

## ETNOGRAFIA DE ITZIAR

### PARTE INICIAL DEL CUESTIONARIO DE 1934

JOSE MIGUEL DE BARANDIARAN

El día 21 de junio de 1928 fui a Itziar, donde descubrí el yacimiento prehistórico de la cueva de Urtiaga. Aquel verano y todos los veranos hasta el año 1936 dedicamos una temporada cada año a la exploración de aquella cueva y de su contenido.

Además de las investigaciones arqueológicas, aproveché algunos ratos (desde el año 1935 hasta mediados de 1936) para recoger datos etnográficos de aquel barrio, si bien, a esta *ikerketa* o averiguación no pude consagrar mucho tiempo. Por eso las noticias que apunto a continuación no son más que una parte inicial de la etnografía de Itziar que pedía el cuestionario que me servía de plan, cuestionario publicado en *Anuario de Eusko-Folklore* de 1934.

El nombre de la localidad estudiada es Itziar, barrio de Deba. Está situada en los montes comprendidos entre los últimos recorridos de los ríos Deba y Urola, en las estribaciones occidentales del macizo cretácico de *Andutz*.

*Orografía.* Los montes más importantes son: el ya mencionado de *Andutz*, en cuyas laderas abundan pastizales, herbales y encinales; *Arbil*, en cuyas laderas hay pastizales, castaños y tierras de cultivo; *Gaztelu*; *Leabola*; *Arantzamendi*; etc. Existen cuevas en *Andutz* y en *Salbatore*.

*Hidrografía.* Parte de las aguas de Itziar, sobre todo las de la región oriental, van al Urola; otras se reparten en las regatas de *Urtiaga* (que desemboca junto a la playa de *Sakoneta*), de *Amabirjiña-erreka* o *Uestia* (que desemboca en el mar, junto al monte *Arronamendi*), de *Lastur* que desaparece cerca del caserío *Abeletxe*.

La población está distribuida por todo el territorio en vecindades llamadas *ballarak*. Tales son: *Elorrixa* o *Elorriaga*, *Itxaspe*, *Egixa*, *Mardai*, *Arriola*, *Lastur-beia*, *Lastur* (San Nicolás), *Arbizkua*, *Lastur-goixa* y *Kalia* (donde están la iglesia parroquial, las escuelas del Estado, la Casa Consistorial y el teléfono provincial). Todos los habitantes de Itziar hablan vascuence guipuzcoano.

De 40 años a esta parte han desaparecido o emigrado treinta y tres familias labradoras, cuyos terrenos han sido agregados a otros caseríos.

#### Los modos de vida

Casi todas las familias se dedican a la labranza. Muchas simultanean con la labranza el pastoreo con ovejas. Alrededor de sesenta son las familias labradoras que tienen ovejas. Pero los rebaños van disminuyendo desde que los vecinos (hace 85 años) empezaron a cercar sus terrenos (pastizales, argomales y arbolado) con alambre espinoso.

Hay cuarenta familias que no son labradoras; cuatro sacerdotes, un médico, un maestro, seis maestros distribuidos en otras tantas vecindades, tres carpinteros, dos canteros, siete taberneros, tres peluqueros, dos albañiles, un alpargatero, dos tratantes de ganado, dos herradores (que vienen de otros pueblos una vez cada semana), un enterrador.

El sistema de población predominante es de casas dispersas. En el casco de la población hay treinta casas formando una pequeña agrupación

llamada *Beko-kalea*, «la calle de abajo» en la proximidad de la iglesia, de las escuelas y de la Casa Consistorial. En otra agrupación, situada a oriente de la anterior, hay catorce casas: su nombre es *Goiko-kalea* «la casa de arriba».

En Itziar sólo hay cinco casas que sirven de cobijo a dos familias cada una. Tales son: Aldazabal, Ziaan-zarra, Ziaan-bekua, Erlete y Atxuiaur.

Como se ha dicho arriba, de 40 años a esta parte las tierras de treinta y tres casas han pasado a ser propiedades de otras casas. Aquellas han quedado vacías. Tales son: en *Lastur*, Aritzaga, Purrumuttei, Oita-zarra, Oita-berria, Leizaola-txiki, Goikola-berrixa, Goikola-zarra, Naparrenekua, Inddubitarte, Indo, Sakona, Ziolar-goikoa, y Ugarte-zarra; en *Mardai*: Garratei, Presalde; en *Elorrix*a: Polioagoa; en *Itxaspe*: Usarbasabe, Gaintza-erdikua, Sagarmiña, Makaztei, Larrabide-txikia y Gaintza (venta); en *Egixa*: Anzorrei-eperkua; en *Goiko-kale*: Karreranekoa, Arteondo, Kruzelei-zarra, Miankua, Ibitxiki (dos) y Teresantorrinekua; en *Beko-kalea*: Taberna-zarra, Ospitalburua y Alanbresene.

En Lastur, por su situación entre montañas de gran extensión, es donde existe mayor número de rebaños de ovejas. En las demás vecindades ha ido disminuyendo su número de 30 años a esta parte, porque los montes han sido acotados con alambre espinoso y otros setos, de suerte que ya son raros los rebaños en los caseríos. Así, en Kalegoikua o Goiko-kale hoy existen tres rebaños, antes hubo siete.

Al cerrarse los terrenos, cada propietario puede en sus tierras alimentar, mayor número de animales domésticos que antaño. Por eso hoy cada vecino posee más cabezas de ganado vacuno que antes.

Las casas tienen, en general, nombres topónimos. Sólo algunas de la calle tienen el nombre de quien la habita. La puerta principal de la casa está casi siempre en el lado oriental. Otras casas la tienen en el lado Sur. Pocas la tienen mirando al Occidente; menos, al Norte.

La casa está casi siempre al lado de sus tierras.

En la construcción de las casas se ha empleado piedra caliza o arenisca según sean las rocas del subsuelo en cada lugar. Otro material de construcción es la madera que ha abundado y abunda en los bosques de la localidad. Los

tabiques interiores antiguos eran de entretrejido de varillas y argamasa. Esta se hacía con cal y piedra menuda que a veces era de *troska* «estalagmita». El alma del tabique era *esia* «tejido de varillas de avellano» que descansaba en un *zapatia* o madero tendido en el suelo y provisto de orificios en los que se sujetaban o apoyaban las varillas verticales del *esia*. En éstas iban cruzadas horizontalmente otras varillas más delgadas. Con todas se tejía (en vasc. *io*) el seto o *esia*. Los tabiques actuales se hacen con ladrillos y se llaman *tabiakak*.

El material de madera antes solía ser de roble y, menos frecuentemente, de castaño, árboles abundantes en el pueblo.

El chaveteo de los materiales de madera, hoy se hace con *iltze* «clavos», antes, con *entenga* «clavo grande de hierro» y con *gabilla* «clavo de madera».

*Tellatua* es el nombre vasco del tejado. Viene de *tella* «teja» que en Itziar es abarquillada.

*Orubia* «la planta de la casa»; *zimendua* «el cimientito»; *postia* «el poste»; *poste-arrixa* «el poyal»; *prontala* «la viga que descansa sobre los postes»; *kuartoia* «el covartón»; *ola* «la tabla», *errezumak* «los jabalcones»; *jimelgia* «el capitel»; *gallurra* «el caballete»; *kpirixua* «el cabrio»; *goiaga* «viga que va del caballete al alero» y que sirve de apoyo a los cabrios; *zapatak* «las vigas» que se asientan a lo largo de los muros, sirviendo de apoyo inferior a las *goiagak*; *batiak* «las tablillas» que están sobre los cabrios y sobre las cuales van las tejas de la cubierta de la casa; *bolaua* «el alero»; *itxusura* «la faja de tierra situada entre el goteral y los muros de la casa».

Los huecos de la casa son: *atia* «la puerta»; *leioa* «la ventana»; *leiatilla* «la saetera»; *balkoia* «el balcón» (raro). Otros elementos: *markuak* «las jambas»; *kabezala* «el dintel».

Al echar los cimientos de la casa ninguna práctica o ceremonia especial se observa; pero, al acabar de cubrir la casa, se coloca en el caballete o *gallur* sobre la fachada una rama de laurel y el dueño de la casa obsequia con una cena a los obreros. Esta cena se llama *motxorra*. En ella se sirve, entre otras cosas, la carne de oveja.

Antes que la nueva casa sea ocupada, el cura bendice todos sus departamentos.

Lo general es que en la planta baja haya:

vestíbulo, *sukalde* «cocina» contigua a *okullua* «la cuadra» (lo que facilita el cuidado del ganado), *koartoa* «el dormitorio» donde duermen los dueños. En la planta baja existen dos puertas: *ataiko atia* «puerta del portal» y *okulluko atia* «la puetra de la cuadra».

Sobre el vestíbulo, la cocina y el dormitorio se hallan, en el primer piso, la sala y varios dormitorios. Sobre la cuadra está el pajar (en vasc. *sapaixa*). El segundo piso, cuando lo hay, es el granero: se llama *ganbara*.

*Sutokia* «el hogar» ocupa un pequeño espacio junto a una pared de la cocina. Antes había hogares que ocupaban lugar central en la cocina. En el caserío *Olabe* el hogar era central: ocupaba el centro de un hoyo circular, disposición que permitía a las personas sentarse alrededor del fuego sin necesidad de sillas o banquetas. *Suondua* «el entorno del hogar».

Hoy el fogón se enciende sobre una chapa de hierro; antes, sobre ladrillos. Detrás del fogón, limitándolo, se halla una piedra llamada *gaatarrixa*, que es arenisca y que sirve de apoyo a la pala de hacer talos y otros comestibles. Hoy se está generalizando el uso de cocinas llamadas económicas.

*Saburnixak* «los morillos» (uno a cada costado del fogón); *tenazak* «las tenazas»; *aspua* «el fuelle»; *illetixa* «el tizón»; *txotxak* «ramaje que se echa al fuego»; combustibles usuales son: de *aritzia*, «el roble», de *ametza* «el quejigo, de *artea* «la encina» y de *pagua* «el haya».

El fuego se enciende con cerillas hoy en día; pero antes (hace 40 años) se encendía con *iazkia* «la yesca», *suarrixa* «el pedernal» y *arreta* «el eslabón».

La olla se cocía antes en *lapikua* «el puchero de barro», colgado de *elatza* «el llar» mediante un alambre, cuyos dos extremos iban sujetos a los dos pezones del *lapiku* provistos de orificios. Hoy el puchero tiene un asa o dos y se coloca sobre la chapa y su contenido se cuece junto a las brasas. Pero la leche se cuece en la *burdinpertza* «la caldera» colgada del llar.

Piedras candentes se utilizan en medicina popular para calentar la leche y aplicar su vapor a la ubre *erroidua* «endurecida» de la vaca o el miembro enfermo (reumático) de una persona.

*Ontziak* «vasijas» usuales: *platera* «plato», *katillu* «taza», *lapikua* (o *eltzea*) «el puchero» (antes era de barro, hoy los hay de metal), *tupi*

(con tres patas, asa y tapa) «trípode» de bronce que se colgaba del llar y servía para cocer castañas y asar manzanas, *pertza* «caldera» de bronce, *baldia* (o *zingia*) «valde» de zinc, *zula* «herrada» que antes era de madera con aros de hierro y hoy es de porcelana, *antosiña* «cazo de zinc» para sacar agua de la herrada, *kajetola* «disco de madera» que flotaba sobre el agua de la herrada para que el líquido no cayera. La herrada era llevada sobre la cabeza. *Solkia* «disco de trapo» que se ponía en la cabeza y servía de apoyo a la herrada que se llevaba en la cabeza, *zartaña* «la sartén», *gatzontzia* «el salero» de madera.

*Baia* «el cedazo», *talorria* «masa de harina de maíz», *amasaia* «artesa», *matarrozkoa* «el rasero» que sirve para limpiar la artesa, *erratza* «escobilla de pluma» para limpiar la artesa, *baiazpikoa* «tabla provista de rendija» sobre la cual se sacude el cedazo para cerner la harina, *talopalia* «pala de hierro» circular para tostar talos, *alkixa* (o *taloalkixa*) «trípode de madera» sobre el cual se hace el talo, *talomantenua* «el bastidor de hierro para sostener el talo expuesto al fuego o brasa», *burruntzi* «asador».

*Itxuzkixa* «escoba con mango» hecha de *mal-koi-belarra* o de menta o de helecho. Hoy se usan más las escobas que se compran en las tiendas.

*Laatza* «el llar». Es cadena de anillos de hierro, colgada de una barra de hierro atravesada en el tubo de la chimenea. Abajo termina en un gancho llamado *kakua*, que puede cambiar de lugar en la cadena.

El uso de la chimenea sobre el fogón es bastante reciente. Sus componentes son: la campana y *txíminian-estarría* «la garganta» (o tubo) de la chimenea.

Al llar le atribuyen la virtud de aclimatar al hogar al gato recién adquirido si a éste le hacen dar vueltas alrededor de aquél.

Antes era corriente que cada casa tuviera su horno (en vasc. *laba*) de cocer pan. De hace veinte años a esta parte han ido desapareciendo, porque existen panaderías que venden pan de diversos tamaños, más baratos que el pan casero.

Unos hornos estaban fuera de casa, pero adosados a la pared de la misma, de suerte que *ataka* «boca» se abriera en un muro de la cocina cerca del fogón. Otros eran pequeños edificios llamados *labaaldiak* situados cerca de sus casas.

Se cocían panes de trigo y de maíz. Dos clases de pan de trigo: *ogixa* «el pan hecho con harina cernida» y *pasalloia* o pan hecho con *birrina* «salvado fino» (el menos fino se llama *zaixa*). *Ogixa* es de forma del grano de trigo; el otro es de forma discoidea. El pan de maíz se llama *artoa*. Es de forma discoidea.

El pan de trigo se hace así: se echa *idiña* «la harina» en la artesa y en el centro de su montón se coloca *legamina* «la levadura», se le echa agua tibia y se amasa todo con las manos o con los pies. Toda esta masa es introducida en una cama caliente a fin de que la levadura haga su labor hinchando la masa. Esta es fraccionada luego en trozos de forma de *ogixa*, de *pasalloia* y de *ogiopilla* (que es panecillo discoideo que se cuece para los niños).

La masa de harina de maíz (en vasc. *arto erre*) es partida en *artoak* «panes de maíz» y en *arto-opillak* «panecillos de maíz» que se ponen sobre hojas de berza y son llevados al horno, donde son introducidos mediante una pala (*artopalla* «pala del pan de maíz»). Para sacarlos fuera del horno, se emplea una pala de hierro provista de mango largo.

*Labaipiza* es la escoba de hojas y yerbas verdes con que se barre y limpia el horno.

El alumbrado que se emplea hoy en casa es luz eléctrica. Donde ésta no ha llegado usan candiles de carburo y velas. Antes (hace 50 años) se usaban candiles de aceite llamados *kuzuluak*; después quinqués de petróleo.

Para trasladarse de noche de una casa a otra distante, se usan faroles con vela o petróleo; pero más frecuentemente gavillas de paja (en vasc. *lastozuzi* «tea de paja») atadas en dos sitios, las cuales encendidas en un extremo, son llevadas, sacudiéndolas continuamente.

Una piedra saliente en la pared de la cocina, llamada *argimutil*, servía de soporte al *kuzulu*, al candil de carburo y a la vela.

Como complementarios de la casa existen *estalpeak* «cobertizos» donde se guardan carros y diversos aperos de labranza.

Hay también rediles en los montes, donde se guarece o recoge el ganado y, a veces, las personas. Se llaman *saletxe* «casa de pienso o forraje», *txabola* «choza», *arditxabola* «choza de ovejas». Son construcciones rudimentarias que ordinariamente sólo tienen planta baja, paredes

bajas, techo de teja abarquillada a dos aguas y puerta bajo el *gallur* «caballete».

Para proteger la casa, en la mañana de San Juan (24 de junio) colocan en las jambas de la puerta una cruz hecha con ramas de fresno. Antes ponían también ramas de espino albar. Colocan en la puerta una crucecita hecha con ramas de laurel bendecido el día de Ramos en la iglesia y otra hecha con cera de la vela bendita que en los oficios de Semana Santa estuvo en el tenebrario. Cuando está relampagueando echan al fuego del hogar yerbas recogidas y bendecidas en la mañana de San Juan; encienden la vela bendita y colocan en una ventana la pala (de hacer talos) con brasas y echan sobre éstas unas hojas del laurel bendito a fin de que se quemen. En la puerta de la casa ponen una imagen del Sagrado Corazón.

Para proteger el ganado del establo ponen en la puerta de la cuadra estampa de San Antón. Para preservar de enfermedades a los animales domésticos colocan en un poste o viga del establo *Santiobelarra* «hipericon» que haya sido recogido el día de Santiago (25 de julio) antes de la salida del sol.

Para cazar moscas en la cuadra ponen manojos de helecho verde colgados del techo de la misma cuadra. Las moscas acuden a ellos y se arraciman. Los helechos así cargados son metidos en sacos y metidos en un pozo de agua donde las moscas se ahogan.

### Indumentaria

No hay actualmente trajes tradicionales. Hace 50 años (a fines del siglo pasado) los hombres vestían *galtza* «pantalón de lienzo», *alkan-dora* «camisa de lo mismo», blusa azul, *abarkamantarrak* «abarcas y paños que cubrían el pie y la pantorrilla» y *txapela* «la boina». Los botones eran palitos de madera provistos de *irrexkua* «la muesca» en medio. En días lluviosos era frecuente andar descalzos. Se usaban también *galtzerdiak* «calcetines» de lana. *Galtzagerriko* era el ceñidor que sujetaba el pantalón y abrigaba el vientre. Los niños llevaban tirantes.

A los entierros los hombres iban con pantalón, chaleco y *jakia* «chaqueta» negros y encima capa negra.

No se usaban botas; *abarketak* «alpargatas» sí, cuando el piso estaba seco.

En ocasiones como de casamiento, llevaban

el mismo traje que en los entierros, excepto la capa.

Las mujeres usaban *gona* «saya», *mantala* «el delantal», *korpiño* y pañuelo al pecho. Cuando no hacía calor, sobre el *korpiño* llevaban *txaketa*. Usaban calcetines de lana y abarcas. En la cabeza el *buruko-pañuelo* «pañuelo de cabeza», que era blanco el que usaban las casadas y de color rojizo, azul, etc. las solteras. Ropa interior era la camisa. A la iglesia llevaban lo dicho y *mantaliña* «el velo negro». Durante el año de luto iban a la iglesia con una mantilla larga (hasta los tobillos) puesta sobre el velo.

Hoy los hombres usan calzoncillos, camisa (ya no de lienzo), camiseta, jersey, pantalón (ya no de lienzo) con tirantes, botas (o zapatos, o alpargatas), calcetines de hilo. No usan corbata.

Las mujeres llevan calzoncillos, camisa, *veste longa* con cintas al hombro.

Los hombres usan blusa en los días festivos y cuando van a otro pueblo o a una feria.

Los niños empiezan a usar pantalones a los dos o tres años, y visten de largo a los doce.

El calzado usual es la abarca en los trabajos de campo; en días de piso seco usan alpargatas.

En cuanto al peinado, los hombres cortaban antes por igual. Más tarde un muchacho de *Sagarmiña*, que estuvo trabajando en Somorrostro, introdujo la costumbre de dejarse tupé sobre la frente. Hoy todos los jóvenes se dejan gran cantidad de cabello largo en la parte superior.

Las mujeres llevaban cabello largo. Hacían dos *txintxostak* «trenzas que se recogían en la cabeza formando un cogollito llamado *koka*». En estas labores utilizaban el *orrazi* «peine» (dos clases: *estua* «el estrecho» y *nasaixa* «el ancho») y *urkillia* «la horquilla».

Las solteras no llevaban ninguna toca; pero las casadas, principalmente en días festivos usaban pañuelo blanco. Actualmente las jóvenes llevan cabello corto o melena.

Como adornos las mujeres usan *belarritakuak* «pendientes» en las orejas y las casadas *eastuna* «el anillo» al dedo.

Los niños llevan en la faja un *kutun* «amuleto» hecho con un trozo del vestido de la Virgen de Itziar, un trozo de carbón y cordón umbilical, todo metido en un saquito. Le atribuyen virtudes contra los malos espíritus.

Se llevan colgadas del cuello las medallas de la Virgen de Itziar, de Carmen y de San José.

Antes los hombres usaban *makilla* «el bastón». Este era de avellano o de acebo, derecho con un orificio en el extremo superior, por el que pasaba una cuerda o tira de cuero. Los bastones actuales son generalmente varillas de castaño no injertado con un extremo abultado. Son usados generalmente cuando se va al monte en busca del ganado.

Para preservar de polilla la ropa ponen en ésta algo de tabaco.

Antes se hacían en casa los pantalones y las camisas con lienzo tejido en telares con hilo hecho en casa. También se hacían en casa los calcetines con hilo de lana. Hoy compran todo en las tiendas; tan sólo hacen algún jersey en unas casas.

Como se ha dicho arriba, antes se fabricaba en las casas el hilo de lana de oveja. Lo hacían los hombres con *txabilla* «el molinete» de madera. Ahora lo hacen las mujeres.

Antes (hace 40 años) las mujeres hacían el hilo de lino con *goru* «rueca» y *ardatza* «el huso». Hilar se dice en vascuence *izutia*, *gorutia*. Hasta hace 10 años ha habido liencero (en vasc. *eulia*) en Itziar. Hace 40 años había 7 vecinos que vivían de esta industria.

En cuanto al calzado, antes se hacían en casa las abarcas con piel de vaca; pero ahora, desde hace 10 años, se compran en tiendas las abarcas hechas con neumáticos de las llantas de automóvil.

En la cama sobre la armadura o *zuraje* «maderamen» va *lastairia* «el jergón» o funda llena de *malutia* «panoja de maíz». Sobre el jergón va *izaria* «la sábana». Encima, otra sábana y mantas; antes se usaba colchilla hecha con funda y trapos. En la cabecera va *burkua* «el cabezal» largo hecho con lana de oveja; hoy es corto y recibe el nombre de *almuria* «la almohada». Cuando uno muere, es costumbre quemar en una encrucijada la panoja del jergón de su cama.

## Alimentación

Se hacen generalmente tres *jatorduak* «comidas»: *gosarixa* «el almuerzo» a las 8, *bazkarixa* «la comida» a las 12 1/2 y «la cena» a las 8 de la tarde en invierno y a las 9 en verano. Cuando hay mucha o penosa labor, además de las comidas mencionadas, se hacen *gosarixikia* «el

pequeño almuerzo» (antes que el almuerzo), *amarretako* «lo de las diez» y *errazioa* «la merienda» a media tarde.

Las comidas se hacen en la cocina. De ellas la principal es *bazkaixa* «la comida del mediodía». Sólo por Nochebuena es la cena la comida principal.

Cualquiera que sea la época apenas hay diferencia de comida en cuanto al número, hora y género de alimentos, salvo en verano y otoño, en los que es costumbre comer frutas.

Las comidas usuales son: *gosarixikia*, *gosarixa*, *amarretakua*, *bazkarixa*, *errazioa* y *apaixa*.

*Gosarixikixa* consiste en tomar café con leche. Hace 50 años no existía esta refacción, ni era conocido aquí el café.

*Gosarixa* comprende sopa de ajo y leche; pero, hace medio siglo, consistía en *porrusaldia* «caldo de puerros» y *talua ta esnia* «talos con leche, y, en invierno a veces, *morokilla* «papilla hecha con leche o con agua».

*Amarretakua* «lo de las diez», en el que se sirven pan y vino. Es refacción que no era conocida a fines del siglo pasado.

*Bazkarixa* es la comida del mediodía: sopa hecha con pan o talo y caldo de alubia roja o de haba negra, *urdaixa* «tocino» o cecina.

*Errazioa* «la merienda» por la tarde, con pan y vino y, a veces, pescado u tortilla. Esta refacción no era conocida antes de este siglo; tan sólo a los niños daban un trozo de artua «el pan de maíz».

*Apaixa* «la cena»: patata o sopa de ajo hecha con *artua* y leche con talo o *artua* (en invierno, castañas y *porrusalda* «caldo de puerros» y leche con talos).

En día festivo se come al mediodía algo variado: alubia blanca o garbanzo y *okelia* «la carne».

Se sirven los platos o los alimentos en el mismo orden en que los hemos señalado.

Se bebe vino o sidra en la comida de los días festivos.

Todos los miembros de la familia comen en la misma mesa; cada uno tiene señalado su puesto. Todos comen de un plato o fuente común.

Las cucharas son metálicas actualmente: an-

tes eran de madera. Con cuchara se toman la sopa, la patata, la alubia y la berza.

El tocino se sirve con los dedos; antes, también la carne, las morcillas, los chorizos y el bacalao, que hoy se toman con tenedor. Hace 50 años no había tenedores.

Es costumbre rezar antes de las comidas. Los antiguos bendecían la mesa. Quien dirige el rezo en algunas casas es el hombre, en otras la mujer. En algunos casos se reza también después de cenar; sobre todo se rezaba antes después de una cena de *lan-aundi* «labor grande» o trabajo que se realizase en *auzolan* o trabajo con vecindario. En la mesa se reza generalmente un Padre Nuestro por los difuntos y una Salve.

No se ayuna generalmente: pero en ciertos días se toman manjares especiales, como besugo por Nochebuena, berza aceitosa y *aixa* «la papilla».

El pan se cuece en el horno casero: pan de trigo y pan de maíz. Se hacen talos en algunas casas; antes, en todas.

A la masa de harina de trigo con que se van a hacer panes, añaden patata cocida.

Cuando matan un cerdo, hacen estos embutidos: *odolkixe* o embutido hecho en intestino delgado con sangre, carne gorda, puerros, cebos, orégano, perejil y pimienta (a veces, también leche): *mondongoa* o el embutido hecho en intestino grueso con iguales elementos que el anterior.

*Lukaika* «chorizo» se hace en intestino delgado del cerdo con *gixaria* «carne magra» desmenuzada, *gaintxiorra*, pimienta, polvos de pimentón o *pipergorrixa*.

El embutido que se hace en intestino grueso de oveja contiene sangre y carne de oveja, se llama *buzkantza*.

Las morcillas son regaladas a los parientes y *auzuak* «vecinos». Los encargados de llevar tales regalos suelen ser generalmente los niños quienes, al entregarlos, dicen: *gauza gutxi dala, baño artzeko* «me han dicho que es poca cosa, pero que la acepten». El regalo consiste en general, en una morcilla con algo de carne magra, todo envuelto en una hoja de berza.

En la cuetación que hacen por las casas los niños en la víspera de Santa Agueda, llamada *Santeske*, cantando versos de la Santa, recogían chorizos o manzanas en otro tiempo, hoy dinero.

En el mismo día y noche grupos de mozos recorrían también las casas en cuestación cantando versos de Santa Agueda, al son del acordeón. Antes era costumbre darles chorizos; hoy, dinero.

Las morcillas no se conservan, hay que consumirlas pronto. Son repartidas casi todas entre vecinos y parientes. Los chorizos se conservan salándolos. Los colocan en la cocina, colgados del techo en sitio en que les alcance el humo.

En casa se fumigan, sometiéndolos al humo del hogar, los chorizos, los jamones, los pernilles, la cecina y el queso.

Como sustitución del café se utilizan la manzanilla, el té y la *ezkiloría* «la tila».

Los peces de río más conocidos y apetecidos son la *amurraña* «la trucha» y la *aingira* «la anguila».

Hoy va entrando la costumbre de comer caracoles. En cuanto a mariscos, por Cuaresma se comen principalmente lapas y *maulixoa* «los magurios».

En casa se hace cuajada con leche de oveja, leche de vaca y leche de cabra. Se entibia al fuego la leche antes de echarle *gatzagixa* «el cuajo» del cordero. Un poco de cuajo en un saquito de tela limpia es introducido en la leche tibia y se le menea dentro de ella hasta que el cuajo se reblandezca. Entonces se exprime el saquito hasta hacer escurrir el cuajo sobre la leche.

En la fabricación del queso y de la cuajada se utilizan la *pertzá* «la caldera» de zinc donde se entibia la leche y se la cuaja y *gaztaiontzia* o vasija de zinc o de madera provista de orificios. En esta vasija se prensa a mano la *mamia* «leche cuajada» y el líquido que resulta, además de la masa comprimida, es *gazura* «el suero». Este es bebido por las personas y por los cerdos. Es también costumbre consumir sopas hechas en suero cocido.

La leche agriada recibe el nombre de *esnemina* y la nata se llama *kalparra*. La nata de la leche no cocida se emplea para untar los labios agrietados.

La leche de la burra se emplea como medicina para los asmáticos y catarrosos.

Como condimento se emplean: perejil, pimienta, ajo, cebolla y puerro.

No se fabrica vino, pero sí el chacolí (poco) y la sidra (en vasc. *sagardua*). Esta se llama *pitarra* cuando se hace machacando la manzana e introduciéndola en la barrica con agua. *Sagardua* «vino de manzana» es nombre que designa sobre todo el resultado de prensar la manzana en *tolara* «el lagar».

*Txakoliña* «el chacolí» se hace con uva en forma parecida a la de *sagardua*.

Los jóvenes empiezan a fumar generalmente de 14 a 18 años de edad. Las mujeres no fuman; sólo han conocido a dos o tres mujeres que fumaban en pipa por razón de salud, según se decía. En general no atribuyen al tabaco ninguna ventaja.

### Vida doméstica

En casos de sucesión el dominio queda indiviso. El heredero tiene que dotar a sus hermanos con una cantidad equivalente a un tercio de lo heredado.

Entre los hijos, generalmente es el mayor elegido como heredero; pero si es hija la mayor, ella suele ser la heredera en muchos casos.

La casa y las tierras pueden ser transmitidas a un hijo viviendo sus padres. Esto suele acarrear a veces funestas consecuencias a los padres, por lo que no es frecuente la transmisión *inter vivos*.

Los padres continúan, pues, en casa. El heredero queda obligado a mantenerlos, a atenderlos y a pagarles una cantidad previamente estipulada en caso de que se vean precisados a separarse.

En cuanto a dormitorios, es frecuente que el patrón de la casa y su mujer tengan el suyo en la planta baja, próximo a la cocina y a la cuadra; los demás miembros de la familia duermen en los aposentos situados en el primer piso.

El propietario de una casa y su mujer se denominan *nauxixa* «el amo» y *etxeoandra* «la señora» respectivamente. Su tratamiento es de *zu* «usted» o *beori* «vos».

### Varias creencias, prácticas y costumbres

Para curar el catarro se toma la infusión de las raíces de *malbaixko-arra* «acanto».

Cuentan en Itziar que en el monte Andutz se halla enterrado un *lapiko* «puchero» lleno de oro.

En Lastur me dijeron que en el pico de *Gaztelu* (monte del lugar), en el sitio del que se ven tres tejas del caserío *Erentza*, está enterrada una campana de oro debajo de una palanca también de oro.

Un gentil lavó su cara en la presa de *Goikola* teniendo un pie apoyado en *Gaztelu* y otro en *Andutz*.

En la noche de la víspera de San Juan (24 de junio) es costumbre plantar un árbol delante de la ermita de Santa Catalina. Lo mismo hacen delante de la iglesia parroquial de Itziar en la noche anterior del domingo primero de julio (fiesta patronal de la Inmaculada Concepción trasladada a dicho día). Lo mismo practican también en el día de la Ascensión en el monte *Arbil*, donde existe una cruz a la que se hace una romería en ese día. Idéntica costumbre se observa delante de la ermita de *Salbatore*, sita sobre la gruta prehistórica de Urtiaga, el día 6 de agosto, fiesta de la Transfiguración del Señor.

En tales casos el árbol suele ser substraído por los mozos de las tierras de algún vecino sin contar con éste. Esta operación es considerada como lícita. Es también lícito, en la noche víspera de San Juan, que uno robe yerba del

pastizal ajeno en cantidad necesaria para alimentar su ganado durante dicho día.

Otra costumbre muy extendida por todo el contorno es la de las romerías tradicionales que la gente hace a diversas cumbres como a *Arbil* o su cruz el día de la Ascensión, a *Elordi* (monte de Lastur) el segundo día de Pentecostés, a *Otsaurte* (monte de Lasturgoixa) el día del Corpus, a *Aittola* (monte también de Lasturgoixa) el domingo de infraoctava de Corpus, al monte de *Kojerranekua* el día de la Ascensión.

Estas romerías consisten: 1.º en visitar la cruz que corona la montaña; 2.º en que las familias que viven en la proximidad de cada monte obsequien con comida en sus casas a sus parientes y amigos; 3.º en el baile que se celebra en el prado próximo a la cruz.

\* \* \*

Tales fueron los datos que recogí en Itziar durante dos de mis campañas de exploración de Urtiaga (años 1935 y 1936). La guerra que nos sobrevino y mi ausencia de diecisiete años impidieron que continuara la investigación etnográfica que iniciara en aquel barrio.

Ataún, 12 de setiembre de 1986.