

BOSQUEJO ETNOGRAFICO DE SARA. II ⁽¹⁾

Por JOSE MIGUEL DE BARANDIARAN

ELEMENTOS DEL PAISAJE HUMANO

LA POBLACION Y EL SISTEMA DE POBLAMIENTO

Abreviaturas correspondientes a las obras y documentos citados en el texto

- C. A.—DUVOISIN (C.): *Cambo et les alenteurs*, pág. 135. Bayonne, 1958.
- C. P. B.—DARANATZ (J. B.): *Curiosités du Pays Basque*, II, pág. 290. Bayonne, 1927.
- C. S.—VEDEL (LIEUTENANT): *La Commune de Sare en 1847*. Descriptio Physique-Notice Historique (en *Bull. de la Société des Sciences, Lettres et Arts de Bayonne*. Janvier-Juin 1935).
- Ch. E. S.—VEYRIN (PH.), GARMENDIA (P.) et DOP (P.): *Les chapelles et l'église de Sare* (en *Bull. du Musée Basque*, 1936-1941).
- D. T. B. P.—RAYMOND (PAUL): *Dictionnaire topographique du Département des Basses-Pyrénées*. Paris, Imprimerie Impériale, 1863.
- E. R. N.—Extraites de registres des naissances, mariages et décès antérieures à 1800. (Copia de algunas de las actas de los registros parroquiales de Sara de los siglos 17 y 18 sacada por PIERRE DOP. Hoy se halla en la casa Argainca de Sara. Los originales, que se hallaban en la Mairie de Sara, han desaparecido.)
- L. B.—Liber baptismalis Sancti Martini de Sara ab anno 1609, inclusive, redactado por Petrus de Axular y sus vicarios. Registro de bautizados de Sara desde el año 1609 hasta el 1624, ambos inclusive. Hoy se halla en poder de M. Michel Leremboure, en la casa Hauziartzia de Sara: una copia en mi poder.
- L. S.—Liste de Sare commencée le 20 Juillet 1804, 1.^{er} Thermidor an 12 par Quartiers (en *Registre des mariages de Sare depuis octobre 1793...*).
- O. M. I. B.—LAHETJUZAN (DOMINIQUE): *Recherches de l'Origine, les moeurs et idome des Basques* (en *Gure Herria*, Juillet-Août, 1930).

(1) Véase Anuario de Eusko-Folklore, vol. XVII, 1957-1960, págs. 147-216.

- P. P. B.—HARISTOY (P.): *Les Paroisses du Pays Basque pendant la période révolutionnaire*, 1, págs. 244-299.
- R. B.—Registre des Batêmes et mariages de la paroisse de Sare (desde 1801).
- R. D.—Registro de las casas de Sara que en el año 10 de la era republicana visitaba el médico Dr. Dop. Se conserva en la casa Argáinea.
- R. P. B.—DOP (HENRY): *La Révolution dans le Pays Basque: Sare et son Canton* (en *Bull. de la Société des Sciences, Lettres et Arts de Bayonne*, núms. 77-80).
- U. M. S.—ARÇUBY (A.): *Usages mortuaires à Sare* (en *Bull. du Musée Basque*, números 3 et 4. Bayonne, 1927).

LA POBLACIÓN.

En el suelo de Xareta, cuyos rasgos hemos apuntado en el capítulo precedente, viven habitantes, repartidos en 713 casas. De éstas corresponden a Sara 335 con 1.930 habitantes; a Ainhoa, 127 con 607 habitantes; a Urdax 130 con 700 habitantes; a Zugarramurdi, 121. Hay, además, en el mismo territorio, 12 casas de St-Pée con 30 habitantes, y cuatro del Baztán con 25.

Nosotros nos vamos a referir preferentemente a Sara en esta segunda parte de nuestro trabajo, puesto que nuestra investigación ha sido realizada principalmente en este pueblo. Cuando citemos datos de otros pueblos, diremos su procedencia.

El lenguaje hablado por los habitantes de Sara es el vascuence de la variedad dialectal laburdina. Gran parte de ellos saben también expresarse, más o menos correctamente, en francés; pero es raro que hablen entre ellos en esta lengua, si no son algunos comerciantes o gentes adineradas o jovencitas de servicio. También se oye hablar en francés a muchos niños de escuela, lo cual nada tiene de extraño, porque en las escuelas sólo se habla dicho idioma.

La explotación agrícola del suelo y la ganadería son los dos modos de vida tradicionales de mayor importancia. No hay ninguna familia ni casa que esté exclusivamente dedicada a uno de los dos modos, puesto que todos los labradores tienen ganado vacuno, cuando no del caballar y del lanar y todos los pastores poseen tierras que ellos mismos cultivan. Existe una fábrica llamada *Illetegia* o industria de la lana, donde trabajan 20 mujeres y 12 hombres, bajo la dirección de dos empresarios. Hay cuatro molinos harineros que muelen maíz y trigo. Tabernas y posadas hay una docena; casas de comercio, cuatro; panaderías, tres; carnicerías, dos; dos zapateros remendones; un hojalatero; tres carpinteros; seis canteros; un herrero; un guarda forestal; varios guardas fronterizos; tres

médicos, maestros, maestras y dos curas. No hay comerciante que trafique en una sola especialidad, y aun los panaderos tienen mercería. Muchos labradores trabajan en carpintería, fabricando escalaprones, ras-trillos y diversas armaduras de madera de sus aperos de labranza. Los molineros son, al mismo tiempo, labradores. Finalmente, casi todos se dedican más o menos al contrabando, no sólo en cosas de su uso particular, sino también en otras con que trafican o negocian.

El movimiento de la población ha sido bastante considerable en Sara durante los últimos tres siglos. De los 390 apellidos que figuran en el *Liber baptismalis*, redactado por Pedro de Axular y sus vicarios entre los años 1608 y 1625, sólo restan en Sara 64. Los demás, que suman hoy 382, son nuevos. La emigración del elemento indígena hacia los grandes centros urbanos y a América ha sido de gran importancia. Las guerras y las revoluciones han sido parte para que muchas familias y, sobre todo, muchos jóvenes emigraran a países extraños, principalmente a Navarra (1). Por otra parte, la inmigración de elementos extraños, particularmente de los pueblos limítrofes de Navarra, provocada por las revoluciones y guerras de España, ha compensado en gran parte el despoblamiento producido por la emigración. Aunque los inmigrados han sido en su gran mayoría vascos, no han faltado elementos de origen diferente que han venido a avecindarse en Sara. En los siglos XVII y XVIII, por ejemplo, se establecieron aquí algunos emigrados de Comminge, mezclándose pronto, mediante enlaces matrimoniales, con los naturales del país. Tales eran los Casse, Couset, Dop, Faulin y Ozaran, y probablemente varios de los que aparecen emparentados con ellos, como los Ancoze, Anthé, Benavent, Bourgelle, Cassou, Coret, Dorté, Fugère, Gierity, Guiraude, Labadie, Lafargue, Lapeyre, Ocessi, Tosset, Tousaut.

Durante el período 1930 a 1939 se celebraron en Sara 167 casamientos. En sólo 40 casamientos eran de Sara ambos contrayentes. En 11 lo fueron uno de Sara y el otro de uno de los pueblos del cantón. En 31 lo fueron uno de Sara y otro de uno de los pueblos vascos del departamento de Bajos Pirineos, fuera del cantón. En 37 lo fueron uno de Sara y el otro de Navarra. En cinco lo fueron uno de Sara y el otro de Guipúzcoa. En 15 uno de Sara y el otro de una de las regiones no vascas de Francia.

(1) Durante la guerra de 1914 a 1918 fueron a vivir a Navarra, principalmente a Zugarramurdi, Echalar y Vera, 75 jóvenes de Sara, si bien volvieron casi todos más tarde. Algo análogo va ocurriendo durante la actual ocupación alemana. Y en tiempos anteriores, principalmente durante la gran revolución, gran parte de la población fué obligada a abandonar sus hogares, y muchos huyeron a los vecinos pueblos de Navarra. Pero de esto hablaremos, cuando tratemos del pasado de Sara.

En 15 los contrayentes, aunque vascos, eran de fuera de Sara. Finalmente, en seis casos ambos contrayentes fueron de origen no vasco.

En otras épocas las proporciones han variado; pero siempre el elemento extraño, si bien generalmente vasco, ha sido numeroso.

Durante el período 1801-1810, de los 102 casamientos celebrados en Sara, hubo 56 en los que los contrayentes eran de este pueblo. En siete los contrayentes eran uno de Sara y el otro de uno de los pueblos del cantón; en 21 lo fueron uno de Sara y el otro de uno de los pueblos vascos de Bajos Pirineos fuera del cantón; en nueve lo fueron uno de Sara y el otro de Navarra; en siete ambos contrayentes fueron vascos de fuera de Sara; en dos lo fueron uno de Sara y el otro no vasco.

En 175 casamientos celebrados durante el período 1831-1840 hubo 72 en los que ambos contrayentes eran de Sara; en 15 los contrayentes eran uno de Sara y el otro de uno de los pueblos del cantón; en 17, uno de Sara y el otro de uno de los pueblos vascos de Bajos Pirineos fuera del cantón; en 37, uno de Sara y el otro de uno de los pueblos vascos peninsulares (casi todos de Navarra); en 28, ambos contrayentes eran vascos peninsulares, y en tres lo eran de vascos continentales de fuera de Sara; en seis, uno de Sara y el otro no vasco.

En 103 casamientos del período 1841-1850, hubo 60 en los que ambos contrayentes eran de Sara; en siete, lo fueron uno de Sara y el otro del cantón; en 10, lo fueron uno de Sara y el otro de uno de los pueblos vascos de Bajos Pirineos, fuera del cantón; en 14, lo fueron uno de Sara y el otro de uno de los pueblos vascos peninsulares; en cuatro, los contrayentes eran vascos, de fuera de Sara; en siete, lo fueron uno de Sara y el otro no vasco.

En 119 casamientos del período 1861-1870, hubo 67 en que ambos contrayentes eran de Sara; en seis, lo fueron uno de Sara y el otro de uno de los pueblos del cantón; en 20, uno de Sara y el otro de uno de los pueblos vascos de Bajos Pirineos, fuera del cantón; en 16, lo fueron uno de Sara y el otro vasco peninsular; en siete, ambos contrayentes fueron vascos peninsulares; en uno, fueron ambos vascos continentales de fuera de Sara; en dos, lo fueron uno de Sara y el otro no vasco.

En 119 casamientos del período 1871-1880, hubo 53 en que ambos contrayentes eran de Sara; en 10, lo fueron uno de Sara y el otro de uno de los pueblos del cantón; en nueve, uno de Sara y el otro de uno de los pueblos vascos de Bajos Pirineos, fuera del cantón; en 22, uno de Sara y el otro vasco peninsular; en seis, ambos eran vascos peninsulares; en

tres, ambos eran vascos continentales de fuera de Sara; en 14, fueron uno de Sara y el otro no vasco.

En 75 casamientos del período 1881-1888, nubo 20 en los que ambos contrayentes eran de Sara; en cinco, lo fueron uno de Sara y el otro de uno de los pueblos del cantón; en 10, uno de Sara y el otro de uno de los pueblos vascos de Bajos Pirineos, fuera del cantón; en 27, uno de Sara y el otro vasco peninsular; en cinco, ambos contrayentes eran vascos peninsulares; en dos, lo eran vascos continentales de fuera de Sara; en seis, uno de Sara y el otro de origen no vasco.

Conviene advertir que los contrayentes cuyo origen no se declara en las partidas de casamientos, han sido incluídos entre los de Sara; si bien los apellidos de algunos de ellos nos hacen suponer que pudieron proceder de Navarra o de otra región vasca peninsular.

Teniendo en cuenta que los casados en Sara, salvo raras excepciones, se han establecido en el mismo pueblo, los datos precedentes nos revelan cuán importante ha sido la inmigración desde principios del siglo pasado y cuán considerable debe de ser el contingente alienígena en la población de Sara. Se calcula que las dos terceras partes de los habitantes actuales de Sara son de origen navarro. *Bainan hek ere gure azkazikoak dire* (pero también éstos son de nuestra raza), me decía uno de mis informantes, saratar de abolengo.

El promedio anual de nacimientos durante el período 1930-1939 fué de 49. El de las defunciones, en el mismo período, fué de 29,5.

El promedio de nacimientos en el período 1801-1810 fué de 56,3, siendo la población de Sara en aquel tiempo de 1.858 habitantes. En el registro de bautizos de ese tiempo figuran 37 hijos naturales.

Por término medio, el número de bautizados en Sara cada año desde el año 1509 hasta 1524, ambos inclusive, fue de 65 (*Liber baptismalis de Axular*).

Predomina el sistema de población dispersa en caseríos; pero hay también pequeñas aglomeraciones de casas, como son las de *Plaza*, de *lalarre*, *Lehenbizkaí* e *Ixtillarte*, si bien no hay edificios contiguos fuera de los dos primeros barrios. El número de casas es de 364; sólo 335 se hallan habitadas.

Las casas están distribuídas en 11 barrios, a saber: *Plaza*, sobre el río *Duberain* (39 casas); *Elbarrun* (1), en las estribaciones de *Zuhamendi* y

(1) En 1792 aparece citada la casa Uhart-Etcheverry de *Elbar on*, y en el año 7 de la era republicana, la de Mendiondoa de *Helbarren* (E. R. N.) El D.T.B.P. dice: «*Helbarren*, h. C.º de Sare.»

Sualarre (51 casas); *Ialarre* (2), sobre la confluencia de los ríos *Lamusin* o *Lamuxain* y *Arrandegi* (23 casas); *Ixtillarte* (3), en la confluencia del *Lizuniaga* y *Harane* y en la del *Lamusin* y del *Arrandegui* (41 casas); *Egimear*, situado en la colina que se yergue entre el *Lamusin*, el *Lizuniaga* y el *Harane*, avanzada oriental de la loma que desciende de *Irauldeko-harria* (15 casas); *Lehenbizkai* (4), que ocupa la parte occidental de la citada loma (57 casas); *Basaburua* (5), situado al pie y en la ladera oriental de *Aldunlarre* y *Baztarreko-harria* (5 casas); *Auntzkarrika*, que comprende las casas situadas en la ladera meridional de *Baztarreko-harria*, en la oriental de *Larrune* y en las de *Irauldeko-harria* (15 casas); *Olalde* (6), situado en la parte más baja del pueblo, cerca de la confluencia del *Harane* y del *Uhertzi* o *Nivelle* (24 casas); *Goiburu*, en las laderas meridional y occidental de *Gastelua* (seis casas); *Bordak* son las bordas, hoy convertidas en caseríos, situadas en la zona del Sur, SE. y SW. del pueblo, a la derecha del *Lizuniaga* y del *Harane* (80 casas). Cada casa alberga generalmente una sola familia. Es en la pequeña aglomeración de *Plaza* donde se ven casas de dos familias viviendo bajo un mismo techo.

Las casas rurales tradicionales pueden dividirse en dos grupos: unas son matrices y otras filiales (bordas). Las primeras ocupan la zona NE. del territorio; las más se asientan en los valles de formación aluvial y en los terrenos ofíticos y cenomanenses; unas pocas, en las laderas bajas de los montes. Muchas de ellas (salvo, desde luego, las situadas en lugares altos) tienen su correspondiente casa filial o borda de su nombre fuera de dicha zona o en la parte alta de la misma. Así, a *Auziartzea*, *Agerrea*, *Elordia*, *Etxegaraia* y *Pikasarria* corresponden *Auziartzeko-borda*, *Agerreko-borda*, *Elordiko-borda*, *Etxegaraiko-borda* y *Pikasarriko-borda*. En cambio, las casas *Argaitza*, *Larraldea*, *Haldun*, *Ortolopitz*, *Arixteguia*, *Zuelgaraia* y otras que se hallan situadas cerca de los pastos comunales, en sitios elevados, no tienen ninguna filial: a causa de su proximidad a los pastos, no han necesitado de ninguna otra construcción secundaria o

(2) En E. R. N. aparece bajo las formas *Ithalarre* (22 diciembre 1761) e *Ithalarrea* (1764).

(3) En E. R. N., *Istilartea* (año 6, era rep.). En el D. T. B. P.: «*Istilarte*, h. C.^{no} de Sare»

(4) En E. R. N., *Lehenbiscaye* (15 enero 1722), *Lehenbiscay* (1764), *Lehenbiscay* (1792). En D. T. B. P.: «*Lehembiscay*, h. C.^{no} de Sare.»

(5) En E. R. N., *Bassabure* (año 8, era rep.). En D. T. B. P.: «*Basseboure*, h. C.^{no} de Sare. Levéritable nom est Bassabure.»

(6) En D. T. B. P.: «*Olhalde*, h. C.^{no} de Sare.»

granja en sitio más elevado, o la han tenido en paraje poco propicio para destinarlo más tarde a casa de labranza. La mayor parte de las casas, sobre todo las matrices, se hallan próximas al antiguo camino que, viniendo de Vera, se dirigía a St-Pée a través de Sara. Una casa fuerte—la de *Haranburua*—era la primera a la entrada en Sara; y otra—la de *Ibarla* o *Ibarrola*—se hallaba a la salida, en los confines de St-Pée.

Gran parte—quizá todas—de las casas matrices fueron primitivamente casas de labranza, como parece indicarlo su antigua estructura; pero cada una tenía su granja pastoril—*borda*—más allá de la zona permanentemente habitada. Más tarde estas granjas fueron convertidas parcialmente en casas de labranza y en habitaciones permanentes, las cuales tuvieron también sus correspondientes granjas pastoriles—*ardiborda*—y chozas de pastor en sitios más avanzados o más próximos a las altas montañas. Los mismos nombres de las casas conservan huellas de esta evolución. Así, *Xuriteguia* es una de las casas matrices, la cual tuvo su granja pastoril, llamada *Xuritegiko-borda* (borda o granja de Xuritegia), que es la actual casa de labranza y pastoril de este nombre, situada cerca del monte *Ibantelly* y que tiene en una ladera de éste una granja pastoril propia llamada *Xuritegiko-bordako-ardiborda* (borda o granja ovejuna de *Xuritegiko-borda*).

Se ve, pues, que las casas matrices de Sara fueron edificadas en las estribaciones orientales de *Larrune*, en el camino o paso natural de Vera a St-Pée y a Ascaín. El aumento de la población obligó a transformar las antiguas granjas pastoriles en casas de labranza, las cuales, a su vez, crearon nuevas granjas pastoriles en zonas más periféricas.

La situación fronteriza de Sara ha sido causa de la formación de una modalidad comercial muy importante a base del contrabando. La frontera ha ejercido su atracción, y a ésta se debe la creación de un rosario de ventas a lo largo de la frontera, en los caminos que conducen de Sara a Navarra. En las ventas se sirven comidas, se da alojamiento a los viandantes, se venden bebidas espirituosas, comestibles, prendas de vestir y otros géneros. Algunas de estas operaciones, sobre todo las más lucrativas, se efectúan en general clandestinamente. Tales ventas son: *Meain*, en la ladera sur de Larrune, que hasta hace una docena de años era una simple *ardiborda* (establo o granja pastoril); *Lizuniaga'ko-benta*, situada en el collado de *Lizuniaga* por el lado de Vera; *Bereko-bentta* (dos ventas a uno y otro lado de la frontera, en Sara y Zugarramurdi); *Gaineko-benta* (en territorio de Zugarramurdi); *Galtzagorriin-bentta* (en territorio

de Zugarramurdi); *Loribenta* (en territorio de Zugarramurdi), y su réplica del lado de Sara, llamada *Marienbenta*; *Zoribenta* (dos ventas situadas a uno y otro lado de la frontera, en Sara y Zugarramurdi).

ESTABLECIMIENTOS HUMANOS Y MODOS DE VIDA.

La casa es designada con el nombre de *etxe*; la casa y sus pertenecidos, con el de *etxealdia*. La casa de labranza con sus terrenos se llama también *basterretxe*. Con los nombres de *basterra* y *ontasuna* son designados los terrenos de una casa de labranza.

El nombre propio de la casa responde frecuentemente a su situación topográfica. *Aranburua* (el borde del valle) ocupa el extremo SW. de la zona en que se hallan enclavadas las casas antiguas o matrices; *Bêretxia* (la casa de abajo) ocupa la parte inferior del barrio de *Eguimear*; *Bidartea* (entre caminos) se halla en la bifurcación de los caminos que de *Lehenbizcai* van a *Egimear* y a la parte Sur del barrio de *Ixtillarte*; *Elizondoa* (pie de la iglesia) es casa situada al pie de la colina en que se asienta la iglesia parroquial de Sara; *Ibarsoroa* (la pradera de la vega), casa infanzona, y sus derivadas (*Ibarsoro-gaina*, *Ibarsoroko-errot* e *Ibarsoroberria*) ocupan una tierra llana, de formación aluvial, que se extiende al pie de *Larruntiki*. *Karrikaburua* (extremo superior de la calle) es la casa que se levanta en el extremo más alto del grupo de casas o calle de *Ialarre*; *Landaburua* (extremo superior de tierra cultivada) domina los terrenos de labrantío que se extienden entre la colina de *Palaza* y la de *Xoldorritzlarrea*; *Olabidia* (camino de la ferrería), que se halla en el borde del camino que conducía a la antigua ferrería llamada *Ola*, etc.

Otros nombres de casas responden a su destino actual o antiguo. Así, los nombres *Borda* (establo o granja pastoril), *Bordaundi* (granja grande), *Arozteguia* (herrería), *Errotaberria* (molino nuevo), *Erretoretxia* (casa cural), etc., expresan géneros de actividad para los que han sido utilizadas algunas casas.

Existen también nombres de casas que expresan el material con que éstas fueron hechas. Tales son *Arretxia* (casa de piedra) y *Arretxola* (choza de piedra).

Aquellos nombres de casas en cuya composición entra la palabra *borda*, indican el primitivo destino y pertenencia u origen. Así, el nombre *Adametako-borda* significa que la casa con él designada fué una granja pastoril perteneciente a la casa matriz *Adameta*.

A circunstancias históricas se deben otros nombres, como *Etxeberria* (casa nueva).

Finalmente, hay muchos nombres que hacen referencia al dueño o morador antiguo o reciente de la casa. Tales son *Betrienia* (casa de Pedro), *Agustin borda* (borda de Agustín), *Andrestegia* (casa de Andrés), *Erriko-etxia* (casa del pueblo, la mairie), etc.

No todas las casas conservan su primitivo nombre. Algunas lo han perdido recientemente; otras, antes. La casa *Aranbidia*, cuyo nombre figura en documentos hace siglo y medio—quizá es el *Haranbide* del *Liber baptismalis* de Axular (1609-1624)—, hoy es conocida por el de *Karlostegia*, por llamarse Carlos el actual dueño y morador de la misma, o mejor, de la que sustituyó a la primitiva. La casa *Bottoinenia*, conocida con este nombre desde principios del siglo XIX, se llamó antes *Olhalde-Bidegaraya*. La de *Kaikuenia* conservaba todavía a principios del siglo XVIII su antiguo nombre de *Luberria*.

Hay casas que, en una de sus fachadas, tienen marcada la fecha de su construcción; otras tienen el nombre de su antiguo dueño o constructor; otras hay también que muestran alguna piedra esculpida en forma de escudo o grabada y adornada con cifras o signos. De tales figuras, letras y fechas haremos mención especial en el catálogo de casas que sigue a este capítulo. Aquí diremos tan sólo que siete de las fechas de construcción registradas en nuestras notas pertenecen al siglo XVII; ocho, al siglo XVIII y seis al XIX. Pero es indudable que muchas de las casas todavía existentes en nuestros días son anteriores a estas fechas, puesto que sus formas son tales que de ellas parecen derivadas las otras.

Cada casa tiene contigua una huerta. Y la de labranza tiene, además, delante de la fachada principal un espacio llamado *Iastorra*, al lado, generalmente, a veces rodeado de una valla formada por grandes lanchas de piedra, donde es costumbre esparcir durante el otoño gran cantidad de paja, helecho, árgoma, hojarasca y otras materias, para que pudriéndose allí durante el invierno, se transforme en material apto para abonar los campos. La casa o *etxe* rural no es generalmente una construcción aislada y única, sino que, además del edificio principal, comprende otras construcciones, unas contiguas o próximas a aquél, otras dispersas por el campo de su dominio. Es, pues, un grupo o constelación de construcciones, tales como *aldatei* (granero u hórreo), *xerriteia* o *xerrixola* (cochiquera), *olloteia* (gallinero), *labeteia* (el horno), *mãstietxola* (choza del viñedo), *artzainetxola* (choza de pastor), *ardiborda* (granja o establo de ovejas),

kisulabea (el calero), *gastainespilak* (pequeños recintos circulares rodeados de paredes que aún se ven en los campos y que en otro tiempo servían de depósitos de castañas, cuya cosecha solía ser abundante), *yarlekua* (puesto en la iglesia, que antiguamente era la sepultura de la casa), *eortzilekua* o *tomba* (la sepultura en el cementerio). Hoy faltan en muchas casas algunos de estos elementos; pero los más principales aparecen en casi todas.

Cada casa de labranza tiene alrededor o en sus proximidades diversas piezas de labrantío. Más allá quedan bosques de castaños (hoy casi totalmente desaparecidos) y de robles, y más lejos, en los flancos de las montañas, los *ialekuak* o helechales propios y comunales, así como los pastizales, donde se mantienen las ovejas durante gran parte del año. Muchas de las casas están dedicadas a la explotación agrícola y pastoril, sobre todo las situadas en la proximidad de los montes, las cuales tienen cerca los pastos de los terrenos libres y comunales. Los terrenos cultivados se hallan generalmente cercados con vallas. Estas son de varias clases: unas de grandes losas o lanchas de piedra hincadas verticalmente en el suelo; otras de espinos; otras de paredes secas; otras de alambre espinoso; otras de acequia bordeada de diversos arbustos, etc., como lo diremos más detalladamente al tratar de la propiedad y del derecho popular.

Las casas de los comerciantes profesionales y de los empleados de los servicios públicos se hallan en las pequeñas aglomeraciones de *Palaza*, de *Ixtillarte* y de *Ihalarre*. En éstas viven también casi todos los artesanos del pueblo.

Dentro de un mismo edificio y bajo el mismo techo se hallan la habitación, el establo y el desván (*selairua*).

LA PRODUCCION

La agricultura y la ganadería constituyen, como dijimos arriba, los recursos económicos más importantes de los vecinos de Sara. Son también las ocupaciones tradicionales practicadas en la casi totalidad de sus casas. Ninguna hay que se dedique a una sola de ellas.

El territorio de Sara abarca una extensión de 54 kilómetros cuadrados. Los edificios habitados ocupan las vegas y las colinas bajas, salvo en los lados que dan acceso a St-Pée y Ascain, donde varias casas alcanzan altitudes de 150 (*Xominen-borda*), de 160 (*Errondoko-borda*) y de 200 m. (*Xillardiko-borda*) sobre el casco de la población o *Plaza*. Esta zona aparece fragmentada en parcelas limitadas por vallados, paredes y

acequias: son las piezas de cultivo o de aprovechamiento de propiedad particular. Rodea a este territorio por NE., N., W. y S. una extensa faja de tierras comunales y particulares de pasto libre, donde los rebaños de ovejas y las caballerías pasan gran parte del año. Su nombre genérico es *larrea*.

AGRICULTURA.

Landa es el nombre con que se designa toda pieza de cultivo que produce cereales, trébol, nabo, etc. *Baratza* (huerta) es la pieza generalmente contigua a la casa, o muy próxima a ella, donde se cultivan las hortalizas. *Sorhúa* es el nombre del herbal o pradera amojonada y cercada. *Barrendegia* es todo campo cercado, donde hay arbolado. *Larrekia* es el terreno cercado o amojonado donde se recoge helecho y árgoma. *Ialekua* se llama el helechal. *Larrea* es todo campo, fuera de poblados, sin vallado alguno, destinado a pastos, leña, helechos, árgomas.

Las roturaciones se efectúan en terreno de propiedad particular, no en los comunales. El instrumento que se emplea en esta labor es el arado llamado *abareta* (1); la mayor parte de las veces, donde el arado no puede trabajar, se rotura con azada. La nueva pieza de cultivo, formada así en terreno antes inculto, se llama *luberri* (tierra nueva).

En el laboreo de la tierra se distinguen cuatro operaciones: *irauli* (roturar), *arrotu* (remover), *arratu* (allanar) y *yorratu* (escardar).

Lo primero que se siembra en el *luberri* es la patata. He aquí los nombres y el orden de las operaciones: *irauli* (roturar) con arado o con azada; *lurra berdindu* (allanar la tierra) con grada; *silatu* (abrir hoyos) con azada; *azia sartu* (depositar la semilla); *ongarria eman* (echarle basura); *estali* (cubrir) con una capa de tierra.

Las plantas tradicionales que se cultivan en la huerta son: *forrua* (el puerro), *aza* (berza), *tipula* (cebolla), *baatxuria* (el ajo), *bastanarria* (la zanahoria), *illarra* (la alubia), *etxillarra* (la arveja) y *baba* (haba).

En las piezas de labrantío denominadas *landa* (no en todas, sino en aquellas que en invierno han estado ocupadas por el nabo), se siembra el maíz (*arto*) durante la primavera. En aquellas donde se ha recolectado el trigo, se siembra a continuación, por agosto, el nabo (*arbi*) que en invierno ha de servir de alimento a las vacas. El trigo (*ogi*) se siembra durante el otoño en las tierras en que se acaba de recoger la cosecha de

(1) *Abareta* es considerado como mejor arado que el brabant para este menester, según me decía el vecino de *Etxeberriko-borda*.

maíz; juntamente con el trigo se echa la simiente de hierba en líneas muy espaciadas. En algunas casas (pocas) dejan en barbecho durante el invierno las tierras donde se ha recolectado el maíz, para cargarlas de nuevo con el mismo cereal en la primavera siguiente.

Estas *landas* o tierras labrantías suelen estar próximas a sus respectivas casas. Reciben diversos nombres particulares. Así, atendiendo a sus cultivos, se denominan *arto-lurra* (el maizal), *ogi-lurra* (el trigal), *arbi-lurra* (el sembrado de nabo), *patata-lurra* (el patatal), *pauxa-lurra* (campo de trébol), etc. Por su situación, se designan con nombres como *gaineko-landa* (heredad de arriba) y *behereco-landa* (heredad de abajo).

El cultivo del maíz comprende las siguientes operaciones: *ongarria edatu* (esparcir el abono); *irauli* (arar) con arado; *trunkatu* (apisonar) con rodillo de madera llamado *trunkua*, con lo que quedan borrados los surcos (*ildoa*) y allanada la tierra; *arratu* (remover) con grada; *markatu* (marcar o hacer surcos) con un aparato de madera provisto de cuatro patas; *erein* (sembrar) maíz y alubias mezclados a lo largo de los surcos; *arratu* (remover) con grada a fin de tapar la semilla; *trunkatu* (apisonar) con rodillo de madera para que la tierra quede nivelada. Por julio se escarda (*jorratu*) el maíz con arado de cinco rejas llamado *bortz-ortza* y con azada. Mientras se escarda, se espacian (*bakandu*) las plantas, arrancando las que sobran. Por agosto se efectúa la operación que llaman *murrutu*: consiste en apilar la tierra alrededor de las plantas, removiéndola con *bortz-ortza* o con azada. Por octubre *ilarra bildu* (recoger la alubia). Por noviembre *artoburuak bildu* (recoger las mazorcas). A continuación o más tarde se siegan las plantas, ya secas, que luego son llevadas al *iastorra* o pieza abierta contigua a la casa, donde se descomponen y se transforman en abono durante el invierno y primavera. Al tallo de maíz aquí llaman *zangarra*.

Recolectado el maíz, algunos dejan en barbecho la tierra hasta la primavera siguiente. Otros la tienen ocupada con nabo o con trébol encarnado que por agosto, al acohombrar o collar (*murrutu*) el maíz, han sembrado. Otros siembran trigo (*ogia*) por noviembre después de la recolección del maíz.

La siembra y el cultivo del trigo comprende estas operaciones: *irauli* (arar con arado); *asia erein* (sembrar la semilla); *arratu* o tajarla con grada; por mayo arrancar a mano las malas yerbas, principalmente la neguilla (*suilorra*) y el guisante salvaje (*basaetxilarra*). En el siglo pasado se sembraba el trigo con zarcillo por mayo. Por junio se siega el trigo.

Tras la recolección del trigo se siembra el nabo (*arbia*). Primero se esparce el abono (*ongarria edatu*); después se remueve la tierra con el arado; se nivela con el rodillo; se siembra echando la semilla a voleo; se tapa la semilla pasando la grada; se allana de nuevo la tierra con rodillo; por septiembre se escarda con azada, espaciando las plantas al mismo tiempo.

Por primavera o por agosto se siembra el trébol (*trefla*). Se efectúan en la tierra las mismas operaciones que al sembrar el maíz.

A veces, tras la recolección del trigo, se siembra en la misma tierra el trébol encarnado (*pauxa*), con iguales operaciones que las efectuadas al sembrar el otro trébol.

No se cultiva el lino actualmente; pero aún no hace tres cuartos de siglo que desapareció este cultivo.

Todo herbazal acotado o cerrado se llama *sorrúa* o *sorbua*. Por diciembre se esparce el abono en los herbales. Pero esta operación se aplaza hasta fines de marzo o hasta abril, cuando se desea que los rebañños pazcan en tales campos durante el invierno. La yerba de los prados se siega dos veces al año: por julio y por septiembre. La yerba que se cosecha por julio se llama simplemente *belarra* (yerba); la de septiembre, *urrisoroa*. La yerba que crece después de la siega de septiembre sirve de pasto a las ovejas y vacas que durante el invierno se echan a los prados: esta yerba se designa con el nombre de *mutur-bazka* (comida de morro).

Los abonos tradicionales son el estiércol de las cuadras y los detritos del *iastorra*. En otro tiempo, sobre todo a fines del siglo pasado, los depósitos de estiércol de ganado y de murciélagos (*xoriongarria*), abundantes en varias de las cuevas de la localidad, fueron vaciados para abonar las tierras labrantías. Los abonos minerales, llamados también con el nombre genérico *xoriongarria*, que han desaparecido durante la guerra actual, han sido muy usuales, particularmente desde fines del siglo pasado. En el siglo pasado se empleó mucho la cal como abono en los campos; ahora apenas es utilizada, y los caleros, tan numerosos en esta localidad, están abandonados y ruinosos desde principios de este siglo: los pocos vecinos que aún abonan a veces sus tierras con cal, se proveen de ésta en la cantera y calero que Martín Larrondo posee en Ainhoa. Se abona la tierra al sembrar el maíz y el nabo; pero no al sembrar el trigo. También muchos abonan los herbazales (1).

(1) En algunas casas riegan sus herbazales con agua que conducen de los arroyos en canales (en vasc. *urbide*). Así lo hemos visto en *Xillardiko-borda* y en *Larruxa-ngo-borda*.

En Sara no es empleada la laya para roturar la tierra, si bien ha habido algunos vecinos oriundos de Navarra y de Guipúzcoa que la han usado.

Es el arado (*golde*) el instrumento más utilizado para roturar y remover a fondo la tierra. Se han conocido cinco clases: el llamado *golde-nabarra*, desaparecido hace más de medio siglo; *perla*, que sucedió a aquél; *urdemutur* o arado de reja y orejera desplazables; *abareta*, que aún se usa, y el arado *brabant*, que es el más reciente.

Golde-nabarra se llamaba así porque se componía de dos instrumentos—*golde* y *nabarra*—que, combinados y tirados por una misma yunta de vacas o de bueyes, abrían surcos en la tierra. *Nabarra* era una cuchilla de hierro sujeta a una lanza larga de madera, acodada en un extremo (1). Iba delante del *golde*, y hacía en el suelo una hendidura por la que la reja de aquél se abría paso, rompiendo y revolviendo la tierra (2). *Golde* era el arado propiamente dicho, que abría surco echando la tierra a los costados: todo él de madera, salvo el extremo o punta de la reja (*golde-mutur*), que era de hierro. La armadura de madera de este instrumento se llamaba *goldezur* (madera del arado); el dental o pie del mismo, *aztal*; el mango, *goldegider*; el travesaño que unía el dental con la vara, *zango* (si bien con este nombre se designaba también el mismo dental); las orejeras o tarugos laterales del dental, *beharriak*; la vara, *endaitz*.

El arador asía el *golde* con la mano izquierda y el *nabarra* con la derecha, o viceversa, según la dirección en que anduviera. Las varas de ambos instrumentos se unían al yugo de la yunta mediante sendas cuerdas o cadenas.

El *goldenabar*, que en sus últimos tiempos coincidió con los dos tipos siguientes, cayó en desuso hace cincuenta años.

Perla se llamaba el arado que sucedió al *goldenabar*. Era como el *golde*, con la sola diferencia de que tenía una sola orejera.

Urdemutur era el arado que sucedió al *perla*. Tenía también una sola orejera que podía cambiar de lado según conviniera echar la tierra a uno u otro costado. La cuchilla (*nabar*) y la reja con su orejera, que eran de hierro, estaban sujetas a la misma armadura de madera. Aún es usado este arado en algunas casas cuyas tierras están en pendiente. Su poco peso le hace apropiado para tales parajes.

(1) Descripción más detallada, y las figuras de los aperos aparecerán en el capítulo dedicado a la ergología de Sara.

(2) *Nabarra* es usada en Guipúzcoa para hacer cortes paralelos que enmarquen la tierra que se va a layar. Un par de hombres tiran de ella.

Abareta es el nombre de un tipo de arado que apareció más tarde que los ya citados y que en parte los sustituyó. Su uso se generalizó en Sara durante la segunda mitad del siglo XIX. Tanto la reja como la cuchilla o *nabar* y la orejera que es fija, son de hierro y van sujetas a una misma armadura (*abaretzura*), que es de madera. Este arado remueve la tierra profundamente y la vuelve a un lado, mediante una vertedera fija.

Braban (brabant) es el arado más reciente. Su uso se ha generalizado en Sara desde hace veinticinco años. Los hay de dos clases: el braban francés y el braban español.

Otro instrumento que se emplea para roturar y cavar la tierra en las huertas y en las orillas de las piezas donde la reja del arado no ha podido llegar, es la azada (*aintzurra*). Las hay de dos clases: *larre-aintzura*, que se utiliza para cavar en tierra dura y pedregosa, y *yorrainzura*, más pequeña y ligera que la anterior, para labores menos fuertes, como las de la huerta, escarda de maíz y de nabo, etc. El almocafre, que se usaba aún a fines del siglo pasado para escardar el trigo, era una azadilla ligera: su nombre, *yorrai*.

Para remover (*arrotu*) la tierra, antes roturada o revuelta profundamente con el arado, se utilizan los instrumentos llamados *borz-ortsa* y *arreaundi*. El primero tiene una armazón de madera, ahorquillada en la parte zaguera, donde lleva cinco púas de hierro encorvadas hacia las puntas: se usa mucho en la escarda de maíz. *Arre-aundi* es una grada, toda de hierro, provista de siete o nueve garfios o púas corvas, cuyos ángulos de ataque son graduables mediante una palanca que actúa en combinación con un piñón y trinquete: se emplea para remover la tierra previamente roturada con brabant o *abareta*.

Para allanar (*arratu*) la tierra removida o roturada sirve la grada llamada *arre*. Es un bastidor formado por cinco palos sujetos entre sí mediante travesaños de lo mismo y provistos de púas de hierro (cuatro o cinco en cada palo).

Para allanar la tierra y mezclarla con la cal (cuando ésta se echa como abono) usan también algunos el *arralda* o *xixtera*, que es una rama o conjunto de ramas cargado de varias piedras (1). Una yunta de vacas tira de él y lo pasa por toda la pieza que se desea allanar.

Trunkua es un rodillo de madera que se emplea para deshacer los terrones y nivelar la tierra.

(1) El *arralda* es semejante a un instrumento de transporte llamado *erresta* o *treina*.

Del arado y de los demás instrumentos mayores de labranza tiran las vacas o (rara vez) los bueyes uncidos al yugo.

El área de tierra que se considera como jornada de labor al efectuar la roturación con vacas, es *golde ta erdi* (*golde* y medio). *Golde* es una superficie que mide 100 metros de largo y 28 de ancho.

Se llama *ildua* a todo surco; en particular al que produce el arado en la tierra.

Para proteger las tierras y las cosechas situadas en cuesta contra las corrientes de agua originadas por los chubascos, se abren acequias (en vascuence *urbide*) en las piezas.

Para proteger las cosechas contra los malos tiempos recurren a procedimientos de carácter religioso o supersticioso. Tales son las rogativas para impetrar lluvia en época de sequía y las que se hacen por San Marcos y en los tres días precedentes a la Ascensión (Vid. el cap. relativo a la Religión); la práctica de asperjar los campos con el agua bendita traída de la iglesia la víspera de Pascua; la de echar a las tierras labrantías parte del combustible que arde en la fogata de la víspera de San Juan; la de plantar en cada pieza de cultivo una rama de espinos albar que se recoge en la mañana de San Juan, etc. La devoción y las procesiones a las ermitas de Larrune (St-Espirit), de Olain (Santa Cruz) y de Santa Bárbara, hoy destruídas, tenían sin duda por principal objeto ahuyentar los pedriscos y otras malas tempestades que pudieran asolar los campos. Tales ermitas estaban situadas, además, en zona periférica del territorio antiguamente poblado y del lado de donde vienen generalmente las nubadas. Cuando una plaga de larvas, de insectos o de pájaros amenaza destruir las cosechas, muchos acuden a un sacerdote para que éste bendiga los campos infestados y conjure la plaga. Los ancianos han conocido los tiempos en que el cura del pueblo conjuraba las nubes tempestuosas que amenazan descargar algún pedrisco; para hacerlo, salía al campo llamado *Baratzegibeleko-sorua*, donde leía del Ritual las preces apropiadas al caso (1). El sacerdote ermitaño de Larrune tenía la obligación de tocar la campana y recitar el conjuro cuando se aproximaba alguna tormenta.

Para proteger las cosechas contra los pájaros dañinos, es costumbre colocar en las piezas sembradas espantajos de figura humana hechos con

(1) Mi informante Pierre-zume Camino dice haber visto cómo durante una furiosa tormenta, al rezar el cura su conjuro en *Baratzegibeleko-sorua*, que es junto a la actual casa *Elizalde* o *Bullaintegüia*, el pedrisco detuvo su marcha en los flancos de *Irauldeko-harri* o monte de *Aldagaraia*.

trapos rellenos de yerba o paja, los cuales se apoyan en palos hincados en el suelo. Para lo mismo también es costumbre poner en los sembrados urracas y cuervos muertos, pendientes en las puntas de altos palos fijos en la tierra. Para evitar que las gallinas entren en los sembrados hay quienes ponen en éstos pieles de oveja colgadas de palos. El nombre genérico de tales espantapájaros es *mamua*. Finalmente, se utilizan como espantapájaros molinetes de viento (*kalaka*) dispuestos de suerte que produzcan ruidos al moverse por la fuerza del viento.

No se conocen aquí medios mágicos para fertilizar los campos. Pero hay quienes colocan piedras en las copas de los árboles frutales, a fin de que éstos produzcan más frutos. Es corriente decir: *Sagar ondoaren gainean, sagar urkilcan arriak eman-ta, arbola obeki betetzen da* (= Colocando piedras sobre el tronco del manzano, en la copa del manzano, el árbol se carga mejor).

Al trigo se le forma la espiga por mayo. A este propósito suele decirse: *Mayatzean, ttiki baniz edo aundi baniz, burutu berar niz* (= sea pequeño, sea grande, por mayo tengo que espigar).

La siega del trigo se efectúa por julio. Esta operación se llama *ogipikatzea*.

Antes se segaba el trigo con hoz; más tarde se generalizó el uso de la guadaña en esta operación; desde hace unos treinta y cinco años casi todos los vecinos utilizan máquinas segadoras, si bien hay algunos que aún siguen apegados a la guadaña, lo que es comprensible dado lo exiguas que son las cosechas de trigo en Sara.

Segado el trigo, se hacen gavillas (en vasc. *ogifala*), cada una de las cuales consta de varios manojos (*abur*) de paja atados mediante otro manajo menor que los rodea.

Hace cuarenta años era costumbre reunir las gavillas en grupos de a doce. Estos grupos así formados en el campo, eran designados por el nombre de *garba* o de *zama* (haz). Se ataban mediante enredaderas (en vascuence *aiena*) u otra planta trepadora.

En la misma pieza donde se había segado el trigo, eran a veces amontonadas todas las gavillas, formando uno o más almiares (en vascuence *meta*). Otras veces eran conducidas en haces a casa, bien a hombros, bien en carros. Hoy ya es general la costumbre de transportar a casa en carro todas las gavillas sin formar haces, aunque también hay vecinos que las agrupan en almiares en la misma pieza.

A veces, cuando no hay oportunidad de retirar pronto el trigo del campo, se forman montones de gavillas tiesas, de suerte que, apoyadas unas en otras por su parte superior a modo de cono, sostengan en alto las espigas. Sobre cada uno de tales montones se colocan horizontales tres o cuatro gavillas más. Así dispuestas las gavillas, no hay peligro de que la humedad del suelo perjudique a las espigas. Tales montones se llaman *ogimultxu*; también *garba*.

La cuantía de la cosecha se calculaba antiguamente contando los *garba* o haces formadas en el campo. Cada *garba* o *sama* daba medio *erregeru* (medida de 28 litros) de grano. Este se mide por kilos o por sacos (82 kilos).

La paja se calcula pesándola. Su unidad de medida es el *kintal* de 50 kilos.

El trigo tiene gran valor en la apreciación popular. Así, es corriente decir que San Pedro, yendo montado sobre un asno, bajó de él a recoger un grano de trigo que había visto en el suelo.

Es costumbre comer mejor que de ordinario mientras duren las operaciones de la recolección del trigo. Carne y vino son los elementos extra ordinarios en la comida. Además, se toma vino a las once de la mañana: a esto llaman *amaiketako*.

La operación del desgrane del trigo se llama *ogiyotzea*. Hace cuarenta años esto se efectuaba a mano. A fin de facilitar el trabajo, se exponían previamente al sol las gavillas en las proximidades de la casa, con lo que las espigas se secaban. Cada trabajador manejaba cada vez una gavilla, golpeando con ella una lancha de piedra, dispuesta en rampa sobre el suelo del *lorio* (vestíbulo abierto) de la casa o en el desván. Esta primera fase de la operación soltaba la mayor parte de los granos. Después, mientras el trabajador sostenía con su mano izquierda la gavilla sobre la piedra, con la derecha la batía mediante un palo hasta que se hubiesen soltado todos los granos. La lancha de piedra que se utilizaba para efectuar esta labor se llamaba *ogiyotzeko-arri*. Las espigas que, sin desgranarse, se hubiesen desprendido de las gavillas cayendo al pie de la piedra, eran recogidas y amontonadas en el suelo y desgranadas a golpe de mayal (vasc. *trailu*). Hace ochenta años, en muchas casas toda la cosecha de trigo era desgranada con *trailu* en el *lorio* o en el desván. Para realizar esta labor, siempre penosa, era preciso a veces buscar peones, a los cuales se daba comida y jornal.

Actualmente se desgrana el trigo y se aventa a máquina. Para obtener de ésta el mayor rendimiento posible, se reúnen veinte o más hombres de la vecindad, que le van dando gavillas de trigo y retirándolas luego a medida que se desgranán. Así se logra desgranar y aventar veinte sacos (1) durante una hora. Los vecinos trabajan en esta labor a título de mutua prestación de servicios. La máquina trilladora se llama *ogiyotzeko-maxina*. Las hay dos en el pueblo: pertenecen a dos asociaciones formadas por varios vecinos.

A cuantos trabajan en esta operación se les obsequia con una comida o con una buena cena.

Hace cincuenta años, la trilladora y la aventadora eran dos máquinas independientes.

Una vez trillado el trigo, era luego aventado en *aizerrota* (máquina aventadora). Antes todavía, hace ochenta años, un vecino de Ascain iba por las casas de Sara que al efecto le contrataban, a aventar el trigo exponiéndolo al viento en sitio adecuado y pasándolo en *bage* (criba, triguero); pero ya le era difícil luchar en la concurrencia con otros que ya trabajaban con máquinas aventadoras, y acabó él mismo por adquirir una de éstas.

Hoy va siendo abandonado el cultivo del trigo, considerado como poco rentable.

Las habas sembradas en los trigales son segadas al mismo tiempo que el trigo. Transportadas a casa, son desgranadas con mayales en el *lorio* o en el desván.

A principios del verano se efectúa la primera siega de la yerba. *Bellarra* es el nombre del heno resultante de esta siega. A la que se recoge en la segunda siega, hacia septiembre, se llama *urrisoroa*. *Mutur-bazka* es el nombre con que se designa la yerba que crece después y es destinada para pasto del ganado (vacas y ovejas) que durante el invierno se echan a los prados. Entre las yerbas que forman los prados se hallan *ildabizarra* (grama), *alkabelarra* (*Dactylis* Hisp.), *larreoloa* (avena salvaje), *lapabelara* (bardana) y *larreitsasa* (retama). En los parajes húmedos crece el junco (*ibia*).

Las operaciones que se efectúan para recoger la yerba son las siguientes:

A) *Pikatu* (segar) con guadaña o con máquina segadora. El segador va dejando detrás de sí en hilera la yerba segada; esta hilera o montón

(1) Ochenta y dos kilogramos de trigo hacen un saco.

de yerba se llama *belar-maila*. El golpe de guadaña que el segador dirige sobre la yerba se denomina *besaira*.

B) *Mailak edatu* (esparcir las hileras) sirviéndose del rastrillo, a fin de que lo segado se seque. Hoy lo hacen con máquina en algunas casas.

C) *Higitu* (revolver) con rastrillo lo ya esparcido, a fin de que se seque también por el otro lado. También esto lo hacen algunos con máquina tirada por vacas.

D) *Bildu lerroka* (recoger en largos montones alineados), lo que también se hace con rastrillo. *Lerro* es el nombre del primer montón alargado que se forma al recoger la yerba, ya seca.

E) *Metatu* (formar almiares), *meta ttikietan bildu* (amontonar en pequeños almiares). Esto se hacía antiguamente con rastrillo o a mano; hoy, con *altxarraztelu* o con bieldo.

F) *Biagarren ibilaldian, meta ttikiak eskuz edatu eta arrasteluaikin higitu* (en la segunda vuelta esparcir a mano los pequeños almiares y revolverlos con rastrillo).

G) *Meta aundietan bildu* (amontonar en grandes almiares) sirviéndose del bieldo, o transportar el heno a casa.

Belar-meta es el nombre del almiar de heno. En tales almiares, hechos en el mismo herbazal, se conserva el heno, cuando en casa no se tiene bastante espacio para él. *Belarmeta zirian iten da* suele decirse (el almiar de heno se hace alrededor de un palo). El palo o poste (*siri*) sirve de sostén. En la base hay un bastidor de palos sobre el cual se apoya la yerba.

Cuando se dispone de sitio adecuado en casa, se transporta a ella el heno, el cual se deposita en un desván metiéndola por la *trampa* (ventana grande del desván), elemento reciente en la arquitectura rural, consecuencia de la estabulación del ganado. El transporte se hace en carros o a hombros. En este último caso se utilizan *kakola* y *bazkasayal*.

Para medir el heno la unidad de peso usual es el *kintal* (50 kilos).

La yerba silvestre no se siega, sino que sirve de pasto al ganado que se echa al monte.

Cuando se le haya formado la mazorca a la planta del maíz es costumbre arrancar de ésta la parte superior (*kapeta*), la cual constituye buen alimento para las vacas. *Kapetatu* llaman a esta operación. A fines de septiembre arrancan las hojas (*arto-luma*) a las plantas, lo cual se llama *farrasta*. Cada manojo de hojas así arrancadas es atado con una de éstas y colocado en la horquilla que forma la caña de una de las plantas

de maíz con su mazorca; así se secan las hojas, y luego son llevadas a casa para comida del ganado. Por San Martín (11 de noviembre) se recogen las mazorcas (en vasc. *arto-buru*) en cestas y son llevadas a casa. Después se siegan las cañas de maíz (en vasc. *zangarra*), las cuales se esparcen en el *iastorra*, donde van descomponiéndose durante el invierno, y mezcladas con el estiércol de las cuadras, sirven de abono a los campos de cultivo. En las noches de otoño—o de día, cuando hace mal tiempo para trabajos de campo—se dedican a despancar las mazorcas; esta operación se llama *artoxuritzea*. La perfolia se denomina *xuikina*; el espigón, *kaborra*. Antes era general la costumbre de despancar las maíces de cada casa entre varios vecinos que para ello se reunían las noches de sábado en el domicilio de aquél cuyas mazorcas no hubiesen sido deshojadas aún. Hoy se desgrana el maíz a mano, raspando la mazorca contra el borde de una lámina de hierro; antes efectuaban muchos esta operación en una artesa de madera, de fondo sembrado de agujeros y abierta por los dos lados menores y sostenida sobre cuatro patas, golpeando en ella las mazorcas con unos palos llamados *karrotia*. Este último procedimiento ha ido perdiéndose, y ahora son raros los *artoyotzeko-asto* (artesa para desgranar maíz), siendo en parte sustituidos por las modernas máquinas de desgranar.

El grano de maíz se mide por kilos o por sacos (82 kilos). Cada kilo de maíz costaba 4 francos al principio del año 1941; a principios del año 1943 costaba 26 francos.

La alubia que se siembra con el maíz es recogida por octubre en cestas. Después suelen desgranarlas en casa con mayales. Casi toda la alubia que se recoge aquí es la blanca.

Los nabos constituyen una de las comidas más importantes de las vacas durante el invierno. Son arrancados a mano y luego limpiados con hoz. Se llevan a casa en cesto o en carretilla, en cantidad suficiente para el día.

El trébol es otro de los alimentos del ganado en la primavera y verano, lo mismo que la alfalfa; casi todas las casas los cultivan, sobre todo el primero. La alholva es menos conocida.

Al principio del otoño efectúan los vecinos la siega del helecho. *Iratse-pikatzea* es el nombre de esta operación, la cual se hace con guadaña. Muchas casas poseen *ialeku* (campo de helecho) de su propiedad, y otras lo tienen en terrenos comunales tomados en arriendo mediante pago de cierta

cuota anual al municipio. El helecho tiene aquí mucha importancia por ser hoy el elemento más importante del lecho (*azpia*) del ganado.

La ringlera de helecho que el segador deja detrás de sí, según va trabajando en una misma dirección, se llama *iratze-maila* (hilera de helecho). De trecho en trecho apila con su guadaña lo ya segado, formando así pequeños haces llamados *iratzefala*. O dejando la ringlera entera apoyada sobre los helechos aún no segados del lado izquierdo, siega éstos al retornar en dirección opuesta, formando de dos ringleras una. Ésta se denomina *iratzelerroa*, de la que también se hacen pequeños montones o *iratzefalas* cuando el helecho se haya secado. Más tarde el helecho es transportado de allí en carros o en trineos para apilarlos en grandes almiarés (*iratze-meta*) cerca del domicilio de su dueño. O es apilado en el mismo sitio, para ser transportado a casa en el momento en que se necesita o cuando el dueño se halle menos agobiado por otros trabajos.

El helecho y el árgoma son los dos materiales más utilizados para hacer los lechos del ganado. El nombre genérico del material destinado a convertirse en abono es *iaurki*.

Otro material empleado tanto para comida de las vacas como para hacer sus lechos, y aun para colmar el *iastor*, es el árgoma. Hoy es menos utilizada que antaño. Segada con guadaña en el monte, es luego transportada a casa y extendida en el *iastor* y en los establos. Para alimento de las vacas sólo son utilizados sus últimos retoños (*otexima*). El que va a recoger éstos se sirve de una hoz para cortarlos, para lo cual empuña el instrumento con la mano derecha envuelta en un trozo de piel de oveja que le protege, mientras con la otra empuña una horquilla de madera (*urtxil*) que sostiene la rama por debajo del retoño. Transportados a casa, son desmenuzados en una artesa de madera llamada *otaska* mediante una cuchilla o pala de hierro cuyo nombre es *pikadera*. El árgoma desmenuzada se mezcla con nabos y esta mezcla (*yoki*) se da a las vacas.

No se cultiva actualmente el lino en esta comarca. Mi informante, Piarezume Kamino, conoció tal cultivo en su infancia (hace ochenta años) y aún más tarde, así como las industrias de él derivadas. Se hilaba en casi todas las casas, utilizando en esta operación *killu* (rueca) y *ardatz* (huso). Emblanquecido el hilo mediante colada, era entregado a alguno de los tejedores (*eule*) que había en el pueblo para que lo tejiese (*eo*) en su telar (*euntegi*). Había telares en las casas de *Mikeletegia*, *Finondoa*, *Karrrikaburua* y *Bidartia*.

ARBORICULTURA.

Los bosques comunales más importantes de Sara son los de Lizuniaga.

En ellos crecen el roble, el aliso, la acacia, el haya, el castaño, el sauce, el plátano, etc. Son aprovechados para combustible y para material de construcción. Las castañas y las bellotas sirven de pasto a los cerdos que se echan al campo en otoño. Las condiciones de aprovechamiento de los bosques comunales se expondrán más adelante.

Los mismos árboles crecen también en los bosques de propiedad particular que abundan en la zona cultivada. El árbol que no ha sido plantado por el hombre ni injertado se llama *zuaitz*; el plantado por el hombre o simplemente injertado se llama *arbol*.

El roble (*aitza*) es el árbol que más abunda en la comarca. Hace treinta años que le va atacando el *blanc de chene*, que al principio hizo grandes estragos, si bien ahora ha amainado mucho.

El quejigo (*ametza*) estaba ocupando extensos terrenos en otro tiempo: ladera occidental de *Aitzaundiko-harria*, entre *Olain* y *Gomendiokolepoa*, siempre más arriba que la zona del roble. Desde hace treinta años se ha ido secando hasta el punto de que hoy sólo se ven raros ejemplares.

El aliso (*altza*) abunda en la proximidad de los ríos, lo mismo que *xurtxuria* (chopo). Cociendo la corteza del aliso obtenían los antiguos una tinta rojiza con la que teñían la ropa.

El haya (*fagoa*) sólo se ve en sitios aislados.

El avellano (*urritza*) abunda en todos los bosques. Menos abundante es el sauce (*saatsa*).

La acacia y el plátano son plantas exóticas que van ganando el terreno a partir de la zona habitada.

El castaño silvestre (*gastaina-baxa*) existe en todos los bosques, aunque no en gran número; madura tardíamente. Hoy no se recoge su fruto, sino que se deja para montanera; pero hay quienes lo cosechan a ocultas para consumirlo en casa.

El manzano silvestre (*basatea*), el endrino (*baxakarana* o *zerriarana*), el peral silvestre (*madaria*), el cerezo silvestre (*gerezi-baxa*), higuera silvestre (*jiku-baxa*) y la vid salvaje (*berro-mahats*) se ven acá y acullá por los bosques.

El castaño (*gastaina*) ha sido uno de los árboles frutales de mayor importancia en Sara, si bien hoy es escasa la cantidad de castañas que se recogen. Castañales espesos que ocupaban extensos terrenos en el siglo

pasado, no han dejado de si más restos que algunos troncos secos o—lo que es más frecuente—algunos *gastainespil* (recinto rodeado de muro, donde eran depositadas las castañas al hacerse la recolección) que se ven acá y allá en parajes ahora cubiertos por el helecho, el árgoma y el brezo.

Varias de estas rústicas construcciones (Vid. cap. *La casa y las construcciones complementarias*) aparecen en las laderas de *Arloxe*, de *Olain* y de *Itunarra*, así como en *Lizuniaga* y en *Urío*, donde ya no se ven castaños. Estos se secaron y desaparecieron hace tiempo, atacados por la enfermedad. En sitios más próximos a la zona poblada restán aún algunos ejemplares aislados o algún raro grupo de ellos.

Se conocen seis variedades de castaños: *xertagorria*, cuyo erizo es de púas cortas y duras; *erlana*, que tiene erizo de púas largas y relativamente blandas y flexibles; *ostobeltza*, cuyo fruto madura tarde; *sanmiel-gastaina*, así llamado porque madura alrededor de San Miguel (29 de septiembre); *portaloxa*; *gastaina-baxa* o castaño regoldano o silvestre no injertado, cuyo fruto, que madura tardíamente, es más pequeño que el de las otras variedades, pero sabroso.

En vista de la progresiva desaparición de las variedades indígenas, se va introduciendo en estos últimos años el castaño llamado «americano» (o de Japón, como dicen muchos), el cual da buen resultado hasta ahora.

El erizo de castaño se denomina *karloa*; las púas del mismo, *ilzak*, *puntak*; el grano, *pikorra*, *bihia*; el grano agusanado, *maxkorra*; el grano arrugado por defecto de desarrollo, *sizpela*; la castaña pilonga, *gastain-ximurra*; la corteza del grano, *azala*; la película que envuelve la carne, *atorra*.

Por San Miguel (29 de septiembre), o antes, se da comienzo a la recolección de la castaña. La varean (*erautsi*) con un palo largo llamado *aga*, al que se le hace cimbrar. La recogen en cestas con su erizo, sirviéndose de unas pinzas de madera cuyo nombre es *marxola*.

Entre las diversas variedades de manzanas se distinguen dos grupos: *pitarsagarra* (manzano de sidra) y *altxasagarra* (manzana de conserva). Las primeras son sosas (*ilak*) o dulces (*estiak*), siendo sus variedades *mamula*, *geza*, *mandaburua* y *oilokaka*. Las segundas son ácidas (*biziak*), y entre sus variedades se cuentan las siguientes: *muturluxea*, *sagarbeltza* o *bordelsagarra*, *anixa* o *pedaxa*, *udarasagarra*, *gordanaxuria*, *andramarisagarra*, *sagargorria*, *urtesagarra*, *ustailsagarra*, *antxotea*, *izpura*, *erneta-xuria*, *erneta-beltza*, *durunia*, *baratzesagarra*, *sanjuansagarra*. A fin de fecundar los manzanos estériles (en vasco. *alferrak*) se los cargan con una o más

pedras en la horquilla que sus ramas forman en el centro de la copa. He visto media docena de manzanos así cargados en el manzanal de *Garateko-borda*.

Los manzanos de sidra abundan poco si se comparan los que actualmente se ven con los numerosos manzanales de este género que hubo en otro tiempo. Por eso se fabrica hoy poca sidra, y de los lagares (*dolaria*), tan numerosos en tiempos pasados, sólo funcionan ahora unos pocos (como el de *Xantakoinia*), si bien pueden verse aún restos de otros ya destruidos, en *Argainea*, *Lapitzea*, *Mikeletegia*, *Zulubia*, *Auziartzea*, *Haranburua*, *Zuelbehera*, *Dundurienea*, *Berroeta*, etc. El que no posee lagar utiliza el del vecino, dando un par de pollos como gratificación.

Las manzanas ácidas son consumidas en casa; sólo las sobrantes son vendidas.

Se cultiva también el membrillo (*irasagarra*), cuyo fruto se utiliza para hacer confitura.

De cerezos (*gerezi*) existen algunas variedades llamadas *gila*, *gerezi-belta*, *gerezi-gorria*, *gerezi-xuria*, *ginda* y *gerezi-baxa*. Son consumidas en casa, bien frescas, bien en confitura. Hay quienes tienen más cantidad que la necesaria para el consumo doméstico, y llevan al mercado algunos kilos. Otros apenas las aprovechan, porque los viandantes y los muchachos las comen antes que sus dueños las puedan recoger. No se cree que, al apoderarse de algunas frutas que penden de árboles a la vera de un camino, se irroguen perjuicios al dueño de ellas; porque es corriente decir que tales árboles se cargan de frutas en la misma medida que los viajeros los vayan despojando: *bide-hegikoak beti du ekartzen* (el del borde del camino siempre fructifica).

En muchas huertas existen albaricoques (*mertxika*), cuya fruta se utiliza para hacer conserva. Lo mismo digamos de los ciruelos (*adana*).

De los perales, lo mismo que de los cerezos, de los manzanos, de las higueras, etc., unos son silvestres o *baxa* y otros injertados o *xertoak*. El peral silvestre se llama *madaria*; el injertado, *udaria*. Este último, del que se conocen diversas variedades, es comestible; el otro, no. Se hacen conservas de pera para consumo doméstico.

Existen también algunos nogales (*eltzaurra*) (1) y avellanos (*urritsa*) en las huertas. El fruto del avellano (la avellana) se denomina *urra*.

(1) Además de la miga de la nuez, antes era utilizada también su drupa (en vasc. *eltzaur-koskarano*), cuya tinta, que se obtenía cociéndola en agua, servía para teñir muebles de madera.

El níspero (*mizpira*) es más raro que las especies anteriores.

La higuera (*fikua*) no se ve en muchos sitios, siendo la más frecuente la llamada *uztaifikua* (higuera o higo de julio).

A propósito de la flor de los árboles se dice: *martxo-lore, urre-lore; apiril-lore, pare-gabe; mayatz-lore, gabea baino obe* (flor de marzo, flor de oro; flor de abril, sin igual; flor de mayo, mejor que nada).

La vid (*matsa*) se cultiva en forma de parra, que trepa por los muros de la casa, y en los viñedos (*mâsti*). Dos variedades de parras son las que más abundan: *mikaela-gorria* y *mikaela-xuria*. En los viñedos se ven estas variedades: *mâts-gorria* (uva roja), *mâts-xuria* (uva blanca), *mâts-beltxa* (uva negra) y *malaga*.

Los viñedos son de escasa extensión; apenas se recoge más uva que la necesaria para fabricar alguna que otra barrica de vino, aun en los más importantes. El número de viñedos de Sara es de 20, aproximadamente.

Las cepas se disponen en dos filas, de suerte que las distancias entre dos cepas vecinas sea de 1,50 m. Cada cepa tiene a su lado un palo (*bazota*) tieso de metro y medio de alto, aproximadamente. Cada fila de palos sostiene dos alambres, a 0,60 metros y a un metro de altura, respectivamente. Al arrimo de éstos se extienden las ramas de las cepas.

Las labores principales que se efectúan en los viñedos son: *mâts-aîntzurtzia* (cavar el viñedo), *mâts-jorra* (escarda de la viña), *mâts-moxtia* (poda de las vides), *sufratzia* (azufrar) (1), *mitriolatzia* (sulfatar) (2), *mâts-biltzia* (recolección de la uva). Los trabajos de los viñedos corren a cargo de los hombres; sólo en la recolección participan las mujeres y los

En los viñedos es costumbre colocar espantapájaros como los que dijimos de las otras piezas labrantías.

La vendimia empieza a fines de septiembre o principios de octubre. Se cortan los racimos (en vasc. *mulkoak*) con tijeras o con cuchillo y se depositan en cestos, de los que cada trabajador lleva uno. Los cestos se descargan en un carro que, al fin de la jornada, conduce a casa la carga.

En el mismo lagar donde se fabricaba la sidra, se prensaba la uva y se fabricaba el vino (*arno*) en otro tiempo. Hoy existen pequeñas prensas modernas en varias casas: en ellas se hace el vino, el cual es

(1) Se espolvorea azufre en polvo sobre los racimos, después que florezcan.

(2) Se sulfatan las hojas, cuando empiezan a amarillear por la enfermedad (*gorbeltzen asten dielarik*).
niños.

consumido en casa. Antiguamente los viñedos eran más extensos y se recogían mayores cosechas que actualmente. Por eso había quienes fabricaban vino suficiente, no sólo para el consumo doméstico, sino también para presentarlo al mercado.

Los árboles frutales que hemos citado, salvo la vid, se injertan. *Xertu* es el nombre del injerto. Cortado el tronco junto a la copa (*kapeta*), se le hiende verticalmente por la superficie del corte; dos ramillas de la clase que se desea, cortadas en bisel en sus bases, se introducen en los extremos de la hendidura, de suerte que las cortezas de ambas queden contiguas a la del tronco. La parte afectada por la operación se tapa con arcilla o con estiércol de vaca que luego se envuelve con un trapo: sólo quedan visibles las puntas de los injertos.

La poda (*kapetatzia*) de los árboles se efectúa un poco antes de la primavera. Los robles y los plátanos son los que generalmente se podan hoy; los árboles frutales, no.

INSTRUMENTOS QUE SE UTILIZAN EN LA RECOLECCIÓN, TRILLA, ETC.

Los instrumentos tradicionales que se emplean en la recolección del trigo, del maíz, del heno y del helecho son: la guadaña, la hoz, el rastrillo, la horquilla, el biello, etc.

El nombre con que es designada aquí la guadaña es *sega*. Cuatro clases de guadañas son las más frecuentes: *otesega* (guadaña para árgoma), *natzesega* (guadaña para helechos), *belarsega* (guadaña para la yerba) y *ogipikatzeko-sega* (guadaña para segar trigo).

La hoja de la guadaña se llama *sega*; su base o parte ancha, *astala*; su corte, *agua*; el lomo arqueado opuesto al corte o filo, *aingira*; *zangua*, la pieza de enganche; *giderra*, el mango (que es de madera), el cual se sujeta a la hoja de la guadaña mediante un anillo (*errestun*) de hierro y una cuña (*itsia*) que le mantienen unido al *zangua*; *eskutilak*, los dos agarraderos del mango.

La guadaña destinada a segar el árgoma, es decir, la llamada *otesega*, es de hoja corta y gruesa, muy recia. La *belarsega*, o guadaña que se emplea en la siega de la yerba, es de hoja larga y de base ancha; pero delgada y ligera.

La *iratzesega*, guadaña para segar helechos, tiene la hoja como la de la anterior; pero su mango va provisto de un palo de madera (*balezta*) que echa hacia un lado el helecho que la hoja va cortando.

La *ogipikatzekosega*, o guadaña para segar trigo, es también como la *belarsega*; pero lleva fijo en el mango un *arrastelu* o rastrillo de madera que apila hacia un lado la paja de trigo que la hoja va segando.

La hoz se llama *idetaia*. No se conoce aquí la hoz dentada, sino la del filo liso, semejante al de la guadaña.

Con la palabra *kamustu* se da a entender la pérdida de aguzamiento. *Zorroxtu* es aguzar: operación que, en la guadaña y en la hoz, se hace con la piedra de afilar llamada *zorrotzarri* y *opotsarri*, que es una piedra arenácea en forma de barra de extremos biselados. El segador lleva esta piedra en una vaina de madera, llamada *opotsa*, que muchos vecinos fabrican en su casa.

Loditu es perder el filo; *meatu* o *metu* (adelgazar) es sacar el filo. Esta última operación se efectúa, en la guadaña y en la hoz, colocando el corte del instrumento sobre el yunque (*inkude*) destinado al efecto y golpeándolo repetidamente con un pequeño martillo (*segamailu*).

Uno de mis informantes (Domingo de Ursuegui) afirma que las yerbas de los barrios *Basaburua* y *Auntzkarrika* desafilan pronto la guadaña, por ser particularmente duras. Dice también que en la misma parte del valle la guadaña queda desafilada en cuanto toca la tierra, la cual contiene mucho cuarzo.

Arrastelu es el nombre vasco del rastrillo. Compónese de un mango largo de madera cruzado oblicuamente en uno de sus extremos por un palo armado de púas en dos caras contrapuestas, a modo de peine. En el ángulo agudo que forman el mango (*gider*) y el peine (*arrasteluburua*) hay uno o dos travesaños que apean al segundo. Las púas se llaman *siriak*. Este rastro se emplea mucho en recoger heno, lo mismo que en esparcirlo y removerlo para que se seque. Existe otro rastro, llamado *arrasteluxeia*, que se compone de un mango de madera y un travesaño de lo mismo cruzado perpendicularmente en uno de los extremos de aquél y provisto de dientes de hierro en uno de sus lados; sirve para recoger la broza de las huertas.

Sarde es el nombre de un palo largo ahorquillado en uno de sus extremos, el cual sirve para cargar de heno o de helecho los carros, o también para transportar la yerba del carro al henil a través de la *trampa*, que es una amplia ventana abierta al nivel del suelo del desván.

Empléanse también bieldos de tres y cuatro púas de hierro: el primero se llama *iruortzekoa*; el segundo, *furxeta* o *altxârrastelu*.

Maku es un palo largo que tiene un extremo puntiagudo y en forma

de gancho. Sirve para arrancar de sus almiarés porciones de yerba o de paja. Para remover y traspasar de un lugar a otro la basura de las cuadras se emplea un instrumento llamado *kantzua*, que es un azadón de cuatro púas de hierro arqueadas.

Trailu es el nombre del mayal. Lo componen un palo largo que sirve de mango, al que va unido, mediante una cuerda o correa, otro más grueso y menos largo. Es empleado hoy para desgranar alubias y habas. Antes era el instrumento generalmente usado en el desgrane del trigo.

GANADERÍA.

En las casas de labranza se crían y se explotan todas o algunas de las especies animales siguientes: *beiak eta idiak* (vacas y bueyes), *zerriak* (cerdos), *ardiak* (ovejas), *zaldiak eta beorak* (caballos y yeguas), *astoak* (asnos), *ahuntzak* (cabras), *lapinak* (conejos), *oilok* (gallinas), *ahateak* (patos) y *antzarak* (gansos).

Tres tipos de vacas son los más usuales: *bei-gorri* (vaca roja), de pequeña estatura, que se emplea en trabajos de campo como animal de tiro; *bei-betrouina* (vaca bretona) y *bei-suiza* (vaca suiza), explotadas principalmente como vacas lecheras. En Sara hay 1.300 vacas, de las que 975 son lecheras.

Los bueyes, hoy poco numerosos en Sara, son de raza roja indígena.

El ganado vacuno se cría en el establo casi exclusivamente. Esto no ocurría hace setenta años: entonces se segaban pocos herbales y, por consiguiente, se recogía poca cantidad de heno, lo que obligaba a sacar los animales al campo a pastar en los prados artificiales y en los montes comunales y de pasto libre.

En las labores del campo los animales de tiro tradicionalmente empleados son los bueyes y las vacas. *Uztarrikobeia* (la vaca de yugo) es el nombre con que se designa la vaca que trabaja en las piezas y tira del trineo y del carro. *Ezker edo eskuin, bakotzak bere eskualdia ba-du* (derecho o zurdo, cada uno tiene su mano, trabaja de lado fijo), se dice del ganado de tiro. Raro es el maniego. Hoy se ha introducido en algunas casas la costumbre de emplear caballo para tirar del *bortzortz* (arado de cinco dientes) que remueve la tierra entre las filas de maíz. También se utiliza el caballo para tirar de los carros y carricoches en las carreteras, es decir, para tirar de los carruajes que la gente rural llama *karro* para distinguirlos de los *orga* y *gurdi* que sirven para el transporte en la mayor parte de las labores de campo.

Las vacas son alimentadas en el establo con heno, trébol y nabo, principalmente. Sólo algunas pocas se envían al monte a pacer en la primavera y verano; una de cada grupo de ellas va provista de cencerro (en vascuence *gare*), o de una campanilla de bronce llamada *pampalina*.

Cada vaca del establo tiene su nombre propio. Los nombres más usuales son: *gorria* (la roja), *zuria* (la blanca), *uarra* (la gris), *aundia* (la grande).

Para atraer a una vaca se le dice: *sato, sato* (venga, venga); para alejarla o ahuyentarla: *arre*; para hacerla trabajar: *beei*; para hacer que se detenga: *ooo*. Para lograr que una yunta se dirija hacia el lado del conductor, se le dice: *arre unat* (arre para acá).

Ningún vecino está obligado a tener toros para la reproducción. Pero hay en el pueblo cuatro o cinco casas que lo poseen para ese fin. Por cada intervención del toro, su propietario cobra 30 francos ahora (1944), mientras que hace dos años la tasa era 7 francos, y hace cuarenta años, medio franco.

La cría de vaca, hasta los seis meses de edad, se llama *aatxa*. El novillo, desde los seis meses de edad hasta un año, se llama *sokorr*; después, *zezen*.

La novilla, desde los seis meses hasta los tres años de edad, se llama *miga*; después, *bei*.

El buey, desde un año de edad hasta los cuatro, se llama *ergi*; después, *idi*.

El ganado vacuno que pasta en los montes y se halla en estado semi-salvaje se llama *betizo*.

Esneko-bei se llama la vaca lechera; *laneko-bei* o *uztarriko-bei* es la vaca que se unce al yugo para los trabajos.

Antes era costumbre adornar las vacas o los bueyes uncidos al yugo, con sendos collares de cuero provistos de numerosas campanillas, cuando eran llevados a otro pueblo, cuando iban a conducir carros de boda o cuando trabajaban en el transporte de material para hacer la cal a servicio de los vecinos.

El ganado vacuno termina sus días generalmente en el matadero. Raro es el caso de que sea muerto uno de estos animales para consumirlo en casa; sólo durante la presente guerra algunas familias, ante la dificultad de proveerse de víveres, se asocian de vez en cuando para matar clandestinamente alguna que otra ternera y consumirla en sus casas. La venta de terneras al servicio del «ravitaillement» oficial se hace a razón de 9,80

francos por kilo, aproximadamente, mientras que en el mercado negro o libre se hace a 31 y 35 francos, y mucho más si el ganado se vende a Navarra llevándolo de contrabando (1).

Los cerdos que se crían y se ceban son de dos razas: la indígena y la llamada *angelesa* (inglesa). En otoño muchos echan al bosque comunal sus cerdos, pagando un tanto por cada cerdo (en el año 1940 la tasa era 8 francos) (2).

Los nombres propios de los cerdos se refieren frecuentemente a su color: *Zerri-zuri* (cerdo blanco), *Zerri-beltz* (cerdo negro), etc.

Para llamar y atraer a un cerdo, se le dice: *ño-ño*; para alejarlo o ahuyentarlo, *hu*.

Xerrikuma es toda cría de cerdo hasta los seis meses de edad; después se llama *bargu* hasta un año. El macho es *oots*; la hembra, *urriza*. El nombre de lechón es *urdcama*, o *zerriama*. Se llama *aketz* al verraco, si bien hasta la edad de seis meses su nombre es *akelgai*. *Basurde* es el nombre de jabalí. Para fines de reproducción hay verracos en dos casas. Por cada vez que uno de ellos cubre una puerca, su dueño cobra 15 francos; hace cuarenta años eran 2 francos la tasa.

Los cerdos se destinan a la venta, salvo uno o dos que anualmente se matan en casa para consumirlo en la familia.

La raza de oveja es indígena, bien adaptada al clima. Es más pequeña que la *marinta* u oveja de la región de Soule y su lana es menos sedosa. Ahora ya no hay rebaños de carneros castrados, llamados *zikiro*, como los había antaño, sino de ovejas, lo que ha contribuido mucho al desarrollo de la industria quesera. Sólo en contados rebaños críanse todavía algunos ejemplares de aquéllos. Se calcula en 6.500 el número de ovejas que pacen actualmente en los montes de Sara.

La cría de oveja se llama *bildots* hasta la edad de seis meses; *antxu* es la oveja desde los seis meses hasta la edad de dos años; *antxu-aariko* es el carnero joven desde los dos años, y *aari* después de esta edad. *Ardi* se llama la oveja después de los dos años de edad. *Zikiro* es el nombre del carnero castrado.

Los nombres propios de las ovejas suelen ser tomados generalmente de particularidades que éstas presentan en su cuerpo. Tales son, por ejem-

(1) Al «ravitaillement» oficial tiene que dar Sara 40.000 litros de leche durante cuatro meses. Tiene que dar igualmente 1.262 kilogramos de aves o conejos en los cuatro meses de mayo, junio, julio y agosto de este año de 1943.

(2) Esta tasa se paga al vecino que en el año haya comprado al municipio en subasta la bellota de los bosques comunales. En 1940 fué comprada por 800 francos.

plo: *Muttur-gorri* (hociquito rojo), *Muttur-xuri* (hocico blanco), *Zangar-beltx* (patas negras), *Ahakari* (la de los cuernos), etc.

Para llamar a las ovejas en general y conducir las hacia un sitio fijo, se les silba; para alejarlas o ahuyentarlas, se les dice *huxu*.

Las ovejas pacen en el monte durante casi todo el año. Las que hayan de parir se bajan a principios del año y son apacentadas en los herbales de la propia casa o en otros que para este caso se alquilan, y se retiran todas las noches a la cuadra de la casa o a alguna *ardiborda* (redil o granja) próxima. El 25 de marzo es la fecha de subir estas ovejas a la montaña, salvo las que haya que ordeñar, las cuales se retienen ahora en casa hasta la época de San Juan (24 de junio). Antes todas eran llevadas al monte a fines de marzo, y eran ordeñadas por el pastor en los *izitekotoki* (sitio de ordeñar) o espacio cercado de pared que tienen delante las *ardibordas* o granjas de montaña.

En cada rebaño una o dos ovejas van provistas de cencerro, el cual es llamado *bulunba* o *ardigare* (cencerro de oveja), y es algo menor que el de los caballos y yeguas. También algunos corderos llevan cencerros, menores que el de las ovejas, llamados *bildotxgare* (cencerro de cordero). El badajo (en vasco. *gare-mihi*) es de cuerno en los cencerros mayores; pero en los de cordero suele ser de diente de caballo. El cencerro va sujeto a un aro (en vasco. *ustai*) hecho de una tira de planta de castaño, el cual rodea el cuello del animal. La tira de castaño que se utiliza para hacer aros y otros objetos se llama *faro*.

Para fines de reproducción hay en cada rebaño uno o dos carneros.

Hoy se crían pocos carneros castrados, los cuales no forman rebaño aparte, sino que pacen en unión con las ovejas, que constituyen la riqueza principal de las actuales granjas pastoriles. Contrariamente a lo que ocurría en otro tiempo, hoy se explotan menos carneros y más ovejas, con lo que han tomado mayores proporciones tanto la industria de queso como la venta de corderos. Los carneros se venden en verano, cuando ya están gordos.

Los pasturajes (en vasco. *larre*) donde pacen durante gran parte del año las ovejas de Sara se hallan en los montes comunales y en terrenos no cerrados de propiedad privada. Desde el Año Nuevo hasta *Andre-mari-Martxoko* (Nuestra Señora de Marzo), es decir, hasta el 25 de marzo, pacen en los prados bajos, cuyos pastos, como ya dijimos antes,

toman en arriendo los pastores (1). Desde aquella fecha hasta mediados de abril, muchos rebaños se alimentan en los campos de su dueño, generalmente más altos. Después suben a los pasturajes altos, situados en los montes *Larrune, Zuhamendi, Fage, Olain, Ibanteli, Saiberri* y *Atxuri*, y en ellos pacen hasta fines de diciembre (antiguamente hasta mediados de febrero). Sólo las ovejas lecheras o que deben ser ordeñadas son retenidas en casa hasta fines de junio o mediados de julio, es decir, hasta que ya no den leche (*antsutu arte*, como dicen aquí); entonces suben también ellas a los pasturajes altos. Hace sesenta años todas las ovejas y carneros eran llevados a los pasturajes para mediados de abril; el pastor subía al anochecer a su choza, junto a la cual había un *jeizteko-toki*, donde ordeñaba las ovejas lecheras; dormía en el camastro de la choza, y a la mañana siguiente bajaba la leche a su casa, donde fabricaba quesos. Hoy los pastores que no tienen con qué alimentar las ovejas lecheras en sus campos y que se ven precisados a llevarlas en la primavera a los pasturajes, suben también a ordeñarlas diariamente; pero no pasan ninguna noche en el monte, sino que bajan luego a su casa.

Mediante pago anual de una módica cuota en la aduana española de *Dantxarinea* (en Ainhoa), los pastores de Sara tienen derecho a que sus rebaños pazcan en los pasturajes de Echalar, de Vera y de Zugarramurdi que colindan con Sara. Recíprocamente, previo pago anual de una cuota en la aduana francesa de Sara, los pastores de aquellos tres pueblos tienen derecho a que sus rebaños pazcan en los pasturajes de Sara.

Además de la choza de pastor (en vasc. *artzainetxola*), hoy rara, existen en los pasturajes otras construcciones de pastores, como son las *ardiborda* o establos y *jeizteko-toki*, cuya descripción se hará al tratar de las construcciones complementarias de la casa. Tales construcciones se consideran siempre como de propiedad particular, es decir, como pertenecientes a la casa del pastor que las utiliza.

La fabricación de queso se efectúa en la forma que se describirá al tratar de la alimentación.

Esquilar se expresa en vascuence con la palabra *moxtu*. Se esquilan las ovejas por julio, reuniéndolas previamente en la *ardiborda* o en la casa del pastor.

(1) El alquiler de un *golde* (100 metros de largo y 28 de ancho) de prado durante el tiempo que media entre el día 1 de Enero y el 25 de Marzo le cuesta al pastor 75 y 100 francos (en el año 1941). Hace 45 años costaba 20 francos.

Los pastores de Sara, que al mismo tiempo son labradores, no practican ninguna clase de trashumancia. Pero hay pastores de otros pueblos, hoy muy raros, que vienen a Sara con sus rebaños a pasar el invierno, apacentando las ovejas en prados de dos o tres casas que para eso se alquilan. Así mis informantes han conocido a un pastor de Bidarray que traía del monte *Arzamendi* su rebaño al caserío de *Arizmendia* de Sara a pasar el invierno. Otro pastor, también de Bidarray, pasó con su rebaño el invierno de 1941 a 1942 en el caserío de *Ezpondako-borda*.

Los pastores efectuaban en otro tiempo ciertas labores que han caído casi en desuso. Tales son las de hilar con lana de oveja y hacer calceta. El hilo lo hacían sirviéndose de un huso o molinillo de madera consistente en un palo redondo, largo de dos decímetros, aproximadamente, el cual va ensanchándose desde el medio hacia los extremos, semejante a dos conos unidos por sus vértices, formando en el centro un estrecho cuello donde va metido un extremo de una varilla de palo, cuyo extremo libre termina en gancho. En éste se traba la lana de la cual pende durante la operación el pequeño molinillo cuyo nombre es *xabilla*, y, mediante un movimiento giratorio que a éste se le imprime con una mano, se tuerce y se convierte en hilo. Lo hilado es luego devanado en el molinillo. Este hilo se llama *ilari*.

Con el *ilari* los pastores hacían a ganchillo calcetines para el invierno, llamados *zapinak*, y unas polainas o medias calzas denominadas *galt-xoinak*.

El ganado caballar se designa con el nombre de *abere*.

Dos razas de caballo se crían en Sara: la llamada con los nombres *potoka* y *larrepotoka* (caballo de monte) y la denominada *gobernamentuko-zaldi* (caballo del Gobierno). La primera es indígena, de pequeña talla, resistente en el trabajo, bien adaptada al clima. La otra es grande, y se alimenta en el establo y en los prados bajos. Casi todos los *potoka* se crían en los montes, donde viven en estado semisalvaje.

Se llama *zaldiko* a la cría caballar macho hasta la edad de un año; después, *zaldi*.

Beoka es el nombre de la cría caballar hembra hasta un año de edad; después se llama *beorr*, *beorki*, *zamari*.

Mando es el mulo. *Mula* es el mismo animal que en castellano se designa con este nombre.

Etxe-beor (yegua casera) es la yegua que se mantiene en el establo.

Los caballos son empleados como animales de tiro, generalmente con carricoches en las carreteras, por lo que se les llama *karrosako-zaldi* (caballo de carricoche). Empleáanse también como animales de carga, en cuyo caso se les designa con los nombres de *zelako-zaldi* (caballo de carga) y *zelako-beor* (yegua de carga). Son los machos, sobre todo, los que se utilizan para transporte de carga, principalmente de carbón.

Cuando se quiere atraer al ganado caballar, se le dice: *puttu, puttu*. Para hacerle correr se le dice: *arri*; para detenerle: *soo*.

Los *potoka* que pacen en el monte llevan un cencerro, llamado *bulunba*, colgado del cuello. En otro tiempo, cuando los caballos o yeguas eran llevados a otros pueblos tirando de algún carro, llevaban al cuello aros de cuero provistos de muchos cascabeles llamados *kroskoila*.

Los caballos y las yeguas son también animales de montar: son los hombres los que montan sobre ellos, no las mujeres.

Para impedir que un caballo andariego no se aleje demasiado en el monte, se le pone en una de las patas delanteras una traba llamada *palu*. Esta consiste en un palo flexible, con que se rodea la pata del animal y cuyos extremos se mantienen unidos mediante un alambre.

Cuando el dueño de un *potoka* trata de retirarlo del monte, suele costarle a veces esto no poca labor, porque el animal, habituado a un tenor de vida casi salvaje, huye de toda persona que se le aproxima. Entonces hay que organizar entre varios hombres una verdadera caza de ojeo, procurando con gritos y gestos conducir al caballo hacia un *ardiborda*, de los que hay varios en los montes, y obligarle a introducirse en él. Allí, uno de los cazadores se le echa a la crin del pescuezo y logra derribarlo al suelo. Entonces los demás le atan con una cuerda la cabeza y el morro. Con esto el animal queda a merced de sus perseguidores.

Actualmente son pocas las casas que poseen asno, a pesar de que su presencia en el establo sea considerada como garantía de salud para los demás animales que en él se albergan. Es animal de carga y de montar. Se le utiliza principalmente en el transporte de mercancías (hortalizas, frutas, leche, etc.) al mercado, acarreo de nabo de las piezas, de harina del molino, etc. Tanto los hombres como las mujeres montan sobre los asnos: aquéllos a horcajadas, éstas sentadas de suerte que sus piernas cuelgan hacia un lado del cuello del animal.

Al asno se le esquila la parte superior del cuerpo; pero no se le dibuja adorno alguno en el pelo.

Hay asnos que valen hoy (año 1942) más de 4.000 francos.

En muchas casas poseen una o dos cabras. En estos últimos años va aumentando su número; pero más de la mitad de las casas de labranza no las poseen todavía. El aumento se atribuye a las dificultades de la vida actual y a la creencia de que la cabra es un animal protector cuya presencia en el establo, al igual que la del asno, garantiza la buena suerte del ganado. Es animal condenado a la cadena perpetua: dentro y fuera de casa se le ve sujeto, mediante cadena o cuerda, a un poste o a un árbol.

La cría de cabra hasta los seis meses de edad se llama *pittika*; también se llama *akerko* si es macho. Después de dicha edad se llama *ahuntz*, si es hembra; *akerr*, si es macho.

Hay en el pueblo tres machos cabríos destinados a asegurar la continuación de la especie. Los dueños cobran 10 francos cada vez que se utilizan sus servicios.

En gran parte de las casas poseen algunos conejos: unos para cebarlos y venderlos; otros (los menos) para comerlos en casa. El conejo vive generalmente en cautiverio, encerrado en pequeña celda hecha con tablas a poca altura sobre el suelo, dentro de casa o junto a los muros exteriores de la misma.

Pocas son las casas que no crían gallinas, cuyos productos (huevos y pollos) son destinados principalmente para el mercado. Se calcula que hay actualmente 3.000 gallinas en Sara.

La cría de gallina se llama *txitu* hasta los seis meses de edad. *Ollasko* es el nombre vasco del pollo; *ollanda*, el de la polla; *oilo*, el de la gallina; *oilar*, el del gallo.

Para atraer las gallinas les dicen: *purra, purra pur, pur, pur*; para ahuyentarlas, *huxu*; para hacerles comprender que se les acerca el gavián y para ahuyentar a éste: *uu, uu*, y silbar.

El alimento que, además de lo que ellas recogen en los campos, consumen principalmente las gallinas es el grano de maíz.

Unos palos horizontales, colocados a cierta altura en un rincón de la cuadra o del vestíbulo de la casa, forman el *oilotei* (gallinero), a donde se retiran de noche las gallinas. A veces el *oilotei* es una pequeña construcción situada cerca de la casa.

Unas cestas viejas, en cuyo fondo se ha colocado un poco de heno, son los nidos (*kafi*), los cuales se hallan en el mismo gallinero. A veces los nidos son pequeñas celdas contiguas hechas con tablas. El huevo-muestra del nido se llama *arroltze-koloka* o *arroltze-kafi*; junto a él se colocan una rama de laurel bendecido y algunas mentas: aquella para que

las gallinas pongan muchos huevos; éstas como remedio contra los piojos de las gallinas.

Oilo-koloka es el nombre vasco de la gallina clueca. En el mismo nido a donde ésta se haya retirado se le colocan los huevos para que los empolle. No debe hacerse esto en viernes, que es tenido por día aciago. El número de huevos ha de ser impar (*batgutti*), y hay que colocarlos por grupos de tres, santiguándose con cada grupo antes de depositarlo en el nido.

Una gallina negra en el gallinero es considerada como una garantía para la buena suerte de las demás.

En muchas casas crían patos. Para llamarlos, se les dice: *piro, piro*; para ahuyentarlos, *huxu*.

Contados son los gansos que se ven en Sara: en algunos caseríos hay grupos de media docena de ellos.

La mayor parte de los animales domésticos, después de un tiempo más o menos largo de cebamiento o de explotación, es vendida en los mercados o a los carniceros.

El precio se establece hoy en *libera* (franco); antes, en *luís* (3 francos). Dicese que si uno ofrece un precio razonable por un animal que está a la venta, el vendedor no tiene que resistirle mucho ni porfiarle o regatearle demasiado; de lo contrario, el animal tendrá mal fin.

Cuando un animal que se ha comprado, es traído a casa, hay que introducirlo en ésta *gibelka* (andando para atrás), para lograr buena suerte con ella.

Se consideran como animales protectores en el establo el macho cabrío, la cabra y el asno. Es garantía de la buena suerte del rebaño tener en él una oveja negra. Igualmente lo es una gallina negra en el gallinero, y un conejo negro entre los que se crían en casa, conforme se ha dicho arriba.

Algunos colocan en el establo imágenes de San Antonio para preservar de enfermedades al ganado. Antes se ponían también medallas de San Benito.

Para proteger el ganado contra el rayo es costumbre colocar en el establo hojas de laurel bendito.

Es el *nausi* o señor de casa el que dirige y efectúa todas las operaciones de carácter religioso concernientes a los ganados el día de San Blas, operaciones que tienen por objeto proteger los animales domésticos contra

enfermedades y accidentes desgraciados, de lo que se tratará en el capítulo de las creencias y del calendario popular.

En algunas casas poseen abejas (en vasco. *erle*). *Andere* (señora) es el nombre de la reina del enjambre; *erlekume*, el del enjambre recién nacido. La colmena (*erle-kofoin*) tradicional es un recipiente de forma cónica tejido con enredaderas y recubierto con estiércol de vaca: se coloca boca abajo sobre una piedra plana.

Para obligar a detenerse a un enjambre que va por los aires es costumbre que los presentes batan las palmas de sus manos mientras dicen en voz alta: *Maria, bil, bil, bil* (María, recógete, recógete, recógete), y le echan polvo.

La miel (en vasco. *esti*) se recoge durante el menguante de octubre. (Créese que en menguante es más abundante la miel.) Para ello matan el enjambre con humo de azufre y a continuación extraen los panales (en vasco *beaska, orrase*). Exprimiendo los panales entre las manos sale la miel en ellos contenida. Los panales estrujados se cuecen en agua, y este cocimiento, aún caliente, es filtrado a través de un paño burdo. Cuando el líquido se enfría, aparece flotando en él la cera (en vasco. *ezko*). Esta es luego retirada y derretida al fuego en una vasija y filtrada en un paño fino; puede ya utilizarse para hacer velillas, destinadas principalmente para alumbrar en el *yarleku* de la iglesia en honor y servicio de los antepasados de la casa.

COMUNICACIÓN Y TRANSPORTE.

El camino (en vasco. *bide*) es el conducto o medio principal por el que se efectúan las comunicaciones y los transportes. Distingúense en Sara los siguientes:

Burdinbide (ferrocarril), que puede ser *treinabide* (camino del tren) o *tranbobide* (camino de tranvía).

Erribide (carretera).

Orgabide (camino carretil).

Galtzada (camino empedrado).

Lerabide (camino de *leras* o trineos).

Treinbide (pista para transporte de helecho, argoma, heno, etcétera, sobre rastra hecha con ramaje de árbol).

Bidexka (senda, donde andan las personas); llámase también *oinbide*.

Ardibide (senda o camino angosto formado por el tránsito de ovejas); otro nombre es *bidexigor*.

Mandobide (se llama la senda o vereda de montaña, por donde andan las caballerías que efectúan el acarreo de carbón).

El ferrocarril, donde circulaba el tranvía entre Sara y San Juan de Luz, no existe ya; hace siete años se suspendió este medio de transporte para ser sustituido por el servicio de autobuses. El funicular que sube del collado de San Ignacio a la cumbre de *Larrun*, funciona todavía a beneficio de turistas, si bien su vida es actualmente muy lánguida.

Las carreteras que de Sara van a Ascain y San Juan de Luz, a St-Pée y Bayona, a Ainhoa y Ezpeleta y a Echalar, son las más importantes de la localidad. Además, hay otras, secundarias, como las de *Basaburua* y *Lehenbizkai*, la de *Elbarrun* y la de *Ialarre*. Las primeras están alquitranadas; las segundas, no. El nombre de *erribide*, con que son designadas las carreteras, parece significar camino comunal o del pueblo; pero es posible que se haya derivado de *erregebide* (camino real).

Los *orgabide* o caminos carretiles son estrechos: apenas llega a 2 metros su anchura. Su piso, groseramente allanado, es de tierra lisa en algunos sitios y de gruesos pedruscos en otros. En su mayoría convergen hacia las carreteras: a esto se debe sin duda que sean también llamados *bazterbide* (= camino del contorno).

Galtzada o calzada es camino que se ve hoy en pocas partes de Sara. Se puede apreciar aún la que conducía de las inmediaciones de la casa *Haranburua* a *Plaza*, pasando por el barrio *Lehenbizkai* y la casa *Lehetxiplia*. Es camino empedrado con gruesos adoquines, destinado sólo a peatones, como lo demuestran los hitos o postes de piedra fuertemente hincados en él cerca de *Haranburua* y de *Lehetxiplia*, los cuales impiden el paso de cualquier carruaje y ganado mayor. Han desaparecido varios de los tramos de esta calzada, y algunos otros no son utilizados actualmente. Paralelo a ella y a su costado derecho (yendo de *Haranburua* a *Plaza*) va un camino carretil cuyo piso es más bajo en todo el trayecto.

Secciones de otra calzada se ven también junto al camino carretil que va del barrio *Plaza* hacia la casa *Garatea*, pasando por la de *Zelayeta*.

Estrechas sendas empedradas con una fila de pequeñas losas van a la orilla de algunos caminos carretiles de la zona poblada. También éstas reciben nombre de *galtzada*. Por ellas circulan los peatones.

A otros caminos carretiles acompañan también a su lado sendas estrechas, cuyo piso es de tierra. Su nombre es *bidexka*, o también *oinbide*.

Las sendas o *bidexka*, tanto a través de terrenos de propiedad privada como en tierras comunales, forman tupida red en toda la extensión del

pueblo. La existencia y el trazado de muchas obedece a necesidades del trabajo agrícola y pastoril; algunas hay que responden a las conveniencias del contrabando.

Las sendas llamadas *ardibide* o *bidexigor* que las ovejas abren en la montaña, son innumerables, y su trazado obedece naturalmente a un plan enteramente diferente del de las sendas practicadas por los hombres. Se parecen a las *bidexka* u *oinbide*; pero las más de las veces no desembocan, como éstas, en ningún camino más importante, sino, tras breve trayecto, se desdibujan y desaparecen, generalmente al borde de un espacio de tierra donde es posible pacer.

Caminos de arrieros o *mandobide* (= camino de mulos) son pocos en Sara. En las montañas hay algunos practicados por el tránsito de los caballos y mulos que transportan el carbón fabricado en los bosques. En la toponimia figura *Mandabidea* como nombre de un reducto que existía entre el collado de San Ignacio y la cumbre de *Suhamendi*. Tal nombre respondía sin duda a algún camino de arrieros que pasaba en otro tiempo por aquel lugar.

El pasaje por un talud se halla formado frecuentemente por piedras parcialmente empotradas en él a modo de peldaño de una escalera.

La travesía de los ríos se efectúa de diversos modos. Donde la corriente de agua es generalmente caudalosa hay puentes (en vasc. *zubi*), tanto para las personas como para el ganado y para los carruajes. Donde no lo es, el tránsito se hace a través del agua: una fila de piedras salientes o pasaderas, colocadas a conveniente distancia (*pausuak*), facilitan en algunos sitios el paso de las personas a pie enjuto.

Puentes de arco de piedra o de cemento los hay donde las carreteras se cruzan con los ríos. Algunos puentes de camino carretil son también de arco de piedra, como los llamados *Lekumberriko-zubia* (del nombre de la casa *Lekunberri*, hoy desaparecida) y *Lezabeako-zubia* (de la casa *Lezabea*). Igualmente lo son varios de los destinados únicamente a los peatones y ganados sueltos, como el de *Granada*. Puentes planos formados por una o dos lanchas de piedra son frecuentes donde las sendas se cruzan con los ríos: tales son el llamado *Zubibeltz* (1) entre *Argainea* e *Ibarsoroa*, los de *Haranea*, *Uhaidea*, *Arrandegi*.

Otros puentes para peatones son de madera: uno o dos troncos de árbol tendidos a menos de un metro sobre el río, y un palo que sirve de

(1) Este puente es también conocido por el nombre de **Inpernuko-zubia** (el puente del infierno).

pasamanos por el lado hacia donde desciende el agua. De este tipo son los puentes de *Haranburua* sobre el *Lizuniaga* (en sustitución del antiguo puente de arco de piedra, ya arruinado), de *Berruetako-barrendegia* sobre el *Lehetxipia*, el de *Bexienbordaberria* sobre el *Haranea*, etc.

Numerosos son los sitios donde el tránsito de los peatones a través de los arroyos se efectúa mediante pasaderas (*pausuak*) dispuestas en fila desde una orilla a la otra de la corriente. Tal se ve en el arroyo de *Uhaide*, en la senda que conduce de *Lesabea* a la carretera contigua a *Ibar-soroa*.

Las carreteras responden principalmente a las exigencias de la circulación dentro de la zona poblada y a las de comunicación con los pueblos vecinos.

Los caminos carretiles responden también a exigencias análogas; además, a las necesidades de transporte desde las tierras cultivadas y desde los *ialeku* o helechales y bosques situados en zonas periféricas.

Las sendas sirven para los mismos fines que los otros caminos; y muy especialmente son útiles muchas de ellas para comunicarse con los pastos, con las *ardiborda* o granjas pastoriles y (antes, sobre todo) con los *yeistegi* o recintos destinados a ordeñar las ovejas. Hay también sendas que conducen a la frontera de Navarra: son conductos o líneas de comunicación tendidas por el comercio de contrabando, es decir, por el tránsito de los contrabandistas.

Los transportes se realizan en varias formas: a hombros, sobre la cabeza, a mano, mediante animales de carga, mediante animales de tiro o en carros y, modernamente, en autocamiones, en autobuses y en automóviles y bicicletas.

El transporte a hombros es frecuente, sobre todo de la paja de trigo, de la leña, etc., en pequeñas cantidades. Para esto los objetos se apilan en haz (en vasc. *sama*) que se ata con cuerda o con mimbre. El transporte de sacos cargados de grano u otros géneros se efectúa también a veces a hombros. En tales casos los sacos son atados con bramante o con mimbre. Los contrabandistas llevan sus fardos a cuestras, sujetándolos a los hombros mediante correa de cuero que pasa por la frente: así los brazos quedan libres, circunstancia importante para quien ha de viajar de noche y por vericuetos difíciles. Para transportar a hombros la yerba se utiliza una pieza de tela burda de forma cuadrada llamada *baskazayal*, con la que se envuelve la carga. Para lo mismo se emplea también un instrumento llamado *kakola*, que es un bastidor de palos sobre el cual se dispone

la carga, sujeta mediante una cuerda y dos listones de que va provisto el aparato.

Es también frecuente el transporte a cuestas de cereales y otros géneros en cestos (vasc. *saski*). De éstos los hay de varias clases: *saski-aundi* (cesta grande), para cargas considerables de mazorcas de maíz, de manzanas, etc.; *saski-ttiki* (cesto pequeño), para pequeñas cargas de grano, de cal, de fruta y de otras cosas. Son de forma de cono truncado, y están hechos con tiras (*zimitzak*) de avellano o de castaño entrelazadas. La circunferencia de su boca está formada por un aro (*ustai*) de palo al que va sujeta toda la urdimbre del recipiente. Dos huecos en el borde superior sirven de asideros (*gider, eskuleku*). Hay cestos que tienen su asidero en forma de arco que pasa de un lado al otro del borde: son los llamados *otarri*. Tanto éstos como los anteriores se fabrican en casa.

Para transportar agua a cuestas en dos cubos o herradas, se utiliza un palo recio, ligeramente curvo, provisto de dos muescas (*kroxkak*) en sus extremos, donde se articulan las asas de ambos recipientes.

Al subir al monte, los cazadores llevan en banderola sendas escarcelas o mochilas donde van las provisiones de comida y de bebida para el día. Los nombres usados de la mochila son *dibizierra* y *desgarzela*.

Muchas mujeres transportan sobre su cabeza herradas (*ferretak*) y cántaros (*pedarrak*) llenos de agua, cestas y sacos cargados de hortalizas, de frutas, de granos, etc., y aun haces de leña. Para mejor asentar sobre la cabeza la herrada, el cántaro y la cesta, usan una almohadilla discoidal llamada *buruitia*.

Los hombres, cuando van de viaje a un pueblo extraño o al monte, llevan frecuentemente algún fardo con provisiones colgado del extremo zaguero de un palo, el cual va apoyado sobre un hombro.

A mano se llevan las jarras, los *kaiku* y otros recipientes pequeños cargados de agua, de leche, etc. A mano se llevan también las angarillas (*angailak*) cargadas de basura que se transporta al estercolero, o del cerdo recién muerto que luego es conducido al sitio donde debe ser chamuscado a la llama de una fogata.

Como bestias de carga se utilizan principalmente el mulo y el asno. El aparejo del mulo consiste en una suerte de almohadilla de lana forrada con tela burda: su nombre es *basta*. El del asno se llama *xalma*; también está hecho con lana, si bien es más sencillo que el del mulo. Para sujetar estos aparejos al cuerpo del animal sirven tres correas: *xintxa* (cincha), *aztalubal* (correa del trasero) y la correa que pasa delante de los codillos.

Para el transporte de leña se colocan sobre la montura unos bastidores de madera llamados *kakolak*, que tienen forma de ganchos: son diferentes, según sean para asno o para mulos. Es raro ver tales aparejos hoy en Sara, porque la mayor parte de los transportes de alguna importancia se efectúan en carros y camiones. Más frecuente es ver mulos o asnos que llevan sobre la montura un par de cestas en las que los caseros conducen sus mercancías.

El transporte en carros tirados por yunta de bueyes, y más generalmente de vacas, es el tradicional para las grandes cargas de heno, de helecho, de trigo, de leña, de piedra, etc.

El carro rural actualmente usado es el denominado *orga*. Sus elementos o piezas son de madera, salvo el eje, las llantas de las ruedas y la varilla y la manivela del freno, que son de hierro. Hasta hace cincuenta años el eje era también de madera, aunque fijo como actualmente. Tiene sólo dos ruedas radiadas, de las que cada una posee 12 radios. La cama del carro está construída sobre robustos brazos de una suerte de horquilla de madera de roble cuya vara forma la lanza o timón. Para el transporte de ciertos objetos (estiércol, cal, etc.), se monta sobre los varaes una caja hecha de tablas (en vasc. *arkera* o *barraka*), o de tejido de varillas de avellano, en cuyo caso recibe el nombre de *brozela*.

El freno (en vasc. *arrastra*) se halla detrás de las ruedas: está formado por un travesaño de madera que va de costado a costado del carro y cuyos extremos están provistos de sendos tarugos llamados *eskalapoin*, destinados a rozar contra las llantas. Se logra acercarlos o alejarlos de éstas haciendo girar una varilla de hierro atornillada a su centro, la cual es manejada mediante una manivela acoplada en su extremo libre detrás del carro.

Los demás detalles de estas piezas y de otras que componen el carro rural podrán apreciarse en la figura correspondiente del capítulo de los aperos o ergología.

Hace setenta años se empleaba aún otro tipo de carro rural llamado *gurdi*: era tan general como el *orga*, que le ha sustituido después totalmente. Tenía dos ruedas de madera macizas que giraban juntamente con el eje (en vasc. *ardatz*), también de madera. Su llanta, de hierro, era estrecha y de sección semicircular, a diferencia de la del *orga*, que es ancha y de sección cuadrangular. El *gurdi* chirriaba al andar, a causa del roce de las cinturas del eje con el verdugo. Mis informantes más ancianos recuerdan cómo en el año 1866 varios *gurdi* chirriantes condujeron a Ez-

peleta el ajuar y los muebles del hasta entonces cura de Sara, abate Costes, que a la sazón había sido nombrado *doyen* de aquel pueblo. Los chirridos de los carros daban al acto una solemnidad aparatosa.

El transporte de helecho, de heno, de comida fresca para el ganado (yerba, nabo, etc.), de leña y de piedras en los caminos de montaña, se efectúa frecuentemente con trineos (en vasco. *lera*) de madera tirados por vacas o por bueyes. En la figura correspondiente del capítulo dedicado a la ergología de Sara aparecen detalladas las piezas que componen este vehículo.

Treina es otro medio de transporte, consistente en un brazo de árbol ramoso del cual tira generalmente un hombre. Es usado principalmente para descender cargas de helecho o de argoma en las pendientes de montaña y en los arrastraderos. Usase también, a veces, cargado de piedras y tirado por vacas en las piezas de cultivo para allanar la tierra removida por el arado.

Para efectuar los transportes precedentemente señalados, las vacas o los bueyes se unen a un yugo (en vasco. *utzarri*), el cual se les sujeta por la cabeza y cuernos mediante coyundas o largas correas llamadas *hedeak*. Sobre el yugo va una piel de oveja que le cubre. El yugo es de madera de aliso, o de fresno, o de nogal. Este último es el mejor material. La forma es de los yugos cornales, es decir, con encajes para los cuernos, con huecos para ajustarse a las nucas, con canales arqueados por encima, por donde pasan las coyundas, y con pezones y extremos de enganche para éstas. En la figura del capítulo del instrumental pueden apreciarse la forma y diversos detalles de este instrumento.

Dos frontiles (en vasco. *kopetako*), la coyunda y el aro o argolla mediante la cual se articula el yugo con el extremo libre de la vara del carro o del arado, están hechos con cuero de vaca. Para ello se depila éste raspando con el extremo de un palo la superficie peluda, previamente cubierta con una ligera capa de ceniza. Se obtienen la coyunda y la tira para hacer la citada argolla cortando la piel de vaca en forma espiral: así se logra una tira larga sin necesidad de costura alguna. Si ésta es necesaria alguna vez para unir entre sí dos tiras, se trifurcan los extremos que hay que juntar, se practican tres filas de orificios detrás de las partes trifurcadas y se traban las puntas de una en los orificios de la otra.

Hoy se usan mucho para el transporte de basura, de comida para el ganado, etc., los *orgatxo* o carretillas de una sola rueda impulsadas a mano por un solo individuo.

El transporte de grandes cargas, sobre todo entre Sara y los pueblos vecinos, se efectúa principalmente en autocamiones. Hay un vecino que se dedica exclusivamente a esta labor. Otros hay que tienen autocamiones y camionetas para el servicio de su propia industria o comercio.

Tres vecinos hacen hoy con sus autobuses el servicio de viajeros (uno de ellos hace, además, el de correos) a San Juan de Luz, a Bayona y al mercado de Ezpeleta. Hasta poco antes de la presente guerra funcionaba un tranvía entre Sara y San Juan de Luz, el cual se dedicaba al transporte de viajeros y de mercancías entre ambos pueblos; fué suprimida su circulación a consecuencia de la competencia que le hacían los autobuses.

Automóviles de turismo los hay en muchas casas para servicio particular, si bien se hallan retirados a falta de gasolina durante estos años de guerra (1).

Apenas hay casa en que no haya una o más bicicletas, cuyo uso ha ido creciendo incesantemente desde fines del siglo pasado, primero entre los hombres y después (desde hace una treintena de años) entre todos, hombres, mujeres y niños.

Durante la guerra, el uso de la bicicleta se ha intensificado, a pesar del elevado precio de esta máquina (10.000 francos el de la que antes de la guerra costaba 500 francos) y de la dificultad de adquirir cubiertas y neumáticos. Es esto consecuencia del abandono de los automóviles a falta de gasolina y de la escasez de autobuses para trasladarse a otros pueblos.

La escasez de autobuses a que hemos aludido es comprensible, si tenemos en cuenta que antes de la guerra seis veces cada día hacía el autobús el servicio de viajeros entre Sara y San Juan de Luz, mientras que hoy (1944) lo hace tan sólo ocho veces cada semana. De igual modo han disminuído los servicios de autobuses entre Sara y Bayona. Los precios han subido considerablemente: el billete de ida y vuelta a Bayona costaba 20 francos en el año 1941: hoy cuesta 60 francos. Los viajes, además, son sumamente incómodos, porque los coches van abarrotados de viajeros que tienen que apretujarse unos contra otros para que puedan caber todos, y porque tanto las salidas como las llegadas no guardan muchas veces hora fija. Durante una temporada del año 1943 era preciso solicitar plaza con un día o más de antelación en el autobús que iba a San Juan de Luz, y ocupar el asiento cuanto antes a la hora de salida,

(1) En el año 1962, fecha en que se publica este capítulo del **Bosquejo etno gráfico de Sara**, existen 150 automóviles de turismo en Sara.

pues de lo contrario corría peligro de perder el viaje, cosa que les sucedía a los rezagados siempre que en el mismo coche viajaban soldados alemanes, que sin previo anuncio podían viajar y ocupar sus asientos. En un autobús de 27 plazas viajaban con frecuencia 45 personas.

De lo dicho se desprende que los cambios en los medios de transporte y de traslación han sido bastante considerables durante el transcurso de los últimos cincuenta años. Así, el carro chillón o *gurdi* fué sustituido por el llamado *orga*. Este continúa aún, pero en muchos casos ha sido suplantado por el autocamión. El trineo o *lera* persiste a través de los cambios que se han operado en los demás medios de transporte.

PROFESIONES E INDUSTRIAS VARIAS

FABRICACIÓN DE CAL.

La explotación del subsuelo ha sido casi abandonada en estos últimos años. En el siglo pasado se generalizó la fabricación de la cal, cuyo empleo, como abono de los campos cultivados, estuvo muy en uso. Muchas casas poseían su calera.

Los varios afloramientos calizos de la localidad (*Gibelâne, Laminazilo de Uharka, Lexotoa, Fârdiko-harria, Lesia*, etc.) proporcionaban buen material para obtener la cal.

La calera, formada por una recia pared de piedra, se hallaba generalmente adosada a un ribazo, el cual facilitaba el acceso al boquete superior, por donde era cargado el horno con piedra caliza previamente desmenuzada. El interior era una cavidad cilíndrica de cuatro o más metros de altura y de tres metros de diámetro. En algunos casos se procuraba aumentar su capacidad dándole mayor altura mediante una pared adicional hecha con tepes y reforzada por fuera con un seto de palos. (Vid. capítulo de las construcciones complementarias, etc.)

La carga de la calera se iniciaba construyendo con grandes calizas una bóveda (en vasco. *giltzadura*), cuya clave se llamaba *giltza*. Esta bóveda, apoyada en un resalte (*xapalda* o *erlaxa*) de la base del muro que servía de estribo, constituía la primera capa del material calizo con que se cargaba el horno. Sobre ella descansaba la restante carga, la cual asomábase por encima de la calera en forma de montículo. Sobre éste era plantada una rama de espio albar que protegía la operación y garantizaba su feliz éxito: decíase que, sin ella, se rompía la clave de la bóveda en que se asentaba lo restante del material calizo, hundiéndose, por lo tanto, toda

la carga del horno. Si el calor del horno lograba quemarla, era señal de que el material se calcinaría bien. El combustible (*erraki*) empleado era árgoma, planta que abundaba en las tierras no cultivadas del pueblo. Introducido por la portezuela, abierta en el muro al nivel del estribo de la citada bóveda, era depositado en «eltzia», es decir, en el hoyo o base ahondada del horno. Por un boquete abierto en el fondo de «eltzia» y que comunicaba con el exterior mediante una galería o respiradero (*mekanika*), entraba aire al fogón, y por él era extraída la ceniza producida por la combustión.

En las caleras donde el combustible era el carbón mineral, el fogón no era, como en las otras, un hoyo practicado en la base del horno, sino que estaba al nivel del umbral de la portezuela.

El uso del mineral de carbón como combustible en las caleras de Sara data de fecha posterior al descubrimiento de los filamentos carboníferos de *Leizarieta*. He aquí lo que me refirió a este propósito mi informante Ganes Dithurbide, de la casa *Xomindinea*: «El vecino de la casa *Larroxinea* o *Larruxain* (hoy destruída) fué quien descubrió las minas de carbón de *Ibantelly* hacia 67 del siglo pasado, cuando yo tenía seis años de edad. (1). Más tarde se las compró el vecino de *Moxoinea*, quien las explotó hasta que hubo expirado el plazo legal de la concesión. Durante aquel tiempo se fabricó mucha cal en Sara, porque el uso del carbón mineral de *Ibantelly* como combustible resultaba muy cómodo y no excesivamente costoso. La gente tardó en percatarse del valor del carbón de piedra para caldear los hornos caleros. El vecino de *Argaingaina* llamado Anton-buruzuri fué el primero a quien se le ocurrió mezclarlo con combustible vegetal en la calera de *Xantakoinea*, situada en el paraje llamado *Lexotoko-arrubia*. Después se generalizó su uso en todo el pueblo. Más tarde, las minas de *Leizarieta* o de *Ibantelly* fueron vendidas por el pueblo a una empresa forastera que exportaba el carbón a otras regiones.»

La fabricación de cal tenía lugar por abril. Cada hornada requería cinco días y cinco noches de caldeo. La labor de alimentar incesantemente el horno con combustible era efectuada por varios individuos: los vecinos colaboraban en esto a cambio de mutua prestación de trabajos.

En una calera de regulares dimensiones se obtenían, por cada hornada,

(1) No es exacta la fecha, puesto que es sabido que el yacimiento carbonífero de *Ibantelly* fué objeto de una concesión en un decreto imperial del 5 de junio de 1861.

100 carretadas de cal de 14 quintales (1) cada una. Una carretada de cal, es decir, 14 quintales, valían 15 francos hace medio siglo; en el año 1940 se vendió a 9 francos el quintal.

Hablando de la explotación de las canteras de piedra caliza a mediados del siglo XIX, dice el teniente Vedel: «Le calcaire est très abondant réduit à l'état de chaux; il fournit un excellent amendement pour les terres. Le plus beau est celui que l'on retire des rochers qui avoisinent la grotte; c'est un calcaire gris très compact, et très fin, avec quelques points blancs qui ne sont autre chose que des coquilles fossiles. Le plâtre est très abondant aussi; la carrière la plus importante est celle que l'on voit au bas du Petit-Paris. Elle appartient à la commune, et les habitants qui ont besoin du plâtre sont obligés de payer une petite redevance» (2).

Hoy en día no se fabrica la cal en Sara, si no es en casos raros. La necesaria para construcciones y para abono de tierras (actualmente poco usada desde que se introdujeron los abonos minerales) es adquirida en la calera que el vecino Martín Larrondo posee en Ainhoa.

En cuanto al yeso, existe actualmente una pequeña instalación para extraerle en el sitio denominado *Meapotsueta*, al pie del monte *Hermitzeta*. La explotación de yeso en *Ialarre* (Petit-Paris de Vedel) fué abandonada hace años.

En otro tiempo fué extraído mineral de hierro en el ya citado paraje de *Meapotsueta*. Mi informante Piarrezume Kamino dice que hace sesenta años un individuo de Oyarzun trabajaba con varios obreros en aquella mina. El propietario de ésta era Elisague. Fué más tarde cuando se empezó allí a extraer el yeso, razón por la cual aquel lugar es más conocido hoy por el nombre de *Ieltsutegia*.

De la mina de *Meapotsueta* habla el citado Vedel en estos términos: «La commune de Sare renferme des mines de fer qui ont été exploitées de 1820 à 1832. Elles furent découvertes par M. Elissague, qui sus en tirer partie en envoyant le mineral à Castets, commune des Landes, près de Dax, à un certain M. Dufour, propriétaire des forges. En 1832, on cessa de faire des demandes, et depuis lors on n'a guère envoyé de minerais que de loin en loin quelques voitures à Bayonne; c'est un minerais léger, très mêlé, qui ne paraît pas très bon. Ces mines son situées à tiers de côte de la montagne d'Hermitzetta audessus de laquelle est la redoute

(1) El quintal se entiende que tiene 50 kilogramos, según el uso corriente de Sara.

(2) *La Commune de Sare en 1847* (en el *Boletín de la Société des Sciences, Lettres et Arts de Bayonne*, Janvier-Juin 1935) -

Hermichetta. Elles s'étendent sur un développement de plus de 200 mètres" (1).

Según mi informante Kamino, en *Lamuxaingo-erreka* (el arroyo Lamusín del plano catastral de Sara), cerca de la capilla de San Antonio, unos ingleses abrieron galerías (en vac. *meaziloak* = galerías de minas) para extraer mineral de hierro; pero no dió resultados satisfactorios su intento.

Es una galería de mina de hierro el llamado «antre de Haldun-Larré» en un acta de defunción de la parroquia de Sara del año 1762.

La casa infanzona *Olha* debió de poseer una ferrería, a juzgar por las grandes cantidades de escoria procedente de hornos de calcinación y de trozos de mineral de hierro que se ven todavía en sus alrededores. El mismo nombre de la casa prueba que allí hubo alguna ferrería, y los nombres *Oletxe* y *Olabidea* de dos de las casas vecinas confirman lo mismo. Vedel dice acerca de *Olha* lo siguiente: "On voit aujourd'hui sur le bord du ruisseau Haranné, près de la ferme d'Olha, des vestiges de forges, et tout autour une immense quantité de scories. Il y a longtemps que les déboisements successifs des forêts ont ruiné ces forges qui étaient alimentées avec du minéral venu de la Biscaye, les mines de Sare n'étant pas encore connues alors" (2).

MINAS DE CARBÓN.

Ya hemos dicho cuál fué el proceso de la explotación de las minas de carbón, según referencias de uno de mis informantes.

El primer concesionario de las minas de carbón de *Ibantelly* fué un vecino de Sara llamado Dehursubéhere. La concesión fué hecha por decreto imperial del 5 de junio de 1861. Después las minas pertenecieron sucesivamente a varios explotadores, entre los cuales figuró G. Laremboure. En 1917 las adquirió M. Capel. Desde aquel año hasta el fin de 1920 la explotación del carbón de *Ibantelly* alcanzó su apogeo. Unos años más tarde se formó la «Société des Mines de Sare», que duró poco tiempo. Ya en 1931 cesaron todos los trabajos.

La existencia de varios afloramientos (3), la dirección de las venas y su buzamiento hicieron concebir la hipótesis de que los estratos carbo-

(1) **Ibid.**

(2) **Ibid.**

(3) Existen afloramientos carboníferos en *Leizarieta* y *Xokob'a* (laderas de *Ibantelly*), en *Urioko-harria*, en la ladera occidental de *Aitsaundiko-harria*, en la oriental de *Urkizelaiko-harria* y en *Sagardiburuko-erreka*.

níferos se prolongan en el subsuelo, en forma de un amplio sinclinal, desde *Ibantelly* hasta las proximidades de la plaza de Sara. Y a fin de comprobar la verdad de esta hipótesis, la «Société des Mines de Sare» realizó en los años 1930 y 1931 un sondaje en una pieza de *Ibarsoroa*, cerca de la fuente llamada *Artxurieta*. El sondaje alcanzó 590 metros de profundidad; pero no se halló ninguna capa carbonífera (1).

«ILETEGIA» O TALLER LANERO.

Existe en Sara un taller destinado al lavado de lana. Se halla a la orilla del río *Harane*, algo más arriba que la confluencia de éste y del *Arantxieta*. Su nombre es *ileteguia* (= la casa de la lana). Pertenece a los señores Aguirre, vecinos del pueblo, y bajo la dirección de éstos trabajan en él 20 mujeres y 12 hombres.

En este taller es recogida y lavada hoy (año 1944) toda la lana que se produce en los departamentos de Bajos Pirineos, de Altos Pirineos, de las Landas. Las labores que se efectúan en él son: clasificar la lana, lavarla, secarla y empaquetarla. De aquí es expedida la lana con destino a varias fábricas del Norte y Este de Francia, que la utilizan como materia prima en sus industrias textiles.

Fueron dos hermanos Aguirre y dos hermanos Dabbadie quienes implantaron la industria lanera en Sara. Instalaron su primer taller en la casa llamada *Errotaldea* o *Errotaldeborda* el año 1880. Al principio trabajaron con dos obreros; después, con 80. En aquel tiempo el noventa por ciento de la lana era importada del país vasco occidental, principalmente de Navarra, de Guipúzcoa y de Vizcaya.

Más tarde construyeron un nuevo *iletegi* o taller lanero en el sitio donde antes estuvo el molino de *Enbaa*, utilizando los materiales de la casa *Errotaldea*, que había sido destruida, y de las ruinas del antiguo caserío *Lekunberria*. Y en él instalaron en el año 1895 la moderna maquinaria que efectúa las labores de lavado y secado de la lana, lo que permitió reducir el número del personal obrero.

En el año 1943, el jornal de cada obrero de *Ileteguia* era 6,75 francos por hora de trabajo; el de cada obrera, 5 francos. Además, la empresa costeaba el potaje (*eltzekaria*) que se servía al mediodía en el mismo taller a todo el personal obrero.

(1) Vid. GEORGE VIÉ: *Noté sur le Carbonifère du Massif de la Rhune* (en el *Boletín de la Société des Sciences, Lettres, etc., de Bayonne*, Avril-Juin 1943).

TEJERÍA.

Hubo una tejería cerca de la casa *Ausiartzea*, a la orilla derecha del río *Aranea*. En ella era fabricada toda la teja que se necesitaba en el pueblo. Un incendio la destruyó hace medio siglo; después nadie se preocupó de reconstruirla.

En el barrio de *Lehenbizkay* debió de existir en otro tiempo una tejería, a juzgar por el nombre *Teilaria* (= tejería) de una de sus casas. En una partida de bautismo del año 1714 figura con el mismo nombre esta casa. La abundancia de arcilla en los alrededores de ella confirma la sospecha de que haya existido por allá alguna industria de teja.

CAZA.

Ningún vecino de Sara se dedica exclusivamente a la caza. Pero hay cazadores que se dedican durante un par de meses en cada año a la caza de palomas, de la que algunas veces obtienen no pequeña ganancia.

Iistari significa cazador. Aunque *üzi* es el nombre genérico de las aves salvajes, se dice *üzian ibili* (= andar de caza), no sólo cuando el cazador persigue aves, sino también cuando va a cazar liebres, jabalíes u otros animales salvajes.

Son objeto de caza no sólo los animales cuya carne sirve de alimento al hombre, como son la paloma (en vasc. *uso*), la becada (*pekada*), la tortola (*torttoila*), el tordo (*xoxo*), la malviz (*billigarro*), la avefría (*itsasxori*), la liebre (*erbi*), el conejo (*lapin*) y el jabalí (*basurde*), sino también ciertos animales dañinos, como el tejón (*azkenarro*), el zorro (*azeri*), marmota (*hudu*), el gato montés (*gatu-potots*) y la comadreja (*andde-ederra*).

Para cazar el zorro y el tejón se utilizan venenos y cepos (*arte*). Para ahuyentar al tejón de los maizales es costumbre encender en éstos grandes fogatas durante la noche: la vista del fuego y el olor del humo le asustan. Otro procedimiento para poner en fuga al tejón es producir ruido con guadañas u otros instrumentos de hierro, o hacer sonar la *turruta* (cuerno de vaca provisto de un estrecho orificio en la punta) o la rústica zambomba llamada *eltzaorr*.

El cepo corriente es un simple lazo de bramante o de alambre que se coloca en pasos estrechos y en aberturas de setos que los animales salvajes frecuentan: úsase generalmente para cazar raposos, liebres y conejos, sobre todo en épocas en que no está permitido usar armas de fuego.

Eltzaorr es un tambor o cilindro hecho de tronco de árbol ahuecado: abierto por un lado y cerrado por el otro con un parche, que es una piel

de vaca bien tensa, o de tejón, que es la mejor. Una cuerda embadurnada con cera, que tiene un extremo sujeto en el centro del parche, se prolonga más allá del lado abierto del tambor. Para hacerle sonar, le sujeta uno entre sus rodillas de suerte que el parche quede abajo, y mientras una mano mantiene tirante la cuerda, la otra la va frotando ásperamente. Este deslizarse la mano sobre la cuerda provoca un fuerte ruido de todo el tambor, que se oye de lejos.

Al principio de este siglo aparecían con frecuencia los jabalíes, sobre todo en el barranco de *Lizuniaga*, a donde bajaban a comer tubérculos de la planta llamada *errebelarr* (aro), castañas, etc. Para cazarlos, se formaban cuadrillas de hasta 20 hombres, que, armados con *zizpak* (escopetas) y acompañados de varios perros, iban a los bosques donde se suponía que andaban aquellos animales. Distribuidos los cazadores en paradas alrededor de la zona donde los perros hubiesen denunciado la presencia de algún jabalí, aguardaban a que los mismos perros lo levantaran para perseguirle disparándole tiros. Años hubo en que fueron cazados diez o más jabalíes en el territorio de Sara. Fué el año 1939 cuando se cazó la última vez un jabalí en este pueblo.

Hacia el año 1896 fué cazado en Sara un corzo (*basâhunts*). Fué don Cristóbal Lerembure quien lo mató a tiro de escopeta, entre los términos de *Nabarlats* y de *Arrotola*, donde sus perros lo habían levantado.

Los actuales habitantes de Sara no han conocido lobos en su pueblo; pero los ancianos recuerdan haber oído que en otro tiempo los había y que para guardar las ovejas contra sus asaltos recogíanlas de noche en *korraliak* (recintos cercados con grandes piedras). Si se acercaba algún lobo, el pastor salía de su choza con un *ileti* (tizón) encendido en su mano, y luego huía la fiera asustada por el fuego. Mi informante Bernardo Ayetze cuenta haber oído a un hermano de su abuelo que, siendo él aún joven, fué herido con bala por un cazador en el término llamado *Potzuko-zelai* el último lobo que se conoció en las montañas de Sara, y murió en *Otsopotzuak* (ladera de Ibantelly). No hace aún cien años que ocurrió esto.

Mi informante Domingo de Ursuegi dice haber oído a su padre, que era carbonero, que, trabajando en los montes de Elizondo en compañía de otros, veía pasar frecuentemente los lobos en su demarcación; pero que, en cuanto los carboneros iniciaban la labor de quemar sus piras o almiares de leña, desaparecían las fieras. Refiere también que su abuelo, que apacentaba un rebaño de ovejas en el monte *Sayoa* (Baztán), se veía pre-

cisado muchas veces a defenderlo mediante el fuego contra las acometidas de los lobos, que venían de noche a buscar su presa.

El citado abuelo de Domingo de Ursuegi contaba también que en cierta ocasión un hombre del Baztán subió a caballo bien armado al monte *Sayoa*, con propósito de cazar fieras. Como, pasados algunos días, no aparecía el cazador, fueron a buscarlo sus vecinos. Estos le hallaron muerto juntamente con su caballo, y a sus lados aparecían tendidos siete lobos, igualmente muertos. Habían sido devoradas las carnes del cazador y de su caballo, salvo las piernas de aquél, que estaban protegidas por las polainas que calzaba.

Cuando es cazado algún zorro, tejón, gato montés (*gatu-potots*), marmota (*bidu*) o comadreja (*andde-ederra*), el mismo cazador u otra persona de su confianza lo lleva a hombros por todas las casas del pueblo. *Azeri-eske* (cuestación de zorro), *azkenarro-eske* (cuestación de tejón), etc., son los nombres con que se designa esta práctica. Es costumbre que en cada casa se le den al portador algunos francos (antes dos o tres suses) en premio al servicio que ha prestado al vecindario matando un animal dañino.

En la caza de aves se utiliza generalmente la escopeta, salvo en épocas como la presente, en que las armas de fuego han sido retiradas. También se emplean redes, en gran escala, en la caza de ojeo que por otoño, durante el pase de palomas, se efectúa en las palomeras. Otro procedimiento de cazar aves que viene de tiempos antiguos es la de la *segada*. La *segada* es un dispositivo que consta de un palo curvo de sauce entre cuyos extremos va fijo otro palo o alambre recto a modo de cuerda de arco. Del primero cuelgan varias cerdas o crines (en vasc. *zurda*), cuyos extremos libres forman sendos lazos a la altura de dos o tres centímetros sobre la cuerda. El dispositivo se coloca vertical, de suerte que el arco quede arriba y la cuerda abajo. El ave que trata de posarse en el palo o alambre que hace de cuerda de arco, introduce su cabeza en uno de los lazos, quedándose aprisionada. La *segada* viene, pues, a ser una especie de *arte*, del que hemos hecho mención arriba.

Caza de palomas.—La región de Sara es uno de los pasos pirenaicos más frecuentados por las palomas en sus migraciones otoñales. Los collados situados entre *Ibantelly* y *Atxuri* ofrecen portillos adecuados y de escasa altitud que permiten atravesar fácilmente esta parte de la cordillera.

Dos son los parajes en que se practica esta caza: *Sarako-usategieta*

(palomera de Sara), situado en el monte *Nabarlats*, y *Etxelarko-usategieta* (palomera de Echalar), en el monte *Jauzmendi*. La época de caza es de 24 de septiembre a 15 de noviembre.

La palomera de Sara forma un territorio de forma abocinada, ancho por el lado de donde vienen las palomas y estrecho, a modo de canal o embocadura, por el otro. Sus costados están jalonados por los montes *Saiberri*, *Debalde*, *Larria*, *Usategi* y *Faardiko-harria*, entre los cuales se halla la depresión o barranco llamado *Tombako-erreka*. Se presta, pues, a una caza de ojeo, en la que las bandadas de palomas que entran en el abanico de colinas y montes que forman la palomera, dirigidas mediante sacudidas de banderas, lanzamientos de paletas, sonidos de cornetas y gritos combinados de varios cazadores, se lanzan hacia la única salida aparente—la embocadura—, donde unas redes invisibles las aguardan y las cazan.

El último tramo del canal o embocadura es terreno raso entre dos bosques de grandes robles, como dos setos, los cuales van convergiendo hacia SW. hasta la cima de una loma, donde dejan abierto un portillo de 60 metros de anchura. En este portillo o embocadura, formado entre los dos robledales contrapuestos, paso obligado de las palomas, tienden los cazadores sus redes (vasc. *sareak*). Por eso aquel sitio es llamado *Sarelekua* (el sitio de las redes).

Seis redes, hechas de bramante, cierran el portillo de la palomera. Cada una mide 10 metros de anchura y 12 de altura, y se halla tendida entre dos robles, o entre un poste y un roble, que le sirven de soportes. Es sostenida por dos cuerdas—una en cada lado—atadas a sus ángulos superiores. Estas cuerdas, pasando por sendas poleas sujetas en lo alto a los soportes, llegan al suelo, donde, enganchadas al extremo de un escape o palanca disparadora, aseguran la estabilidad de la red.

El disparador es una palanca de hierro verticalmente dispuesta sobre un armazón de madera que le sujeta al suelo. Su brazo superior, acodado, sirve de enganche a la maroma que sostiene en alto a la red, mientras que su brazo inferior está enlazado, mediante un recio alambre, con otra palanca de madera o *giderr*. Son dos los disparadores—uno para cada maroma—que sirven a cada red, situados al pie de ésta. Ambos son manejados por un *sarezaïn* (guarda de red) mediante un solo *giderr*, desenganchando instantáneamente las maromas en el momento oportuno, con la consiguiente súbita caída de la red sobre el suelo.

La red se halla tendida en rampa, de suerte que buce hacia SW., ofreciendo su cara interna, como superficie de ataque, a las bandadas de palomas que vienen de NE. Tiene su lado inferior sujeto al suelo mediante varias piedras colocadas encima.

En el momento en que entran palomas en la red, el *sarezain*, empujando el *giderr* de entrambos disparadores, suelta las maromas. Al instante descende la red rápidamente, gracias a dos pesas de hierro (*erraztum*) de forma de anillo que cuelgan de los puntos de unión de las maromas con la red. Las palomas quedan aprisionadas entre la red y el suelo.

Seis redes cierran el embocadero o portillo de la palomera. Sus nombres, empezando por la del lado meridional, son: *Gainekoa*, *Xiztakoa*, *E'agokoa*, *Harrikoa*, *Orrazekoa* y *Beerekoa*. Todas se hallan enfiladas, formando una línea de 60 m. de longitud ligeramente curva, a modo de arco, cuya abertura o concavidad mira a NE. Del funcionamiento de cada una está encargado un hombre (que, por tal oficio, es denominado *tiralla* o *sarezain*), salvo de las dos últimas, que son manejadas por un mismo individuo. A los *sarezain* sirve como auxiliar en sus labores un individuo al que llaman *karrotabilzaillea* (el recogedor de paletas), nombre que le viene de uno de sus oficios, que es el de recoger por el campo las paletas o *karrota* que lanza el *trapari* o jefe de la cuadrilla.

Existen pequeños refugios (uno entre cada dos redes), a modo de mamparas, hechos con ramaje, detrás de los cuales se ocultan los *sarezain* cuando se acerca a las redes alguna bandada de palomas. *Estalaria* es el nombre de esta clase de refugios.

Los cazadores que ojean a las palomas y las dirigen hacia *Sarelekua* son 14: nueve *xatarlari* provistos de sendos *xatarr* o banderas blancas (llámanse también *abatari*, del nombre *abata* con que son designados los puestos que ellos ocupan); tres *butatzaille* o lanzadores de paletas (*karrota*) (1); un *traparia* o *nausia*, que es el jefe, llamado así del nombre de su puesto, que es *Trapa* (2); un *trapagibeleko* o el que ocupa el puesto *Trapagibela* (detrás de *Trapa*).

Los cazadores están distribuídos en diferentes puestos situados en el perímetro de *Usategieta* o zona palomera. A partir de *Sarelekua* o portillo de la palomera forman el ala izquierda cinco *xatarlari*, cuyos nombres

(1) *Karrota* es un disco de madera de aliso provisto de mango. Los hay de un decímetro de diámetro y de dos decímetros. Estos últimos son empleados por los cazadores situados cerca de las redes, como son *Traparia* y *Trapagibelekoa*.

(2) Del francés *trappe* (trampa).

son: *Orrazekoa*, *Aitzekoa*, *Harrikoartekoa*, *Harrikoa* y *Beerekoa*. *Orrazekoa* ocupa una barquilla de palos en lo alto de un árbol, a pocos metros de distancia de *Sarelekua*. Más al norte, en la misma ladera de montaña en que se halla el puesto anterior, está *Aitzekoa*, también encaramado en una jaula sostenida por las ramas más altas de un roble. Más al norte todavía se halla sobre un árbol *Harrikartekoa*. *Harrikoa* tiene su barquilla sobre una torre hecha con planchas de hierro en lo alto de la peña llamada *Faardiko-harria*. Más al norte aún que los anteriores, en una loma situada al pie de *Faardiko-harria*, se coloca *Beerekoa* en una choza o refugio hecho con palos y helecho: es el cazador que ocupa el puesto más avanzado del ala izquierda; pero no siendo necesarias sus funciones en muchos casos, su puesto se halla vacío muchas veces.

El ala derecha está formada por nueve cazadores, que ocupan puestos un tanto distanciados entre sí, desde *Sarelekua* hasta el pico del monte *Saiberry*. Sus nombres son: *Traparia*, *Trapagibelekoa*, *Xokokua*, *Errekakoa*, *Arrigorrikoa*, *Arrixuri*, *Larrekoa*, *Debalde* y *Saiberry*.

Traparia (se llama *Trapa* el sitio que ocupa) es el *Nausia* o jefe de los cazadores. Se halla en una barquilla, en lo alto de un roble, a pocos metros de distancia de la red *Gainekoa*. Desde su puesto domina el portillo y parte de la zona palomera, dirige la operación mediante voces y toques de silbato (en vasc. *xistu*) y, lanzando sus paletas en la última fase de la maniobra, obliga a las palomas a abatir su vuelo y a entrar bajas en el portillo de las redes.

Trapagibelekoa (el del puesto posterior a *Trapa*) se halla también sobre un árbol, a un centenar de metros al E. de *Traparia*. Armado de paletas aguarda desde su puesto la llegada de palomas, para impedir que éstas traspongan la montaña, tomando la dirección S. en vez de seguir la ruta marcada por el campo raso que desemboca en *Sarelekua* o portillo de las redes.

Más al E., en un entrante que forma la montaña, se hallan apostados en sus árboles los *xatarlari* o abanderados *Xokokua* (= el del rincón), *Errekakoa* (= el del río) y *Arrigorrikoa* (= el de la peña roja). Desde sus puestos dominan el barranco llamado *Tombako-erreka* (= barranco de la tumba). Maniobran sacudiendo banderas y dando voces, con lo que impiden que las palomas atraviesen las cumbres pasando por el pequeño collado o depresión que el perfil de la montaña presenta en aquel paraje.

Arrixurikoa (= el de la peña blanca) es el nombre del *xatarlari* que

tiene su puesto en una choza o abrigo sobre la peña *Arrixuri*, situada en la ladera occidental del monte *Larria*.

Larrekoa es un *butatzaile* o lanzador de paletas que ocupa la torre del monte *Larria*, más al E. que los *xatarlari* o abanderados últimamente citados. La torre es una rústica construcción de piedra, a modo de una columna de base cuadrada. Sobre ella tiene su puesto de observación el *butatzaile*. Para subir a él utiliza una larga escalera de mano.

Finalmente, en los picos de *Debalde* y de *Saiberry* hay dos *butatzaile* o lanzadores de paletas, apostados en sus chocitas construídas sobre el suelo.

Los *xatarlari* del ala izquierda son los mejor situados para divisar a distancia el *uso-multzu* (= banda de palomas) que llega a la zona palomera. Impiden que de ésta salgan las palomas en dirección al W., dando voces de *uuu, uuu, uuu...* y latigueando el aire con sus *xatarr* o banderas de modo que produzcan fuertes chasquidos. Además, transmiten sus indicaciones a los *butatzaile* de *Saiberry*, de *Debalde* y de *Larria* del modo siguiente: cuando una bandada de palomas se dirige a *Saiberry*, dan tres toques de *tutu* (= cornetín); cuando se dirige a *Debalde*, dan cuatro; cuando se dirige a *Larria*, dan dos. Cuando la bandada va por el medio de la zona, dan un toque: es aviso para *Trapagibeleko*, a fin de que éste impida que las palomas atraviesen el límite meridional de la zona palomera y traspongan la montaña dejando a la derecha las redes.

Si la bandada se acerca a *Larria*, el *butatzaile* de aquel lugar (*Larrekoa*) lanza varias paletas (en vasc. *karrota*), que son unos discos de madera provistos de mango, pintados de blanco por ambas caras. La presencia de la paleta produce en las palomas el efecto de un gavilán que se lanzase sobre ellas; por eso la bandada desciende bruscamente hasta pocos metros del suelo, a fin de resguardar su vientre del ataque del enemigo (1).

Cuando la bandada se acerca a *Debalde* o a *Saiberry*, *Larrekoa* lo anuncia a voces a los *butatzaile* de aquellos puestos, a fin de que procedan también ellos al lanzamiento de paletas para impedir que las palomas remonten su vuelo y pasen por encima de aquellas montañas. El mismo anuncia también al abanderado de *Arrixuri*, cuando alguna bandada se

(1) Las *karrota* del *butatzaile* de *Larria* como las de *Saiberry* y *Debalde* son de tamaño pequeño, es decir, de un decímetro de diámetro. Las de *Traparia* y de *Trapagibelekoa* son mayores (dos decímetros de diámetro) porque deben producir presto su efecto a causa de la proximidad de las palomas e impedir que a cualquier desviación de su ruta éstas se salgan del canal. Siendo mayores caen antes al suelo

acerca a este puesto, diciéndole: *jo xatarra* (= sacude la bandera), a fin de obligar a las palomas a torcer su vuelo hacia *Sarelekua*.

Si las palomas pretenden escapar de la zona palomera por la parte alta de *Tombako-erreka*, los abanderados *Arrixurikoa*, *Arrigorrikoa*, *Errekakoa* y *Xokokua*, agitando sus banderas y dando gritos de *uuu, uuu*, les obligan a cambiar de rumbo.

Con tales maniobras se logra que la bandada de palomas, tras un recorrido en zigzag efectuado entre los flancos contrapuestos de la zona palomera, llegue a entrar en la última etapa de su curso, es decir, en el canal que desemboca en el portillo de las redes. Si aún intentase más adelante torcer a su izquierda, *Trapagibeleko* le lanza sus paletas, obligándola a precipitarse hacia el fondo del barranco. Entonces los *xatarlari* del ala izquierda entran en acción agitando sus banderas. Las palomas remontan el vuelo sobre el raso de *Legagorri* en dirección a *Sarelekua*. Ya están en el dominio inmediato de *Nausia* o *Traparia*.

Traparia da con su silbato toques lentos y prolongados, si la bandada va acercándose por buen camino al portillo de las redes. Da toques cortos, rápidos, si la bandada se dirige hacia la región superior de *Tombako-erreka*: es aviso para el abanderado *Errekakoa*, que debe sacudir su bandera e impedir que las palomas se escapen de la zona palomera por aquel lado.

Si las palomas tuercen hacia el lado opuesto y se aproximan a *Fardiko-harria*, *Traparia* llama la atención del *xatarlari* de esta peña, es decir, a *Harrikoa*, gritándole: *Harrikoa, joizak* (= *Harrikoa*, agítalo). Este agita su bandera. Si las palomas propenden a huir por el lado donde se halla apostado *Aitzekoa*, el jefe grita: *Aitzekoa!* Este agita entonces su bandera. Cuando conviene que *Orrazekoa* agite su bandera, *Traparia* da voces de *koa, koa, koa*. Si la bandada se pone en buen camino, *Nausia* o *Traparia* da con su silbato un sonido corto, para que todos permanezcan quietos. Cuando la bandada se dirige decididamente hacia las redes, *Nausia* da sonidos repetidos, lentos al principio y rápidos después, a fin de que los *sarezainak* estén atentos, con las manos en los disparaderos. Al pasar la bandada cerca del puesto *Trapa*, el jefe allí apostado le lanza varias de sus paletas. Entonces las palomas abaten su vuelo hasta un plano casi rasante con el suelo. Pero este descenso es su perdición, porque hallándose entonces al nivel de las redes, van a tropezar irremisiblemente con sus mallas. En aquel momento los *sarezain* actúan rápidamente sobre

los amarres de las redes, y éstas caen súbitamente, aprisionando a las palomas entre sus mallas y el suelo.

Los cinco *sarezain* y el *karrotabiltzaile* van sobre las redes, sacan de entre sus mallas a las palomas y las meten en unas bolsas de mahón de las que cada uno lleva la suya suspendida de la cintura. Después se reúnen delante de una choza llamada *Uso-etxola* (= choza de palomas), situada en el mismo portillo de las redes, cortan con tijeras un ala a cada paloma y las meten por una ventana dentro de la citada choza.

Las palomas que hayan sido vendidas en el mismo escenario de la caza, son muertas delante de *Uso-etxola*, pues no han de ser guardadas en ésta. Existe en aquel lugar una losa tendida en el suelo, a la que llaman *Usoak-hiltzeko-harria* (la piedra mortuoria de las palomas). La paloma condenada a morir en esta piedra de sacrificios, es lanzada con gran fuerza sobre ella por un cazador, de suerte que reciba el choque por el lomo: así muere al instante.

Después de depositar las palomas en *Uso-etxola*, los *sarezain* levantan las redes. Todos ocupan sus puestos en espera de otra cacería.

Desde que amanece hasta cerca de la noche dura la faena diaria de los cazadores. Cada uno come en su puesto. Al caer de la tarde, *Nausia* da la voz de *etxerat!* (¡a casa!), y seguidamente los *xatarlari* que tienen cornetines dan largos sonidos que son oídos por todos los cazadores. Es el anuncio del fin de la jornada. Todos los cazadores se reúnen delante de *Uso-etxola*. Allí se va a hacer la repartición del bofín.

Doce casas de la villa de Sara explotan de consuno, desde tiempo inmemorial, la caza de ojeo en las palomeras de *Nabarlatz* y de *Jauz mendia*. Tales son: *Zugarria* (el hospital actual), *Botikarioa* (el tendero), *Mielkoxepeña* (actual *Posta*), *Etxauzea*, *Barnetxeá*, *Argaínea*, *Bexienea*, *Moixoínea*, *Xeroráinea*, *Etxazenea* *Etxegaraya* y *Hauziartztea*.

La sociedad paga a la Mairie de Sara 3.000 francos anuales como derechos del monopolio de que goza para efectuar la caza en ambas palomeras. Ella explota directamente la de *Nabarlatz*, y subarrienda la de *Jauz mendia*, cuyo embocadero está en terreno de Echalar, a unos vecinos de este pueblo, por la cantidad de 2.800 francos anuales. Hasta hace pocos años dichos derechos ascendían a sólo 1.200 francos, y antes del año 1905 eran 150 francos.

El derecho de pertenecer, como socio, a la sociedad palomera era considerado antes como inherente a las ya citadas casas, y no a las familias.

Así fué excluído de la sociedad el propietario de *Bexienea*, porque no habitaba en esta casa.

Además de los propietarios, que hoy toman parte en la caza mediante sus representantes jornaleros o *mutilak*, intervienen en la caza ocho individuos, denominados *ihistariak* (cazadores), nombrados por la sociedad. Uno de éstos es el *nausi* o jefe.

Cuando se produce una vacante en el grupo de los *ihistariak* por defunción, enfermedad, vejez u otra causa, su plaza es cubierta por uno de los *mutilak* que lleve más años en el servicio de la sociedad.

Las palomas cazadas cada día en la palomera son repartidas al fin de la jornada entre los socios y los cazadores. Esta repartición se efectúa conforme a la norma aprobada por la sociedad en la sesión celebrada el día 15 de enero de 1905, y cuyo texto es el siguiente: «A compter de 1905 la répartition du prix de vente des appeaux qui se faisait jusqu'à ce jour par moitié entre les chasseurs et des sociétaires, sera faite au prorata du nombre total des chasseurs et des sociétaires, c'est à dire que les chasseurs préleveront 8/20 de la somme provenant de ces ventes et que 12/20 seront attribués aux sociétaires.»

Reúnen los 20 cazadores delante de la *Uso-etxola* (choza palomera) Entran dos en ésta, y van pasando las palomas, en lotes de tres, al *nausi*, que se halla delante de la puerta. Este da la voz de *Fraile* y entrega el primer lote de tres palomas al *ihistari* así nombrado. A continuación va nombrando y entregando sus correspondientes lotes a los restantes *ihistariak*, es decir, a *Nilardi*, *Iduzki* (de *Iduzkiagerreko-borda*), *Jean-Pierre*, *François*, *Larrekoa*, *Traþaria* y *Traþarigibelekoa*. El lote de *Traþaria* (nombre con que es designado el jefe o *nausi*) consta de cuatro palomas. Sigue el jefe nombrando y entregando sus correspondientes lotes a los *mutilak* o representantes de los propietarios en el orden siguiente: *Zugarria*, *Botikario*, *Mielkoxepe*, *Erretora*, *Mendiburu*, *Argain*, *Bexien*, *Mo-xoinekoa*, *Xerorainekoa*, *Etxaz*, *Lehenburu* y *Hauziartz*. El lote de *Erretora* (nombre con que es designada en las reparticiones la casa propietaria *Etxauzea*) es de cuatro palomas, una de las cuales es para el Cura de Sara que, en los domingos de la temporada de la caza, celebra la misa de los cazadores a las tres y media de la madrugada.

Se repite la operación todas las veces que hace falta, con las palomas que restan, siguiendo el orden que se ha dicho y entregando cada vez a cada participante un lote de tres palomas, salvo a *Traþaria* y a *Erretora*, a quienes corresponden lotes de cuatro palomas, como ya se ha dicho.

Cuando el número de palomas a repartir no llega a 62, es decir, no es suficiente para completar 20 lotes, se entrega a cada partícipe una paloma, siguiendo siempre el orden indicado. En la repartición del día siguiente, lo primero que se efectúa es completar los lotes que quedaron incompletos en el día anterior.

Los *mutilak* entregan a sus amos—las casas propietarias—las palomas que les han correspondido. Las palomas de los *ihiztariak* son llevadas a la casa *Ustekabea*, que es la encargada de venderlas. El cazador *Xilardi*, que es el secretario del grupo de los *ihiztariak*, lleva la cuenta de estas entregas y ventas, y, al fin de la temporada, rinde cuentas a sus compañeros.

La cantidad de palomas cazadas varía mucho de un año a otro.

El abate Dominique Lahetjuzan, que fué vicario de Sara a fines del siglo XVIII y principios del XIX, en un manuscrito intitulado «Recherches sur les moeurs, l'origine et l'idiome des basques», que se conserva en su casa natal *Argaínea* del mismo pueblo, dedica varios párrafos a la caza de palomas que en su tiempo se efectuaba en esta región. He aquí sus palabras:

«Le lendemain de notre arrivée dans le bourg (1) nous fumes voir la belle chasse de la palombe que s'y fait. La même chasse a lieu dans quatre autres endroits de la lisière des pyrénées. le temps était beau, il n'y eut ce jour là presque pas de passage, cependant nous vimes attrapper une vingtaine des bixets et autant des palombes ce qui nous suffit pour prendre une idee exacte de toute la chasse. Autrefois elle donnait du profit aux propriéaires des filets, certains jours on en prenait jusque soixante douzaines vivantes et depuis ving ans à peine parvient... a cueillir ce nombre pendant tout le temps de la chasse, elle n'est plus un objet de speculation. Une Société composé des principaux habitants, la fait valoir uniquement pour son agrément et la plaisir des Etrangers. Il est rare que ses avantages arrivent au niveau des avances qu'elle occasionne. Cela vient dès ce que les derniers années la passage des palombes et des divers autres volatilles a diminué au jugement des chasseurs de plus de deux tiers et vient encore de ceser pendant la der. guerre avec les espagnols.

Cette palomière es située à une lieue et demi du bourg vers la chaîne des montagnes qui set de separation entre la France et l'Espagne. elle est divisée en haute et basse. Celle-ci est sur la croupe du mont navarlatz

(1) Alude al barrio *Plaza* de Sara.

(qui veut dire plaine remplié d'aspérité). la montée en est facile. un chasseur couché sur une trappe construite sur le sommet d'un hêtre de haute futé dirige toute la chasse. Il est placé de manière que si sa vue était assez fine il appercevrait tous les oiseaux que passeraient du departement des landes dans celui des basses pyrénées.

Sur la demande d'un chasseur la Société délibera si elle prohiberait l'amission des appats. il y fit arrêté d'une voix unanime qu'on fournirait à tous ceux qui en demanderont parce que le but de chasse était l'agrément général et l'amusement innocent des divers particuliers qui faisaient la chasse au fusil.

Le chasseur principal a sous ses ordres une troupe d'enfans chacun armé d'un étandard pour faire peur à la palombe. il en place une partie de distance en dis. sur une ligne à la droite sur des collines le long de la montagne. quand un vol se presente à un de ceux-cy il lui fait peur par les cris et le jeu de la bannière. la palombe va alors comme par bricole à une seconde rangée d'enfans paralelle à la première, celui devant qui elle parait la bat comme le premier. elle brise la direction et renvoyée de poste en poste entre dans un petit canal au bout du quel est le chasseur trapier. Celui cy a un aide, qui, comme lui, est perché au haut d'un arbre. il lance un faux epervier sur le vol qu'il rabaisse. le chasseur principal en fait autant et fait entrer les pigeons ramiers dans un ou deux des filets...

Chacun de ces filets ont quatorze brasses de long sur une largeur égale. les filetiers se tiennent avec les curieux dans des cachettes faites de branches d'arbres verts. ils lachent les cordes des filets quand la palombe en est à quinze pas. s'il les lachaient plus tard, elle se tuerait ou se bleserat grievement en s'y precipitant à son ordinaire quoique soient mollement tendus on en a vu tomber la tete d'un coté et le tronc de l'autre. A mesure qu'on les retire des filets on leur arrache les grosses plumes d'un aile afin qu'elles ne puissent plus s'envoler à moins qu'on ne les demande pour appats. On les tient dans un trou practiqué en terre jusqu'à ce qu'on en fasse la repartition.»

* * *

La palomera de Echalar (*Etxelar'ko-usategieta*) se halla al SW. de la de Sara, en la cuenca del rio *Hiruetako-erreka*. Su embocadero está en un collado del monte *Yauzmendi*, a medio kilómetro al Este del collado de *Leizarrieta*. Todo el terreno donde se ojea la caza se halla en jurisdicción de Sara; sólo las redes están en territorio de Echalar. Por eso los caza-

dores de Echalar pagan a los de Sara el tributo anual de que hicimos mención arriba.

Esta palomera es explotada desde tiempo inmemorial por dos casas de Echalar: *Gaztelu* y *Arribiaga* o *Arribillaga*.

Intervienen en la caza 16 individuos clasificados en dos categorías: *gizonak* o cazadores veteranos, que son siete, y *motikuak* o subalternos, que son nueve.

Tres *gizonak* y tres *motikuak* están encargados de las redes y de su funcionamiento, por cuyo motivo son designados con el nombre genérico de *sarezaleak*.

Los restantes cuatro *gizonak* son: *Trapa* (el jefe) y *Trapabiela*, situados en sendas torres a la derecha del canal que desemboca en las redes; *Aritza* y *Bieltrapa*, que se hallan sobre un árbol y sobre un tinglado artificial, respectivamente, a la izquierda del mismo canal. Los cuatro maniobran con paletas (que aquí reciben el nombre de *makila*).

Los demás *motikuak* se sitúan en parajes prominentes a ambos lados de la zona palomera, a continuación de los *gizonak*. Los del lado derecho se llaman *Arrikua*, *Domikua* y *Abatarri*, contando desde el más próximo hasta el más alejado de las redes. Los del lado izquierdo son: *Belata*, *Idoikua* y *Larrekua*. Todos éstos maniobran con banderas (en vasc. *xatarra*), salvo *Idoikua*, que, además de la bandera, maneja también paletas o *makilak*.

El abate Dominique Lahetjuzan, en su ya citado manuscrito, dice lo siguiente acerca de la palomera de Echalar:

«Tout le gibier qui échappe à la basse palomière va la haute qui est à près de demi heure de chemin plus en avant sur la frontière même. Celle ci n'est pas si dispendieuse et compense par son avoir une partie des frais de la basse. la Compagnie l'exploite conjointement avec les espagnols. il y a quatre filets dont deux appartiennent à ceux ci les deux autres à elle. ils sont tendus dans la partie espagnole comme de cella le reste du travail de la chasse se fait dans la partie française.

les habitants d'Echalar cedèrent anciennement le droit de chasser à la palomme uniquement dans l'endroit où elle la fait à deux propriétaires de la Commune. ils voulurent dans la suite revenir sur cette concession mais infructueusement. l'un de ces propriétaires est un riche gentil-homme et l'autre un charbonnier. on a voulu obliger celui-ci à vendre son droit de chasse pour une grosse somme d'argent dix foix au dessus de sa va-

leur et qui l'aurait mis fort à son aise. il tient ferme contre cette tentation des richesses ou la menace.

je demande à un de la compagnie où allaient ces palombes? Une partie, me dit-il, s'en va aux Canaries et aux montagnes meridionalles du marroc, l'autre s'arrête en espagne. Celle-cy se divise en deux bandes: deux ou trois grands vols s'arrêtent dans les grandes fotets des pyrennees à quelques lieux d'ici, et quatre à cinc vols s'établissent à plus de cents lieux d'ici depuis les montagnes des asturies jusque celles de portugal inclusivement.»

A la amabilidad de Mr. Pierre Dop debo el haber tenido ocasión de leer en su archivo de *Argainea* (Sara) y de transcribir la copia del extracto de un pleito relativo a la palomera de Echalar, que en el año 1665 se vió ante el tribunal eclesiástico de Pamplona. Los litigantes eran: Juan de Goyechea, dueño de la casa *Gastelu*, de Echalar, y Domingo Iturria, habitante de la villa de Sara, de una parte; y de la otra, don Juan Jauregui, rector de Echalar. Aquéllos trataban de impedir que éste tendiera sus redes para la caza de palomas en el lugar llamado *Nomparabos*, distante 14 m. y medio (24 codos, dice uno de los testigos) del sitio llamado *Yauzmendi*, donde los primeros tendían las suyas, siguiendo costumbre inmemorial y por derecho hereditario reconocido mediante convención de los reyes de España y de Francia. En la prueba aparecen, entre otros, los siguientes artículos, que en el archivo de *Argainea* figuran en francés:

«1° Que mes parties (*dice el procurador de los demandantes*), leurs parents, aieux et autres ancêtres maîtres des maisons dont ils son possesseurs, appelés *Anduecea* et *Petrisencenea* dans la dite ville de Echalar et dans celle de Sare dans la vallée de Labort du Royaume de France ont été et sont en tranquille et pacifique possession de temps immemorial de chasser les palombes qui passent par le lieu et canal appelé *Yauzmendi* qui est aux confins de ce Royaume et de celui de France...

»5° Que pour causer plus de dommage et de préjudice le dit Recteur a coupé beaucoup d'arbres et de branches ouvrant un chenal pour ledit lieu (*Nomparabos*) et par ce moyen fait dévier le cours des palombes hors du poste de *Yauzmendi* où mes parties posent leurs filets et encore profite des clotures (*tapias*) et rabatteurs (*abateros*) et autres artifices de mes parties leur causant comme on l'a dit de toutes façons un très grave préjudice comme diront les témoins.»

El primer testigo, Juan de Luzu, sacerdote y beneficiado, de cincuenta

y un años, declara, entre otras cosas: «Que son père il y a 16 ou 20 ans venait au lieu de Yauzmendi à la chasse de palombes, qu'il posait un filet en quelques occasions au point appelé Nomparabos avec la liberté donnée et le consentement des parties qui avaient des droits dans le poste et chenal de Yauzmendi sans faire de dommage au dit canal et que les palombes qu'il prenait au poste de Nomparabos il les donnait au trappier (*trapario*) qui est la personne qui se tient sur l'arbre le plus élevé pour jeter l'épervier (*el palo*) et faire rentrer les palombes dans le chenal, dans la proportion d'une sur quatre avec le consentement et la licence des parties intéressées, mais le poste de Nomparabos était fort couvert d'arbres de sorte que c'était par grand hasard qu'il y arrivait quelques palombes de cette façon le poste de Yauzmendi avait toutes les qualités et conditions nécessaires, jusqu'à ce qu'il y a deux ans environ Don Juan de Jauregui recteur de la dite ville de Echalar sans le consentement ni la connaissance des parties a enlevé et coupé quelques arbres et branches d'arbres qui sont dans le propre chenal de Momparabos, ce qui fait les palombes qui devaient se diriger directement sur le poste et le chenal de Yauzmendi passent au poste de Nomparabos par la clarière établie, surtout si par hasard tombait un arbre qui se trouve en dommage dans le propre chenal de Yauzmendi. Dans ce cas forcément se perdrait le dit chenal et la chasse dans la possession de laquelle les susdits sont de temps immemorial.» (1).

Habiendo sido la sentencia contraria a los demandantes, éstos apelaron al tribunal de Calahorra. Aunque se ignora la sentencia de éste, el hecho de que el rector de Echalar no continuase más tendiendo sus redes en *Momparabos*, es indicio de que no fué favorable al clérigo cazador.

OFICIOS.

En el campo de la producción rural son conocidos los oficios de herrero (en vasc. *aotz*), de carpintero (*xarpantera*), de cantero (*argin*), de albañil (*plasteru*), mecánico (*mekanizier*), de hojalatero (*berlankiera*), pintor (*tintatzale*), de zapatero (*zapatain*), de yuguero (*ustarriile*) y otros de menor cuantía.

Hoy existen en Sara dos herrerías en las casas llamadas *Fusildegia* y *Bola*. Los labores principales que se efectúan en la primera son: fabricar

(1) El viento huracanado que sopló en la noche del 15 al 16 de febrero de 1941 derribó varios de los más corpulentos robles y hayas que flanquean el embocadero de la palomera, produciendo anchos huecos en sus filas, lo cual permitía que las palomas se desviarán y que, filtrándose por tales aberturas, atravesaran el collado sin caer en las redes.

hachas, azadas, martillos y yunques, herraduras, etc.; reparar aperos de labranza y herrar (*ferratu*) el ganado. En la segunda se hacen arreglos de las cocinas económicas, de hornillos, de los herrajes de balcones, de objetos de fontanería, hojalatería, etc.

Los ancianos han conocido otras herrerías en las casas de *Portua*, de *Arotzaenea*, de *Altzua*, de *Apezaenea*, de *Martienea* y de *Muxketenea* (Ialarre).

Los herreros reconocen como patrono de su oficio a San Eloy; pero no le festejan.

Hay 13 carpinteros, de los que seis viven exclusivamente de este oficio. Se dedican principalmente a trabajos de construcción, a reparar casas, a fabricar muebles rústicos, aperos de labranza, carros rurales, etc.

Son 10 los canteros que hay en Sara; pero sólo tres se dedican exclusivamente a este oficio. Sus labores principales son las de construcción y reparación de casas. Existe uno que labra lápidas y otros monumentos en piedra para las sepulturas del cementerio.

Hay tres albañiles que, al mismo tiempo, son canteros.

Un mecánico vive de su oficio. Sus labores principales son las reparaciones de bicicletas y de autos.

Hay un hojalatero y pintor, en cuyo taller las labores de ambos oficios alternan con las de reparación de bicicletas.

Tres zapateros remendones trabajan en Sara. Su labor principal consiste en componer todo calzado de cuero; pero también fabrican zapatos y botas.

Dos sastres (*talleurra*) y más de una docena de costureras (*dendari*) se dedican a costuras de vestidos, mantelería, etc.

En media docena de casas fabrican almadreñas o zuecos de madera de aliso para hombres y mujeres. Unas son totalmente de madera y tienen una punta afilada encorvada para arriba. Otras tienen suela de madera y la parte superior de cuero. Aquéllas se llaman *eskalapoinak*; éstas, *kalotxak*. Rara vez se destinan a la venta estos productos.

Con retama—llamada *itsasa*—fabrican escobas en muchas casas para su propio uso, rara vez para venderlas. Son anchas estas escobas, y están provistas de mango. Su nombre vulgar es *ezkatza*, también *itsasa*.

Muchos labradores hacen en su propia casa la coyunda para el yugo. Hay un *urtereile* o fabricante de argollas de cuero que sirven para articular el yugo con el extremo libre de la vara del arado o del carro: es el vecino de *Ibarsoro-beherea*. El mismo fabrica también frontiles y co-

yundas para uncir las vacas al yugo. El material utilizado en estas labores suele ser la piel de ganado vacuno.

Hoy no existen carreteros dedicados al transporte, como antaño. El carretero se llamaba *itsain* si trabajaba con bueyes (*idi*) o vacas; *karrosazain* (de *karrosa* o carro tirado por caballerías) si trabajaba con caballos.

Uztarriile es el nombre vasco con que es designado el yugero. *Uztarr*, es el nombre del yugo.

Los vecinos de los caseríos *Xoldorritza*, *Zuelbeherea* y *Xominen-borda* fabrican yugos. Es, sobre todo, el primero quien ha hecho de este trabajo una profesión.

El material usado es de aliso, o de fresno, o de nogal, siendo este último el que da mejores resultados.

El yugo es de una sola pieza de madera, en la que hay que efectuar una labor de talla bastante minuciosa y delicada para lograr la forma necesaria para que el objeto cumpla bien sus funciones.

Los instrumentos que se utilizan en este trabajo son: *trebes* (azuela), *sizel* (escoplo plano), *sizelkopa* (escoplo abarquillado), *errebot*a (cepillo) y *taatelu* (taladro).

El que desea un yugo debe presentar el material al yugero.

El yugero de *Xoldorritza* fabrica un yugo por día. Con todo, no puede dar abasto a todos los encargos que le llegan. Conviene advertir que el es labrador, y cultiva algunas tierras en unión con su mujer.

Hay cuatro panaderías, todas en el barrio *Plaza*.

Cuatro molinos harineros trabajan en Sara: el de *Errotalde*a (llamado molino de *Lebetea* en los documentos antiguos), *Bolako-errot*a, *Errotaberri* e *Ibarsoroko-errot*a. El nombre vasco de molino es *errot*a.

Maíz y trigo son los granos que se muelen en estos molinos; el primero en mayor cantidad que el segundo.

El molino es de tipo corriente: dos grandes muelas (piedra de *Larrune*), de las que la superior o volandera está en el extremo superior de un eje vertical, en cuya parte inferior se halla una rueda hidráulica de hierro, movida por un chorro de agua que cae sobre sus paletas.

El agua del río es retenida mediante un muro o presa, que en vascuence es llamado *naza*. Mediante él se deriva la corriente a un cauce, cuyo nombre vasco es *uharka*, por el que llega al embalse o depósito (*presa*), donde el agua alcanza de tres a cuatro metros de altura sobre la turbina o rueda hidráulica.

Las panaderías, que son industrias recientes en el pueblo, ostentan sobre las puertas de sus respectivos edificios rótulos (en francés) que las anuncian.

Uno de los zapateros remendones se anuncia también mediante leirero que tiene colocado sobre la puerta de su taller.

Las demás industrias no tienen marca especial para anunciar dónde se hallan instaladas.

No hay pescadores profesionales en Sara. Hace unos treinta años un vecino se dedicaba a pesar a caña en los ríos de la localidad. Las truchas, las anguilas y los gobios que pescaba eran vendidos en el mismo pueblo.

Existen dos médicos que practican en el pueblo su profesión. Uno de ellos expende, además, las medicinas más comunes; pues no existe aquí ninguna farmacia (1).

Dos maestros y dos maestras regentan las escuelas nacionales. Tres maestras están encargadas de la enseñanza en la escuela libre de párvulos y de niñas, además de tres monjas que se ocupan de la administración de la escuela, de la limpieza de la ropa de la iglesia parroquial y de la enseñanza de la costura y de trabajos de punto a las niñas mayores de catorce años.

Cuatro monjas franciscanas se hallan al frente del hospital. En el año 1953 lo tuvieron que dejar. Fueron sustituidas por monjas de la congregación del Amor de Dios.

Varios son los empleados municipales, como el secretario de la Mairie y su ayudante, el caminero encargado de las carreteras propias del municipio, el alguacil o *erriko-mutil*, el oyzain o guarda forestal, y dos mujeres que en el *Erriko-etxe* o Mairie se ocupan en las tareas que la organización del racionamiento de los artículos de consumo ha impuesto en los pueblos.

El alguacil o *erriko-mutil* es el encargado de hacer ejecutar las sanciones establecidas contra los infractores de las ordenanzas municipales, de pasar los avisos oficiales a domicilio, de anunciar al vecindario las órdenes de la alcaldía y otros avisos, desde una ventana de la Mairie, todos los domingos, después de las misas, etc. A él acuden los vecinos cuando algún malhechor o algún animal perteneciente a otro les perjudica en sus tierras o en su ganado, para que ordene la ejecución de las sanciones correspondientes.

(1) Ahora (1961) existe una farmacia.

En la casa-correos (*Posta*) se emplean dos mujeres en el despacho de la correspondencia, de los giros y de los paquetes postales y en el servicio de telecomunicación. Hay, además, dos carteros que reparten la correspondencia a domicilio.

Hay dos sacerdotes (cura y vicario) encargados del servicio religioso del pueblo.

Una organista, natural del pueblo, ha estado encargada de tocar el órgano y el armónium y de dirigir el coro en la iglesia parroquial durante muchos años. Después de su muerte, es un sacerdote guipuzcoano—refugiado aquí durante la última guerra civil española—quien hace de organista.

Hay un *xantre* encargado del canto en la iglesia parroquial: él canta las misas mayores, las vísperas y los responsos, y sirve al cura en la administración del bautismo y del matrimonio. Su paga mensual ha sido de 300 francos mensuales hasta hace poco, además de otros emolumentos que percibe por cantar las misas de entierros y otras de difuntos que se celebran en número de dos o tres casi todos los días.

Hasta principios de este siglo, una mujer que por voto se ofrecía al servicio de la iglesia, se encargaba de la limpieza del templo y de sus manteles y ornamentos, cuidaba las luces de los *yarlekuak* y recibía los encargos y estipendios de misas. Era llamada *andreserora*.

Hoy son las religiosas de la escuela libre quienes efectúan parte de estas funciones. Una vecina barre la iglesia. Dos ancianas se encargan del cuidado de las luces de los *yarlekuak*, encendiendo las de cada uno en ciertas ocasiones, conforme a costumbres establecidas (durante la celebración de misas por los difuntos de la casa titular, por ejemplo). Por tal servicio la casa servida les paga 100 francos cada año, sobre todo cuando hay que encender las luces diariamente durante una de las misas.

El vecino de *Hospitale-zaharria* es el enterrador y campanero.

En las profesiones de sacerdote y de médico se cree que existen algunos individuos dotados de poderes mágicos. Así, es frecuente oír que los curas, sobre todo ciertos curas, tienen especiales facultades para alejar las tormentas y los pedriscos. En general, se atribuyen fuerzas especialmente eficaces a las oraciones y misas de los sacerdotes del otro lado de la frontera (Navarra).

Existe un *basameiku* (curandero), que es el vecino de *Landagaraia*. Se dedica a curar enfermedades internas mediante masajes y tisanas. Todos los días de mercado mayor de San Juan de Luz, es decir, cada

quince días, va a este pueblo y recibe consultas en una habitación o pieza que alquila. Vive de lo que gana en tales consultas.

No se conocen fiestas propias de las profesiones que hemos mencionado, salvo la de los carpinteros, que el día de San José tienen una misa de su encargo y celebran un banquete en una de las tabernas del pueblo, y la de los canteros, que tienen misa y comida el día segundo de Pentecostés.

De varios oficios y cargos ejercidos por vecinos y naturales de Sara se hace mención en diferentes actas y partidas desde 1715 hasta principios del siglo XIX. He aquí los señalados en una copia de tales documentos existente en el archivo de Mr. Pierre Dop (casa *Argainea*):

- 1715.—Pierre de Faulin, de cominge, chodronier, locataire de Haranguren.
 1715.—Bertrand de Coret, tailleur, locataire de Fousildegui.
 1716.—Jean de Ithurbide, notaire, maître de Garatea.
 1727.—Pierre d'Amestoy, bouclier.
 1752.—Jean Detchepare, second capitaine de la goëlette Reine du Nord.
 1754.—Jean Baptiste d'etchart, charpentier, locataire de Mourguia.
 1757.—Miguel d'Aguerre, charpentier, fils d'Argain.
 1752.—Pierre Lapitz, marinier tonnelier.
 1760.—François Peires, mercier, locataire de Hirigoyena.
 1762.—Jean-Joseph Hiribarren, de la maison de Haranburua, chanoine trésorier de l'église d'Arles.
 1764.—Jean Lavie, officier marinier, locataire de Hiribantenea. Joannes Moulia, matelot, sieur de Jomeldegua.—Jean Hiribarren-Haranburu, notaire royal.
 1737.—Jean-Bernard Haranboure, avocat au Parlement, capitaine au régiment de Labourt, héritier de la maison de Haranburua.
 1768.—Dominique Barneche-Lahet, capitaine au Regiment de la Bourt, maître de Lehetea.—Dominique d'Ohaundeguy, sergent Royal, maître d'Iharzeartea.
 1769.—Martin Ducassou, capitaine au Regiment de Labourt, maître de Çuelbeherea.
 1771.—Martin Ducassou, marchand, propriétaire de Arrosagaraya.
 1776.—Jean Laphitz, marguillier, maître de Mendiendoa.
 1777.—Dominique Lezca, notaire royal, maître de Larrondoa.
 1778.—Joseph Ithurbide, lieutenant au Regimen de Labourt, héritier coutumier de Andoitzea.

- 1782.—Marie Hiribarren, épouse de Pierre Gourdo, sage-femme (1).
 1796.—Jean Dop, cordonier, sieur de Bidegaray-Étcheverrya.
 1797.—Michel Betrola, charpentier, fils de Haciart.
 1799.—Étienne Lahetjusan, charpentier, fils de Elsauspea. — Jean Dop, médecin, fils de Jean Dop corroyeur, propriétaire de Harangoren-
 etcheverria.—Jean Mendiburu, duranguier, prop^o. de Hindartea.
 1794.—Martin Miquelerperitz, capitaine de navire, maître de Bechinenea.
 1798.—Pierre Étcheverry, charpentier, fils de Harosteguy.

Los datos precedentes, tomados de copias de unos pocos documentos, revelan que ciertos oficios eran ejercidos por personas oriundas de otros países. Los Faulin, Coret, Peires, Ducassou y Dop, que figuran en la lista, no eran familias indígenas.

En una de las actas de defunción del año 1653 se da cuenta de la muerte de «Catherine d'Amotz benoiste de l'église paroissiale de Sare», ocurrida el día 9 de mayo de aquel año.

En actas de defunción de los días 4 y 5 de julio de 1710, figura como testigo "Martín de Ithurbide mayordomo y dueño de Anduitzea" (2). En otras actas, escritas en francés, se dice que Martin de Ithurbide era «clavier».

En las actas de defunción del año 1715 aparece varias veces como testigo Martin—o Marisans—de Ithourriaga "sonner des cloches".

Más recientemente—en 1824—trabajaba en *Mutlaenea* un curtidor llamado Martin Dop, con un obrero. Para la explotación de su industria se había asociado con un primo suyo de igual nombre, médico de San Juan de Luz. En el año 1838 se disolvió la sociedad.

Otra de las profesiones a que se dedicaban muchos vecinos de Sara, en otro tiempo, fué la de marino. En las notas extractadas de 65 actas de defunción, correspondientes al período 1659-1759, por Mr. Pierre Dop, figuran como marinos más de 50 individuos naturales de Sara. Muchos de ellos murieron en Terranova.

En acta de defunción del año 1776 se hace mención de «matelots, jugés péris lors de l'ouragan du 12 septembre 1775 à Terre-Neuve», todos naturales de Sara.

(1) En el año 1801 figura como «sage-femme» Jeanne Hiribarren, y en el de 1806 son mencionadas como tales Marie Etchart y la citada Jeanne Hiribarren en las partidas de bautismos de Sara.

(2) Las actas de defunción correspondientes al tiempo comprendido entre el 8 de Junio de 1710 y el 25 de Agosto del mismo año están redactadas en castellano.

En una docena de casas hay posadas o tabernas. Y en otras tantas casas hay comercio al por menor de diversos artículos que se consumen en el pueblo. Además, el comercio con San Juan de Luz, con St-Pée, con Ezpeleta y con Bayona es constante: en tales localidades se abastecen los vecinos de Sara de gran parte de géneros más usuales en su vida, y en ellas también venden sus productos. Los medios de transporte y de traslación (autobuses y camiones) facilitan este intercambio.

Antes de la guerra actual venían de Bayona y de San Juan de Luz, sobre todo en los domingos, varios vendedores ambulantes de tejidos, calzado y otros géneros, y armaban en el frontón su tinglado para exponer su mercancía. También venían comerciantes de legumbres (*leguma-marxantak*) ofreciendo especies que en Sara no había, o a comprar las que aquí se producían.

El comercio con Navarra es casi ininterrumpido, y no por ser contrabando es menos intenso. Hay contrabando diurno y hay contrabando nocturno.

El contrabando de día o diurno, efectuado principalmente por mujeres y niños, es facilitado por media docena de ventas existentes a lo largo de las fronteras de Vera y de Zugarramurdi, donde los saratarras adquieren bebidas, comestibles y objetos procedentes de Navarra, y los navarros compran géneros de procedencia francesa.

Este movimiento de gente que va y viene de las ventas fronterizas ha sido continuo durante estos años de guerra, al menos desde 1940 hasta 1945, tiempo en que yo he podido observarlo directamente desde la ventana de mi gabinete de estudio. Mujeres y niños, con paquetes o bolsas en bandolera o en mano, provistos de sendos palos o *makillas*, van en pequeños grupos por las sendas que conducen a la frontera. En el año 1941 era frecuente llevar a las ventas petróleo, alcohol, hilo de bordar, pan y huevos (la docena de huevos, que en Sara valía 20 francos, en las ventas se pagaba a 40 francos). En las ventas compraban hilo de coser, sal, medias y calcetines. De este contrabando hacían casi todas las familias.

En el año 1945 los contrabandistas diurnos llevaban a las ventas huevos, quesos, mantequilla, aves de corral, alubia y tabaco, para comprar vino, licores, aceite, tela, pantalones, camisas, chocolate, naranjas, plátanos, jabón, alpargatas, medias, calcetines y zapatos. Cada docena de huevos se vende a 16 pesetas (288 francos, cuando en Sara sólo valen 100 francos); el kilo de gallina se vende a 13 pesetas; el kilo de alubia a 4 pesetas (72 francos, mientras que en Sara cuesta 30 francos).

En el año 1945 llevan y compran en las ventas las mismas cosas que en 1943. Como escasea el azúcar en Francia, este artículo es uno de los más solicitados por los contrabandistas saratarras en las ventas: su precio es 30 francos el kilo, mientras que en Sara el medio kilo de azúcar que, conforme al racionamiento, dan a cada individuo mensualmente, cuesta 10 francos. Un kilo de chocolate de buena calidad cuesta 400 francos en las ventas. El kilo de jabón cuesta 17,50 pesetas (315 francos).

Este contrabando diurno, limitado generalmente a artículos de más necesidad, ha tenido sus alternativas en cuanto a intensidad y a extensión durante estos años de guerra. Al principio de la ocupación del país por los alemanes apenas hubo persecución, y la gente frecuentaba las ventas. Después los guardias alemanes reprimieron severamente tal intercambio, imponiendo multas, pérdida de géneros, prisiones y trabajos a los infractores de sus órdenes. Cuidaban, sobre todo, de impedir que pasaran cartas por la frontera. Por eso el contrabando disminuyó. Pero desde principios de 1943 hasta el fin de la dominación alemana (agosto de 1944), los guardas alemanes toleraban la mayor parte de las veces este pequeño contrabando, por lo cual la gente iba a las ventas sin apenas tratar de buscar caminos ocultos o poco practicados. Los guardas franceses que sucedieron a los alemanes toleraron también generalmente este tráfico, si bien reprimieron severamente su extensión hacia pueblos del interior, a fin de evitar que se negociara con artículos adquiridos en las ventas de la frontera.

Gabazko-lana (= el trabajo nocturno) es el nombre con que se designa en Sara el contrabando en general, principalmente el que se hace de noche. Son los hombres, sobre todo los jóvenes, quienes se dedican a este tráfico, del que obtienen muchas veces pingües beneficios.

Durante estos años de guerra, los contrabandistas se han dedicado a traer y llevar géneros a través de la zona fronteriza y a acompañar a personas que deseaban pasar de un lado al otro de la frontera.

Han llevado a España ganado, productos farmacéuticos, sacarina, material eléctrico, aparatos de radio, aparatos fotográficos, encajes, perfumes, etc. Han traído de España café, jabón, ropa y calzado.

Hay en Sara tres o cuatro asociaciones de contrabandistas que, por sí solas, o en compañía de peones que contratan cuando la naturaleza o la cuantía del negocio lo requiere, efectúan el tráfico en connivencia con otros que viven en pueblos situados en Navarra. Los hay también que trabajan solos, sin asociarse con otros.

Cuando la mercancía es de mucha importancia, los contrabandistas montan guardia en lugares adecuados. Además, los que conducen la carga van precedidos de exploradores que vean si la zona del recorrido proyectado está vigilada o no por los guardas o carabineros.

Los contrabandistas no van a lo largo de las carreteras o caminos frecuentados por el público, sino por sendas poco practicables o a campo traviesa.

El 11 de abril de 1942, al anochecer, vi a un vecino que pasaba cerca de mi casa. Bien arropado. Un zurrón de piel de oveja en bandolera. Seguido de un perro. En aquella noche iba a acompañar a un refugiado político vasco que deseaba pasar a Echalar.

—¿Por qué lleva usted perro?—le pregunté.

—Porque el perro anuncia la presencia de los guardas y porque con sus ataques entretiene al perro de éstos, dándome tiempo para huir libremente.

—¿Hasta dónde acompañará usted a don José?

—Hasta la frontera. Allí saldrá un tío mío, vecino de Echalar, que trabaja en combinación conmigo. El se encargará de conducir a don José hasta la plaza de Echalar.

—¿Qué itinerario sigue usted de aquí hasta la frontera?

—Partiendo de mi casa, situada cerca de la ermita de San Antón, atravieso el puente de *Zubibeltza*; paso por *Ibartso-berria*, y sin cruzar la carretera, llego a *Xilardia*, y de aquí me dirijo a las piezas situadas entre *Extebenea* y *Arburua*, atravieso un puentecillo de madera que cruza el arroyo de *Lizuniaga*; subo hacia *Boryako-borda*, y de aquí a la colina de *Munoandi*; bajo hacia *Moxoen-borda*; antes de atravesar la carretera de Echalar, me detengo un poco para observar si se oyen o no ruidos de pasos; cerciorado de que en la carretera no se mueve persona alguna, la atravieso y continúo mi viaje por las piezas de *Uharteko-borda*; atravieso el arroyo de *Haranea* y asciendo por la montaña hacia el raso de *Usategieta*; de aquí tuerzo a la izquierda y paso por el collado de *Tombakoerreka*, llegando luego a *Nabarlatza*. Allí, en un punto convenido del confín de Sara y de Echalar, me aguardará mi colaborador, o le aguardaré yo.