

## BOSQUEJO ETNOGRAFICO DE SARA, IV (1)

por José Miguel de Barandiarán

## LOS ESTABLECIMIENTOS HUMANOS Y LA CASA RURAL

## ALBERGUES TEMPORARIOS

Las casas rurales que ocupan el fondo del valle y las zonas bajas de las estribaciones de las montañas, sean o no casas de labranza, son generalmente albergues permanentes de las familias. Pero éstas, cuando están dedicadas total o parcialmente al pastoreo, poseen en plena montaña uno o más albergues temporarios donde el familiar encargado del cuidado de las ovejas pasa unos días o una temporada. Tales albergues reciben el nombre de *etxola* 'choza' o *artzain-etxola* 'choza de pastor'. Vid. fig. 1

La *etxola* es generalmente una construcción de planta cuadrada o rectangular, formada por paredes secas de piedra sin labrar y por un techo a dos vertientes hecho de cabrios que soportan una cubierta (en vasco. *gaina*) de losas de pizarra. Debajo del caballete del techo y dando frente al oriente está la fachada principal y en ella la puerta de entrada. A veces las paredes de los costados avanzan unos decímetros sobre la fachada, lo mismo que el techo, formando así un abrigo a modo del *lorio* de las casas. En algunas chozas existe en una de las paredes una ventana, o

(1) Véanse las tres primeras partes de este trabajo en Anuario de Eusko Folklore, tomos XVII, XVIII y XIX.

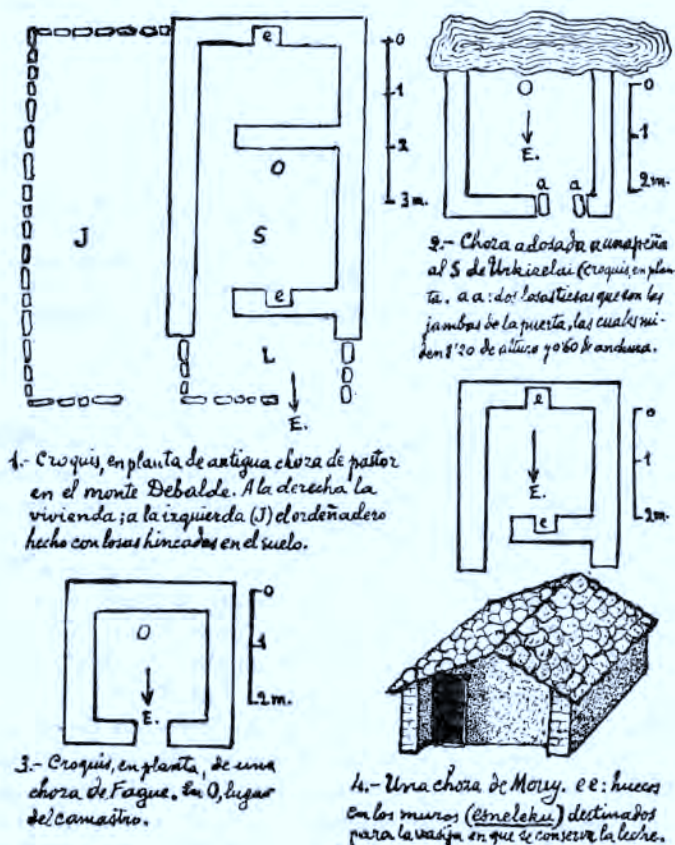


Fig. 1

un hueco abierto en el paramento interior del muro, donde se coloca el *kaiku* (cuenco de madera) en el que se conserva la leche después del ordeño hasta que sea utilizada o transportada a otro lugar (fig. 1: 1 y 4).

En las etxolas donde el pastor pernocta, ocupa el fondo, es decir, el lugar opuesto a la puerta de entrada, un



Fig. 4 AINESENEA (Sare)



Fig. 6 KAIKUENEA (Sare)



Fig. 7 ALDABEA (Sare)



Fig. 8 ANGONEA (Sare)



Fot. 1. **Ardiborda** del caserío **Jomildegiko-borda**, situada en la ladera S. del monte Olain (28 Febrero 1941).



Fot. 2 **Gaztainkortxel** o depósito de castañas situado al abrigo de una peña, a la izquierda del camino superior que va de Sara al collado llamado **Gomendioko-lepoa** y a Vera.

camastro donde duerme el pastor. Consiste en una suerte de tarima de palos dispuesta horizontalmente sobre dos viguetas tendidas en la tierra, paralelas y distantes entre sí metro y medio. Así se mantiene la tarima a 20 cm. sobre el suelo. Sobre ella se colocan ramas de árboles y encima una espesa capa de helecho que hace de jergón. Una manta completa las piezas del camastro (fig. 1: 3).

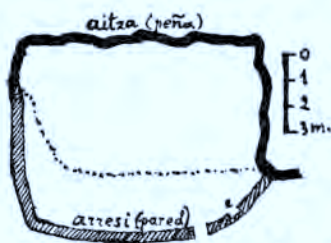
Hay casos en que la choza de pastor está adosada a una de las paredes exteriores de una borda o granja o establo campestre (fig 1: 2); los hay también en que se halla dentro de la misma en uno de los ángulos cercanos a la puerta de entrada.

Las antiguas chozas de pastor eran más grandes que las actuales y tenían dos compartimentos: en el primero estaban el fogón y el camastro, y en el segundo, diversos enseres y baldas para quesos. Entonces el pastor permanecía en el monte durante toda la temporada de pastos estivales.

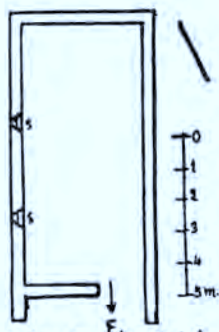
Existen chozas de pastor en Muy, en Altsaan, en Erkaizti, en Fage, en Urkizelai, en los flancos de Ibantelli, en los de Saiberry, en los de Atxuri, etc.

*Ardiborda*.—Este es el nombre del establo campestre donde el pastor recoge el ganado, cuando éste pace en montes algo alejados de poblado. Es construcción hecha con paredes de piedra y techo a dos aguas cubierto con teja abarquillada o con losas de pizarra. Algunas de estas *ardibordas* o apriscos tienen un piso superior destinado a heno (fig. 2).

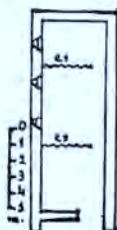
Hay también apriscos bajo roca en ciertos sitios donde una peña saliente que avanza en voladizo se presta para servir de techo. Tal es el caso de *Olanda'ko arpia* 'la gruta de Olanda' situada en la ladera norte de *Urkizelai* (figura 2: 1). Debajo del portillo llamado *Atekaleun* (en el flanco oriental de Larrune) existe otro abrigo formado por dos peñas inclinadas y unidas por sus cabezas y que es utilizado para refugio de *pottokas* (jacas) y de ovejas. En



1.- Aprisco o ardiborda al N. de Urki-zelai-haria, en abrigo bajo roca de conglomerado voladizo o gruta que mide 9 metros de largo, 5'50 de fondo y 1'50 de altura. La parte delantera está cerrada con pared de piedras y el techo completado con cubierta de losas.



2.- Ardiborda del collado de Olain. Su nombre: Maihenborda-zaharra. Hecho con paredes secas y techo de pizarra. S: saceteras.



3.- Croquis, en planta, de la ardiborda del caserío Jomildaguborda, en el monte Olain.

Et: Tabique de tejido de mallas.

4.- Ardiborda del caserío Alzuosteoa, situada en la ladera oriental de Bartarecho-haria. A la derecha de la entrada tiene un recinto cerrado (Et.) que es el alberque del pastor al que se entra por la puerta A que se cierra con una lanucha de piedra.

PP: postes. S: sacetera.

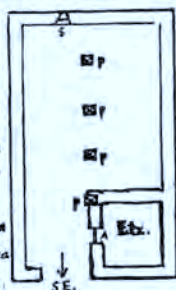


Fig. 2

la ladera meridional de Urki-zelai existe igualmente un abrigo pequeño que utilizan las yeguas que pacen en aquella montaña.

He aquí los apriscos o ardiborda de Sara: Maxinakiborda (de Ortolopitzbeherea), Landaburuko - ardiborda, Iturriagako-a. (derruido), Yaiberriko-a., Aniotzko-a. (derruido), Argaitzeko-a., Haldunbehereco-a. (derruido), Ku-



kulluen-a. (derruido), Larraldelko-a., Uhaideko-a., Xantakoneko-a., Iratzeburuko-a., Lezabeko-a, Irlandako-borda (hoy ardiborda de Uhaidea), Uhaideko-a., (cerca de Txillardiko-borda), Olalandako-a., Betrieneko-arpia (gruta de Betrienea), Etxargaraiko-ardi-borda, Betrieneko-a., Aldagaraiko-a., Arburuko-a., Aranburuko-a., Jomildegiko-a., Etxegoyengo-a., Mikeletegiko-bordako-a., Xuitegiko-bordako-a., Kattienbordako-a., Teileriako-a., Ttakoinen-bordako-a. (en Faardiko-harri), Sabateneko-bordako-a. (a la derecha de Tombako-erreka o arroyo de la tumba), Uzkinaineko-a. (a la derecha del arroyo Ukumeleko-erreka), Ithurbideko-bordako-a. (en el camino de Saiberri), Mutilain-a. (cerca de Munoenborda), Dendaldegiko-bordako-a., Arotzaeneko-bordako-a., Arrosagaraiko-bordako-a., Juanaenbordako-a. (hoy es de Iguzkiagerreko-borda), Bordatxarreko-bordako-a., Bordaberriko-bordako-a., Arrosako-bordako-a., Iriburuko-a., Axain-a., Olabideko-a., Zimiztaineko-a., Zuloabiako-a., Goxaingo-a., Haristegiko-a., Elhordiko-a., Elhordiko-borda (hoy convertido en ardiborda), Uharteko-a., Hiitiko-a., Leureko-a., Beherekoetxeke-a. (son dos apriscos de Ortolopitzbehere), Gaineko-etxeke-a. (de Ortolopitzgaine), Uhaldeko-a..

*Jeiztei, deiztei.*—Junto a la choza de pastor o junto al aprisco existen muchas veces uno o dos recintos de planta rectangular cercados por muretes de piedra de un metro de altura, como los que se hallan cerca de la choza de Argaitzea en el monte *Altsaan*; o por grandes losas enhiestas, colocadas en fila cerrada, como en Iturriadarreta y en Debalde. Son ordeñaderos. Su nombre, *jeiztei* (de *jeitzi* "ordeñar"). Cuando el ordeñadero comprende dos recintos, como el de Argaitzea y el de Saiberri, en uno de ellos se reúnen las ovejas que se van a ordeñar y en el otro se efectúa la operación con cada una (fig. 3).

*Espil, korrallia.*—Junto a antiguas chozas de pastor se conservan todavía en algunos sitios grandes recintos de plan-

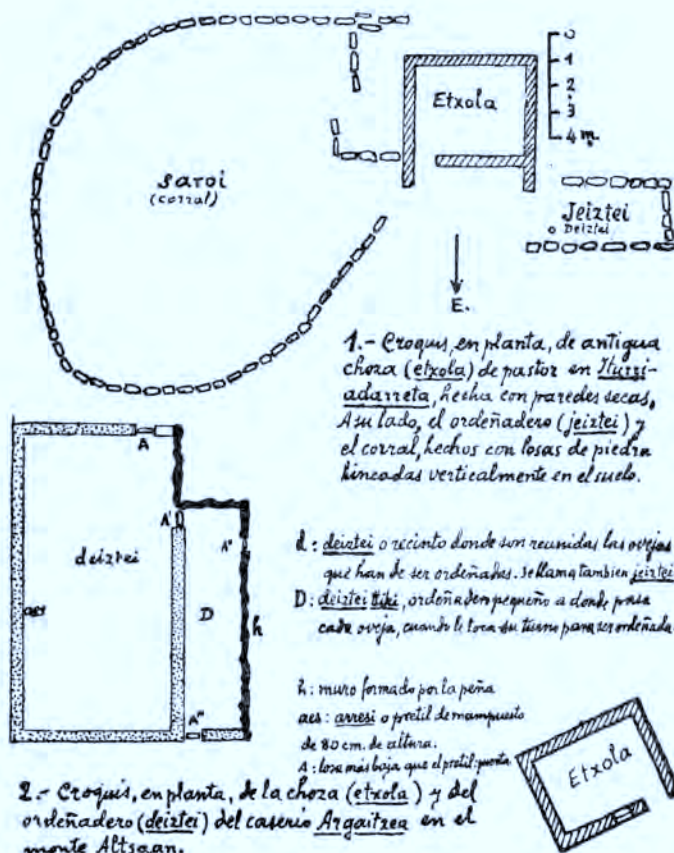


Fig. 3

ta circular cercados de paredes secas (en vasco, *arresi*) o de losas de piedra verticalmente colocadas sobre el suelo, a modo de cromlech. Son refugios donde los pastores reunían sus rebaños, sobre todo de noche, para protegerlos contra las acometidas de los lobos. Sus nombres, *espil*, *arrespil*, *korralia*. Uno de estos corrales existe todavía junto a las

ruinas de una choza y de su *jeiztei* en *Iturriadarreta* (término de Ascaín) (fig. 3: 1),

#### *Complemento de la casa*

En el capítulo referente a la población y sistema de poblamiento de Sara dijimos que la casa rural de Sara "no es generalmente una construcción aislada y única, sino que, además del edificio principal, comprende otras construcciones, unas contiguas o próximas a aquél, otras dispersas por el campo de su dominio" (pág. 79). Es, pues, un grupo o constelación de construcciones, tales como *aldatei* (hórreo), *ongarritei* (estercolero), *labetei* (cobertizo del horno de cocer pan), *zerritei*, o *zerrizola* (pocilga), *arditei* (redil), *oilotei*, *ollotei*, (gallinero), *mastietxola* (choza de viñedo, refugio), *kisulabe* (calero), *gaztain-espil* (recinto circular rodeado de pared de piedra, depósito de castañas), *yarleku* (asiento en la iglesia parroquial) y *ehortzeleku* o *tomba* o *ilharri* (sepultura familiar en la iglesia o en el cementerio). Vid. figuras 4, 5, 6, 7 y 8 de varios tipos de casas dibujadas el año 1949 por D. Julio Caro Baroja.

*Yarleku*.—Cada casa posee en el pavimento de la iglesia parroquial un lugar reservado que es una prolongación suya. Se llama *yarleku* 'asiento'. Allí se coloca alguna de las mujeres de casa, cuando asiste a alguna ceremonia o acto de culto. En él extiende el paño llamado *sayal* que lo cubre, y cuando hay que cantar el responso, enciende el hacha (vasc. *xirio*) y velillas arrolladas en espiral (vasc. *ezko*), lo cual tiene lugar después de una misa de difuntos que haya mandado celebrar en sufragio de sus antepasados. Si la misa no ha sido de difuntos, la ceremonia precede a aquélla.

En las losas areniscas que forman el pavimento de la iglesia están señalados, en muchos casos, mediante inscripciones incisas o en relieve, los *yarleku* y sus respectivas



Fig. 5 KAPETENEA (Sare)

HARRIA  
GACOA  
RLEKHU  
A

(Asiento de Arriaga)

CVEL  
BEHE  
RECO  
IARLE  
CKHVA  
1707

(Asiento de Zuel-  
lehene 1707)

MOSCOR  
RONDOCO  
THOMBA  
DAHUA

(Esta es la tumba  
de Moscorrondo)

INALARRE  
HAROZARE  
NECOIARLE  
CHVA1723

(Asiento de Haroza-  
rene de Ihalarre  
1723)

BARATCHARTECOI  
AR'LECCVA ETA  
EMANA' HARRIA  
1707

(Asiento de Baracharte y  
piedra tombal. 1707)

ARROSSAGA  
RAICO. IAR  
LEKHUA  
1721

(Asiento de Arrossagarai  
1721)

CVBIETAGO  
IARLEKUA

(Asiento de Zubieto)

LEHEN  
BURUC  
OIARL  
EKHUA

(Asiento de  
Lehenburu)

.....  
ETA ICANEN  
DIREENEN IAR  
LECVAV ETA  
SEPVLTURA  
HAVTATVA

(... y de los que fueron  
asiento y sepultura  
adoptada)

TEILERI  
ACOAIA  
RLEKHV  
A

(Asiento de Zeileria)

pertenencias. En la figura 9 señalamos algunas de tales inscripciones.

*Ilharri, ehortzeleku, tomba*.—Cada casa posee su tumba en el cementerio, tumba que, como el *yarleku*, es considerada también como prolongación del hogar al que se halla asignada. Sus nombres son: *ilharri* 'piedra de los muertos', *ehortzeleku* 'lugar de enterramiento', *obi* y *tomba*. El cementerio, donde se hallan las tumbas, se llama *ilarguieta*

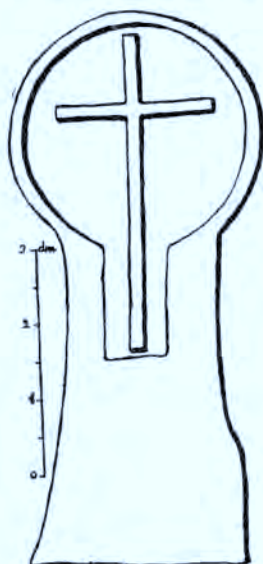


Fig. 10

o *ilharrieta* 'lugar de las sepulturas', y rodea a la iglesia parroquial.

La sepultura se halla incorporada a una casa, es parte de la misma. Cuando la casa es vendida o heredada, se supone también vendida o heredada la sepultura. Esta consiste en una parcela de tierra, de superficie rectangular, ta-

pada por una, dos o tres losas de piedra arenisca. Una cruz de piedra o de hierro enhiesta ocupa la cabecera. No hemos conocido más que una estela discoidal (fig. 10) que después del año 1952 ha desaparecido.

La mayor parte de las sepulturas, sobre todo las antiguas, están orientadas de E. a W. El cadáver es depositado en la fosa que se hace debajo de las losas —que al efecto son removidas— de suerte que la cabeza se halle en el lado occidental y los pies en el oriental.

Hoy se hacen las sepulturas en forma de *caveau*.

En la tapa o losas que cubren la sepultura se ve frecuentemente alguna inscripción que indica su pertenencia. En las antiguas figura el nombre de la casa a que pertenece; en las modernas (del presente siglo), el de la familia. Este cambio responde al cambio que se ha operado en la concepción de la casa, de sus funciones y de las del panteón doméstico. Véanse algunos ejemplos de tales inscripciones en la fig. 11.

*Arditei*.—Existe en muchas casas un cobertizo adosado a uno de los costados del edificio. Consta de tres paredes de piedra y techo de teja, con una puerta que le pone en comunicación con la casa y otra con el exterior por el lado de la fachada principal de aquélla. Es el aprisco o establo donde se refugian las ovejas, sobre todo durante las noches de invierno, cuando el ganado no paca en los montes altos. Su nombre es *arditei*.

*Zerritei* 'pocilga' que también se llama *zerrizola*. Es un cobertizo bajo formado por paredes secas o de losas de piedra y techo de lo mismo, generalmente adosado a la casa. Tiene una puerta de madera que permite cerrar el pequeño recinto.

*Zerriexola* 'choza de puercos' es el refugio que construye en el monte cada uno de los vecinos que llevan allí sus puercos en época de bellotas y castañas. A él se retiran los animales al anochecer. Es una construcción rústica que

LECAE	COTHOM	BACISS
-------	--------	--------

*Sepulturas de la casa Lezabia 1838.*

LAHETECO	TOM	BAC
----------	-----	-----

HAROTEG	UICOTHOM	BAC
---------	----------	-----

MUSKE	TENE	COTOM	BAC
-------	------	-------	-----

ARROS	SAGA	RAICO
THO	MBAC	1791

*Sepulturas de LAHETE, HAROTEGUI, MUSKETENE, ARROSSAGARAI.*

MENDIONDO	CO
TOMBA	

*Sepultura de Mendiondo*

BORDA	COBORDA	COTOMB	AC
-------	---------	--------	----

*Sepulturas de Bordakoborda*

PORTUCO	HOBIA
---------	-------

*Sepultura de Portu*

HINDAR	TECOA
--------	-------

*La de Hindarte*

CARRICA	BURU	COAC
---------	------	------

*Las de Carricaburu*

ELI	ZAL	DE
LANDA	GARA	RAYA
E	N	A

*La de Elizalde-Landagaraya.*

HARAN	BER	RIA
-------	-----	-----

BARA	TCEAR	TEA	CULUBIA
------	-------	-----	---------

SABATE	NECO	BORDA
--------	------	-------

AGUSTIN	EN	BORDA
---------	----	-------

MAIL	LUEN	BORDA	LARRALDIA
------	------	-------	-----------

VHAN	CHE
------	-----

PERUTEGUI
-----------

CHRISTOAL	DE
ITHURBIDE	

FAMILLE	LATIN
---------	-------

HARRIBECO	C. AGUIRRE
FAMILIEN	HOBIA
	194

Fig. 11



va montada sobre dos postes de madera verticales que terminan arriba en sendas horquillas. Sobre éstas se tiende una vigueta (en vasc. *bizkar*) que hace de caballete. A ambos costados de éste se colocan dos filas de cabrios. Una capa de helechos se tiende encima y en los lados. Sólo en la delantera tiene un hueco, que es la puerta.

*Oilotei*.—Así se llama el gallinero, que algunas casas poseen fuera de su recinto. Es una construcción de paredes de piedra y techo cubierto con teja abarquillada. En la pared delantera, que mira al oriente, se abre una puerta y en una lateral, a bastante altura, un ventanillo por donde entran y salen las gallinas, subiendo y descendiendo al suelo por una escarellia de palo.

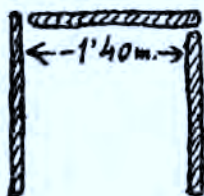


Fig. 12.—Croquis, en planta de la *etxola* de Larra-buruko-borda. Altura del techo: 1,30 m.

*Mastietxola* 'choza de viña'. En algunos viñedos existen pequeños cobertizos o chozas de planta rectangular hechas como el *oilotei*, pero sin ventana. En todo caso tienen un óculo sobre la puerta, por donde entran la luz y el aire de fuera. Sirven para refugio de los trabajadores de la viña, así como para guardar las herramientas que aquéllos emplean.

Hay también chozas o refugios donde se guarecen los que cuidan manzanales. Así, a 100 ms. al N. del caserío Larraburuko-borda, existe una choza de este género, hecha con cuatro grandes losas de arenisca: tres laterales y una que hace de cubierta (fig. 12). Semeja la cámara de un dolmen.

*Aldatei*.—Es otra construcción rústica formada por paredes de piedra y techo a dos aguas cubierto con teja. Comprende la planta baja, abierta de un lado, donde se colocan carros y aperos de labranza; sobre ella hay un piso que sirve de granero. Es, pues, una construcción que desempeña las funciones de un hórreo o *garaixe* vizcaino y del *gare* navarro. Tal hórreo se ve junto a varios caseríos de Sara, como en los de *Etxegaraia*, *Dundurienea* y *Arantxipiko-borda*.

*Ongarritei* 'lugar del abono'. Es un cobertizo con techo a dos aguas, semejante al *aldatei*, pero sin piso alto y abierto por uno o dos lados. Se utiliza como depósito del estiércol que procede de los establos. Ocupa un lugar próximo a la casa-habitación, cuando no está adosado a ella, en cuyo caso tiene techo de una sola vertiente.

*Labatei* 'lugar del horno'. Construcción como la precedente, si bien más pequeña, ocupada por el horno de cocer pan. Algunas veces se halla adosada a la casa, en un lado del *lorio* o portal abierto; otras, en lugar algo separado de ella, como en el caserío *Andoitzzen-borda*. Más frecuente es, sin embargo, que el horno forme parte de la cocina o que en ésta tenga su portezuela de entrada. (fig. 13: y fot. 2).

*Gaztain espil*.—De *gaztain* 'castaña' y *espil* 'cerco' o 'coto redondo'. Es una construcción propia de los castaños, hecha con pared seca de 80 cm. de altura y 50 de espesor. Forma un recinto de planta generalmente circular, cuyo diámetro varía de 1,50 a 3 ms. Pocas veces tiene hueco de

entrada; cuando le hay, tiene atravesada una losa de piedra de medio metro o poco más de altura que hace de puerta. (fig. 13: 3). Los encargados de la recolección de la castaña, depositaban en tales recintos amurallados las castañas con sus erizos, según las iban vareando y recogiendo. Después, en invierno, cuando los otros trabajos se lo permitían, las sacaban de allí y las transportaban en carros a su casa.

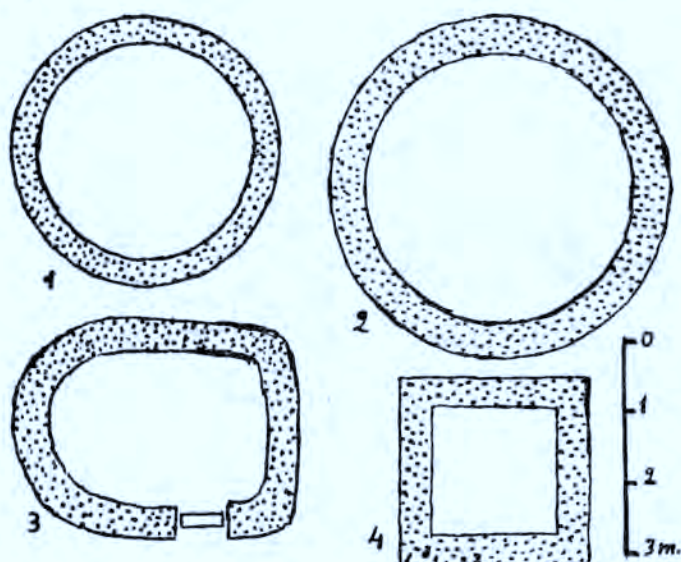


Fig. 13

*Kisulabe* 'calera'. La calera es una construcción generalmente hecha contra un talud de tierra en pendiente o arrimada a él. Su tambor o tubo de horno, cuyo diámetro mide tres a cuatro metros, está formado de un lado por dicho talud revestido de pared de piedra de un solo hilo,

y en lo restante por grueso muro de dos metros de espesor y de seis de altura.

La base de la calera es una cubeta, de menor diámetro que el tubo de horno, hecha de suerte que su borde superior forme resalte (en vasc. *xapalda* o *erlaxa*) sobre el cual se apoya la bóveda de piedra caliza o primera capa del material con que se carga la calera. La cubeta, que es el fo-

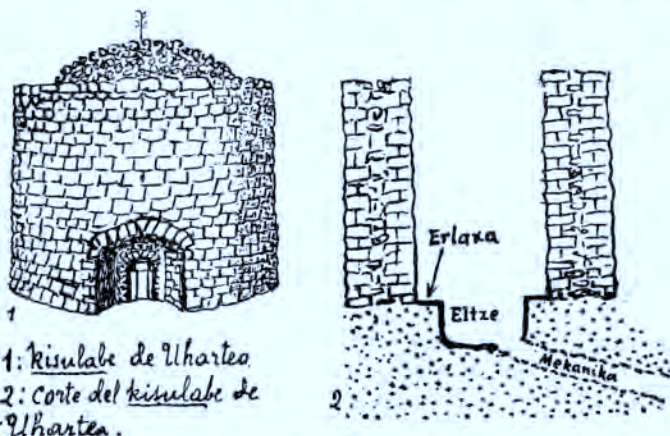


Fig. 14

gón, se llama *eltze* en vascuence: comunica con el exterior mediante un túnel que parte del fondo. Por este túnel entra el aire que avive la combustión del material de madera en el fogón; por él también se saca fuera la ceniza que allí se forma. Por la puerta (vasc. *ate*, *ao*) de la calera, cuyo umbral está al nivel del borde superior (*xapalda*) del fogón, se introduce el combustible y se saca la cal cuando se haya cocido (vasc. *erre*). Vid. figura 14.

Mientras se hace la hornada, la puerta está cerrada con unas losas llamadas *kaikuarri*, las cuales dejan abierto, sin embargo, un ventanillo (vasc. *agoxume*) que permite la

entrada del combustible que continuamente debe alimentar el fogón.

Hecha la bóveda (en vac. *giltzadura*) o la primera capa de material calizo, se va colmando la calera con piedras hasta arriba, de suerte que rebase el borde superior del tubo de horno en forma de montículo. Una calera recibe carga capaz de producir 100 carretas de cal de 14 quintales cada una.

En la parte má alta del montículo calizo que corona el horno, se planta una rama de epino albar (en vasc. *elorrixuri*). Si esto no se hace, se rompe la clave (en vasc. *giltza*) de la bóveda o primera capa de material sobre la que descansa toda la carga caliza del horno: así decían los antiguos, es decir, los que hoy (1942) son ancianos.

Como combustible (vasc. *erraki*) se emplea principalmente el árgoma. Como hay que alimentar el fogón de día y de noche, se requiere en esta labor la intervención de muchas personas. Son los vecinos quines colaboran en tales casos. La operación dura cinco días con otras tantas noches. Es el mes de abril la época preferida para fabricar la cal. El quemarse la rama de espino que corona la calera es anuncio de que el calcinamiento será bueno y dará buen resultado.

#### ENSERES DE LA CASA RURAL

*En la cocina.*—Para encuadrar el fuego y sostener los tizones hay dos morillos (vasc. *suburdin*) y un travesaño (vasc. *subarra*) que son de hierro. *Ileti* es el nombre del tizón; *ikatz*, el del carbón. Los combustibles más utilizados son el roble, el haya y el argoma. Fig. 15.

Junto al fogón se hallan unas tenazas de hierro (vasc. *pintzetak*) y un fuelle (vasc. *ausko*). Las tenazas son de forma de pinzas en algunas casas. Cuando eran de madera,

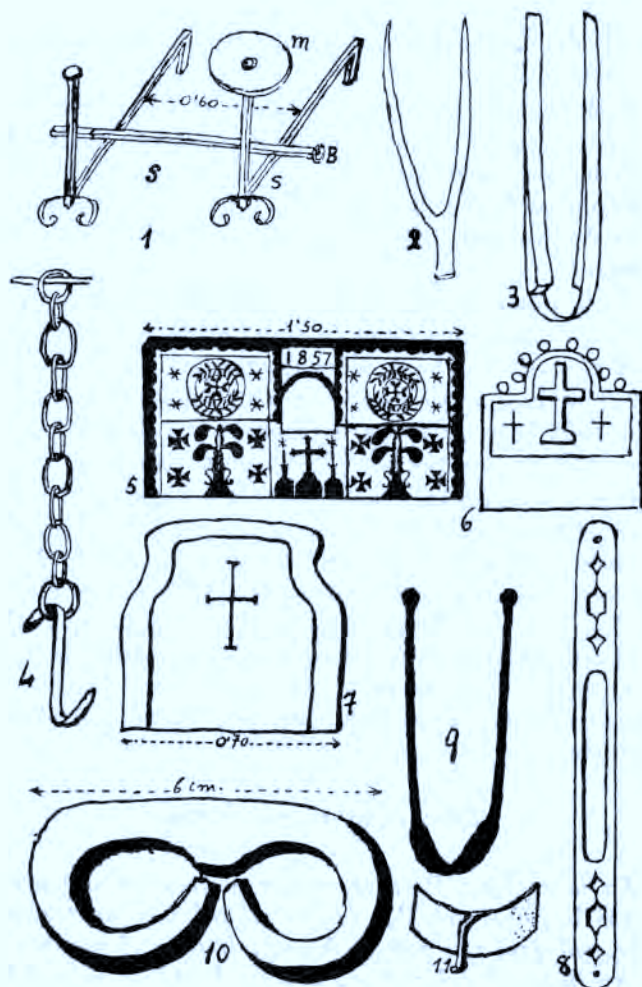


Fig. 15

recibían y reciben aún el nombre de *sardaka* o de *matxarda* en otros pueblos. Figs. 15 : 2, 3.

De un travesaño de madera que existe en la parte superior de la campana de la chimenea pende el llar (vasc. *laatz*), el cual está formado por una gruesa barra de hierro acodada en sus dos extremos a modo de doble gancho, y una cadena de lo mismo en cuyos anillos se engancha aquélla. Del codo o gancho inferior, que queda libre, cuelgan los calderos donde se cuecen los comestibles. Fig. 5:4.

El llar, como el hogar, simboliza la casa en ciertos casos: los carbones depositados debajo de los mojones de un terreno representan la casa, cuyo dominio llega hasta ellos; cuando, por compra o donación, se trae a casa un gato, se le hacen dar tres vueltas alrededor del llar de la cocina para que no se escape de su nueva morada. Esto hacían también los criados, cuando entraban a servir en una casa, según costumbre de Liguinaga (1).

*Austegui* es el nombre del cenicero o depósito de ceniza que es un hueco o entrante del muro de la cocina debajo de una de las ventanas. Sobre este depósito se ven frecuentemente un par de hornillos que son complemento del hogar en casos de apuro de las cocineras. La fachada del cenicero está formada algunas veces por una losa de piedra que, en algunos pueblos, ha sido costumbre decorar con curiosas esculturas o bajorrelieves, como la de Helta (fig. 15 : 5).

Decoración parecida a la de la fachada del cenicero presenta la gran losa de piedra que hace de fondo de fogón en muchas cocinas de Baja Navarra. En Sara son raras hoy tales piedras de fondo que han sido sustituidas por planchas de hierro. Las pocas que aún subsisten (en *Ortolopitz-gainea* y en *Lezabia*) tienen decoración muy simple. Fig. 15 : 6, 7.

Frente al fogón existe en muchas casas un *zizailu*, que es banco de madera de alto espaldar, donde pueden estar sentadas a la vez cinco o seis personas. Es mueble útil

(1) IKVSKA, 1947, pág. 183.

tanto por esta función, como porque contribuye a mantener en calor la cocina reflejando el que recibe del fogón.

*Maira* es una gran artesa de tabla que figura en las cocinas. En ella se amasan los panes de trigo y de maíz. Algunos le llaman *maira-maina*.

*Balutra* es el tamiz en el que pasan la harina de trigo, y en otro de malla mayor llamado *zetabi* la de maíz. Un bastidor de madera, cuyo nombre es *idinpasatzeko*, atravesado sobre la artesa, sirve de base sobre la cual es movido el cedazo cuando se tamiza la harina. Fig. 15 : 8.

*Maina* es la mesa de madera donde se sirven las comidas. Va provista de cajón (*tireta*) destinado para guardar los cubiertos que se utilizan diariamente.

*Kadira* es la silla, cuyo asiento hecho de junco (vasc. *iiia*) se llama *kadiraia*.

*Alki* es el nombre con que son designadas las pequeñas banquetas de madera.

*Manka* es un armario de tablas adosado a uno de los muros de la cocina. En él se guardan diversas vasijas que tienen uso frecuente en las funciones culinarias.

*Alasi* es el aparador que se halla sobre el armario o *manka*. Va provisto de baldas (vasc. *maila*) y barras de madera o listones (*alasiko-fara*), donde se apoyan los platos dispuestos en forma inclinada. *Mankalasi* se llama el conjunto de ambos muebles.

*Tupin* es el nombre de un puchero grande de metal esmaltado que se utiliza para cocer legumbres; *eltze*, el puchero de barro cocido; *kokela*, una cazorela de barro provista de mango largo que sirve para hacer fritos.

*Kaiku* es vasija de madera de una pieza, cuya forma es de cilindro oblicuo con un saliente en el dorso provisto de orificio y que, pasando por encima del borde superior se prolonga en el interior hasta el centro. Esta prolongación del *kaiku* le sirve de asa, muy bien calculada para la función principal de esta vasija, que es utilizada en el ordeño de vacas y ovejas. Fig. 16 : 1.



*Abatz* es otra vasija de madera, de forma troco-cónica, cuya capacidad es de 15 a 20 litros. Sirve para cuajar la leche con que se han de elaborar quesos. En lados contrapuestos tiene dos salientes o agarraderos. Fig. 16:2.



Fig. 16

*Terrina* es vasija de barro, de forma semejante a la del *abatz* y que ha venido a sustituir a éste, ya a punto de desaparecer. Fig. 16 : 3.

*Opor*, vaso o taza de madera, de forma cilíndrica, con un saliente horadado en un lado. Fig. 16 : 4.

*Catilu* es el nombre de la taza de barro o de loza que hoy se utiliza más.

*Asieta* es el nombre del plato de loza, hoy usual en las casas. Ya no se conoce el plato de madera (vasc. *txali*) que hemos conocido en otros pueblos. Fig. 16 : 5.

Hoy se emplean cucharas (*kulier*) y tenedores (*furtxeta*) de metal. Antiguamente (aún no hace mucho más de medio siglo) era frecuente el uso de cucharas de madera que tenían cavidad oval y mango recto. De otras regiones del país vasco conocemos el uso, aún más reciente, de cucharas de madera; pero también de cuerno (curvas y alargadas y sin mango) y de mejillón (en Vizcaya). Fig. 16 : 6, 7.

*Burdinarri* es el canto de ofita que se utiliza para cocer la leche con que se hace la cuajada y hacer hervir el suero. Fig. 16 : 8.

*Ferrería* es un bastidor que cuelga de una pared, formado por varias barras o listones de madera provistos de clavos salientes de donde penden diversos objetos de metal, como *padera* o sartén de hierro provisto de mango largo con dos patas que aseguran la horizontalidad del aparato; *kaxo* o cazo grande con mango; *erraki-untzi* o cazorela de hierro que sirve para asar o freír diversos comestibles; *burruntzali* o cazo pequeño de mango largo que se emplea para trasvasar caldos, leche, etc.; *zimitz* (pasador); *arrapo-kentzeko* (espumadera), *esneuntzi* o marmita para transportar leche; *xokolatier* (chocolatera); *imitu* (embudo); *artoxiortzeko* (aparato de hierro con su mango que sirve para tostar rabanadas o talos de maíz); *opilburdin* (pala discoidal de hierro para cocer talos); *iruxango* (trébede de hierro), etc. Fig. 16 : 9 - 14.

En el *mankalasi*, o en un muro se halla una pequeña caja de madera, que es el salero (vasc. *gatzontzi*).

*Pitxar* es el nombre de la jarra, que es de barro.

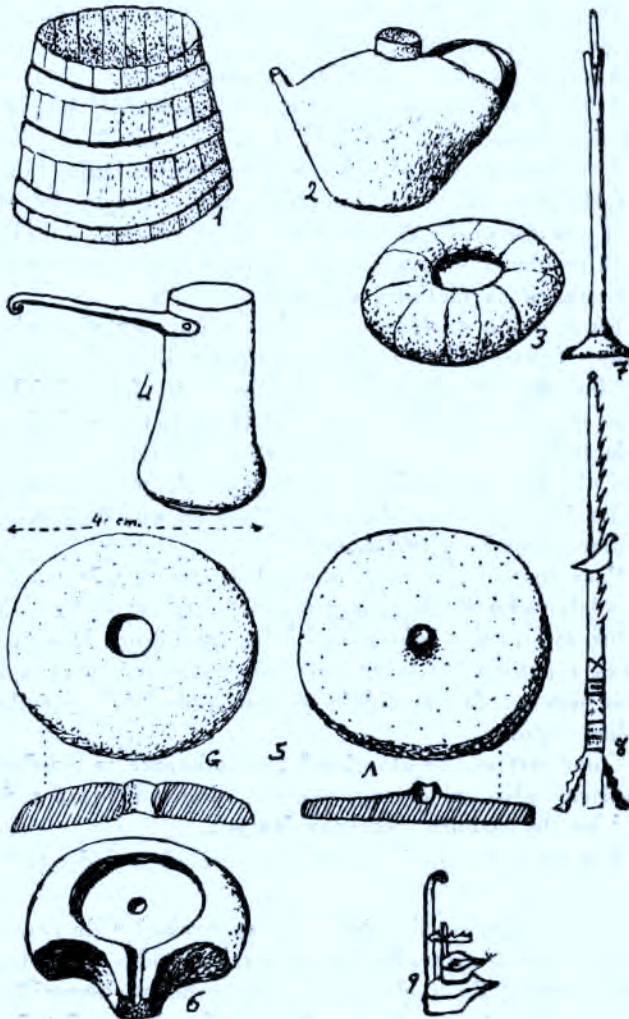


Fig. 17

*Pegarra*, gran recipiente de barro, para transportar y guardar agua potable. Fig. 17 : 2.

*Kafe-errot*a es el molinete de moler café.

*Xokolat-makila* es el nombre del molinillo de madera que sirve para batir chocolate. Fig. 16 : 15.

*Lisa-burdin* es la plancha de alisar y abrillantar la ropa.

*Lukainka-aga* es un palo horizontal colgado del techo de la cocina mediante dos cadenas o *zumiak* 'mimbres'. De él penden los chorizos que se hacen en casa anualmente a raíz de la matanza del cerdo.

En el cajón de la mesa de la cocina o en el resalte de la base (*ximini-uztarri*) de la campana de la chimenea, se hallaban hace 80 años : un eslabón (vasc. *ferreta*) fabricado en una de las herrerías locales (Fig. 15 : 10); algún canto de pedernal (vasc. *suarri*); trapo medio quemado o chamuscado (vasc. *drunda*) o yesca (*kardo*). Servían para encender fuego. La *drunda* se guardaba en una caja metálica tubular llamada *drundabarril*.

Para encender fuego se utilizaban ya (cuando era joven mi colaborador Piarrezume Camino, que hoy —1944— frisa en los 93) cerillas semejantes a las que ahora llaman *alimetak* y entonces *subrametxa*; pero eran más caras que el viejo sistema de encendido y eran poco prácticas donde soplase viento.

Como sistema de alumbrado, actualmente se emplea luz eléctrica, salvo en algunos caseríos, donde utilizan todavía candiles de carburo (*karburu-lampa*).

Anterior al candil de carburo era el uso de quinqué (*petrolampa*).

Antes había velillas de resina (*arroxina*) y de cera (*exkoxigor*) que alumbraban la cocina, colocadas sobre un soporte vertical de madera que terminaba en horquilla. El nombre de este soporte es *argimutil*. (Fig. 17 : 7, 8). También servía de soporte a tales velillas un palo horizontal, metido parcialmente en un muro de la cocina.

---

Casi un siglo ha pasado desde que desapareció el uso del candil de aceite llamado *lampion* o *krisailu*. Fig. 17:9. 1 : 2).

Para andar de noche fuera de casa se emplean diferentes tipos de linternas eléctricas; pero también todavía faroles de cristal con vela que llaman *lanterna* y gavillas de paja de trigo o suerte de alumbrado o tea cuyo nombre es *lastoargi*.

En algunas cocinas que tienen horno de cocer pan en la misma pieza, se ven los dos tipos de pala de madera utilizados generalmente en dicha operación: *abaro* y pala que en otros sitios se llama *endai* o *labendai*; ésta para meter panes en el horno, aquélla para sacarlos.