MATERIALES PARA UN ESTUDIO DEL PUEBLO VASCO EN UREPEL

AÑO 1948

JOSE MIGUEL DE BARANDIARAN

El día 11 de Mayo de 1948 fui a Urepel con el fin de efectuar allí algunas investigaciones etnográficas y prospecciones arqueológicas. En mi viaje, a partir de Sara, me acompañaron mis amigos Monzón (Telesforo), La Sota (Manu), Unzeta y Bilbao (Jon). Este último quedó conmigo en Urepel; días más tarde se nos agregó Lasarte (Angel). Nos hospedamos en Apeztegia «casa cural» (para dormir) y en la posada *Angeles-enea* para comer. Durante mi estancia en el lugar, mis informantes principales fueron: Uharriet (Juan Bautista), cura de Urepel, natural de la tierra; Monako (Mixel), de 43 años, del caserío *Ilarragorri*; Alfaro (María), señora del caserío *Koxinarraine*, que era *bertsolari* y nos hablaba versificando; Aire (Fernando), del caserío *Xal-bador*, *bertsolari* muy renombrado, que me sirvió de informante y de guía en mis prospecciones por los montes de la comarca. En el escaso tiempo que duró este trabajo de campo en Urepel registré las noticias que apunto a continuación. Otras campañas proyectaba yo realizar; pero no me fue posible reanudar este trabajo.

Urepel es el nombre de la localidad. Fue un barrio meridional de Aludes (en Baja Navarra) hasta el día 15 de Febrero de 1862, en que se independizó formando municipio aparte.

Su situación: en Baja Navarra, en el lado Sur del valle de Aldudes. Su territorio comprende una zona cultivada y poblada por casas de labranza diseminadas por el campo, y por otra, en gran parte periférica a la primera, formada por extensos bosques de hayas, robles y castaños y pastizales. Confina al N. con tierras de Aldudes; al E. con las de Banca, al W. con las

de Baztán y al S. con las de Auritz o Burguete y Erro.

Las montañas más importantes son: *Iztarbegi*, *Turrumurru*, *Argintzu*, *Lindus*, *Mizpira*, *Errola* y *Otalasto*.

El río más importante es el llamado *Nurep*, que nace en *Turriandi* o fuente situada debajo del caserío *Aintxinonea*, cerca del monte y pico de *Orzorrotz*, y atraviesa el pueblo de sur a norte.

Al *Nurep* se le unen el riachuelo *Imilizteiko-erreaka* «arroyo de Imiliztei» en la parte superior del barrio *Gaineko-karrika* «calle de arriba», y el riachuelo *Lohitzeko-erreaka* «arroyo de Lohitze», llamado también *Kintoko-erreaka*, en *Behereko-karrika* «calle de abajo».

El suelo es generalmente tierra laborable y labrada en parte y destinado, en lo restante, a pastizales y a bosques, sobre todo en las zonas altas.

En las casas de labranza se crían animales, como vacas, ovejas, cabras, puercos, algunos asnos y yeguas, de los que muchos viven estabulados, si bien durante el verano y otoño muchos de ellos pacen en los montes comunales.

El tipo humano de la población (615 habitantes) es vasco. Todos hablan vascuence, su lengua nativa (dialecto bajo-navarro occidental).

En cuanto al poblamiento, hay dos sistemas: el de casas agrupadas y el de las dispersas en amplia zona del territorio de Urepel. Más allá, en tierras comunales de pastos y de arbolado,

existen algunas bordas y refugios que responden a exigencias de la explotación ganadera.

El barrio llamado *Behereko-karrika* está formado por 12 casas agrupadas, que son: tres posadas, dos epicerías, dos de carpinteros, una del *eiherazaina* «molinero», un molino (en vasc. *eihera*), una *apeztei* «casa cural», una escuela y dos de labradores.

El barrio *Gaineko-karrika* es un grupo de 17 casas, que son: dos de labradores, dos posadas, dos epicerías y las demás *xoilak* o casas de

jornaleros que se ocupan en diversos trabajos al servicio de otras casas.

Los demás barrios, que son *Baxoa*, *Zangotza*, *Kintoa*, *Izoztegi*, *Egito*, *Usozelai*, *Thurriaundiko-erreka*, *Garralda* y *Lohitzeko-erreka* comprenden 119 casas de labriegos diseminadas por el campo. En ellas viven familias que se dedican a la labranza de sus tierras y a la ganadería, excepto la del caserío *Bottuinia* (del barrio *Egito*) que practica exclusivamente el pastoreo de ovejas.

He aquí los nombres de las casas de Urepel:

Achkaratenea	Chokoloteroinea	Ithurribeltzea (maizter)
Achurainea	Cincoenea	Ithurraldea
Agerrea	Cochinerrainea (Alfaro)	Jabola
Agottainea	Cochinerrainea	Jakaluzenea
Ahetechainea	Coseinea	Joaneshandiainea
Arhiainea	Cristobalenea	Juanmartinenea
Antchañoenea	Davantenea	Juchtoenea
Angelesainea	Detchumea	Jaungorria
Arranbidea	Domingoaguerrenea	Juañankelenea
Arzaimotzainea	Echkalapoindegia	Lantziria
Angelesainea (Adeline)	Erregeinea (Cattalin)	Larrategia
Angelesainea (Antchaño)	Erlannd (maizter)	Lasainea
Anttonchuri	Erñeten-eihera (Bidegain)	Lohitzea
Agapit	Ephelea	Lohitzebeherea
Achurra (Gaztelekutto)	Elichondoenea	Lohitzegaraia
Achkarratenea (Oyharzun)	Franchichenea	Luissecherrainea
Agottainea (Ernaga)	Futtutenea (Pais Quinto)	Luisenea
Arribillaga	Fuertenea (P. Q.)	Lohitzeko-artzainak
Bachtandarrainea	Garchabal (P. Q.)	Laruenea
Batichtainea	Gaztaarre	Machterreneas
Begichiloinea	Gauerdí	Madaria
Bihurritabuchtanenea	Gola (P. Q.)	Malchoinea
Bipherreneas	Gancholachaharrea	Mandabidea
Bordaluzea	Harchiloa	Manechenea
Buchtanenborda	Harginhaundiainea	Manechmaingiainea
Burubeltchainea	Harizpeinea	Mauresman
Buruchurinea	Haroztegia	Migelarzainainborda (P. Q.)
Bottuenea	Harriondoa	Miraculuinea
Berterretche	Hegia	Mutticoinea
Cairenea	Harkadia	Muchketenea
Chabalainea	Ichabelenea	Martinchoenea
Chachienea	Ilharragorria	Muttilaenea
Chafoenea	Inchabia	Marriaenborda (P. Q.)
Chalbadorrenea	Inharabia	Oxaarteas
Chaliesenea	Inharabia-berria	Oxaarteas (maizter)
Chaliesenea (maizter)	Inharabia-zaharra	Pallainea (P. Q.)
Chaliesenborda	Inzauzpea	Peloinea
Chauferminenea	Iriarteas	Pericoinea
Chendarienea	Iriberrias	Pocomotzeneas
Chikiainea	Ithurribeltzeas	Preoscoinea
Chokoinea		

Putchoinea	Sara	Urritchelaia
Pocoinea	Ttanburinenea	Urritzia (P. O.)
Pokoinebeherea	Ttattola	Zahargunea
Rozbidea	Ttipittoinea	Zibiondoa (P. O.)
Sabucharrea	Urkulutchea	Zurginainea

LA CASA

1.10.— Los dos pilares principales de la economía o los modos de vida más usuales de este pueblo son la labranza y la ganadería practicadas sobre todo en los caseríos o casas dispersas en el campo.

1.11.— *Etxe* es el nombre con que se designa la casa; *etxaldea*, el contorno de la casa; *etxelekia*, la planta de la casa.

1.12.— La casa se halla generalmente orientada de suerte que la fachada se halle mirando al oriente.

1.13.— *Etxe*, *etxola* y *borta* son los albergues. Pero el primero —*etxe* «casa»— es habitación permanente; *etxola* «choza» es habitación temporal del ganadero; *borda* «establo, henil del campo» que, en algunos casos, son también habitaciones temporarias. Casi todas las casas son de agricultores y ganaderos.

Generalmente más o menos distantes unas de otras, cada una está junto a sus tierras cultivadas. Estas se hallan rodeadas de setos y paredes o enmarcadas con *mugarriak* «mojones», que son piedras parcialmente metidas en la tierra que señalan los límites del terreno, propiedad de una casa.

1.15.— La fachada principal de la casa es una de las dos que tiene en forma de frontón bajo el caballete de la techumbre.

1.16.— Las piezas de la casa: *bortaitzinea* «portal», que, si está cercado por pared, se llama *korlea*; *eskaratza* «vestíbulo»; *beiteia* «establo de vacas»; *janteia* «pesebre de las vacas»; *arditeia* «el aprisco»; *xerriteia* «la pocilga»; *sukalde* «cocina»; *austoki* «cenicero»; *labe* «horno»; *ganbara* «dormitorio»; *sala* «sala o comedor»; *sabai* «desván» que sirve para almacén de granos y de heno.

Los establos ocupan gran parte de la planta baja. La cocina, la sala y los dormitorios se hallan generalmente en el primer piso; el desván, en el superior.

1.17.— *Zimendi* es cimientó; *murria* «la pared», que es de piedras y argamasa, es decir,

hecha con piedra llamada *gatzarria* «gres» y con *kisumortero* «argamasa o mortero de arena y cal»; *artemurria* «tabique interior», que es de *brika* «ladrillo» y de *kisu* «yeso».

1.18.— El techo (en vasco. *teilati*) se compone de *karrerak* «solivos» que se apoyan en *zapatak* (vigas tendidas sobre los muros laterales) y en *etxebizkar* «caballete», todo cubierto por *latak* «tablillas» sobre las cuales van las *teilak* «tejas abarquilladas». Antes (hace medio siglo) las tejas eran traídas de *Oihanzelai* de Aldudes; hoy, de Biarritz.

La techumbre es a dos aguas. El piso primero y el superior o segundo son tablados sobre *pitrailak* «vigas» y solivos apoyados en las paredes y en *tentia* «el poste» de madera el cual se eleva sobre un pedestal de piedra y termina en *sapel* «capitel de madera».

1.19.— *Bortak* «puertas» son de madera. La de la entrada o principal comprende tres piezas en muchas casas: *bortaundia* «la puerta grande», *azpiko-borta* «puerta inferior», *ganeko-borta* «puerta superior». Van unidas a las jambas mediante *partaderak* «bisagras». Están provistas de *krizkina* «pestillo», de *zerrapua* «la cerraja» con su *gakua* «llave» y de *firla* «tarabilla».

1.20.— Algunas casas tienen inscripciones sobre la puerta principal, como en *Inharabia* y en *Intxabia*.

Así, sobre el arco rebajado de la puerta de la vieja *Inharabia* hay una piedra que tiene esta inscripción grabada:

PAR GRATIAN
DINHARABIE
CVRE DE BUSTI
NCE 1767

En la nueva *Inharabia* hay también una piedra con esta inscripción:

INHARABIACO
ETCHEBERRIA
EGUINA
1846

Sobre el arco de la puerta de *Intxabia* se halla esta inscripción:

JOANNES ERNAULT
ETA MARIA NAR
BAIZ, INCHABICO
LICHITIMOEC
EGUINA 1851.

1.21.—COCINA. Elemento importante de la cocina es *sua* «el fuego», en *supazterra* «el fogón bajo» situado junto a uno de los muros con chimenea o escape de humos que sube hasta un metro sobre el techo de la casa.

Se procura conservar el fuego del hogar, para lo cual le alimentan con leña durante el día y, a la noche, al retirarse la familia a dormir, suelen apilar el rescoldo cubriéndolo con ceniza, operación que en vascuence expresan diciendo *suia izarkitu*.

La base del fogón, que ahora es una placa de hierro, se llama *suko-metalia* «la plancha del fogón». El fondo del fogón es otra plancha de hierro que se llama *sugibeleko metalia* «la plancha trasera del fogón». *Suburdinak* «hierros del fuego» son los morillos; *laatza* «el llar» es una barra de hierro con un extremo puntiagudo en forma de gancho asido a una cadena que cuelga de la parte superior de la campana de la chimenea; el otro extremo es también en forma de gancho, del que penden la caldera y otros recipientes expuestos al fuego del hogar.

Otra función del llar, como símbolo del hogar, es que, dando tres vueltas alrededor del mismo, quedan aclimatadas en la casa las personas que empiezan a vivir en ella como sirvientes. También a los gatos que se traen de fuera les hacen dar tres vueltas alrededor del llar a fin de que se aclimaten y no huyan de la nueva casa.

Ahora es frecuente que en las cocinas haya, además del fogón, la *furneoia* o *estofa* «cocina económica».

Cerca del fogón se halla *alkia*, que es un gran escaño de madera. Además, una *maiya* «mesa» y varias *kaderak* «sillas». En un muro dos vajilleras con tres anaqueles cada una: *ferreteria* o vajillera para vasijas metálicas y *untziteia* «vajillera para vasijas de loza», *austeia* «cenicero».

Los utensilios y otros enseres de la cocina son: *auskuak* «fuelle», *pintxeta* «pinzas», *eltze* «olla», *kaxo* «cazo», *potua* «cazo provisto de mango», *zimitza* «cazo metálico de tres patas», *tupina* «olla de barro», *berza* «caldera», *errekiontzia* «fuente metálica para guisados», *kafeiera* «molinete de café», *platu* «cazuela», *estalgi* «tapa de puchero, cazuela, etc.», *pasadera*

«embudo», *iatsa* «escoba» (con el mismo nombre es conocida la yerba con que está hecha).

1.23.—El escape de humos o chimenea, que aquí llaman *tximini*, es un conducto que, en su parte baja tiene una amplia campana sobre el fogón, y sube hasta un metro próximamente sobre el techo de la casa.

1.24.—*Labe* es el nombre vasco del horno de hacer pan. Lo tienen casi todas las casas bajo un cobertizo situado fuera de casa. Su base es de *harri-lauzak* «piedras llanas labradas», y la bóveda de cascós de teja y arcilla. Tiene una puerta de hierro con marco de lo mismo. Se utiliza para cocer el pan de trigo y el de maíz, y para asar manzanas.

Para limpiar el piso del horno se emplea el barretero, que es un palo largo con trapo mojado en un extremo. Para meter y sacar los panes de horno se utiliza una pala de madera, y para extraer la brasa otra pala llamada *adaro*.

1.25.—El alumbrado que hoy se emplea en la cocina es *elektrika-argi* «luz eléctrica»; pero antes han conocido *petrola-lanpa* «lámpara de petróleo», *karburazko-lanpa* «lámpara de carburo», *xandela* «vela de cera» y *arraxina* «candela de resina».

El encendido de estos últimos medios de alumbrado se hace con *alumeta* «cerilla»; antes se hacía con *suazi* «brasa del fogón».

Para andar de noche fuera de casa se utiliza hoy *lanpa-elektrika* «linterna eléctrica»; antes se usaba *lanterna* «farol de vela».

1.27.—Entre las construcciones complementarias de la casa figuran el horno (vid. 1.24), *zerritegia* «cochiquera», *tresnateia* «cobertizo para los aperos de labranza». En algunas casas existe un abrevadero con gamellas de tronco ahuecado.

1.28.—Muchas casas poseen bordas en los montes. Son construcciones de paredes de piedra y de techumbre con tejas. Su planta baja es *aziendateia* «establo» y arriba tiene un piso de tablas llamado *sabaia* que sirve de henil.

1.29.—Algunas casas han sido deshabitadas por haber emigrado sus moradores, y han sido convertidas en bordas de otros caseríos vecinos. Así, la casa *Puttunenea* fue adquirida por la familia de *Intxabia* y convertida en *ardiborda* «establo de ovejas»; la de *Ibarragorri* tomó para su *ardiborda* la casa *Anattoinea*. De esta manera muchas casas han sido incorporadas a otras de su vecindad.

Muchos jóvenes de Urepel van a América, sobre todo a California. Durante los veinte años anteriores a la última guerra mundial, han emigrado unos ciento cincuenta. Con la guerra cesó la emigración a América; pero muchos fueron a las Landas, como leñadores. Ahora empieza de nuevo la emigración a California donde gana cada uno 200 dólares mensuales y comida libre. En los últimos cuatro meses han ido así veinte jóvenes. Vuelven pocos de América (de cuatro, uno). La emigración está motivada por la falta de trabajo en el país donde las familias son numerosas y por las ganancias de América muy superiores a las de este lado.

1.35.— Al terminar la construcción de la techumbre de una casa, es costumbre colocar en el caballete o *etxe-piñuna* una rama de *erramia* «laurel» y una bandera. Esto anuncia la *bizkarbesta* «fiesta del caballete», que consiste en una comida o cena a la que son invitados cuantos han trabajado en la construcción de la casa. Interviene también el cura del pueblo, bendiciéndola.

A fin de evitar que cayera sobre el edificio el *airegaxto* «rayo», era costumbre hasta hace poco colocar en el portal durante las tormentas un *aizkora* «hacha» con el filo mirando arriba. También se coloca para lo mismo una hoz en la punta de un palo hincado verticalmente en el suelo a poca distancia fuera del portal.

Créese que el *airegaxto* es una piedra semejante a la que se emplea aquí como afiladera de las guadañas, la cual es de naturaleza silíceo o *muger-harri* «pedernal». Se le encuentra en los sitios en que ha caído el rayo, según me dijo mi informante y guía D. Fernando Aire.

Cuando arrecia la tormenta, encienden *argi-benedikatua* «luz bendita», o vela de cera bendecida en la iglesia, y queman en el hogar una rama de laurel igualmente bendecido, a fin de que no entre en casa el *airegaxto*.

LA ALIMENTACION

1.37.— Tres son las refecciones o comidas principales del día: *askaria* «el almuerzo», *bazkaria* «la comida» y *afaria* «la cena».

Pero hoy, sobre todo en verano, tienen estas *oturdiak* «refecciones»: *askegitea* «desayuno» a las cinco de la mañana, *askaria* «almuerzo» a las ocho, *bazkaria* «la comida» a las doce, *atsalaskaria* «la merienda» a las cinco y *afaria* «la cena» a las nueve. En invierno no hacen me-

rienda y varían generalmente las horas del almuerzo y de la cena.

En el desayuno se toma *kafesne* «café con leche»; en el almuerzo, *talo* «torta de maíz», *xingarra* «tocino» y *gasna* «queso»; en la comida, *salda* (alubias y patatas cocidas) y *xingarra* con *talo*; en la merienda, *talo* y queso; en la cena, *talo* con leche y queso.

Los labradores, en verano, con labores más penosas que en otras estaciones, comen mejor con pan y vino en la comida. Y con lo mismo hacen la merienda en determinados días, como en los que siegan y recogen la yerba. En tales casos hacen también el *amarretako* «lo de las diez», que también consiste en consumir pan y vino. Sólo en *bestaburu* «fiesta o día festivo importante» se come carne o gallina.

1.38.— La *sukalde* «cocina» sirve de comedor generalmente; pero, cuando la familia se ocupa en labores fuera de casa, se lleva la comida en *xare* «cesta» al sitio del trabajo.

1.44.— Se sientan en la misma mesa los miembros de la familia y los criados, salvo la mujer que prepara y sirve la comida. No hay asiento preferente; pero, en general, cada uno tiene hábito de colocarse en el mismo lugar.

1.45.— Cada uno come de su plato. Antes, cuando mi informante Juan Monako era joven, en los casos en que se reunían muchas personas para un trabajo, como el de una construcción, el *ongarriketa* «transporte de abonos al campo», o el *belarketa* «labores de yerba», todos se servían la comida de una misma fuente.

Las cucharas usuales son de madera unas y metálicas otras. Aquéllas se adquieren en Mezkirik (Navarra), donde existe un *kulleraeilia* «fabricante de cucharas».

1.46-47.— La cuchara (en vasc. *kullera*) se emplea para tomar caldo, cocidos y leche.

La carne se come con *furxeta* «tenedor». Cuando varios vecinos se reunían para un trabajo, en la comida que se les servía cada uno comía la carne tomándola de la fuente con sus dedos y con un zoquete de pan.

1.49.— En muchas casas es costumbre rezar antes de la comida el *Angelus* y esta otra oración: *Jesukristo gure jaunak digula gure janari eta edanari bere benedizione saindia* «Jesucristo nuestro Señor dé a nuestra comida y bebida su santa bendición». Después de la comida se dice: *Jan ondoren eskerrak derazut eni ongi egin*

guztientzat, mende guzietako zarena, Alabiz. «Después de comer os doy gracias por todos los favores que me habéis hecho, a Vos que sois por todos los siglos, Amén».

1.50.— *Barura* «ayuno». Aquí ayunan en miércoles de Ceniza, Viernes Santo y víspera de Pentecostés. En esos días no comen nada hasta las once de la mañana. A esta hora hacen la comida y a la noche consumen cocido y leche.

1.51.— Los días en que es costumbre comer manjares especiales son: el domingo y martes de Carnaval, en los que comen pollo; el domingo de Pascua se come cordero; el día de Todos los Santos entre dos casas vecinas matan una oveja vieja y la reparten; por Nochebuena hacen lo mismo y después de la Misa del gallo, a la medianoche, cada familia consume el mondongo y sopa de mondongo.

1.52.— Ahora se hace poco pan casero con harina de trigo. Con más frecuencia hacen pan de maíz. Se obtiene la harina en dos *eierak* «molinos» que existen en el pueblo.

1.54.— La levadura que se emplea para hacer pan de trigo se llama *altxagarri*. Sin embargo, la levadura que hoy más utilizan es la que adquieren en droguerías: se llama *lebura* (del francés «levure»).

1.55.— La levadura se mezcla con un poco de harina. Esta mezcla es luego amasada con agua tibia y es mantenida al calor durante la noche. A la mañana siguiente es también ella amasada con lo restante de la harina destinada para la hornada. *Oratu* «amasar» es operación que se hace a mano en *oaska* «artesa para amasar» que es de madera.

1.56.— El pan tiene forma discoidea y pesa de dos a tres kilos.

1.57.— A veces, en la fabricación del pan, mezclan con la masa de harina de trigo otra de patata.

1.59.— Hacen también pan de maíz, amasando la harina de este cereal. Esta masa es luego cocida en el horno como la del pan de trigo.

1.60.— Con la harina de maíz amasada se hace también el *talo* «torta circular aplanada». Una manotada de masa colocada sobre una paleta de madera, es aplastada con las manos hasta que tome forma de disco delgado. Entonces se coloca en *matxarro* «pala circular de hierro» y así es expuesta al fuego del hogar. Tostada un poco por ambas caras, se baja a la

base del fogón y apoyada en *atalkia*, que es un arco de barra metálica o de madera, junto a la brasa cuyo calor la infla. Así está preparada para ser servida y consumida. El *talo* se come solo o acompañado de carne, de miel o de otro comestible.

1.61.— Para el consumo doméstico matan cerdos, ovejas y gallinas, según hemos señalado en 1.51.

1.62.— Los embutidos que se hacen en casa son: *tripota* u *odolgi* «morcilla» y *lukainka* con material porcino, y *tripaki* «mondongo» con el de oveja.

Tripota se hace con sangre de cerdo, manteca, algo de tocino, cebolla y arroz; *lukainka*, con *ginarri* «lo magro de la carne de cerdo». La envoltura de estos embutidos es *ertzia* «el intestino» de cerdo, de oveja o de ternero.

Tripaki «mondongo» se hace con sangre de oveja, cebolla, *biper-min* «guindilla», *bilgorra* «sebo de oveja». Le sirve de envoltura el *ertzihaundi* «estómago» de oveja.

1.63.— Tras la matanza del cerdo, es costumbre regalar a cada uno de los vecinos más próximos una morcilla, un trozo de carne magra y otro de tocino.

1.64.— Las morcillas y los mondongos se comen frescos. Las longanizas las ponen colgadas del techo de la cocina durante quince días para que se sequen. Después las fríen en manteca o en aceite y luego las meten *lurrezko eltze haundietan* «en grandes ollas de barro» llenas de aceite o de manteca.

1.66.— No hay costumbre de desecar las frutas; pero las introducen en botes y las calientan en baño de maría y, en los mismos botes bien tapados, las conservan.

1.67.— *Xeta* es la tricoloma blanca que en primavera nace en los herbales; *xixa* es el rebozuelo; *onyoa* es el hongo. Tales son las setas que aquí son recogidas y consumidas.

1.68.— No comen caracoles ni ranas. Dicen que sólo los comen los *etranxerak* «extranjeros». Tampoco comen *mahaxuxak* «las moras».

1.70.— La *amuarraín* «trucha» es el único pescado que se cría en los ríos de Urepel. La comen frita.

1.71-72.— El queso se llama *gasna*. Aquí fabrican tres clases: *gasna errea* «queso quemado», *gasna eosia* «queso cocido» y *gasna freskua* «queso fresco».

El llamado *gasna errea* es el destinado a conservarse durante un año. Para fabricarlo, se pone leche tibia, generalmente de oveja, en *zura* «artesa de madera». Se le echa *gatzagia* «el cuajo» derretido en agua caliente. Cuando la leche de la *zura* se haya cuajado (en vasc. *kallatu*), revuelven y apilan con las manos hacia un lado de la vasija la masa cuajada (en vasc. *matoina*). Separado de ésta queda el *gazura* «el suero».

Seguidamente la *matoina* es colocada en *usteia* que es un recipiente cuya pared o superficie lateral es una banda de madera arrollada sobre sí (lo que le permite aumentar o disminuir el diámetro del recipiente, según convenga) y la base llamada *xurria* que es una tablilla provista de muchos agujeros. Esta base tiene dos brazos o palos en dos lados contrapuestos mediante los cuales se apoya en los bordes de la artesa o *zuria*. Se prensa de nuevo la *matoina* o la masa cuajada desprendiéndose el suero que cae en la artesa. Se reduce el diámetro del recipiente llamado *usteia* tirando de una cuerda que rodea a su pared o banda arrollada. Nuevamente es prensada la masa: es operación que se repite cuatro veces. Conforme a la forma del recipiente, y por haber sido tan prensada, la masa toma forma discoidea. Se la deja durante un rato en el recipiente para que se seque.

Después la «quemana» (en vasc. *erre*) colocándola junto a las brasas del fogón. A continuación la sacan del *ustei* y la ponen sobre una tabla y en ella continúa recibiendo el calor del hogar hasta que se haya «quemado» su superficie. Vuelven a colocarla en el *ustei* y en él la tienen durante veinticuatro horas. Le echan encima sal. En el día siguiente la vuelcan y le vuelven a echar sal.

Gasna eosia «queso cocido». La masa cuajada es colocada en un recipiente llamado *zimitz* «encella», que antes era de madera y hoy de zinc. Es prensada a mano y luego, en su recipiente, es metida y mantenida en agua hirviendo durante diez minutos. A continuación se le echa sal encima y se la deja reposar durante un día. Después es colocada sobre una tabla. Es queso que se conserva bien durante unos meses.

Gasna freskua «queso fresco». Se hace del mismo modo que el anterior; pero sin cocerlo en el agua hirviendo. Hay que consumirlo antes que transcurran muchos días.

I.75.— El suero se da generalmente a los cerdos. Pero hay veces en que se utiliza para hacer *zenberena* «requesón». Para ello calientan lentamente el suero y, según va saliendo a la superficie la masa blanca del requesón, la recogen

con una espumadera y la depositan en la encella o en otro recipiente.

I.76.— Es costumbre bastante general hacer con leche de oveja la cuajada, principalmente en los domingos. Cuecen la leche con piedras candentes llamadas *esneharriak* «piedras de leche», que son cantos redondos de caliza que para esto se conservan en casa. Cuando la leche se halla tibia, se le echa un poco de cuajo y azúcar. Al poco tiempo se cuaja.

I.78.— La leche agriada se llama *esne-mindia*. La nata (en vasc. *esne-gain*) se toma con la leche; pero a veces se utiliza para hacer mantequilla que es llamada *burra* (del francés *beurre*).

II.13.— El lavado general de la ropa se hace en casa mediante la colada que aquí llaman *bokata*. Se utiliza para ello una tinaja (en vasc. *zuarra*). Esta es un cilindro hecho con duelas de madera. Descansa sobre un rodete de madera (de piedra en otros sitios) llamado *zurria*, provisto de un vertedor y de cuatro patas. Se introduce en la tinaja la ropa y sobre ésta una capa de ceniza del hogar. Se vierte de arriba un cubo de agua muy caliente que va filtrándose a través de la ceniza y de la ropa, operación que se repite varias veces.

III.1.— En Urepel hay alrededor de 10.000 ovejas. Casi todas las familias poseen entre 80 y 200 y aún más. En las 100 casas del pueblo existen aproximadamente 500 vacas.

III.4.— Cada familia cría su ganado en el establo de su casa durante gran parte del año. En verano y otoño sobre todo saca algunas reses al monte comunal. Una de las montañas a donde llevan vacas, yeguas y ovejas es *Sorain* (en Val de Erro). Un día de Mayo —el 15 generalmente— los vecinos del Valle de Baigorri, que comprende este pueblo más Banca, Aldudes y Urepel, reúnen en esta última localidad muchas vacas y yeguas. El guarda de *Sorain* las marca con las letras VE (Val de Erro). Seguidamente las llevan a dicho monte. Las personas que intervienen en esto vuelven a Urepel, donde se quedan a comer. El notario de Baigorri cobra por cada cabeza de ganado la cantidad estipulada con Val de Erro. Con esta ocasión se hallan presentes en Urepel el Subprefecto, el jefe de los guardas forestales, el capitán de los gendarmes, el alcalde de Val de Erro y otras autoridades del valle. Todos comen en el restaurante *Arcadia*.

Por San Miguel (29 de Septiembre) es re-

tirado de *Soroain* el ganado que subió en Mayo, y son llevadas allí las ovejas que deberán estar en aquel pastizal durante dos o más meses, según lo permitan las condiciones meteorológicas.

III.12.— La montura de los animales de carga se llama *pilda*. Está hecha con *soma* forrada con *zakuki* (tela burda de saco). *Soma* es la segunda yerba que en verano se siega en los prados. Es más blanda y suave que la primera cuyo nombre es *belar*. Se llama *xalma* la armadura de madera en tenaza que encuadra la *pilda* o montura.

Kartolak son los ganchos de madera fijos en uno y otro lado de la *xalma* o unidos mediante charnelas de hierro.

III.39.— En los montes existen *etxolak* «chozas pastoriles». Así, en una ladera de *Errola* se halla la de *Etxenike*. Es una construcción de planta cuadrada, de muros de piedra y de techumbre a dos aguas hecha de *askak* «tablas acanaladas» apoyadas en *bizkarzura* «el caballete» y en *zapatak* o vigas tendidas sobre los muros laterales. Sus dimensiones: 4,50 m. de largo, 3 de ancho y 1,50 de alto. En la fig. 4 aparecen señalados el *kamaintza* «el camastro», el *supazter* o *sulekia* «el fogón» y cuatro nichos abiertos en los muros: *esnarriteia* «el lugar de las piedras de cocer la leche»; *armairia* «el armario»; *kotxuteia* «el lugar de vasijas de madera»; *tresnateia* «lugar de pequeños enseres», el cual, en algunas chozas es un tubo formado con dos tejas abarquilladas.

El camastro se halla en el lado opuesto al del hogar. Está hecho sobre dos viguetas paralelas, una junto al muro y la otra a dos metros de distancia, cerca del fogón. Apoyados sobre ambas están numerosos travesaños de madera yuxtapuestos cubiertos con una espesa capa de helecho. Encima va un cobertor de mantas.

Al lado de la choza está un *ardiborda* «establo de ovejas». Es construcción de muros de piedra, planta cuadrada que mide 14 metros de largo y 7 de ancho. En ella están instalados los pesebres, que son unos troncos ahuecados (en vasc. *askak*) y *mandaderak* «pesebres para heno en forma de gradilla» colocados sobre aquéllos. El piso superior o *sabaia* sirve de henil.

El portal es un espacio o corral cercado con pared, llamado *korlia*. Su diámetro mide 12 metros.

Tal es la majada en la que se albergan en verano el pastor y su ganado.

En el monte *Intzensai* está *Maxterraeneko-etxola* «la choza de Maxterraene», cuya puerta

de entrada mira al oriente. Es parecida a la de *Etxenike*.

Al lado existe una fuente cuya agua cae por un *txurruxta* «vertedor de piedra acanalada» a un *aska* «tronco ahuecado».

VII.16.— Las casas de cada vecindad o barrio se consideran obligadas a mutua asistencia en casos de trabajos importantes y urgentes, como la recolección de la yerba segada (sobre todo, cuando amenaza lluvia), la *ongarriketa* «transporte de abonos a las piezas de cultivo», el desfoliar del maíz, etc.

Trabajos en común los hacen para arreglar los caminos. En cada barrio hay un vecino que, por tradición o por costumbre, llama a los demás vecinos de barrio a participar, en el día que él señala, en el arreglo de uno o más caminos de su zona.

También es usual la asistencia mutua en los pasajes de la vida, como el nacimiento, el casamiento, la muerte.

Cuando nace un niño, las vecinas y parientes visitan a la madre y le llevan *kutsariak* «regalos» que consisten en azúcar o chocolate y alguna botella de licor. Ellas son obsequiadas con *atsaskaria* «la merienda».

Hay parteras en el pueblo. Su nombre vasco es *emaintsa*. Es ésta quien lleva al recién nacido a la iglesia a bautizar en compañía de *amatxi* «madrina» y *aitatxi* «padrino». Después del bautizo, los tres vuelven con el niño bautizado a la casa de éste, y allí comen.

La mujer que ha parido no debe salir a la calle o al público antes de recibir en la iglesia la *benedictio post partum*.

CULTURIZACION

VIII.20.— A mediados del siglo pasado los vecinos de Urepel, que hasta entonces iban a la iglesia de Aldudes a cumplir sus deberes religiosos, lo que era harto penoso para los habitantes de muchos caseríos a causa de la lejanía, decidieron construir más cerca una iglesia.

En el que es el actual barrio *Behereko-karrika* existía entonces una casa, la llamada *Inharabiazaharra*, con su *eihara* «molino». Su dueño era el vecino más distinguido de la localidad. El se ocupó más que ninguno en el asunto de la iglesia. Un arquitecto, refugiado de la guerra carlista de España, planeó la iglesia que fue hecha luego conforme a su plano. Esto ocurría el año 1841. Existe en la casa cural de Urepel un papel

Fig. 1.—Koxinarraina. Planta baja.

Fig. 2.—Koxinarraina. Piso primero: 1, suteia, supazterra. 2, austeia. 3, xurrula «fregadera». 4, untziteia. 5, estofa «cocina económica». 6, ferreria. 7, maiya. 8, alxia. El segundo piso es granero y henil.

Fig. 3.—Choza de Etxenike.

Fig. 4.—Choza de Etxenike: techumbre de ola «tabla abarquillada».

en el que aparece un escrito cuyo título dice así: «Razon de Yugadas de Bacas que an empleado carreteando piedras y maderas para la nueva Iglesia de Urepel, y se dio principio en 19 de Enero de 1841». Se trajeron losas de *Urriska*.

En otro papel figura este título: «Razon de los peones que se an empleado a la labor y sin jornal en toda la obra de la Iglesia de Urepel, y se dio principio en 28 de Enero 1841». Al final del papel dice: «Amas de todo esto son todos los trabajos y pasos que han echo Juan Erlango y Juan Arrambide», ambos vecinos de Urepel.

En 1844 se instaló en el barrio el primer cura, que se llamaba Tomás Ibar, natural de Bidarray. Estuvo hasta el año 1882 en que murió. El actual cura Uharriet es el cuarto cura que regenta la parroquia de Urepel.

VIII.46.—*Ihaute* es aquí el nombre vasco de Carnaval. Los mozos que sean los mejores bailarines del pueblo, van en cuadrilla a hacer la cuestación por las casas de la localidad. Piden *arroltza eta xingar* «huevos y carne magra». Uno de ellos lleva cesta para los huevos, otro lleva un *gerren* «asador» de hierro para la carne. Con lo que ellos recogen hacen una cena todos los mozos del pueblo *atteihaute atsian* «en la noche de martes de Carnaval».

VIII.62.—*Trinitate* es el nombre de la fiesta de la Trinidad. En el año 1948 se celebró el día 23 de Mayo. Hubo una misa en la iglesia a las seis y media (hora solar) y otra (la mayor) a las diez. Antes de la misa mayor se hizo una procesión con numerosos fieles alrededor de la iglesia, pasando por el cementerio, contiguo al templo. En el cementerio, el cura, que dirigía la ceremonia, hizo el «conjuro» u oración pidiendo a Dios tiempos bonancibles para los campos (lo que se hace diariamente desde el 3 de Mayo hasta el 14 de Septiembre). Cuando en esta ceremonia el cura asperjó con agua bendita los cuatro puntos cardinales, cada uno de los presentes giró sobre sí mismo imitando al preste, como también cuando éste bendijo seguidamente con la cruz los mismos puntos. Después continuó la procesión hasta entrar en la iglesia, donde el pueblo cantó la misa alternando con el grupo de muchachas cantadoras.

A la tarde hubo canto de vísperas en la iglesia, con asistencia de muchos fieles, seguido de la recitación del rosario y de la bendición del Santísimo. Después el cura recitó los *erre-pontsak* «responsos». Para esta última ceremonia una veintena de mujeres se colocaron de

rodillas en las gradas del presbiterio. Cada una llevaba una cestita que contenía un rollo de cerilla encendida. El cura, acompañado de dos monaguillos y revestido de roquete y estola y con un hisopo en la mano, rezó desde el alto del presbiterio media docena de responsos por cada una de las mujeres presentes en favor de los muertos de sus respectivas familias. Después las mujeres depositaron sus cestas y rollos en los armarios existentes en la parte trasera de la iglesia, en los cuales cada familia tiene señalado un cajón para este menester.

Jondoneani bezpera «víspera de San Juan» (1). En la noche víspera de San Juan (23 de Junio) cada familia enciende una fogata delante de su casa con paja *arbizango* «paja de nabo» y ramas de laurel bendecidas en la iglesia el día de Ramos. Antes era costumbre que los miembros de la familia rezaran el rosario dando vueltas alrededor del fuego. Hoy son pocas las casas que practican esto. Después cada uno atraviesa el fuego saltando mientras dice: *xarna fera, onak barnera, gaxtoak kanpora* «fuera la sarna, adentro los buenos, fuera los malignos». También es costumbre disparar al aire tiros de escopeta para evitar, según dicen, que caigan pedriscos en sus campos.

El día 12 de Mayo de 1948 subimos al monte Otalasto, donde hay una cruz de cemento de varios metros de altura. Allí van en procesión los vecinos de Urepel y de Aldudes en la víspera de la fiesta de Ascensión.

VIII.34-36.—Hoy, 19 de Mayo de 1948, en la puerta de la iglesia figura este anuncio:

OFFICES DE LA SEMAINE

Mercredi 19 Mai

Zinkoineko nagusi zenaren urthe buruko meza.

Jeudi 20 Mai

Urkuluchko nagusi zenaren urthe buruko meza.

Vendredi 21 Mai

Franchicheneko nagusi zenaren urthe buruko meza.

Samedi 22 Mai

Gaztaarreineko Gratienek aita eta ama zirenentzat emanarazten diin meza.

Dimanche 23 Mai

Zibiondoko banantzia zenaren urthe buruko meza.

(1) Los nombres de los santos antiguos llevan como pre-fijo *Jondoni*; los de los santos recientes, *San*. Así, en el ábside

SUPERSTICIONES

VIII.96.— Hay creencias en genios que atormentan y oprimen a las personas durante el sueño. Tal es el llamado *Maumau*, semejante al que en otros sitios tiene nombre de Inguma. Por eso algunos, antes de dormir, hacen esta oración:

*Maumau, enok ire beldur,
Jinkoakin etzaten nok,
Andre Maria saetsean,
Aingeru onak bihotzean,
Aparta akit etsai gaixtoa.
Janean, edanean, loan, ametsean,
Jinkoak dezala gauon.*

Maumau, no te tengo miedo,
Me acuesto con Dios,
Señora María al costado,
Angeles buenos en el corazón,
Apártate, maligno enemigo.
En la comida, en la bebida, en el sueño y
Dios nos dé buena noche. [ensueño,

Basajaun. Es un ser de figura humana; pero tiene un pie como el de vaca y el otro es forma de *kotxia* «cuenco de madera», según Jean B^{te} Uharriet.

Basajaunak lehen artaldetik berexten zitiela ardi joaldunak lehenauko xaharrek erten zuten eta eremaiten urrun eta otsoak etzuela jaten ardi hetaik.

Los viejos de otro tiempo decían que *Basajaun* separaba del rebaño del pastor las ovejas provistas de cencerro y las conducía lejos y que el lobo no comía ninguna de tales ovejas.

(Contado por Jean Monako, del caserío *Biur-retabuxtán*, de 56 años).

VIII.102.— Existen creencias acerca de genios que aparecen en figura de serpientes. Es conocido el llamado *Eden-suge*. Uno de mis informantes —Alfaro— me decía que, siendo muchacho, fue a pescar al río *Haira*, en compañía de un amigo. En el barranco vieron una gruesa serpiente que luego se metió en el río. Un pastor de aquel lugar les dijo que dicha serpiente era *Eden-suge*, que a veces se introduce en un río para ir al mar.

Otro informante, Fernando Aire —el *bertsolari* *Xalbador*— me decía esto:

Aditu izan dut Edensugea arroka batzuetan egoten den suge bat dela. Eta, adin batera hel-

de la iglesia de Urepel hay cuatro vidrieras, al pie de las cuales se leen estas inscripciones: *Jondoni Petri, Jondoni Paulo, San Inacio Loyolako, San Frances Xavler.*

tzeakilan, zazpigarren buria egiten zaigonean, su hartzen duela eta joaiten itxasora buruz. Ene la-gun batek ikusi ziela erran zautan Akixe menditik.

He solido oír que *Edensuge* es una serpiente que vive en unos peñascales. Y, en llegando a cierta edad, al formársele la séptima cabeza, toma fuego y se encamina hacia el mar. Un compañero mío decía haberla visto desde el monte *Akixe*.

VIII.102.— Hay quienes hablan de la aparición de caballos misteriosos que no se comportan como los normales. Tal es el caballo sobre el cual aparece montado un personaje no menos misterioso llamado *Zaldizko argiduna* «caballero que porta luz» porque lleva luz en una mano.

VIII.137.— Hay días y hechos a los que es costumbre atender para predicciones meteorológicas.

Se cree que el tiempo que haga el viernes continuará durante unos días.

Un pedrisco anuncia mal tiempo para los nueve días siguientes.

Si el ganado sacude repetidamente la cabeza haciendo que suene el cencerro que lleva, anuncia mal tiempo para el día siguiente.

Si los gatos juegan mucho en una noche de invierno, es víspera de nieve.

DICHOS, CUENTOS Y LEYENDAS

SANTXO KOPLARIA ETA APEZA. - SANTXOTE EDO SANTXO KOPLARIAREN ATERALDIAK

Santxo koplaria naparra omentzen, mandazain ebiltzen omentzen, eta mandoa dena trapu-xaharra zariola erabiltzen omentzen.

Ostatu baten onduan pasatzean, ostalerraekin bat egoki omentzen.

Ostalerrak apezari erran omentzion:

—Ez duzula gizon hori hiru arrazoinetan topatzen?

Apezak ordian erran omentzion:

—Aizu, Santxo, zemana saltzen duzu oihal hortarik bara?

Santxok, mandoaren buztana eskuan hartuta, erran:

—Sar zaite tiendara, konponduko ahal gara.

Berriz apezak:

—Mando horrek kargak aurregi ditu.

—Ojala aurreago balitu, —*Santxok* (2).

(2) En Urepel no se dice «aurreago», sino «aintzinago».

Apezak ostalerrari:

—Eztik usain onik putzak.

Santxok ordian:

—Ezpalin baduk nahi, utzak.

SANTXO EL POETA Y EL CURA. - OCURRENCIAS DE SANTXOTE O SANCHO EL POETA.

Santxo el poeta era navarro, andaba de arriero y solía llevar el macho cargado con trapos viejos.

Al pasar junto a una posada, [vio que] un cura se hallaba con el mesonero.

El mesonero dijo al cura:

—*¿A que no vence usted, en dichos graciosos, a ese hombre?*

Entonces el cura le dijo:

—*Escuche, Santxo, ¿a cuánto vende usted la vara de ese paño?*

Levantando con la mano la cola del macho, dijo Santxo:

—*Entre usted en la tienda y nos arreglaremos.*

Otra vez el cura:

—*Ese macho lleva demasiado adelante la carga.*

—*Ojalá si la llevara más adelantada* —dijo Santxo.

El cura al mesonero:

—*No huele bien el cuesco.*

Entonces Santxo:

—*Si no lo quieres, lo dejas.*

(Contado por Fernando Aire, de Urepel, el día 25 de Mayo de 1948).

AEZKOA'N APEZ BERRIA

Aezkoa'ko herri batean apez gabe omentziren.

Apez berria ekarri omentzuten nunbaitik.

Apez-sartzeko egunean herri hartako hiru gizon elgarretara bildu omentziren eta batek erran bertze bati:

—*Zer diok bada gure apez berri hortaz?*

—*Ez dik iduri tontua dela, bainan ni beldur nauk hilen ehortzen bate ez dakiela.*

Hirugarren gizonak erran omentzien ordian:

—*Hori aisa jakinen diau: biau aski duzie berrie barreatzea ni hil naizala eta apezari erran ni ehortzea biar berean egin behar dela; nik hilarrena egiten diat eta kusiko diagu ea badakien hala ez.*

Nola erran hala egin, apeza badua uztez hilaren bila. Hura bere kutxan ekarri omentzuten. Elizako funtzioeak eman eta ereman omentzuten harendako prestaturik zagon ziloaren ondora. Han apezak azken-othoitzak egin ondoan, hiletariak abiatu omentzuten ziloan sartzera.

Hila uste genuen gure gizona, beldurturik ordian, behin han sartuz geroz etzela aterako, jauzi egin omentzuen, itzaturik zagon kutxa-estalgia botatzen zuela.

Ordian apezak, zilo-bazterrean zagon ailtzurra harturik, jo buruan eta bota omentzuen kutxatik zutittu zen gizona, erraiten zuelarik:

—*Bertze aldian hilak obeki hilak ekarzkizue hunara.*

CURA NUEVO EN AEZKOA

En un pueblo de Aezkoa se hallaban sin cura.

Trajeron cura nuevo de algún lado.

En el día de la entrada del cura, tres individuos de aquel pueblo se reunieron y uno de ellos dijo a otro:

—*¿Qué dices, pues, de ese nuestro nuevo cura?*

—*No parece tonto, pero me temo que no sabe sepultar a los muertos.*

El tercer hombre les dijo entonces:

—*Eso lo sabremos fácilmente: os bastará propagar mañana la noticia de que yo me he muerto y decir al cura que mañana mismo hay que hacer mi entierro; yo haré papel de muerto y veremos si sabe o no.*

Dicho y hecho, el cura va, a su juicio, a recibir al muerto. A éste le llevaron en el ataúd. Le hicieron la ceremonia de la Iglesia y lo llevaron a la sepultura que estaba preparada para él. Cuando el cura le hubo hecho allí las últimas oraciones, los portadores del féretro empezaron a meterlo en la fosa.

El supuestamente muerto nuestro hombre, temiendo que, una vez sepultado, no podría salir de allí, dio un salto, lanzando la tapa del ataúd clavada.

Entonces el cura, tomando la azada que estaba al borde de la sepultura, pegó en la cabeza y derribó al hombre que se había levantado del ataúd, diciendo:

—*Otra vez traed a los muertos acá mejor muertos.*

(Contado por Fernando Aire, de Urepel, el día 25 de Mayo de 1948).

HILARGIKO GIXONA

Behin ba omentzen gizon bat othequeta ari zena.

Heldu omentzen urrundarik othezama bizkarrean.

Arrunt akitua eta izerditia baitzen pausatu zen eta kusi omentzin hilargia eta erran zakon:

—Ni baino gustu obean ago hor, ez iz hola akitzen.

Eta ordutik Jinkoak punitu omentzin eta ezarri hilargiaren barnean.

Eta erraiten dute geroztik hunat gizon hura beti hilargian dabilala, bere othezama bizkarrean.

EL HOMBRE DE LA LUNA

En un tiempo había un hombre que trabajaba en recoger árgomas.

Venía de lejos con un haz de aulagas al hombro.

Como se hallaba muy cansado y sudoroso se puso a descansar y vio la luna y le dijo:

—*Más tranquila que yo te hallas ahí, no te cansas como yo.*

Y desde entonces Dios le castigó y le colocó dentro de la luna.

Y dicen que de entonces acá aquel hombre anda siempre en la luna con su haz de árgoma al hombro.

(Contado por Jeanne Monako, hija del caserío *Biurretabuxtán*, el día 27 de Mayo de 1948).

GAZTEN-EBASLEA

Gizon batek gazte-ondo bat ebatsi omentzen.

Gizon hura, bertze guziak bezala, hil omentzen eta gero autemaiten omentzen gabaz, erraiten zuela, bere gazten-ondoa oso-oso bizkarrean:

—Nun utzi behar dut hau?

EL HURTADOR DE CASTAÑOS

Un hombre robó un tronco de castaño.

Aquel hombre murió como todos los demás, y después era sentido de noche, que, con su tronco de castaño entero al hombro, decía:

—*¿Dónde tengo que dejar esto?*

(Contado por Fernando Aire, de Urepel, el día 26 de Mayo de 1948).

ERROLAN'EN EIARA-HARRIA

Orriagatik eta Ahuntzbordak artian bada bizkarño bat. Handi bota omentziin Errolanek eiara-harri bat. Iruña'ra nahi ziin bota. Bei-ongarri batian errestatu omentzen eta harria Gerendigain'go Errotaharri'n pausatu omentzen.

Oino han omen da harri hura.

LA PIEDRA DE MOLINO DE ROLDAN

Entre *Orreaga* y *Ahuntzbordak* existe una colina. De allí dicen que Roldán lanzó una piedra de molino. Quería lanzarla a Iruña. Resbaló en una boñiga de vaca y la piedra se paró en *Errotaharri* [barrio] de Biskar.

Todavía se halla allí aquella piedra.

(Contado por Grazian Alfaro, de 75 años, de *Koxinarrainea*, el día 13 de Mayo de 1948).

Otros dicen que Roldán lanzó el *eihara-harri* desde la loma de *Astakarri*, donde se halla el dolmen llamado *Santxoten-harriak*.

ERREGE CHARLEMAÑ MENDIZ-MENDI

Errege Charlemañ mezan zagolarik, kusi omentziin eliza-atian pasatzen erbi bat.

Eta ihitzaria baitzen, meza utzirik atera omentzen kanpora.

Harma eta xakurra harturik, segitu omentzen erbiaren gibeletik.

Geroztik hor omendaila mendiz-mendi herriz-herri punimenduz.

Oono sentitzen dira, noiztik-noizera, gauaz xakurraren erausiak.

EL REY CARLOMAGNO POR LOS MONTES

Hallándose en misa el rey Carlomagno, vio pasar en el portal de la iglesia una liebre.

Y como era cazador, dejando la misa, salió fuera.

Tomando el arma y el perro, siguió tras la liebre.

Desde entonces anda por ahí de montaña en montaña, de pueblo en pueblo en castigo.

Todavía se sienten de noche de vez en cuando los ladridos del perro.

(Contado por Mitzel Monako, del caserío *Ilaragorri*, el día 13 de Mayo de 1948).

SANSON'EN ZIZTUAK

Sanson nahi omentzuten preso hartu. Etsaiak urbilduak omentzitiin.

Betespalak beiti eroriak omentzitiin eta ez kusten.

Erran omentzen beren laguner goititzeko bekainak.

Bi gizonek goititu omen zaizkoten.

Kusi omentzitiin bere etsaiak.

Buria apaldu eta asi omentzen zudur-ziztuka eta herribideko harriak igorri omentzitiin etsaier buruz eta denak kasatu.

SOPLIDOS DE SANSON

A Sansón querían tomarle preso. Se le acercaron los enemigos.

Tenía los párpados caídos y no veía.

Dijo a sus compañeros que le levantaran las cejas.

Dos hombres se las levantaron.

Vio a sus adversarios.

Inclinó la cabeza y empezó a soplar por la nariz de suerte que lanzó las piedras del camino hacia sus enemigos y envió a todos éstos volando.

(Contado por Mitzel Monako, de 43 años, el día 13 de Mayo de 1948).

JOSTUNA MAKUR

Behin bazen nexkato (3) bat josten etxez-etxe erabiltzen zena.

Neguko goiz batez goiz joan beharra zen etxe batetarat.

Iratzartu zenean,erloirik ez izaki etxean eta, ustez argia urbil zen, abiatu zen joan beharra zen etxera buruz.

Noiz eta ere arbola baten ondoan pasatzean, orenak joiten asi zitzaizkon.

Harek ustez sei orduak edo zerbeit hola izanen zen, jo zakon gauerdi.

Hartan berean boz batek erran omentzion:

—Gaua ez dun irea, hau gurea dun.

Han berean harriturik gelditu eta argitu omen zitzaizkon delako arbolaren pean.

COSTURERA EQUIVOCADA

Una vez había una chica que andaba de casa en casa haciendo costura.

En una mañana de invierno tenía que ir temprano a una casa.

Cuando se despertó, como no había reloj en casa, creyó que estaba cerca la aurora, empezó a andar hacia la casa a la que tenía que ir.

En esto, al pasar junto a un árbol, empezaron a sonar las horas.

Aunque ella pensó que serían las seis aproximadamente, dieron las de media noche.

En el mismo instante una voz le dijo:

—*La noche no es tuya, ésta es nuestra.*

Allí mismo se quedó inmóvil y le amaneció debajo de aquel árbol.

(Contado por Fernando Aire el día 25 de Mayo de 1948).

JESUS HAURRA, BUHAMEA ETA BOZATARRA

Jesus haurra sortu zelaik, borreroak haren gibeletik abiatu omentziin hil behar zutela.

Mazte buhame batek gorde omentziin Jesus haurra arrokadi edo harzilo batean.

Bozatar batek salatu omentziin Jesus haurra non zagon.

Borreroak joan omentziin haren ondora. Bainan luposarez zilo hura bete omentzen harek joan baino lehen.

Borreroak joan omentziin eta ziloa luposarez bete.

Han nehor egoteko maneraik etzela eta itzuli omentziin.

Bukameak handik ateratu eta bertze zilo batera eraman omentziin Jesus haurra.

Berriz ere bozatar harek salatu non zen.

Borreroak joan zilo hartara ere. Bainan buhameak orduko atera eta bertze zilo batean gorde Jesus haurra.

Borreroak ez omentziin atxematen ahal izen Jesus haurra.

Ordutik Jinkoak erran omentziin bozatarrak, mundua mundu den artio, bertzetarik berexiak izain zirela, eta buhameak berriz ordutik libro egunean bost sos ebasten.

EL NIÑO JESUS, LA GITANA Y EL DE BOZATE

En cuanto nació el niño Jesús, los verdugos fueron tras él tratando de matarle.

Una mujer gitana ocultó al niño Jesús en un peñascal o caverna.

Un vecino de Bozate denunció dónde estaba el niño Jesús.

(3) *Nexkato* significa chica joven; *neskato* significa criada.

Los verdugos fueron a su cercanía. Pero aquella caverna se había llenado de telarañas antes de que ellos llegaran.

Los verdugos fueron allá y [hallaron] la caverna llena de telarañas.

[Pensando] que no había modo de que allí estuviera, retornaron.

La gitana sacó de allí y llevó a otra caverna al niño Jesús.

De nuevo el de Bozate avisó dónde estaba.

Los verdugos fueron también a aquel silo. Pero antes la gitana sacó al niño Jesús y le llevó a otra caverna.

Los verdugos no pudieron encontrar al niño Jesús.

Desde entonces dijo Dios que, mientras continuase siendo el mundo, los moradores de Bozate serían diferentes de los demás y que los gitanos tendrían en adelante derecho a robar cinco soses cada día.

(Contado por el dueño de la casa *Angelesane*, el día 14 de Mayo de 1948).

ASTOA ETA OTSOA

Lehengo mendetan astoak eta otsoak mintzatzaren omentziren.

Otsoak arrapatu omentziin astoa oihan beltz batian.

Eta erran omenzakon jan behar ziila.

Eta astoak galde ea utziko ziin meza 'aten entzutera.

Otsoak utzi.

Astoa sartu omentzen borde 'aten barnian eta atia hetsi purdiarekin eta han egon ixil.

Otsoak, berantetsiik, erraiten du:

—Eztea meza fini?

Astoak:

—Oono ez.

Berriz otsoak:

—Eztea meza fini?

—Oono ez.

Otsoak:

—Hauze duk hauze meza luze, iduri baitu Erramu eguna.

Astoak barnetik:

—Ez duk ez hemen apezik, ez eta ere mezarik. Otsoño horren beldurrez nagok borta purdiaz hetsirik.

Otsoak erreputu:

—Asto zaharra mukizu,

*Sobera berri dakizu,
Nik berriz oihan beltzean
Arrapatzen bazaitut,
Mezarik entzunen eztuzu.*

EL ASNO Y EL LOBO

En tiempos antiguos los asnos y los lobos hablaban.

El lobo cogió al asno en una selva negra.
Y le dijo que tenía que comerlo.

El asno le preguntó a ver si le dejaría oír una misa.

El lobo le dejó.

El asno se metió en un redil y cerró la puerta empujándole con el trasero y se quedó allí callando.

El lobo, harto de la tardanza, dice:

—¿No ha terminado la misa?

El asno:

—Todavía no.

De nuevo el lobo:

—¿No se ha acabado la misa?

—Todavía no.

El lobo:

—Esta sí que es misa larga. Se parece a la del día de Ramos.

El asno, de dentro:

—No hay aquí ningún cura, ni tampoco misa. Me hallo por temor a ese lobezno cerrando la puerta con el trasero.

El lobo le contesta:

*—Asno viejo mocososo,
Hartas cosas conoces,
Si nuevamente en la selva negra
Te atrapo,
No oirás ninguna misa.*

(Contado por Mitzel Monako, del caserío *Ilarragorri*, el día 13 de Mayo de 1948).

SUBEA ETA GIZONA

Sube bat arroka baten azpian kokatia omentzen.

Gizon bat pastera suertatu han.

Subeak erran omentzakon:

—Libra nazak othoi.

—Ezetz, jain ziila, —harek.

Subeak ezetz, etziela jain.

Libratu omentziin gizonak.

Subeak ordian jan behar ziila.

Ezetz, gizonak serbitza einta, behar díuztela kusi bertze hiru alimale ea zer dioten.

Arrapatzen dute mando zahar bat eta galde ein dakote ea ongi eina zertaz pagatia izaiten den.

Haek erran du: Anitz aldiz gaizki.

Gero arrapatzen dute asto bat. Hari erran dakote nola gizonak libratu din subea eta subeak jan nahi diila gizona. Ea hori untsa den.

Haek erran dee: gazte zeno baliatu diela hartaz eta gero ferrak kendu ta bere gisa utzi dutela mendirat.

Gero axeria arrapatu dute eta hari esplikatu dakote beren manera.

Haek erran dee kusi biaueta nun zen eta nola zen.

Axeriak subea sarrarazi du leneko lekura eta erran: Hor hintzan?

—Baietz, —subeak.

—Berriz zapatu eta ago hor berean —erran omentzion axeriak.

LA SERPIENTE Y EL HOMBRE

Una serpiente estaba aprisionada bajo una peña.

Un hombre iba por aquel lugar.

La serpiente le dijo:

—*Librame de aquí te ruego.*

—*No, me comerías* —[le dijo] aquél.

La serpiente [dijo] no, que no le comería.

El hombre le soltó.

La serpiente entonces [dijo] que le tenía que comer.

Que no, el hombre; habiéndole servido en tal forma, habría que consultar con otros animales a ver qué les parece.

Se encuentran con un macho viejo y le preguntan a ver con qué se paga un beneficio.

Aquél dice: *Muchas veces malamente.*

Después encuentran un asno. Le dicen cómo el hombre ha soltado a la serpiente y que la serpiente quiere comer al hombre. A ver si eso está bien.

Aquél les dice: que, mientras era joven, se valieron de él y que después le han quitado las herraduras y le han enviado al monte.

Después encuentran un raposo y a él también le explican su asunto.

Aquél les dice que han de ver dónde y cómo ha sido.

El raposo obliga a la serpiente a entrar en el sitio anterior y le pregunta: *¿Ahí estabas?*

Que sí [le contesta] la serpiente.

—*Nuevamente aprisionado estate ahí mismo* —le dijo el raposo.

(Contado por Jean Monako, de 56 años, el día 27 de Mayo de 1948).

En Urepel muchos hablan de genios o seres misteriosos que aparecen de noche, como el *Zaldizko-argiduna* «caballero con luz» que se deja ver con una luz en la mano.

En los años de 1951 y 1952 tuve oportunidad para leer y copiar unos papeles de George Lacombe con la venia de D. Telesforo de Monzón, en cuya casa se hallaba el archivo de aquel preclaro vascólogo. Se trata de unos relatos populares recogidos en la región de Aldudes y de Urepel entre los años 1911 a 1937. A continuación los presentamos con la traducción castellana que yo les he agregado.

1. - XANTXO KOPLARIA ETA APHEZA

Xantxo koplaria ilhun onduan mandotuak kargaturik.

Bortha batean bazagon aphez bat andre mutsu batekin.

Xantxo hetara arribatu zenian, aphezak urran zion:

—Heldu zireia, Xantxo?

—Bai jauna, heldu naiz.

—Pertsu bat eman behar daukazu.

Xantxok erran zion:

—Bai jauna:

—Alegerarik pasatzen nintzen

Donibanen gau batez,

Ez Frantzian ez Espainian

Paperik ez dun aldartez,

Persu bidaren parekatzeko

Español mandazain batek.

Aphezak erran zion:

—Emazu bertze bat, Xantxo; hori eztuzu untsa eman.

Bigarrenekuan eman zakon lehengo persua untsa emana:

—Bigarrenekua hobeki

Nahi duienak aditzean du.

Nik erranen dut klaroki:

Ilhunduz geroz ez dela propi

Aphezak bortan andrekin.

1. - EL POETA SANTXO Y EL CURA

Xantxo el poeta llegaba al anochecer con los machos cargados.

En un portal se hallaba un cura con una mujer.

Cuando Xantxo hubo llegado donde ellos, el cura le dijo:

—¿Llega usted, Xantxo?

—Sí, señor, llego.

—Me ha de cantar un verso.

Xantxo le dijo:

—Sí, señor:

*Alegremente pasaba
Una noche en Donibane,
Ni en Francia ni en España
No halla, por suerte, papeles
Para aparear dos versos
Un arriero español.*

El cura le dijo:

—Cante otro verso, Xantxo; ese otro no ha salido bien.

En la segunda vez le cantó el verso anterior mejorado:

*—El de la segunda vez quien mejor
Lo quiera, lo escuchará.
Yo diré claramente:
Que no es buen ejemplo que, después de
anochecido,
Los curas estén en el portal con mujeres.*

2. - XANTXO KOPLARIA ETA ORRIAA'KO APHEZAK

Orai diila berreun urte bazen komen-hortan berroita hamar aphez.

Gero bazen mandazain bat Xantxo deitzen zena, koplari handi bat.

Euerri gauian sortuia zen Xantxo hori eta Euerri eunian hil.

Ibiltzen zen Iruñetik Donianeat mandazain mandokin.

Orriaako aphez horiik atheratzen zaizkon, promenazabilzalarik, bidera; harekin jostatzen ziren.

Eun batez ikusi zuten urrunagotik heldu zela. Egin zuten elgarrekin:

—Xantxo hantxe heldu duk; behar diago zerbeit irri egiteko pensatu.

Hurrandu zelarik hetat Xantxo, erran zakoten:

—Heldu zieia, Xantxo?

—Bai, jauna, heldu niz.

—Zer berri ekartzen duzu Iruñetik?

—Eztut deus handirik, jauna.

—Doniane alderant zoazi, Xantxo?

—Bai, jauna.

—Eginen daukuzia mandatu bat Donianeko Xerbaxu botiatik? Behar daukuzu ekarri zaku baten bete puzker.

—Bai, jauna, karriko itut.

Hiru edo lau urhats egin eta erran zeen:

—Ze neurritakuak nahi tuzie?

Zangua goratu eta «tarrat» eginen zeien, de nak neurri hortakuak izanen dira, erranaz.

2. - XANTXO EL POETA Y LOS CURAS DE RONCESVALLES

Hace doscientos años había en ese convento cincuenta curas.

Había a la sazón un arriero llamado Xantxo, un poeta de fama.

Era nacido en la noche de Navidad y murió el día de Navidad.

Andaba de arriero con machos, de Pamplona a Doniane.

Esos curas de Roncesvalles, cuando paseaban, le salían al camino; con él se divertían.

Un día le vieron que venía de más lejos. Entre ellos se dijeron:

—Xantxo viene allá; debemos pensar hacer algo para reírnos.

Cuando se les acercó Xantxo, le dijeron:

—¿Llega usted Xantxo?

—Sí, señor, ya llego.

—¿Qué nuevas trae de Pamplona?

—No traigo nada importante, señor.

—¿Va usted hacia Doniane, Xantxo?

—Sí, señor.

—¿Nos haría un encargo de la tienda Xerbaxu de Doniane? Nos debe traer un saco lleno de cuescos.

—Sí, señor, los traeré.

Cuando hubo andado tres o cuatro pasos, les dijo:

—¿De qué medida los desean?

Levanta arriba la pierna y tarrat les hizo, diciendo: todos serán de esa medida.

3. - DONIBANEKO GIZONAK ETA AEZKOAR BAT

Aldi bat juantziren Donianeko kantonamenduko gizonak mendirat, españolekin behar baitzuten beharraz aziindendako tratu at egin.

Donianeko Salaarri meharra notaria bere kantonamenduko aitzindari guziekin.

Ahezkotik jin zitzeen gizon bat heetarat.

Salaarri meharrak eman zakon paper bat bere kondizioniak nola zitiin leit zezan.

Ahetzak hartu ziin eskuietan paperra eta buruzbeheti zarrí ziin paperra. Eta erran zukon Salaarri meharrak:

—Adixkidia, paper hori bertze alderat itzul azu leitzeko.

Españolak erran zakon:

—Jauna, gí guzietara dakienak nola nahi leitzen du.

—Ia, jauna, ezta bertze gizonik Aezkoan zu bezik huna jiteko?

Aezkoarrak erran:

—Bai, jauna, Aezkoan baituzu gizonak. Eta hek igorrituzte gizonetara eta ni igorri nute zue-tara.

3. - «LOS HOMBRES DE DONIBANE Y UN AEZCOANO

Una vez los hombres del cantón de Doniane fueron al monte porque tenían necesidad de tratar acerca de [pastos] del ganado.

El notario Salaarri el flaco de Doniane con todas las autoridades de su cantón.

De Aezkoa les fue un hombre.

Salaarri el flaco le dio un papel para que leyese cómo eran las condiciones [del contrato].

El aezcoano tomó el papel en sus manos y lo puso cabeza abajo. Y Salaarri le dijo:

—Amigo, *vuelva ese papel hacia el otro lado para leerlo.*

El español le contestó:

—Señor, *quien sabe manejar hacia todos los lados, lee como quiera.*

—Pero, señor, *¿no hay otros hombres en Aezkoa para haber venido aquí?*

El aezcoano dijo:

—Sí, señor, *hay hombres en Aezcoa. Y éstos han sido enviados a tratar con hombres y a mí me han enviado a tratar con ustedes.*

4. - EDALE BI, GEZUR HANDI

Bi gizon edaten ai zien. Gero ein zakon batek bertziak:

—Nauka zeinek gezurra handiao pentsa?

Bertziak erran zakon baietz.

—Errak hik lehenik.

—Ez, hik errak.

Erran zakon:

—Nik kusi iat itxasua erretzen eta arrainak bizirik gelditzen.

Bertziak erran zakon:

—Nik kusi iat mundu hau bezain handiko ogia eta erreik daola.

Bertziak:

—Haatik handiao zien hura erre zen labia.

4. - DOS BEBEDORES, GRANDES MENTIRAS

Dos hombres estaban bebiendo. Después uno dijo al otro:

—*¿Quieres [apostar] a ver quién suelta mentira mayor?*

El otro le contestó que sí.

—*Dilo tú primero.*

—*No, dilo tú.*

Le dijo:

—*Yo he visto quemarse el mar y quedar vivos los peces.*

El otro le dijo:

—*Yo he visto un pan tan grande como este mundo y estaba tostado.*

El otro:

—*Pero era más grande el horno en que se coció.*

5. - LANDIBARREKO BESTAN DIRUAK GALDU

Landiberreko eliza-besta goiz batez abiatu zin gizon bat auzo-herri batetik eliza-bestara, goizean-goiz jeikiik, biziki kontent.

Arropa berriak soinian eta hoita hamar libera sakelan.

Etzetik abiatuta bereala egin zakon chori batek:

—Noat, noat?

—O! o! Landibarreko eliza-bestara.

Handik aitzina juan eta egin zakon bertze chori batek:

—Kontent, kontent?

Erran zakon gizonak:

—Aise nuk kontent: arropa berriak soinian eta hoita hamar libera sakelan.

Juantzen Landibarreat, pasatu zitun hirur egun bestan. Hoita hamar libera jokuan galdu. Hirugarren atsian heldu zen etcheat triste. Etchera hurrandu zenian egin zakon harrizilo batetik apho atek: But bu.

—Ba, ba, dena galdu.

5. - EN LA FIESTA DE LANDIBAR PERDIÓ LOS DINEROS

En una mañana de la fiesta eclesiástica de Landibarre un hombre de un pueblo vecino, levantándose a la mañana temprano, partió contento a la fiesta eclesiástica.

Vestidos nuevos al cuerpo y treinta francos en el bolsillo.

En cuanto partió de la casa, un pájaro le dijo:

—¿A dónde? ¿a dónde?

—¡Oh! ¡oh! A la fiesta de Landibarre.

Continuando adelante, otro pájaro le dijo:

—¿Contento, contento?

El hombre le contestó:

—*Claro que estoy contento: vestidos nuevos al cuerpo y treinta francos en el bolsillo.*

Fue a Landibarre, pasó tres días en la fiesta. Perdió treinta francos en el juego. En la tercera noche volvió a casa. Cuando se acercaba, un sapo le dijo de un hueco de piedra: *But bu.*

—*Sí, sí, todo perder.*

6. - JAUN ABERATS BAT ETA BERE ONTHASUNEN ONDORIOA

Herri batian jaun batek baziin jauregi bat ederra. Jauregiain beko aldian eihera pentze eder batekin.

Bazitiin huntasun handiak lurretan, hirur edo lau herritan arrandatzuz; bazitiin bankotan huntasun handiak interesian.

Gero maztia hil zitzakon. Gelditu zen bakharrik. Etziin haurrik berak.

Iloba neskatoñoat karri ziin bereanat.

Hura karri eta denbora laurrik barnian gizona eritu zen. Eritu eta berehala mututu.

Bantzen iloba neskatua, bere oseba mututua kusita, eiherazaineana.

Erran zakon:

—Xauri fite eiherazaina! Oseba mututu zait.

Juantzen eiherazaina, harrapatzen du pausatzan ari zela gizona. Hiltzen.

Behala neskatua niarrez hasten da:

—Eni bere huntasunak ein gogo zauzkitan. Hauche da lana gertatu zaun!

Eiherazainak erten dako:

—Zarriko dugu zure oseba ohazpian mihisi baten ingurinatuta.

Jartzen dute ohazpian jaun hura. Gero eihe-

razaina jartzen da ohian hilaren plazan. Erten dako neskatoari:

—Kartzue notaria; nik zautuko dauzkizut haren huntasun guziak.

Gero karri zuten notaria,

Notariak egin zakon:

—E bien! jauna, nola zira?

—Aa jauna, hil hurren, hil hurren!

—Zure iloba huni zautu nahi dakozun deusik?

—Bai, jauna.

—Zautzen zure kanpañetako lur horiik guziak?

—Bai, jauna.

—Eta bankutako huntasun horiek?

—Bai, jauna.

—Jauregi eder hau zautzen dakozu hau erə?

—Bai, jauna.

—Eta eihera hau bere pentze eder horrekin?

—Hori ez, jauna; hori eiherazainaindako.

Ilobak egin zakon:

—Ze erran duzu, oseba? Nausia batee gabe?

6. - UN SEÑOR RICO Y LA SUERTE DE SUS BIENES

En un pueblo un señor tenía un hermoso palacio. En el lado bajo del palacio un molino con un prado apacible.

Poseía abundantes bienes en tierras en tres o cuatro pueblos, arrendados; tenía muchos bienes en bancos a interés.

Después se le murió la esposa. Se quedó solo. No tenía hijos.

Trajo a su casa a una muchacha sobrina.

Poco tiempo después que hubo traído a aquella, enfermó. Enfermar y seguidamente enmudeció.

Viendo mudo a su tío, la joven sobrina acudió al molinero.

Le dijo:

—*¡Venga pronto, molinero! El tío se me ha vuelto mudo.*

Fue el molinero y halló al hombre muriéndose. Murió.

Al punto la muchacha empieza a llorar:

—*Tenia deseos de dejarme a mí sus bienes. ¡Qué desgracia me ha caído!*

El molinero le dice:

—*Colocaremos a su tío debajo de la cama envuelto en una sábana.*

Colocan debajo de la cama a aquel señor. Luego el molinero se echa en la cama en lugar del muerto. Dice a la chica:

—*Traed al notario; yo te otorgaré todos los bienes de aquél.*

Luego trajeron al notario.

El notario le dijo:

—*¡Y bien! señor, ¿cómo está?*

—*¡Ah señor, casi muerto, casi muerto!*

—*¿Quiere dejar algo a esta su sobrina?*

—*Sí, señor.*

—*¿Le deja todas sus tierras del campo?*

—*Sí, señor.*

—*¿Y esos bienes de los bancos?*

—*Sí, señor.*

—*¿También le deja este hermoso palacio?*

—*Sí, señor.*

—*¿Y este molino con su hermosa pradera?*

—*Ese, no, señor; ese para el molinero.*

La sobrina le dijo:

—*¿Qué ha dicho tío? ¿El dueño sin nada?*

7. - GIZON BAT OSTATIA MAITE ZIINA

Ostatia maite ziin gizon bat juaiten zen beant ostatutik.

Maztiak errepostsatzen ziin zendako hain beant juaitentzen. Erran zakon:

—*Berriz hoin beant jiten bahiz eztauiat bor-thaik idekiko.*

Gero urran aldian juan zitzaikon beantago. Bortha jo zakon.

Maztiak:

—*Eztiat idekiko, ago kanpoan.*

Gizonak erran zakon, putzu bat baitzen bor-thain unduan, bere buria hartaat botatuko ziila.

Maztiak erraiten dako:

—*Bota zak nahi bauk.*

Baitzen borthain unduan trunko handi bat, hura hartzen du besotan, eta botatzen du putzu hartaat.

Ordian jartzen da gizon hori borthain sahe-tsián.

Maztia, bortha ideki eta atheratzen da kan-porat, uste baitziin gizonak bere buria botatu ziila putzu hartaat.

Bortha ideki eta maztia kanporat athera or-duko, gizona sartzen da barrurat eta bortha zerra-tzen dako eta erraiten:

—*Oai ni eonen nun barnian eta eonen hiz kanpoan nuk nahi duan artio.*

7. - UN HOMBRE AMANTE DE LA TABERNA

Un hombre aficionado a la taberna volvía tarde de ella.

La mujer le reñía porque se retiraba tan tarde. Le dijo:

—*Si de nuevo vienes tan tarde, no te abriré la puerta.*

En la vez siguiente le vino más tarde. Golpeó la puerta.

La mujer:

—*No te la abriré, estate fuera.*

El hombre le dijo que, como había un pozo junto a la puerta, se arrojaría en él.

La mujer le dice:

—*Echate si quieres.*

Como había un gran tronco junto a la puerta, lo toma en sus brazos y lo lanza a aquel pozo.

Entonces ese hombre se coloca al costado de la puerta.

La mujer abre la puerta y sale fuera, pues creía que el hombre se había echado a aquel pozo.

En cuanto la mujer, abriendo la puerta, hubo salido fuera, el hombre pasa al interior y cierra la puerta y dice:

—*Ahora yo estaré dentro y tú estarás fuera mientras yo lo quiera.*

8. - ISTUDIANTAK XERRI-EBASLE

Seminario batian istudiantak gosiak zauden eta kusi zuten ondoko etchian cherri bat aphain-du eta idortzen dilindan zaula. Elgarren artian ihardoki zuten:

—*Eratchi behar diago.*

Ebatsi zuten, Biharamun goizian, opinioena chuchen eginik, poliza han tzen Seminarian.

Ichtudiantak harrituak, galduak zirela. Batek:

—*Zaute ichilik, egin dezaun hola: fite komu-tatera sotanz janz dezoon (cherriari), chapel bat burian ezarri.*

Poliza azkenian heldu zen harara. Athia ideki ziin, chapela erantzi eta erran zion: Pardon, Monsieur, cherriari. Eta ichtudiantak libre.

8. - ESTUDIANTES HURTADORES DE PUERCO

En un Seminario los estudiantes estaban de hambre y vieron en la casa vecina un puerco muerto y colgado para secarse. Entre ellos se dijeron:

—*Tenemos que traerlo.*

Lo robaron. En la mañana del día siguiente, bien orientada, la policía se presentó allí en el Seminario.

Los estudiantes extrañados [pensando que] estaban perdidos. Uno de ellos:

—*Estad en silencio, hagamos esto: pronto al*

retrete, vistámosle con sotana y ponerle una boina en la cabeza.

El policía llegó por fin a aquel lugar. Abrió la puerta, se descubrió y le dijo: *Perdón, señor* al puerco. Y los estudiantes quedaron libres.

[Contado por Juanes Aire, molinero en el camino de Aldudes a Banca].

9. - SANKIL

Heugiko patroina Sankil da. Besta goizian hasi zen apezka predikatzen.

Eta herriari ein zakon:

—Sankil, gure patroina zeruan Jainkuak saristatua, santu handia Jaungoikuak berak egina.

Gero gizon zahar batek, galeria-zoko batetik erran zakon:

—Gezur demonioa, oixe, Martikoeneko gaztena-zubil batetik Juanes Baigorriarrak eina zen.

9. - SANKIL

El patrón de Eugui es Sankil. En la mañana de la fiesta el cura empezó a predicar.

Y dijo al pueblo:

—Sankil, nuestro patrón premiado por Dios en el cielo, hecho por Dios mismo gran santo.

Luego un anciano, de un rincón de la galería, le dijo:

—*¡Mentira diabólica esa! Fue Juanes de Baigorri quien lo hizo de un tronco de castaño de Martikoene.*

10. - FERRANDO LAHOZKETA GIZON BEHARRA

Fernando arma un escándalo, persiguiendo a su mujer, de acuerdo con ella. El cura los ve y para ponerlos en paz, los lleva a comer a su casa. Al bendecir la comida, Fernando dice: *Aitaren Izpiritu sainduaren izenean, alabiz* «en el nombre del Padre y del Espíritu Santo, amén».

Apezak erraten dio:

—Ferrando, «Semearen» ez duzu erran.

—Ez, borthan da: «Batista! haugi, jaunak galdeiten, haugi».

Horra ordian herriak ezin inganatu apezka, Ferrandok inganatuya, senhar-emaztek eta semiak bazkari eder eina.

10. - FERRANDO LAHOZKETA, HOMBRE INDIGENTE

El cura le dice:

—*Fernando, no ha dicho «del Hijo».*

—*No, se halla en la puerta: «¡Bautista! ven, te pide el señor, ven».*

He aquí cómo el cura, a quien no podía engañar el pueblo, fue engañado por Fernando; el matrimonio y su hijo hicieron comida opípara.

11. - XUBEROTARRIK EZ ZERUAN EZ IFERNUAN

Un suletino fue al infierno y llamó a la puerta. Le salió Lucifer y le dijo:

—*¿Qué quieres?*

—*Entrar en el infierno.*

—*Aquí no entra ningún suletino.*

Después fue al cielo y llamó a la puerta. Le salió San Pedro que le preguntó:

—*¿Qué quieres?*

—*Entrar en el cielo.*

—*No, no te hallas suficientemente limpio.*

Pero el suletino penetró en el cielo por el resquicio de la puerta.

San Pedro no le podía encontrar para sacarlo, y expuso a Dios el caso. Dios le dijo:

—*Kanpoko aldetik jo zozu arrabitaekin dantza-jauzien airea: fite aterako zauzu.*

Eta Jondone Petri juan tzen, Jinkuak erran zion bezala, eta jo zakon kanpoko aldetik dantza-jauzien airea. Ordian, «ala Jinkua» egiten ziila, atera zen kanporat dantzan. Ordian Jondone Petrik bortha hetsi zakon.

11. - NINGUN SULETINO EN EL CIELO NI EN EL INFIERNO

—*En las afueras toque con violón una melodía de baile suelto: pronto le saldrá.*

Y San Pedro fue como se lo había dicho Dios, y le tocó en las afueras la melodía del baile suelto. Entonces, diciendo «vive Dios», salió fuera bailando. Entonces San Pedro le cerró la puerta.

12. - HIRU MUTHIKOK NAHI ZUTEN NESKATO BAT

Kalifornian neskato bat nahi zuten andretako hiru muthikok, bat negozianta zen, berzia bolanjerra, berzia mariñela.

12. - TRES MUCHACHOS GALANTEABAN A UNA CHICA

En California tres muchachos galanteaban a una joven, uno era negociante, otro panadero, el otro marino.

Una noche la joven les dijo:

—*Venid dentro de tres días y aquel que tenga las manos más hermosas se casará conmigo.*

El marino estaba triste y su capitán le preguntó por qué se hallaba triste. El muchacho le explicó todo y añadió que él no podría casarse con aquella muchacha porque sus rivales tenían manos más hermosas que las suyas. El capitán le dijo:

—*No temas; el día señalado lleva en un bolsillo oro y en el otro plata; deja que tus rivales muestren primero sus manos; después presentas las tuyas llenas de oro y de plata y esa joven será para ti.*

13. - JAUN ERRETORA ETA ERRIENTA SAMURTUAK

Herrri batian baziren bi gizon, jaun erretora eta errienta, elgarrentzat samur zienak.

Jaun errientak nahi ziin baketu eta etzekien zer pentsa harekin baketzeko.

Jaun errient hori juantzen egun batez ihizira; ekarri zitiin epher bi.

Jaun erretorain borthan pasatu behar baitzuen bere hek eskuan. Jaun erretora borthan zabilan promenatzen. Erraiten dako:

—Egun on, jaun erretora.

—Bai zurí ere, jaun errienta. Nundik heldu zira?

—Jauna, izan niz ihizin, hatxeman tut bi epher ederrak.

13. - EL SEÑOR RECTOR Y EL MAESTRO ENEMISTADOS

Había dos hombres en un pueblo, el señor rector y el maestro, que estaban enfadados.

El señor maestro quería hacer paces y no sabía qué pensar para lograrlo,

Ese señor maestro fue un día a cazar; trajo dos perdices.

Tenía que pasar a la puerta del señor rector con ambas perdices en la mano. El señor rector paseaba en el portal. Le dice:

—*Buenos días, señor rector.*

—*También a usted, señor maestro. ¿De dónde viene?*

—*He ido, señor, a cazar, he logrado dos perdices hermosas.*

Le invitó a ir a su casa en aquel día. El cura le prometió que iría y así lo hizo.

Pero antes la mujer del maestro comió las perdices, tapando luego la cacerola que había utilizado.

Cuando se presentó el cura, la mujer del maestro le recibió y le hizo esta confidencia:

—*Mi marido quiere matar a usted; si, al sentarse a la mesa, empieza a afilar el cuchillo, es que luego va a acometer contra usted.*

Se sentaron a la mesa y luego —tal era su costumbre— el maestro empezó, en efecto, a afilar su cuchillo. El cura huyó precipitadamente a su casa.

El maestro le siguió diciendo que volviera; pero el cura no hizo caso de sus gritos.

El maestro dijo a su mujer:

—*El cura se ha escapado.*

La mujer le dijo:

—*A ver, mira si se ha llevado las perdices.*

El maestro destapó la cacerola y vio que estaba vacía. Desde entonces el cura y el maestro quedaron más enemistados que antes.