienen agua corriente con la correspondiente red de tuberías, pero todavía quedan algunos sin esta ventaja. También hay caseríos sin luz en San Juan de Ergojjen, Aldana, San Miguel y el grupo de caseríos llamado Garitondo y en la falda de Belatxikieta. En el casco urbano hay agua corriente y luz, pero la mayor aglomeración humana crea un ambiente polucionado, por el humo de las fábricas, los residuos que echan al río, y la basura debida a los deshechos. En el caserío en cambio el interior de la casa es menos limpio que en el casco urbano, pero el ambiente es mucho más limpio. Con el uso del gas en los caseríos resulta más limpia que antes la cocina.
- I.30.1. Al encender el fuego no se emplean ritos especiales. Al recoger el fuego una de las informantes dice que se empleaba la siguiente fórmula:

«Gure etzean sue batu
gure etzean Jesukristo sartu
gure etzean Jesukristok baño
ez deijjela parterik artu».

«En nuestra casa se recoge el fuego, en nuestra casa entra Jesucristo, en nuestra casa, que nadie tenga parte más que Jesucristo».

- I.31.1. No hay días en que se haga fuego especial excepto el día de San Juan.
- I.32.1. No recuerdan los informantes que se celebre algún rito con el llorar al venir a la casa una persona nueva o un animal recién adquirido.
- I.33.1. Cuando se va a administrar la unción de enfermos a alguno de los inquilinos. Por la noche se reza el rosario mientras se desgrana el maíz o se da la hierba a las vacas antes de cenar. En mayo se hacían las flores; se rezaba el rosario. Se cantaba la siguiente tonadilla:
- | | |
|----------------------|-----------------------|
| «Lora gustijjen lora | Flor de las flores |
| grasien grasía | gracia de las gracias |
| su sara ama maite | tú eres madre querida |
| dontzella garbia» | la doncella limpia. |
- I.33.2. La mayoría de las casas tenían su *jjarleku* o fuesa en la iglesia. Eran menos las que tenían una sepultura en el cementerio. Los que tenían sepultura eran los propietarios de terrenos.
- I.33.3. En el *jjarleku*, los familiares solían oír la misa. Si los dueños se iban, la sepultura quedaba para los inquilinos que vivían en la propiedad del dueño. La sepultura de la iglesia se empleaba sólo para encender las velas por el difunto durante la misa, y para que la mujer más cercana, por parentesco al difunto, estuviera junto a la fuesa, oyéndola.
- I.34.1. *Parroki denporia*, se llamaba a la cuaresma porque en ese tiempo el sacerdote llevaba la comunión a los ancianos que no podían asistir a la Iglesia. También servía de iglesia cuando se llevaba la comunión y el viático a un enfermo.
- Quando oían la campanilla del santísimo los más cercanos a la casa del enfermo salían con una vela a recibirlo. Incluso extraños que se cruzaban con el santísimo venían a acompañarle, y los que estaban lejos trabajando en el campo se ponían de rodillas al oír la campanilla.
- I.34.2. Los niños que mueren sin ser bautizados se entierran en un terreno separado de lo que es propiamente el cementerio. Era un trozo de tierra que tenía su propia entrada. Por ella se traía al cadáver del niño muerto, sin cruzar ni pisar el cementerio, y se le enterraba allí.
- I.35.a. Al terminar la construcción de una casa se coloca una rama de laurel de metro y medio clavada a la viga central o *gallurre*. También se daba un banquete con este motivo. El que había

mandado construir, invitaba a los albañiles, carpinteros y carreteros que habían participado en el trabajo. Este banquete se llamaba *lorra*. Los carreteros eran invitados porque hacían el importante trabajo de traer los árboles talados para hacer vigas, a la zona donde se iba a construir la casa.

- I.35.b. Esta costumbre de bendecir una casa nueva el cura, se ha generalizado después de la guerra. Los informantes no recuerdan que se hiciera así en épocas anteriores.
- I.35.c. Para proteger la casa contra las tormentas se encendía la vela bendita traída el día de la Candelaria, o se la sostenía en la mano o se ponía en la mesa de la cocina, una vez encendida. También se invocaba a Santa Bárbara con la siguiente fórmula:

Santa Bárbara bendita
que en el cielo estás escrita
con papel y agua bendita.

En algunos caseríos tenían la costumbre de traer agua bendita el domingo de la iglesia y la echaban alrededor de la casa. Esto lo hacían todos los domingos. También existía la costumbre de quemar hojas y ramas de laurel bendito para que se alejasen las tormentas. Contra las fieras, insectos, roedores, malos espíritus y brujas se hacía la fogata de San Juan.

El día de San Juan se recogía con el rocío de la mañana una carga de helecho. Se extendía en el portal y la gente, al pasar lo pisaba. Estos helechos se recogían y se guardaban en el camarote. Se empleaban en la hoguera de San Juan del año siguiente. Además se recogía, antes de la fiesta del Corpus, *espatataina* que el día del Corpus se extendía por el pórtico de la Iglesia, por donde pasaba la procesión del Santísimo. Acabada la procesión, cada uno de los asistentes recogía un manojo. Recogían los más largos y se los ponían en la cintura para quedar libres del dolor de cintura. Este manojo se guardaba en el camarote junto con los helechos de San Juan.

También eran combustibles para la hoguera de San Juan las ramas de laurel bendecidas el día de Ramos. Ese día se llevaban a la iglesia ramos de laurel, *ereiñotza* al que se le ponía un brazo horizontal de sauce, *saratzá*. Se llevaba un manojo de ramas de laurel preparadas así y envueltas con el pellejo de sauce. Cuando más ancho fuera ese pellejo y más vueltas diera a las ramas de laurel, era más elegante. Se les ponía también romero a esas ramas. Una vez bendecido en la iglesia se traía a casa. Se guardaban hasta el día de Pascua y ese día se bendecían con agua bendita traída el mismo día de la iglesia. Luego se

ponía una cruz de esas en cada huerta de la casa. En la huerta más grande se ponían tres cruces. Se ponía también una cruz en la puerta de la casa y en la puerta de la cuadra. Los laureles que sobraban se juntaban con el manojo que había en el camarote y se quemaba todo esto el día de San Juan. Mientras ardía la hoguera de San Juan se cantaba «San Juan, San Juan, lapurrak eta sorgiñak erre, artuak eta garijkek gorde, biba, biba San Juan». «San Juan, San Juan, que se quemen los ladrones y brujas; guarda el maíz y el trigo. Viva, viva San Juan». Se cogían teas de esa hoguera y se recorrían las huertas cantando la letra citada. También se saltaba sobre la última hoguera, que era la mayor y se hacía delante de la casa (33).

- I.35.d. Lo único que recuerda la informante es que se solía echar agua bendita a la cuadra y a los animales. El día de San Antonio de Padua se bendecían los animales y a veces se ponía en la cuadra una estampa de este santo, protector de los animales.
- I.35.e. Ninguno de los informantes conoce la costumbre de colgar animales o cráneos en las paredes o puertas para proteger el establo o la casa.
- I.36.f. Lo único que se hace para proteger la cuadra de enfermedades, animales dañinos y espíritus malignos, era echar agua bendita. Se criaba alguna oveja negra pero únicamente para tener lana negra para hacer cuerdas del mismo color para las albarcas.
- I.36.g. Todos los árboles altos eran considerados como posibles pararrayos, así como todos los objetos metálicos, hacha, hoz, guadaña, etc.
La mayoría de los caseríos tienen un laurel cerca de la casa. Algunas lo tienen detrás; otras, a un lado; y otras, a algunos metros de la casa. Era utilizado para perfumar a la ropa durante la colada y cuando se guardaba doblada en el armario; para perfumar la ropa de los niños pequeños; y para perfumar a los mismos niños.
- I.36.1. El terreno contiguo a la casa se llama *etxeurria*, si está delante, y si está detrás, *etxostia*.
- I.36.2. Detrás de la casa o a un lado suele haber una huerta dedicada al cultivo de hortalizas y frutas que son para consumo del caserío y que exigen mucho cuidado. Porque son vegetales dé-

(33) Ver *Anuario de E. F.* II (1922) págs. 92-93. La versión de la letra de la canción que aparece en esa revista es más completa.

biles para este clima o son frutas poco comunes, en la zona, como el melocotón.

- I.37.1. Se come tres veces al día. El desayuno *armosue*, la comida *beskarijje*, la cena *afarijje*. Durante el año el que iba a trabajar al monte o al campo llevaba un almuerzo frugal *amarretakoa*. Solía ser un huevo cocido. Los que quedaban en casa no tomaban almuerzo. La merienda *berijjendia* consistía en un trozo de queso sin pan.
- I.38.1. Se come en la cocina, *eskatza*, los días normales. En las fiestas en la sala llamaba *leñerijje*. El desayuno en algunos caseríos a las 8; en otros dormían hasta las 9 y hacia las 9 y media el desayuno. La comida entre 1,30 y 2. La cena de 9 a 10 de la noche. En un caserío había una criada a la que hacían trabajar mucho y alimentaban con cierta avaricia. Ella solía cantar:

«Nais dala udie,
nais dala negu
goixeko sortziretan
armosu ordue (34).

«Sea invierno o sea verano, la hora del desayuno es a las 8 de la mañana.»

- I.39.1. La comida principal era la del mediodía *beskarijje*.
- I.39.2. En el desayuno se comían las castañas cocidas la víspera. Algunos talos con leche, aunque esto era menos frecuente y antes del talo y de la leche una sardina en salazón o bacalao. El talo con leche cuando era época de leche. La comida constaba de alubias con un trozo de tocino. Los días de vigilia en vez del tocino se echaba aceite. Si era época de manzanas, manzanas asadas. Todos comían del mismo plato o recipiente. Generalmente el caldo no era espeso y no abundaban las alubias dentro del caldo ligero. Para acompañar se comía talo y como bebida, agua fresca de la fuente.

La cena constaba de sopa de ajo pero hecha de la siguiente forma: se hacía el caldo en un recipiente de barro *topiñe* con agua, ajos abundantes y un poco de aceite crudo. Se calentaba

(34) Dn. Félix Zamalloa recogió esta otra variante en *Anuario de Eusko Folklore*, I (1921), pág. 51:

«Nai ixen udie	«Sea verano, sea invierno
Nai ixen negue	a las ocho de la mañana
Goixeko zortziretan	es la hora del desayuno»
da armuse ordue»	

Dn. Félix, que fue uno de los primeros colaboradores de J. M. de Barandiarán, ha fallecido en agosto de 1976.

esto y cada uno tenía una escudilla de barro (del mismo material que las actuales cazuelas), con sopas, a la que echaba ese caldo. Después de esto comían castañas asadas. Y para terminar un poco de leche. También se comía talo con leche.

- I.40.1. En el número anterior quedan descritos algunos condimentos, como el aceite, el tocino, que más que comida resultaba condimento. Además empleaba la pimienta *piper-miñe*, nabo *arbiije*, y algún puerro, así como también ajos y cebollas fritos. Se compraba una botella de aceite en Navidades y con unas gotas añadidas al agua se hacía caldo, que a su vez se guardaba en una botella.
- I.40.1. Sí existen diferencias en las comidas según las fiestas y en ciertas tareas del campo, sobre todo en la trilla, en la que todos los vecinos se ayudaban unos a otros. También con motivo de la matanza del cerdo se hacía una cena especial.
- I.41.2. En Navidades y en las fiestas del patrón del barrio, se tomaba chocolate en el desayuno. El día de Navidad la comida era; berzas, garbanzos, gallina y arroz con leche, *arroskoletxia*. También se bebía vino que servía el vaso el presidente, bebía él y pasaba al siguiente y así se iban pasando.
En la Nochebuena se cenaba: berzas con aceite, *orijjo-askak*, bacalao, aunque no mucho y una pasta con nueces molidas, *intxur-saltzia* (35). En otoño, cuando iban a recoger cama para el ganado, llevaban jamón *pernille*.
También existía la costumbre de dar un banquete el día del entierro. Luego algunos excitados por el vino solían reñir en el camino e incluso se llegaban a romper la ropa.
Los domingos como cosa especial se comían garbanzos a los que se echaba un trozo de carne.
- I.41.3. Antes de comenzar la trilla se daba una copita de anís con un trozo de pan. En la trilla se distribuía vino en botas o sangría mientras trillaban. Se solía preparar comida mejor y los dueños de la máquina trilladora comían invitados en la casa en que se hacía la trilla.
Se ponía cocido y carne guisada. Como postre sopas de pan en leche, frías y con un poco de azúcar.
También había comida especial con motivo de la matanza del cerdo. Ya se describe en otra parte de esta encuesta.
- I.42.1. Se servían los platos en el orden en que se ha expuesto su descripción.

(35) Para su composición ver *Anuario* de E. F., II (1922) pág. 79-80.

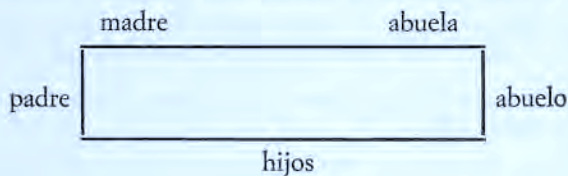
- I.43.1. La bebida más usada era el agua. En las faldas del Bizkargi, hacia Amorebieta, hay fuentes de agua muy fresca y buena: SUBITTO, ARRILABAN o ARLABAN y otra encima de Aldana. Además el que tenía manzanas hacía sidra. Con las manzanas se hacía otra bebida. Se llenaban una o varias cubas de agua y se le echaba lo que quedaba de las manzanas empleadas para hacer sidra y otras partidas en trozos pequeños. Antes de echar a la cuba los trozos de manzana se secaban al sol. Una vez que se echaban a la cuba se tenía cerrada tres días y ya se empleaba como bebida. Se llamaba *pitipine*.

Txakoliñe, el chacolí, es otra bebida que se producía en esta zona. Se recogía la uva y se la colocaba en cestos. Se ponía un trapo limpio encima y se pisaba la uva sobre un balde. Del balde se echaba el jugo a una cuba. En algunos caseríos tenían un recipiente de piedra que dejaba caer un chorrito de jugo (ver foto). Se mantenía cerrado en la cuba hasta que fermentaba y entonces le sacaban la suciedad que salía a flote. Una vez hecho esto se dejaba cerrada la cuba y se comenzaba a beber la nueva cosecha de chacolí hecha en otoño, en la fiesta de Todos los Santos.

Además en Navidad y en las fiestas del barrio se compraba vino. Cuando las vacas no estaban estériles también había leche. Y el café se bebía únicamente en fiestas muy grandes, como Navidad o la fiesta del barrio.

La bebida que se sacaba en la comida la servía el padre a un vaso de cristal grueso. Comenzaba a beber el padre y pasaba al que tenía a su derecha y éste al siguiente y así iba corriendo el vaso.

- I.44.1. En los días corrientes todos comen en la misma mesa.
- I.44.2. El orden es el siguiente: el padre que preside la mesa, a su derecha la madre, luego la abuela, el abuelo y en la parte opuesta al padre el hijo mayor y los demás hijos por edad comenzando por la parte izquierda del padre. Los días de fiesta en algunas casas, los niños comían debajo de la escalera, o en mesa distinta a los mayores, para no oír las conversaciones de los mayores. Gráficamente otra forma de colocarse a la mesa era la siguiente:



- I.45.1. Todos comían de un plato común que era de barro y de color blanco por dentro. El morokil, *marokilla*, lo comían del recipiente en que se hacía *galdaillia*, echando leche fría encima. Cuando había carne, cada uno de los comensales tenía que levantarse de su asiento un poco para coger el trozo.
- I.46.1. Se usaban cucharas de madera y tenedores de metal. Cada uno el suyo. La cuchara se empleaba como ahora para todas las comidas líquidas y el tenedor para comidas sólidas. Había cucharillas metálicas para el café.
- I.46.2. El material de las cucharas de madera era el haya y la forma era algo mayor de las actuales.
Había un cuchillo en la mesa únicamente.
- I.47.1. Los alimentos cocidos, alubias, garbanzos, sopas y demás se comían con cuchara. La carne con el tenedor.
- I.48.1. Los huevos se comían fritos o pasados por agua. Pero se comían solamente cuando se iba al médico, y éste ponía alguna receta por estar enfermo. Los demás se vendían.
- I.48.2. En algunos sitios los ponían en conserva, en cal con agua.
- I.49.1. Se rezaba antes de la comida, cuando se habían juntado todos en la mesa.
- I.49.2. Generalmente se rezaba un Padrenuestro. Algunos rezaban tres o cuatro Padrenuestrros. Cuando comía uno solo se santiguaba al empezar la comida.
- I.50.1. Los días de ayuno eran: Nochebuena por la mañana, todos los viernes del año y la víspera de la Ascensión. Esos días se comía al mediodía y a la noche. Por la mañana ayuno completo. Al mediodía se comía alubia blanca con sebo, no con tocino y castañas, pero menos que en un día normal.
- I.51.1. Sí.
- I.51.2. Los días en que se toman manjares especiales son el día de Navidad y la fiesta del patrón del barrio. Esos días se comía carne guisada y como postre arroz con leche. El día de Pascua se comía conejo o gallina. El día de Pascua las madrinas daban a sus ahijados un pan especial llamado *mokotza* que también se hacía en las panaderías. Era un pan redondo, cocido después de echarle un huevo batido encima. Metido en medio llevaba un huevo cocido en posición vertical.

También el día de la trilla y de la matanza del cerdo se tomaban manjares especiales, como ya se ha dicho.

La carne guisada y los garbanzos eran comida de día de fiesta.

- I.52.1. Antes de la guerra entre 1900 y 1925 sí. Luego hasta la guerra los panaderos iban vendiendo pan a los caseríos, en burros. En la posguerra comenzó de nuevo cada caserío a hacer pan en el horno.
- I.52.2. Se hacía pan casero con harina de trigo y con harina de maíz. Con harina de trigo se hacían unos panes redondos de unos 30 cms. de diámetro y unos 5 cms. de espesor. Se llamaba *ogijje*. El pan hecho con harina de maíz se llama *artoa* y *opille*. *Opille* era más delgado y *artoa* más grueso y se consumía inmediatamente después de la hornada, mientras que el pan de trigo se conservaba perfectamente durante toda la semana.
- I.53.1. El combustible era leña de pino bien seca. Los utensilios eran *ipitze*, una escoba hecha de ramitas verdes con un mango largo para recoger el polvo; *belekijje*, que era como un rastrillo para recoger y sacar las cenizas, y *palia*, una pala de chapa fina, con un mango muy largo, con la que se metían y sacaban los panes.
El pino como combustible para el horno es de uso reciente. Antes se usaba argoma *otia* o brezo *giñerria*. La escoba se hacía sobre todo con helechos verdes atados a un mango largo.
- I.54.1. Se cogían un poco de la masa recién hecha y se dejaba en una taza hasta que se agriaba. Esa porción de masa se empleaba como levadura, tanto para pan de maíz como para pan de trigo.
- I.55.1. La masa se hacía con la mano, en un armario llamado *aspiria*. La mitad superior del armario era para hacer la masa y guardar los panes cocidos. En la mitad inferior se guardaban aceite, botellas de vino y otras bebidas corrientes. Una vez hecha la masa se tapaba con un trapo blanco y una manta encima para que fermentara. La masa fermentada se llamaba *masa jgagijje*. Se tenía así hora y media o dos horas y se revolvía de nuevo la masa. Cuando ya quedaba suave, se partía en trozos y se les daba la forma con las manos. Se dejaba media hora, se le hacía unos cortes superficiales en forma de cruz o varios cortes perpendiculares entre sí, o se perforaba con un palito o un tenedor y se metían al horno con la pala.
- I.56.1. La forma del pan era redonda. Tenían un diámetro de unos 30 cms. y 5 cms. de espesor. El talo tenía también unos 30 cms. de diámetro por 2 cms. de espesor. Además se hacía otra especie de pan, de forma ovalada y de unos 3 cms. de espesor. Tenía

poca corteza y una miga densa. Se llamaba *pamitxia*. El peso de cada pan de trigo es aproximadamente de 2 kilos. Hasta 1925 aproximadamente se cocía pan en los caseríos. Luego hasta la guerra los panaderos iban vendiendo pan por los caseríos con asnos. En la posguerra volvió el uso de los hornos y se cocía pan en casi todos los caseríos. Los panaderos comenzaron de nuevo a vender pan por los caseríos hacia 1960.

- I.57.1. A la masa, tanto de maíz como de trigo, se le añadía sal. Y a la harina de maíz, un poco de harina de trigo. Pero ningún otro producto.
- I.58.1. No se hace pan con harina de centeno, *sikirijjoa*.
- I.59.1. Se hace con harina de maíz. Se llama *artoa* y se hace para toda la semana, como el pan de trigo que se hacía de sábado a sábado.
- I.59.2. Este pan de maíz se cocía de la misma forma y en el mismo horno que el de harina de trigo. Se hacía primero la hornada de pan de maíz, a continuación se metía la hornada de pan de trigo.
- I.60.1. Se hacían talos con harina de maíz. La masa de harina de maíz fermentada se llamaba *arto jgagije*.
- I.60.2. Se hace generalmente todos los días por la mañana y se comían en el desayuno, con leche o también con algún trozo de tocino o jamón en medio, como los bocadillos. La pala en la que cocían los talos se llamaba *taloparia*. También se comían los talos con alubias, berzas y puerros con patatas. El talo se comía en todas las comidas.
- I.61.1. Se mataban cerdos en la mayoría de los caseríos. Ovejas y conejos en pocos sitios. Gallinas en pocos sitios, pues vendían, y la única ocasión en que mataban era cuando una mujer de la casa había tenido descendencia.
- I.61.2. El cerdo se mataba entre el 8 de diciembre y primeros de marzo. Según otro de los informantes, se mataba entre los días anteriores a Navidad (20 de diciembre) y San Blas (3 de febrero). Otro informante dice desde el 8 de diciembre hasta el 31.
- I.61.3. El día de la matanza todos los que iban a participar en la matanza del cerdo bebían una copa de anís *kañia* hacia las 9 de la mañana, con un trozo de pan. Ofrecía la copa el ama de casa. Se solía llamar a los vecinos, parientes o conocidos que vivían cerca para sostener el cerdo. Le sostenían de las patas y de las orejas y otros le ataban la boca. Lo ponían sobre una mesa baja y el matarife le metía el cuchillo por el cuello y le daba un giro como

a una llave. Luego entró el uso del gancho para sujetar al animal. Una mujer recogía la sangre en un barreño y la iba moviendo con la mano.

Una vez muerto el cerdo, lo ponían sobre un montón de helechos preparado de antemano para quemarle todos los pelos y luego le limpiaban con agua y un cepillo. Luego le abrían en canal y le sacaban todas las vísceras interiores y los dejaban colgando a unos 20 cms. del suelo de un poste grueso, llamado *urkulue*. Se limpiaban los intestinos, que luego serán empleados para hacer las morcillas y a veces chorizos. A la sangre recogida se le añadían trozos de arroz cocido, puerros bien picados y cebollas bien picadas. Además se le añadían trocitos de grasa del mismo cerdo. Con este material se hacían morcillas. El puerro y la cebolla se doraban en cazuelas. Además del cuchillo se solía usar, aunque en época más reciente un gancho para sujetar el cerdo.

Una vez colgado el cerdo, se comía el hígado frito. Luego continuaba el trabajo. Se limpiaban el resto de los intestinos y se descuartizaba el cerdo. Por la noche se celebraba una cena. El menú constaba de alubias blancas (consideradas de categoría inferior a las rojas), morcillas, vino e higos o pasas. Esto era lo más general. Los más pobres cenaban alubias blanca y morcillas. Los más pudientes añadían al menú habitual bacalao o guisado, morcillas en mayor abundancia y café y copa, incluso. Este menú pertenece a la zona de Boroa (Garitondo); en la zona de San Juan (Ergojjen) el menú variaba un poco: alubias blancas, morcillas, hígado o magras de cerdo mezcladas, manzanas o nueces, y como bebida chacolí.

Acabada la cena se hacía baile con guitarra y pandero, si alguien sabía tocar.

En el barrio San Juan (Ergojjen) algunos mataban una oveja o un cordero el día de San Juan (24 de junio), fiesta del barrio. También mataban alguna gallina. El día de Pascua era la fiesta de los niños. Se mataba algún animal doméstico, oveja, conejo, gallina, cuando se celebraba alguna fiesta como boda, o primera comunión.

El cerdo se mataba con la luna en cuarto menguante, *ilberia*, y esto porque el tocino del cerdo que se mata en esa época, saca espuma al freírlo y porque se sala mejor.

- I.62.1. Los embutidos que se hacían eran las morcillas de diversas clases y los chorizos.
- I.62.2. Las morcillas se hacían todas con los materiales indicados de

sangre, puerro, cebolla, arroz y grasa. En algunas casas les añadían pimienta. Los chorizos se hacían con magra y grasa de cerdo. Se pasaba todo esto por una máquina que los picaba y se iban haciendo los chorizos metiendo directamente de la máquina al intestino y separándolos luego con un atadura. Se les echaba también sal. Cuando era excesiva quedaban blancos.

- I.62.3. El intestino usado era el del cerdo. Pero para los chorizos se solía comprar intestino de ternera. Las morcillas tenían distinto nombre según su espesor: había una morcilla gruesa, hecha con el estómago. Se llamaba *Lope* o *Jangoikoa*, *murtzillek*, hechas con el intestino grueso. *Odolostiak*, hechas con el intestino delgado y que se comían enseguida. *Lukinkek*, eran morcillas gruesas que se conservaban más tiempo. Se ponían colgadas de una madera y separadas por espigas desgranadas de maíz.
- I.63.1. Se regalaban las morcillas a los familiares y vecinos más cercanos. Y desde luego a todos los que habían ayudado en la matanza. El *Jangoikoa*, se mandaba al matarife.
Había caseríos que tenían fama de hacer buenas morcillas y otros, aunque pocos, de que no limpiaban bien los intestinos. Una vez que se marchaba el niño o niña que los había traído pues esa era la costumbre, y había tomado las galletas, o una copita de vino dulce o lo que se le diera, alguno de casa olía la morcilla para conocer si estaba bien o mal hecha. Si estaba mal hecha, se cocía y se tiraba a los perros o gatos.
Las morcillas se enviaban envueltas en hojas de berza o en un plato tapado con una hoja de berza. Junto con las morcillas se enviaba un trozito de tocino.
- I.64.1. Los embutidos tanto chorizos como morcillas se conservaban colgados. Las morcillas hasta consumirlas y los chorizos para que se secaran. Una vez secos se metían en una tinaja de aceite. Otros los metían en un saco y de vez en cuando echaban al puchero uno. Los chorizos tenían a veces unas manchas blancas por exceso de sal, y eran los primeros que se consumían. Mientras los chorizos estaban colgados se hacía un fuego mayor.
- I.65.1. No se fumigan los embutidos.
- I.65.2. Ni tampoco otras cosas. Pero se colgaban en la cocina y se hacía fuego muy grande y con mucho humo. El jamón se dejaba hasta que le salían unos bichitos por encima. Luego se ponía en sal y con una piedra grande encima para exprimirle bien, curarlo bien y para que tomara sal.
- I.66.1. No se desecan frutas. Sólo los trozos de manzana para hacer la

bebida tal como se ha dicho en la pregunta 43. Pero se recogían castañas y nueces, así como manzanas que se dejaban entre paja para que sazaran, *umautu*.

- I.67.1. Sí, se comen pero poco, porque la gente de los caseríos no sabe distinguir las venenosas de las que no lo son. Comen más setas los habitantes de la zona urbana.
- I.67.2. Las llamadas *kuletroak*. También las llamadas *Udabarriko setak* o setas de primavera. Otro informante me dice que se comían las siguientes clases de setas: *kuletro gorrijek*, *gibel-urdiñek*, *urritxek* y *perretxikoak*. Se comían asándolas a la parrilla, echándoles ajo y sal encima.
- I.68.1. Sí, se comen caracoles. Era uno de los platos de Navidades. Se recogen, se meten en un saco y se les echa salvado, *saije* y hojas de laurel, *ereñotza*.
- I.69.1. No es zona costera por lo que los mariscos son desconocidos. Actualmente sí se comen, langostinos y gambas principalmente.
- I.70.1. Se comen peces del río.
- I.70.2. Las truchas y los cangrejos, los barbos, la bermejuela y anguilas.
- I.71.1. La única clase de queso tiene forma circular y las dimensiones son según el recipiente en el que se hace. Se hacía en algunos caseríos. En invierno a la zona de San Miguel y San Juan solían venir pastores de Guipúzcoa que dormían en alguno de los caseríos y hacían queso con leche de oveja. Todavía en 1950 había uno o dos que venían de Guipúzcoa. Y en 1975 seguía viniendo uno desde Urbía. Estos pastores de Guipúzcoa venían desde primeros de diciembre a Navidad.
- I.71.2. Los quesos se hacían con leche de vaca y los que tenían rebaños con leche de oveja. Al principio de este siglo había varios rebaños en las laderas de Bizkargi y en Belatxikieta. Aquí siguen cuidando ovejas los hermanos Agustín y Jesús Aresti. En invierno suelen bajar un rebaño a las praderas de los caseríos que están más bajos, a 100 o menos metros de altura sobre el nivel del mar. El otro rebaño lo suelen llevar hacia la costa.
- I.72.1. Para cuajar la leche se empleaba cuajo de cordero.
- I.73.1. Primero se echaba la leche en un recipiente grande y se le echaba el cuajo. Se conocía al tacto cuando se cuajaba. Luego se le echaba sal y se rompía la leche cuajada. Una vez hecho esto se

presionaba con las manos para que el suero subiera y lo sólido quedara en el fondo. Se quitaba el suero y la parte sólida se cortaba en cuatro partes haciendo una cruz. Luego se ponía cada trozo en un recipiente, *gaztai ontzizje* y el queso adquiría la forma del recipiente. Estos recipientes eran metálicos y se compraban, o estaban hechos de castaño en el mismo caserío. Tenían siempre forma redonda.

- I.73.1. Las vasijas y utensilios para fabricación del queso son: *esne-ontzizje* vasija en la que es cuajada la leche; *gaztai-ontzizje* en que se hacía el queso y *gaztai-saria* una red donde se dejaban a secar los quesos.
- I.74.1. Los quesos tienen la forma de recipiente que generalmente en esta zona es redondo. No se fumigan ni se queman.
- I.74.2. Se ponen en una red con un marco de madera sobre la que se echa una fina capa de paja. Esta red cuelga del techo de la cocina. El humo ayudaba a secarlos, porque la cocina estaba llena de humo. Se hacían dos clases de queso: uno para comerlo enseguida más blando; otro más seco. Para hacer esta clase de queso se quitaba totalmente el suero y se exprimía más la parte sólida de la leche. Valía para todo el año. Se hacía siempre queso cuando la luna estaba en cuarto menguante *ilberia*.
- I.75.1. El suero se tira a los cerdos. Si alguno lo cuece y lo bebe es por una ocurrencia suya, no por ser costumbre. Se daba también al ganado.
- I.76.1. Sí, se hace.
- I.76.2. La cuajada se hace de la siguiente forma: Se cuece la leche y se le echa un poco de canela. Luego se enfrían en un recipiente, se le echa azúcar, cuajo, se agita y luego se deja en reposo.
- I.76.3. No se cuece la leche con piedras candentes. Sólo alguna persona anciana recuerda que se hacía así en su infancia. O sea introduciendo piedras candentes en la leche.
- I.77.1. Por lo que he pedido comprobar únicamente vendían leche antes, los caseríos que además de tener varias vacas, tenían la carretera cerca o algún medio de transporte para llevar la leche. Actualmente la venden la mayoría de los caseríos. Sacan las cantinas a los camiones de BEYENA que es la empresa que recoge la leche de la zona. Con frecuencia pasa un inspector que controla los grados de la leche y si tiene algún grado

menos del que dio la primera anotación del inspector, la empresa paga más barato el litro.

- I.77.2. Los que vendían lo hacían a un determinado número de clientes fijos del casco urbano del pueblo. Algunos en lugar de comer el pan de maíz con leche, lo tomaban con agua. Hacían una especie de sopa de ajo con pan de maíz. Vendían la leche, por ejemplo, porque una familia había pagado dinero para librar del servicio a uno de los hijos. Venía a costar entre 1900 y 1920, unas 1.500 ptas. Una familia compró así la liberación del servicio de un hijo. El secretario del pueblo cuando llevaron el dinero dijo: «Labradorien bekokiko ixerdijjaz estiela beingoan batzen onek diru gustijjek»; con el sudor de la frente el labrador no se recoge en un momento todo ese dinero.
- I.78.1. La leche agriada se llama *esne-garratza*.
- I.78.2. Generalmente se toma con la leche. Se solía dar a los niños extendiéndole en una rebanada de pan y echándole azúcar.
- I.78.3. En algunas casas si había quien supiera hacer, se fabricaba mantequilla para uso doméstico. Esto después de la guerra.
- I.79.1. La leche de burra dicen los informantes que es muy buena para los niños enfermos y débiles y para cuando tenían diarrea.
- I.80.1. Como legumbres se usan, las alubias rojas y blancas y otras de color pinto, *baba gorrijje* ta *suriije*; las vainas, *baiñek*; las arbejas, *iderrak*.
- I.80.2. Y como condimento el perejil, *perejille*, la cebolla, *kinpulia*, y el ajo, *berakatza*. También nabo *arbijje*; el pimiento *piperra*; el tomate, *tomatia* el pimiento picante, *piper-miñe*.
- I.81.1. Café se tomaba los días de fiesta muy grandes y el día de la *txarri boda* (ver pregunta 61). Se echaba agua en un puchero y encima el café molido. Se hacía hervir introduciendo una tea o con fuego exterior. Luego se pasaba por el colador y ya estaba preparado. La forma más corriente de hacerlo era hervir el agua, echarle el café molido mezclado con un poco de achicoria. Se tapaba y se tenía unos minutos. Luego se pasaba por el colador y se servía.
- I.81.2. La manzanilla se usaba contra el dolor de estómago. Los del barrio San Juan (Ergojjen) la recogían en Elordi, Eskorta y en la cima del Bizkargi. Se tomaba sin azúcar. No se tomaban otras bebidas, a no ser infusiones que se consideraban medicinales.

- I.82.1. Se bebía en las fiestas más importantes.
- I.82.2. La sidra y el chacolí se bebían con más frecuencia, pues se hacían en muchos caseríos de la zona.
- I.82.3. Entre los licores llamados con el nombre genérico de *paittarra* se bebía coñac y aguardiente cuando se tomaba café. En Navidades solían regalar una botella de anís que tenía un árbol dentro, y que una vez vacía, se volvía a llenar de agua, y se bebía.
- I.83.1. Todas estas bebidas eran compradas, menos la sidra y el chacolí que se fabricaban generalmente en la propia casa.
- I.84.2. En público se fumaba con una edad que oscilaba entre los 17 y los 19 años.
- I.84.1. Una informante dice que con 15 años.
- I.85.1. Se emplean varios sucedáneos del tabaco, sobre todo entre la gente joven que empezaba a fumar.
- I.85.2. *Sasi-matza* que se secaba y se fumaba a ocultas. Los pelos de maíz envueltos en las hojas más finas que tiene la mazorca de maíz. Esas hojas se llaman *kapaixak*.
Las barbas de maíz se recogían cuando el maíz estaba maduro. Se secaban bien al sol y con las hojas de la mazorca, que servía de papel, se fumaban.
- I.85.3. El tabaco propiamente dicho lo empleaban sobre todo las personas consideradas mayores de edad. Se compraba la hebra o el cuarterón. El cigarrillo lo hacía el propio fumador, vaciando tabaco desde la tabaquera o desde la petaca al papel de fumar y frotándolo entre los dedos índice y pulgar para deshacer los trozos grandes. Una vez distribuido sobre la hoja se envolvía con el papel cerrándole uno de los extremos y se pegaba con saliva.
- I.85.4. Se usaba la pipa *pipia* para fumar, sobre todo en el caso de las mujeres. Una de las informantes me ha comunicado que su abuela paterna, hacia fines del siglo pasado, fumaba. Lo hacía en una pipa del tamaño de un dedal, que tenía una boquilla larga. La pipa con los demás adminículos, se llevaba en una caja metálica que se llamaba *pipontzije*. Era cilíndrica, de metal y con una tapa encima. Se encendía con el conocido mechero largo que prende fuego por medio de la piedra. Se le llamaba *metxerue*.
Uno de los informantes cuenta la siguiente anécdota: Pedro

Loitia vivía en el caserío con su hermano y vinieron tres chicas del casco urbano de Amorebieta. Le cargaron la pipa de tabaco, pero en la parte inferior le pusieron pólvora. Y comenzaron los disparos. Entonces dijo estos versos:

Señoritas de mucho lujo
y poco dote (sic)
y moño al trote
y buen pote.

La pipa se llevaba debajo de la boina, sobre uno de los lados de la cabeza. El tabaco se guardaba en una caja de hojalata que tenía la tapa en forma de funda que se metía de arriba abajo.

Cuando no se apagaba bien la mecha había peligro de que prendiera el pantalón, como le sucedió a uno que cayó en la cuenta porque le comenzó a arder el pantalón. Así cuenta uno de los informantes.

- I.85.5. Se empleaba la yesca, *igeskia*. Se recogían los hongos que salen en los troncos cortados. Se curaban esos hongos, secándolos. Luego los cocían con ceniza y los deshacían con martillo. Salían hilos o fibras. Cogían una de esas fibras y con el calor que producía una piedra golpeada con un hierro, se encendían.
- I.86.1. El régimen alimenticio del campesino de esta zona, hasta los años 50 se basaba fundamentalmente en productos del propio caserío: legumbres, alubias de diversas especies, algo de verdura, lechuga, carne de animales domésticos, cerdo, conejo, gallina y en algunos casos especiales, oveja, cordero o cabra más o menos joven. Huevos y leche en poca cantidad, pues se vendían y frutas del país; manzana, ciruela, cereza y pera. En algunos caseríos plantaban también melocotones, manzanas o cerezas especiales. En conjunto había poca variedad y el caserío se autoabastecía de productos alimenticios.
- Hoy hay más variedad, ha entrado el pescado como alimento y hay una mayor diversificación de la alimentación. La alimentación se basa en productos del caserío, en productos elaborados y en productos adquiridos en el mercado, aunque tengan su origen en el caserío, como son la carne de ternera y otras carnes. También en alimentación se ha tomado el modelo de la zona urbana.
- I.87.1. Sí existen mayores comodidades hoy. Si tomamos como índice el número de coches, televisores, lavadoras y el mayor número y cantidad de intercambios y adquisición de productos, se percibe

claramente un progreso cuantitativo. Pero así como ha habido un avance grande relativamente económico, no ha sido tan grande el avance en el campo cultural, pues se han olvidado y rechazado riquezas culturales de un pasado perteneciente a una sociedad agrícola. Hasta hace poco se rechazaba la cultura tradicional vasca. Hace unos años, 2, 3, 5, 10, era impensable una actuación de bersolaris con más de 300 asistentes, como ocurrió en las fiestas de Amorebieta de 1976. O una exhibición de instrumentos de música vasca. O un alarde de danzas vascas con actuación de grupos de varias provincias. O el pase de las películas vascas «Arrantzaleak» y «Nortasuna». Todo esto son actos incluidos en el programa de fiestas de 1976. El mismo programa está impreso en bilingüe, cosa sin precedentes en los últimos 40 años. Ciertamente en todo esto ha influido un clima de cierta apertura política, pero además por una inquietud cultural de ámbito vasco.

- I.87.2. Respecto a viviendas en 1971 había un total de 3.334 viviendas en todo Amorebieta incluidos Bernagoitia y Euba. El 44,9 % en propiedad y el 55,1 % en alquiler.

El nivel cultural la situación de los niños era la siguiente: población escolar 2.731 niños. Escolarizados 1.580. De los adultos no hay datos de los estudios realizados.

La actividad económica es la siguiente:

Producción 1971
(Millones de ptas.)

Agrícola	42,10
Ganadera	80,40
Forestal	16

Ganadería 1971

Vacuna	2.226	cabezas
Porcina	507	»
Aviar	15.616	»

Industria (1972)

N.º de Licencias	215
------------------	-----

Comercio y Servicios

N.º de Licencias 1972	812
N.º de Establecimientos	358 (1972)
Comercios	285
Servicios	73

Servicios (Año 1971)

Parque tractores	18
Parque vehículos industriales	307
Parque turismos	962
Autos de alquiler	32
Línea regular autobús	SI
Estación o apeadero ferrocarril	SI

Telecomunicación y Correo

Teléfonos	610
Estación correos	1
Estación telegráfica	1
Bancos	7
Cajas de Ahorro	3 (36)

LA INDUMENTARIA

- I.88.1. El vestido tradicional para los hombres era un pantalón hecho de lino de un color blanco amarillento. Era el pantalón de los días de fiesta. La camisa era también de lino. Su nombre vasco es *alkondaria* o *arkondaria*, el pantalón *prakia*. Encima de la camisa llevaban la blusa *bruxe*, de color negro.
- I.88.2. Estos trajes tradicionales se usaban los días de fiesta en el pueblo, barrio o familia. Los días entre semana el pantalón era de color, mahón, y generalmente remendados en las rodillas. Las albarcas se usaban con medias, *medijjek* (los menos), y más generalmente con una pieza rectangular de tejido de lana llamada *txapiñoa* o *txapiñe*. Los remiendos de los pantalones se llamaban *atzeurriak*. Las albarcas se hacían con cuero de vaca en casa. Los escaarpines eran de saco. Llegaban hasta las rodillas. Se sujetaban a las rodillas con alambre o con cuerda. Cuando las albarcas se rompían, generalmente por las puntas, se les cosía desde la mitad para adelante otro trozo nuevo.
- Uno de los informantes cuenta que Pedro Urresti fue a San Cristóbal de Dima a conocer a la que su padre la había escogido por novia *arpijje ikustera* y le encontró con tres albarcas. Dijo apenas la vio: «Auxe da niretzako modukoa»: «Esta me conviene a mí». Y coincidió que era la que le había escogido su padre. El detalle de las tres albarcas fue signo de que era una mujer previsora y de ahí su preferencia.

(36) Ver ESEC. *Duranguesado*, págs. 658-659.

- I.88.3. Tanto hombres como mujeres, cada uno su vestido. Los barberos usaban un vestido algo distinto. Y los tratantes. Los barberos solían usar una blusa más larga, abierta hasta la altura del estómago y de allí para abajo cerrada. Los carniceros también llevaban una blusa parecida, aunque un poco más corta. Por la blusa se les conocía el oficio que tenían.
- I.88.4. En las ocasiones solemnes se usaba el traje. Constaba de las siguientes prendas: chaqueta negra más corta que las actuales, chaleco, pantalones y la camisa que era blanca. Se usaba en los entierros, bodas y las personas pudientes cuando iban a misa mayor de la parroquia los domingos. En las casas tenía traje el padre generalmente. Los hijos no se lo hacían hasta que se casaban. Los solterones *mutil sarrak* tampoco tenían traje, a no ser que les hubiera dejado su padre alguno. Usaban siempre blusa. Los tratantes también usaban blusa encima del pantalón y camisa, y llevaban una vara muy larga. En verano se usaban pantalones mil rayas. Las mujeres usaban falda larga negra o azul y con muchos frunces *ixurrek*. De la cintura para arriba usaban una chaquetilla. En las fiestas usaban el mismo modelo de vestido, pero hecho con una tela mejor. Además usaban delantal negro. La ropa interior era de lino. Una de las informantes dice que fue a principios del siglo cuando comenzó a usarse ropa interior de punto y algodón entre las mujeres, pero poco todavía. La combinación se llamaba *kamisia* y *azpiko gonía*. Una de las informantes cuenta que una mujer usó durante seis meses seguidos una prenda de éstas. Le dio la vuelta y se la volvió a poner sin lavarla. Dijo: «Ai ser ete da erropa garbijje. Selango gustue gorputzien». «Qué cosa más buena la ropa limpia, qué placer para el cuerpo». Había combinaciones desde la cintura para abajo. De la cintura para arriba se usaba una chaquetilla llamada *baskia*. Su puntilla quedaba asomando por el cuello y por las muñecas.
- I.88.5. El traje y la capa se ponían para asistir a bodas o a entierros y para el día de Pascua, y los usaba, la capa sobre todo, gente de cierta prestancia tanto económico como social.
- I.89.1. Los vestidos interiores masculinos son: el jubón *juboia* y los calzoncillos *kantzuntzilloak* o *kantzuntzilloak* de tela de lino.
- I.89.2. Eran de tela blanca o de color oscuro. Había calzoncillos largos de algodón que llegaban hasta media pierna y muy ajustados al cuerpo.

- I.90.1. Se empleaban ropas viejas cuando había que hacer algún trabajo que ensuciara mucho en la cuadra o en el campo. Se hacían faldas, chaqueta y delantal de mahón fuerte para las mujeres, para cortar helechos en el monte. Se cortaban helechos desde el 15 de Septiembre hasta finales de Octubre.
Lo demás la vestimenta normal era pantalón y camisa para el hombre y falda larga de muchos frunces y una especie de camisilla del mismo color de la falda, para la mujer.
- I.91.1. Se compraban los escarpines para los domingos y días de fiesta. Los escarpines de entre semana se hacían en casa, así como camisas y pantalones para los hombres y vestidos de mujeres. Para las camisas y pantalones en muchas casas se cultivaba lino. Para las faldas de mujeres se compraba tela. La ropa de cama estaba hecha también con lino. Se compraban las toallas, la mantelería y servilletas.
- I.91.2. También se hacía en casa el resto de los vestidos, con tela comprada o más generalmente hecha en casa con lino. Para coser los vestidos había costureras que iban de casa en casa llevando la máquina de coser ellas mismas.
- I.92.1. Los hombres usaban cinturón de cuero *ugela* o ceñidor *garrikoa*, más usada antiguamente. Este ceñidor era de una longitud de metro y medio y de una anchura de unos 20 cms. Se envolvía alrededor de la cintura. Tenía color negro. En vestidos típicos para bailes se usaba el ceñidor rojo y el verde.
- I.93.1. Según uno de los informantes hacia 1900 todos los niños usaban hasta los cinco años un vestido largo, como una túnica de la antigüedad. A esa edad los niños comenzaban a usar pantalones cortos. Hacia los 15 años se ponían pantalones largos.
- I.93.2. La abuela de uno de los informantes contaba la siguiente anécdota que se sitúa hacia 1873: «18 urteko mutillek ogetik jjagita saldiijek atara deus arkondara lusias». «Un chico de 18 años se ha levantado de la cama y ha sacado los caballos vestidos con una camisa larga». Esta camisa larga era una especie de túnica de la antigüedad que se metía de arriba abajo.
- I.94.1. El calzado más usual eran las albarcas *abarkak*. Había otros calzados: *abarketak*, las alpargatas; *sapatak*, los zapatos después de la guerra; ha aumentado la variedad de calzados y el material, pues se hacen las albarcas con goma y plásticos. Únicamente se hacen abarcas de cuero para los grupos folklóricos que son los únicos que las usan.

- I.94.2. Se hacían con cuero de vaca. También se usaban borceguíes de cuero. Los domingos se usaban zapatos. Albarcas si hacía mal tiempo. Si hacía buen tiempo alpargatas. Las albarcas se usaban con medias gordas hechas con hilo comprado.
- I.94.3. Las hacía alguno generalmente, si es que había aprendido. Si no, solía haber alguno en el vecindario, y a él acudían los vecinos. Antes de la guerra ya se vendían en tiendas.
- I.94.4. Las de cuero se hacían de la siguiente forma: Se cortaba un trozo rectangular de cuero, se ponía a remojo, se le desgastaban los bordes y se cosía con una cinta de cuero. Luego se doblaban las esquinas laterales hacia el centro y se cosían en línea recta. Así quedaba la parte delantera en punta y curvada por los lados. En la parte de atrás se le cosían en posición vertical los dos bordes.
- I.95.1. Sí se emplean como calzado las alpargatas, *abarketak*.
- I.95.2. Las hacía el alpargatero *abarketerue*. Un informante dice que solía ir descalzo al pueblo donde vendía la pequeña mercancía, *bendeja*, y luego iba a la escuela. Allí se ponía las alpargatas y a la vuelta venía con ese calzado por un camino carreteril, metiéndose en el barro. Para comer llevaba un talo de la víspera con una sardina en salazón. Lo comía con la cabeza metida debajo del delantal para que nadie le viera porque esa comida era de gente muy pobre y le daba vergüenza.
- I.95.3. Las almadreñas se usaban muy poco. Uno de los informantes anota como cosa no común que la señora de un tal Urrusti usaba almadreñas en invierno atándolas con cuerda. Eran compradas.
- I.95.4. Eran de madera pero no se hacían en Amorebieta sino que se traían de fuera.
- I.96.1. Los días de labor no se lavaba la cara ni se peinaba. Se limpiaba de la cintura para arriba cuando se hacía la trilla. Se veía mal trabajar con camiseta o a pecho descubierto. La barba se afeitaba cada quince días y al mismo tiempo se hacía una limpieza más profunda.
Las mujeres se peinaban para ir a misa los domingos.
Uno de los informantes cuenta que su padre coincidió en misa junto a una señora que llevaba una falda con muchos pliegues. La señora agitaba la falda y las pulgas que llevaba iban pasando al pantalón del señor y le subían pierna arriba. Esto sucedió en la Iglesia de Larrea. Para matar las pulgas empleaban *patana*, menta.

Las mujeres se peinaban con el moño al que sacaban dos puntitas hacia arriba. Generalmente el pañuelo era de color negro pero las mujeres de salud delicada, enfermas, se ponían pañuelo blanco.

- I.97.1. No hay diferencia en el peinado entre solteras y casadas. Hay diferencia entre las mujeres propietarias y renteras: el pañuelo. El de aquéllas era de mejor calidad que el de éstas.
- I.98.1. Los adornos más usados eran vegetales y objetos. La menta, *patana*, que era olorosa y un clavel rojo junto a la cadena del reloj, en la solapa o en el chaleco en los hombres. Las mujeres cuando iban a la romería llevaban una rosa debajo del pañuelo en la cabeza. Este adorno lo llevaban las que tenían más desparpajo, las tímidas no. Llevaban pendientes *arrakadak* en los lóbulos de las orejas. En las muñecas y en el cuello llevaban puntillas que sobresalían de la chaquetilla interior llamada *baskia*.
- I.99.1. En el tiempo que conocen mis informantes sólo se llevaban por adorno.
- I.100.1. El escapulario del Carmen por el influjo que ejerció el convento de carmelitas de Larrea. También se llevan otros de signo religioso.
- I.100.2. El escapulario del Carmen, medalla del Sagrado Corazón o de la Virgen.
- I.101.1. No se llevan amuletos. Sólo dos informadores conocían una especie de amuleto.
- I.101.2. Consistía en una bolita de cristal que las madres llevaban colgando del pecho para quedar libres de enfermedad de las mamas mientras tenían niños pequeños.
- I.101.3. La función era librar de enfermedades de las mamas a las madres mientras tenían hijos pequeños.
- I.102.1. Normalmente los hombres no usaban bastón ni palo. En caso de que tuvieran que ir al monte o hacer una caminata larga, entonces algunos llevaban bastón o cogían un palo en el camino.
- I.102.2. Los pastores usaban un palo largo y recto de avellano. Tenía en el extremo una cinta de cuero recogida pero que empleaban como látigo para dar a las ovejas.
- I.102.3. Los tratantes usaban la misma clase de palo algo más delgado que el de los pastores. De largo tenía más de 2 metros.

- I.103.1. La menta, *patana*, las hojas de laurel, *ereiñotza* y modernamente el alcanfor al que llaman *sitz-bolak*.
- I.104.1. Las sábanas, *ixarak* se hacían de lino. El colchón se hacía con hojas de mazorca de maíz, *kapaixak*. La tela del colchón era de franjas largas, rojas y blancas generalmente. En algunas casas había colchones de lana. La almohada se hacía con plumas de gallina y se le ponía la funda, *almadazala*. Para taparse se empleaban las colchas *koltxillek*. Tenían una funda exterior de bonitos dibujos de flores o de hojas diversas, y dentro de esa funda iban metidos restos de otras telas, algo de lana y otros pequeños pedazos de tejido. Tenía unos 5 cms. de espesor. Conservaban bien el calor pero eran bastante pesadas.
No se usaban mantas, sino estas colchas. Las mantas han entrado más recientemente.
- I.104.2. El jergón, *lastamarra* era de madera y tenía muelles cubiertos por una tela del mismo color que el colchón. Entraba justamente en el rectángulo que dejaban las cuatro patas del mueble de la cama.
- I.104.3. El camastro de los pastores era sencillo: unas ramas clavadas por una parte en la pared y sobre un montón de piedra por la otra. Sobre esto iba una capa de helecho, *idia* y encima brezo *giñerria* y tenían una manta vieja y más comúnmente una colchilla vieja para taparse.

FAMILIA

I.105.1. FAMILIA o SENDIA y para los parientes PARIENTIAK o ARTEKOAK o SENIDARTEKOAK.

I.106.1. FAMILIA o SENDIA. *Birraititte* — bisabuelo.
Birramama — bisabuela.

Aittitte = abuelo; *Amama* = abuela; *Beleune* = generación; *Gurasoak* = los padres; *Aitte* = el padre; *Ama* = la madre; *Semia* = el hijo; *Alabia* = la hija; *Seme-alabak* o *Semalabak* = los hijos; *Loba* = el sobrino; *Loba* = el nieto; *Lengusue* = el primo; *Lengusiñe* = la prima; *Lengusu-lengusiñek* = los primos; *Bigarren lengusuek* = primos segundos; *Errena* = nuera; *Suñe* = el yerno; *Billobia* = biznieto; *Aita-giñerraba* = el suegro; *Ama giñerraba* = la suegra; *Koñetue* = el cuñado; *Koñetia* = la cuñada.

Hay un giro *koñau kontu* que significa que una cuestión que es

motivo de fricción entre dos personas o no se ponen de acuerdo sobre el punto en cuestión. Literalmente significa: asunto de cuñados.

Aitabitxi = el padrino; *Amabitxi* = la madrina; *Besoetako* = ahijado/da; *Nobio-laguna* ta *nobia laguna* = testigos de boda; *Ixekea* = tía; *Osabia* = tío; *Etxekoa* = de casa, de la familia, *Artekoa* = de la familia; *Kanpoko* = de fuera; *Urikoa* = de la ciudad (se llama al niño o niña adoptado de la Misericordia; *Kajakoa* = lo mismo que el anterior; *Sasi-semia* = hijo natural; *Etxagune* = dueño de un caserío o más con terrenos; *Etxandertia* = dueña de uno o más caseríos con sus terrenos o mujer del propietario; *Eskongaijje* = novio o novia; *Eskekoa* = mendigo.

- I.106.2. En el funeral el primero se ponía el padre o el familiar más cercano al difunto y luego los hijos por orden de edad ocupaban el lado derecho mirando desde el altar. En el lado de las mujeres primero la madre o el familiar más cercano al difunto, luego las hijas y demás familiares femeninos ocupaban la parte izquierda. En los bancos situados detrás iban las demás personas. En la conducción del cadáver la comitiva iba así: primero iba la *aurrogi*, que era una mujer, que iba inmediatamente después del cura. Llevaba en la cesta un pan de cuatro libras que dejaba para el cura. Llevaba este pan encima de un paño blanco dentro de la cesta. Solía ir delante del ataúd. Detrás del ataúd iban los familiares. Los parientes más cercanos en primer lugar, luego los demás. Actualmente la asistencia a la misa de funeral es una señal que expresa el duelo de los asistentes. Además las funerarias han introducido la costumbre de dejar la propia firma o la tarjeta de visita en una pequeña urna a la puerta de la Iglesia. Según uno de los informantes, los inmigrados aprecian esta señal de duelo. La gente nativa tiene la costumbre de sacar misas por el difunto y prefiere esto a la tarjeta. Mientras esperan al cadáver entregan dinero para celebrar una o varias misas por el difunto. Se hace la lista de las personas que han sacado misas y se entrega a la familia del difunto. Así esta familia sabe a quiénes está obligada a sacar misas.

Antes se hacían tres misas seguidas los tres domingos siguientes al fallecimiento. Se llamaban *olatak*. Cuando se le murió el padre a uno de los informantes coincidió que hubo nieve los tres domingos y sin embargo estando la iglesia lejos asistieron. Durante estas misas la gente echaba dinero *errespontzoak*. Se recogían al final y se le daban al cura para que dijese un responso por una determinada cantidad de dinero. El cura tenía la obligación de

rezar tantos responsos cuantas porciones de dinero resultasen. Si había 50 ptas. y cada responso era a 5,— ptas. resultaba 10 responsos para rezar.

También en estas mismas *olatak* estaba presente la *aurregi*. El orden en la Iglesia durante el funeral era el siguiente: De entre la serie de bancos que estaban delante del presbiterio, el más alejado del altar correspondía a los parientes más cercanos del difunto, pero sólo hombres. El más cercano de los familiares del difunto, estaba el más próximo al ataúd. Los hombres familiares del difunto ocupaban la parte derecha mirando desde el altar. Las mujeres familiares del difunto ocupaban los bancos de la izquierda. Detrás de estos bancos quedaba un espacio libre y luego venían las restantes filas de bancos. En estas filas se colocaban el resto de los asistentes al funeral. Detrás había una zona libre con más bancos y detrás se colocaban las mujeres, comenzando también por la persona más cercana al difunto.

En los bautizos había una mujer amiga de la casa que llevaba el niño. Apenas nacía el niño, si había peligro se le bautizaba en casa, *etxe bautixue*. Si no, se le bautizaba en la Iglesia, pero lo antes posible una vez que había nacido. Una de las informantes cuenta que oyó una vez de pequeña la fórmula del *etxe-bautixue* o Bautismo doméstico. No la recordaba entera, pero sí el comienzo. «Aitaren Semiaren eta Espiritu Santuaren Ixenien. Ume onen bautismoa Jauna neuk egiten dot así bekokian Kurutzia...». No recordaba más. «En el Nombre del Padre del Hijo y del Espíritu Santo, Señor yo hago el bautismo de este niño comenzando la cruz en la frente...».

Iban también el padrino y madrina *aitabitxi* ta *amabitxi*, que rezaban el Credo. Luego el día de Pascua la madrina enviaba a su ahijado el pan de Pascua, *mokotza*.

Si el niño resultaba trasto, se solía decir que los padrinos no habían rezado bien el Credo. Cuando el ahijado se casaba, el padrino le solía regalar zapatos nuevos.

- I.106.3. La duración de los duelos era ésta. Si los fallecidos eran el padre o la madre, los hijos hacían dos años de luto y al tercer año el luto era más suave. El luto consistía en llevar vestido negro y no bailar durante el primer año de luto. Si eran hermanos del fallecido, se hacían dos años de luto, en el primero de los cuales no se bailaba. A los cuñados y a los demás parientes se les hacía un luto de un año.
- I.107.1. Sobre la transmisión del apellido, algunos informantes han oído contar a sus antepasados la procedencia de la familia. Y esto en general lo recuerdan en todas las casas, o sea el pueblo del que

procede la familia. Algunos informantes dan también la etimología que ellos han oído en casa. Así uno dice que sus antepasados eran de Garay y allí se dedicaban a la construcción de casas, *etxeite* y de ahí se formó el apellido ETXEITA.

I.107.2. Las personas se nombran generalmente con el nombre de pila y con el nombre del caserío. Por ej. *José Mari Sabalekoa*. Si se habla con gente del mismo barrio, se dice el nombre a secas. Se añade el nombre del caserío cuando se habla con personas de otro barrio.

I.107.3. Cuando había varios caseríos del mismo nombre, la fórmula era así: GARITTONDOKO (Nombre del caserío) *Alejoenekoa* (Nombre del cabeza de familia) que nos especifica la vivienda concreta de la que se trata.

La mujer es nombrada con su nombre y apellido. Pero el uso más general es llamarles por el nombre propio y el nombre del caserío: *Asun Solagurengoa*. O sea que las formas de llamar eran tres: nombrando el caserío, nombrando al cabeza de familia y nombrando a ambos.

I.107.4. También era muy usado el sobrenombre. Hay cierto caserío cuyos habitantes son llamados hoy: «*Frantzesenekoak*».

El motivo no es que tuvieran un antepasado francés, como había de suponer el nombre sino porque uno de sus antepasados empleaba algunos trucos para hacer menos trabajo que los demás, cuando debían hacer algún trabajo en grupo *ausolana*. Si había que cortar hierba llevaba la guadaña desafilada o al primer golpe lograba romper la punta de la guadaña. Además de emplear estas pequeñas astucias, era bastante fino en sus modales comparado con lo que se usaba en el ambiente. Por todo esto le pusieron el sobrenombre de *Frantza*, y con él quedaron sus descendientes.

I.108.1. Lo más corriente es tratar de ZU que indica un poco más distancia que el «I» muy familiar. I se usa entre personas de mucha confianza, hermanos o amigos muy íntimos. A veces se da el caso de un cuñado que trata de «I» a su hermana y a su cuñado, mientras los esposos se tratan entre sí de «ZU».

El trato entre padres e hijos es de «ZU». Entre tíos y sobrinos de «ZU». Hermanos y hermanas de «I» con mucha frecuencia. Hay otro que se nota todavía mayor respeto y distancia. Es BERORI, que se aplica al cura o fraile, al alcalde, al médico y algún rico que tenía grandes posesiones en el pueblo.

«I» equivale al *TU* francés y castellano; *ZU* al *vous* francés y *BERORI* indica mayor distancia que *usted* en castellano.

A principios de siglo, por los años 20, uno de estos señores, se solía presentar en su caballo blanco, una vez terminada la misa mayor de las 10, en la casa llamada ZUBITXIA y allí decía a los aldeanos: «*etorriko sarie piñuek sartzera*» ¿Váis a venir a meter pinos? Y los aldeanos respondían: «*Bai jaune: Si Señor*». Les prometía solucionarles problemas relacionados con el servicio militar del que, entre 1910-1920 se querían librar muchos jóvenes. «*Eser bier ba-dosue, soldadutzetik libretia edo, neuk konponduko dot ori*» (Si necesitáis algo, como libraros del Servicio Militar, o algo así ya lo arreglaré yo). Al anochecer les daba una ración y los aldeanos iban a sus casas. La gente cuando se cruzaba con este señor le saludaba y se quitaba la boina. Este señor se llamaba Don Paco y se le trataba de BERORI.

I.108.2. Entre los parientes, el criterio para el trato era la edad. Los jóvenes trataban a los mayores de ZU y estos a aquellos de «I». El tratamiento familiar además de edad más joven y una confianza, suponía una madurez intelectual que no tienen los niños, sino los adolescentes y personas mayores.

I.109.1. Respecto al caserío Garitondo, me contaron la siguiente historia oída de su abuelo. La historia se remonta por tanto al siglo pasado.

En esta casa vivía una soltera y una noche vino un burro con las cadenas colgando y haciendo mucho ruido. La solterona se asustó y salió de su casa y avisó a los vecinos. Estos vinieron con hachas, guadañas y azadas. Rápidamente cogieron al animal. La solterona vivía sola y como no tenía combustible en invierno, empleó para hacer fuego la madera de las escaleras. Así la casa quedó vieja y abandonada. Tanto que solían ir allí a pasar la noche los ganados que andaban sueltos. En 1898, el abuelo de los actuales moradores, Alejo, compró esa casa. Pero aunque era suya, los animales seguían viniendo. La gente cuando le faltaba un animal venía y miraba por el agujero de la cerradura. Entonces el abuelo Alejo se vio obligado a hacer un seto grande porque los vecinos no creían que siendo de fuera, de Durango, pudiera tener tantas cabezas de ganado propias. Creían que eran robadas.

I.109.2. No ha encontrado leyendas relativas a la casa, a sus moradores, y a la comunicación subterránea con castillos y cavernas.

I.109.3. Los sentimientos de respeto hacia los antepasados eran muy fuertes y las obligaciones de la casa para con ellos eran de asistir alguno todos los domingos durante tres años a la misa y mantener la sepultura. Los del molino de Garitondo tenían la se-

pultura en Elorrio y solían ir durante tres años. E iban andando. Después sus descendientes tenían la sepultura en Echano y allí solían ir durante tres años. Cada uno tenía la obligación de ir a su parroquia, a cumplir las obligaciones para con los difuntos. Respecto a los muertos, existía la costumbre de hablar bien de ellos. Se guardaba el luto durante dos años. Este era el luto riguroso. El medio luto que duraba de 6 a 10 meses, se llamaba *alibioa*. Había una frase hecha para decir que se quitaba el luto: *Mantia altzeu*.

El día Todos los Santos, *Domusantuetan* se encargaban de sacar misas por todos los difuntos de la familia, incluidos en la troncalidad.

Al padre y a la madre se encargaban de hacerle el funeral y lo costeaban el hijo o hija que vivían con ellos en casa. Los vecinos acompañaban. Cuando traían el viático, los vecinos cercanos salían con velas al camino. Y los que estaban lejos se arrojaban al oír la campanita del Santísimo.

- I.109.4. La solidaridad entre vivos y difuntos se muestra principalmente en los sufragios que se ofrecen por ellos. Además del triduo de misas que actualmente se han reducido a una, el primer día de fiesta se ofrece otra misa llamada *salidia*, *salideko mesia* u *olatia*. En el aniversario de la muerte, los familiares encargan una misa cantada que es más solemne que las misas ordinarias.
- I.110.1. Cuando un familiar está enfermo, se les avisa a los otros familiares, incluso a los que viven lejos y a los que no se hablan por razones que sea. Cuando los hijos trataban mal a los padres o no les cuidaban debidamente, éstos lanzaban una especie de maldición que era así: «Neuri emon deustasun tratue seuri be urrengokoak emongo deutzue». Y, según me decía el informante, esto se ha cumplido con frecuencia.
- I.110.2. Había costumbre de hacer regalos a la mujer que tenía un niño. Estos regalos los llevaban los vecinos y los parientes. Consistían en gallinas, galletas o una libra de chocolate. La mujer que tenía un hijo solía tomar durante 8 días caldo de gallina. Se acostumbraba ir a visitar la casa de los padres. Se acostumbraba hacer esto el día de la fiesta del pueblo o del barrio.
Y el día de todos los Santos se iba a casa de los padres y se daba el estipendio de una misa por los padres si habían fallecido.
- I.110.3. Generalmente entre la familia surgían querellas por cuestión de herencia. Con los vecinos existían querellas a cuenta del ganado. Que había entrado en la huerta propia el ganado del vecino o que el vecino había cogido ganado que no era suyo.

Los límites se señalaban plantando un abedul, *urkijje*. El que trampeaba, plantaba algo más allá de lo prometido de palabra y así obtenía unos cuantos metros de terreno.

En muchos barrios había un terreno llamado *tributoa* que era de todos. Pero como era bastante pequeño y no lo podían aprovechar todos, se empleaba para dejar los carros y otros aperos.

Había terrenos comunales. Todos los vecinos podían coger cama para el ganado. Tenía que coger cada uno la parte que quisiera, el 9 de septiembre. Se podía ir de víspera también, pero una vez anochecido. El que cogía un trozo debía señalarlo claramente. No valía ir la víspera de día. A veces no señalaban bien y surgían las querellas. Modernamente las querellas se deben a cuestiones de herencia o por cuestiones de límites de terreno o por desacuerdos en trabajos que tienen que colaborar todos los vecinos de un barrio. O por no querer ceder algunos metros de terreno para poner los postes de la luz o para dejar pasar las tuberías del agua. Las querellas solían surgir también por meter leña o madera del vecino en terreno propio, o por quitar algún metro al vecino al cultivar el campo.

- I.110.4. Para resolver estas riñas se llamaban a algunas personas que hacían de árbitro y todos se atenían al juicio de esa persona. Un árbitro muy conocido en la zona de San Miguel, San Isidro y Garitondo, era un hombre llamado Bautista.
- I.110.5. Para hacer la reconciliación entre padres e hijos se reunían los padres con los hijos. Y si no podían, por ser la situación más tensa, llamaban a otro pariente de cierta edad que hiciera de árbitro.
- I.110.6. Cuando se hacía el consejo de familia participaban los hijos mayores, los otros no.
- I.110.7. Las venganzas más corrientes eran quemar los montones de trigo y hacer daño al ganado del vecino. Con motivo de la guerra civil, las venganzas aumentaron y se hizo mal, no sólo a los bienes sino a las propias familias y personas. Todavía recuerdan los hechos las personas que los sufrieron en propia carne.
- I.111.1. La herencia le tocaba al más viejo de los hijos, varón o mujer. La preferencia era también para él. Pero le ponían obligaciones respecto a los demás hermanos, más pequeños, que tenían que cumplir.
- I.111.2. El que recibía la herencia se quedaba a vivir en casa de los padres pero los demás hermanos tenían derecho a cuarto y cocina.

Además se le daba a cada uno un baúl. Si alguno de los hermanos o hermanas se quedaba soltero, el que ha recibido la herencia no le puede echar de casa. «Erretiroa bere etxera» se solía decir: «El retiro lo tiene en su propia casa».

- I.111.3. Muertos los padres, los hermanos del heredero continuaban cohabitando con éste en el caserío, hasta que se casaban o salían de casa en busca de trabajo.
- I.111.4. Cuando uno de los hijos que no era el mayor se casaba, perdía los derechos que tenía en la propia casa. Los hermanos no se marchaban de la propia casa hasta que no se casaban. Tenían derecho de herencia los que pertenecían al troncal. Si no tenían descendencia los dueños el derecho de herencia pasaba a algún hermano o hermana del dueño. Los demás familiares que no pertenezcan al troncal, viven o pueden vivir con esos familiares pero no adquieren derechos de herencia.
- I.112.1. Cuando viven los padres, la familia se reúne en su casa. En la fiesta de todos los Santos se juntaban en casa de los padres, pues así era costumbre. En los nacimientos, los tíos del niño, en casa donde había nacido el niño. En las bodas, en casa del novio o de la novia, donde se celebrará la boda.
- I.112.2. Cuando se casaba alguno, él mismo avisaba la noticia. Si no lo hacía él lo hacían los padres. Se traía el arreo de la novia en un carro tirado por una pareja de bueyes o vacas. Llevaban unos cencerros o campanillas grandes. El carro llevaba un eje *ardatza* de madera, que chirriaba más que los de hierro. Los palos que llevaba el carro se llaman *espatak*. En la punta del palo delantero llevaban la bota. Los vecinos de la novia eran los que llevaban el carro. La novia iba junto al carro. En el camino la gente de los caseríos salía a ver. Uno de la comitiva iba echando cohetes, *txaploak* o también *bolanderak*. Los encargados de llevar el arreo estaban nombrados y a los que solían presenciar el paso de la comitiva les ofrecía la bota. Los que llevaban capa en la boda eran considerados de clase superior a los que no la llevaban. Usaban también capa durante la semana Santa.
- I.112.3. La invitación se solía hacer de palabra, para todos los casos citados. Los regalos solían ser un delantal lleno de frunces *amental ixurres betea* y una falda plisada con muchos pliegues *saspi orriko gonía*. También pañuelo de cabeza y una chaqueta. Cuenta un informante que Pedro Azkarra (nombre del caserío) le preguntó a Juana, qué dote traía. Ella le contestó que 200 ducados, *duket* (cada uno valía 11 reales de la primera década del XX) la cama, una capa y algunos instrumentos para trabajar en

el campo. Pero los instrumentos se le cayeron cuando los traía en el carro y se le rompieron.

- I.112.4. Cuando una persona invitada no asistía a la fiesta, ésto se veía mal. Tenía derecho a asistir al banquete. Deber: hacer algún regalo en bodas y bautizos.
 Cuando nacía el primer hijo, se invitaba a los parientes. Traían algunos regalos, generalmente una libra de chocolate.
- I.112.5. El banquete se hacía en las fiestas del barrio. La comida era de berzas, garbanzos, guisado y arroz con leche de postre. En los funerales jamás se hacía banquete en casa del difunto. Siempre en los bares.
 En las bodas en casa de los que se casaban, generalmente, en casa de la novia.
 En los funerales daban banquete todos, fueran propietarios o no. La comida era normal. Se daba garbanzos, berza y guisado con galletas o naranjas como postre. Esta comida se hacía porque se hacía tarde a los parientes que venían de lejos para volver a sus casas, pues muchos iban y venían andando.
- I.113.1. Vivían en la misma casa tres generaciones: los abuelos, los padres, y los hijos más o menos pequeños. Aunque los padres llevaban la casa y ya eran casados, sin embargo, la autoridad del abuelo era la más importante sobre todo en decisiones que hubiera que tomar respecto al campo. A los yernos y nueras se les recibía generalmente como a un hijo más.
- I.113.2. Los hijos estaban sometidos a los abuelos y a los padres. Estos o aquéllos les preguntaban el domingo, quién había celebrado misa o había hecho el sermón e incluso qué había dicho. Les preguntaban para saber por dónde habían andado los días de fiesta y para el ángelus, *abe marijkek*, tenían que estar en casa.
 Si alguno decía un taco o palabras algo soeces, aunque instintivamente, le castigaban a estar con los brazos en cruz y de rodillas media hora.
 A uno de los informantes le sucedió en las fiestas del pueblo que se quedó en la calle un poco más después de tocar el ángelus. Entró en un bar y el tabernero le dijo: «Ser egíten dosu emen moko orrek, etxien aitte ta ama begire ta». «Qué haces aquí mocososo, cuando tus padres están esperándote en casa». Y no le sirvió lo que le pidió. En otra ocasión que fue a la confitería a pedir caramelos por encargo de sus padres, no le querían servir. En cuestiones del campo de economía las decisiones las tomaban el padre o el abuelo. Si hubiera algún hermano del padre en

casa, aquél por deferencia le decía los planes que tenían, pero no tenían ninguna obligación de hacerlo.

Todo hijo soltero que viviera en la casa estaba bajo la autoridad de los padres, prescindiendo de la edad que tuviera.

- I.113.3. El criterio para dar mayor o menor autonomía era la edad o el matrimonio. Los que se casaban, quedaban independientes de los padres.
- I.113.4. La emancipación es mayor en el caso de los hijos que se casan y van a vivir a otro caserío en el que no haya persona de la generación anterior o sea, suegros. En caso de vivir los suegros de un cónyuge y padres del otro, éstos conservan la autoridad principal mientras viven.
- I.113.5. Los niños tenían que someterse a los abuelos, a los padres, a los tíos y a cualquier otra persona mayor que viviera en casa. No se debía de dar malas contestaciones a los padres ni hablar mal de ellos.
- I.114.1. Tiene las obligaciones que le ha puesto su padre en el testamento. Tiene que conservar los bienes de la troncalidad, y mantener en su casa a los parientes que haya determinado en el testamento.
- I.114.2. Por los difuntos, la mujer saca las misas en la casa de sus suegros como en la casa misma. Cuando ha muerto la mujer y vive el marido, éste encarga misas por los padres y hermanos fallecidos, por la mujer y hermanos de ésta y sus padres, pero únicamente por los hermanos fallecidos sin emanciparse de los padres. Las deudas las paga el deudor. Pero un miembro de su familia puede prestar dinero y en caso de prestar hacerlo sin intereses y con facilidades para devolvérselo.
Se recoge en casa por ser de familia a uno de los hermanos que haya vivido fuera. Todo esto entre hermanos.
Si había un hermano o hermana de los padres, generalmente se le sostenía en casa. En algunos casos se le expulsaba.
- I.115.1. A los parientes pobres se les miraba mal, pero se les recibía en casa. Se recibía también en casa a familiares entrados en años, y que habían vivido fuera pero había desconfianza hacia ellos.
- I.115.2. También se miraban mal algunas profesiones que solían tomar sobre todo los emigrados a América y cuando volvían a casa se les miraba con desprecio. Es el caso de los americanos que habían sido músicos en orquestas de bares y semejantes. En ge-

neral los «americanos» solían tener algunas costumbres adquiridas allí: Uno de éstos tomaba mucho café y cuando desayunaba o cenaba, mientras su mujer e hijos comían talo y leche y de un mismo recipiente, él comía café con leche y en su propio tazón. Esto a principio de siglo, resultaba un lujo.

I.116.1. Era obligatorio conservar el patrimonio de la casa de origen porque si no hay ningún descendiente, los bienes salen fuera del troncal.

I.116.2. Los bienes raíces de la casa eran sobre todo la tierra y los frutos de la tierra. El patrimonio constituido siempre por la casa, los terrenos, los ganados y otros bienes que tenían, como los aperos. A veces se dejaban algún apero a algún vecino con el que estaba en buenas relaciones.

En general la gente apreciaba mucho el dinero y cuando los padres se reunían para decidir una boda, si uno de los contrayentes era más pobre, los padres del más rico no permitían la boda. En caso de que uno de los bienes raíces ha sido adquirido por una persona distinta al propio troncal, otra persona que pertenece a la troncalidad del vendedor, tiene derecho preferente, si abona el mismo precio que el comprador.

La venta se hacía de la siguiente forma: se ponía el anuncio de venta en la puerta de la iglesia y allí permanecía durante un período, generalmente un mes. Si nadie reclamaba, el comprador tenía los mismos derechos que los pertenecientes a la troncalidad vendedora. Pero si reclamaban dentro de ese plazo, los preferidos eran los que pertenecían al troncal.

Había un tipo de venta distinto. Una persona vendía un terreno por una cena o merienda, pero con la condición que el vendedor actual, si se hace con la cantidad de dinero que ha cobrado en la venta, en un determinado período de tiempo, 5, 10 ó 15 años, vuelve a ser dueño del terreno o del pinar. Uno de los informantes recordaba que con este tipo de contratos se hacía así: ante testigos se tasaba una cena o merienda según el valor que tuviera el terreno o lo que fuera a vender. Una vez que el comprador recogía el dinero estipulado y en el tiempo estipulado de uno o varios años, entregaba el dinero estipulado y se quedaba con el terreno o el objeto de la compra-venta. Se usaba hacer así, porque había bastante hambre, según uno de los informantes. Esta fórmula de transacción era empleada por gente que no se distinguía por su honradez. Y así a veces el que vendía terrenos de esta forma, vendía terrenos que no eran suyos. El terreno de monte no tenía mucho valor. Las huertas valían mucho.

- I.116.3. Los bienes comunes a la familia en posesión o en uso eran las tierras, los animales, los pastos, los aperos y el dinero en metálico que había. Generalmente se repartía el dinero entre los hijos de una familia. Las tierras, animales y demás se dejaban al heredero, poniéndole en algunos casos la obligación de dar a otros menores el equivalente a su parte en metálico. Los aperos eran: las layas, *lajjek*, azadas, *atxurrek*, arados, *ariak*, un arado de siete púas, *itaillia*, la narria, *narra* y el carro *burdiije*.
- I.116.4. La estimación del patrimonio familiar se hacía valorando los objetos de ese patrimonio, como la casa, las tierras, los pastos, el ganado y los aperos, cuando el inquilino era propietario. Cuando no lo era de la casa, la estimación se hacía en base a su posesión de ganados, aperos y los pastos y frutos de la tierra que le correspondían. A esto se sumaban las cantidades en metálico que hubiera. Según cuenta algún informante, a fines del siglo pasado, existía la costumbre de guardar las monedas de oro, *amaseikoak*, en algún agujero de la pared o en otro rincón oculto de la casa.
- I.116.5. No puede vender el padre los bienes familiares sin consentimiento de la madre, porque ésta tiene que firmar también la venta. En algún caso en que había este condominio, ocurría que el marido, despilfarrador, vendía propiedades del patrimonio. En algunos casos, cuando algunos de los abuelos vivía y tenía derechos sobre los bienes, pero observaba una conducta extraña y fría respecto al hijo casado en casa, los mismos familiares u otra persona extraña a la familia, pero amiga, establecía la distribución de los bienes. Así a un padre ya anciano y algo duro con la hija casada en la propia casa, le pusieron como obligación dejar la administración de los bienes de la casa, a cambio de un *amaseiko* al año, que la hija tenía que entregar al padre. Estas personas no eran propietarios del caserío, sino renteros, y esto ocurrió entre 1900 y 1910.
- I.116.6. Cuando el contrato se hace como *alkar-poderoso*, si tienen condominio en los bienes raíces en ese caso, aunque los padres quieren vender, los hijos tienen derecho a pedir su parte.
- I.116.6. Si muere uno de los cónyuges y el otro se ve precisado a vender algo del difunto, sin contar con los hijos, éstos tienen derecho a reclamar la parte del difunto o a retenerla. Como el hombre es el cabeza de familia, él se encarga de vender o enajenar.
- I.116.7. Era mal vista la enajenación de los bienes patrimoniales. Y todavía peor cuando los bienes patrimoniales enajenados le habían venido al marido a través de la mujer y eran bienes que ésta

había recibido en herencia. Una persona a quien llamaban de sobrenombre «Hotel», se vio precisado a hacer esto y fue mal visto el hecho.

- I.116.8. En caso de venderse bienes raíces, la casa por ejemplo, entre dos compradores que ofrezcan el mismo precio, es preferido el de la propia familia. En el caserío UREBARRO vivían dos personas de edad, pero el caserío pertenecía a un sobrino que sin consultar con ellos decidió venderlo. Y así lo hizo. Cuando los tíos se enteraron, sabiendo que ellos tenían antes que nadie derecho a la compra, abonaron la misma cantidad a otro comprador y se quedaron con la casa.
- I.117.1. Los que se arreglaban bien entre sí hacían los acuerdos normales de compra-venta, acuerdos de trabajo a cambio de trabajo, o de trabajo por un gasto hecho por el otro familiar, guardando la equivalencia entre ambos. Así se ayudaban en la trilla en el corte y recogida de heno o en el escardado de unas huertas. En caso de arreglarse bien entre sí, recurrían a una persona de fuera de la familia, que hacía de árbitro.
- I.117.2. No había otras asociaciones.
- I.117.3. Los criados por navidades solían ir a casa. A veces sucedía que habían hallado buena cosecha en la propia casa. Y cuando el dueño a la vuelta le preguntaba: «Ondo paseu dosu» (¿has pasado bien?), el criado respondía: «Bai Jaune. Baña lo egitten bildur ixenas kuartuen se kamaran egoan arto pillo aundi bategas eta garijjeegas eta gustis birrien dau karga aundijjegaz nos apurtuko ete san edo jausiko neure ganera». (Sí señor, pero tenía miedo de dormirme, porque el camarote está encima lleno de maíz y trigo y tenía miedo a que iba a romperse y caer encima mío). Con esta frase quería expresar que habían tenido buena cosecha en casa. Es casi una fórmula que empleaban para presumir de su casa. Los criados iban a su casa a pasar unas breves vacaciones el día de Noche-buena o el día de Navidad. Les solían dar un pan de cuatro libras y una libra de chocolate. El salario era un *amaseiko* moneda de oro que valía 16 duros. El criado que sólo hacía los trabajos de casa era considerado vago.
- Cuando los criados se ponían enfermos, se les hacía sangría, dándoles un corte en la oreja o poniéndoles sanguijuelas *usenak*, en el lugar donde tenían daño.
- I.117.4. El abuelo de uno de los informantes solía contar que en la carlistada de 1874-1876, cuando llegaba la época de sembrar, iban a sembrar o recoger la cosecha, según los casos. Una vez hecho este trabajo volvían al frente.

- I.118.1. Los padres tenían libertad de testar. Los hijos en algunos casos pueden limitar esa libertad de testar. La sucesión es por testamento y vale el último que se hace. Si no se hace ante notario por no haber tiempo, se puede hacer por palabra, ante dos testigos. Generalmente se hacía a favor del primogénito, fuese varón o hembra.
- I.118.2. Se decía que el padre o la madre en caso de que uno de los cónyuges hubiera fallecido, podía hacer el testamento sin tener que dar cuenta a nadie de eso.
- I.118.3. La sucesión se verificaba por testamento cuando los padres morían sin que el heredero o heredera se hubiera casado. Si se casaba el heredero o heredera, recibía la sucesión por el contrato matrimonial, aunque los padres se reservaban una parte de la herencia, en tierras, dinero, u otros bienes. Esta reserva lo solían hacer para atender a los otros hijos.
- I.118.4. No siempre el heredero es el primogénito sino el que designan los padres en el testamento. Si el primogénito se ha casado a otra casa, o ha ido fuera a trabajar, generalmente es nombrado heredero el hijo mayor entre los que quedan en la casa paterna.
- I.118.5. Sí, para que los bienes raíces de cada caserío se conserven enteros. Al que quedaba para casa, se le daba el caserío. A los demás, dotes en metálico.
- I.118.6. Al primogénito, el caserío con las tierras y bienes que tenga. A los demás dinero equivalente a la tierra o ganados que les tocaran, pero terrenos no, para que no se destruya la base económica de la familia y del caserío.
Los que quedaban solteros en casa con el heredero, tenían derecho a un cuarto y al uso de la cocina.
- I.118.7. Sí, se impone al heredero o heredera, la obligación de reservar a los padres la mitad del usufruto, de los bienes donados y de costear a su muerte el entierro y exequias fúnebres, el alumbrado de la tumba y las ofrendas y responso.
- I.118.8. Sí, se formaba una sociedad familiar a medias ganancias y pérdidas. Pero cuando se casaba el primogénito, aunque quedaba en casa, los padres del matrimonio joven tenían derecho a escoger las tierras o bienes que prefiriesen.
- I.118.9. Sí, el heredero tiene obligación de tener y mantener en su casa a sus hermanos y de entregarles cierta cantidad de dinero, cuando lleguen a la mayoría de edad.

- I.118.10. Si el heredero vive fuera de la casa de los padres, éstos no tienen obligaciones para con él. Pero si los herederos viven en casa todo es a medias.
- I.118.11. Se reparte el patrimonio familiar en partes iguales, pero cuando un hermano queda encargado de otros hermanos menores, recibe una parte mayor.
- I.118.12. Los padres se reservan una parte o les ponen una obligación a los hijos respecto a ellos, *kargia*.
- I.118.13. Si los han recogido los padres del orfanato *kajatik altzeu* tienen los mismos derechos que los demás hijos. Al hijo adoptado se le llama *urikoa*.
- I.119.1. Si los padres mueren sin hacer testamento es costumbre que uno de los hijos se haga cargo de la casa. Todos los hijos tienen el mismo derecho si el dueño muere sin testar.
- I.119.2. Los campos cultivados se quedan para el que siga en la casa. Los montes se tasan y se reparten a partes iguales y tasan el ganado y el que queda en casa, da a los demás, a partes iguales, lo que les corresponde. Los que no quedan en casa pueden escoger un terreno que tenga las dimensiones que han tocado a cada uno.
- I.119.3. Algún pariente muy próximo hermano o hermana o algún tío o primo.
- I.120.1. El superviviente no puede disponer más que de su parte. Si uno de los cónyuges muere sin descendencia, la familia del fallecido puede reclamar y recoger los bienes del difunto. Uno de los informantes cuenta el caso de una persona cuya hija se casó pero murió sin descendencia. Entonces el padre fue a casa del viudo y pidió la parte que la hija había llevado en dote.
- I.120.2. Si han tenido descendencia, el cónyuge superviviente puede hacer el testamento de todos los bienes. Pero si no han tenido descendencia sólo puede hacerse testamento de sus bienes.
- I.120.3. Aunque el propietario sea el heredero, el testador conserva el derecho de usufructo.
- I.120.4. Se puede hacer el testamento a favor de los parientes. Si el testador está soltero y no se arregla bien con los hermanos, puede hacer testamento a favor de un extraño a la familia. Pero en estos casos costaba más hacer las escrituras.
- I.120.5. El casado y el hermano o cuñado sin hijos pueden hacer testa-

mento a favor de un hermano suyo o de los sobrinos. También de su ahijado, si lo tiene.

Y en ese caso, ese ahijado tiene derecho a ser heredero antes que todos los demás citados.

- I.121.1. La adopción no era muy frecuente. Sobre todo ocurría cuando moría algún hijo pequeño. Los padres que lo deseaban, cogían otro en su lugar. Pero no escogían del mismo sexo que el fallecido, sino del sexo que querían los padres. Si todos los hijos o la mayoría eran chicos, cogían una chica o viceversa.
- I.121.2. En general a chicos más que a chicas. Pero si todos los hijos eran chicos se adoptaban también a chicas. Se podía adoptar sobrinos, pero para evitar líos con los hermanos del adoptante, era muy raro adoptar un sobrino. Por eso casi exclusivamente se adoptaban niños del hospicio *kajakoak*. Trataban de escoger los adoptantes, un niño que no tuviera señal. Solían llevar una señal los hijos de soltera y no los querían porque por esa señal su madre natural podía identificarlos y posteriormente reclamarlos y llevárselos.
- I.121.3. El apadrinamiento y sus efectos. Los padrinos eran escogidos por los padres. Los padrinos solían regalar el día de Pascua un pan especial a sus ahijados, llamado *mokotza*. Ha sucedido en algunos casos que un matrimonio no ha tenido descendientes o parientes cercanos y ha legado todos los bienes al ahijado.

RELACIONES ENTRE ESPOSOS

- I.122.1. Por ley de matrimonio, los dos son iguales. Pero en la mayoría de los casos el poder de decisión, pertenece al marido.
- I.122.2. Poderes y deberes del marido. El marido no trabaja en la cocina. Las compraventas de cierta importancia y toda acción económica importante depende de él aunque cuenta también con el consentimiento de la mujer. El marido se encarga generalmente de las actividades que producen dinero; cultivo del campo, tala de árboles, alimentación y cuidado del ganado vacuno y en general todo ganado grande.
- I.122.3. La mujer trabaja en la cocina y en los demás trabajos domésticos. Pero también colabora con el hombre en el cultivo del campo, en preparar la alimentación del ganado, cerca de casa, alimentaba los animales domésticos, como conejos, gallinas y cui-

- daba sobre todo los hijos y de la compra de alimentos o vestidos, así como de su cuidado.
- I.123.1. Se ve mal la dominación del marido por la mujer. De esos hombres dicen: «Andrien gonapeko gixona», hombre que está bajo las faldas de la mujer.
- I.123.2. Las desavenencias solían producirse generalmente porque el marido bebía o volvía ebrio y tarde, los días de fiesta. *Erretiro txarra* o *etorrera txarreko gixona* llamaban a esas personas. También surgían desavenencias porque el marido gastaba demasiado dinero, o en nombre de la mujer, sin saberlo ella.
- I.123.3. Los esposos se tratan generalmente de ZU y no de I.
- I.124.1. El marido se preocupaba sobre todo del cultivo del campo y de los trabajos del monte. También de la compraventa del ganado, terrenos y cuando se manejaban cantidades de cierta entidad. La mujer hacía los trabajos de casa y pequeñas ventas de hortalizas, huevos y otros productos como fruta y verduras. A todo esto se le llamaba *bendejia*. Las mujeres de las laderas del Bizkargi iban sobre todo al mercado de los lunes a Gernika pero también al mercado de Amorebieta los domingos, y los sábados al de Durango.
- I.124.2. Dentro de casa, tanto en la mesa como junto al fuego tenían el lugar según sus funciones. La mujer solía comer en una esquina de la mesa para vigilar la comida que estaba en el fuego. Mientras el marido presidía la mesa. Cuando se ponían a calentar alrededor del fuego, los más viejos de la casa tenían el lugar de preferencia, más cercano al fuego.
- I.124.3. En los trabajos agrícolas la mujer no empleaba los instrumentos grandes, salvo en casos excepcionales, como el arado de cuchilla *makiñia* y el de púas *aria*. Con más frecuencia, el carro *burdiije*, cargado o vacío, la aventadora *garigarbitzeko makiñia*, la desgranadora en la trilla *gari joteko makinia*, la narria *narra*, con frecuencia. A lo más iba delante del ganado cuando se trabajaba con estos aperos *ittaurren* o llevaba el carro vacío conduciendo la yunta de bueyes o vacas. Pero en todos los trabajos del campo, el hombre conducía el ganado que traía el carro cargado de hierba o de lo que fuere. El llevaba el arado dirigiéndolo con la izquierda, mientras con la derecha llevaba el aguijón *kiñe* para dirigir el ganado. La mujer usaba la guadaña *kodaña*, pero era más propio del hombre. Usaba con más frecuencia la hoz *serria* o *igitaije*, instrumento que exige menos esfuerzo. Cuando se layaba intervenían tanto hombres como mujeres en la hilera.

En la aventadora la mujer movía la manivela para separar la cáscara al grano de trigo.

Los instrumentos de cocina eran más propios de la mujer.

- I.125.1. En los trabajos del campo intervenían los dos, pero el hombre llevaba siempre la parte que exigía más esfuerzo y más fuerza. Respecto a la actividad doméstica, cuidando de los animales, ya hemos hablado en el número 122.

En las fiestas, se iban invitados tanto a casa de los padres o hermanos de la mujer como del marido, iban ambos. Esta invitación se hacía de palabra y generalmente con motivo de las fiestas del pueblo o barrio.

También solían ir juntos marido y mujer cuando cumplían alguna promesa hecha a San Antonio, en el Santuario de Urkiola. Solían cumplir la promesa o iban a oír misa el día de San Antonio (13 de Junio). Se hacían estas devociones a San Antonio porque era el protector del ganado. El domingo, marido y mujer iban a misa mayor y por la tarde a vísperas o al rosario. Y después de hecho esto o sin hacerlo cuando el caserío estaba lejos, el domingo por la tarde marido y mujer iban a uno de los caseríos de la vecindad en el que jugaban a cartas o se divertían charlando.

También solían ir el día de San Blas a Abadiano, donde había y hay una importante feria de ganado.

- I.125.2. En las fiestas se sientan juntos en la mesa cuando van invitados. Cuando ellos invitan, la mujer atiende el servicio con alguna hermana o cuñada que le ayuda. En los días normales, la mujer sentada en una esquina de la mesa vigila la comida que está en el fuego.

- I.126.1. Los esposos tienen condominio de los bienes aportados al matrimonio y también lo tienen de los adquiridos. Un informante cuenta que él y su mujer tenían una única libreta de ahorro. Esta era lo más común. Pero había personas que no mantenían este condominio de bienes, de hecho, aunque jurídicamente lo tuvieran.

- I.126.2. Generalmente tienen en condominio los bienes aportados al matrimonio por los esposos, al menos jurídicamente. Había casos en que al menos de hecho ese condominio no se cumplía, porque el marido vendía bienes que habían sido aportados por la mujer al patrimonio familiar.

- I.126.3. No conocen los informantes casos de separación de bienes.

- I.127.1. Generalmente cuando el matrimonio joven vive en el caserío con los padres de uno de los cónyuges, éstos son escuchados y seguidos al tomar decisiones.
- I.127.2. Al suegro se le llama *aitegiñerraba* y a la suegra *amagiñerraba*. Si surgía la ruptura de relaciones entre suegros y yerno o nuera, se repartían los bienes y terrenos que hubiera, pero los viejos tenían derecho a escoger la parte que quisieran en el reparto.
- I.128.1. Los consortes seguían manteniendo relación con sus respectivas familias de origen, sobre todo la casa de origen y con los hermanos. El día de visita era sobre todo el día de las fiestas del barrio, o pueblo donde vivía cada uno. Sobre los deberes y derechos de los hermanos casados respecto a otros hermanos menores; ver los números 118 y 119. Cuando venían los hermanos a visitar a los hermanos por fiestas, les solían enseñar la casa, la cuadra para mostrarles la situación del ganado que tenían y las huertas cercanas a la casa para mostrarles la situación de sus campos.
- I.128.2. Los cónyuges adventicios trataban con gran respeto a los suegros, tanto como si fueran los propios padres.
- I.129.1. En la plaza pública las relaciones entre sí y con extraños eran más bien con una reserva actuando según los propios conocimientos y cultura y sin faltar a nadie. Faltar se entendía en el sentido de decir palabras injuriosas a otros u ofenderles. Iban los dos a la plaza y el marido iba al bar a beber o a comer algún bocadillo, mientras la mujer vendía los productos del campo *bendejia*. Esto ocurría en algunos casos. En otros, ambos cónyuges vendían los productos y se daban casos de hombres que quedaban solos vendiendo, mientras la mujer iba a otras cosas. En las sociedades o grupos trabajadores: no había exclusivismos. Cuando había sociedades así, se reunían tanto chicas como mujeres casadas que iban con sus maridos. Aunque era menor el número de mujeres que se reunían: «Batzokejjetara neska ta andra-gixonak jjoaten sien». Sociedades recreativas: Hay alguna de tipo gastronómico en la que no entran las mujeres. Antiguamente también hacían alubias *babadak*, asar gran cantidad de castañas *gastainek erre* y a veces, hacían una comilona solos los hombres. En las sociedades religiosas: las chicas encontraban *andarijiek* para las procesiones. O sea los encargados de llevar las andas. Los hombres tenían sus bancos en la iglesia. Las mujeres tenían sillas de madera, bajas, en donde se ponían. Romerías: iban marido y mujer, sobre todo si tenían alguno para cuidar los críos pequeños.

El hombre miraba, pero vendía y negociaba la mujer. A algunos hombres no les gustaba que estuviera la mujer junto a ellos cuando vendían y viceversa.

- I.130.1. La autoridad del padre y de la madre sobre los hijos es la más importante. Generalmente el padre es más duro y más exigente en sus órdenes, mientras la madre es más bondadosa. La madre se preocupa más directamente de la educación de los hijos.
- I.130.2. Pero una vez que llega a cierta edad el padre le va iniciando al hijo en las labores del campo. Cuando es pequeño, a partir de los 8 años y antes incluso, le lleva para que le ayude haciendo de guía de la yunta cuando ara, para traerla alguna cosa que ha olvidado en casa como la piedra para afilar la guadaña, para recoger la hierba con el rastrillo *eskubarria* o para llevarle un bocadillo o agua fresca de la fuente cuando está cortando hierba. Le sostiene el yugo cuando unce los bueyes y así va aprendiendo esto y la forma de poner el carro o los demás aperos a la yunta. El padre le va iniciando en todas las actividades del campo. La madre inicia a las hijas en la costura, si ella sabe, a hacer punto, a hacer limpieza de la casa y trabajos relacionados con la alimentación, como cocinar, hacer quesos, preparar la mesa para el pan, hacer mantequilla y otras labores semejantes.
- I.130.3. Los niños forman su peculio con algunos dinerillos que les dan los mayores.
- I.130.4. Van metiendo esos dineros en una hucha *itzu lapikoa* de barro que tiene un agujerito para meter esos dineros, las monedas. Cuando necesitan ese dinerillo rompen la hucha y recogen el dinero que haya. Luego cuando creen que hay bastante, los padres rompen la hucha y compran un pantalón o alpargatas u otra prenda necesaria para el niño.
- I.131.1. No había otra causa de esterilidad que defectos de tipo fisiológico. No había pues ninguna medicina para la esterilidad. Algunos decían que se debía la esterilidad a que ambos cónyuges tenían la sangre igual, *odol iguala* y que en ese caso no podían tener hijos.
- I.132.1. El padre conocía generalmente cuentos, leyendas y hechos del pasado, pero la madre los narraba más veces que el padre. La madre conservaba más bien las costumbres y las obligaciones religiosas para con los muertos. Las mujeres sabían las fórmulas para preparar los alimentos, hilar o coser para hacer la ropa de casa. He tenido información sobre la existencia de curanderos y personas considerados como «brujos». Perteneían más al sexo femenino que al masculino.

I.133.1. Todos estos datos de la encuesta reflejan las costumbres de hace 50 y más años. Hoy la mayoría de este campesinado se va integrando en la sociedad industrial. La comida es igual en variedad a la del casco urbano y en calidad incluso mejor porque son productos de la propia casa. El vestido es igual sobre todo en la gente más joven. La gente de cierta edad prefiere colores oscuros. Mucha de la gente que vive en caserío tiene su piso comprado en el casco urbano y sigue en el caserío porque viven los abuelos que no pueden dejar el caserío.

He conocido el caso curioso de una persona que vivía en el caserío frente a la parroquia de S. María de Amorebieta. Como eran renteros, cuando el dueño decidió vender las tierras, tuvieron que dejar el caserío y pasaron a vivir a un piso que está en una altura, mejor situado bajo todos los puntos de vista, que el caserío anterior. Pues bien, esta persona no hacía más que acordarse de su caserío y preguntar por él. Tanto que le entró inapetencia y malestar y esto le provocó una anemia. Todo esto le trajo otras complicaciones que le provocaron la muerte antes de dos años de haber marchado del caserío. En cambio en el caserío, con más de 70 años, había hecho normalmente algunos trabajos del campo que hace una persona de esa edad y gozaba de buena salud.

Para conocer aspectos de la vida urbana de Amorebieta entre 1900 y 1936 aproximadamente, es muy interesante consultar las Ordenanzas Municipales, publicadas en 1925. El primer capítulo trata de la policía urbana y rural. Hay que tener en cuenta que «policía» se refiere al buen orden que se debe observar en la vida de la colectividad. El segundo capítulo trata de la sanidad municipal. El tercero sobre el matadero de reses. El cuarto sobre las aguas potables. El quinto sobre el impuesto a los perros. El sexto sobre los empleados municipales. El séptimo sobre la guardia municipal y otros servicios. El octavo sobre la banda de música. El noveno sobre el músico tamborilero. El décimo sobre el servicio de fontanería. El undécimo sobre los funcionarios técnicos del ayuntamiento. El duodécimo sobre el cargo de alcalde de barrio. Y el décimotercero sobre el hospital-asilo.

Hay toda una serie de normas para conservar el medio ambiente y la actividad humana en una población agrícola en su inmensa mayoría, que son perfectamente válidas para hoy, y que pretenden buscar el bien de la colectividad (37).

(37) Ver *Ordenanzas y Reglamentos Municipales de la anteiglesia de Amorebieta*, editados en Bilbao en 1925. Habían sido aprobadas ese mismo año.

BIBLIOGRAFIA

- Análisis de la Economía vizcaína y su proyección 1968/71**, Servicio de Estudios de la Cámara de Comercio, Industria y Navegación de Bilbao, Bilbao, 1968, 5 volúmenes.
- Anuario de la Sociedad de Eusko-Folklore**, Vitoria, I (1921) y II (1922).
- BAESCHLIN, Alfredo, **La arquitectura del caserío vasco**, Bilbao, 1968. 2.ª edición.
- Diccionario Geográfico-Histórico de España**, Bilbao, 1968, 2.ª edición, 3 volúmenes.
- Estudios Socio-Económicos y Comarcales. Duranguesado**, Servicio de Estudios de la Cámara de Comercio, Industria y Navegación de Bilbao, Bilbao, 1973.
- Geografía General del País Vasco-Navarro. Provincia de Vizcaya**, Barcelona, 1910-1921, 5 volúmenes.
- GINER, Salvador, **Sociología**, Barcelona, 1973.
- GÓMEZ TEJEDOR, Jacinto, **Geología agraria de Vizcaya**, Bilbao, 1971.
- GUINEA, Emilio, **Vizcaya y su paisaje vegetal**, Bilbao, 1949.
- ITURRIZA, José Ramón de, **Antigüedades de Vizcaya**, tomo III del manuscrito que se conserva en el archivo de PP. Carmelitas de Marquina.
- ITURRIZA, José Ramón de, **Historia General de Vizcaya**, Barcelona, 1884.
- LABAYRU, Estanislao de, **Historia General del Señorío de Vizcaya**, Bilbao, 1967-1971, 8 volúmenes más 1 de Epílogo.
- MADOZ, Pascual, **Diccionario Geográfico-Estadístico de España y de sus posesiones de Ultramar**, Madrid, 1845-1850, 16 volúmenes.
- MICHELENA, Luis, **Apellidos vascos**, San Sebastián, 1953, 1.ª edición.
- MICHELENA, Luis, **Fonética Histórica Vasca**, San Sebastián, 1961.
- NOLTE Y ARAMBURU, E., **Catálogo de Simas y Cuevas de la provincia de Vizcaya**, Bilbao, 1968.
- Ordenanzas y Reglamentos municipales de la Anteiglesia de Amorebieta**, Bilbao, 1925.
- PERTICA, J. M., **Aves canoras del País Vasco**, Beasáin, 1955, 2.ª edición.
- Primera Semana de Antropología Vasca**, Bilbao, 1971.
- QUEREXETA, Jaime de, **Diccionario Onomástico y Heráldico Vasco**, Bilbao, 1970-1972, 4 volúmenes más 2 con apéndices.
- SOLLUBE, I. de, **Geografía del País Vasco**, San Sebastián, 1969-1974, 3 vols.
- YRIZAR, Pedro de, **Los dialectos y variedades de la lengua vasca**, en *Boletín de la Real Sociedad Vascongada de Amigos del País*, XXIX (1973).



Año 1900 aproxm. Obsérvese el vestido y la forma de llevar la carga en la cabeza.

Año 1905-1910.
Baserritarras de la época.





Año 1905-1010. — Grupo de personas de la época.



1910-1915. — Familia numerosa de la época.



Año 1910-1915. — Estampa de una romería popular.



Año 1910-1915. — Invitación al baile en una romería.



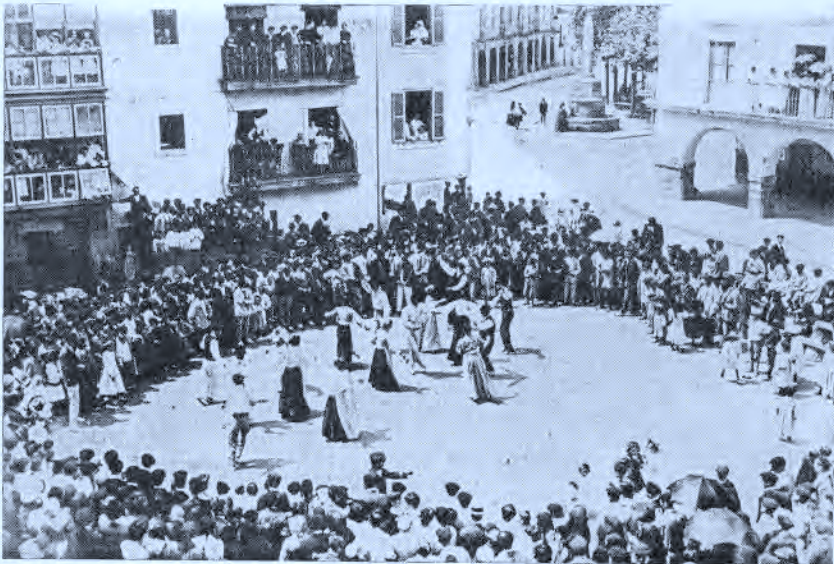
Año 1910-1915. — Taberna de una romería.
El carro y junto a él el pellejo de vino.



Año 1910-1915. — Pesca en el río Ibaizabal, en la zona de Ibarra.



Año 1910-1915. — Competición en la plaza del pueblo.



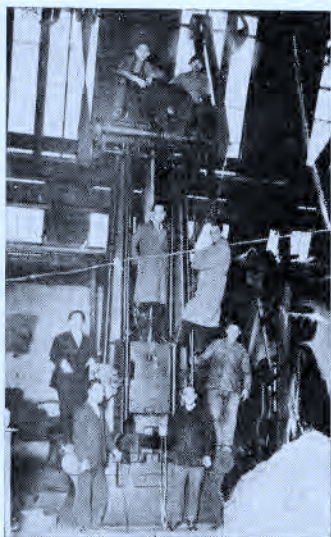
Año 1910-1915. — Baile en la plaza del pueblo.



Año 1920-1925. — Propietarios y obreros de Altos Hornos de Astepe.



Año 1920-1925. — Tratantes en la plaza del pueblo.



Año 1925-1930. — Forjas de Amorebieta.



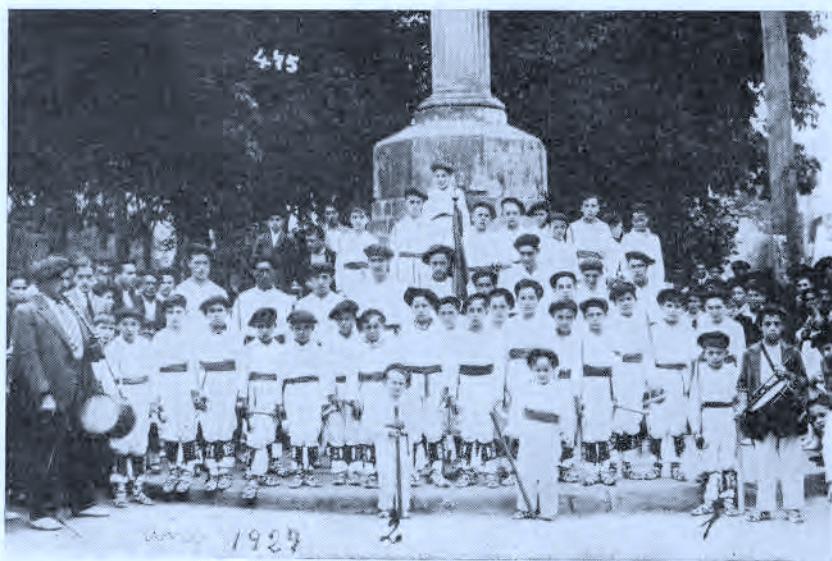
Año 1925-1930. — Ezpatadantzaris.



Año 1925-1930. — Prueba de bueyes. Detrás de los espectadores están las cruces finales del vía-crucis. El lugar se llama «El Calvario».



Año 1925-1930. — Procesión de Semana Santa con un Cristo yacente.



Año 1927. — Grupo de ezpatadantzaris junto a la fuente de Zelaieta.



Año 1930-1935. — Grupo de bailarinas de Amorebieta ante el Arbol de Guernica.



Año 1935-1936. — Procesión.



Año 1955-1960. — Conocidas personas del pueblo hacen una exhibición de corte de troncos.



Año 1930. — Inundación del pueblo de Amorebieta.



Año 1937. — Edificio quemado. Ha pasado la guerra.



Año 1910-1915. — Caserío de Nafarroa y la parroquia de Santa María al fondo.



Palacio del señor de Larrea incendiado y destruído durante la guerra.
Se conserva el escudo.



Escudo del señor de Larrea. *Foto Argazkari 1976.*



Casa-palacio de Gezuraga que se conserva en el centro de Amorebieta.
Foto Argazkari 1976.



Contrafachada del caserío *Gixetza-sarra* con ventanas góticas. Los informantes dicen que tiene esas ventanas porque aquí se decía misa en tiempos pasados.
Foto Argazkari 1976.



Tronera del lado izquierdo de la contrafachada del caserío *Gixetza-sarra*.
Foto Argazkari 1976.



Tronera del lado derecho del mismo caserío en detalle. *Foto Argazkari 1976.*



Ventana central de la contrafachada del mismo caserío. *Foto Argazkari 1976.*



Contrafachada del caserío *Zabale-bekoa*. Los informantes dicen que fue construida por los moros y que era *moro-etxia*, casa de moros. Foto del autor, 1975.



Puerta y ventana de la contrafachada anterior en detalle. Fotos del autor, 1975.



Caserío *Arrijane* destruído por la construcción de la autopista.

Fachada y horno del caserío *Sabale-Goikoa*, construído en 1632. Foto del autor, 1975.



Uno de los caseríos *Dertia*. Foto del autor, 1975.



Caserío *Urikoa*. Fachada con doble arco.
Foto del autor, 1975.



Detalle del doble arco de la fachada del caserío *Urikoa*. *Foto del autor 1975.*



Uno de los caseríos del grupo llamado *Arolza*.
Foto del autor, 1975.

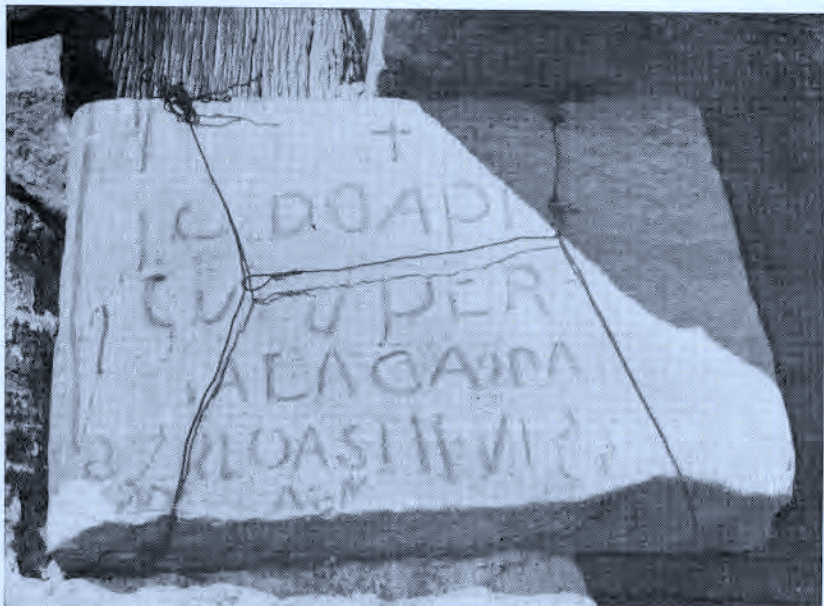


Fachada de arco único
del caserío *Dertimongo*.
Foto del autor, 1975.

Detalle del arco del
caserío antes citado.
Foto del autor, 1975.



Contrafachada del ca-
serío *Solaguren-bekoa*.
Foto del autor, 1975.



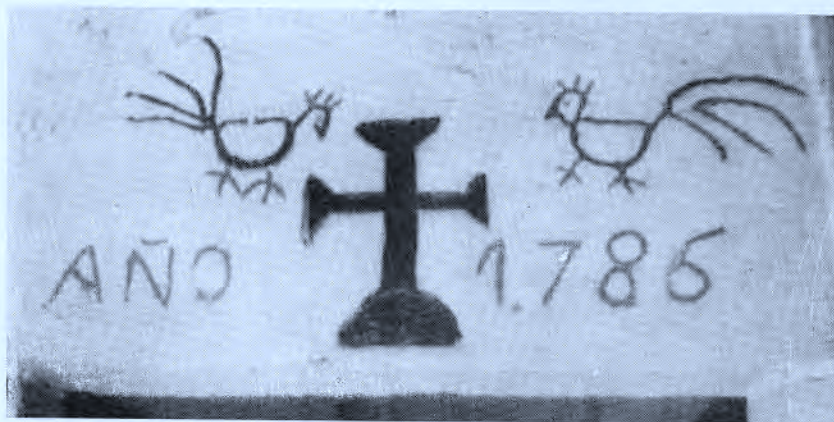
Piedra sujeta con alambres que existe en el caserío *Olabene*. Parece que procede de algún otro lugar. Para su lectura ver 1.20.2. Foto *Argazkari*, 1976.



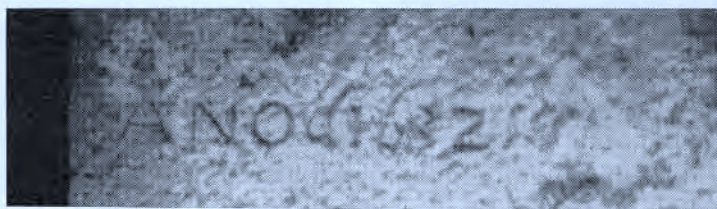
Escudo del caserío
Gumucio-principal.
Foto *Argazkari*, 1976.



Viga de uno de los caseríos llamados *Dertia*. La inscripción dice: año 1697.
Foto del autor, 1975.



Adornos y fecha sobre uno de los caseríos llamados *Arotza*. Foto del autor, 1975.



Inscripción de una piedra de la puerta del caserío *Sabale-goikoa*:
Año de 1632. Foto del autor, 1975.



Caserío *Elixa* con el tejado a cuatro aguas.
Foto del autor, 1975.



Puerta de la cuadra del caserío *Etxebarri-goikoa* del barrio de San Bartolomé. Foto del autor, 1975.



Puerta de la cuadra del caserío *Dertimongo*. Los salientes que hay en el suelo son para evitar que carro roce y estropee la puerta.
Foto del autor, 1975.



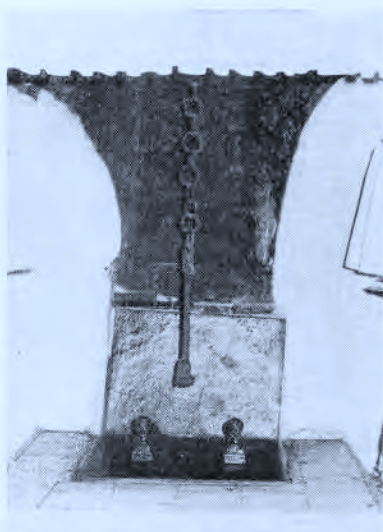
Puerta lateral de la ermita de San Pedro de Boroa.
Foto del autor, 1975.



Puerta trasera de la ermita de San Pedro de Boroa.
Foto del autor, 1975.



Pórtico de la ermita de San Pedro de Boroa.
Foto del autor, 1975.



Fuego bajo con llar de hierro del caserío *Trunbillagane*.
Foto Argazkari 1976.



Lartzue, llar de madera que se conserva en uno de los caseríos *Dertia*.
Foto Argazkari 1976.



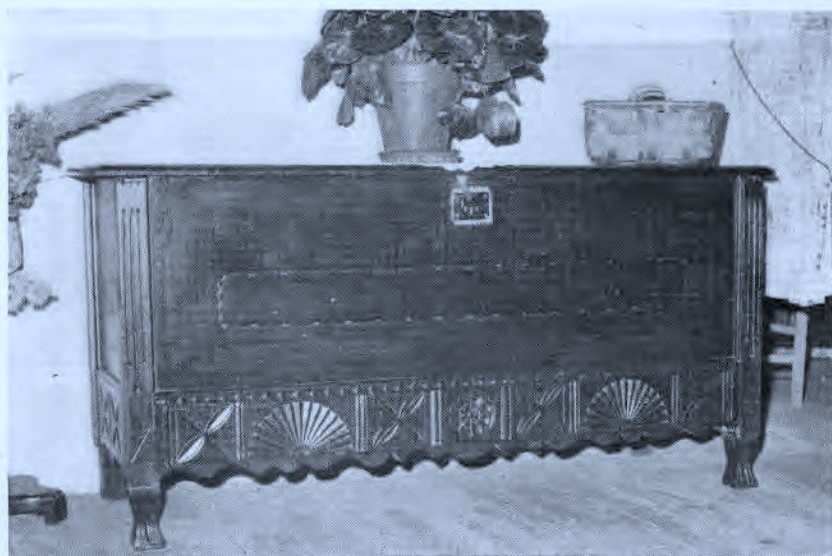
Kaixa, arcón del caserío *Basabe nuevo*.
Foto Argazkari 1976.



Eskapolota, armario de ropa que se conserva en el caserío *Basabe* viejo.
Foto Argazkari, 1976.



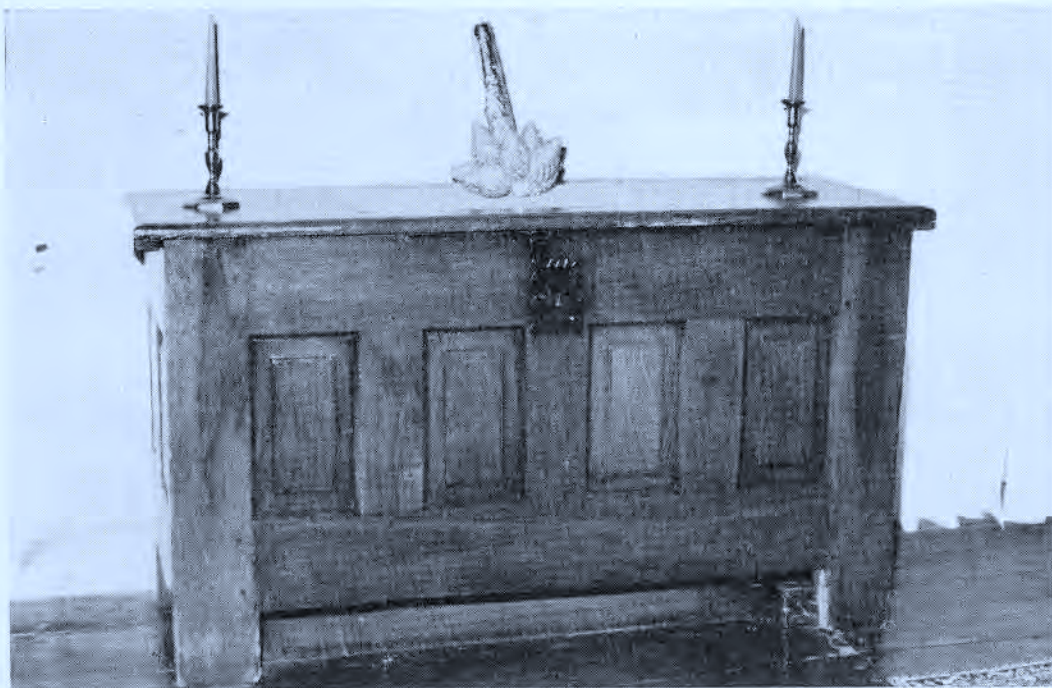
Puerta de entrada del caserío *Basabe* nuevo.
Foto Argazkari, 1976.



Otro modelo de arcón que se conserva en el caserío *Trunbillagane*.
Foto Argazkari 1976.



Arcón del caserío *Basabe* viejo. Foto Argazkari, 1976.



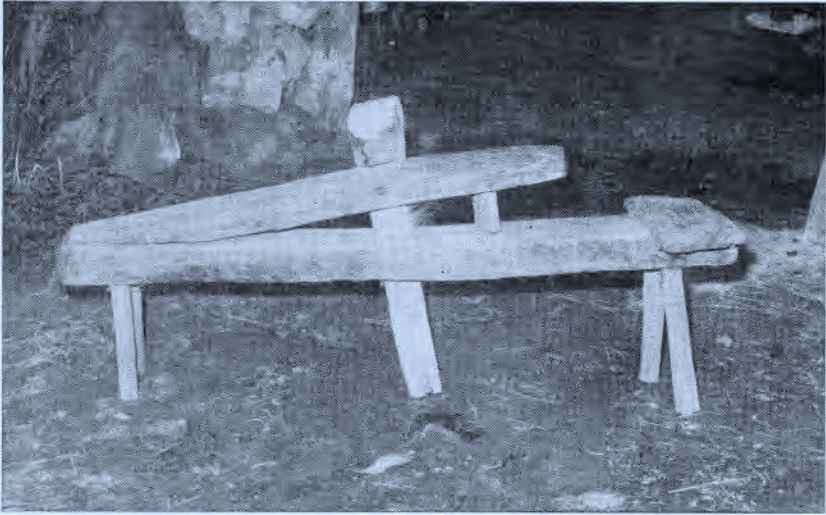
Arcón del caserío *Basabe* nuevo. Foto Argazkari, 1976.



Modelo de armario con motivos ornamentales que se usaban después de la guerra. Se conserva en el caserío *Trunbillagane*. Foto Argazkari, 1976.



Arcón y puertas de habitaciones interiores del caserío *Trunbillagane*. Foto Argazkari, 1976.



Eurkijje, banco para preparar los flejes para construcción de cestos.
Foto Argazkari, 1976.



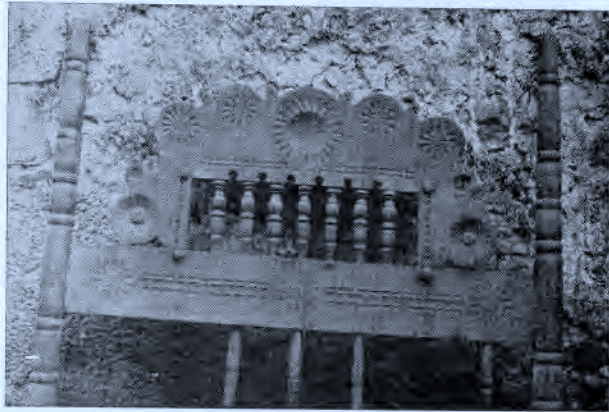
Candil que funcionaba con petróleo.
Foto del autor, 1975.



Candil que funcionaba con petróleo.
Foto del autor, 1975.



Cabecera de cama del siglo pasado.
Foto del autor, 1975.



Detalle de la
misma caccera.
Foto del autor, 1975.



Pie de la
misma cama.
Foto del autor, 1975.



Pixue, romana que se empleaba en los caseríos de la zona.
Foto del autor, 1975.



Sisillue, escaño de cocina con respaldo.
Foto del autor, 1975.



Masetia, martillo de madera para golpear el lino puesto a remojo.
Foto del autor, 1975.



Dos tipos de piedra sobre los que iba el lagar doméstico.
Fotos del autor, 1975.



Arado llamado jgorraijje.
Foto del autor, 1975.



Detalle del mismo arado.
Foto del autor, 1975.

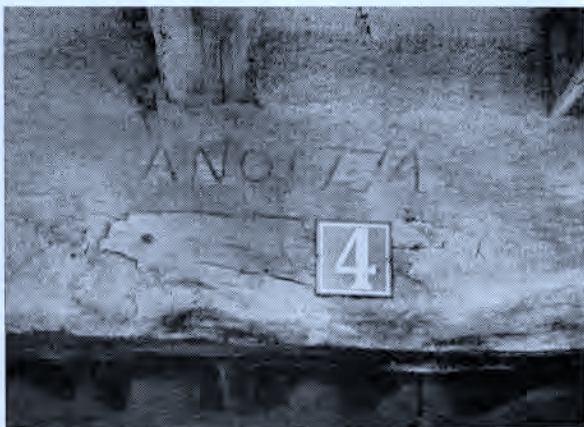


Plancha que se llenaba con brasas y se usaba en los caseríos de la zona.
Foto del autor, 1975.



Txorroa o txorro-arrije fregadero de piedra que se solía poner en el riachuelo que traía agua corriente a varios caseríos.
Foto del autor, 1975.

Viga transversal de la fachada de un caserío del barrio de San Miguel.
Foto del autor, 1975.





Layas que se usan en Amorebieta-Etxano.
Foto del autor, 1975.



Cencerros que se colgaban
del pescuezo de las vacas.
Foto del autor, 1975.

Sapak, frontales que se
ponen a los animales
sobre la frente al un-
cirlos para que las co-
rreas no les hagan daño.
Foto del autor, 1975.





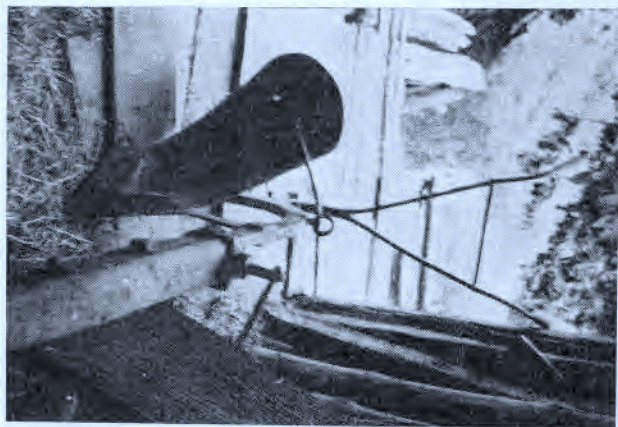
Boliñeta-arrije,
 piedra para deshacer
 los terrenos.
Foto del autor, 1975.



Busterrije,
 yugo para pa-
 reja de animales.
Foto del autor,
 1975.



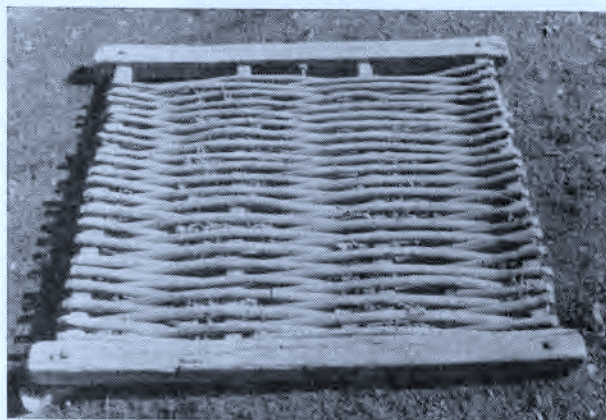
Busterri-bakarra,
 yugo para un
 solo animal.
Foto del autor,
 1975.



Eixia, brabán
de púa única.
Foto del autor, 1975.



Arrena, cencerro
para ganado
vacuno.
Foto del autor,
1975.



Narra, narria.
Foto del autor, 1975.



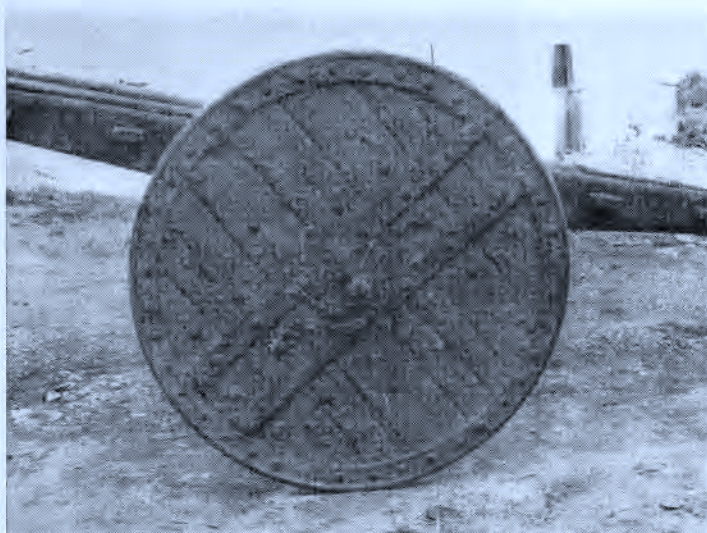
Markadora, apero para
abrir surcos.
Foto del autor, 1975.



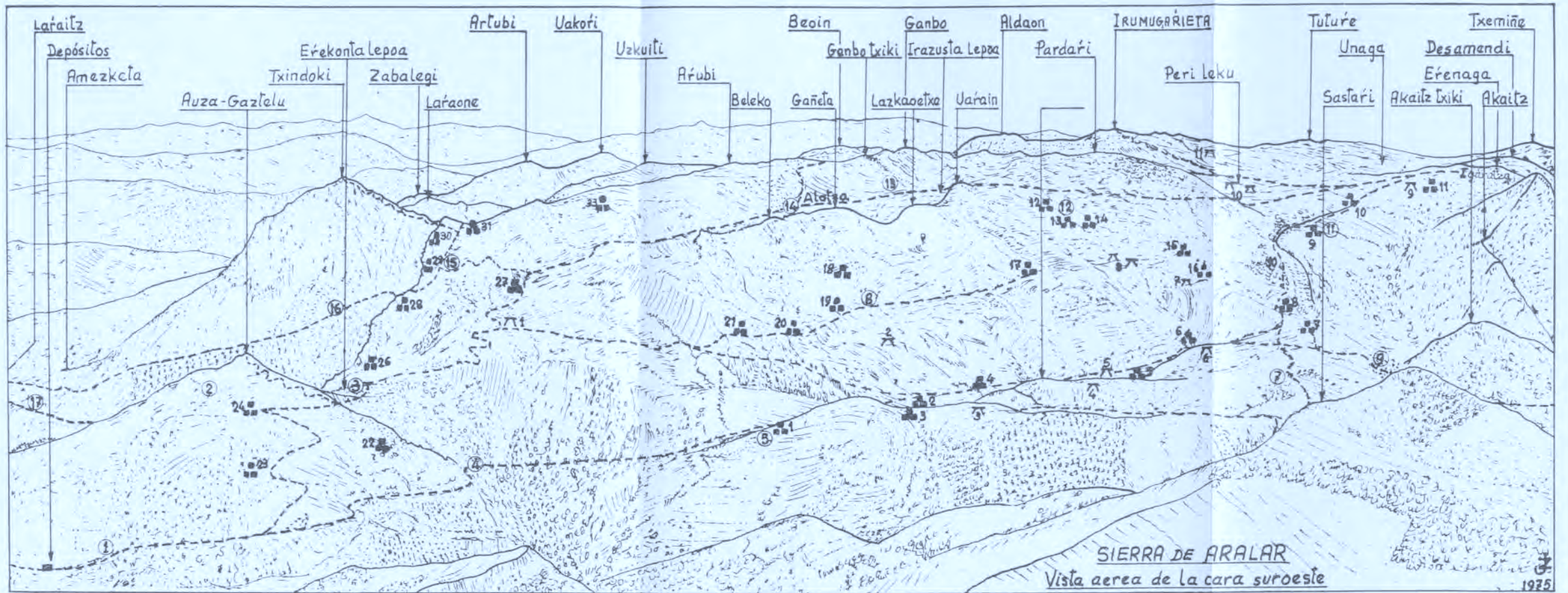
Burdije, carro de bueyes
más usado en la zona.
Foto del autor, 1975.



Arpana, sierra que se empleaba
para sacar tablas de un tronco.
Foto del autor, 1975.

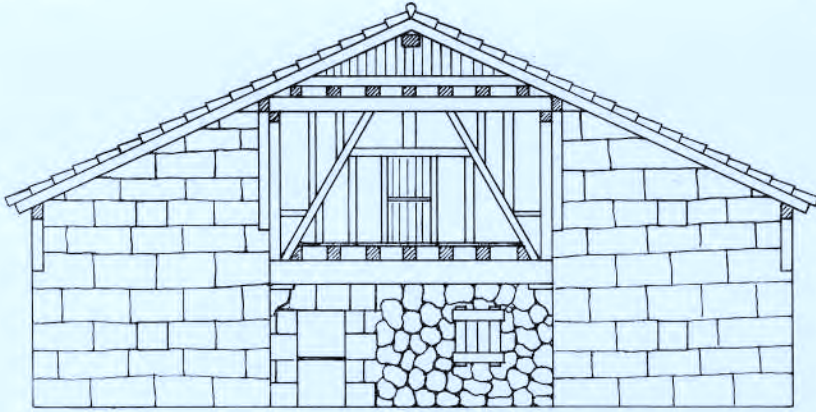


Txirrinkia o *txirrinkolia*, rueda de carro de bueyes.
Foto del autor, 1975.

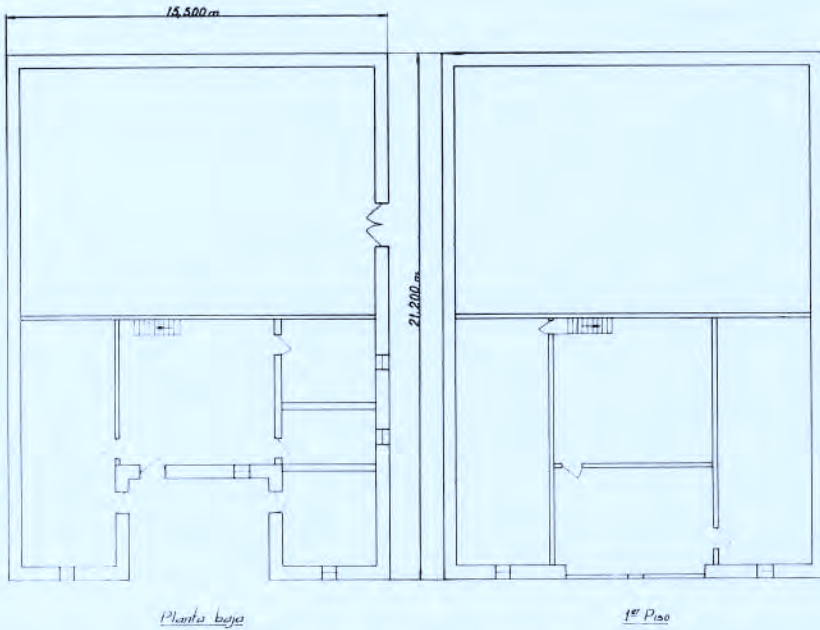




Plano del término municipal de AMOREBIETA-ETXANO



Fachada



Plano del caserío *Sabade-goikoa* construido en 1632.