

ANUARIO DE EUSKO-FOLKLORE
Sociedad de Ciencias ARANZADI
SAN SEBASTIAN

Tomo 28. — 1979. — Págs. 83-218

ESTUDIO ETNOGRAFICO DE ELOSUA, GUIPUZCOA

GRUPO DOMESTICO I

Por MIRENTXU GONI

ESKEINTZA:

JOXEMIEL BARANDIARAN JAUNARI

Bera izan dut, euskal kultura gaietan abiatu diran beste asko eta askok bezela, nere lehen urratsetan gidari eta irakasle. Bioakio, asteko, bere maixutzaren atorpenarekin batean, aspaldiko eta betiko nere atxikitasunarena.

BIBLIOGRAFIA:

- Geografía del País Vasco-Navarro.*
Cosas Memorables de Guipúzcoa de Gorosabel.
Obras completas de don José Miguel de Barandiarán, Tomo VIII, pág. 103.
Eusko-Folklore, Tomo 26.
La ordenación consuetudinaria del caserío en Guipúzcoa, por Alvaro Navajas Laporte.
Luis de Eleizalde, R.I.E.V., año 1930, tomo 21.
Archivos Ayuntamiento de Bergara.
Archivos Ayuntamiento de Azkoitia.
Departamento de Cartografía de la Excm. Diputación Foral de Guipúzcoa.

LAN-EREMUA

Etnografiazko nere lan hau, Elosu auzoari dagokio.

Deba eta Urola ibarren arteko mendietan dago Elosu, eta legez Bergarako eta Azkoitiko diren lurrek osatzen dute.

Elosu erabat euskalduna da.

Euskera ez da auzo osoan bat eta bera, Urolaldekoa ta Bergarakoa egiten bait-dira erri legetasunaren arauera. Bitasun hau azalduko da lan hontan, gauzak nun jaso izan, izkera batekoa edo bestekoa agertuko da eta.

Irakurleak aurkituko du nere lan hontan utsik eta akatsik; batzuetan, agian, ez nituen neri esandakoak erabat zuzen jasoko, eta, beste batzuetan ez nintzan bear bada esan naiaz erabat jabetuko.

Geldi bedi, beraz, neretzat naiz inorentzat, urrengorako osakizun.

Lan honen asieran Elosuko auzo osoarekiko nere esker ona agertzea noraiezko det.

Batez ere neretzat ain atsegin izan diran elkarrizketa eta solasaldien bidez bertako oitura, berri eta esaerak ezagutu-araziz bere denbora eman didatenei.

Aipamen berezi bat zor diot Amentzelagako etxeko-jaunari ,Martin Murumendiaraz (G.B.), bera izan bait nuen nere lenengo berri-emaille.

Gogorik onenez bere laguntza eman didate honako hauek ere:

Jose Miguel Barandiaran jaunaren itaun-zerrenda izan det nere lanaren gidari.

Aranzadiren Etnografia salleko Etniker taldeari, bere babespean argitaratzen bait-dira azterlan hoiek.

Javier Fernandez-eri ainbat marrazki, etxe-marraztirudi eta argazki eginda lagundu didalako.

Jesus Arregi jaunari, dolmenei buruz eman dizkidan xehetasunegatik eta Jose Mari Larrañagari egin duen mapagintza-lan garrantzitsuegaitik.

Juan San Martin jaunari, Elosu inguruko mendien izen zerrendegatik.

Bergarako eta Azkoitiko Errikoetxetakoei, bere paper billaketa lanagatik.

Esker milla.

ESTUDIO ETNOGRAFICO DE ELOSUA

- I.1. El presente trabajo se refiere al núcleo actualmente denominado «barrio de Elosua» que, si bien está administrativamente dividido entre los municipios de Bergara y Azkoitia, es considerado como entidad con personalidad propia y diferenciada. Históricamente, y como tal entidad, su denominación ha sido la misma de que disfruta actualmente, ELOSUA, si bien se encuentra también la grafía con dos eses y, en Gorosabel, la variante «Monte Elosua» (Foto 1).

El barrio posee su propia parroquia, San Andrés de Iriaun, Idiaun, Ideaun (o Irixaun), nombre éste del castellano antiguamente existente. Dicha parroquia constituye el centro de la vida religiosa del barrio: misa dominical, bautizos, matrimonios, funerales. Civilmente, y como antes he apuntado, se halla dividido entre las jurisdicciones de Bergara y Azkoitia, distinguiendo sus habitantes entre «Bergara partia» y «Azkoiti partia». Esta dependencia legal condiciona también la vida de relación, ya que los de cada parte acuden preferentemente al centro urbano de su municipio para ferias, compras, etc. (Foto 2).

Etimología. De una variante ELOS de ELORRI (ostro/orri), según Koldo Mitxelena. Justo Gárate parte de ELO=ESPINO.

I.2. SITUACION.

Elosua está situado en el monte del mismo nombre, entre los valles del Deba y del Urola.

LIMITES:

Norte: Elgoibar y Plazencia.

Sur: Anzuola.

Este: Azkoitia.

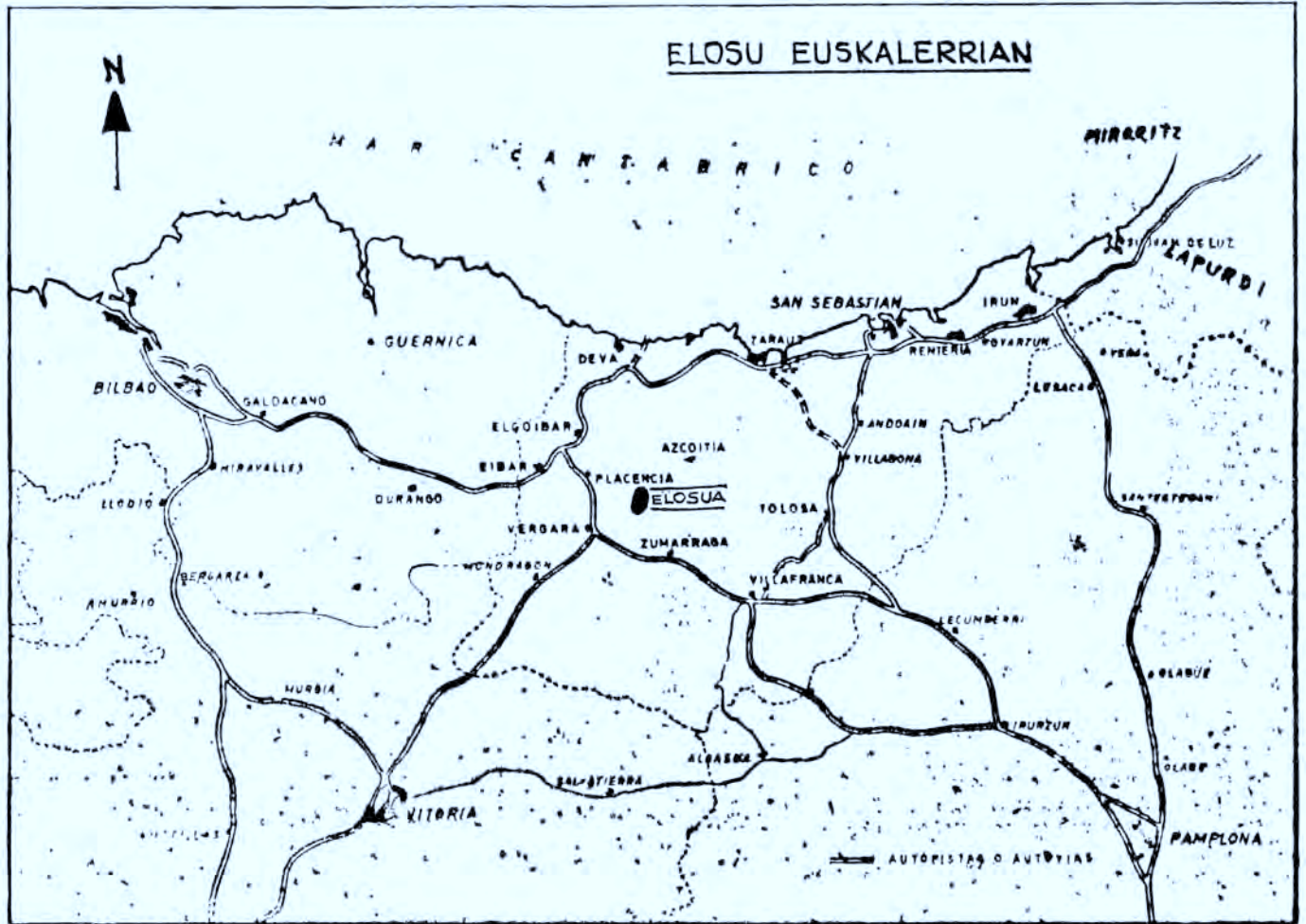
Oeste: Bergara.

La primera carretera que se construyó fue de Azkoitia a Elosua, inaugurada el 9 de junio de 1963, y 4 años más tarde Bergara a Elosua y hoy en día todos los caseríos tienen carretera asfaltada o pista.

DISTANCIAS:

Elosua se encuentra por carretera a:

10 kms. de Azkoitia; 10 kms. de Bergara; 17 kms. de Mondragón; 22 kms. de Eibar y 82 kms. de San Sebastián.



MAPA 1

La parte de Azkoitia pertenece al partido judicial de Azpeitia y los de Bergara al partido judicial de Bergara.

Eclesialmente depende de la Parroquia de San Pedro de Bergara y del Arciprestazgo de la misma villa.

COORDENADAS:

Longitud O. 4° 44'; Latitud N. 43° 8'; Altitud, 548 mts.

I.3. SUPERFICIE, RED HIDROGRAFICA, CLIMA

No he podido hallar ni deducir aproximadamente la superficie, ya que al pertenecer a dos municipios distintos, Bergara y Azkoitia, está englobado en los mismos.

La cumbre más elevada es Irukútzeta (865 m.), le siguen: Kutzebakar, Atxolin, Prantsesbaso e Itxumendi (722 m.).

Red hidrográfica: Elosu, sobre Bergara, en la misma divisoria de aguas, limita con Azkoitia, Anzuola, Bergara y Elgoibar.

Magaliturri, Erroiz, Kantera-errekia, Koste-errekia, Iturriberrierrekia, llevan sus aguas al Eider, en Osintxu (Los Mártires), que va al río Deba.

Altzazu, Urbaso, Bolintxo y Añei van al río Urola.

Dada la altura de sus montes y su situación, damos a continuación las cumbres que se divisan desde ella.

En el monte Irukútzeta, una de cuyas alturas es Muskiritxu, se divisan las siguientes cimas:

- Desde Málzaga hacia Eibar, Karakate, Akelar, Atxolin, Iruia, Pagobedeinkatua.
- De Plazencia a Azkoitia, Irukútzeta, Pol-Pol, Keixeta-goieria, Labeagaña, Itxumendi, Gorla, Irimo.
- Encima de Azkoitia, Oñaz; a la izquierda, Oleta, Izazpi; a la derecha de Izazpi a Zumárraga, Beloki; entre Izazpi y Beloki, Murumendi, Gazume, Ernio, Erniozabal; de Gazume a la izquierda, Etumeta, Izarraitz, Erro (el más alto); a su izquierda, Kakueta, Madariaga, Maikutxa.
- Enfrente de Izazpi, Aralarmendi, Balerdi, Aldaon, Larrunari, Irumugarrieta, Ganbo, Puterri, Beriain (San Donato). Egoaizea daonian, egun gutxitan, Itxumenditik, Ori eta Auñamendi, Pirineo mendiak ikusten dira.

- Alzaniako mendiak, Aitzgorrikuak: Aratz, Aitzgorri, Santo Kriston ermita, Aketegi (el más alto), Atxuri, Arbelaitz, Aizkorritxo, Artzanburu, Akaitz, Putraitz, Aloña; detrás, los montes de Elgea: Gaboño, (el más alto), Katilliturri, Aumategi, Kutzebarri, Aranguren; encima de Araoz, el paso de Arlabán en Salinas, a la derecha Maroto, Jarindo, Asensiomendi, Kuru.
- Los montes de Aramaiona, el más alto Arangio, Orisol, Leziagako-lepua (aquí estuvo escondido el cura de Santa Cruz); más a la derecha, Izpizte, Anboto; entre Anboto y Arangio, Gorbea, Aldamintontorra, Oderiaga, Lekanda; detrás de Lekanda, Itxiña y en su final, encima de Orozco, Superegor con Axxorrigán como monte más alto; hay también en Superegor un agujero que se llama «Atxular».
- A la derecha de Anboto, Elgoin, Kuruzeta, Alluitz, Atxiki, Unzilatz, Leungane, Artatzagan (con más de mil metros), Mugarra e incluso los montes de Lemona.
- Encima de Kanpanzar, Udalaitz en Elgeta, Intxorta, Pagatz; detrás, Azkonobieta, Egorbitza, Galdaramiño, Oiz, Urko, Akurdiagaña, Kalamua hasta Arrate.

CLIMA

Por su altitud los inviernos son más crudos y nieve más que en los valles; me dicen que por eso antiguamente se llamaba Elortsu, Elosu y ahora ha quedado en Elosua.

Los veranos sin excesivo calor, atemperado por el viento, dada su altura; primavera larga y lluviosa en general y otoño largo y seco, predominando «egoaizea», viento sur.

Nombres de fenómenos atmosféricos:

Norte = Nordia, Ipar aundixa, Ipar txikixa (preskua).

Sur = Egoaizia (beroa).

Sureste = Ozaizia (odia danian).

Suroeste = Anboto-aizia.

Oeste = Bendebala.

Lugar soleado = Eguzki-tokixa.

Sombrio = Añubia.

Helada = Izotza.

Truenos = Trumoiak.

Tronada = Trumoi-zarata.

Relámpago = Tximistia.

Rayo = Oñaztua, Oñaztarrixa.

Granizo = Txingorra.
Piedra = Aretia.
Pedrisco = Arrixa.
Ruido de piedra lejano = Aretotsa.
Nieve = Edurra.
Agua nieve = Edurbustixa.
Mucha nieve = Edurmatasia.
Poca nieve, cuando queda en la punta de los árboles = Anzierra,
 Antzierra.
Copo de nieve = Edurmalutia.
Nieve helada = Edur-sekua.
Lluvia = Eurixa.
Lluvia fría = Euri otza.
Lluvia caliente = Euri berua.
Lluvia templada = Euri epela.
Rocío = Intza.
Rocío de la mañana = Izotz antza.
Nubes = Lañuak.
Por la mañana o noche = Belañua.
Riada = Uraundixa, uraldia.
Remolino de agua = Zurrunbillua.
Desprendimiento de tierra = Lubazixa, luetzixa.
Estalactita = Izotz-kandela.

Algunos dichos relacionados con el tiempo:

«Anboto aizeak laister ekartzen du eurixa».

«Trumoiekin eurixa epela».

«Aretotsa ondoren arrixa; orduan, kandela bedeinkatua piztu, ur bedeinkatua bota bentanatik kanpoa, erramu bedeinkatua suai, eta kirieleisonak esan... lenau, emen danian, oiñ ez, soroik eztao ta».

Debo estos datos a *Francisco Badiola*, de Bentaoste (79 años)

Emeterio Gabilondo, de Benta (54 años)

Trumoia ta tximistia daonian,

«Santa Barbara Santi Kurutz

Jaunak balixau zakiuz

Inozentian ogixa

Jaunan miserikordixa».

Juliana Gabilondo, de Bentaoste (1972).

I.4. DESCRIPCION GEOLOGICA, SIMAS Y CUEVAS.

El subsuelo es del Cretácico superior, con el mayor de los macizos de ofita conocidos en la zona pirenaica, según Adán de

Yarza, que mide aproximadamente 16 kms. de longitud y de 5 a 6 kms. de anchura, está orientada de NO a SE y alcanza considerables altitudes; abundan también las pizarretas y areniscas.

La cumbre más elevada es Irukúzeta (865 m.), le siguen Kútzebakar, Atxolin, Prantsesbaso e Itxumendi con 722 m. Por esta parte limita con Anzuola, y el repetidor de Radio Loiola ubicado en Itxumendi, corresponde al término municipal de Anzuola.

En Sorus-aitza está situada una antena de UHF de televisión.

En esta sierra de Elosua estuvieron de exploración el verano de 1921, don Telesforo de Aranzadi, don José Miguel de Barandiarán y don Enrique de Eguren, localizando los siguientes dólmenes:

Irukúzeta	Sabua
Arribiribilleta	Iruixa
Aizpuruko zabala	Gizaburua
Kútzebakar	Keixeta
Násiko goena	Kaixeta egiya S
Pagobedeinkatu	Keixeta egiya N
Azkoin	Maurketa
Atxolontxiki	Agerreburu
Atxolin	

Jesús Arregi ha puesto a mi disposición, como aportación a este estudio y a la cultura del País, el resultado de su valioso trabajo de situar en el plano la ubicación de los dólmenes.

De ellos se hallan en los terrenos de Elosua los siguientes:

Agerreburu: destruido pero conserva la losa.

Maurketa: destruido, se conserva el galgal.

Keixeta egiya S: destruido, se conserva la losa.

Keixeta egiya N: destruido, queda el galgal.

Keixeta: túmulo difícilmente identificable.

Irukurutzeta: losa cubriendo el galgal.

En Irukurutzeta está situado el mojón que delimita los términos de Bergara, Azkoitia y Elgoibar que está formado por tres cruces.

I.5. FLORA Y FAUNA.

ARBOLES:

Pagua, aritza, lizarra, urkixa, ametza, zumarra, alkazia, urritza, gaztaña, erramua, ostro-beltza.

Hasta hace unos treinta años, las castañas y nueces han tenido gran importancia en la alimentación, y los bosques que eran de hayas, robles, nogales, etc., casi han desaparecido, ya que se ha plantado pino, no sólo en lo que era bosque, incluso en los prados y heredades. Como se verá a continuación, muchos caseríos han quedado vacíos o para los fines de semana, al bajar sus moradores a vivir en los lugares de trabajo: Bergara, Mondragón, Azkoitia, etc.

Los primeras plantaciones de pinos fueron hacia el año 1945, siendo anteriores en los terrenos que dependen de Bergara; la clase predominante *Insignis*; *Alerce* poco.

FRUTALES:

Sagarra: errexilla, gezia, itxoste (gazixa), urdun-sagarra (kimatza). Madarixa, okana, intxaurra, urra, tximillua, masusta, keixia, ampolaxa, txori-keixia.

PLANTAS SILVESTRES:

Saatsa, elorrixa, txuria eta beltza, arantza zurixa, pago-txaria, karraskillua.

PLANTAS CURATIVAS:

Pasmo-belarra, malmia, ataondoko-belarra, belar-miña, asun-sustraiak, karraskillua, arto-bizerra, araba-otia, malluki-ostrea, uztena, intxaur-ostrea, keixa-aillia (txurtena), alpiste-ura, mirua, iturri-belarra, mendi-mallukixa, ebai-belarra, belarrimiñan-belarra.

CULTIVOS DE HUERTA:

Patatia, berakatza, azia, azelgia, tipulia, perrejilla, illarra, porrua, baba-berrixa, lekak, kolifloria, letxugia, pipar-miña, zanaoria.

CULTIVOS DE HEREDAD:

Garixa, artoa, arbixa, baba-gorrixa, zikirioa, baba-zurixa, baba-beltza, alpaji-luzia, alpaji-motza edo prantxes-belarra, irukoitz-zurixa, gorrixa, txikixa, datilua, raigresa eta leen liñoa.

SETAS:

Gibelurdiña, koozua, saltsa-perretxikua (zizaoria), ondua, udaberriko susak, piñu-perretxikua, esne-perretxikua.

ANIMALES DOMESTICOS:

Idixa, beixa, txala, iskua, biaia, ollarra, ollo gorrixak, zaldixa, biorra, astoa, akerra, auntza, antxumia, adarixa, ardixa, bildotsa edo arkumia, konejua, kotxinituak, txarrixa, txakurra, katua, usua.

ANIMALES SILVESTRES:

Aizerixa, basakatua, basurdia, katagorrixa, katamizarra, otsoa, satorra, trikua, erbixa, xauzarra, sapoa, iela, zubia, subalindara, zirauna, zubia, bilboria, muzkerra, marraskilloa, barea, txitxaria.

INSECTOS:

Eulixa, euli-aundixa, mando-eulixa, eltxua, kaparria, matxin saltua, espatia, arra, kakalardua, begixak-ateratzekua, arkakosua, kukaraxia, armiarmia.

PAJAROS:

Zozua, txepetxa, txantxangorrixa, bidegarrua, kastarroa, belia, buetria, arran-beltza, otzilla, ezkiotzua, arraixa, arrai-txikixa, arrai-zurixa, txirrintxoiek, ontza, kukua, argi-ollarra, buztanikeria, jelgerua, kanarixua, eperra, galeperra.

PECES DE RIO:

Amorraña, aingiria, eskallua, loña, zapaburua, kangrejua.

I.6. HABITANTES. LENGUA.

La lengua que han hablado y hoy hablan la totalidad de sus habitantes es el euskera, en casa, con los amigos, en la iglesia; con la diferencia que hoy los niños van a escuelas comarcales y profesionales y tienen mayor grado de cultura, pero los anteriores como los actuales son analfabetos en su propia lengua, el euskera.

También todos saben hablar castellano.

Joxe Oruesagasti de Aritzadarraga —54 años— recogido en 1973: Fue a la escuela dos años, de 9 a 11, que hizo la comunión solemne (komunio aundixa); entonces la escuela estaba en un entresuelo del pórtico de la iglesia y el sacristán, padre del actual sacristán, era el maestro. Aprendían «dotriña ondo euskeraz, buruz, kontuak, eskribitu ta leitu erderaz» (la doctrina en euskera de memoria, muy bien, cuentas, leer y escribir en castellano).

El año 1945 se construyó la escuela con la aportación de los

vecinos, alguna ayuda del Ayuntamiento de Bergara, Caja de Ahorros y Diputación, y vino la primera maestra.

Ahora, con la concentración escolar, todos los niños y niñas en edad escolar bajan a Bergara o Azkoitia por la mañana hasta la tarde y comen en el comedor escolar.

I.7. SISTEMA DE POBLAMIENTO.

El sistema de poblamiento es de casas dispersas, salvo un pequeño núcleo central constituido por la Iglesia con casa cural adosada, el caserío Sakristaukua, la escuela transformada en Sociedad recreativa, nuevo frontón, el caserío Iriaun y en el centro, la plaza.

Estos últimos años se han construido refugios y viviendas particulares.

En lo que va de siglo tres caseríos han desaparecido por ruina, seis han quedado vacíos, veinte han pasado de ser residencia permanente a temporal, y catorce, residencia permanente, trabajando en la industria, cifras realmente significativas.

I.8. CATALOGO DE CASAS (1976)

BERGARA PARTIAN

Nordia

N-1 Benta.	N- 8 Egiaga barrena
N-2 Benta-oste	N- 9 Egizabal
N-3 Santutxu	N-10 Egileor
N-4 Gomezkorta	N-11 Labeaga
N-5 Agerre	N-12 Narbaiza gañekua
N-6 Agerrezabal	N-13 Narbaiza azpikua
N-7 Egiaga gañekoa	N-14 Aldaola o Kantera

Ujaldia

U-1 Iglesia	U- 7 Elormendi gañekua
U-2 Casa parroquial	U- 8 Elormendi azpikua
U-3 Kanposanto	U- 9 Amentzelaga
U-4 Sakristaukua	U-10 Xagutegi (Anzuola)
U-5 Escuela	U-11 Xokotegi
U-6 Iriaun	U-12 Txara-basterra

Errekalde

E-1 Litxurdio
E-2 Kortabarri gañekua
E-3 Kortabarri azpikua

AZKOITI PARTIA

A-1 Bega	A-6 Etxesakorta
A-2 Aritzadarraga	A-7 Arostondo
A-3 Korta berri	A-8 Kamiñ-buru
A-4 Korta zarra	A-9 Bolintxo
A-5 Añegi	

I.9. CASAS O GRANJAS INICIALES Y LAS DERIVADAS

Las casas de Elosua no han sufrido alteración en cuanto a pasar de viviendas residenciales a vivienda de trabajo.

I.10. MODOS DE VIDA, AGRICULTURA, PASTOREO, INDUSTRIA, ETC.

Se puede comprobar un definido cambio de actividades en los últimos 5 años, que se refleja en el modo de la utilización de la vivienda detallado en el apartado I.7. Este cambio coincide con la mayor facilidad de comunicación determinada con la apertura de la carretera.

Anteriormente la agricultura tendía a obtener todos los productos necesarios en casa, haciendo de ésta una unidad autárquica; para ello se cultivaba el lino (hasta hace unos 40 años), trigo, maíz, patata, remochala, alubias, avena, centeno.

Ganadería: Bueyes para las labores del campo, burros y caballos para el transporte, vacas para producción de leche y trabajo, cerdos para engorde, gallinas.

Pastoreo: No es trashumante. En invierno, el rebaño se guarda en el «artaixa» de casa, y pasta en sus cercanías. En verano se traslada el rebaño a la «borda» donde el pastor pasa el día regresando al caserío después del ordeño. (Foto 3).

Oficios: No había molino, bajaban a Anzuola, Azkoitia y Aizpurrutxo. No había herrero, bajaban a Anzuola, Oxintxo y Bergara. No hay yugero, bajaban a Anzuola.

Carpintero: la familia del caserío Añei se mantenía con el trabajo de carpintería del cabeza de familia.

Esta ausencia de artesanos especialistas no impedía, por otra parte, que la fabricación de sillas, elementos de carros de bueyes y aperos de labranza y en general los trabajos relacionados con la madera se realizara en el propio caserío.

Industria: Según el censo del Ayuntamiento de Bergara, hecho

en 1902, todos los habitantes de Elosua son labradores, así como también en el censo del Ayuntamiento de Azkoitia, hecho en 1912.

Hacia 1970, se inicia el cambio, los hombres trabajan en la industria, ya que existen en las proximidades importantes centros industriales como son Bergara, Mondragón, Eibar y Azkoitia; también los jóvenes se desplazan para trabajar o estudiar.

Según el censo de 1970 del Ayuntamiento de Bergara, la dedicación es la siguiente:

maestra nacional (de Lugo), 1	albañiles, 3
niños edad escolar, 9	ajustadores, 3
	carpintero, 1
<i>Estudiantes:</i>	empleado, 1
	fresador, 1
oficialía industrial, 3	mecánicos, 2
maestría industrial, 2	oficial industrial, 1
bachiller laboral, 2	obreros, 4
bachiller, 1	obreros especializados, 14
labradores, 16	panadero, 1

LA CASA

I.11. Cómo se nombra la casa.

La casa tiene nombre propio que va tan unido al nombre de sus moradores que se dice «Agerreko Balentin» y su apellido Gabilondo me dice que es el más antiguo de Elosua junto con el apellido Alberdi que ha desaparecido.

Hoy los jóvenes que bajan a las fábricas y los niños a las escuelas ya saben los apellidos de sus vecinos.

I.12. Qué orientación tiene la casa, situación.

Los caseríos se hallan generalmente mirando al sol y rodeados de sus tierras, bordas, gallineros. Se puede decir que en Elosua un caserío (ver foto «Amentzela») consta de la vivienda, por delante cuerdas, pajar y un saliente para guardar los aperos de labranza; un edificio independiente «labe-sue», dos bordas «artaixek», y un lavadero que es común a varios vecinos. (Fotos 4, 5 y 6).

Las bordas en el monte, cada caserío tiene dos, tres o más, ya que al comprar los terrenos van incluidas las bordas.

La primera carretera que se hizo fue de Elosua a Azkoitia el año 1963 y Elosua Bergara 1967; hasta esa fecha los caminos eran «burdi-bideak», hoy prácticamente todos tienen carretera para sus coches o pista.

Elosua a Bergara, 10 kilómetros.

Elosua a Azkoitia, 10 kilómetros.

Elosua a Mondragón, 17 kilómetros.

Elosua a Eibar, 22 kilómetros.

Elosua a San Sebastián, 82 kilómetros.

Las carreteras en muchos casos han variado los límites de terrenos, mejor dicho, las formas de delimitación, regatas, árboles y mojones (mugarrixa).

«Mugarrixa ipintzeko zuluia eiñ, irurixia bota, gero tellia eta arrixa ipiñi».

«Keixetan arrixa beltza zan, eta Itxumenditik eruaten zan astuan edo burdixan arri zurixa».

Antonio Mugaruza, Narbaiza-azpikua

Jurgua = delimitación de terrenos con cierre.

La división entre Azkoitia y Bergara en lo que podemos llamar núcleo del pueblo, corresponden a Bergara las ruinas del castillo de Iriaun, el Cementerio, Iglesia, Iriaun, Santutxu y desde el caserío Bega que pertenece a Azkoitia sigue en línea recta. Mojón de separación. (Foto 7).

I.13. CLASES DE CASAS

En Elosua se distinguen dos clases de casas: el caserío tradicional y desde hace 10 años a esta parte, se han construido refugios como el de Altzazu, de un número considerable de socios, y otros de menor entidad y siete viviendas particulares destinadas al uso veraniego y de fin de semana.

Iglesia de San Andrés de Iriaun, antiguamente dependiente del Obispado de Calahorra y de la Calzada. (Foto 8).

Consta de una nave con coro, altar central y dos altares laterales.

Altar mayor: En el centro San Andrés Apóstol, a los lados el Angel de la Guarda y San Antón Abad.

Altares laterales: La Virgen y San José en uno, y en el otro, San Ignacio y San Marcos.

Me parece que el primer libro de la parroquia data de 1584, pero de momento, al no poder acceder al archivo parroquial, queda para más adelante la recopilación de datos, sin duda interesantes, agradeciendo de antemano al actual párroco, Iñaki Larrea, su colaboración.

Ermita de Santutxu: no tengo ningún dato de su construcción. Está edificada en terreno comunal que en 1870 el barrio regaló a la iglesia. Ha sido restaurada en «auzolan» bajo la dirección del párroco Iñaki Larrea con gran acierto.

La Cooperativa es un edificio junto al caserío Bega, donde se venden desde piensos, semillas, harinas, azúcar, aceite, droguería, limpieza, etc., y funciona a base de cartillas.

Sociedad Elurmendi, «soziedadea», antigua escuela transformada en sociedad recreativa con 100 socios hijos del pueblo. Consta de dos pisos y bodega. Perfectamente instalada con cocinas, comedores, asador y servicios. Combinando el ladrillo y la madera constituye un conjunto muy logrado.

I.14. Características de las clases de casas.

En la relación que sigue a continuación, damos las indicaciones explicatorias:

B = una vivienda	D = dos viviendas
J = propietario	M = inquilino

Para describir el estado de los edificios, usaremos la siguiente terminología:

ruínas
antiguo = caserío tradicional
reformado = cocina actualizada
modernizado = servicios higiénicos
actual = construcción reciente

Asimismo usaremos:

mixto = trabajan en la fábrica y en el caserío
temporal = viven donde trabajan, pero suben los días festivos

Damos a continuación la relación de las casas agrupadas por barrios:

NORDIA

N- 1 Benta	B	J	Agricultura	Reformado	Permanente
N- 2 Benta-oste	B	J	Mixto	Modern.	Permanente

N- 3 Santutxu			Religioso		
N- 4 Gomezkorta	B	J	Fábrica	Modern.	Temporal
N- 5 Agerre	D	J	Agricultura	Modern.	Permanente
			Vacío		
N- 6 Agerrezabal	B	J	Fábrica	Reformado	Temporal
N- 7 Egiaga gañekua	B	M	Mixto	Reformado	Permanente
N- 8 Egiaga barrena	B	J	Vacío		
N- 9 Egizabal	B	J	Fábrica	Reformado	Temporal
N-10 Egileor	B	J	Fábrica	Reformado	Temporal
N-11 Labiaga	D	J	Fábrica	Modern.	Temporal
			Fábrica	Modern.	Temporal
N-12 Narbaiza gañekua	D	J	Fábrica	Modern.	Temporal
			Fábrica	Modern.	Temporal
N-13 Narbaiza azpikua	B	J	Mixto	Modern.	Permanente
N-14 Aldaola (Kanteria)	B	J	Fábrica	Reformado	Temporal

UJALDIA

U- 1 Iglesia			Religioso		
U- 2 Casa parroquial			Religioso		
U- 3 Kanposanto			Religioso		
U- 4 Sakristaukua	B	M	Agricultura	Reformado	Permanente
U- 5 Sociedad	B	M	Recreativo	Actual	
U- 6 Iriaun	B	J	Mixto	Modern.	Permanente
U- 7 Elormendi gañekua	B	J	Actual	Actual	Temporal
U- 8 Elormendi azpikua	B	J	Jubilados	Reformado	Temporal
U- 9 Amentzelaga	B	J	Jubilados	Reformado	Temporal
U-10 Xagutegi			Ruinas		
U-11 Xokotegi			Ruinas		
U-12 Txara-basterra	B	J	Refugio	Actual	Temporal

ERREKALDIA

E-1 Litxurdio	D	J	Fábrica	Modern.	Temporal
			Fábrica	Modern.	Temporal
E-2 Kortabarri gañekua	D	J	Mixto	Modern.	Permanente
			Vacío		
E-3 Kortabarri azpikua	B	J	Mixto	Reformado	Permanente

AZKOITI PARTIA

A-1 Bega	B	J	Fábrica	Reformado	Temporal
A-2 Aritzadarraga	D	J	Mixto	Modern.	Permanente
			Mixto	Modern.	Permanente
A-3 Korta berri	B	J	Agricultura	Modern.	Permanente
A-4 Korta zarra	B	J	Fábrica	Reformado	Temporal
A-5 Añegi	D	J	Mixto	Reformado	Permanente
			Vacío		
A-6 Etxesakorta	D	J	Fábrica	Reformado	Temporal
			Vacío		
A-7 Arostando	B	J	Agricultura	Modern.	Permanente
A-8 Kamiñ-buru			Ruinas		
A-9 Bolintxo	B	J	Fábrica	Reformado	Temporal

(Fotos 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20 y 21)

- I.15. ¿Qué relación hay entre la estructura de la casa y la naturaleza del suelo y del clima, entre la forma de la casa y las ocupaciones y necesidades de sus moradores? La forma de las fachadas y su situación con relación al tejado.

El caserío de Elosua es de estructura sencilla y por razones de clima carece de pórtico exterior y tiene ventanas pequeñas. El pórtico exterior se suple con un amplio zaguán en el que, además de guardarse los útiles de labranza, se realizan los trabajos tales como el repicado y afilado de guadañas, etc.; en varios caseríos el horno de pan está situado en este mismo zaguán «ataipía», «ataixa».

Es quizás característico del caserío de Elosua el no limitarse a una sola edificación, ya que alrededor del edificio principal (casa-vivienda, cuadras y pajar) se agrupan en edificaciones menores las destinadas a labores complementarias, como el horno de pan, el «artaixa», «mandixua» (y debajo del mismo «epaantzia»), albergia (lavadero).

Al redil «artaixa», también se le denomina «iputeixa». Hay que añadir las colmenas «erlauntzak», antes abundantes, hoy reducidas a un caserío. (Fotos 22, 23, 24, 25 y 26).

- I.16. Distribución de las piezas de la casa. Plano de la planta baja y de los pisos. Señálense en el plano el emplazamiento del horno, del fogón, de la fregadera, de los muebles y de las camas, etc.

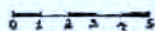
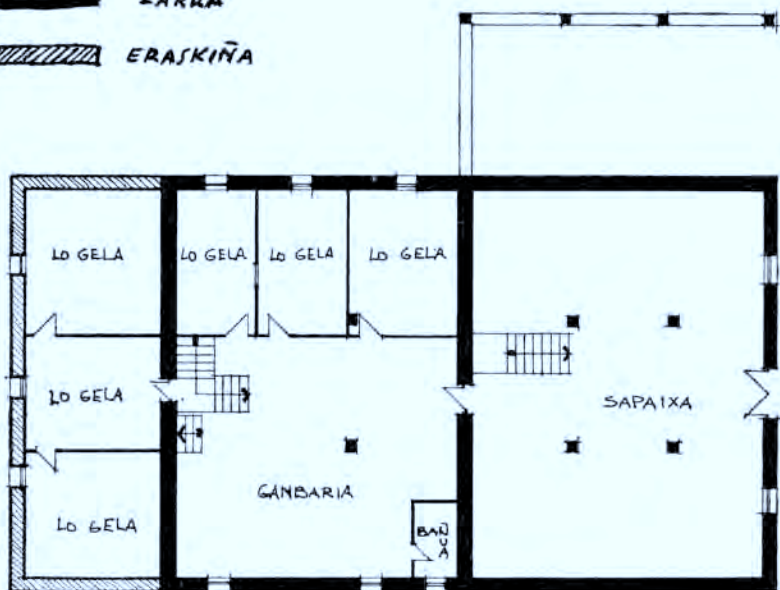
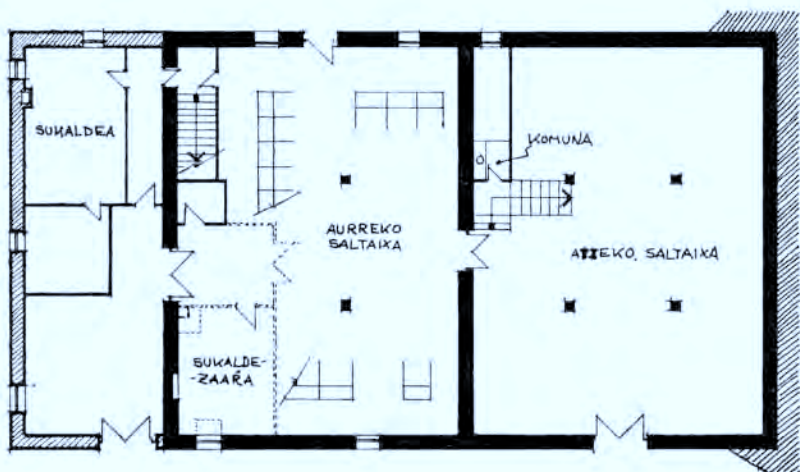
Hay una gran variedad en la forma de distribuir las piezas de la casa, pero por pisos, en general, es el mismo; consta de dos plantas. (Fotos 27 y 28).

Planta baja. Consta de entrada «ataipía» grande donde se guardan los utensilios de trabajo, cocina, despensa y cuadra.

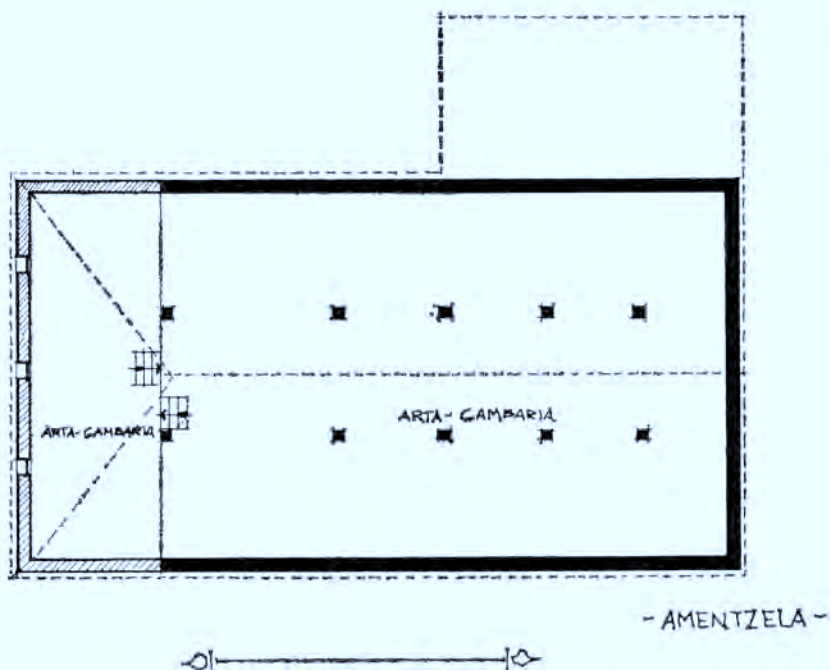
Primer piso. Consta de dormitorios, comedor, baño y pajar, que tiene además una puerta lateral grande de entrada; y un entrepiso o desván donde se distinguen dos partes: «ganbaria eta arta-ganbaria». En este segundo están las arcas y las «kutxas»; en las primeras se guardaba el trigo, hoy sólo hay un caserío,

Astondo, donde he visto el arca llena de trigo. Joxemari Larrañaga, de ese mismo caserío, me dice que contiene 40 fanegas de trigo.

En la zona donde el tejado es muy bajo, están extendidas las mazorcas de maíz, y allí se encuentra el «edarría» hecho por el mismo Joxemari para desgranar el maíz.



- AMENTZELA -



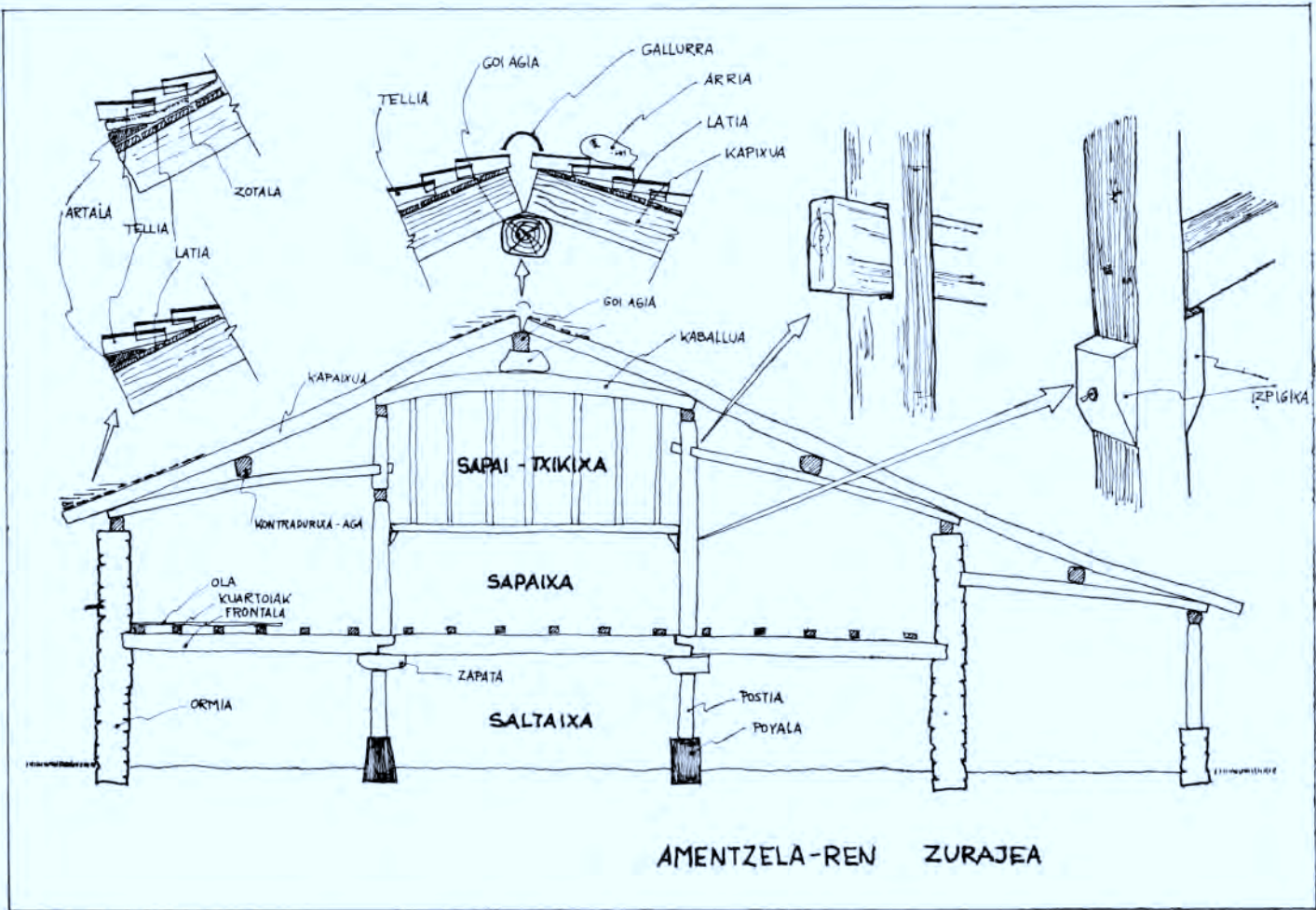
En los caseríos que han conservado el fuego bajo en la cocina, la distribución varía; si el fuego bajo está en la pared más corta, enfrente está la cocina económica, la fregadera y, adosada a la pared, la mesa; si está en la pared más larga, a su lado están la cocina económica y la fregadera; si la cocina ha sido modernizada, todos los aparatos se encuentran en una pared.

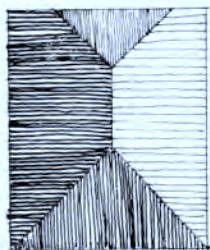
El comedor consiste en una mesa con sillas y un aparador.

Los dormitorios de menos de 50 años se componen de dos camas, colocadas en sentido perpendicular a la pared, y de una cómoda con espejo; si son de más de 50 años, las camas están colocadas en sentido paralelo a la pared, adosadas a ella, y tienen en la parte que está a la vista unos adornos o molduras, mientras que la parte oculta es lisa, y hay además un armario de dos puertas y cajón.

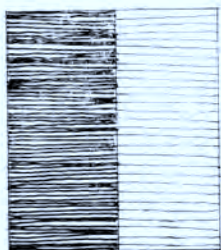
El cuarto de baño está en la planta baja o en el primer piso.

El horno puede estar en un edificio independiente o en el zaguán de la casa.

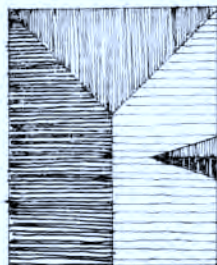




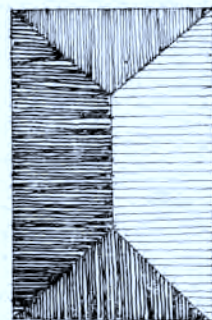
IRIAUN



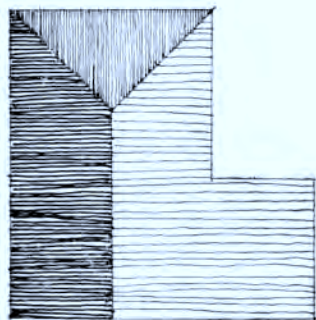
AGERRE
EGILEOR



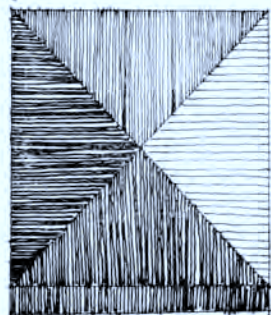
NARBAIZA - AZPIKOA



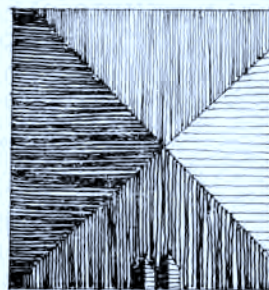
GOMEZ KORTA



AMENTZELA



SANTOTXU



ARITZADARRAGA

- I.17. Naturaleza de los cimientos y de las paredes. Materiales de construcción usuales y su origen.

Los cimientos son de piedra hasta encontrar un asiento compacto. Las paredes de mampostería de piedra, cogidas con mortero de cal. Todos los elementos estructurales, tales como postes, vigas, forjados, etc., son de madera del país; como nota singular los postes de madera transmiten los empujes verticales al terreno por medio de unos apoyos de piedra, «poialak», de forma cilíndrica o troncopiramidal, de una altura aproximada de 80 centímetros. Como elemento de cubrición se emplea la teja curva de arcilla cocida.

Actualmente, las divisiones de tabiquería son de ladrillo hueco para tabicar, cogido con mortero de cal, a su vez lucido y pintado con el mismo material.

Anteriormente estas divisiones se realizaban con un conglomerado de mortero de cal aplicado sobre un trenzado de varas de avellano. Es difícil encontrar este sistema de cierre; únicamente se ha podido localizar en el «sapai» de Benta.

- I.18. Techo. Forma del tejado y grado de inclinación de sus vertientes. Armadura del techo. Materiales (teja, losa, tabla) que forman la cubierta y su origen.

Son diversas las tipologías de cubriciones, siendo éstas de dos, tres y cuatro aguas; el grado de inclinación varía entre 20 y 30 grados.

El armazón es de madera y teja curva de arcilla cocida; antes se colocaba una capa de tepes (zotalak) debajo de la teja.

La madera la sacaban de sus propios bosques. Habitualmente solían cortar de antemano los troncos para tenerlos en condiciones para su uso. Las tejas provenían de las fábricas de Bergara y Oñate, que han existido siempre. (Fotos 29, 30 y 31).

- I.19. Forma, dimensiones y repartición de puertas, ventanas y otros huecos. Armazón u hoja de ventana, de puerta, etc. Cerraduras, pestillos, trancas, etc. (Fotos 33, 34 y 35).

Las ventanas son, en general, pequeñas, alargadas, de dos hojas con cristales.

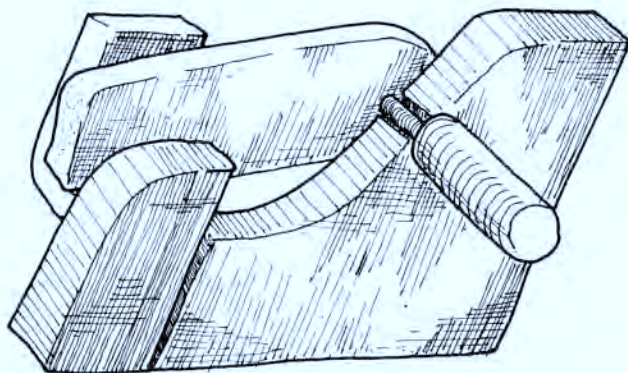
«Saeteria» = saeteras en cuadras y edificios complementarios. Balcones de hierro en Iriaun y Amentzelaga. (Fotos 32 y 36).

El tamaño de las puertas de entrada a la casa varía según el

uso a que se destinen, para uso personal son normales y las otras convenientemente dimensionadas para el paso del carro (burdixa) y ganado. No hay puertas partidas; en Etxesakorta la quitaron hace 26 años.

I.20. Decoración y ornamentación en muros, techos y alero, puertas y ventanas. Inscripciones.

No hay ninguna decoración exterior, salvo el escudo del caserío Iriaun, y el alero labrado de la ermita de Santutxu.



Ate-maratilla.

I.21. ¿Qué sitio ocupa el hogar en la cocina? ¿Cuál es su forma? ¿De qué elementos se compone? ¿Qué combustible se emplea? ¿Cómo son la base y el fondo del fogón? ¿Y el llar? Describanse las funciones de la cocina con su ajuar.

Joxemari Larrañaga Astondo (72 años), me dice que su abuelo recordaba la cocina central de campana, y que el humo salía por el desván, pues no había chimenea.

La cocina baja adosada a una pared, en la que se sujeta la campana; la chimenea va hasta el tejado y termina con dos tejas para que no entre la lluvia.

Su forma es rectangular, el fondo de ladrillo refractario y encima una chapa de hierro, y contra la pared, otra chapa de hierro fundido labrada con diversos motivos. La campana de ladrillo, revestida de cal, con armazón de madera que cuelga del techo.

El combustible empleado es madera de roble, haya o castaño. Se colocan dos troncos cruzados y ramas más pequeñas.

Llar=elatzatza . Es una cadena con ganchos que pende de otra.

Llar giratorio=Gelatza.

Utensilios más comunes cuando se utilizaba el fogón bajo:

pertza=caldero

burdin-galdaria. Esnia egosteko bakarrik; kirten osokua, etzan mugitzen. Sólo para cocer leche; el asa, fija, de una sola pieza.

lapikua

trebedia

sartaña

lapiko-laguna

parrillia

tanboliña

En algunos caseríos conservan el fuego bajo, para calentarse o secar la ropa.

Para guisar pasaron primeramente a utilizar hornillos de dos fuegos, con madera y carbón vegetal como combustible.

Luego abandonaron el hornillo por la cocina económica que se ha conservado aún en las cocinas modernizadas, coexistiendo con las de butano, en cuyo caso, se mantienen encendidas todo el día a efectos de calefacción.

Solamente en la casa cural existe el «izillu», banco de madera con un respaldo alto, de donde sale una mesa. Hoy lo que se conserva en algunos casos es la mesa de madera redonda sujeta a la pared, con una maratilla (pestillo); y que se baja apoyada en una pata.

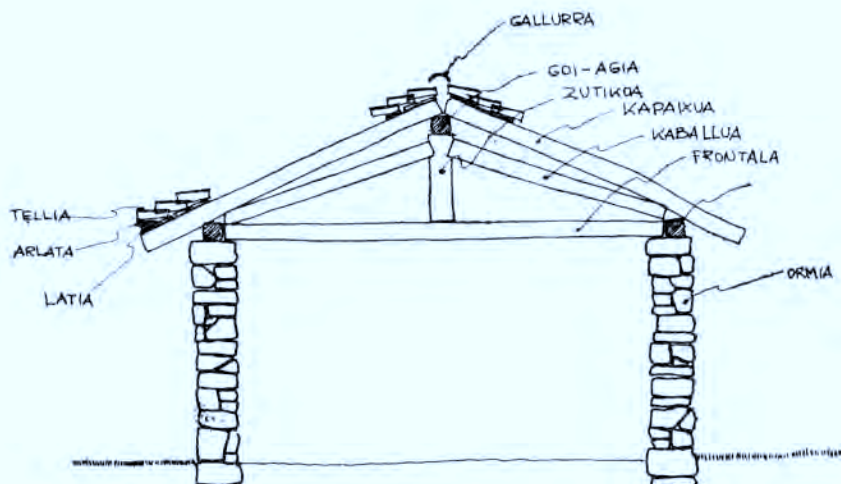
Las sillas bajas de madera con el asiento trenzado de avellano, hechas en casa o en la vecindad.

Una fregadera pequeña para limpiar las cazuelas, platos, etc. El agua se traía del pozo.

La traída de agua a Bergara del PoI-Pal se hizo el año 1902, dos años más tarde a los dos caseríos Benta, y seguidamente al resto de los caseríos.

Para el lavado de la ropa, Meltxora Murumendaraz, de 64 años, me informa. (Fotos 37, 38 y 39).

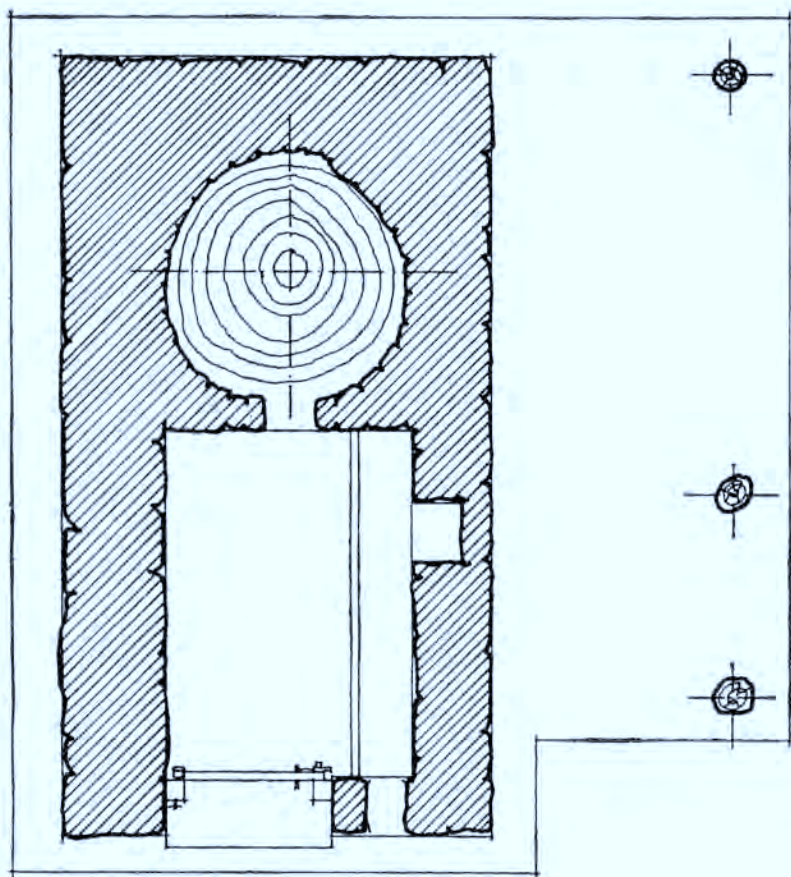
Cuando era niña, había una alberca cerca de Amentzela donde iban las mujeres, en invierno, y lavaban la ropa golpeando en la piedra «lixiba-jotzia»; para hacerlo se quitaban la ropa y se envolvían en una manta «asto-manta». Terminada la faena, se llevaba la «lixiba» a casa en el burro. En verano se lavaba en la regata de Bolintxo, donde había un pozo y piedras para lavar. Después lavadero del pueblo; más tarde lavaderos detrás de la casa; posteriormente lavadero en la misma cocina y, desde hace seis años lavadora automática.



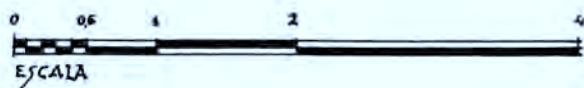
El lejiado en tina = *lixixa*.

«Barrikan erropia sartu, lenengo kolorezkua, gero xurixak, geixenak eunezkuak; eunezko trapua gañian, sutako autza, autsetara, erramu ostro bedeinkatua; gero ura berotu, ta bota; barrikak zulua zeukan eta ura bota ondoren potsu batera erortzen zan, potsu orrek etzeukan salidarik; ur ori pertzakin jaso, berotu eta berriz erropiari botatzen zakon; ur ori oso indartsua zan eta eskuak erre itten zittuan».

En una tina se colocaba primero la ropa de color, y luego la blanca, en su mayoría de lino, cubriendo con una tela de lino, y encima echaban ceniza, hojas de laurel bendito, se calentaba agua y se vertía por encima; esta tina tenía un orificio en su parte baja de donde salía el agua, que iba a parar a un pozo hecho en el suelo de la cocina; esta agua se recogía con un pe-

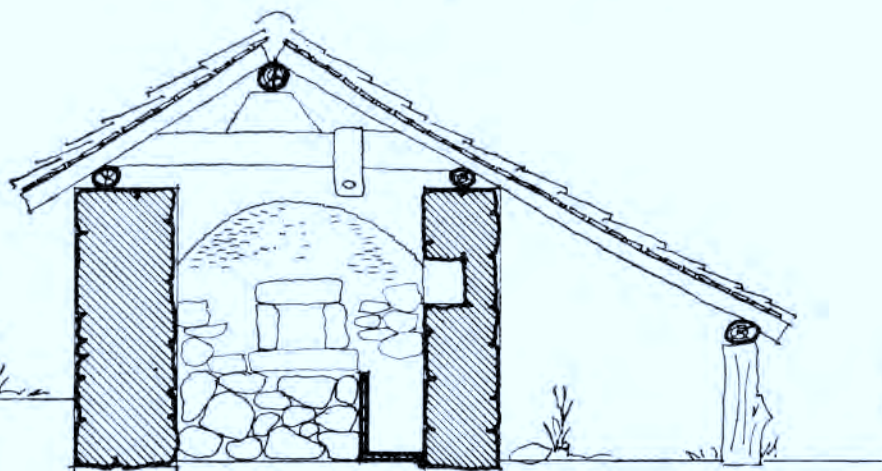


PLANTA

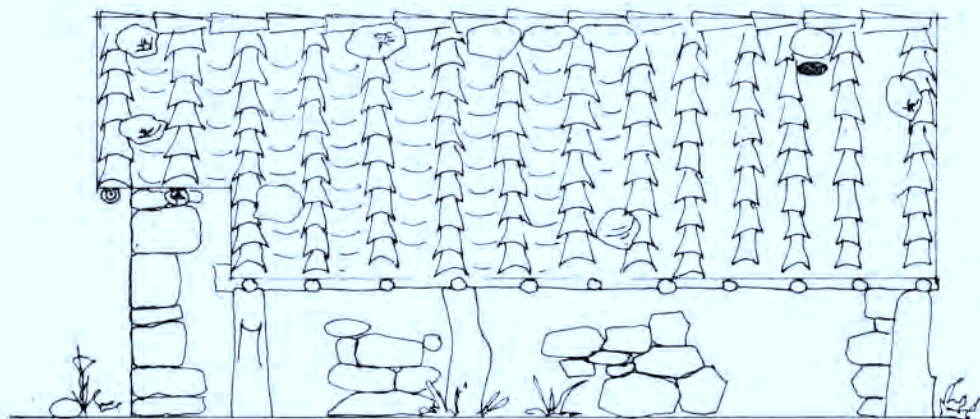




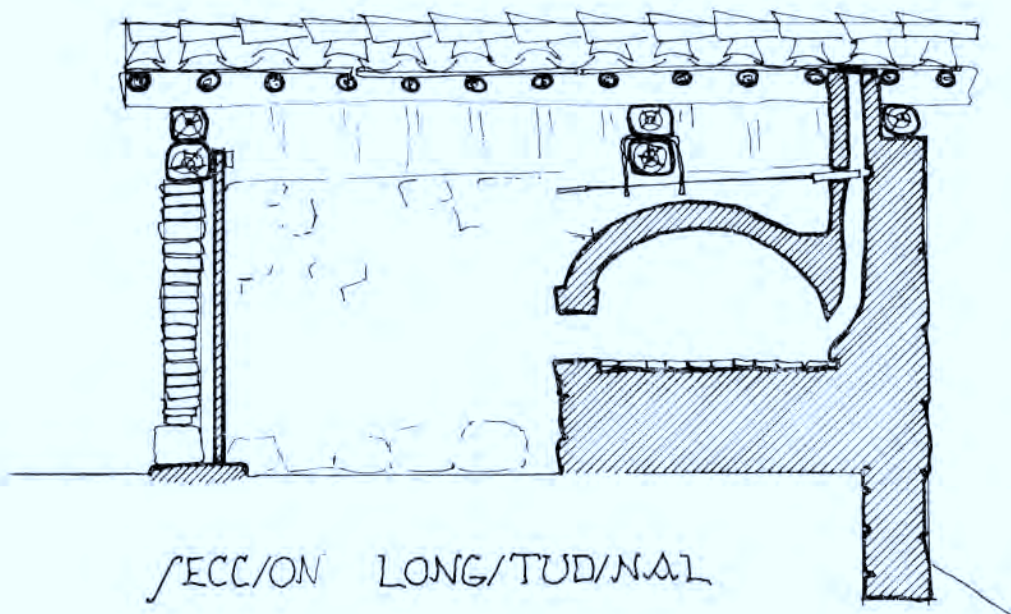
ALZADO FRONTAL



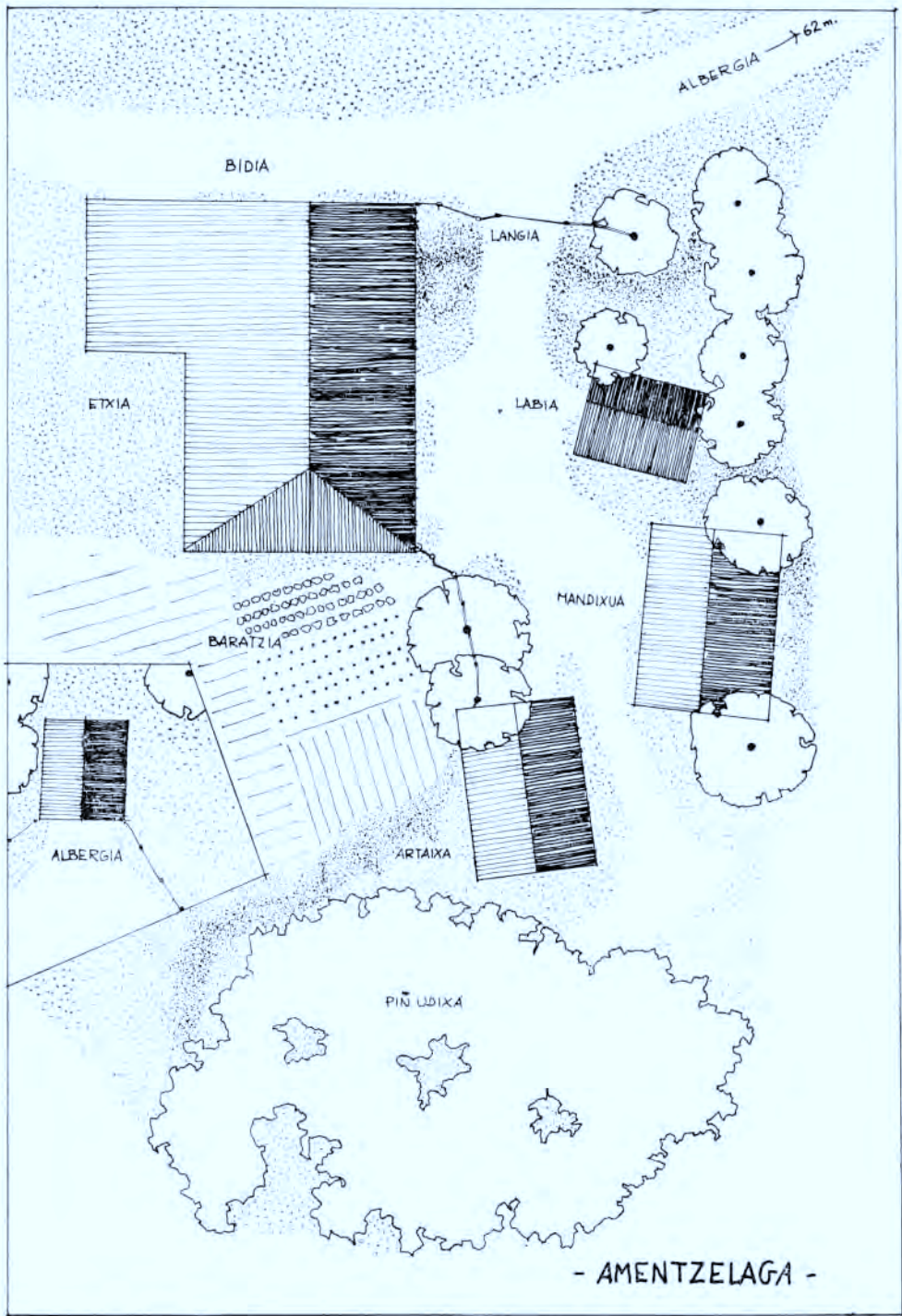
SECCION TRANSVERSAL



ALZADO LATERAL



SECCION LONGITUDINAL



rol; se calentaba y se volvía a echar sobre la ropa, esta operación duraba horas; esta agua era muy fuerte y quemaba las manos; entonces la ropa que se usaba entre semana se dejaba en un rincón, y se lavaba cada tres o cuatro semanas.

El armario de la cocina, de madera, de dos cuerpos, la parte inferior de dos puertas y la parte superior «aasia», con baldas donde se colocaban los platos.

La artesa, ora-maixa, ol-maixa, existe, aunque retirada de la cocina, en todos los caseríos, únicamente se usan en seis de ellos, que siguen haciendo pan. (Fotos 53 y 54).

Lo mismo sucede con la rueca «dornua», con que hasta hace poco han hilado las amonas; la he localizado en varios caseríos, pero dedicado únicamente a hilar lana destinada para tejer calcetines.

I.23. ¿Qué dispositivo se emplea para el escape de humos?

Cuando el fogón era central, el humo salía por el desván. Con la cocina baja lateral, la chimenea llegaba hasta el tejado, colocando encima dos tejas para evitar la entrada de la lluvia. (Foto 40).

I.24. ¿Hay hornos para fabricar pan? ¿De qué forma es, con qué materiales está hecho, qué sitio ocupa? (Fotos 41, 42, 43 y 44).

En todos los caseríos ha habido horno de pan; en algunos se conserva aunque no se utiliza, mientras que en otros todavía sí.

Puede estar en un edificio independiente con cubierta a dos aguas, prolongada por uno de sus lados para resguardar la leñera; las paredes son de mampostería de piedra, la cubierta de tejas y el armazón de madera.

El suelo del horno propiamente dicho es de ladrillo refractario y la bóveda de ladrillo rectangular y teja curva. (Foto 42).

La boca del horno está enmarcada por cuatro maderos, siendo asimismo de madera la puerta de cierre, que está provista de un asa.

En otros caseríos, el horno está situado en el zaguán.

I.25. ¿Qué clase de alumbrado se emplea en la cocina, en el establo, en los dormitorios? ¿Cómo son las lámparas o soportes de la luz? ¿Qué procedimientos se emplean para encender el fuego?

Joxemari Larrañaga, 72 años, me dice que recuerda que utilizaban «krisellua», cuerda de abarca untada con sebo; más tarde usaban petróleo en la cocina y «kandelia» en la cuadra.

Según el mismo infortante, para encender el fuego usaban «lastua». «Aittaittak suarrixa kutxilluakin jo, ta ardaixak sua artu»; luego empezó a utilizarse el mechero.

La luz eléctrica la tienen desde hace 50 años.

Gregorio Badiola, 79 años, de Bentaoste. Conoció el alumbrado con «erretxiña» (resina), y más tarde el candil de petróleo, con una mecha, colgando del gancho de hierro que tenía para ello el «argimutilla», palo de un metro de altura; cuando había visitas se ponía una vela junto al candil. El barril de petróleo de 50 litros costaba 20 pesetas.

Para avivar el fuego, recuerda justamente que usaban un tubo «kañoia, suai putz eitteko galtzairu edo burdiñazkoa».

La luz eléctrica la tienen hace unos 60 años, procedente primero de una central propia sita en Aizpurutxo y más tarde de Iberduero. Dos caseríos conservan aún fuerza propia.

- I.26. Descríbanse los otros departamentos de la casa con sus muebles y objetos decorativos, religiosos, etc. Señálense sus funciones.

En el I.26. ya hemos descrito los departamentos de la casa con sus muebles.

En el comedor cuelgan, generalmente, fotografías familiares, y hay asimismo un reloj de pie y lámparas del techo.

En las habitaciones hay cuadros y estampas religiosas. (Foto 45).

- I.27. ¿Qué construcciones complementarias acompañan a la casa y cuál es su situación con respecto a las mismas? Plano de conjunto. Hórreos, granjas, cochiqueras, gallineros, refugios, bordas, pajares, etc.

Adosada a la vivienda está la cuadra «saltaixa» donde está el ganado, y otra segunda cuadra donde están las cochiqueras, gallineros y conejeras. (Foto 46).

Encima de las cuadras está el pajar «sapaixa» y hay una prolongación lateral del tejado que sirve para guardar los carros e instrumentos de labranza.

«labia» = horno de pan; edificio a dos aguas.

«artaixe» = redil con cubierta a dos aguas.

Un edificio de dos plantas, con cubierta a dos aguas, en la que la planta superior se denomina «mandixua» y la inferior «epaantzia», que servía para guardar castañas todo el invierno, con dos saeteras.

«Epaantzian, gaztañak morkolian urrengo udaberri arte ondo konserbatzen zien».

«*Albergia*» = lavadero compartido.

Además cada caserío tiene varias «bordas» por el monte.

- I.28. Habitaciones temporarias: chozas de pastor, carboneros, de leñadores, etc., con sus funciones y ajuar.

Los pastores utilizan las «bordas» que, como propiedad del mismo caserío, existen en el monte; normalmente cada caserío dispone de varias bordas en distintos parajes.

Las «bordas» son de paredes de piedra sin ligar y rellenas, las rendijas, con tierra. La cubierta es de teja y está levantado sobre un sencillo armazón de madera; la planta de la borda es rectangular, más larga que ancha (9 x 4 pasos); las puertas son de madera y algunas tienen una pequeña ventana.

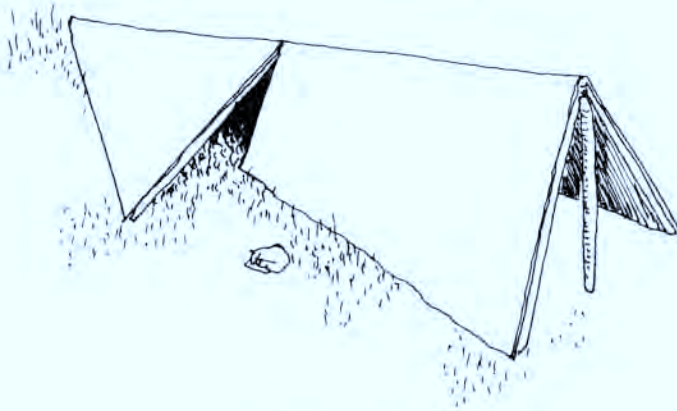
No tiene camastro ya que el pastor sube a la mañana y baja al anochecer, llevando la leche en marmitas de hojalata³.

«*Ikaskin-txabolak*: aldapa kontra sartu egur bat, beste bi lurrian ta erdixan beste bat orkilladuna. Gari lastoakin estali, eskwadra txiki bat atera sua egiteko, ta lasto orde z soixa, suak ez erretzeko».

Joxe Oruesagasti, Aritzadarraga

Chozas de carbonero: los carboneros dormían en las chabolas que construían para la temporada del carbón; eran muy sencillas; se apoyaba un palo largo en una ladera, en el otro extremo un palo vertical con una horquilla. Del madero horizontal descendían las paredes en doble vertiente hasta el suelo, cubriéndose con ramas y éstas a su vez con paja de trigo. Se prolongaba un costado formando una pequeña escuadra, donde está situado el fogón; cuya cubierta es de tepes.

³ He localizado, sin embargo, 3 bordas, una de las cuales está derruida a unos 100 metros del pozo y de la cima de Irukurutzeta, que se ve era de doble compartimento, una para el ganado y otra la habitación del pastor.



Ikazkin txabola.

«Ikaskintza»

Aitzarreko Joxek esanda: aitta eta ni joaten giñen mendira, gu geuk, artua egindakuan, udiatzian; bañan garairik ederrena, udia zan.

Tximinietakoko egurra

Suetxia

Irudixa = lurra

Satagaixa = egur luze bat, ipurdiz bera lodi, punta aterata

Soixa = lur zatia belarrakin

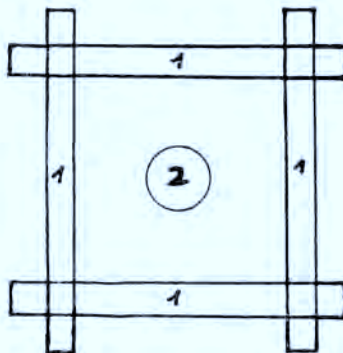
Illentxa = ondo erretzen ez dan egurra

Txindorra = egur pilla

Bringak = egurrak brintzatuta

Urkillla = ikatza ateratzeko

Galbaixa = ikatza galbaetzeko.



«Lenengo lau egur jartzen die lurrian kuadrutan txindorra mugatzeko. Sei metro zabalera artzen ditu azpiak. Egurra jartzen da, erdixan tximinixia utzi ta gero. Lurrik sartu eztakixon orbela jartzen da, eta aren gañian abar-txikixak. Au guztia soixekin estali, tximinixiantzako zuloa eta tirorako beste zulo txiki bat utzita. Artokaskaria ta, ezpal txiki zimelei su emon ta poliki poliki suetxetik bota, txindorra pizteko. Gero, suetxetik betegarrixa botaalan satagixakin ondo zapaldu. Ola iru edo lau egunian gau ta egun ondo zaindu bear da. (Foto 47).

Goaldia lenen erretzen da ta bealdia ondo erretzeko zulo txikixak egin bear dira, tiro moduan; zortzi, beatzí egun bear ditu txindorrak ondo erretzeko, alde guztietatik igual erre; milla bat kilo txindor bakoitzetik; gero urkillakin ikatza zabaldu, galbaetu ta sakutan sartu; 20 kiloko sakua iru pesetan saltzen giñuan; 40 urte izango die ikatzik eztala eitten».

Se colocan cuatro troncos en el suelo según se indica en la figura, que son los que limitan la base de la pira, formada ésta, en cuyo centro se deja un conducto vacío que sirve de chimenea, la base alcanza un perímetro de 6 metros. La pira se cubre primero con hojarasca, para que no entre tierra y después ramas secas; se cubre todo con tepes, de forma que la tierra quede en el interior, dejando abierta la chimenea y un pequeño agujero como tiro. Encender mazorcas de maíz y ramas menudas e irlas echando poco a poco por la chimenea. Vigilar la pira continuamente durante tres o cuatro días, alimentándola por la chimenea, y atacando con el «satagi». La parte superior se quema antes y para que se queme la inferior hay que abrir pequeños agujeros para el tiro. La pira, para quemarse completamente e igual por todas partes, necesita 8 ó 9 días, obteniéndose unos mil kilos de carbón por cada pira.

El carbón se extiende con la horquilla, se cierne y, se mete en sacos de 20/30 kilos que se vendían a 3 pesetas. Hace 40 años que no se fabrica carbón.

«Lo eitteko paguan abarra o txitxuki punta, ostroi be; ostruakin arkakusua eitten da; ta gañian ardi-narrua».

El camastro de los carboneros consistía en unas ramas de haya o broza, sin hojas, ya que con éstas se propiciaba la incubación de pulgas, cubierta con una piel de oveja.

Los utensilios habituales en una choza de carbonero son: lurrezko katilla ta platerak, zurezko kutxaria, lapikua, trebedia, sartaina eta burdin-galdaria.

«Nere aittak ardo-sopia gosaltzeko: katillura ardoa bota, ogi-sopak ta azukarra; eguardin lapikuan baba-gorrixa urdaixakin edo urdaixa arrautzakin; batxuri-sopia eta esnia be bai».

Mi padre para desayunar tomaba sopas de vino y las hacía de la siguiente manera: echaba vino a un tazón, le añadía sopas de pan y azúcar; comíamos alubias rojas con tocino, huevos con tocino y por la noche sopas de ajo y también leche.

Ellorra = txabola de madera.

Borda = txabola hecha con piedra.

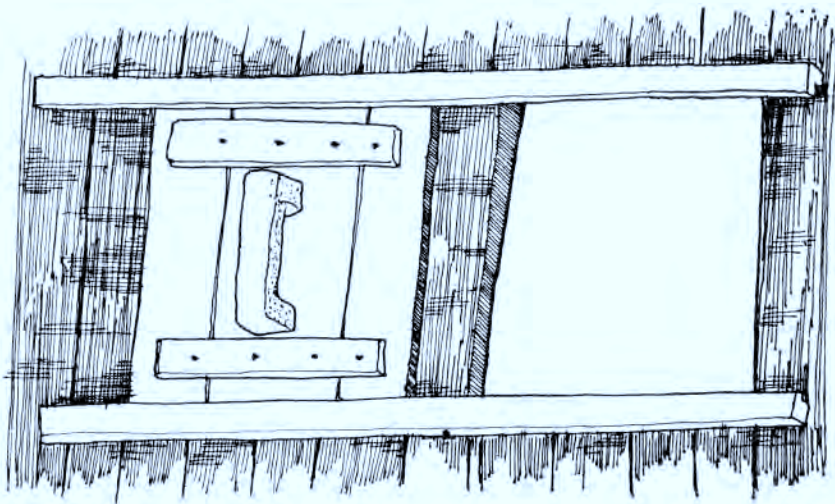
Joxe Oruesagasti, Aritzadarraga

«Zazpi anai arriba izan gea, neu zarrena. 17 urte nebala jaiotzan azkena, galbarara artu nuen umia trapu bat ipiñita ta sukaldera eruan neban garbitzeko».

Joxepa Gabilondo, Elormendi-gañekua

- I.29. ¿Qué cambios se han operado en la forma y estructura de la casa, en los materiales de construcción y en las condiciones higiénicas de las habitaciones durante los últimos lustros?

La forma y estructura de los caseríos de Elosua no han sufrido variación en su aspecto exterior, no así en las modificaciones



Tresabia. — Arostondo.

internas que han sido importantes, particularmente en la cocina, con baldosa en el suelo, azulejos en las paredes, cocina económica, de butano, frigorífico, lavadora, televisión; mesas y sillas de formica; también ha habido otros cambios en la casa como la instalación del cuarto de baño, agua caliente, las paredes empapeladas y los muebles de las habitaciones, modernos.

El establo también se ha modernizado con pesebres de cemento, suelo de hormigón con un canal, que termina en un pozo, por donde corre la basura, que más tarde se recoge para utilizarlo como abono.

Anteriormente, tresabia era una ventana corredera para cerrar el pesebre.

Se han construido asimismo silos de cemento donde se recoge la hierba fresca bien prensada, tapada con un plástico y agua encima para que no entre aire.

En los edificios complementarios se han habilitado garajes.

I.30. ¿Se apila la ceniza por la noche?

«Gabian sua bildu eta talo-palia gañian ipiñi».

María Gurrutxaga, Bega

Por la noche se apilaba la ceniza y colocaban la pala de hacer talos, y a la mañana siguiente se separaba la ceniza y con unas ramitas y cáscaras de maíz (artakaskaria) se reavibaba el fuego.

«Sua bitzeko, etxe onetan aingeruak sartzeko, etxe onek lau kantoe ta lau aingeru, etxe au San Miel aingeruak zaittu bear digu».

Recogido a Marcelina Larrañaga Korta que, su madre solía decir al apilar el fuego por la noche.

I.31. Días que se hacía fuego especial.

El fuego se bendecía en la Misa Mayor del Sábado Santo.

Los niños encendían en el mismo un trozo de yesca que iban repartiendo por los caseríos, donde se les daba una propina.

Este trozo de yesca se echaba al fuego para que quedara bendito.

I.32. ¿Se celebra algún rito con el llar al entrar a vivir en la casa alguna persona nueva o algún animal recién adquirido?

Sólo he recogido que cuando traían un animal nuevo a la cuadra, echaban cal en el suelo por si traía alguna enfermedad, y la madre de María de Astondo hacía una cruz con agua bendita.

- I.33. ¿En qué ocasiones la casa es objeto de prácticas religiosas?
¿Tienen las casas su yarleku o fuesa en la iglesia y sepultura en el cementerio? ¿Qué funciones tienen lugar en ellas?

Si bien la iglesia es el lugar del culto oficial, al que se acude para la recepción de Sacramentos, Misa dominical, funerales y actos de devoción comunitarios (novenas, rogativas, etc.), la vida diaria está impregnada de sentido religioso, que se manifiesta sobre todo en la familia, y por tanto en la casa, a través de ritos tradicionales que correspondían a todos y cada uno de los acontecimientos diarios.

- Cuando el sacerdote celebraba los conjuros.
- Cuando se ponían las cruces de San Juan en las puertas de los edificios y de la cuadra.
- Las cruces que se hacían con el laurel bendito el Domingo de Ramos.
- Las velas benditas que se encendían contra la tormenta.

Al toque de las campanas «matutixa, amabitakua, aimaritakua», se rezaban oraciones. Como muestra pondremos:

«Aingeruak Mariari berri onak eman eta Espiritu Santuaren egitez semea sortu zuan. Agur Maria...».

«Ona emen Jaunaren esklaba, egin bedi nigan Zuk diozuna. Agur Maria...».

«Jainkoaren semea gizon eñ zan eta gure artean bizi izan tzan. Agur Maria...»

El sacerdote bendecía la casa nueva, lo mismo que las obras en la casa y en la cuadra.

La madre de la informante, con una ramita de laurel bendito introduciendo en un vaso de agua bendita, lo esparcía dando una vuelta completa alrededor de la casa.

Marcelina Larrañaga, Korta

A Eleuteria Larrañaga de la Casa Cural, le recojo estas otras oraciones:

AL LEVANTARSE:

«Nere Jaungoikoa, nere jaun ta jabe bakarra, sinisten det pre-

sente zaudela, adoratzten zaitut, umiltasun ta errezepto aundiarekin, eskerrak ematen dizkizut, Jauna, gaba ondo pasatzen lagundu diazulako».

«Eskeintzen dizkizut, Jesukristoren merezimenduagatik, Maria Santisimaren erreaguagatik, gaurko nere pentsamentu, itz eta obra guztiak zure gloriarik aundienerako. Indazu, Jauna, orretarako bear dudan zure grazia, bitarteko Santu ta Aingeru Guardako lagun zaidazu nere itz eta proposituak bete dezadan».

AL ACOSTARSE:

«Graziak eta alabantzak ematen dizkizut, Jauna, gaurko egunan neri egin didazun on eta mesede guztiagatik, zure eskutan entregatzen det, Jauna, nere arima ta gorputza, egon bedi nigan zure borondate santua. Amen».

«Aita Eternua ohera nua, obetik nator, iru aingerutxo, bat besuan, bi oñetan. Aita San Jose nunda semea, or da arantza berdez josirik».

Egunian iru bider esaten duanak ez du izango infernutik partetik, baizik zerutik.

A María Gurrutxaga, de Bega, le he recogido el siguiente:

«Jesus, Jose ta Maria, eskeintzen dizut biotz ta arima neria».

Etxe guzitan errosarixua esaten zan, batzutan aittajaunak edo aittak, bestetan andriak; askotan bi errosarixu batera, bat garoa sartzen zeudenak edo arta zuritzen, ta bestia sukaldian gaztariak erretzen edo berakatz sopia eitten.

I.33. Relación entre la casa y la sepultura en la iglesia y el cementerio. Sus funciones.

La casa y la sepultura de la iglesia van siempre juntas. Si el caserío se vendía, iba incluida la sepultura. En los libros de la parroquia está la relación del nombre del caserío y el lugar o número de la sepultura en la iglesia.

Cuando en el caserío hay algún difunto, en la sepultura se pone un trapo negro, «mantia». Hace unos 50 años, el trapo era blanco con una cruz de tela negra.

En la iglesia las mujeres se colocan en la sepultura y los hombres en los bancos. En cada sepultura hay una «argizaiola» que se enciende durante la misa. Después del ofertorio, el sacerdote sale al centro del pasillo y da a besar la estola y se echa «ofrendia», dinero. En 1974 se sigue con esta costumbre. (Foto 48).

El día de Difuntos, en Misa Mayor, se encienden las «argizaio-las» y después de misa el sacerdote va pasando por las sepulturas, dice los responsos seguido por la serora con una cesta para recoger la ofrenda.

El año 1975 se han quitado las «argizaio-las» de las sepulturas.

Antiguamente el cementerio estaba adosado a la iglesia. Se construyó el año 1872 situado en la falda del monte Iriaun y a la entrada tiene esta inscripción: «Akordatu zaitzete guzaz» y la fecha. Cada caserío tiene su trozo de tierra, a veces rodeado de pequeñas piedras redondas y a la cabecera una cruz, las más antiguas de hierro; ahora de piedra o mármol. Se entierra directamente en la tierra. (Fotos 49 y 50).

Dentro del cementerio existe una pequeña capilla y a ambos lados dos trozos de tierra con una separación y en el lado izquierdo otro terreno también separado.

- I.34. A los niños que mueren sin bautizar, se les entierra en el lado derecho; a los angelitos, en el izquierdo y, a los no creyentes o se suicidan, en esta otra separación del lado izquierdo.

«Bautizatzeke iltzen zanian aurra, kanposantuan paraje txiki bat dago ta antxe lur ematen zitzaien; ta aingerutxuak beste paraje baten, eta kobertitu gabekuak edo bere burua iltzen zuanak, beste paraje baten».

Maria Gurrutxaga, Bega

Los fetos de menos de dos meses (bi illabetekuak ezte iñoa emateko, odol puska bat besteik ezta) se enterraban junto a la casa, bien tapados con tierra, donde los animales no pudieran desenterrar.

- I.35. Medidas de protección.

Antes de comenzar a construir la casa, se colocaba una cruz, hecha de madera, metida en la tierra junto a la obra, mientras ésta durara, para que no ocurriera ninguna desgracia, y al terminar la casa, se colocaba un ramo de laurel con una cruz de madera en el tejado con la siguiente invocación: «Jaungoikoak bedeinka deitzela guriak eta beste guztiak, izanak eta izatekoak». Esa noche se hacía una cena.

Maria Gurrutxaga, Bega

Para proteger la casa contra las tormentas, se hacían las siguientes invocaciones:

«Santa Barbara, -Santi Kurutz
Jaunak balixau zakiuz
inozentian ogixa
Jaunan miserikordixa».

Juliana Gabilondo, Bentaoste

«Santa Barbara
Santa Krutz
gorde gaitzatu».

Eleuteria Larrañaga, Casa Cural

«Amandre Santa Ines
bart indet amets
ona bada nere partez
txarra bada joan deiñ aidez».

Eleuteria Larrañaga, Casa Cural

«Amandre Santa Ines
bart egin det amets
ona bada bixon partez
txarra bada bijoa aldrebes».
Gero Aita guria...

Melchora Muruamendiaraz, Aritzadarraga

«Nik egin det lana
orain Jainkoak
bedeinka dezala».

Eleuteria Larrañaga, Casa Cural

«Xautegin erreka dago eta erropia garbitzera joaterakuan sor-
giñek ateratzen zien, Jesus esan ezker, iges sorgiñak».

«Gaztañak zuitzen, attajaunak esaten zigun sorgiñak iturri on-
dotan eoten izela, orregatik lengo zaarrak Jesus esateke ura
etzeben eraten, illunabarrian geixao, sorgiñak gabaz ibiltzen
zielako».

Eleuteria Larrañaga, Casa Cural

Para proteger el establo: Se ponía una estampa de San Antonio
Abad (17 de febrero).

María Gurrutxaga, Bega

«San Juan gurutzia, lizarra edo arantza zurixa, San Juan egu-
neko mezetan bedeinkatu, gurutze txiki batzuk eiñ ta etxe atian
ipiñi, ta batez ere saltai atian».

Esteban Lizarralde, Aritzadarraga

La cruz de San Juan, de fresno o espino blanco, bendito en la misa del día de San Juan y colocado en las puertas de la casa y, sobre todo, en las puertas de las cuadras.

«Erramu igandian, erramuakin ta saatzakin sorta bat eiñ, makilla luze batzuetan tinkatu sorta ta elizan beeinkatu ondoren, kurutzia eiñ ta gero sorotan ta etxe ta ukulluko ateetan ipiñi; arrixan kontra ta gaitzan kontrakua; oraindik Elosun ezta etxeik izango erramua beeinkatzen eztanik».

Esteban Lizarralde, Aritzadarraga

El domingo de Ramos, en Misa Mayor, se bendice el ramo hecho de laurel y sauce y atado sobre unos palos largos, de donde se agarra para poder levantarlo cuando más alto mejor, ya que son los niños de la casa los que los llevan. De vuelta en casa, se hacen unas pequeñas cruces que se colocan en las heredades y en las puertas de la casa y de la cuadra. Se considera como medida de protección contra la piedra y las enfermedades.

No habrá una sola casa en Elosua donde no se bendiga el ramo de laurel.

Hoy todavía, al entrar en una cuadra ajena, se dice:

Que San Antonio los bendiga.

«San Antoniok bedeinka deixela».

Su-berrixa; Pazko sapatuan.

Gatzaarrixa nunbaitetik ekarri, kutxilluakin jo, berotu ta txispa atara ta ezpala eo metxia piztu; Elizan meza aurretik bedeinkau. Ardaixa sutu ta sakristaua joaten tzan etxetik etxe partitzen. Etxetan surta bota ta bedeinkatua gelditzen zan.

Sakristauak jasotzen zebala, arrautzak beti, erdibana partidu eitteben abadiakin.

Oiñ bi urte (1976) azkenengo aldiz partidu zan.

Manuel Orbea, Sakristaukua

Se trae sal gema de algún sitio, y dándole con el cuchillo se calienta hasta que salga la chispa que se prende con algún palito o una mecha. Se enciende un trozo de yesca y el sacristán va de casa en casa repartiendo el fuego bendito que echan al fuego y así queda bendito.

Al sacristán le dan unas docenas de huevos que tiene que repartir con el cura.

Hace dos años, en 1976, se repartió por última vez.

Santikrutz egunetik, maiatzak 3, Agorreko 14ko Santikrutz arte, egunero ondoren elizpeko bentanatik ixipua busti ta bedeinkatzen zeben soruak, ta bitartian kanpaiak jo geatzeke konjurua akabau arte.

Gero abadía ta sakristaua gurutziakin baserrietara joaten zien; etxequak baso baten ur bedeinkatua, batzuk erramu ostrua ta bestek arbi-loria, ateratzen zeben ta abadía etxe ondoko sorora joan ta bedeinkaziua bota.

Sakristauai arrautzak emoten jakon.

Las mujeres después de dar a luz, no podían salir de casa sin hacer la entrática, que en ocasiones, bien por el mal tiempo y la lejanía de los caseríos, se retrasaba. Si la mujer tenía necesidad de salir de casa, se cubría la cabeza con una teja.

«Egileorko andria ikusiko giñuan tella buruan, oiñ 60 bat urte». Recordamos a la etxeoandre de Egileor, con una teja sobre la cabeza hace unos 60 años.

I.36. Nombre de los terrenos contiguos a la casa.

Al terreno alrededor de la casa, se le llama «etxeondokua».

«Etxeaurria» la parte delantera.

«Etxeatzia» a la parte de atrás; o «etxeostia».

Quando están situados en pendientes, que son la mayoría, «gañekaldia» y «azpikaldia».

Por donde entran los carros en el pajar es «gañekaldia» y el lado opuesto «azpikaldia».

En todos los caseríos hay huerta «ortua», donde cultivan las hortalizas que necesitan para su consumo y también para flores. En los caseríos de la parte de Azkoitia, a la huerta se le llama «baratzia».

ALIMENTACION

- I.37. Cuántas veces se come al día y qué nombre reciben estas comidas.

Se come cinco veces al día.

Gosarixa = Desayuno.

Almortzua = Almuerzo.

Bazkarixa = Comida.

Merienda = Merienda.

Afarixa = Cena.

Todas estas comidas estaban ligadas al régimen tradicional del caserío y ha evolucionado en la medida en que el trabajo fuera de él (industria, etc.), se ha ido generalizando.

- I.38. Dónde se come y a qué horas del día.

Como hemos dicho, la cocina es el centro de la vida del caserío y, todas las comidas se realizan en ella, lo mismo que cuando vienen familiares o amigos.

Puede decirse que el comedor sólo se utiliza en las fiestas del pueblo, entierros y días especiales.

El horario de las comidas era y sigue siendo el mismo, para los que trabajan en el caserío.

En verano el horario es de 5-6 de la mañana a 9-10 de la noche; en invierno se levantan más tarde y se acuestan antes.

Al levantarse: *Gosarixa* = Desayuno.

A las 8: *Almortzua* = Almuerzo.

A las 12: *Baskaixa* = Comida.

A las 5: *Merienda* = Merienda.

A las 8: *Afaixa* = Cena.

Estos horarios son distintos para los hijos y maridos que trabajan en la industria, oficinas, etc.; si trabajan de mañana desayunan en casa y llevan un bocadillo, y vuelven a las 3 a comer a casa. Si trabajan por la tarde, comen en familia, llevan bocadillo de merienda y cenan a las 11-11 y media.

Si trabajan de noche, cenan todos juntos y llevan bocadillo.

Los niños en edad escolar y estudiantes, desayunan y cenan en casa, mientras la comida la hacen en los comedores escolares.

- 1.39.Cuál es la comida principal y qué se come en cada una de ellas.

La comida principal sigue siendo la del mediodía para los que trabajan en casa.

Para los escolares y estudiantes, la cena es más copiosa.

En cambio los sábados y domingos, la comida principal se hace en familia, aunque a hora tardía, 2-2 y media; hasta esa hora, acuden bien a la Sociedad del pueblo, o a pueblos cercanos.

También estos mismos días es frecuente cenar fuera de casa.

«Jeikitzerakuan kafe «punta» bat, gero, almortzutan, berakatz-salda, eo berakatz-sopia ta esnia.

Amabixetan, babiakin eindako sopia, ta babak urdaixakin.

Meriendian ogixa ta gaztaia, ta gabian patatia ta talua esniakin».

Juliana Gabilondo, Bentaoste

Al levantarse un poco de café, para almorzar, caldo de ajo o sopas de ajo y leche.

Para comer, sopa hecha con el caldo de las alubias y alubias con tocino.

La merienda, pan con queso y para cenar, patatas y leche con talo.

Esta forma de comer monótona y de poca variedad duró hasta el año 1941 y desde entonces ha ido evolucionando y variando substancialmente.

Actualmente los que se levantan a las 5-6 de la mañana, toman la «punta» de café, y si trabajan en casa almuerzan sopas de ajo y café con leche. Otra variedad de almuerzo consiste en: batzuri-sopia, urdaixa erreta, «txantxiorra», esnia ero kapia ta esnia».

Sopas de ajo, tocino frito llamado «txantxiorra», leche o café con leche.

El desayuno de los jóvenes y niños viene a coincidir con la hora del almuerzo de los mayores, pero éstos toman café con leche o cola-caó con sopas.

La comida está compuesta de: sopa, legumbres o verdura, carne, pollo o pescado. De postre, queso, cuajada o fruta.

Merienda: bocadillos de chorizo, jamón, queso, tortilla, membrillo y chocolate.

La cena: puerros con patatas, huevos y café con leche o cola-caó.

Para los que comen fuera del caserío, la cena se ha convertido en la comida principal.

I.40. Cómo se preparan y con qué se condimentan las comidas.

Siempre se ha guisado bien. Antes, a pesar de la sencillez de las comidas, la «amona» era la que toda la mañana cuidaba de la cazuela «lapikua», la que amasaba el pan, los talos, hacía las morcillas y los chorizos y curaba los jamones, ya que las jóvenes, casadas o solteras, trabajaban en el campo con los hombres.

Hoy, al modernizarse las cocinas y su ajuar, ollas a presión, aparatos eléctricos, etc., la *etxeoandre* joven es la que guía, la que amasa el pan y hace los quesos, porque tampoco hay labores de campo. En algunos casos el hacer el pan y los quesos quedan para la abuela.

Las comidas en general pueden ser:

Sopia = Sopa, cada vez menos a diario.

Los caldos también se hacen con carne, huevos y verduras.

Cuando se quiere hacer un buen caldo se le añaden además gallina y un puñado de garbanzos.

Baba-sopia = Caldo de alubias; cuando están las alubias casi cocidas, se les quita el caldo a una cazuela de barro, se le añaden unas rodajas de pan y se cuece bien.

Berakatz-salda = Caldo de ajo; se pone a hervir agua con un gajo de ajo, sal y aceite; se le añaden sopas de pan.

Berakatz-sopia = Sopas de ajo; se pone en cazuela de barro aceite con ajos, rodajas de pan de caserío, si hay, o si no sopaco; se cuece.

Porrusalda = Caldo de puerros; se pone agua, los puerros en trozos, aceite y sal, y se hierve.

Lapikokua = Potages; alubias rojas, algunos con tocino, cada vez menos, otros con aceite, siempre con chorizo.

Alubias blancas, garbanzos y lentejas, la mayoría con aceite.

Lapikokua: también a las verduras se les considera como potage

y cada vez se consumen más; por régimen médico o porque los jóvenes lo prefieren.

Se comen: acelgas, coliflor, berza, habas frescas, lechugas, guisantes, vainas y puerros. Se condimentan hervidas en agua con sal y, quitándoles el agua, echarles un refrito de aceite con ajos.

«Azalgak, koliflora, aza, aza-babak, baba-berrixak, idarrak, lekak eta porruak». A todas estas verduras se les añade patata partida en trozos.

Como hemos dicho, en todos los caseríos hay ovejas y cerdos, y los productos obtenidos de los cuales ocupan un lugar importante en la alimentación de la familia.

Macarrones con chorizo y tomate.

Paellas con chorizo, con carne o con pollo.

Puede decirse que no hay comida sin que intervenga la patata, cocida, en ensalada, frita o en tortilla.

Perretxikuak=Setas; enteras, fritas en sartén, cortándoles el pie, o en tortilla, o para salsas.

Tajadak=Filetes; fritos en sartén, carne en salsa o carne con tomate y pimientos, después de hacer el caldo.

Arkumia= Cordero; asado en el horno de pan, si lo hay, y si no, en la cocina económica.

Forma de preparar: «Arkumiai ebakixa eiñ ta tartera baten ipiñi; manteka pixkat, urdai-gizena ebakittan, batzuri atalak ebaki aretan sartu, gatza bota ta labian sartu».

Hacerle unos cortes al cordero y poner en una tartera, con un poco de manteca; en los cortes meterle tocino y ajos, echarle sal y meter al horno.

Arkumia saltsan=Cordero en salsa; en una sartén con aceite y ajos dorar el cordero y retirar; echar a la sartén ajos, zanahoria y bastante cebolla bien picada; una vez dorado echar harina y que se tueste y coja un bonito color, añadirle agua para que se cueza bien, pasar por el colador, echar los trozos de cordero y que hierva hasta que esté blando.

Bakallaua=Bacalao; con tomate y pimientos en general.

Postria=Postre.

Gatzatua, mamiña=Cuajo; generalmente usan el cuajo de farmacia para la cuajada. Hierven la leche con canela, le añaden el

cuajo al templarse la leche, y le echan el azúcar al comer; otros no le echan canela.

Otros postres: arroz con leche, manzanas asadas, compota, flan. Con las plantaciones de pinos, casi no quedan árboles frutales, la fruta hoy la compran en la calle: manzanas, plátanos, naranjas, etc.

Kapia = Café; café negro al mediodía.

- I.41. Existe diferencia entre la hora y género de comidas, según la época, día laborable o festivo.

Estas diferencias se reseñan en el I.40.

- I.42. Cuál es el orden de los platos.

Queda dicho en el I.40.

- I.43. Qué se bebe en cada clase de comida.

Para beber hasta la guerra de 1936, vino muy poco, sólo en ocasiones; ahora es la bebida normal, lo mismo en casa que cuando se va al monte a trabajar.

En Astondo traían el vino en «zagi» (odre) y lo colocaban sobre una mesa especialmente hecha para ello, con curva; ahora lo traen en garrafones. Generalmente compran en botellas y por cajas.

En dos caseríos había lagar «dolare», en Aritzadarraga y Aros-tondo.

El uso de la cerveza y los licores se ha generalizado, en casa, así como en bares y cafeterías, donde sobre todo alternan los jóvenes.

- I.44. Quiénes comen en la mesa y en qué orden.

Todos los miembros de la familia comen en la misma mesa, si hay niño pequeño, en el «altzo» (falda) de la madre.

Se colocan siempre en el mismo orden. En la cabecera el abuelo, generalmente a su derecha la abuela y a continuación las niñas y mujeres de la casa; a la izquierda del abuelo, los niños, el hijo mayor e hijos varones.

A la cabecera de la mesa se la llama «maiburua».

- I.45. ¿Comen todos de un plato común o usa cada uno el suyo?

Francisco Badiola, Bentaoste, me dice que:

Teniendo él 20 años, en 1898, en su casa comían de un plato común colocado en el centro de la mesa; para la sopa, cazuela de barro y para las alubias, plato de barro.

Zurezko kutzaria=cuchara de madera: cada uno su cuchara.

Los niños reñían entre ellos, para coger la cuchara más nueva.

Los utensilios de cocina, cazuelas, trébedes, etc., los compraban en la feria de Pascua de Pentecostés, en Bergara.

«Mai erdixan arritzazko kazulaia illuna, nik amaika urtekin ezautu neban gure etxian, Etxezakortan» (1927).

«Egurrezko kutzaria»=cuchara de madera.

Marcelina Larrañaga, Korta (Azkoiti partia)

Otros me dicen que todavía hace 30 años comían de un plato común en el centro, pero no de barro, de porcelana blanca con unas flores en el centro y lo mismo cuando iban a trabajar a los bosques.

Hoy utilizan vajillas de duralex o porcelana y la comida se sirve en fuentes. (Foto 51).

- I.46. En qué comidas se usa la cuchara, de qué material.

Con cuchara se comen: sopas, potajes, patatas, sopas de ajo; con tenedor carnes, pescados, chorizos, huevos, acompañado de pan para partirlo.

El pan se corta con cuchillo.

Las frutas se pelan con cuchillo.

Para los postres se utiliza cucharilla.

Los cubiertos son de metal comprados en el comercio.

- I.47. Qué alimentos se sirven directamente con los dedos.

Las carnes que tienen hueso, se comen ayudados por los dedos.

- I.48. ¿Cómo se preparan los huevos, se ponen en conserva?

Los huevos se comen de muchas maneras, en tortilla con el chorizo hecho en casa, con jamón también de casa, fritos, acom-

pañados con tomate, pimientos, patatas fritas, con las sopas de ajo, enteros o batidos.

Las yemas pueden tomarse con caldo o con leche.

Antes había costumbre de tomar huevos crudos, después de tener familia o después de alguna enfermedad, para fortalecerse.

Los huevos, hasta hace unos 10 años, se conservaban en recipientes de barro o de hojalata en sal viva y duraban todo el año. Una capa de huevos y una capa de cal mezclada con agua de la consistencia de una papilla, tapando bien los huevos para evitar la entrada del aire y así hasta terminar con una capa de cal.

I.49. Se recita alguna plegaria antes o después de las comidas.

«Jaten, edaten ematen digun Jaun Dibinuai, Aita guria...»

Al Señor que nos da de comer y beber, Padre nuestro...

I.50. ¿Cuáles son los días de ayuno y qué se come en ellos?

Los días de ayuno y vigilia son Miércoles de Ceniza y Viernes Santo, y vigilia además, todos los viernes de cuaresma.

Los días de ayuno, comida normal, no se merienda y cena ligera.

Hace 30 años eran mucho más rígidos los días de ayuno.

«Barau egunetan, goizian baraurik, eguardiarte; bazkaitan, baba sopia, babagorrixa olixuakin, arrautza erriakin tortilla, sagar bat edo bi baldin ba-zeren. Atsaldian meriendaik ez; ta gero afaixa berakatz-sopia, patata; esnia ez giñuan jaten barau egunian».

Juana Joxepa Lete, Narbaiza azpikua

Hasta el mediodía en ayunas; para comer, caldo de las alubias y alubias rojas con aceite y de postre, una o dos manzanas si había. No se merendaba; y para cenar sopas de ajo o patata. Los días de ayuno no «comíamos» leche.

«Gure amazanak bigili eunian, sartaiña surtan garbi garbi eitten zeban, urdai arrastua kentzeko.

Bigilixa-tortillia: arrautza pare bat bota platerera eta ogi pus-keta bat apurtu ogi arrallaua bezela, gatzeta bota, batitu pixkat, bota sartañera, alde batetik ondo eiñ eta gero beste aldetik».

Juana Joxepa Lete, Narbaiza azpikua

Nuestra difunta madre los días de vigilia ponía la sartén boca abajo sobre el fuego para quitarle hasta la última gota de tocino.

Tortilla de vigilia: en un plato batir un par de huevos, desmenuzar un pedazo de pan, echarle sal, batir otro poco y freir en la sartén, primero por un lado y luego por el otro.

I.51. ¿Hay días que se toman manjares especiales?

Hasta hace algunos años, 30 ó 40, eran escasos los días en los que se hacían comidas especiales: Nochebuena, Nochevieja y fiestas patronales, además de bautizo, bodas y funerales.

I.52. ¿Se fabrica pan de caserío?

Hace como 20 años que han dejado de hacer pan en los caseríos, salvo excepciones, aunque en la mayoría de ellos se conserva el horno que a veces está en la misma cocina, en otras en el zaguán y en otros en construcción independiente.

Cuando dejaron de hacer pan en casa, como todavía sembraban trigo, traían harina a la panadería y les daban pan a cambio, hoy no siembran trigo y compran el pan.

Excepciones:

Hacen pan para uso doméstico y venta: Narbaiza-azpikua y Korta.

Uso doméstico: Añegi, Kortabarri (2 viviendas), Egiaga y Aros-tondo (siembra trigo).

¿Con qué harina?

Antes con la harina del trigo que sembraban en casa, y ahora con la harina que compran en la panadería.

Con 50 kilos de harina, unos 10 ó 12 panes redondos con doble.

I.53. ¿Con qué utensilios y combustible se trabaja en el horno?

Los utensilios son:

Pala de pan=Ogipalia, len burdiñezko borobilla. Redonda de hierro. (Foto 52).

Pala de pan, rectangular 15 x 25=ogipalia, oain egurrezko luzekia. De madera.

Pala de pan, de madera, 22 x 35=Ogipalia, egurrezkua.

Los mangos de las tres palas son de madera de casi 2 metros.

Horquilla = Urkilla.

De madera, como de 1,50 de largo, que sirve para mover la madera en el horno y apoyado en el suelo contra la puerta del horno para que conserve el calor.

Escobilla = Labe-zatarra.

Un mango de madera al que se ponen hojas de nabo, ortigas, helecho.

Egurrezko makilla eta puntan arbi-ostrea, illarra, asunak eta sorgiñ-orrixa; udaran, garua.

Encender el horno = Labia piztu.

Lazta-asana = Haz de trigo.

Zotzak = Palitos.

Pago abarrak = Ramas de haya.

Bringak (egurra pitzatuta) = Maderos de un metro.

Se colocan los palitos y las ramas en el centro del horno, cuatro «bringak», formando un cuadro e ir colocando más hasta unas 30 aproximadamente; se conoce que el horno está a punto cuando los ladrillos y la bóveda se ponen blancos, con la escoba se limpia el horno y se recoje la brasa al costado izquierdo y se mete la masa.

Lazto-asana, zotzak, lau bringa kuadruan, gañian pago-abarrak ta bringa geixao, 30 bat bear dira, piztu, erretzen danian labe-zatarrakin txingarrak batu ezkerreko basterrera. Labe goixa ondo zuritu bear du. Ogipaliákin masia artu ta labian sartu.

I:54. ¿Qué levadura se emplea para que fermente la masa?

Levadura = Azkarrixa, la de casa.

Levadura = Lebaduria, la de la panadería.

Una porción de la masa se guarda en una taza, envuelta en harina para que no se seque, en un rincón de la artesa, unos 8 días en verano, un poco más en invierno. La víspera de una nueva hornada, esta levadura se derrite en agua caliente y se amasa un pan pequeño; se deja reposar para al día siguiente mezclar a la masa del pan.

Azkarrixa: masatik opil txiki bat modukua iriñetan sartzen dot,

ez legortzeko, ta labe-sua egiteko bezperan pixkat amasau; oain masiai lebaduria ere jartzen diot, panaderiko iriña da ta. Zortzi bat egun.

I.55. ¿Qué procedimientos y utensilios se emplean para amasar?

Bicenta Garitaonandia, Narbaiza azpikua (52 años), hace pan todas las semanas con harina comprada en la panadería, y me dice:

«20 kilo iriñ ora-maixara botatzen ditrut, erdixan zulo bat eiñ, askarrixa ta lebaduria ere jartzen dotsat; lebaduria derrigor bear du oaingo iriñak; gatza bota ur epelakin, neguan berotxuagua, ordu larenian tapau mantiakin, eta ordu betian laga arrotu deiñ; masia arro arro daonian, emoten jakoz buelta batzuk, eta ogixai formia emon. Kutxilluakin kurutze itxurako ebagixak eiñ. Arrautza ogixari gañetik nik eskuakin emoten jat (oiñ zepillo espeziala ba ei dao). Ogi-paliakin sartu illaran erreteko; opillak ordu erdi; ogixak ordubete».

Se echan en la artesa 20 kilos de harina, en el centro se hace un agujero y se pone «askarrixa» (levadura) de la masa anterior y levadura de panadería, se echa sal y agua templada, el invierno más caliente, se amasa con las manos un cuarto de hora y tapándola con una manta se deja reposar una hora para que se levante la masa; pasado este tiempo se amasa de nuevo. Se parten en trozos para darles la forma a los panes. Con la mano se untan los panes con huevo batido (parece que ahora hay unos cepillos especiales para este uso) y colocando en el «ogi-palia» se meten en hilera en el horno. Las «opillak» tardan en cocerse media hora y los panes («ogixak») una hora.

«Eralki baiian iriña eskuakin erainda, baia iriñalkixan gañian ipiñita; gelditzen dana zaixa da. Iriña pillatu ta erdixan zuloa eiñ, zulora bota askarrixa, gatza ta ur epela ta ondo amasau; ni txikixa nitzela, izaran batu masia ta lenengo jeikitzen zanan obe epeletan sartu masia arrotzeko; arrotu ondoren berriz ere amasau, ogixai formia emon, ollo-lumiakin arrautzia gañetik pasau eta kutxilluakin goittik bera ta esker eskuma arrasto batzuk eiñ eta tenedoriakin zulo batzuk be bai.

Ogixa erreta dagon jakiteko, ogi-paliakin etara ta jo. Zarata gogorra eitten bazeban ogixa einda zegon.

Txikitan, ni Azkoittin egon nintzanian, oñak garbittu ondoren, masia zapaltzen giñun, 50 bat kilo bakoitzian».

Francisco Badiola, Bentaoste

Esta segunda fórmula es la tradicional que se empleaba cuando cosechaban trigo y lo molturaban en el molino.

«Labeko atia ezta iriki bear, bañan guk, ume giñala, atia iriki bai, ta titariakin zuloak eitten geuntsen labeko ogixei».

Eleuteria Larragana, Casa Cural

UTENSILIOS PARA AMASAR

Ora-maixa, ol-maixa = artesa. (Foto 53).

Iriñalkixa, trunketa = madero para sujetar el cedazo.

Eunezko izara = sábana de lino (empleada antes).

Mantia = manta (empleada actualmente).

Kutxillua = cuchillo.

Ollo-luma = pluma de ave (empleada).

Arrazkixa, burdinezkua = cuchillo de dos mangos, para limpiar la arte. (Foto 54).

Matarrazkixa, burdinezkua = cuchillo de dos mangos, para limpiar la arte.

Marcelina Larrañaga, Korta, me dice que su suegra envolvía la masa en un lienzo de lino cuadrado con dibujos azules y en las cuatro esquinas unas borlitas azules.

«Bala» = ogixantzako otar berezia, cesto especial para el pan. (Foto 55).

I.56. FORMAS DE PAN

Con 50 kilos de harina se hacían unos 10 ó 12 panes.

Ogixa = redondo grande aproximadamente de 5 kilos.

Iru puntakua = de tres puntas.

Kaapaxua = iru puntako ogixa eta arrautza punta bakoitzean; amapuntakoak bere besotakoi urtian bein emoten zion.

Olatia = Elizara Domusantu egunian eruaten zan. Ogi-palía baño aundigua eta kosta eitten zan labeko atetik sartzia.

Opilla = redondo, hoy también se hace, una libra de peso.

Ogixa = ovalado con vuelta, hoy el más común, de 2 kilos.

Antes de empezar el pan, con el cuchillo se hace una cruz, se besa el pan y se corta.

Si cae al suelo un pedazo de pan, levantarlo y besar.

- I.57. ¿Se agrega a la masa que se hace con harina alguna otra cosa?

Gerra ostian eskasia zegon eta masiai patata egosixa geitzen jakon.

Después de la guerra, a la masa se le añadía patata cocida.

La harina de trigo, sin cerner o pasándola una vez por cedazo ancho, conserva el salvado («zoixa») y se hacía un pan que recibía el nombre de «bizilloia», de color oscuro y compacto.

«Etzana zan, etzan arrotzen», era aplastado, no subía.

- I.58. ¿Se hace pan de centeno?

Ahora no, pero cuando sembraban centeno sí.

Zikirixua = Centeno.

Zikirio-ogixa = Pan de centeno.

Se usaba la levadura de la harina de trigo y amasar de la misma manera. La masa tarda más en subir, necesita unas dos horas y media. Para cocer el mismo tiempo.

- I.59. ¿Se hace pan con harina de maíz?

Artua = Pan de maíz.

Ahora no se hace pan de maíz, pero he recogido a Marcelino Larrañaga, de Korta:

«Eraillki artairiña baian, azpiko trunketa ipiñita. Iriñak zuloa erdixan dula, gatza ta ur epela bota, ta masa eiñ, lodittu masia; ogi-paliakin sartu labian; berez, labian arta-kazuelan sartzen zan artua. Kazuela espezialak, burdinezkua borobilla ta kirtenduna, oitan goxogua zan, masia meiguia ipintzen zalako».

«Labe-sua eitten zan bakoitzian bi eo iru arto sartzen zien, lengo ta gero ogixak».

Cerner la harina de maíz, colocando el cedazo sobre la «tranketa». Hacer un hoyo en la harina, añadirle sal y agua templada y amasar hasta que engorde; con la pala de pan meter en el horno; de suyo había unas cazuelas especiales para cocer el pan de maíz. Estas cazuelas eran redondas de hierro con un mango largo y la masa se echaba más delgada y el pan era más ligero y más rico.

Con harina de maíz, también se hacía «morokilla».

«Ura ipiñi kazuan, gatza bota ta iriña aldiko pixkat botaiez botaiez lodittu arte, eta ondo egosi; egosten danian ontzi meetan bota, ta zatika esniakin batera jan.

Talua baño ariñagua da».

Marcelina Larrañaga, Korta

En un cazo, se pone agua con sal y se añade harina poco a poco hasta que engorde, se cuece bien y se echa a una fuente y comerlo a trozos junto con la leche.

I.60. ¿Se hacen talos con harina de maíz?

Hoy en día no se consume el talo habitualmente, sino de vez en cuando y como extraordinario; antes era alimento habitual en los caseríos para desayunar, cenar y también con chorizo, tocino y miel.

«Artiriña ealgi galbaiakin, gero masia eiñ ur otzakín, eta gatza; bola aundi bat eiñ eta plater baten ipiñi; talo-palia, burdiñezkua, su gañian ipiñi eta parrilla su atzian; exegí sutondon silla txiki baten, altzuan tablia, onen azpian tela puska bat, kamixa barrena igual, garbixa bazan; pusketa bat artu, bola txiki bat eiñ, jo ta jo tablian, talo-palara bota, bi aldetatik erre, eta parrillan laga puztutzeko».

Maria Gurrutxaga, Bega

Cerner la harina de maíz, amasar con agua fría añadiéndole la sal. Formar una bola grande y colocar en un plato. Poner sobre el fuego «talo-palia» que es de hierro y la parrilla algo retirada del fuego; en una silla baja se sienta junto al fuego, teniendo sobre las rodillas un tabla, y debajo de ésta un trozo de tela, el bajo de la camisa podía servir si estaba limpio; se tomaba un trozo de la masa, se hacía una bolita y se pegaba en la tabla hasta que quedara bien liso y delgado. Se colocaba sobre la pala de hierro que ya estaba caliente, se cocía por un lado y luego por el otro y se dejaban en la parrilla para que se hincharan.

«Talua iriñakin zabaltzen errezagua da urakin baño, bañan oiek goxogauak, bi azal arro arro eitten zaizko».

«Geixenak iriñakin zabaltzen dittugu; Begako Mariak urakin».

Marcelina Larrañaga, Korta

Extender la masa del talo golpeándola con la mano abierta; es más fácil hacerlo con la mano cubierta de harina que mojada en agua; pero de esta última forma salen más sabrosos.

La mayoría lo hacemos con harina, pero María de Bega lo hace con agua.

I.61. ¿Se matan cerdos, ovejas, gallinas, conejos?

«Txerrixa iltzeko garairik onena, Konzeziotan asi, Kandelari arte, beti ilberan.

Txerritokitik jarein, eta gantxuakin eldu okozpetik. Mai bat jarrita eoten da ukullu aurrian. Bi lagunek eldu ta maira bota, anketatik elduta; bi lagun arek anketatik eutsi. Gantxua daukanak, zankabea eldu ta kutxillua gangarrian sartu, ta andra batek odola barreñuan artu ta eskuakin odolari erain, saiñak biltzeko; aura kendu ezkeo odola ezta gogortzen.

Garuakin sua eiñ ta txerrixa erre; ur epela ta zepilluakin garbittu, kutxilluakin arraskau azala zuri zuri eiñ arte.

Iltzen dunak, tripak ataa; ortako egur apropos batetik exegi egun osuan, txikitu arte. Beste egun osuan mae baten zabaldu ta euki pusketan einda.

Estiak ondo garbitu, oolkixak eitteko. Gibela erre ta jan. Saiskixa ta xolomua apartau, ta beste giarriakin txorixuak eitteko».

Marcelina Larrañaga, Korta

Se suelta el cerdo y un hombre con el gancho le sujeta por debajo del hocico; otros dos hombres le sujetan por las patas y le colocan encima de una mesa ya preparada delante de la cuadra y así sujeto, el que tiene el gancho es el que mata al animal, ya que el otro extremo del gancho queda sujeto en el muslo y le mete el cuchillo por la garganta. Una mujer coge la sangre en un recipiente y con la mano revuelve la sangre para recoger la grasa; quitándole ésta no se endurece.

El cerdo se envuelve con helecho, se le da fuego y se quema. Con un cepillo y agua templada se limpia y con un cuchillo se rasca para que la piel del cerdo quede bien blanca.

Se cuelga el cerdo de un madero especial para estos casos, y el hombre que ha matado al animal, es el que parte el cerdo y le saca las tripas. Se le tiene un día colgado antes de partirlo y los pedazos se colocan encima de una mesa.

El hígado se come frito enseguida. Los intestinos se limpian con mucho esmero. El lomo y el costillar se reservan, y el magro restante se destina para hacer chorizos.

Matanza de ovejas y corderos.

«Ardixak otubrian asi ta enero arte iltzeko garaixa.

Arkumiak eneruan asi ta maiatzara arte.

Ankak lotu, kutxillua lepun sartu, alde batetik bestea.

Arkumian odola iru eo lau ontzitan artu eta nastu, odol aura egosi. Barruko estiek ondo garbitu ta egosi; odola ta tripotxa xeetu eiñ kutxilluakin ta arrautziakin tortillia eiñ.

La mejor época para matar las ovejas es de octubre hasta enero y los corderos de enero hasta mayo. Hasta los cuatro meses son corderos.

Al animal se le atan las cuatro patas y se le mete el cuchillo por un costado de la garganta, de parte a parte.

La sangre se recoge en varios recipientes y se cuece; los intestinos después de bien lavados se cuecen; se unen y se parten en pequeños trocitos y con huevos batidos se hace un revuelto. Es un plato muy apreciado.

«Atzeko ankan ebakitxo bat eiñ, narrua ebaitzeko laiñ bakarik, ebakitxo artan auspuan muturra sartu ta puztu, (iñoiz aua-kin putz egin oi du nere gizonak).

Ebakitxo ortatik, ebagi bera ta gero gora beste ankara ta narruai buelta eman da, kendu bururaño.

Gibela, birixek ta biotza saltzan jaten die».

En una de las patas se hace un pequeño corte en la piel, se mete la punta del fuelle y se infla. Con el cuchillo se corta la piel desde la pata izquierda posterior hasta la pata derecha posterior, se tira para abajo, volviendo la piel por el revés sacando las patas delanteras y la cabeza.

Marcelina Larrañaga, Korta

«Buskantzak» = morcillas de oveja.

«Oolkixak» = morcillas de cerdo.

MODO DE HACER:

«Tipula asko txikitu, sei porru e bai ta txerrixan koipeezia (grasa natural).

Kazuela aundi baten, aspixan koipeezia, gañian tipula ta portua egosten ipiñi poliki poliki koipeezia geittuz; lau bat ordu bear

dittu ondo egosteko, au bota odoleta, piper miña, oreamo pixkat e bai ta gatzá; dana nastu, estian bete, lotu, bost bat alkarrekin lotuta, ta lokarri luze bat kazuelatik kanpoan, orratz batekin zulau aizea ateatzeko. Bost ordu larenian egosi».

Marcelina Larrañaga, Korta

A las gallinas y los pollos se les corta el cuello. No se recoge la sangre. Se les despluma en caliente; metiéndolos en agua caliente se facilita la tarea de desplumar, pero no lo hacen porque la piel se rompe y el ave pierde consistencia.

Con los dentros se hace caldo o se comen en salsa.

A los conejos se les mata dándoles un golpe en la nuca.

Los dentros no se aprovechan. Se les quita la piel como a los corderos.

Se come asado o en salsa. Hoy tiene mucha aceptación.

I.62. ¿Qué clase de embutidos se hacen en casa?

«Txorixuak» = chorizos.

«Nik txerrixa ill ta zazpi egunera eitten ditut txorixuak. Giarria kutxillo batekin ondo txikitu, balde baten ipiñi, gatza bota, baatzuri mordozka bat ipiñi zapalduta trapu zuri txiki baten lotuta, ura eskuan dala gatza ta giarria ondo nastu, ta traputxo ori erdixan utzi, egunero ondo naastu ta zortzigarren egunian txorixuak eiñ.

Karnezeritik ekarri estiak. Enbutu ta eskuakin lagunduta sartu esteetan. Lotu, algadoi zurixakin.

Betetzen dienian orratz batekin ondo zulatzen die».

«Buskantzak» = morcillas de oveja.

«Oolkixak» = morcillas de cerdo.

MODO DE HACER:

«Típula asko txikitu, sei bat porru e baita txerrixan koipeezia e. Kazuela aundi baten, aspixan koipeezia (grasa natural), gañian típula ta porrua egosten ipiñi poliki poliki koipeezia geittuz; lau bat ordu bear dittu ondo egosteko; au bota odoleta, piper miña, oreamo pixkat e bai ta gatza e; dana nastu, estia bete, lotu, bost bat alkarrekin lotuta, ta lokarri luze bat kazuelatik kanpoa.

Orratz batekin zulau aizia etaatzeko. Bost ordu larenian egosi».

Marcelina Larrañaga, Korta

Los tocinos se conservan en sal, en depósito de piedra con tapa de madera, «gazi-kutxa». (Foto 56).

I.63. ¿A quiénes se regalan las morcillas?

Era una costumbre arraigada que después de la matanza del cerdo se llevaran de regalo tres morcillas, un trozo de costilla, otro de tocino y un poco de lomo a determinadas casas, como el primer vecino, a las casas de las «etxekoandres» vieja y joven y al párroco.

Hoy esta costumbre se ha perdido, principalmente porque los caseríos se han vaciado.

Las morcillas de oveja, «buskantzak», sólo se mandaban al primer vecino.

I.64. ¿Dónde y cómo se conservan los embutidos?

Los chorizos se cuelgan de un palo durante 15 días para que se sequen si el tiempo es bueno; si el tiempo es malo, necesitan más días y a veces hay que secarlos con un trapo blanco.

Una vez secos, se meten en recipientes de barro cubiertos de aceite. Ahora, en algunos caseríos, guardan los chorizos en frascos de cristal herméticos.

También el lomo de cerdo se conserva en aceite.

«Txorixuak makilla baten esegi; sekatzan 15 bat egun bear dittue, denbora ona danian, txarra bada geixo; trapu zuri batekin sekau e bai, denbora txarra bada.

Sekatzan dianian, olixotan sartu, arraitzeko lapikuan». (Foto 57).

Marcelina Larrañaga, Korta

Orain batzuk bi erataro gordetzen dituzte txorixuak, olixotan lurrezko ontzitan «topiñak», edo kristalezko ontzitan.

I.65. ¿Se fumigan los embutidos?

En los caseríos donde conservan la cocina baja, se cuelgan, y cuando se secan, se conservan en aceite.

I.66. ¿Qué especies de frutas se desecan?

No he recogido de ninguna fruta.

Los pimientos se secan al sol, ensartados.

Las setas amarillas, que aquí reciben el nombre de «saltsa-perretxikua», se secan para condimentar las salsas.

I.67. ¿Se comen setas?

Hasta hace 30 años se comían las siguientes setas:
«zuzak»=setas de primavera, en revuelto.

En verano y otoño: gibelurdiña, koozua, ondua, fritas en sartén, quitándoles el pie o en revuelto.

«Saltsa-perretxikua» (zizaori), en revuelto, pero sobre todo para salsas, y por fin, con las abundantes plantaciones de pinos, piñuperretxikua, asados al horno o en revuelto.

I.68. ¿Se comen caracoles?

Me dicen que no se recogen los meses de mayo, junio, julio y agosto; no hay costumbre de comerlos en casa; ninguna de mis comunicantes los había preparado.

I.69. ¿Se comen mariscos?

Los mariscos se comen fuera de casa.

I.70. Se comen los siguientes peces:

Amorraña=trucha: se cogen con las manos (que está prohibido) o con caña; se comen fritos, rellenos con una loncha de jamón.

Loiña=boga: se pescan de día, con red y una cuerda larga, llamada «esparbuena» y también con las manos. Se come frito.

Eskallu=bermejuela: se pesca con una red en forma de embudo con un mango largo, llamado «eskirola». Se comen en tortilla.

I.71. ¿Qué clases de quesos se fabrican en casa?

En Elosua en todos los caseríos hay rebaño y en todos hacen queso de oveja, y en algunos de ellos también de vaca. Siempre los hacen las mujeres.

I.72. ¿Con qué procedimiento se logra cuajar la leche?

Con cuajo natural de cordero que sólo se haya alimentado de leche, si como algo de hierba, el cuajo no sirve.

El cuajo se cuelga en la cocina para que se seque y para utilizarlo, se pone lo necesario en una taza con agua templada y el resto se guarda en una bolsa de plástico, para que se conserve blando.

Cuajo natural=Gatzagixa.

Cuajo de farmacia=Botikia, que se compra en frascos.

I.73. Operaciones para la fabricación del queso, utensilios.

Queso de vaca=«Bei-esnia epeldu pixkat, berogi ez, lenau gatzagixa botatzen notsan, orain urte pare bat asi nitzan botikiakin, au bota ondoren, mobidu ta artu orduko amar minuto bear dia; naastu eskuakin barrena, gero aurrera estutuaz.

Zatika pasadore gañian ipiñi ta bildu, kazuela azpian; ogei bat minutu bueltak ematen; egun bat bear du ondo gogortzeko.

Etara ta ganbaran bentana parian, gatzai-armaixuan ipiñi; bendebala bada, mantiakin tapau».

María Larrañaga, Arostondo

Templar la leche de vaca, echarle el cuajo, hasta hace un par de años, cuajo de cordero, ahora de la farmacia. Necesita unos 10 minutos para que se cuaje; remover con un batidor de hierro y colocar sobre un pasador de porcelana con una cazuela debajo y apretar unos 20 minutos, teniendo cuidado de las corrientes de aire para que no se destemple. Necesita un día para endurecerse; una vez duro se lleva a una especie de jaula en el desván delante de una ventana. Si corre viento fuerte, se tapa con una manta.

Queso de oveja=«Ardi-gaztaia eiñ igual, eitteko errexago».

«Amalau bat litro ardi esnia, 2 kilo eskax gazta eitteko.

Esnia epeldu, gatzagixa eman; nik gatzagixa trapu zurixan batu, ta eskuakin estutuaz ematen diot. Norberak tamañua artzen dio. Laga 40 bat minutuan geldu. Beatzakin ikutu gogortu dan ikusteko, berriz nastu batidoriakin, eskuakin mamiña bajau ontzian azpira. Pusketaka, pasadoran ipiñi, aldiko pusketa bat estutu, ta gero plastikozko moldian sartu.

24 orduan prentsan euki, etara ta 12 orduan gatzuretan laga. Gatzura gertatzeko arrautza bat uretan jarri ta gatza bota arrautzak gora eiñ arte.

Gatzuretatik etara, sekarzen ipiñi karnerian, egunero bueltia eman. Sekatzeko aizian goraberia izaten da; batzutan illabete ere biar izaten da. Jateko illabete biar du».

Marcelina Larrañaga, Korta

No se usan utensilios especiales, sino que se utilizan los habituales de la casa:

Porzellanasko pasadoria=colador de porcelana.

Ontzia=cazuela o fuente honda.

Batidora=batidor de hierro.

Ojalata edo plastikozko moldeak=moldes de hojalata o plástico.

Sólo en un caserío he encontrado el batidor de madera «malatxa» y un marco de madera que se apoya en la fregadera donde se pone el colador. Estos dos utensilios han sido traídos por la «etxeakoandre» joven de Agerre, procedentes de su casa de Amezketa.

Las prensas son de madera y tienen como pesos bloques de cemento, y a veces, grandes piedras. (Foto 59).

I.74. Forma de los quesos.

Los quesos, sean de vaca o de oveja, son redondos; pesan menos que el kilo.

Se conservan colgando en la cocina, envueltos en papel, en la despensa y a veces en aceite.

Para darles color a los quesos, los llevo a la «txabola» y los coloco en unas baldas que cuelgan del techo. Debajo pongo una cazuela vieja con brasa y cáscaras de maíz, y con ese humo necesitan como dos horas para coger el color dorado.

«Koloria emoteko, txabola daukagu; barruan armario mouko bat lau baldakin, «karneria», txintxilizka. Lurrían tartera zaar bat ipintzen dot brasakin, arta-kaskaria bota ta orren keiakín pare bat orduan, gaztaixak koloria artzen dabe». (Foto 58).

Maria Larrañaga, Arostando

«Txabolara eramaten dittugu gaztak koloria emateko. Balde ba-

ten brasia, pago ezpalak ta kaskaria ipiñi ta aren keiakin kolaria artzebe; lau bat aldiz sua eiñ, egun erdi bakoitzian». (Foto 61).

Marcelina Larrañaga, Korta

I.75. ¿Qué se hace del suero?

«Gasuria» = suero.

Antes el suero se cocía para comer o para dar a los cerdos.

Hoy no se come, se da a los animales o se echa.

I.76. ¿Se hace cuajada?

«Gatzatua» = Cuajada.

Se hace con cuajo natural o con cuajo de farmacia.

Se hierva la leche, se deja templar, se le añade el azúcar y a continuación el cuajo disuelto en un poco de agua templada, procurando que coincida con la temperatura de la leche, y se deja enfriar.

Hay quien hierva la leche con canela, y le echan el azúcar al comer. Aquí, como en los quesos, hay quien prefiere el cuajo natural.

I.77. La leche y sus derivados.

Los caseríos que están cerca de la carretera, todos venden la leche a la Cooperativa Lana, que todas las mañanas recoge en sus camiones y es un ingreso económico importante; los caseríos alejados destinan la leche para engorde de los terneros y posterior venta como carne.

I.78. ¿Cómo se llama la leche agriada?

La leche agriada se llama «minduta».

Cuando está en pedazos como cuajada, se le dice «zoratu, mamixan moduan».

En ambos casos se les da a los cerdos.

La nata de la leche, extendida sobre el pan y tostándolo en el horno, sirve de merienda para los niños.

No se hace mantequilla.

I.79. ¿En qué se utiliza la leche de burra?

«Katarruan kontrako, astuan esnia oso ona da».

La leche de burra es buena para curar el catarro.

Los médicos aconsejaban la leche de burra, en algunos casos, para niños y convalecientes, pues es más delgada y de menos fuerza.

I.80. ¿Qué plantas se usan como legumbre y como condimento?

Como legumbres se consumen: alubias negras, rojas y blancas; habas frescas, guisantes, garbanzos y lentejas.

«Bababeltzak, babagorrixak eta babazurixak; babak, idarrak».

Como condimento:

cebollas = tipulak

perejil = perjilla

orégamo = oreamo

ajos = berakatza, baatzurixa

pimientos rojos = pipar miña

laurel = erramu ostro

canela en palo o en polvo.

I.81. ¿Se toma café, té o manzanilla?

Como queda dicho en el I.39, se toma café sólo al levantarse, al mediodía después del postre, sólo o con un poco de leche; en la merienda y después de la cena, siempre con leche.

«Piñu sartu aurretik manzanilla asko zegon, té berdia e bai etxeondon».

I.82. ¿Se bebe vino, etc.?

Contestado en el I.43.

I.83. ¿Qué bebidas se fabrican en casa?

«Milluakin anixa mouka bat eitten zan».

Manuel Orbe, Sakristaukua

Con hinojo se fabricaba en casa una especie de anís.

I.84. ¿A qué edad se permite fumar a los jóvenes?

Antes, los jóvenes con 14 años, fumaban a escondidas y después del servicio militar generalmente se les permitía fumar.

I.85. ¿Qué clase de tabaco se fuma?

Hoy los hombres y jóvenes fuman tabaco que compran en el estanco; también las jóvenes fuman generalmente cigarrillos negros.

«Nere attak igeltsuzko pipan erretzen zuen, eta Santiago egun baten, Vitoritik ekarri nion egurrezkua.

Erretzeko tabakua, orriko libria zan.

Aittattak su-arrixa, kutxilluakin jo eitten zeban ardaixak su artu arte».

Joxe Mari Larrañaga, Arostando

«Nik amar urte eukiko nittuala, igeltzuzko pipak 10 zentimon saltzen zien, Bentan 1918.gen urtia.

Elosun andra bakarra ezagutu det pipia erretzen, ta 97 urtekin il tzan».

Francisco Badiola, Bentaoste

Cuando yo tenía 10 años, se vendían pipas de yeso, en Benta, a 10 céntimos. En Elosua sólo he conocido una mujer que fumara en pipa y murió a los 97 años.

«Erretzeko tabakua librakua oja aunditan etortzen zan; aizko-rakin txikittu eta ojalatazko tubo mouko baten kuadratua ez luzezkan sartu tapakin toxia, batzuk kolore doratua zeuken. Oiñ 60 bat urte, danak txapelian eruaten zeбен malutia zigarrua eitteko».

Josefa Gabilondo, Elormendi gañekua

El tabaco que se fumaba era el llamado «libra», que venía en forma de hojas grandes que cortaban con el hacha y bien picado lo guardaban en unas cajas rectangulares de hojalata con tapa «toxia»; algunas eran de color dorado.

Los hombres llevaban debajo de la boina «panoja» para liar el cigarro, cortado a la medida adecuada, hace unos 60 años.

«Zortzi, amar urtekin, basa-zigarruak «aixena»kin eiñ ta erretzen giñuzen.

15 urtekin artotara joan da artuai malutia kendu ta berakin

bakarrik zigarrua eiñ, piztu ta erre, ta españak gorri gorri eiñ da etxera».

Francisco Badiola, Bentaoste

- I.86. ¿Qué transformación se ha operado en el régimen alimenticio desde el siglo pasado?

La alimentación ha sufrido una transformación radical.

La guerra marca el comienzo de esta transformación, otro de cuyos hitos lo constituye la construcción de las carreteras a Azkoitia y Bergara, años 1963 y 1967.

Anteriormente la alimentación era monótona por estar basada, en régimen de economía autárquica, en el consumo de los productos obtenidos en casa: leche, alubias, huevos (cuyo consumo se restringía para venderlos), cerdo y sus derivados, castañas, manzanas y queso.

En lo que respecta al pan, se ha elaborado y consumido, sucesivamente, el de centeno, maíz y trigo, éste progresivamente hecho con harinas más blancas.

En cuanto a la bebida, la habitual era el agua, consumiéndose el vino en muy poca cantidad hasta que su consumo se generalizó después de la guerra.

El consumo de sidra ha sido siempre muy escaso, ya que por razones de clima no abundaba el manzano.

Actualmente, y como resultado de la transformación apuntada, la alimentación es básicamente la misma que en los centros industriales próximos en los que trabajan.

- I.87. ¿Son hoy mayores las comodidades de la vida para la mayoría de los vecinos?

Indudablemente sí.

Respecto a las comunicaciones, se ha pasado de la utilización del burro para acudir a Bergara y Azkoitia, para efectuar compras o asistir a las ferias, a disponer de caminos aptos para la circulación de coches, que existen en la mayoría de los caseríos, y no faltando algunos en los que disponen de dos o más, que sirven a los miembros de la familia para acudir a sus respectivos centros de trabajo.

Cuentan con luz eléctrica desde hace unos 60 años. Primeramente la obtenían de pequeñas instalaciones, aprovechando los

antiguos molinos y que compartían varios vecinos. Actualmente, excepto dos caseríos, reciben la luz de Iberduero. (Foto 60).

Todos los caseríos disponen de agua corriente.

El ajuar doméstico se ha modernizado; el mobiliario, desde los dormitorios hasta la adopción de la formica en las cocinas; asimismo cocinas de butano, lavadoras, frigoríficos, radios y televisión en la mayoría de ellos.

En los últimos años, con la instalación de calentadores de butano para el agua, se ha generalizado el cuarto de baño.

También ha habido una modificación importante, y es la separación entre la vivienda y la cuadra, dentro del caserío.

Las cuadras, en su mayoría, tienen el suelo de cemento y los pesebres individuales también de cemento, lo que favorece una mayor limpieza, facilitando el trabajo.

La escuela estaba en un entrepiso del atrio de la iglesia, y el sacristán hacía de maestro, hasta el año 1945, que se construyó la nueva escuela.

Desde 1967, con motivo de la concentración escolar, todos los niños bajan a Bergara o Azkoitia; la escuela ha quedado vacía.

El encargado de la parroquia, Aita Iñaki Larrea, por enfermedad del párroco, ha sido el promotor de las obras y transformación del edificio de la escuela en «Sociedad Gastronómica y Recreativa», lugar de reunión de hombres, jóvenes y familias; así como la reconstrucción del frontón y de la plaza: el año 1976.

En el censo de 1902 del Ayuntamiento de Bergara, Tomo 1, Elosua tiene 235 almas y en el censo del Ayuntamiento de Azkoitia, año 1912, Tomo 1, 37 almas, y son analfabetos la sexta parte de la población, en general los matrimonios mayores, y al decir analfabetos me refiero al castellano, ya que entonces y ahora siguen siendo analfabetos en su lengua, ya que ninguna de las maestras que ha habido conocían el euskera. En el censo de 1970, la maestra era de Lugo.

En 1970, en el padrón de Bergara, tiene 125 habitantes y en Azkoitia 41 habitantes.

Hay honrosas excepciones: de los que han salido a trabajar fuera, hay quien el año 1975 ha sacado el título de profesor de euskera en los exámenes de Euskaltzaindia.

Al fallecer el párroco anterior, don José Ramón Sasieta, el

año 1977, se hizo cargo de la parroquia el Padre Iñaki Larrea, el cual tiene a su cargo otras dos parroquias además de la de Elosua, habiendo quedado la casa cural cerrada.

De los jóvenes que desde hace unos 10 años salieron a trabajar a los pueblos próximos, puede decirse que casi todos se han quedado a vivir allí donde trabajan; al marcharse los hijos y quedarse solos los padres, éstos terminan por irse con los hijos. En el abandono del caserío de los mayores, influyen la soledad y no poder atender al trabajo.

En los jóvenes, menos horas de trabajo unido a mayor rendimiento económico, con más relaciones sociales, han sido los factores determinantes de esta emigración.

La falta de brazos ha hecho que el caserío, como centro de producción, vaya desapareciendo.

Datos de 1977, se siembra: (Foto 62)

Trigo: en 1 caserío; «txanketa», piedra para desgranar trigo.

Maíz: en 8 caseríos.

Remolacha: en 8 caseríos.

Nabo: en 12 caseríos.

Alubias: en 8 caseríos.

Algunos terrenos de cultivo se han convertido en praderas, pero en la mayoría se ha plantado pino.

Datos demográficos interesantes y preocupantes:

1902 existían 32 caseríos con un total de 49 familias.

1977 existen 27 caseríos y viven 15 familias.

Número de habitantes, 77; que se dividen como sigue:

hombres mayores de 60 años, 12; solteros, 4

mujeres mayores de 60 años, 10; solteras, 2

hombres de 30 a 60 años, 13; solteros, 7

mujeres de 30 a 60 años, 11; solteras, 2

jóvenes de 21 a 30 años, 10; solteros, 6

chicas de 21 a 30 años, 4; solteras, 4

chicos de 14 a 21 años, 4

chicas de 14 a 21 años, 3

niños menores de 14 años, 4

niñas menores de 14 años, 4

LA INDUMENTARIA

I.88. ¿Existen trajes o vestidos tradicionales?

Hoy no existen trajes tradicionales.

HOMBRES MAYORES DE 65 AÑOS:

Días laborables: visten pantalón de mahón azul, camisa a cuadros, jersey y boina; medias de artilla y abarcas de goma con cordones negros. (Foto 63).

Días festivos: pantalón y chaqueta, no traje, sin corbata; calcetines y zapatos. Se usa gabardina, no abrigo.

MUJERES MAYORES DE 65 AÑOS:

Días laborables: batas oscuras con dibujo, chaqueta de punto negra, delantal negro con raya o cuadro blanco con bolsillo, medias de artilla, generalmente hechas en casa, y abarcas con cordones negros.

Días festivos: se visten como en los núcleos urbanos, pero en tonos más oscuros; si son viudas, no se quitan el negro o el alivio.

HOMBRES MENORES DE 40 AÑOS:

Se visten como en la calle, excepto cuando trabajan en las faenas del campo, tala o limpieza de pinos, que conservan el mismo atuendo que sus padres: pantalón mahón, medias de artilla, abarcas de goma, ceñidor (algunos) y boina. (Fotos 64 y 65).

MUJERES DE MENOS DE 40 AÑOS:

El vestido sigue la moda de la calle, salvo en las tareas del caserío, en las que utilizan las batas y chaquetas de las mujeres mayores, aunque en tonos más claros, además de pantalón.

MENORES DE 25 AÑOS:

Chicos y chicas siguen la moda, como consecuencia de su trabajo en las fábricas o estudios en los centros docentes.

INDUMENTARIA TRADICIONAL:

«Gizonak ezkontzeko, jantzia beltza, alkandora zurixakin.

Ezkontza, entierro eta meza-nagusitara, zaarrak kapakin; kapa beltza esklabiniakin, luzia, belaunetik bera eruaten zeben. Mutil

gazteak be, aitta ill bazan, entierroa kapa beltzakin joaten zien; gerra denboran galduko zan oitura au...»

Balentin Gabilondo, Agerre

Los hombres para casarse llevaban traje negro con camisa blanca, sin corbata. En bodas, entierros y misa mayor, los viejos vestían capa.

Capa negra con esclavina, larga, por debajo de la rodilla. Los jóvenes en el entierro del padre, también llevaban capa negra. Después de la guerra se perdió esta costumbre. (Foto 66).

El día del entierro y durante el tiempo que dura el «manto» en la sepultura, la etxeoandre, vieja o la joven, tienen que acudir todos los domingos a misa mayor vestida de negro, con una mantilla corta y otra larga, que se sujeta en el escote y en las mangas, con alfileres de cabeza negra; últimamente estas mantillas eran bastante transparentes, pues las antiguas eran más tupidas, con cenefa ancha. Esta costumbre ha desaparecido recientemente, unos 10 años. (Foto 67).

«Lengo jantzia: andrak, eunezko kamisa, manga luzia, belauna pasata, gero eunezko korpiña, gona belauna pasata ta txanbria; aste eunian, mantala zuri-azula; domeketan, mantala beltza.

Buruko-zapia: ezkontza egunian, buru gorri ta urrengo egunian sedazko pañelua jantzi, edozein koloretakua; buruan bi adar ta belarri ondoan beste bat».

Juliana Gabilondo, Bentaoste

El traje tradicional de las mujeres era: camisa de lino por debajo de la rodilla, con manga; corpiño de lino abierto por delante y atado con cordones pasados por ojetes; falda larga fruncida y chambrá; los días laborables delantal a cuadros blanco y azul y los domingos delantal negro.

El pañuelo de la cabeza lo llevaban las casadas, el día de la boda sin nada en la cabeza y al día siguiente se ponían un pañuelo de cualquier color, dos puntas encima de la cabeza y otra por detrás de la oreja; las viudas, negro.

«Gizonak, aste egunian, maonezko alkandora eta prakak; artillazko jersei zuri-beltza.

Domeketan milraiasko prakak eta artillazko jersia; aste egunian maonezko brusa, domeketan zuri-azula, kuadrúa; zaarrak brusa beltza, gazteak lutoa ba-zen, gris illuna».

Juliana Gabilondo, Bentaoste

Los hombres que ahora tienen más de 65 años vistieron así:

Días laborables, camisa y pantalón de mahón, jersey blanco y negro de lana y blusa de mahón azul.

Los domingos, pantalón milrayas y jersey de lana, blusa de cuadros blanca y azul; los viejos, blusa negra y los jóvenes con luto, gris oscura.

Medias de artilla y abarcas hechas en casa; también usaban mantarras.

Ninguna de mis comunicantes, algunas de 74 años, han usado el «burukopañuelo», sus madres sí.

«Amentzelako Martin gogoratzen da, bere aittaitta, Bega baserrikoa, oiñ 55 bat urte, eunezko prakak zurixak eta eunezko alkanдорakin ikusia; prakak aurrekaldian bi botoe, askatu ta jesterko».

Martín de Amentzela recuerda haber visto, hace unos 55 años, a su abuelo del caserío Bega, con pantalones y camisa de lino blancos».

«Añeiko mutilla, ezkontza egunian, bazkaldu ondoren, andragai-xan etxera joan tzan arreo burdixan ekartzera; eunezko alkan-dora ta prakak zurixak jantzita; ta bere anaixa milraias prakakin».

Marcelina Larrañaga, Korta

El joven de Añei, el día de su boda, después de comer fue a casa de su novia para traer el carro con el arreo, vestido con pantalón y camisa de lino blancos; su hermano, con pantalón milrayas.

I.89. ¿En qué consisten los vestidos interiores?

Los hombres mayores usan camisetas de manga larga y calzoncillos largos de punto o algodón, comprados en el comercio.

Las mujeres mayores camisa, pantalón, combinación y corsé.

Los hombres y chicos jóvenes, camiseta interior de tirantes y braslip, de color blanco u oscuro.

Las mujeres y chicas jóvenes, sostén, pantalón, y a veces, faja.

Los niños y niñas, camisetas y bragas.

Las mujeres, chicas, niños y niñas, duermen con camisón o ski-jama.

I.90. ¿Qué prendas se emplean en cada clase de trabajo?
Contestado en el apartado I.88.

I.91. ¿Qué prendas de vestir se hacen en casa? ¿Con qué material?

En Narbaiza-azpikua, Juana Joxepa Lete, 74 años, tiene su rueca junto a la cocina baja, donde hila, y me dice:

«Ardixei ulia moztu sanjuanetan. Ardixan illia garbittu ur epeletan; ipiñi albergan jaboia kentzeko ta sekatu kanpuan aizetan.

Puzka bat kendu ta kardau (kardiakin) ta arixa eiñ dornuan, bi ardazkada; ardatzan bi ari oik alkarrekin ipiñi ta ezkertu. Oiñ arte galtzak eitteko, burdinezko orratzak erabiltzen nittuen, oiñ lenego aldiz plastikoskuak. Berrogei bat urte dala elastikuak be eitten giñuzen.

Abarkendako lokarrixak be txabillan eitten zien».

A las ovejas se les corta el pelo por San Juan. Esta lana se lava en agua templada con jabón, se aclara en el lavadero y se seca al aire. Se coge un trozo de lana, se carda y en la rueca se hace el hilo. Se vuelven a colocar dos hilos y se retuercen para que las medias sean más resistentes. Hasta ahora tejía con agujas de hierro, es la primera vez que uso agujas de plástico.

Hace unos 40 años tejíamos jerseys con lana de oveja.

También se hacían cordones para las abarcas con molinillos de madera que se retuerce el hilo con las dos manos «txabillak».

«Ardixei illia boztu berua asten danian, beruakin asko padezitzen dabe eta kaparriakin (garrapata) be bai.

Illia goraizakin mozten da; illia moztu ta dagoen bezelaxe saltzen dogu oiñ, zoezer galtzetarako etxian utzita.

Lenago eitten zien guantiak biatzakin, elurra zanian arbixak eltzeko. Jersiak be bai, ille zurixa ta baltza nastuta. Oiñ be ardi baltza ba-daukagu ta aren illia abarka-soka eitteko Astondokuak eskatuta dauka.

Jersia deitzen zitzakona, txaketa zan, kuello bare, botoekin.

Amak egurrezko botoiek bi zulokin ezagutu ditu».

Joxe Oruesagasti, Aritzadarraga

Se esquilan las ovejas con tijeras cuando empieza el calor. Ahora la lana la vendemos dejando en casa lo suficiente para hacer

calcetines. Antes, hacíamos guantes con dedos para recoger los nabos cuando nevaba.

También se tejían jerseys con lana blanca y negra mezcladas.

Ahora también tenemos una oveja negra cuya lana nos ha pedido Joxe de Astondo para hacer cuerdas de abarcas.

Lo que llamamos jerseys eran chaquetas sin cuello y con botones.

Mi madre ha conocido botones de madera con dos agujeros.

Jose de Astondo hace medias con 4 agujas de hierro, terminadas en gancho por un lado.

Jerseys y chaquetas con lana comprada y tejidas con dos agujas de plástico, se hacen hoy en día para los miembros de la familia.

Batas, delantales y pequeños arreglos se hacen en casa, pero casi todo se compra en el comercio, bien sea en Bergara, Azkoitia o Azpeitia.

I.92. ¿Los hombres usan tirantes, cinturón o ceñidor?

Los hombres de más de 50 años, en general, siguen usando «gerriko», ceñidor negro; algunos cinturón.

Los hombres hasta los 30 años, usan cinturón, pero para las faenas del campo se ponen «gerriko negro».

Los jóvenes y niños no llevan nada.

«Gazteeetan gerriko gorrixa, 18 urtekin azula ta gero beltza».

Francisco Badiola, Bentaoste

De jóvenes ceñidor rojo, a los 18 años azul y después negro.

I.93. ¿A qué edad empiezan los niños a usar pantalón?

Hoy, tanto a los niños como las niñas, les visten pantalones largos de punto, desde la cuna y pasan a pantalones de pana, tela o vaqueros.

Hace 50 a 60 años, de pequeños no llevaban ni camisa ni calzoncillos, los chicos vestían los primeros pantalones largos para ir a la escuela, con 9 años.

- I.94. ¿Qué calzado es el usual? ¿Se usan albarcas?

«Garai baten abarkak ganadu narruekin eginda. Egin, bakoitzak bere etxeokak.

Ganadu adarrezko kirtendun artarakoxe kutxillo makur batekin, illia onekin kentzen zitzaikon».

Joxe Oruesagasti, Aritzadarraga

Antes las albarcas se hacían en casa con la piel del ganado.

Se utilizaba un cuchillo curvo, con margo de asta, para cortar el pelo.

Los cordones negros, se hacían con lana de oveja negra, pero también se hacían con lana blanca para teñirlos de color negro.

Hoy no se usan abarcas de cuero, sino de goma, que se compran en el comercio con cordones negros.

Las mujeres y hombres mayores las usan a diario, y los jóvenes para trabajar en el caserío o en el bosque.

- I.95. ¿Se emplean alpargatas? ¿Dónde las hacen? ¿Se usan almadreñas?

Se usan alpargatas en verano, azueles o negras; las blancas ya no se usan.

La alpargata ha sido sustituida por las zapatillas de lona en niños y jóvenes.

«Egurrezko txankluak, iru anka, bat atzian, bi aurrian, jazten giñuzen sorora intzetan atara bear zanian».

Francisca Larrea, Aritzadarraga

- I.96. ¿Cómo es el peinado en los días laborables y festivos?

Antes, las chicas con «mototzak», trenzas, y cuando se casaban se recogían en moño; los hombres y jóvenes, pelo corto y afeitados.

Hoy las mujeres mayores de 65 años llevan moño, el resto melena.

Las casadas y las chicas van a la peluquería o se arreglan en casa y siguen la moda.

En los hombres no ha habido variación, siguen con pelo corto

y afeitados, no así los jóvenes, que llevan barba y el pelo más largo.

- I.97. ¿Qué diferencias hay entre la indumentaria y el peinado de los solteros y de los casados?

En el peinado no hay ninguna diferencia y en la indumentaria, las pequeñas variaciones que hay las hemos anotado en el I.88.

- I.98. ¿Qué adornos llevan en su cuerpo tanto los hombres como las mujeres?

Los hombres mayores de 65 años, algunos siguen con reloj de bolsillo; nunca han llevado anillo de boda.

Los casados más jóvenes, reloj de pulsera y alianza de oro.

Los jóvenes reloj de pulsera.

Las mujeres mayores llevan alianza de oro y pendientes de oro con chispas o perla; de jóvenes no llevaban cadena y medalla, sino algún escapulario.

Las jóvenes, casadas o solteras, llevan cadena con medalla, collares, pendientes, reloj de pulsera y broches, siguiendo la moda.

Las niñas, cadena con medalla y pendientes.

Hay un dato curioso: en 1920, en abril, se casó la hija de Benta y no se llevaba alianza y en setiembre de ese mismo año, se casó la hija de Gomezkorta y tuvo la primera alianza de Elosua.

Emeterio Gabilondo, Benta

Desde esta fecha las mujeres llevaron alianza, pero los hombres tardaron bastantes años.

En esta época los hombres llevaban reloj de bolsillo redondo de plata, colgando de un cordón fino con un aro que se sujetaba al chaleco.

- I.99. ¿Se atribuye a tales adornos virtud contra enfermedades, etc.?

Ninguno de mis comunicantes ha sabido decirme nada sobre este punto.

- I.100. ¿Se llevan medallas religiosas? ¿Cuáles?

«Eskapularioak, guk beti Karmengoa», me dice Melchora de Aritzadarraga.

I.101. ¿Se llevan amuletos?

A los niños recién nacidos, se les prendía en el refajo «kuttunak», bolsitas conteniendo trozos de Evangelios, que traían de los conventos de clausura de Bergara o Azkoitia.

I.102. Los hombres llevan bastón, ¿en qué ocasiones, de qué clase?

Para los hombres del caserío el palo, «makilla», ha sido el instrumento necesario de su trabajo.

Para cuidar el ganado, para dirigir la yunta de bueyes o vacas, se llama «akullu». Es un palo de avellano, con un clavo en el extremo, clavado al revés.

El cayado de los pastores es de avellano o castaño.

La makilla de los tratantes es de avellano.

I.103. ¿Qué plantas se emplean para perfumar los vestidos o preservativo contra la polilla?

«Mentapiña, klabeniña eta larrosia».

«Sitzan kontra, subian narrua; udan subak narrua galtzen dabe, belarretan billau, eta buru ta dana, erroa artian sartzen da».

Esteban Lizarralde, Aritzadarraga, 63 urte

Para perfumar los vestidos se usan hojas de menta, clavel y rosa.

Contra la polilla, piel de culebra; durante el verano la culebra cambia de piel, se encuentra entre la hierba y la piel con su cabeza se introduce entre la ropa.

I.104. ¿De qué material se hacen las prendas de la cama? ¿Cómo es el jergón?

Hoy las camas tienen jergón de muelle, colchón de lana y almohada de lana. Sábana bajera, sábana encimera y funda de almohada de algodón e incluso de tergal. Mantas y colcha.

«Juliana Gabilondo, Bentaosteko etxeoandria. Agerre baseritik etorri zan, orain 47 urte (1925) ala dio: goizeko amaiketan ezkondu ta gero etxian bazkarixa, bazkaldu ondoren, arrea burdixan ekarri urruñetik zarata entzuten zala, apropos eiñ da.

Bi burdika, baten oia, mesilla, armario luna eta beste burdika igual, josteko makiña, nere garairako gastauta zeren eunezko

izarak, bestelakuak gañeko ta aspiko, koltzak, barruko arropa. Ba-zan jostuna etxeik etxe ibiltzen zana.

Guk mueble ta bear genduna Bergaran erosten giñuan. Oiñ be bai».

Juliana Gabilondo, de Bentaoste, hija del caserío Agerre, se casó hace 47 años y el arreo lo trajeron en dos carros con gran chirriar de ruedas. En un carro, la cama, mesilla, armario de luna y en el segundo carro, la máquina de coser, las sábanas de algodón, las de lino ya se habían terminado, colchas y ropa interior.

Puede decirse que las mujeres de esta generación, que ahora tienen 70 años, han sido las primeras en no traer en los arreos sábanas de lino, no ponerse el buruko-pañuelo y las primeras que trajeron los armarios o tocadores de luna.

Todas ellas han dormido y en las casas seguían teniendo las camas como describimos a continuación:

«Jergoian orde, arta-malutia; gerra garaixan galduko zan arta-malutia.

Gañian, koltxoia illeduna.

Eunezko izaria.

Burkua illeduna, eunezko fundia, saku moduan alde batetik itxita.

Manta orde, illezko koltxoia oeazalan sartuta.

Oeazalak, kanpoa gelditzen zan ertzian, alkatoi azulakin dibujak eiñ da».

Josefa Gabilondo, Elormendi gañekua

Colchón relleno con panoja de maíz, se elegían las hojas más blandas; la funda de tela ordinaria abierta en el centro de arriba abajo y cuando se hacía la cama, se ahuecaba con las manos.

Encima colchón de lana de oveja, cubierta con sábana de lino y, encima, un colchón de lana de oveja metido en una funda de lino, «oeazala», abierta por debajo, que se cerraba con cordones blancos y azules; el costado que queda al descubierto con dibujos de punto de cruz azules; este colchón sustituía las mantas y las sábanas encimeras.

Me dicen, que como dormían dos en cada cama, si uno estiraba por un lado el otro se quedaba al aire.

Almohada de lana, con funda de lino, cerrada por un lado como un saco.

Más tarde se sustituyó esta «oeazala» por sábana encimera de lino y colchilla de percal de distintos dibujos por ambos lados y pespunteada.

La sábana encimera y la almohada solían tener grandes iniciales en punto de cruz azules y rojas o puntillas hechas de ganchillo.

Las colchas de lino tejidas en telar o hechas a ganchillo.

Cuando había niños pequeños en la casa, o después de dar a luz, se colocaba en la cama, encima del colchón y debajo de la sábana, una piel de oveja, por la parte de la lana, que hacía las veces de hule.

FAMILIA

I.105. Palabras para designar familia, parentesco y parentela.

Familia = Familixa, senidetarte

Parentesco = Senidetasuna

Parentela = Senidetartekuak,
familiarartekuak

Padre = Aitta

Madre = Ama

Hijo = Semia

Hija = Alabia

Hijos-hijas = Seme-alabak

Padres = Gurasuak

Hermanos-hermanas = Anai-
-arrebak

Hermano = Anaia

Hermana de hermano = Arrebia

Hermana de hermana = Aiztia

Gemelos = Bikixak

Trillizos = Irukixak

Sietemesino = Zazpikixa

Abuelo = Aittajauna (tradicio-
nal); Aittaitta (reciente)

Abuela = Amandria (tradicio-
nal); Amama (reciente)

Suegro = Gizonan aitta,
andrian aitta

Tía = Izekua

Sobrinos = Loibak

Cuñados = Koñatu-koñatak

Primo = Lengusua

Prima = Lengusiña

Primos segundos = Lengu-
su, lengusiña txikixak

Padrino = Aittapuntakua

Madrina = Amapuntakua

Ahijados = Besotakuak

Viudos = Alargunak

Padrastra = Uezaitta

Madrastra = Uezama

Hijastros = Uezseme-alabak

Hijo adoptivo = Ordezkuak

Hijo natural = Sasikua

Jefe de la casa = Etxeko
nausixa

Señora de la casa = Etxe-
koandria

Mayorazgo = Maiorazgua

Novios = Nobixo-nobixak

Antepasados = Aurrekuak

La casa vecina = Etxekona

Suegra = Gizonan ama,
andrian ama

Yerno = Suiña

Nuera = Erraña

Nitos = Loibak

Tío = Osabia

Familia de la casa veci-
na = Etxekonekuak

Vecinos = Auzokuak

Fulano = Urliá

Marido = Gizona

Esposa = Andria

I.106. Orden que guardan los parientes en bodas, entierros, etc.

Balentin Gabilondo de Agerre, 70 años, informante:

Boda = Ezkontza, bodía.

«Aittajaunen anaixetik asi ta artzen zien boda eta funeraletan; auzokuak be bai.

Ezkontzetan etzan padrinoik izaten, testiguak bai, familirtateko osaba, izeko, lengusu.

Norbait illdakuan, etxekoai abisau ta oiek abade, mediku, senide eta bear diren kanpoko lan guztik eitten eben.

Entierro egunian etxetik ataratzen da duelua: lenengo, neska bat beltzez jantzita, dibuju dun manteliñakin; buruan otar bat dariola. Otarrarian ogixa iru punta bistan dittuan pañelo batekin tapauta; abadia ta sakristaukua gurutzia; ta gorputzan ondoren, etxekoneko gizona, seme zaarretetik asi, ildakoen anai, koñatu, lengusu bata bestian illaran, segun zer grado, ta elizan be bankutan alaxen jartzen die.

Andrak be illaran joaten die ta elizan sepulturan jartzen die; trapu baltzan gañian, etxian daon gurutze bat, argizaixa be bai; etxekoneko andria sepultura serbizioarako funeral egunian eta be deratziurrena despatxau arte; etxeko andria ta parientiak atzeratxuau. 14 illabete eoten zan manta beltza.

Entierro egunian gizon batek pasatzen du platera, ta batzen dan dirua parrokiarako.

Ebanjelio ondoren abadia jesten da bi banku erdira ta andrak estolari muñ eñ ta pesetia eo botatzen dabe (ofrendia).

Meza akabau ondoren abadia joaten da manta beltza dagoen sepulturara, responsua ateratzera.

Lutua, 2 urte gurasuana, beltza ta gero kendu.

Osaba, izeko, urte bete».

Hace 70 años en las bodas y funerales se invitaba desde los

hermanos del abuelo, tíos, primos, vecinos y en ocasiones el barrio.

En las bodas no había padrinos, pero sí testigos.

Boda = Ezkontza, bodia.

Hoy las invitaciones a las bodas son más restringidas.

Padrino, el padre de la novia o el mayorazgo.

Madrina, la madre del novio, una hermana o la mujer del mayorazgo.

Bautizo = Bautizua.

Lenengo jaiotzen zan aurra, jasotze eben, etxeko aittajaunak ta andrian amak, bautizau lenbailen.

Al primer hijo lo apadrinaban el abuelo paterno y la abuela materna.

Entierros

Cuando muere alguien en la casa, se avisa en primer lugar al primer vecino «Etxekona» y éste se encarga de llamar al cura, médico y todo lo que haya que hacer fuera de casa.

El día del entierro se forma el cortejo fúnebre «duelua», que sale de la casa, siguiendo este orden:

Una chica de la primera casa, vestida de negro, con mantilla de dibujo, llevando sobre la cabeza un rodete negro «sorkia» y encima una cesta conteniendo un pan redondo cubierto con un pañuelo negro y blanco, cuyos tres picos cuelgan fuera de la cesta. El sacerdote y el sacristán con la cruz. El cadáver llevado a hombros. El primer vecino. El mayorazgo, seguido por sus hermanos. Los hermanos del difunto. El resto de la familia, en fila y en este orden se colocan en los bancos de la iglesia. (Foto 69).

Las mujeres, también en fila, llevan el mismo orden:

La primera vecina. La mujer del mayorazgo; las hijas de la casa; las hermanas del difunto; el resto de la familia.

En la iglesia se colocan en la sepultura sobre el «manto negro» donde hay una cruz y la «argizaiola».

En la sepultura se coloca la primera vecina y un poco más atrás la primera de la familia, seguida de las demás parientes.

El manto negro no se quita de la sepultura hasta que pasa el aniversario, «urteburu-meza», que es a los 14 meses.

A los nueve días del entierro, «ondrak».

El día del entierro un hombre pasa el plato y el dinero que se recoge es para la iglesia.

Después del Evangelio, el sacerdote baja del altar hasta el centro, entre los dos bancos, y da a besar la estola y echan una o dos pesetas, «ofrendia»; cuando termina la misa, el sacerdote va a la sepultura y reza un responso.

El luto de los padres 2 años de negro y luego se quita.

Las viudas se vestían siempre de negro.

De los tíos, un año.

Hoy el cadáver viene en coche fúnebre y el cortejo se forma en el pórtico de la iglesia.

La chica que llevaba el cesto con el pan y las mujeres del duelo, con una mantilla por la cabeza y otra grande desde el cuello hasta las rodillas, han desaparecido hace como 10 años.

Las capas negras con esclavina no se usan desde la guerra, 1939.

El trapo negro de la sepultura, desapareció en 1970.

Las argizaiolas en las sepulturas se quitaron el año 1975.

Las mujeres de más de 50 años se visten de luto, no de tanta duración, y las viudas al cabo de unos años de alivio.

En los jóvenes va desapareciendo como en la calle.

Antiguamente a los muertos se les traía envueltos en una sábana de lino «eune» y antes de entrar en la iglesia se les colocaba en una como mesa de piedra que había a cien metros de la iglesia.

Hasta la guerra del 36, las cajas las hacían en el mismo Elosua con la madera que hubiera en casa, roble, castaño, y las forraban por fuera con una tela negra.

De Aizpurutxo traían los muertos al cementero de Elosua y antes del enterramiento los depositaban sobre una losa que todavía existe. (Foto 68).

I.107. Nombre familiar. Nombres de pila.

El apellido se transmite legalmente de padres a hijos, pero siempre se les denomina con el nombre de pila seguido del nombre del caserío.

Así «Amentzelako Martin».

LOS NOMBRES DE PILA MAS USUALES:

Año 1902: Pedro Andrés, José Andrés, Juan Andrés, Francisco, Manuel, Timoteo, M.^a Josefa, Juana, Josefa Antonia, Manuela, Francisca, Dominica, Andresa.

Año 1930: Enrique, Alberto, Gregorio, Andrés, Lourdes, Salomé, Irene.

Año 1935: Begoña, Karmele, Miren, Arantxa, Joxepa, Lauretxe, M.^a Pilar, Joxe, Juanito.

Año 1977: Idoia, Bakarne, Iranzu, Garbiñe, Ainhoa, Jaione, Dorita, José Luis, Joseba, Igor.

La mujer casada conserva su apellido de soltera, pero como en la vida diaria no se usa el apellido sino el nombre del caserío, así la mujer casada a su nombre de pila le sigue el nombre del caserío, no el de origen, sino donde es la «etxeoandre».

Así: Juliana de Agerre = Agerreko Juliana, soltera.
Juliana de Bentaoste = Bentaosteko Juliana, casada.

I.108. Nombres y fórmulas usadas entre padres e hijos, etc.

Padres a hijos, «ika»; hijos a padres, «zuka»; tíos a sobrinos, «ika»; sobrinos a tíos, «zuka»; entre hermanos, «ika»; entre esposos, «zuka»; mal visto, de poco respeto mutuo que el matrimonio hablen de «ika»; los de la misma generación, «ika»; abuelos a nietos, «ika»; nietos a abuelos, «zuka»; menores a mayores, «zuka»; vecinos entre ellos, «ika». Al párroco antes, «berori», ahora «zuka» y los jóvenes a curas jóvenes «ika». Al médico, si sabía euskera, «berori» y si no castellano.

Hoy el «berori» entre los jóvenes ha desaparecido.

I.109. Recuerdos históricos de la casa.

En el caserío Elormendi-azpikua se guardan papeles muy viejos en un cofre, tienen de apellido Gabilondo, que es el más antiguo de Elosua, según me dicen, así como el apellido Alberdi, que ha desaparecido.

Balentin, del caserío Agerre, tiene 70 años y me dice que 5 generaciones han nacido en este caserío, su apellido, Gabilondo.

Emeterio Gabilondo, de Benta, me dice: que donde ahora está la cantina en Iturri-berri, había una ermita de San Adrián y que se celebraban romerías y ferias.

Gorosabel, «Cosas memorables de Guipúzcoa», pág. 281, Tomo II, dice: «En tiempos antiguos se conocieron otras cuatro ferias, una de ellas la de San Andrés de Elosua que se celebraba el 2.º día de Pascua de Pentecostés (...), estas romerías se transformaron en ferias (...) y el Obispo de Pamplona en la visita hecha en 1726, prohíbe y al año siguiente las Juntas Generales en Villafranca hicieron un decreto suprimiendo toda clase de ferias y concursos de gentes en despoblado.

La feria de Elosua se trasladó al interior de la villa de Bergara, a la cual pertenecía la población de este barrio; de manera que dura en todos los días de la semana de las Pascuas de Pentecostés con mucho concurso de gentes».

Ello pone de relieve la importancia y la fidelidad de la tradición oral, en nuestro país, al dar un ejemplo de la conservación de un dato histórico durante 252 años.

También debo añadir que, hasta la guerra, seguían siendo ferias y fiestas por Pascua en Bergara de las más importantes de la comarca hasta nuestros días que siguen siendo fiestas pero sin ferias.

El caserío Benta de Elosua de hoy, era una de las Bentas más antiguas junto con la Benta de Iturrioz. Su importancia se debía a que era paso del camino que desde la llanada alavesa y Vitoria, recorriendo el valle de Léniz, por Bergara, pasaba por Elosua al valle del Urola y a la costa. La Benta de Elosua era también casa de posta y añade que según la tradición en esta Benta ha dormido San Ignacio de Loyola en su camino a Aránzazu.

Los antepasados de Emeterio Gabilondo, actual «etxeko jaun», compraron el caserío a los jesuitas en 1871, y en la fachada está el escudo de los jesuitas.

Castillo de Iriaun.

Gorosabel «Cosas memorables de Guipúzcoa», Tomo II, pág. 636, dice lo que sigue: «Hallábase este castillo donde en la actualidad subsiste la Iglesia de San Andrés en el barrio de su denominación, situado entre las villas de Vergara y Azcoitia, en jurisdicción de la primera.

Según Esteban de Garibay, a quien sigue Don Alonso Nuñez de Castro, es una de las fortalezas de la provincia que el año 1200 se entregaron al Rey de Castilla, aunque el Arzobispo

Don Rodrigo no hace mención de ella al hablar de aquellos sucesos. No estando situada en frontera de provincia, sino en paraje algo interior de ella, parece que el objeto de su construcción, más bien que el de contener a los enemigos exteriores, debió ser el de poner respeto a los malhechores comunes o afiliados a los bandos indicados.

Es probable que fuera demolido en el reinado de Enrique IV como sucedió con otras varias fortalezas y torres, y de todos modos es tradición que la expresada iglesia parroquial fue construida con la piedra que se utilizó de aquellas antiguas fortificaciones».

Con referencia a Gorosabel hay que hacer notar, que no parece exacta, 1.º que la iglesia está como a 500 metros del montículo donde estuvo la fortaleza, y 2.º que en la construcción de la iglesia se emplearon piedras del castillo de Iriaun, ya que, según los habitantes del barrio, la piedra de la fortaleza es «arri beltza» ofita y no lo es la de la iglesia.

«Oin eunezko izara ateratzen dot, Kortakuai abixua emoteko, baña leno, nere aittak esaten zeban aoz eitten zebela, Mukitxutik (Oxintxo partia) olako difunto daola Egixara eo Gomezkorta ta ola Bastarrinara (Antzuola partian) ta andik basora».

Emeterio Gabilondo, de Benta

Para pasar un aviso a Korta, ahora saco una sábana de lino, pero mi padre contaba que antes los avisos los pasaban de viva voz de casa en casa; así de Mukitxu (barrio de Oxintxo) gritaban fulano se ha muerto, a Egiaga o Gomezkorta, y así hasta Bastarrina (Anzuola) y de allí al bosque¹.

«Aurrez jakiñian eon da, garijotzetan eo abisu bat eman bearzarian, izara zurixa, oeko izara eunezkua, zabal zabalik soruan ipintzentzan».

Eladia Larrañaga, Litxurdiano

El respeto a los antepasados, y las obligaciones para con los difuntos eran sentimientos que estaban arraigados en la familia. El aniversario «urte betetzia» en Elosua se cumplía a los 14 meses y en este tiempo alguna mujer de la casa debía presidir la sepultura en Misa Mayor, vestida de duelo y dar el responso y la ofrenda.

El día de Todos los Santos se llevaba cerilla y respuestas a las

¹ Este dato lo había recogido don José Miguel Barandiarán el año 1921, cuando exploraron los dólmenes de la zona Elosua-Plazenzia.

sepulturas de los familiares de la casa, pero también se cumplía con las casas de donde procedían las *etxeako* andres.

La víspera de Todos los Santos se limpia y se arregla el cementerio.

En el rosario nunca se dejaba de rezar por los difuntos.

I.110. Sentimientos del honor y de la familia.

El sentimiento de familia es muy fuerte y en ocasiones de bodas o entierros, no se falta y en casos de enfermedad o necesidad, la ayuda se considera obligatoria.

En la misma obligación que la familia se encuentra el primer vecino.

Cuando se visita algún enfermo o después de dar a luz, «*bisitia*», se llevaba chocolate con bolaos o vino dulce con galletas.

La madrina, una vez al año, regalaba a su ahijada «*kaapaxua*».

Era un pan de tres picos, en cada pico un huevo.

El párroco y sus feligreses, tenían también sus obligaciones, que consistían en:

«*Obligaziñua*», de cada casa, se llevaba bien un par de pollos y huevos, pan recién hecho, susas; cuando pasaba todo el barrio (ya sabemos que en Elosua hay 4 barrios), el párroco daba una comida y de cada casa asistía una mujer.

Por Navidad «*erregalua*», una gallina, y también el párroco daba una comida y además un paquetito de regalo que mi informante recuerda de *bacalao*.

Por marzo, un cordero al párroco, y si la propina era de dos reales el *recadista* quedaba muy contento; cuando pasaba todo el barrio, el párroco daba una comida, a un hombre de cada casa, pero sólo a los que le habían llevado el cordero.

Entre agosto y setiembre «*primiziak*»; al párroco para la iglesia se le daban, media fanega de trigo, 22 kilos y media fanega de maíz.

Al sacristán «*Kanpai-garixa*», *imillauna*, 3 kilos de trigo.

*Ignacio Manuel Orbea, Sakrista*ukua

Las riñas suelen ser por ofensas de dicho o por los *mojones*, «*mugarrixak*», o por los *cierres*, «*jurguak*».

En estos casos se recurre a un hombre de buen criterio.

I.111. Cohabitación entre parientes.

El heredero casado se instala en la casa paterna y convive con todos los que viven en ella.

Muertos los padres, sigue con la obligación de mantener a sus hermanos solteros y esta obligación alcanza a los nacidos en la casa, abuelos y tíos solteros.

Hoy la situación ha cambiado; los jóvenes trabajan fuera y si viven en casa, cada familia hace sus arreglos.

I.112. Reuniones generales de parientes.

Antes, las invitaciones eran menos numerosas y por tanto más importantes.

Se limitaban a las fiestas del pueblo, octava del Corpus, bodas, martopillas y entierros.

En las fiestas del pueblo se invitaba a los de casa, casados o no, que vivían fuera, a los familiares de la mujer, si no eran del mismo pueblo; con esta invitación anual se cumplía con los compromisos familiares.

Hoy no es tan riguroso, por la mayor movilidad de la gente, que pueden y se reúnen en otras fechas.

El día de Todos los Santos, los familiares directos asistían a la Misa Mayor, y los que venían de fuera se quedaban a comer en el caserío.

Nacimientos. Antes, después del bautizo, se hacía una merienda-cena de tenedor, en casa del sacristán, y asistían a ella los padrinos, la mujer que traía la criatura, el párroco, el sacristán y la mujer del sacristán, que hacía de serora.

En la casa del sacristán, de la cocina al comedor había una pequeña ventana por donde se pasaban los platos.

Ahora en los bautizos se hace la comida o cena en casa, y asisten a ella los de casa, padres y hermanos de la madre.

«Familixa izan ta 22 bat egunera, senidiek ta auzokuak egiten zuten bazkarixari «martopilla» deitzen zitzecon.

Leno, aragi-sopia, ollo ta garbantzuakin; ollua eo arkumia eo kojua saltsan; arrozkoletxia eo mamiña.

Oiñ, nere illoba txikixan «martopilla», 6 urte: ollo sopa, frituak, legatza saltsan, arkumia erreta ensaladakin, frutie ta mamiña. Kafia ta kopía».

Marcelina Larrañaga, Korta

A los veintitantos días de dar a luz, se celebraba en casa una comida, «martopilla», a la que asistían los parientes y vecinos.

Antes el menú era el siguiente: Sopa hecha con carne, gallina y garbanzo; gallina o cordero o conejo en salsa; arroz con leche o cuajada.

En la «martopilla» de su nieta, que tiene 6 años, el menú fue el siguiente: Sopa de gallina, fritos, merluza en salsa, cordero con ensalada, fruta y cuajada. Café y copa.

Las bodas de antes (esta que me cuenta fue hace 58 años) duraban 3 días. *Primer día*: víspera de boda, domingo al atardecer, niños y mujeres, merienda de lo que hubiere en casa. Llevaban «bisitía», 20 duros y chocolate. *Segundo día*, era costumbre casarse el lunes: Amarretako en casa del sacristán, pan, queso, nueces y vino. Comida y cena en casa. *Tercer día*: Los restos de comida.

Se mataba un ternero y el banquete consistía en caldo de carne con garbanzos, morcillas, gallina y carne con pimientos.

Cuando estaba invitada toda la casa, se llevaba de regalo una fanega de trigo y un par de pollos.

Después de la 2.^a amonestación, «eliztia», el novio acompañado de un hermano iba a cenar a casa de la novia, «botakaia».

En 1932, hace 46 años, esta fue la comida de boda en el caserío Etxesakorta:

Buena sopa de gallina.

Tortilla adornada con pescado frito y rebozado.

Cuajada y fresones con nata.

Café y licores.

Trajeron cocinera de Azkoitia.

Hace 10 años, en 1968, la comida de boda en Loyola, en un restaurante:

Entremeses, fríos y calientes.

Angulas.

Tournedó.

Tarta helada.

Café, copa y puro.

Vinos: Tinto, blanco y champagne.

Hoy se sigue con la misma costumbre, casarse en Elosua y la comida de bodas en algún restaurante de los alrededores.

Invitados, padres, hermanos, tíos y amigos de los novios.

A los novios puede regalárseles algo para la casa, pero en general el regalo es en metálico.

ENTIERROS

Manuel Orbea, de Sakristaukua, me dice:

«Emen kostunbre txarra zeon, entierrua ta ondrak.

Nere aittajauna illtzanian, 1932.garn. geure etxian txala iltzan elizpian; sakristaua zan ta gende asko etorri zan, 100 bat persona izango zien.

Bazkaixa: salda, aza, garbantzuk ta okelia; ardaua, kafia, pattar-gorrixa ta pattar-zurixa, etiketa bareko botellatan».

Aquí había una mala costumbre: el entierro y las honras.

Cuando murió mi abuelo en 1932, en nuestra casa se mató un ternero en el pórtico de la iglesia; como era sacristán tenía muchos amigos y a lo mejor vinieron más de 100 personas a su entierro.

La comida: caldo, berza, garbanzos y carne; vino, café, coñac y anís embotellado pero sin etiqueta.

«Entierruak, bi klase, primerakuak ta segundakuak.

Primerakuak: 10 anea gari entierro ondrak ta elizako gastuendako; aparte paatzen zan bederatziurrena, duro bat meza ba-koitza; zulagintza anea bat arto.

Entierrorako 5 apaiz bear zien, 3 entierrorako ta bi beste aldarretako; ondrak bi egun beanduko, 3 apaiz meza emoteko ta beste 5 aldameneko aldaratan bata bestian ondoren.

Bi meza nagusi ta 3 meza txikixak, aldameneko aldaratan.

Segundakuak, dana erdixa.

Senidetarteko ta auzo osuak emoten zeban meza, bi pestakua ta senideek 3 pestakua.

J.113. Autoridad de los padres.

Los padres dirigían y mandaban en la familia, en todos los que vivían en la casa.

El mayorazgo casado en casa y, cuando éste tiene hijos, la autoridad efectiva iba pasando al mayorazgo, pero éste no tomará ninguna decisión y seguirá el consejo del padre.

Ha sido regla general casarse jóvenes y así cohabitan 3 generaciones en la casa.

Desde niños se les educa y se siente en la casa el respeto al abuelo, «aittajauna», y por extensión a las personas mayores.

La sujeción a la casa duraba hasta que salieran para casarse o trabajar.

Hace 10 años comenzó el éxodo a la industria y desde hace 5 años es general; no hay ningún hombre de menos de 50 años dedicado exclusivamente al trabajo en el caserío.

Los jóvenes, aunque vivan en casa, su trabajo es fuera de ella, disponen de coche, son económicamente independientes y esto hace que la autoridad del padre haya disminuido.

Puede decirse que existe una emancipación de hecho.

Sin embargo en las decisiones familiares, la autoridad del padre es respetada.

Los tíos, si viven en la casa, son considerados como parte de ella.

1.114. Derechos y deberes entre parientes.

Ya hemos descrito las relaciones entre los familiares que viven bajo el mismo techo.

Los hijos que por matrimonio han salido, no faltan en ocasiones familiares, con la obligación de corresponder.

Los parientes son siempre bien acogidos e invitados a comer y al despedirse, la etxekoandre les entrega un paquete, «zeozer», de la despensa del caserío que aún todavía es muy estimado como chorizos, jamón, pan hecho en casa...

Los ancianos y enfermos son atendidos en casa con todo esmero y no se piensa que deba ser de otra manera.

1.115. Deberes de los parientes ricos.

Cuando se necesita ayuda para trámites, buscar empleo, etc., se acude a los parientes que, por estar bien situados, pueden solucionarles.

Todavía no hace mucho me decían: «el padre del abuelo de Juanito nació en esta casa, era de aquí, tenemos el mismo apellido».

I.116. Patrimonio familiar.

El padre es el dueño absoluto del patrimonio.

El padre puede vender «los bienes raíces», todo, incluso la casa, sin el consentimiento de su mujer.

Si el mayorazgo está casado puede igualmente vender lo que quiera, pero respetando las condiciones del «contrato».

Si la mujer es la de la casa, el marido puede vender, pero necesita el consentimiento de su mujer.

Cuando la adquisición del caserío o terrenos se han hecho después del matrimonio, se necesita el consentimiento de ambos para vender.

La tala de bosques o pinos, si el terreno es del padre, el importe es suyo, respetando el «contrato».

No existe la troncalidad.

No existe el derecho de retracto.

Hasta ahora estaba mal vista la enajenación de bienes, por el contrario, se procuraba aumentar el patrimonio; es corriente oír «gure aittajaunak jaso zeban etxia», nuestro abuelo levantó la casa, indicando con ello que afianzó o amplió el patrimonio familiar.

I.117. Cuando se trabajaba en el caserío y para determinadas labores, siega y limpieza de trigo, arreglo de bosques, acarreo de helechos, había intercambio de trabajo y se les daba almuerzo, comida y merienda.

Los criados eran considerados como de la familia; hace mucho que desaparecieron.

I.118. Derechos de sucesión.

Los padres tienen libertad de testar, pero esta facultad está limitada, pues la sucesión se verifica por el contrato matrimonial «kontratua», cuando se casa el mayorazgo.

El hijo mayor del caserío es el mayorazgo, puede haber casos en que se designe a otro hijo o a una hija a falta de hijo.

El contrato matrimonial se celebra el sábado anterior a la primera amonestación, acuden al notario el novio con sus padres y la novia con los suyos.

El padre de la novia lleva en una lista el ajuar con la suma más la dote y es lo que aporta a la casa del marido.

El padre del novio no transmitía la propiedad del caserío, sino que estipulaba las condiciones para que, al fallecimiento de los padres, la propiedad pasara al mayorazgo, por testamento.

Habitualmente, dichas condiciones eran las siguientes: mejora al hijo, el matrimonio joven se obligaba a tener a los padres, cuidarles en la enfermedad, y pagar el entierro y la comida de funeral.

Mantener a los hermanos que hubiere en casa y la dote cuando se casaran. Si a los hermanos se les da oficio, la dote es menor.

La dote hace 25 años podía ser 5.000 pts./1.250 reales.

Al recibo de la dote, se firmaba «karta-pagua».

En otros casos las condiciones variaban, estipulándose que los dos matrimonios, viejo y joven, participaran por igual en los rendimientos y gastos de la casa, si bien al hacer cuentas a fin de año, se acostumbraba que el matrimonio joven saliera más beneficiado.

En todos los casos, se preveía la indemnización para el caso de que, por ser imposible la convivencia, el matrimonio joven tuviera que abandonar el caserío.

He dicho que tienen libertad de testar, pero que esta facultad está limitada por el «contrato» con el mayorazgo.

Esta limitación es voluntaria, ya que tiende siempre a que no se divida el patrimonio familiar.

Así, el testamento que hacen ambos cónyuges, es el de 3/5 (terzio-kintua) de mejora para el mayorazgo; dos tercios para el mayorazgo y el otro tercio a partes iguales con sus hermanos.

Para la mujer el usufructo.

Una vez muerto el marido, el mayorazgo manda en la casa de hecho.

Hoy todavía, para seguir con el caserío como unidad, es necesario el contrato.

Al abandonarlo como explotación, se tiende a hacer el testamento a partes iguales; en este caso, la madre vive con alguno de los hijos, generalmente con el mayorazgo.

A los hijos adoptivos se les respetan los mismos derechos que a los demás hermanos, aunque ello no consta documentalmente.

I.119. Sucesión intestada.

En caso de fallecimiento sin designar sucesor, se da por sabido que el hijo mayor será el mayorazgo y a él le tocará el caserío con sus obligaciones.

En estos arreglos intervendrán los familiares por parte del padre, con la ayuda de algún vecino de buen criterio o el párroco.

I.120. Muerte de un cónyuge sin otorgar testamento.

Existe diferencia quién sea el muerto y si hay descendencia.

Si el que muere es el de la casa y sin descendencia, mediante un acuerdo económico pierde los derechos, sale de la casa y se designa el sucesor.

Incluso con descendencia femenina, se da el mismo caso.

Si tiene hijos, nombrará al mayorazgo si no lo está.

Si el viudo es el de la casa, conserva todos sus derechos, puede volver a casarse o designar el sucesor.

No es corriente el testamento a favor de no parientes; se hacen antes los arreglos necesarios.

El tío deja sus bienes a los sobrinos, pero no por testamento, sino utilizando fórmulas de compra-venta, donación, etc.

I.121. La adopción.

La adopción ha sido muy frecuente hasta hace 40 años.

Los motivos eran varios: sustitución de niño muerto, «ordezkua», amamantar al adoptado, para limpiar la sangre y volver a tener hijos, para aumentar la familia.

Se les llamaba «kajakua» o «erri-umia», se traían de la casa-cuna de la Diputación, en Villabona.

Conservaban los apellidos que traían; en algún caso, al quedarse para mayorazgo, les daban los apellidos.

Actualmente no se recurre a la adopción.

RELACIONES ENTRE ESPOSOS

I.122. La autoridad en la sociedad conyugal.

En la sociedad conyugal, la autoridad y el poder decisorio los tiene el marido; bien es verdad que el marido consultará con su mujer antes de tomar una decisión.

El marido tiene todos los poderes, para comprar, vender si es él el de la casa; si la de la casa es la mujer, necesitará la firma de ella.

El deber del marido es el de afianzar y levantar el caserío, con la ayuda de su mujer.

La autoridad del marido nunca es discutida en público ni aún en familia.

I.123. Dominación del marido por la mujer.

Se juzga mal la dominación del marido por la mujer, por el hecho de que es el «etxeko-jaun», señor de la casa; incluso en los casos en que sea la mujer la que lleve el peso del caserío, ella respetará las decisiones del marido y aparecerá en segundo lugar.

Desavenencias conyugales.

Al preguntarle a uno de los mayores, me dice:

«Nik neuk ez dot ezautu apartau dien matrimonioik paraje onetan, alkarrekin izango zituen asarriak edo sestria, bañan, partitutakoik ez dittut ezautu».

Yo no he conocido a ningún matrimonio que se haya separado en este lugar, enfados y riñas habrá habido en los matrimonios, pero separarse yo no he conocido.

Está mal considerado reñir en público.

Los esposos entre ellos se hablan «zuka»; se considera de poco respeto mutuo hablarse de «ika».

I.124. ¿Qué funciones son propias del marido y de la mujer?

Hasta hace unos 10 años, puede decirse que la mujer trabajaba junto con el hombre: siembra y recogida de granos, trabajos de la hierba, cuidado y ordeño del ganado.

	<u>Piast.</u>
Una cama y una silla	60.
Un par de layas, dos azadas y una hoz	11.
Un sergon y tres colchonetas	82.
Dos sacos	25.
Dos charales	30.
Una manta y una sobrecama	25.
Almohadas con sus fundas	14.
Dos mantiles y dos flojones de mano	5.
Un elastico y una cámara interiores	3.
Veinte y un camisas a 7.50 p' una	158.
Seis corpiños a 2 p' uno	12.
Siete sajas interiores a 6 p' una	42.
Cuatro trajes de lana a 25 p' uno	100.
Otros seis trajes a 10 p' uno	60.
Un abrigo y una cámara	15.
Trece delantales a 2 p' uno	26.
Dos martillos	25.
Dos mantones y una palma	17.
Dos pañuelos grandes de merino	25.
Cuatro de seda	25.
Dos id. uno de merino y otro de estambre	10.
Once id. de algodón y once de mano	12.
Once pares de medias a 2 p' uno	22.
Cuatro de zapatas a 5 p'	20.
Tres de alpargatas a peseta	3.
Dos de abarlas	4.50
Un paraguas dos devocionarios y una capela	8.50
Una maquina completa de hilar y hilaturas	12.50
Dos cestos, estampa y agua bendicida	7.
Sortamonedas y otros utensilios	2.
	<hr/> 844.50

Los trabajos duros los realizaba el marido: limpieza de bosques y caminos, corte y acarreo del helecho.

Específicamente de la mujer, era la labor de la huerta, cuidar del gallinero y de los conejos, hacer quesos, amasar y cocer el pan, hilar, las labores de la casa, tener los hijos y criarlos.

En relación con la administración, el marido se hacía cargo de las entradas y gastos mayores y la mujer administraba el dinero de la venta de quesos, huevos, etc., que dedicaba a la compra de ropa, calzado y comida.

Hoy en día, por la transformación sufrida por el trabajo del hombre fuera del caserío, ha desaparecido la labor en los campos, reduciéndose, en consecuencia el trabajo de la mujer, a la huerta y a la casa.

Generalmente el dinero se administra en común.

I.125. Vida en común de los esposos.

En relación con la vida en común de los esposos en los trabajos y fiestas, el cambio ha sido notable.

Los matrimonios de 60 años en adelante, el marido alternaba con los amigos, pero la mujer se quedaba en casa.

Hasta los 60 siguen trabajando juntos y también salen juntos a cenar a la sociedad, de excursión, lo que no han hecho los anteriores.

Y los jóvenes, sean casados, solteros o solteras, su lugar de trabajo y de diversión está fuera de Elosua y tienen una gran libertad de movimiento.

La mujer se sienta, antes y ahora, a la mesa, generalmente a la derecha de su marido.

I.126. Bienes del matrimonio.

Hasta ahora la mujer no disponía ni de sus bienes, necesitando el poder del marido.

Refiriéndonos al caserío, no había gananciales, por falta de dinero líquido, pero si hubiere alguna venta, bien de terrenos o de madera, si el marido es el de la casa, el producto de la venta es del marido por ser bienes anteriores al matrimonio.

Si la compra del caserío o de terrenos ha tenido lugar dentro del matrimonio, entonces es de los dos.

En ambos casos hay que tener en cuenta el contrato con el mayorazgo.

Separación de bienes no existe.

I.127. Relaciones con la familia.

Las relaciones con las personas de edad, eran de gran respeto, sobre todo la figura del abuelo «aitta-jauna». Desde niños se les enseñaba a tratarles con consideración y sabían los lugares reservados a los mayores junto al fuego y en la mesa.

Anteriormente una de las principales causas de las desavenencias, era la difícil convivencia entre los padres y el hijo casado en casa.

Hoy parece ser que los padres no sólo no intervienen, sino que procuran hacer lo posible para que el hijo casado siga en el caserío, adaptándose al nuevo modo de vida.

La nuera llama a los suegros «aitta» y «ama»; refiriéndose a ellos, «gizonan aitta», «gizonan ama», y el yerno, «andrian aitta», «andrian ama».

I.128. Relaciones de los consortes con sus familiares.

Una vez que el hijo o la hija salían de casa para casarse a otro caserío, dejaban de pertenecer a su casa; de forma legal con el «karta-pagua» o recibo que firma de haber recibido la legítima paterna y materna.

Ya hemos dicho que al nombre de pila, una vez casada, se añadía el nombre del caserío del marido.

Las invitaciones para bodas, asistencia de funerales, llevar luz a la sepultura de la casa de origen, eran obligaciones a cumplir.

Hoy quedan pocos mayorazgos de menos de 30 años casados en casa, la mayoría se casan a Azcoitia, Bergara u otras poblaciones y los domingos o fiestas se les recibe con agrado.

I.129. Relaciones de los esposos con personas y entidades extrañas a la familia.

Hasta hace 10 años, estas relaciones sociales se reducían a una breve charla después de misa las mujeres en el pórtico de la iglesia, mientras los hombres, con más tranquilidad, se acercaban al caserío «Benta» que tenía taberna.

Los días de feria bien en Bergara o Azkoitia.

Las peregrinaciones, a Aránzazu y San Antonio de Urkiola.

Las fiestas del pueblo, que era la ocasión para cumplir con los familiares que vivían fuera.

Las bodas, y sobre todo, el acudir a los entierros, que es una de las obligaciones que aún hoy en día, tienen gran fuerza y asisten los parientes hasta el cuarto grado y vecinos, aunque vivan en otras poblaciones.

I.130. Autoridad del padre y de la madre.

La autoridad de los padres ha decrecido en la misma manera que en la ciudad.

Mientras van a la escuela dependen de los padres, pero una vez empiezan a trabajar, la independencia económica les da la independencia en la casa.

Respecto al peculio, existen varias formas: entregar el dinero a la madre y ésta les ingresa en la cartilla, o entregar un tanto en casa y el resto lo administran ellos.

I.131. ¿Cómo se combate la esterilidad?

Para combatir la esterilidad hoy se va al médico.

He recogido que antes se iba a una ermita cerca de Araoz, a una fuente a beber agua, pero la cuesta y el sitio eran más adecuados para las mujeres que necesitaban del agua para curar su esterilidad que para las que estuvieran embarazadas.

I.132. Papel que la mujer desempeña en la enseñanza y práctica de la religión.

La mujer ha sido la trasmisora de la tradición y prácticas religiosas en la casa y sobre todo era la «amandria» la que enseñaba a los niños, el recuerdo de los muertos, las advocaciones al Angel de la Guarda, a los Santos, el rezo del Angelus y todos los signos externos del sentir religioso estaban muy arraigados en la vida del caserío.

Me dicen que hoy ha cambiado tanto, que no rezan el rosario en común, oyen por la radio; las oraciones de la mañana y de la noche se enseña a los niños y se bendice la mesa.

I.133. Cambios sufridos en estos cincuenta años.

A lo largo de este estudio, hemos visto los cambios que se han operado en el comportamiento de una pequeña comunidad rural, como es Elosua.

Los primeros indicios datan de hace 40 años, después de la guerra de una forma lenta; puede decirse que de 10 años a esta parte, de una forma casi brutal.

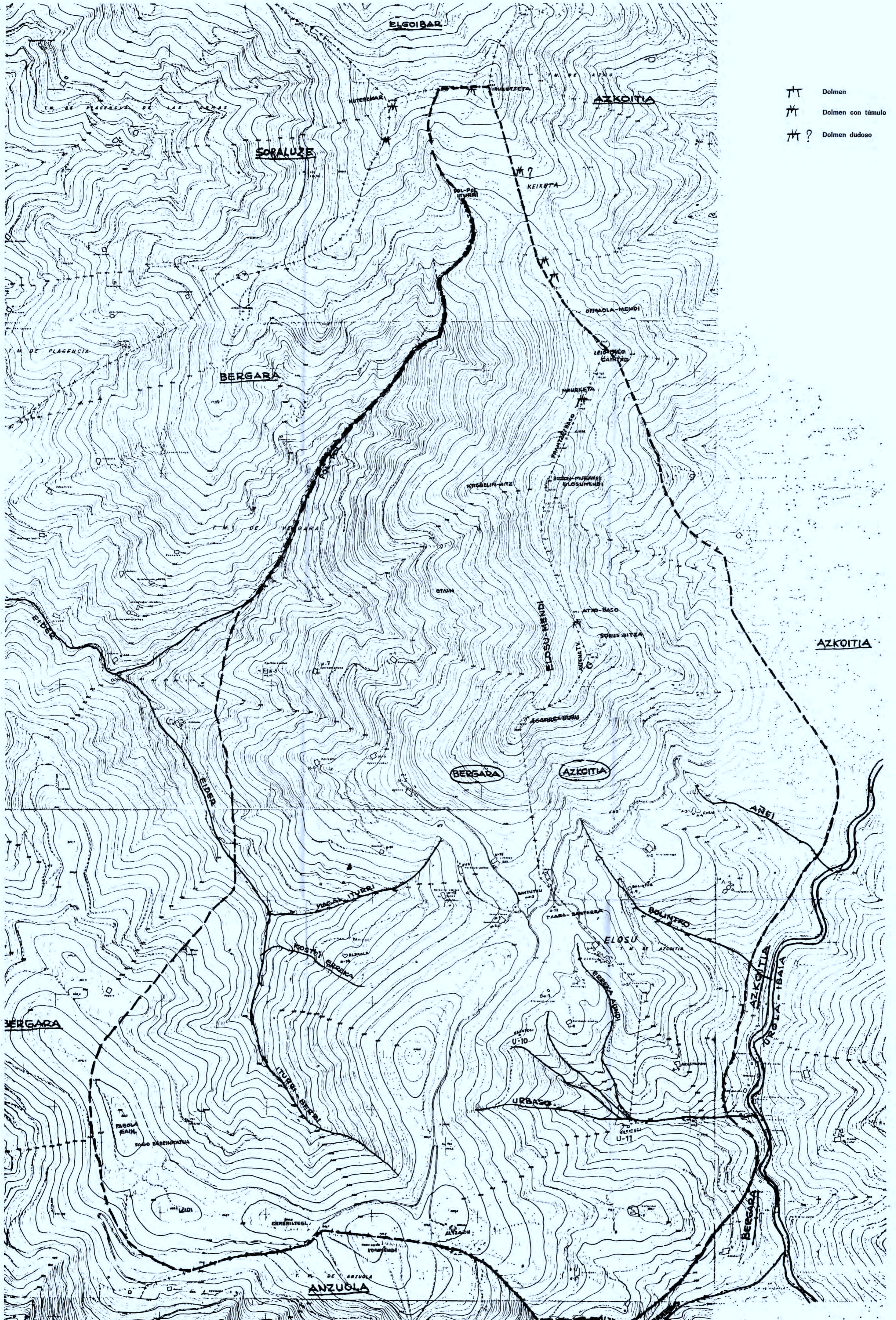
Al hacerse homogéneo el modo de vida de esta comunidad con los de la zona industrial, la población rural ha perdido las peculiaridades que le caracterizaban.

Las motivaciones de tipo religioso, han perdido importancia, han desaparecido casi en absoluto las labores de siembra y los trabajos complementarios que ello suponía, la fabricación artesanal de útiles y aperos, ha sido sustituido por la compra.

La desaparición del mayorazgo y el abandono del caserío, confieren a este proceso un carácter irreversible.

Bergaran, 1978garreneko Irailak 29

San Mígel eguna



- ⌘ Dolmen
- ⌘ Dolmen con túmulo
- ⌘? Dolmen dudoso



Foto 1. — Elosu, auzoaren erdialdea, 1977.



Foto 2. — Iriaun jauregiaren ondarrak, 1977.



Foto 3. — Artaixa, 1977.



Foto 4. — Amentzelaga, etxeurrea.



Foto 5. — Amentzelaga. Etxeondua, 1977.



Foto 6. — Auzoko Albergia, 1977.



Foto 7. — Mugarrixa.
Azkoiti eta Bergaran
artekoa, 1977.

Foto 8. — Eliza eta
Plaza.





Foto 9. — Santutxu ermita, 1978.



Foto 10. — Iriaun, 1976.



Foto 11. — Benta, 1976.



Foto 12. — Aritzadarraga. Etxeatzia, 1976.



Foto 13. — Korta, 1978.



Foto 14. —
Arostondo,
1977.



Foto 15. — Elizaostia, Abade-etxia eta Sakristaukua, 1978.



Foto 16. — Elormendi-azpikua, 1978.



Foto 17. —
Narbaiza-azpikua,
etxeurrea, labia
eta albergia, 1978.



Foto 18. — Egiaga, 1978.



Foto 19. — Gomezkorta, 1978.



Foto 20. — Agerre, 1978.



Foto 21. — Bentaoste, 1978.



Foto 22 —
Lifü-arrixa
Sakristau
baserrian, 1977.



Foto 23. — Sakristauko ataxia edo ataipia, 1977.



Foto 24. — Amentzelako labia, 1977.



Foto 25. — Iputeixa, 1978.



Foto 26. — Erlauntzek Gomezkortan, 1978.



Foto 27. — Amentzelaga, egurraz egoki baliatuz. Ezkerrean arotz-tresnak, 1978.

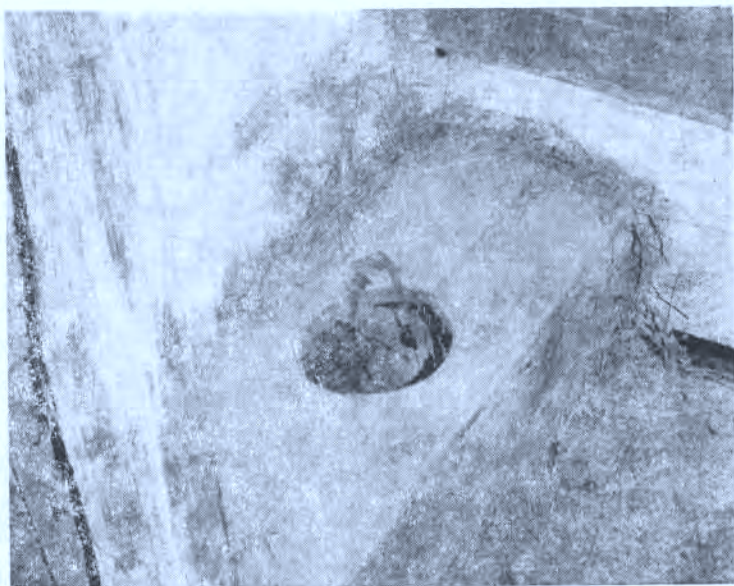


Foto 28. — Komuna, 1978.

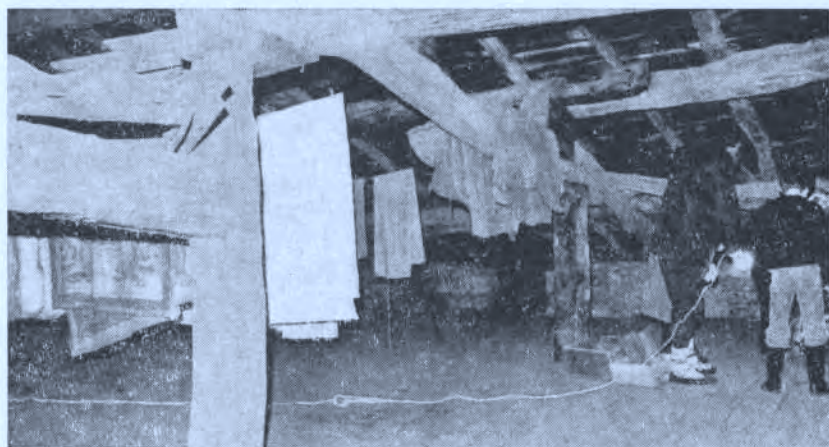


Foto 29. — Amentzelagako ganbaria, 1978.



Foto 30. —
Amentzelaga.
Sapaiko surajea, 1978.



Foto 31. — Santutxu ermita. Tellatu-azpia, 1978.



Foto 32. — Saeteria. Sakristauko baserrian, 1977.



Foto 33.— Amentzelaga. Ortuko atia, 1977.

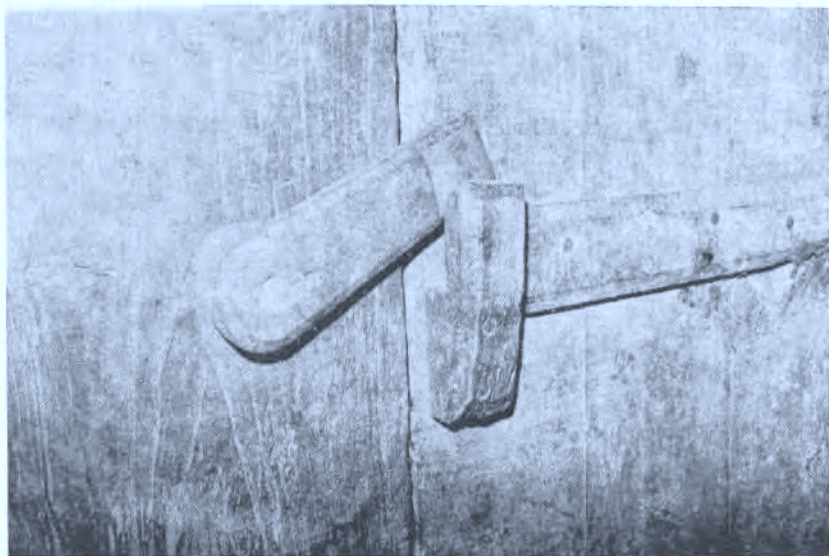


Foto 34.— Amentzelaga. Ate-maratilla barrutik, 1977.



Foto 35.— Egiaga. Sapairako atea, 1978.



Foto 36.— Iriaun. Armarría, 1976.



Foto 37. — Narbaiza-azpiko albergia, 1978.



Foto 38. — Gomezkortako albergia, 1978.



Foto 39. — Gomezkorta.
Lixixa potzua, 1978.



Foto 40. — Narbaiza-azpikua. Tximinixan burua, 1978.



Foto 41. — Amentzelaga. Labia, 1977.

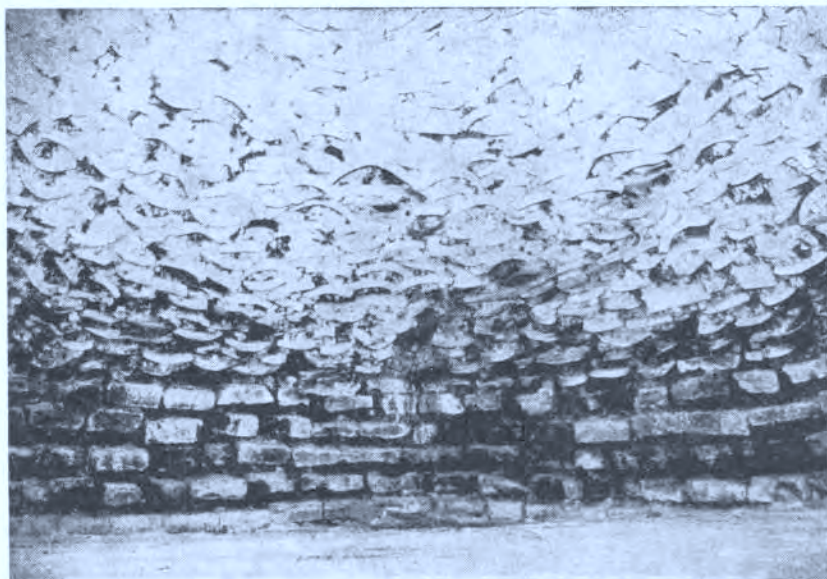


Foto 42. — Amentzelaga. Labe-korua, 1977.



Foto 43. — Aritzadarraga. Sukalde ondoko labia, 1977.



Foto 44. — Sakristaukua. Labia ataxan, 1977.



Foto 45. — Gomezkorta. Koartua, 1978.



Foto 46. — Saltaixa, 1978.



Foto 47. — Benta. Ikatz-galbaia, 1978.



Foto 48.—Domusantu eguna, 1974.



Foto 49. —
Eleizan kontra
kanposantu zarra, 1977



Foto 50. —
Kanposantua, 1975.



Foto 51. — Gomezkorta. Lurrezko platerak, 1978.



Foto 52. — Gomezkorta. Ataxian labia. Labe-zatarra ogi-palak eta urkilla, 1978.

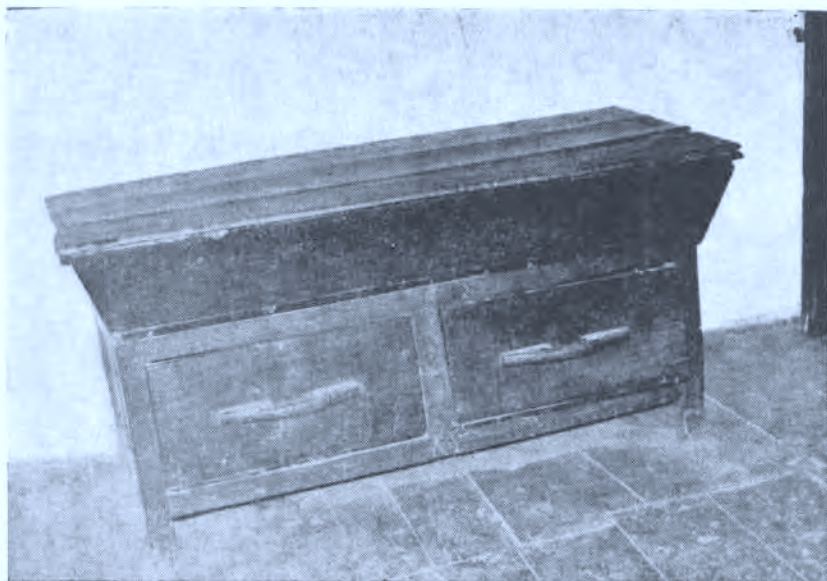


Foto 53. — Kortabarri. Ora-maixa, 1978.



Foto 54. — Kortabarri. Arrakixa eta azkarrixa, 1978.



Foto 55. — Benta. Bala, ogi-otarra, 1978.

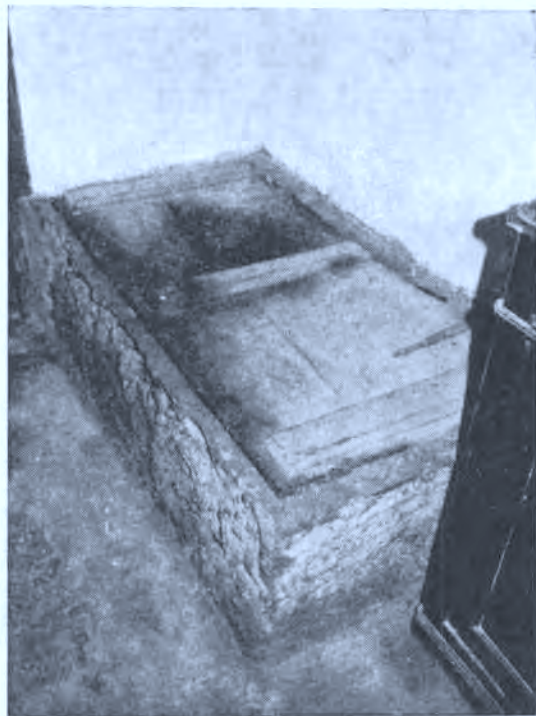


Foto 56. — Gomezkorta.
Gazi-kutxa arrizkoa, 1978.



Foto 57. — Gomezkorta. Topiña, 1978.



Foto 58. — Aritzadarraga. Karneria gaztaiak legortzeko, 1978.



Foto 59. — Aritzadarraga. Gaztain-prensa, 1978.



Foto 60. — Kortabarri. Turbinaren agintea, 1978. (Véase vertical).



Foto 61. —
Gomezkorta.
Ke-armarixua eta
dornuak, 1978.



Foto 62. — Astondoko gari-sailla, 1978.



Foto 63. — Arostonoko Joxemari, 1977.



Foto 64. — Berriketán, 1978.



Foto 65. — Kortabarriko familixa piñutara, 1978.



Foto 66.— Bentako Emeterio dueloko kapakin, 1978.



Foto 67.— Kortako Marzelina dueloko mantaliñakin, 1978.



Foto 68. — Aizpurutxotikako gorputzentzako arrixa, 1978.



Foto 69. — Entierrotako ofrenda eramallia, 1978.