

Estudio etnográfico de Andraka (Lemoniz-Bizkaia)

I GRUPO DOMESTICO

JOSE MARIA HORMAZA

Etniker Bizkaia
Departamento Etnografía
Instituto Labayru

DATOS GEOGRAFICOS

I.1.—Nombre de la localidad o del pueblo donde se hace la encuesta

En el presente trabajo se estudia la pequeña comunidad campesina de Andraka, barrio perteneciente a la localidad vizcaína de Lemóniz.

I.2.—Su situación

El poblamiento se asienta entre los ciento treinta y cuatro y ciento cincuenta metros de altitud. Dista uno con siete kilómetros de la parroquia (Santa María de Lemóniz); las poblaciones cercanas más importantes son Plencia que está a cuatro kms. y Munguía a ocho kms.

Las coordenadas geográficas con respecto al meridiano de Greenwich son: Latitud 43° 23'9" Norte y Longitud 2° 54'55" Oeste.

I.3.—Superficie, montañas y valles, red hidrográfica. Clima

Los montes que rodean al poblamiento son de pequeña elevación, no sobrepasando los doscientos metros. Su nómina es la siguiente: Kukutxe, Erriondo, Galartzabaso, Txabolamendi u Ollarramendi, Gaberimendi, Markesbaso, Goikomendi y San Martín (donde se ubicó una ermita de esta advocación).

La parte occidental de la aldea, donde el poblamiento es disperso, está bañada por las aguas de la ría de Plencia, próximo a ésta y desaguando en la presa de Arbina (Gatika), co-

rrer un pequeño arroyo llamado Erreke, haciéndolo a través de las heredades de Atxutegi goikoa y Atxutegi bekoa. El otro riachuelo es el llamado Areztitxako erreke que se une al río de Lemóniz y éste a su vez desemboca en Arminza, vertiendo sus aguas al mar; no nace en el término de Andraka y desciende del monte Ollarramendi (en otro tiempo se hizo mucho uso de sus aguas).

I.4.—Breve descripción geológica del suelo. Siemas y cuevas

La presente descripción geológica debo a la amabilidad de don Jacinto Gómez Tejedor, a quien desde aquí doy las gracias.

Dominan los terrenos del Senonense, conjunto de formaciones de la parte alta del Cretácico (sistema superior del Secundario), aunque en Vizcaya resulta difícil precisar todos estos niveles por ser ellos muy similares en sus características litológicas y estar, además, en concordancia los estratos de unos y otros.

Hay predominio de margas grisáceas, conocidas vulgarmente con el nombre de «cayuelas», que se intercalan con calizas de color claro, en capas de espesores tan pequeños que esta formación ha recibido el nombre de «flysch en hojas», recordando las de un libro.

En algunos sitios, los lechos calizos superiores están coronados por areniscas grisáceas, de color pardo-amarillento, también estratificadas con regularidad en capas delgadas. Esta regularidad, con estratos muy uniformes y casi horizontales, da a estos lugares un re-

lieve monótono y muy poco agreste. A lo dicho se une la ausencia de pliegues y fallas, tan corrientes en otros lugares del Cretácico.

I.5.—Flora y fauna

FLORA

Especies arbóreas:

Avellano, *Urretxa*. Roble, *Aretxa*. Encino, *Arte*. Fresno, *Lexarra*. Haya, *Pagoa* (desaparecida antes de la guerra). Castaño, *Gaztañe* (desaparecieron en gran cantidad a raíz de una epidemia, antes de la guerra). Madroño, *Gurbitze*. Acacia, *Arkasi*. Laurel, *Erramu*. Mimbre, *Mimena*. Aliso, *Altza*. Plátano, *Platanu*. Sauce, *Saratxa*. Pino, *Piñu* (especie predominante). Eucalipto, *Eukalitu*. Acebo, *Gorosti*. Chopo, *Txopo*.

En la infancia de mi informante, hombre de sesenta y cuatro años, el paisaje forestal estaba constituido por las siguientes especies: roble, castaño, Fresno y encino. Después de la guerra, hacia mil novecientos cincuenta, comenzó la plantación masiva de pinos. El bosque ocupaba una superficie mayor que en la actualidad.

Arboles frutales:

Nogal, *Intxurre*, se dan dos variedades: con fruto *Intxurre* y sin fruto *Intxurra*. Cerezo, *Ke-rize*, *Gorri* y *Baltza* (*azurdune* ta *azurbako*). Manzano, *Sagarra*, con las siguientes variedades: *Urtebete*, *Allaluze*, *Errañete*, *Madarisagarra*, *Gaze*, *Sanjuan sagarra*, *Madalen sagarra* y *Kane*. Manzano silvestre, *Basosagarra*. Peral, *Madari*: *Gabon madari*, *Sanjuan madari*, *Kutxillo madari* y *Ziri madari*. Higuera, *Iko*: *Brebe iko*, *Tornada* y *Atxiko*. Ciruelo, *Okarana*: *Baltza*, *Gorrie* y *Amarilloa*. Melocotonero, *Melokotoi*: *Azurdunek* ta *Azurbakok*. Níspero, *Mizperu*. Uva, *Matza*: *Baltza* eta *Moskatela*. Uva silvestre, *Basomatza* e *Indimatza*. Membrillo, *Membrille*.

Matorrales:

Zarza, *Sasi*. Brezo, *Giñerra*. Espino, *Elorran-tza*. Helecho, *Ire*. Argoma, *Laborote* (cuando es grande) y *Ota txikerra* o *Aspigarri*. Enredadera, *Astamatxa* y *Arkasatza*. Hiedra, *Intxurri*.

Pastos:

Hierba, *Bedarra*. Alfalfa, *Alfafe*. Francesa,

Frantsesa (desaparecida hace veinte años). Trébol, *Sekulebedarra*. Rica, *Iderbaltza*. Avena, *Verde*. Nabo, *Nabo*. Remolacha, *Erremolatxe*. Calabaza, *Kalabaze*.

Malas hierbas:

Cardo cundidor, *Kardulatza*. *Txomin bedarra*, aparece en los terrenos roturados y entre alfalfa. Ortiga, *Asune*. *Tabako bedarra*, aparece en los maizales. Muérdago.

Plantas olorosas:

Hierbaluisa, *Bedarraluisi*. Batán fino, *Batan* o *Batena fiñe*. Batán basto, *Batan basto*. Romero, *Romeru*.

Productos de huerta:

Maiz, *Arto*. Trigo, *Gari* (en pequeñas cantidades). Alubias, *Indabak*: *zuri*, *tolosane*, *baltzaxikerra* eta *pinte*. Arvejillas, *Iderrak*. Judías verdes (vainas), *Baiñek*. Lechuga, *Letxuge*. Acelga, *Azelga*. Berza, *Aza*: *txakurraza* y *errepollu*. Coliflor, *Koniflora*. Alcachofa, *Alkatxofe*. Habas, *Babak*. Ajo, *Berakatza*. Cebolla, *Kinpule*. Perejil, *Peregille*. Pimiento, *Piper*: *gorri* eta *berde* eta *piper lodik*. Zanahoria, *Zanaorie*. Tomate, *Tomate*. Calabaza (de consumo humano), *Kalabaze*. Puerro, *Porru*. Fresa (cultivada y silvestre), *Malluki*. Patata, *Patate*.

FAUNA

Animales salvajes:

Jabalí, *Basatxarri* (desaparecido hace setenta años). Zorro, *Luki* (en gran número). Gato montés, *Basokatu*. Ardilla, *Ardille*. Liebre, *Erbí*, desaparecida hace cinco años; dentro de las crías distinguían las pequeñas, llamándolas *Matakoi* y más crecidas *Gatxapu*. Erizo, *Kirikolatxa*. Limaco, *Barakille*. Caracol, *Karakola*. Ratón, *Sagu*. Topo, *Satorra*.

Animales domésticos:

Vaca, *Beie*. Ternera, *Txala*. Novillo, *Sekorra*. Buey, *Idi*. Asno, *Asto*. Caballo, *Zaldi*. Yegua, *Biorra*. Cerdo macho, *Ordotxa*; hembra, *Arkele* o *Makera*; en general se designa con el nombre de *Txarri* y a la cría *Txarrikume*. Cabra, *Auntxe*; cría, *Aume*; macho cabrío, *Akarra*. Oveja crecida, *Ardi*; cría recién parida, *Arkume*; de un año *Billotxa*; de dos años *Arkaste*; cordero, *Arkume* y cuando tiene un año *Artxo*;

carnero, *Ari*. Perro, *Txakurre*. Gato *Katu*. Conejo, *Koneju*. Pato, *Pato*. Gallina, *Olo*; recién nacida *Txitxe*; pollo, *Ollosko*; polla, *Ollende*; gallo, *Ollarra*.

Aves en libertad:

Chimbo, *Sasitxori*. Tordo, *Zozo*. Jilguero, *Gilgero*. Gorrión, *Artatxori*. Gavilán, *Miru*. Urraca, *Mike*, Malviz, *Biregarro*. Petirrojo, *Txindorra*. Murciélago, *Gautxori*. Lechuza, *Gabontza*. Pájaro carpintero, *Okille*.

Aves migratorias:

Becada, *Ologorra*. Becasina, *Mingorra*. Calandria, *Kalindre*. Golondrina, *Elai*. Ganso, *Itxosantxarra*. Codorniz, *Pospoliñe*.

Peces y crustáceos:

Anguila, *Angire*. Congrejo, *Kangrejo*.

Batracios y reptiles:

Rana, *Sapoa*. Renacuajo, *Zapabur*. Sapo, *Sapoa*. Lagartija, *Muskerra*. Lagarto, *Muskerra*. Culebra, *Suge*. Sirón, *Sugelandarri*.

Insectos:

Aveja, *Erle*. Avejorro, *Urubio*. Mosca, *Euli*; mosquito, *Moskitxo*; moscón, *Moskoí*. Escarabajo, *Eskarabajo*. Araña, *Arañe*. Ciempiés, *Eunpata*. Cucaracha, *Kukaratxe*. Pulga, *Ardi*. Piojo, *Zorri*. Grillo, *Grillo*. Mariposa, *Maripose*. Hormiga, *Iñurri*. Cochorro, *Kotxo*.

1.6.—Tipo o tipos de hombres que habitan. Número de habitantes. Lengua que hablan

Los habitantes son en su mayoría de raza vasca. No están arraigados al lugar más que en tres o dos generacioines, dándose enlaces matrimoniales con personas de localidades próximas; también nos encontramos con algún matrimonio en que uno de los cónyuges no es euskaldún.

El número de habitantes con residencia habitual es de 34 hombres y 32 mujeres, estas personas residen en el núcleo y en diseminado lo hacen 15 hombres y 16 mujeres; estos datos estadísticos están extractados de: «Estudios socio económicos comarcales, Plencia-Munguía». (Cámara de Comercio Industria y Navegación de Bilbao). 1975.p.24.

El idioma coloquial más habitual es el eus-

kera pero en fuerte estado de degradación (esporádicamente utilizan el castellano).

1.7.—Sistema de poblamiento: ¿Casas dispersas por el territorio? ¿Casas agrupadas? Proporción entre unas y otras

Se contesta en 1.12.

1.8.—Catálogo de casas, con nombres y situación

Goikosta: una vivienda (antigua taberna); hoy deshabitada y en proceso de remoción para su conservación en vivienda temporaria.

Auzokone: dos viviendas habitadas.

Bostbideta: una vivienda, antigua herrería y taberna; en la actualidad hay taberna y está habitada.

Largone: dos viviendas, habitada una temporalmente.

Aurrokotxe: dos viviendas, habitada una.

Magnone: dos viviendas habitadas.

Etxebarri: una sola vivienda habitada.

Martiñe: dos viviendas habitadas.

Beskotxe: dos viviendas, habitada una.

Sigarrene: dos viviendas, habitada una.

Ibergune: dos viviendas, deshabitada y visitada diariamente por sus inquilinos.

Zumetxane: una vivienda, en ruinas y pronta a desaparecer.

Landeta-barri: una vivienda y habitada.

Atxutegi-goikoa: dos viviendas, habitada una.

Atxutegi-bekoa: dos viviendas, habitada una.

Goikomendi: tres viviendas, habitada una de ellas por un pastor de Sollube en la temporada de invierno.

Vista-alegre: una vivienda y habitada.

Palado-barri: una vivienda, en estado ruinoso.

Palado-aurreko: transformada en vivienda temporaria de lujo.

Palado-atzeko: transformada en vivienda temporaria de lujo.

Gaztañeta-alde: dos pisos habitados.

Ekuste-eder: construcción de tipo urbano de dos viviendas, una en cada piso y habitadas.

Goieta: una vivienda y habitada.

Tzozna o Taberna-barri: edificación de una planta y destinada a bar restaurante.

Barrengotxe: dos viviendas, habitada una.

Goikotxe: dos viviendas y habitadas.

En este trabajo se estudian las casas que se levantan en los barrios de Beata y Goieta más Atxutegi-goikoa y Atxutegi-bekoa, próximas entre sí y separadas del núcleo.

El barrio de Beata está constituido por las siguientes casas: Magone, Etxebarri, Martiñe, Beskotxe y Barrengotxe.

El barrio de Goieta: Aurrokotxe, Goieta, Largone, Tabernabarri, Ibergune, Sigarrene, Zumetxane, Auzokone, Goikosta, Goikotxe y Bostbideta.

1.9.—Casas o granjas iniciales y las derivadas (saletxe, borda)

No hay noticia alguna respecto de casas o granjas iniciales; únicamente un informante da como de las más antiguas a las siguientes: Ibergune, Atxutegi-bekoa y Sigarrene.

1.10.—Los modos de vida (agricultura, pastoreo, pesca, industria, y otras profesiones u oficios) practicados por los habitantes y cuántos se dedican a cada uno de ellos

Hubo una herrería en un edificio de una planta y tejado a dos aguas de la casa Goikotxe (hoy el edificio está en pie) donde se herraba el ganado, fabricaba carros y algunos aperos como Bostrotz y Arek; este taller se trasladó a la casa Bostbideta, dejando de trabajar hacia el año mil novecientos setenta y ocho.

En Barrengotxe un artesano del cuero, fabricante de atelajes y abarcas que vendía en la aldea; este trabajo combinaba con la agricultura y ganadería.

El pastoreo se daba como actividad complementaria en Palado-atzeko, Goikomendi y Atxutegi-bekoa, las tres alejadas del núcleo. La última en vender el rebaño fue Atxutegi-bekoa, haciéndolo hacia el año mil novecientos setenta y nueve; en Goikomendi el rebaño solamente inverna.

En la actualidad la casi totalidad de la gente joven trabaja fuera de casa, ayudando en las labores propias de la casa en sus ratos libres (otros jóvenes viven fuera). La gente mayor se dedica a la ganadería, y a la agricultura en menor grado.

LA CASA (1.11. - 1.36.)

1.11.—¿Cómo se nombra la casa?

La casa se denomina Etxe. En el presente trabajo se estudian las casas que se levantan en los barrios de Beata y Goieta. Se da la particularidad de que las casas de dos viviendas cuando sólo es habitada una de ellas, la otra se dedica a trastero.

1.12.—¿Qué orientación tiene? ¿Cuál es su situación en la comarca y con respecto a las casas vecinas, a los caminos y a las tierras que le pertenecen?

La mayor parte de las cosas tienen la fachada orientada al Sudeste y la trasera al Noroeste, no obstante, un reducido número lo hace al Sudoeste, una al Este y dos, que están juntas, al Sur.

El núcleo de la aldea se levanta sobre una ladera y planicie, delimitado por montes de pequeña altitud. En función de su situación se divide en dos barrios: Goieta y Beata (Ver figs. 1.12.1-4 y fotos 1.12.1-2), donde las casas se agrupan a ambos lados del camino, aunque las fachadas no dan a éste, excepto Etxebarri y Magone; la altitud media es de ciento treinta y cuatro metros. En Goieta las casas están agrupadas en torno a dos caminos y la carretera que une Plencia con Munguía, aunque también las fachadas no dan a los caminos (excepto Atxutegi-goikoa) ni a la carretera; la altitud media es de ciento cincuenta metros. Estos dos barrios confluyen en la Plaza, Atxutegi-goikoa está a ciento treinta metros y Atxutegi-bekoa a unos metros más abajo.

La mayor parte de las tierras están próximas a la casa, excepto el monte y alguna otra heredad (se constata en algunos casos la permuta de heredades, así como la absorción por parte de las casas más fuertes). La fragmentación es mayor en los pertenecidos de las casas del barrio de Beata. Las únicas casas que poseen todas las heredades en torno a ellas son Atxutegi-bekoa y Atxutegi-goikoa.

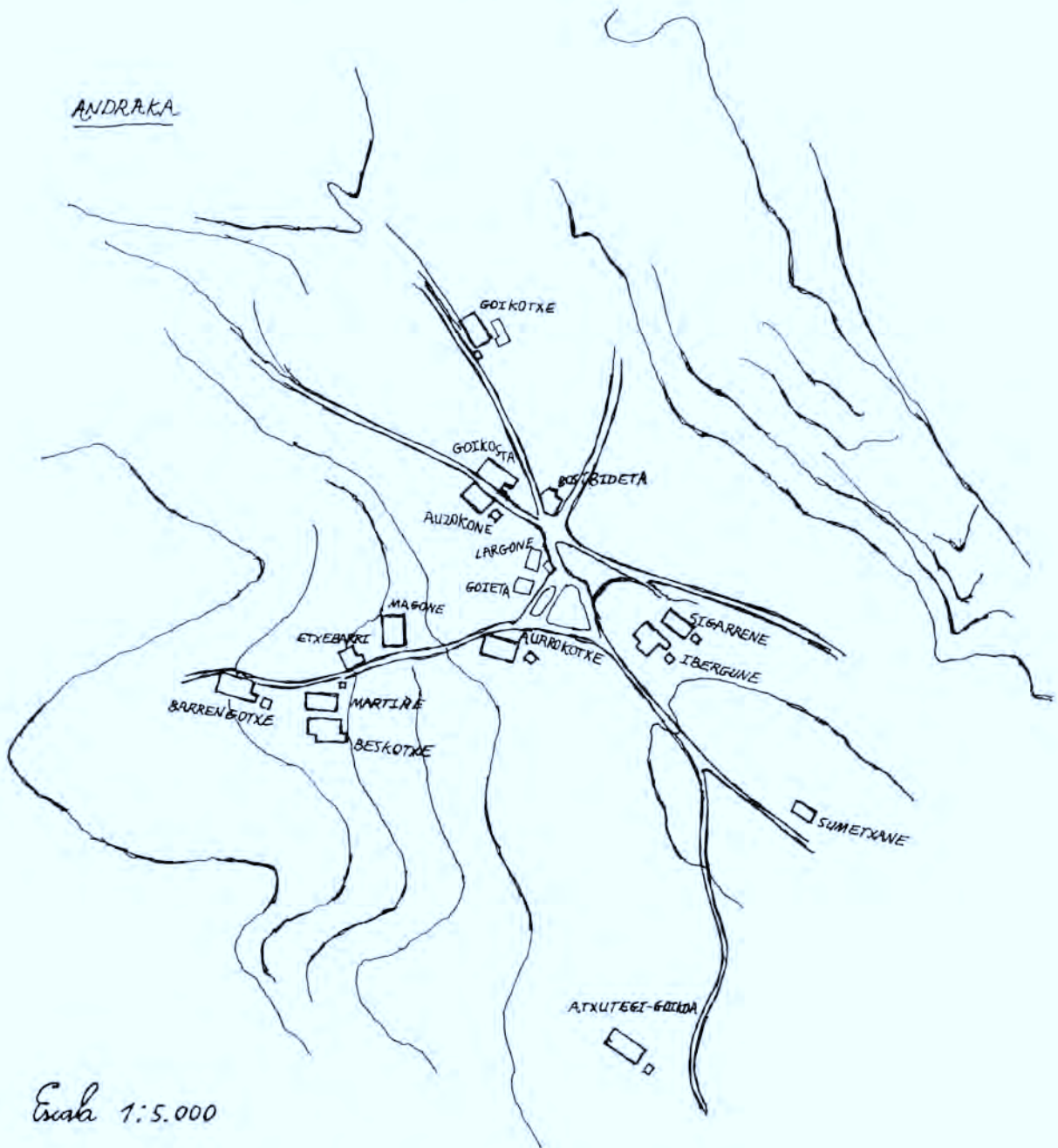


Fig. — 1.12.1 — Andraka y sus casas.

A continuación va una relación de las heredades de Sigarrene y Ibergune, Landeta-barri, Etxebarri, Beskotxe, Goikotxe y Atxutegi-bekoa,

Sigarrene

Ortu. Pozuondo. Kamiñope. Txanto. Zumetxane-azpi. Zumetxane-atze. Areztitxe. Elizabide. Esparru. Gaztañeta-goikoa. Gaztañeta-bekoa. Arantza-solo. Amandre-solo.

Montes: San Martín. Ollarramendi y Gaberimendi.

Ibergune

Goiko-Solo. Etxeaurre. Etxeatze. Mariñeta. Txarakin. Sakone. Lugerri.

Montes: Txarakin. San Martín. Gallarre. Txabolamendi.

Landeta-barri

Kipusolo. Areztitxa. Saru. Biserreka. Bekosolo. Txarbata. Barrengo-azpi. Atxarte. Erromarekosolo.



Foto — 1.12.1 — Barrio de Goieta.



Foto — 1.12.2 — Barrio de Beata.

Montes: Txabolamendi.

Etxebarri

Piñu. Solonagosi. Bengortu. Aldapa. Etxeaurre. Goikosolo. Txantxillgurri.

Beskotxe

Etxepe. Etxaurre. Bosgizelan. Eriñotze. Luberrieta. Gezura. Zaru. Landeta. Sagardi.

Montes: Miserreka. Palado-alde y Esparru.

Goikotxe

Aldapa. Etxeburu. Solobureta. Goikomendi-alde. Gurbitzkerra. Ikuri. Utxupi. Etxeaurre.

Montes: Esparru. Biserreka. Monte de Angel.

Atxutegi-bekoa

Lande. Etxeaurre. Goikosolo. Etxatze. Etxepe. Bekosolo. Kurtzeta. Txokolate-solo. Sololuze. Gurbizdi. Palado-alde. Gane.

Montes: Monte de etxaurre y de etxeatze.

En el monte San Martín se levantó una ermita de la citada advocación derruida a principios del presente siglo.

1.13.—¿Qué clases de casas se distinguen en la localidad? Casas particulares y edificios públicos y de sociedades; de ar-

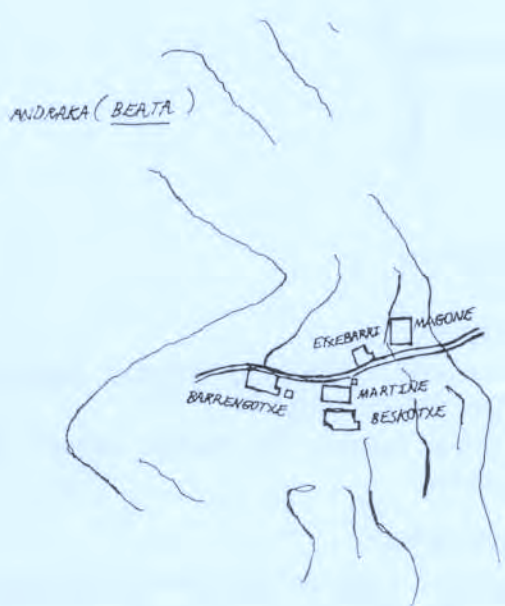
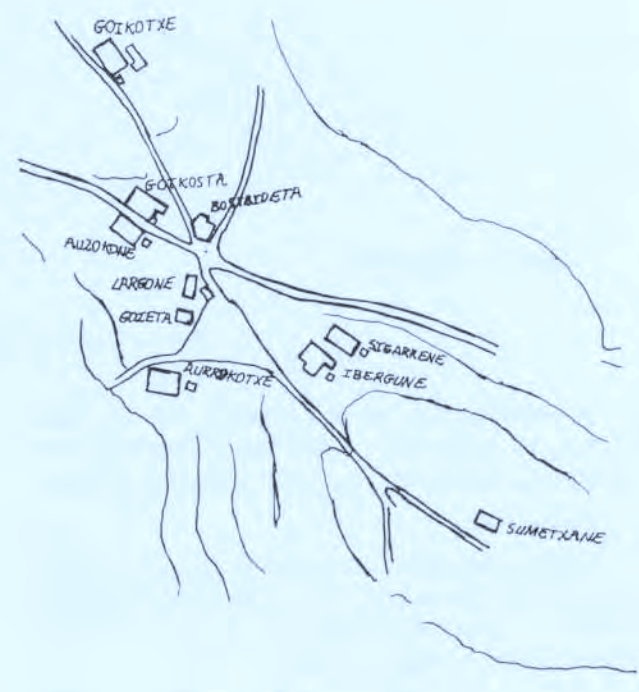


Fig. — 1.12.2 — Barrio de Beata.



Fif. — 1.12.3 — Barrio de Goieta.

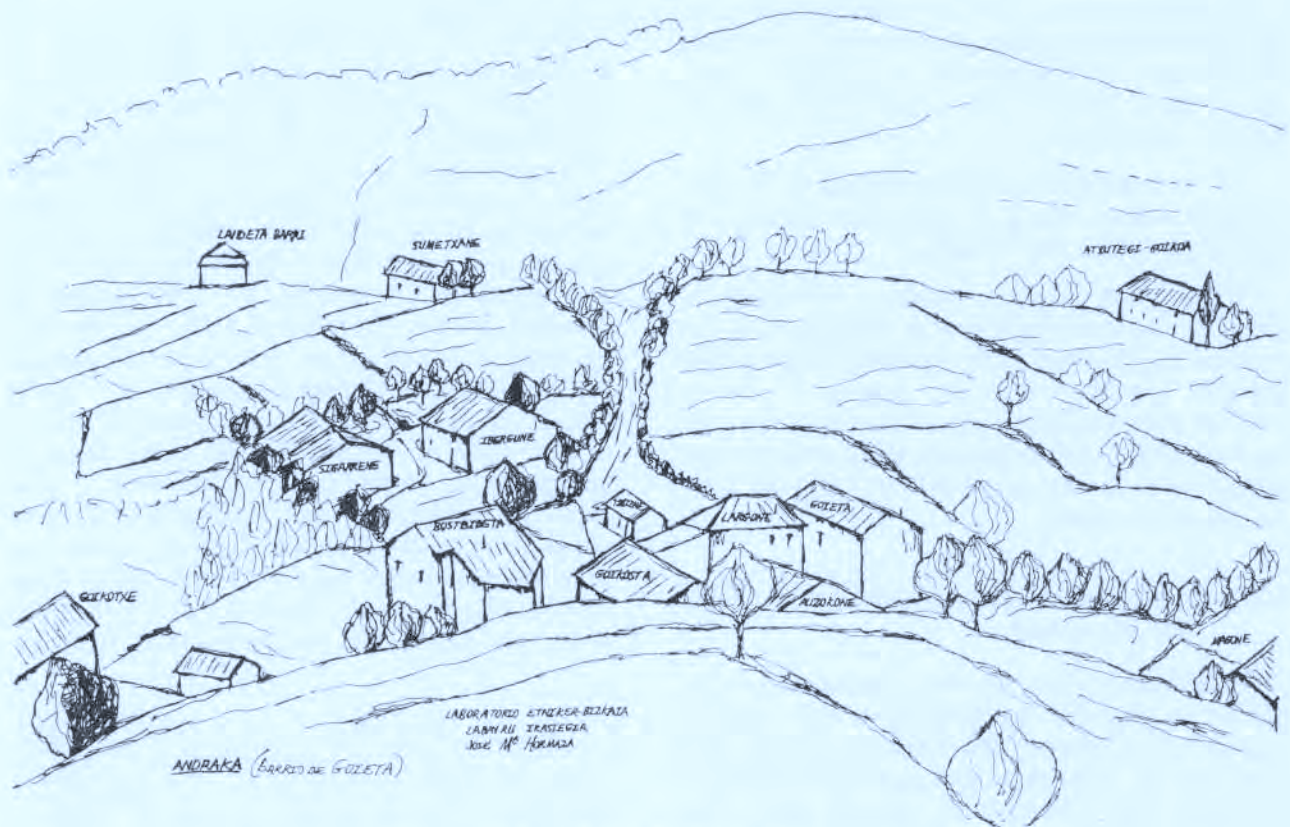


Fig. — I.12.4 — Barrio de Goieta y sus casas.

tesanos, de comerciantes, de obreros, de jubilados y renteros, de agricultores, de pastores, etc....

Etxek: habitadas por los propietarios o inquilinos que explotan las tierras que pertenecen al caserío.

Caseríos transformados en viviendas de lujo, no habitados por personas que se dedican a la ganadería y agricultura. Es el caso de Magone, Palado-aurreko y Palado-atzeko.

Taberna-barri: pequeña edificación de una sola planta dedicada desde hace mucho tiempo a ultramarinos y taberna; en la actualidad bar-restaurante.

Casas de nueva construcción, levantadas poco antes o después de la última guerra civil. Tienen planta baja, piso y camarote. El tejado a dos aguas. A este tipo pertenecen: Bostbideta, Palado-barri, Vista-alegre, Landeta-barri y Goieta.

Construcción de una planta con tejado a dos aguas, antigua herrería, perteneciente a Goikotxe. Se realizaban diversos trabajos: he-

rado, fabricación de carros y aperos (Bostrotx y Arek), afilado de hachas y azadas, etc. El herrero se trasladó a la casa llamada Bostbideta, dejando de trabajar hace cuatro años. (Ver foto I.13.3).



Foto — I.13.3 — Bostbideta, antigua herrería.

En Barrengotxe vivió un artesano del cuero que fabricaba abarcas, fronteras y correas (*Edes*) para el ganado. Su producción vendía en la aldea. Este trabajo lo combinaba con las labores del campo.

En la actualidad la casi totalidad de la gente joven trabaja fuera de casa, ayudando a los padres después del trabajo.

Años atrás algunas casas combinaban la ganadería y agricultura con el pastoreo, tal era el caso de Palado-acheco, Atxutegi-bekoa y Goi-komendi (reside un pastor durante el invierno); en Atxutegi-bekoa vendieron el rebaño hace tres años y en Palado-atzeko lo hicieron anteriormente. En la actualidad un jubilado tiene un pequeño rebaño.

I.14.—¿Cuáles son las características de cada clase de casas?

Predomina el tipo de casa con acceso a través de un portalón franqueado por una viga de grandes dimensiones que hace de dintel, apoyada en los costados del paramento delantero sobre unos capiteles de madera que transmiten el empuje a otra viga vertical o directamente a la pared; a esto se añade la presencia de otra viga vertical (poste) en el centro del dintel, que se apoya en una basa de piedra troncopiramidal, llevando en su parte superior un capitel de madera.

La vivienda más común tiene planta baja y camarote y, encima de la cuadra, pajar. En la parte baja de la fachada los muros son de mampostería; la zona de camarote lleva entramado de madera, relleno con ladrillo y mortero, posteriormente revocado en la parte exterior. (Ver figs. I.14.5-8). Los muros laterales y

traseros, hasta el tejado, son enteramente de mampostería. A los lados del portalón, en la fachada, se abren dos ventanas. En el camarote tenemos una o dos puertas (se puede acceder al interior a través de una escalera de madera colocada en el exterior (es el caso de Auzokone), así como ventanas de un sólo cuerpo y sin cristales, en las no modernizadas. La balconada es enteramente de madera, salvo en las nuevas o remozadas. En esta planta se aprecian en los costados y sobre la viga que va encima de la puerta y ventana, pequeños respiraderos triangulares. Dentro del portalón, en el frente y a los costados hay cuatro puertas, dos en cada lado; en otros casos la puerta de la cuadra da directamente a éste como en Ibergune y Atxutegi-bekoa, así como se abre una puerta de dos cuerpos sobre una base de piedra que hace de banco (es el caso de Atxutegi-bekoa). Esta última casa tiene otras dos puertas en los paramentos laterales,



Foto — I.14.4 — Ibergune.

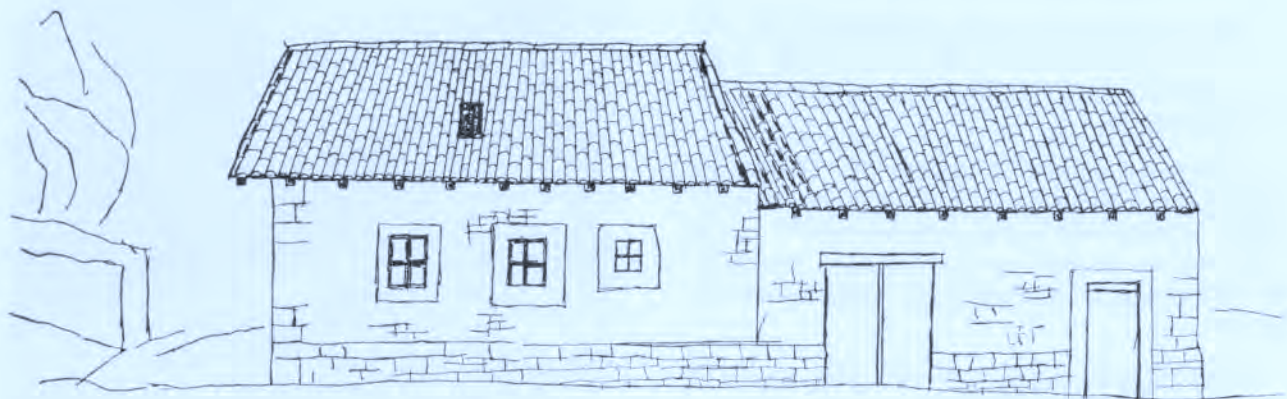


Fig. — I.14.5 — Costado nororiental de Sigarrene.



Fig. — I.14.6 — Fachada trasera de Sigarrene.

una de ellas cubierta por un pequeño pórtico con tejado a dos aguas, banco de piedra e iluminado por una aspillera; se observa en el caserío Sigarrene una puerta tapada parcialmente, ya que alberga una ventana. En algunos casos sobre la puerta de la cuadra se abre una trampa que da acceso al pajar; en Goikotxe lo hace en la parte trasera, dado el desnivel del terreno. Las ventanas están enmarcadas con piedras de sillería así como las cuatro escuadras de la edificación. (Ver fotos I.14.4-6).



Foto — I.14.5 — Atxutegi-bekoa.

El tejado es a dos aguas, excepto en Largoné; aquí los muros son de mampostería en los cuatro lados, hasta el tejado. A esta casa se accede por una puerta que da directamente al exterior en la planta baja y otra en el primer

piso con una escalera exenta de piedra, techada con un voladizo cubierto con tejas y que arranca del alero. Es de planta rectangular (ver foto I.14.7).



Foto — I.14.6 — Aurrokotxe.

Nos encontramos con casas cuyas paredes han sido revocadas con cemento y ampliados los huecos de las ventanas. Su estructura primitiva ha sido desfigurada.

Lo más común de las nuevas construcciones es que tengan planta baja, piso y camarote. Están habitadas por personas dedicadas a la agricultura y ganadería y otros oficios desarrollados fuera de la aldea.

Las casas más tradicionales tienen el suelo del portal enlosado o recubierto con hormigón (ver fotos 1.14.8-9).

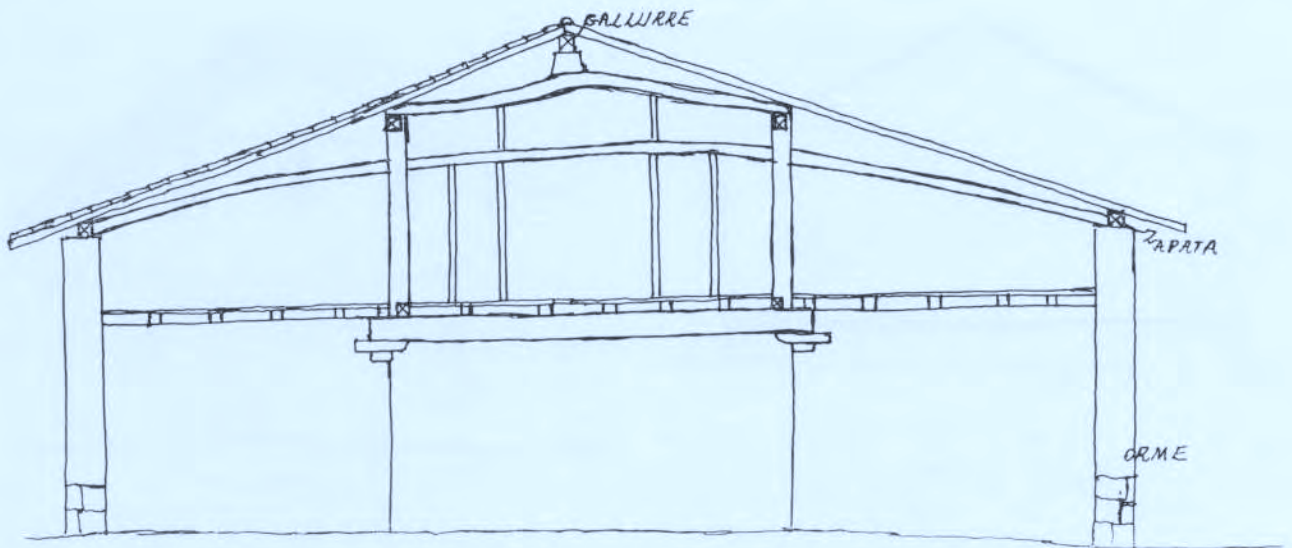


Fig. — I.14.7 — Entramado de la fachada de Sigarrene.



Foto — I.14.7 — Entrada de Largone.



Foto — I.14.8 — Portal de Atxutegi-bekoa.

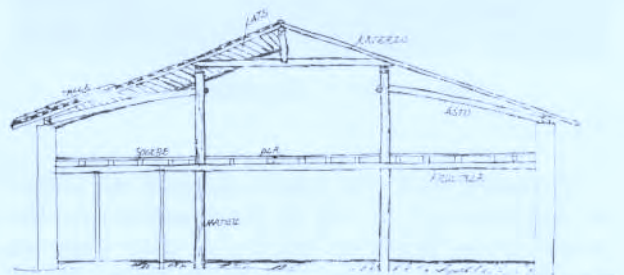


Fig. — I.14.8 — Sección transversal de Sigarrene.



Foto — I.14.9 — Portal de Ibergune.

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

La casa se adapta a las exigencias del suelo y clima por lo que es común que se haya tenido que desmontar el terreno donde se levanta, ya que se trata de pendientes, estando la fachada próxima al corte efectuado en el terreno. Se observa que los constructores al hacer la cimentación se encontraron con margas grisáceas (cayuelas) por lo cual se manifiesta dos alturas: una sobre la cayuela y la otra más baja sobre la tierra; es el caso observable en Sigarrene, Atxutegi-bekoa, Barrengotxe, etc. Los materiales de construcción corresponden en general a los que proporciona el medio propiamente o lugares cercanos. La casa está vinculada a las necesidades propias de una explotación agropecuaria.

La fachada es amplia y soleada, situada perpendicularmente al caballete del tejado; está

protegida del azote de los vientos que es mayor en la parte trasera, generalmente del Noroeste. Los muros son gruesos y los huecos de las ventanas pequeños (en la actualidad es corriente que se hayan agrandado); generalmente las ventanas se abren en los lados Noreste y Sudoeste, ya que son en su mayoría de dos viviendas.

I.16.—Distribución de las piezas en 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, de las camas, etc.

Portalón, donde dan las dos puertas de acceso a las viviendas. La entrada está franqueada por una gran viga de madera, buscando su apoyo en dos capiteles de madera, situados en los extremos de las paredes maestras que conforman los laterales del portalón.

Otro tipo de adintelamiento de la viga del portalón viene dado por un apoyo vertical, situado en medio de la viga, que tiene un capitel compuesto por dos pequeñas plataformas y fuste de madera que transmite el empuje a una base de piedra de forma troncocónica. El apoyo vertical va montado en vivo sobre esta piedra, es el caso de Ibergune (ver fig. I.16.9).

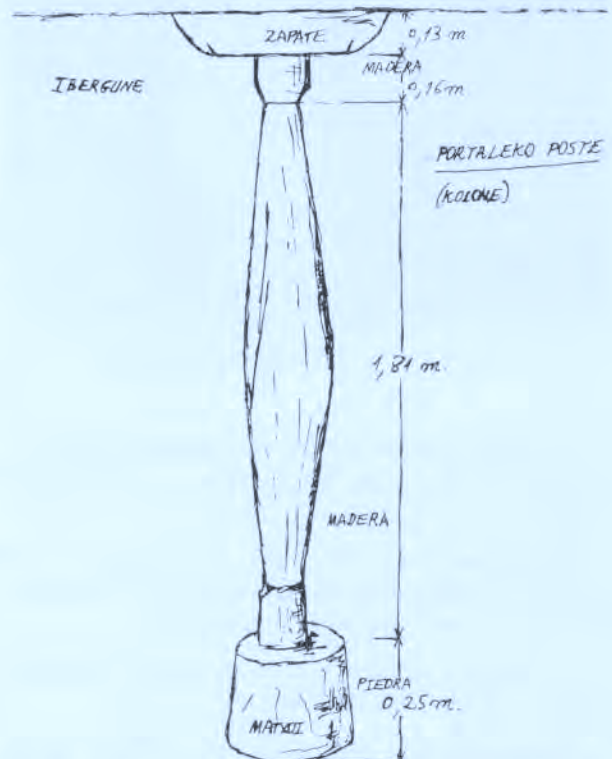


Fig. — I.16.9 — Apoyo vertical o poste del portal de Ibergune.

Estos portales están enlosados, aunque en la actualidad algunos se han cubierto con una placa de cemento, como en Sigarrene.

La parte de la casa que se sitúa entre la fachada y el horno se le denomina Sastegi; está enlosada. En esta parte se observan columnas troncopiramidales donde se apoyaban las parras.

Karreju, pasillo de entrada. Su suelo es de arcilla endurecida, aunque en algunos casos han sido recubiertos con ladrillo o cemento. Sirve para almacenar los útiles de trabajo. Nos encontramos también con arcas y artesas; el yugo *Busterri* se encaja en dos palos acodados llamados *Kakoak*, clavados en la pared. A la entrada y a mano derecha está la escalera que conduce al camarote, al cual se accede a través de una trampa de madera (ver fotos 1.16.10-11).



Foto — 1.16.10 — Karreju de Sigarrene.

En la actualidad se ha aprovechado una parte del Karreju para hacer cuarto de baño en Sigarrene.

Kuartu-aurreko, destinado a habitación. El contiguo puede destinarse a trastero. Equipado con dos camas, armario y tocador.

Eskaratza, cocina. Equipada con mobiliario moderno (ver foto 1.16.12).

Kuartu-atxeko, consta de dos camas grandes, o de una; armario y mesilla. Entre las dos

camas y en la pared vemos estampas religiosas, crucifijos y aguabenditeras.

Kamare, camarote. En la parte delantera a la altura de la fachada, hay dos pequeños departamentos delimitados por tablas; se observan arcas destinadas a la conservación de la cosecha, es el caso de Sigarrene (ver foto 1.16.13). Esta pieza se separa del pajar mediante un tabique de ladrillo o por una pared maestra (ver fig. 1.16.10).

Los exteriores de la casa reciben los siguientes nombres (ver fig. 1.16.11):



Foto — 1.16.11 — Trampa de acceso al camarote de Sigarrene.

Etxe-ingeru, alrededores de la casa.

Etxe-aurre, parte delantera.

Etxe-atze, parte trasera.

Etxe-albo, costado occidental de la casa.

Etxe-bitarte, espacio comprendido entre dos casas contiguas.

Larra, costado oriental. El camino que circunda a la casa, se cubría con argoma menuda «Ota-txikerra» que se desparramaba en invierno y recogía en primavera; una vez levantada se apilaba durante un mes, al objeto de aumentar la calidad; se utilizaba para abonar las heredades.

Posteriormente y sobre el suelo de la cuadra se desparramaba argoma o helechos, esta operación se hacía un par de veces al día (hoy utilizan arena); al de quince o veinte días se levantaba el piso artificial y amontonaban en un rincón del recinto; más tarde comenzaron a depositar la basura junto a la puerta de la cuadra, en la parte exterior (ver foto 1.16.14).

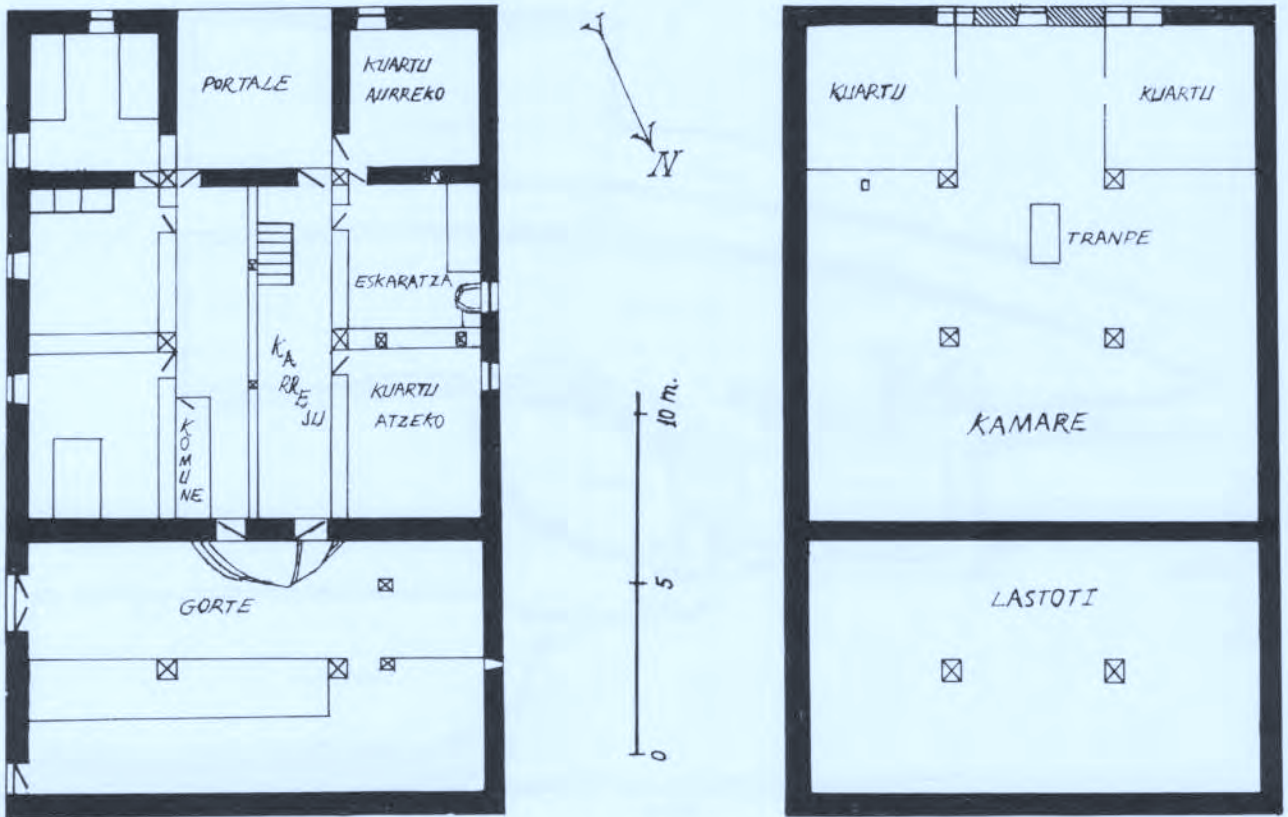


Fig. — I.16.10 — Croquis de planta baja y piso de Sigarrene.



Foto — I.16.12 — Cocina de Atxutegi-bekoa.

Era corriente encontrarse en los portales, en uno de los costados, un banco con respaldo, llamado *Portaleko-Zizillu* (hoy sólo es observable en Atxutegi-goikoa).



Foto — I.16.13 — Arca para guardar la cosecha en el camarote de Sigarrene.

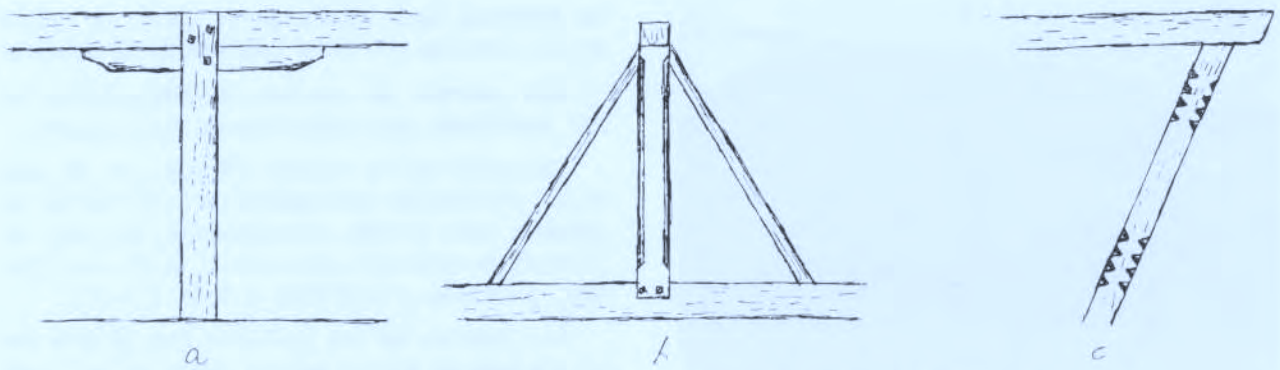


Fig.—I.18.12—Sistemas de apoyo de la armadura del tejado de Ibergune.



Foto — I.18.15 — Gallurre y apoyo (besoa) de Atxutegi-bekoa.



Foto — I.18.16 — Atxutegi-bekoa. Zapata trabada con un pasador de madera (Espige).



Foto — I.18.17 — Atxutegi-bekoa. Apoyos de la armadura del tejado.

El espacio comprendido bajo el vuelo o alero del tejado por el lado de la fachada recibe el nombre de «Erlatze», así como el espacio lateral se denomina «Itxusure».



Foto — 1.18.18 — Atxutegi-bekoa.
Armadura del tejado.

1.19.—Forma, dimensiones y repartición de puertas, ventanas y otros huecos. Armazón u oja de ventana, de puerta, etc. Cerraduras, pestillos, trancas, etc.

Se dan dos tipos de puertas de entrada: puertas de dos cuerpos (la parte superior permanece abierta durante el día, como es el caso de Atxutegi-bekoa); puertas de un solo cuerpo que en la actualidad son las más comunes.

Las puertas de las cocinas eran de dos cuerpos, siendo común que durante el día la parte superior permaneciera abierta, excepto

en invierno para mantener el calor; el cierre era de sistema de *Trabil* (pasadera) de madera.

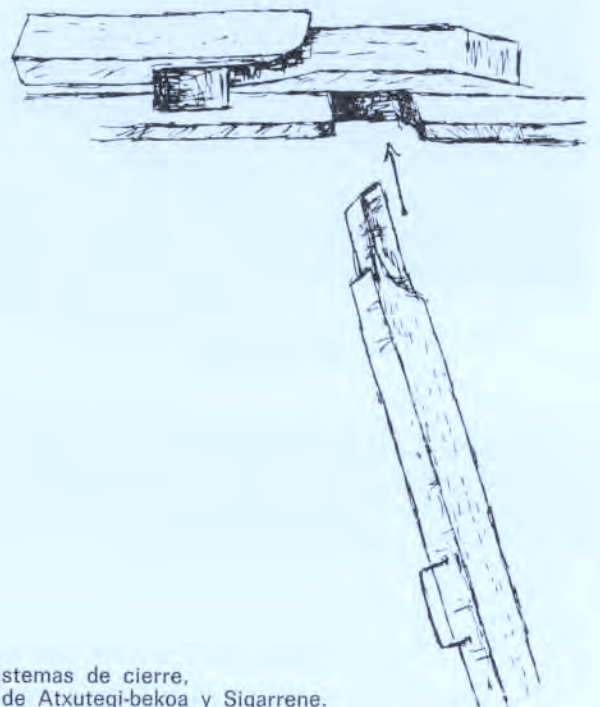
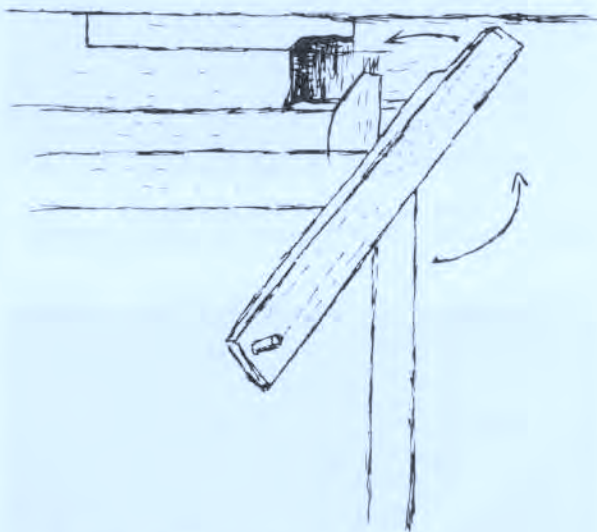
Las puertas de cocinas y habitaciones se han sustituido por modernas de tipo urbano.

La puerta de la cuadra «Albate» es de dos hojas, cerrándose por dentro con una tranca de madera; esta puerta, normalmente, se abre en el costado oriental o nororiental de la casa (ver figs. 1.19.13.a. y 1.19.13.b. y foto 1.19.20.).

Las puertas de los balcones son de una hoja, sin huecos para cristales, salvo en las construcciones modernizadas, en que son de dos hojas con cristales.

Las ventanas son pequeñas y están enmarcadas por sillares en la primera planta; en las construcciones nuevas o modernizadas los vanos son más amplios; se observa la presencia de rejas «Balustrek» de hierro que anteriormente fueron de madera en la planta baja. Las contraventanas se sitúan en el interior. Las ventanas de las habitaciones y cocina se adornan con visillos (ver fig. 1.19.14.).

En la fachada de algunas casas y a la altura del camarote se abren respiraderos triangulares enmarcados por ladrillos, también se observa en Ibegune una aspillera (es más común verlas en las paredes de las cuadras). Este tipo de vano ilumina un pequeño portal exento de Atxutegi-bekoa, situado en el costado oriental.



LABORATORIO ETNICO, BIZKAIA
LABAYRU IRASLEGIA
JOSE M. HORMAZA

Fig. — 1.19.13.a — Dos sistemas de cierre, utilizados en las puertas de la cuadra de Atxutegi-bekoa y Sigarrene.

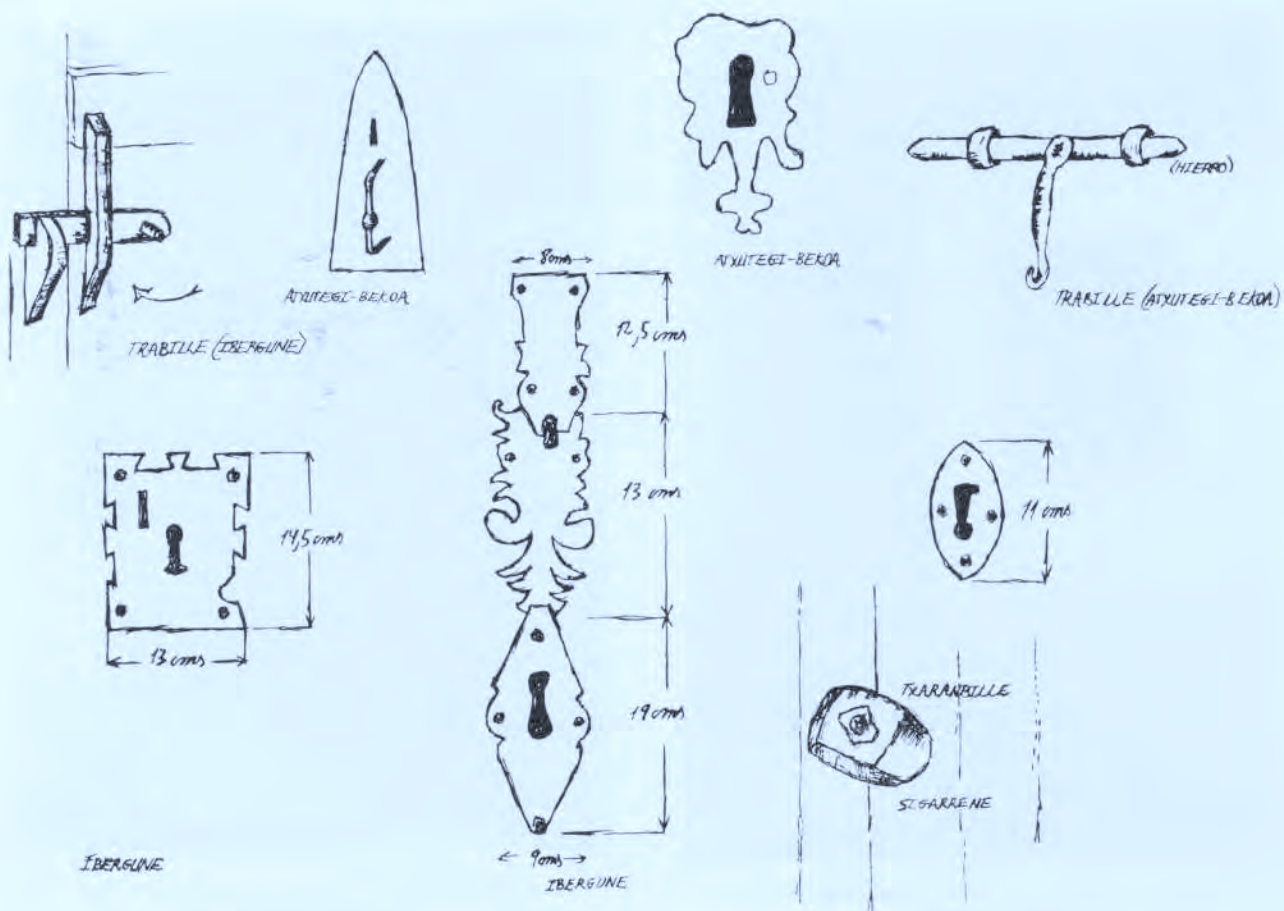


Fig. — I.19.13.b — Sistemas de cierre a base de pasadores y diversos bocallaves.

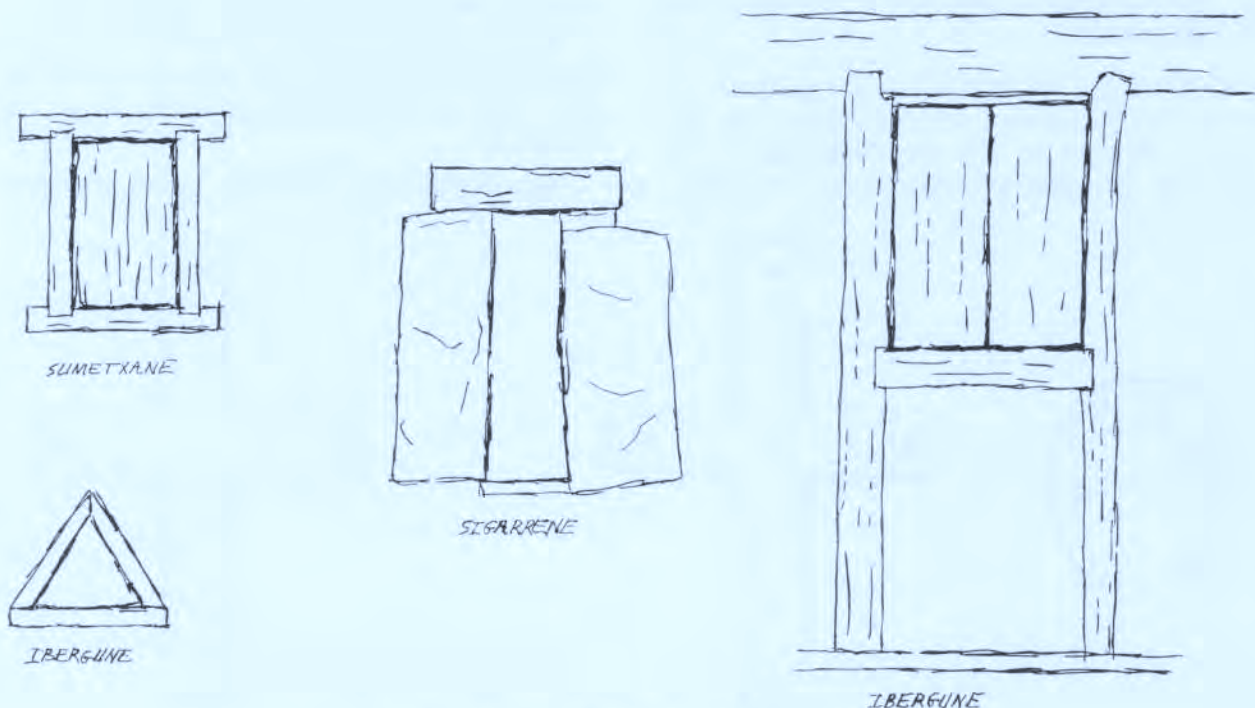


Fig. — I.19.14 — Diferentes tipos de ventanas.



Foto — I.19.19 — Puerta de entrada de Atxutegi-bekoa.



Foto — I.19.20 — Puerta del txarri-toki de Atxutegi-bekoa.

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

En la puerta de la cuadra de Goikotxe hay dos cruces de hierro y una herradura (ver fig. I.20.15); también en una de las jambas de la puerta de Goikosta se observa una herradura.

Se observa una tornapunta con labra denticulada en Ibergune (ver fig. I.18.12.c).

En el caballete del tejado a la altura de la fachada de Barrengotxe hay una cruz de hierro; así como en Atxutegi-goikoa, ésta algo más compleja.

Atxutegi-goikoa y Goikotxe tienen en el has-

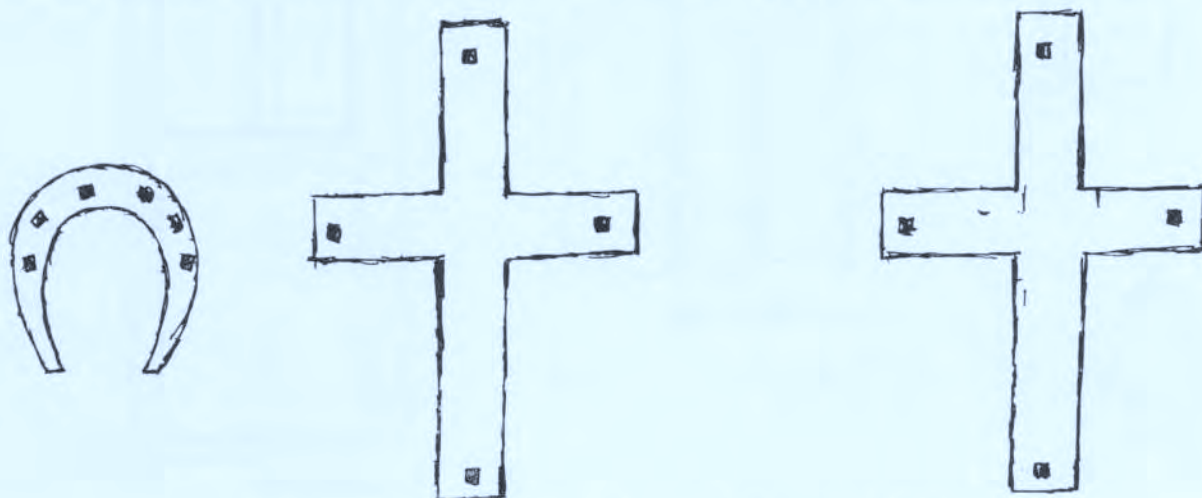


Fig. — I.20.15 — Ornamentación de la puerta de la cuadra de Goikotxe.

tial una placa metálica con el nombre de la casa.

Los aleros son sencillos y sin desagües, salvo en las construcciones nuevas o modernizadas; solía recogerse el agua que caía del tejado para usos domésticos.

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

El hogar «Sutegi» se sitúa contra uno de los muros de la cocina. Consta de una base de forma rectangular, elevada unos centímetros del suelo, de un metro por dos.

Los instrumentos que se usaban eran: fuelle «Auspoa»; tenazas «Tenazak»; barra delgada con la punta afilada «Burruntxi» para remover el fuego; llar «Laratzu» o cadena de hierro con un gancho en el extremo inferior que descende de la chimenea: sirve para colgar baldes, calderos y pucheros en los que se calientan o condimentan los alimentos (fue de uso común colgar un recipiente llamado «Galdarille» que servía para cocer la leche.

Trébede «Trebera», de varios tamaños; «Talo-Burni», pala de hierro para asar los talos; «Burdínek», morillos o hierros laterales para evitar que se desparramara la ceniza.

«Bartzune» que servía para apartar los rescollos del fuego, en el momento de colocar la «Trebera».

Chapa de metal en el fondo del fogón. Mi informante recuerda vagamente haber visto decoraciones con figuras en relieve de caballos y motivos religiosos en esta chapa.

Para encender el fuego utilizaban las puntas de la argoma «Labarota» que se picaban previamente, encima se ponía leña menuda «Kimek» y finalmente la leña más grande «Mukurres», normalmente eran raíces de madroño (en verano se cortaba la leña para que en invierno estuviera seca; se apilaba junto a la casa, siendo cortada en el portal).

En la actualidad se guisa en cocinas económicas o de gas butano. Los productos de la matanza se secan en la cocina como chorizos, jamones, morcillas, lomos, etc. Las ropas mojadas se ponen a secar junto al fuego (antes

se secaban dentro de la campana del «Sutegi»). Los fuegos bajos, antes de su desaparición, sirvieron para preparar los alimentos para el ganado: como los «Egosaris».

Durante el invierno se reunían alrededor del fuego en sillas bajas y banquetas «Aurkik» (compuestas de dos tablas inclinadas con un agujero en la parte superior; se colocaban bajo la campana, siendo una de ellas ocupada por la *Etxekoandre*). Otro asiento era el *Zizillu* o escaño, también próximo al *Sutegi* o *Saltillu*.

Las mesas eran bajas y se situaban en un rincón hasta la hora de comer en que se acercaban al fuego.

Era frecuente ver una artesa «Aspire» donde se guardaba harina para hacer los talos y el recipiente para cocer la leche «Galdarille».

Los pavimentos eran de arcilla «Bustina», recubriéndose posteriormente con ladrillo.

La campana de la chimenea tenía una repisa de madera adornada con un volante de tela a cuadros; sobre ella se colocaban cerillas, quinqués, etc.

Las baldas «Baldek» alojaban la vajilla; otro tipo de anaquel se situaba sobre el armario con la particularidad de que su parte delantera estaba protegida por listones. Tres listones horizontales y otros tres verticales servían para colocar sartenes, embudos, etc.

El salero se colgaba cerca del «Sutegi» y fregadera. Consistía en una caja de madera con tapa.

Del techo se suspendían dos palos horizontales donde se secaban productos de la matanza del cerdo.

El agua era transportada en un recipiente de barro llamado «Kantaru» que se colocaba encima del armario. La jarra con la que se servía, se llamaba «Pitxarra», también de barro.

I.22.—¿Qué leyendas acerca del fogón o de la cocina o de la chimenea se cuentan en la localidad?

Recuerda un informante, vagamente, haber oído contar que bajaban las brujas «Sorgiñek» por la chimenea y que se utilizaban algunos métodos para ahuyentarlas; otro informante puntualiza lo expuesto, diciendo que bajaban por el «Laratzu» y que para ahuyentarlas se ponía una vela en la ventana.

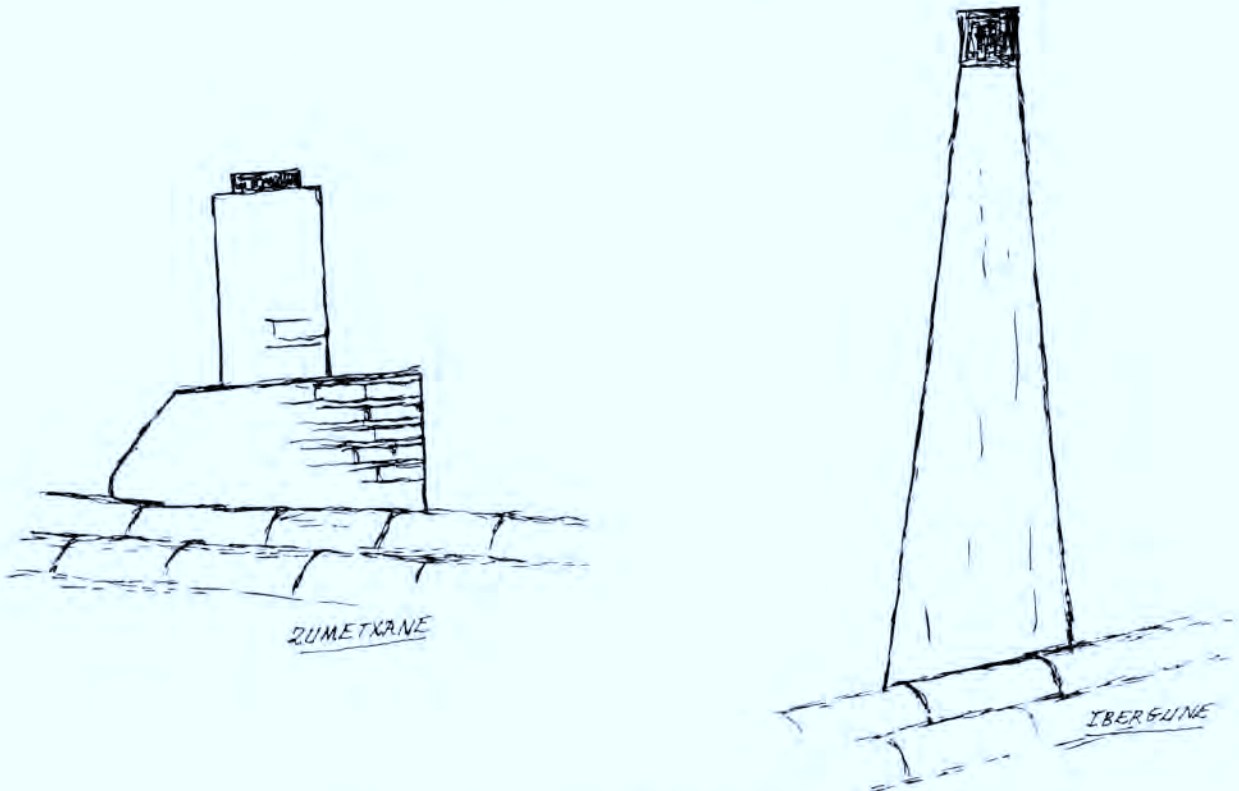


Fig. — 1.23.16 — Dos tipos de escape de humos.

1.23.—¿Qué dispositivo se emplea para el escape de humos?

Se emplea la chimenea «Tximiñe». El humo circula a través de un tubo de ladrillo que arranca del suelo del camarote: es el caso de las cocinas de fuego bajo; la parte exterior está cerca de uno de los aleros; se remataba con dos tejas apoyadas entre sí, al objeto de que no entrara el agua y el viento no devolviese el humo a la cocina. En los costados tenía dos huecos pequeños de forma cuadrada por donde salía el humo. Esta parte exterior constaba de una base rectangular de ladrillo y mortero, hoy sólo observable en *Zumetxane*. En la actualidad consiste en un tubo de uralita o ladrillo hueco revocado con cemento (ver fig. 1.23.16).

**1.24.—¿Qué utensilios se emplean en el horno?
¿Hay horno para fabricar pan? ¿De qué forma es? ¿Con qué materiales está hecho? ¿Qué sitio ocupa? ¿En qué se utiliza?**

Se sitúa delante o a un costado de la casa (Ver fig. 1.24.17). Todas las casas tenían horno «Labe». En general no se usa en la actualidad,

salvo en *Atxutegi-goikoa*, *Goikoetxe* y *Barrengotxe*, donde tuestan las mazorcas de maíz «Artaburus»; a esta operación se le denomina «Laba»». El estado actual en muchos casos es ruinoso. El horno en sí va dentro de una pequeña construcción en el centro o en un costado de ella, con tejado a dos aguas cubierto con teja curva, siendo corriente que se acceda a través de una puerta situada en la parte delantera. Sus muros son fuertes: de mampostería y mortero. La bóveda y base del horno están hechas de ladrillo. La boca está delimitada

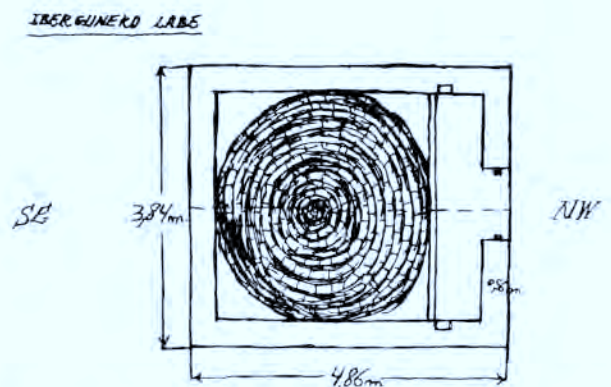


Fig. — 1.24.17 — Croquis de planta del horno de Ibergune.

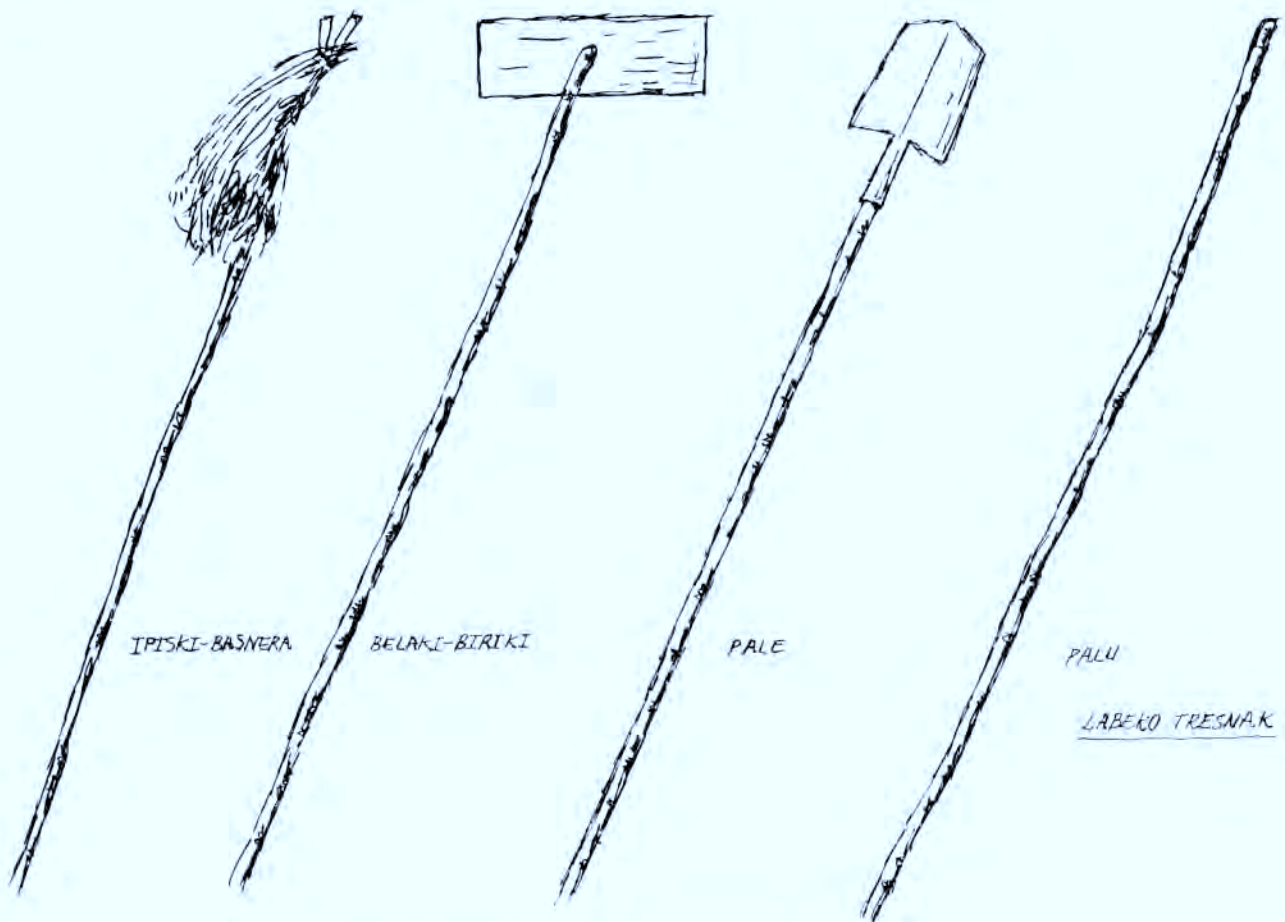


Fig. — I.24.18 — Utensilios empleados en el horno.

por dos sillares verticales que hacen las veces de jambas, descansando sobre éstos otro colocado longitudinalmente y de las mismas dimensiones; en la parte inferior, sobresaliendo, se encuentra un cuarto mampuesto. Próximo a la boca se abre un hueco cuadrangular que no comunica con el interior que servía para colocar pequeños objetos.

Para preparar el fuego del horno se metía argoma seca «Labarota» que se empujaba con el «Urkille»: instrumento de madera con un mango terminado en dos puntas (podía ser también de hierro); a continuación leña más grande. Una vez que se hacía brasa se extendía por toda la superficie con un palo largo «Labako-braseri eraitzeko palu», haciendo un movimiento pendular al objeto de que se distribuyera por igual el calor. Se volvía a meter argoma para aumentar el fuego. Una vez de que las piedras de la boca del horno se ponían blancas, estaba en condiciones para meter las mazorcas. Llegado este momento se sacaban las brasas con un palo largo que tenía en el ex-

tremo una tabla semicircular a modo de pala, llamado «Belaki»; el resto se sacaba con otro palo largo que llevaba enrollado en la punta un trapo o saco viejo humedecido (hoy lo hacen con helechos), llamado «Basnera» o «Ipiski», con lo cual quedaba totalmente limpio. En la base de la boca se ponía una pequeña cantidad de brasa cubierta con dos tejas curvas unidas. En este momento se echaban las mazorcas, extendiéndolas con el «Belaki»; a continuación se tapaba la boca con una tabla algo más grande que se sujetaba con el «Urkille». Al de una hora se abría para mover los «Artaburus» con el «Belaki», tapándose de nuevo con la tabla. Los bordes se recubrían con «Bekorotz» húmedo. La hornada duraba el tiempo que necesitaban las piedras de la boca para ponerse blancas. Al mover por segunda vez la hornada se aprovechaba para asar manzanas y hacer pan.

Los instrumentos utilizados en el horno son: *Ipiski* o *Basnera*, *Belaki*, *Pale* y *Labako braseri eraitzeko palu* (Ver fig. I.24.18).

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?

En la actualidad se utiliza luz eléctrica. Fueron corrientes los candiles de aceite y quinqués de petróleo. El candil «Kandille» (de carburo), más reciente, constaba de dos partes que se unían a rosca.

La cocina se iluminaba con un candil de carburo. A los cuartos se iba con vela. En el pajar y cuadra se usaba farol para evitar incendios.

Las velas se insertaban en candeleros individuales «Kandeleruk». Al estar casi terminada la vela se procuraba recuperarla, haciéndola lagrimear; en la cera derretida se metía hilobala que servía de mecha y se frotaba para darle forma cilíndrica.

Para alumbrarse por la calle se utilizaban gavillas de trigo «Gari-txorte». Se solía dar unas cuantas, según la distancia a recorrer. La «gari-txorte» se anudaba hacia el centro con un manojo de paja, siendo corredizo el nudo, al objeto de ir regulando la combustión. Posteriormente se usaron faroles y en la actualidad linternas de pilas eléctricas.

Para encender el fuego se utilizan los siguientes tipos de leña: puntas de argoma «Labarota», leña menuda «Kimek» y leña más gruesa «Mukurrek», según se ha dicho arriba.

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

Ver I.16 y I.29.

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

«Labe» horno: situado delante de la casa, a un costado o adosado. Construido de mampostería y tejado a dos aguas.

«Txarri-toki» cochiguera: adosada a uno de los muros de la casa.

«Ollotoki» gallinero: antes situado delante del portalón y también en los costados, aprove-

chando uno de los paramentos. Consistía en un cerrado con postes de madera y alambre, albergando en medio una caseta construida con madera. Las gallinas pueden pasar de la cuadra al exterior a través de una aspillera abierta en el muro, donde se apoya una escalera de una sola vigueta. Las gallinas pernocaban sobre un tinglado de madera.

«Tejabane» tejabana: suele aprovecharse la caída de una de las vertientes del tejado que se prolonga y se sustenta con una pared de ladrillo y cemento, también suele cubrirse con planchas de uralita. Otro emplazamiento para cobertizos es la parte trasera de la casa. Se observan estas construcciones en *Goikotxe*, *Beskotxe*, *Atxutegi-goikoa* y *Landeta-barri*.

«Komune» retrete: construcción independiente con tres paredes de piedra y puerta; la cubierta era a dos aguas y de teja curva. También esta edificación podía verse adosada a uno de los muros laterales de la casa. Su planta era cuadrangular. Estas construcciones resultaban corrientes hace sesenta años. En la actualidad se han trasladado al interior de la vivienda.

Hay testimonio de la existencia de dos caleros «Karobek» situados en montes pertenecientes a las casas *Atxutegi-bekoa* y *Magone*; los dos próximos a caminos. A pesar de que eran particulares los terrenos donde se ubicaban, el trabajo en ellos realizado era comunal. Su forma era circular en puntos próximos a taludes de tierra. La cal obtenida se transportaba en carros a las heredades donde se hacían montones que más tarde se mezclaban con agua, transformándose en polvo ya dispuesto para su utilización. Las hornadas se hacían a finales de marzo. Estas construcciones han desaparecido totalmente.

Garaje: construcción separada de la casa, hecha de ladrillo y cemento con cubierta de uralita; en *Auzokone* se ha aprovechado uno de los muros del horno para su erección. Todas ellas son recientes.

«Erletoki» o «Erlautxe», colmena: se sitúa frente a la casa o en un costado, generalmente el occidental. Las viejas colmenas se hacían con troncos huecos; fueron sustituidos por cajas de madera. La parte delantera tiene una tapa con agujeros de forma triangular en la base que sirve de entrada. Para protegerlas del agua se cubren con tejas curvas; en el lado opuesto tiene otra tapa, que se abre cuan-

do se va a sacar la miel; para realizar esta operación se utiliza un protector «Sare» o redcilla que cubre la cara. Anteriormente, cuando realizaban esta operación, se hacía fuego con «Bekorotz» al objeto de que las abejas se replegasen en el lado opuesto. En otro tiempo todas las casas tenían colmena y en número aproximado de seis; hoy sólo la tienen en *Atxutegi-goikoa*. La cera solía utilizarse para fabricar velas y abrillantar suelos y muebles. Desaparecieron antes de la guerra.

1.28.—Habitaciones temporarias: chozas de pastor, carboneras, de leñadores, etc. con sus funciones y su ajuar

Únicamente recuerda mi informante la existencia de una borda para guardar ovejas «Ardi-borde» situada en el monte Kututxe y perteneciente a *Palado-atzeko*. Construcción de mampostería con mata de barro y cubierta a dos aguas de teja curva, de metro y medio de altura en el punto más elevado e iluminada por dos aspilleras que se abrían en los costados. La puerta estaba en la parte anterior y se cerraba mediante el sistema de *trabil* «pasadera». Esta construcción entró en desuso hacia los años cincuenta, momento en que se vendió el rebaño. Próxima a ésta y en terrenos del municipio de Gatika hubo otra borda perteneciente a la casa *Pikera*, en el monte *Margalsa*. Las construcciones descritas se levantaban en terrenos alejados del núcleo de Andraka.

Dentro del municipio de Lemóniz y no en el área aquí estudiada, hubo, según dicen, chozas de carboneros.

1.29.—¿Qué cambios se han operado en la forma y estructuras de la casa, en los materiales de construcción y en las condiciones higiénicas de las habitaciones durante los últimos lustros?

Después de la guerra civil comenzaron a generalizarse las reformas de las casas, aunque desde hace diez años el ritmo es más rápido. Se han hecho instalaciones individuales de agua y luz eléctrica, cuartos de baño, enchapado de cocinas, fregaderos de mármol, introducción de electrodomésticos, pavimentos de terrazo en pasillo y cocinas, y revestimientos plásticos sobre la madera de las habitaciones; las paredes se han raseado y empapelado o pintado; los techos se han bajado con tinglados de escayola; el mobiliario intro-

ducido es moderno y de carácter urbano, lo cual no obsta para que aún se vean algunas arcas «Arkek», muchas de ellas vendidas a bajo precio. Pero en la actualidad son apreciadas por los propietarios y se ven adornando algunos portales; *Gasiñaske* o arca de pequeñas dimensiones, donde se guardaba parte de la matanza de puerco con sal (se da la particularidad de que una *Gasiñaske* de *Barrengotxe* no lleva visagras, que han sido sustituidas por un eje de madera); «*Aspire*», que se colocaba sobre un caballete de madera y se usaba para amasar el talo; «*Aspire*», arca con cuatro patas y dos departamentos, donde se guardaba la cosecha; *armario* grande con espejo y dibujos que representan vegetales, así como otros «*Eskaparotek*», también decorados, y de dos puertas. Recuerda mi informante haber visto camas de madera de grandes dimensiones.

Los establos han sido reformados: los pesebres antes eran de madera, siendo luego sustituidos por otros de cemento; los suelos anteriormente de tierra, se han cubierto de cemento, así como se ha hecho un canal por donde circulan los orines; se ha instalado abrevadero, etc.

Los muros de muchas casas se han revocado con cemento y se han agrandado las ventanas; algunos balcones, anteriormente de madera, han sido sustituidos por otros de cemento y barandado de hierro.

Algunas casas han instalado canalones de desagüe en sus tejados.

El *Sastegi* o parte delantera de la casa se ha cubierto con placa de hormigón, así como las inmediaciones de la cuadra.

La casa se blanqueaba *zuritxu* por dentro dos veces al año, coincidiendo con las fiestas locales (Trinidad y San Francisco); por fuera sólo se blanqueaban los marcos de las ventanas. Posteriormente se empezó a blanquear la fachada y algún costado; se da también el blanqueado total. Anteriormente se usaba cal de un tono azulado, siendo en la actualidad blanco. Al finalizar la operación, se pintaba sobre la viga del portal una cruz, y también sobre la puerta de la cuadra. A la cimentación, en su parte exterior, se le daba «*Bustina*» arcilla mezclada con agua que se aplicaba con una escoba vieja, para lo cual se metía «*Bustina*» en un balde durante unos días, al objeto de que se ablandara; se cogía en puñados que se estru-

jaban y el producto caía en otro recipiente, donde se meneaba hasta diluirse.

1.30.—¿Se usan prácticas o ritos especiales al encender el fuego del hogar, al apilar la ceniza por la noche, etc.?

No se conoce ninguna práctica ni rito al encender el fuego. Por la noche se recogía la ceniza contra la pared del hogar, al objeto de que no se desparramara con el consiguiente peligro de incendio.

1.31.—¿Hay días (Nochebuena, Año Viejo...) en que se hace fuego especial, o en el que el fuego del hogar se le atribuyen virtudes especiales?

Únicamente en la noche de Navidad se hacía fuego con un gran tronco que duraba toda la noche.

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

No se celebra ningún rito con el llar. Cuando se traía algún animal nuevo le rodeaban los vecinos e iban dando su opinión; en caso de tratarse de un gato, le daban vueltas alrededor de la cocina para que posteriormente no escapara.

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

Las personas mayores y niños rezan al levantarse y acostarse; la oración más común es un Padrenuestro «Aitxegure». Hasta hace cosa de doce años, cuando anochece, y en el momento en que sonaba la campana de la iglesia de Lemóniz, se rezaba, llamándose a este momento «Amaritxeko».

Después de las bodas se bendecían las casas de los desposados; el domingo siguiente iban a misa y se ponía junto a ellos el cesto de las limosnas.

Todas las casas tenían en la iglesia su sepultura; los arrendatarios hacían uso de la sepultura de la casa; tenían bien cuidada; cuando la utilizaban ponían un mantel blanco con decoración de puntillas y bordados y un dibujo del

Sagrado Corazón en color rojo en el centro, también tenía bordadas las iniciales de los apellidos de la casa; a lo citado se sumaban dos candeleros, aumentando su número cuando se daba una defunción.

En la actualidad es patente la disminución de las prácticas religiosas.

1.34.—¿En qué casos la casa es utilizada o considerada como templo y sepultura? ¿Dónde son enterrados los niños que mueren sin ser bautizados?

A los niños muertos sin ser bautizados se les entierra en un lugar del cementerio llamado limbo.

No hay constancia de haberse utilizado la casa como sepultura; únicamente se reza por los difuntos, estando muy presentes en su memoria.

1.35.—Medidas de protección:

a) Al terminar la construcción de una casa ¿se coloca en el techo algún signo (rama de laurel...) y se celebra en tal ocasión algún banquete?

Cuando se levantaba el tejado se ponía en la cumbre «Gallurre» un ramo de laurel o fresno. En esta ocasión tomaban un refrigerio los que habían participado en la construcción; en la actualidad se hace una cena o comida y también se coloca el ramo.

b) ¿Se bendice la nueva casa por el cura del pueblo?

La casa, una vez terminada, es bendecida por un sacerdote con agua bendita y una rama de laurel.

c) ¿Cómo se protege la casa contra las tormentas, contra el fuego, contra las fieras, contra los insectos, contra los roedores y contra los malos espíritus, brujas, etc.?

Se utilizaba el agua bendita para todo tipo de bendiciones. Cuando había tormenta se encendía una vela (bendecida el día de la Candelaria): se ponía en cualquier pieza de la casa, creyendo que por ello alejaba la tormenta; a esto hay que añadir la costumbre de echar agua bendita en el portal.

Para combatir las alimañas, en general zorros, colocan cepos de hierro; para los roedores también utilizan cepos.

En las puertas se colocaban cruces de madera.

La víspera de San Juan se cortaba una carga de helechos que se extendían en el portal: sobre este lecho se tumbaban los de casa, creyendo que los niños quedaban bendecidos.

El día de San Juan se colocaba en la puerta un ramo compuesto de una ramita de fresno a la que se practicaba una hendidura por donde se metía otra más pequeña, simulando una cruz; a esto se añadía una cabeza de ajo con su tallo, una cebolla con tallo, una planta pequeña de maíz, una mazorca con hojas y una espiga de trigo; todos estos elementos se anudaban entre sí para darle consistencia al ramo. En la actualidad algunos lo ponen todavía.

En este día de San Juan, al oscurecer, se cogía una «Txorta» de paja que era encendida en la hoguera que se hacía de víspera con la cual recorrían varias veces las heredades sembradas de trigo y maíz, diciendo:

San Juan gabilleko
artoak eta gariiek gordetako
zubek eta sapoak erretako
San Juan gabilleko

*San Juan de Junio
Para conservar maíces y trigos
Para quemar serpientes y sapos
San Juan de Junio.*

La víspera de Ramos se recogen unas ramitas de laurel con las que se hacen varias cruces. El día siguiente son bendecidas en la iglesia y posteriormente los colocan en las heredades (en medio del sembrado), en puertas y habitaciones: generalmente también sobre la cabecera de la cama (ver foto I.35.c.21).

El día de Pascua traían agua bendita de la iglesia que servía para todo el año (hoy no es muy corriente).

El cura, acompañado del sacristán, bendecía las huertas. Mi informante no recuerda con exactitud en qué época lo hacía, aunque cree pudiera ser en primavera. Les obsequiaban con productos caseros.

d) Para proteger la casa o el establo ¿se recurre a signos especiales (flor de cardo silvestre...), inscripciones, símbolos solares, imágenes de santos?

En las puertas se clavaban cruces; actual-



Foto — I.35.c.21 — Erramu, bendecido el día de Ramos, situado en la huerta de Ibergune.

mente, se observa en la puerta de la cuadra de *Goikotxe* una cruz de hierro junto con una herradura (ver fig. I.20.15). También ponían estampas de San Antonio en los postes de la cuadra; aún hay, cuando un desconocido entra en la cuadra dice: San Antonio le guarde. Era costumbre sacar misas a San Antonio para que protegiera el ganado (en la iglesia parroquial hay una caja donde se depositan limosnas a San Antonio) (ver foto I.35.d.22).



Foto — I.35.d.22 — Placa del Sagrado Corazón y ramo en la puerta de Atxutegi-goikoa.

e) ¿Se suspenden animales o cráneos en las paredes o puertas de la casa para este fin?

Mis informantes no conocen estos usos.

f) ¿Qué se hace para proteger el establo o la cuadra contra las enfermedades, animales dañinos o espíritus malignos? ¿Se cría un chivo, una oveja negra, etc.?

Tenían en un rincón de la cuadra un macho cabrío «Akarra» que siempre permanecía en el mismo lugar: decían que su olor protegía a los animales de enfermedades como la tuberculosis.

Para curar a los caballos los llevaban a bordas donde había ovejas. Hacia los años veinte, recuerda mi informante que su padre llevó una yegua con su cría («probablemente la yegua tenía mala la leche») al caserío *Atxutegi-bekoa*, donde había rebaño.

En la actualidad son desinfectadas las cuerdas con cal viva y zotal.

g) ¿Qué árboles, yerbas, flores o herramientas (hacha, hoz, etc.) hacen el oficio de pararrayos? ¿Existe algún laurel cerca de la casa y en qué casos es utilizado?

Junto a las casas era corriente ver nogales «Intxurrek» y fresnos «Lezarrak»; no obstante, un informante me comunica haber oído que un nogal cerca de casa es malo ya que los moradores cogen tuberculosis; también se ven encinos. Estos árboles crecen en los puntos más expuestos a los vientos del Norte.

De su poder como pararrayos nada recuerdan mis informantes.

Se observan laureles en la parte trasera de *Zumetxane* y junto a la fachada de *Ibergune* (ver foto I.35.g.23).



Foto — I.35.g.23 — Erramu, laurel, de Ibergune.

I.36.—¿Cómo se llama el terreno contiguo a la casa? ¿Tiene a su lado alguna huerta y cuáles son las funciones de ésta?

Ver fig. I.16.11.

LA ALIMENTACION (I.37. - I.87.)

I.37.—¿Cuántas veces se come al día y qué nombre recibe cada una de estas comidas?

Se come tres veces al día: desayuno «Almorzu», comida «Beskari» y cena «Afarí»; a esto se añade en verano, «Amaketako» y «Afarí-merinde».

I.38.—¿Dónde se come y a qué horas del día?

Se come en la cocina «Eskaratza». Los horarios son:

Desayuno «Almorzu», a las ocho y media. «Amaketako» a las once (en época de mucho trabajo). Comida «Beskari», de una a dos; los días festivos a las dos y media. Merienda «Merinde», a la vuelta de la escuela. Cena «Afarí», a las nueve; en verano se hace merienda-cena.

I.39.—¿Cuál es la comida principal? ¿Qué se come en cada una de las comidas?

La comida principal es la del mediodía «Beskari».

«Almorzu» desayuno: *Sarteneko* (huevo, chorizo y tocino fritos) acompañados de talo o pan; así como bacalao asado con aceite y talo o pan. Toman café con leche o Cola-Cao. La hora del desayuno es a las ocho y media, aunque el encargado de ordeñar las vacas toma café nada más levantarse. También se desayunaba «Morokil» o «Drungulu». El Morokil se hacía en un recipiente llamado «Galdarille» con harina de maíz bien pasada, añadiéndole leche o agua; se pone al fuego durante quince o veinte minutos, removiendo con una cuchara de madera para que no se agarre; se sirve en tazones «Katilluk» con leche que hay que remover hasta que se diluya; suele añadirsele azúcar y se toma en cualquier época del año. «Drungulu»: se pone al fuego la «Galdarille» con leche y trozos de talo pequeños durante quince o veinte minutos; se sirve en tazas y toman en cualquier época del año.

«Amaketako»: huevos con tocino, sardinas en lata, queso, chorizo (que se van alternando), acompañado de pan y vino. Toman generalmen-

te en el campo, llevándolo alguna mujer sobre las onces.

«Beskari»: antes se comía sopa hecha con el caldo del cocido que se le añadía talo despedazado, cocido de alubias rojas o blancas con tocino, chorizo y cecina; de postre, fruta del tiempo o frutos secos. Sólo bebía vino el cabeza de familia, el resto: sidra «Sagardau», chacolí o agua y café o leche.

Hoy empiezan con sopa de fideo o pan, hecha con el caldo del cocido. En verano comen ensalada de tomate, lechuga y cebolla, aliñada con aceite, vinagre y sal. Cocidos de alubia roja y blanca, garbanzos, lentejas, patatas guisadas, en salsa verde, verduras cocidas con patatas y refrito de ajos, patatas con bacalao, etc. De segundo: filetes «Tajadak», guisado de carne, tortilla de patatas o francesa, bacalao con tomate, pescado del tiempo, croquetas de bacalao, etc., y, como guarnición, pimientos verdes o rojos, aunque lo más corriente son las patatas. De postre: manzanas asadas, arroz con leche, natilla, fruta del tiempo, flan, queso, membrillo, etc. Todos los platos citados van combinándose. Beben vino tinto, gaseosa o agua y café. Esta comida se hace entre la una y las dos.

«Merinde»: la toman los niños a la vuelta de la escuela. Anteriormente la merienda consistía en talo con queso, jamón o chorizo y un panecillo Ritxe con chocolate, indistintamente. Hoy comen bocadillos de jamón, chorizo, queso con membrillo, chocolate y fruta.

«Afari-merinde»: se hace en verano. Toman en casa hacia las siete, volviendo de nuevo al campo. Consiste en tortilla francesa o de patatas con pimientos, bacalao frito o en salsa verde, indistintamente.

«Afari»: sopa de ajo «Berakatzasope», patatas en salva verde con chorizo; huevos fritos con patatas o en tortilla, pescado, carne, etc. Se bebe vino y café solo o con leche. Se cena entre las nueve y diez.

I.40.—¿Cómo se preparan y con qué se condimentan las comidas ordinarias?

Cocido de alubias: la noche anterior se ponen a remojo las alubias junto con huesos de cerdo (antes de la guerra esto no se hacía). Al día siguiente pasan a un puchero donde se les añade pimiento rojo o verde, echando agua fría, según va consumiéndose. Después se tiran las patatas y, una vez hechas, se añade chorizo, ce-

cina, tocino derretido y finalmente sal. El puchero se pone a primera hora de la mañana.

Las verduras como la berza se limpian y trocean, se añaden patatas y sal y se ponen al fuego. También se les echan chorizo y tocino. Otra forma de consumirla es con refrito de ajos.

La sopa de ajo se hace con pan, al que se ha pasado por la sartén junto con ajos y pimienta roja, añadiéndole agua y sal.

Las carnes de gallina, cabrito y otras se trocean y dan sal, pasándose a una cazuela donde hay cebolla y ajos; a esto se le añade un tomate, pimiento, vino blanco y agua.

El bacalao se come asado y desmigado con aceite: es propio de desayunos; a la vizcaina; frito con huevo y con pimientos rojos. La sardina vieja asada y con aceite. Los pescados, en general, se comen fritos, aunque el chicharro y besugo se asan. No obstante, no ha sido corriente el consumo de pescado, exceptuando el bacalao.

Natillas: hierva la leche con canela y se le echan yemas de huevos batidos, más azúcar.

Arroz con leche: se pone la leche al fuego con canela y azúcar; cuando rompe a hervir, se le tira el arroz y se revuelve para que esté suelto hasta que se cuece.

Condimentan las comidas con sal y aceite (anteriormente se utilizaba manteca de cerdo), así como ajo, perejil, cebolla y zanahoria.

I.41.—¿Existe alguna diferencia en el número, hora y género de comidas, según sea la época, labor, día laborable o festivo?

Las labores influyen en el número y horario de las comidas: sobre todo en primavera, verano y otoño.

Los días festivos comen más tarde, hacia las dos y media. El menú es mejor que el ordinario: sopa de caldo de carne o paella, carne y postre casero.

En las fiestas navideñas y patronales el menú es especial.

I.42.—¿Cuál suele ser el orden de los platos?

Sopa, cocido, principio y postre.

I.43.—¿Qué se bebe en cada clase de comida?

Vino tinto, limonada, agua o cerveza.

1.44.—¿Quiénes comen a la misma mesa, y en qué orden toman su lugar en ella?

Presidiendo y en los extremos los padres. A la derecha del padre los hijos varones y a la izquierda las hijas. Si tenían criado o convivían con otros familiares, todos se sentaban a la mesa. El hijo mayor se sentaba junto al padre, así como la hija junto a la madre; la cocinera ocupaba un puesto próximo al fuego.

Hoy los padres se sientan en cabeza y los hijos ocupan puestos fijos pero no por orden.

Al morir el padre, el hijo mayor ocupa su lugar, así como la hija el de la madre, cuando ésta muere.

1.45.—¿Comen todos de un plato común, o usa cada uno el suyo?

Antes, todos comían de una cazuela de barro grande. En la actualidad lo hacen en platos individuales.

1.46.—¿En qué comidas se usa la cuchara, y cómo es ésta? ¿De qué forma y material?

Se usa con la sopa, cocidos, postres caseiros y al tomar leche con talo.

Su forma no adopta ninguna particularidad pues se compran en establecimientos de las zonas urbanas; anteriormente eran de madera.

1.47.—¿Qué alimentos se sirven directamente con los dedos y cuáles se comen con tenedor o cuchillo?

Comen con los dedos el talo, pan, queso, huevos cocidos, jamón, croquetas, pescados como sardinas y anchoas, fruta, etc.; algunas carnes con hueso como las de pollo y chuletas también comen con los dedos; las carnes sin hueso comen con cuchillo y tenedor. El pescado comen con tenedor.

1.48.—¿Cómo se preparan los huevos? ¿Se hace conserva de huevos?

Los huevos comen cocidos, pasados por agua, crudos, en salsa verde o con tomate, fritos y en tortilla de patatas o francesa.

1.49.—¿Se recita alguna plegaria antes o después de las comidas? ¿Cuál?

El padre bendecía la mesa, rezando un Padrenuestro; hoy no es muy frecuente.

1.50.—¿Cuáles son los días de ayuno y qué se come en ellos?

Ayunan el Miércoles de Ceniza y Viernes Santo. Hacen Vigilia los viernes de Cuaresma. Estas cosumbres las siguen principalmente las personas mayores.

Los días de Cuaresma venían mujeres de Arminza (Lemóniz) a vender lapas.

En los días de ayuno no se come fuera de horas y se reduce la cantidad; no se consume carne.

1.51.—¿Hay días en que se toman manjares especiales? ¿Cuáles son?

Gabon «Nochebuena»: la comida del mediodía es más ligera. Anteriormente la cena consistía en sopa de pan hecha con caldo de gallina; coliflor o berza cocida y con refrito de ajos (*Orio-aza*); bacalao en salva vizcaina o lomo de cerdo (era bastante corriente hacer la matanza por esta época al objeto de abastecerse de carne, parte de la cual se consumía en esta ocasión); nueces, *Intxur-saltsa* «salsa de nueces» o compota de peras; café y licores (coñac y anís), las mujeres reservaban un cigarro puro para el *Etxekojaun* «señor de la casa».

Hoy los menús se asemejan a los servidos en zonas urbanas. Suelen comer: coliflor cocida con refrito de ajos; besugo asado; caracoles en salsa vizcaina (plato muy común) o gallina en salsa; compota de pera, pasteles y turrone; vinos de marca, champán, café y licores.

El día de Navidad generalmente se come lo sobrante de la cena de la noche anterior, con la particularidad de que —antes— se hacía chocolate para desayunar.

Gabon zarra y *Urte barri*, el mismo menú que en Navidad y Natividad.

Karnabal: este día se comían las orejas, morros y patas del cerdo y, de postre, tostadas de pan hechas con un pan especial traído por el panadero. En la actualidad sólo se comen tostadas.

En Todos los Santos, con motivo de la misa de difuntos, se reunían los familiares, por lo cual el menú era algo mejor: a base de sopa de gallina con garbanzos, gallina en salsa y flan o arroz con leche, así como café y licores.

Fiestas patronales: San Francisco y La Tri-

nidad. Sigue manteniéndose la costumbre de matar algún animal como gallina y cabrito en la mayoría de las casas. Una comida habitual era: sopa de gallina o paella; besugo asado; cabrito en salsa; flan o arroz con leche y fruta y café con licores (coñac y anís).

En la actualidad, el día de San Francisco, los comensales de *Sigarrene* tuvieron: jamón natural y ensaladilla rusa; merluza frita y en salsa; carne guisada con puré de patata; flan y uva blanca y negra; café, coñac, anís y cigarro puro. En estas ocasiones suele consumirse vino de marca, champán y whisky.

Los domingos y festivos, la comida es algo mejor. Suele matarse algún conejo o gallina. Antes se comía bacalao, ya que su precio era más asequible, permutándolo por huevos que llevaba el ama de casa.

I.52.—¿Se fabrica pan casero? ¿Con qué harina?

Fabricaban pan con harina de trigo y a veces de maíz. Dejó de hacerse hace veinte años.

I.53.—¿Con qué utensilios y combustibles se trabaja en el horno casero?

Los utensilios utilizados eran: *Belaki*, *Ipiski*, *Pale*, *Urkille* y *Palu*.

Como combustible: argoma seca «Labarota» y leña más gruesa.

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

Levadura comprada en una panadería.

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

Se amasaba en la «Aspire»: la harina mezclada con agua y sal, añadiendo levadura, hasta formar una masa grande de masa; en este momento quitaba un pedazo pequeño para saber si estaba en condiciones o si había fermentado la masa. Se dividía ésta en tantos pedazos como panes había que hacer y se les iba dando forma a base de golpearlos con las manos. Se envolvían en un trapo o mantel blanco, colocándolos sobre una mesa durante quince minutos. Después se metían al horno.

Se hacían tres o cuatro panes cada quince días.

I.56.—¿Qué forma y peso suele tener el pan ordinario?

Tenían forma redonda, *biribille*. Su peso aproximado era de un kilo.

I.57.—¿Se agrega a la masa que se hace con harina alguna otra cosa, como sal, patata, etc.?

Se le añadía una pequeña cantidad de sal.

I.58.—¿Se hace pan con harina de centeno?

No se conoce este uso.

I.59.—¿Se hace pan con harina de maíz? ¿Cómo se hace y se cuece este pan?

En pocas ocasiones se hizo pan con harina de maíz; se hacía como el de harina de trigo (queda dicho en I.55).

I.60.—¿Se hacen talos con harinas de maíz? ¿Se comen solos o acompañados de otro alimento?

La harina se pasa por el tamiz *Saia* dentro de la «Aspire», añadiendo agua y sal; se va amasando hasta hacer una bola que se recubre con harina seca. Se hacen de ella tantos pedazos como talos se desean y los aplasta con las manos en la *Talo-ola* «pala de talos» para darles forma discoidea. Finalmente, los pone al fuego en el *taliburni* «pala de hierro», se cuecen en pocos minutos.

El talo antes ocupaba el lugar del pan. Lo comían con bacalao asado, sardina vieja, «sarteneko» y leche.

I.61.—¿Se matan cerdos, ovejas, gallinas, conejos u otros animales para consumo doméstico? ¿En qué condiciones o épocas del año? Describanse las operaciones anejas a la matanza y los instrumentos y utensilios que se emplean

Matan cerdos, ovejas, corderos, cabras, gallinas y conejos, según sea preciso y en determinadas ocasiones.

El cerdo se mata de San Martín a Febrero. Lo hace alguna persona diestra, bien de casa o del vecindario e incluso algún carnicero. Ponen al cerdo sobre una mesa, quedando fuera la cabeza: un hombre provisto de un gancho lo sujeta del hocico y otros lo hacen de las patas y rabo. El primero de ellos le sacrifica, metiéndolo

le un cuchillo. La sangre que brota es recogida por una mujer en un recipiente que va revolviendo para que no cuaje (se decía que cuando una mujer tenía la menstruación *illeko* no podía efectuar esta operación ni dar sal). Queman el cerdo con helechos, lo limpian y lo abren sobre una mesa, sacando las vísceras. A continuación es colgado de un gancho en el portal; a la tarde lo parten y trocean, preparándose la *txarriboda*, en la que se come: paella, morcilla *buskentza*, *odolostes*, lomo, arroz con leche o queso con membrillo, fruta y café con copa.

En las fiestas patronales es costumbre matar ovejas, corderos, cabritos o cabras. Lo más corriente es matar un cabrito, unos días antes: para lo cual le cuelgan de una pata y meten el cuchillo, poniendo debajo una cazuela de barro donde recogen la sangre. Otra forma de sacrificarlo consiste en recostarle sobre una mesa, de la que sobresale la cabeza; un hombre lo sujeta por las cuatro patas y a la vez le mete el cuchillo, una vez desangrado, practica un corte en la pata delantera por donde introduce una cañita o fuelle para inflarlo, desollándolo así con más facilidad; sacan las vísceras y le cortan la cabeza y patas delanteras, colgándolo hasta el momento de ser guisado.

Conejo: el que lo sacrifica, con una mano lo coge de las patas traseras, dándole un golpe seco con el borde de la mano en la parte trasera de la cabeza; muere en segundos. También le dan el golpe con un palo. Le cuelga de una de las patas traseras y practica dos incisiones por donde comienza a desollarlo, al llegar al cuerpo arranca la piel de un tirón. Lo comen los dominicos y días festivos.

Gallinas: las matan en fiestas, cuando hay algún enfermo o al nacer algún niño. Se sacrificaban metiéndoles un cuchillo por el pico, hasta cortar las venas. Lo más corriente sin embargo, es cortar el cuello con un cuchillo.

1.62.—¿Qué clases de embutidos se hacen en casa? ¿Con qué manterial? ¿Qué envoltura se emplea? ¿Estómago, intestinos?

Hacen: chorizos, morcillas y *odolostes*. La vejiga *pusike* rellenaban con manteca, empleándose ésta como condimento de los cocidos.

Las morcillas se elaboran como sigue: añaden sal a la sangre y la remueven para que no cuaje hasta enfriarse. Por otra parte ponen a cocer cebolla con puerros picados y manteca también picada, así como arroz, a los cuales, una vez cocidos, mezclan y añaden nuez mos-

cada y un poco de guindilla. Finalmente, llenan los intestinos. La morcilla hecha con el intestino ciego «*Lope*» suele reventar.

Los *odolostes* se hacen como las morcillas, pero con intestinos más delgados.

Los chorizos hacen con pimiento rojo, carne, sal, ajos e intestinos. Dos días antes ponen a remojar los pimientos que pican al día siguiente con una máquina, así como la carne y añaden sal y ajos, mezclándolos en un barreño; dejan reposar una noche (antes metían ajos en diferentes puntos de la masa de la que luego los retiraban). Finalmente, llenan los intestinos con una máquina y van atando a la medida deseada con un cordel. Antes solían hacerlo con un embudo de hojalata «onille», empujando la masa con el dedo pulgar.

1.63.—¿A quiénes se regalan las morcillas? ¿Qué otras cosas se regalan con motivo de la matanza de cerdo, de oveja, etc.?

Regalan morcillas a parientes y vecinos; así como hígado, lomo, tocino y algún hueso. Quien las llevaba era el más pequeño de la casa y a cambio recibía una propina en metálico o caramelos o chocolate (ver fig. 1.63.19).

1.64.—¿Dónde y cómo se conservan los embutidos?

Los chorizos se cuelgan de unos palos suspendidos del techo de la cocina durante quince o veinte días.

Una vez curados se limpian y meten en manteca: para lo cual derriten la manteca y añaden pimiento picado, en cantidad de un plato, al objeto de dar color y más duración (esta operación dura un cuarto de hora). A continuación transvasan a otro recipiente cubierto con un trapo que va filtrando los restos de pimiento, llenándose el recipiente o los recipientes con los chorizos. Anteriormente metían éstos en pucheros de barro; hoy aprovechan envases metálicos y de plástico.

Al tocino y jamón se les da sal y los metían en la «Gasiñaska» donde estaban durante un mes; posteriormente los recubrían con un baño de pimiento rojo (hoy también se sigue haciéndolo). Son colgados en la cocina.

1.65.—¿Se fumigan los embutidos? ¿Qué otras cosas se fumigan? ¿Cón qué y cómo?

Los chorizos reciben el humo de la cocina.

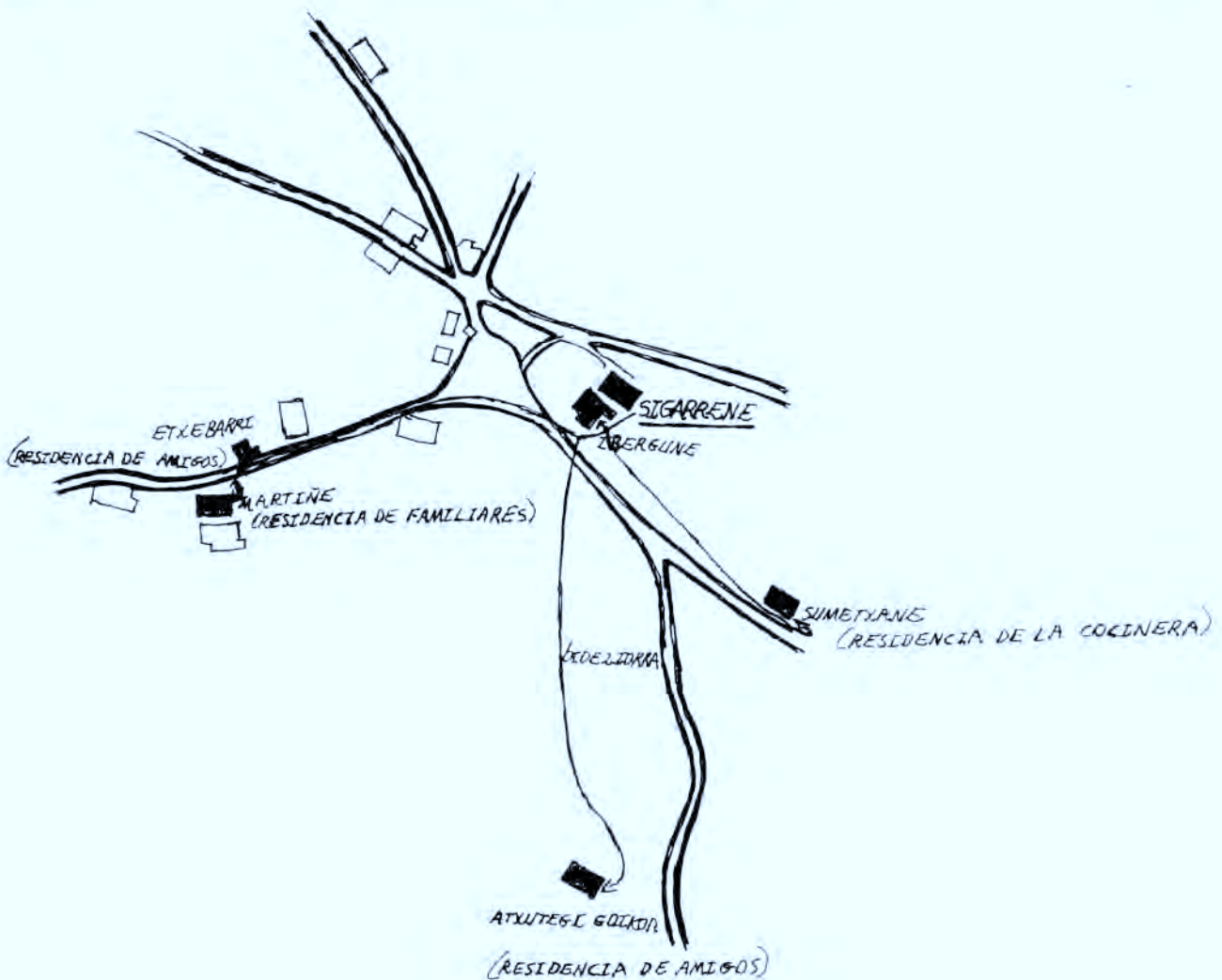


Fig. — 1.63.19 — Esquema de distribución de presentes de la matanza del cerdo de Sigarrane.

1.66.—¿Qué especies de frutas se desecan? ¿Dónde? ¿Cómo?

Conservan: peras, manzanas, nueces, avellanas y castañas. Colocan sobre un lecho de paja «Galtxue» o directamente sobre el suelo del camarote. También ponen peras y manzanas sobre los armarios; anteriormente se metían dentro de ellos al objeto de perfumar la ropa.

Otros usos a que se destinan las manzanas es a la elaboración de dulce para lo cual las pelan y trocean: se cuecen con azúcar, siendo retiradas del fuego en el momento en que la cocción engorda; al enfriarse llenan tarros de cristal donde se conservan tapados. Esta confitura la hacen en cantidad para todo el año. Las compotas son de pera y manzana, elaborándose como el dulce con la particularidad de que las

tienen menos tiempo al fuego y se les añade canela en rama.

Hacen mermeladas de ciruelas, higo y calabaza; aunque no en todas las casas.

Los pimientos se ensartan y secan al sol, colgados en el balcón; posteriormente se conservan en la cocina.

1.67.—¿Se comen setas? ¿Qué clases de setas?

No es común su consumo aunque resulta corriente el que personas residentes en núcleos urbanos se desplacen al lugar para su recogida; no obstante, anteriormente, consumían «Gibelurdin» y «Arrutzegorringo»; hoy, se come champiñón que se prepara con huevo o ajo, aceite y perejil.

1.68.—¿Se comen caracoles de tierra? ¿Cómo se preparan?

En Navidad se comen caracoles que se van recogiendo durante el año y son guardados en un saco (son alimentados con ramas de laurel o salvado).

Se preparan de la siguiente forma: les quitan la membrana exterior y los meten en sal; al día siguiente, con un palito y agua, van sacando la mucosa; los cuecen con un poco de laurel y en el momento en que el agua comienza a hervir se sacan, repitiendo una vez más esta operación; se pasan a una escurridera y, por otro lado, se hace una salsa vizcaina con jamón y chorizo; se mezclan con la salsa y se les deja hervir para que penetre la salsa. Llegado este momento, están ya listos.

1.69.—¿Se comen mariscos? ¿Qué especies? ¿Cómo se recogen? ¿Con qué instrumento?

Va generalizándose el consumo de langostinos en fiestas y banquetes, sobre todo por parte de los jóvenes que trabajan fuera. Hasta ahora, solamente se consumían lapas extraídas de las rocas de Arminza (Lemóniz), se preparaban en salsa verde y las comían en Cuaresma (dicen que se cogen en los meses que tienen R: Marzo y Abril).

1.70.—¿Se comen peces de río? ¿Cuáles?

Los habitantes de casas próximas a la ría de Plencia pescan angulas que también suelen vender.

Los vecinos de una casa por la que pasa un riachuelo cogían anguilas, aunque esporádicamente.

1.71.—¿Qué clases de quesos se fabrican en casa? ¿Con qué leche?

Fabrican quesos con leche de oveja, aunque hacia el mes de junio la mezclan con leche de vaca, ya que está más grasienta y resulta difícil de cuajar (en caso de añadirsele agua no cuaja). También hacen quesos con leche de vaca; tiene más pérdida, pues la leche es más delgada y echa menos suero.

1.72.—¿Con qué procedimiento se logra cuajar la leche?

Se temple la leche y se añade sal y cuajo (comprado en la farmacia o natural). El natural,

se extrae de un cordero lechal y se deja secar durante tres meses. Se le corta un pedacito, poniéndolo luego a remojar en agua fría durante quince minutos, envuelto en un trapo. Se escurre éste y va cayendo el cuajo a la leche la cual se debe remover bien con la mano. Logra cuajarse en cuarenta minutos.

1.73.—¿Qué operaciones comprende la fabricación del queso? ¿Qué vasijas y utensilios se emplean en ellas?

La masa de leche cuajada se pone en un balde de aluminio, donde va cortándola con la mano el operador y apretándola, con lo que la masa va cediendo al suero «Gaztai-ure». Transvasa la masa a otro molde para que tenga mejor presencia o forma. En caso de curarlo le quita todo el suero y mete en otro balde (sin sacar el molde) con salmuera durante diez o quince minutos. Pone en la quesera sin quitar el molde hasta que transcurren unos cuatro días (momento en que va tomando un color amarillento); saca del molde y le da vuelta, lo que se hace cada quince días. Al de un mes o mes y medio está curado, si bien el queso que va a conservarse en aceite aguarda más tiempo, debiendo estar bien cubierto para que no penetre aire (la conservación es mejor).

Segundo informante: recoge la leche en un recipiente metálico (antes de madera y llamado «Kaiku»), la transvasa a una cazuela grande de barro «Lurresko galdaria» o de metal; la pasa a través de un trapo blanco que envuelve al pasador. Añade el cuajo «Learra» y la sal para lo cual la lecha debe estar templada (tarda en cuajar un cuarto de hora, aproximadamente). El producto resultante se llama «Gaztanbera», muy apreciado como postre. Esta leche cuajada «Gaztanbera» se remueve con un instrumento de madera llamado «Maletxa» o una cuchara. Deja reposar durante diez o quince minutos. Sobre esta leche cuajada «Nasteu» coloca el «Gaztai-otxara» con una piedra encima al objeto de que vaya introduciéndose en el «Nasteu» y extraiga el suero «Gaztaiure» que sirve para alimentar a los cerdos. Corta la cuajada con un cuchillo y con los trozos va llenando los moldes y presiona con las manos para escurrir más el suero. Al día siguiente, saca el queso del molde y lo coloca en la quesera «Gaztai-toki» o «Karnero». El secado depende del tiempo que haga aunque normalmente dura un mes.

Hasta hace quince años el cuajo utilizado era natural y de cordero joven. Se conservaba

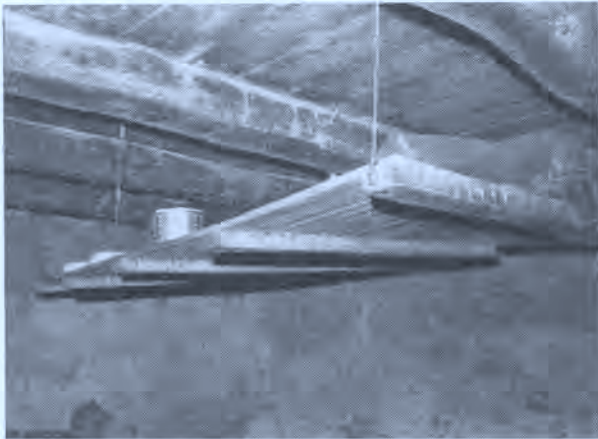


Foto — 1.74.24 — Quesera de Atxutegi-bekoa.

en la cocina colgado, procurando tener otro de reserva. Para su utilización se cortaba un pedacito que se ponía a remojo en agua templada, para luego echarlo a la leche.

Las vasijas utilizadas son: recipiente de aluminio, llamado «Kaiku»; cazuela grande de barro «Lurresko-Galdaria» y palangana «Palangane».

Utensilios: «Maletxa» o batidor utilizado hasta hace diez años; se hacía con una rama de madroño «Gurbize» (ha sido sustituida por una cuchara metálica); pasador «Pasadora» y moldes de aluminio «Gaztai-otxarak».

1.74.—¿Qué forma tienen los quesos? ¿Dónde se conservan? ¿Se queman o se fumigan?

Son redondos. Los frescos pesan un kilo y los curados medio.

Se conservan en la quesera «Gaztai-toki» o «Karnero», situada en un cuarto trastero o en el camarote. Consiste en un tinglado de madera suspendido del techo; es necesario que esté en contacto con el aire (ver foto 1.74.24).

1.75.—¿Qué se hace del suero? ¿Se hace requesón? ¿Cómo?

Se recoge el suero y cuece; algunos lo toman con sopas. Lo más corriente es dar a los cerdos y terneros.

1.76.—¿Se hace cuajada? ¿Cómo? ¿Se cuece para ello la leche con piedras candentes? ¿Qué clases de piedras y de qué forma y volumen?

Se cuece la leche y se deja templar durante

veinte minutos, añadiéndole cuajo y azúcar que se revuelve bien. Antes de cuajar se echa en moldes de barro, donde cuaja propiamente. Una vez enfriada, está lista para su consumo.

1.77.—La leche y sus derivados, ¿se destinan a la venta? ¿Dónde son vendidos?

Es corriente vender la leche de vaca a cooperativas lecheras como *Beyena* y *Ona*, excepto en una casa alejada del núcleo donde la utilizan para criar terneros. Pequeñas cantidades se dedican a la venta a particulares, generalmente personas de fuera y en verano.

Los quesos son para consumo propio.

1.78.—¿Cómo se llama la leche agriada? ¿Qué se hace de la nata? ¿Se fabrica mantequilla?

La leche agriada se llama «Esne-garrastu».

Con la nata hacen mantequilla y pasteles.

La mantequilla se obtiene a base de batir la nata con un tenedor de forma que la grasa vaya reuniéndose. Acto seguido ponen en una taza con agua y la aplastan, se escurre y ya está elaborada.

Las natas se pueden comer solas o con pan.

1.79.—¿En qué se utiliza la leche de burra?

Se utilizaba para criar niños raquíticos.

1.80.—¿Qué plantas se usan como legumbre y como condimento?

Comen las siguientes legumbres: alubias rojas, jaspeadas y blancas; guisantes; judías verdes; garbanzos; habas y lentejas.

Como condimento: cebolla, perejil, ajo, pimiento rojo y zanahoria.

1.81.—¿Se toma café? ¿Se usan otras bebidas, como té, manzanilla, té de las rocas?

Toman café al levantarse de la cama y con leche en la comida, merienda y cena.

La manzanilla toman en infusión, generalmente cuando tienen dolor de estómago; se recoge en octubre.

1.82.—¿Se bebe vino? ¿Sidra? ¿Chacolí? ¿Licores?

Beben vino tinto y algo de blanco y clarete;

también consumen coñac, anís y en algunos casos whisky; en la taberna, la gente joven toma bebidas que están de moda en zonas urbanas, tales como cuba libres, gin kases, etc.

1.83.—¿Estas bebidas se fabrican en casa?

Solamente en una casa elaboran sidra «Sagardau». Las manzanas empleadas son de diferentes clases: «Urtebeta», «Roja», «Txarba» y «Larragatxusagarra». Se hace a últimos de noviembre (momento en que las manzanas están maduras).

Las manzanas son aplastadas con un mazo «Mallu». Llenan la prensa «Prentzie» (ver fig. 1.83.20) tapándola con dos maderas gruesas adaptadas a la forma de ella y a las que atraviesa un eje de hierro; encima ponen unos maderos. Un madero que atraviesa el eje sirve para presionar. El líquido sale por los intersticios del entablillado de la prensa (sujetado por tres tiras de hierro que recorren el perímetro), ca-

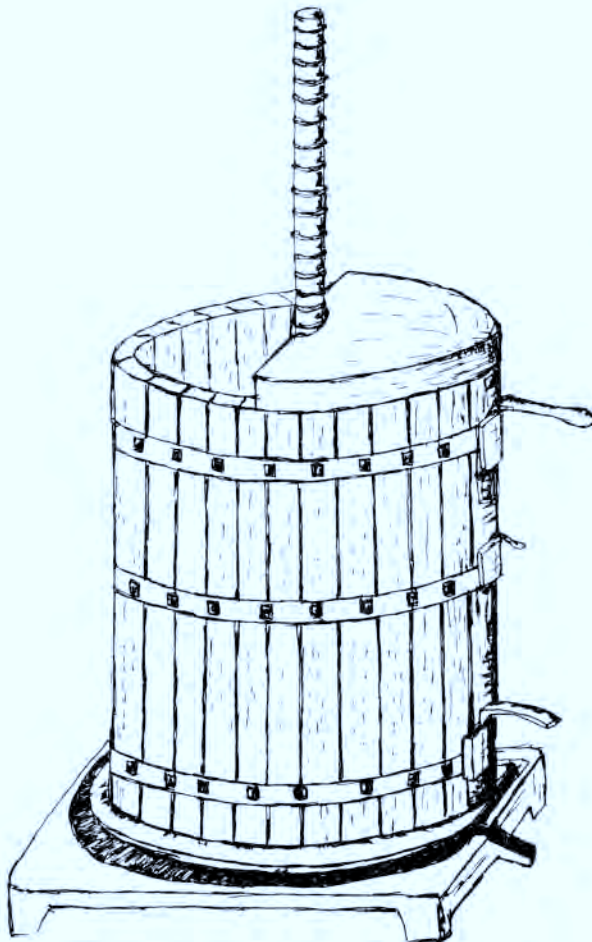


Fig. — 1.83.20 — Prensa de hacer sidra de Atxutegi-goikoa.

yendo a la base acanalada y de hierro que desemboca en un saliente situado en un costado por donde cae en un balde. El entablillado de la prensa se desmonta quitando tres llaves situados en un costado.

El líquido se transvasa a la barrica que tiene un agujero en un costado por donde se mete un embudo con un pasador que recoge los restos de la fermentación; suele durar nueve días, momento en que se cierra la barrica.

1.84.—¿A qué edad se permite fumar ordinariamente a los jóvenes?

Se permite fumar a los quince años, aunque empiezan antes. Resultaba violento hacerlo delante de los padres; algunos comenzaban a los diez y ocho o veinte años. Las chicas lo hacen a la misma edad que los chicos. La juventud gasta las mismas marcas de tabaco que la de zonas urbanas.

1.85.—¿Se fuma alguna cosa que no sea tabaco? ¿A qué operaciones se le somete para que se halle utilizable? ¿Qué ventajas se atribuyen al tabaco? ¿Qué clases de pipas o boquillas se usan para fumar? ¿Dónde se lleva el tabaco? ¿Se emplea el pedernal con yesca y eslabón para encender la pipa?

En algunos casos hacía las veces de tabaco la corteza y hojas de cepa picadas; así como una hierba llamada «Sokai-yantza».

Del consumo de tabaco se decía: «*bulerra libretako fuma bearda*» hay que fumar para desentumecer el pecho.

Se fumaba en pipas de barro o yeso con boquilla larga y cazuela o recipiente pequeño.

El tabaco llevaban en petacas de hierro y cuero. Se liaba con hojas de maíz, portadas debajo de la boina. Hoy fuman tabaco negro elaborado por la Tabacalera, cigarros puros y los jóvenes cigarrillos americanos.

El eslabón «Eslaboi» era una plaquita de hierro acerado, de forma arqueada, con dos agujeros en medio, por donde se metían los dedos índice y corazón de la mano derecha; en la otra, se sujetaba una mecha que podía estar hecha con un pedazo de trapo viejo y junto a ésta una piedra *Txisparri* o *Suarri* «pedernal» (recogidas junto al caserío Bakikureta de Lemóniz). La chispa surgía en el momento de friccionar el eslabón con la piedra y encendía la mecha. Este sis-

tema de encendido entró en desuso hace cuarenta años, sustituyéndose por encendedores de mecha y posteriormente por cerillas y encendedores de gas.

1.86.—¿Qué transformación se ha operado en el régimen alimenticio ordinario desde el siglo pasado?

A partir de los años cincuenta se observa un cambio en la dieta que se ve ampliada, pasando de comidas monótonas, a base de productos caseros y no en gran abundancia alguno de ellos, a la introducción de pastas, carnes y algo de pescado. El segundo cambio sobreviene hacia los años sesenta, momento en que la dieta se hace variada y abundante (la gente habla de vicio y falta de calidad de los alimentos).

1.87.—¿Son hoy mayores que antaño las comodidades de la vida para la generalidad de los vecinos? Citense hechos y estadísticas a partir de 1900

Es patente el aumento de las comodidades en la generalidad de los vecinos (como indicábamos en 1.29 y 1.86). Por otra parte se alcanza un nivel más alto hacia los años sesenta, equiparable en lo material al propio de zonas urbanas, causado por el aumento de precios de los productos de la explotación casera (carne y leche principalmente) que se integran en una economía de mercado, así como los salarios obtenidos por los jóvenes fuera; éstos tratan de integrarse en contextos sociales más amplios: motivado por la educación recibida fuera de casa y las amistades que ello genera, procurando todos independizarse (sobre ellos gravitan esquemas mentales que no se acomodan al de sus padres y les desvincula de la casa).

Desde hace ocho años es frecuente el uso del automóvil, que supone un profundo cambio en las comunicaciones, poniéndoles en contacto con zonas urbanas con las que establecen un vínculo de dependencia y se opera un cambio de hábitos en determinados casos.

Algunas casas han instalado teléfono.

LA INDUMENTARIA (1.88. - 1.104.)

1.88.—¿Existen trajes o vestidos tradicionales? ¿En qué ocasiones se usan? ¿Quiénes los usa? ¿Varían los trajes según las profesiones? En ciertas ocasiones (bautismo,

casamiento, entierro, etc.) ¿se emplean vestidos o prendas especiales?

No se conservan trajes tradicionales. Antes las mujeres en los entierros vestían de luto: llevaban mantillas que caían hasta la rodilla, sustituidas hace cuarenta años por otras que que llegaban hasta los hombros y también abandonadas hace veinte años. Se casaban con vestido negro y zapatos sin tacón, llevando un delantal negro y una marinera; se contaba de una muchacha que no tenía delantal:

*Madalen busturiko amari negarrez
amental barrī barik ezkonduko danez.
Fermiñak emon dotxo bosteko gorria
aieas erositeko amental barria.*

Madalen de Busturia llorando a la madre sin delantal nuevo no podrá casarse. Fermina le ha dado una moneda de cinco para que compre el delantal nuevo.

Los hombres en las bodas vestían con blusa y solamente el novio llevaba zapatos. En los entierros: traje oscuro o blusa, camisa blanca, calcetines y cinturón; esta misma indumentaria se usaba en los bautizos.

1.89.—¿En qué consisten los vestidos interiores? ¿Cuál es su material y forma?

Los vestidos interiores de la mujer eran antes: saya blanca de puntillas «Errefaju», utilizaba cuando iban bien vestidas (dejó de usarse hace cincuenta años); «Kamise» interior o combinación muy ancha de tela que se ponía encima de la camiseta; su uso era muy corriente; «Gorantza» justillo para sujetar el pecho que se cerraba en la parte delantera con cordones; fue sustituido por el sostén; «Galtzak» pantalones de algodón; abiertos en el centro que llegaban hasta las rodillas; dejaron de usarse hace cuarenta años; «Kamiso» camisón, llegaba hasta los tobillos, siendo las mangas largas y con volantes; «Fartekere» faltriquera que se ponía por debajo de la falda, sujetándose a la cintura con dos cintas; se llegaba a ella a través de la costura «Errikitxu» de la falda; encima llevaban la falda «Gone» y delantal «Amentala», así como un chaleco de lana que se ponía por encima del vestido, y chaqueta. Estas ropas interiores eran de color blanco generalmente. Las medias eran de lana o algodón, normalmente negras. Hoy utilizan: sujetador, braga, faja, combinación y medias o calcetines de lana; encima se ponen un vestido.

Los hombres usaban calzoncillos largos y camisetas también largas de felpa. Hoy usan calzoncillos cortos y camisetas con y sin mangas, según la época. Los pies se protegían con un paño grueso de una pieza que los envolvía y se sujetaba con las cuerdas de la abarca, llamados *Txapik*; generalmente se usaban en verano (entraron en desuso después de la guerra al empezar a utilizarse botas y abarcas de goma). Hoy usan calcetines de lana gordos hechos en casa aunque no en todos los casos.

I.90.—¿Cuáles son las prendas que se emplean en cada clase de trabajo?

Los hombres usaban blusa negra o azul; por debajo un chaleco sin mangas y sin cuello que se cerraba con cintas, así como las hombreras se cogían con botón; tenía dos bolsillos en los costados y otro arriba, era de color azul oscuro o negro. Camisa «Alkondara» de mahón azul o blanca los días de fiesta, ambas sin cuello; dejaron de usarse poco antes de la guerra (el que tenía luto llevaba botones negros). Pantalón «Galtza» de mahón, sujeto con un ceñidor «Gerriko». El pie se envolvía con peales «Txapik» o calcetines gordos de lana y abarcas de cuero. Los pastores llevaban pañuelo al cuello. La cabeza se cubría con boina negra.

En la indumentaria hago distinción entre personas mayores y jóvenes; aquéllas, en general, visten pantalón de mahón azul marino sujeto con cinturón o «Gerriko», camisa gorda de cuadros, jersey azul marino con cremallera o cerrado, calcetines gordos de lana y abarcas o botas de goma (solamente en un caso he visto choclos de goma negros) y en la cabeza boina negra (ver foto I.90.25). Los jóvenes usan pantalones tejanos y de pana, camisa gorda de cuadros, jersey de lana en tonos vivos, calcetines gordos de lana y abarcas o botas de goma; la cabeza llevan descubierta.

Se cambian de ropa una vez por semana. Para sacar la basura de la cuadra se ponen una camisa y pantalón viejo por encima; así como los días de lluvia, cuando ordeñan las vacas y al ir a por leña al monte.

Las mujeres se cubren la cabeza con un pañuelo oscuro aunque no la generalidad. Usan vestidos oscuros o falda y sobre ésta un delantal, de color azul y claro, con bolsillos que lo tienen puesto durante el día. Sobre los hombros llevaban un mantón con flecos, generalmente negro; hoy usan toquillas de colores (son prendas utilizadas por personas que rebasan los se-



Foto — I.90.25 — Pedro con ropa de trabajo.

senta años); antes se ponían para salir, en la actualidad su uso está relegado a la casa. Usan leotardos y calcetines gordos de lana, juntos o por separado y abarcas de goma. Las jóvenes están influidas por la forma de vestir de las zonas urbanas.

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

Hasta poco antes de la guerra una costurera «Yoskille» cosía en las casas, para lo cual llevaba su propia máquina. Hacía delantales, pantalones, camisas, vestidos, ropas para niños y echaba parches a los pantalones. Generalmente pasaba todo el día en la casa, pagándole en metálico. Mi informante dice sobre su desaparición: desaparecieron por el adelanto que ha habido; en vez de echar parches, compran prendas nuevas en la plaza.

En tres casas hacen calcetines para uso propio; en otra dejaron de hacerlos hace cuarenta años. La lana carda con las «Gardak» o «Sarran txak» que son tablas de forma rectangular y

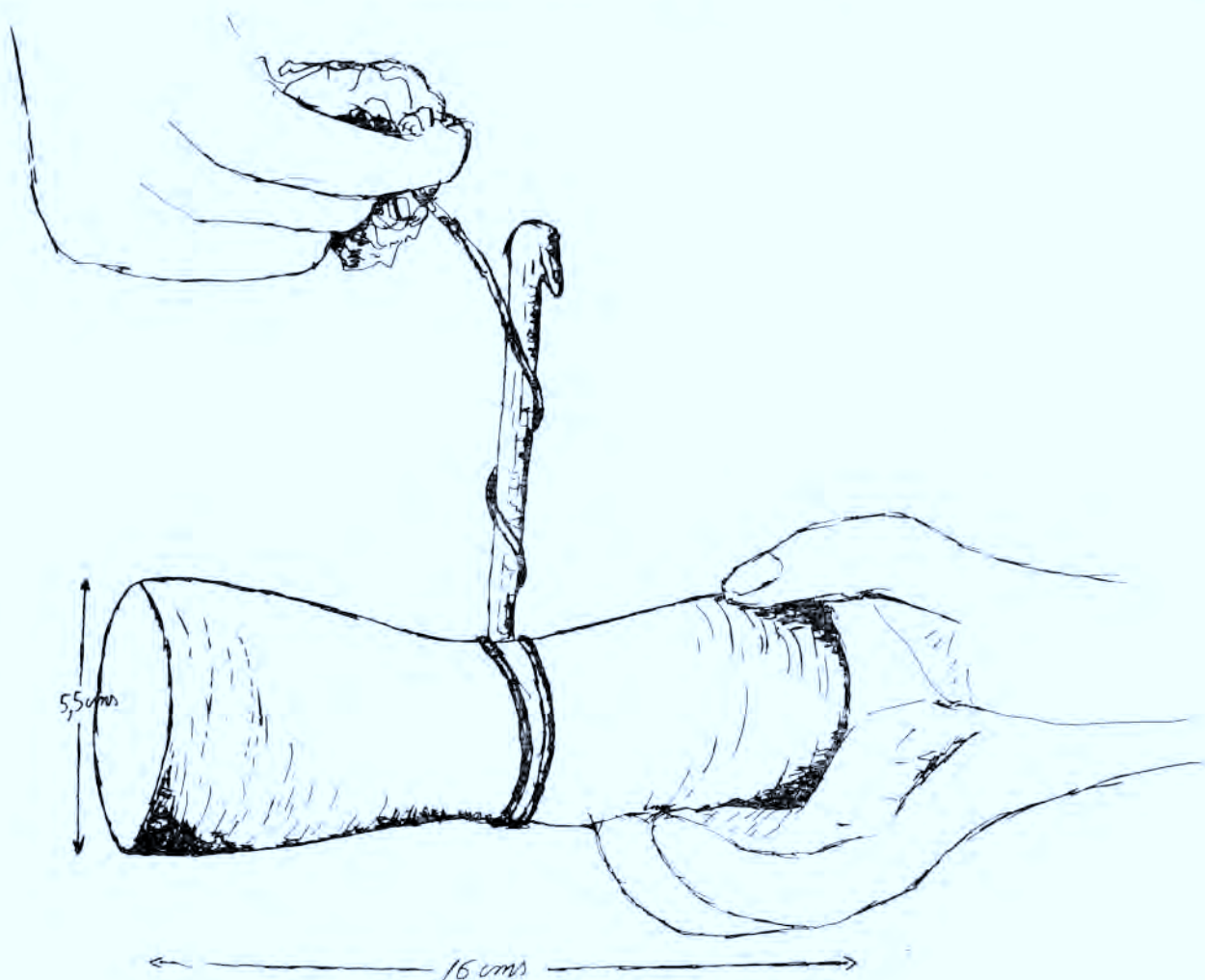


Fig. — I.91.21 — Txabille.

con mango; en la cara interior tienen pequeñas púas metálicas, el resto es enteramente de madera. Coge una «Garda» en cada mano con los mangos en dirección opuesta y entre éstas mete la lana; la operación consiste en ir restregando la una sobre la otra.

Comienza a hilar cogiendo un poco de lana que engancha en el gancho «Kako» del «Txabille» (éste es una pieza de madera de forma de dos conos unidos por los vértices que tiene una longitud de unos quince centímetros y cinco y medio de diámetro mayor; ver fig. I.91.21). Con un impulso en un lado empieza a girar el «Txabille» y esto hace torcer la lana y formar el hilo). Cuando el «Txabille» queda lejos de la mano, quita el gancho y el hilo «Firu» enrolla en aquél. Esta operación se hace varias veces hasta que se tiene lana en cantidad para preparar una madeja.

Me ha hilado un hombre de sesenta años que le enseñó su padre; carda la lana y confecciona los calcetines su mujer; lo hace con cuatro agujas metálicas. Este trabajo lo realizan durante el invierno, cuando el mal tiempo impide trabajar fuera. Se da la curiosidad de haber mandado calcetines familiares que trabajaban de pastores en América.

También hacen jerseys y chalecos de lana y alguna mantelería.

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

Los hombres mayores y no en su mayoría utilizan ceñidor negro «Gerriko». Lo más corriente es usar cinturón de cuero aunque algunos no llevan sujeción de ningún tipo.

1.93.—¿A qué edad empiezan los niños a usar pantalón? ¿Cuándo visten de largo?

Los niños comienzan a usar pantalón de los trece a catorce meses y visten de largo de los doce a catorce (hoy lo hacen desde temprana edad).

1.94.—¿Qué calzado es el usual? ¿Se usan abarcas? ¿Quién las hace? ¿Cómo?

Usan abarcas y botas de goma de media caña. Hasta poco antes de la guerra sólo calzaban abarcas de cuero. Estos calzados compran en zapaterías.

Para fabricar abarcas se estiraba la piel en el suelo y clavaba en la puerta, echándole cal viva. Al de unos meses cortaba a la medida de una tabla-modelo las piezas de cuero trapezoidales que eran puestas luego a remojo durante un día; se hacían los agujeros de la superficie que cierra el pie y con las tiras que quedaban en los costados se hacían las correas que pasaban por cada agujero. Para hacer la puntera se cosía a cada lado y daba la vuelta, pasando la correa.

1.95.—¿Se emplean alpargatas? ¿Dónde las hacen? ¿Se usan almadreñas? ¿Quién las hace y con qué material?

Las alpargatas «Abarketak» las vendía un alpargatero que venía de Munguía: las usaban tanto hombres como mujeres, siendo de color blanco o azul, y negras las llevadas por los que tenían luto. Se compraba un par de ellas por persona, utilizándose en verano; hoy su uso es menor y las compran en establecimientos comerciales.

Las almadreñas «Txokolok» usaban en invierno para desplazamientos cortos: al ir al gallinero, etc.

1.96.—¿Cómo es el peinado, tanto en los días laborables como en los festivos?

Las mujeres se peinan con el pelo hacia atrás durante la semana, aunque algunas acuden un día de la semana a la peluquería. Anteriormente, las menores de veinticuatro años llevaban el pelo liso y recortado o también trenzas; a partir de esa edad se peinaban con moño, tanto las solteras como casadas (esta costumbre entró en desuso hace cuarenta y cinco años).

Hasta ir al servicio militar los muchachos se peinaban con flequillo y después con raya a la izquierda. El pelo se llevaba muy corto, así como las patillas; era corriente cortarse cada sábado o quince días. Hoy los jóvenes siguen la moda; la gente mayor se peina hacia atrás.

1.97.—¿Qué diferencias hay entre indumentaria y el peinado de los solteros y de los casados?

Las casadas llevaban moño que se tapaba con pañuelo oscuro; las solteras menores de veinticinco años pelo liso y recortado y las más jóvenes trenzas. Los solteros se peinaban con raya y los casados con el pelo hacia atrás.

Hoy no se marcan diferencias entre los solteros y casados, excepto que la ropa usada por los jóvenes es la propia de centros urbanos; antes los casados llevaban reloj con cadena.

1.98.—¿Qué adornos llevan en su cuerpo (en el vestido, en la cabeza, en las muñecas, en el cuello, en las orejas) tanto los hombres como las mujeres?

Algunas mujeres llevan pañuelo en la cabeza de cualquier color; así como pulseras, pendientes «Arrakadak» de perla y medallas. Algunos hombres llevan pañuelo al cuello y, excepcionalmente, medallas; tampoco es corriente llevar el anillo de casado; usan reloj de pulsera; las personas mayores llevan boina negra.

1.99.—¿Se atribuye a tales adornos virtud contra enfermedades, contra los malos espíritus o contra el ajojamiento?

Cuando tenían catarro hacían promesa de ir a Barrica el día de San Blas y compraban cordones y cintas bendecidas que se ponían durante nueve días (después se quemaban); su uso acarrea ventajas, por ejemplo: «decían que traía buena suerte»; también había quienes llevaban sólo preventivamente. Un segundo informante dice: «la madre tenía mucha fe; el cordón y medalla de San Blas daba suerte, creyendo que le ayudaba en todo».

1.100.—¿Se llevan medallas religiosas? ¿Cuáles?

Llevan medallas de la Virgen de Begoña y escapularios del Sagrado Corazón. Dicen que protege de todos los males que te pueden venir.

I.101.—¿Se llevan amuletos? ¿De qué están hechos? ¿Qué funciones se les atribuyen?

No se conoce el uso de amuletos.

I.102.—¿Los hombres llevan bastón o palo, y en qué ocasiones? ¿Qué clase de cayados usan los pastores? ¿Los tratantes?

Cuando trabajan con el ganado llevan «*Akullu*» «*agijón*». Consiste en una vara de avellano recta a la que meten un clavo o punzón de hierro en el extremo superior; se le da la medida deseada; afilan la vara y el clavo con una lima. En octubre o noviembre (en aguas muertas *Uri-llek*) se cortan unas cuantas para tener de reserva; las que no se usan suspenden del techo del camarote por el pincho para mantenerlas rectas (ver foto I.102.26).

A los diez y seis años de edad, cuando comenzaban a trabajar en el campo, el padre ofrecía un «*Akullu*» al hijo: «hacía mucha ilusión, se consideraba hecho un hombre»; a partir de ese momento lo tenía en propiedad, considerando mal carretero al que lo rompía pronto.

El bastón «*Bastoi*» se usaba para ir a la feria, aunque algunos los hacían en casa (en la actualidad los hace un jubilado). Utilizaban ramas de acebo «*Gorosti*» o castaño «*Gaztañe*», cortadas en octubre o noviembre. El extremo que se iba a doblar o encorvar lo pasaban por el fuego. Ponían una tabla en el suelo para colocar la rama cuyo extremo encorvable se sujetaba entre clavos, y agarrándola por el lado libre, era doblada suavemente, y después era sujetada con clavos para que *adoptase* la curvatura; de esta manera se tenía durante un mes o dos (algunos lo adornaban con dibujos hechos a navaja).

En la actualidad no es muy corriente usar bastón, estando relegado a las personas mayores.

Los tratantes usaban un bastón característico y terminado en un ensanchamiento en forma de bola. Hoy utilizan una vara de avellano sin pincho.

Los pastores llevaban una vara de avellano y un mimbre con varias ramitas trenzadas (los que llevaban látigo no usaban ningún otro palo). Hoy usan una vara de avellano (ver foto I.102.27).



Foto — I.102.26 — Pedro y Justo cuidando las vacas.



Foto — I.102.27 — Julián el pastor.

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

Metían entre la ropa para perfumarla peras y pellejos secos de naranja; así como hierba *luisa*, batán fino, batán basto y romero. Dejaron de usarse hace cuarenta años; hoy lo hacen con colonia.

Para lavar la ropa hervían el agua con ceniza (que podía ser de laurel) y la ponían al baño maría en tinajas. El lavado, propiamente, se hacía al día siguiente para lo cual restregaban la ropa sobre una loncha de piedra o de madera.

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

El jergón perfolla era de «Kaloka»: para limpiarlo lo desmontaban todos los años. Fue sustituido por colchones de lana hacia mil novecientos veinte (no obstante, éstos están hoy en inferioridad numérica con respecto a los comprados en establecimientos comerciales). Se limpian poniendo a remojo la lana en agua de jabón con sosa (era corriente deslavarlos en riachuelos) y finalmente se mete a la funda que se cierra con cinta de hiladillo.

Las almohadas son de pluma de gallina o de espuma. Usaban sábanas «lserak» de tela dura y color crema y sobrecama confeccionadas en casa (queda en el recuerdo de las personas mayores haber oído que sus antecesoras no usaban sábanas de ahí la extrañeza que causó su uso a la tía de mi informante). Las mantas son de lana y de colores, lisas o a cuadros; sobre éstas se extiende la sobrecama que antes era de borra (en invierno echaban sobre la cama las mantas del ganado).

FAMILIA (I.105. - I.121.)

I.105.—¿Con qué palabras se designan la familia, el parentesco y la parentela?

Parentela: Parientek. Familia: Fameli. Parentesco: Etxekoparte.

I.106.—Grados de parentesco y sus nombres.

Orden que guardan los parientes en determinadas ceremonias, como bodas, cortejos fúnebres, apadrinamiento en los bautizos. La duración y las marcas de duelo, según los grados de parentesco

Padre: *aitxe*. Madre: *ama*. Padres: *aitxeamak*.

Hijo: *seme*. Hija: *alabe*. Hijos: *semek*.

Hermano: *anaie*. Hermana en relación con hermano: *arriba*. Hermano en relación con su hermana: *nebe*. Hermanos tanto hombres como mujeres: *nebarrabak*.

Gemelos: *bikotxak*. Trillizos: *irukotxak*.

Sietemesino: *zazpiki*.

Hermanastro: *anaiorde*. Hermanastra: *arra-beorde*.

Bisabuelo: *aitxitxezarra*. Bisabuela: *amamazarra*.

Nieto: *lobe*. Nieta: *lobe*.

Abuelo: *aitxitxe*. Abuela: *amama*. Abuelos: *aitxitxek*.

Tío: *osaba*. Tía: *iseko*.

Sobrino: *lobe*. Sobrina: *lobe*.

Cuñado: *koñetu*. Cuñada: *koñete*.

Primo: *lengusu*. Prima: *lengusiñe*.

Primo segundo: *bigarren lengusu*. Prima segunda: *bigarren lengusiñe*.

Padrino: *padrino*. Madrina: *madriñe*.

Ahijados: *besotakok*.

Viudos: *alargunek*.

Padrastra: *aitxeordeko*. Madrastra: *amaordeko*.

Hijastro: *semeordeko*. Hijastra: *alabeordeko*.

Suegro: *aitxegñerrabe*. Suegra: *amagiñerrabe*.

Yerno: *suñe*. Nuera: *errana*.

Cuñado: *koñetu*. Cuñada: *koñeta*.

Marido: *gizona*. Mujer: *enbre*. Esposos: *se-narramastek*.

Separados: *oker-ezkunduk*.

Señor de la casa: *etxejojaun*. Señora de la casa: *etxejoandre*.

Novios: *noviok*.

Antepasados: *atxiñeko*, *artekok*.

Los parientes no guardan ningún orden en las bodas.

En los cortejos fúnebres y tras el féretro iban los familiares varones, encabezados por los más allegados al difunto; de la misma forma en el grupo de las mujeres. Dentro de la iglesia: los hombres del duelo se sientan en el primer banco «lutoko-bankue» (situado a la derecha) y lo preside el cabeza de familia o hermano mayor, siguiendo según el grado de parentesco, así como el vecino; las mujeres se sientan a la izquierda y en el mismo orden. Anteriormente el «lutoko-bankue» era el último de la derecha y las mujeres se colocaban en los *yarlekus*.

Los parientes en primer grado vestían de luto, siendo completo en las mujeres (los hombres llevaban un botón negro o una cinta del mismo color en la solapa de la chaqueta. El luto duraba tres años, siendo indefinido para las viudas. Cuando se trataba de cuñados o sobri-

nos su duración oscilaba entre tres meses o un año; hoy a los seis meses visten de medio luto (la gente joven no lo lleva); a efectos de culto, termina con la misa de aniversario; en este tiempo de luto, los afectados no podían bailar.

A los bautizos acudían los padrinos (normalmente son vecinos o familiares) y la partera o abuela. Empezó a ir toda la familia hace diez años.

I.107.—Nombre familiar o apellido: su formación y transmisión. Nombres de pila más usuales. ¿Cómo son nombrados vulgarmente las personas? ¿Con nombre de pila seguido del de su casa? ¿Con sobrenombre? ¿La mujer casada conserva su apellido de origen?

Normalmente el apellido no es el mismo que el nombre de la casa donde se reside. Se transmite de padres a hijos legalmente.

Los nombres más comunes de varón son: Pedro, José, Rufino, Félix, Víctor, Francisco, Manuel, Justo y Anselmo; de mujer: María (sólo y formando compuestos), Josefina, Ana (solo y en compuesto) y Rosario. El primogénito lleva el nombre de su padre.

Es corriente nombrar a las personas con su nombre de pila más el de la casa donde viven, precedido de la preposición *de*. Así tenemos: Justo el de *Sigarrenes*, etc. También usan algún apodo o característica física diferenciable de la persona en cuestión; así como el nombre de pila más el de la localidad de procedencia del adventicio. La mujer casada conserva su apellido.

El tratamiento es de *Beorrek* «vos» con los padres, abuelos, tíos y personas mayores; *Zeuk* «ustedes» con hermanos y gente joven. Entre esposos *Zeuk*. En castellano a los abuelos, padres y demás personas de edad tratan de usted, excepto la gente joven.

I.109.—Recuerdos históricos de la casa y de la familia (árbol genealógico, hechos notables, etc.). Leyendas relativas a la casa y a sus antiguos moradores, a su comunicación subterránea con castillos y cavernas. ¿Es también considerada como morada de almas de antepasados o frecuentada por ellas? Sentimiento de respeto hacia los antepasados y obliga-

ciones de la casa para con los mismos. ¿En qué ocasiones son invocados? Solidaridad entre vivos y difuntos. Aniversarios y ofrendas a los difuntos. Líneas paterna y materna y deberes para con ellas.

Los de casa tienen un recuerdo constante y muy patente de los antepasados. Suele decirse: *atxiñekok ikusiko basenduke zer zauzen itxen atarako zenduke garrotadaka etxetik* (si os vieran los antepasados lo que estáis haciendo os sacarían a palos de casa). Se habla de ellos con mucho respeto y dicen: *isajo, ze ona izen da* (coitado, ha sido bueno).

Días señalados para recordarlos son: Todos los Santos, Navidad y el día de su aniversario. Se les ofrenda luces (velas) en la «sepultura», Altare (lo hace la *etxeoandre* o alguna hija), así como a los difuntos del cónyuge adventicio.

I.110.—Sentimiento del honor de la casa y de la familia. Solidaridad entre parientes. Cumplimientos, visitas y regalos. Honradez y cortesía entre parientes. Querellas. ¿Cómo se logra la reconciliación? ¿En qué casos se recurre al consejo de familia? ¿Quiénes toman parte en él? Venganza por ofensas inferidas a la familia. ¿Quién y cómo la ejecuta?

Se tiene sentimiento de respeto a la casa y los antepasados que habitaron en ella, «honrar a los antepasados es sagrado»; se crea un sentimiento de honor hacia la casa y la familia.

Se hacen visitas de cortesía a familiares y vecinos del lugar que se devuelven generalmente (en la actualidad no es muy corriente). Las relaciones con los parientes son muy cordiales; no obstante también van disminuyendo.

Eran corrientes las riñas motivadas por animales que pasaban a otra propiedad y causaban daños (hoy es menos corriente). Otras causas son el trasplante de mojones, cierres de heredades y el paso por caminos particulares. Estas situaciones crean constantes enemistades entre vecinos aunque hoy se transige más (incluso se daban enfrentamientos físicos).

Los hombres solían reconciliarse en la taberna y las mujeres en el pozo donde lavaban, al acudir a la iglesia y en la fuente.

Se procura contrarrestar la ofensa de forma solapada, aunque cuando se realiza se sospecha quién pudo ser. Las afrentas recaían sobre

las cosechas u otros bienes materiales y las ejecutaba el perjudicado por la ofensa.

Se manifiestan las relaciones familiares en casos tales como entierro, boda y enfermedad. En casos de necesidad económica recurrían a un prestamista.

I.111.—Cohabitación entre parientes. ¿El heredero casado se instala en la casa paterna? Muertos los padres ¿continúan los hermanos cohabitando? ¿Qué extensión alcanza esta comunidad familiar?

El heredero casado, bien sea hombre o mujer, se instala en la casa paterna, aunque puede darse el caso en que viva en casa de su cónyuge (la pérdida o no de sus derechos está especificada en el contrato matrimonial). Al morir los padres continúan viviendo en el domicilio paterno los hijos e hijas solteros que lo abandonan al casarse. Se da el caso en que cohabitan el matrimonio mayor y el joven con sus respectivos hijos, más algún tío o tía solteros y criados; no obstante, hoy no es muy usual.

I.112.—Reuniones generales de parientes (fiestas patronales del pueblo, Nochebuena, Día de difuntos, nacimiento, bodas, obsequios fúnebres). ¿Quién invita a quiénes? ¿En qué forma se hace la invitación? Derechos y deberes de los individuos. Banquete familiar y sus usos

Anteriormente las reuniones de parientes eran más habituales, dándose un intercambio que procuraban cumplir siempre. Eran ocasiones de invitación; las fiestas patronales (Trinidad y San Francisco), Nochebuena, día de Difuntos, después de un funeral en que obsequiaban con una comida, y en bautizos y bodas.

Hacen la invitación los cabezas de familia, recayendo en familiares y amigos que viven fuera del lugar. Se aprovecha al ir a la iglesia o mandando un recado para cursar la invitación; normalmente lo hace quien pasa más cerca del lugar donde vive la persona que va a ser invitada; ésta corresponde con motivo de las fiestas de su pueblo y en los demás casos citados.

Cuando se visitaba a un enfermo era costumbre llevarle vino dulce y galletas; así como después de dar a luz obsequiaban con una gallina o vino dulce y galletas.

I.113.—Autoridad de los padres sobre sus hijos y sobre las mujeres de sus hijos. Signos de respeto hacia los abuelos, hacia los padres y hacia los tíos. ¿Cuánto tiempo dura la patria potestad o la sujeción a la casa? ¿Existe una verdadera emancipación? Relaciones entre tíos y sobrinos

Tienen autoridad los padres sobre los hijos y no sobre las mujeres de éstos (no obstante, la relación es muy respetuosa), así como sobre los hijos solteros, algún otro familiar que vive con ellos y criados. Se siente gran respeto y admiración hacia los padres, tratándoles de *Beorrek* «vos».

La patria potestad duraba prácticamente toda la vida sobre los hijos que vivían en el domicilio paterno. En las familias numerosas algunos miembros salían a temprana edad para buscar trabajo: en la marina mercante, como criados, pastores, etc. Esta búsqueda de trabajo era motivada por la falta de recursos de la explotación casera, ya que no podía mantener a todos sus miembros (los que trabajaban de criados lo hacían por la ropa, comida y alguna pequeña cantidad de dinero). En la actualidad los jóvenes son independientes, viven del producto del trabajo que realizan fuera de casa, ayudando a la vuelta en las tareas propias de la casa a sus padres. Los matrimonios que viven del campo en su mayoría sobrepasan los sesenta años, siendo más reducido el número de los que lo hacen como actividad económica complementaria.

Las relaciones con los tíos son cordiales y respetuosas, tratándoles de *Zeu* «usted». Es corriente ayudarles en las temporadas de mucho trabajo: siembra, recolección, etc.

I.114.—Efectos del parentesco. Derechos y deberes entre parientes, en cuanto a las personas y en cuanto a los bienes. Sufragios por los difuntos. Obligaciones de asistencia y sustento. La honestidad entre parientes. Tutela de menores. Intervención de los parientes en la administración y disposición de bienes. Alcance de estos derechos y deberes en los diversos grados de parentesco. Pago de deudas de parientes. Valor del testimonio en favor de parientes. Condición de los ancianos y enfermos.

Como sufragio por los difuntos ofrecen misas los padres, hijos, hermanos, cuñados y primos.

Los menores que quedaban huérfanos pasaban a la tutela de los abuelos y a falta de éstos a los padrinos. También puede darse el caso de que se haga cargo algún pariente, como puede ser un tío o tía.

Los parientes reciben un buen trato; cuando cursan una visita es corriente invitarlos a un refrigerio o comida, según sea el momento en que se presenten, así como a su despedida son obsequiados con productos caseros, como huevos, chorizos, etc. También el visitante trae algún presente, consistente en galletas, vino dulce, chocolate, café o azúcar. Es corriente devolver la visita.

En caso de enfermedad o muerte es constante la presencia de los parientes.

Los enfermos y ancianos son bien tratados (los de casa son reacios a sacarlos del domicilio). Su cuidado es considerado como una obligación.

Es corriente que los hijos casados o establecidos fuera, si están en buena disposición económica, ayuden a los de casa.

I.115.—Deberes de los parientes ricos para con los parientes pobres. Deberes para con los parientes emigrados lejos de su casa y pueblo

Era corriente recurrir a los parientes para buscar empleo; en tiempos de elecciones para dar el voto se exigía, en algunos casos, una colocación y en otros se pagaba, utilizando este dinero para la compra de algún animal o apero. Cuando pedían un préstamo a los parientes no siempre eran atendidos, por lo cual se hacían cargo los hijos casados o establecidos fuera.

I.116.—La posesión o el patrimonio familiar en sus relaciones con la parentela. La troncalidad y el derecho de los parientes a que los bienes raíces no salgan de la familia sin su consentimiento. Bienes comunes a la familia, en posesión o en uso: tierras, pastos, animales, aperos, etc.... Estimación del patrimonio familiar. ¿Puede el padre vender los bienes familiares sin consentimiento de su mujer? ¿Tienen los cónyuges condominio de los bienes que aportan o adquieren, de suerte que éstos no se puedan enajenar sin el consentimiento de ambos? ¿Cómo es visto por el pueblo la enaje-

nación de los bienes? En caso de venderse bienes raíces, ¿pueden ejercer un retracto sobre esta venta los familiares de la línea de que proceden?

El padre es el dueño absoluto del patrimonio, siendo en su falta la madre.

Cuando el padre es el mayorazgo puede vender los bienes familiares sin consentimiento de su mujer; pero, en el caso de ser su mujer la heredera, debe tener su consentimiento.

Sobre los bienes adquiridos durante el matrimonio tienen ambos cónyuges condominio. En caso de venta tiene que contar con el consentimiento del otro cónyuge.

La troncalidad no existe.

En caso de venderse bienes raíces tienen preferencia en la compra los familiares de ambos cónyuges. La venta del caserío estaba muy mal vista, en vista del esfuerzo realizado por los antepasados para mantenerlo, sino que, al contrario, se procura aumentar el patrimonio.

I.117.—¿Qué convenciones son las más usuales entre parientes? Relaciones con los criados. ¿Son éstos tratados como miembros de la familia? Relaciones con los peones u obreros

Los parientes se ayudan en época de mucho trabajo; siembra, siega, recolección, etc.; no obstante es más corriente el intercambio de prestaciones con el vecino.

A los criados se les consideraba como de la familia, convivían con ellos y no se marcaban diferencias. Hasta después de la guerra era corriente contratar jornaleros en época de mucho trabajo, normalmente eran vecinos del lugar (hoy es muy difícil contratarlos por falta de hombres y en su defecto la mano de obra resulta cara).

I.118.—Derechos de sucesión entre parientes. ¿Tienen los padres libertad de testar? ¿Qué limitaciones tiene esta facultad? ¿La sucesión se verifica por testamento o por contrato matrimonial cuando se casa el heredero? ¿Suele ser éste el primogénito? ¿Se procura conservar la indivisión del patrimonio familiar mejorando e instituyendo heredero de la casa a un hijo o hija? ¿Qué dote se les señala en este caso a los demás hijos? ¿Se im-

pone al heredero o la heredera la obligación de reservar a los padres la mitad del usufructo de los bienes donados y de costear a su muerte el entierro y exequias fúnebres, el alumbrado de la tumba y las ofrendas y responsos? Casado el heredero o la heredera, ¿el nuevo matrimonio vive con los padres en la misma casa y mesa, formando así familia doble o una sociedad familiar a medias en ganancias y pérdidas? ¿Se impone al heredero la obligación de tener y mantener en su compañía a sus hermanos y de entregarles cierta cantidad cuando se casen o lleguen a la mayoría de edad? ¿Qué obligaciones contrae el heredero con los antepasados de la familia? ¿Se reparten el patrimonio familiar en partes iguales entre los sucesores? Si esto se hace viviendo los padres, ¿cuál suele ser la suerte de éstos en lo sucesivo? ¿Qué derecho tienen los hijos naturales en la sucesión?

Los padres tienen libertad de testar, derecho que se ve matizado en el contrato matrimonial, en función de la sucesión del mayorazgo. El mayorazgo recae sobre el hijo mayor, generalmente es varón, aunque a falta de éste recae sobre una mujer.

La sucesión se verifica por testamento que puede hacerse: en el momento de casarse el primogénito, poniendo condiciones encaminadas al sustento de los padres y hermanos solteros o en momentos antes de morir uno de los padres o hecho en secreto para evitar recinillas entre hermanos; el primogénito es responsable directo de lo especificado en el testamento. Ya no es corriente el contrato matrimonial: antes de casarse acudían al notario los novios acompañados de sus padres; el padre del cónyuge heredero especificaba las condiciones por las cuales transmitía la casa al primogénito, siendo corriente que el matrimonio joven recibiera más ganancias. La verdadera transmisión del caserío se hacía en el momento de morir los padres, hasta entonces la autoridad recaía en éstos, de cara al exterior el matrimonio joven toma las decisiones, consultando con los padres. El heredero en caso de casarse sus hermanos tenía la obligación de darles en metálico el importe del valor del patrimonio familiar, repartido a partes iguales. La mujer cuando no era la heredera aportaba una dote en metálico y el ajuar.

Los herederos tienen la obligación, especificada en el testamento o contrato matrimonial, de dar a los padres la mitad del usufructo de los bienes donados, así como de costear el entierro, alumbrado de la tumba y responsos.

La madre al morir su esposo sigue disfrutando del usufructo. En caso de ir a vivir con otro hijo estipula una pensión con el heredero.

El nuevo matrimonio vive con los padres, formando una familia en común, a medias en ganancias y pérdidas aunque los padres dejan con más ganancias a los hijos.

Se impone al heredero la obligación de mantener a los hermanos solteros y dotarlos; a la mayoría de edad se daba la mitad o todo el importe de la dote, en función de su carácter. Todo esto se especificaba en el contrato matrimonial o en el testamento.

El heredero contrae con los antepasados la obligación de rendirles culto y pagar lo necesario para el mantenimiento de éste.

Si se reparte el patrimonio familiar se procede a su tasación, dividido por el número de hijos. El primogénito tiene la obligación de pagar en metálico el importe de cada parte. En caso de desaparecer la explotación familiar se reparte en partes iguales su valor. Cuando se vende y viven los padres se quedan con el importe, pudiendo dar una parte a los hijos en ese momento (suelen ir a vivir con alguno de los hijos).

Los hijos adoptivos reciben menor cantidad aunque se dan casos en que son los primogénitos.

Los hijos naturales reconocidos por el padre no reciben nada, normalmente.

1.119.—En caso de sucesión intestada, ¿es costumbre que uno de los hijos se haga cargo de la casa de acuerdo con sus hermanos? ¿Qué cantidad se entrega a éstos al establecerse independientemente? ¿Quién interviene en estos arreglos?

En caso de sucesión intestada uno de los hijos, generalmente el mayor, entrega a sus hermanos una cantidad en metálico que corresponde al valor de la propiedad, incluida la casa, terrenos, aperos y ganado; se divide en partes iguales. A la hora de casarse no les entrega dote. En estos arreglos intervienen los interesados, dos testigos de la vecindad y el notario.

I.120.—Muerto un cónyuge sin otorgar testamento. ¿En qué condiciones queda el superviviente? ¿Goza de libertad de testar? ¿Conserva derecho de usufructo sobre los bienes, una vez atribuidos éstos al sucesor? Testamento en favor de no parientes. Testamento del tío sin hijos

Al morir uno de los cónyuges sin otorgar testamento, automáticamente el otro goza del usufructo sobre los bienes, así como en este momento otorga el derecho de sucesión al heredero, gozando de libertad para testar. Cuando tiene solamente hijos adoptivos recae sobre alguno de éstos; en caso de tener hijos del matrimonio tiene que testar en favor de éstos, de no ser así, lo hace a los miembros de la familia del marido, habiendo sido éste el heredero. Cuando la heredera es la mujer y no tiene hijos lo hace a los familiares de su línea.

El tío sin hijos tiene libertad de testar, eligiendo normalmente a la persona que mejor le haya cuidado. Suele recaer sobre algún hermano, cuñada o sobrinos (también recae sobre algún ahijado).

I.121.—La adopción. Su frecuencia y sus motivos. ¿A quién se adopta preferentemente? El apadrinamiento y sus efectos.

Hoy en día no se adoptan niños. Hasta hace sesenta años era muy corriente. Las causas que conducían a ello eran la esterilidad y el fallecimiento de algún hijo. Era costumbre adoptar a los ahijados en caso de que los padres no pudiesen mantenerlos o muriesen, así como a niños procedentes de casas pobres.

Hacían de padrinos personas afines a la casa o algún vecino. El primer hijo era apadrinado por alguno de los abuelos.

RELACION ENTRE ESPOSOS (I.122. - I.133.)

I.122.—La autoridad en la sociedad conyugal. ¿Tienen los esposos derechos paritarios? Poderes del marido. Idem de la mujer

Los esposos en principio tienen los mismos derechos; no obstante, el marido tiene cierta independencia a la hora de realizar tratos y hacer compras y ventas, aunque era corriente verlos juntos realizando estos negocios. Desde hace cuarenta años es el hombre el encargado de estas operaciones pero consultándolo a la mujer, por añadidura ella controla el dinero. Cara al exterior el marido desempeña las funciones

económicas y la mujer se limita al control de los beneficios producidos por la huerta y gallinero, utilizando este dinero para la compra de alimentos y ropa.

I.123.—¿Cómo es juzgada por la opinión la dominación del marido por su mujer? Desavenencias conyugales: sus motivos y soluciones. Cortesía y etiqueta entre los esposos. ¿Qué tratamiento se dan mutuamente?

La autoridad del marido no se pone en entredicho en público. El marido dominado por su esposa «Andra-azpi» es considerado por sus convecinos como hombre de poca valía, siendo objeto de críticas y burlas por lo cual solía decirse: *isajo, ezkondu danen eskeitzu frakak atzen* (coitado, cuando se ha casado ha colgado los pantalones detrás de la puerta); o también: *isajo ezkondu danen andrek imintxu beran frakak* (coitado, cuando se ha casado, la mujer se ha puesto los pantalones). No es muy corriente que se den estos casos; lo apuntado se propiciaba cuando la esposa era la heredera de la casa donde habitaba el matrimonio. Los matrimonios actuales están influenciados por los usos de zonas urbanas, no obstante se ven mitigados por las costumbres locales.

I.124.—¿Qué funciones son propias del marido y de la mujer en la vida familiar y en la administración de la casa? ¿Cuáles son las ocupaciones propias de cada cónyuge? Instrumentos de trabajo propios de cada sexo

El hombre desempeña las labores donde juega papel primordial la fuerza física, es decir: cuidado del ganado, explotación de las heredades y montes y reparaciones de la casa y aperos. La mujer se dedica al cuidado de la casa, educación de los hijos y ayuda al marido en las faenas del campo durante la temporada de más trabajo; también cuida del gallinero, cerdo y huerta. Antes de la guerra su participación en las labores del campo era más intensa, siendo la abuela quien cuidaba de los niños y casa; hoy en las casas falta mano de obra, razón por la cual realiza en muchos casos trabajos considerados propios de hombres.

I.125.—Vida común de los esposos en los trabajos y en las fiestas. ¿La mujer se sienta a la mesa con su marido?

La mujer se sienta a la mesa con su marido

y frente a él, en lugar próximo al fuego. En las fiestas patronales es la encargada de cocinar y atender a los invitados (siendo ayudada por alguna hija), por lo que no suele sentarse a la mesa.

Públicamente aparecía poco en compañía de su esposo, salvo en bodas o algún otro acontecimiento familiar relevante. Hoy es más corriente su presencia, sobre todo cuando se trata de gente joven, más raro resulta ver a matrimonios mayores juntos (momento propicio para ello es la vuelta de la iglesia y tardes de días festivos). Los días laborables los hombres que acuden a la taberna lo hacen solos, tanto jóvenes como mayores.

I.126.—Bienes del matrimonio aparte de los de la familia. ¿Tienen los esposos condominio de los bienes aportados al matrimonio? ¿También lo tienen los adquiridos o gananciales? Separación de bienes

Tienen los esposos condominio de los bienes aportados al matrimonio, así como de los gananciales. En caso de separación puede darse el caso de que la casa donde residen tenga dos viviendas por lo cual una de ellas pasa a ser habitada por uno de los cónyuges y se reparten los terrenos, ganado y demás bienes gananciales. En caso de ser de una vivienda, queda en ella el heredero y éste da una cantidad en metálico al otro, calculada sobre el valor de la casa, patrimonio y bienes gananciales. No obstante, los casos citados resultan excepcionales.

El dinero no ha ocupado un lugar preponderante en la economía del matrimonio vinculado a la casa hasta después de la guerra, momento en que se incrementan las cabezas de ganado y consiguientemente se negocia en un ámbito económico más amplio, donde el dinero juega un papel principal.

I.127.—Relaciones con la familia. Intervención de los padres de los esposos en la vida de éstos. Nombres con que son designados los padres políticos y las atenciones y respeto con que éstos son distinguidos

Se mantienen relaciones con los familiares de ambos cónyuges; normalmente con los miembros de las respectivas casas de procedencia, así como, en menor grado, con tíos y primos.

Suelen surgir disputas entre el matrimonio mayor y el joven; generalmente la nuera es el centro de la disputa y suele decirse: *isajo zelan kanbie deu* (coitado, cómo le ha cambiado); a pesar de estos problemas, el matrimonio mayor procura no interferirse.

Los nombres que reciben los padres políticos son: suegro «Aitxegiñerrabe» y suegra «Amañerrabe»; yerno «Suñe» y nuera «Errana».

I.128.—Relaciones de los consortes con sus respectivas familias de origen: visitas, derechos, deberes, fiestas y duelos. Relación de cada cónyuge adventicio en la casa de los suegros

El cónyuge que sale de su casa al casarse queda vinculado a su nuevo domicilio, aunque mantiene compromisos a la hora de duelos y demás ritual funerario, así como a la hora de hacerles visitas.

Los recién casados van a comer a casa de sus respectivos padres, devolviéndose la invitación; suele hacerse todos los domingos que preceden al nacimiento del primier hijo. Cuando los invitados son los suegros, el joven esposo le enseña el ganado al suegro y la mujer a la suegra la casa, cerdo y huerta; al devolverse la invitación se opera de idéntica forma (no obstante, estas costumbres han desaparecido casi en su totalidad). Los invitados son tratados con muchas atenciones. En estas visitas es costumbre intercambiarse regalos; antes era corriente obsequiar con licores y galletas.

Las visitas a familiares que no viven en el el lugar no son muy frecuentes, salvo en situaciones excepcionales, como enfermedad, defunción, boda, bautizo, etc.

El cónyuge adventicio en los primeros momentos de su vida en el nuevo domicilio se encuentra cohibido, pero paulatinamente llega a integrarse como un miembro más. Se le conoce con su nombre de pila más el de su nuevo domicilio. Desde el momento del casamiento es considerado como parte integrante de su nueva casa y mantiene relaciones indirectas con su casa de origen.

I.129.—Relaciones de los esposos con personas y entidades extrañas a la familia: en la plaza pública, en sociedades o grupos de trabajadores, en sociedades recreativas, en asociaciones religiosas, en romerías, en mercados, etc....

Las mujeres entablan relaciones a la ida y vuelta de la iglesia, así como en el mercado y tertulias que se hacen las tardes de domingos y festivos en las cocinas de las casas; no obstante, esta última costumbre ha disminuido en los últimos tiempos. El hombre ha gozado y goza de más libertad, siendo las relaciones más amplias y continuas. El lugar habitual de encuentro es la taberna y las ferias de ganado. El matrimonio iba el día de San Antonio a Urkiola y el último lunes de octubre a Gernika; el marido también iba (sin la compañía de su esposa) a las fiestas patronales de localidades cercanas. Los matrimonios mayores de sesenta años mantienen estas costumbres; los jóvenes mantienen unas relaciones más distendidas y se presentan juntos. Otros motivos de relación son: bodas, bautizos y entierros a los cuales procuran acudir siempre, siendo costumbre en los entierros presentarse el cónyuge familiar del difunto (acuden juntos en caso de tratarse de un familiar o persona muy allegada).

I.130.—Autoridad del padre y de la madre sobre sus hijos. Papel que cada uno desempeña en la educación de sus niños. ¿Forman éstos su peculio? ¿Cómo?

En la actualidad la autoridad paterna ha decrecido ostensiblemente, siguiéndose el patrón de vida propio de zonas urbanas que se ve fomentado por la independencia económica de los hijos ya que éstos perciben salarios fuera de casa. Se observa un profundo cambio a partir de los años sesenta, hasta este momento los padres gozaban de total autoridad sobre los hijos y por añadidura eran muy respetados; el tratamiento ha pasado de Usted a Tu.

Normalmente la madre era la encargada de educar a las hijas y el padre a los hijos. Cuando algún hijo o hija trabajaban de criado uno de los padres iba a cobrar el sueldo a fin de año. Era corriente entregar todo el dinero a la madre que lo administraba y daba una cantidad para gastos menores; en la actualidad estas costumbres se han liberalizado y la contribución es voluntaria.

I.131.—¿A qué se atribuye la esterilidad? ¿Con qué medio se combate?

Las mujeres estériles hacían promesas para tener descendencia, tales como ir descalzas al Santuario de Begoña y recorrer las escaleras de los accesos descalzas. Hoy se va al médico.

I.132.—Papel que la mujer desempeña en la enseñanza y práctica de la religión y de la superstición. La mujer en el culto doméstico y la retransmisión de la vida tradicional

La madre y especialmente la abuela era la responsable de las primeras enseñanzas religiosas tales como la Señal de la Cruz (practicada al levantarse y acostarse, en el momento de salir de casa y al entrar en lugar sagrado); rezaban a la mañana, antes de comer, los Ave Marías «Amaritxeko», rosario y al acostarse. Hoy estas prácticas casi se han extinguido, manteniéndolas casi exclusivamente las personas mayores; los niños hasta la adolescencia también rezan, pero de forma más restringida que antaño.

La madre inculcaba a las hijas la conducta a seguir y ponía como ejemplo a los antepasados; cuando consideraba que se obraba mal recurría a la figura de aquellos, diciendo: *zer izango leuke atxiñeko zarrak ikusiko aleke zer zauzen itzen* (qué dirían los antepasados si vieses lo que estáis haciendo).

I.133.—Apúntese cómo eran hace cincuenta años las costumbres a que se refieren las preguntas precedentes y cómo son ahora

Los usos arriba indicados han entrado en profundo retroceso o desaparecido, observándose tres momentos: poco antes de la guerra, la época inmediata y del mil novecientos sesenta y cinco hasta la actualidad.

Los jóvenes en su casi totalidad están desvinculados de las prácticas religiosas, así como un número elevado de adultos; las principales continuadoras son las mujeres mayores y en grado menor las jóvenes. No obstante se manifiesta la profunda crisis religiosa a todos los niveles.

CAPITULACION MATRIMONIAL

«En la casa llamada ... del barrio de Andracas de esta anteiglesia de Lemoniz á quince de Febrero de mil ochocientos setenta y ocho, ante mí D. José Benito de Menchaca, vecino de la anteiglesia de Munguía, Notario público del Colegio de Burgos en el Distrito de Guernica, y testigos idoneos que suscribirán, comparecen.

De una parte ..., de edad de cuarenta y cuatro años, viudo de ..., y su hijo ... de veinte y siete años, casado ambos labradores y vecinos, el primero de ésta anteiglesia y el segundo de la de Gatica con las cédulas personales libradas por la Alcaldía de ésta dicha anteiglesia en veinte y uno y treinta de Diciembre con los números cuarenta y siete y cincuenta y uno.

Y de la otra ... de cincuenta y un años, y su esposa ... de cuarenta y ocho años, molineros y vecinos de la anteiglesia de Gatica, y ... de veinte y cinco años, dedicada á ocupaciones domesticas, casada y domiciliada en dicha de Gatica, hija legitima del primer matrimonio de dicha ... con ..., exhibiendo tambien las cédulas personales por la Alcaldía de Gatica en catorce del corriente las de ... y ... con los números doscientos diez y siete, y doscientos diez y ocho, y en cuatro de Noviembre del año ultimo con el número ochenta y uno, y asegurándome que se hallan en el pleno goce de sus derechos civiles, y á mi juicio con capacidad legal para otorgar la presente escritura de Capitulación matrimonial, dicen:

Que dichos ... y ..., siendo solteros, contrajeron matrimonio en la parroquia de Gatica el veinte y siete de Diciembre del año ultimo, habiendoles prometido los padres lo que acordaron en sus pactos verbales que ahora los elevan á publica escritura con las clausulas siguientes:

Primera. El ... por sí, y ... que asegura ser de su difunta esposa ..., á virtud de la final disposición que otorgó en un testimonio el diez y siete de Setiembre de mil ochocientos sesenta y nueve, aplica y dona a su hijo ... para el matrimonio que ha contratado con ... el capital de cuatro mil ciento veinte y cinco pesetas, para llenar en primer lugar la parte correspondiente á los hijos en el inventario á bienes de la finada ... y el resto se hubiese como legitima paterna; y entrega al resto dos mil cuatrocientas setenta y cinco pesetas, igual

a nueve mil y novecientos reales en buenas monedas de oro y plata, de las que ... le dá el conducente resguardo; cede tambien el ... á su hijo un credito de mil y cien pesetas contra Don ... de Plencia procedente de pagaré de veinte y dos de Mayo de mil ochocientos setenta y seis, que lo acepta; y se obliga á entregar las restantes quinientas y cincuenta pesetas á los dos años contados desde hoy con el interes del cinco por ciento en cada uno.

Segunda. El ... y su esposa ... se comprometen á entregar á la ... cuatro mil pesetas. Capital de herencia paterna, á los cuatro años contados desde hoy con el aumento del cinco por ciento en cada año, que importa ochocientas pesetas, todo en dinero metálico ó en ganados y efectos á eleccion de la misma ... y su esposo.

Tercera. Los mismos ... y ... prometen así bien que al cumplimiento de los cuatro años contados desde hoy subarrendarán á los jovenes esposos el molino harinero ...

Cuarta. El ... excluye y aparta segun fuera á su hijo ... de lo aplicado á ... con veinte y cinco centimos de peseta.

Quinta. Y los jovenes esposos ... y ... que aceptan el Capital, y dote, y promesas hechas por sus padres, deseando evitar las consecuencias de un abintestato teniendo hijos de su matrimonio, se dán reciprocamente y sin limitacion para que en falta de otra disposición testamentaria pueda el sobreviviente distribuir los bienes del ... entre dichos hijos, mejorando y excluyendolos con amplia libertad por testamento ó contratos y por ambos medios, dentro del término legal ó fuera de él que lo prorrogan sin limitacion, aprobando desde ahora cuanto el sobreviviente hiciere y obrare.

Así lo otorgan, siendo testigos ... y ... vecinos de esta anteiglesia que manifiestan no tener tacha legal que los incapacite.

Y habiendola leído integramente yo el Notario á petición de los otorgantes y testigos, despues de ofrecersela y advertirles que tenían derecho de leerla si (...) leer, se ratifican los otorgantes y firman los que saben con los dos primeros testigos que lo hacen por sí, por el otorgante ... y el testigo ... que aseguran no saben; y en fé del (...) y vecindad de los otorgantes y de todo el contenido de ésta escritura la signo y firmo...».

Agradecimiento

Este trabajo no se hubiera realizado sin contar con la valiosa colaboración de mis informantes, a quienes desde aquí doy las gracias (si en la relación que sigue omito a alguno de ellos, no ha estado en mi intención hacerlo); sus edades oscilan entre los cincuenta y ochenta años. Quiero también testimoniar mi especial agradecimiento a Justo Igartua, así como a Ander Manteola y Gurutzi Arregi.

Informantes: Pedro Uribe, Felisa Arruti, Pedro Andraka, Josefina Oleaga, José Arrizabalaga, Daniel Arrizabalaga, Miguel Cayero, Gloria Cayero, Mirta Arruti, Begoña Arruti, Manuel Ecenarro, Rufino Arrola, Justo Igartua, Pilar Igartua y Luisa Igartua.

Y una especial mención a la persona de Don José Miguel de Barandiarán.

Resumen

La aldea de Andraka comienza a sufrir importantes transformaciones, tanto de orden material como mental, después de la guerra. Viejos usos y costumbres desaparecen masivamente (concretamente en la década de los sesenta) y otros no tienen vigencia más que en las personas mayores. Es patente la ruptura generacional

y subsiguiente adaptación a esquemas mentales foráneos que desvalorizan el trabajo propio de la explotación casera y por añadidura dirigen sus miras hacia los centros industriales próximos.

Hoy por hoy, se plantea la pregunta de qué va a ser de esta pequeña comunidad, constituida mayormente por personas de edad elevada (algunas con un cierto desencanto); no ofreciéndose solución de continuidad.

Summary

Andraka's ancienne village start to suffer very important transformations after the war, so much in order material as mental, very old usances and customs were disappeared all together (in the seventy decade exactament), others was not in force more than in the old people. It's evident the generational rupture and subsequent accommodation to strangers mental plans that they are disvalueted the own work of the run in the farm, in addition they conduct their sights to the nearest industrial areas.

Nowdays it stand uprigh the question about what is comming with this small commuinity, which is establish in the majority by very old people (some of them are a little dissapointed); that means that there isn't any solution to continuity.