

LA VIDA EN EL MEDIO RURAL: URKIZU (Tolosa-Gipuzkoa)

Juan Garmendia Larrañaga

*A mi querido amigo
Saturnino Ormazabal Jauregui*

Acerca de este barrio de Tolosa, Pascual Madoz, en su *Diccionario* apunta lo siguiente: «Urquizu: barrio en la prov. de Guipúzcoa, part. jud. y térm. de Tolosa (...). Tiene 10 casas; un pozo de buenas aguas para beber y demás usos domésticos; igl. dedicada a San Pedro y servida por un capellán residente en Tolosa, que dice misa los días de precepto. El terreno es de mediana calidad; le bañan los arroyos de *Iturrua* y *Artuche*, tributarios del r. Oria. Prod.: trigo, maíz, castañas, cerezas y nabos; cría ganado vacuno, y caza de liebres. Pobl.: 14 vec., 84 alm.»

Vemos, pues, que el mundo laboral de Urkizu ha girado, y gira, en torno al medio rural, si bien, en nuestros días, son varios los vecinos que combinan el trabajo en la casa de labranza con la actividad fabril en alguna industria más o menos próxima.

La vida en Urkizu, al igual que en otras comunidades de características similares, ha discurrido reglamentada, en gran parte al menos, por el tañido de la campana de la ermita de San Pedro, y los días han transcurrido sin grandes alteraciones, en sosegada paz, quebrada por la algarabía de los niños y niñas que abandonaban la escuela y jugaban al *arrapaketan* (a pillar), al *gordeketan* (al escondite) y al *txokoketan*, que lo describo seguidamente.

Para este entretenimiento, sin previo sorteo y de manera espontánea, en un extremo del lugar de juego, que ha sido el frontón, se colocaba un niño/a, y en el lado opuesto, a unos veinte metros, otro compañero. En el centro se ponían los restantes niños y niñas, que se movían continuamente.

El que se hallaba en uno de los extremos cogía una pelota, por lo general de trapo, y la lanzaba a pegar a uno de los del centro, que si acertaba lo dejaba *fuera de juego*. En caso contrario, el que se encontraba en el lado opuesto repetía el juego. De estos dos, el que más niños o niñas eliminara del juego resultaba ganador.

Hemos mentado la escuela. Pues bien, en los años en los que el cura del barrio ejercía la enseñanza, se le daba

anualmente una carreta rural o *gurdi* de leña por cada case-río, aunque en éste no tuviesen niños en edad escolar. Esta madera recibía el nombre de *apaiz egurre* (madera para el cura, en traducción libre) y la troceaban varios jóvenes del barrio, delante de la casa del sacerdote/maestro.

El cura correspondía con una comida el día de Año Nuevo, a la que llamaban *egur bazkarie* (comida por la madera, en traducción libre), en su casa o *apaiz etxea*, denominada también *San Pedro*, nombre del Patrono del barrio (solía ser frecuente escuchar *goazen San Pedrorra* -«Vamos a San Pedro»-, a la casa del cura).

A continuación de este almuerzo o comida, dejaban el estipendio de costumbre para la segunda misa de los domingos y días de fiesta.

La campana anunciaba la misa. Primeramente por medio de un campaneo prolongado, al que llamaban *luzea* (largo), al que seguían tres campanadas, *irukoa*, (de tres) y, finalmente, un toque o tañido, *batekoa*, que comunicaba el comienzo del acto religioso. Anotaré aquí que todos los domingos, previo toque de campana y a eso de las tres o cuatro de la tarde, tenía lugar la función de las Vísperas.

Seguidamente me asomaré al mundo del caserío de Urkizu visto en su conjunto, y dentro de mi empeño, y en lo que cabe, procuraré enhilar mi cometido. Mas, como lo he hecho en ocasiones parecidas, advertiré que los meses en los cuales fijo los quehaceres propios de una economía rural hay que contemplarlos, por razones obvias, con cierta amplitud que escapa a los límites de un espacio de tiempo determinado.

El día de San Martín, el 11 de noviembre, concluía o se renovaba el contrato de arrendamiento del caserío, y el cambio de un inquilino por otro recibía el nombre de *aldaera* (cambio). Esto me recomienda iniciar mi andadura en el mes de noviembre. Pero, antes, por su antañona importancia, irrelevante hoy, creo de interés fijarme en la presencia del criado o *morroi* en el medio rural.

El criado o morroi

Doce años de edad contaba el hoy octogenario Martín Gorostidi, del caserío *Etxeberri* de Urkizu, cuando fue de criado al caserío *Lizarraga* de Albiztur. Este criado se sentaba a la mesa con los miembros de su nueva familia, y al cabeza de familia o *etxejaun* y a su mujer o *etxeandre* les daba el tratamiento de padre y madre, *aita* y *ama*.

Por el primer año de servicio le facilitaron un par de abaracas y otro de alpargatas, dos pares de medias de lana, pantalón y camisa, así como dos cerdos pequeños, que los llevó a su caserío de Urkizu.

El segundo año recibió una carreta con cal o *gurdi bat kare*. Los cochinitos le entregaron en otoño, y la cal en primavera.

El tercer año le remuneraron con el nabo que le dejaron sembrar en una pequeña heredad del caserío *Lizarraga*, denominada *Samantxo Txiki*. Esta planta la entregó asimismo en su caserío natal.

De Albiztur, con quince años, este criado de Urkizu pasó a prestar sus servicios al caserío *Bengoetxea* de Alkiza. Aquí estuvo otros tres años, en las condiciones siguientes:

Por el primer año, sesenta duros y las prendas de vestir.

Por el segundo año, ochenta duros y las prendas de vestir.

Por el tercer año, noventa y cinco duros y las prendas de vestir.

Para este criado de Urkizu, los días de asueto dentro del año fueron el segundo día de Pascua de Resurrección, de Navidad y Carnaval (Lunes de Carnaval), que recibían el nombre de *morroian ferie* o *vacación del criado*.

Noviembre

Con la festividad de Todos los Santos saludamos al mes de noviembre. Al día siguiente, 2 de noviembre, en la Conmemoración de los Fieles Difuntos o *Animan Eguna* daba comienzo el novenario por las almas de los difuntos o *Animan bederatziurrena*, durante la misa cotidiana y con los rezos propios de la celebración. En este día de los Fieles Difuntos, cada sacerdote celebraba tres misas.

En noviembre, entre las labores del aldeano tenemos la de retirar el maíz del campo al caserío, *arto sartzea*. (Previamente recogen la hoja de maíz, *arto-salea* o *arto orrie*. Esto lo hacen a mano, en el transcurso del mes de octubre).

Para el *arto sartzea* descabezan primeramente la planta, arrancan la mazorca o *arto-burua* junto con la perfolia, envoltorio o *txurikiñe*. Más tarde, el aldeano se traslada de nuevo a la heredad, llevando consigo un carro rural tirado por una pareja de bueyes o vacas y cargado con dos o tres cestas de las llamadas *lepasaskiek*, cuya descripción la facilito en mi *Euskal Esku-Langintza. Artesanía Vasca*. Vol. 1, 1970, Edit. Auñamendi, pp. 64-65. De las cestas, las mazorcas las vacían al carro rural.

Las *arto-buruak* o mazorcas las dejan en el desván o *mandioa*, donde, en trabajo nocturno o en días de mal tiempo,

realizan la labor de despancar o quitar la *txurikiñe*. En este menester toman parte todos los miembros de la familia, incluidos los niños cuando escapan a la obligación escolar. Durante el *arto-txuritzea* no se echa de menos el rezo del rosario, que corre a cargo de un niño, una niña o una mujer; mas en este ambiente casero privan la alegría festiva y el revivir de las añosas narraciones.

Con las perfolias cargan las cestas que las vacían en la planta superior o *ganbara* del desván, que es conocida por el nombre de *arta-ganbara* o desván para el maíz.

La perfolia seca se da de alimento al ganado, y con parte de ella, previo corte de su extremo o punta, confeccionaban el colchón o *lastaira*, que lo renovaban todos los años.

No olvidaremos que con la harina de maíz se elaboran las tortas o *taloak*.

El maíz se siembra en nuestros días.

En noviembre, al igual que en septiembre, octubre y diciembre, recogen la manzana, que responde a las variedades de *Errezil sagarra*, *goiz sagarra*, *Santiago sagarra*, *txer-taka*, *San Juan sagarra* y *sagardo sagarra* (*geza* o dulce).

Para recoger la manzana del árbol se sirven de un modelo de escalera que en algunos pueblos, como es el caso de Ezkio/Itxaso, recibe el nombre de *garratea* (De este rústico ingenio me ocupó en mi libro *Euskal Esku-Langintza. Artesanía Vasca*. Vol. 6. Edit. Auñamendi, pp. 100-105).

Las manzanas mejores las recogen a mano, como se puede inferir por lo apuntado, y para retirar las restantes se valen de un varal o *aga*. Las del suelo las levantan por medio de la *txarrontxa*, un palo con un clavo en uno de los extremos.

Con la manzana llenan las cestas o los sacos preparados para ello y los cargan en el carro rural o en un asno, provisto del apero denominado *kakoak* o ganchos.

El saco de manzana tiene una capacidad aproximada de cincuenta y cinco a sesenta kilos, y el carro rural lo completan seis de estos sacos, que equivalen a una *carga*. Al carro o *gurdi* que transporta esta *carga* de manzana se le conoce por *gurdi-sagarra*.

La manzana se deja sobre el piso del desván o *ganbara*, y llegado el tiempo para ello la mejor la destinan a la elaboración de la sidra, y la restante la venden o se consume en el caserío. Cuando contaban con más manzana que ahora, parte de ella daban al ganado. Años atrás casi todos los caseríos del barrio contaban con su lagar o *tolare* correspondiente.

Hasta hace unos veinticinco años, en noviembre y diciembre sembraban el trigo.

En la misma heredad, al cultivo del maíz seguía la siembra del trigo. Para esto cortaban, sirviéndose de la hoz o la guadaña, las cañas o los tallos del maíz o *arto-zuztarrak*, que, si el tiempo era favorable para ello, los quemaban sobre el terreno o, en caso contrario, los dejaban en el lugar menos aprovechable de sus pertenecidos en el campo.

A la labor del layado precedía el marcado de la tierra, *zoie ebaki*, por medio del apero llamado *nabarra* (es de un

diente), que conducido por el aldeano colocado en su parte posterior, lo tiraba una pareja de bueyes o vacas, atendidos por el *itzulari*, boyero o vaquero.

El layado lo realizaban en equipos de número no fijo, en los que en Urkizu no figuraba la mujer. Si el equipo de layadores, pongamos por caso, era de cinco, recibía el nombre de *bost-zoia*; el de ocho, *zortzi-zoia*; el de nueve, *bederatzi-zoia*, etc.

La porción de tierra levantada con la laya, azada, etc. recibe el nombre de *zotala*, y esta tierra se nivelaba haciendo uso de la azada denominada *biortzekoa* (de dos dientes o púas). Este rasear la tierra solía ser un menester reservado a las mujeres y a los jóvenes, y su número estaba en razón de las posibilidades de cada caserío.

Más tarde venía el sembrar propiamente dicho. Esto corría a cargo de una persona, y rematada la labor se mezclaba la tierra, valiéndose para ello del apero llamado *arrea* (trapa), tirado por lo general por una pareja de bueyes. De boyero iba un joven que dirigía asimismo los movimientos del apero, que lo sujetaba un hombre colocado en su parte posterior.

A la añosa laya le vino a sustituir el arado o *goldea*. A título de curiosidad anotaré que el primer arado empleado en Urkizu, y de esto hace unos setenta y cinco años, era del caserío *Gorotzitu* y lo trajeron de la industria de Ajuria, en Araia.

Con el tiempo, el forjador de este apero utilizado en Urkizu fue Ignacio Zubillaga, con fraguas en Albiztur y Tolosa, sucesivamente.

Conocí a este habilidoso herrero y constructor de relojes, padre de tres aventajados artesanos que siguieron y enriquecieron los pasos de su progenitor. Añadiremos que de la fragua de los Zubillaga salió el reloj de la iglesia de Urkizu.

A Ignacio Zubillaga tengo dedicado un recuerdo intitulado *Zubillaga errementaria. El errementari Zubillaga*, en mi *Euskal Esku-Langintza. Artesanía Vasca*. Vol. II. 1970, Edit. Auñamendi, pp. 106-111.

En el caserío, quehacer de todo el año, y cuya mención no quiero dejar para más adelante, es el de cuidar de la cama del ganado, *azpik egitea*.

Previo limpieza del establo sirviéndose de una horca o *sardea*, de una pala de media luna o *paliarra* y una azada de cuatro dientes, *lauortzekoa* o *ikullu atxurre*, en este cometido emplean la hojarasca y el helecho, que últimamente los mezclan con viruta o *txirbilla*.

Durante este mes que nos ocupa se aprovisionaban de la madera precisa para el hogar de fuego bajo del caserío. Los troncos y las ramas los acarreaban por medio del carro rural, valiéndose de un asno o cargándolos al hombro.

La madera la troceaban con el hacha o con un tronizador o *trontza-zerra* manejada por dos hombres.

En noviembre, y en labor que viene a ser una prolongación de la realizada en octubre, prosigue la recolección de la castaña. Para esto se suben al árbol y con un varal echan el fruto al suelo, que, después lo recogen por medio de la

matxarda, palo con clavo en un extremo. Trabajo penoso para el aldeano, como quiere dar a entender el siguiente dicho que no responde del todo a la realidad: *Urte guztiko lana eta urte erdiko jana* (Trabajo para todo el año y alimento para medio año).

Después de quitar el erizo o *morkola* y hecha la selección de calidad, la castaña mejor se ha reservado para la venta en el mercado y para su consumo en casa. La restante se ha dado al ganado.

Recordaré que una de las peticiones de los *machinos* el año 1766 consistía en que la castaña no fuese objeto de diezmo, referencia que nos habla de la importancia que este fruto ha tenido en la antañona mesa de un amplio sector de la población.

Este fruto escasea cada vez más y ha perdido su pretérita importancia.

Diciembre

En diciembre, el aldeano continúa con las labores señaladas para noviembre.

Navidad

En Nochebuena o *Gabon Eguna* llegan en cuestación los jóvenes de Albiztur, llevan a cabo el *Olentzaro eskea* de costumbre. Tocados con boina, visten blusa, pantalón de diario y medias de lana. Calzan abarcas. Con una pandereta y una armónica de boca, el canto de sugerente melodía de letra conocida ambienta el barrio. Andan *Olentzaro kantari* y de puerta en puerta entonan:

*Aingeruak esan du
Or mendi gaiñean
Jesus jaio zaigula
Belengo estalpean.*

*Ogeitalaugarrena
Degu abenduan
Deseo genduen
Iritxi genduan.*

*Zorionean Jesus,
Zu jaio ziñaden.
Bestela zeruetan
Sartzen ez giñaden.*

En la casa en luto el canto es sustituido por el rezo de un Padrenuestro por el alma del difunto. En todas las casas les corresponden con dinero, y con lo recaudado se sientan a cenar en una taberna de Albiztur, en fecha no fija pero sí dentro del ciclo de la celebración navideña.

En el caserío era frecuente sacrificar una oveja para su consumo durante estas fiestas, aunque, hace unos ochenta años, la cena de Nochebuena o *Gabon Eguna* consistía por lo general en *olio azak* o berzas con aceite; sopas de mondejo o *mondeju zopak*; mondejo; *ardi saieskie* o costilla de oveja; manzanas cocidas con vino y un poco de azúcar; nueces; sidra, vino, café, anís y coñac.

En la mañana del día de Navidad o *Eguberri Eguna*, el sacerdote celebraba tres misas, dos de ellas seguidas y la tercera después de cierto espacio de tiempo, con objeto de

facilitar la asistencia al que vive en caserío más o menos apartado.

Para la comida del día de Navidad contaban con el caldo hecho con gallo y gallina. A continuación garbanzos con chorizo y tocino; berza con morcilla; gallo y gallina; compota con manzanas, canela y azúcar cocidos. Vino -para estos días el caserío de Urkizu se proveía de un pellejo de vino-, café, anís y coñac.

Enero

Año Nuevo

La comida de Año Nuevo o *Urte berri Eguna* no difería de la que hemos visto en Navidad, y otro tanto podemos afirmar de la del día de Reyes, cuya celebración no ha tenido nada reseñable en este barrio.

Hermanidad para los casos de muerte o enfermedad del ganado

El 1.º de enero se nombraban anualmente los tres denominados *Comisionados* o *Komisionatuak* de esta Asociación. En caso de enfermedad, descalabro o muerte del ganado se ponía en conocimiento de uno de los *comisionados*. Estos valoraban la res y compensaban a su dueño, y los gastos o pérdidas los sufragaban todos los componentes de la Hermandad.

Mas el socorro se limitaba al ganado bovino, al que se ha conocido como *ganadu larría*, y se hallaban excluidos el ganado menor y el asnal.

Esta Hermandad desapareció hace unos veinte años.

Enero no es el mes de más trabajo en el caserío.

En quehacer que se repite varias veces en el transcurso del año, el aldeano cuida del abono de los herbazales. Con el estiércol emplea la cesta conocida por el nombre de *si-maurketako saskia* (cesta para el estiércol), y una vez en el campo lo reparte en pequeños montones que, más adelante, los extenderá valiéndose de una horca o *sardea*. Si el tiempo no acompaña a la labor, ésta se deja para más adelante, para los meses de febrero o marzo.

En enero podan los árboles, con el hacha, el tronizador o la motosierra, últimamente. Las ramas las acarrear al caserío por medio del carro rural o de la *lera* (medio de transporte que remeda a un trineo), si el terreno accidentado así lo recomienda.

En más de un caserío era en este mes cuando se aprovisionaban de la madera de avellano, que sería la *saski-gaia* o primera materia para conseguir los flejes o tiras precisos para la confección de cestas de diferentes modelos. Señalaremos aquí que los antepasados de mis informantes, y ellos mismos en ocasiones, hacían en casa la mayor parte de los aperos de madera necesitados, incluido el carro rural. Las piezas para el ferrado que requerían estos instrumentos de trabajo los traían del mentado herrero Zubillaga. Anotaré que la dedicación artesanal del aldeano no era exclusiva de enero, sino que era un quehacer de invierno, principalmente.

Febrero

En este mes, el aldeano prosigue con las labores inconclusas de enero.

El 2 de febrero es la Candelaria o *Kandelero eguna*. *Kandelario*, *elurra dario*, (Por la Candelaria, nieva), dicen en Urkizu.

Es el día de la bendición de los rollos de cera o *ezkobil-duak* y las velas o *kandelak* que se consumen en caso de tormenta, viático o muerte en la familia o en el barrio.

Medicina casera. Conjuero

Hemos citado la tormenta y el viático, la tormenta nos asocia con el conjuero y el viático nos recuerda al enfermo y a la denominada *medicina popular*.

Según me dicen en Urkizu, para quitar el mal de muelas se moja en ron un trozo pequeño de guata y ésta se aplica al orificio de la muela.

Para curar la conjuntivitis se cuecen una o más zanahorias y con su agua se limpian los ojos, por medio de un lienzo blanco. Esto se repite todos los días, hasta que desaparezca el mal.

Para eliminar las verrugas cogían y besaban una moneda de cinco céntimos, la mojaban en agua bendita y la dejaban en un hueco pequeño entre piedras. Al desaparecer las verrugas retiraban la moneda. Si con una moneda no se curaba la excrecencia en la piel, lo descrito se repetía con otra. Uno de mis informantes, Martín Gorostidi, quedó limpio de verrugas con la primera moneda.

Para que desaparezcan las verrugas se coge una moneda y sin reparar a dónde cae se arroja al suelo en una encrucijada de tres caminos. El citado Martín Gorostidi observó también esta fórmula curativa, con feliz resultado.

Conjuero

Hasta hace treinta y cinco años, a continuación de la misa cotidiana, el sacerdote conjuraba desde el pórtico o *zimitorioa* de la iglesia, y lo mismo hacía en caso de amenaza de tormenta. Por este servicio al cura le correspondían con el llamado *konjuero garie* (trigo del conjuero), que lo volveremos a mentar al ocuparnos del mes de septiembre, que es cuando por este concepto hacían la entrega de este cereal.

Enfilemos el trabajo. Prosigamos.

El día de San Blas, 3 de febrero, no se ha celebrado en Urkizu; mas se sabe que este Santo es el abogado de la buena salud de garganta.

El 4 de febrero, víspera de Santa Agueda, a Urkizu llegan en postulación los jóvenes de Albiztur y Bidania. Es la cuestación llamada *Santa Ageda eskea*. Ataviados de igual manera que en la petición de Nochebuena, cada joven lleva su palo o *makila*, con la que golpeando rítmicamente el suelo acompaña al canto. Antiguamente iban con música de armónica y pandereta, y en estos últimos años cuentan con un acordeón o *eskuetako soiñue*. Al acercarse a un caserío, uno del grupo toca el cuerno, de buey por lo general, con lo

cual anuncia la presencia de los que cumplen con la *Santa Ageda eskea*.

Un joven es el coplero, y a su intervención sigue el canto de sus compañeros.

En la casa en luto, el canto se convierte en una oración por el alma del fallecido.

Años atrás les obsequiaban con chorizo y huevos, y últimamente les corresponden con dinero. Con lo recaudado, los componentes del *Santa Ageda eskea* cenan sin fecha determinada para ello.

Carnaval

En febrero fijaremos la celebración de los carnavales o *iñauteriak*. Mis informantes recuerdan que al Domingo, Lunes y Martes de Carnaval llamaban *Zaldunita*, *Astelenita* y *Asteartita* respectivamente, y no guardan memoria de haber festejado el Jueves Gordo u *Ostegun Gizen*, salvo la costumbre de comer chorizo en familia.

A Jose Tellería no se le olvida la cuestación o *txantxo eskea* (*txantxo* es el nombre por el que se conoce al disfrazado o enmascarado) de hace setenta y cinco años, llevada a cabo el Domingo *Zaldunita*. La postulación evocada corrió a cargo de la juventud de Albiztur y Urkizu, y en ella destacaba la presencia de varios criados o *morroiak*, a la sazón cosa frecuente en el medio rural, como llevamos señalado.

Los integrantes del grupo de la cuestación recordada vestían pantalón y camisa blancos, ceñidor o *gerriko* rojo, blusa clara y calcetines corrientes. Calzaban alpargatas blancas con cintas coloradas. Mi informante no recuerda cómo iban tocados.

La postulación o *txantxo eskea* la realizaban en el transcurso de todo el día de *Zaldunita*, puesto que visitaban los caseríos de Albiztur y Urkizu.

Con frecuencia les correspondían con una gallina, que la dejaban con las patas atadas y colgada de un varal que portaban dos jóvenes, asido por ambos extremos.

La *txontxo-eskea* respetaba la casa en luto, aunque esta familia no dejaba de contribuir con el ave de costumbre. Las gallinas rendían en el puchero de una taberna.

La conducta observada en los carnavales de Urkizu se puede resumir diciendo que los jóvenes vestían alguna prenda que recordase la fiesta y bajaban al centro de Tolosa, donde se sumaban al Carnaval de esta Villa.

Miércoles de Ceniza

Los Carnavales daban paso al Miércoles de Ceniza o *Auster Eguna*. Para los niños y niñas solía ser día festivo, puesto que al maestro, que era el sacerdote que se hallaba a cargo de la iglesia del barrio, le reclamaban las dedicaciones propias de la Iglesia. En el campo de la enseñanza, al sacerdote le sustituyeron el maestro y la maestra del barrio, que hoy no cuenta con escuela. Los niños y niñas en edad escolar se trasladan, por lo general, a Tolosa.

Cuaresma

En los domingos de Cuaresma o *Garizuma*, a continuación de las Vísperas, al igual que en Jueves y Viernes Santo por la tarde, tenía lugar el rezo de los *Kalbarioak* o *Vía Crucis*. Los miércoles del tiempo cuaresmal se observa la vigilia o abstinencia de carne, y los viernes son días de vigilia y ayuno.

Marzo

Domingo de Ramos

El Domingo de Ramos o *Erramu Egune*, en costumbre vigente en nuestros días, se lleva a cabo la bendición de las ramas de laurel, y con ellas confeccionan las cruces que se colocan en las heredades y en las ventanas y puertas del caserío, como lo recordaremos más adelante. Antes de pasar a otra cosa diré que en la festividad de Jueves Santo a las diez de la mañana se desuncia el ganado y se suspendían las labores del caserío, salvo aquéllas urgentes o imprescindibles, hasta igual hora del Sábado Santo o *Larunbat Santu*.

En marzo, el aldeano se enfrasca en preparar la tierra, *lurra gorritu*, para la siembra de la patata. Para ello se valían de la laya, que fue arrumbada por el arado, al igual que hemos visto en otra ocasión.

La siembra de la patata procuran hacerla en cuarto menguante de marzo o en el de los meses siguientes, abril y mayo.

Diremos también que en marzo y abril se recoge el nabo sembrado en agosto.

Carbonear

Raro era el caserío que en marzo no se dedicase a carbonear. Y esto lo realizaban, dentro de sus pertenecidos, en el lugar más cómodo posible para hacerse con la madera.

Para esta labor preparaban la madera o *txondar gaia*, sirviéndose del hacha, de un tronizador y una cuña de hierro.

La pira o *txondarra* la levantaban sobre terreno llano y la ajustaban a golpe de mazo de madera.

No lejos de la pira contaban con la choza o *txabola* hecha con un armazón de madera. Este bastidor lo cubrían con paja y tepes, la dejaban en forma de cono y tenía su acceso por la parte delantera.

El carbón lo introducían en sacos de treinta y dos kilos, y con doce de estos completaban un carro rural.

Una *carga* equivale a seis sacos, el carro o *gurdi* transportaba, pues, dos *cargas*. Señalaremos que antiguamente las transacciones de carbón se hacían por *cargas*.

El saco de carbón llevaba en su parte superior, con objeto de facilitar su cierre, unas ramas pequeñas con sus hojas, y su atado lo realizaban por medio de una cuerda.

Hacia el año 1940, el precio del carbón se puede fijar en seiscientos setenta y dos pesetas la carga, y su mercado se hallaba en el centro urbano de Tolosa.

En nuestros días, el carbonear hace historia en este barrio.

La matanza del cerdo

Como quehacer propio de invierno, en marzo fijaremos la matanza del cerdo o *txerri-iltzea*.

En más de una ocasión he dicho que este cometido llevado a cabo en nuestros caseríos ofrece una prueba de ancestral solidaridad.

El cerdo es un animal doméstico, y con su sacrificio, en nuestro medio rural se revive un rito de *política de buena vecindad*, dentro del barrio o *auzo* correspondiente.

Según las posibilidades económicas o rindiendo culto a la costumbre, en el caserío ha sido frecuente reservar uno o dos cerdos para la matanza anual. Uno lo sacrifican en diciembre, días antes de la celebración navideña, y el otro lo reservan, por lo general, para el mes de marzo. Como se puede inferir, aquí me limito a transcribir lo recogido en Urkizu.

El matarife recibe el nombre de *txerriiltzaillea* y por su labor le corresponden con la lengua de la res sacrificada y con el desayuno, ordinariamente con hígado del cerdo, café, copa de anís o coñac. Si la matanza es por la tarde, el matarife es invitado a la merienda, donde no falta el hígado del cerdo.

Para la matanza, a la res le colocan primeramente un gancho en la barbada. Esto lo hacen en la pocilga y el gancho recibe el nombre de *txerria iltzeko gantxua* (gancho para matar el cerdo).

A continuación lo sujetan por las patas y lo dejan sobre una mesa, llamada *txerria iltzeko maia* (mesa para sacrificar el cerdo). Después el matarife maneja el cuchillo, al tiempo que un hombre o, por lo general, una mujer, recoge la sangre en un recipiente y no la deja de revolver para evitar su cuajado, que resulta perjudicial para la ulterior elaboración de morcillas, etc.

Seguidamente, delante de casa dejan al puerco sobre una chapa en el suelo, le queman el pelo, lo limpian con un cuchillo y agua y le quitan las uñas con un gancho.

Al cerdo lo llevan de nuevo a la mesa, lo abren en canal, le extraen los interiores y por medio de una madera lo cuelgan de un gancho o *urtxillua* y lo dejan a secar delante del caserío. Esto se hace con objeto de que se enfríe y lo puedan descuartizar con facilidad.

Hemos recordado la retribución, más bien simbólica, que se da al matarife. Observando la conducta de costumbre en este caso, con un trozo de morcilla y carne magra se obsequia asimismo, con carácter de reciprocidad, al veterinario, a los vecinos, incluido el cura, amistades y parientes. Esta entrega corre a cargo de un niño o niña del caserío, y lo cumple diciendo *gure txerri txikiaren puskek probatzeko* (para probar los trozos de nuestro pequeño cerdo). En otras zonas de Tolosa, esta atención recibe el nombre de *txerri-monik*, mas en Urkizu conocen por *txerriodolkik* (morcillas de cerdo), al igual que en la villa de Aia.

A los niños que cumplen con este grato cometido les muestran su agradecimiento y les atienden con dinero.

Abril

Corroborando lo que llevamos apuntado diremos que se procura rematar las labores que han quedado pendientes en marzo.

En abril, y contando siempre con el tiempo, el aldeano despedaza la tierra, *lurra gozatu*, con la *area* o trapa, la prepara para la siembra ulterior.

Se recogen un número no fijo de los nabos sembrados en agosto y se trasplantan a otra heredad y cuando están en flor se guarda la simiente para la siembra en el mes anotado.

El día de San Marcos por la mañana salía desde la iglesia del barrio la rogativa de costumbre, petitoria del tiempo favorable a la economía del caserío. Esta rogativa se repetía en los tres días anteriores a la festividad de la Ascensión.

Elaboración de la cal

En el caserío de Urkizu, la labor de calcinar la piedra caliza la reservaban, por lo general, para el mes de abril, y este cometido podía correr a cargo de uno, dos o tres caseríos.

Para ello cortaban primeramente ramas de avellano y haya, y con ellas confeccionaban en el mismo campo unos pequeños fajos, *sorta txikik*, que los ataban por medio de una de las mismas ramas. Estos fajos y la piedra caliza precisa los acarreaban al lugar interesado valiéndose de un carro rural tirado por una pareja de bueyes.

La calera se cerraba en forma de arco, y a esta labor de abovedar, *karobie giltzatzea*, se dedicaba un hombre de probada experiencia en ello, que con frecuencia, a Urkizu venía del caserío *Intxurbi* de Albiztur.

En su parte inferior, el horno contaba con un hueco o *ataka*, por medio del cual cuidaban de la combustión. A la misma altura que el hueco o *ataka* la calera tenía una oquedad *karobiaren leioa*, destinada a la bota de vino, de la que daban buena cuenta los hombres que cuidaban del fuego.

Sobre la bóveda se cargaba la calera, se echaba la piedra necesaria para que sobresaliese de la boca.

Previo al comienzo del proceso de calcinación de la piedra se bendecía la calera, que la encendían por medio de ramas secas. El fuego lo alimentaban con los fajos de ramas y trozos de madera. La atención al horno corría a cargo de varios hombres, que se turnaban por la mañana, tarde y noche.

Un calero se encargaba de facilitar los fajos de ramas, y dos, sirviéndose de una horca o *ursilloa* de madera, introducían esos haces en la calera, a través del hueco o *ataka*. A estos hombres que se dedicaban a este último quehacer se les conocía por el nombre de *kabi atakan aidienak* (los que trabajan en el hueco de la calera).

Valiéndose de esta abertura del horno introducían también un varal o *sataaga*. Con esto hacían lo que llamaban *sataagatu*, que consistía en remover la ceniza para facilitar la combustión debida. El proceso de calcinación duraba tres o más días, según cómo hubiese ido la combustión y teniendo en cuenta el tamaño del horno.

La calera se dejaba a enfriar, y durante este espacio de tiempo, unos ocho días, se sentaban a la mesa en una de las casas responsables de la tarea, en comida llamada *karo-bi eztaiek*.

El vaciado de la calera se realizaba por su parte inferior, rompiendo el arco o *giltza* con una palanca; después llenaban con cal unas cestas pequeñas que las vaciaban a un carro. En la heredad la distribuían en pequeños montones, sobre los cuales se echaba un poco de agua que acelera el proceso de esponjosidad que facilita su distribución. La cal cuenta con varias aplicaciones, siendo una de ellas la del abono de las tierras de labranza.

En más de un caserío de Urkizu, para la elaboración de la cal se han valido del horno llamado *arragoa*.

De una fábrica de piedra *tupa* (¿marga?), la *arragoa* iba sobre un arco de piedra de indistinta clase. Había *arragoa* de seis metros de altura, incluido el arco, y de tres metros y medio, pongamos por ejemplo, ésta con un diámetro máximo de dos metros.

Sobre el arco se extendían trozos de madera de haya, roble o castaño, y encima de esta madera se echaba piedra caliza o *karaitz arria*, que quedaba oculta por otra capa de madera y así sucesivamente hasta alcanzar la boca.

Por medio de unas ramas secas se prendía la *arragoa*, que se ventilaba a través del hueco del arco, y según se calcinaba la piedra se colocaba de nuevo la madera, y sobre ésta, la piedra.

La *arragoa* se dejaba enfriar, pero evitando que se pulverizara la cal, que caía a través del arco de piedra.

Para extraer los trozos de cal se valían de una horca, y la ceniza la retiraban por medio de un varal.

El cuidado de la *arragoa* corría a cargo de un caserío; mas, en nuestros días, la elaboración de la cal es cosa del pasado en Urkizu.

No cerraré este capítulo del mes de abril sin dejar constancia que para mis notas acerca de estos hornos para calcinar la piedra caliza me han sido útiles las observaciones de mi buen amigo Saturnino Ormazabal Jauregui.

Mayo

De entrada diremos que todos los domingos por la tarde de este mes tenía lugar un baile con música de acordeón. A este baile acudía la juventud del barrio y zonas próximas. Al toque del ángelus vespertino o *Abemarik* concluía la romería, que se olvidó definitivamente hacia el año 1920.

En la iglesia se celebraba por la tarde de los domingos y días festivos la función de las Flores de Mayo o *Maiatzeko Lorak*.

El 3 de mayo la Iglesia conmemora la festividad de la Invencción de la Santa Cruz, es el *Santa Kruz eguna*.

Siguiendo vieja costumbre, en esta fecha colocan una cruz de madera en cada heredad, así como en las ventanas y puertas de acceso al caserío.

Estas cruces están confeccionadas con el laurel bendecido el Domingo de Ramos, como llevamos apuntado, y tienen unos diez centímetros de alto por cuatro o cinco de ancho. Las que se distribuyen en el campo se dejan sobre un palo hincado en tierra, al que se le hace un corte en el extremo superior, para sujetar debidamente la cruz. Las restantes se cosen con un pequeño clavo. Son cruces que se renuevan anualmente.

Arri-meza

En Urkizu se respeta la costumbre de sacar una misa sufragada por todos los caseríos del barrio, el día de la festividad de la Santa Cruz o el domingo siguiente.

Esta misa recibe el nombre de *arri-meza* (misa por el pedrisco), y tiene su origen en un pedrisco que arrasó los campos en una fecha próxima al 3 de mayo, hace unos treinta y cinco años. Para evitar la repetición de esta desgracia es por lo que se celebra anualmente la *arri-meza*.

Dejando el día de la Santa Cruz, repetiré que los quehaceres del caserío escapan a fechas o meses concretos. En mayo, y si lo recomienda el tiempo, el aldeano trabaja la tierra para la siembra de la patata, el maíz y la alubia, y prepara asimismo la parcela destinada a los distintos productos de la huerta, como son la lechuga, el puerro, la zanahoria, etc., y sabemos que en esta labor el arado vino a reemplazar a la laya.

La siembra se realiza manualmente y, a continuación, se emplea la trapa, con la que se mezclan la simiente y la tierra.

Auzolan. Trabajo de prestación personal

Es en mayo cuando en Urkizu se han dedicado de manera especial al trabajo en *auzolan* o prestación personal, muy común al mundo rural de diferentes áreas geográficas.

El Alcalde de Barrio marca las directrices acerca del trabajo en *auzolan*, es el responsable de poner en conocimiento de los interesados el dónde y cuándo de la labor a realizar. En este quehacer cada caserío participa con un hombre, y en caso de no contar con éste se encarga de buscar su sustituto.

A los que trabajan en caminos u otros pertenecidos del pueblo, el Ayuntamiento de Tolosa, a través del Alcalde de barrio, les obsequia cotidianamente con pan y vino, refrigerio que recibe el nombre de *razioa* o ración. En el *auzolan* de caminos particulares toman parte los que se sirven o aprovechan de ellos. Con el trazado de carreteras el *auzolan* ha perdido gran parte de su pretérita importancia.

Junio

Corpus Christi

La festividad del Corpus Christi o *Korputz Eguna* daba comienzo con la Misa Mayor en la iglesia del barrio, a la que seguía la procesión por los alrededores del templo. Si el tiempo era favorable para ello levantaban un altar apoyado en una hermosa haya, hoy desaparecida.

En estos últimos años el altar se coloca en el pórtico-frontón o *zimeterioa*. El piso por donde pasa la procesión se halla alfombrado con *iiak* o juncos y *ezpatak* o ¿espadaña?, ¿lirio común?

A cargo de los chicos de la escuela corría antiguamente la provisión de estas plantas, y, últimamente, de esta labor se responsabilizan los jóvenes del barrio, que se encargan también del ornato de los tres altares del templo. Este menester, así como el de la limpieza de la iglesia, lo realizan todos los caseríos, en turno mensual y previo acuerdo entre ellos. El sábado es el día reservado para ello, y en caso de alguna ausencia le sustituye la siguiente en el turno.

San Juan

El 23 de junio por la mañana, la mujer de Urkizu, en costumbre en nuestros días olvidada, recogía flores de plantas frutales, como de cerezo, manzana y pera, así como rosas. Con ellas preparaba un ramillete o *San Juan erramilltea* que solía ser bendecido en la mañana del día siguiente, en la mañana de San Juan.

Al anoecer de la víspera del Santo Precursor encienden la *fogata de San Juan* o *San Juan sua*, en el lugar más visible de los pertenecidos de cada caserío. En ocasiones, y años atrás, el llamear de la hoguera lo pregonaban ruidosamente por medio de tiros de escopeta, que venían a suplir a los cohetes. Añadiremos que sobre este fuego, los jóvenes brincan al grito de ¡*Viva San Juan!*

En la mañana de San Juan emparejan una rama de fresno y de espino blanco a los lados de la puerta de entrada al caserío. Más tarde, el ramo bendecido en la misa del día del Santo Precursor lo extendían sobre una mesa y lo dejaban a secar. Durante el año lo podían consumir, en parte al menos, en caso de enfermedad de un miembro de la familia o del ganado estabulado. Para esto se cocían las plantas precisas y su agua la bebía el enfermo. Transcurrido el año, lo que quedaba del *ramo de San Juan* lo quemaban en la hoguera solsticial del año siguiente.

Bendición de San Juan

En Urkizu se vive el rito conocido como *San Juan bedeinkaziua*, que alcanza a todos los caseríos.

Desde la fachada o *atari* del caserío, el sacerdote bendice primeramente las tierras correspondientes. Para esto la familia del caserío le tiene preparado un vaso con agua y una rama pequeña de laurel bendecidas. A continuación bendice la cuadra.

En cada visita, pues, lleva a cabo dos bendiciones, cuyo objeto es alejar de toda desgracia al caserío.

En estos últimos años, por la facilidad que brinda la carretera, el sacerdote se traslada en coche; pero años atrás lo hacía a pie, acompañado por el monaguillo o *akolitoa* que, antiguamente, portaba una cesta para recoger los huevos que les entregaban en los caseríos. Hoy, esta contribución del caserío al sacerdote en pago a su servicio se hace en dinero, en cantidad no fija.

Albiztur linda con Urkizu, y en algunos de sus caseríos las tierras se reparten entre la mentada Villa y Tolosa. Es el caso del caserío *Artutxa*, donde la bendición ha corrido a cargo de un sacerdote de la parroquia de Albiztur y de otro de Urkizu, ciñéndose cada uno a la casa o a los terrenos que le corresponden.

Al sacerdote de Albiztur le ayudaba el sacristán, que hace 60/70 años era Juan Múgica Lasquibar *Luistar*, en quien tuvimos además a un inspirado poeta y escritor en lengua vasca. Múgica cargaba con la cesta para las viandas -huevos, queso, etc.- con que les correspondían. Anotaremos que con el mismo fin de contribuir a la *bendición de San Juan* o *San Juan bedeinkaziua*, varias familias entregaban una gallina en la casa del sacerdote.

Recuerdo con afecto a Juan Múgica *Luistar*, con quien disfruté de una buena amistad, al calor de su semanal visita a mi casa.

San Pedro

Con templo bajo su advocación, es el Patrono de Urkizu.

Con la Misa Mayor, alguna prueba rural y la romería vespertina, el barrio ha celebrado este día. Entre los chistularis que han intervenido en las fiestas patronales, los de más edad de esta comunidad recuerdan al tolosano Blas Alberdi, virtuoso intérprete del instrumento musical.

En mirada también retrospectiva, mi informante José Tellería evoca el *oillasko jokue* o *juego de pollos* que tuvo lugar en la campa de Urkizu un día de San Pedro, espectáculo que no se repitió en años sucesivos.

En lo que respecta al trabajo del caserío diremos que en junio escardan el maíz o *artoa jorratu*. Para ello primeramente se valen del apero llamado *besarea*, con el que hacen lo que denominan *besabetu*, y después de la azada o *atxurra* reservada para este menester, *artoa jorrazeko atxurra*. En este mes cortan y henifican la hierba y levantan los almiarres o *metak*.

Julio

El corte de la hierba y su henificado con el que hemos cerrado el mes de junio continúan en julio y agosto.

Trigo

En julio se llevaba a efecto la arvicultura del trigo o *garilana*. La paja de este cereal cortaban con la hoz, a la que vino a sustituir el empleo de la guadaña, si bien con el apero citado primeramente se lograba una labor más perfecta.

Seguidamente preparaban los haces de este cereal, fajos denominados *lasta balak*. Estos atados los apilaban y con ellos conseguían hacer unos pequeños almiarres, llama-

dos *metatxorroak*, que los dejaban en la misma heredad. Aquí se secaban y de esta manera se facilitaba el ulterior cometido del trillado o *gari-jotzea*, labor que buscando idéntica finalidad la procuraban hacer con tiempo caluroso.

Antiguamente, el trillado se hacía golpeando el fajo o *lasta bala* sobre una piedra o *gari jotzeko arrie*, que se apoyaba en una pieza de madera conocida por el nombre de *txanketa* (Señalaremos que a la piedra de trillar se ha llamado *txanketa* en algunas zonas, como es el caso del barrio de Loyola, de Azpeitia).

La piedra sobre la que se sacudía la mies quedaba en plano inclinado, lo cual facilitaba el deslizado del grano de cereal al suelo.

Cada caserío contaba con varias de estas piedras, y en cada una de ellas trabajaban dos hombres. Trabajaban en régimen de prestación personal o *auzolan*, en la parte del caserío llamada *mandioa* (planta inferior del desván).

Los aldeanos enfrascados en este quehacer recibían el nombre de *garijotzaillek* o trilladores y se sentaban a la mesa del caserío donde trabajaban, tanto al mediodía, comida, como a la tarde, en merienda llamada *arratsaldekoa*.

La máquina trilladora arrumbó a la piedra o *garijotzeko arrie*.

Siguiendo con el proceso del tratamiento del trigo diremos que a lo descrito sucedía el limpiar el cereal, sirviéndose para ello de una máquina o *garia garbitzeko makina* (máquina para limpiar el trigo). El grano limpio debidamente lo conservaban en arcas o *kutxak*, y parte importante de él lo destinaban para pagar el arriendo del caserío. Lo restante reservaban para responder a las obligaciones y necesidades del caserío y para la venta, por lo general a una panadería.

El trigo nos lleva al molino, donde el molinero se quedaba por su trabajo con una cantidad de cereal o *laka*. Por la molienda de cincuenta kilos de trigo, pongamos por ejemplo, el molinero se reservaba cinco kilos.

En Urkizu, el trigo se dejó de sembrar hace unos veinticinco años, como lo he señalado al ocuparme de las labores realizadas en el mes de noviembre.

Agosto

San Lorentzotan arbie egite (En San Lorenzo, el 10 de agosto, se siembra el nabo), y esto se lleva a cabo previo preparado de la tierra, *lurra maneatu*, con los aperos *area* o trapa y *besarea*.

En Agosto se siega la hierba y la retiran al desván o *mandioa* del caserío. A esta hierba llaman *mendiko belarra* (hierba apartada del caserío, en traducción no literal) y en estos últimos años la dejan en el mismo campo para consumo del ganado en pasturaje, en ocasiones de acuerdo con el pastor.

Para enfardar o embalar la hierba se ha generalizado bastante la máquina enfardadora, que trabaja sobre el mismo terreno.

Septiembre

Se prosigue con las labores de agosto y escardan el nabo y recogen la alubia, menester propio de la mujer.

Al reseñar los trabajos que se llevan a cabo en el mes de noviembre nos hemos ocupado de la manzana, a la que el aldeano presta asimismo atención en septiembre.

Durante este mes comienza la recogida del helecho o *garo biltzea*, después de su corte con la hoz o la guadaña. En los años de la niñez de algunos de mis informantes, en Urkizu se hablaba de la antañona presencia de los segadores franceses.

Con el helecho levantan los almiarés, *zuatzak* o *metak*, y esta planta la destinan a la cama del ganado, principalmente.

Konjuro garia

En septiembre, y por el ejercicio del rito religioso del conjuero, cada caserío entregaba anualmente al sacerdote el trigo conocido por *konjuro garia*. Al desaparecer la siembra del trigo, la contribución por este concepto se hizo en dinero, en cantidad no fija. El *konjuro garia* equivalía a tres celemines de trigo o cuarta parte de fanega.

Aquí traeré a colación la obligación de dezmar, tan importante en el pasado, algo lejano, del mundo rural. El varias veces citado José Tellería sabe por transmisión oral que la carreta cargada con el producto sujeto a diezmo o *amarrena* anunciaba su paso con el chirrido peculiar de este medio de transporte.

Zorroztura

Era también en septiembre cuando cada caserío llevaba al herrero cuatro celemines de trigo en pago al afilado de los aperos de labranza durante el año.

Esta iguala recibía el nombre de *zorrozura*. En Urkizu, del *zorrozura* queda únicamente el recuerdo cada vez más vago.

Octubre

Los trabajos del caserío a realizar en octubre son, en gran parte, los indicados para septiembre.

Entre las labores llevadas a efecto en noviembre mencionábamos la recolección de la castaña, al tiempo que se decía que se trata de una continuación de uno de los menesteres del mes de octubre, y sabemos que otro tanto debemos afirmar acerca de la manzana.

* * *

Mas una comunidad conoce acaecimientos de signo diverso que acaparan su atención y escapan a lo ordinario y normal, acontecimientos que en el caso de Urkizu, de reducido censo de población, alteran su vida cotidiana. Y en mirada retrospectiva nos fijaremos en algunos de ellos.

Bautizo

Una vecina del barrio, de probado oficio para este menester, ayudaba a la parturienta a dar a luz.

El bautizo tenía lugar a los dos o tres días del parto, y antes de esta ceremonia religiosa no se besaba a la criatura.

La primera vez que la parturienta salía de casa era para llevar a cabo la ritual visita a la iglesia, visita o *entrática* que en vasco se ha conocido por *eliz-sartzea*. Reitero lo de la primera visita, puesto que ella traía consigo la práctica de una costumbre vivida, con más o menos rigor, en nuestro mundo rural, y que consistía en que la mujer que había dado a luz y que por un motivo u otro se veía obligada a abandonar el caserío antes de haber cumplido con la *entrática* o *eliz-sartzea*, lo hiciese con una teja sobre la cabeza.

El fundamento o razón de este proceder se basaba en que la teja cobija a la casa, y la que se mueve debajo de ella se encuentra, simbólicamente, dentro del hogar.

En más de una ocasión hemos recordado esta conocida conducta; pero es en Urkizu donde me facilitan referencias concretas acerca del comportamiento de una mujer de fiel observancia de este rito, en circunstancias nada cómodas, por cierto, como veremos seguidamente.

María Begoña Gorostidi, del caserío *Etxeberri* de este barrio, me cuenta cómo a su tío abuelo se le volcó el carro rural cargado con estiércol, quedando el hombre debajo.

Del accidente fue testigo su mujer María Josefa Altuna Altuna (+1922), y ésta, antes de acudir en auxilio de su marido subió al tejado, cogió una teja y la ató a la cabeza, ya que había dado a luz recientemente y le faltaba por hacer la *entrática* o *eliz-sartzea*. Esto ocurrió en el caserío *Saletxe* del barrio tolosano de *Auzo Txikia*, lindante con Urkizu.

A los pocos días de la *eliz-sartzea*, las mujeres del barrio, una por cada familia, se reunían en merienda en la casa de la parturienta. Esta merienda recibía el nombre de *atxoleorreta* y en ella no faltaba la taza de chocolate con bolado o *esponja*. Las mujeres que participaban en esta costumbre hacían lo que se conocía por *visita*, contribuían, a guisa de obsequio, con dinero, y al acercarse al recién nacido le decían una a una: *Jainkuak bedeinka dezala* (Que Dios le bendiga).

Boda

Mi informante recuerda una boda, en noviembre del año 1925, en la que los contrayentes fijaban la residencia en el caserío del marido. Y serán sus nuevas las que ahora nos servirán de referencia.

A continuación de la ceremonia religiosa, los contrayentes se trasladaban a la casa de la mujer y recogían el arreo. Para esto iban acompañados de los padrinos de boda, miembros de la familia de los desposados y el cabeza de familia de cada caserío del barrio.

Una vez en casa de la novia cargaban el carro rural con el arreo. Después, con el anuncio del acontecimiento por medio del continuo estallido de cohetes, al son de las notas de acordeón y del peculiar chirrido del carro, arrancaba la comitiva.

El carro o *gurdi* y el ganado que lo tiraba eran del caserío de la desposada, y el *itzai* o el que conducía las bestias era el mayorazgo de la misma familia o un hermano suyo.

Las vacas aludidas lucían vistosas mantas y llevaban collarones con cencerros, con el mayor de estos en el centro.

Con los frontiles de cuidada presencia, la aguijada, de madera de avellano, mirando a su lucimiento, iba adornada por medio de policromas cintas, de los que pendían pequeños cencerros y cascabeles.

En las encrucijadas de caminos, en aportación del caserío más próximo, y en la puerta del caserío que cogía de paso al séquito, le obsequiaban a éste con queso, nueces, galletas y vino, refrigerio bastante rico que lo conocían por el nombre de *arrantxoa*.

Ya en casa, se sentaban a la mesa todos a los que nos hemos referido y los familiares de los contrayentes que llegaban de fuera.

La comida, por lo general en el desván, *ganbara* (parte superior del desván) o *mandioa* (planta inferior del desván), recibía el nombre de *eztaietako bazkarie* (banquete nupcial) y consistía en caldo de carne, garbanzo, carne guisada, nueces, queso y fruta, café, anís, coñac y cigarro puro.

Tras la comida, la nueva señora de la casa o *etxedoandre* vestía la cama de forma simulada, sobre dos mantas extendidas en el suelo. Al tiempo que cogía una o más prendas las numeraba y enumeraba en alta voz: *Sábanas, mantas, fundas de almohada y sobrecamas*. Después, de la misma manera, proseguía con las prendas de vestir del marido: *Camisa para día de trabajo, camisa para mudarse cuando se moja, y esta otra para cuando asista a misa mayor, etc.*

Seguidamente mencionaba algunas cosas relacionadas con su medio de vida, como podía ser el saco para llevar el trigo y el maíz al molino y retirar la harina, llamado *errota zakue* (saco para el molino), confeccionado con tejido de lino, etc., etc. Esto formaba parte del arreo.

A su vez, el padre de la recién desposada daba a conocer la dote de su hija. El dinero, según lo contaba, lo dejaba encima del arreo.

A continuación, cada invitado, a excepción de los niños/as, correspondía al nuevo matrimonio con la respectiva aportación en metálico, que en la década de los años veinte podía ser de un duro o cinco pesetas. El dinero lo echaban a una bandeja simultaneando con alguna frase de humor acorde con la ocasión.

Al baile vespertino seguía la cena y tras la cena venía de nuevo la danza al suelto.

La celebración de la boda que narramos fue de dos días; mas esta duración se halla en razón de las posibilidades de los contrayentes o su familia.

Los invitados ajenos al barrio pernoctaban en los case-ríos más próximos, descansaban en la cama o en el desván, según su número.

Por la mañana se reunían a desayunar sopas de ajo con huevo, vino y café, y las horas transcurrían entre versos,

baile y animada conversación. Después de la comida se repetía el baile del día anterior, y antes o a continuación de la cena cada invitado se ponía camino a casa.

Muerte

Al acaecer un fallecimiento, el hecho luctuoso se comunica primeramente al vecino más próximo del barrio o *auzoa*, al que se llama *auzoko aldenekoa*; si el caserío tuviese más de una vivienda se avisa a la de la otra o *etxekonekoa*, y en el caso de que el caserío contase con más de dos viviendas, la triste nueva se hace saber al *etxekonekoa* de más amistad.

En las relaciones sociales de nuestro mundo rural de hábitat disperso hay que tener muy en cuenta la acepción de *auzo* / barrio y la de *auzo* / vecino más próximo. Este es un extremo muy importante, que en ocasiones se puede prestar a confusión.

El vecino o *auzo* se responsabiliza en participar al cura el fallecimiento, y el sacerdote avisaba a la serora o *segora*, que encordaba la *campana de la agonía* o *agoniko kanpana*, en tañido de treinta y tres campanadas. Hoy, a la serora sustituye un vecino/a del barrio y no se tienen en cuenta el número de golpes de campana.

Al fallecimiento de un párvulo se golpea con un martillo pequeño, y a ritmo rápido, la única campana de la iglesia, se lleva a efecto el denominado *aingeru txintxiña* (*aingeru*=ángel; *txintxiña*=campana pequeña), que en el caso de Urkizu quiere ser un remedo del toque de una campana pequeña.

El sacerdote se traslada a la casa mortuoria, donde hace los rezos propios de la ocasión.

Si el muerto fuese varón se le amortajaba con calcetines negros, camisa blanca y el mejor traje disponible. A la mujer se le vestía también con sus mejores prendas, procurando que éstas fuesen negras u oscuras. Al niño/a se le ataviaba de blanco, *aingeru txuriz jazten zan* (se le vestía de ángel blanco).

En la habitación donde se expone el cadáver cubrían con lienzos negros el espejo y la lámpara de luz eléctrica, y en algunas casas se hacía otro tanto con los muebles.

De pasar la noche en vela al cadáver, *ildakoarekin gauda pasatzea*, se responsabilizan ordinariamente los familiares y vecinos del barrio, y a los que cumplen con esta caritativa costumbre les obsequian con la cena o con galletas y café, según la voluntad o las posibilidades económicas de la casa.

En el transcurso de las horas nocturnas rezaban un rosario de quince misterios, *errosario aundia* (rosario grande/largo), y para dirigirlo contaban con la persona a la que conocían como *errosario erreztatzailea* (la encargada del rezo del rosario), que podía ser un hombre o una mujer. Últimamente esto lo hace el cura, quien cumplido su cometido se retira a su domicilio.

El ataúd lo traen del pueblo de Tolosa. Cuando el barrio no contaba con carretera, esto lo hacían valiéndose de un caballo o una yegua; mas estaba mejor visto, y he compro-

bado que esto no es sólo en Urkizu, hacerlo cargando la caja dos jóvenes al hombro. Estos se turnaban y se les llamaba *kaja ekartzailleak* (los encargados de traer la caja). Por lo general solían ser vecinos de la casa en luto.

Previo a la conducción del cadáver, el cura con el monaguillo o *akolitoa* con la cruz iban al domicilio mortuorio. El ataúd lo sacaban por el desván o por la puerta principal del caserío, y la conducción arrancaba por este orden:

El monaguillo con la cruz; el sacerdote; los que llevaban el ataúd al hombro o *korputz eramantzailleak*, ocho hombres que se turnaban de cuatro en cuatro; el cabeza de familia que representaba al caserío más próximo o *auzoa* o quien figuraba en su nombre; los familiares varones y los hombres del barrio, que formaban lo que se conocía por *segizioa*.

A continuación iban las mujeres por el orden señalado para los hombres. La comitiva seguía el camino llamado *eliz bidea* (camino de la iglesia) y *korputz bidea* (camino del cadáver), que Urkizu ha tenido dos, que conducen a los barrios tolosanos de Olarrain y Montezkue.

Según pude escuchar a Antonio Gorostidi Etxaleku, en una ocasión en que la conducción del cadáver abandonó el *eliz-bidea* y avanzó por un camino particular o *zortzan-bidea*, sujeto a lo que hoy denominamos peaje, tuvieron que desandar y volver al *eliz-bidea*, y esto no por razones económicas, sino por respeto a una costumbre/ley ancestralmente enraizada. A esto añadiremos que si el séquito fúnebre pasaba por el *zortzan-bidea*, éste perdía la condición de camino particular y se convertía en *eliz-bidea*, de uso público.

A título anecdótico traeré a colación el caso en el que un aldeano se aprovechaba de un camino particular, llevando una oveja.

Este camino se hallaba reservado exclusivamente a la persona y se prohibía que lo hollase el ganado. Pues bien, para continuar su andadura, el aldeano aludido no tuvo más remedio que coger la oveja al hombro. Por mi parte agregaré que este no es el único caso que conozco, en idénticas circunstancias.

Ahora bien, el trabajo llevado en régimen de *auzolan* podía dar, en ocasiones, el derecho a frecuentar libremente el camino particular o *zortzan-bidea*.

Terminado el funeral o *entierroko meza*, en el templo parroquial de Tolosa, el cadáver lo llevaban al cementerio, y una vez aquí y después de la bendición llevada a efecto por el sacerdote, cada uno de los presentes cogía un puñado de tierra, lo besaba y lo arrojaba sobre el ataúd.

A continuación, a los que entregaban el estipendio para una misa, conocidos como *mezakuak* (los de la misa), que ha tenido carácter de reciprocidad, se les obsequiaba con un aperitivo o *amaiketako* o una comida en una taberna.

En la iglesia del barrio, en las misas de los domingos y días festivos, a las siete y media y diez y media de la mañana, que seguían por espacio de un año al fallecimiento, el caserío del difunto encendía dos hachones o *atxak* y dos rollos de cera o *ezkobilduak*, y las familias restantes contribuían con el encendido de un *ezkobildu*.

Para los hachones disponían de un bastidor de madera o *atxola*, y todos los rollos de cera los dejaban sobre un lienzo negro extendido en el suelo, lienzo que pertenecía a la familia en luto.

En la misa de aniversario o *urte betetzekoaren mezatan*, además del responso con dinero la ofrenda solía ser de pan y vela, *argiogik*. A este función religiosa seguía la comida de aniversario o *urtebetetzeko bazkaria*, en el caserío en luto. A esta comida se sentaban a la mesa los de casa y uno de cada familia del barrio. Aquí no olvidaremos a Gorosabel cuando dice que los muertos enterraban a los vivos.

Las costumbres que hemos recordado acerca de una muerte en este barrio se observaron hasta hace unos años. En nuestros días las ofrendas y el encendido de cirios y rollos de cera hacen historia, y la carretera construida hace cuarenta y un años alteró radicalmente el rito relacionado con la conducción del cadáver.

Como remate a este capítulo añadiremos que una Real Cédula de Carlos III, fechada el 3 de abril de 1787, prohibía los enterramientos en el interior de las iglesias y mandaba la creación de cementerios en campo abierto. Esta disposición se oponía a la fuerza de una costumbre secular de fuerte enraizado de signo sentimental y religioso, y su aplicación se llevó a efecto de manera paulatina y con demora, en más de un caso.

Del 19 de septiembre de 1539 es una Provisión real para que el juez de residencia en Vitoria informe acerca de los gastos excesivos que se hacían en las comidas que seguían a un entierro.

Los Fueros de Guipúzcoa prohibían las comidas en los entierros y en los funerales, a excepción de las servidas a los parientes hasta el tercer grado. En fechas posteriores fueron las Juntas Generales de Guipúzcoa las que se fijaron en estos excesos.

* * *

Para llevar a cabo este trabajo de investigación de campo he frecuentado el barrio tolosano de Urkizu. La fecha que facilito corresponde a mi primera visita, el 22 de julio de 1992.

INFORMANTES

Vicente Eizmendi Larrarte, 77 años. Caserío *Aranzabe* (Albiztur).

Antonio Gorostidi Etxaleku, 61 años. María Begoña Gorostidi Etxaleku, 49 años y Martín Gorostidi Ayestarán, 84 años. Caserío *Etxeberri* (Urkizu).

María Concepción Gorostidi Etxaleku, 52 años y José María Iraola Olano, 64 años. Caserío *Urkizu Azpi* (Urkizu),

Pedro Jauregui Zabala, 75 años y Santos Jauregui Zabala, 74 años. Caserío *Etxe Oneta* (Urkizu).

José Tellería Eizmendi, 83 años. Caserío *Artutxa* (Albiztur).



LABURPENA

Tolosa (Gipuzkoa) hiriko baserri-auzo txikia den Urkizuko biztanleen bizitza, zeregin eta ekinbideen azterlana. Horretarako, egileak hainbat nekazal ekintza eta urtean zeharreko hiletan izaten diren ospakizunak deskribatzen ditu. Amaieran auzoan bertan heriotzari buruz bildutako zenbait ohikune eskaintzen dira.

RESUMEN

Descripción de la vida y de los quehaceres y ocupaciones de los habitantes de Urkizu, pequeño barrio rural de la ciudad de Tolosa (Gipuzkoa). Para ello el autor utiliza el método de relatar las distintas labores agrícolas y las celebraciones festivas a lo largo de los meses hasta completar un ciclo anual. En la parte final ofrece algunos ritos de paso que ha recogido en la misma localidad.

RÉSUMÉ

Description de la vie et des besoins et occupations des habitants d'Urkizu, petit quartier rural de la ville de Tolosa (Gipuzkoa). Dans ce but, l'auteur utilise la méthode de rapporter les différents labours agricoles et les célébrations de fêtes au long des mois jusqu'à compléter un cycle annuel. Dans la partie finale, il offre quelques rites de passage qu'il a recueillis dans la même localité.

SUMMARY

A description of the life, and of the jobs and occupations of the people who live in Urkizu, a small rural suburb at the town of Tolosa (Gipuzkoa). The Author approaches his task by giving an account of the various jobs to be done on the farm, and the different festive celebrations that are held throughout the months until the yearly cycle is completed. To end with, he describes one or two rites of passage, which he observed in this same location.