

CONTRIBUCION AL ESTUDIO ETNOGRAFICO DEL PUEBLO DE EZKURRA. NOTAS INICIALES

JOSÉ MIGUEL DE BARANDIARAN

El día 17 de junio de 1936 fui a Ezkurra con el fin de realizar investigaciones etnográficas en su población y alguna prospección arqueológica en su contorno. Me condujo allí, en su coche, mi amigo D. Juan Miguel Sansinenea. Me hospedé en la posada llamada "Barranka".

En los días siguientes recorrí el pueblo y su derredor montañoso, y registré los nombres de los montes y otros sitios.

Como debía realizar una investigación etnográfica del lugar, busqué desde luego informantes que conocieran bien la vida de los vecinos de Ezkurra. Uno de ellos, recomendado por el cura del pueblo, fue Martín José Etxeberria, natural y vecino del mismo pueblo. Pero pronto tuve que suspender mi labor de Ezkurra para ir a realizar unas excavaciones en La Rioja primero y en Urtiaga (Itziar) después, tras las cuales esperaba reanudar la tarea de Ezkurra. Pero la guerra civil estalló en Julio, desbarató mis planes, alejándome de estas tierras. No pude, pues, volver a dicho lugar.

Lo que hice en Ezkurra, en los pocos días que allí estuve, fue conforme a la pauta señalada en el *Cuestionario para una investigación etnográfica de la vida popular* que había publicado en el *Anuario de Eusko-Folklore* (año 1934). Los datos entonces apuntados van a continuación.

Ezkurra es un pueblo navarro del Valle de Basaburua Menor. En el contorno de su población podemos señalar las siguientes montañas: Usatieta (confines con Leitza), Pearaleku (collado donde pasa la carretera Leitza-Ezkurra), Espilekogaña, Zelaun, Idoia, Eakurri, Ezkain, Artzabal, Olegi, Maalo

(falda monte debajo de Ezkain), Aldatx (debajo de Eakurri), Galaneko sarobea (debajo de Eakurri e Idoia) hoy chabola de pastor, Ermalitz (debajo de Eakurri) donde hay fuente de agua ferruginosa y minas de hierro que eran explotadas hace 25 años, Ibino-muno (debajo de Zelaun), Armuske (debajo de Olegi), Antze-aundie (debajo de Olegi), Belarregi (debajo de Eakurri), Otazuri (debajo de Idoia, más abajo que Galaneko-sarobea), Txomingo (debajo de Ezkain, más abajo que Maalo), Abota (debajo de Armuske).

Al otro lado del barranco donde corre el río que atraviesa el territorio de Ezkurra, están Ayerdi (hacia el lado de Eresun), Ittola, Zuperri, Munitxipi, Peiz, Galtza-zarren-basoa, Yantzin, Irumugarri (donde está un mojón divisorio de tres pueblos: Ezkurra, Berruete y Leitza), Izikieta (debajo de Zuperri), Ursalto (debajo de Peiz), Aldapazabal (debajo de Ittola), Tontuluts (debajo de Ayerdi).

Un arroyo atraviesa el territorio de Ezkurra. Nace en Abaleku (entre Irumugarrita, Usateita y Perralka); debajo del casco de Ezkurra recibe el nombre de Basontxulo, más abajo Lizardi, Perejilla, Olalde y, en los confines de Eratsun, Zertatu. Cerca del territorio de Ezkurra, pero en el lado de Eratsun, se halla el menhir Iruñarri (1).

Los habitantes de Ezkurra hablan vascuence. Son 500, sin contar los de las centrales de Ollin, que son advenedizos. En 1867 eran 648.

En Leiza cuentan que los de Ezkurra trataron de derribar el menhir Iruñarri a nuevazos. Mas no lo conseguían. Por fin, uno lanzó el huevo de una gallina negra y les pareció que la piedra había empezado a sudar, lo que les animó a proseguir en su empeño. Así continuaron la labor inutilmente durante largo tiempo.

Los modos de vida en la población: agricultura y ganadería. Son pues, labradores, salvo el cura, el médico, el maestro, el secretario y un carpintero.

Cuarenta muchachos (uno o más de casi todas las casas) salen a carbonear en los bosques de Irati y a los de Guipúzcoa.

Más de la mitad de los labradores que habitan en las bordas poseen rebaños de ovejas; también diez de los que viven en el casco de la población. Habrá, pues, alrededor de 40 rebaños en el pueblo.

Hay dos *zurginak* "carpinteros" y un labrador que es *kaikugille* "fabricante de cuencos". Un labrador se dedica también a vender tela recorriendo varios pueblos con un mulo ofreciendo su mercancía. Hay, finalmente, un panadero que vende sus productos en Ezkurra y en otros pueblos.

Sistema de población

En el caso de la población hay 45 *etxeak* "casas" agrupadas desordenadamente; fuera del casco aparecen dispersos por el territorio 30 *bordak* "caseríos".

Habitación

La casa situada en el casco de la población se llama *etxe*; la situada fuera de él se llama *borda*.

Las casas que forman el casco son las siguientes: Mikelenea, Etxetxea, Itzarpea, Martikonea, Zapatainea, Txontoinea, Maingonea, Etxeberri, Antsonea, Katalinea, Kastenberri, Kastenea, Gartzinea, Baztanea, Matxinea, Yopezkonetxikia, Yopezkonea, Paskorrenea, Millenea, Idiztea, Portonea, Pertikitxea, Espillea, Ibi, Barbenea, Albisenea, Zurginea, Matxonea, Apezetxea, Etxenea, Paskonea, Kalanea, Goikoetxea, Maxkorrenea, Errikoetxea (casa consistorial), Amarrendi, Prekonea, Komentzanea, Plazenea, Alkatenea, Errandonea, Amokonea, Yongartzinea, Txurdinea y Tornainea. Hace 40 años había una docena más de casas.

Los caseríos o *bordak* dispersos por el territorio son los siguientes: Munoa (vive el inquilino de Albisenea), Etxeberri (vive en éste el propietario del mismo y de su homónimo del casco); Ola, Portoneko-borda (vive el propietario del mismo caserío y de la casa Portone), Errandonekoborda (vive su propietario que también lo es de la casa Errandonea), Ertikoitxiko-borda, Amokoneko-borda (vive su propietario que también lo es de la casa Amokonea), Zurgaineko-borda (vive su propietario que también lo es de la casa Zurgainea), Maiskorreko-borda (quien lo habita es inquilino), Tornaineko-borda (lo habita su propietario), Paskorreko-borda (quien lo habita es inquilino; el propietario vive en la casa

Paskorrenea), Prekoneko-borda (inquilino de Leitza), Ybizteko-borda (en él vive su propietario), Goikoetxeke-borda (en él vive su propietario), Plazeneke-borda (en él habita su propietario, que también lo es de la casa Plazene donde vive el inquilino), Txurdineko-borda (habita su propietario que posee la casa Txurdinea habitada por el inquilino), Komentzaneke-borda (habitado por su dueño que también es propietario de la casa Komentzanea), Zapatineko-borda (es de un vecino de Leitza), Espilleke-borda (es de un vecino de Huitzi), Erreko-borda (es de la casa Albisenea), Barbeneko-borda (quien la habita es inquilino), Alkateneke-borda (quien lo habita es inquilino), Milleneko-borda (vive el inquilino; el dueño habita en la casa Txontoinea), Paskoneke-borda (vive el dueño de Paskonea), Maatxoneko-borda (vive su propietario), Kalaneko-borda (vive su propietario), Ibiko-borda (vive el dueño de la casa Ibi), Iturrin-borda (vive su propietario).

Ya he señalado los nombres de las casas y caseríos de este pueblo. En cuanto a la orientación de las casas, no hay norma fija. Es frecuente que tengan, una en la planta baja y otra en el primer piso, pues se hallan asentadas en suelo muy pendiente.

La planta baja comprende cuadras y establos. En el primer piso se halla la cocina con su hogar central y chimenea de ancha campana que sube en forma cónica hasta encima del tejado. Ahora en algunas casas empiezan a poner el hogar en un lado con chimenea estrecha. Además de la cocina, hay una sala y dormitorios.

En el piso superior están el *belartoki* "henil", *lastotoki* o *zugaitoki* "pajar" y *artagela* "departamento del maíz".

En cuanto a los materiales de los muros exteriores de la casa, se puede decir que son las piedras areniscas que abundan en el territorio las utilizadas. Los tabiques (en vasco *itxiz*) interiores son generalmente de tabla; en algunas casas los tabiques están hechos con varillas y yeso. ahora empieza a introducirse la costumbre de construir tabiques de ladrillo.

Orobe se llama la planta de la casa: *asentu* "piso"; *paitta* pared o "muro"; *tellatu* "tejado"; *tella* "teja". La teja, que es abarquillada, la traen de Tolosa o de Pamplona; pero antes lo fabricaban en el mismo Ezkurra, como también la hacían en los pueblos del contorno.

Las casas tienen sus techos de vertientes a dos agus, salvo cinco que las tienen con vertientes a cuatro aguas. *Galdur* es el nombre vasco del caballete del techo; *pillare* "poste"; *puntala* "viga que se

apoya en los postes"; *solei* "soliva" o vigueta que se apoya en las vigas; *astazaldi* "viga arqueada del techo"; *karrerak* "vigas del techo paralelas al *galdur*"; *kapirioak* "cabrios"; *latak* "tablillas que cubren el techo"; *txineta* "zapata" o "madero horizontal sobre la cabeza del poste"; *pillare-arri* "base pétrea del poste".

Acerca de prácticas relacionadas con la construcción de una casa nueva mi informante recuerda la *galdur-pesta* "fiesta del caballete" que consiste en una cena con que el dueño de la casa obsequia a los trabajadores. Al poner las *karrerak*, algunos trabajadores bailan sobre ellas.

La nueva casa es bendecida por el cura del pueblo. El cura bendice también el *karobi* o *kisulabe* "horno calero" cuando éste, ya cargado, está dispuesto para ser encendido.

Los huecos de los muros son: *atea* "la puerta"; *leioa* "la ventana"; *leiatilla* "ventanillo"; *xanga* "visagra". Hay balcones largos en varias casas. Se utilizan mucho para airear y secar varias cosas, como maíz, alubias, etc.

Bolantea "alero"; *kotza* "canalón de madera" (ahora se usa poco); *txapa* "canalón de zinc" que hoy va generalizándose.

Ya hemos dicho algo de la cocina en otro lugar. Hoy va introduciéndose la costumbre de situar el hogar en un lado de la cocina junto al muro. *Sutoki* "hogar". Debajo del fogón hay una losa de piedra en unas casas y ladrillos en otras. *Suburniak* "morillos". Detrás del fogón hay un resalte a modo de poyo, hecho con ladrillos o losas. Se llama *sutondoa*. En él se apoyan los troncos o tizones llamados *arraldekirak* que arden en el fuego. Los combustibles menores se llaman *egurrek* "leñas". El combustible más utilizado es de haya.

Burtzina "pala de hierro para sacar la ceniza del hogar"; *eltzea* "la olla"; *zartagi* "sartén"; *burruntzali* "cazo de metal"; *kaxo* "cazo de beber agua"; *perrata* "herrada de madera con aros de hierro"; *bozola* "vasija de zinc para agua"; *kaxula* "taza"; *platera* "el plato" (poco usado); *kutxara* "cuchara" (hasta ahora las cucharas de madera han estado en uso, hoy van siendo sustituidas por las de metal); *kortxo* "taza de madera"; *kaiku* "cuenco de madera para la leche"; *abatza* "vasija de madera para la leche" (la leche se cuece con piedras de ofita que, por su función, se llaman *esnearriak* "piedras de leche": éstas, una vez caldeadas, se echan en el *kaiku* e inmediatamente se derrama sobre ellas la leche, la cual se cuece luego). Se ven pocas calderas de bronce (en vasco, *pazi*): se emplean para cocer mondongos (en vasco, *ardintripak*) que se hacen con sangre, huevos

y algunas piezas carnosas que se introducen en los intestinos de la oveja. Con su cocimiento y pan se hacen las sopas llamadas *tripakizopak*.

En la cocina figuran una mesa de madera y sillas, las cuales se hacen con armazón de madera y relleno de paja o de junco o de *zimitz* "tiras de avellano".

Labatza "el llar". Es una cadena de anillos de hierro, donde, a diferentes alturas según convenga, se engancha el gancho de hierro llamado *labatzbur-ni*. De éste cuelgan las calderas de bronce y otras vasijas de metal para diversos cocimientos.

Sobre el fogón se halla la chimenea de ancha campana que, en forma cónica sube hasta más arriba que el tejado.

Al retirarse la familia a dormir, es costumbre apilar el rescoldo del hogar con su ceniza. La abuela de mi informante, como otras muchas, hacía una cruz con la mano derecha sobre tal montón mientras decía: *Aita, Sumandi, gu etxean sukaundi, Jaungoikoan izenean emendatu izan deiela*. (Padre Sumandi, en nuestra casa fuego grande, en el nombre de Dios sea tapado el fuego).

A la mañana encienden el fuego del hogar mediante las ascuas apiladas en la noche anterior. Si ellas no se han conservado encendidas, se utilizan cerillas (*mixtoak*). Antes (hace 40 o más años) se usaba el *suarri* "pedernal" o *moarra* (piedra de la región de Leiza) o las piedras llamadas *artxuri* y *giltxurdinarri*. La piedra se percutía con eslabón de acero llamado *surdoki* y con la chispa que así salía se encendía la *kardo* "yesca". Esta, encendida, era colocada dentro de un manojo de paja o de helecho. Agitando el manojo o soplándole, se logra encenderlo.

Labea "el horno". Los hay en muchas casas para cocer pan. Pero hoy apenas se fabrica el pan casero como antaño, desde que existe un panadero en el pueblo y desde que se abrió la carretera por la que viene un panadero de Erasun a vender su mercancía.

El horno va adosado a la casa de suerte que el *labezulo* "hueco del horno" o su boca se abra a la cocina. Está hecho con cascotes de teja y arcilla.

En el horno se cuece el *ogi* "pan", la *otara* o pan de forma circular, *arto* "pan de maíz" y *piper-opil* (panecillo hecho con harina de trigo, yema de huevo y azúcar y asperjado con anís).

Para hacer el pan se efectúan las siguientes operaciones: quien las inicia se santigua primero; luego cierne la harina de trigo en un cedazo (en

vasc. *baia*), que es movido sobre una tabla de tres varillas apoyada en los bordes de una artesa. A la harina apilada en la artesa se le echa agua y sal y es amasada con *orrantza* "levadura". Esta masa es luego envuelta en una *maindira* "sábana" u otro paño previamente calentado al fuego y es llevada a una cama de la que poco antes se ha levantado alguno que ha estado acostado en ella. Allí, al calor, se infla la masa. Esta es fraccionada en trozos redondeados o discoidales que luego son embadurnados con huevo. El operador coloca uno de los trozos en una pala de hierro y lo introduce en el horno caldeado.

Los utensilios que se emplean en el horno son: *palea* "la pala de hierro", *isatza* "escoba" (palo con hojas frescas en un extremo para limpiar el horno), *burnisardea* "la horquilla de hierro" (para manejar las maderas que arden en el horno a fin de caldearlo).

Para alumbrar la cocina, dormitorios, establos, etc. hoy se emplea el alumbrado eléctrico y velas de esperma. Antes se usaba la *erretxina* "vela de resina" y quinqué de petróleo y antes todavía, el *krisaillu* "candil" con aceite. Hace 50 años se introdujo el uso de las cerillas de fósforo que sustituyeron al procedimiento del pedernal y yesca. La vela de resina para alumbrar la cocina, sobre un pie de madera llamado *argimutil* "mozo de la luz".

No hay construcciones complementarias de las casas cerca de éstas; pero en los montes, existen bordas o rediles y chozas que utilizan los pastores. Cerca de las casas y caseríos se ven círculos de terreno rodeados de paredes: son las *larrañak* "eras". En estas se trillaba el trigo en otro tiempo. Esta operación se expresaba diciendo *ultzik eiriñ*. Hoy se hace golpeando las gavillas contra tablas inclinadas o losas de piedra.

En los montes existen construcciones, como bordas o rediles y chozas (en vasco. *itxolak*) de pastores, como ya se ha dicho antes.

La *itxola* o vivienda del pastor, es una construcción de paredes y techo. Esta es una sola vertiente cubierta con losas de piedra sobre cabrios.

Para proteger la casa de las tempestades, de los rayos y de los malos espíritus, es costumbre colocar en las ventanas, en la víspera de San Juan (24 de junio), cruces de espino y laurel. La cruz se hace hendiendo un extremo de rama de espino albar, metiendo atravesada en la hendidura una hoja de laurel y arrollando con juncos la cruz así formada. El laurel y el junco son de los bendecidos en la iglesia, el primero en el día de Ramos y el otro en el de Corpus (en vasco. *Festaberrri*).

En la víspera de San Juan colocan también ramos

de espino en las jambas de la puerta principal de las casas como de las bordas y de las chozas, como medida de protección.

Con el mismo fin encienden una vela bendecida en la iglesia el día de la Candelaria, cuando la tormenta amenaza con pedrisco. En este caso algunos colocan al fuego juncos benditos. Para la protección de la casa ponen algunas flores de cardo en el dintel de la puerta principal.

Contra los roedores les colocan masas de harina y fósforo.

Se les atribuye virtud de pararrayos al espino albar, al junco y al laurel.

Para curar enfermedades de los animales del establo el cura del pueblo los bendice. Para evitar enfermedades del ganado colocan en los postes de la cuadra imágenes religiosas, como la de la Virgen Milagrosa.

El cura bendice las casas una vez al año.

Indumentaria

Los parientes (varones) de un difunto van a las exequias de éste con sendas capas negras. Las mujeres llevan en tales casos mantones negros que las cubren desde la cabeza hasta los pies.

Los concejales con su alcalde vestían también capas negras cuando iban a la iglesia (antes de la república).

El novio que iba a casarse llevaba capa negra al ir a la iglesia (costumbre que se ha perdido desde hace unos años). La novia llevaba manto negro como las mujeres parientas de un difunto a cuyas exequias acuden.

Al niño que llevan a bautizar le ponen en una capa blanca.

En cuanto a vestidos interiores, los hombres usan *atorra* "camisa", camiseta, calzoncillos (su uso data de hace 20 años). Sobre la camisa llevan, en épocas frías, el *elastiku* "jersey", o el chaleco, *xamarreta* "zamarra", *galtzak* "pantalones", *galtzerdik* "medias", *espartañek* "alpargatas" y *zapela* "boina".

Las mujeres llevan sobre la *atorra* una prenda llamada *goantza*, (como un chaleco que se ata con cuerda) y sobre ésta la chaqueta; además, *gonak* "faldas" y *galtzerdik* "medias".

Todos los jóvenes usan blusa, principalmente en los días festivos. Cuando hace frío llevan bufanda al cuello. Usan también tirantes que antes sólo lleva-

ban los niños: son piezas que han sustituido al ceñidor utilizado hasta hace poco.

Los niños empiezan a usar pantalón desde sus tres años: corto hasta los doce años, largo después. Antes no se conocía pantalón corto.

En cuanto al calzado, antes era corriente el uso de albarcas hechas de cuero; desde hace una docena de años se ha generalizado la albarca hecha con neumático de automóvil. Con las albarcas se llevan medias de lana de oveja; antes se usaban *partanak* que eran paños que rodeaban el pie y la pantorrilla.

Zapatos o botas cuya suela lleva clavos y zapatos sin clavos son de uso corriente, como también las alpargatas.

Respecto al cabello se puede decir que hoy los muchachos lo llevan tan largo como las muchachas. Antes las mujeres usaban cabello largo *txikordatue* "trenzado".

Los hombres no usan sortija, si no es en el día de su casamiento; tampoco las mujeres, salvo alguna joven. Colgando del cuello, pero cubiertos por la ropa, casi todos llevan escapularios y medallas religiosas. Las mujeres llevan *belarritakok* "pendientes" desde el primer año de su nacimiento. A tales adornos no les atribuyen virtud alguna, salvo a las medallas y escapularios de los que esperan alguna protección.

Al ir al monte, los hombres llevan frecuentemente *makille* "palo" o "bastón" que puede ser de fresno, de acebo o de avellano.

Como preservativo contra la polilla, colocan tabaco en las ropas. También utilizan menta para lo mismo.

En casa las mujeres hacen medias y antes hacían también jersey con lana de oveja.

Antiguamente -hace 50 años- se usaban pantalones y chaquetas de *eune* "lienzo blanco". También las camisas eran de lienzo, unas de *mixea* "lienzo fino" y otras de *istupe* "lienzo burdo". Las albarcas de cuero de vaca se hacían igualmente en casa.

En casa se hilaba estopa y copo de lino. A éste le someten a las siguientes operaciones o "penas" (*lioen penak* "las penas del lino"): 1º sembrar; 2º segar; 3º desgranar; 4º tenerlo sumergido en el *liaputzu* "pozo de lino"; 5º extenderlo en un prado; 6º *liajotzea* "el batido del lino" (con *liakabi* o maza de madera); 7º *garbatu* "majar en espadilla o peine"; 8º cortarlo; 9º *ardatztu* "hilarlo" con *ardatz* "huso" y *liñai* "rueca"; 10º recoger el hilo en aspadera o formar *matazak* "madejas"; 11º las madejas son deposita-

das en caldera con agua y ceniza y en ella se tienen durante dos o tres días; 12º lavar las madejas en la fuente; 13º volver a ponerlas en la caldera como antes, lo que se efectúa tres o cuatro veces hasta que se hayan blanqueado; 14º se ovilla el hilo de las madejas; 15º los ovillos al *eutzale* "tejedor" quien los convierte en *eune*, "lienzo".

La *oe* "cama" tiene estas piezas, además de su armazón de madera: *maindira* "sábana", *oazala* "la funda de cobertura", *almoada-azala* "la funda de la almohada" y *lastaira-azal* "la funda del jergón" que son de lienzo, más el colchon y el jergón o *lastairo* que está lleno de *artomalute* "panojas de maíz".

Alimentación

Las familias toman cada día las siguientes refeciones: 1º café a las cinco de la mañana (en verano), *gosaritxiki*; 2º *gosari* "almuerzo" a las 8 (leche con talo de maíz y pernil o queso); 3º *amarretako* (pan y vino) a las 10 (sólo en verano); 4º *bazkari* (alubia con cuyo caldo se hace sopa, pernil o queso y en verano, vino) a las 12; 5º *berendu* "merienda" (tortilla con vino y pan) a las 5 de la tarde (sólo en verano); 6º *afari* "cena" (patatas, pernil, leche con talo) a las 8 ó 9 de la noche.

La comida principal es la del mediodía.

El lugar de las comidas es la cocina. En ella comen en la misma mesa tanto hombres, mujeres, niños y criados, cada uno de su plato. Antes todos comían de una misma cazuela.

En cuanto a días festivos o laborales, no hay diferencia de alimentos en las comidas. Por *Egoarri* "Navidad" comen carne, pues en tal época matan una oveja.

Las cucharas usuales son de forma común, unas de madera hechas en Urroz y otras de metal. Se utilizan para consumir sopa, potaje, verdura, leche, caldo y café. El tenedor es poco usado; sólo sirve para comer carne y antes ni para eso, puesto que la carne tomaba cada cual con sus dedos.

Cortan el pan que se consume en las comidas, con *labana* "navaja" y *ganaeta* "cuchillo".

Es costumbre rezar antes del almuerzo, de la comida y de la cena dos o tres *Padre Nuestros*.

Hacen algunos ayunos durante la Cuaresma, tomando a la mañana tan sólo una onza de chocolate crudo o café con leche, al mediodía comida ordinaria y a la cena unas castañas y un poco caldo con pan.

Ahora no se hace pan casero desde hace veinte años. Entonces cada vecino tenía su horno y hacía

panes para su casa. Cada pan pesaba alrededor de cuatro libras.

Los talos se hacen a mano sobre una pala con la masa hecha con harina de maíz. Cada talo se coloca en una pala de hierro llamada *taloburni* que se aplica al fuego *ialtze arte* "hasta que al talo se le haga piel". Inmediatamente lo colocan en un *talomantenuloa* o pequeño bastidor inclinado delante de las brasas del fogón donde se infla.

También hacen *artoa* "pan de maíz" colocando su masa discoidal en la base del fogón y cubriéndola con el rescoldo; así se tuesta. Lo comen con carne de cerdo, queso, leche, etc.

Se hacen embutidos: *odolkiak* "morcillas" con sangre, orégano y carne de cerdo, *tripakiak* o mondongos con carne de oveja.

Hacen también *txistorrak* "longanizas" con *iñarki* "carne magra" y envoltura de intestino como en las morcillas y mondongos.

Es costumbre regalar las morcillas a los parientes y a los vecinos.

Las longanizas se colocan colgadas de una varilla que pende del techo de la cocina. Allí se secan. Después son llevadas a otro departamento.

Los pernils son ensalados y después, ya limpiados, son colocados pendientes del techo de la cocina. Allí se ahuman lo mismo que las longanizas y los quesos.

Las manzanas son colocadas sobre la paja a fin de que se sazonen.

La *larramillu* "manzanilla" es usada frecuentemente, a veces como sustitutivo del café. Se toman también la tila y el té de la montaña.

Se comen truchas y anguilas que se pescan en el río. También se comen caracoles; pero en otro tiempo ninguno los comía. Ahora, desde hace 20 años, en que un médico forastero aquí establecido, los recogía y comía, introdujo en el pueblo la costumbre de comerlos.

Se fabrican en las casas quesos con leche de oveja. Hay quienes mezclan la leche de oveja y la de vaca, y el queso (en vasco. *gazta*) así fabricado es considerado como el mejor. Su forma es redonda, algo aplanada.

Se logra cuajar la leche con cuajo natural.

Se hace también *errekoxona* "la cuajada", echando a la leche tibia algo de cuajo. Tanto en la hechura de la cuajada como en la del queso se emplea la

abatza que es vasija de madera donde la leche se cuaja.

La leche cuajada destinada para hacer queso es revuelta con el *ziri* "batidor" de madera. Después el pastor o quien está haciendo estas operaciones recoge con las manos lo cuajado apretándolo contra un lado de la vasija, quedando suelto el *gazura* "suero". A continuación lo mete en *zimitza* "la encella" de madera (hoy se usa también la de zinc). Allí lo comprime de nuevo con ambas manos hasta que se haya escurrido todo el suero. Lo deja en la encella hasta el día siguiente. Lo traslada a las *keeteak* "tabla o armazón de varillas".

El *gazura* "suero" se bebe; se usa también como laxante; pero en general se les da a los cerdos.

La leche agriada se llama *esnemindun* y la nata *esnegaña*.

Las plantas que se emplean como alimento o como condimento, son: *tipula* "cebolla", *baatxuri* "ajo", *azalga* "acelga", *aza* "berza" y

perexilla "perejil".

Antes (hace 50 años) era corriente comer tubérculos de nabo crudos o calentados bajo el rescoldo del fogón.

Los jóvenes empiezan a fumar tabaco hacia los 16 años. La mujeres no fuman. Hoy están en uso las pipas de madera; pero antes las de yeso. Algunos jóvenes usan boquillas.

Vida doméstica

En caso de sucesión, la casa con sus dominios queda indivisa. El heredero es generalmente el hijo mayor; pero también los padres eligen como heredero a otro hijo o hija. A los demás hijos e hijas asignan como dote un tanto en dinero o en especie (arreo).

El heredero queda obligado a entregar su correspondiente dote a los hermanos cuando estos hayan tomado estado y dejen la casa paterna.

El heredero con su mujer e hijos y sus padres viven en la misma casa; pero si, por desavenencias o por otra causa, no pueden convivir, padres y heredero se reparten la casa y las tierras.

Servidumbre.- Hay familias que tienen *mutil* "criado" para labores de labranza y *neskame* "criada" para lo mismo o cuidar niños (en vasco. *aurtza*).

Es frecuente que algunas familias empleen peo-

nes para labores de *jorra* "escarda", recolección de castañas y siega de helecho. Les pagan con la comida y dos y cinco pesetas diarias a cada uno según sea mujer u hombre.

Si el sirviente se ha comprometido a servir durante un año, y abandona su servicio antes de cumplir ese tiempo, queda sin derecho a cobrar nada. Pero si es el amo el que ha faltado al compromiso, tiene que pagar lo correspondiente al tiempo que el sirviente ha trabajado.

Los sirvientes son considerados como miembros de la familia a la que sirven, al menos en cuanto a las comidas, sueño, etc. Antes el jornal se pagaba por años; ahora por meses. Al criado se le pagan 20 pesetas por mes de servicio; a la criada 25. Además les dan calzado, camisas y otras prendas, según las condiciones del contrato. A su despedida se les da alubia o carne de cerdo.

Los miembros adultos de la familia y los sirvientes se levantan de la cama a las cuatro de la mañana en verano y se acuestan a las nueve o a las diez de la noche. En invierno duermen de ocho de la noche a siete de la mañana.

En casi todas las casas rezan el rosario después de cenar. Al acostarse dicen "Señor mío Jesucristo"; al levantarse tres "Ave Marías".

Entre ambos sexos, los trabajos se reparten en el modo siguiente: los hombres en casa dan de comer al ganado, ordeñan, encienden el fuego del hogar (en invierno), traen el combustible, hacen camas al ganado y renuevan sus lechos; las mujeres en casa hacen café, preparan las diversas comidas, limpian la casa, traen agua, hacen las camas, hilan, limpian la ropa. Los hombres en el campo labran tierras, segar la yerba y el trigo, compra-venta del ganado. Las mujeres en el campo hacen la labor de la escarda con los hombres, la de extender la yerba segada, la compra-venta de aves, huevos, ropa.

En la época de la escarda, de la siega, de las labores de la yerba desde principios de Junio a casi mediados de Agosto comienzan y cesan en el trabajo con la luz del día.

Hoy no se reúnen las personas de la vecindad para trabajar juntas; pero antes se reunían las mujeres en una de sus casas para hilar de noche, y hombres y mujeres, también de noche, para *artazurritza* "despanojar el maíz". Después de acabada esta tarea, organizaban entre los concurrentes un baile al son de la trompa. A todos se les obsequiaba con castañas, pan y vino.

Para lavar la ropa, ésta se envuelve en una sábana y se coloca en el fondo de un pozo de agua a fin

de que se ablande (en vasc. *beran*) durante tres o cuatro horas. Después son enjabonadas todas las prendas y son llevadas a casa y colocadas en una tinaja (que antes era de madera, hoy de zinc) llamada *kuela*. Esta es cerrada por debajo y abierta por arriba. Encima se le coloca extendido el *astontzia* que es un lienzo burdo. Sobre éste se deposita ceniza. Se le echa una caldera de agua caliente, la cual, filtrándose por la ceniza y el *astontzia*, pasa a la ropa y la atraviesa. Sale el agua por un grifo que la tinaja tiene en el fondo y es recogida en una vasija. Esta agua se llama *lixiondoa*. Vuelven a calentarla hasta hervir, para echarla de nuevo sobre la ceniza de la tinaja. Esta operación que se llama *egosi* "cocer", se repite media docena de veces. Se suspende todo hasta el día siguiente. Entonces se saca la ropa, se lleva a la fuente, se golpea contra una piedra plana inclinada y se enjabona. Las prendas mejores se meten en un baño con lejía. Se escurren bien y se tienden a fin de que se sequen. Es operación que se efectúa una vez al mes.

La limpieza de la casa se hace para las fiestas patronales (15 de Agosto) y por Navidad.

Las labores de los niños son: guiar las caballerías en los trabajos de la tierra, traer el agua de la fuente a casa, cuidar y recoger ovejas; de las niñas, es ayudar a su madre en sus quehaceres domésticos.

Instrucción, educación, religión

Quien se encarga en la familia de cuidar a los niños es la madre. En su lugar el padre, alguna mujer como tía, *amatxi* "abuela o hermana mayor".

A los niños se les inicia en el aprendizaje de la lengua diciéndoles repetidamente *atta-atta* "papá-papá" mostrándoles el padre.

Se les enseña a amar a sus padres, a sus hermanos y a otros niños mediante besos, caricias y golosinas. También se les enseña a reprimir ciertos instintos poniéndoles mala cara e incluso, más tarde, hablándoles del diablo y del infierno.

En casa no se les enseña a leer porque tampoco los padres lo saben en general. Pero algunos padres de los que saben leer, se lo enseñan también a sus niños.

En cuanto a la religión, se les enseña a los niños a decir Jesús, José y María; en muchas casas les enseñan el catecismo y las oraciones y los inducen a practicar los mandamientos.

Los niños empiezan a ir a la escuela y a la iglesia a los cuatro años. A los siete hacen la primera comunión. En sus casas presencian generalmente

buenos hechos y costumbres de carácter religioso y moral.

Los trabajos que efectúan los niños son: cuidar ovejas, traer agua de la fuente, hacer recados y (las niñas) hacer la limpieza de la vajilla, etc.

Por el mal comportamiento suelen ser castigados por sus padres con azotes, encierro en cuartos cerrados, etc.

Escuela.- Los niños empiezan a ir a la escuela a los cuatro años. Las clases en la escuela duran seis horas diarias, salvo en el mes de Octubre en el que duran cuatro horas.

Las vacaciones más largas (mes y medio) son las de verano; les siguen las de Navidad.

Los niños dejan la escuela a los 15 años o a los 12.

En invierno funciona una escuela nocturna para jóvenes.

En las escuelas -de niños y niñas- se habla y se enseña en castellano. El vascuence que es la lengua materna de los niños, es desconocido en ellas.

Iglesia.- Hay una iglesia parroquial de la advocación de Nuestra Señora de la Asunción con fiesta patronal el 15 de Agosto. Existe también una ermita de Santa Cruz donde se dice misa en los días 3 de Mayo y 14 de Septiembre y se guarda fiesta en ellos.

Los niños empiezan a los cuatro años a asistir a las funciones de la iglesia, sobre todo a la misa del domingo. En la iglesia se les enseña el catecismo de la doctrina cristiana todos los días, lo que antes, se hacía sólo en Cuaresma. En esto como en los sermones se emplea el vascuence.

Todos los adultos son examinados en el Catecismo por el cura durante la Cuaresma. Existen en la parroquia una Cofradía de San Francisco, la de Hijas de María, la de San Luis, la de la Milagrosa y la del Corazón de Jesús. Las jóvenes están en las de Hijas de María; los jóvenes en la de San Luis.

El cura, en sus sermones de la iglesia, habla acerca de los artículos de la fe y acerca del Evangelio. Los frailes que vienen de vez en cuando, hablan de los Mandamientos.

Los individuos de edad madura sostienen su actitud religiosa, en general en motivos sentimentales o rutinarios. Es la tradición reforzada o recordada constantemente por el cura, la base principal de las manifestaciones religiosas del pueblo de Ezkurra. Influencias de carácter ideológico llegan mediante la

lectura de periódicos ("El Diario de Navarra" dos ejemplares y "La Voz de Navarra" 2 ejemplares), por los jóvenes que trabajan en otros pueblos y traen resabios de laicismo y por los que vienen del servicio militar en actitud poco respetuosa con las tradiciones del pueblo. Algo parecido ocurre con algunos que salen fuera a carbonear. Son ellos quienes han traído la costumbre de blasfemar en castellano. Algo parecido cabe decir de los que vuelven de América. Aquí llega escasa propaganda política; pero en las elecciones los vecinos aparecen divididos en carlistas y nacionalistas.

Los motivos que sostienen la actitud de quienes no profesan religión alguna son sus opiniones de que no existe Dios, ni cielo, ni infierno y de que no hay nada después de esta vida. Tal actitud y tales ideas les vienen de sus contactos con gentes sin religión en los pueblos a donde van a trabajar, a algunos por la influencia del ambiente del cuartel.

Con todo, no se puede decir que hay *separados* en el pueblo, es decir, personas que no tienen ya ningún contacto con la iglesia. De los *conformistas*, que sólo en las más destacadas épocas de su vida establecen tal contacto, a saber, al nacer (bautismo) al llegar al uso de razón (primera confesión y comunión), al casarse y al morir, sólo hay dos o tres. De los *observantes irregulares*, que además de cumplir por Pascua, aparecen en la iglesia en las grandes fiestas (Pascua, Ascensión, Asunción, Todos los Santos y Navidad), ninguno. De los *observantes regulares*, que oyen misa en todos los días de precepto y comulgan por Pascua, unos pocos. De los *devotos*, que frecuentan la iglesia, comulgan a menudo y forman parte de las asociaciones piadosas, casi todos.

Para que haga lluvia, para el tiempo de demasiada lluvia y frío, el Ayuntamiento toma el acuerdo de celebrar rogativas para impetrar del cielo buen tiempo. Así se ha hecho este año, a causa de la larga temporada de lluvias y frío perjudicial para el campo. Ha sido un triduo de rogativas. La primera se hizo en la ermita de Santa Cruz (Misa, letanía y conjuro); las dos siguientes en la iglesia parroquial. Antes de la república, se hacía una procesión por todo el casco de la población; en este año, sólo en el pórtico o cementerio. Este año se ha hecho, hasta ahora, dos veces las rogativas.

Cuando amenaza algún peligro, como el pedrisco, en las casas rezan las letanías de la Virgen, encienden una vela bendita y echan al fuego del hogar hojas de laurel bendecido.

En cuanto a las promesas a los santos, aquí puede decirse que invocan preferentemente, en diversas necesidades a San Miguel. Muchos hacen

promesas de ir al santuario de San Miguel de Excelsis (en Aralar) y al de San Turbán de Ulzama. Para lograr la curación de los dolores de cabeza van al primero, donde recogen o compran medallas y cintas que luego ponen al cuello. También van allí para lograr casamiento o tener novio. En el mismo santuario se confiesan, comulgan y veneran al santo ángel y rezan cuarenta Credos teniendo metida la cabeza en el hueco del muro situado a la derecha del altar del Arcángel, hueco que dicen hallarse en comunicación con la sima y lugar de sacrificios del dragón.

A San Turbán van muchos reumáticos. Hay en Ezkurra quien ha ido allí anualmente desde hace 30 años y se halla bien.

Cuando algún ganado se halla enfermo, le sacan misas en la ermita de Santa Cruz y llevan allí aceite para su lámpara. Antes iban también para lo mismo a San Antón de Zubieta.

Cada familia o casa tiene en la iglesia un sitio señalado para luces (velas; antes, cerilla en rollo metido en cestita llamada *zarea*). Tal sitio se llama sepultura. En él se colocan las mujeres de la casa.

Rezan generalmente de rodillas el rosario y asisten a responsos, a misa y otros actos religiosos.

Según mi informante, hoy va decreciendo la fe, los jóvenes son menos fervorosos que antaño y, en general, el espíritu religioso va en decadencia.

La vida en la vecindad y en el pueblo

En ciertos casos, como el de arreglo de caminos, plantaciones en terrenos comunales, etc. los vecinos se juntan en la casa municipal (en vasc. *erriko-etxea*), donde toman sus acuerdos. El alcalde y el Ayuntamiento presiden la reunión. Tales labores comunes se llaman *azalon*.

En cuanto a juegos públicos de adultos, el más practicado es el de la pelota en el frontón en días festivos.

Hay una posada en *Erriko-etxea* cuya administración saca a subasta el Ayuntamiento todos los años. Se anuncia diciendo: *olako egunetan izango dira ostatuko kandelak*.

Los servicios de rancho a los que trabajan en *azalon*, las comidas con que obsequia a sus servidores por diversos motivos el Ayuntamiento, atender a los viajeros que piden hospedaje y a otros que buscan albergue, son algunas de las funciones del *ostatu* de *Erriko-etxea*.

Los vecinos se consideran obligados a mutua asistencia en casos en que algunos de ellos necesite ayuda en sus labores del campo. Cuando una familia se halla imposibilitada para labrar sus tierras en tiempo oportuno a causa de enfermedades u otra fuerza mayor, el Ayuntamiento le proporciona peones y obsequia a estos con rancho.

En caso de grave enfermedad de una persona, sobre todo cuando ha sido viaticado y en caso de un parto, cada familia de la vecindad y de la parentela le hace su *bixita* que es el regalo o donativo de chocolate, vino, azúcar (o gallina) y una o dos pesetas. Los cofrades de la cofradía parroquial a la que el enfermo pertenece, le hacen lo mismo.

Antes había sociedad de seguro de ganado formada por casi todas las casas del pueblo; pero, a causa de dificultades surgidas en su seno, se deshizo.

Todas las casas forman seguro de incendio. Si se quema una casa, se tasa la cantidad de grano, yerba, paja, se la pagan las demás casas. Además cada una de éstas paga 25 pesetas, un castaño y trabajo de *azalon* hasta que haya sido reconstruida la casa quemada. También ayudan con ropa. Además el damnificado va por las casas de diversos pueblos a pedir ayuda con autorización del Ayuntamiento y de la Diputación de Navarra.

Cuando un mozo va al servicio militar, el Ayuntamiento le da 75 pesetas. También es costumbre que las familias amigas y los parientes le den un duro o dos.

Hay mocedad de solteros en el pueblo. Se ingresa a los 18 años pagando media peseta.

Los mozos efectúan postulaciones recorriendo el pueblo por las fiestas patronales, de la Virgen de Agosto (en el tercer día), en el día de Navidad y en el tercer día de Carnaval. Recogen panecillos en las dos primeras postulaciones; huevos y longanizas en la tercera. Con lo obtenido hacen comida o cena en la posada *Erriko-etxea*. La pagan a escote entre todos, así como los gastos del tamborilero y otros.

Hay pueblos que tienen su mote. Así Ezkurra tiene el de *eroerri* "pueblo de locos".

De Eatsun dicen esto: *Eatsundarrak ekarri dute Saldias'ik akerra; kanpandorrear paratu dute, Aita Santua dutela* "los de Eatsun han traído de Saldias el cabrón; lo han colocado en el campanario pensando que es Santo Padre".

De uno de Eatsun cuentan que hacía así el conjuero contra las tormentas, señalándole una ruta: *Aldondo Pasakaitz, Mendia de Arraitz, Olegi Belarre-*

gi, *Atakaundi ler ari* "Aldondo (monte de Eatsun), Pasakaitz (monte de Ezkurra), Monte de Arraitz (de Eatsun), Olegi Belarregi (montes de Ezkurra), Atakaundi (monte de Eatsun) reviéntate".

Entre las labores que los vecinos de Ezkurra hacen en común provecho, son los arreglos de caminos, de la escuela, de la iglesia, de la ermita y del molino. Son labores que se hacen generalmente por Diciembre.

Derecho y constitución popular

En contrato de compra-venta de vacas, yeguas, cabras, cerdos, etc. es frecuente que al cerrarlo, se haga la *aldroka* que consiste en que los contratantes tomen en la taberna pan y vino a cuenta del vendedor. Si el comprador no hace de momento el pago de la res, entrega al vendedor un duro más como fianza. El vendedor dice entonces: *Salantonek suerte ondiola* "que San Antón le dé buena suerte".

Las abejas no se venden por dinero, sino a trueque o por trigo, maíz u otra especie.

Para hacer creer que es verdad lo que uno afirma, dice estas palabras: *alergi amen; ala dela ta ara gurutzea* "así es amén, por que así es, he aquí la cruz". Y pone los dedos índices formando cruz. En general no se conceptúa como éticamente buena esta costumbre de jurar.

El perjurio pierde todo crédito en el pueblo lo mismo que aquel que niega la palabra dada.

En cuanto a la situación del niño ilegítimo y de su madre, el uso obliga al padre a pagar el *azitu-sari* "cantidad necesaria para criar" (1.000 pesetas ó 1.500). La madre no suele ser mal mirada, sino compadecida.

Cuando surgen diferencias o disputas entre vecinos, por ejemplo en cuanto a los límites de terrenos, situación de mojones, etc. cada parte lleva un hombre bueno y éstos deciden.

En los terrenos de propiedad privada no tienen los extraños derecho de paso libre.

En cuanto a la utilización de los bosques para tener material combustible, antes había sitios y montes señalados para la libre explotación donde cada vecino obtenía la leña para su casa. Hoy se echan suertes entre vecinos para que cada uno aproveche la parte que le toque en el lote del bosque señalado por los guardas de la Diputación.

Hay un guarda municipal que cuida de las piezas cultivadas, impidiendo que entre el ganado en ellas. Hay, además, cinco guardas de los montes sin sala-

rio fijo: tan sólo cuando alguno de ellos sorprende a alguien cortando árboles en tales sitios tiene derecho a parte de la multa que se le impone al ladrón.

Existen terrenos comunales (bosques y pastizales) de los que unos sirven para obtener carbón, traviesas, tablas y combustible, y otros para pasto del ganado que se echa al monte.

Sólo para combustible ha de servir la leña que por suerte le toca a cada vecino en los montes comunales.

El pueblo cobra impuestos sobre la propiedad. Además, los *sisak* "derechos" que se cobran por el vino (3 reales por decálitro) por la sidra y por el aguardiente (2 reales por decálitro).

A los pastores no se les cobra nada por utilizar los pastizales comunales.

Las marcas de propiedad que los guardas hacen con hierro candente en los cuernos al ganado vacuno son las letras *Ezkurra*. Las marcas que los pastores hacen a sus ovejas en las orejas son las de la fig. 1.

En cuanto a asambleas comunales, hasta hace 15 años tenían lugar frecuentemente las *batzarreak* "asambleas" formadas por los hombres (uno de cada familia) para tratar de asuntos que interesaban a la comunidad. Se celebran en *batzarre-sala* "sala de reuniones" del *Erriko-etxea*. Eran presididas por el alcalde. Los reunidos eran obsequiados con vino y pan.

El límite entre dos propiedades se marca generalmente con mojones o piedras hincadas en el suelo a cuyos costados (en la base) colocan cascotes de teja que hacen de testigos.

También se marca el límite con pared o con seto.

No está permitido plantar árboles en la divisoria, sino a cierta distancia de ella: el fresno a 11 brazos (brazo equivale a dos pies), el castaño a 12 brazos, el nogal a 13.

Al enjambre de abejas que uno halla en un árbol le pone marcada una cruz en el tronco como señal de propiedad que debe ser respetada por todos.

Los objetos y productos que están en venta los pregona el alguacil del pueblo.

Las ferias más próximas se celebran en Leiza (en los viernes) y en Doneztebe (en dos viernes al mes).

Las medidas y pesas usuales son: antes *estado* (equivalente a 7 pies) y *robada* (919 m².) para el campo; pie y brazo (2 pies) para árboles; vara para

el lienzo; *libra* (12 onzas) para frutas; *erregu* (media fanega), *erreguerdi* "medio erregu", *gaitzeru* (1/4 de erregu), *almote* (1/16 de erregu) y *txopiñe* (1/2 de almote) para granos; cántaro y pinta (1/16 de cántaro) para vino.

Economía rural

En los campos se siembran *maizi* "maíz". *bana-barra* "alubia", *ellarra* "la arveja", *gari* "trigo", *tipule* "cebolla", *batzuri* "ajo", patata, *xanxa* "trébol", *gara-garra* "el centeno", alfalfa, luzena, *liao* "el lino". En la huerta se siembran o plantan: *azelga* "acelga", *tipule* "cebolla", *batzuri* "ajo", *porru* "puerro" y *perrexile* "perejil".

Diversas parcelas de terreno sembrado se designan: *muerdi* "escarpado" (se siembran *maizi*, *bana-barra* y *arbi* "nabo"), *malporra* "terreno muy en cuesta", *Urdantxa*, *Olezta*, *Itxondokoa* "el próximo a la casa", *Ermitalde* "del lado de la ermita", *Astoiz*, *Beko-soroa* "la pieza de abajo".

Entre los instrumentos de labranza tenemos la azada y *makoa* "azada de tres dientes". Antes se usaba la laya de dientes largos para remover la tierra; desde que se ha introducido el arado bravante, no se laya. La laya era utilizada para *irauldu* "remover" la tierra para la siembra del trigo, del maíz y del nabo.

Area

Aetxala "la grada" y *area* con su timón y horquilla y cinco dientes de hierro fijos en ésta se han usado siempre. Ahora (desde hace 40 años) se ha generalizado el uso del *golde* "arado bravante".

En la remoción de la tierra con los citados instrumentos se emplean las vacas en yunta. Alguna vez se emplean mulas para tirar de la grada.

Una yunta de vacas tirando de area labra al día cuatro robadas de tierra.

La grada es de veinte dientes de hierro. Va unida al yugo mediante un timón de dos piezas de madera llamado *lardaka*.

Para el corte de la yerba y del helecho (algunas veces) se usa la *sega* "guadaña", cuyas piezas son: las cuchilla, *kirtena* "el mango", *eaztuna* "el anillo que sujeta el mango a la cuchilla" y *aingera* "el dorso de la cuchilla".

Las primeras guadañas se empleaban en el corte de la yerba. Dicen que los primeros segadores de esta comarca eran los vascos de Iparralde que venían a efectuar esa labor a jornal.

La guadaña con que se siega el helecho es de cuchilla más robusta y más corta que la empleada para la yerba. Para el corte de yerba y de helecho se usa también *ittaia* "la hoz" (o *napar-ittaia* "la hoz navarra" que es dentada). Desde hace 20 años se ha ido introduciendo el uso de *segakie* "la hoz no dentada". Ahora apenas se usa la dentada.

Tanto la guadaña como la hoz no dentada se aguzan (se adelgazan los filos) golpeando éstos con *maillu* "martillo" sobre *txingure* "yunque". Las siguientes afiladuras se hacen con *segarri* "piedra de la guadaña" o afiladera. La piedra de afilar debe ser mojada. Por eso el segador lleva una *segapoto* "vaina" de madera llena de agua, donde va metida la afiladera. Hoy empieza a utilizarse las vainas de zinc.

El modo de desgranar el trigo es el de golpear con las *xatukeak* "gavillas" tablones o losas inclinadas en rampa. Las gavillas así desgranadas son batidas con *sarde* "horquilla de madera de largo mango", para soltar los granos que habían quedado en ellas. Este modo de trillar es relativamente reciente. Antes (hace 50 años) se trillaba en era haciendo pasar el ganado caballar encima.

Otro de los instrumentos muy usuales es el *arraztelu* "rastrillo". Es de madera, provisto generalmente de 18 ó 20 dientes, aunque también hay rastrillos de 12 dientes. Se emplean para recoger la yerba y el helecho.

También es de madera el *sarde* "bielido" de dos dientes que sirve para traspasar yerbas y estiércol.

El carro (en vasc. *gurdi*) que se usa tiene dos *pirilleak* "ruedas" macizas de madera y llantas de hierro y *ardatza* "eje" giratorio de madera. La *xareta* "cama", con sus piezas (en vasc. *txinela* y *orrazeak*) de unión con el eje y la *endaitze* "timón" son también de madera.

La caja del carro, hecha con varillas entreteljadas se llama *kurtetxea*. Una larga *aga* "vara" va arriba tendida entre ambos *ezpatak* "palos verticalmente fijos en las partes delantera y trasera" sirve para sujetar la carga. El freno es un palo que se apoya en la cama del carro y aprieta la llanta de una rueda.

Una yunta de vacas tira siempre del carro.

Para el transporte de helechos emplean principalmente la *lera* "trineo". Este es semejante a la cama del carro; pero su parte delantera está encorvada hacia arriba a fin de que pueda salvar con facilidad los tropiezos con las piedras del camino. Tiene, como el carro, sus *ezpatak* "palos" verticalmente fijos, en *aga* "vara" cimera y *endaitze* "timón". Las piezas de madera dura que forman la curvatura

delantera se llaman *lezaperrak* "herraduras del trineo" Tira de éste una pareja de vacas.

Para el transporte de troncos arrastrándolos, se emplea *lardaie* que es una vara de madera semejante al timón del tronco, que en un extremo (el otro va al yugo) lleva un anillo de hierro al que se engancha el tronco. De este instrumento tira una pareja de vacas.

Trabajo

La siega del trigo se efectúa por Agosto. En el mismo sitio se distribuye formando las gavillas (en vasc. *xakute*). Estas se agrupan formando haces (en vasc. *zama*).

El maíz se recoge en Noviembre (en vasc. *Gaz-taiñizitu* y *Borobilla*). Los maíces ya segados, se distribuyen en grupos cuyo nombre vasco es *moxorroa*, y son colocados tiesos de suerte que estén arriba las puntas de los tallos unidas y atadas con paja.

En el mes de Noviembre se recogen también las castañas.

A fines de la primavera y el verano se siega la yerba, se extiende con la horquilla en el suelo a fin de que se seque. Se le remueve de nuevo. Cuando ya está seca, es recogida con rastrillo, bien formando *pillak* "montones redondeados" si hay peligro de lluvia, bien en montón largo que en vasc. se llama *molle*.

El heno se mide conforme a su peso en arrobas y quintales.

Los haces de heno se atan con *erremala* "cuerda" o con *biurra* "varilla retorcida".

No se recoge el heno silvestre o de los montes comunales. El helecho sí: se siega a guadaña y se recoge formando *metazuri* "almier" bien en el mismo sitio donde se ha recogido, bien cerca de la casa de quien lo ha segado. También recoger en los montes comunales la *orbela* "hojarasca". Se recoge igualmente la hoja verde del fresno y del roble que sirve de comida al ganado. El helecho verde es guardado para comida de las ovejas en invierno. Para recoger estas cosas en los terrenos comunales, los vecinos del pueblo no necesitan autorización especial.

Para proteger los campos de malos tiempos, el cura los conjura.

Se usan espantapájaros que son unos trapos sobre estacas a los que llaman *mozorroak*, o cuervos muertos que se colocan de forma visible en las piezas labradas.

Las tierras cultivadas se abonan con estiércol en Mayo al sembrar el maíz. En Marzo se abonan los herbales. En éstos se echan, además, abonos minerales.

En otro tiempo los vecinos elaboraban la cal para sus campos. Al acabar esta operación, que duraba días, la casa que la había hecho mataba una oveja y obsequiaba con una cena a los vecinos que habían colaborado en dicha labor.

Ganadería

En cada casa se crían y se explotan vacas, novillos, ovejas, caballos, yeguas, cabras (pocas), cerdos, asno, gallinas y algunos conejos.

Casi todos los animales domésticos se crían en parte en las casas o estabilizados. De los que se echan al monte en determinadas épocas, se hará mención más adelante.

Como animales de tiro se emplean las vacas; para carga, los caballos, los mulos y los asnos.

El ganado es alimentado con heno y forraje durante ocho meses, menos las ovejas a las que se da ese alimento durante cinco meses. Los cerdos se mantienen en casa durante todo el año, lo mismo que el asno, las gallinas, los conejos, el gato y el perro (si le hay).

El ganado se saca al monte a pacer en el mes de Mayo.

Los nombres más corrientes de los animales domésticos son: *beie* "vaca", *txekorra* "novillo", *aitxea* "cria pequeña del ganado vacuno", *urrixea* "cria hembra", *idia* "el buey", *zezena* "el toro", *zaldi* "caballo", *beorra* "yegua", *mandoa* "el macho", *beoka* "yegua joven", *xaldiko* "caballo joven", *asto* "asno", *txerri* "cerdo", *barbo* "cerdo mayor", *ltxona* "cerda que está criando", *aketza* "verraco", *ordotsa* "cerdo joven macho", *aardie* "cerda joven", *ardie* "la oveja", *bildots* "cordero", *artantxu* "cordero de año", *aari* "carnero", *txikiro* "carnero castrado", *auntxe* "cabra", *auntxume* "cabrito", *aker* "macho cabrío", *ollo* "gallina", *ollarra* "gallo", *txitxi* "chita", *ollanda* "polla", *ollasko* "pollo", *Katu* "gato", *zakur* "perro".

A los animales domésticos les llaman para atraerlos, con las siguientes palabras: a la vaca, al asno, al caballo y a la oveja diciendo *atoz* "venga"; al cerdo *kitx*; a la gallina *purra*, *purra*; al perro *toma*, al gato *motx*.

Para ahuyentar o hacer que se muevan los animales se emplean los siguientes gritos o palabras: a la vaca *aida*; al asno, al caballo y al mulo, *arre*; a la

oveja silbidos; al cerdo *uxto*; a la gallina *uxe*; al perro *martxa*; al gato *zapi*.

Para que los animales tomen determinadas actitudes les dicen palabras consagradas por el uso: a la vaca para que se mueva, *aida*, para que se detenga *oo*, para que se atrase *esti*, para que se vuelva *itzuli*; al asno, al caballo y al mulo para que echen a andar *arre*; para que se detengan *so*. Algunos de los animales (vacas y ovejas) que suben a los pastos de los montes llevan al cuello *yoala* "cencerro" colgado de *ustaie* que es un aro de madera.

Al ganado caballar le cortan el pelo como adorno formando aspás en el cuarto trasero.

Las vacas se uncen al *uztari* "yugo" con frecuencia para efectuar diversos trabajos. El yugo puede ser de haya, de fresno, de chopo, de abedul o de aliso. Un *azpeitiarra* llamado *Inaxio-txiki* viene a hacer yugos. Fabrica un yugo al día. Por la hechura cobra el mantenido y ocho pesetas diarias.

Los asnos son utilizados en el acarreo de yerba, de abonos, de leña, etc.

Los animales de montar son los asnos, los caballos y los mulos. Los hombres montan *ankazabalka* "a horcajadas" y las mujeres sentadas mirando a un lado.

Para matanza y consumo de casa se crían alguno o algunos cerdos, ovejas, cabras y gallinas.

Ninguno tiene obligación de tener un toro como animal reproductor; pero hay una casa que lo tiene. Quienes se sirven de él, han de pagar cuatro pts. cada vez. Quien está encargado, en subastas, del molino está obligado a tener un *aketz* "verraco". El que utiliza su servicio ha de pagar dos pesetas cada vez.

En cada casa de pastores hay un carnero y aun crían dos o tres para la venta.

En cuanto a las cabras son pocas en el pueblo (unas quince).

El ganado estabulado es protegido contra enfermedades, mala suerte y rayos colocando una estampa religiosa en un poste del establo.

En muchas casas cultivan abejas en los *eultzeak* "las colmenas".

La colmena es de forma cónica tejida con varillas y enredaderas y embadurnada con estiércol de vaca. Se coloca, boca abajo, sobre una losa en la huerta, en sitio abrigado, junto a una pared.

El panal que fabrican las abejas se llama *preska*.

Para recoger la *ezti* "miel" vuelcan la colmena y, quemando un trapo lanzan el humo hacia el interior de ella obligando a las abejas a retirarse más adentro. Entonces sacan algunos panales con un gancho de hierro.

Una sola familia hay que se dedica exclusivamente al pastoreo; las demás -cuarenta casas-; con 3.500 ovejas, son labradores. En otro tiempo hubo más rebaños que actualmente.

Pastoreo

Hoy existen seis *sarobeak* "seles"; pero antes todos los pastores tenían el suyo en el monte y en él su choza.

Los pastores suben a sus seles a mediados de Mayo. No hay día señalado para esto; pero se considera peligroso subir o bajar el ganado en día festivo. Bajan, hacia la época de Navidad, si antes no nieva.

En los pasturajes elevados en los seles, la choza del pastor es propiedad de éste y el terreno es comunal. Los seles se hallan en parajes que no sean *arnaldi* "peñascal".

La choza (en vasco. *itxola*) se compone de dos *zizkilluak* "compartimentos": uno sirve para tener trastos y leña; el otro, al que se pasa del anterior por una puerta, se llama y es *sutoki* "fogón" junto a la pared, y *etzanleku* "camastro". Este comprende el *ipurtzulki* "viga atravesada en el suelo", a partir de la cual hacia el lado opuesto al del fogón, se extiende la cama formada con leños hasta la pared. Se cubre con helechos, sobre los cuales se colocan pieles de ovejas. Una bufanda sirve de cobertura. En la pared hay un *leio* "hueco o alacena" para colocar ollas y otros objetos.

En las montañas tienen *bordak* "establos" donde se refugia el ganado y se guarda su comida. Hay en ellas 25 *itxolak* "chozas". Cada pastor tiene una que le sirve de habitación y de depósito de quesos.

Los quesos que fabrica el pastor en la montaña los guarda en su choza. Los coloca en unas tablas que cuelgan del techo. Los lleva a su casa, cuando, en día festivo u otro día, desciende al pueblo.

En la fabricación del queso el pastor emplea el *kaiku* "cuerdo", *abatza* "la colodrá", *ziri* "batidor", *zimitza* "la encella"; *iaazki* "coladera" o cucurucho de madera en cuya boca estrecha se pone un paño por el que se filtra el líquido; *bara* "tablilla" de tres varas que se pone sobre *abatza* y sirve de apoyo a la encella. *esnearri* "piedra de cocer leche" (Vid. el cap. Alimentación).

Además del queso y de la cuajada se obtiene el suero. Hirviendo éste se obtiene una masa blanca llamada *errekoxona* "requesón".

Los quesos se transportan al valle, llevándolos a hombro colocados sobre una tabla.

La contribución es pagada en dinero, a tanto por cabeza de ganado.

La leche se medía antes en pintas, hoy en litros.

Las ovejas *antxutuak*, de las que en Junio se dice que *ille arindu dira* "tienen lana sucia", se esquilan en el mismo mes; las demás en Julio. Para efectuar el esquila, la oveja es tendida en el suelo (en vasc. *uzkaldu* "derribar"), se le atan las patas y, colocada sobre un entablado, se le corta la lana con *buuziik* "tijeras" empezando por el vientre.

En invierno las ovejas se llevan a las *bordak* "rediles" y a falta de pastor, se las mantiene con el heno allí almacenado. No hay, pues, trashumancia.

En la primavera los pastores toman en alquiler o a cambio de unos quesos, en caso necesario, algún o algunas piezas de terreno donde ha sido recogido el nabo.

Además del queso, los pastores hacen cestos con *zimitzak* "flejes".

Frutas

Se cultivan árboles frutales, como manzanos (en vasc. *sagar*) *aranak* "ciruelos", *muxika* "melocotone-ro" y *gaztañe* "castaño". Todas las frutas se consumen en casa, menos las castañas que, en parte se venden fuera.

El procedimiento para lograr que los árboles frutales sean más productivos es podarlos por Marzo o Abril.

Hay parras de uva negra en cuatro casas que maduran con dificultad.

Pesca

La pesca es poco practicada. Las especies que se capturan en el río que pasa en el territorio del pueblo, son : *amorrari* "trucha", *aingera* "anguila" y *eskallu* "bermejuela".

Las truchas se pescan con caña y *anzuola* "anzuelo", con *sareak* "redes", con *tresmalla* "vara larga con red" y en *txinga* "brancada". Las bermejuelas se cojen con red.

Profesiones

Hay en el pueblo un *zurgiña* "carpintero" y tres *argiñak* "canteros".

No hay cazador profesional; pero muchos vecinos salen, en ciertos casos, a cazar *erbiak* "liebres", *udoa* "la nutria", *azeria* "el raposo", *pototxa* "marta", *kattagorri* "ardilla", *ollagorra* "la becada", y *txoxo* "tordo".

No hay lobos actualmente; pero hace medio siglo, hubo uno por estos montes. Los pastores encendían fuego cerca de los rebaños a fin de evitar que los lobos se acercasen. Para lo mismo salían también dando gritos o tocando el cuerno, cuando notaban que las ovejas se alborotaban.

Hay jabalíes en los montes, y hay casas en que un grupo de vecinos salen a cazarlos, armados con escopetas y bayonetas.

Hay en el pueblo un alguacil. En la noche de día festivo hace la ronda, pasando por las tabernas a las diez y obligando a la gente a que se retire. A él compete también anunciar el pago de contribución y cobrarles. Es el encargado de llevar los anuncios municipales de casa en casa. Su salario es de 250 pesetas mensuales.

Hay un sacristán que cuida de las cosas de la iglesia parroquial, ayuda en las funciones religiosas, levanta las pesas del reloj de la torre, etc. Se le pagan 275 pesetas.

Vienen vendedores ambulantes: los panaderos de Eratsun y de Elgorriaga y otros que traen azúcar, café, naranjas, chocolate, paños, etc.

No hay actualmente herrero (en vasc. *arotz*) en el pueblo; pero antes hubo uno que fabricaba *aitzurak* "azadas", *makuak* y otros instrumentos.

Hay un curandero que es mi informante. Atiende a los ganados. Cura *pulmonia* haciendo sangría en el cuello del ganado enfermo. *Lupie* "antrax" es cuando metiendo en la papada del ganado enfermo una yerba del mismo nombre que deberá estar dentro durante 24 horas; si es cerdo el enfermo, se le mete la yerba *lupie* en una herida que se le hace en la pata izquierda delantera. *Asma* no tiene remedio. *Tisis* tampoco tiene remedio. *Erromiñe* "hinchazón de la ubre" se cura pinchando la ubre con lanceta y haciendo sangría; a continuación se le unta con aceite, manteca y ajos que hayan hervido en agua previamente. Cuando esta última enfermedad ataca a las ovejas, se les hace la sangría con pincho de espino. Se hace lo mismo si se trata de una picadura de víbora.

Antes había en Ezkurra una curandera que cura-

ba con yerbas las enfermedades. Ahora hay una mujer que cura con cruces y fórmulas mágicas una enfermedad llamada *xingrea* "parálisis".

Nacimiento e infancia

Poco después de su nacimiento el niño es llevado junto al fogón de la cocina para que se conserve en calor. Se le envuelve la cabeza con una venda (en vasco *sangritxabarra*) a fin de que no se deforme y se conserve redonda. También se le estira la nariz a fin de que no la tenga chata. Se le faja la cintura sobre el *oyala* "pañó", y sobre esto, *konddere* "mantón" y en la cabeza *kapelua*.

Bautismo: al día siguiente del nacimiento u otro en que lleguen los padrinos al niño le administran el *bataio* "bautismo" en la iglesia parroquial.

En el bautismo toman parte, además del cura, el *aittautxi* "padrino", la *amatxi* "madrina", el *aittautxilagun* "el que acompaña al padrino", la *amatxilagun* "la que acompaña a la madrina" y la *unide* "la mujer que lleva a la criatura y la amamanta si hace falta". Quien sostiene al niño durante el bautizo es el *aittautxi* "padrino".

En la designación de padrinos se sigue esta norma: para la primera criatura de un matrimonio son el abuelo paterno y la abuela materna; para la siguiente, la abuela paterna y el abuelo materno; para las siguientes, los hermanos de los padres, empezando de los mayores; después los tíos de los padres.

Quien propone el nombre que ha de tener la criatura es el padrino, si se trata de niño, y la madrina, si se trata de niña. Antes era normal imponer el nombre del padrino o de la madrina; pero hoy le imponen el del santo del día.

Al niño que llevan a bautizar a la iglesia le visten, además de lo dicho arriba, un capote blanco y, en la cabeza, el *kapelu* "gorrillo" muy adornado. Los acompañantes usan sus mejores vestidos.

Después del bautizo, las personas que han tomado parte en la ceremonia (padrinos, acompañantes y la portadora del niño), son obsequiados con comida o cena en la casa del bautizado. Es frecuente que coman gallina en este caso.

Es costumbre que los parientes y vecinas hagan algún regalo que llaman *bixitta* a la madre. El padrino regala tres litros de vino, una gallina, una libra de chocolate y un duro. La madrina regala lo mismo. Los padrinos echan *purruxke* (confites y calderilla) en la calle a los niños que se agrupan alrededor de los que han tomado parte en el bautizo.

La madre con su niño se presenta en la iglesia a los quince días de parir a recibir la bendición "post partum". Va acompañada de una niña que lleva un *eskuoial* "toalla" y una vela para el cura. El cura, después de la ceremonia, les obsequia en su casa con chocolate. Esta ceremonia se llama *elizan-sartzea* "la entrada a la iglesia". Dícese que, mientras no se haya efectuado esta entrada, la mujer no debe mirar por la ventana, no debe salir de casa y no debe coser.

Los niños, muertos sin bautismo, son enterrados junto al cementerio, en sitio destinado a esto. Antes eran enterrados en *baratza* "huerto" situado junto a la casa.

El *zilburre* "cordón umbilical se entierra en el huerto juntamente con *aurlaune* "secundinas" en paraje señalado para tales casos.

Infancia y juventud

El aniversario o fiesta onomástica no es celebrado en general; pasa desapercibido. Sólo lo festejan el médico, el secretario del pueblo y otras personas que no viven de trabajos forzados. Sin embargo, los padrinos regalan cada uno un pan de 4 libras por Navidad a su ahijado. Esto practican todos los años hasta que el ahijado haya tomado estado. También le hacen a veces un traje.

Seaska es el nombre de la cuna. Es una caja de madera apoyada en travesaños convexos a fin de que pueda ser balanceada fácilmente con la mano.

Al niño le pasean al brazo. Se le enseña a andar poniéndole tieso y llevándole mientras se apoyen sus pies en el suelo.

Los dientes de la primera dentición el niño los echa al fuego después de decir a éste tres veces estas palabras: *tori ortza zarra ta ekartzu berria* "tome el diente viejo y deme el nuevo".

El niño empieza a acudir a la escuela a los 4 años.

Los jóvenes entran a los 18 años en la mocedad del pueblo.

Noviazgo

Para entablar relaciones a fin de contraer matrimonio con un hombre o mujer, muchos visitan el santuario de San Miguel de Aralar y allí ofrecen una misa, se confiesan y comulgan. También, para el mismo fin, es costumbre enviar un recado al hombre o mujer deseada mediante un intermediario. *Gizon-gaia* "el novio", *andragai* "la novia".

En el pueblo no hay bailes más que en las fiestas patronales por Navidad, Pascua y Carnaval.

Los instrumentos musicales más usuales para el baile son: txistu y tamboril de Huizi, *nuiske* "acordeón" de Beruete y, antiguamente, la trompa.

El solterón es frecuentemente objeto de burlas.

Hoy no tienen lugar visitas nocturnas de los mozos a las solteras. Ya es frecuente ver que se pasean algunas parejas. Antiguamente cuando las *garbariak* "agramaderas" trabajaban de noche juntas en una casa, los mozos iban donde ellas, bailaban luego con ellas y les acompañaban a sus casas.

Las relaciones para un posible matrimonio las inicia generalmente el muchacho o su delegado como se dijo arriba. No hay fórmulas especiales para este caso. Muchas veces la declaración se hace de vuelta de una romería.

Son también harto frecuentes los casos en que los padres lo arreglan todo; pero en los últimos tiempos esto va siendo raro; los jóvenes de hoy son más independientes que los de antaño.

Los lugares de cita entre los novios suelen ser los lugares y días de romería de la comarca.

Una vez comprometidos los novios, sus relaciones con los demás solteros del pueblo van disminuyendo.

Capitulaciones matrimoniales

Intervienen también los padres en las capitulaciones matrimoniales. En ellas se establece: si es la novia la que por casamiento entra a vivir en la casa del novio, aportará un tanto de dote en dinero (en *onzas*), tantas *oatzeak* "camas", un *arropero* "armario", una cómoda, una *linai* "ruca", un *ardatz* "huso", *abarkak* "sandalias de cuero", medias, etc.; si es el novio quien, por casamiento, entra a vivir en la casa de la novia, deberá aportar dote en dinero (en *onzas*); el novio o la novia en cuya casa va a vivir el nuevo matrimonio, debe ser instituido por sus padres como heredero de dicha casa; se señalará la cantidad de dinero con que el heredero habrá de dotar a los hermanos. Es esto un contrato que se hace ante notario.

Las hijas se dotan a lo sumo con 40 onzas; pero generalmente se hace con 25 onzas.

Si la dote señalada a los hijos es de 30 onzas y se casa uno de ellos a una casa de vecino propietario, se le entrega la dote entera; pero si el vecino es inquilino, se le da la mitad.

La entrega de la dote la hacen algunos en el día del contrato; otros en el del casamiento delante de testigos que firman.

Si el consorte que ha entrado por casamiento en una casa aportando su dote, muere sin haber tenido descendencia, la dote ha de volver salvo los gastos de entierro a la casa paterna del difunto.

Antes del casamiento el novio y la novia, acompañados por un familiar de cada uno, van a Pamplona (antes iban a Doneztebe) a comprar algunos regalos. A esta salida llaman *galak-atera* u obtención de regalos. El novio compra o encarga el traje de boda para su novia y diversas prendas para los hermanos y hermanas de la misma. La novia regala una sortija a su novio.

Boda

Las amonestaciones se publican en tres domingos en las iglesias parroquiales de los novios. Con motivo de la tercera publicación la novia convida a un chocolate en su casa a sus amigas. Los mozos van también de noche a la misma casa sin ser invitados, y son obsequiados con pan, vino y queso. Además, está con ellos el novio que lleva al músico (acordeonista) y tiene lugar el baile.

Los *ezkonlagun* "padrinos de boda" suelen ser los hermanos solteros de los novios; a falta de hermanos, deben ser los parientes más próximos que sean solteros.

Cuando se haya hecho la ceremonia de casamiento en la iglesia, los ya casados se trasladan a *Erriko-etxe* "casa consistorial" donde efectúan la fórmula civil delante del juez, secretario y testigos.

Antes (hasta hace 30 años) se celebraban los *eztaiak* "festejos de boda". Muchos jóvenes del pueblo acudían a la ceremonia de la iglesia y después de ella, todos iban a la casa del novio o de la novia que, por casamiento, tiene que ir a vivir a la casa de su consorte, y allí desayunaban y bailaban. A la hora de comer, todos y cuantas personas estaban invitadas iban al banquete que tenía lugar en la casa del cónyuge heredero. Con ellos iba el arreo conducido en carro o en caballerías. El carro, muy bien adornado, era tirado por vacas que llevaban colleras anchas llamadas *kollagonak*. En el camino se echaban cohetes. Llegados al término, descargaban el carro los encargados del vehículo y ponían en montón los objetos que en él venían, juntamente con las prendas que los parientes y allegados regalaban (sábanas, sobrecamas, toallas, servilletas, pañuelos, etc.) y una mujer pariente de uno de los nuevos casados hacía el recuento de todo lo que había en el rimero delante del público allí reunido, señalando los nom-

bres de las personas que habían regalado las prendas.

Después se celebraba el banquete. Junto a los recién casados (el marido frente a la mujer) se colocan en la mesa sus padres y otros familiares y allegados. Los restantes comensales se distribuían en otras mesas.

Después de la comida gran diversión o baile al son del tamboril y txistu o del acordeón.

Los novios van a casarse vestidos con indumentaria elegante de los días festivos. Antes el novio llevaba capa y la novia mantón.

Las comitivas que acompañan a los novios se reúnen delante de la iglesia o en su pórtico.

La ceremonia religiosa se celebraba antes en la iglesia; ahora, delante del altar del Santo Cristo.

La época preferida generalmente para el casamiento es el invierno, en los días de martes o de miércoles.

Ahora no se lleva carro de boda; antes sí, conforme a lo dicho arriba.

Al entrar el novio o la novia en la nueva casa del cónyuge donde va a vivir, dice: *Ave María pruxima* "Ave María purísima". Le reciben los ancianos de la casa diciendo: *Ongi etorri zala; urte askoz osasunan eta pakean izan zaitetzela*, "sea bien venido; que viváis en muchos años con salud y en paz". Esto se hacía antes en el portal de la casa.

El obsequio que se hacía a los invitados era la comida, como ya se ha dicho arriba.

La fiesta de la boda dura un día, el mismo de la celebración de la boda.

La recién casada, en el primer domingo después de su casamiento, va a la sepultura de la familia de su esposo y allí deposita pan como ofrenda, saca responso y enciende una luz. El responso se reza después de la Misa Mayor, en la sepultura familiar del pórtico de la iglesia; la ofrenda se coloca en la sepultura de la iglesia; la luz, en ambas sepulturas.

Para lograr descendencia algunos matrimonios hacen promesa de ir al santuario de Cristo de Lezo y la cumplen.

En el caso de que vivan asociados en la misma casa dos matrimonios, si el marido del matrimonio joven muere, su mujer - si es adventicia- con los hijos que tenga se separa llevando la dote que trajera al casarse, mas otro tanto, cuando menos, correspondiente a su marido.

Los hijos no forman su peculio en general hasta haberse casado. De quienes lo hacen se dice que no tienen derecho a ello hasta que cumplan 25 años. A tales hijos no los dotan sus padres. Las hijas no forman su peculio.

Los hijos, hasta que van a servir la milicia, son generalmente respetuosos con sus padres; después algunos cambian su conducta.

Se dan casos en que los matrimonios sin hijos adopten a parientes a los que constituyen en herederos.

En cuanto a adulterios, mi informante dice que él no ha conocido en el pueblo más que dos casos.

No se dan casos de uniones ilegítimas; todos se casan por la iglesia.

Muerte

Como presagio de próxima muerte se considera que uno tenga tembleque (en vasc. *daldalko*). Cuando la lechuza canta en la proximidad de una casa, se cree que en ésta morirá pronto una persona. *Eriotza* significa agonía. Durante ella los familiares y cuantos se enteran, rezan las letanias de la Virgen. Al agonizante le echan agua bendita con ramo de laurel.

No conocen medios que faciliten a un enfermo una agonía muy llevadera. Sólo conocen los casos en que se ponen velas encendidas que según se dice, acercan la muerte a las personas señaladas al empezar la ceremonia.

Al muerto le amortajan con el mejor traje que tenga. A esto llaman *beztittu*. Le colocan sobre una mesa.

La muerte de una persona se anuncia a los parientes. También se anuncia a las abejas que pertenecen a su casa, diciendo delante de las colmenas que ha muerto su amo o la *etxeoandra* y que reconozcan o acepten al heredero. Al mismo tiempo colocan delante de la colmena una vela encendida.

Según mi informante, cuando murió un hombre del vecindario apareció un cuervo en un árbol próximo a la casa mortuoria, hecho que consideran como mala señal porque el cuervo, según dicho corriente es ave diabólica. Del cuervo se dice que ensució el agua que iba a ser bebida, por lo que Dios le condenó a no beber agua durante los meses de Julio y Agosto.

Junto al difunto colocan una vela encendida. Hay en el pueblo una mujer que se dedica a la labor de amortajar a los muertos vistiéndolos con el mejor

traje que tenían en vida. A ella se le paga con una camisa del difunto más un par de pesetas.

Al difunto le ponen escapularios o cintas de la cofradía religiosa a que pertenecía. A los niños muertos los ponen en la mortaja muchas cintas o cruces hechas con cintas y flores.

Al anochecer van a la casa mortuoria a rezar el rosario los parientes, los de la cofradía del difunto. Junto a éste se dejan encendidas unas velas durante lo restante de la noche. Entre dichas velas hay una que fue bendecida por Candelaria.

Cuando ocurre una defunción se tocan las campanas de la iglesia: tres campanadas con una y otras tres con la otra y así alternando hasta completar doce campanadas. Al fin se tocan otras tres con ambas campanas a la vez, si el difunto es varón; y dos, si es mujer. Si es niño el muerto se tocan ambas campanas alternando, las cuales finalizan como se hace con los mayores. Estas campanadas reciben el nombre de *illizkille*. Se tocan también después del *illunizkille* "toque del Angelus del anochecer" del día en que ha ocurrido alguna muerte en el pueblo.

Se tañen también las campanas de la iglesia cuando el cura sale al pórtico después de la misa de entierro.

En la casa mortuoria el cadáver, una vez amortajado es colocado en el ataúd. Este es forrado con tela negra. Junto al ataúd en la pared ponen colgada una sábana nunca usada bien extendida. No supieron decirme el porqué de tal sábana.

En tales ocasiones se habla acerca del modo en que ha quedado al morir el difunto: Si con los ojos abiertos o cerrados, si se ha condenado o salvado.

El cadáver es llevado al pórtico de la iglesia el día del funeral y entierro. Si el difunto era casado le llevan a la iglesia y al cementerio los casados; si era soltero, los muchachos; si el muerto es niño, es el padrino quien lleva el ataúd con el cadáver y es la madrina quien lleva la tapa del ataúd. Los difuntos son conducidos siempre de suerte que sus pies vayan delante.

El cortejo fúnebre que acompaña al difunto al llevarle a la iglesia está formado del modo siguiente: 1º la Cruz y el cura; 2º el ataúd con el difunto; 3º el pariente más próximo y a continuación los demás parientes conforme el grado de parentesco; 4º los no parientes; 5º las mujeres según el orden de su parentesco con el difunto. Los hombres parientes, así como los inquilinos o los dueños de la casa del difunto visten capa; las mujeres, en iguales condiciones, visten mantón. Los restantes no llevan vestido señalado.

Cuando el cortejo llega al pórtico de la iglesia el cura canta un responso. Después las misas del funeral (dos el primer día y una al día siguiente).

El difunto es conducido luego al cementerio con acompañamiento de la Cruz, sacerdote y mujeres del cortejo. En el cementerio el cura arroja un poco de tierra sobre el ataúd y lo restante el enterrador. Entretanto los hombres están en la iglesia hasta que el cura vuelve al pórtico y empieza a rezar respuestas en la antigua sepultura de la casa del difunto. Entonces salen los hombres.

Después de los respuestas los hombres van a *Erriko-etxe* donde son obsequiados con pan y vino. Las mujeres van a la casa mortuoria donde rezan varios Pater noster y toman pan y vino o copa de anís.

Ha sido costumbre quemar el *bastaira* "jergón de paja" de la cama del difunto en el portal de la casa mortuoria al anochecer del día del funeral. La mujer amortajadora es quien efectúa esta labor. Si el jergón es de los modernos de muelle, no se hace esta operación.

En la simbólica sepultura que la casa mortuoria tiene en el pavimento de la iglesia, la familia del difunto enciende diariamente una luz durante la misa y ofrece un *urteogi* "panecillo" a lo largo del año después de la defunción.

Las mujeres que van al funeral ofrendan en la iglesia dos espalderas de oveja o dos bacalaos; los hombres de capa ofrendan dinero.

La familia del difunto costea los funerales (generalmente 75 pts., algunas veces 100). Además diariamente dentro del año después de la defunción hace que se recen respuestas y, a medio año y al cabo del año, encargan que se celebre una misa.

Enterramiento

Ya hemos dicho arriba algunas cosas que corresponden a este apartado. Hay que añadirles nuevos datos que van a continuación.

La sepultura no tiene forma especial: se abre un hoyo profundo donde quepa el ataúd.

No existe una orientación fija para la colocación del ataúd en el cementerio. Sólo cuando es llevado el ataúd al pórtico de la iglesia el día del funeral, es colocado allí en la orientación E.W., de suerte que los pies del difunto estén en el lado E.

En el día del entierro la familia del difunto obsequia a los parientes más próximos con una comida

en la propia casa o en *Erriko-etxe*. Después de la comida los comensales rezan varios *Pater noster* en sufragio del alma del difunto.

Como manifestación de duelo los familiares del difunto se visten de negro durante un año.

Mi informante ha oído muchas veces que han aparecido los muertos declarando que se hallan en el Purgatorio a falta de unas misas. Aparecían de noche.

A un aparecido se le decía: *Onezko baaiz, mintzari, gaiztokoa baaiz, ondaari* "Si eres de buena parte, habla; si eres maligno, apártate".

En el aniversario de la defunción se dice una misa. Si ésta es diaconada, los parientes asisten con capas.

Industria casera. Arte popular

Las industrias caseras son muy rudimentarias. En casa se hacen sillas con madera y paja, banquillos de tabla, *ailtzurkiarrak* "mangos de azada", *aizkoakiarrak* "mangos de hacha", *segakiarrak*, "mangos de guadaña", *makokiarrak* "mangos de horquilla", *abarkak* "sandalias de cuero". Para hacer la *abarka* hay que depilar una pieza de piel vacuna echándole ceniza y frotándole con el borde de la *burtziña* "pala de hierro". Esto se hace también con navaja, arrojando la piel alrededor de un palo.

Son también de industria popular los *txukatxikiak* "cinceles para agujerear la piel", *puntxona* "punzón de hierro", *erea* "tira de cuero para coser *abarkak*", *itxuderak* "lazos de cuero" y *abarka-soka* "cuerda de *abarka*" que es de lana.

Las mujeres hacen calcetines y medias de lana. La lana de es oveja afofada (en vasc. *artzittu*) con cardas. Después se hace el hilo con *maratilla* "zoquete bicónico de madera" provisto de un manguito de palo.

En diversas labores de costura y otras son utilizados los *boorratxak* "alfileres", *yostorratza* "aguja", *galtzetorratza* "aguja para trabajo de punto" de hierro o de madera (para hacer elástico).

Costumbres y fiestas

A quienes intervienen en la rendición de cuentas en *Erriko-etxea* y a los concejales se les obsequia con pan y vino.

En las fiestas patronales toma parte todo el vecindario. La mocedad, sobre todo, organiza las fiestas profanas.

Antes era costumbre que los representantes de todo el valle de Basaburua Menor recorrieran una vez cada año los límites de su territorio. (Ezkurra, Saldias, Erasun y Labayer). Se reunían en una *itxola* de Saldias, de donde partían para hacer su recorrido.

No se hacen peregrinaciones en grupo; pero muchos van a visitar diversas ermitas o santuarios donde encargan la celebración de alguna misa. De tales sitios traen generalmente medallas y cintas (amuletos).

En casos de sequía o de mucha lluvia los vecinos pedían que se hicieran rogativas en la iglesia y se hacían con numerosa asistencia de fieles. Ahora, después que se estableció la república, no se celebran tales funciones.

En tiempo de tormenta se tocan las campanas de la iglesia y el cura hace el conjuro.

En la noche de la víspera de San Juan se hacen fogatas en el portal de cada casa. Este fuego es llamado *San Juan su* "fuego de San Juan". Este se hace con juncos que el día del Corpus Christi han estado en el camino por donde han llevado el Santísimo en procesión. Es corriente decir que tales fuegos, sobre los cuales pasan todos, sirven para evitar la sarna. Por eso cada miembro de la familia, en cuyo portal se enciende dicho fuego, salta tres veces por encima de él diciendo: *Urrin San Juan bezpera, sarna fuera* "fragancia de la víspera de San Juan, fuera la sarna".

Los jóvenes organizan en ciertos días cuestaciones (antes más que hoy) de las que hemos hablado antes. En los tres días de Carnaval los mozos (algunos vestidos de mujer), pañuelo en la cara, palo en la mano en cuya punta llevaban calavera de vaca, recorrían las casas pidiendo chorizos, huevos, etc. A los tales llamaban *mozorroak* "disfrazados".

Antes era costumbre colocar en la plaza un árbol llamado *maiatza*. Para este fin era lícito robar dicho árbol de donde quiera.

Los doce primeros días de Agosto representan a doce meses a partir de Agosto. Créese que el tiempo que haya en cada uno de aquellos días hará en su correspondiente mes. Es pronóstico que en castellano se llama cabañuela.

Es costumbre invocar a Santa Bárbara durante las tormentas.

El día de la Inmaculada se celebra como una fiesta sacando en procesión la efigie de la Virgen y la del Ángel de la Guarda. Esta última efigie suele ser llevada por cuatro niños.

Por Santa Lucía es fiesta en Doneztebe. Quienes sufren de ojos van allí y ofrecen luz y oyen misa. Es dicho corriente: *Santa Luzietako ollon aarra bat eguna luzatzen* "para Santa Lucía el día se alarga un palmo".

El día de Santo Tomás recibe el nombre de *Onentzaro eguna* "el día del Onentzaro". En ese día (21 de Diciembre) se hace la limpieza de la chimenea y la matanza de ovejas para Navidad.

En Nochebuena la cena se sazona con condimento de oveja. Se reúnen en tal ocasión los miembros dispersos de la familia, lo cual se practica mientras vivan los padres.

El nombre vulgar de navidad es *Egoarri o Egoarri-eguna* "el día de Navidad". Los jóvenes hacen cuestación como ya se dijo arriba; pero no se canta.

Por Navidad los jóvenes bailan en la plaza al son del *txistu* o del acordeón.

En el día de los Inocentes es costumbre que engañen unos a otros. Al lograrlo, se dice: *lñoxente kaxkante buruxuri* "inocente *kaxkante* cabeza blanca".

El último día del año se llama *Urtezar-egune* "el día del año viejo". El primer día del año se llama *Urteberri* "año nuevo".

El día de Reyes los niños hacen una cuestación por las casas, como se dijo arriba. También colocan sus zapatos en las ventanas, esperando que los Reyes se acordarán de ellos. En la mañana siguiente hallan en tales zapatos chocolate, confites, dinero u otra cosa.

El día de San Antonio Abad antes iban muchos a oír misa a la ermita de San Antón sita en Zubieta y hacían que los animales dieran tres vueltas alrededor de dicha ermita. Ahora hay en la iglesia de Ezkurra una imagen de San Antonio Abad y ninguno va a Zubieta. Es conocido este dicho: *Salanton huevos al montón*, porque los huevos se abaratan para dicha época.

El día de la Candelaria se llama *kandelero*. Se bendicen las velas en la iglesia. Es dicho corriente: *Kandelero bero, negua eldu da gero; Kandelero otz, negua ion da motz*, "Candelaria caliente el invierno viene luego; Candelaria fría, el invierno ha ido corto".

El día de San Blas se llevan a la iglesia mazorcas de maíz para que el cura las bendiga. Después sus granos los dan a comer a los animales domésticos (vacas, caballos, y puercos). También se llevan a la iglesia pan, queso y sal que serán consumidos en aquel mismo día por las personas de la familia. Dice-

se que tales alimentos sirven para preservar a uno de las enfermedades de *zintzurre* "la garganta". Cuando uno tose, las personas que están al lado le dicen: ¡San Blas!

El Carnaval se celebra en sus tres días, como se dijo arriba. En tales fiestas toman parte los mozos; pero no las mujeres. Antes se enmascaraban los chicos y llevaban cencerros, pieles viejas, etc. pero desde hace 18 años el Ayuntamiento paga a la mocendad 25 pesetas anuales para que nadie se enmascare y así lo hacen los jóvenes de hoy que sólo llevan un pañuelo que les cubre la cara. En la cuestación que hacen por las casas, mudan la voz (*marantaz itz egin*).

El día de Ramos cada familia lleva a la iglesia un manojo de ramas de laurel para que sea bendecido y lo guardan en casa para diversos fines (hacer cruces, quemar durante las tormentas, etc.).

Dícese que el cuco canta el día de Ramos en el puente de Roma y de allí parte hacia todos los lados del mundo. El que oye su canto dice: *urte ontako bizia badit* "tengo vida para este año". Cuando uno está enfermo, se dice de él: *onek ez du aurtengo kukurik aittuko* "éste no oirá el cuco este año".

En la tarde de Jueves Santo, la mayor parte de las personas del pueblo no trabaja. En ese día no se tocan las campanas de la iglesia; se toca la *matraka* "tabla provista de un martillo de madera". Los niños tocan carraca.

El día de Sábado Santo una persona de cada casa lleva un carbón del fuego que se enciende en la iglesia y los deposita en el fogón de su cocina. También lleva a casa el agua que es bendecida en la iglesia.

Lo particular del día de Pascua de Resurrección, además de las funciones eclesiásticas, es el baile de los jóvenes en la plaza.

El día 3 de Mayo es la fiesta que se celebra en la ermita Santa Cruz. Se celebra la misa y el cura hace el conjuro o rezo para la buena suerte de los campos. Antes de la República iba allí el pueblo en procesión desde la iglesia parroquial llevando las efigies de la Virgen y del Ángel de la Guarda en andas. Ese día no se trabajaba.

Por San Juan (24 de Junio) se practica lo dicho arriba. A la víspera (23 de Junio) en la que se hacen las fogatas, llaman *San Juan zar* "San Juan viejo". Algunos van a la ermita del santo situada en Aranaz a lavarse en una bañera que allí existe.

En el día de San Juan se recogen hojas de nogal, perejil, rosas, hojas de castaño y de fresno, y se

llevan a la iglesia, donde el cura las bendice. Se utilizan para dar al ganado un baño con su cocimiento en casos de enfermedad. Del árbol de San Juan ya se dijo algo arriba.

Algunos van a otros pueblos con motivo de sus fiestas populares: a Saldís por San Juan, a Labayen por San Pedro, a Arano por Santiago y a Lesaka por San Fermín.

El día de San Miguel (29 de Septiembre) se bendicen en la iglesia *maizaburuak* "las mazorcas de maíz". Sus granos mezclados con otra mayor cantidad, son los que se siembran cuando llega la sazón. Ese día es fiesta, no se trabaja.

El día del Angel Custodio (1 de Octubre) se hace fiesta. Se tiene una misa en la iglesia y no se trabaja. Dicese que esta fiesta se celebra desde que hubo una grave enfermedad (¿colera?) en el pueblo.

La fiesta del Rosario se celebra con misa y procesión.

El día de la Conmemoración de los Difuntos se tiene misa en la iglesia y se rezan responsos en el pórtico o *zimitoria* "el cementerio". En el pórtico (antiguo cementerio) la sepultura de cada casa matriz y del inquilino es la misma. No así las sepulturas simbólicas de la iglesia. En ese día se llevan, como ofrenda, a la iglesia panes y huevos, y dinero para responsos. No se trabaja.

Juegos y regocijos populares

Los juegos de adultos al aire libre son: a la pelota, antes a la palanca, juego de hachas algunas veces. Se juegan a las cartas (al mus, al puntito) y (antes) *alparrean*. Dicese que no hay que jugar a las cartas el Jueves Santo, *deabrunak diela kartak eta* "porque son del diablo las cartas". Otro juego es la pelea de carneros que organizan algunas veces.

Entre los juegos usuales de los niños mi informante mencionó *arrapaketa* "al marro", *txintxe* "lanzar dinero sobre una moneda colocada en el suelo para darle la vuelta; quien se la da, la gana", *kalika* "al mallo" golpean con palo la pelota que está en el suelo, como en el golf"; *sokan* "a la comba".

Brujas, gentiles y lamias

En el sitio llamado *Tellegi* existe una cueva llamada *Jentilzulo* "Cueva de gentiles", y es creencia que allí vivieron los gentiles.

Dicese que *sorgiñak* "las brujas" iban a Akelarre *orziralatan* "en los viernes".

El mote de Zubieta es *Sorgiñerri* "pueblo de brujas".

Cuentan que *Salomon errege* "rey Salomón" fue a oír misa y, al alzar, salió a cazar con sus perros. Dios le castigó a andar continuamente. Se oye el ladrido de sus perros en ciertas noches.

Las *lamiñak* "lamias" vivían en *Jentilzulo* y venían a veces a las casas. Una madre de *Katalinea* notaba que su niño iba desmedrando mucho. Una vez vió que, mientras ella daba papilla a su hijo, una *lamiña* la chupaba de lejos. Otro día la mujer preparó gran cantidad de papilla muy caliente para la hora en que solía venir la *lamiña* y se la arrojó a la cara. La *lamiña* no volvió más. El niño engordó desde entonces.

Los gentiles de *Jentilzulo* tenían un niño. A éste le atrajo con halagos un hombre del caserío *Katalinea* y le llevaba a su casa. Un gentil le siguió, pero aquél pudo entrar en *Katalinea* con el niño sin ser alcanzado por el gentil. Este llegó luego al caserío y dió un fuerte manotazo a la puerta. Los de *Katalinea* bautizaron al niño y por tal motivo los gentiles no le reclamaron más.

Algunos dichos y supersticiones

De los bólidos dicen que la dirección con que se trasladan anuncia la del viento del día siguiente.

Se cree que el rayo es de acero.

Es corriente decir que *astiarra* "el arco iris" es arco tendido de río a río y que en ellos bebe agua.

Llaman *odoie* a la nube alta; *laño* a la nube baja o que cubre los montes.

Bufa dago "hace calor sofocante, bochorno".

Euzkiaize "viento del sol" o del E.; *aragoaize* "viento de Aragón" o del Sur; *Norte aize* "viento del Norte".

Xaguxarra "el viejo ratón", el murciélago; *sugea* "la culebra"; *ergenorea* "la comadreja", *kattalingorri* "mariquita". Se toma en la mano y se le dice: *kattalingorri, biar zu atarin eguzki* "Mariquita, mañana, en nuestro portal Sol".

Otras creencias y prácticas medicinales

Del nogal se dice que sus raíces no deben introducirse en la base de una casa; de lo contrario, los moradores de ésta sufrirán enfermedades.

Si de un árbol se quiere obtener material de construcción o carbón debe ser cortado en cuarto creciente de la luna. Cuando se le va a podar hay que procurar que se haga en cuarto menguante.

El estiércol destinado para abonar las tierras debe ser removido en cuarto menguante.

El romero cocido con vino sirve de alimento saludable a los animales enfermos.

Larramilloa "la manzanilla", *tea* "el té", *intxuslo-reak* en infusión son saludables. Contra la calentura manzanilla y té. El agua empleada en la colada (filtrada en la ceniza y en la ropa) es buena como purgante para los animales. Contra lombrices, infusión de *lupin-ostoa* "la hoja de eléboro negro" (un

vasito de infusión con tres hojas). Para curar abcesos: se unta con aceite el miembro enfermo y se le aplica un emplasto hecho con miga de pan desmenuzada y vino hervidos. Otro remedio: en un calcetín se introduce ceniza caliente y se aplica al miembro enfermo con aceite, se le aplica lana de oveja sin limpiar.

El pan debe estar apoyado por el lado de la superficie plana; no debe hincársele la punta del cuchillo; quien va a empezar a cortarlo debe hacerle una cruz con el cuchillo y besarlo.

Ataun, 27 de Julio de 1986
José Miguel de Barandiarán.