

Anuario de EUSKO-FOLKLORESociedad de Ciencias Naturales **ARANZADI**

Tomo XXI. - 1965 - 1966. - Páginas 71-120

BOSQUEJO ETNOGRAFICO DE SARA. (V) (1)Por *JOSE MIGUEL DE BARANDIARAN*

ERGOLOGIA (*aperos de labranza e instrumental de otras operaciones*).

APEROS

LAYA (singular), LAYAK (plural)

Laya es un instrumento de forma de horquilla, provisto de dos púas o dientes de hierro paralelos, largos de 65 centímetros, y distantes entre sí 7 centímetros, y de un brazo tubular donde encaja el extremo inferior de un mango de madera que mide 25 centímetros de longitud. Los dientes y el mango forman ángulo obtuso muy abierto. Con esta herramienta se remueve profundamente la tierra. (Fig. 1 : 1.)

Cada trabajador usa casi siempre dos *layas* (*ezker, eskuin, 'zurdo, derecho'*), una en cada mano.

Generalmente se asocian dos, tres o cuatro trabajadores para la operación. Primero se procede a hacer cortes en el terreno, es decir, hendeduras rectilíneas, paralelas entre sí, a distancia de 70, 110 ó 130 centímetros, según sean dos, tres o cuatro las personas que se asocian para trabajar en grupo. Tales cortes o hendeduras se practican mediante el instrumento llamado «nabar», el cual es un madero largo acodado en un extremo y provisto de una cuchilla junto al codo (Fig. 1 : 3). Dos hombres tiran de él, mientras otro (generalmente una mujer) va en la estera.

Los trabajadores empiezan su faena por un extremo de uno de los tramos de tierra comprendido entre dos cortes consecutivos. Colocados en fila, de hendedura a hendedura, levantan a la vez sus *layas* y rápidamente vuelven a bajarlas e introducir las en la tierra; las menean hacia adelante y hacia atrás para más meterlas en la tierra; todos a una las inclinan hacia atrás, con lo cual remueven un tepe (vasc. «zoi») de unos

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

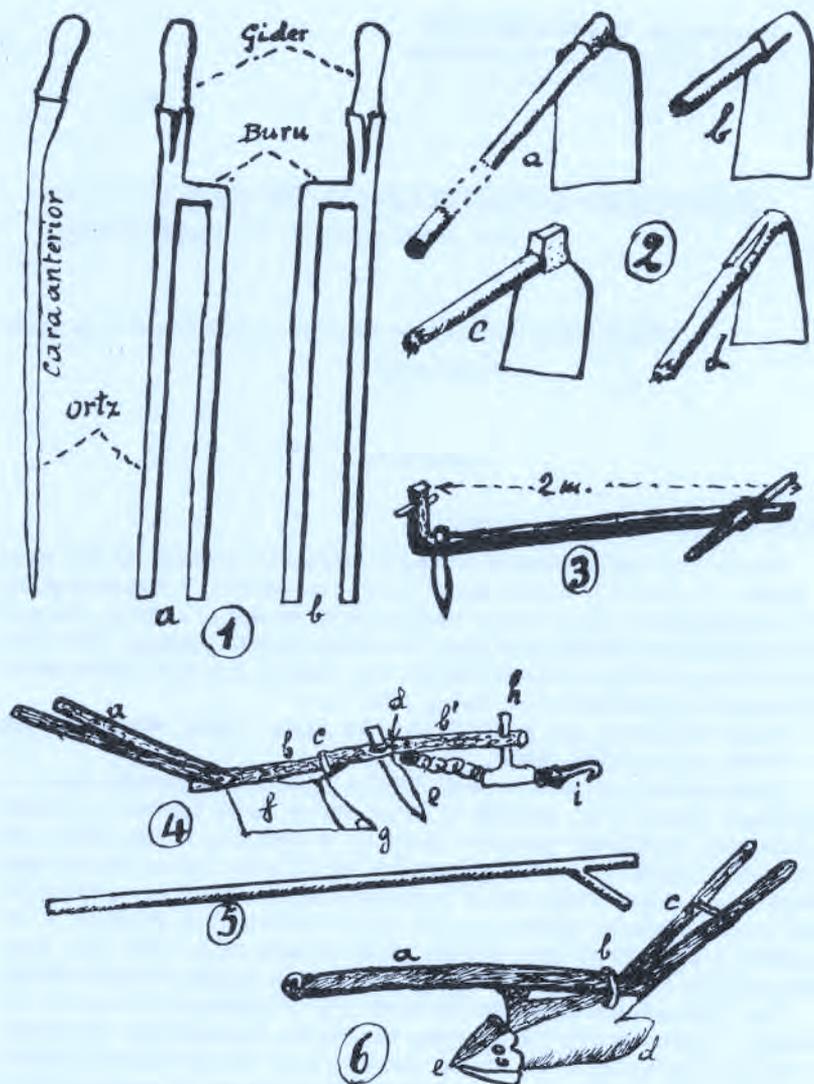


Fig. 1.—N.º 1: layas; a, laya para la mano derecha; b, para la mano izquierda.—2: a, larreaintzur; 2b, id.; 2c, azada con talón; 2d, almocafre.—3, nabar.—4, adareta; 4a, gider; 4b, b', adaretzur; 4b, endaitz; 4c, uhal; 4d, naberretxe; 4e, nabar; 4f, beharri; 4g, adaremutur; 4h, laatz; 4i, tira.—5, nabargarbitzeko.—6, urdemutur; 6a, endaitz; 6b, mako; 6c, gider; 6d, mutur; 6e, beharri.

25 centímetros de ancho y algo menos de grueso; cada uno introduce su laya derecha por debajo del tepe removido, empujándola con el pie apoyado en el estribo (vasc. «buru») de la herramienta; seguidamente la levanta, a una con los demás, y el tepe queda vertical. Un paso atrás; levantan de nuevo sus layas, las hincan en la tierra como antes, procediendo en la forma que se ha dicho, para levantar otro tepe.

El par de layas que en 1947 figuraban entre los aperos del caserío Iguzkiagerrea de Sara fue utilizado hasta el año 1937. El que lo usaba era oriundo de Navarra; por eso se supone que también lo eran las layas. Estos instrumentos no son de uso popular en Sara ni lo han sido en todo el tiempo que recuerdan los ancianos. Pero en una parte de Navarra, en Guipúzcoa y en Vizcaya son empleados para efectuar la primera remoción de la tierra, tanto antes de la siembra del trigo como antes de la del maíz.

El empleo de la laya debe ser muy antiguo en el pueblo vasco. La opinión de Th. Lefebvre (1), que sostiene que el uso de la laya en el país vasco data del siglo XVI, época en que fue introducido el cultivo del maíz, es de escasa consistencia. Es inverosímil que la introducción del cultivo del maíz desterrara el uso del arado aun en las labores del cultivo del trigo y de otros cereales, y que el labrador, antes acostumbrado a remover sus tierras con el antiguo «golde» tirado por vacas o bueyes, abandonase este método para encomendar lo más duro de las faenas agrícolas a sus propias fuerzas musculares. Es general, entre los etnólogos, la creencia de que la laya es anterior al arado o «golde» en el país vasco.

AINTZUR 'azada' (Fig. 1:2)

Aintzur es el nombre genérico de la azada. Es una pala de hierro de forma sensiblemente cuadrangular. Uno de sus lados es cortante y el opuesto va provisto de un anillo en el que encaja un mango de palo que forma ángulo agudo con la pala. El corte de ésta se llama «agu»; el anillo, «begi»; el mango, «gider». (Fig. 1:2.)

Hay dos clases de azadas: «larreaintzur» y «jorraitzur».

«Larreaintzur» es una azada, cuya pala mide 28 centímetros de largo y 11 de ancho en el corte o filo. Su anillo tiene a veces una prominencia cúbica o talón llamado «aintzurburu» en el lado opuesto de la pala (Fig. 1:2c). El mango mide 80 centímetros de largo. El «larreaintzur» se utiliza en la rotura de terrenos incultos, es decir, en la primera roturación de la tierra noval (vasc. «luberri») y, en general, en remover a fondo la tierra o también en remover tierras duras y pedregosas. El talón sirve de martillo en caso necesario. Los hay que tienen el anillo sobre el arco de la pala. (Fig. 1:2a) y los hay que lo tienen dentro del

(1) "Les modes de vie dans les Pyrénées atlantiques orientales", pág. 208-210. París, 1933.

mismo arco (Fig. 1:2 b): los primeros son importados de Vera de Bidasoa; los otros son fabricados por los herreros de la localidad y de otros pueblos de Labourd.

«Jorraitzur» es azada ligera, de pala ancha y corta (12 × 20 cm.). Su mango alcanza a veces 120 centímetros de largura. Es utilizada en labores de huerta, escarda de maíz y de nabo, etc. También en esta azada el anillo está situado de diferente modo, según sea de fabricación navarra o laburdina.

El almocafre recibe el nombre de «jorrai». Es una azadilla que se maneja con una mano o con dos, según sea corto o largo el mango. Su forma es como la del «jorraitzur»; pero sus dimensiones son menores. Antes se empleaba en la escarda del trigo con mango largo de más de un metro. Pero esta operación ha sido abandonada de algunos años a esta parte. Hoy (1948) se siembra menos trigo que antaño y su cultivo no es objeto de esmeradas labores como en otro tiempo. El almocafre de mango corto era utilizado en diversas operaciones de huerta; pero en estos últimos años ha sido reemplazado por la escardadera, pala de un lado y dos púas del otro. También ésta se llama «jorrai». A diferencia del almocafre primitivo, el moderno no es producto local debido a los herreros de Sara, sino una herramienta fabricada en serie en talleres de categoría «mecanista» situados en grandes ciudades.

NABAR 'cuchilla' (Fig. 1:3)

Se llama «nabar» la cuchilla de acero que se halla delante de la reja, en los arados conocidos con los nombres de «adareta» y de «bravant». Pero en tiempos anteriores a la introducción de estos tipos de arado, es decir, antes de la segunda mitad del siglo pasado, existía ya un instrumento designado con el mismo nombre y que, en el arado usual por entonces desempeñaba igual papel que en los actuales. (Fig. 1:4.)

Al arado llamado «perla» o «adareta-tiki», cuyo uso se propagó en Sara durante la segunda mitad del siglo XIX, precedió el «goldenabar», del que nos ocuparemos más adelante. Este nombre obedece a que aquel arado se componía de dos piezas que iban separadas, si bien trabajaban combinadas.

«Nabar» es una cuchilla de hierro sujeta junto al codo de un madero encorvado. Ella misma es también encorvada, siendo una parte cortante y puntiaguda, de 35 centímetros de longitud, y la otra —la espiga, destinada a ir sujeta en el armazón del instrumento— de 20 centímetros próximamente. El madero que forma el armazón se llama «nabarzura» y de sus dos brazos en que hace de esteva se denomina «gider», y el que hace de timón, «endaitz»: aquél mide 165 cm.; éste, 80. La cuchilla, que generalmente recibe el nombre de «nabarburdin», lleva su brazo más corto metido en el codo del armazón de madera, donde se inmoviliza mediante cuñas (en vasc. «ziri») de madera. En la punta del timón va una clavija de madera, donde se sujeta la cadena o la sogá que le une al yugo. En el extremo libre de la esteva, por su lado inferior, hay un saliente llamado «bara» en el que se apoya la mano en los casos en que

hay que atrasar el aparato.

Para trabajar, se coloca el aparato de suerte que la punta de su cuchilla se halle un poco más adelante que la punta de la reja del arado o «golde». Así hiende la tierra, facilitando a la reja la apertura del surco. (Fig. 2 : 1.)

En las regiones donde aún se utiliza la laya para roturar las tierras, el «nabar» es empleado solo, no en combinación con otro instrumento. Tal ocurre, por ejemplo, en Guipúzcoa. Con él se abren hendeduras a lo largo de la pieza que se trata de layar, hendeduras paralelas que distan entre sí 70, 110 ó 130 centímetros, según sean dos, tres o cuatro personas las que hayan de trabajar juntas. Es más fácil levantar tepes entre dos hendeduras que en tierra sin hender. La forma del instrumento es aquí algo diferente de la del «nabar» empleado en combinación con el «golde»: su cuchilla no es curva y su esteva es mucho más corta (50 cm.) que el timón (250 cm.). De este «nabar» tiran dos hombres: para eso colocan atravesando en la punta del timón un palo («aga») de 130 cm. de largo, al cual ambos arriman el pecho, uno de cada lado, para llevar tras sí la herramienta, mientras un tercero —muchas veces una mujer— apoya las manos en una clavija de la esteva y aprieta la reja contra la tierra. Para designar que dos hombres tiran del «nabar», se dice: *uztarrían dabiltz gizon bi nabarrean* (enyugados andan dos hombres tirando del «nabar»). (Fig. 1 : 3.)

GOLDE 'arado' (Fig. 2)

Con el nombre de «golde» era designado un arado que ha desaparecido de los campos y de las casas desde fines del siglo pasado. Hoy sólo lo conocen los viejos por haberlo visto en su juventud. En algunas casas se conservan aún algunos ejemplares de la punta de su reja que era de hierro. Sólo en un caserío abandonado —«Battoinia»— he visto un golde completo.

El «golde» se compone de varias piezas de madera, salvo la reja, que es de hierro y se llama «golde-mutur». Su armazón («golde-zur») consta de dental o pie (en vasc. «aztal»), cuya punta enchufa en la reja, mientras por el lado de atrás se acoda y se prolonga formando el mango («golde-gider»); de lanza o timón («endaitz»); de dos orejeras («beharríak») o tarugos laterales que convergen oblicuamente en la reja, y de un travesaño de madera llamado «zango» que une el dental con la lanza o timón. Este tiene una clavija («ziri» o «arraztil») destinada a la cadena o cuerda que le une con el yugo, mientras el otro extremo se articula en la pieza que forma el mango y el dental, a 30 centímetros de altura sobre éste. El dental con ambas orejeras forma una armadura que se llama «goldeaztal» y que en la parte zaguera alcanza la anchura de 28 cm., mientras que adelante mide sólo 16 cm.

Cuando el «golde» trabaja, debe precederle el «nabar», el cual hiende la tierra marcando un corte por donde la reja de aquél abrirá inmediatamente su surco.

GOLDENABAR 'arado-cuchilla' (Fig. 2)

Como lo indica su nombre, el «goldenabar» es el conjunto de dos instrumentos: «golde» y «nabar» que han sido descritos arriba.

El «goldenabar» constituía en Sara el arado principal en las labores de remover la tierra hasta fines del siglo XIX. Los dos instrumentos trabajan juntos, de suerte que la cuchilla del «nabar» vaya uno o dos decímetros más adelante que la punta de la reja del «golde». Por la hendidura que el primero produce en la tierra se abre paso el segundo, rompiendo, removiendo y echando la tierra a los costados. El arador ase el «golde» con una mano y el «nabar» con la otra. Las lanzas de ambas piezas se unen, mediante sendas cadenas o sogas, al yugo de la yunta de vacas o bueyes que tira de ellas.

El escritor vasco Pedro de Axular, que fue cura de Sara, al aludir a los aperos de labranza cita el «goldenabar» como principal instrumento aratorio en varios pasajes de su libro GUERO publicado en el año 1643. Así, en la página 468 dice: «Golde-nabarretan edo golde-picoetan, lur-lantcen, eta apaintcen, guibelat beha dagoela hari denac, hildoa maccur eguinen du» (quien labra la tierra y la adereza con «goldenabar» o «goldepiko», mientras está mirando atrás, hará torcido el surco).

Una estela discoidal de Iruleguy, ya destruida, tenía un dibujo que representaba un «goldenabar», cuya copia fue publicada por L. Colas en su obra «La Tombe Basque» (*Atlas d'Illustrations*, p. 97. Biarritz, 1923). En dicha copia se ven un «golde» y sobre él un «nabar» con 'su reja un poco más avanzada que la del «golde». M. Colas cree que el dibujo de arriba representa una laya; pero, a mi juicio, se trata de un «nabar».

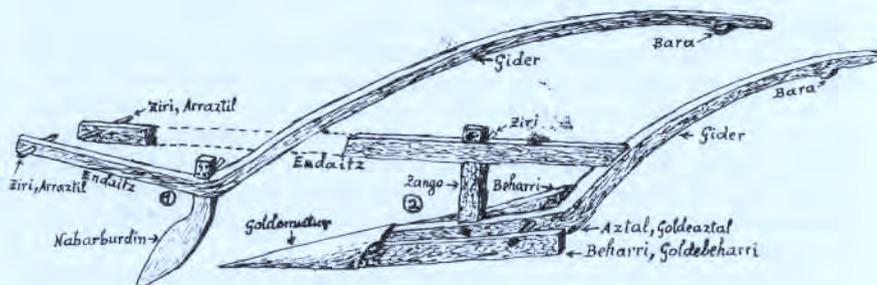


Fig. 2.—Golde-nabar: 1, nabar; 2, golde.

URDEMUTUR o ATUN (Fig. 1:6)

«Urdemutur» significa hocico de puerco. Se llama también «atun».

Los ejemplares que conocemos de este arado proceden de Navarra (Vera o Pamplona). Son raros los vecinos de Sara que lo utilizan actualmente.

Se distingue de la «adareta» en que su reja y su orejera pueden cambiar de lado, según convenga echar la tierra a la derecha o a la izquierda. Un gancho (en vasco «mako») de hierro que parte del eje del instrumento, sujeta la parte móvil en la posición adoptada. Este tipo de arado es particularmente útil para trabajar en tierras de mucha pendiente.

Hay «urdemutur» que tiene cuchilla delantera como el «adareta». Le hay también que no la tiene. Esta última clase es utilizada principalmente en la escarda de las viñas y maizales.

La inclinación de la reja se gradúa, bien por medio de un «laatz» articulado en la reja misma y en el eje, bien variando la altura del enganche en el extremo libre del timón.

El modelo primitivo de este tipo de arado tenía un solo mango y la punta de la reja muy alargada. Su nombre era «perla».

BERDEN

Es este el nombre de un arado que tiene dos rejas contrapuestas (adelante y atrás), de suerte que, sin girar sobre sí mismo, pueda funcionar en una dirección como en la contraria. La orejera gira hacia un lado u otro, según sea el rumbo que debe tomar el instrumento.

Tanto las rejas como la orejera y las cuchillas van montadas a lo largo de un madero. Sobre éste se hallan el timón y las manijas, formando un cuerpo móvil que gira sobre las restantes piezas, cuando el instrumento ha de tomar una dirección contraria. Por eso algunos llaman «golde-itulkor» (arado giratorio) a este instrumento.

Este tipo de arado que se introdujo más tarde que el «adareta», no alcanzó mucha difusión, y no es utilizado ya en ninguna casa.

El ejemplar que, por mi encargo, fue enviado al museo de Bayona en el año 1947, estaba fabricado en Mauleon.

BRABAN

Así llaman en Sara al arado *brabant* que la moderna industria metalúrgica produce en serie y que en estos últimos años (1948) va sustituyendo a los antiguos arados de fabricación rural.

El «braban» se ha generalizado en Sara desde hace 25 años y va camino de desterrar completamente al «abareta» o «adareta», que tan buenos servicios presta todavía, sobre todo en tierras de mucha pendiente, donde su mayor ligereza hace que su manejo sea más fácil.

Se emplean dos tipos de «braban»: uno de fabricación francesa y el otro español.

complemento inseparable del «golde». Más clara es la representación del «goldenabar» en las estelas discoidales de Belloc, Arcanges, Ascarat, Lacarre, St-Michel-en-Cize, Beyrie, Orsanco, Hosta, Carnou-Mixe, Uthart-Mixe, Suhast, Gabat, Bunus y Sornberrautte.

ADARETA o ABARETA (Fig. 1:4)

Este es el nombre de un tipo de arado que se generalizó en el pueblo de Sara en la segunda mitad del siglo pasado. Todavía lo vemos empleado en muchas casas de la región. (Fig. 1:4.)

Un madero que mide metro y medio de longitud, de forma un tanto curva, forma el eje del instrumento. En él van montadas varias piezas metálicas. Así, en el tercio trasero del eje están fijos el «bular» y el «zango», piezas de hierro colado, cuyos extremos inferiores están unidos por una barra de lo mismo llamada «aingira».

Del «bular» arranca hacia la derecha del arador, en dirección divergente con respecto al eje del aparato, otra pieza de hierro colado, es decir, la vertedera que, en vasconce, se llama «beharri».

Un travesaño de hierro, que va del «zango» a la vertedera, refuerza la posición de ésta.

En el extremo inferior del «bular» va claveteada la reja (en vasc. «adarmutur»), que es de acero

A unos 30 centímetros más adelante que el «bular» va fija, en el lado izquierdo del eje, la cuchilla de acero que se denomina «nabar». Está fuertemente sujeta contra el madero, mediante una chapa de hierro a modo de armella o abrazadera cuyo nombre es «nabarretxe».

El tercio delantero del eje se llama «endaitz»: es el timón. En su lado inferior lleva sujeta una cadena de hierro («tira») que, pasando por los dientes del extremo bajo de una barra de hierro llamada «laatz», se enlaza con otra cadena que va al yugo de la yunta. El «laatz» va encajado en el extremo delantero del timón: se le puede subir o bajar a discreción, según que se quiera que la reja se introduzca más o menos en la tierra.

De ambos lados del extremo zaguero del eje parten dos palos de 90 centímetros de longitud, unidos más arriba por medio de un travesaño: son el mango o esteva («gider») del instrumento.

Las piezas de hierro colado son importadas de Bayona. Las demás —reja, cuchilla o «nabar» y la armadura de madera— son fabricadas en la localidad.

La «adareta» que, como «chargé de mission» por los Museos de Francia, envié al de Bayona el 23 de julio de 1947, fue constituida en casa del herrero Sr. Larrondo a principios de este siglo. Es de los modelos primitivos que apenas se distinguen de los actuales, si no es en que son menos pesados.

Hoy (1948) el «adareta» va siendo reemplazado por el *brabant*, cuya aparición en Sara data de hace 30 años.

NABARGARBITZEKO (Fig. 1 : 5)

Se llama así un palo de dos metros y medio de longitud, terminado en horquilla en un extremo. Lo utiliza el arador para desembarazar de las hierbas y de otras suciedades con las que queda con frecuencia agarrada la cuchilla del arado. A esta función corresponde su nombre «nabargarbitzeko» que significa 'instrumento de limpiar la cuchilla o «nabar»'.

ARRE

Es este el nombre de la grada. Las hay de dos clases: «arrettiki» y «arreaundi».

ARRETTIKI (Fig. 3 : 1)

Es un apero formado por un bastidor de cinco palos paralelos, sujetos entre sí mediante un par de travesaños de lo mismo y provistos de cuatro púas de hierro cada uno. Los dos maderos laterales son más largos que los restantes y entre sus extremos delanteros hay una vara que los une y en el cual existe un anillo corredizo al que se ata una cadena o sogá que va al «mundoinorde» o tarugo de madera que pende del yugo. Sujeto a los extremos zagueros de los dos maderos laterales va tendido un palo en forma de arco: es la mancera. El bastidor o armazón de este instrumento mide 120 centímetros de largo por 90 de ancho detrás y algo menos delante: su nombre es «arriain-etxia». Las púas se denominan «arreortzak»; los extremos delanteros de los palos laterales «arreburuak»; la vara que los une, «barra»; el anillo, «erezun»; la mancera, «arku».

Este instrumento se une a un tarugo llamado «mundoinorde» (Fig. 15 : 7), mediante una cadena o sogá. Es pieza que va sujeta al yugo de la junta que tira del arado.

El «arrettiki» se emplea para allanar la tierra removida a fondo con otros arados, o también para cubrir la semilla esparcida a voleo.

ARREAUNDI 'grada grande'

Esta grada es 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. Es de mayores dimensiones que el «arrettiki» (130 cm. de largo por 90 cm. de ancho detrás y 50 delante).

En la época en que esta clase de grada empezó a usarse en Sara (hacia el año 1918) era conocida con el nombre de «arreamerikano». Hoy es importada de Bayona o de Ezpeleta.

El «arreaundi» se emplea para remover más o menos profundamente la tierra ya roturada o previamente removida con el «braban» o con «adareta». Esta grada no recoge las hierbas, sino que las revuelve con la tierra.

MATZAKA (Fig. 3 : 2)

Es un arado cuya armazón está formada por un madero largo o timón ahorquillado en un extremo donde van fijas cinco púas de hierro de puntas curvas: dos en cada brazo de la horquilla y una en la juntura. En los extremos libres de ambos brazos se levantan dos palos que hacen de mangos. El extremo libre del timón se sujeta en el yugo de la yunta cuando se quiere trabajar con este apero: Se emplea principalmente en la escarda del maíz.

Es más frecuente que este instrumento tenga una armadura de tres maderas sujetas entre sí mediante dos travesaños y provista de cinco o seis púas de hierro cuyas puntas se hallan encorvadas hacia adelante. Un par de mangos se hallan sujetos al extremo zaguero del madero central o a los dos laterales (Fig. 3 : 3).

Cuando este arado es totalmente de hierro (así son los que se importan de Ezpeleta o de otras localidades), recibe el nombre de «bostortz» (cinco púas) y su ángulo de horquilla es graduable a discreción.

ARRALDA (Fig. 3 : 4 y 5)

Se llama también «xistera». Este instrumento de labranza consiste en una ramosa planta o brazo de árbol cargado de varias piedras. De una cuerda o cadena atada en la base del tallo de donde parten las ramificaciones, tira una yunta de vacas o de bueyes. Este apero se emplea para allanar la tierra ya removida, o también para mezclar con la tierra la cal previamente esparcida como abono en la heredad.

Otro tipo de «arralda» es un cuadro hecho con palos entrecruzados, y otro el formado con un tejido de varillas de avellano que se carga igualmente de piedras.

El «arralda» es fabricado en casa por cualquier labrador.

TRUNKO (Fig. 3 : 6)

Se llama «trunko» a un grueso rodillo de madera (90 cm de largo y 60 en el diámetro), sobre el cual y apoyado en los extremos de su eje va un bastidor de madera, semejante a una cama de carro, llamado «trunkainetxe», el cual tiene una lanza o «mondoin» cuyo extremo libre se introduce, cuando se va a trabajar, en el «urtede» o argolla de cuero (Fig. 15 : 6) que pende del yugo.

Este instrumento se emplea para deshacer los terrones y nivelar la tierra removida.

Para destripar los terrones se usa también una maza de madera llamada «lurjotzeko-mazo» o «lurjotzeko-mailu». Se compone de un tarugo de sección triangular que mide 50 centímetros de largo y 10 de ancho, y de un mango largo de más de un metro (Fig. 3 : 7).

IDETAI (Fig. 4 : 1)

Con el nombre «idetai» se designa la hoz, que se compone de una lámina corva de acero y de mango de madera. La parte cóncava es el

filo, que en vascuence se llama «aho» o «ago» y es liso. La parte convexa se llama «aingira», y el mango «gider». Hoy no se fabrican hoces en Sara; se importan de Ezpeleta, de San Juan de Luz, de Bayona y de otras lo-

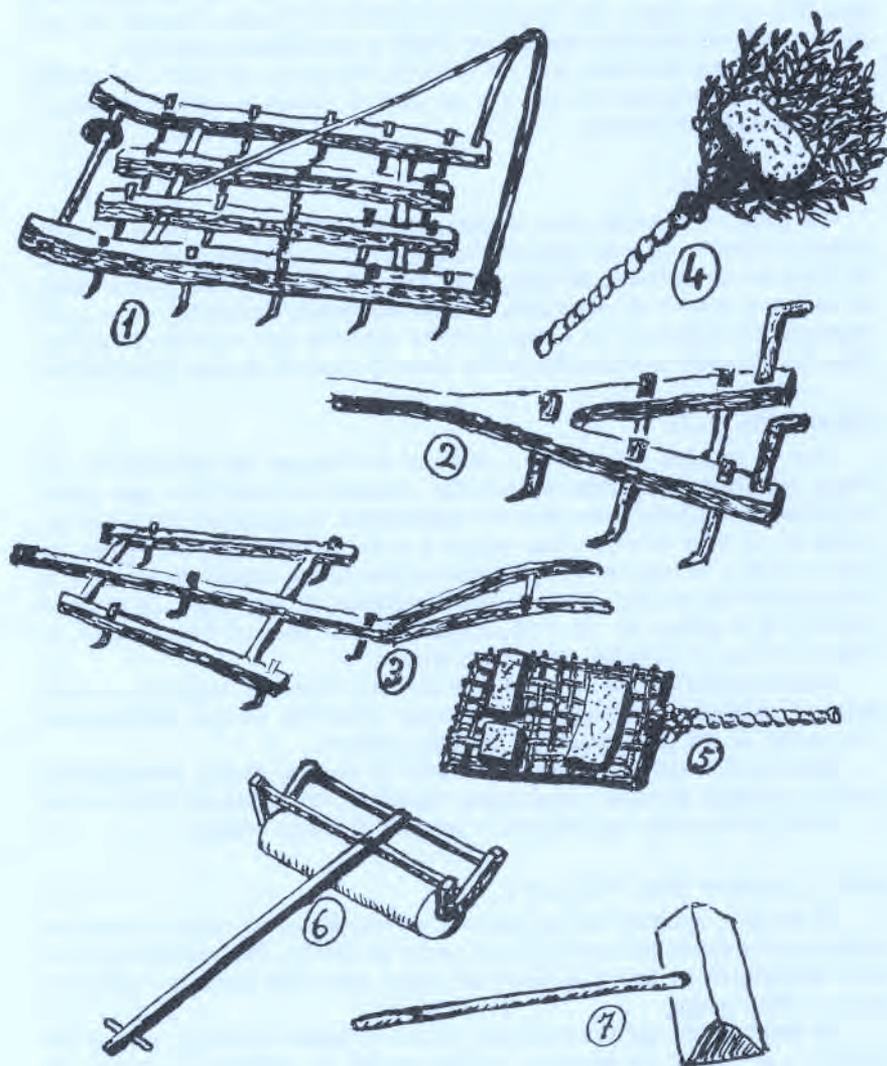


Fig. 3.—1: arretxiki.—2: matzaka, bostortz.—3: matzaka.—4. arralda.—5: arralda, xistera.—6: trunko.—7: lurjotzeko-mailu.

calidades. La hoz dentada no es conocida en Sara.

El empleo de la hoz es cada vez más limitado. Antes (hace 80 años), se segaban con ella el trigo y el helecho. En la siega del trigo fue suplantada por la guadaña; en la del helecho, por el instrumento llamado «beloi» (Fig. 4:3). Este, a su vez, fue sustituido hacia el año 1900 por la guadaña, y ésta va dejando paso ahora (1948) a la máquina segadora.

Con la hoz auxiliada por un «urtzil» (horquilla de palo) se cortan las puntas de árgoma con las que se hace el «yoki» o comida desmenuzada que se da al ganado.

AIOTZ (Fig. 4:2)

El podón más usual para cortar zarzas y cambroneras es el llamado «aiotz». Consiste en una hoja de hierro corva, semejante a la de la hoz, provista de un apéndice situado en el lado convexo y de un mango largo de metro y medio. El apéndice, que se denomina «hou-hou», sirve para empujar hacia atrás a las zarzas y otros arbustos que se trata de cortar. Este instrumento es fabricado por el herrero local de la casa «Fusildegia».

BELOI (Fig. 4:3)

Con el nombre de «beloi» o «bedoi» se designa un instrumento de hierro destinado a la siega del helecho. Consiste en una bola algo curva en forma de cuchilla, que mide 45 centímetros de longitud por 9 de anchura en el lado extremo más ancho y 5 en el más estrecho. Tiene en éste un brazo tubular de escasa longitud que forma ángulo agudo con la cara cóncava de la hoja. En él encaja el extremo de un mango de madera acodado a la altura de 25 ó 30 centímetros. El filo del instrumento se afila a golpes de martillo sobre un yunque.

Esta herramienta se maneja con la mano derecha, segando a cada golpe el manojo de helechos que la mano izquierda abraza previamente con ayuda de un palo ganchudo llamado «mako».

Hace medio siglo que cayó en desuso el «beloi», siendo reemplazado por la guadaña llamada «iratzesega» (guadaña de helechos) (Fig. 4:4).

Este instrumento era fabricado por los herreros locales.

SEGA 'guadaña' (Fig. 4:4, 5, 6 y 7).

El nombre genérico de la guadaña en vascuence es «sega». Hace un siglo era empleada únicamente para segar la hierba. Por entonces empezó a extenderse su uso a la siega del trigo; algo más tarde a la del helecho y del árgoma.

La guadaña se compone de dos partes o piezas: la hoja, que es de hierro, y el mango de madera. La hoja recibe el nombre de «sega»; el mango, de 120 cm. de largo, se llama «gider». La base o lado ancho de la hoja se llama «aztal»; su corte o filo, «ago»; el lado convexo, opuesto al filo, «aingira» o «aingio»; la pieza de enganche acodada que sale del vértice del ángulo que forman la base y el «aingira» o lado convexo se

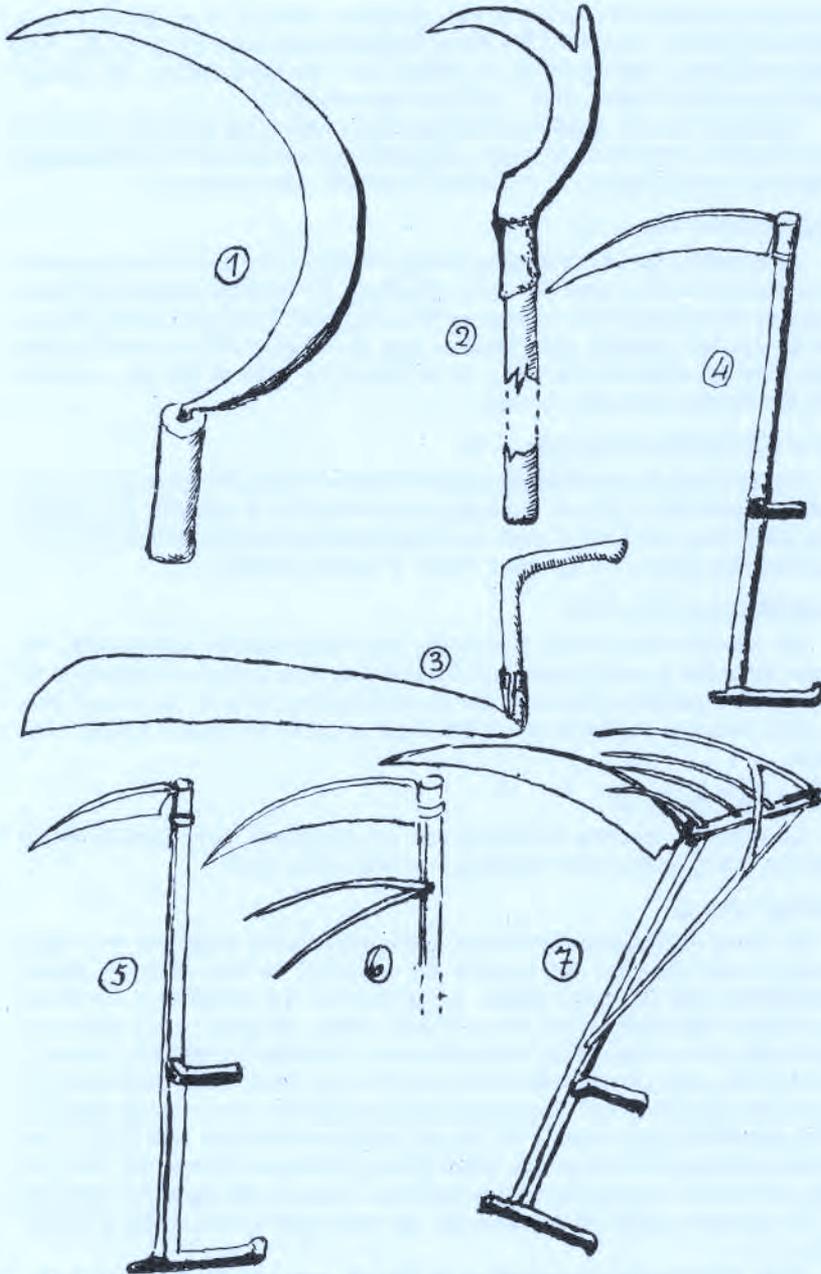


Fig. 4.—1: idetai.—2: aiotz.—3: beloi.—4: otasega.—5: belarsega.—6: iratzesega.—7: ogipikatze-ko-sega.

denomina «zango». Un extremo del mango se adapta a esta pieza y se la sujeta mediante un anillo de hierro llamado «errezun» y una cuña, también de hierro, cuyo nombre es el «itze». Los dos agarraderos del mango (una para cada mano) tienen por nombre «eskutil».

Cuatro clases de guadañas son las más usuales: «Belarsega» (guadaña para hierba), «ogipikatzeko-sega» (guadaña para segar trigo), «iratzeseга» (guadaña para helecho) y «otasega» (guadaña para árgoma).

BELARSEGA (Fig. 4 : 5)

La guadaña que se emplea en la siega de la hierba recibe en vascuence el nombre de «belarsega» (de *belar* 'hierba'). Es de hoja delgada y ligera. larga de 60 centímetros y ancha de 13 en la base. El mango mide 125 cm. Es el tipo de guadaña más antiguo que se ha conocido en esta región. Con él se ha efectuado la siega de la hierba en todo el tiempo conocido por los vecinos actuales de Sara.

OGIPIKATZEKO-SEGA (Fig. 4 : 7)

Así se llama la guadaña con que se siega el trigo. Es igual que la precedente; pero lleva fijo en el mango un «arraztelu» o rastrillo de madera que apila hacia un lado la paja de trigo según la va cortando la hoja. Su nombre vasco viene de *ogi* 'pan', 'trigo' y *pikatu* 'cortar'.

IRATZESEGA (Fig. 4 : 6)

La guadaña para segar el helecho tiene por nombre «iratzeseга» (de *iratz* 'helecho' y *sega* 'guadaña'). También la hoja y demás elementos de este tipo de guadaña son como los de «belarsega»; pero de su mango sale un palo llamado «balezta» que echa hacia un lado el helecho que la hoja siega.

OTASEGA (Fig. 4 : 4)

La guadaña llamada «otasega» (de *ote* 'árgoma') sirve para segar el árgoma. Es de hoja corta (45 cm.) y gruesa, muy recia.

GARBA (Fig. 5)

Se llama así el instrumento que servía para majar la paja de trigo destinada a ser alimento del ganado. Se compone de dos partes o piezas principales: una fija, otra móvil. La primera es un caballete o banqueta de madera sostenida sobre tres o cuatro patas, la cual tiene cuatro cuchillas de hierro dispuestas paralelamente a lo largo de su cara superior. La segunda, que va montada sobre la primera, lleva en su superficie inferior tres cuchillas que encajan en los tres huecos que separan entre sí a las cuchillas de la pieza fija. En un lado de ésta tiene articulado uno de sus extremos, mientras que tiene libre el otro que termina en una manija, por la que el operador puede levantar o bajar esta parte del aparato.

La «garba» mide 95 centímetros de largo por 17 de ancho y 50 de alto.

Para trabajar con la «garba», se levanta con una mano la pieza su-

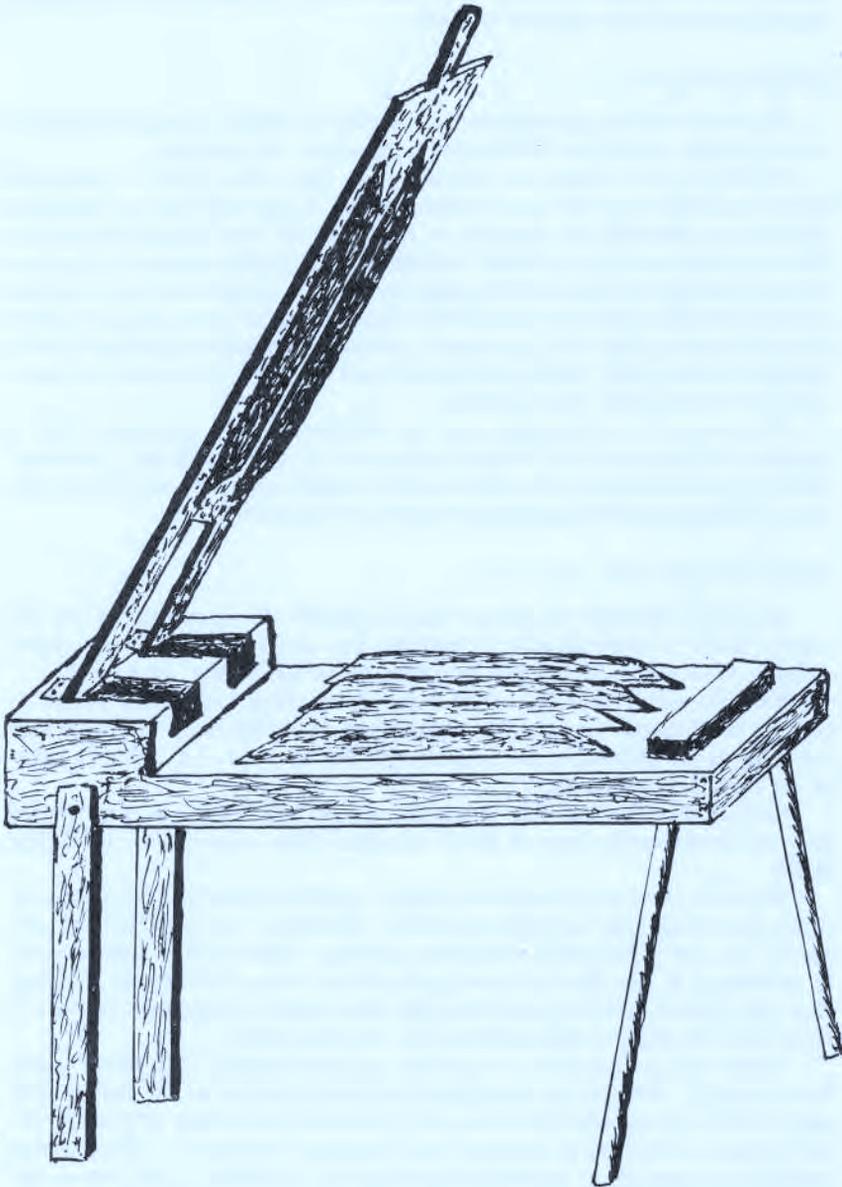


Fig. 5.—Garba.

perior y mientras con la otra se sostiene un manojo de paja sobre las cuchillas de la inferior, se la baja con fuerza. Así entre las cuchillas de ambas piezas queda majada la paja.

AIXTUR (Fig. 6 : 1)

Es una máquina para cortar en pequeños trozos la paja de trigo y otras plantas forrajeras destinadas a alimento del ganado.

Fórmanla dos piezas de hierro —una fija, otra móvil— montadas sobre una tabla vertical y articuladas entre sí por uno de sus extremos a modo de charnela. La primera se compone de tres láminas semicirculares y paralelas que se hallan afiladas en su borde cóncavo y que, en su extremo libre, se unen a un mango de madera. Encajan en los tres huecos que separan entre sí a las cuatro láminas de la parte fija. A medida que se cierran sobre ésta, aprietan y cortan el forraje introducido en el aparato. A veces hay delante un ancho tubo de hierro por donde se introduce el forraje entre las cuchillas.

El «aixtur» era fabricado por los herreros de la localidad. Vino a sustituir con ventaja a la antigua «picadera» en algunas de sus funciones. Hace ya un cuarto de siglo que ha sido reemplazado a su vez por la moderna máquina movida mediante volante y manubrio.

XORROTZARRI (Fig. 6 : 2 y 3)

La piedra de afilar se conoce con el nombre de «xorrotzarri» (de *zorrotzu* 'afilar' y *arri* 'piedra'), o también con el de «opotsarri» (de *opots* 'tubo' o vaso donde se guarda la piedra de afilar, y *arri* 'piedra').

Es una piedra arenisca o de asperón en forma de barra plana de 15 ó 20 centímetros de largo, 4 centímetros de ancho en el centro y más estrecha en los extremos, los cuales terminan en punta biselada. Su grueso no llega a 2 centímetros.

Mojada en agua, se pasa repetidas veces, alternando en uno y otro lado del instrumento que se trata de afilar (hoz o guadaña), rozándole el filo.

«Eztera» es el nombre de la muela o piedra de amolar de forma de disco que es movida mediante un pedal articulado con un manubrio sujeto al eje. Sirve para afilar cuchillos, hachas y otros instrumentos, salvo la guadaña y la hoz. En la mayor parte de las casas no existe la «eztera», sino una piedra arenisca que tiene una cara llana y lisa sobre la cual se hace rozar el filo del instrumento que se desea afilar.

«Zorroztu» o «Xorroztu» es afilar un instrumento. «Kamustu» significa desafilarse. «Loditu» es desafilarse un instrumento de tal suerte que, para afilarlo, se requiere hacer uso del yunque y del martillo (Fig. 6 : 5 y 6). Lo opuesto a «loditu» es «meatu» que significa adelgazar o afilar el instrumento al yunque y martillo. Son la hoz y la guadaña los únicos instrumentos que se afilan tanto con «opotsarri» como con yunque y martillo.

Mi informante Domingo de Ursuegi, del caserío *Ibarsoro-behere*, dice

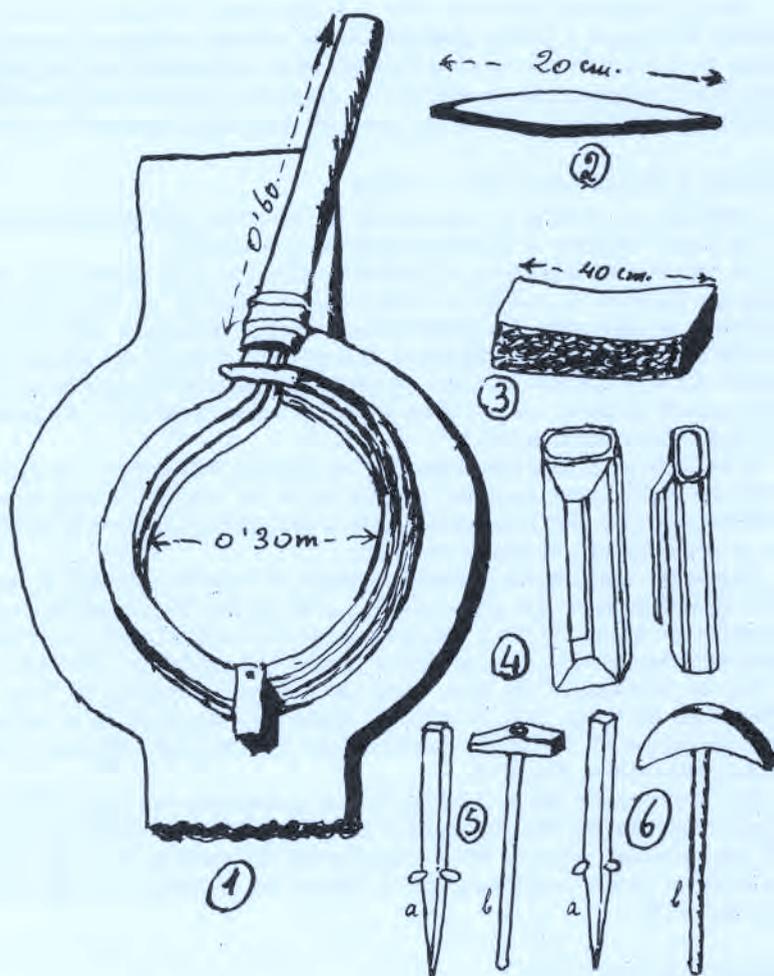


Fig. 6.—Aixtur.—2, 3: xorrotzarri.—4: opots.—5a, Inkude; 5b, segamailu.—6a y 6b, id., id., antiguos.

que las yerbas de la comarca de «Basaburua» y de «Auntzkarrika» (barrios de Sara) desafilan pronto la guadaña. A veces ésta, con sólo tocar la tierra, con su filo, queda desafilada. Dice que también la yerba de esa zona es más dura que la de otras partes del mismo pueblo. El subsuelo de ambos barrios es, en su mayor parte, arenisca silícea.

OPOTS (Fig. 6 : 4)

Este es el nombre vasco del tubo, estuche o vaso de madera, donde el segador lleva agua y piedra afiladora. Es de sección ovalada o cuadrada, siendo su anchura mayor de unos 6 centímetros. La longitud del recipiente es de 20 a 25 centímetros. En una de sus caras lleva un enganche igualmente de madera, mediante el cual se sujeta el vaso en el cinturón o correa.

INKUDE y SEGAMAILU (Fig. 6 : 5 y 6)

«Inkude» es yunque y «segamailu» es martillo, dos piezas con las que se logra adelgazar el filo de la guadaña y de la hoz.

La primera es una barra o prisma cuadrangular de hierro que presenta un extremo en forma de doble bisel terminado en una estrecha superficie, la cual mide dos centímetros y medio de largo y tres milímetros de ancho: es ésta propiamente la superficie o plano de ataque del yunque. El otro extremo termina en punta, lo que permite que el instrumento pueda penetrar en la tierra hasta los topes o salientes de hierro que tiene en su parte media.

A lo largo de la pequeña superficie de ataque del yunque va pasando el filo del instrumento, mientras el lado ancho del martillo le va golpeando incesantemente. Con esto se adelgaza y presenta un corte más afilado que se completa con la piedra de afilar.

Segamailu 'martillo de guadaña' se llama el martillo utilizado en esta labor de adelgazar el filo de la guadaña y de la hoz. Es un prisma cuadrangular de hierro de 10 ó 12 centímetros de longitud, que en un extremo termina en bisel y en el otro presenta una superficie cuadrada de un par de centímetros de lado. Tiene un mango de madera de 20 a 25 centímetros de largo. Con el extremo ancho de este martillo se golpea sobre el yunque el filo de los instrumentos que hay que adelgazar. Vid. ambas piezas en la Fig. 6 : 5.

En otro tiempo era el yunque el que presentaba una superficie de ataque cuadrada de dos centímetros de lado, mientras que la del martillo era estrecha, como la del yunque actual. El martillo era una pieza de hierro de forma semilunar, con el mango en el centro del lado cóncavo. Fig. 6 : 6.

ARRAZTELU (Fig. 7 : 1)

Este es el nombre genérico del rastrillo. Hay rastrillos que son totalmente de madera y los hay que tienen dientes de hierro.

El rastrillo de madera se compone de un palo largo (150 cm.) que hace de mango («gider»), cruzando oblicuamente en uno de sus extremos por un madero llamado «arrazteluburu» que va armado de púas en dos caras contrapuestas, a modo de peine. En el ángulo agudo que forman el mango y el peine hay un travesaño que apea al segundo. Las púas que son en número de 14 a 17 en cada lado, se llaman «ziri».

Este tipo de rastrillo es utilizado en las labores de recolección del

heno, «belarra edatzen, iitzen, biltzen» (en esparcir, remover, recoger o apilar la hierba).

ARRAZTELUXEE (Fig. 7 : 2)

Este es otro tipo de rastro que se compone de un mango de madera y un travesaño o cabeza de peine, igualmente de madera, largo de 30 centímetros, provisto de una fila de 6 a 8 dientes o púas de palo (hoy de hierro) en una de sus caras. Sirve para recoger la broza de las huertas.

META y METAZIRI (Fig. 7 : 4 y 3)

Meta 'almiar'. La yerba segada es sometida a las siguientes operaciones:

1.º «Mailak edatu» (esparcir las hileras o montones de yerba), sirviéndose del rastrillo, a fin de que lo segado se seque. Hoy lo hacen, en algunas casas, con máquina tirada por vacas.

2.º «Higitu» o «iitu» (remover, revolver) con rastrillo lo ya esparcido, a fin de que se seque también por el otro lado. También esto lo hacen algunos con máquina.

3.º «Bildu lerroka» (recoger en grandes montones alineados), lo que también se hace con rastrillo. «Lerro» es el montón alargado que se forma al recoger la yerba, ya seca.

4.º «Metatu» (ponerla en almiar). «Meta ttikietan bildu» (amontonar en pequeños almiar). Esto se hacía antiguamente con rastrillo o a mano; hoy, con «altxarraztelu» que es un bieldo de cuatro púas, semejante al «iruortzeko» (Fig. 7 : 6). Este amontonar de la hierba en pequeños almiar tiene lugar en el mismo hebazal, cuando se teme que llueva.

5.º En una segunda vuelta se esparce a mano la yerba de los pequeños almiar y se la revuelve, con rastrillo.

6.º «Meta aundietan bildu» (amontonar en grandes almiar), sirviéndose del bieldo, o retirar la yerba a casa.

Hay almiar de hierba («belarmeta»), de paja de trigo («lastometa») y de helecho («iratzemeta») que se levantan en los campos o en un lugar junto a la casa.

Es un dicho: «meta, zirian iten da» (el almiar se hace alrededor de un palo o pie derecho). Este se llama «ziri» o «metaziri».

Un bastidor de palo de forma cuadrada, tendido en sitio llano, forma la base del almiar. Sus elementos se llaman «ezarkiak» y también «metazpikozurak». En el centro de este bastidor se halla el «metaziri» hincado en el suelo y apuntalado por cinco o seis paños o contrafuertes llamados «ostikoak». Su altura mide de dos a tres metros, cuando el almiar es de yerba o de paja; más bajo, cuando el almiar es de helecho, sobre todo en el monte.

Sobre el bastidor que descansa en el suelo y alrededor del «metaziri» se forma el almiar. Este ha de tener forma oval; el extremo más agudo arriba; el otro, abajo.

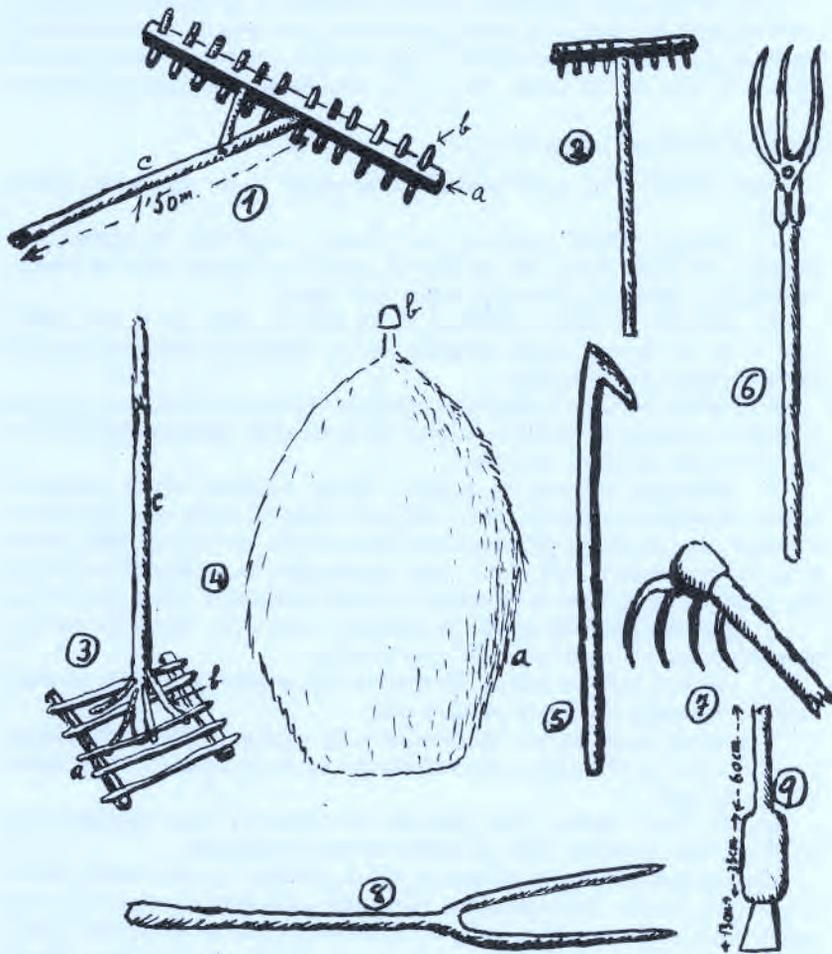


Fig. 7.—1: Arraztelu: 1a, buru, arrazteluburu; 1b, ziri; 1c, gider.—2: arrazteluxeia.—3: a, ezarkiak; b, ostiko; c, metaziri.—4: a, meta; b, txapel.—5: maku.—6: iruortzeko.—7: kantzu.—8: urtxil.—9: pikadera.

En los almiarés de hierba y de paja, la punta del poste o «metaziri» está coronada de una tablilla horizontal llamada «txapel» o de un puchero puesto boca abajo que le protege.

Sobre el almiar de hierba se coloca un aro («uztei») de madresevas, o de cadena o anillo de hierro. De este aro penden cada uno por su lado, tres madresevas (en vasc. «ezker-aien») o tres cadenas de metro y medio de longitud, a cuyos extremos inferiores van atadas grandes piedras, maderas o viejos instrumentos de hierro que mantienen tirantes y en posiciones equidistantes las cuerdas de donde penden. Este dispositivo contribuye a inmovilizar la hierba del almiar.

En otoño es costumbre colocar en la parte superior del almiar de hierba una caperuza («zorro») de paja de trigo atada alrededor del poste: sirve para mantener la hierba al abrigo de las lluvias.

El almiar de helecho es más sencillo que los otros. No tiene en la base ningún bastidor de madera, ni el poste tiene palos laterales que le aseguren su posición vertical. Sobre el almiar va un tepe atravesado por el poste, para mantener con su peso apretados los helechos subyacentes. Para evitar que éstos se deprendan del montón, se meten en éste grandes horquillas de madera llamadas «matxarda».

MAKU (Fig. 7 : 5)

Es un palo o lanza de metro y medio o dos metros de largo, que tiene un extremo puntiagudo y ganchudo en forma de arpón. Sirve para arrancar de los almiarés porciones de paja o yerba, según las necesidades de cada día. Se introduce en el almiar el extremo ganchudo, el cual, al ser retirado, suelta cierta cantidad de heno o de paja.

En otro tiempo se empleaba otro «maku» de mango más corto (70 a 80 cm.) para abrazar el manojo de helechos que en cada golpe del instrumento «beloi» debía ser segado.

SARDE

Recibe el nombre de «sarde» una horquilla de madera, es decir, un palo largo (dos metros) uno de cuyos extremos se bifurca formando dos brazos o púas. Se emplea para cargar de yerba o de helecho los carros, para acarrear la hierba a los almiarés, para descargar los carros que traen heno y levantar éste hasta la ventana grande («tranpa») del desván, etcétera.

«Burdinsarde» se llama esta horquilla cuando es de hierro.

IRUORTZEKO (Fig. 7 : 6)

Se llama «iruortzeko» un tridente o bieldo de hierro de tres púas un tanto corvas, que en su punto de unión tienen una boquilla o tubo cónico, donde se introduce y se sujeta el mango o palo largo de metro y medio.

Semejante al «iruortzeko» es el «altxarraztelu», si bien éste tiene cuatro púas. Algunos lo llaman «furtxeta», nombre poco castizo.

KANTZU (Fig. 7:7)

Así se llama un azadón de cuatro púas de hierro arqueadas. Tiene un mango de palo que mide un metro aproximadamente de largo. Sirve para remover o traspasar de un lado a otro la basura del establo.

URTXIL (Fig. 7:8)

Es una horquilla de madera de púas largas y de mango que mide casi un metro. Se emplea para empujar y apoyar los retoños de árgoma mientras son cortados con hoz en su base.

Los retoños tiernos de árgoma, desmenuzados en una artesa con trinchante o cuchilla de hierro llamado «*pikada*», sirven de alimento al ganado.

PIKADERA (Fig. 7:9)

El instrumento así llamado es una cuña o trinchante de hierro, ancho por el borde inferior, que es afilado, y estrecho por la parte superior que termina en una punta o espiga. Esta va introducida y fija en el extremo de un pesado mango de madera que mide más de un metro de largo. Este instrumento sirve para trinchar o desmenuzar, golpeando de arriba abajo, el árgoma destinada para alimento del ganado. La operación se efectúa en una ancha artesa de madera hecha con tablones, la cual se llama «*otaska*» (artesa para árgoma).

TRAILU (Fig. 8:1)

El nombre vasco del mayal es «*trailu*» en Sara. Es un palo que mide 75 cm. de largo y 3 cm. de grueso y que va enlazado por un extremo con el de otro palo más largo y menos grueso que es el mango. El enlace de ambos elementos se hace mediante dos anillos de cuero de vaca eslabonados, de los que uno va sujeto al «*trailu*» y el otro al mango. Estas ataduras se hacen con correas de piel de vaca alrededor de dos surcos circulares («*oatzeak*»), distantes entre sí seis o siete centímetros, que tiene cada palo en uno de sus extremos. Son ataduras que sujetan cada aro a su palo; pero bastante holgadas para que, al funcionar el aparato, pueda el «*trailu*» girar libremente.

Hoy (1948) se emplea el mayal para desgranar habas y alubias. Hace setenta u ochenta años se empleaba también en la trilla del trigo. Colocando las gavillas tendidas en el suelo del «*lorio*» (portalón abierto que tienen aún muchas casas), eran golpeadas con mayales. Esta operación requería considerable espacio en altura, lo cual se conseguía en el «*lorio*», sobre el cual el piso superior se halla generalmente más elevado que en los compartimientos de sus costados.

El uso del mayal en la trilla del trigo fue seguido del de la piedra o losa en rampa, que describiremos luego.

OGIJOTZEKO-ARRI 'piedra de trillar trigo' (Fig. 8:2)

Se llama así una losa o lancha de piedra de forma cuadrangular que

mide alrededor de 90 centímetros de largo por 60 de ancho, dispuesta en rampa sobre un madero. Se emplea para desgranar trigo, para lo cual se la golpea con gavillas a fin de que éstas suelten el grano. Es el método de trilla que sucedió al del mayal hacia mediados de siglo pasado. Cuando se hubieran desgranado así todas las espigas, se procedía a soltar los granos que aún quedaron, golpeando con un palo la gavilla sobre la misma lancha de piedra. Las espigas que se hubieran caído de las gavillas sin soltar sus granos, eran amontonadas y trilladas luego con mayal. Era labor que hacía cada casa con jornaleros. La jornada consistía en desgranar 12 «garba» de las que cada una constaba de 12 gavillas. Desde hace cuarenta años se ha generalizado el uso de máquinas trilladoras. Son ya pocas las casas donde se trilla en la piedra.

ARTOJOTZEKO-ASTO 'arca de desgranar maíz' (Fig. 8 : 3)

Es una especie de artesa de madera, de base rectangular, sostenida sobre cuatro patas, larga de dos metros y ancha de 35 centímetros, abierta por ambos extremos y de fondo sembrado de numerosos orificios. Colocadas en su interior las mazorcas de maíz, son golpeadas con palos («karrot») por una o dos personas colocadas frente a los extremos abiertos del aparato. Los granos salen por los orificios de la base a medida que son separados de su espigón (en vasc. «kabor»).

Ahora apenas se usa este procedimiento, pues la operación se efectúa mediante máquinas modernas de desgranar, o también raspando a mano las mazorcas, una tras otra, contra el borde de una lámina de hierro.

BAGE 'criba'

«Bage» es el nombre de la criba. Con ella era aventado el trigo en muchas casas hace ochenta años. Un vecino de Ascaín recorría las casas que al efecto le contrataban, y aventaba el trigo con sus cribas exponiéndolo al viento en parajes adecuados. Pero ya entonces se habían introducido las máquinas aventadoras que funcionaban a mano, y como él no pudiese triunfar en la concurrencia, acabó por adquirir también él uno de aquellos artefactos.

AIZEERROTA 'molino de viento'

La máquina aventadora se llama «aizeerrotá». Cuatro paletas de madera o de hojalata dispuestas en forma de aspa, girando alrededor de un eje movido a mano mediante un manubrio, producen el viento que separa de su cascabillo el grano de trigo colocado en una criba movida por el mismo manubrio. Hay ejemplares de industria local que son casi totalmente de madera.

Hoy son poco usados estos aparatos, porque sus funciones han sido acaparadas por las modernas máquinas que trillan y aventan a la vez.

EYERARRI

En la casa *Kaikuenea* (antes *Luberría*) existe un viejo molino de mano

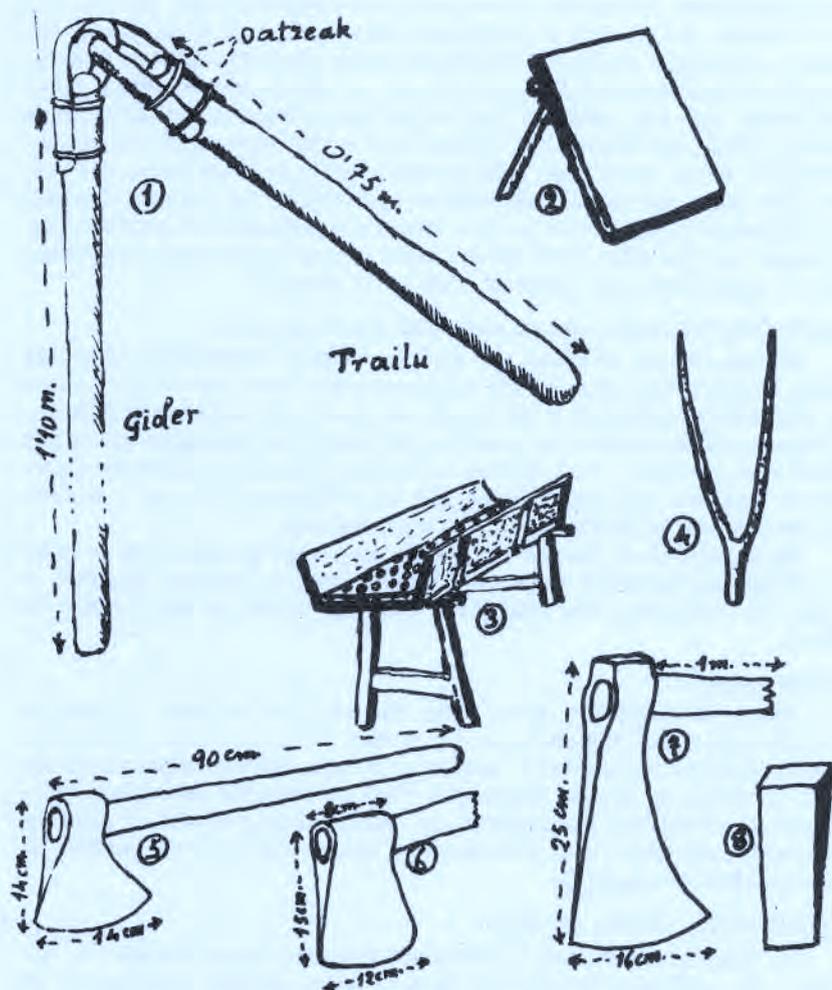


Fig. 8.—1: trailu.—2: ogijotzeko-arri.—3: artojotzeko-asto.—4: martxol.—5: aizkora (Indígena).—6: aizkora (de Zumárraga).—7: kaskoinaizkora.—8: ziri, ernalziri.

compuesto de dos discos de piedra asperón, cuyas dimensiones y forma pueden apreciarse por la figura 17:5 del capítulo IV. Los vecinos de Sara no conocen la función original de este aparato; sólo cuando se les

explica, lo que ha sido, le nombran «eyerarri» o «errotarri» (piedras de molino).

AGA 'vara'

Este es el nombre que se aplica a varias clases de palos. Una rama larga y recta de haya, de avellano o de otro árbol, capaz de cimbrarse por su elasticidad, se emplea para varear las castañas. Esta clase de «aga» mide como cuatro metros de largo.

Se llama «eskuaga» (palo manual) cualquier palanca de madera que se maneja con la mano. Siendo de hierro se llama «balenka».

MARTXOL (Fig. 8 : 4)

Las pinzas de madera que se emplean para recoger los erizos de castañas se llaman «martxol». De 25 a 30 centímetros mide cada brazo. El material con que se hacen es una rama flexible de castaño.

INSTRUMENTOS DE CORTAR LEÑA

AIZKORA (Fig. 8 : 5, 6, 7)

El hacha se llama «aizkora»; su filo, «ao» (con el artículo, «aua»); el orificio u ojo, «begi»; el mango, «gider».

Se utilizan hachas de varias formas: «bertako» (indígena) (Fig. 8 : 5); «española» (Fig. 8 : 6) que es la fabricada en las herrerías de Navarra o Guipúzcoa; «kaskoinaizkora» (Fig. 8 : 7) o hacha que procede de las Landas (Gascogne). Las tres variedades se emplean para cortar la madera. Otras hay que sirven para labrarla: su nombre es «zurlantzeko-aizkora» (hacha de labrar madera) y su forma es parecida a la «bertako».

La variedad llamada «española» procede de Leiza (Navarra) o de Zumárraga (Guipúzcoa): es de las más estimadas. La «bertako» es fabricada en las herrerías de la comarca: hasta hace poco, las hacían en las herrerías de «Andrestegia» y de «Portua», ambas de Sara.

ZIRI o ERNALZIRI (Fig. 8 : 8)

Con los nombres de «ziri» y «ernalziri» se designa la cuña de madera o de hierro que se emplea para hender o partir las maderas. Su filo se llama «ao» o «au»; la base, «buru». Introducido su filo en una grieta de madera, se le martillea en la cabeza con una maza llamada «mazu» o «borra», la cual hoy es de hierro, como antes era de madera (hace medio siglo).

ZERRA (Fig. 9 : 2, 3, 4, 5)

La sierra se llama «zerra». Es una lámina de acero, dentada en uno de sus bordes.

Hay sierras de mano manejadas por un solo individuo. Unos tienen asidero de madera en un extremo: su nombre es «pudazerra» (de *puda* «podar») (Fig. 9 : 2). De forma análoga, si bien más estrecha, es la lla-

mada «ohoinzerra» (sierra de ladrones) que tiene un extremo bastante más estrecho de el opuesto, con asidero de madera en este último.

Otras sierras de mano van montadas en un bastidor cuadrangular de madera, en el cual se mantiene tensa la hoja de la sierra mediante un dispositivo de palancas y cuerda (Fig. 9:3). Su nombre es «pilotazerra», porque se emplea mucho en aserrar leños apilados por esteras (en vasc. «pilota») con destino al fogón u horno.

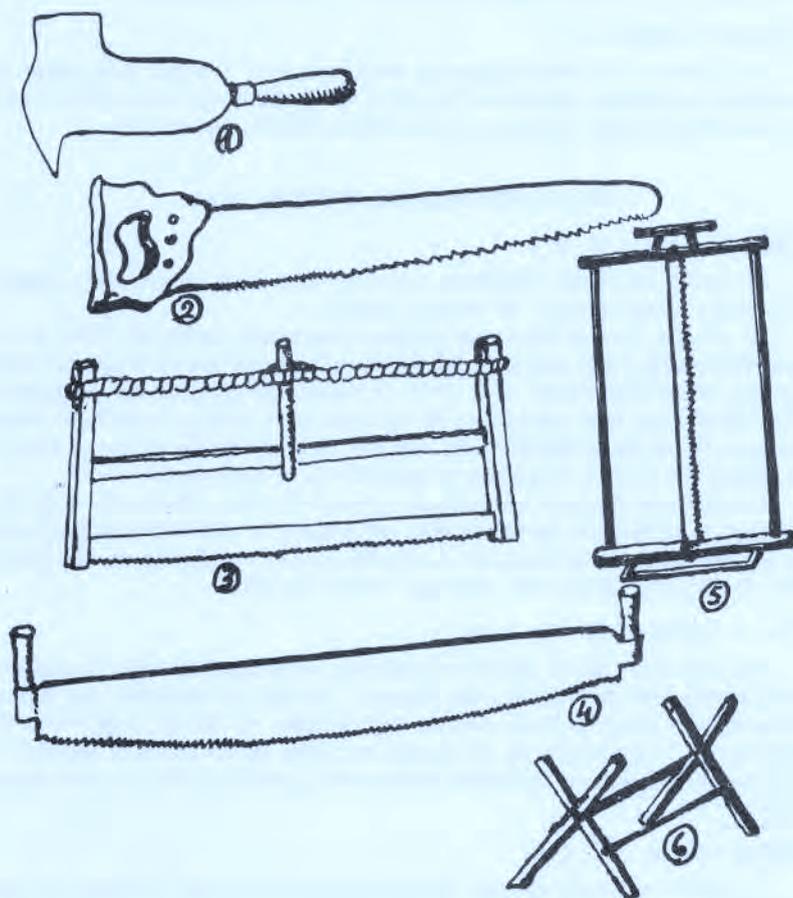


Fig. 9.—1: puda, instrumento de hierro para despuntar ramas (fabricación local).—2: pudazerra.—3: pilotazerra.—4: arpan.—5: zerraundi.—6: asto.

Hay también sierras de dos mangos —uno en cada extremo— para ser manejadas por dos personas. Su nombre es «arpan» (Fig. 9 : 4). Sirven para cortar troncos gruesos. «Zerraundi» se llama la sierra que va montada en medio de un cuadro o rectángulo enmarcado con gruesos listones y provisto de manijas en ambos lados menores. Es empleada para aserrar longitudinalmente los troncos y obtener tablas y manejada por tres individuos dispuestos de suerte que uno se halle sobre el tronco y levante la sierra, alternando con sus dos compañeros que, situados debajo, la tiran hacia su lado. (Fig. 9 : 5).

ASTO (Fig. 9 : 6)

Es esta una armadura de madera que sirve de asiento a los troncos de árbol u otros maderos que deban ser aserrados. Se compone de cuatro patas cruzadas dos a dos, formando un par de aspas unidas mediante dos o tres palos. Los brazos inferiores se apoyan en el suelo. Entre los superiores se coloca el leño destinado a ser cortado.

FABRICACION DE BEBIDAS

DOLARE «lagar» (Fig. 10 : 1)

El nombre vasco del lagar es «dolare» en Sara. En él se prensan la manzana y la uva para obtener sidra y vino. Es un recipiente de forma cúbica hecho con grandes piedras labradas. Mide generalmente 3 metros o más de largo por otro tanto de ancho y 80 centímetros de profundidad. En el fondo, cerca de uno de los ángulos, tiene un orificio de desagüe que termina en el exterior en una piedra acanalada llamada «xurruta», la cual desemboca en otro recipiente más bajo (si bien contiguo al anterior) llamado «tina», igualmente de forma cúbica y hecha de piedras labradas, cuya capacidad es aproximadamente de un metro cúbico. En éste se deposita el zumo de frutas que se obtiene en el primer recipiente. Sobre dos de las paredes o en dos lados contrapuestos del lagar se levantan generalmente dos parejas de gruesos postes de madera que, a la altura de dos metros aproximadamente, sostienen una o dos enormes vigas de roble llamadas «laza», que a la misma altura atraviesan por el medio el lagar. Cuando la «laza» es de una sola viga, se halla atravesada de abajo arriba por tres gruesas tuercas postizas de madera de manzano silvestre llamadas «ardiak» o «emiak» (1), con

orificio de 20 centímetros de diámetro, las cuales están enfiladas de suerte que una diste 80 centímetros de la siguiente. Cuando la «laza» es de dos vigas paralelas, las tuercas son unos recios tablones atravesados en aquéllas.

En las tuercas se atornillan sendos ejes (en vasco «ardatz»), también de madera, que miden 170 cms. de largo y 20 de diámetro. Cada uno de éstos presenta a lo largo de sus dos tercios superiores un resalto en hélice llamado «ari»: es, pues, un verdadero tornillo que penetra y juega

(1) «Ardia» o «emia» es el nombre genérico de la tuerca.

en su correspondiente tuerca de la «laza». Su tercio inferior, de sección cuadrada, presenta dos orificios en los que se meten las palancas de madera con las que se hace girar al tornillo, logrando así que éste baje o suba según convenga prensar o no. Los tres ejes o tornillos terminan, en su extremo inferior, en sendos cilindros que, metidos en hoyos («patze») practicados en un gran tablón horizontal, aseguran su articulación con éste. Dicho tablón se halla cruzado con otros gruesos tabloncillos tendidos sobre la masa de manzanas o de uvas depositadas en el lagar.

El empuje que los ejes ejercen de abajo arriba, al prensar la fruta, es equilibrado por la viga o vigas «laza». Estas, además de poseer un peso enorme, se hallan apoyadas rígidamente en dos paredes contrapuestas del edificio, como ocurre en la casa «Haranburua», o —lo que es más frecuente—, están unidas a dos pares de postes o sustentáculos laterales cuyos pies van ensamblados con gruesas vigas asentadas en la tierra a los costados del lagar.

A veces se logra la adherencia de estas vigas y se asegura el sólido asentamiento de toda la armadura del lagar mediante corpulentos árboles enterrados en el suelo de suerte que el tronco se articule en gancho con aquéllas, y la copa, con todas sus ramas, quede bajo tierra. Tal era la disposición del lagar del caserío «Zuelbeherea» cuando yo lo ví el año 1945.

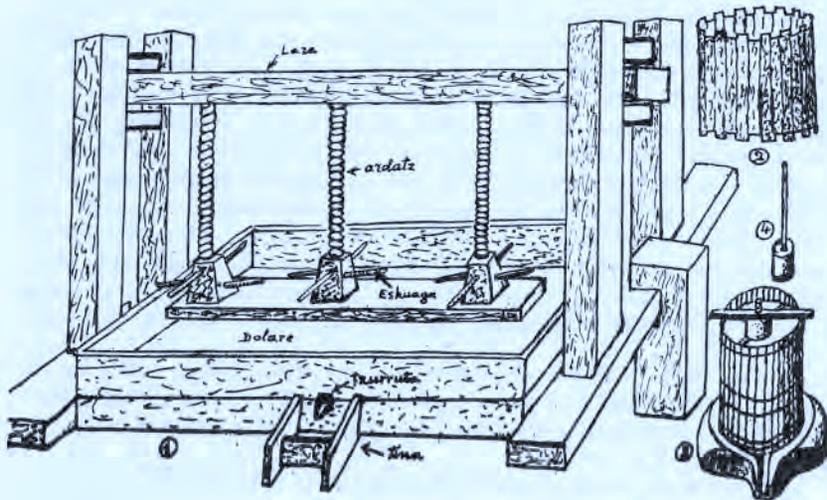


Fig. 10.—1: lagar (dolare).—2: kuel.—3: lagar de hacer aceite de nueces.—4: mazo.

De estos lagares o «dolare» sólo parcialmente se utiliza alguno en nuestros días para prensar la manzana y la uva. Tal es el caso de la casita «Kontrapasenia», que es propiedad de la casa «Xantakoinia», donde funciona únicamente uno de los tres ejes, el cual prensa la fruta contenida dentro de un recinto de 90 centímetros de diámetro formado por una empalizada llamada «xareta». Los demás no se usan ya, si bien se conservan aún, en todo o en parte, en los caseríos de «Argaínea», «Dundurínea», «Haranburua», «Berroeta», «Lapitzea», «Zulubia», «Eltsaupéa» y «Zuelbeherea».

Este abandono de los antiguos lagares es debido a que hoy se fabrica menos sidra y menos vino que antaño y a que se va difundiendo el uso de las modernas prensas pequeñas, en las que el eje es fijo y la tuerca giratoria, dentro de una cuba cilíndrica hecha de palos verticales.

En las casas en que fabrican todavía sidra y vino, lo hacen para consumo doméstico.

He aquí las operaciones que comprende la fabricación de la sidra, según mi informante Ganixon Larzabal:

Lehenik dolaretan edo kuelan mazuakin sagarra jo; gero tinkatu, dolarian. *kuela* (gran cuba abierta de un lado) majar la manzana con maza; después prensarla.

Dolaretik berezten da sagarinoa, txurruta beiti, putzurat —tinarat—.

Gero putzu artaiek bear dan ontzirat —gupelerat edo barriketarak— ematen da.

Dolaretan gelditzen dan lapari ematen zaio bertze sagar-pizka bat eta ur-sorta bat, eta hiru egun uzten da han berian eta gero tinkatu. Ori izaten da pitarra.

Primeramente en el lagar o en

En el lagar se separa la sidra, cayendo por el canal al pozo, al depósito. Después, de aquel pozo se trasvasa a la vasija definitiva, a la pipa o barrica.

Al residuo sólido que queda en el lugar se le mezcla otro poco de manzanas y un poco de agua, y se le deja allí mismo durante tres días, y después se le prensa. Eso suele ser la «pitarra».

Ahora van introduciéndose máquinas que desmenuzan la manzana y que, por lo tanto, reemplazan a la antigua maza.

Cuando se desea conservar la manzana durante el invierno y el otoño con el fin de hacer con ella más tarde la «pitarra», se procede a cortar en rajitas dicha fruta con una máquina llamada «Sagarxerrakatzeko-maxina». Las rajitas así obtenidas son desecadas al sol y se meten en sacos donde se conservan hasta que sea llegada la hora de someterlas a las operaciones, ya descritas, de la fabricación de la «pitarra».

El vino se fabrica de modo análogo al de la sidra.

XURRUTARI (Fig. 17 : 6 del cap. precedente y Fig. 10 : 3)

El nombre «xurrutari» se aplica a todo recipiente de piedra provisto de canal de desagüe de la misma naturaleza. En Atáun llaman «txorrox-

ka». Uno que envié al Musée Basque de Bayona en el año 1947 se hallaba en la casa Battoinia. Perteneció a un «eltzaur-dolora» o lagar donde se fabricaba en otro tiempo aceite de nueces. Se trata de una piedra circular o cilíndrica, ahuecada en una de sus caras, con un saliente surcado por un canal en un lado. Su diámetro mide 45 centímetros, y el de la cavidad 35 cm. La profundidad del hueco apenas pasa de 5 centímetros. En el centro de la cavidad existe un pequeño agujero, en cuyo fondo se conserva todavía el extremo del eje (en vasc. «ardatz») de hierro que tuviera antaño cuando todavía funcionaba.

Mucho tiempo debe de hacer desde que cayeron en desuso los lagares de aceite de nuez en la región de Sara. Los ancianos de la localidad no los han conocido, ni han oído hablar de ellos. Los tres o cuatro «xurrutari» existentes en Sara son una incógnita para ellos. Además del de Battoinia donado para el museo por las señoritas Larraburu, conozco dos: uno en Argainea y otro en Muxketenea. Este último ha sido habilitado por el actual vecino de la misma casa, que es natural de Bearn, para sus antiguas funciones, adaptándole una tina y otros accesorios, y así fabrica todos los años una pequeña cantidad de aceite de nuez (figura 10 : 3). Pero este artículo es prácticamente desconocido en la región.

KUEL (Fig. 10 : 2)

Es una cuba grande, de dos o tres metros de altura, hecha con duelas. Tiene la base cerrada con tablas y el lado de arriba abierto.

Dentro de ella son machacadas las manzanas mediante una maza («mazo») de madera (Fig. 10 : 4) antes de ser prensadas en el lagar. También los racimos de uva suelen ser destripados en ella por una o más personas que los pisan con sus pies.

GUPEL

Es una cuba hecha con duelas y cerrada con tablas en ambas bases. En ella es introducido el vino (rara vez la sidra), que sale del lagar para que fermente.

MAZO (Fig. 10 : 4)

Es una gran maza de madera que se emplea para machacar las manzanas destinadas al lagar. Es un cilindro que mide 30 centímetros de altura y 20 de diámetro. Del centro de una de sus bases parte un mango o palo de más de un metro de longitud. Para distinguirla de otras mazas se la designa generalmente con el nombre de «sagarjotzeko-mazo» (maza para majar manzanas).

INDUSTRIA TEXTIL

KILO (Fig. 11 : 1, 2, 3)

Este es el nombre de la rueca. Sólo los ancianos la han conocido funcionando en Sara. Consistía en una vara de avellano o caña de bambú de 90 cm. de largo, que en uno de sus extremos tenía un rocamero o abul-

tamiento ovoideo hecho con tiras corticales de la misma parte de la vara fuertemente entretejidas o, lo que era más frecuente, con dos aros de mimbre entrecruzados. A veces tenía dos rocaderos (uno mayor que el otro) hechos con tiras cuyos extremos iban metidos en sendos orificios de la vara: el mayor tenía seis tiras de flejes; el menor, tres.

ARDATZ (Fig. 11 : 4, 5)

El nombre vasco del huso es «ardatz». El usado en Sara consistía en un palo bien redondeado que iba adelgazándose del medio hacia los extremos. Junto a uno de éstos presentaba un resalte circular, mientras el otro terminaba en punta larga surcada por una ranura («marra») en hélice. En esta ranura helicoidal se trababa el hilo. Lo restante del instrumento, hasta el rodete del extremo opuesto, servía para devanarlo.

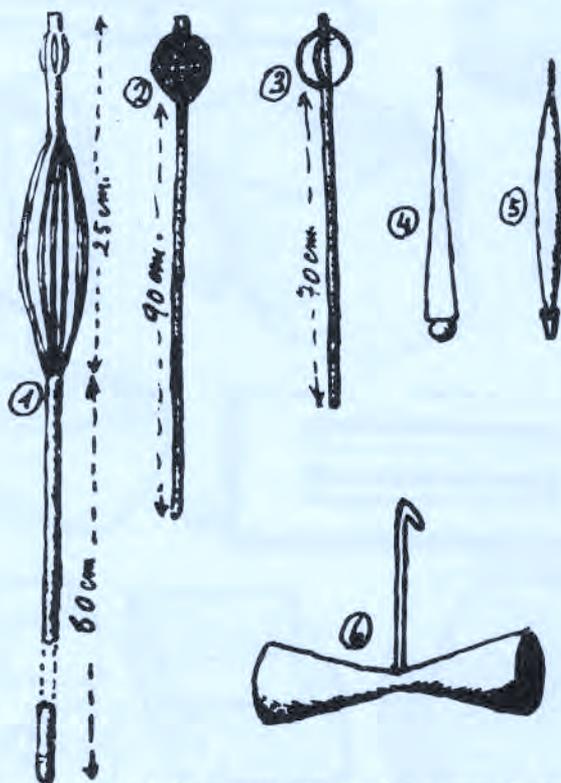


Fig. 11.—1, 2 y 3: kilo o ruecas.—4 y 5: ardatz o husos.—6: xabila.

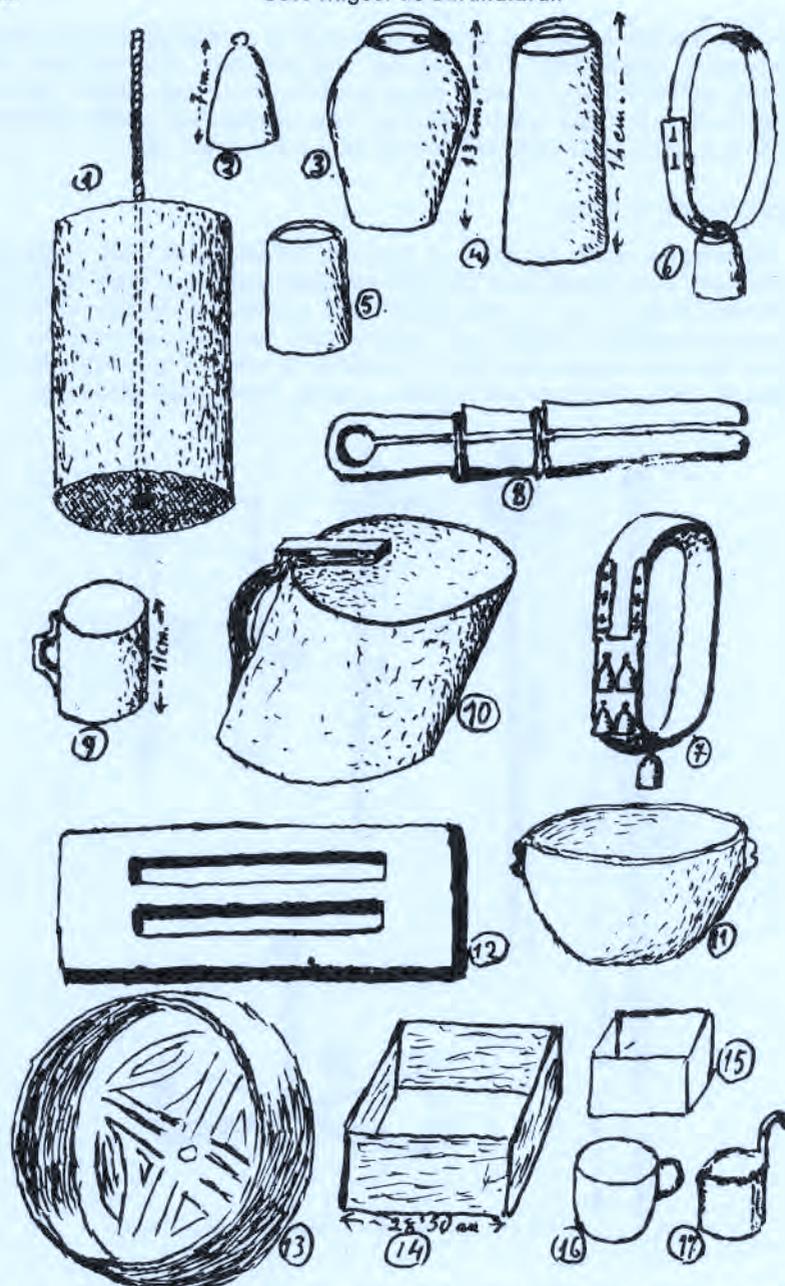


Fig. 12.—1: eltzaor.—2: pampalin.—3: bulumba.—4: pottoka-guare.—5: beiguare.—6: uztei.—7: kroskoi y kollare.—8: palu.—9: opor.—10: kaiku.—11: abatz.—12: kartola.—13: zimitz.—14: gaitzeru.—15: laka.—16: kutxuka.—17: taza.

XABILA (Fig. 11 : 6)

Se llama «xabila» a un carrete de madera o zoqueto de sección circular que mide 18 centímetros de largo. Su diámetro, que alcanza seis o siete centímetros en los extremos, va en disminución hacia el medio, donde mide apenas dos: semeja un par de conos unidos por sus vértices. En este punto central está atravesado por un orificio por donde entra la punta de un palo de doce a trece centímetros, el cual termina en gancho en su extremo libre. En éste se traba un copo de lana, se le estira, se le adelgaza y, al girar la «xabila» a un impulso de mano, se tuerce y se hace hilo. Se repite la operación con lo restante del copo. Cuando el hilo alcanza un metro o más de longitud, se le devana en la misma «xabila».

DEFENSA DEL CAMPO Y DEL GANADO**MAMU**

Con este nombre se designa en Sara el espantapájaros tradicional. Hay «mamu» de varias formas:

- a) De figura humana, hecho con trapos o vestidos viejos llenos de hierba o de paja, el cual es sostenido tieso en el campo por un palo hincado en el suelo.
- b) Urraca o cuervo muerto pendiente de la punta de un palo alto, cuyo extremo inferior va metido en la tierra.
- c) Piel de oveja colgada en la misma forma que el «mamu» anterior, para evitar que las gallinas entren en los sembrados.
- d) Hoz u hoja de guadaña con la punta dirigida hacia arriba, colocada en lo alto de un palo o del eje de un almiar próximo al sitio frecuentado por gallinas: sirve para espantar los gavilanes.

KALAKA

Se llama «kalaka» el molinete que, colocado en lo alto de una estaca vertical y movido por el viento, produce constantes ruidos que ahuyentan a los gavilanes y espantan los pájaros que perjudican a las cosechas. Es una hélice de madera que gira con su eje. Este se halla provisto de uno o dos brazos que, al moverse, tropiezan con una hojalata, produciendo ruidos.

ELTZAOR (Fig. 12 : 1)

El nombre vasco de la zambomba es «eltzaor». Es un cilindro de madera, hueco, de 40 centímetros de largo y 23 de diámetro, generalmente hecho de un tronco de castaño o roble, abierto por un extremo y cerrado por el otro con una piel de tejón o de oveja muy tirante. En el centro de ésta va sujeto un extremo de un bramante embadurnado con cera, el cual se prolonga por el interior del aparato. Frotando de dentro para afuera esta cuerda con la mano, produce un ruido ronco que asusta a los animales.

En otro tiempo —hace 80 años— el «eltzaor» era utilizado por los pastores para ahuyentar con su ruido a los lobos, sobre todo de noche, y no permitírles que se acercaran a los apriscos donde se refugiaban los rebaños de ovejas. Los agricultores lo utilizaban para espantar a los tejones y a los raposos. Ultimamente apenas tenía uso más que en los «toberajotze» (charivaris) con que los mozos ridiculizaban a los viudos que trataban de contraer matrimonio. Hoy es raro encontrar un solo ejemplo de «eltzaor» en todo el pueblo. El vecino del caserío «Zuelbeherrea», llamado Jean Guerendiain, es el último fabricante de tales artefactos.

GARE (Fig. 12: 2, 3, 4, 5, 6, 7)

«Gare» o «guare» es el nombre del cencerro en Sara. Los hay del ganado vacuno —«beiguare»—, que son pequeñas campanillas de hierro con baño de cobre, de forma cuasi cuadrangular, siendo su tamaño de 9 centímetros de alto, 6 de largo y 5 de ancho (Fig. 12: 5); de «pottoka» (caballo indígena) y yeguas, que son de la misma forma, aunque mayores (Fig. 12: 4); de ovejas y carneros —«ardiguare»—, de cuerpo abultado a modo de puchero y de boca circular más estrecha, llamados también «bulumba» y «pumpa» (Fig. 12: 3); de corderos —«bildotxguare»—, que son más pequeños que los de las ovejas, si bien de la misma forma. Los cencerros y campanillas actuales proceden de Ituren (Navarra) o del mercado de Ezpeleta.

PAMPALIN (Fig. 12: 2)

Así se llama un tipo de campanilla de bronce de forma cónica que llevan algunas vacas, cuando van al monte a pacer.

BULUMBA (Fig. 12: 3)

Este es un cencerro de forma de puchero de panza abultada y boca redonda más estrecha. Su altura es de 15 a 20 centímetros. Lo llevan una o varias ovejas en cada rebaño (Fig. 12: 3).

KOLLARE (Fig. 12: 7)

Se llama «kollare» al collar de cuero del que pendían varias filas de campanillas. Lo llevaban las vacas cuando conducían carros en ocasión de bodas, de labores de asistencia vecinal, de cambios de casa, etc.

KROSKOIL

Es este el nombre del cascabel. Una docena o más de cascabeles prendidos del collar de cuero llevaban los cabalos cuando iban al poblado conduciendo algún carro.

GUARE-MIHI 'lengua de cencerro'

El badajo se llama «mihi». Es de cuerno en los cencerros grandes, y un diente de caballo en los pequeños.

UZTAI (Fig. 12 : 6)

Tal es el nombre del collar de madera que llevan las vacas, los caballos y las ovejas que pacen en el monte. De él pende el cencerro. Está hecho de una tira ancha de planta de castaño. Esta tira se llama «faro».

PALU (Fig. 12 : 8)

«Palu» es la traba que se coloca a las caballerías en el tobillo de una pata delantera para impedir que se alejen demasiado cuando pacen en campo libre. Consiste en un palo de sauce silvestre («basa-saats»), largo de 14 centímetros, doblado por una escotadura que se le hace en el medio. La dobladura o parte escotada rodea el tobillo del animal y los dos brazos del palo que quedan de un lado, se unen fuertemente con unas vueltas de alambre.

La operación de doblar el listón de sauce es harto delicada, pues fácilmente puede romperse esta madera. Para mayor seguridad se procura cortar el brazo del árbol que ha de servir de material durante la bajamar de un día de cuarto menguante: se cree que en tales condiciones el material es más resistente («zailago») y se dobla sin quebrarse.

INDUSTRIA DERIVADA DE LA LECHE

KAIKU (Fig. 12 : 10, cap. IV, Fig. 16)

Es un recipiente de madera de una sola pieza, de forma de cilindro oblicuo, cuya altura mide generalmente de 15 a 24 centímetros, y el diámetro de 30 a 38. En el dorso de su superficie cilíndrica presenta un saliente provisto de orificio y que, pasando por encima del borde, forma en el interior una prolongación radial que sirve de asa. Se emplea para ordeñar vacas y ovejas.

TERRINA (Fig. 16 : 3, en el cap. IV)

Es una vasija de barro que ha venido a sustituir a la antigua «abatx» que era de madera. Su capacidad es de 15 a 20 litros. Presenta forma tronco-cónica, siendo el fondo su base pequeña. Dos pitones o salientes junto al borde superior sirven de agarraderos. En esta vasija se cuaja la leche con la que se va a hacer el queso. La leche cuajada se llama «matoin». Este se revuelve con las manos a fin de separarla del suero. Allí mismo se prensa con las manos toda la masa junto a la pared de un lado. Esta operación se efectúa al lado del fuego, a fin de mantener la masa a una temperatura adecuada (tibia). La masa así acumulada y prensada es luego introducida en otra vasija —«zimitz»— que al efecto se coloca sobre un bastidor de madera —«kartola»—, la cual se halla atravesada sobre los bordes de la «terrina».

KARTOLA (Fig. 12 : 12)

Tres listones o varillas de madera dispuestos paralelamente y sujetos

entre sí mediante dos palos atravesados en sus extremos forman un bastidor que mide 40 centímetros de largo y 15 de ancho. Su nombre es «kartola». Colocado horizontalmente sobre la «terrina», sirve de apoyo a una vasija llamada «zimitz» en la fabricación del queso.

La «kartola» es a veces una tabla provista de orificios circulares o de dos hendeduras paralelas por las que pasa a la terrina el suero que baja del «zimitz». Vid. Fig. 12 : 12.

ZIMITZ (Fig. 12 : 13)

Así se llama la encella, que es un molde de madera de forma cilíndrica, con capacidad de uno a tres litros y que presenta en la base numerosos orificios. En ella se prensa a mano la masa cuajada y acumulada en la «terrina» o en el «abatz». El suero se escapa por los orificios del fondo y cae en la «terrina». Durante esta operación el «zimitz» se apoya sobre la «kartola».

El «zimitz» que se ve actualmente en las casas es de metal casi siempre; a veces, de barro cocido.

XARETA

Es una especie de rejilla de forma cuadrada de más de un metro de lado, hecha de varillas de madera paralelas entre sí y sujetas a dos fuertes travesaños. Colgada del techo de una habitación mediante cuatro cuerdas que van atadas a sus cuatro ángulos, la rejilla se mantiene horizontal a mucha altura. En ella se colocan los quesos para que se sequen.

MEDIDAS

GOLDE

«Golde» es el nombre de un arado, pero también lo es de una unidad de medida superficial. En este último sentido, «golde» es un terreno de 100 metros de largo y 28 de ancho. En Sara se dice que una pieza de «golde» y medio representa el área que un labrador puede roturar durante un día con el arado del mismo nombre tirado por una junta de vacas.

PAUSO

«Pauso» es unidad de medida longitudinal que equivale a un metro aproximadamente. Se usa para apreciar distancias y longitudes de terreno.

BERGA

«Berga» es unidad de medida longitudinal que equivale a 125 centímetros. Se usaba hace 70 años para medición de telas.

LAKA (Fig. 12 : 15)

Es medida de capacidad para áridos. Es una caja de madera de base cuadrada que mide 13½ centímetros de lado y 8 de altura. «Bilakako» es otra unidad de medida equivalente a dos «laka».

GAITZERU (Fig. 12 : 14)

Es también medida de capacidad para áridos, equivalente a ocho «laka»: una caja de madera.

ERREGU

Es una caja de madera cuya capacidad es de cuatro «gaitzeru». Otra medida de capacidad llamada «erreguerdi» equivale, como su nombre lo indica, a medio «erregu» o a dos «gaitzeru».

BALA

Así se llama un saco que se utiliza como medida de capacidad para áridos. En él caben alrededor de 100 kilogramos de granos.

PILOTA

Este es el nombre vasco de la estera. Es medida empleada para apreciar las cantidades de leña.

PINTA

En Sara designan con el nombre de «pinta» una unidad de medida para líquidos equivalente a un litro.

TAZA (Fig. 12 : 17)

«Taza» es una vasija de metal cuya capacidad es de medio litro.

KUTXUKA (Fig. 12 : 16)

Así se llama otra vasija de metal cuya capacidad es de un cuarto de «pinta» o de litro.

ABUR

«Abur» es el hueco de la mano utilizado como medida de capacidad.

SASKI

«Saski» significa cesto. El empleado para medir la cal tiene una capacidad de 50 kilos de este producto.

«Orga» (carro), como unidad de medida de cal, es la carrera de 14 «saski».

INSTRUMENTOS DE TRANSPORTE

KAKOL (Fig. 13 : 1)

«Kakol» es una armadura de madera cuya base está formada por dos listones paralelos de 150 centímetros de longitud, distantes entre sí 20 cm. y unidos por sus extremos mediante dos travesaños de 30 cm. De uno de éstos parte un palo o pértiga de cerca de un metro de largo, perpendicular a la base; del otro sale una cuerda de un metro, cuya punta va sujeta a un listón, el cual, a su vez, se engancha en el palo del otro

lado. Así forma el conjunto un cuadro, cuyos lados son: la base cuadrilátera, la pértiga fija en aquélla, la cuerda y la vara cimera. Los dos últimos elementos son las partes móviles del aparato.

Este instrumento sirve para transportar heno a hombro. Tendida la base en el suelo, se carga sobre ella la cantidad de heno que se desea llevar de una vez; luego se le rodea y sujeta mediante la cuerda y el listón móvil. Después se le vuelca de suerte que la base quede vertical, lo que permita que una persona pueda fácilmente cargar el haz sobre sus hombros con sólo inclinarla sobre su espalda.

BAZKASAYAL

Es una pieza de tela burda de forma cuadrada que mide 240 centímetros de lado, y con el cual se envuelve un gran montón de yerba para ser transportado a hombros.

KAKOLAK (Fig. 13 : 2, 3, 4)

«Kakolak» (plural de «kakola») son dos pares de ganchos de madera, unidos entre sí directamente o mediante cuerdas. Los elementos de cada par van unidos mediante travesaños de madera. Este artefacto se coloca encima de la montura de las caballerías de suerte que cada par de ganchos cuelgue de un costado. Los hay de dos formas: los destinados a caballos y mulos, donde las armaduras de ambos lados van enlazados entre sí mediante dos cuerdas que pasan por encima de la montura, y los usados por los asnos, en los que ambas armaduras se ensamblan por sus extremos superiores.

Estos aparejos sirven para el transporte de leña. Hoy es cada vez más raro el uso de los mismos, pues el transporte de la madera se efectúa principalmente en carros y camiones.

Los «kakolak» son fabricados en casa por muchos de los vecinos de Sara.

SASKI

«Saski» es el nombre genérico del cesto.

Hay varias clases de cestos, siendo los más usuales los siguientes: «saski-aundi» (cesto grande), «saskittiki» (cesto pequeño) y «otarri». Todos son generalmente de fabricación casera.

«Saskiaundi» es cesto tejido con flejes («zimitzak») de avellano o de castaño. Es campaniforme con la base o fondo cuadrado de medio metro de lado y la boca circular de 70 centímetros de diámetro. Su altura es también de 70 cm. aproximadamente. Un aro («uztai») de palo al que van enlazados los extremos superiores de los flejes, forma el borde de la boca. Dos pequeños huecos de forma cuadrada, situados en lados contrapuestos debajo del borde de la boca, permiten que el citado aro sirva

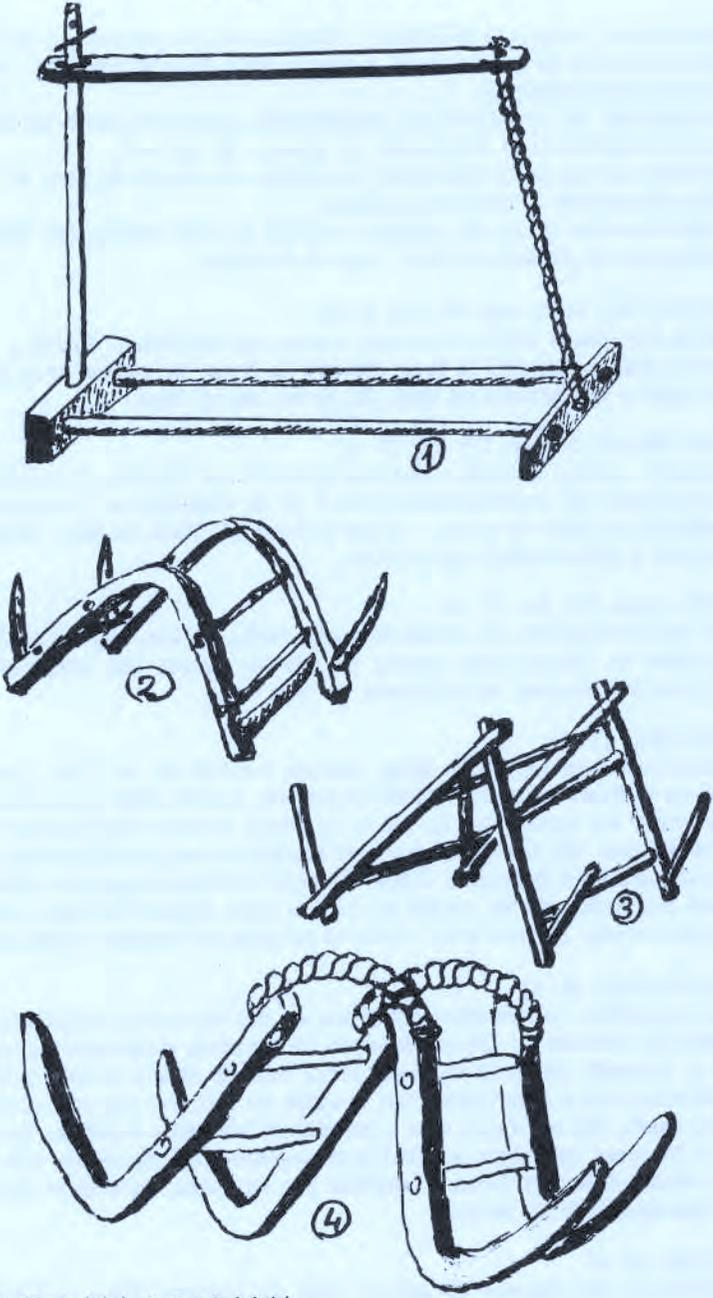


Fig. 13.—1: kakol,—2, 3 y 4: kakolak.

de agarradero («gider», «eskuleku»). «Saskiaundi» se emplea en el transporte de maíz en su mazorca, de manzana, etc., bien a hombros, bien a mano entre dos personas.

«Saskittiki» es semejante al «saskiaundi», pero de menores dimensiones. Se emplea en el transporte de granos, de cal, etc.

«Otarri» es un cesto que tiene un asidero en forma de arco de palo tendido de un lado al otro de su borde.

«Bokatasaski» (cesto de colada) es bajo, de base ancha, sin asidero. Se emplea en el transporte de la ropa al lavadero.

FERRETA (Fig. 14 : 1; cap. IV, Fig. 17 : 1)

Es la herrada o cubo de madera hecho con tablillas o duelas y aros de metal, más ancho por la base que por la boca. Se utiliza para transportar agua y conservarla en casa. Ya no se usa en Sara.

PEDAR (Fig. 14 : 2; Cap. IV; Fig. 17 : 2)

«Pedar», «pear» o «pegar» son los nombres del cántaro. Es vasija de barro que mide 25 centímetros de alto y 40 de diámetro en la panza. El diámetro de su boca es 8 cm. y el de la base 16. Tiene un asa («gider») en un lado y pito («tutu») en el otro.

BURUTI (Cap. IV; Fig. 17 : 3)

Es una almohadilla de forma discoidal hecha de tela que las mujeres llevan sobre la cabeza para apoyar en ella las cargas que transportan: cesta, herrada, cántaro, fardos, haces de leña, etc.

TREINA (Fig. 14 : 3)

«Treina» es un brazo de árbol ramoso tendido en el suelo que se emplea en el monte como medio de transporte cuesta abajo. Para esto se cargan sobre su ramaje los helechos, árgomas u otros objetos que hay que transportar. Un hombre tira de él mediante una cuerda atada a su parte más gruesa u horquilla. Usase también a veces cargado de piedras y tirado por vacas en las piezas de cultivo para allanar la tierra removida por el arado, en cuyo caso recibe el nombre de «arralda». (Fig 3 : 4.)

ANGAILAK (Fig. 14 : 4)

Las angarillas («angailak») consisten en una armazón compuesta de dos varas de madera de 150 centímetros de longitud, dispuestas paralelamente a distancia de unos 60 centímetros una de otra y unidas y sujetas mediante ocho o diez travesaños, también de madera, que ocupan toda la parte media del artefacto. Los extremos de las varas hacen de agarraderos y la carga se coloca sobre los travesaños. Dos personas, una delante y otra detrás, conducen el aparato con su carga. Se emplea mucho en el transporte de la basura.

LERA (Fig. 14 : 6)

«Lera» es una especie de narria, toda de madera. Está construida

sobre dos robustos varales paralelos llamados «aldi» o «leraldi», calzados con sendos listones denominados «mendailu» y unidos mediante seis o siete travesaños que reciben el nombre de «fara». El ensamblaje de un varal con su correspondiente «mendailu» se asegura mediante clavijas de madera llamadas «ziri». El aparato así formado mide 240 centímetros de largo por 100 de ancho y 25 de alto. Hay ejemplares en los que la anchura es menor en la parte delantera que en la zaguera.

El travesaño delantero, llamado «potzuazpiko», es más grueso que los demás y lleva en su parte media un madero vertical de 70 cm., cuyo nombre es «potzu». Sobre éste se coloca a veces un suplemento, que es una escalerilla un tanto encorvada hacia adelante. Ambos elementos sirven de apoyo, por el lado delantero, a la carga que se transporta en la «lera», como ocurre en los carros, donde desempeñan el mismo papel. La escalerilla, que se llama «xufubita», sirve principalmente para enganchar la vara cimera que sujeta la carga. Entre las cabezas de ambos varales hay atravesado un madero móvil (giratorio) llamado «indaxa», de cuya parte media parte la lanza (en vasc. «lardai») que es otro madero de tres metros.

Los varales de la «lera» suelen ser de aliso. Los demás elementos pueden ser maderas de otra clase.

GURDI (Fig. 14 : 7)

Con el nombre de «gurdi» se designa todavía el antiguo carro rural en la región de Sara, Ascain, Urruña y Biriatu, pueblos laburdinos donde he realizado algunas investigaciones pertinentes a ese medio de transporte. Es utilizado todavía en los tres últimos pueblos por los labradores en las labores de acarreo del helecho que sirve de cama a sus animales domésticos.

Es carro de dos ruedas macizas. Lo que mejor le caracteriza es que éstas van fijas al eje, con el cual forman el cuerpo o elemento rodante del vehículo. Las ruedas (vasc. «gurpil», «arruda») constan de varias tablas yuxtapuestas que forman un disco plano-convexo con la convexidad en la cara interior. En la cara exterior tienen dos cintas de hierro, perpendiculares a las tablas. Su diámetro es un metro aproximadamente. La llanta, de hierro, se llama «uztai», «ferradura».

El eje («ardatz»), de madera de boj o de manzano silvestre, es de sección circular, salvo en los extremos que son de sección cuadrada, disposición que permite su encaje sólido e inmóvil en sendos orificios centrales de sus respectivas ruedas. Así, al girar éstas, gira también el eje.

Cerca de los extremos presenta el eje cinturas o gargantas que, al girar, rozan bajo una pieza de hierro llamado «xinel», por medio del cual se articula la cama del carro con el dispositivo rodante. En carros más antiguos, que los viejos conocieron, hacían las funciones del actual «xinel» tres piezas de madera: una horizontal («orrazi») bajo la cual rozaban en sus giros las cinturas del eje, y dos verticales («xinelak»), aquella de aliso y éstas de manzano silvestre.

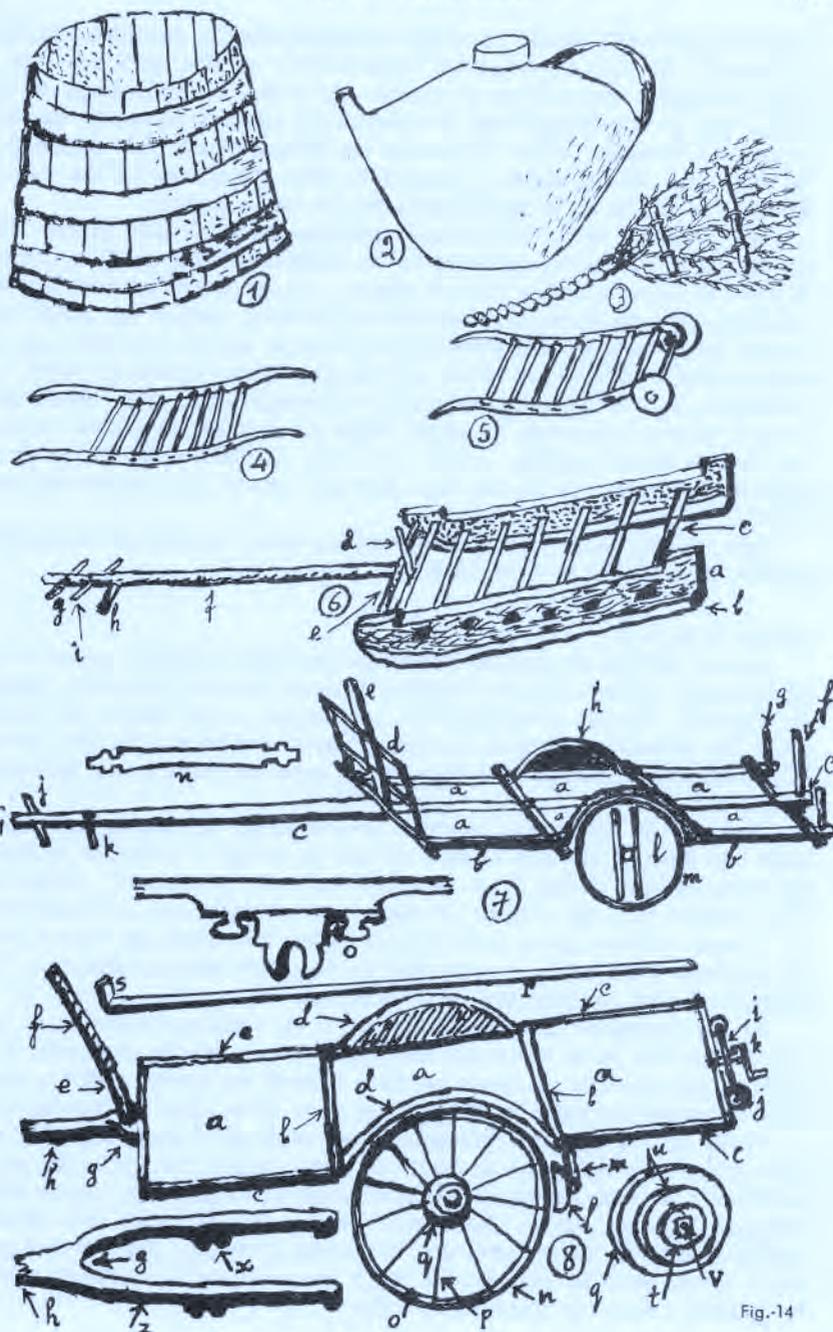


Fig.-14

La cama del carro («xareta», «gurditxe») es rectangular y mide tres metros y medio de largo y uno de ancho. Está formado de tablas y travesaños de madera montados sobre una armadura compuesta de tres maderos horizontales: dos a los costados («baxterrak», «ixterrak») y uno, llamado «mondoia», en el centro. La prolongación de este último por delante constituye el pértigo («pertika», «mondoi»).

El «gurdi» que acabo de describir y que ordené lo enviaran al Musée Basque de Bayona el día 7 de mayo de 1947, era del caserío *Askenbaita*, del barrio Oleta (Urruña), donde había sido empleado en el transporte de helecho y de leña. Fue fabricado, doce años atrás, por el carroceros de la casa *Nobliabaita* del pueblo de Ascain. Este no fabrica más «gurdi», porque, según me dijo, no hay demanda alguna en nuestros días.

Hacia el año 1875 la mayoría de los carros de Sara eran de este tipo; pero luego fueron sustituidos poco a poco por los actuales, llamados «orga», de eje fijo y ruedas radiadas, cuyo empleo requiere menos fuerza que el del «gurdi». Ya (1947) no se ve en Sara ningún ejemplar. Si todavía se conservan algunos en Ascain, en Urruña y en Biriatu, es por su gran solidez que los hace particularmente apropiados para los caminos de montaña, accidentados y en fuerte pendiente. Añádase a esto el apego de los ancianos que consideran este tipo de carro como el más práctico en todos los casos. Con todo, dentro de poco habrá desaparecido el «gurdi», aun de este pequeño rincón de Labourd.

El «gurdi» produce un chirrido casi continuo mientras camina. El año 1866, en que el cura de Sara, Jean Costes, se trasladó a Ezpeleta por haber sido nombrado *doyen* de este pueblo, su ajuar fue conducido en gurdís chirriantes, lo que daba al acto una solemnidad aparatosa, según los recuerdan los pocos que aún viven del Sara de aquella época.

Con el «gurdi» chirriante, que *lloraba* con la carga o que *cantaba* y *reía* en el cortejo de bodas, desaparece un amigo del aldeano vasco; un instrumento que, con su música, alegró durante siglos los valles y montañas pirenaicas.

Fig. 14.—1: ferreta.—2: pegar.—3: treina.—4: angailak.—5: orgatxu.—6: lera; a, aldi, leraldi; b, mendailu; c, fara; d, potzu; e, indaxa; f, lardal; g, zirli; h, aker; i, arraztil.—7: a, xareta, gurditxe; b, Ixterrak; c, mondoin; d, antzindeta; e, f, tentia; g, ziria; h, falkatxua; i, pertika; j, toleta; k, aker; l, arruda; m, ferradura; n, ardatz; o, xinél.
8: a, bertikaxola; b, alkia; c, alkittikia; d, urtel, bertikan-fara; e, potzu; f, xulubita; g, urkina; h, mondoin; i, indaxa; j, indaxako-krika; k, arrastako-manibela; l, arrastako-eskalapoin; m, arrastako-zura; n, ferradura; o, zatiak; p, arrayo; q, abatz; r, Iraaga; s, kroska; t, kroska; u, abatxeta-ko-uhalek; v, axan-ekru; z, Ixter.

ORGA (Fig. 14 : 8)

«Orga» es el nombre del carro rural más en uso en la actualidad. 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 50 años, el eje era también de madera, aunque fijo e inmóvil como hoy

Tiene sólo dos ruedas radiadas, cada una con 12 radios. La cama del carro está construida sobre robustos varales ensamblados con los brazos de una horquilla de madera, cuya vara forma el timón o lanza. Sobre los varales se monta el tablado («bertikaxola») reforzado por cuatro travesaños llamados «alkiak» y otros cuatro largueros o «alkittikiak». En el arranque del pértigo se levanta el «potzu» o madero algo inclinado hacia adelante, sobre el cual se articula la escalerilla («xulubita») destinada al enganche de la gran vara cimera que sujeta la carga en el carro .

Para el transporte de ciertos objetos (estércol, cal, etc.) se monta sobre todo el contorno de la cama una caja hecha de tablas, llamada «arkera» o «barraka»; o de tejido de varillas de avellano, en cuyo caso recibe el nombre de «brozela».

El freno (en vasc. «arrasta») se halla detrás de las ruedas. Está formado por un travesaño de madera, llamado «arrastako-zura» que va de costado a costado del carro detrás de las ruedas y cuyos extremos van provistos de sendos tarugos («eskalapoin») destinados a rozar contra las llantas. Se logra acercarlo o alejarlo de éstas, haciendo girar una varilla atornillada en su parte media, la cual es manejada mediante una manivela acoplada en su extremo libre detrás del carro.

El eje («burdinaxa»), que es de hierro, no gira como el del «urdi» ya descrito. Por los años de 1875 a 1880 el «orga» no estaba aún muy generalizado. En aquella época tenía eje de madera, el cual se llamaba «zuraxa», razón por la cual el carro mismo tenía el nombre de «zuraxa».

El «gurdi» y el «orga» tienen ruedas diferentes, puesto que las del primero son macizas y las del otro radiadas; aquéllas giran con su eje, éstas giran alrededor del eje; las primeras tienen llanta estrecha, de sección semicircular, mientras que las segundas la tienen ancha y de sección cuadrangular.

El cubo («abatz») de la rueda en el «orga» es de madera reforzada por cuatro aros de hierro («abatzeko»). Está atravesado por un tubo metálico llamado «bohina» y dentro de éste va metido el extremo del eje («axa») en el que se atornilla una tuerca de hierro («axain-ekru») que impide que la rueda salga de aquél

Los radios tienen un extremo encajado en el cubo y el otro en las pinas o piezas de madera que forman el cerco de la rueda y que reciben el nombre de «zatiak». Estas se hallan protegidas por la llanta («ferradura»).

Detrás de la cama del carro se encuentra el torno o madera giratoria provista de piñón y lengüeta («indaxetako-krika») que impiden que

el aparato gire más que en un sentido. Se le hace funcionar mediante estacas que encajan en sendos orificios que hay en el cilindro del torno («indaxa»).

El eje del freno se llama «arrastako-zura». En él se atornilla una barra de hierro («arrastako-ardatz») que tiene fijo un extremo en un tarugo («arrastako-zezen») situado delante del eje del freno y el otro en el lado opuesto donde llega a asomarse detrás del torno con su manivela que también es de hierro.

La vara cimera («iraaga»), que tiene un extremo acodado, se engancha por este lado en la escalerilla o «xulubita»; por el otro se enlaza, mediante cuerda o cadena, con el torno, el cual aprieta y mantiene sujeta al carro toda la carga.

El guardabarros («bertikan-fara») es de forma trapecial hecha de tablillas, o semicircular, en cuyo caso se llama también «uztei». Para darle esta segunda forma, hay que encorvar la tabla, lo que se logra cocidiéndola previamente en el agua hirviendo durante dos horas en una larga artesa de hierro.

La lanza o el pértigo («mondoin») tiene en su parte media atravesado un palo («sorkaziri», de *sorka* 'acción de empujar') que tiene sus extremos salientes a uno y otro lado de la lanza: impide que las vacas o bueyes que tiran del carro, se empujen uno contra otro.

Cerca del extremo libre tiene la lanza tres clavijas de madera: dos horizontales y una (la de atrás) vertical y dirigida hacia abajo. La delantera se llama «arraztil»; la siguiente, «ixtringaziri»: entre las dos se engancha el aro que pende del yugo al que van unidos los bueyes. Detrás de dichas clavijas se halla la tercera, que se llama «aker», y que sirve de apoyo a la lanza, cuando se desunce la yunta.

ARRIKETAKO-ORGA 'carro para transporte de piedra' (Fig. 15 : 1)

Existe una carretilla llamada «arriketako-orga». Tiene cama o escalera sencilla construida sobre dos varales que miden poco más de dos metros de longitud, distantes entre sí un metro en la parte zaguera y 85 centímetros en la anterior. Cinco travesaños de madera completan la escalera. Las ruedas, de madera, miden 30 centímetros de diámetro y giran alrededor del eje, que es de hierro. Se lleva a mano. Su uso es exclusivo de las canteras, donde sirve para transportar lanchas de piedra. Es de construcción casera.

ORGATXO

Un cajón de tablas o una simple escalera que de un lado se apoya en una rueda y del otro en dos pies, provisto, además, de dos varas entre las cuales se coloca el conductor: he ahí la carretilla llamada «orgatxo». Existe una variedad menos frecuente que en un lado de la cama de escalera lleva dos ruedas (Fig. 14 : 5). El «orgatxo» se emplea en el transporte del abono o basura, de la comida para el ganado, etc.

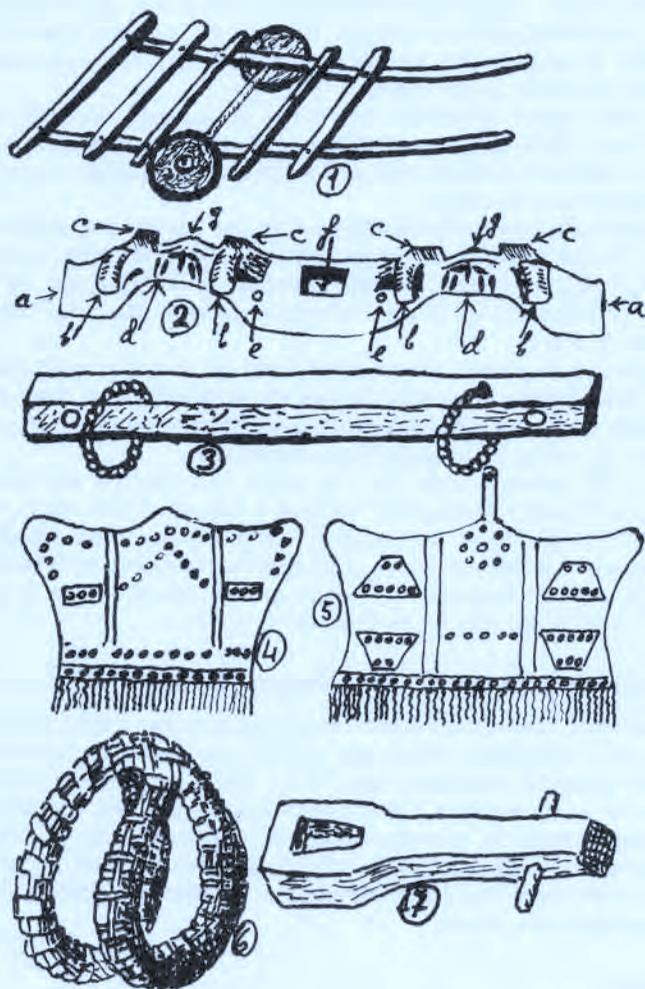


Fig. 15.—1: Arriketako-orga.

2: uztarri: a, uztarri-mutur; b, adarroatze; c, kantxu; d, buruleku; e, erezilo; f, urterezilo; g, jola.

3: gezur-uztarri.

4, 5: kopetako.

6: urte.

7: mondoinorde.

XALMA

Se llama así la montura o aparejo del asno. Consiste en una suerte de almohadilla de lana, forrada con gruesa tela, basteada y enmarcada con listones o armazón de madera.

BASTA

Es la montura de la caballería mayor, semejante a la «xalma», si bien más gruesa y más alta que ésta.

UZTARRI (Fig 15 : 2)

«Uztarri» es el nombre vasco del yugo, que en Sara es cornal, es decir, de los que, apoyándose sobre la nuca, se sujetan a los cuernos. Es doble (para dos cabezas de ganado), con gamellas («buruleku»), de arco rebajado, enganches («adarroatze») para los cuernos; muñones («kantxu») o enganches para la conyunda, canales («fola») para el paso de ésta, cornejal o extremo externo («uztarrimutur»), agujero central («urtedezilo») de forma trapecial, etc...

Es de una sola pieza, labrada en nogal, en aliso o en fresno. Como material, el mejor es el nogal. Hay yugos que miden 130 centímetros de largo (para bueyes); otros, 110 cm. (para vacas).

Junto a los dos «adarroatze» interiores hay sendos agujeros, en cada uno de los cuales va fijo un extremo de conyunda. Esta se llama «ere» o «ede».

El agujero central o «urterezilo» sirve para articular o enganchar al yugo una gruesa argolla llamada «urtere» o «urtede», trenzada con tiras de cuero. A ésta se sujeta la punta de la lanza del carro o del arado.

La parte delantera del yugo va adornada con numerosas incisiones: cruces, flores y, a veces, cabezas de bueyes estilizadas.

El fabricante de yugos se llama «uztarrigile» o «uztarrile». Hace 40 años venían a Sara a fabricar yugos dos yugueros: uno de Elbarrun de Ascain y el otro de Aranaz (Navarra). Hay actualmente tres yugueros en el mismo Sara: el vecino de la casa «Xoldorritz», el de «Zuelbeherea» y el de «Xomindineko-borda». Es el primero quien más trabaja en el oficio. Siendo niño de 14 años, mientras cuidaba sus ovejas en el campo, hizo su primer ensayo esculpiendo un minúsculo yugo en un tubérculo de remolacha; después fabricó otro a navaja en un palo de dos decímetros de longitud. A los 23 años de edad fabricó su primer yugo de tamaño natural, tomando como modelo uno que tenía en su casa. No aprendió su oficio con ningún yuguer, ni vió jamás trabajar a otros en tal oficio. Los instrumentos que utiliza son: «zizela» (cincel), «zizelkopa» (escoplo abarquillado), «errebota» (cepillo), «trebes» (azuela) y «taatelu» (taladro). En un día fabrica un yugo. Generalmente trabaja en su propia casa; a veces en la del cliente. Es éste quien debe aportar el material.

GEZUR-UZTARRI (Fig. 15 : 3)

«Gezur-uztarri» (falso yugo) es un palo de poco más de un metro

de largo, provisto en cada extremo de dos agujeros distantes 25 centímetros entre sí. A este yugo se unen por la cabeza las vacas o los bueyes que los tratantes llevan al mercado. Se sujetan a él mediante aros de tela burda («burute») y cuerdas que, pasando por los dichos agujeros, se atan a los cuernos de los animales

UZTAR-ESTALKI 'cubierta del yugo'

Se llama así una piel de oveja con que va cubierto de ordinario el yugo. Se diría, por lo tanto, que los dibujos que adornan el yugo, no han sido hechos para ser vistos cuando éste desempeña sus funciones.

KOPETAKO (Fig. 14 : 4, 5)

Este es el nombre del frontil. Se halla formado por varias chapas de cuero de vaca adornadas con tachuelas amarillas en toda la superficie exterior y con borlas rojas de lana o algodón en el borde inferior.

Domingo de Ursuegui, vecino de Ibarsorobeheera, los hace con piezas de cuero; pero sin clavetearlos ni adornarlos con borlas.

EDE o ERE

«Ere» («ede», según algunos) es el nombre con que es designada la conyunda. Con ella se sujeta fuertemente el yugo a los cuernos y testuz de ganado. Es una tira de cuero, generalmente de una sola pieza, la cual se logra cortando en forma espiral una piel de vaca o ternera previamente depilada. La depilación se efectúa espolvoreando con ceniza del hogar la superficie pilosa y frotándola fuertemente a contrapelo con el borde del extremo de un palo.

Cortadas las tiras en la piel natural («larrugordín»), se procede a curtir las. Primero se arrollan las tiras en forma de ovillo y se introducen bajo tierra fresca. Allí han de estar durante un día. Después se descogen, se untan con sebo y se retuercen, de suerte que la superficie pilosa quede para dentro del tubo que se forma al retorcerse las tiras. A continuación éstas son fuertemente golpeadas y majadas con maza. Después se las pasa en la estrecha hendidura del «arrailu» que es un palo que tiene un extremo hendido. Con esto quedan enderezadas las tiras. Estas son arrolladas de nuevo en ovillo e introducidas debajo de tierra, donde han de estar durante un día. Seguidamente se las vuelve a desarrollar, untarlas con sebo y retorcerlas. Pero esta vez deben ser retorcidas en sentido contrario al de la vez anterior, si bien procurando que también ahora la superficie pilosa quede del lado interior del tubo que la tira forma al retorcerse. Nuevamente son majadas con maza de madera y pasadas en la hendidura del «arrailu». Con esto queda curtida la piel. Su consistencia y duración son mayores que las de la piel no curtida.

Los fabricantes locales de conyundas, frontiles, etc., no curten generalmente la piel que les sirve de materia prima: usan, pues, el «larrugordín» o piel sin curtir. El procedimiento de curtido descrito arriba es

todavía poco conocido: parece que fue introducido por el actual molinero de «Olako-errotta» que vivió en Sudamérica durante unos años.

URTEDE (Fig. 15 : 6)

Se llama «urtude» o «urtere» a una gruesa argolla hecha con tiras de piel de vaca trenzadas. Su forma es de un doble aro o de un 8 que, doblado por el centro, pende del agujero central del yugo de suerte que ambos aros queden uno frente al otro, formando prácticamente uno sólo. En éste se introducen el extremo libre de la lanza del carro, el del arado y el del «mundoinorde» que luego describiremos.

MUNDOINORDE (Fig. 15 : 7)

«Mundoinorde» es un madero prismático que mide poco más de medio metro de largo, provisto de un orificio en cada extremo. Uno de estos orificios es para enganchar la cadena por la que se tira de un tronco, de una grada, etc., que se trata de mover o transportar. El otro es para la clavija que le permita engancharlo en la argolla que pende del yugo.

INSTRUMENTOS DE CAZA

KARROTA (Fig. 16 : 1)

Se llama «karrota» la paleta de los cazadores de palomas. Tal es el

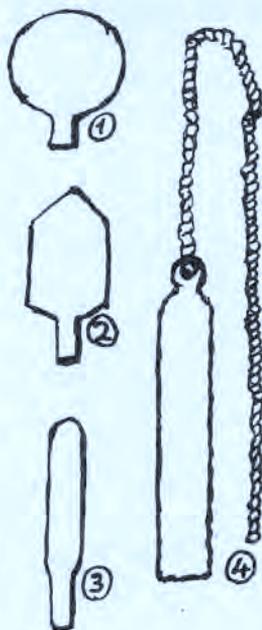


Fig. 16.—1: karrota (de Sara).
2: karrota
3: makil (de Echalar)
4: burrun.

nombre usual en Sara; los cazadores de la vecina palomera de Echalar la llaman «makil». Es un disco de madera de aliso, provisto de un corto mango en su borde. Hay «karrota» cuyo diámetro mide dos decímetros; la hay también cuyo diámetro es de un decímetro. Su espesor máximo, es decir, el del centro, apenas pasa de dos centímetros. Por ambas caras está embadurnada de pintura blanca: así es mejor su visibilidad. Las «karrota» son fabricadas por los mismos cazadores para lo cual emplean el hacha como único instrumento.

Se han empleado paletas de otras formas, como las de la Fig. 15:2 y 3. La última, que es una tablilla de forma prismática con un extremo algo adelgazado para que sirva de mango, era empleado por los cazadores de Echalar en el siglo pasado. La llaman *makil* 'palo', 'bastón'. Ved su empleo en cap. II donde se describe la caza de palomas.

BURRUN 'Bramadera' (Fig. 16:4)

En Sara es poco conocido este objeto, que no es empleado ya desde el siglo pasado. Parece que se empleaba para asustar o ahuyentar a los animales. Es una tablilla que mide 18 centímetros de largo y 5 ó 6 de ancho. En uno de sus extremos tiene un orificio donde se fija una cuerda de un metro aproximadamente de longitud. Se coge con la mano la cuerda por el extremo libre, se le tuerce un poco y se la menea de suerte que la tablilla gire formando un círculo cuyo centro sea la mano. Mientras gira alrededor de la mano, gira también sobre sí misma, unas veces en un sentido y otras en otro, lo que produce bramidos intermitentes.