

ANUARIO DE EUSKO-FOLKLORE
Sociedad de Ciencias ARANZADI
SAN SEBASTIAN

Tomo 26. — 1975-1976. — Págs. 255-442

Estudio Etnográfico del pueblo de Zerain, Guipúzcoa

GRUPO DOMESTICO I

Por KARMELE DE GOÑI

ESKEINTZA

Joxemiel Barandiaran Jaunari, euskal-kultura eta erriztaletasunean maixu eta gidari izan dudanari, etnografia-lanen bidez gure Erria obeki ezagutu naia nigan indartu zuelako.

Amona Doroteari, Zerain maitatzen erakutsi eta, nere laguntzaillerik onena zelarrik, oitura, elezar eta istoriaren bidez nere jatorri-erriaren arima nigan sustraitu zuelako.

Zerain, biotzean daramadan erriari, zeraindarren onginaia eta adiskidetasuna noraezeko izan bai-ditut lan au egin aal izateko; bertakotzat ar nazatelako eskea egiten diedala.

BIBLIOGRAFIA

En la redacción de este trabajo he consultado:

Geografía del País Vasco Navarro.

Cosas Memorables de Guipúzcoa.

Enciclopedia General Ilustrada del País Vasco Navarro.

De una economía rural a una economía industrial. Estudio de SIADECO de la Comarca del Goiherri, de donde proceden los gráficos I y II junto con otros interesantes datos.

Revista Aránzazu, Enero y Febrero de 1973: CERAIN, por el P. José I. Lasa.

Algo sobre la Parzonería General de Guipúzcoa y Alava y Pastoreo en Cerain. Anuario de Eusko-folklore. Tomos XV y XVI.

Trabajo de los Sres. Arenaza, Genua, Muñoz y Tapia del E.U.T.G. de San Sebastián.

Argi-illun usaia. MUNIBE n.º 2 de 1949 de Ml. Laborde.

Datos sobre los orígenes de la minería e industria del hierro en Guipúzcoa. Volumen homenaje a don Joaquín Mendizabal, por Ml. Laborde.

La Minería en los Anales de Ciencias Naturales en Estudios Geológicos. Vol. XXXI, Dbre. 1975, por don Ml. Laborde.

Archivos Parroquial y Municipal.

Mapa de la Excma. Diputación de Guipúzcoa.

SARRERA

Es Zerain, un pequeño pueblo del Goierri Guipuzcoano en transición de una vida agrícola pastoril a otra que podemos definir como industrial, ya que aunque ninguna factoría esté establecida en su término municipal, la gran mayoría de su población activa se traslada a trabajar a las factorías de las localidades vecinas, siendo esta actividad la fuente principal de ingresos de sus habitantes.

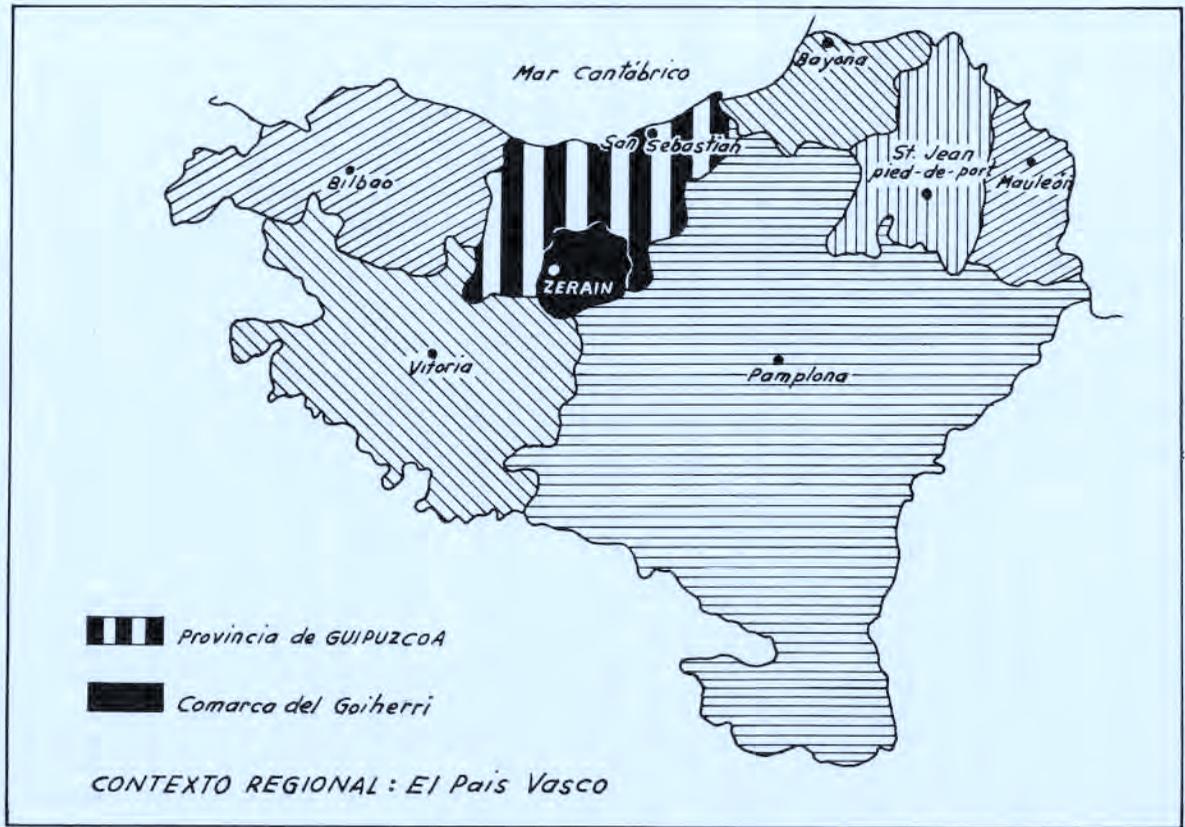
Esta evolución concreta con la general del entorno religioso-social, la variación de orientación en la explotación agro-pecuaria, la entrada en el mundo exterior a través de los medios de comunicación y transporte, el continuado aumento de nivel de vida y demás cambios estructurales, dan interés a este trabajo que bajo la dirección del Grupo Etniker, se pretende realizar en el País Vasco.

Zerain, pueblo euskaldun 100 %, virtualmente limitado en la procedencia de su población al Goierri, es un perfecto modelo para el estudio etnográfico de Guipúzcoa.

Este trabajo es resumen de los datos recogidos en Zerain, a lo largo de estos 25 años, siguiendo los Cuestionarios de Etnografía de don José Miguel de Barandiarán.

Desgraciadamente no ha sido labor continuada como hubiera deseado y de aquí la desigualdad que pueda apreciarse en los distintos temas y que no exista la sincronía debida. Máxime cuando estos años corresponden a la etapa crítica señalada.

He procurado ser fiel a las comunicaciones de mis colaboradores a quienes agradezco su interés y datos aportados, que naturalmente espero sean completados en futuros trabajos.



Hubiera deseado presentar el trabajo en euskera, ya que así lo tengo recogido, razones de difusión recomiendan su publicación en castellano. Cuando lo estimo conveniente hago la descripción en euskera, para ser fiel a la idea o a la palabra concreta. Como estos datos los he obtenido de viva voz, no excluyo alguna transcripción inexacta.

Y como expresión de mi agradecimiento indico a continuación las entidades y personas que han colaborado en mi trabajos

A don José Miguel de Barandiarán, director del trabajo a través de sus lecciones y del Cuestionario base.

A la Sociedad de C. N. Aranzadi, y en particular a su Sección de Etnografía, Grupo Etniker, bajo cuya gestión se publica en el Anuario de Eusko-Folklore.

A mi tío Manuel Laborde, por su inestimable ayuda.

A los Sres. Merino, Azcárate, Madariaga y Javier Fernández por su colaboración técnica y dibujos.

A los Sres. Párrocos y Ayuntamiento de Zerain, por haberme facilitado el acceso a sus Archivos.

A mi marido, José Mari Múgica, sin cuya colaboración y ayuda, no hubiera podido terminar este trabajo.

A todo el pueblo de Zerain, que generosamente aportó los datos base, unas veces comunitariamente, otras en largas charlas personales durante todos estos años, y con una mención especial a mis colaboradores fallecidos (G. B.).

M.^a Andresa Arrieta de Olea. 1880 - 1958.

José Francisco Zabalozuazola de Beneficiado. 1878 - 1961.

Patricia Aroztegui de Beneficiado. 1894 - 1974.

Anselma Azumendi de Serorategui. 1873 - 1965.

Francisco Aramburu de Presagaiñ. 1886 - 1960.

José Antonio Mendiazar de Giokoetxe-bekoa. 1874 - 1956.

M.^a Engracia Mendizabal de Ansostegi. 1879 - 1964.

María Berasategui de Arizti-barrena. 1885 - 1975.

Carmen Mintegi de Aispe-Goikoetxe. 1887 - 1976.

José I.-Luisa, Ignacio y Perpetua de Urrusti-erdikoa.

Tomás Tellería de Urruzti-goikoa. 1884 - 1966.

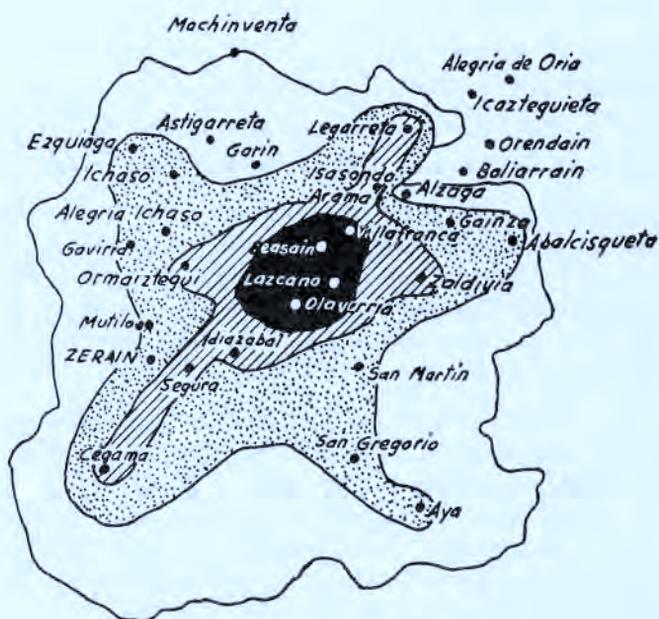
Enrique Alústiza de Unsulategi-zarra. 1925 - 1958.

Paulino Goya de Iñurrategi. 1921 - 1974.

Dorothea Goya de Jauregi. 1869 - 1958.

Biotzez Eskerrikasko.

COMARCA DEL GOHIERRI




ZONA URBANA


ZONA INTERMEDIA


ZONA RURAL

DATOS GEOGRAFICOS

1.-1. *Zerain; Cerain; Cerayn*

Villa Noble y Leal.

Municipio y Villa del S. de Guipúzcoa.

En lo antiguo era una colación conocida con la denominación de Santa María de Basarte o Santa María la Asunta de Cerain.

La noticia más antigua de su existencia es la de su incorporación a la vecindad de la Villa de Segura, verificada por medio de escritura de concordia el 20 de marzo de 1384, en condiciones análogas a las que se establecieron para Zegama, que fue confirmada por el rey Don Juan I en Avila el 2 de febrero de 1387 y por Don Enrique III en Madrid el 15 de diciembre de 1393.

En este estado de dependencia se mantuvo hasta 1615 en que logró eximirse de ella por merced de Felipe III con título de Villa de por sí, con la jurisdicción criminal y civil, mero y mixto imperio, mediante el pago de 31.364 reales por los 130 vecinos que tenía, a razón de vecino entero por todo hijodalgo; por dos tercios de vecino el clérigo, la viuda y la mujer soltera, que tuviera casa separada y por medio vecino el hijo de clérigo, el dueño de casa que residiera fuera de Zerain y los arrendatarios de casa ajena.

En 1617 entró en la unión del valle del río San Esteban.

En 1637 » » de Zegama.

En 1662 » » de Legazpia.

En 1828 » » de Artamalastegui.

Junto con Zegama, Segura, Idiazabal por Guipúzcoa y los Valles de Asparrena y San Millán por Alava tiene jurisdicción (16 particiones sobre las 220 del conjunto) de la Parzonería General de Guipúzcoa y Alava.

Foralmente Villa, unión de Artamalastegui, 9 fuegos y 41.º asiento en las Juntas Generales.

Etimología.—De difícil explicación la primera raíz CER, mientras que su segunda parte AIN, en virtud de su frecuencia en toponímicos y apellidos vascos, ha sido objeto de diversas acepciones desde ARAN, ARANE, pasando por derivados del latín ANU hasta el genitivo AREN o ENA.

Heráldica.—Fondo plata; Arbol verde; Lobo negro pasante; Leyenda letras azules.

1.-2. Situación

Situado en una colina que domina la hermosa vega de Segura formada por el río Oria, limita:

Norte: Mutiloa.

Sur: Zegama.

Este: Segura.

Oeste: Legazpia.

Coordenadas: Longitud E 1° 25'; Latitud 43° 4'; Altitud 337 mts.

Distancias: San Sebastián, 54 km.; Azpeitia, 36 km.; Legazpia, 10 km., y Segura, 2,5 km.

Pertenece al Partido Judicial de Azpeitia y forma parte del Goierri guipuzcoano a cuya aérea comercial pertenece.

Estación de ferrocarril más cercana, la de Beasain, aunque el ferrocarril pasa casi por su subsuelo.

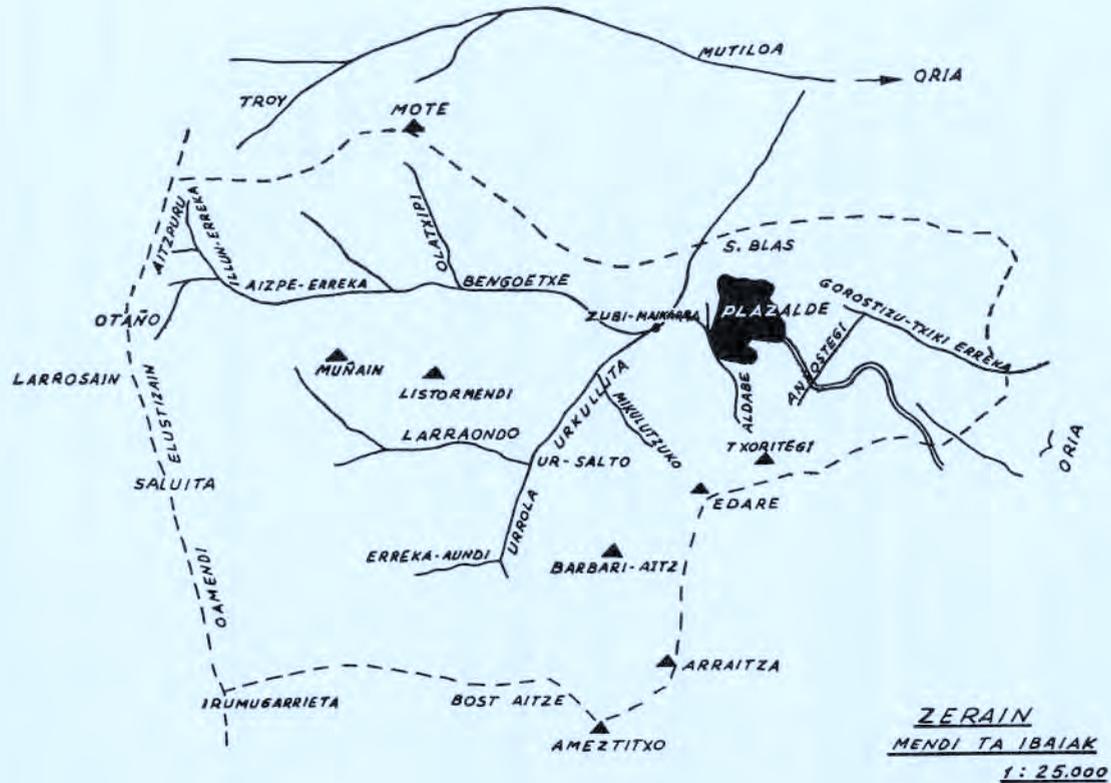
1.-3. Superficie y Geografía Física. Clima

El Censo Nacional fija una superficie de 941 Ha. de las que sólo 26 están cultivadas, mientras que el resto está dedicado a arbolado y pastizal.

Su término es muy montuoso, apoyado en las estribaciones de los montes que separan las cuencas del Urola y el Oria, siendo los puntos de altitud más importante los de Paetza o Veneras, Elustizain, Oeamendi, Aiztpuru, Edare, etc.

La hidrografía está formada por una serie de pequeños regatos que señalamos en el adjunto mapa que originan el Bengoetxe, único con agua en todas las estaciones y que entrando a Mutiloa se une al de este nombre para desembocar en el Oria a la entrada de Segura.

Clima.—Corresponde al general del territorio, esto es, templado y



húmedo, y aunque es de altitud media la nieve no permanece por períodos superiores a una semana.

Partiendo de una estadística recogida por don José Francisco Zabalo-zuazola, del caserío Beneficiado, resumimos los datos pluviométricos de los años 1935 al 1959.

Máxima precipitación: Año 1935 con 1.581 litros.

Mínima precipitación: Año 1948 con 814 litros.

Precipitación media años 1935 al 1959: 1.210 litros.

Días de lluvia: Máximo, año 1951, con 217 días; Mínimo, año 1949, con 143 días; Media, años 1935-59, con 180 días.

Mes de máxima lluvia: Diciembre de 1935 con 341,4 litros.

Mes de mínima lluvia: Agosto de 1937 con 3,2 litros.

Día de máxima lluvia: 15 de Octubre de 1953 con 135 litros. Coincide con las tristemente famosas inundaciones del Oria.

Media de lluvia por mes: Diciembre, 151 litros; Enero, 150; Octubre, 118; Febrero, 115; Mayo, 114; Noviembre, 100; Abril, 98; Setiembre, 85; Marzo, 83; Junio, 72; Agosto, 58; Julio, 51.

Existe la creencia de que Zerain es el pueblo de menor precipitación de Guipúzcoa por su situación recogida en las faldas del Aitzgorri. Los datos anteriores sería interesante compararlos con otros similares. A mi alcance sólo tengo la media de San Sebastián en los años 1880 que es más alta que la de Zerain, 1.423,8 litros contra 1.210 litros, aunque el número de días de lluvia sea menor, 157 contra los 180 de Zerain.

A continuación señalo los nombres corrientemente empleados en Zerain para señalar los fenómenos atmosféricos:

Vientos: Norte.—Aize otza, Aize gorrie; Iparra aundi; Ipar txikie.

Noroeste.—Ebi aurreko aizea; Aldaizea.

Sur.—Ego-aize; Napar egoia; Egoia.

Sureste.—Napar-egoia; Ego ekaitza.

Suroeste.—Ebiaurreko aizea; Arraizea.

Oeste.—Bendabal aizea.

A los lugares soleados se les dice «Egutera» y a los fríos «Laiotza».

A la helada: izotza y ospela.

Temporal: Ekaitza y Ekaitea.

Gran temporal: erauntsie dator.

Trueno: Turmoia; Odoie; Goien bolara; Aingeru bolatan; Filarmonica soñue.

Tormenta: Turmoia.

Piedra: Arrie.

Ruido de piedra de lejos: Eata otsa.

Granizo: Kaskabarra; Txingorra; Kaskaitxo.

Nieve: Elurra; Elurtea.

Agua nieve: Elur-bustie.

Nieve helada: Antziarra.

Poca nieve (justo blanquear): Lapatxa o zuritu bakarri.

Nubes: Turmoi lañoa; oskorrik (laño gorrik) ifarra laño; aldaitz lañok; egoi lañok.

Lluvia: Lausoa; sirimiri; eurie; euri jasa; saparrarea (chaparrón); aldagoia (lluvia con viento); euratzea (mucho lluvia).

Arco-iris: Erromako zubie.

Niebla: Landurea; lañoa; soko lañoa y goierrea (niebla de calor y altos limpios).

Rocío: Intze; serenoa y basurea.

Frío de mañana o madrugada: Terrala.

Helada de mañana o madrugada: Izotza.

Crecida de agua arrastrando piedras: Arranbillek.

Crecida de agua en el río: Udamillek.

Remolinos de agua en el río: Zurrunbillok.

Movimiento de tierra: Lur ikara.

Desprendimientos de tierra: Lurbizi o lurretenak.

Desprendimiento de piedras: Arramilek.

Relacionado con el Clima he recogido los siguientes dichos:

Goiseko oskorrik iluntzako iturri.

Illuntzako oskorrik, goiseako aizea.

A los dos últimos días de Marzo y 1.º de Abril se les denomina «Zorimikotean egunek» o «soso-mikotea».

Se dice también que en estos días siempre hace un tiempo crudo de lluvias y viento (recrudescimiento del invierno) y tiene su explicación en la siguiente leyenda:

«Marzo egualdi txarrakin juamentzan, ta artzaiak esan menzion: ¡A martxo, martxo! diat esker gaizto, nere ardi txarrenak egintziok errekarri

bateti besteari salto. Orduan Martxok eskatu zion Apilleri: Apill biritan emaiak bi egun ta erdi, kendudeioan artzai orri, eun ardi ta ari begi bakar ori. Ebia asi mentzan, udek altza errekek azi ta gure artzai gasoari, eramamentzian eun ardik, aarie bere besotan artu ta esanaz: ez det ba emango, ta berakin erreka asi zanen pasaten, jo arik adarrakin ta begi bakarra kendu».—Dorotea Goya, 1956.

Se considera que el invierno comienza hacia el 13 de Noviembre: San Simón eta Juda udea jun ta neugua eldu da, artzai gaso galdu da.

De Francisco Aranburu (65 años), de Presagain, recogí en el año 1954 el siguiente cuento: «Egoi-aizen semeakin, ifarran alaba ezkondu ta egoiak, ifarrari alaban dotea eskatu. Pizka bat eman, ta atzea aldein, ta sekula ematen bukatu ez».

A Fermina Goya (63 años), del Caserío Olea, recojo (1970) estos dichos: «Ifarraizek eurie edo sirimiri pizkat beti ekarri, bañan egoiaizea azaldu ezkeru, izkutao...».

«Eurie egiteko: Eun fraile errez sôn baño, iru aize burrukan obe».

En el límite de Zerain con Segura y Zegama emerge una roca aislada conocida con el nombre de Txoritegi-aitze, hoy muy reducida porque de ella se sacó el material para la construcción de la carretera de Segura a Zerain, a finales del siglo pasado. Su configuración de aguja en medio de unos bosques cerrados se explica con el siguiente cuento:

«Aitzkorriko mendik Aialarri enbidie zeunken belar-beteta zalako. Jentillek (beste batzuk, Sansonek) aballakin arkaitzak artu eta Aitzkorritik Aralarrera botatzen mentzituen Nañarri edo Txindoki egin arte. Alako baten gentillek bustinen txirristatu, indarra galdu, eta arkaitza bide erdin gelditu».—Engracia Mendizabal †; Ansostegi, 1958. Común.

1.4. Descripción geológica

El terreno está constituido por pizarras areniscas y pesamitas infracrétáceas sobre las que descansan masas discontinuas de calizas compactas.

De antiguo son conocidas las minas de Zerain de hierro, cobre y calamina. El mineral se presenta rellenando las grietas de la caliza y sustituyendo a esta roca sin penetrar en las capas inferiores.

Los datos históricos señalan que en el año 1515 don Juan de Ojalora toma posesión de las minas de alcohol (plomo) que por merced le concedió la reina doña Juana en Zerain.

El ilustre viajero Micer Andrés Navajero a su paso por Segura y Zegama para la embajada de Venecia en el año 1524 nos dice que en dicha zona se sacaba mucho hierro y zumaque.

En 1595 se dice se sacaba hierro y acero y otros metales en Mondragón y Segura (a cuya villa estaban anexionadas en aquel tiempo Mutiloa y Zerain).

En 1623 se señala que la producción de Zerain y Mutiloa era superior a la de Irún (donde se extraía 30.000 quintales de vena al año). De donde se deduce que en toda la antigüedad las minas de Zerain y Mutiloa alimentaron las numerosas ferrerías que había en la Alta Guipúzcoa.

La explotación de las minas ha sufrido muchas alternancias alcanzando su máximo desarrollo a finales del siglo pasado.

En 1879 en la estadística del Consejo de Minería se señala que en el coto de Zerain, donde se extraía carbonato de hierro, se produjeron 34.484 toneladas de mineral calcinado, dando ocupación a 177 operarios.

Los minerales arrancados junto con los de Mutiloa se transportaban a la estación de Ormaiztegui, a través de un pequeño ferrocarril minero, propiedad de la Compañía Minera y que tenía una longitud de 5 kilómetros.

Ultimamente una compañía alemana explotó el yacimiento en la segunda guerra europea y posteriormente Patricio Echevarría, S. A., se hizo cargo de las mismas estando en la actualidad cerradas.

En Zerain hay dos filones: San Blas y Aristimuño. El primero tiene unos 300 metros de corrida con espesor de 6 metros y profundidad limitada al espesor de la caliza; en el segundo la corrida es algo mayor, el espesor muy variable y la profundidad muy limitada. Se ha calculado en unas 800.000 toneladas la capacidad del yacimiento.

Los demás minerales han tenido poca importancia y su explotación ha sido del tipo artesanal.

Aunque de poca importancia pero por su relación familiar con la autora del presente trabajo, señalo la mina de caolín que en el lugar de Ayerza se ha explotado en los años 40.

En los años 60 se han realizado prospecciones petrolíferas en las inmediaciones del caserío de Urrusti con resultados negativos si bien hubo indicios de bolsas de gas.

Se dice que el caserío Barrenetxe, que se destaca por su construcción en piedra sillería, fue hecha para un ingeniero inglés que dirigía la mina y que entre sus proyectos figuraba la construcción de un puente que uniera dicha casa y la plaza de Zerain.

1.-4.-2. *Simas y cuevas*

Son muchas, aunque de poca importancia, las cavidades o refugios en el término de Zerain. Por otra parte, dada la gran cantidad de galerías de explotación de minas, es muy difícil distinguir entre las naturales y las debidas a la mano del hombre.

Señalamos en el barrio de Barbari: Labetxoko (debajo de las Peñas); Mikulutxo (miña zulo); Aitzaspi Koikoa y Auntztegie o Gentillen koba, en la proximidad del caserío de Arrola.

En Aizpeas esta Aitzpuruko leizea, en Urrusti, Arripotoleta leizea y en el monte Amizar, Aitzurdin koba.

Presenta un aspecto de cataclismo la zona cercana al caserío Arrola conocida con el nombre de «Aurteialde».

La presencia de «escorias» o «zepas» junto con restos de mineral en las proximidades de estas cuevas ha llevado a don Manuel Laborde al estudio de las Aizeolak o ferrerías de tiro de aire, bien sea natural o artificial. En su trabajo «Datos sobre los orígenes de la minería e industria del hierro en Guipúzcoa», publicado en el volumen homenaje a don Joaquín Mendizabal Gortazar, por el G. de C. Naturales Aranzadi, presenta una curiosa teoría sobre los hornos primitivos para la obtención del hierro en lo alto de las montañas, apoyándose en datos físicos y etnográficos recogidos en los barrios de Barbari y Aizpeas de Zerain, donde junto con los restos de escorias aparecen los nombres de Arrola (Agarrola ?), Mantxola (derivación de maxuola que a su vez podía ser euskerrización del término masquera, nombre con que se conoce en castellano a este tipo de ferrerías) y gentilolak.

Por su localización en Zerain, entre otros muchos lugares de Guipúzcoa, y por las posibles influencias que en su origen puedan tener la composición geológica del terreno apunto el fenómeno de «ARGI ILLUN USAIA» investigado igualmente por el Sr. Laborde que resume sus conclusiones en la revista MUNIBE (año 1949 n.º 2), del que entresaco : «En Zerain se dice que el olor proviene del aceite quemado en el purgatorio, cuando las Animas estaban casi en la superficie y que para

que salieran pronto al Cielo se rezaba al pasar por aquellos lugares un padrenuestro. Este olor coincide siempre con el mes de las Animas, o sea en Noviembre, y se percibe siempre en dos lugares: Uno junto a un pozo que existe en una encrucijada de cuatro caminos llamado «antzar putzua» cerca de la ermita de San Blas y el otro a la salida de un sendero, hoy desaparecido, situado hacia el caserío Bidarte».

A este respecto tengo recogido, en 1958, a José Francisco Zabalozua-zola, del caserío Beneficiado, la siguiente explicación:

«Argi-illun usaie».—Conocido también con los nombres de «olio usaie» «sorgin usaie», «lumen usaie» y «animen usaie».

Leko askotan artzen da, Udaberrin geiena, udazkenen ere bai eta Udaran egun ona iñ-ezkero. Usai gorreko lekuk asko dira: Artxapuntxun, Sorgin potzun (Bidarte ondon) Goiko etxeko pagotik aurrexeo, Barbari kamiñon (aundie).

Esan oi da, Purgatorioko animak, Aitagure baten eske dabiltzala. Errezatzen da».

Y a Pedro Aracama, del caserío Arane, 1972:

«Usai aundie izaten da, estradan, Artxaputxu baño lenago, nere aitak ta Aitonak esan oizuen, Zerutik bialdutako «aizea» zala osasunandako, Batzuk ez dute bertan arnasa artzen, txarra dan bildurrez, nik arnasa beten artzen det».

Los términos empleados para denominar a las distintas rocas son: Arbela, arberea, Karaitze (zurie edo urdiñe), argorrie, arri landue, su arrie, arribeltza, gatzaarrie, zepea eta karbonatue.

1.-5. Flora y Fauna

En la dificultad de hacer una relación científica de este apartado me limito a relacionar los nombres de plantas y animales comúnmente conocidos en la localidad:

Arboles

Aitza, Amerza, Artea, Altza, Aitza-Ermue, Agiña, Astiarra, Arkasie, Erramue, Karraskillue, Lizar-arra, Lizar-gorrie, Lertxune, Makala, Ostu zurie, Pagoa, Piñue, Platanoa, Gorostic, Gaztaña, Tila, Ipurua, Urkie.

Arboles frutales

Sagarra: Baso sagarra, txorisarra, San Juansarra, urtebie, orusagarra, erezille, kanpandogea, lekazurie, gazilokea, mokotxoa, latxe.

Udara: Negu udara, S. Juanudara, Santiago udara, Karmenudara, Kanalea, San Miguel udara.

Arana: zurie, gorrie, S. Miguel arana, aran beltza, txikie ta aundie, klau-diak berdea ta marroia.

Pikue: uztapiku, piku txikie, zurie ta beltza.

Melokotoia.

Muxika.

Briñoia.

Sestrakea, berezko landara: sagarra, arana, gaztaña, urra eta abar.

Urra.

Intxaurra astaintxaurrek (aleaundie).

Kerezia orraskeitza, ampolak, goizberak, keburu, kindu, S. Isidro.

Misperok.

Marrubik.

Plantas silvestres

Astallarra, araba-otea, astailarroa, aiñote, axari-boztana, basakana, elorrie-zurie, elorrie-beltza, garoa irastororra, illarra beltza eta zurie (astailarroa) intxozea, ie, ipurua, jesukriston atzaparrak, kukubedarra, kuku prakak, kanpapailla, larra-ola, liñoa, miluk, ota zurie, ora-ota, Pasionaria, Pitxilotea-zurie, San Juan lorak, saatxa, Txoriaiena (txori matsa), txillara, Txipillotea, sasio, zumarra.

Cultivos de buerta

Azea, azenori, baba zuri, batzurik, eskarola, illarrak, indobaba edo babarruna, koliflora, letxuga lisok, letxuga kiskurrek, lekak (bainak), Patata (gorrie eta zurie), porru, piparra, perejille, txikori, tomate, xerbak edo azelgak.

Cultivos de heredad

Garie, artoa ta indobaba, baba beltza, arbie, erremolatxa, alorbea, garagarra, zikirioa, eun liñoa.

Bedarrak

Alpapa lueza, alpapa txabala, pagoxa, illar beltza, amitze, malporta, irupuskea, orkarie, muitzea, zopebelarra, koskolbedarra, kotrotxoa, karduberak, barrabas bedarra, Aizkibedarra (sopelarra), txoribedarra, mandobedarra, franzibedarra, piparbedarra.

Plantas curativas

Belar miña, zaingorri edo txingor belarra, pasmo belarra, paretan jaiotzen dan garoa, belar beltza, gibeledo belarra, untze, millue, ie, kastaña, menda fiñe, intxausea, axune, malmabisko bedarra, erromerue, karaskillue, miurea, gorostie, axari buztana, malluki bedarra, txanpon bedarra edo lureko untze, garrotillo bedarra, mermer bedarra, kolitis bedarra, lepa txikie, erle bedarra, bedarmiña, asunek.

Setas - Perretxikuk

Udaberriko zizak, ziza orik, onto beltza, ontozurie, gibelurdiñe, Sanjuan amutok, lanperna, errementari, mikalo, tellagorrie, napparlekea, Ontogorrie, astapuzek, ardaie, arto aña, amanitarra.

Animales salvajes

Basurdea, azarie, azkonarra, basakatue, katagorrie, katamotza, pitotxa, erbia, satorra, trikue, musarra, erbindurea, sugea, ziraune, sugalindara, muskarra, arrabioa, sapoa, igela, marraskillua, barea, ipurtargie.

Animales domésticos

Zezena, beia, idia, txala, txekorra, astoa, zaldia, mandoa, motxala, basa beiek, ubillosak, beorak, txakurre, katue, ollo, ollarra ata, ollo enannak, koneju, kotxinetak, txerri, ardi, arkumea, bildotx, aari, auntza, akerra.

Insectos

Euli aundie, eulie, eltzoa, erlea, listorra, espada, pinpilipausa, matxin-salto, kirkille, kakalardoa, zato ola, arkakosua, zorrie, armiarma.

Pájaros

Ontza, gabollua, motxuella, belatxinga, txantxangorri, torretxo, txori burubeltza, txepetxa, pinpiñe, tarraka txorie, lepa gorrie, bidegarroa, xo-

xoá, arranoa, kukue, argiollarra, txingue, miru zuri, arrendara, enara (ipur zuri), xagu zarra, erreka txorie, moko luze, moko motza, jilgeroa, kanarioa, erreka zozoa, erreka txorie, manda-eulie, ardin kapastea.

Peces de río

Amorraie, aingerea, eskalu, luina, txaburue y por extensión: kangrejo.

1.6. Número de habitantes. Lengua

El último censo arroja una población de 376 habitantes de derecho con 359 de hecho de los cuales 186 son varones y 173 hembras.

Los sucesivos censos señalan una notable disminución de población: 1860, 572 habitantes; 1900, 552; 1930, 452; 1940, 407 habitantes. Mientras que Guipúzcoa crece el 322 % y el Goierri el 108 %, Zerain baja al 60 %. Ciertamente la inmigración no afecta a Zerain, que aparte de los que llegan por causa de matrimonio y en su casi totalidad de la misma comarca, no ha registrado aportación alguna, ya que los pocos que llegaron por causa de las minas no han permanecido a excepción de una familia.

Su población es totalmente euskaldun, empleando el dialecto guipuzcoano. El euskera es la lengua de uso social y familiar y la empleada en la Iglesia. La generalidad conoce el castellano.

De los 120 componentes de los matrimonios titulares de los caseríos,

85	son nacidos en Zerain,
4	en Segura,
5	en Mutiloa,
3	en Zegama,
9	en diversos pueblos del Goierri,
10	en otros pueblos de Guipúzcoa,
2	en Navarra,
2	de otros lugares.

Parece que en la anterior generación hubo una mayor relación con Zegama. En la actualidad los últimos matrimonios celebrados indican una tendencia a abrirse a las localidades vecinas, limitándose con alguna excepción al Goierri.

1.-6. *Sistemas de población*

Aparte de un pequeño núcleo alrededor de la Iglesia, toda la población está diseminada formando pequeños barrios o entidades que se detallan en 1.-8.

El «Plazalde» está formado por la Iglesia, las viviendas que tenían relación con el servicio religioso: Bicarione, Beneficiado, Seroritegi y la casa palacio: Jaureguía, solamente el caserío «Errementari» cuyo nombre habla de su antigua función es la excepción.

El centro cívico se limita al Ayuntamiento, situado en el mismo edificio que el Ostatu y Cooperativa que por esta agrupación de funciones constituye el centro de la vida social del pueblo.

El número de edificios habitados sigue la misma tendencia en disminución que la señalada para la población en el apartado anterior. Así los censos señalan:

1876, 97 edificios; 1910, 80 edificios; 1960, 75 edificios.

De no cambiar las circunstancias puede preverse a plazo de una generación que varios caseríos quedarán vacíos, si bien no hay tendencia a la venta.

Se está construyendo la única casa que será habitada por gente sin procedencia directa de Zerain. Por otra parte en la juventud se aprecia ilusión de mantenerse a vivir en el pueblo, tropezando con la dificultad de falta de terrenos para la construcción de casas-vivienda. Hay un proyecto de formar una cooperativa para la construcción de 20 viviendas en la proximidad del Plazalde. De realizarse supondría un cambio esencial en la estructura del pueblo.

1.-8. *Catálogo de casas*

Relacionamos a continuación los edificios existentes, incluidos, los que están en ruinas, señalando en las siguientes columnas las casas que figuran en dos relaciones de los años 1542 y 1746, referentes a la Carta de Concordia (primer documento del Archivo de Zerain) y a una relación de sepulturas en el templo parroquial, que si bien no son completas sí dan una idea de la evolución de la población en las distintas épocas.

El número o sigla que precede al nombre corresponde al que figura en el plano adjunto. Agrupamos los edificios en 8 barrios que corresponden sensiblemente a la realidad de la vida social.

PLAZAALDE

1970	1746	1542
P-1 Eleiza	Iglesia Parroquial	Iglesia Parroquial
P-2 Kanpo-Santue	—	—
P-3 Ermita San Blas	San Blas	—
P-4 Ganbaratxo	—	—
P-5 Serorategi (Seotei)	Serorategi	—
P-6 Errementari	Rementaria	—
P-7 Jauregi	Jauregi	Casa Solar Zerain
P-8 Laborde txaleta. Zerain- -Borda	—	—
P-9 Beneficiado (Benefisiau)	—	—
P-10 Bikariones	Vicarial	—
P-11 Aristiguen (Maisune)	—	—
P-12 Aristibarrena (Mariane)	—	—
P-13 Unsulategi zarra	Unsulategi	Unsulategi
P-14 Unsulategi	—	—
P-15 Eskola	—	—
P-16 Sdad. Caza y Pesca Lis- -tormendi	—	—

ELBARRENA

E-1 Ayuntamiento-Ostatu	Conzejil	—
E-2 Erreone	—	—
E-3 Olabide	Olavide	Olavide
E-4 Olabide-txiki	—	—
E-5 Bidarte	—	—
E-6 Granja avícola	—	—
E-7 Aldasoro	Aldasoro	Aldasoro
E-8 Otatza zarra	Otatza	—
E-9 Otatza berri	—	—
E-10 Mendarte garakoa	Mendarte	—
E-11 Mendarte azpikoa	—	—
E-12
E-13 Ibarrondo	—	—
E-14 Ikorta	Icorta	Icorta
E-15 Zabalegi garakoa	Zavalegui garakoa	—
E-16 Zabalegi azpikoa	Zavalegui azpikoa	Zavalegui
E-17-18 Gorostimendi (Kozmendi)	Gorostizumendi	—

E-19-20	Tellaetxe	Tellaetxe	—
E-21	Eizagirre	Izaguirre	—
E-22	Telleri	Thelleria	—
E-23	Telleri azpikoa	—	—
E-24	Kotxiki	Gorostizu txipi	—

ANSOSTEGI AUZOA

A-1	Mendi-bekoa	Mendia	Mendia
A-2	Mendi-goikoa	—	—
A-3	Ansostegi (Ansostei)	Ansostegui	—
		Aguirre andie	Aguirre
A-4	Agerre (ruinas)	Aguirre chipi	
A-5	Txoritegi (saletxe)	Choritegui	—
A-6	Goikoetxe-bekoa	Goicoechea	—

LASURTEGI AUZOA

L-1-2	Barrenetxe	Barrenechea	
L-3	Mielene		
L-4	Goienetxe (saletxe)	Goienechea	—
L-5	Zikiri	Muxica o Ziqui- rioegui	—
L-6	Sagastibil	Sagastiviribil	—
L-7-8	Latxe	Lassa	Lassa
L-9	Larraondo	—	—
L-10	Antonene (ruinas)	Lassurrutegua Antonena	Lassurrutegua

EEREKALDE

Er1	Arane	Arana	Arana
Er-2	Iñurrategi berria	—	—
Er-3	Iñurrategi-erota (Iñurtei)	Molino	Iñurrutegui
Er-4	Etxeaundi	Echeandia	Echeandia
Er-5	Etzetxo	Echacho	—
Er-6	Kalparsoro	Galfarsoro garigoa	Galfarsoro
Er-7	Presagain	—	—
Er-8	Aierza	Ayerza	—

IRUKARATE AUZOA

I-1-2	Etxeberri	Echeverria	
-------	-----------	------------	--

I-3	Irukarate garakoa (Irukate)	Idocarate garakoa Idocarate azpikoa	Idocarate gar.
I-4	Irukarate erdikoa	Idocarate erdikoa	Idocarate erd.
I-5	Arakamane	—	—
I-6	Oiarte	Oyararte	Ojayarte

AIZPE-GOIKOA eta BEKOA

Ai-1	Txoistegi	Choanchotegui	—
Ai-2	Telleriñe zarra	Echezarreta	—
Ai-3	Gaztelu	Gaztelu	—
Ai-4	Garro	Garro	—
Ai-5	Zierdi	Cirardi	—
Ai-6-7	Aizpe-goikoetxe Aizpe-goikoetxe garakoa	Goya	Goya
Ai-8	Olea (Ola)	Olea	Olea
Ai-9-10	Legorburu	Legorburu	—
Ai-11	Txontxikiñe	Choanchiquia	—
Ai-12	Aizpeerrota	—	—
Ai-13	Bengoetxe	Bengoechea	—
Ai-14	Borda	—	—
Ai-15	Arrondo	Arrondo	—
Ai-16	Mantxola txiki	Manchola chipi	Manchola
Ai-17	Mantxola aundi	Manchola andi	Manchola
Ai-18	Eskorta	Oscorta	Oscozta
Ai-19	Urrutikoetxe	Urrustia	Uxrrutia
Ai-20	Aristizabal	Urrustiberria	—

BARBARI AUZOA

B-1	Barbari aundi	Barbarie	Barbaria
B-2	Barbari araetxe (Arratxe)	Arresse	—
B-3	Basozabal	Basazabal	—
B-4-5	Barbari-muño (Muño) Barbari-muño garakoa	—	—
B-6	Arrola-berri	—	—
B-7	Arrola zarra	Arrola	Arrola
B-8	Urrusti-goikoa	Urrusti-garakoa	—
B-9	Urrusti-erdikoa	—	—
B-10	Urrusti-azpikoa	Urrusti aspikoa	—

1.-9. Casas o granjas iniciales y las derivadas

Los conocimientos históricos no permiten estudiar una evolución de la casa en Zerain. En el apartado anterior al relacionar las casas hemos resumido dos relaciones de los años 1542 y 1746 que aunque incompletas dan una idea de las existentes en esas fechas.

Puede observarse que en 1542 hay casas en todos los barrios actuales o sea que la extensión del pueblo era la misma que la actual, que parece observarse una mayor proporción de casas en Aizpe-Bengoetxe y que están las limítrofes con la calzada vieja, que saliendo de Segura, pasa por el alto (Unsulategi) y siguiendo el curso del río (Iñurrategi, Olea) sube hacia Aizpeas (Manchola, Goya o Urrutikotxe) para por Brincola dirigirse a Oñate.

En la relación de sepulturas de 1746 figuran virtualmente las mismas casas que han llegado a nuestros días que es cuando el pueblo empieza a despoblarse desapareciendo una serie de casas por ruina o convirtiéndose en saletxe o auxiliar.

Es curioso que la tradición minera del pueblo no ha dejado testigos en la edificación. Aparte de las ruinas de Ola, los hornos y dos viviendas de guardas de esta última época, nada hace referencia a esta actividad que en determinados tiempos dio vida al pueblo.

En cuanto al pastoreo, bien sea porque sus construcciones fueran más efímeras, bien por haberse desarrollado en la Parzonería, no ha dejado a pesar de su importancia, más que algunos «artegis» adosados a los case-ríos y el cercado conocido con el nombre de «Itxitura zaarra» en los montes del pueblo (Oamendi) que por su forma de descomunal «eskorta» se supone se destinaba como redil de ganado como actualmente se emplea.

Las tres casas con nombre de raíz «tella» (Tellaetxe, Telleri y Telleriñe) no están en la primera relación y sí en la segunda con la coincidencia que Telleriñe se renovó hacia 1792 (según dato que figura en su fachada) y en la relación de 1746 dice que «se llamaba «Echezarreta» y ahora Telleriñe».

En la casa «Jáuregui» están patentes las tres épocas de su utilización Casa Torre, Casa Palacio y Caserío.

Como casas derivadas de otras pueden señalarse: Arrola berri, Oatza berri, Mantxola txiki, Olabide txiki, etc.

1.-10. *Modos de vida practicados por los habitantes y cuantos se dedican a cada uno de ellos*

Zerain ha sido un pueblo que ha mantenido hasta estos tiempos los modos de vida tradicionales en el País y en pocos años (1960 a la fecha) ha dado un vuelco total transformándose en un pueblo dormitorio ya que la casi totalidad de su población laboral se desplaza diariamente a las localidades vecinas (Legazpia, Idiazábal, Zegama) a trabajar en la industria. Ciertamente queda un grupo agrícola pastoril que disminuirá rápidamente en los próximos años por estar constituido en su mayoría por gente mayor, reduciéndose a los pocos caseríos que adaptándose a las actuales tendencias han evolucionado en su economía dando lugar a explotaciones rentables.

Vida pastoril.—Zerain forma parte del grupo de Ayuntamientos dueños de la Parzonería General de Guipúzcoa y Alava, propietaria de los montes de Alzania, en torno del Aiztgorri y que incluye la famosa Campa de Urbía, sede de uno de los núcleos principales de pastores del País Vasco.

Su participación de 16 particiones de las 220 de que consta la Parzonería le da derecho a la parte proporcional en las rentas de los bosques y a practicar el pastoreo. En tiempos pasados hubo hasta 13 pastores zeraindarras, hoy sólo queda uno.

Independientemente de los pastores propiamente dichos, la mayoría de los caseríos tenían y algunos tienen un pequeño rebaño que se mantenía en las tierras propias y en los montes del pueblo. A este efecto cada caserío tiene su borda como apoyo para el cuidado de estos pequeños rebaños y explotación del monte. Aparte del ganado lanar también se crían, en los montes del pueblo, vacas y caballos de monte (baso beiak, beorrak) como ayuda ocasional.

Vida agro-pecuaria.—Ha sido el modo de vida general del pueblo y base de su economía. Sobre los productos del caserío está establecido el diezmo, las primicias y las rentas. Así dicen los libros parroquiales «se diezma trigo, maíz, avena, centeno, avena, lino, castaña y manzana...» «se diezma corderos, cabritos, cerdos, terneros, pollinos y potricos...» Estas relaciones de productos dan una idea de los cultivos y las crías que preferentemente se han producido en Zerain y que con pequeñas diferencias han llegado a nuestros días.

A notar que en los diezmos no figuran ni las hortalizas ni las aves de corral. Respecto a las hortalizas parece que nunca se han cultivado como producción sino solamente para la casa ya que al quedar lejos del mer-

cado o centros de consumo no podían acceder a su comercialización. Tampoco ha sido importante la cosecha de patata.

Hoy en día el cambio es total. Desaparecido el trigo, avena y centeno y antes la castaña y el lino, la producción agrícola se reduce al maíz y manzana, dedicando las tierras a prados para el sustento del ganado vacuno ya que la leche y la carne es la base de la actual economía del caserío.

Vida industrial.—Los oficios tradicionales han tenido sus profesionales en Zerain: Arotzak, ehuleak, errementariak, errotak... y señalamos como más importantes los «ikazkiñak» dada la gran extensión de los bosques municipales y la minería, que aparte de su explotación industrial en distintas épocas, ha sido objeto de explotación artesanal por los zeraindarras. habiendo existido verdaderos especialistas en la busca y explotación de pequeños yacimientos.

En cambio la industria moderna no ha entrado todavía en Zerain. Esta afirmación cierta cuando se recogieron los datos bases de este trabajo no vale en el momento de su publicación: ya se ha montado la primera industria, una planta de preparación de madera para una fábrica de papel. A decir verdad el terreno de Zerain no es el más adecuado para una industrialización intensiva y por otra parte sus medios de comunicación son pobres al quedar un tanto apartado de las vías principales.

Pasando a la estadística relacionamos un resumen de ocupaciones en el año 1970. Hay que advertir que debe ser tomada como una indicación ya que es muy difícil delimitar cuándo el agricultor lo es de plena dedicación o como ayuda de su actividad industrial, aparte de la natural desconfianza de nuestro casero ante el Censo.

Niños en edad escolar	29	Estudiantes	15
Maestra Nacional	1	Sacerdote	1
Labradores	55	Obreros	41
Empleados	2	Tornero	1
Mecánicos	2	Delineante	1
Electricistas	2	Carpintero	1
Albañil	1	Chófer	1
Transportista	1	Pastor	1
Jubilados	7	Amas de casa	113
Bar	1	Comerciantes	3
Carniceros	2	Almacén de vinos	1
Camarero	1	Camareras	4
Sirvientas de hogar	2		

No tenemos datos de producción agrícola, sí en cambio un Censo ganadero que fija la riqueza pecuaria del pueblo en: 333 cabezas de vacuno, 1.320 de lanar, 4 de caprino, 50 de cerda, 59 de caballo y 50 de asnal. Además está el capítulo de aves de corral y conejos presentes en todos los caseríos. A señalar una granja industrial dedicada a la producción de huevos.

1.-11. *Cómo se nombra la casa*

A la casa se le nombra «etxea» como lugar donde se vive; al edificio rural se le denomina «baserri».

Cada casa tiene su nombre propio, muchos de ellos indican su situación topográfica (Urrutikoetxe, Goikoetxe, Larraondo...) otros su antiguo destino (Erreone, Eskorta, Gaztelu...) otros su construcción (Tellaetxe, Etxeberri, Etxeaundi...), y otros por su actual finalidad (Ostatua, eskola, Sociedadea...).

A sus habitantes se les conoce con el nombre propio unido al del caserío (Araneko Joshe...), de tal manera que hasta hace pocos años se desconocía el apellido de hasta sus más próximos vecinos. Hoy en día con la vida fuera del pueblo (fábricas) va entrando el uso del apellido.

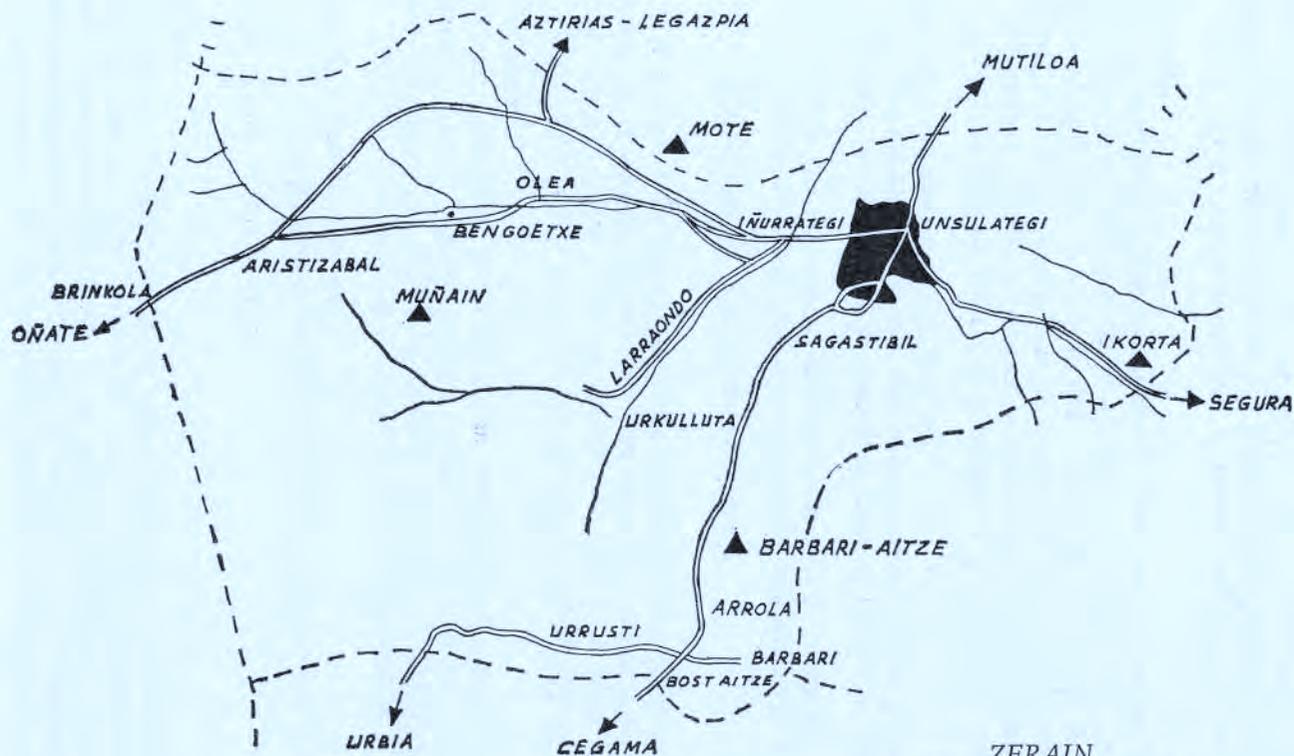
1.-12. *Qué orientación tiene la casa, su situación*

La casa está orientada buscando el horizonte más despejado a su fachada, que en una gran mayoría coincide con la E. o S., (salida del sol).

Como se ha indicado en la relación de casas el pueblo se divide en barrios, que agrupan los caseríos que separados unos de otros forman una agrupación sin solución de continuidad.

Esta continuidad da lugar a la formación de los principales caminos, o viceversa los caseríos se han ido construyendo en la inmediación del camino, como se ha indicado para los situados junto a la calzada principal. Con esta disposición se consigue que, a pesar de la distancia realmente importante de los barrios extremos al centro del pueblo, evitar la sensación de aislamiento. Solamente un caserío queda verdaderamente aislado, Larraondo.

Dentro de los terrenos labrados, el caserío ocupa el centro de los mismos, dominando su conjunto. Los terrenos están delimitados por mojones (mugarri) colocados en los cambios de dirección de los límites,



ZERAIN
BIDE ZAR NAGUSIEK
1 : 25.000

que unas veces se materializan con un cierre de alambre de espino, otras por un zarzal, otras por un accidente topográfico (erreka, bidea...), rara vez por tapia y muchas sin nada.

1-13. Clase de casas

Repetimos la relación de edificios al objeto de completarla con los siguientes datos:

Si existe una o dos viviendas: S=vivienda única, D=doble.

Si es propiedad o no del usuario: E.N=propietario, M.=inquilino.

Estado del edificio: ruinas, antigua (caserío tradicional) modernizado (caserío con cocina y servicios higiénicos), reformado (caserío con nueva distribución) y actuales (construcción reciente).

Utilización principal.—Se indica la utilización prioritaria de la casa. Mixto=vivienda y agrícola.

P-1	Eleiza	—	—		Religioso
P-2	Cementerio	—	—		Religioso
P-3	S. Blas	—	—	Antigua	Religiosa
P-4	Ganbaratxo	S	EN	Modernizada	Vivienda
P-5	Serorategi	S	EN	Antigua	Agricultura
P-6	Errementari	D	M	Antigua	Agricultura
				M Modernizado	Mixto
P-7	Jáuregui	S	M	Modernizado	Temporal
P-8	Zerain-Borda	S	EN	Actual	Temporal
P-9	Beneficiado	S	EN	Antigua	Temporal
P-10	Bikarione	S	EN	Antigua	Vacío
P-11	Aristiguen	S	M	Antigua	Vivienda
P-12	Aristibarrena	S	EN	Antigua	Vivienda y comercio
P-13	Unsulategizar	S	EN	Reformado	Mixto
P-14	Unsultaegi	S	EN	Reformado	Mixto
P-15	Escuela	S	EN	Actual	Escuela
P-16	Sociedad	S	M	Actual	Recreativo
E-1	Ayuntamiento	S	EN	Antiguo	Oficial
				M	Bar
E-2	Erreone	D	EN	Moderno	Vivienda y comercio
E-3	Olabide	S	EN	Reformado	Agricultura
E-4	Olab. txiki	S	EN	Actual	Temporal

E-5	Bidarte	S	M	Modernizado	Temporal
E-6	Granja			Actual	Industrial
E-7	Aldasoro	S	M	Antigua	Agricultura
E-8	Otatza zar	S	EN	Reformado	Mixto
E-9	Otatza ber	S	EN	Reformado	Mixto
E-10	Mendarte gar	S	EN	Antigua	Mixto
E-11	Mendarte azp	S	EN	Antigua	Mixto
E-12					
E-13	Ibarrondo	S	EN	Actual	Vivienda
E-14	Ikorta	S	EN	Reformado	Nixto
E-15	Zabalegi gar	S	EN	Antiguo	Agricultura
E-16	Zabalegi azp	S	EN	Reformado	Agricultura
E-17	Gorostimendi	D	EN	Modernizado	Agrícola
E-18			EN	Modernizado	Temporal
E-19	Tellaetxe	D	EN	Modernizado	Mixto
E-20			EN	Antigua	Vacío
E-21	Eizaguirre	S	M	Antigua	Agricultura
E-22	Telleri	D	EN	Reformado	Mixto
E-23	Telleri azp	D	EN	Reformado	Mixto
E-24	Kotxiki	S	M	Antigua	Agricultura
A-1	Mendi-bekoa	S	EN	Modernizado	Mixto
A-2	Mendi-goikoa	S	EN	Antigua	Mixto
A-3	Ansostegi	S	EN	Reformado	Agricultura
A-4	Agerre			Ruinas	
A-5	Txoritegi			Antiguo	Saletxe
A-6	Goikoetxe	S	M	Antigua	Agricultura
L-1	Barrenetxe	D	M	Antigua	Temporal
L-2			M		Vacío
L-3	Mielene	S	EN	Antigua	Temporal
L-4	Goienetxe	S	M	Antiguo	Saletxe
L-5	Zikiri	S	M	Antigua	Mixto
L-6	Sagastibil	S	EN	Modernizado	Agricultura
L-7	Latxe	D	M	Antigua	Vivienda
L-8				Antigua	Vacío
L-9	Larraondo	S	EN	Modernizado	Agricultura
L-10	Antonene			Ruinas	
L-11					
Er-1	Arane	S	EN	Reformado	Agricultura

Er-2	Iñuerrategi	S	EN	Actual	Mixto
Er-3	Iñuerrazarra	E	EN	Ruinas	Molino
Er-4	Etxeaundi	S	EN	Modernizado	Mixto
Er-5	Etzetxo	S	EN	Antigua	Vacío
Er-6	Kalparsoro	S	EN	Antigua	Agricultura
Er-7	Presagain	S	M	Antigua	Temporal
Er-8	Aierza	S	EN	Antigua	Vacío
I-1	Etxeberri	D	EN	Antigua	Agricultura
I-2				Antiguo	Vacío
I-3	Irukarategi	S	M	Antigua	Agrícola
I-4	Irukarategi	S		Ruinas	
I-5	Arakamane	S	EN	Antigua	Agricultura
I-6	Oiarte	S	M	Antigua	Vivienda
Ai-1	Txoistegi	S	EN	Antigua	Agricultura
Ai-2	Teleriñe	S	EN	Antigua	Agricultura
Ai-3	Gaztelu	S	EN	Antigua	Agricultura
Ai-4	Garro	S	EN	Antigua	Agricultura
Ai-5	Zierdi	S	EN	Antigua	Pastor
Ai-6	Aizpe-goikoe	D	EN	Antigua	Agricultura
Ai-7			EN	Antigua	Agricultura
Ai-8	Olea	S	EN	Reformado	Mixto
Ai-9	Legorburu	D	EN	Antigua	Mixto
Ai-10				Antigua	Agricultura
Ai-11	Txontxikiñe	S	EN	Reformado	Mixto
Ai-12	Aizpeerrota	S	EN	Antigua	Mixto
Ai-13	Bengoetxe	S	EN	Modernizado	Agricultura
Ai-14	Borda	S	EN	Antigua	Agrícola-taberna
Ai-15	Arrondo	S	EN	Antigua	Vacío
Ai-16	Mantxola tx	S	EN	Antigua	Agricultura
Ai-17	Mantxola a	S	EN	Antigua	Temporal-Pastor
Ai-18	Eskorta	S	EN	Modernizado	Agricultura
Ai-19	Urrutikoetxe	S	EN	Reformado	Mixto
Ai-20	Aristizabal	S	EN	Reformado	Mixto
B-1	Barbari a	S	EN	Reformado	Mixto
B-2	Barbari arr	S	EN	Modernizado	Agrícola-pastoril
B-3	Basozabal	S	EN	Reformado	Agricultura
B-4	Barbari-m	D	EN	Modernizado	Agricultura
B-5	Barbari m g		EN	Antiguo	Agricultura

B-6	Arrola barri	S	EN	Actual	Agricultura
B-7	Arrola zarra	S	EN	Modernizado	Agricultura
B-8	Urrusti oik	S	EN	Antigua	Vacío
B-9	Urrusti erd.	S	EN	Modernizado	Agricultura
B-10	Urrusti azp.	S	EN	Antigua	Agricultura

1.-14. *Características de cada clase de casas*

El conjunto de las casas que forman el pueblo guarda una unidad arquitectónica popular vasca con características propias y en función de la producción agropecuaria a que están destinadas.

Dejando su descripción para los siguientes apartados me limito a detallar los edificios que por tener una finalidad ajena a la común tienen características propias.

Eleiza.—Iglesia Parroquial de Santa María de la Asunción. No se conoce el año de su edificación, es creencia general que existió un templo, anterior.

Consta de una nave central, dos laterales, el Presbiterio, al que se accede por tres escalones de piedra y el coro sobre tres grandes arcos al fondo.

En la nave izquierda se encuentra la sepultura de la Familia de los Zerain, con arco románico y decoración gótica asimétrica, en la que figura la siguiente inscripción: «Esta sepultura hizo Joan García Zerain, año 1457».

La Iglesia por lo tanto es anterior a esta fecha, pudiendo seguir la historia de su terminación y embellecimiento a través de los libros parroquiales, que comienzan en 1556.

Entre 1709 y 1732 se realizaron las obras definitivas tal y como se encuentran hoy en día. Se quitó «la tabla antigua» que remataba las paredes maestras y se dieron a éstas la altura necesaria, se edificaron 4 columnas nuevas, para construir sobre ellas las bóvedas. La piedra se trajo de la cantera de Zumarrain (Zegama) y las obras fueron dirigidas por los arquitectos Juan de Carrera y su hermano Pedro.

Al año siguiente 1733, se abrieron las dos puertas principales, condenando las antiguas y se colocaron las dos aguas benditeras, a ambos lados de la puerta principal, de piedra de la Cantera de Oba (Zegama) muy bonitas y curiosas.

El retablo es obra de Diego de Navarra de Segura y los altares laterales de estilo barroco, se hicieron en 1758 por el maestro escultor Martín de Ontañón de Pamplona. El conjunto es sobrio y proporcionado.

En los años 1960, el Párroco D. Lorenzo de Aracama, llevó a cabo una revisión a fondo, descubriendo la piedra sillería de la estructura y revocando las paredes. En estos trabajos aparecieron un magnífico Cristo Procesional del siglo XII y una curiosa Pila Bautismal, cuyo fuste presenta una labra a base de caras sonrientes de jóvenes-niños, enmarcados en sus propios rizos y cercanos a la base 4 ancianos con el mismo gesto. Podría ser anterior al Cristianismo por no corresponder la composición a símbolos cristianos. Ambos hallazgos están colocados en la Iglesia, el Cristo sobre una cruz de madera de tejo a la parte derecha del Presbiterio y la Pila junto a la puerta de salida del antiguo cementerio.

Merece también destacarse la Pila Bautismal que hasta entonces estuvo empotrada y hoy puede contemplarse en todo su contorno, magnífica pieza gótica, con representaciones astrales y el escudo de Zerain.

El solado esta dividido en dos zonas: En la delantera, de grandes losas de piedra se colocan los hombres en sólidos bancos y en la zaguera, de entablación de roble, se colocan las mujeres en sillas sobre las sepulturas que se señalan individualizadas con el número correspondiente a cada caserío.

El púlpito, coro y escalera tienen unas hermosas rejas de hierro forjado.

Ermita de San Blas.—Situada en una colina, cercana a la Plaza y rodeada de un pequeño robledal constituye un lugar acogedor. Edificio de mampostería y armazón de madera sencillo, con tejado a dos aguas y sin pórtico. A la fachada Este se abre la puerta y dos pequeñas ventanas. Altar de madera pintado, dedicada al titular. Suelo de losas rojas de cerámica antigua se encuentra en muy mal estado.

José Francisco de Zabalozuazola (1878-1961) me indicó la creencia de que esta ermita era anterior a la Iglesia Parroquial y que mientras Zerain estuvo unida a Segura sería el único recinto religioso. Apoya esta teoría el hecho de que hasta hace unos 100 años se celebraba en esta ermita la Misa Mayor del Patrono del Pueblo, San Roque.

Kanposantue.—Antiguamente los enterramientos se hacían en la Iglesia y cada familia tenía su sepultura. Con el tiempo se consideró insalubre costumbre y se situó el cementerio junto a la fachada norte de la Iglesia, con acceso directo a través de la misma.

Al quedar pequeño se pensó en un nuevo emplazamiento y al no encontrar facilidades para comprar terreno a este fin, el Sr. Párroco averiguó que la Iglesia poseía un terreno en las inmediaciones de la Ermita de San Blas y destinó el mismo para el nuevo Cementerio.

Los trabajos se llevaron a cabo en «auzolan» y al hacer las excavaciones de los cimientos se encontraron restos de antiguas construcciones que venían a confirmar la teoría de que antiguamente pudo ser el emplazamiento del primer templo.

En una esquina hay un pequeño edificio o depósito de cadáveres, dos zonas destinadas para los niños que mueren sin bautizar y el resto destinado a los enterramientos que se hacen directamente en la propia tierra, una tumba junto a la siguiente. Hay unos pocos nichos particulares. Empezó a funcionar en 1923.

Jáuregui.—En la plaza y frente a la Iglesia se encuentra la Casa-torre de los Zerain, conocida con el nombre de Jauregia. Desmochada, probablemente por mandato de Enrique IV en 1457 al mandar derribar las torres de los Parientes Mayores, entre los que se encontraban los Zerain en el bando de Oñaz.

La parte inferior de grandes piedras de sillería tiene dos puertas: la exterior de arco apuntado y con el escudo de Zerain en parte superior y dos inscripciones en sus jambas con caracteres góticos, una «Ave María Gratia plena» y otra una fecha ilegible, y la interior dentro la portada del actual caserío igualmente de arco apuntado pero más sencilla.

Sobre los restos de la torre se construyó un Palacio que luego se transformó en caserío. En su estructura de madera de roble se emplearon grandes escuadrias que hablan de los enormes bosques que hubieron de existir para poder obtener estas piezas. Concretamente se señala que las empleadas en Jáuregi procedían de un bosque situado en sus inmediaciones hasta los terrenos de Mendi.

Llama la atención la piedra encastrada en la fachada con unas labras muy curiosas a base del sol y la luna enmarcadas por cuatro estrellas de seis puntas.

Sutegi.—Merece señalar el edificio-museo que D. Manuel Laborde ha construido en su finca. Con la base del antiguo taller artesano de herrería del caserío Erreone, que dejó de funcionar como tal a principios de siglo, ha formado un interesante museo en el que se puede apreciar el taller propiamente dicho, reconstruido con gran fidelidad, con su fragua,

fuelles, yunques etc. y una completa colección de piezas que pudieran haber sido elaboradas en este taller, o en otros.

Ayuntamiento-Ostatu.—En edificio relativamente moderno se concentra la vida pública con sus funciones administrativas y sociales. Hasta tiempos muy recientes era la taberna del pueblo y a la vez sede del Sindicato agrícola.

En su parte inferior y como único motivo señalable desde el punto de vista de construcción, se encuentra la cárcel o calabozo municipal, con fuerte y trabajada puerta de hierro, paredes recubiertas con robustos postes de castaño magníficamente tallados y cepos sujetos con cadena.

Sociedad de Caza y Pesca Listormendi.—Siguiendo la costumbre del País y como sociedad deportiva y gastronómica se constituyó en los años 60 esta entidad con el nombre de «Listormendi».

Limitada al principio «a solo para hombres» hoy en día está abierta a todos los sexos y edades y constituye el centro de la vida del Pueblo. Máxime al haberse instalado en su proximidad el bola-toki cubierto al remodelarse la plaza de la Iglesia.

Eskola.—Nuevo edificio de escuela unitaria, terminada justamente antes de la última reforma educacional, lo que ha supuesto una vida efímera ya que al concentrarse las escuelas de la zona en Segura ha quedado vacía.

El resto de los edificios entran dentro de una estructura común, que describo en los siguientes apartados, a pesar de que algunos de ellos no pertenecen a la vida popular propiamente dicha.

Para terminar esta descripción quiero hacer mención especial a la Plaza, que en este período ha sufrido una transformación esencial y por ello estimo conveniente dejar constancia de lo que fue hasta ahora, seguramente desde hace muchos años...

La plaza encuadrada por la Iglesia, Maisune escuela, y las casas Seroategi, Errementari, Jáuregi, Beneficiado, y Bicarione, componía un conjunto rural, plácido y alegre. Presidiendo la plaza se alzaba el «arte» frondoso, y de copa amplio que acogía bajo sus brazos al pueblo entero cuando en su entorno se reunía con motivo de las fiestas patronales. A su vera el bola-toki centro de ruidosas competiciones... En varias fases «el arte» fue cediendo sus ramas y desgajándose poco a poco terminó su vida en 1969. Coincidió su muerte con el fin de un sistema de vida del Pueblo, que trato de describir en estas páginas.

Al desaparecer el árbol se ha remodelado la plaza, dándole un aspecto más formal, más funcional y con el árbol se han ido los niños y el bolatoki. Es otra plaza, es otro pueblo.

1-15. Relación de la estructura de la casa con la naturaleza del suelo, la forma de la casa y las necesidades de los moradores

El caserío de Zerain es modesto en su construcción y proporciones compuesto de planta baja y primera planta en general.

Es del tipo cerrado, esto es sin atari (a excepción de Etxeberri, Aldasoro y Olabide) que se sustituye con un pasillo ancho o recinto que separa la zona de vivienda de planta baja y la cuadra.

A este recinto da la entrada normalmente doble, separada para los habitantes y el ganado y en él se realizan las tareas de preparar la comida del ganado, reparación de instrumentos, recogida de leche, etc.

Al camarote o mandiyó se llega por entrada independiente lateral con rampa de acceso en la mayoría de los casos de manera que el carro o gurdi pueda entrar dentro con su carga de hierba.

En las casas de dos viviendas se dan las siguientes variantes: Unas están separadas totalmente de abajo arriba, con entrada independiente y tejado común.

Otras igualmente independientes pero tejados diferentes de manera que solo tienen en común una pared medianera.

Otras que siendo en principio una sola vivienda se han adaptado a doble y en este caso la separación es irregular aunque con entrada independiente.

Y por fin hay una Etxeberri, que presenta la solución de una escalera única para las dos viviendas, que da acceso a un repartidor, igualmente común al que se abren indistintamente y sin orden las habitaciones de ambas viviendas.

Como excepción señalaremos la casa Erreone, que totalmente reconstruida recientemente tiene planta baja y dos viviendas separadas horizontalmente, adaptada como residencial ya que sus habitantes no trabajan la agricultura.

Desde el punto de vista constructivo no hay dificultad en cuanto a la cimentación, toda vez que la roca aflora inmediatamente. El caserío se

adapta a la pendiente natural para conseguir las entradas a dos alturas, planta baja y camarote.

En cuanto al clima indicaremos que influye en que la fachada al N. sea totalmente cerrada, huecos generalmente pequeños, y la solución de sustituir el atarí por el recinto interior. No hay grandes aleros ni escaleras exteriores.

1.-16. Distribución de las piezas

Hay una variación grande en la distribución de las piezas dentro del caserío, si bien puede señalarse que es común:

Planta baja: Cocina, despensa, zona de trabajo y cuadra.

Planta primera: Habitaciones y Komune (W.C.) y camarote con entrada independiente.

Los adjuntos croquis dan una idea de estas distribuciones por lo que nos evitamos insistir en su descripción.

Si queremos señalar que dentro de la modernización del caserío y su adaptación como vivienda moderna y que se describirá más arriba, tiene gran importancia la modernización de la cuadra, ukullu.

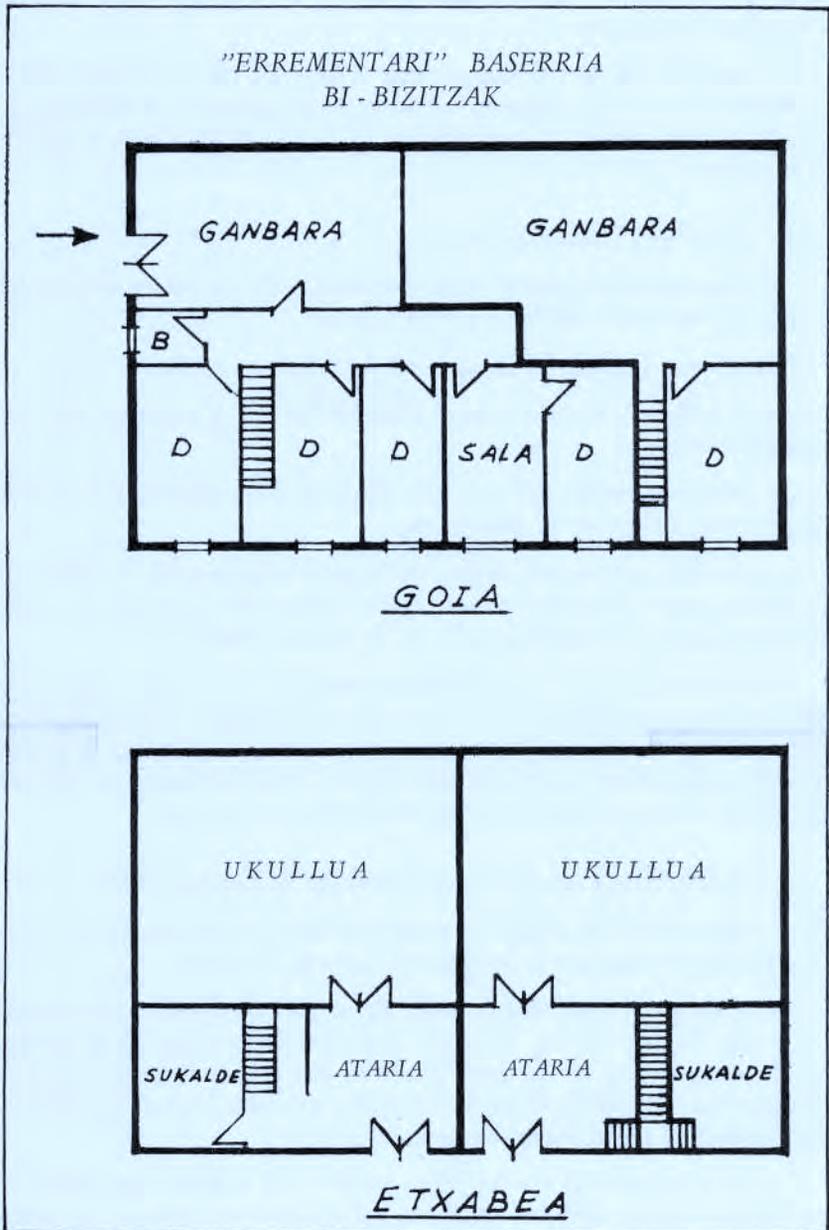
Presentamos croquis de una cuadra moderna, en la que además de variar la forma de pesebres y elementos de amarre, se han colocado bebederos automáticos, suelo de hormigón con pendiente que recoge la basura en canales adecuados que la conduce al pozo de donde luego se utilizará para abono de los prados aspergando con bomba y manguera.

1.-17. Naturaleza de los cimientos y paredes. Materiales. Ritos

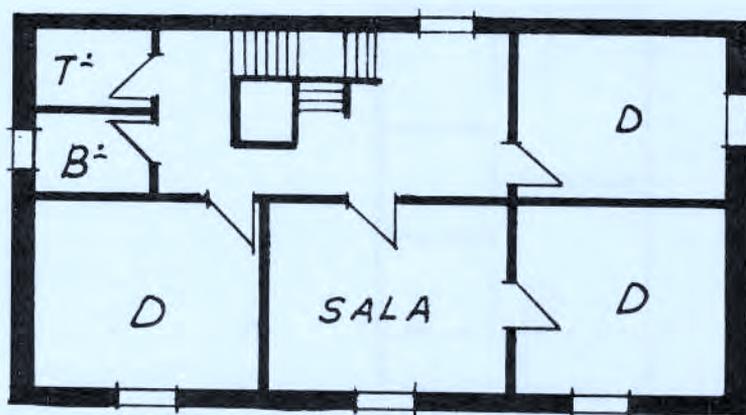
La construcción del caserío en general se compone de paredes de mampostería y una estructura de madera que soporta el tejado.

Las paredes arrancan directamente de una zanja abierta hasta encontrar la roca de cimentación. La piedra se extrae directamente en el terreno para la mampostería, no así para la sillería con que se rematan esquinas y dinteles que se traía de Cegama. La piedra se recibe con mortero de cal. Normalmente la pared queda sin revocar.

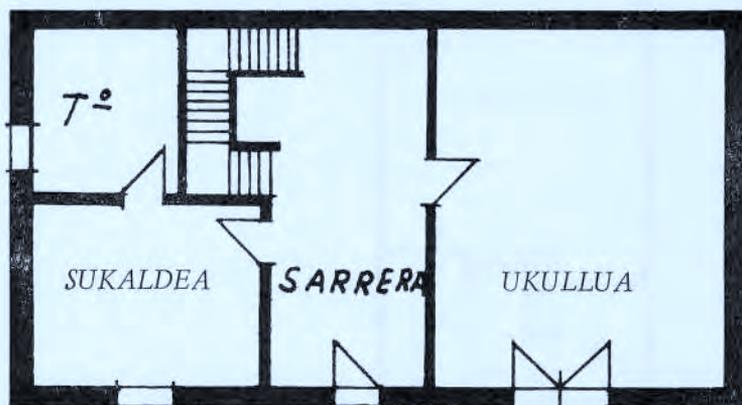
Los barrios contaban con su calero propio y el mortero más adecuado era a base de cal y arena de río. Se mataba la cal, en frase de mi comunicante «egin letxada, goxo goxo, euki 15 egun obeto, ondo gozatu arte».



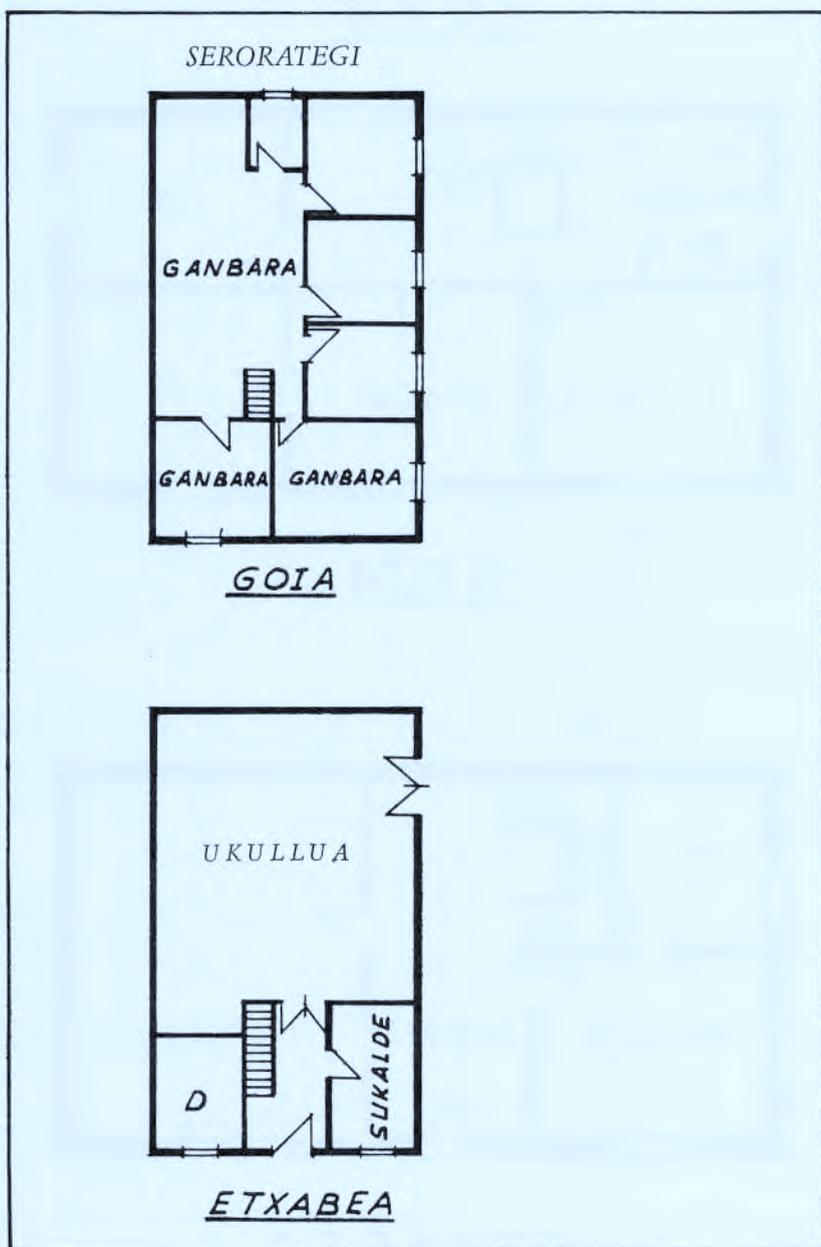
OLEA

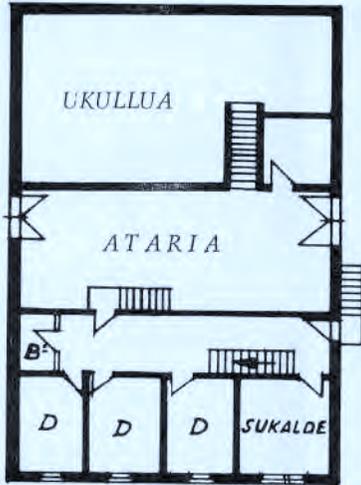


GOIA

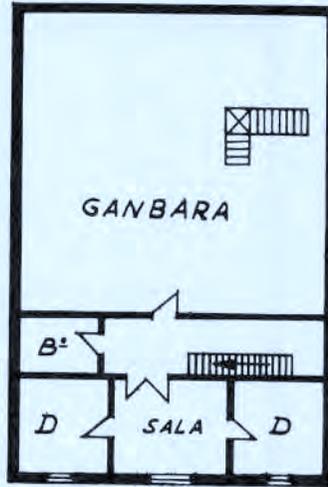


ETXABEA

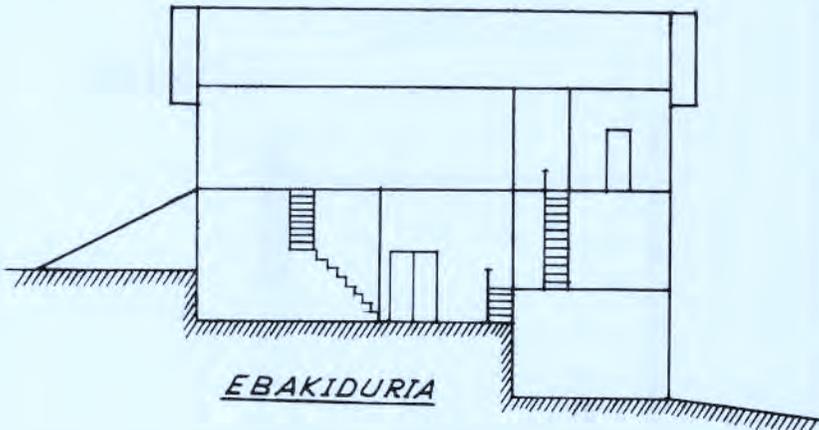




ETXABEA

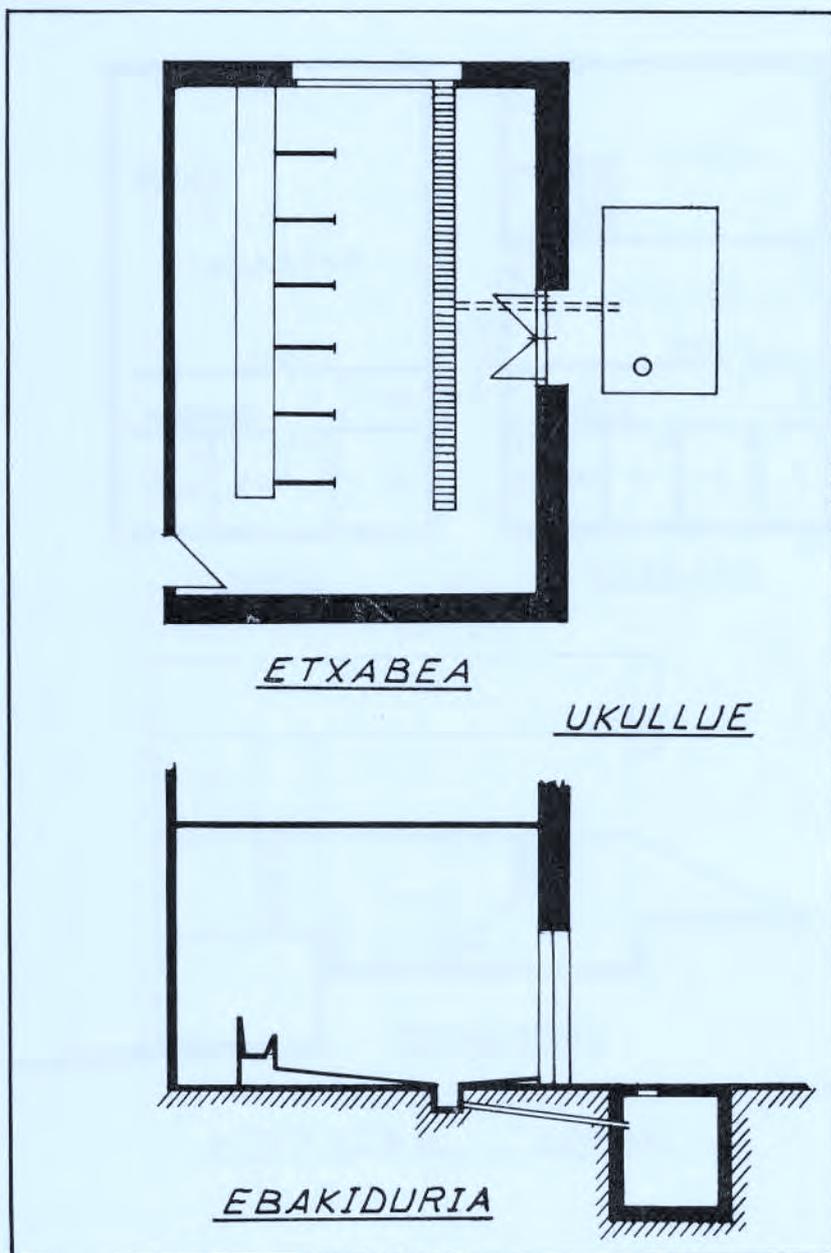


GOIA



EBAKIDURIA

"ARANE" BASERRIA



Existen algunos caseríos con entramado de madera. De estos Aldasoro mantiene el cierre de la fachada con tablas de roble o castaño llamadas «burtolak» hechas con hacha, otros como Olabide ha sustituido la tabla por tabiques revocados, otros como Jáuregi el hueco entre los piedrechos (de castaño de 12 x 6 con un rebaje) llamados «zarrakote» se ha cerrado de ladrillo macizo que puede quedar a la vista o encalado o revocado con mortero de cal y arena o cal y tierra. Por fin se ha empleado comúnmente la pared hecha a base de «esie» (trenzado de varas de aveflano) revocado con mortero. Las paredes interiores pueden ser de ladrillo armado con «zarrakote», de tabla o de esie solo o revocado.

Las nuevas construcciones sustituyen la estructura de madera por el hormigón armado y los cierres son combinación de mampostería vista y ladrillo revocado.

No tengo noticia de rito especial al iniciar la construcción, sí en cambio a su terminación que describo más adelante.

1.-18. *Techo. Forma de tejado. Armaduras y materiales que forman la cubierta y su origen*

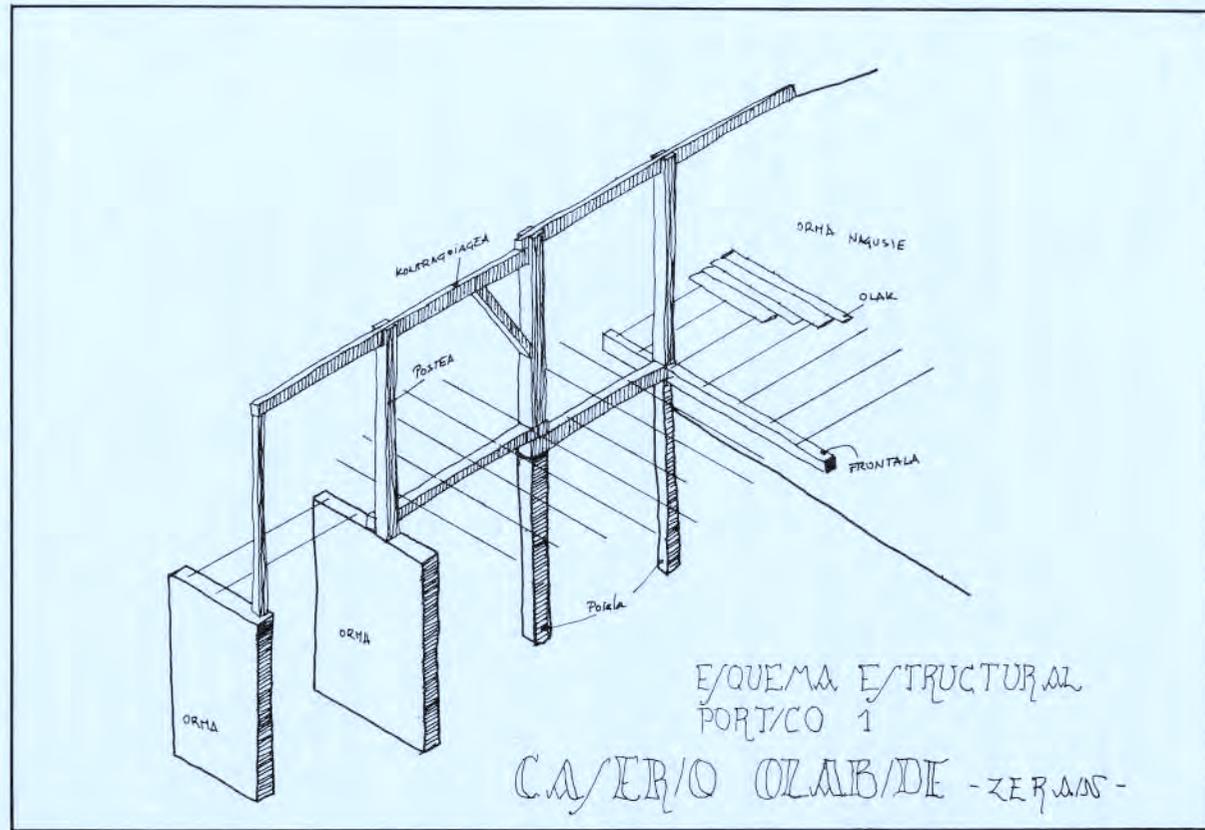
Las casas tienen el tejado a dos aguas, a excepción de Bikarione Ayuntamiento, Barrenetxe, Beneficiado, Etxeberri y Garro que lo tienen a cuatro aguas. A señalar que las cuatro primeras excepciones no son caseríos propiamente dichos.

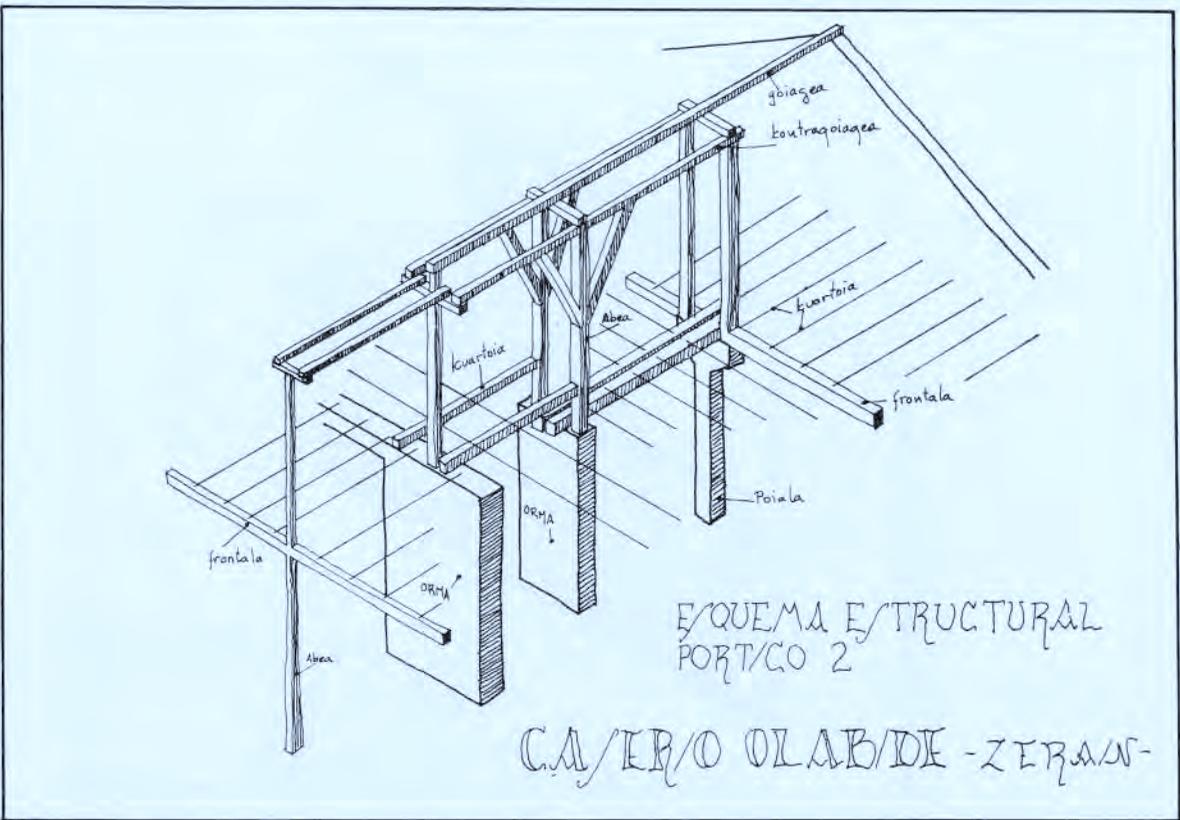
No tiene grandes aleros, pero el de la fachada es más amplio. Tampoco se observa talla o trabajo alguno en los canes.

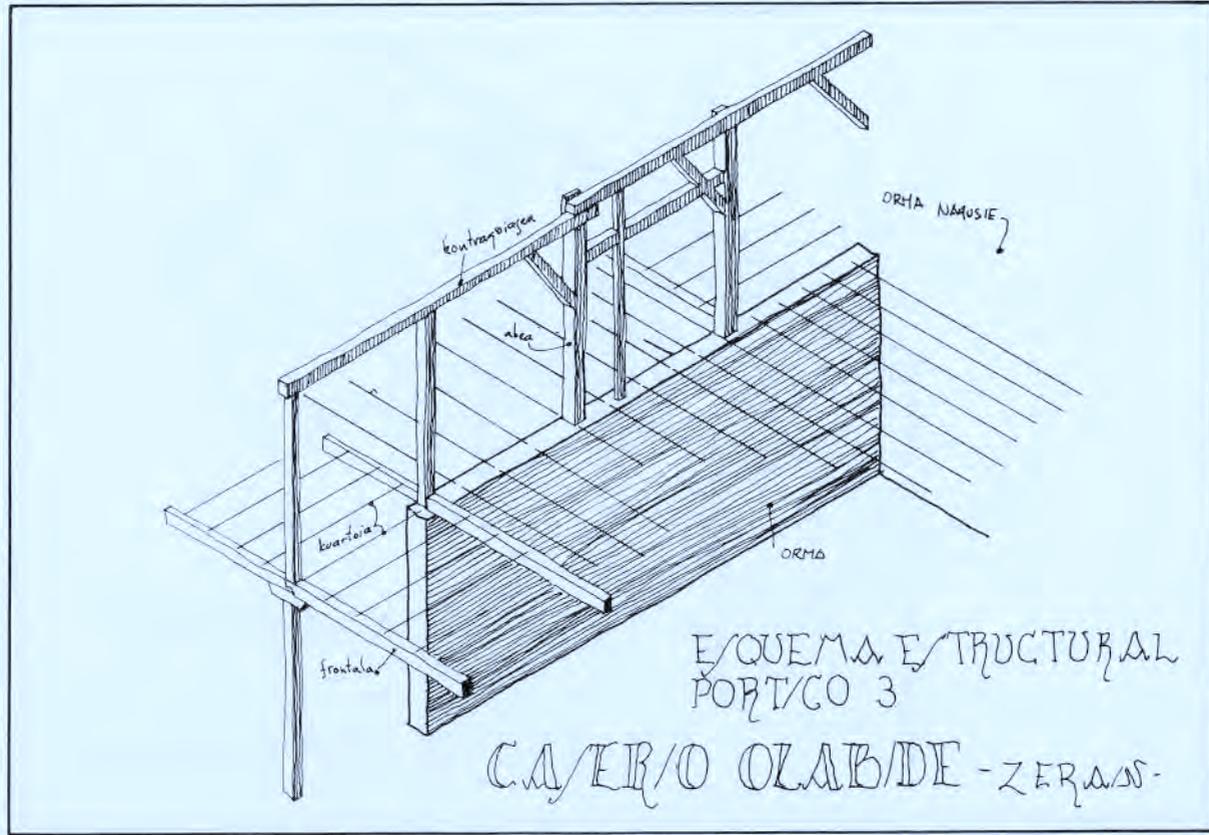
De inclinación normal del orden de 30°, está construido a base de un entramado de roble de importantes escuadrias, con técnicas de ensamble y arriostrado que hablan muy a favor de los artesanos que los ejecutaron. En los croquis doy algunos ejemplos de estas estructuras y ensambles destacando el correspondiente al caserío de Olabide con sus soportes de doble poste y curiosas soluciones de apoyo de la viga principal o «goiagea».

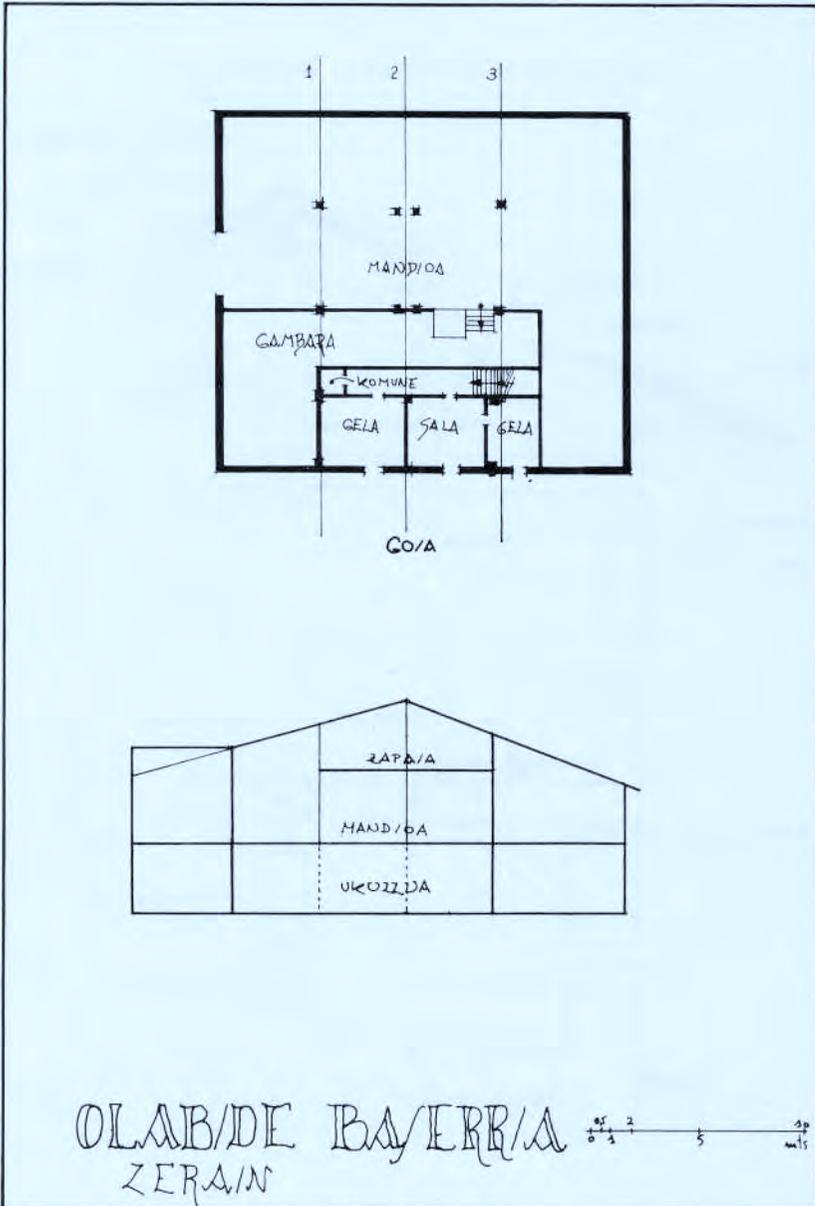
Cuando la anchura del caserío hace que en el centro del mismo el tejado quede muy elevado, se aprovecha esta doble altura con un entrepiso, «Sapai» apoyado en los arriotramientos de los postes. Igualmente relaciono los nombres de los elementos constructivos en los croquis, aunque como podrá apreciarse están fuertemente influenciados por el castellano.

Todos los tejados están cubiertos por tejas «tellak» y en su mayoría

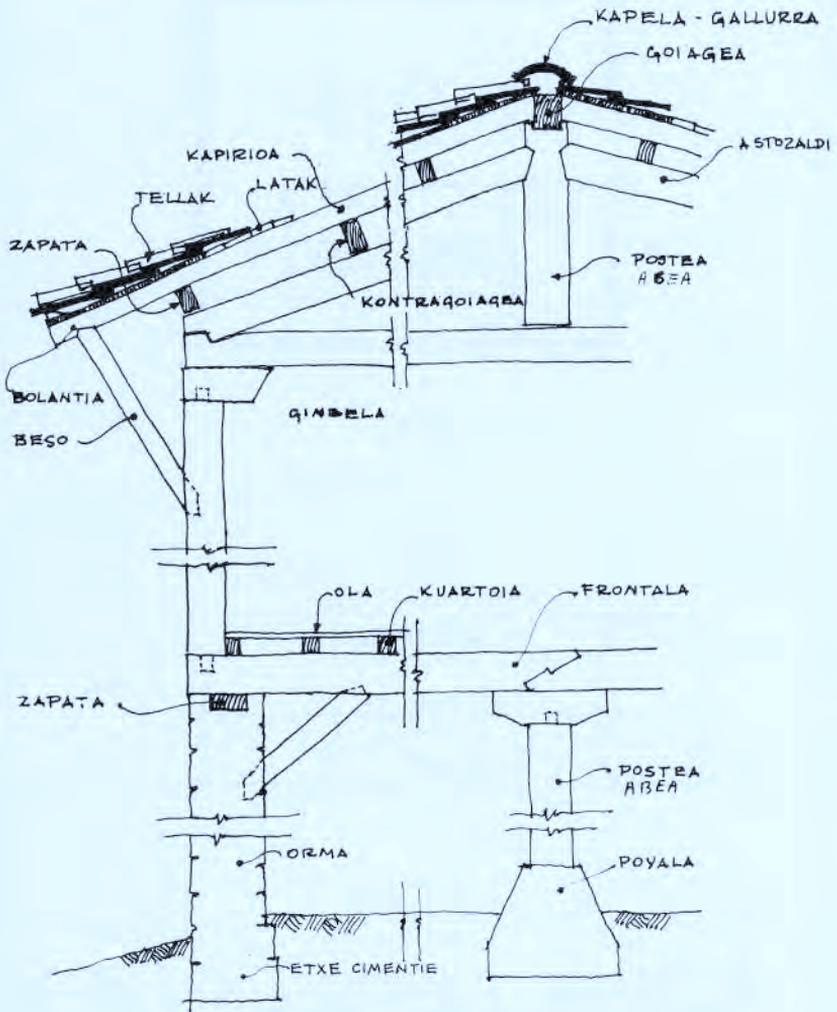




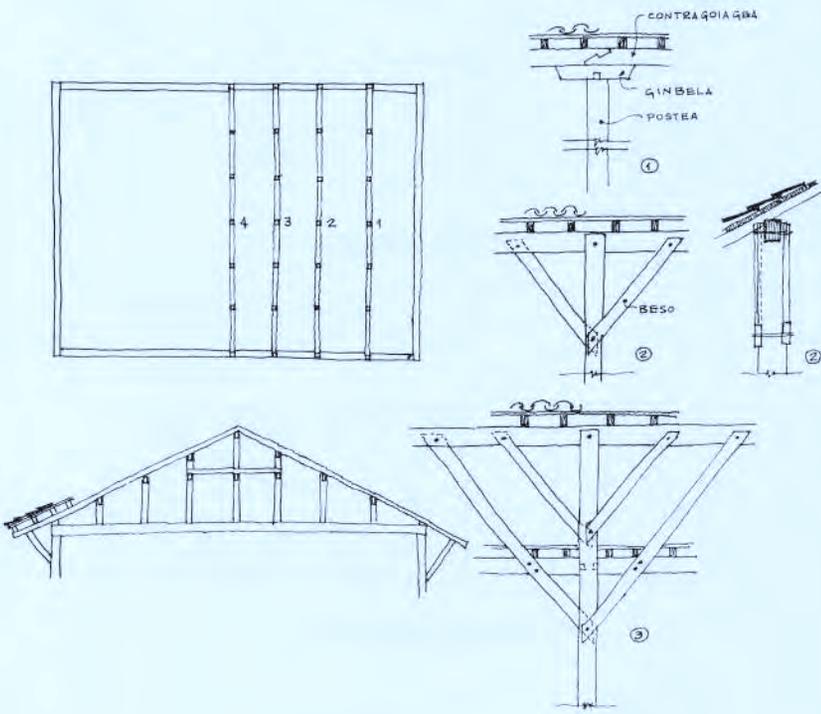


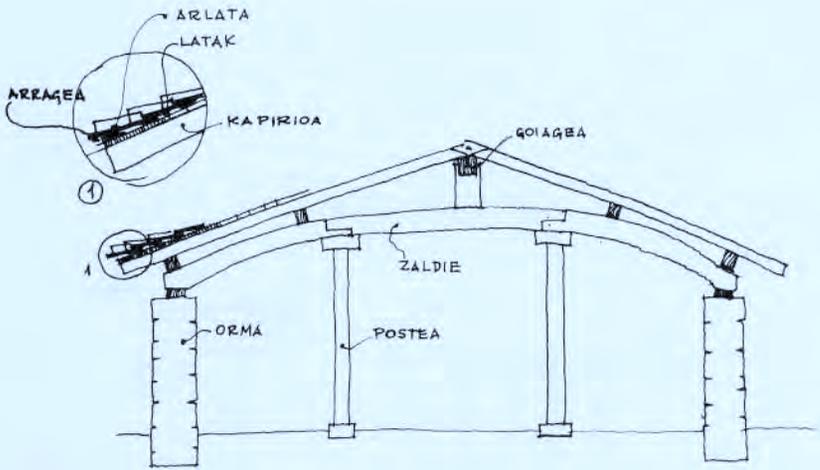


ZURAJERIA - EREDUTZAKOA. EBAKIRUDIA

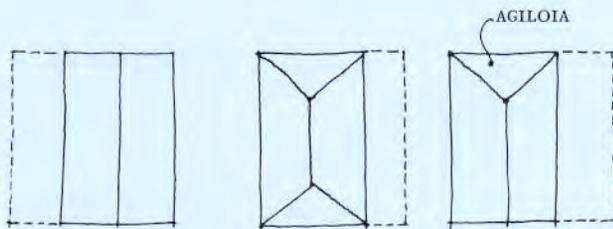


JAUREGI-KO ZURAJEA

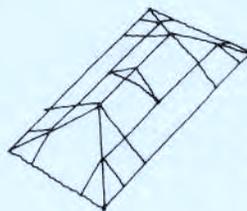
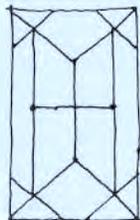




ATERPE-ZURAJEA



TELLATU-ITXURAK



TELLATU - ABETZA
URRUSTI ERDIKOA

por teja curva de formas muy diferentes lo que dificulta la reparación al no encontrarse tejas de esas medidas. En regla general son más anchas de canal menos profundo, y más cortas. Para sujetarlas una hilera de piedras bordea todo el tejado.

Las txabolas de Urbía y las de los carboneros (ver n.º 28) son testigos de la cubierta a base de tepes de tierra.

1.-19. *Forma, dimensiones y repartición de los huecos*

Los huecos son normalmente rectangulares, pequeños y distribuidos buscando una cierta simetría. Aunque hoy en día el cristal cierra el hueco una observación somera permite apreciar que la ventana ha sido reformada, de manera que el cristal ocupa el lugar de los paneles de madera y que con éstos se ha confeccionado la contraventana.

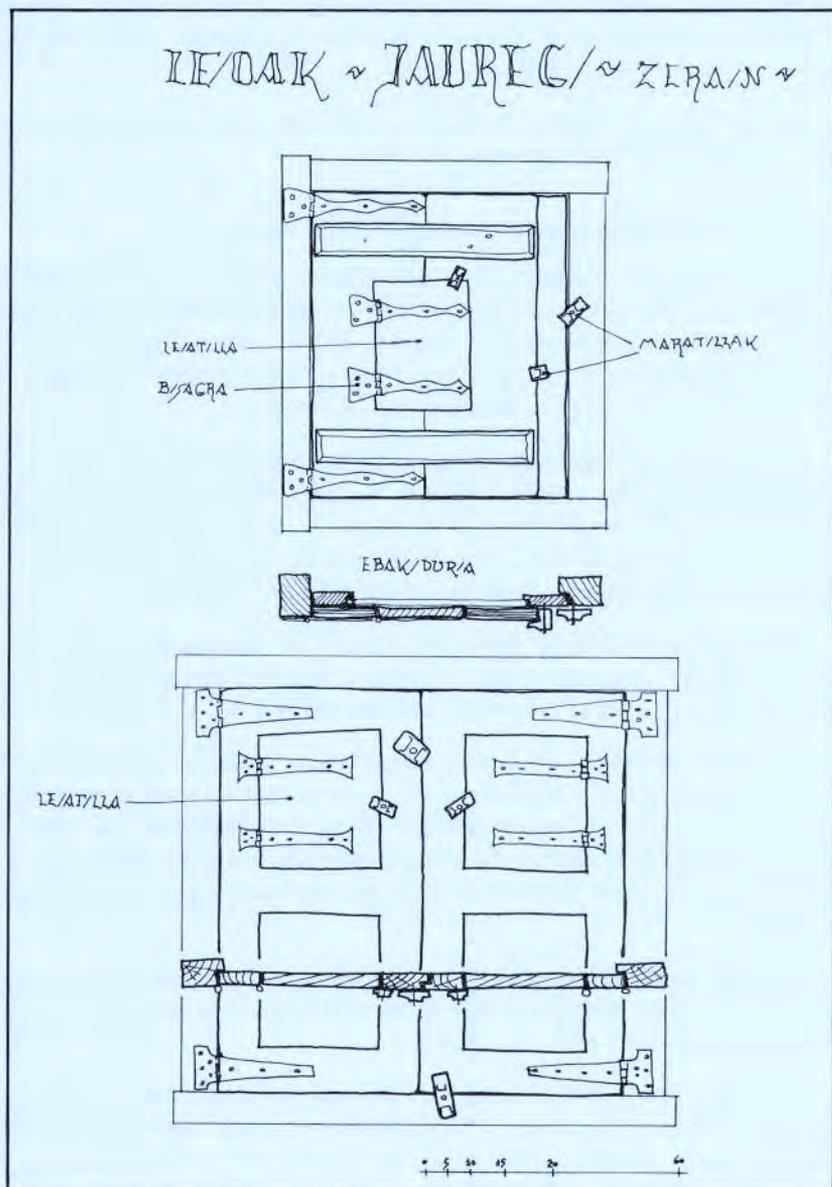
En camarotes y locales auxiliares quedan ejemplos de la antigua disposición: consiste una ventana con una hoja de madera ciega, que en su centro tiene un hueco de 20 x 10 cms. que se cierra con un ventanillo, bien de bisagra o corredera, por el que pasaba un poco de luz con el mínimo de frío, y que se conoce con el nombre de «leiotilla».

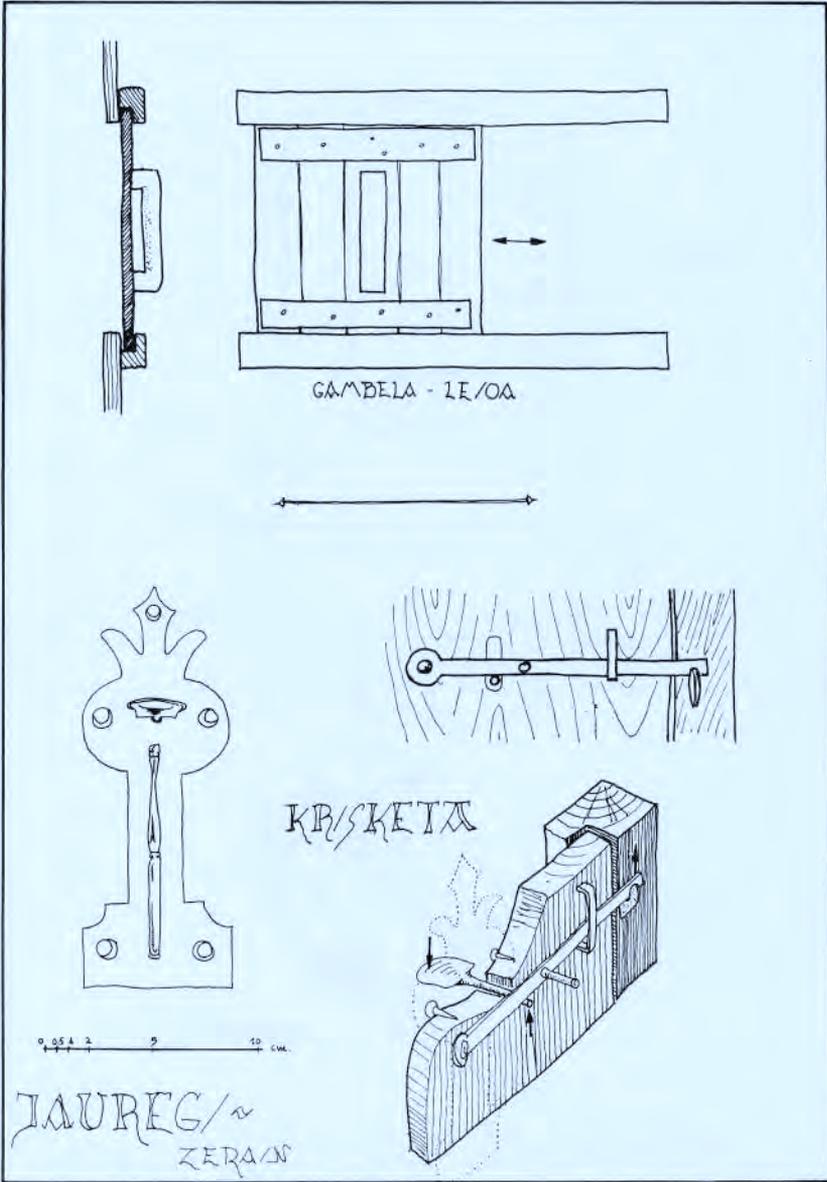
Para ventilación de las cuadras se abren en las paredes de piedra unos huecos alargados, que por su forma reciben el nombre de «saeterak» y que en los tiempos muy fríos se cierran con un manojo de hierba o paja.

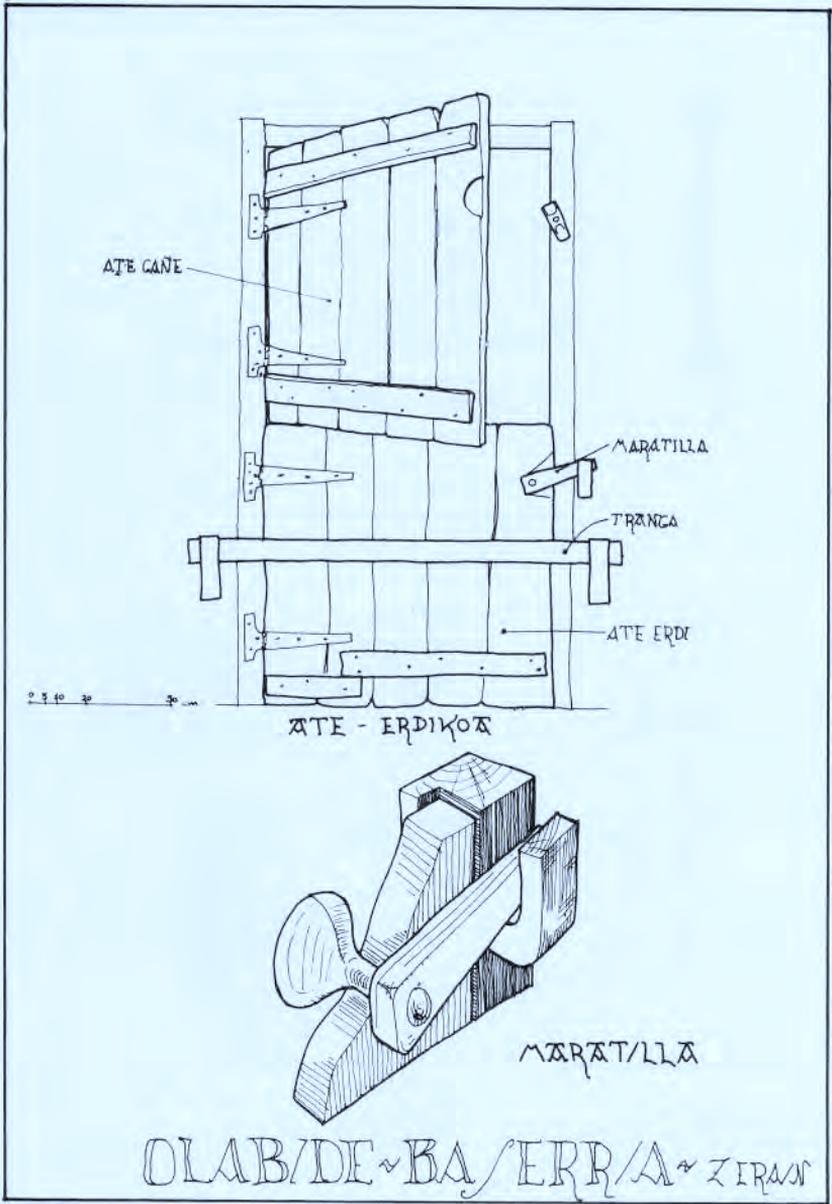
Hay pocos balcones, «balkoia», (algunos con tejadillo) entendiéndose con este nombre cuando al abrir su puerta se accede a un saliente, defendido con una barandilla en cambio se repite con frecuencia la ventana balcón («ate leioa») esto es la ventana rasgada hasta el suelo con la barandilla en la misma línea de la fachada. En este caso la barandilla es de madera.

Las casas residenciales: Bikarione, Beneficiado y Jáuregi tienen en la fachada soleada un balcón corrido, ancho que permite la estancia familiar al abrigo del viento, «Korredore».

La puerta del caserío se abre a la fachada principal, que en algunos casos es la lateral de la casa, y se compone de una gran puerta practicable y dentro de ella una más pequeña del tipo partido. Si por cualquier razón la puerta principal está mal orientada se procura defenderla con un entrante en la fachada.







1.-20. *Decoración y ornamentación en muros y techos. Inscripciones*

Virtualmente no hay inscripciones en las fachadas, alguna fecha en Arrola-berri y Telleriñe, las ya descritas de Jáuregi y cuatro escudos: Barbari-aundi, Telleri, Jáuregi y en la torre de la Iglesia.

Tampoco hay talla en los aleros o salientes de los tejados y el trabajo de la madera en puertas y balcones es sencillo y primitivo. Solamente el caserío Barrenetxe tenía una carpintería más importante que fue desmontada para la reconstrucción de la casa de Zumalacárregui en Ormaiztegi.

1-21. *Describo la cocina baja tradicional común a todos los caseríos y que hoy sin desaparecer en los más de los casos va pasando a segundo término por el empleo de otros sistemas de cocinas a los que también haré mención.*

La cocina baja está adosada a una de las paredes a la que va sujeta la campana y la chimenea hasta el tejado. Antiguamente la cocina era central con una campana enorme suspendida del techo que recogía los humos y los dirigía a la ganbara ya que no había chimenea exterior.

De forma rectangular con el lado alargado pegado a la pared, está formado por un solado refractario, protegido a efectos de desgaste con una chapa metálica de hierro de unos 10 mm. de espesor. Asimismo la pared va protegida con otra chapa de hierro fundido adornada con distintos motivos, desde San Martín al Arbol de Guernica pasando por el escudo o el nombre de la familia.

A una altura de 1,50 m. se levanta la chimenea de ladrillo apoyada en un marco de madera o metálico que a su vez cuelga del techo. En este aro se colocan algunos elementos auxiliares como candelabros y se adorna con una faja de tela bordada con punto de cruz que al reducir el espacio libre entre el hogar y la chimenea evita que el humo se desparrame por la cocina. Por el interior de la campana cuelga una cadena y de esta otra con ganchos y argollas (llar) donde se sujeta los calderos o el tamboril para asar las castañas.

El combustible empleado es la madera o leña de ramas de roble o madera de llama corta, a base dos troncos fuertes que se encuentran en el centro y otras más delgadas y cortas.

Aparte de su función de cocina el hogar es el centro de la reunión familiar que busca el calor donde secar el calzado o las ropas humedecidas en el trabajo del campo.

Para los pequeños trabajos de cocina se ha empleado hace unos años hornillos que luego han sido sustituidos por la cocina económica de fundición del modelo de poder meter la madera por el frente, lo que permite emplear leñas más grandes.

Ultimamente la cocina de butano se ha impuesto por su mayor comodidad de manejo y evitar o disminuir el trabajo del acarreo y corte de leña.

No obstante llegado el invierno nuevamente se enciende el fuego bajo insustituible en su papel de calefacción.

Junto con el hogar destaca en la cocina del caserío el «zizallu» banco de madera que con respaldo alto resguarda la zona delante del fuego evitando la corriente de aire. De este respaldo sale una pequeña mesa auxiliar, mientras que la parte baja del banco se emplea para recluir a la gallina clueca o como arca de trastos.

Derivado del «zizallu» es la mesa familiar que pende de la pared y que haciendo bisagra en ella se baja a las horas de la comida, estando el resto del día levantada para dejar su sitio libre.

Una pequeña fregadera, a menudo debajo de la ventana, sirve para la limpieza de los cacharros, ahora con agua corriente y antes con el agua almacenada en pitxarras y tinas.

Para el lavado de la ropa se empleaba la «tina» que se colocaba sobre una piedra que por una canaleta recogía el agua sobrante para dirigirla con su pico al desagüe abierto en el suelo de la cocina.

Un mueble armario, llamado «ausea», cumple la misión de guardar el ajuar de la cocina y se compone de dos partes: la inferior un armario y la superior una serie de baldas o alacena donde se colocaban los platos. Por fin completaba la cocina el «Oru maia», «ora maie», «oa maie» artesa en que se guardaba la masa del pan para su fermentación y el pan ya cocido para evitar se secase. Hoy este magnífico mueble, desprovisto de su función ha pasado a las ganbaras.

1-22. Leyendas acerca del fogón y chimenea en la localidad

La cocina como centro de la vida familiar y social del caserío es también centro de creencias o leyendas.

Antiguamente el miedo que provocaban las brujas era general y se ponían los medios que se creían eficaces para que no entraran en la casa.

La chimenea era uno de los sitios por donde se introducían y para impedirlo el comienzo de la cadena donde cuelga el llar, «elatza», tiene 3 ó 4 puntas curvadas hacia arriba, donde quedaban enganchadas las brujas sin poder pasar este escollo.

He podido comprobar que esta costumbre es general:

«Las brujas entraban y salían en las casas por la chimenea.»

«No se apagaba el fuego y se dejaba encima el «talo-burnie» con las tenazas, abiertas en cruz, para huyentar a las brujas.»

En los bosques vivía un genio bueno y amable, Martín Porratxo, que en invierno entraba por la chimenea a pedir lumbre para su pipa («sua ekatzak, sua ekatzak, pipa irazekitzeko»).

Las brujas, a veces se transformaban en animales, en general en gatos, que sin saber cómo se presentaban en la cocina. Algunos dicen que se transformaban en gatos precisamente para poder pasar por los huecos que tienen las puertas a este efecto (ate-zulok).

«Se cuenta que vivía un matrimonio mayor y la etxeoandre se quedaba a hilar todas las noches a la luz de la lumbre. Un día dijo a su marido: «Estoy asustada, llevo varias noches en que al rato de estar hilando aparece junto a la lumbre un gran gato negro». El marido contestó: esta noche vete a la cama y yo me quedaré en tu lugar. Cuando nuestro hombre llevaba un rato hilando apareció el gato y le dijo: con barba e hilando y el hombre al tiempo que le arrojaba con fuerza el huso le contestó: tu gato y hablando.

El gato dando un aullido desapareció y el hombre dijo a su mujer: estate tranquila, no volverá. A la mañana siguiente, una vecina anciana que tenían, apareció con la muñeca rota, asegurando que se había caído por la escalera.

«Baserri baten, gizona oieratu ondoren, andrea suak ematentzon argiak in ardazketan gelditzen zan. Goiz baten, esan zion gizonari: Ikaratuta nago gaubero etortzen zait katu beltz aundi bat miauka itxusi egiñaz. Senarrak erantzun zion: gaur juan zaiz lasai oera, ni geldituko naiz. Gau artan, gizona ardaketan zegoala, katue agertu zan bestetan bezela, esanaz: «Bizardune ta goruetan ». Ta gizona: «Katue ta berbosketan?» eta indar guztiakin ardatza botazion. Miauka katua izkutatuzan.

Ta oiara juanda, bere emazteari, lasai egon ez da geiago etorriko.

Urrengo goizean, aldamenean bizitzan atxo zar bat eskumuturra ausita agertu zan, esanaz, armallatik bera erori zala.

Dorotea Goya 1949. Conocido en general.

El fuego es sagrado y purifica todo lo que toca.

Si se trae agua de la fuente después del toque de la campana de la noche «illeskille», hay que purificarla para alejar los malos espíritus, metiendo en ella un tizón, que se coje del hogar, «illatie».

Olentzero gabonetan eta Basajauna ere, tximinitik bera etortzen ziran.

1.-23 *Qué dispositivos se emplean para el escape de humos*

En las cocinas antiguas, con el fogón en el centro de la estancia, la campana recogía el humo hasta el techo y allí se dispersaba por la ganbara escapando entre las tejas.

En los fuegos bajos posteriores, la campana adosada a la pared se prolonga hasta el tejado por una chimenea que sobresale del mismo sin forma especial alguna.

Las cocinas económicas tienen la chimenea normal empotrada en la pared con salida al tejado.

Los hornillos y las modernas cocinas de butano no tienen chimenea.

1.-24. *Hornos de pan. Forma y materiales que se emplean en su construcción. Lugar que ocupa. En qué se utiliza y utensilios*

Todos los caseríos tenían horno para cocer el pan de la familia en un pequeño y gracioso edificio adosado a la pared maestra o separado en sus inmediaciones.

De forma rectangular, con paredes de mampostería y cubierta a dos aguas, de madera y teja, el horno ocupa la zona posterior del recinto, mientras que la anterior es el lugar de trabajo a cubierto. El horno propiamente dicho es de cerámica, placas cuadradas en la solera y ladrillo en la bóveda.

Son de fuego directo, esto es, el fuego se hace dentro del horno y una vez caliente se quita para dar paso al pan.

Los utensilios empleados se detallan en el apartado 53 de este trabajo.

Además del pan familiar y aprovechando la temperatura residual después de la cocción se asan manzanas y ocasionalmente se tuesta el maíz.

1.-25. *Qué clase de alumbrado*

Hay luz eléctrica en todas las casas, empleándose luz fluorescente para la cocina, y bombillas para el resto. En la sala una lámpara y en las habitaciones tulipa y lámparas de mesilla. En la cuadra bombilla desnuda.

En la puerta del caserío una bombilla con defensa de madera.

Si falta la luz por avería se encienden velas sobre candelabros de bronce o cerilla amarilla. En este caso para la cuadra o ganbara linterna o vela dentro de farol. También farol de butano.

Para andar de noche fuera de la casa no emplean nada normalmente o se ayudan con linterna o farol con vela si la noche es muy cerrada.

El fuego se enciende con cerillas.

Hasta tiempos recientes se han empleado los métodos tradicionales:

Krisalluk.—Burnizko ontzik, kirtenakin esegi egiteko, olio ta metxea.

Farola.—Argizai edo kandelakin.

Kinka.—Petroleozkok.

Karburuzko kandille.

Las velas eran de cera o sebo; de éstas se hacían en casa con sebo de animales y mecha.

Para el exterior:

Zuziri o zuzie: trozo de madera del grueso del mango de azada, al que se le abría en tiras delgadas, dejando, un trozo para agarrar, se dejaba secar.

Lasto suskie.—

Para encender el pedernal con el «ardaie», seta que sale en el tronco de los árboles. «Ekarri basotik, Lisiba auts arten egosi, euki ondo legortzen soka bateti zinzilika; izpek egin ta tantaka gastau».

Mechero de mecha larga.

1.-26. *Describase los otros departamentos de la casa*

La habitación principal es la sala o comedor. Situada en el primer piso, en el centro de la fachada, sobre el atari con un balcón que se abre

sobre el mismo. Es corriente que de la sala se pase a derecha e izquierda a dos habitaciones de dormir.

Mesa redonda u ovalada, con sillas de cerezo o nogal y asiento de anea; un reloj de pie o redondo de pared, con la marca del lugar de origen (Segura, Villafranca, Tolosa, etc.), una kutxa con aparador encima o un pequeño armario.

En las paredes: un cuadro religioso, fotografías familiares, animales disecados y en muchos caseríos los trofeos de los concursos de bolos, tiro al plato, etc. Una planta o tiesto con flores completa el conjunto.

Habitaciones de dormir: lo gela, kuartoa.—Han cambiado mucho. Queda el dormitorio de los «viejos» que se mantiene en la antigua disposición. Camas altas y grandes, de nogal o cerezo, elemento esencial en los arreos. Solían estar colocadas adosadas a la pared, cada una con su mesilla, dejando un hueco grande libre al centro. Un armario de dos puertas y cajón inferior, dos sillas de anea. Las colchas eran de ganchillo, así como el mantelillo que había en las mesillas debajo del candelabro.

Hoy en día dormitorios completos de serie: dos camas, armario y si cabe tocador. Se colocan alfombras de pie de cama y colchas de tapicería, aunque algunas jóvenes siguiendo las tradiciones de la abuela tejen colchas de ganchillo.

Aún ahora no faltan, aunque han disminuido, las estampas o motivos religiosos: rosarios de grandes cuentas de madera, cuadros de San Miguel, Virgen de Arantzazu, Virgen del Carmen con las Almas del Purgatorio...

El cuarto de baño es elemento moderno que se ha generalizado, sustituyendo al antiguo «komune» a base de un sillón de madera, con apoyabrazos y una tapa con su asa y «caída libre».

El suelo del piso y las escaleras son de tablas anchas de roble o castaño, siendo de este material toda la carpintería exterior.

Hoy en día los arcones «kutxak», que han estado en la ganbara en su función de guardar el grano o la ropa, se colocan en las «sarreras» o comedores y a pesar de la ofensiva de los chatarreros quedan muchas y magníficas.

1.-27. Construcciones complementarias

Alrededor del caserío, adosadas al mismo o en sus inmediaciones,

existen pequeñas construcciones a las que se las denomina con el nombre acorde con la función que desempeñan.

Labea = horno de pan.

Ollategie = gallinero.

Arterie = para recoger las ovejas.

Egurtokie = leñera.

Etxeordekoa = pajar y para guardar los aperos de labranza.

Erlategie = para guardar las colmenas, a veces en el monte.

Arraskea = lavadero.

En general son pequeños edificios con el sistema de construcción normal, esto es, paredes de mampostería, cubierta de armazón de madera y teja.

Hoy en alguno de estos edificios se ha habilitado el garage. En los caseríos en que el acceso de coches es dificultoso, han construido un garage en sus terrenos lindantes con la carretera y en este caso el sistema constructivo es el actual: paredes de bloque de cemento y cubierta de hormigón.

1.-28. *Habitaciones temporarias*

Todos los caseríos tienen en sus montes unas construcciones que reciben los nombres de txabola, eillorra o saletxe. Sirven de refugio en la temporada de trabajo en el monte, para guardar la hierba, herramientas, etc.

El nombre de «eillorra» al decir de Juan Muñoa (caserío Basozábal, 67 años) correspondería en esencia a las txabolas o base de armazón de madera, a dos aguas, hasta el suelo, cubiertas con zepa y brezo grande, parecidas a las antiguas de los pastores.

El resto es de construcción tradicional, empleándose en muchos casos el cierre de «esie» (varas de avellano entrecruzadas) recubierta con bustiña.

Ikazkiñen txabolea.—Ya no quedan los grandes bosques tradicionales en este término, que han sido sustituidos por el pino insignis o marítimo, pero antes de 1936 era normal el trabajo del carboneo en el invierno. En los años 40 con los gasógenos hubo una mayor producción, pero luego ha ido decreciendo para desaparecer hacia 1960, en que se encendieron los últimos txondorras en el bosque encima de las Peñas de Barbaris.

La txabola se construía al empezar la campaña en la zona donde se iba a trabajar. Con dos troncos formaban una horquilla para cada extremo, que soportaban la viga superior «gañagea» de la que descendían las pa-

redes en doble vertiente hasta el suelo, formada por ramas cubiertas con tepes «zotala edo soille». Un agujero en la esquina del fondo actuaba de chimenea y en el suelo se formaba el hogar con dos piedras. Sin puerta, el hueco se cerraba con unos sacos.

En el suelo se formaban los camastros con un cerco de madera, relleno de ramaje «xarbak» y encima brezo «illarea» o los más cuidadosos haciendo como un somier a base de un trenzado de varas de avellano o haya previo al relleno de brezo. Para cubrirse, una manta. En la proximidad del fuego dos troncos hacían de banco y mesa formando el «jarleku».

De rama de laurel, sin corteza, se hacían cruces que se colocaban una en la txabola, clavada a la «gañagea» y otra en lo alto de cada pila. Para la cocina usaban: lapikoa, eltzea, sartagie, taloburnie, bota, pitzarra, platea ta kutxarea.

Zerain ha sido pueblo de pastores, aunque sus pastos, los montes comunales y la parzonería quedaran lejos, lo que suponía 2 ó 3 y media horas andando y más si era con el rebaño.

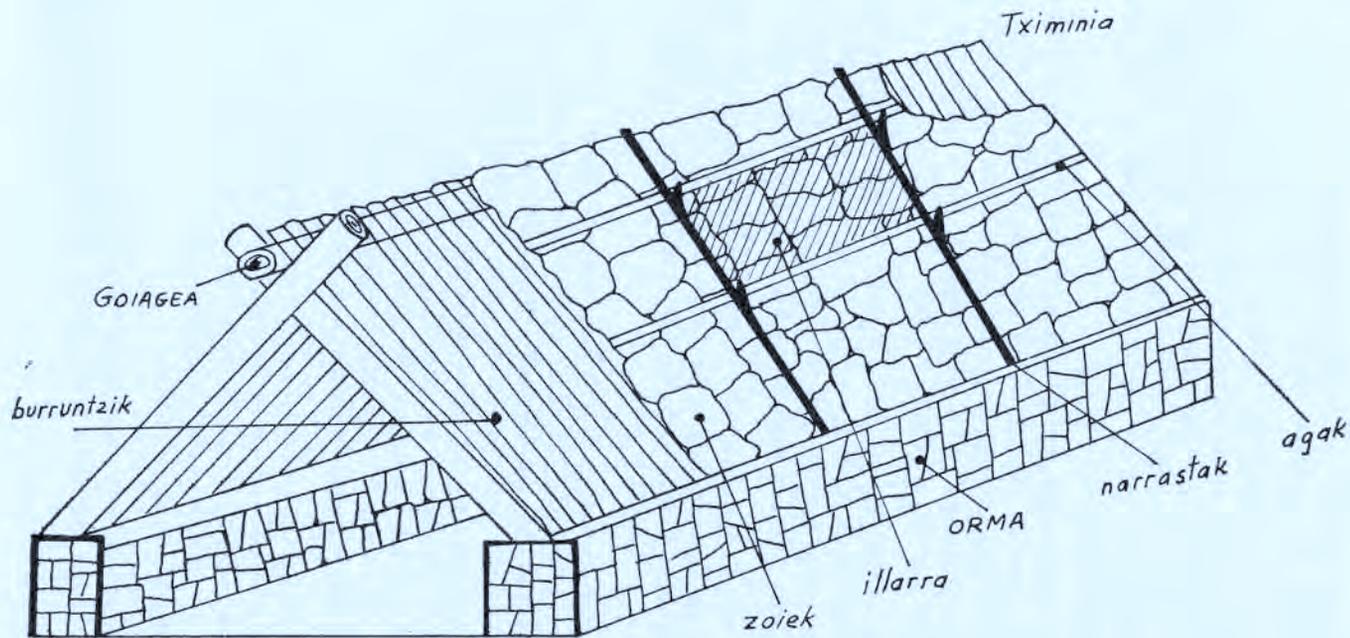
Las construcciones a este fin han sufrido grandes transformaciones y aunque por tratarse de establecimientos fijos, podían haber dado lugar a edificios más importantes, la realidad es muy modesta debido a que según la costumbre de la parzonería no pueden acceder a la propiedad de la tierra ni aun de la txabola que está construida en precario.

En efecto, durante mucho tiempo existió la prohibición de construir con elementos resistentes y concretamente de techar con teja pues podía dar lugar a derechos de propiedad por ocupación continuada.

Este ha sido el motivo que hayan perdurado hasta tiempos muy recientes las txabolas de madera y cierre de tierra que vamos a describir:

Tomo los datos a Juan Muñoa del caserío Basozábal y 67 años de edad. La txabola muy similar a los «ikazkiñes» que hemos descrito pero inás importante por ser permanencias más largas y repetidas.

La txabola del pastor, de planta rectangular, tiene un cerco de piedra de unos 60 cms. de alto de mampostería sin masa. De esta pared arranca la txabola propiamente dicha. Dos horquillas formadas por dos troncos cruzados en forma de cruz de San Andrés, con brazos largos hacia la parte inferior y muy cortos en la superior sostienen la viga principal «goiagea». De esta viga y para formar los cierres laterales bajan hasta la pared los «burruntzik» que son ramas de haya cuarteados unos junto a otros para



URBIKO TXABOLA

soportar el «zoie» (tepe de tierra con hierba), cuanto más mejor, con la hierba hacia abajo, esto es, encima de los burruntzik.

Para defender los «zoiek» se tapaban con illara (brezo), edo garoa (helecho). A su vez para sujetar este revestimiento se colocaban separados y en el mismo sentido que los burruntzik unas ramas de haya «narrastak» o mejor aún brotes (sestrakea), con muchos kakos hacia arriba donde se sujetan cruzados unas «agak» o ramas formando como un enrejado que sostiene el revestimiento.

A modo de arriostamiento se colocaban cuatro troncos (kontragoiak) sin piel por la parte interior de la txabola, que resistían la carga de la nieve y a la vez servían de soporte a unas tablas que a manera de balda o sobrepiso estaban situadas en la parte superior de la txabola y en las que se colocaban los quesos para su ahumado.

La txabola no tenía ni puerta ni ventanas, el hogar estaba situado en la parte posterior de la txabola con lo que el humo que había de salir por la puerta anterior recorría toda la parte superior de la misma, donde como hemos dicho estaba la balda con los quesos para su ahumado.

La cama (kamaña) formada por cuatro maderos, dos cortos y dos de la estatura de un hombre, relleno de ramas delgadas, una tapa de brezo y encima el colchón de lana de oveja. Para cubrirse una colchilla de lana de oveja.

Con motivo de la construcción de la ermita para atender espiritualmente a la colonia de pastores de Urbía, los franciscanos obtuvieron permiso de la Parzonería para hacer una construcción duradera y cubrirla con tejas. Este permiso se hizo extensivo a los pastores que pudieron hacer sus txabolas de mampostería y de mayor importancia y cubrirlas de teja. Así hoy una txabola tiene su cocina económica, dos habitaciones o más. La cocina amplia con mesa y bancos da paso al resto de las habitaciones. Estas tienen camas normales con colchón, sábanas y mantas. Para la limpieza emplean agua recogida en depósitos y para beber agua de la fuente.

Al bajar en invierno a pastos de zonas más templadas, cierran las txabolas con llave, como esto no es lo autorizado hace que el pastor no pueda protestar cuando al volver encuentra su txabola abierta por los desaprensivos y sus pertenencias destrozadas, cosa que no ocurría antaño a pesar de dejar las txabolas abiertas.

Alrededor de la txabola suelen tener otras construcciones más pequeñas para gallinero, para dar humo a los quesos (txapilotea), para guardarlos

(gaztantegie), para guardar al cerdo (txerritegi) y un cercado bien de piedras o de trenzado de varas (esie) llamado eskorta o redil donde recoger las ovejas.

Aparte de los utensilios de fabricación de queso que se describirá en su lugar en la txabola podemos apreciar los utensilios de cocina: lapikoa, potize (patxarra ekartzeko, lurrezkoa), taloburnie, treberea, sartañe, katillue ta platerak (lurrezko Zeamako Inchausti erosita) gergo porcelana zurie marca urdin batekin, zurezko kutxara. También se ven trampas para roedores (zato-ola) de madera.

1.-29. Qué cambios se han operado en la forma y estructura de la casa

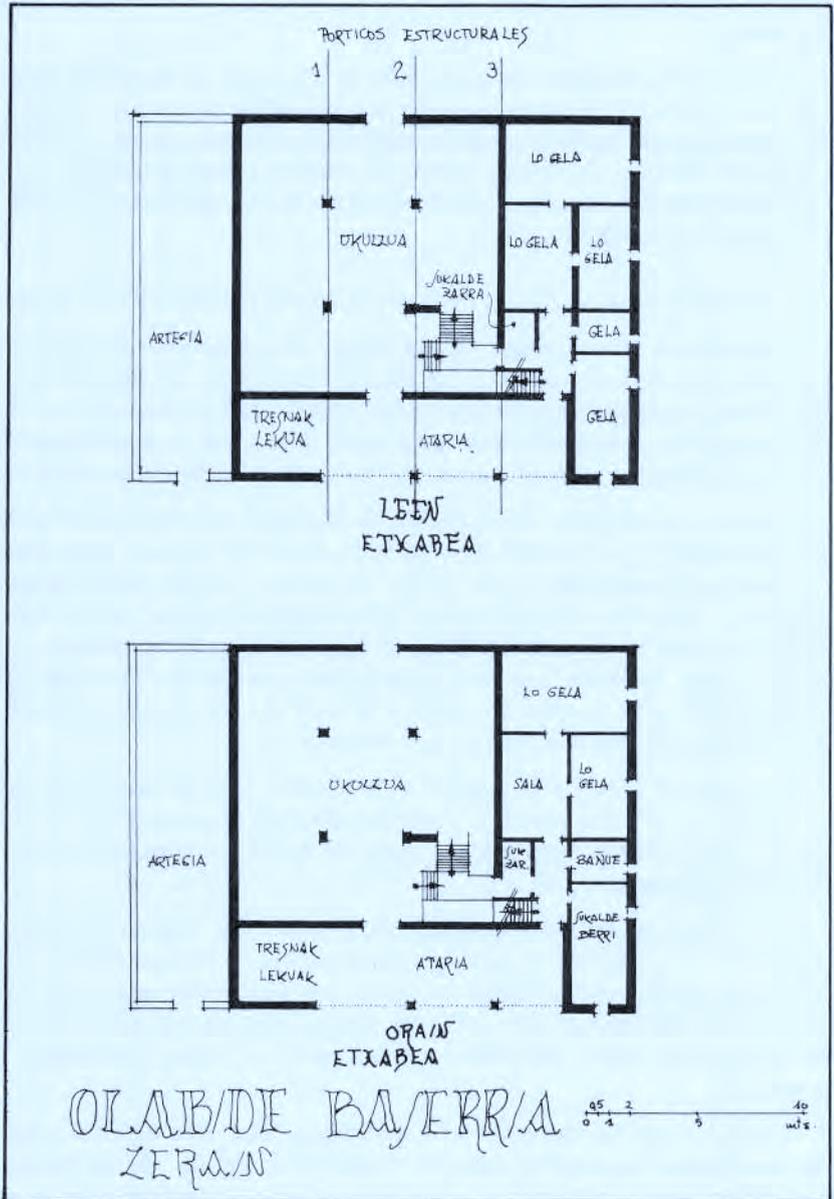
El caserío de Zerain viene siendo objeto de reforma en los últimos años. Esta reforma alcanza a su distribución interior y en algunos casos supone una verdadera reconstrucción del mismo. Refiriéndonos a los caseríos en que su continuidad está asegurada, es general la modernización de la cocina, introducción del cuarto de baño y la reforma de la cuadra.

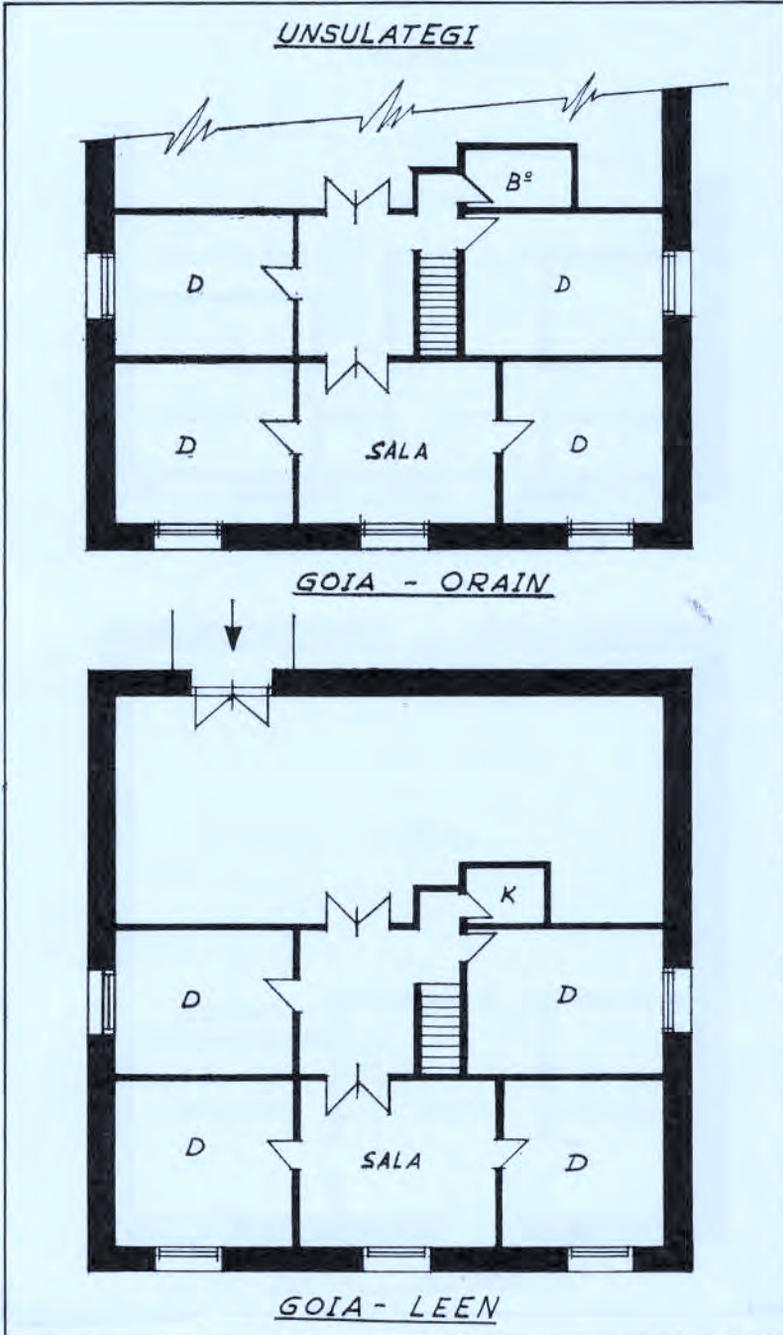
La cocina empezó con la instalación de la cocina económica, traída de agua al fregadero y el cambio de su solado por el de terrazo, para pasar a la moderna cocina actual con cocina de butano, azulejo en la pared, lavadora y frigorífico. No obstante a esta modernización la cocina sigue siendo el centro de la vida familiar, el fuego bajo se ha mantenido en general y una mesa de grandes proporciones permite la ejecución del trabajo escolar y la reunión de todos a la hora de las comidas. Naturalmente el televisor está instalado en esta estancia.

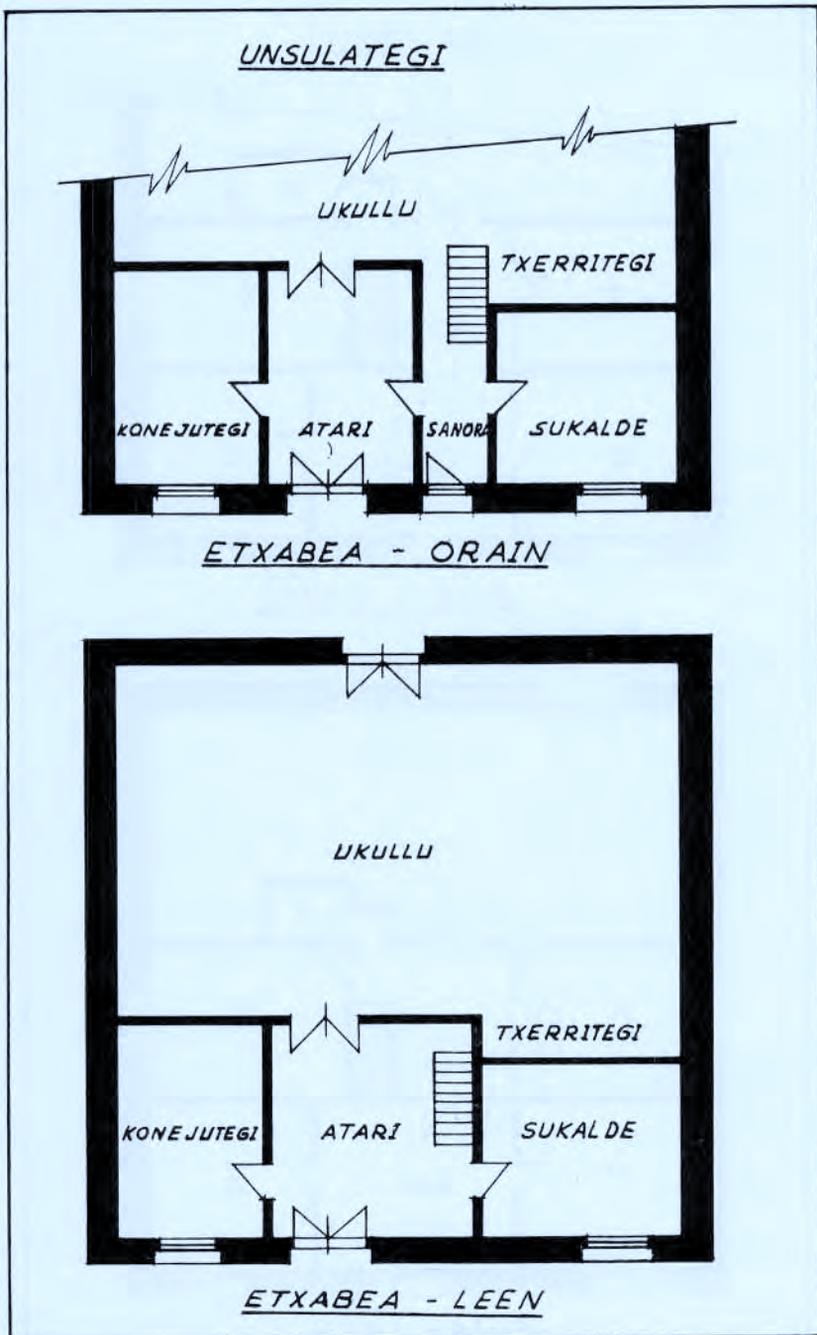
El cuarto de baño ya es común en el caserío. Con la instalación del agua corriente se había resuelto el escollo principal al permitir la instalación del agua caliente bien sea por paila de la cocina económica o por calentador independiente de gas.

La cuadra también ha sido objeto de atención que supone la modernización de los pesebres con bebederos automáticos, y la modificación del suelo, reconstruido en hormigón en masa con pendientes que recoge la porquería en canales que lleva al pozo séptico para su posterior aprovechamiento como abono. También se le ha dado una mayor ventilación y luz natural.

En los que se ha efectuado una reforma general ésta ha sido orientada a una mayor separación entre la vivienda y la cuadra, dando entrada independiente a la vivienda y a la creación de una verdadera vivienda en la parte superior con separación de la ganbara.







En cuanto a la estructura se ha respetado la existente, con algún refuerzo de hormigón armado, con modernización de la fachada totalmente revocadas, ampliando los huecos o rasgándolos formando la ventana-balcón y desapareciendo el cierre de fachada a base de tabla.

Respecto al mobiliario diré que después de una época en que se puso de moda el mueble de fábrica se observa una revalorización de los muebles antiguos que habían sido arrinconados y nuevamente van pasando a ser utilizados: kutzak, oa-maia, camas, etc.

1.-30. *Prácticas especiales para encender el fuego*

Con la pérdida del fuego bajo como hogar diario se han perdido las costumbres que comportaban esta utilización, reseñando como las últimamente empleadas:

El fuego no se apagaba nunca, se separaban los troncos y la brasa se tapaba con ceniza; encima se colocaba el talo-burnie con las tenazas abiertas en forma de cruz y algunas recitaban una oración al realizar esta operación.

A la mañana siguiente se apartaba la ceniza y sobre la brasa «illatie» se ponía «xarbak» edo «zotxak» (ramas finas) «baba lekak» (envoltura seca de la alubia) y se les daba aire con el fuelle (auspoa) para que prendiera.

1.-31. *Días en que se hace fuego especial o se le atribuya alguna virtud*

Entre la leña que se guardaba para consumirla durante el invierno, se buscaba con afán y antelación suficiente un tronco especial para el día de Nochebuena (Gabon-gaua) y otro para la Noche Vieja y Año Nuevo (Eguarri).

El fuego de estas noches tenía virtudes especiales, aunque mis comunicantes no han sabido explicármelas.

El fuego se bendecía dos veces al año:

El Sábado Santo se enciende el fuego en el pórtico, se bendice y al terminar el Oficio, se coge un trozo de madera encendida o con las tenazas una brasa «txingarra», se lleva a casa y quitado todo resto del fuego viejo se hace el nuevo encendiéndolo con el que se ha llevado bendito.

El día de Santa Cruz (3 de mayo) se bendecía el fuego en la Iglesia y luego se sacaba afuera en una pertza de donde era recogido por los vecinos para echarlo en su hogar que con esto quedaba bendito.

Esta costumbre se ha perdido (Dorotea Goya - agosto 1951).

Antiguamente los monaguillos se encargaban de distribuir el fuego bendito por todos los caseríos, llevando una brasa en «zuzie o lastozuzkie» atada a un largo palo. La etxeoandre cogía el fuego nuevo para sustituir el viejo.

1.-32. *¿Se celebra algún rito especial con el llar al entrar a vivir alguna persona nueva o algún animal recién adquirido?*

Solamente he recogido de la antigua etxeoandere de Serorategui, Antxerma (21-IV-1873 a 18-III-1965) natural de Zegama:

Antiguamente, y ella lo hizo repetidas veces, si se traía aves de la feria o de otro sitio, antes de soltarlas en el gallinero, se llevaban a la cocina y se les daba tres vueltas alrededor de la «elatz» (hierro que cuelga de la cadena de la chimenea) recitando tres veces: kanpora ba zoazte, etxera etorri».

1.-33. *En qué ocasiones la casa es objeto de prácticas religiosas*

Muchas personas bendecían la casa una vez al mes, después de la Misa Mayor, con agua bendita aspergiada con un ramo de laurel, diciendo: ur bedeinkatu santue, zeruen konzebitue, lurrien bedeinkatue, etxe ontatik irten deiela, gaitz guztiek (Dorotea Goya).

Cuando se celebraban los «conjuros» por el sacerdote o por los de la casa.

Cuando se preparaban cruces de Mayo y de San Juan y se colocaban en la puerta de las casas y en las heredades.

Cuando se encienden las velas benditas, por tormentas, por ofrenda en un momento apurado (parto de los animales), etc.

Cuando nacen o mueren los miembros de la familia.

Todos los días al levantarse, rezo del Angelus, rosario, antes de las comidas y al acostarse. Pero sobre todo, al anochecer, una vez terminados los trabajos, reunida la familia, el rosario y una larga serie de Padrenuestros por las intenciones familiares, de la Iglesia, por las almas del Purgatorio, contra el fuego, la tormenta, etc., para terminar con la oración de la buena muerte y las de la noche.

Cada caserío tiene en la Iglesia su correspondiente sepultura, donde

se coloca la etxekoandre durante los oficios. Hasta hace unos 10 años se encendía en ellas, la cerilla de la argizaiola bien por las de la casa o por la serora. Hoy en cambio sólo se enciende en las de aquellas casas en que ha habido un muerto en el año. Se coloca un trozo de tela negra, «ojal-beltza edo eliz-ojala», 45×60, con una cruz hecha con tela blanca en el centro al igual que las iniciales del difunto debajo de los brazos de la cruz. En la cabeza dos argizaiolas y la silla en la parte zaguera. En ella se recoge la limosna para los responsos.

Si se vende un caserío, entra en la venta el derecho de la sepultura. Cuando alguna sepultura queda libre por extinción de la familia, la sepultura queda para la Iglesia que puede adjudicarla libremente, recibiendo en cambio una limosna.

En el cementerio existen muy pocos nichos particulares, unos seis. Se entierra directamente en la tierra, colocando el cadáver mirando hacia la salida del sol.

1.-34. *Dónde son enterrados los niños que mueren sin bautizar*

Los niños que mueren antes de ser bautizados suelen ser enterrados en un lugar señalado del cementerio, llamado «limbo». En otro lugar, junto a éste, se entierran a los niños bautizados «aingeruk».

Los abortos, si tienen ya forma, se entregan al enterrador dentro de una caja de cartón y éste los enterraba en el «limbo».

La placenta «aur-laune», se enterraba siempre en la huerta contigua a la casa en sitio sabido, lo mismo que el aborto si era de poco tiempo. Esto lo hacía el hombre de la casa o la abuela.

1.-35. *Medidas de protección*

Al terminar la construcción de la casa, o mejor dicho al echar el tejado se coloca un ramo de laurel en la viga de la cumbre (goiagea) y al finalizar la semana se celebra una merienda-cena llamada «trapala».

Contra la tormenta se enciende la vela bendita en el día de la Candelaria y se echa al fuego unas hojas de laurel del ramo bendito el «Domingo de Ramos» y se reza una oración, la mayoría a Santa Bárbara.

«Santa Barbara lagundu gaitzazu» o la más común en sus distintas variantes:

«Santa Barbara, Santa Kutz (krutz) Jauna baditu iru kutz, Nekazarien ogie Jaunaren miserikordie».

O cambiando: inozentien ogie, Jaunan misericordie.

O Santa Barbara, Santa Kutz, Kristok ditu iru kutz, nekasarien ogie, Jaunen misericordie (Mari Estuain-Mendi, 80 años).

A Ignacio Apaolaza del caserío Urrusti-erdikoa le recogí en 1954:

«Ate ta leio itxi, ta suei bota erramue ta ur bedeinkatue.»

«Orainda berrogei urte, sorginarrie deitzen zitzaion arri borobil bat, ateratzen zan leioa; ta gañera sorgin aizea bazegon artu arrie ta leiotik kanpora bota, sorgiñak ikaratuta jua itezien. Arrie bota ezkeru bildurrik ez.»

El día de la Cruz de Mayo se hacían con laurel pequeñas cruces, a las que se añadía unas gotas de cera derretida de vela bendita, y se colocaban en todas las heredades del caserío, ollategi, mendiko saletxen, en las puertas, ventanas de la cocina y algún dormitorio como protección contra el pedrisco, el fuego, etc. Va desapareciendo.

Hasta hace 20 años por la Cruz de Mayo iba el párroco con el monaguillo por todos los caseríos, rezaba delante de las heredades y junto a la casa, bendiciendo los ganados y sembrados y el conjuro para exterminar los insectos. Como limosna se le daba un par de pollos.

Si amenazaba piedra o tormenta fuerte, la serora repicaba de la campana grande hasta que la nube pasaba y el párroco si se encontraba en casa, salía revestido al Pórtico y rezaba el conjuro al mismo tiempo que en los caseríos se encendía la vela, se quemaba el laurel y se rezaba: Jaungoiko Santua, Jaungoiko fortitza, Jaungoiko illezkorra, gaitz guztietatik, libra gaitzazu Jauna (3 veces).

El día de Pascua se recogía en la Iglesia una botella con agua bendita para todo el año. En este día se bendecía el caserío y el ganado:

«Pazko egunean, Elizatik ur bedeinkatue ekarri ta etxeko kuartoak, ganadu, ta soro guztik bedeinkatu, erramun ostokin ur bedeinkatue botaz» (Barbariaundi, Olea...).

En Urrusti (1954) decían al tiempo de la bendición:

«Urte berriko Ebangelioa
San Juan eguneko bedeinkazioa
Erramu eguneko Pasioa
gure arten izan deilla.»

Urrusti-erdikoa 1951.

En Urrusti lo hacían también en la mañana de San Juan «etxe barrun bedeinkasioa bota, gatza botaz eta esanaz:

Suga zitalez ezurra
eta sapoak kanpora
San Juan bendizioa barrua
gero etxen kanpuan, etxeari iru buelta emanaz,
gatza botaz ta esanaz: «Suga...

En la fiesta de San Juan se colocan a ambos lados de la puerta principal las cruces de San Juan con el ramo de espino (la víspera al anochecer) y al día siguiente cuando se viene de la Iglesia de bendecir el ramo, unas flores...

«Elorrio zurie, ate bi aldetan jartzenda pintzatu ta adar bat, kurutze bezela, Mezatatik etorritakuan bedeinkatutako lorak ipiñi». Se tiene hasta el año siguiente. Esta costumbre está desapareciendo.

En la mañana de San Juan había la costumbre de coger un recipiente, hacer fuego en él, delante de la casa, y dando una vuelta en su derredor, recitando: San Juan dala, sugea ta zapoa kanpora, artoa ta garie barrura.

Me lo cuenta Pedro de Arane por haberlo visto hacer a su madre y abuela.

También es costumbre desaparecida pero conocida de los más viejos:

San Juan bezperan, etxe guztiei bueltea eman, gatza botatzen esanaz: Suga, zapo eta zikinkerí danak urruti zaitela.

Hace unos treinta años (recogido en 1976) en el caserío de Barbari-aundi, el primer viernes de agosto encendían velas en las esquinas de las heredades sembradas y las dejaban hasta consumirse. Esto lo hacían para proteger las cosechas.

En este mismo sentido asistían a las rogativas y daban limosna o una Misa en la ermita de Santa Bárbara de Segura y cuando se puso la imagen de esta Santa en la ermita de San Blas de Zerain.

A la bisabuela del caserío Sagastibil recogí en 1956 el siguiente conjuro: «Aitzgorri gañean, edoia karga, Urkullutako errekan deskarga, Anton gu-rea an gerta, Matasuskie kututza».

Hace muchos años que han desaparecido las fieras (lobo). En aquel entonces (60 ó 70 años) para ahuyentarlas se tocaba la zambomba (eltzaor)

pero tenía el inconveniente de que asustaba igualmente al ganado, por lo que fue prohibido su uso.

También se usó el cuerno (adarra) para ahuyentar a los lobos y más recientemente a las yeguas que vivían en el monte gran parte del año y bajaban cerca del pueblo y estropeaban los sembrados.

En cambio sí existen la comadreja (erbindurea) y el zorro (azarie) e incluso en los caseríos más apartados aparece el tejón (azkonarra). A los primeros se les caza y al último se le coge con trampa colocada en el camino que recorre. Para ello hacen una zanja profunda y estrecha, que cubren con ramaje, colocando dentro el cepo. Una vez preso es difícil de dominar pues se defiende a dentelladas por lo que han de meterle un palo en la boca para evitar sus mordiscos.

Ha sido costumbre cuando se mataba un zorro, atarlo por las cuatro patas colgado de un palo y una pareja de niños pasearlo por los caseríos paso, que recogen una propina para el cazador.

Contra los roedores se han usado trampas caseras y además cuentan con la ayuda de un gato por lo menos.

Contra los malos espíritus se bendecían las habitaciones con agua bendita, haciendo en el aire una cruz. También se recitaban conjuros.

De éstos es muestra incompleta el siguiente, recogido en 1965 a la bisabuela de Sagastibil: «Kutzak babarrunak beteta, maiak ta kuartoak bateti bestera»...

Para evitar la entrada de las brujas por la chimenea ya hemos indicado lo acostumbrado y para evitar la entrada por la puerta se colocaba el cardo silvestre, que nace en los altos, para que las brujas al verlo creyeran que era el sol y había terminado la noche. Recibe el nombre de «Kardu latza», Kardu santue eta Eguzki lorea.

Hoy en día sin este significado sigue adornando las puertas de los caseríos.

También se colocan estampas y crucifijos como devoción y protección.

Begizkoa.—El mal del ojo puede ser contra personas, animales y cosechas. El causante podía serlo involuntario.

Como Santa Engracia, en su ermita de Segura, era la que bendecía las simientes para obtener una buena cosecha, ante la sospecha de que una heredad pudiera tener el mal de ojo:

«Sorôk bedeinkatzeko Santa Engraziko ude bedeinkatue ekarri ta bota.»

«Etxean euki ez arren, auzoko baten eskatu, gero ordaña ekarri bear da.»

Si el afectado por el mal de ojo era un ganado:

«Ekarri aurrera begizkoa bota diona ta ganadun aurrean jarri ta esan: San Antoniok bedeinka zala» (M.^a Andresa - Olea 1954).

Para proteger la casa:

Cuando se retejaba con las tejas nuevas enmarcadas en tejas viejas se formaba una cruz grande que puede apreciarse en muchos tejados.

Se coloca «elorri zurie», espino blanco, en las jambas de las puertas.

Para tener buena suerte con las gallinas durante el año ofrecer una polla a la Virgen de Liernia en Mutiloa y un celemín de trigo y maíz para agradecer que oían su campana todos los días y el equivalente en dinero a un litro de leche para proteger el ganado. Recogido en 1955 a Perpetua Goya, del caserío de Urrusti-erdikoa.

En muchos caseríos, se ha seguido la costumbre de llevar un par de pollas a la Virgen de Liernia, (Mutiloa) anualmente para tener suerte con el ganado.

Hoy día, creo que se da mayormente limosna y cerilla, que arde en la Ermita.

En la cuadra se coloca una estampa de San Antonio y de otros santos.

Antiguamente se clavaba en la pared una mano de tejón (azkonarra).

Para proteger el establo o cuadra:

Dar el estipendio de una Misa a la Virgen de Arantzazu en la visita anual a su Santuario y otra a San Antonio de Urquiola, haciendo ambas peregrinaciones hasta hace pocos años a pie desde Zerain.

Establo=ukullun.

«Erbindurea ikaratzeko, beiei txintzarrie ipiñi.»

«Akerra, ukullun euki, beiei pixe gorrie ez sortzeko.»

«Trikue ona da ukullun.»

Los pastores, antiguamente, hacían fuego por las noches, delante de la txabola, para asustar a las alimañas.

Para proteger el rebaño, tener una cabra y una oveja negra.

También era costumbre ofrecer «limosna» si algún animal doméstico estaba enfermo.

«Bei bat gasotu edo gaitz bat, ukullun sortu ezkeru, urrena etortzen zan Eskaleari «limosna» emateko eskeintza egin.» Iru gauzako limosnea izaten da: Iru Trinidaden bezela edo izenen. Guk azkeneko «Eskarie» egin gendunen, eman giñutzen patatea, urdaie ta dirue.»

Urrusti-erdikoa. 1956.

«Nik neuk, utza-lapikoan, botatzen ditut, «diru eskariek», beiak umea ondo indola, suerte ona dijola gauza baten ta besten, botatzen det, «Eskarie» ta gero dana, Arantzazuko Ama Birgiñai, ematen diot.»

Tomás Tellería.

Urrusti-goikoa. 1956.

Se enciende la vela bendita durante el parto de los animales.

Todos los caseríos, tienen un árbol de laurel «erramu» junto a la casa, o dentro de la huerta.

El Domingo de Ramos, se bendice una rama en la Iglesia y se guarda todo el año.

Es utilizado: en tiempo de tormenta.

para confeccionar las cruces de Mayo
para bendecir la casa, con agua bendita
para echar agua bendita sobre el cadáver
para hacer una cocción y limpiar con ella el cadáver,
antes de vestirle
para colocar un ramo sobre la sepultura de la Iglesia,
haciendo saber así a los convecinos que al domingo
siguiente son los 6 meses o el año del fallecimiento
familiar.

En tiempo de tormenta, utilizan como pararrayos una rama de espino blanco «elorri-zurie».

«Mendin danen, elorri adar txiki bat artu, ta eskun euki.»

Ignacio Apaolaza

Urrusti-erdikoa. 1954.

«Ekaitzak mendin arrapatu ezkeru, Elorri adar bat artu, egin kurutze bat ta euki buru gañen.»

José Antonio Alustiza
Unsulategi-zarra. 1956.

«Urbiko txabolan, ekaitze etorri ezkeru, artzai zarrak, artu aizkora, txabolatik berreun metrorraño juan, ta lurren sartu, begi aldeti.»

José Antonio Alustiza
Unsulategi-zarra. 1956.

Los pastores, solían traer del Monasterio de Barria (Alava) escapularios «kutunek» para colocar a las ovejas. (An. E. Flo. Tomo XVI).

Es peligroso, en tiempo de tormenta, tener en la mano o trabajar a la intemperie con instrumentos de hierro. La guadaña, según creencia general, es la que más atrae el rayo, porque es de acero «galtzaure».

1.-36. *Cómo se llama el terreno contiguo a la casa*

Se le conoce por los nombres de: etxealde, etxarbe, etxeondo. A la parte delantera de la casa, etxeaurre, a la zaguera, etxegañe, etxaburu.

Todos los caseríos tienen un huerto a su lado, «baratza». En él se cultivan las verduras para el consumo familiar.

Antiguamente servía también para enterrar en él la placenta «aurlaune» e incluso los abortos. (Ver n.º 34).

Alguno de mis comunicantes, dice que recuerda se llamaba a este sitio «lur santue».

También aquí o en cruce de camino, se quemaban los colchones de los que morían.

1.-37. *La alimentación*

Cuántas veces se come al día.

Al levantarse temprano, se toma un poco de café, solo o con un poco de aguardiente o anís, si hace mucho frío y se llama «baraue autsi».

Desayuno: gosarie.

Almuerzo: amarretako.

Comida: bazkarie.

Merienda: meriendea.

Cena: afarie.

Afari-meriendea, sustituye en algunos casos a la merienda y la cena.

A la comida del mediodía «bazkarie» se le dice «otordue» al momento de comer. «Otordue egitea goaz». «Otordue egin det».

A la cena «afarie» también se dice «afari legea egitea goaz» o «egin det».

A la merienda o almuerzo fuerte, huevos, chorizo, jamón, etc. se le llama «sartañekue».

1.-38. *Dónde se come y a qué horas del día*

Todas las comidas se hacen en la cocina. Incluso si se reúnen con vecinos o amigos.

En las fiestas del pueblo o grandes acontecimientos familiares, se suele servir la comida en la sala del primer piso.

Los horarios de las comidas no son fijos, se adaptan a los distintos turnos de los miembros de la familia que salen bien por trabajo o estudios fuera del pueblo.

Los que trabajan sólo en el caserío tienen jornada diferente en verano e invierno, en verano de 5-6 de la mañana hasta las 10-11 de la noche, y en invierno de 7-8 de la mañana a 9-10 de la noche.

La comida del mediodía, los días de labor, se regula por las campanas que a las doce suenan en la torre de la Iglesia.

Los del pueblo: Baraue autsi: al levantarse.

Gosarie: el desayuno, entre las 8-8 y media.

Amarretako: se lleva consigo al monte, al bosque o en casa, siempre que un trabajo duro lo exija.

Bazkarie: los días de labor a las 12 y media.

Los domingos, los hombres tienen costumbre de reunirse en la posada o sociedad, y vuelven a casa a comer a las 2-2 y media.

Meriendea: hacia las 6 de la tarde.

Afari-meriendea: cuando se hace entre las 7-8 de la tarde.

Afarie: a las nueve en invierno y un poco más tarde en verano.

Los hombres y mujeres que trabajan fuera; en turno normal:

Toman café al levantarse.

Amarretako llevan a la fábrica.

Bazkarie a las 12 y media, ó 2 y media si trabajan en relevo.

Afarie: con la familia.

Si el relevo es de 2 a 10. Comen con la familia, llevan merienda y cenan a las 10 y media.

Si el horario es de 10 noche a las 6 de la mañana, cenan a las 8 y media y cuando vuelven se duermen hasta el mediodía, hacen la comida con todos a las 12 y media.

Algunos no vienen a casa a la comida del mediodía, comen en sus centros de trabajo (Legazpia los más) llevando la comida de casa.

Algunos estudiantes hacen lo mismo. Los niños de E.G.B. comen en los comedores escolares.

1.-39. Cuál es la comida principal

Hoy día están cambiando sustancialmente las costumbres. Los días laborables, al trabajar muchos hombres y jóvenes en la industria, con horarios no coincidentes con el resto de la familia, la comida donde se reúnen todos es la de la noche, «afarie».

En cambio sábados y domingos, la comida principal sigue siendo al mediodía «bazkarie», ya que los jóvenes se reúnen en la Sociedad o Posada a cenar o merienda-cena, en invierno, y en verano se van a las fiestas de otros pueblos o de excursión desde la tarde y vuelven entrada la noche.

Qué se come en cada una de estas comidas:

Desayuno: Después de haber tomado el café solo al levantarse, «Baraue ausi», el desayuno consiste en sopas de ajo, o un par de huevos con tocino, chorizo o jamón «sartañekue» y un tazón de leche o café con leche con sopas de pan encima. En invierno algunos caseríos hacen «talo» para tomar con leche.

Las chicas jóvenes y niños toman café con leche o Cola-cao con sopas de pan o galletas.

Amarretako = Almuerzo: Bocadillos de carne, tortilla, escabeche. Bota de vino para el monte.

Bazkarie = Comida: Siempre se empieza con una sopa. Luego «Lapi-kokue». Potage, solo o con verdura. Si al potage se le pone muchos tropezos, éstos hacen de segundo plato. Si no carne cocida con tomate o pimientos, o carne en salsa. Para variar, pescado, bacalao, setas, etc.

Gañerako = Postre: Fruta, queso, manzanas asadas, nueces.

En verano, en lugar de potage, se sustituye por ensalada de lechuga y tomate.

Meriendea = Merienda. Hombres: Chocolate y pan, nueces y pan, queso y pan, tortilla o huevos, acompañado de vino.

Mujeres: Café o café con leche, con trabajos duros igual que los hombres.

Niños: Bocadillos de jamón, chorizo o dulce. Pan y chocolate.

Afarie = Cena: Sopa, patatas o verdura. Después, huevos, tortilla o restos del mediodía o carne para los que han comido fuera.

Postre. Manzanas asadas, castañas, fruta, leche o café con leche.

En invierno, algunos conservan la costumbre de tomar castañas asadas o cocidas y encima «talua ta esnia».

1.-40. *Cómo se preparan y con qué se condimentan las comidas*

Las comidas se preparan con esmero y limpieza y se condimentan bien. Se generaliza el uso de la olla a presión, pero también se usan cazuelas de barro, sobre todo para alubias, bacalao, estofados de carne, lengua en salsa, paellas, etc.

Se condimenta con aceite, el tocino se usa poco, pues se tiene la idea, de que no es bueno para la salud, aunque a los potages se les echa un trozo o bien su grasa diluida en sartén (gozatu egiten du) junto con chorizo, costilla (saiki) o un trozo de carne, que se come de segundo plato.

Los caldos se confeccionan con caldo de carne de ternera u oveja (zezina) con huesos, puerros y zanahorias.

Para fiestas o acontecimientos, con gallina que se añade y garbanzos.

Sopas = Zopea. Se toman todo el año.

Zopea. Caldo con fideos y sopas de pan de «sopako», o los que lo

tienen con pan hecho en casa, les resulta mucho más sabrosa, y los que no tienen, lo añoran.

Eltzekondue: En cazuela de barro. Caldo de alubias, con trozos de pan cortadas en ronchas finas y todo bien cocido. Si se quiere se ponen para tostar un momento al horno.

Talozukue: En cazuela de barro... Caldo de alubias con talo de maíz desmenuzado y bien cocido.

Batxurizopea: En cazuela de barro. Con sopako o pan de casa cortado fino, aceite y muchos ajos, con agua o caldo se cuecen bien. Si se desea caldosa, se hacen en cazuela añadiendo más agua.

Porru-salda. Agua, trozos de puerros, patatas, aceite y ajos. Algunas veces se le añade bacalao desmigado.

Lapikokue=Los potajes: Las alubias rojas o negras (indobaba), en cazuela de barro o puchero de aluminio o porcelana, con aceite o grasa de tocino, ajos, cebolla picada o en un trozo grande. Muy pocas le añaden patata. Se le pone chorizo de casa. Si se le quita el caldo para hacer sopa, más o menos una hora antes de terminar su cocción se le deja el necesario y se le añade aceite frito con ajos, o un poco de cebolla.

Indobaba zurie: Alubias blancas. Se preparan como las rojas. Se le pone patata. Se le añade chorizo. Su caldo no sirve para sopas.

Garbanzos y lentejas en puchero o en olla exprés. Con aceite, ajos o cebolla y chorizo. Al garbanzo se le puede poner carne y hace de segundo plato.

Macarrones: cocidos y aliñados con tomate y trozos de chorizo.

Paellas: con chorizo y trozos de carne. Alguna vez con pollo o conejo.

Baba beltz txikie. Habas negras pequeñas: Todavía hoy en día se comen de vez en cuando. Comida para trabajos fuertes, se cuecen con tocino. Se compran en Villafranca, las traídas de Navarra son las mejores.

Verduras = Berza cocida: Aza-oliok, ha sido antiguamente un plato de ocasiones, hoy día es corriente. Cocidas con agua y sal, se les pone bien de aceite frito con ajos, una vez escurridas en el momento de sacarlas a la mesa. El caldo, se guarda para sopas. En tiempo de habas frescas, cocidas con berza, «Aza-babak». En tiempo de matanzas, las morcillas se cuecen también con berza.

Coliflor. Koliflora: Se come en invierno. Cocida con agua y sal, escurrido el caldo, ponerle aceite y ajos fritos. El caldo sirve para sopa.

Vainas. Leka: De la misma forma.

Acelgas. Xerba: De la misma forma.

Lechugas, chicoria. Letxuga, txikorie: De la misma forma.

Patatas. Patata: Se cocinan de muchas formas. Reogadas en aceite y cebolla picada, las patatas en trozos. Añadir agua y cocer hasta que se ablanden. Se le añade perejil picado y sal.

Porru-patatak. Patatas con puerros: Se pone agua a cocer con los puerros cortados en trozos, un poco de aceite y al rato añadir la patata en trozos.

Illar-patatak. Patatas con guisantes nuevos: En tiempos de guisantes, con chorizo o con bacalao desmigado.

Perretxikuak. Setas: Se preparan cortadas en trozos, poner en sartén con aceite y mucha cebolla picada, cuando está dorada, añadir las setas, tapar. Se pueden comer solas o añadiendo huevos batidos, como revuelto.

Erreta: Al horno, quitarles el pie, colocarlas en una tartera de horno con la piel hacia dentro, ponerles ajo picado, perejil y un poco de pan rallado. Aceite. Sal.

Carnes: Fritas o guisadas. A los guisos de carne se les llama «estofadue». A todos se les pone cebolla picada, ajos, puerro picado, zanahoria, sal y aceite. Un poco de harina, un chorretón de vino blanco.

Corderos: Asados, en salsa, zezina.

Caza. Eizea: En salsa, añadiéndoles además un poco de laurel y vino tinto.

Aves: Asadas en cazuela o al horno. Antiguamente se asaban en la brasa del fuego bajo «burruntzín».

Pescados. Arraiek: Se come poco pescado. No se vende fresco en Zerain; los congelados no han entrado y las etxekoandres lo traen de Villafranca los días que van a la feria. Se come frito, o en salsa. Los besugos, se asan encima de la chapa, añadiéndoles, ajos y guindilla frita en aceite, en el momento de servir.

Bacalao. Bakallaua: En salsa verde, o con tomate y pimientos.

Postre. Gañekoa: En general de casa. Son corrientes y socorrido, manzanas asadas, castañas asadas o cocidas, nueces, membrillo y toda la fruta que se tiene en casa. En verano, se compra fruta antes de madurar la de casa, y en invierno se consume mucha naranja. Los domingos y festivos, se hacen postres de leche, natillas, arroz con leche, con canela y con polvo de canela por encima, melocotón en almíbar, etc.

Cuajada. Mamie: Hay dos formas de hacerlo, según los gustos. Primera: Después de hervir la leche de oveja, la dejan enfriar y templada le echan el cuajo natural, diluido en un poco de agua caliente, y lo pasan por tamiz. Se toma con azúcar o sin nada. Segunda fórmula: Después de hervir la leche con canela, la endulzan con azúcar; al templarse le ponen el cuajo natural o artificial y le dejan enfriar.

El cuajo «gatzagie» natural tiene que ser de cordero joven, el sabor es más fuerte, pero están acostumbrados a él y lo prefieren. Otros prefieren ahora, el cuajo que se vende en farmacia, por considerar que es más limpio y suave de gusto.

Hay quien no hierva la leche.

Compotas: De manzanas reinetas, cocidas con agua y un palo de canela, azúcar y algunas veces un poco de vino tinto.

Peras: Cocidas en entero con azúcar.

Intxaursalsa: Se deshace la nuez aplastándola en un almírez, y se cuece con leche, azúcar y un poco de canela, añadiéndola pan seco en ronchas muy finas. Necesita tres cuartos de hora hasta hacerse como una papilla gorda. Se toma templado.

Café: Se toma en general diariamente al mediodía, y en todas las casas los domingos, acompañado de anís o coñac (Zurie edo gorrie).

Se hacen conservas de tomate en grandes cantidades, vainas y pimientos rojos. Guindilla en vinagre. Y setas «onto-beltza» y «zizaori», cortadas en ronchas ensartadas y puestas a secar al sol, se conservan metidas en un bote bien cerrado, y en invierno se añaden a las salsas.

Mermeladas de manzana y ciruela.

Membrillo y dulce de manzana.

Se usan pocas especies.

La comida se presenta en fuentes.

1.-41. *Al no producirse hoy día alteraciones notables, en el trabajo, por haber desaparecido los que exigían trabajos en comunidad o continuados, hay pocas, por no decir ninguna variación en los horarios señalados.*

1.-42. *¿Cuál suele ser el orden de los platos?*

El orden de los platos en invierno:

Comida = Bazkarie: Sopa, Zopea. Alubias, Indobaba. Carne, Aragie. Postre, Gañekoa. Café, Kafea.

Cena = Afarie: Sopa, Zopea. Patatas o verdura, Patatea edo barazkie. Huevos, Arrautzek. Postre, Gañekoa. Café o leche, Kafea edo esnea.

El orden de los platos en verano:

Comida = Bazkarie: Ensalada, Ensalada tomatekin. Verduras, Etxeko berdurak. Carne, Aragie. Postre, Gañekoa. Café, Kafea.

Cena = Afarie: Sopa, Zopea. Verduras, Berdurak. Carne o similar, Aragie. Postre, Gañekoa. Café o leche, Kafe o esnea.

Estos son unos menús tipo, con todas las variantes que se apuntan en el n.º 40.

1.-43. *¿Qué se bebe en cada clase de comida?*

Se bebe agua y vino.

Se está generalizando la gaseosa.

En verano, se bebe sidra, en los pocos caseríos que la elaboran.

En el monte, lo mismo para trabajar que de excursión, se bebe vino de bota.

El vino, blanco, se toma para alternar.

En la sociedad y posada, en verano y más bien como bebida de entre horas, se toma txakolí de Zumaya o Guetaría.

En verano, con calor, entre horas o merendar se toma cerveza.

1.-44. *Quiénes comen a la misma mesa*

Toda la familia come en la misma mesa. Los abuelos y el padre, se

sientan siempre en el mismo sitio, incluso si hay invitados, en este caso el resto de la familia cambia de lugar. Normalmente el padre se sienta en la cabecera de la mesa «maiburu», a su derecha van los hijos y a su izquierda primero la mujer y las hijas.

Si la familia tiene hijos pequeños, la madre, sirve primero a los hombres y niños y luego come ella.

Si en la casa viven dos generaciones, las dos etxekoandres hacen juntas el trabajo.

1.-45. *¿Comen todos de un plato común?*

Los platos son individuales, en general sopero, y se come en general todo en el mismo plato.

1.-46. *Junto a cada plato se pone una cuchara y tenedor, que suelen ser de metal. El cuchillo se usa poco, y suele haber uno o dos en la mitad de la mesa, para todos.*

Con cuchara se come todo o casi todo. Sopas, potajes, verduras, patatas, postres de leche, melocotón en almíbar, etc.

Con tenedor carnes o pescados. Para partirla se ayuda con un pedazo de pan.

Con cuchillo se corta el pan.

1.-47. *¿Qué alimentos se sirven directamente con los dedos?*

Con los dedos se toman, carnes que tengan adheridos huesos (pollo, chuletas, cordero), huevos fritos, ayudados con pan, chorizos, jamón, tocino de la misma forma. Postres, manzanas asadas, castañas cocidas o asadas.

1.-48. *¿Cómo se preparan los huevos?*

Los huevos lo mismo sirven de plato completo, que acompañados de otros manjares. Son imprescindibles en una casa.

Crudos. Arrautz gordiñak: Consideran que tiene gran alimento y fácil de tomar. Se toman en muchas ocasiones. Se les hace un pequeño agujero y se sorbe. Mezclados con azúcar. Con leche caliente y miel.

Pasados por agua. Arrautz egosiak.

Cocidos en agua, duros. Arrautz gogorak.

Con caldos o sopas: Se mezclan al caldo que uno va a tomar.

A las sopas de ajo, se estrellan huevos enteros, uno por persona. O se baten como para tortilla y se mezcla a la sopa, un poco antes de servir.

Fritos. Arrautz erreak. Solos o con acompañamiento.

Tortillas: Solos o con acompañamiento.

Para rebozar alimentos.

Para bizcochos, natillas, flanes.

Estos años ya no se hacen conservas de huevos. En los años posteriores al 39, se hacían grandes acopios de huevos para el invierno. En recipientes de barro, se compraba cal viva y mezclada con agua, se hacía lechada y se introducían los huevos en ella. Tenían que quedar bien cubiertos. Duraban un año.

1.-49. *Se recita alguna plegaria antes o después de las comidas*

En general, se reza antes de todas las comidas, y hasta hace unos años, en algunas casas también después.

En la mayoría reza la etxekoandre o si vive la abuela, es ella la que inicia el rezo con el Nombre del Padre. En algunas casas el padre o abuelo, quitándose la boina, y de la misma forma. He aquí alguna de las fórmulas:

«Purgatorioko animen alde, Aita Gurea, Agur Maria ta Gloria»
(común).

«Jesukristo gure Jaunak, bedeinkatue izan deilla, guk jaten deuna ta edaten deuna. Aita Gurea» (común).

«Gure Jangoikok eman daigula grazia ta bendizioa, guk jateko ta edateko daukeunakin iraun dezagun bere serbizio santun. Aita Gurea» (común).

«Guk jan bear deuna, ta edan bear deuna izan dedilla Jainkoak bedeinkatue». «Aita Gurea ta Maria Santisimeari Salbea».

Valentina A. Ganbaratxo
Teresa Zubeldia — Etxeaundi
Urrusti — Erdikoa

«Bota zazu zure bendizioa gure gañera, artzen goazen alimentu onekin iraun dezagun zure serbizio». Aita Gurea.

M.^a Estefania Ugalde — Mendi

1.-50. *¿Cuáles son los días de ayuno?*

Se guarda ayuno los días que manda la Iglesia. Actualmente el Miércoles de Ceniza y el Viernes Santo.

La comida del mediodía es normal, no se merienda y para la cena, es usual tomar sopas de ajo con un huevo en ella.

Se procura no comer demasiado, quedar con apetito.

Han cambiado mucho las costumbres con respecto al ayuno, de 20 años a esta parte, sobre todo el del Viernes Santo, que no se tomaba más que líquido desde el toque de campana de la Misa del Jueves Santo, hasta la Misa de Gloria del Sábado Santo. A este ayuno se la llamaba «Kanpaibaraue». «Ostegun Santu egunen Meza kanpaia jo ondoren, barau egiten zan, zapatu goizean arte, gloriako kanpaiak asi arte. Oitura au asko ta askok egin dute, gure egunak arte...».

Dorotea Goya — Jauregi

Valentina Arostegi — Ganbaratxo

Fermina Goya — Olea

En esos mismos años, los ayunos se hacían así:

«Goizean, kafekin aguardientea. Eguardin, bazkarie, merienda gabe, gabean, afaltzeko, porru-salda».

1.-51. *¿Hay días que se toman manjares especiales?*

Hay días que se toman manjares especiales o señalados, bien por costumbre o tradición.

Nochebuena = Gabon gaban: Coliflor o berza. Besugo y carne en salsa. Postre: Compota de manzana; Turrón; Copas. In-txaursalsa, casi se ha perdido.

Carnaval = Iñautegitan: Torradak, de pan.

Jueves Santo = Ostegun Santu: Manos y orejas de cerdo (de casa) antes albardadas ahora también en salsa.

Viernes Santo = Ostiral Santu: Bakalloa, salsa berden edo toma-
tekin.

Pascua = Pazkotan: Actualmente cordero. Postre «Mamie».

1.-52. *¿Se fabrica pan casero?*

Todavía en algunos caseríos se fabrica pan. «Etxeko ogie», con harina de trigo.

Se hace una hornada semanal, en general, viernes o sábado. Cada vez se cuecen unos 10 panes, de unos 2 kilos cada uno.

1.-53. *¿Con qué utensilios y combustible se trabaja en el horno?*

Los utensilios necesarios para trabajar en el horno son los siguientes:

Escobilla = Labe-zatarra: Un mango como de 1,75, que termina en horquilla, donde se sujetan las ortigas, ojas de nabo, helechos, etc. y sirve para limpiar el horno.

«Kirtena luzea, bi makil puntan ditula, an lotu arbi-orrik, azunek, garoa... Labeko autse biltzeko».

Horquilla = Sardea: De madera. Para manejar la leña que se mete al horno.

Talapalea = Pala de madera: De unos 2 metros. Para meter el pan en el horno.

«Zurezko Palea, bi metro gutxi gora bera».

Talapalea-txikia = Pala de madera: De 1,70, igual a la anterior.

«Labetik ogie ateratzeko».

1.-54. *Encendido del horno: Labea piztu*

«Otea, belarra edo lasto pixkat azpin, gañetik lenbizi txotxak ta gero arakil printak, su eman, beroakin labea bel-beltz gelditzenda, baño labea ondo berotzen danian, zuri zuri egon bear du, or ezagutzen da, ogie sartzeko ondo dagola. Ordun, makilla batekin, txingarra bildu, baikuitzek eran dauken aldea, aldan baztarrena. Labe-zatarrakin garbitu, ta talapalean ogie jarri ta laben sartu.

Jakiteko laben berotasun aundigie dagon o ez, ogiri kendu pusketa txiki bat sartu — mazkulu beltza ateratzen ba zako su geiegi dago, labe-ataka irikita euki».

Brezo, hierba seca o paja en el fondo, palitos y encima ramas de grosor medio. Se enciende, con un tizón que se trae de la cocina. Al

principio el horno se oscurece, pero a medida que adquiere el calor necesario se blanquea totalmente. Este es el punto necesario. Con un palo, se limpia y se recoge toda la brasa hacia uno de los rincones. Se coge la masa de la bandeja y con la pala-larga, se introduce hasta el fondo. La costumbre hace coger el temple del horno, si se tuviera duda, coger un trocito de masa e introducirlo, si la ampolla que se le forma sale negra, es que el horno está demasiado caliente, se abre la puerta, para que se enfríe.

«Labeko atea ondo itxi bear du; zurezkoa izaten da: bein ogie sartu ezkeru, eroitzekeo bildurre badauke, obena da, ogie sartzen dan talapalea, jarri aten kontra, kirtena lurren dala».

La puerta del horno, una vez metido el pan tiene que cerrar bien. Es de madera. Si se tiene miedo que pueda desprenderse de su sitio (por lo que se enfriaría rápidamente el horno, perdiéndose la hornada), se coloca la pala de meter la masa, sobre la puerta, y el mango clavado en el suelo.

1.-55. *¿Qué levadura se emplea?*

La levadura, en general es de casa.

De la hornada, se separa un trozo, como un bollo, se coloca en una taza y se deja hasta que fermente. Si es verano unos 8 días, en invierno necesita de 12 a 15 días. Se procura tenerlo en sitio fresco.

«Beantzaie etzekoa. Ogie egiten danean, utzi piska bat, opil bat bezela ontzi baten sartu, mindu bear da. Uda bada sortzi egun bear ditu, negue bada 12 — 15 egun.

Beantzaie al dala, leko otzean euki».

1.-56. *¿Qué procedimientos y utensilios se emplean para amasar?*

He aquí el proceso:

«Iriñe baien jarri iraltoki gañen astindu, gañean gelditzen dana, zaie da, ta kendu. Berakoakin asi lanen, oa-maien, jarri pillan zulo txiki bat egin erdin zoruaño, autza bota gatza, ailtzea, beantzaie ude epela (beroa izan ezkeru «ito» egiten da) oratu poliki beantzaie urtuz, ta gero arekin dana orau. Ta, utzi, estali zapi zuri batekin, arrotu arte. Etxeko beantzaie bada, ordu bete bear du, panaderikoa bada, ordu-erdi bat. Jaikitzen danen, jarri berriz oa-maien, eskukin gozatu ondo, azala janarte kutxillokin egin

pusketak, eman pusqueta bakoitzari naidan itxura, geienean borobilla. Sartu laben. Oitura zarra zan, ogik sartu baño len, arrautza batitu ta arekin iurtzi. Sartu baño ilen, kutxillokin in erdian kurutzea, edo zulo txiki bat, ta lau ebaki, erditi bera lau aldeta, obeto arrotzeko.

Pasar la harina por el cedazo, que se coloca sobre una tabla «iraltoki», se retira el salvado y sobre la artesa se apila la harina, con los dedos se abre el centro, se le pone la sal y la levadura, agua templada (si está caliente «se ahoga» la masa) y se mezcla al principio poco a poco para que la levadura se vaya disolviendo y mezclando bien. Trabajada la masa, se deja descansando, cubierto con un paño blanco (antes eran de lino con barras rojas). Si la levadura es de casa, necesita una hora, si es de panadería le basta con media.

Cuando la masa se ha levantado, se vuelve a poner sobre la artesa, y se vuelve a trabajar con ambas manos, hasta que desaparezca la corteza que se le ha formado. Se corta la masa en trozos, y con cada uno, se le da la forma deseada para meter al horno, ahora siempre es redondo.

Antes, era costumbre, batir un huevo y con una pluma de gallina, pasarle por encima (quedaban al cocer con un color más bonito).

Con un cuchillo, se hacen 4 cortes del centro a las esquinas, para que se levante mejor y en el centro algunas le hacen una cruz y otras un agujerito.

Formas de pan:

Ogie. Borobilla = Pan grande y redondo.

Iru puntakoa = Aplastado y con tres puntas.

Arrautz-opille = Con tres puntas y un huevo entero puesto en el centro.

Otarro = Pan grande, redondo esponjoso.

Olata = Pan de ofrenda. Redondo o de tres puntas.

Opille = Pan pequeño, bollo.

Otarro = Bollo de panadería muy apreciado que se vendía en Segura.

Tiempos de cocción: El pan redondo grande, necesita algo más que una hora.

Los demás Iru-puntako, Olata, etc., tres cuartos de hora, pero depende siempre del calentamiento correcto del horno.

Instrumentos necesarios:

Oru-maie; oa-maie; ogi-maie = Artesa donde se amasa el pan y se guarda una vez cocido, y todo lo necesario para hacerlo.
Orumaiko Aitzurre = Cuchillo de dos mangos, para raspar la mesa al limpiar.

Iraltoki = Madero para sujetar el cedazo.

Ogi-baie = Cedazo para harina de trigo.

Zapi-zurie = Lienzo blanco de lino.

Kutxillo edo aiztoa = Cuchillo.

Olo luma = Pluma de ave.

El pan al sacar de la artesa, se colocaba en un cesto pequeño llamado «jateko sarea», y se cubría con una servilleta blanca.

No todas las mujeres tienen «buena mano» para amasar. Con manos sudorosas nunca sale buen pan. Es algo con que se nace y difícil de adquirir si no se tiene.

Todos estos datos sobre el pan me los proporcionaron: M.^a Estefanía Ugalde, Mendi. Fermina Goya, Olea. Dorotea Goya, Jauregi.

Recogido sobre la forma de amasar a M.^a Andresa Arrieta en 1953 de Olea (G. B.) que recordaba de su juventud:

«Galtza zuri garbik jantzi, ta oiñazpin orau, ta oitikan atzatzen zanen, epel artan sartu, artotzeko. Piztu labe-sue, ta bere denboran sartu».

Calzando blancos calcetines limpios, amasar con los pies, bien temprano antes de que se levantasen los demás, meter la masa, en la cama caliente al levantarse los demás. Encender el horno, y al levantarse la masa, meterla.

1.-57. *¿Qué forma y peso suele tener el pan ordinario?*

Como queda dicho, el término medio del pan, para el consumo familiar suele tener 2 kilos y es redondo.

Los panes que hoy no se hacen pero son conocidos eran:

Olata = Pan de ofrenda, una libra.

Iru-puntakoa = Una libra.

Arrautz-opilla = Media libra.

Marto-opilla = Media libra.

Opille = 150 gramos.

Otarro = Pan redondo de 2 kilos.

Es costumbre cuando se empieza un pan, antes de cortarlo, hacer sobre él una cruz con el cuchillo y darle un beso en el centro.

«Oitura da, ogie ebakitzeko denboran, labanakin, kurutzea gañen egin ta muñ eman».

A los niños se les enseñaba a no tirar nunca un pedazo de pan porque con el pan se hacía el Cuerpo de Dios, «Jainkoaren gorputza ogiarekin ere egiten dalako». Si sobra un trozo de pan, por ejemplo de la merienda, se la daba un beso y se dejaba sobre una piedra bien visible diciendo: «Txoriak jan dizutela» (que seas alimento de los pájaros) o «Aingeruak bedeinkatu zaitzala eta txoriak jan zaitela».

Patricia Aroztegui.

Dorotea Goya.

Valentina Aroztegui. 1953.

En la iglesia se daba pan bendito cortado en trozos. Solía estar cerca del altar y después de la Comunión del Sacerdote, el monaguillo pasaba con la bandeja entre los bancos de los hombres, que cogían un trozo y lo comían seguidamente. A continuación colocaba la bandeja sobre el soporte de la aguabenditera, que corresponde al lugar de las sepulturas. Las mujeres al salir de la iglesia, una vez terminada la misa, cogían un trozo y lo comían diciendo:

Ogie bedeinkatue
lurren endradue
aldaren bedeinkatue
ni aste ontan iltzen banitz
izan deilla nere arima salbatue

Dorotea Goya

Balentina Aroztegui

Se guardaba un trozo del pan que se empezaba el día de Nochebuena.

Fermina Goya

1.-58. *¿Se agrega a la masa que se hace con harina alguna otra cosa?*

Además de la sal, en tiempos de escasez se ha añadido patata cocida a la masa. Hoy en día sólo se emplea la harina.

Al dejarse de fabricar el pan de centeno, del que luego hablo, se hizo durante algún tiempo pan de trigo incluyendo su salvado y que por extensión recibió el nombre de «Otaza» que corresponde al de centeno.

1.-59. *¿Se hace pan con harina de centeno?*

Todas mis comunicantes, nacidas antes de la guerra del 36, han conocido el pan de centeno, de color oscuro, que recibían los nombres de «Zikirio-ogie», Zikirio-otaza, Otaza.

Para ello pasaban la harina de centeno por un cedazo abierto y luego por otro más cerrado y se hacía el pan de modo similar al de trigo.

Las mujeres de 80 años consideran que en su juventud era el pan de consumo diario y el de harina de trigo quedaba reservado para las fiestas. Incluso en años más recientes muchas casas conservaron la costumbre de cocer dos panes de centeno, junto con la hornada normal de trigo, y se consumía para sopas.

1.-60. *¿Se hace pan con harina de maíz?*

Rara vez y solo por capricho se hace el pan de maíz, «Artoa» y ya no se conoce el «Artaberea».

Para hacer el pan de maíz se usaba levadura de trigo o de maíz, «arto-beantzaie», y ésta era mejor. Igual que la levadura de trigo se guardaba un trozo de masa como de un bollito, se envolvía en hojas de berza y se dejaba en una taza.

La víspera de hacer la hornada, «artoa-erre» se trabajaba con los dedos hasta ablandarla. Al día siguiente se mezclaba a la harina y se amasaba igual que el pan de trigo. En medio se le hacía un hueco con el dedo antes de meterlo en el horno. El horno debía estar fuerte y se necesitaba como hora y media de cocción. Los panes solían ser redondos y como de dos kilos de peso.

«Artoa ogia bezela egin. Beantzale, berea obegoa, banan ogi-irinekoak ere baliozun. Gordetzen zan labe-sua, batetik bestera, aza-orri baten bildo ta katillun sartuta. Besperan, eskukin bigundu, ta urrengo egunean irineri nastu, ogia bezela egin, erdian beatzakin zuloa ekinez, labean sartu. Erretzeko ordu ta erdi, labe onakin. Gutxi gora bera 2 Kilokoak». (M.^a Estefanía Mendi).

Si el mismo día se hacía pan de trigo, lo que los últimos años era normal, primero se metía en el horno, al máximo de temperatura, el pan de maíz y a la media hora se introducía el pan de trigo...

«Artaberea: Taloa bano lodixegoa, beantzaie gabe, aza orrie jarri azpin

ta gañetik urekin bustí, zulo bat ein erdin ta labe beroan sartu. Nolako labe-sue euki, ordu bete. Otordurako erre» (M.^a Estefanía, Mendi).

El pan de maíz que se hacía para su consumición inmediata, valía para un día, se llamaba «Artaberea». Parecido al «talo» pero más grueso y sin levadura. Se amasaba con agua templada y sal, se le daba forma, se le ponía una hoja de berza en el fondo y se metía en horno bien caliente, pasando con un poco de agua por encima y necesitaba una hora. Se procuraba estuviera a punto para la comida del mediodía.

1.-61. ¿Se hacen talos?

Hoy en día, como queda dicho para el pan de maíz, el talo sólo se hace por capricho y es típico hacerlo cuando se muele el maíz recién cogido «Irinberrie».

«Taloa erre». Zurda-abien iraulki arto iriñe, oa-maien jarri bi eskukara, ude bero berokin ta gatza, oratu ondo, borobildu. Biar dan pusketa artu, irine apur bat ta esku joka aspin, zabaldu poliki poliki berdin alde gus-titativ. Beko suan erretzen bada, talo burnie ondo berotu ta ganian jarri, azala egin alde batetik ta buelta beste aldera eskuakin bigarren azala egin arte. Bi edo irugarren bueltako ondo arrotuta gelditu bear du.

«Talo mantenie» euki su onduen ta ganean ipiñi talo guztiek erre arte.

Talo.—En el cedazo de harina de maíz «zurdabaie» se pasaba la harina. Con ambas manos se cogía dos puñados de harina, sal y se amasaba con agua caliente y se recogía la masa como una pelota. Se cogía un trozo, se redondeaba de nuevo y con golpes de mano se alisaba hasta dejarlo redondo, del tamaño de un plato y delgado. Si se cocía en fuego bajo se calentaba bien la pala de hierro, «tala burnie» y se colocaba encima, se ponía unos minutos al fuego, se le daba la vuelta ayudada con la mano libre y se cocía por el otro lado repitiendo la operación dos o tres veces. Para la tercera vez tenía que quedar como inflado.

Al lado del fuego se colocaba el «tala mantenie», chapa de hierro, y se dejaban sobre ella hasta terminar de cocer toda la masa.

En la cocina económica, se limpia bien la chapa, que tiene que estar bien caliente; se deposita la masa y se le da vueltas ayudado por una espátula y la mano y se van colocando sobre una pala de madera «talo palea» a medida que están cocidos.

No todas las mujeres tienen la misma «mano» para hacer buenos

talos, ni todas la misma habilidad para cocerlos. Una de mis colaboradoras, M.^a Estefanía, etxeoandre de Mendi, me decía: «Danok es genduan esku berdine, talo gurik ta arroak ataratzeko, nere ama zanak taloa oratzeko ni bano obeagoa zan, bano taloa erretzeko ni bera bano askoz obegoa...

«Taloa ta esnia» ha sido alimento diario de generaciones por la mañana como desayuno y a la noche como cena.

Podía sustituir al pan a las horas de comer y acompañado de otros alimentos de merienda o de almuerzo. En general acompañado de tocino frito, jamón o chorizo. Con miel riquísimo.

1.-62. *¿Se matan cerdos, ovejas, gallinas, etc.?*

Antiguamente, todos los caseríos hacían matanza de cerdo, hoy día se hace, pero no en todos, y lo achacan a que los regímenes alimenticios que muchos tienen que llevar no compaginan con las grasas y carne de este animal.

La fecha de matanza, suele ser entre Navidad y la Candelaria, siempre en menguante.

«Txerri iltzeko gabonetik Kandelero eldu arte, noiz nai. Beti ilbera zai egotengea».

Mi comunicante Fermina Goya, etxeoandre de Olea describe así la matanza: Txerri iltzea.

Txerria jarein ukullun ta ekarri atarira. Txerri iltzaillek bota gantxoa ta beste bi gizonak eldu ankatik ta jaso mai gañera, eldu ta ebaki lepoa ondon. Jari ontzi aundi bat, odola artzeko ta berealaxe eskuakin asi eraten beti alde batera, sarri sarri. Eskun juaten da biltzen «arie»; dana biltzen danean, txakurre o katuari bota: Olan odola ez da gogortzen: «Arie ez kendu ezkerro, odol guztie gogortzen da ta ez du balio odolkin-tzako».

«Ilda dagonean» «angailen» gañean ipiñe (gordetzen dira ganbaran) ta etxeondoa atara, ol batzuk jarri lurren gañen. Txerria ta gañetik garoa ta lastoa, tapatu ta «su» eman. Gizonak nola erretzen dan zaindu ta makil batekin kendu su geiago badago. Alderdi bat lenbizi ta bestealdea gero. Bukatu ta garbitu, balde ur bota ta trapu garbi batekin pasatu, kuxillo kin karraskatu (lenago tella pusketakin, obena).

Angailen artu berriz ta atariko mai gañen jarri ta txerria iriki. Tripak

atara, lengo «galbaia» orain baldea. «Estek» askatu poliki, mantekak apartatuz, gibela atara, ta beatzune kendu ta bota.

«Gibela» bereala erre ta jatenda. Orain batzuei bildurre sartuzaie ta Albaiteroak ona dagola esan arte, ez dute jan nai izaten.

Gero erre kara estek garbitzera. Txotxa bat leun leune jarri zurituta estek itzultzeko.

Zapi zuri baten gañen, garbitutakoak juan ipintzen, luzegik moztu neurrin. Bukatutakoan etxera itxuli. Juaterako ude gatzakin su gañen berotzen jarri, ta etxeratuan berriz garbitu «muki» bezelakoa kentzeko. Biar bada kutxara batekin kirrikatu.

«Berdozketa egitea» Tipula ta porruak txikitu. Manteka pizkat urte, ta bota berta nai batera edo bi ontzitan. Manteka asko (este ondokoa) ondo txikituta, kanela utze, piparmiñe, gatza, oreganoa. Dana ondo nastu, odolakin: beatza sartu ta probatu.

«Estetan sartu». Lotu. Ur beroa euki ez irakiten, lertu egiten dira, pertzan lenago orain kazuela aundi baten, zainduz, zulatu odolik ez bada ateratzen, eginda dagoz.

«Murgille» (Murtzil-estea). Este au lodigoa da. Betetzen da azkene-kokin. Ezta fiñe gelditzen, etxekoi ez zaie gustatzen.

Bitarte ontan, txerrie dago atarin, osoik, baño ixigita, egurre goiko beson paren jarri ta bestea zutunik. Oztutzeko.

«Iltzaillek» ebaki egiten du, mai gañera botata. Kendu «zille», ta zinzilika jarri (legortu ta gero, zapatak eta mendiko botak garbitzeko suai erakutsi ta berak ematendun grasakin, beti etxean ala in izanda) eta bizkaezurretatik goiti bera, urdai, urdaiazpiko, solomo, ataraz. Gazitu, ta gazitutxan gorde.

Txerrie iltzeko. Kutxilloa: ortako izatenda, osto zabala.

Gantxoa: Gancho, que una vez metido al animal sirve para tener abierta la herida, sujetando el otro extremo del gancho en el muslo del carnicero, quedando con las manos libres.

Ahora el que mata a los cerdos, es el carnicero de Segura, a quien se le avisa para determinado día. Antes, lo hacía el hombre de la casa, o alguno del barrio que tenía mayor habilidad.

Fermina Goya. Olea.
1973.

Ovejas. Ardiak. En muchos caseríos, compran dos o tres ovejas a los pastores, y las crían en casa, para su consumo. En muchos casos se mata oveja para las fiestas de Agosto y Navidad.

Se considera la mejor época desde Todos los Santos hasta la Purísima y como mucho Navidad; en la Posada Joshepa, la buena etxeakoandre, me concreta aún más, desde la Virgen del Pilar hasta la Purísima.

Las ovejas en casa los mata un hombre de la familia.

«lotu lau anak ta lepotik kutxilloa sartu, zañe billatzen, odola jaso «pikattxa» egiteko arkumea bada ta «mondejuk» egiteko ardie bada». Il danean mai gañen jarri anka baten ebaki txiki bat egin eta aixea eman ez eubakin puztu. Lau anak askatu, ardie goiti bera iriki ta narrie eskukin bultzen bultzen kendu. Ixigita jarri, bi anak lotuta ta barruan kentzeko falta dun narrua kendu. Estek atara, garbitu ta jaso. Arkumea oztutakon ebaki. Biotza ta gibela jan egiten dira. Birika, arkumea bai, ardiana ez. «Mondejuk».—Tipula ta porrue txikitu, 15 kilo bat; ardik daukan «grasa» (koipea) nastu ta kazuela baten jarri su gañean bigundu arte. Odola bota bear da, oztuta, ondo nastu. Gatza, kanela autse, pipar gorria bere neurrin.

Ardi estetán sartu, enbutukin lagunduta. Egosi ur garbin irakin gabe ta poliki, ez lertzeko.

Zeraingo ostatuan egiten dituenak dira onenak, ta merezitako fama daukate bertan ta aldameneko errietan.

Para el consumo familiar se crían en casa gallinas y pollos, conejos, palomas, pichones y patos.

Las gallinas y pollos y patos se matan cortándoles el cuello y desangrándoles. Se despluman en caliente. Aunque metiendo el ave en agua caliente se despluma más fácil no es recomendable hacerlo porque se rasga la piel fácilmente y la carne queda más blanda.

A los conejos se les da un golpe fuerte en la nuca. Se desangran por el cuello, se les hace un corte en la pierna de atrás, se les sopla aire, se abre de arriba a abajo, se le atan las dos piernas de atrás, se cuelga de un gancho se empieza a quitarles la piel, una vez suelta la de las dos patas, se coje fuertemente y se tira y se desuella hasta la cabeza y las dos patas delanteras. Se destripa y se parte. No se aprovechan los «dentros» (Fermina de Ola 1975).

En casa además de las morcillas, esplicadas en el apartado 61, se

hacen «lukainkak», chorizos y «birika-lunkaikak» de inferior calidad para el cocido. Para las morcillas se emplean el intestino delgado y grueso del animal y para los chorizos se compra el complemento necesario en la carnicería.

1.-63. *¿A quiénes se regalan las morcillas?*

Las morcillas se regalan a todas las casas del barrio si es pequeño o solamente a las cercanas si es grande; desde luego a las casas más cercanas siempre. También se regalan a las casas de donde proviene la etxeoandre o etxeoandrak. Antiguamente también al Párroco.

Se manda 4 morcillas, un trozo de costilla y un trozo de guiarra y de tocino. Al entregar se dice: «Txerrie probatzeko». Y quien lo recibe da una propina al recaudista. «Murgil estea» no se reparte y si alguno lo hace se procura devolverlo cuando toca.

Oveja no se reparte. Mondejuk sí a los más cercanos.

En la posada en la época en que se hacen se venden, aunque la mayor parte se consumen en meriendas y cenas en el establecimiento.

1.-64. *¿Donde y cómo se conservan los embutidos?*

Una vez hecho los chorizos se tienen colgados en sitio fresco y donde les dé el aire durante 15 días; cuando se han secado se traen a la cocina donde colgados del techo reciben el humo necesario para curarse. Y ya curados se meten en recipientes de barro cocido con manteca de cerdo, o aceite de oliva o mitad y mitad.

Ahora donde no hay fuego bajo se prolonga la etapa de secado, luego al calor de la cocina económica se les cura. Se guardan igual que antes. No se fumigan.

1.-65. *No se fumigan los embutidos*

1.-66. *¿Qué frutas se desecan?*

«Mizperok».—Se recogen del árbol después de la primera helada, se guardan en la ganbara entre hierba seca. Necesitan para madurarse mes y medio.

Se desecan las setas llamadas «xixa-orik» y «onto-beltzak». Se cortan una vez limpios en ronchas, se pasan por un hilo y se ponen al aire donde les dé el sol. Una vez secos guardan en un recipiente bien cerrado.

Los pimientos se ensartan y se ponen al sol hasta secarse. Se emplean para salsas, para cocinai y para las morcillas.

1.-67. *¿Se comen setas?*

Aunque la superficie ocupada por los robles y las hayas se ha reducido en beneficio del pino, todavía quedan lugares en Zerain en que se pueden encontrar setas en cantidad. Se da la circunstancia de que mientras hay caseríos que no las prueban hay otros que las buscan con pasión.

La denominación general es «Perretxikuak».

En primavera empiezan las primeras setas muy apreciadas. «Udaberriko xixak» edo «maiatzeko xixak». Durante el verano otoño: onto beltza. Onto zuri guibelurdiñe, sanjuana, xixa-ori, urrizizak, amutok, lanperna, xixa-gamusak, asta-piku edo txanpiñoiak, kuletok, arrementari y ahora «piñuxixak» edo «Tellagorrik» (ez ditute danak jaten).

Se limpian primero con un cuchillo y luego con un lienzo limpio cuidadosamente.

1.-68. *¿Se comen caracoles?*

Los caracoles se comen sólo los de la primavera y su consumo es bastante limitado.

Para limpiarlos se tienen entre salvado durante tres días, limpiar varias veces con agua y vinagre. Se cocinan en salsa. Con jamón y cebolla, algo de pimienta roja a gusto se hace la salsa y se introduce en ella los caracoles.

1.-69. *Los mariscos se comen solamente en banquetes de boda.*

1.-70. *¿Se comen peces del río?*

Los caseríos cercanos al río comen las variedades que se crían en él.

Maskarra — tortillan.

Eskalue.—Tripak atara — tortillan.

Amorraie — urdaiazpikokin.

Kangreju — Egosita edo egosi ta tomate salsan.

Aingelea — tripa ta isatsa kendu ta prejituta.

Barbue.—orain ez dago — len frigituta.

Loina.—orain ez dago — len frigituta.

Eskallu ta kangreju sopean ere.

Martín de Etxeaundi eta Fermina de Ola.

Para pescarlos:

«Sare aundi batekin, urbizi dagon lekuan jarri, eta goian mutil batek makillakin ur jota, eraman bestea dagon aldera.

Gauen.—Karburo-kandeille da argi onena, arraiek keldi keldi eoten dira ta oso erreza da artzea.

Anzuelo txitxarekin iluntzan, xarza batekin izkutatuta, ta urrengo goizean juan billa.

1.-71. *¿Qué clases de queso se hacen en casa?*

En algunos caseríos que tienen unas pocas ovejas hacen queso de leche de este animal siguiendo la misma técnica que los Pastores, cuyo «Queso de Urbía» es muy estimado en el País (Ver Anuario Eusko-folklore Tomo XVII: Pastoreo en Cerain).

Las mujeres también hacen queso de leche de vaca para el consumo familiar y en algunas ocasiones en que no se les recoge la leche sea por huelga o razón similar lo hacen en mayor cantidad y luego lo venden en el mercado de Villafranca.

1.-72. *¿Con qué procedimiento cuajan la leche?*

Se emplean dos clases de cuajo: El natural de cordero joven de 8 a 10 meses. Se seca colgado en la cocina hasta endurecerse.

Para su utilización se pone un pedacito en una taza con un poco de agua templada por la noche para ser utilizado al día siguiente.

El que se vende en la farmacia, viene en frascos con normas y dosis para su utilización.

1.-73. *Operaciones en la fabricación del queso*

El queso de vaca se elabora de manera similar al de oveja:

Balde batera esnea jetxi, ta bero artan gatzagie bota, 12 litrori

kutxarilla bat, farmazikoa bada, malatxakin erain ondo nastu arte. Utzi, ordu erditik gora (ezautzeko, txotx bat artu, erdín sartu ta zuzen gelditu bear du), gatza pixkat bota, malatza artu ta txikitu. Bi eskukin poliki estautu bera aldera, denbora asko bearda, ta epelean errezago.

Kutxillokin laurdendu ta puzketa bakoitza atara ta zumitzon sartu, berriz txikitu ta ondo bete zumitza, buelta eman, eskukin lagunduta ta berriz zapaldu, gatz-ude ondo bota arte. Bota gatza gañ guztín, ta utzi urrengo arte. Zumitzek biar izan ezkeru atara ta bestela utzi 10 edo 12 egun, atara, ur epelean garbitu ta olen gañean jarri legortzen.

Eguzki beroa es dagonen erakutsi leike, azala politagoa egiten zaie. Eguzki geiegi izan ezkeru arrotu ta galdu egiten dira. «Egoiaizea» oso txarra da. Gaztaie egiteko denboran «arrotu» egiten ditu. «22 egun biar da saltzeko jarri arte».

En un recipiente de 12 litros de capacidad se pone la leche recién ordeñada y se le añade una cucharita de cuajo (si es de farmacia) y se bate mucho y bien. Se deja descansar como media hora (para conocer si está a punto se coge una ramita y se introduce en medio del recipiente y debe mantenerse tiesa). Con el batidor se rompe la masa y se le añade sal. Con las dos manos se aprieta la masa hacia el fondo del recipiente para que vaya soltando el suero (cuando está templada la operación es más fácil).

Con el cuchillo se cuadrícula la masa, se coge un pedazo, se mete en el molde, se desmenuza y se va llenando el molde, se le da la vuelta ayudado con la mano, volver a apretar hasta que parezca que ya no tiene suero. Se pone sal por encima y se deja en el molde 10 ó 12 días, se saca, se limpia con agua templada y se coloca sobre una tabla para su secado. Si hace un sol tibio se puede sacar al sol pues cogen un color bonito. Pero si el sol es demasiado fuerte se pierde el queso. También es malo el viento sur pues los ahueca. Se necesitan unos 22 días para ponerlos a la venta.

Instrumentos	Orain, tresnak	Leen
Recipiente	Baldea	Apatza
Chino	Illakaitze	Illakaitze
Taza	Taza	Taza (gatzagie urtzeko)
Batidor	Malatxa	Malatxa
Molde	Zumitze	Zumitze
Palito	Txotxa	Txotxa

Margarita de Seroretégí Fermina de Ola

1.-74. Forma de los quesos

Todos los quesos sean de oveja o de vaca son redondos y con un peso entre uno y dos kilos.

Se conservan de varias formas:

Colgados del techo de la cocina envueltos bien en papel.

Sobre una tabla que cuelga del techo en sitio fresco.

Metidos en aceite.

Metidos en el frigorífico.

Antiguamente entre el trigo en la kutxa o dentro de unos cestos grandes llamados «kanpazak».

Los pastores ver Anuario antes citado.

1.-75. ¿Qué se hace con el suero?

El suero no se aprovecha, los pastores lo dan a los cerdos y en caserío a los animales.

1.-76. ¿Se hace cuajada?

La cuajada es muy apreciada y se le conoce con el nombre de «mamie» (ver apartado 40).

Antiguamente se cocía la leche en recipientes de madera «apatza» introduciendo en ella piedras calizas del tamaño de un huevo o algo más grandes que se calentaba entre la brasa hasta ponerse blancas con la ayuda de las tenazas. La leche ya tenía incorporado el cuajo.

Los que han comido la cuajada así elaborada, dicen que resultaba más rica que la actual.—Engrasi de Unsulategi.

1.-77. La leche y sus derivados

La leche es el producto base en la economía del caserío y los altibajos de su comercialización es seguida muy de cerca. Unos la venden a las centrales lecheras (de San Sebastián y de Pamplona) que envían diariamente los camiones para su recogida y otros la dedican al engorde de los terneros que las venden al año o año y medio a los carniceros de la zona por entender que este sistema es más rentable.

1.-78. *¿Cómo se llama la leche agriada?*

A la leche agriada se le dice «minduta» y se da a los cerdos o las gallinas.

Cuando la leche se granula sin agriarse se le llama «mamitu» o «zortu» y se puede tomar con azúcar como postre y suele producirse en tiempo de tormenta.

Cuando la leche se granula con frecuencia es indicio que la vaca tiene alguna enfermedad, que ya es vieja o se le va terminando la leche.

A la nata se le llama «esne-gaña». Se toma encima de pan con azúcar. Ha sido la merienda de los niños.

Habitualmente no se hace mantequilla. Cuando se hacía se batían las natas en un tazón con cuchara de madera. Se conservaba en agua fría.

Rosario Aristiguen-Margarita Serorategi

1.-79. *¿En qué se utiliza la leche de burra?*

Se consideraba que la leche de burra era mejor que la de vaca en las siguientes ocasiones:

Cuando un niño pequeño era débil y tenía que fortalecerse; mejor sin hervir «erreberoa».

A los que sufrían del estómago (esne megoa da).

Para los enfermos del pulmón.

Y no hay mejor cosa para hacer pasar la borrachera.

María de Mariane, Rosario de Maisune, Margarita de Serorategi

1.-80. *¿Qué plantas se usan como legumbre y cuáles como condimento?*

Se usan normalmente:

Alubia	babarrun, indobaba
rojas	babagorria
negras	bababeltza
pintas = tolosana	babazuribeltz
blancas	baba-zuri (cuando es nueva = potxa)

Habas	baba
frescas	baba-leka
pequeñas	babatxiki
negras	bababeltz
secas normales	baba aundi
Guisantes	illarra
Vaina	leka edo baina

Como condimento:

Con abundancia de ajos y cebollas, perejil, sal, pimientos rojos secos, pimiento rojo picante, orégano, Anise, canela en palo o polvo y pimienta blanca o negra.

1-81. *Se toma café*

Se toma café por la mañana (n.º 37) después de la comida del mediodía. No así por la noche.

Antiguamente una vez hecho el café con la chicoria se cogía un tizón del fuego y se revolvía el puchero.

«Kafia.—Ude, txikorie ta kafea, egin ta illatie artu sutatik ta berakin nastu» (Urrusti).

La manzanilla se toma en vez del café (por prescripción médica) porque no afecta al sueño o cuando uno no se encuentra bien del estómago o ha tenido algún cólico y algunos porque les gusta.

Se le suele añadir un poco de pattarra o anís. La recogen en los montes y la mejor se considera que es la de Urbia. El té se toma solamente por enfermedad y lo recogen silvestre siendo un buen sitio para ello Barbari-aitze.

Se recoge sólo la flor, se seca a la sombra.

1.-82. *Se bebe vino*

Se bebe agua natural y muchos aun teniendo agua en casa sobre todo en verano la traen para las comidas de las fuentes tradicionales.

Ahora se ha introducido el uso de la gaseosa que sirven directamente a los caseíos los vendedores de bebidas.

Normalmente se bebe vino tinto. Se compra semanal o quincenalmente y también se trae a casa directamente del almacén.

El vino blanco en las casas casi no se usa. En la taberna se bebe como «basoerdi» normalmente. También si se toma caldo como amarretako se toma con vino blanco.

Sidra.—Son pocos los caseríos que hoy hacen sidra. Estos la aprecian sobre todo en verano. La cosecha les dura de uno a dos años.

Txacolí.—Se ha generalizado en estos últimos años como bebida en el Ostatu y en la Sociedad Listormendi, que lo traen embotellado de Getaria y Zumaya.

Cerveza.—Al igual que otros refrescos se toma en las fiestas veraniegas pero a nivel de ostatu o sociedad, poco en casa.

En los días señalados, en los banquetes es frecuente el champán y los aperitivos.

Licores.—Siguan predominando como antes el coñac y anís «Gorriedo txurie» y casi ha desaparecido la «patxarra», anís de peor calidad. La juventud va entrando por el whisky, ginebra, etc.

En muchos caseríos se hace «Patxaran». Se toma como licor y también como curativo.

1.-83. *Estas bebidas se fabrican en casa*

La sidra se hace de dos años en dos años cuando viene la cosecha de manzana. Se emplea preferentemente la manzana «gexa» la «sagardo-sagarra» y en menor cantidad la reineta «errezil sagarra».

El lagar donde se hace la sidra se llama «tolare», los más antiguos eran de madera que al ir renovándose fueron sustituidos por otros de hierro o cemento.

Patxaran.—Se recogen en otoño las endrinas «arantzamillok». En una botella se echan endrinas hasta una altura de unos 10 cms. y se llena el resto con anís de granel. Durante 10 días se mueve la botella dos veces al día de abajo a arriba y se tiene en lugar oscuro. Al mes puede tomarse.

1.-84. *A qué edad se permite fumar a los jóvenes*

Ha cambiado mucho la costumbre y la forma de fumar.

Cuando los hombres de hoy eran jóvenes, los niños a los 13 años,

chicos y chicas hacían los primeros ensayos con «arto-bizarra» para olvidarlo al poco tiempo.

Delante del padre se empezaba a los 18 años, no antes y en algunas casas después del servicio militar o a los 21 años. Este primer cigarro tenía que darlo el padre y ello suponía el permiso paterno.

«Bizarra atara ta kendu arte ez zeeon erretzeik» edo «soldaduska ondoren». Hoy en día empiezan a fumar tabaco a los 13 ó 14 años, chicos y chicas y delante de los padres hacia los 15 ó 16. Las jóvenes hoy fuman también habitualmente desde esa edad.

Juan Erreone, Krispulo Serorategi, Antonio Legorburu

1.-85. *¿Se fuma alguna cosa que no sea tabaco?*

Se fuma sólo tabaco. Generalmente negro incluso las chicas. Algunos pocos picadillo haciendo ellos mismos el cigarrillo. Después de comer: puros farías.

Hace 40 ó 50 años el tabaco era un lujo y por lo tanto así se administraba. Como sustitutivo se empleaba:

«Erretzen gendun» 'aiena' Iarri ondo, su timinin. Su emanda ondo erretzen zan.

Arto ostok «txurikin». Las hojas de maíz solían guardarse en la ganbara, se elegían las más blandas, se picaban bien y se mezclaban con un poco tabaco.

«Aiena» un arbusto silvestre, que al secarse queda hueco. Se pone a secar al calor de la chimenea. Muy seco se encendía bien, como el cigarro. En lugar de papel para hacer el cigarro se empleaban también las hojas de maíz «parfolla».

«Aukeratu artaburutan zabalenak, ganbarara jaso, itzalen legortu poliki. Etxeaundiko arto sorokók izaten zien onenak».

Los jóvenes sustituían el tabaco con artobizarra; txuikiñen bildu ta erre.

En lugar de cerillas, que era un lujo, se encendían los cigarros con «ardaia»; estando en casa con una brasa del fuego bajo, «Etxen egon ezkeru ilatiekin»; más tarde con chisquero de mecha (que ha llegado hasta ahora) y hoy en día con cerillas o mecheros de gas o gasolina.

Nuestros abuelos fumaban en pipa, eran de barro (yeso) blancas.

También conocimos a algunas abuelas que junto a sus maridos fumaban en pipa. Todavía se recuerda a un matrimonio, que a media mañana, cuando trabajaban en la heredad, se sentaban un ratito pasándose la pipa el uno al otro...

Luisa de Urrusti recuerda que siendo ella joven, antes de Misa Mayor, en Zegama, a donde a veces iban a Misa, solían reunirse los que iban llegando en el pórtico, esperando el comienzo de la Misa fumando una pipa.

Las últimas fumadoras al ser pocas parece que lo hacían como a escondidas.

El tabaco se guardaba en una bolsa de cuero llamada «toxea» que las hacían los zapateros y últimamente en petaca.

Antonio de Legorburu, Juan de Erreone, Krispulo de Serorategi

1.-86. *Transformaciones en el régimen alimenticio*

La transformación en el régimen alimenticio a lo largo de lo que va de siglo es total. Lo primero que llama la atención es la austeridad y la monotonía en la alimentación de principio de siglo, se comía para vivir. De aquí que en la Fiesta la parte esencial fuera la comida o banquete.

La base de la alimentación era las legumbres y el cerdo. Las alubias con un trozo de tocino para cada uno era la comida diaria y con el caldo de la alubia se hacía la sopa. En invierno se mezclaba berza a la alubia.

Cuando el trabajo era más duro, habas negras con tocino y para terminar manzanas asadas medio año y castañas asadas o cocidas el otro.

Para la noche, durante largos meses, talua ta esnía y castañas o porru-salda y castañas.

Por las mañanas talua ta esnía o una onza de chocolate y pan. Las avellanas y nueces se guardaban para las meriendas.

El pan era siempre de casa: zikirio-otaza, artaberea, artoa y taloa o sea a base de harina de centeno o maíz quedando el de trigo para las grandes ocasiones.

La leche era escasa, los animales trabajaban duro y daban poca cantidad de leche, que se reservaba para los niños o ancianos, los demás se consolaban con la porru-salda.

Cuando se hacían trabajos en común con los vecinos el plato de excepción era bacalao en salsa.

El estofado de carne era el menú de las fiestas. Se mataban ovejas por Navidad y Andramari de Agosto. La matanza del cerdo era una auténtica fiesta.

Las gallinas, pollos, conejos y los huevos, no se consumían en casa, se vendían en la feria, por ser la principal fuente para obtener dinero para las pequeñas necesidades.

La patata no se comía, la cultivada en Zerain era pequeña y de baja calidad por lo que se destinaba a los animales... En año de manzanas se trasladaban a pie con uno o dos burros, llenos de este fruto, a Alava (Araya, Zaldueño, etc.) o a Navarra (Urdiain, Lacunza, etc.) a venderlo y comprar patata o a cambiarlo. El año 1936-37 la Cooperativa del Pueblo trajo por primera vez simiente escogida de patata y se empezó a plantarla con buenos resultados. Hoy en día todos tienen patatas para el año e incluso para venderla.

Para guisar se usaban grasas de cerdo u oveja. Cuando se hacía la matanza, la grasa en forma de telilla que cubre las costillas y riñones se retiraba cuidadosamente para que no se rompiera, se colocaba sobre una mesa estirándola para enrollarlo y coserlo. Duraba mucho y de aquí se cortaba todos los días una roncha que frita en la sartén soltaba la grasa para el puchero. «Gantza».

La sidra era la bebida más general, fabricada en todos los caseríos y el vino escatimado en razón a su precio, hasta el punto que fue motivo de contrabando en las mugas de Navarra y Alava para defraudar los derechos.

Al café, «vicio de las etxeoandres» se le sustituía con el malte o la achicoria con el «engaño» de introducir la «illatie» que le daba el gusto a quemado. En los grandes días el café mezclado con achicoria, en menor proporción, remataba el banquete porque como decía Amona: «Bazkeri ezkaxa kafekin obeagoa da, bazkeri on bat kafe gabe baño» edo «Bazkariengarria kafea da».

Aparte de los postres caseros y estos muy espaciados (mamía, arroz con leche, intxaursalsa, etc.), sólo el chocolate hecho era lo que endulzaba la vida de los zeraindarras. Unos pocos caramelos al año o las rosquillas a la vuelta de las romerías eran el motivo de alegría de los niños.

1.-87. Son hoy mayores las comodidades en la vida de los zeraindarras

A lo largo del presente siglo la evolución en la vida de los zeraindarras ha sido total y en el aspecto material, al menos, puede decirse que positivamente. La vida tradicional ha sido rota por dos hechos que han influido revolucionariamente en la normal evolución del pueblo: La guerra civil del 36 y la transformación estructural de los años 60.

Zerain, cerradas sus minas al finalizar el siglo XIX, constituía una pequeña comunidad aislada en el Alto Goierri Guipuzcoano. Apartado de las vías de comunicación y encerrado en su modesta economía agrícola-pastoril llevaba una vida prácticamente autárquica.

Insuficiente para mantener a las familias numerosas, el caserío se reservaba al mayorazgo lo que obligaba a los restantes hijos a buscar la solución de su vida lejos del hogar paterno: América (Argentina), las minas de Somorrostro, o el servicio doméstico...

Como botón de muestra, algunas escenas de la vida en el Zerain de principio de siglo indican que la vida no era mucho más fácil para los que quedaban en el pueblo.

Hemos indicado la austeridad y monotonía en las comidas y con iguales adjetivos podíamos señalar la labor diaria en el campo con la única ayuda de unas vacas como fuente de energía. El trabajo con la laya, las labores del lino, la recogida de la castaña, los sistemas primitivos en el trabajo de la madera y la piedra son indicadores de una vida dura y primitiva que está en desacuerdo con el refrán de «que cualquier tiempo pasado fue mejor».

Los caseríos desprovistos de toda comodidad, sin agua y sin luz y en precario estado de conservación cumplían su triple misión de vivienda, explotación agro-pecuaria y taller artesanal en completa promiscuidad. El hombre además de agricultor efectuaba los trabajos de carpintero, albañil, caminero, cestero, y la mujer tomando una parte muy activa en los trabajos del campo atendía el hogar, tejía, y hacía la «lisiva» al aire libre, sacando el agua de la bozadera o acarreándola del arroyo o fuente vecina.

Los pequeños excedentes de la cosecha eran el único ingreso monetario que les permitía cubrir sus necesidades de elementos ajenos al País. Y para ello nuestras *etxeoandres* acudían a los mercados de Villafranca, Tolosa, Araya, Urdiain y con preferencia a Oñate. Salían a las 4 de la mañana, guiando a la caballería, portadora de la carga, para volver al anochecer o día siguiente. Y esto en invierno, con frecuencia con nieve, atravesando el

portillo entre el Oamendi y Elustizain se dirigían a Oñate a través de Brincola y Udana. Cuatro a cinco horas para ir y otras tantas para volver para vender una carga de manzanas, alguna ave y unos pocos huevos...

Las jóvenes solían ir andando y formando cuadrillas a la siega de Alava. Después de dos meses de duro trabajo volvían con el sueldo de: «bost erreal ta gona gorri bat».

Las grandes cargas eran transportadas en carros de bueyes a través de los «gurdibides» a largas distancias: así transportaban a Araya el mineral de hierro, y así cuentan que se hizo la última entrega «voluntaria» que Zerain hubo de hacer a las tropas carlistas, llevando su contribución hasta Asteasu, empleando en el viaje de ida y vuelta 9 días.

La apertura de la carretera de Segura a Zerain, a finales del siglo pasado y su terminación hasta la Plaza en 1935, la llegada de la luz eléctrica, primero con una dinamo movida por el salto del molino, luego en conexión con la central de Zegama, son verdaderos acontecimientos y el anuncio de una nueva etapa en la vida del pueblo.

Poco a poco se va produciendo una evolución en el caserío, la producción ganadera va ganando en importancia en perjuicio de la agrícola. Aparece la primera agrupación: la Cooperativa Agrícola, que agrupa en su fundación, en el año 1917, a 36 baserritaras. Con ella llegan las nuevas simientes, los nuevos procesos y máquinas a la vez que facilitan a las etxeoandres los productos más esenciales: aceite, vino, legumbres, etc.

Junto con estos cambios socio-económicos se revaloriza la importancia de la educación. La antigua escuela instalada inicialmente en la sacristía vieja, da paso a una sencilla aula, adosada a la iglesia pero ya más ventilada y alegre, a la que acuden con regularidad los niños desapareciendo el analfabetismo totalmente en pocos años.

La guerra del 36 supone un paréntesis en esta evolución. Algunas producciones en descenso recobran importancia singular. Así nuevamente las minas entran en producción; el carbón de madera recobra su interés con los gasógenos, el trigo y maíz y demás productos de la huerta son objeto de «alta especulación», pero las aguas vuelven a su cauce y Zerain entra en una nueva vida que nada o muy poco tiene que ver con la anterior.

La apertura de la carretera hasta Aizpeas y su prolongación hasta Legazpía, la carretera de Zegama a los barrios de Urrutis y Barbaris rompen la antigua estructura. Salen los primeros obreros a trabajar a Beasain,

Zegama y Legazpia, para luego volcarse en Idiazabal y en 25 años la casi totalidad de la juventud, incluida la femenina, dejará el campo para ir a la industria. Desaparece la emigración a lugares lejanos que es sustituida por el traslado de los matrimonios jóvenes a los pueblos vecinos: Zegama, Idiazabal, Villafranca...

Por otra parte los medios de transporte llegan a los últimos caseríos. En ese corto plazo se pasa de un autobús semanal que acude a la plaza a recoger a los que van a la Feria de Villafranca a la actual situación de que la mayoría de caseríos tienen sus vehículos propios.

Todo el mundo se desplaza, hasta los niños que han abandonado la nueva escuela, que inaugurada en 1970, ha quedado vacía cuatro años más tarde por haber concentrado las escuelas de la comarca en Segura.

Y de la Escuela unitaria se ha pasado a la de formación profesional y de ésta a los estudios superiores.

No todo son ventajas, Zerain de tener Párroco y Coadjutor se ha quedado sin sacerdotes. Los sacerdotes de Zegama atienden sus necesidades espirituales. ¡Qué lejos estamos en el tiempo y en los afanes del año 1542 en que se firmó el «Acta de Concordia» entre el Señor de Zerain y el Pueblo al objeto de acordar las contribuciones de una y otra parte en el sostenimiento de los clérigos para la asistencia espiritual del Pueblo!

También nos hemos quedado sin Secretario, cuyos oficios son cubiertos por el de Segura.

LA INDUMENTARIA

1.-88. *¿Existen trajes o vestidos tradicionales?*

No existen trajes tradicionales.

Los hombres del Barrio de Barbari, fueron los últimos en llevar la Capa, a las ceremonias religiosas, dejándolo entre los años 40-45.

Las mujeres mayores de los años 60, siguen vistiendo de la forma tradicional.

Los mantos de duelo, no se llevan desde hace 10 años.

Cuando estoy ordenando estas notas, Setiembre del 76, con gran pena tengo que anotar la muerte en el caserío de Eskorta, casa de su hija, de

la etxeoandre de Aispe-Goikoetxe, Karmen Mintegi, la única mujer que actualmente llevaba «Estalki» en Zerain.

1-89. *En qué consisten los vestidos interiores*

Los hombres mayores, usan camiseta con mangas o sin ellas según la época y canzoncillos largos en invierno, de algodón o punto de lana, que se compran en los comercios de Segura, Villafranca. Duermen con estas prendas.

Las mujeres mayores, camisa de tela blanca, pantalón y combinación blanca o negra, de forma cerrada, escote al ras del cuello y tirantes anchos. Corsé. Para dormir, camisón de percal de manga larga, o de tela gorda para invierno. Las mujeres jóvenes y las chicas jóvenes, usan sostén, pantalón y algunas, faja. Para dormir, camisón o ski-jama, confeccionados y comprados en el comercio.

Los niños bragas y camiseta en invierno y sólo bragas en verano. Para dormir pijamas de punto o algodón, lo mismo niños que niñas.

Todos se visten al levantarse de la cama, no se acostumbra a ponerse batones.

1.-90. *¿Cuáles son las prendas que se usan en cada clase de trabajo?*

Los hombres visten sin grandes variaciones, pero con ciertas características que conservan de tiempos más lejanos.

Pantalón, jersey negro gordo con frío, boina y una gabardina vieja por encima cuando llueve, es el traje diario. Los jóvenes, quitando el ceñidor y las abarcas se ponen cinturón y botas.

Todos llevan la media por encima del pantalón, y la sujetan con las cuerdas de las abarcas.

Los domingos, traje negro o gris oscuro para los mayores, con camisa blanca, boina nueva, calcetín y zapato. Los jóvenes pantalones de todos los tonos con camisa o nikis. Jersey por encima. Zapatos.

Los que trabajan en fábricas, muchos van con pantalón y camisa azul de mahón, cinturón y zapatos o zapatillas en verano. Otros con pantalón gris, camisa y jersey. Zapatos o botas y en verano zapatilla o alpargata.

Cuando llueve, llevan chamarra azul con choto. Como prenda de abri-

go usan la gabardina. El abrigo en hombre es muy poco corriente. La corbata no se usa más que para casarse, asistir a otras bodas, y los miembros del Ayuntamiento para sus desplazamientos oficiales.

Los niños usan pantalón largo desde los primeros años en invierno lo mismo que las niñas. Abarcas y medias de artilla los mayorcitos para ciertos trabajos, botas o katiuska para mal tiempo, y zapatillas y zapatos para el resto.

Boina. Casi todos los hombres usan boina, aunque los jóvenes sólo con mal tiempo. La forma de colocarse la boina, para protegerse de la lluvia, o del sol, cuando se «visten» o trabajan, reflejando incluso sus estados de ánimo, merecería un estudio más detallado.

Mujeres. Las mujeres mayores de 55 años, los días de labor llevan vestidos de percal, con manga corta en verano, delantal azul o negro, medias de artilla y abarca de goma si es invierno y alpargata o zapatilla si es verano, siempre con media negra gruesa.

Para vestir, un vestido de lana o seda entero con cinturón, chaqueta de punto, zapatos y medias. Para ceremonias, con abrigo de paño si es invierno o más delgado si es verano, o traje de chaqueta, todo ello siempre en tonos más bien oscuros.

Las jóvenes casadas o solteras, siguen la moda actual.

Lutos. Hoy día los lutos son desiguales, en algunas familias se sigue guardando el luto, aunque más suave y en otras si no es muy directo no se lleva.

Las viudas o mujeres muy mayores, van vestidas de negro totalmente. Estas últimas usan mantilla negra cerrada, para asistir a los actos religiosos.

En todos los trabajos agrícolas, se usan abarcas y medias de artilla, invierno o verano, hombres y mujeres.

Para trabajos de monte, los jóvenes se calzan con buenas botas, conservando las medias de artilla.

Para los trabajos que realizan en las cuadras, algunos usan botas altas de goma o abarcar destinadas para ello.

Las mujeres en casa usan delantal, negro, azul, a cuadritos o rayas, y las jóvenes un vestido sin mangas de colores alegres y más cortos que se lo ponen encima del que llevan.

1.-91. *¿Qué prendas de vestir se hacen en casa?*

Cuando se tienen ciertos conocimientos de costura, se hacen en casa camisas y camisones, los vestidos de diario, los delantales, la ropa blanca, cortinas, colchas y hasta hace muy poco, las camisas y pantalones de hombre de diario. A los niños, se les hace todo lo necesario para su nacimiento y primeros años.

Se tejen las medias de artilla «Artillezko galtzak», con cuatro agujas cortas y los pastores con 4 agujas de cobre terminados por un lado como los ganchillos, con hilo de lana de oveja preparada por ellos mismos. Otros comprando los ovillos bien a los pastores o de inferior calidad en el comercio de Villafranca.

Se tejen los jerseys de lana con dos agujas largas, para todos los miembros de la familia. Las chaquetas azules con dibujos rojos, llamados «kaiku» y que antiguamente sólo vestían los pastores se les hace a los niños.

1.-92 *Los hombres ¿usan tirantes, cinturón o ceñidor?*

Los hombres mayores usan ceñidor «gerriko», de color negro y los demás cinturón.

1.-93. *¿A qué edad empiezan los niños a usar pantalón?*

Los niños ahora usan pantalón largo, casi desde que nacen, sobre todo en invierno, lo mismo que las niñas. Esta forma de vestir es relativamente moderna, en una fotografía de todos los niños que asistían a la escuela del año 1965, ante los restos del encino abatido en la plaza, ninguna niña viste pantalón. Los niños se ponían pantalón largo, al dejar de asistir a la escuela, hacia los 12-13 años, y se suponía que podían empezar a trabajar. El pantalón corto, llegaba hasta la rodilla, y la tela más usada era el mahon azul.

1.-94. *¿Qué calzado es el usual?*

El calzado usual, como queda dicho es: abarcas, botas, zapatos, zapatillas, alpargatas y botas de goma.

Todo el calzado se compra, bien en Segura o en la feria de Villafranca. Las jóvenes hacen sus propias compras, en la zona o en San Sebastián.

Antes de aparecer las abarkas de goma, se usaban las abarkas de piel

de ternera o vaca. Se hacían en cada casa, y las confeccionaban los hombres.

1.-95. *¿Se emplean alpargatas?*

En verano, se usan alpargatas negras o azules. Se compran en el comercio, también en Zerain.

Alpargateros no ha habido en Zerain, en Segura en el Caserío Rosales, se hacían hasta después de la guerra 36-39 y allí se compraban.

No se usan almadreñas.

1.-96. *¿Cómo es el peinado?*

Se lleva siempre el mismo peinado, aunque se procura arreglarlo (lavar y recogerse el pelo) para los días de fiesta o fiestas, sobre todo entre las jóvenes casadas o solteras.

El peinado se lleva a la moda.

Los moños han desaparecido hace ya unos años entre las casadas, y llevan melena.

Los hombres llevan el pelo corto. Los jóvenes van a la moda actual, de llevar el pelo más largo. Algunos llevan barba.

Los niños, llevan pelo corto. Las niñas algunas trenzas y otras melena.

Llama la atención, la gran cantidad de niños de pelo muy claro «kaska zuri»; con los años el pelo toma color castaño.

1.-97. *¿Qué diferencia hay entre la indumentaria y el peinado de los solteros y los casados?*

No hay diferencias en la indumentaria. Los casados llevan el pelo más bien corto y van rasurados, algunos jóvenes llevan barba y todos llevan el pelo más bien largo.

1.-98. *¿Qué adornos llevan en su cuerpo?*

Los adornos más usuales son: en las mujeres mayores, pendientes de oro o de una perla. Cadena de oro y medalla, anillo de oro de casada. Aro de cobre en la muñeca.

Algunas más jóvenes 60-65 años, reloj de muñeca y alfiler de oro

con algún adorno. Las casadas jóvenes y chicas jóvenes, además collares, pendientes de mayor fantasía. Las mujeres en sus trabajos del campo, se ponen pañuelo en la cabeza, de color blanco o moteado en negro, algunas al estilo tradicional, no para vestir. Las más jóvenes también usan de vez en cuando para vestir incluso, pañuelo en la cabeza, pero por ahora no al estilo tradicional sino siguiendo la moda, en colores vivos y de seda.

Las mujeres, cuando van de abrigo, se colocan pañuelo de seda al cuello, de color oscuro o negro.

Los hombres, reloj de bolsillo, con correa o cadena, los más jóvenes de pulsera. Los casados de 50 años para abajo, llevan aro de oro, no así los mayores. La mayoría cadena y medalla.

Las niñas, pendientes que se les coloca de recién nacida, ahora en la misma clínica. Antes en casa, se les ponía detrás de la oreja un trozo de patata, y con una aguja con hilo se atravesaba el lóbulo, se ataba el hilo y se dejaba hasta que el agujero estuviera hecho. Los primeros días la madre, le mojaba con un poco de saliva, se cortaba el hilo para colocarle dos aros de oro, que solían llevarse hasta hacer la Comunión. Cadena y medalla llevan todos los niños.

Los recién nacidos llevan escapularios «kutunek», que se traen de los conventos de clausura, se colocan en la faja con un imperdible, hasta los dos o tres años, que se les coloca medalla y cadena. Ahora hay quien coloca desde un principio la medalla y cadena.

1.-99. *¿Se atribuye a tales adornos virtud contra enfermedades?*

El aro o pulsera de hilo de cobre, sin cerrar se lleva en la muñeca del lado donde se siente el dolor producido por el reuma o ciática, dicen que atrae el dolor hacia sí, y lo saca fuera del cuerpo.

«Erreuma kontrako birtutea.»

Urrusti-garakoa.

Los escapularios «kutunek» protegen contra el mal de ojo o los malos espíritus.

1.-100. *¿Se llevan medallas religiosas?*

Sí, la mayoría lleva la medalla escapulario Virgen del Carmen-Sagrado Corazón y alguna de la Virgen de Arantzazu, a quien se le profesa gran devoción. De las peregrinaciones realizadas se traen siempre medallas para

la familia, hay por lo tanto bastante diversidad, las de la Virgen de Lourdes son numerosas.

El cordón de San Blas, se lleva contra los dolores de garganta, bendecido el día de San Blas, durante nueve días, luego se quema en el fuego.

1.-101. *¿Se llevan amuletos?*

No se llevan amuletos en personas mayores. Algunas familias, les ponen a los niños recién nacidos y algunos pastores al rebaño «kutunek» que son un papel escrito con un trozo de Evangelio y cubierto por los dos lados de cuero, que se cosía en toda la vuelta con cierto adorno. Los había o hay de cuero blanco con bordado o pintado por encima y cosidos por hilos de colores, y una presilla que sobresalía para sujetar el imperdible.

Se ha solido usar como amuleto, la mano del tejón.

1-102. *Los hombres llevan bastón o palo*

Muchos hombres, tienen la costumbre de usar palo «makilla». Cuando llevan o traen el ganado. Para cuidarlo. Para ir al monte. Para buscar setas. Algunos para pasear.

Para trabajar con el ganado, usan «akullu», un palo que tiene un clavo en el extremo, clavado al revés, con el que castigan al ganado.

Los pastores usan palo y un látigo hecho con un mango de madera y tiras de cuero, al que llaman «ualak».

Los palos se hacen en casa, siendo algunos verdaderos artistas que hacen para ellos y por gusto buenas y bonitas «makillak».

Antonio de Legorburu en 1973, me explica su fórmula:

«Sagarrana da dotorena. Izan bear du «sastrakea» (ipurditik ateratzen dana) 4 edo 5 urtekoa. Kirtena nai izan ezkeru, lendabiziko urtetan nai dan luzeroa utzi, ta poliki doblatu makil bat erdin ipiñita lotu. Utzi, bear dian urtek, makilla loditu arte. Moztu negun, ekarri etxea, ta kendu txukun adar guztik, azala ukutu gabe. Tximiniko kea artzen dun lekun jarri, negu ondoren, makilla ibiltzeko dago.

Udaberrian moztu ezkeru, azala joan egiten zaio.

En cambio Antonio de Etxeberri, considera la mejor madera la del acebo «gorosti».

El pastor Joxe Antonio de Unsulategi (G. B.) en 1956, teniendo él 65 años, me contaba, que cuando niño conoció en la campa de Arbelar, Urbía, a los pastores viejos, jugando con sus palos a ver quién los lanzaba más lejos.

1.-103. *¿Qué plantas se emplean para perfumar o contra la polilla?*

Para perfumar los armarios, se usaba y se usa «menda fiñe», se recogía un ramillete y se dejaba dentro del armario hasta marchitarse.

Antiguamente romero y laurel. «Erromeroa eta Erramue».

Contra la polilla, se coloca tabaco entre la ropa.

Sin saber su significado:

«Arropa zurin arten, Gabon Gaboneko, ogi Koskorra.»

Margarita de Zeotegi.

«Sugan azala, jartzen zan, arropa zuri tartean.»

Isabel de Ganbaratxo.
1975

1.-104. *¿De qué material se hacen las prendas de cama?*

La ropa de cama es de algodón blanco. Todavía se usan de lino «eune». En casi todas las casas, hay ropa de cama de lino con trabajos o iniciales de punto de cruz en azul o con puntillas: toallas de lino, y colchas. También hay una gran variedad de colchas de aguja o ganchillo confeccionadas con hilo de algodón blanco, que provienen de los arrees anteriores, o de algunas etxeoandres que viven.

Magníficas fundas «oazalak» de colchón con dibujos de punto de cruz en azul, sólo por un lado, como es costumbre.

Actualmente mucha ropa blanca se hace en casa, las jóvenes cosen su arreo con puntillas y bordados, e imitando a sus abuelas hacen colchas de ganchillo, copiando modelos antiguos.

Las mantas son de lana y se compran en el comercio. Las colchillas, no se hacen, actualmente, pero hay gran variedad de ellas.

La sobrecama, es de algodón blanco.

El colchón. En general de lana de oveja, con fundas de algodón en

color, se hacen en casa, comprando la lana directamente a los pastores. Las almohadas son de lana o pluma.

Somier de muelles tapizado.

El jergón es el usual en las camas antiguas.

Hay muchas camas que tienen dos colchones de lana y las personas mayores dos almohadas.

Para cubrir la cama de día, se usan colchas de tapicería de seda o algodón en color liso. También blancas o beig hechas a ganchillo o agujas, antiguas o modernas.

Cómo se llama la ropa de cama:

Sábana: izara, maindire.

Almohada: buruko.

Funda de almohada: buruko azala.

Mantas: tapaki, mantak.

Colchilla: koltxilla.

Colchón: bigungarri, koltxoia.

Tela de colchón: azal.

Jergón de tela lleno de hojas de maíz: lastai.

Funda de lino, con trabajos de punto de cruz: oazala.

Las cunas. Se visten con colchón de lana, hule, sábana bajera y encimera a juego con la almohada, manta y colcha de tela o ganchillo.

Antiguamente: «Lenbizi lastaie, (txuikiñekin eginda) ta mukarrakin azal bigungarrie, eunezkoa, ta ardi illekin beteta, gañetik izara bat, lau doblen edo koltxilla txiki bat».

Colchón de hojas de maíz, en funda de lino (la más ordinaria, mukarra). El colchón de lino y lana de oveja, una sábana en cuatro dobles o una colchilla, hecha con tela de percal por ambos lados y respunteada.

Valentina A. de Ganbaratxo

1968

Fermina G. de Olea. 1970

El camastro de los pastores se llama «kamañea».

«Bi egur motzen gañen, bi luze (personan neurrikoak) adar meakin bete zuloa, ta gañen «illarrea». Gañen «koltxoia» ardi illekin eginda. Izarak ta koltxillea.

1.-104.-bis. *Resumen*

En el año 1950, la forma de vestir de las personas mayores de Zerain, según mis datos recogidos, en aquella época, era la siguiente:

De unos 60 años para arriba, falda de frunces y chaquetilla corta de frunces, «gona ta txanbra», en negro de merino para vestir, y de percal de color negro o azul con motas, flores o rayas en blanco. Las faldas llegaban hasta el tobillo.

Medias de artilla y abarcas para diario, media gruesa y zapato negro o alpargata para el domingo.

Delantal negro de lanilla o de tela de brillo. En la cabeza, llevan pañuelo «estalki». La mayoría llevan negro o blanco con motas negras. Unas pocas, totalmente blanco.

Para la Iglesia se cubren con mantilla negra muy tupida, que llega por detrás hasta la cintura y por delante se recoge en los brazos «manteliña» y se coloca sobre el «estalki».

Para ir en el duelo «seizioa», se colocan una mantilla de la cabeza al cuello, y otra grande desde el cuello para abajo fruncida. Delantal negro, que cubre ampliamente toda la parte delantera.

Ropa interior: camisas de algodón blanco muy largas, hasta debajo de la rodilla; «gonauntze» blanco o de color, atado de ojeteros y cintas, pantalón no es corriente: falda interior «azpiko gona» blanca, negra o de lana de color si hace frío: encima el vestido, «gona ta txambra».

Para dormir usan la camisa.

Para abrigarse, para vestir, una chaqueta negra de lana, que llegaba hasta la cadera recta y se ponía encima del vestido.

Para diario, mantones o toquillas de punto negras.

Los hombres: para vestir traje negro completo con chaleco. Camisa blanca de algodón, con botones negros si se estaba de luto o viudo, y abrochada.

Medias y zapatos para vestir o alpargatas negras, azules o blancas. «Gerriko» negro. Boina negra.

Para diario, muchos usaban pantalones de pana y chaquetas de color marrón o negro. Medias de artilla y abarcas de goma. Los pantalones so-

lían arreglarse con grandes petachos, que al no ser del mismo color destacaban mucho: en verano los pantalones y camisas de azul de Vergara, «gerriko» negro, chaleco gris o negro a rayas. Boina.

El reloj lo llevan en el bolsillo del pantalón o en el chaleco, sujeto por cadena o cuero.

Ropa interior: camiseta de manga larga y canzonzillos largos. Es también ropa de dormir.

Las medias y «mantarrak» se coloca por encima del pantalón, y las cuerdas de las abarka «trallak» sujetan a los dos.

Datos recogidos a Dorotea Goya, referentes a la forma de vestir de Zerain en los comienzos de este siglo:

Mujer: camisa de lino, «atorra». Larga hasta debajo de la rodilla, manga larga con puño de lino más fino. De una sola pieza sin costuras en el hombro para darle mayor vuelo, dos triángulos desde la sisa al borde «saietsea».

Corpiño: «Gonauntza» de lino. Largo desde el pecho, hasta los muslos, con ojeteros para atar las cintas. Estas cintas se hacían con hilo de artilla blanca: de lana o hilo fuerte azul, entrelazados con blanco, o solo blanco, se le ponía en un extremo un poco de alambre, para facilitar su utilización en la espalda un triángulo para darle el vuelo necesario.

Esta «gonauntza» si era para casarse se hacían de lino brochado, de piqué blanco o a rayas rojas, «barra gorrik». Al lado derecho, se le cosía un botón de «pilara-ari» y del mismo colgaban los «kutunek».

Falta interior: azpiko gona. Blanco de lino. Tenía 4 largos de tela y se fruncía. Se ataba con cintas.

Falda roja de bayeta: «Gona gorrie». Baietazkoa. Sólo la llevaban las casadas y la regalaba el novio en las vísperas de boda. Se ponía para vestir, o cuando hacía mucho frío o al tener familia, se ponía la madre, para la cama, cubriéndose con ella la cabeza y el pecho.

Falda del vestido: «Gañeko gona». De percal. De 5 largos de tela, trencilla en el borde y fruncida en la cintura. Un dobladillo interior de 15 ó 20 cms. de otra tela, de color o estampada para darle cuerpo. Un bolsillo faltriquera.

Chaquetilla del vestido: «Txanbra». De percal de la misma tela que la falda. Cerrada por delante con tirilla y botones, frunce por delante y

por detrás y una cinturilla por dentro que recogía el vuelo hasta 15 ctms. de la cintura. Manga larga, pegada y con puño.

Delantal: «Mantala». Negros de tela de brillo o lanilla, amplios y largos. Para diario, blancos de lino, o «estramiñ-mantala» de tela fuerte y dura, grandes con bolsillos ribeteados.

Las telas de los vestidos de percal, predominaban los tonos azules, marrones y rayas.

Pañuelo para el cuello: «Lepoko pañelue». Gran variedad, de percal y seda según las ocasiones. Se colocaba en tres puntas cruzado dos a la altura del pecho y sujeto allí por un imperdible, se dejaban sueltas las dos puntas.

Pañuelo de cabeza «estalkie». Las casadas blanco de lino.

Calzado: «Oñetako». Medias de artilla y abarca de cuero, atadas con cuerdas negras de lana negra de oveja «traillak».

Mantón negro de merino con flecos. Recuerda mi abuela, que en el caserío de Kalparsoro, próximo a su casa, la recién casada iba a Misa «Zazpi puntako mantoiakín». Asombradas de su elegancia.

También había mantones de lanilla, con dibujos, predominando el color rojo-granate.

Mantillas: «Manteliñe». La conocida en 1950. Para duelos: una mantilla grande que cubría desde la cabeza hasta el borde del vestido, «mantue».

Cuando yo nací, 1861, decía mi madre, que se empezaron a llevar las mantillas actuales. Hasta entonces eran redondas por detrás y con bastante vuelo y un dobladillo en todo el contorno de tela más bien gruesa.

«Gerrin gañean eroitzen zien ixurren, ta borobillek zien atze guztin.»

Pañuelo de bolsillo: «Esku pañelue». Para vestir siempre blanco, para diario a cuadros.

Se tenían tres vestidos de la misma hechura. El de boda, el mejor que se volvía a poner, para comulgar, para la «entratika», después del parto «elizan sartzea», para las bodas y también servía de mortaja, junto a la mejor mantilla. El segundo vestido, para los domingos, asistir a la Misa Mayor, las visitas familiares, etc., y el tercero, para los trabajos de «auzolan» en el pueblo, asistir a la feria, etc. Durante el verano, las mujeres trabajaban con la camisa, corpiño, faldas interiores y delantal.

Braskea: blusa con tirilla, de tela blanca y puntilla en los bordes con manga larga. No tengo datos para saber cuándo se la ponían.

El novio un mes antes de la boda, iba con su novia y dos mujeres más que asesoraban, a comprar las «galak» para la novia, que consistía en lo siguiente:

Pañuelo para el cuello, en genera lde colores rojos: «Gala lepokoa».

Falda roja de bayeta: gona gorrie.

Zapatos finos y medias: zapata ta galtzerdi fiñek.

Un libro de oraciones o un rosario: meza liburu edo errosarioa.

El novio compraba para sí un ceñidor: gerriko y el chaleco negro de «Bayona»: elastiko fiñe beltza.

Y los novios regalaban a sus padrinos de boda:

Un pañuelo para la cabeza «estalki» para la madrina.

Unos pañuelos de bolsillo «esku pañelok» al padrino.

Las trece monedas de la Iglesia solían ser para la novia.

FAMILIA

1.-105. *¿Con qué palabras se designan la familia, el parentesco y la parentela?*

Familia: etxekók.

Parentesco: aidek = odolekók.

Parentela: senitarte.

Padre: aitxe.

Madre: ama.

Hijo: seme.

Hija: alaba.

Hijos-hijas: seme-alabak.

Hermanos entre sí: senidek, anai-arrebak.

Hermano de hermano: anai.

Hermano de hermana: arreba.

Hermana de hermana: aizpa.

Gemelos: bixkik.

Yerno: suie.

Hija política: errañe.

Suegro: amagiñarreba.

Suegra: aitagiñarreba.

- Abuelo paterno: aita nagusi-aitona.
 Abuela: amandrea-amona.
 Abuelo materno: aitxe jaune-aitona.
 Abuela: amaandrea-amona.
 Nieto: illoba.
 Biznieto: birrilloba.
 Tío: osaba.
 Tía: izeba.
 Primo: lengusu.
 Prima: lengusiña.
 Sobrino: illoba.
 Sobrino 2 generación: birrilloba.
 Jefe de la casa o familia: etxeko jaun, etxeko abe.
 Antepasados: aurrekôk.
 Padrino: aitaponteko. Aita-puntako.
 Madrina: amaponteko. Ama-puntako.
 Madrastra: ugazama.
 Padrasto: ugazaitxe.
 Hijastro-hijastra: ugaseme-uazalaba.
 Hijo adoptivo: aurrorde. Seme-ordeko.
 Hijo natural: sasi-seme.
 Viudo: alargune.
 Viuda: alarguna.
 Mujer casada que vive sin marido: bizi-alargune.
 Cuando nace un hijo: landare berrie, ba daukazu; etxea ez da galduko.
 La casa vecina: etxekona.
 Familia que habita la casa vecina: etxekonekôk.
 Somos entre parientes: tartekôk izan.
 Novio: senar-gaie.
 Novia: andra-gaie.
 Soltera: neska.
 Solterona: neskazar.
 Vieja (despectivo): atso.
 Viejos: zaar.
 Vecinos: auzokôk.
 Del mismo pueblo: erritarrak.

En las ceremonias, se guarda el siguiente orden:

Bodas = ezkontza: padrino: padre de la novia. Si falta el hermano mayor o tío por parte del padre.

Madrina: madre del novio, si falta, una hermana o la cuñada que vive en la casa propia.

Orden que se guarda en el banquete: primero los novios, los padres de ambos, hermanos, tíos abuelos, primer vecino e invitados.

Bautizo=bataioa: actualmente los padrinos del primer hijo, son los mismos que los de la boda, y para los demás se van alternando entre los hermanos, abuelos o tíos.

Antiguamente apadrinaban al primer hijo el abuelo paterno y la abuela materna, el segundo al revés, y los demás, los tíos, empezando por los hermanos mayores de ambos cónyuges.

Entierro=illeta. Hoy día el duelo «segizioa» se forma en el pórtico al llegar el cadáver en coche fúnebre y también los familiares.

El duelo de hombres va detrás del cadáver y está formado por el primer vecino, (si el primer vecino vive en casa de dos viviendas, asisten los dos) 2.º vecino si los hay. 3.º el familiar más cercano (si muere el padre, el hijo que vive en el caserío, el primero luego los demás) 4.º, los demás familiares, siguiendo el orden de edad.

Se colocan en la Iglesia, en el último banco del lado izquierdo, junto al pasillo central el primero y los demás guardando el orden a continuación. Las mujeres. Se colocan en la sepultura familiar. El duelo se forma así: 1.º, la primera vecina. 2.º la segunda vecina, si la hay, 3.º la familiar más allegada, en caso de morir alguno de los padres, la nuera de la casa es antes que las hijas y luego éstas. En el centro se colocan las vecinas y junto a ellas, las de la casa.

Antiguamente el duelo se formaba en el caserío por este orden:

- 1.º El alcalde con vara.
- 2.º El primer vecino.
- 3.º El segundo vecino.
- 4.º El primer familiar.
- 5.º El resto de la familia.

Las mujeres:

- 1.º La vecina.
- 2.º La segunda vecina.
- 3.º La familiar más allegada.
- 4.º Resto de la familia.

Los lutos se llevan irregularmente, las personas mayores de 50 años, se visten de negro al fallecer el marido, los padres o hijos y hermanos. Las viudas, según su edad, no vuelven a vestir mas que de negro, y las demás lo llevan por lo menos 2 años.

Las jóvenes, se visten también de negro al morir los padres, un año, hermanos seis meses de negro y algo más de alivio, abuelos 6 meses en algunos casos y en otros un mes o nada.

Hace no muchos años el luto de padres, 2 años de negro y 1 de alivio.

Hermanos: 1 año de luto y 1 de alivio.

Abuelos: 1 año de luto.

Tíos: 6 meses.

A los hombres se les ponía en el traje de vestir, una barra negra en la solapa y una franja en el brazo. Los botones de la camisa, se cambiaban por negros.

1.-107. *Nombre familiar o apellido.*

Examinando el Archivo Parroquial se ve que en tiempos antiguos se conocía a los habitantes por el nombre de la casa, así figuran los nombres de Goia, Aldasoro, Iñurrategui, Ozcorta, Bidarte, Mendia, etc.

Hoy en día a efectos oficiales siguen el sistema usual del doble apellido de padre y madre, que ya no concuerdan con el nombre de la casa, siendo los más frecuentes los de: Telleria, Berasategui, Aizpeolea, Alustiza, Mendizabal, Muñoa, Apaolaza...

Pero dentro del pueblo se conoce a los habitantes por el nombre de la casa, precediendo al nombre de pila. Así se dice: «Etxeaundiko Martin». A los hijos también se les nombra por el nombre de los padres. Así Joshepan semea, Pedron alaba.

Los mote, si se relacionan con características físicas mueren con la persona, los que tienen otras motivaciones se transmiten.

La procedencia de los pueblos del entorno origina un sobrenombre genérico de:

Zerain: Xaguk.

Zegama: Belak.

Segura: Lumera sopa jalek.

Idiazabal: Azarik.

Beasain: Barak,

Legazpia: Illintzak.

Mutillo: Txerri-gorrik.

Ormaiztegi: Arrikalarik.

Gabiri: Makillarik.

Ataun: Otsoak.

Los nombres de pila más usuales hoy en día entre los niños son los nombres vascos: Andoitz, Mikel, Jon, Amaia, Bakarne, Edurne, Garbiñe, Iñigo, Nekane, Arantzazu (Arantza), Kurutze, Asier, Karmele...

Entre sus padres: José, Juan, Antonio y Francisco o María, Juana, Josefa, Jesusa, Teresa, Dolores, Julia... existiendo muchos que representan la antigua costumbre de bautizar con el del santo del día: María Andresa (Mari Andrés), María Estefanía (Mariestuaín), María Engracia (Engrasi), Dorotea, Fermina o Cipriano, Casimiro, Crispulo, Martín Asensio, Isidro...

En una lista del año 1542, de un total de 54 nombres

24	se llaman	Joan
2		Juanto
10		Pedro
7		Domingo
3		Martín
3		Lope
1		Pedro
1		Pedro García
1		García
1		Juan García
1		Lázaro

Algunos tienen sobrenombre. Así: Juan Zuri de Idocarate, Pedro Gais-toa de Cerain, Juanto Andía de Iorta (he mantenido la grafía que figura en el documento).

1.-108. *Nombres y fórmulas usadas entre padres e hijos, entre tíos y sobrinos, entre hermanos, entre esposos.*

En Zerain se habla Euskera, dialecto guipuzcoano, del Alto Goierri.

Los padres, hablan entre ellos, zuka..

Hermanos entre ellos, ika.

Los hijos a los padres, zuka.

Los padres a los hijos, ika.

A los abuelos, zuka.

Abuelos a los nietos, ika.

Los vecinos entre ellos, ika.

Cuando no existe relación, zuka.

A los ancianos, zuka.

Al párroco antiguamente, berori. Actualmente zuka.

Al médico, berori edo zuka. Castellano.

Al veterinario, zuka. Castellano.

A la maestra, castellano.

A los chicos jóvenes, era costumbre dirigirse o llamarles con la expresión To. (1951. Dorotea Goya).

Noneska egin: tutear a mujer.

A las brujas, beste oiek (sin nombrarles).

A los espíritus, zuka.

Cuando se habla directamente con brujas y lamias, zuka.

A los aparecidos, si se les conoce, por su nombre.

Los gentiles entre ellos, ika.

Los animales entre ellos, ika.

Con la luna, ika.

Pedir ayuda o protección a la luna, zuka.

1.-109. *Recuerdos históricos de la casa y de la familia*

Todos conocen a sus antepasados, muchos aún a los lejanos, se guarda memoria de hechos acaecidos en varias generaciones, en el barrio o pueblo, saben las vicisitudes por la que ha pasado, en muchos casos el caserío, quemado y reconstruido, de una a dos viviendas, o al revés, casas que existieron y han desaparecido, gente que ha habitado en dichas casas y las causas de su desaparición, etc.

Leyendas relativas a gentiles, que habitaron en diversos lugares de Zerain.

«De la cueva de Leizaundi, se pasaba al Caserío Basaltegi, y «en ella vivieron gentiles».

«Los gentiles vivieron en Gaztelumendi» (Aispe).

«Los gentiles vivieron en el caserío Arrola-zarra, hoy día nos enseñan el lugar, una nueva muy cerca de la casa, y de la que se cuenta la siguiente leyenda:

«Arrolan gentillek bizi ziran. Gose-urte zan. Gentillek Naparroa joateko asmoa artuzun. Egin saku bat, esan zien etxekori, zortzi idi narrukin. Denbora joan, ta etxeko alaba, egunero iotzen zan Muño gañera, ia Aita ba zetorren. Alako baten, an urrutí agertzen zala ikusi zun, ta joan etxera, suilla udez beteta artu ta egarriz etorriko zala pentsatuz, joan zan bere billa.

Alkartu ziranen, alabak aitari: Aita murkaiz ortan utzi zazu sakue ta atsegiañ, uda erateko. ¿Zer da atsegintea? Sakue utzi muño-gaiñ ortan, eta eotea. Neska, ori jakin bano, Paparron dauden gari danak ekarriko nindun. Atsegiten jarri zan, eta alabak eman zion suilla udez beteta. Aitak eran antusiñ ta guzti. Alabak, ¿Aita antusiñe ta dana eran al dozu? Etzekinat, bañan zamatzen bat pasatu dala eztarrin iruditu zeaten.

Dorotea Goya. 1949
Comun.

Leyendas, dichos y hazañas relativos a gentiles y tartarok, son frecuentes. Hay tres Estelas en su término municipal. (Ver trabajo D. Manuel Laborde, Homenaje a D. José Miguel Barandiarán, 1964. Tomo 1).

La que está situada en la calzada, junto al caserío Zabalegi, se dice que murió allí un hombre que iba a caballo al acercarse demasiado al pozo «Osiñe» que existe actualmente muy reducido, se hundió en el mismo muriendo ahogados el caballo y caballero.

De la estela situada en el camino de Arrola también cuentan que se despeñó un hombre que iba a caballo. Rota ella misma, por la misma razón, de rodar al barranco, hoy está arreglada y colocada al término del camino, junto al caserío Arrola-berri.

Era costumbre rezar un Padrenuestro al pasar junto a ellas.

Las dos suelen estar perfectamente limpias y cuidadas por los caseríos de Zabalegi y Arrola berri.

La tercera, está situada en una pared, del barrio de Aizpeas.

En el Barrio de Barbari, parece que existieron hornos de obtención del hierro, por la cantidad de escoria que se encuentra en las inmediaciones de una encrucijada denominada Iruñ (ver «Datos sobre orígenes de la minería e industria del hierro en Guipúzcoa», Manuel Laborde) y como dice en su trabajo, «un anciano natural del barrio le decía, habían existido ferrerías en aquellos altos lugares, y que sus antepasados les llamaban «Gentiolak» o «Aizeolak».

En el barrio de Aispeas, debajo del actual caserío de Olea, junto al río, existe actualmente gran cantidad de escoria e Isidro de Borda, de 80 años, dice que su tío contaba la existencia de ferrerías.

Cuentan un dicho antiguo, explicando no tenía pérdida el camino de Zerain a Azpeitia, antes de dejar de oír el ruido que sacaba el martillo de una ferrería se oía la siguiente:

«Tinkin tankan, Olea
Anditxe bera dago
Azpeitira bidea.»

El Caserío de Gaztelu (Aizpeas), existen indicios y sus habitantes creen que fue fortaleza. En el año 1962, después de un fuerte temporal de aguas hubo un desprendimiento de tierra y apareció una enorme pared de piedra con bloques de hasta 2 toneladas. Hoy, está nuevamente cubierta de maleza y tierra.

Desde la casa solar de Zerain, cuentan que se vio a los parientes mayores de Lazcano venir sobre Segura. Gracias al aviso, los de Segura rechazaron la agresión muriendo en ella, el señor de Lazcano. En la pared de una casa del Arrabal se encuentra una estela recordando este hecho.

En el barrio de Barbari, en Urrusti, existen restos de un horno, han oído a sus antepasados, que fue Tejera «Telleri» con cinco casas.

La casa se considera como el lugar donde las generaciones se suceden, con el espíritu y la forma de comportarse ante la vida:

«Aurrekoa, atzekoa alakoa».

«Aurrekoa nolakoa, atzekoa alakoa».

Es creencia que los antepasados volvían a la casa, en general para pedir misas u oraciones, o reprochar a sus familiares de no cumplir las obligaciones con respecto a ellos.

Son invocados en las oraciones diarias. En momentos de apuro o trabajos que se cree sobrepasan del esfuerzo que uno tiene que hacer. En las alegrías igualmente.

Los aniversarios son recordados por la familia más directa. Se da limosna para Misa; cuando había Misa diaria en Zerain, se celebraba en ella, asistiendo algún miembro de la familia, y el Rosario del día o días solía aplicarse a su alma. Hoy día, muchos son los que encargan el Rosario público que se reza en radio Segura, por esas intenciones.

El domingo siguiente, en la Iglesia, después de la Misa Mayor, se sacaban responsos, en la sepultura familiar.

Hoy día se deja una cantidad de dinero (5 pesetas generalmente), que recoge la Sacristana, y se saca una Misa, cuando se llega al estipendio.

El 1.º de Enero, se celebra una Misa con responso, por todos los muertos de Zerain.

El primer aniversario, «Urte beteko Meza» se celebra al Domingo siguiente a la fecha. Se avisa el domingo anterior. Se coloca la rama de laurel, en la Sepultura de la casa, y asiste en la misma la mujer o «Etxekoandre». La familia y vecinos, dejan el responso en la sepultura, junto a las argizaiolas, en un cestito, que se pone con este fin.

Cuando el sacerdote vivía en Zerain, los aniversarios se celebraban el día mismo de su muerte. El aviso y la rama de laurel se colocaban, el domingo anterior, y el mismo día, se tocaban las campanas de muerto y llamada a Misa. Los responsos se sacaban después de la Misa, por el Sacerdote que se colocaba en la sepultura familiar y a cada responso, la mujer depositaba últimamente 1 peseta en el solideo del sacerdote. Hasta terminar con todo el dinero recogido.

Aniversario de los 6 meses. «Urte erdiko Meza». Se celebra también de la misma forma que la del año.

Estas obligaciones son de la línea paterna, «Etxekôk». En cambio para la línea materna se limita a la asistencia a los actos religiosos que se celebran, llevar cerilla para la sepultura y responsos.

Antes, todas las hijas, al morir alguien de la casa de donde procedían, llevaban Argizaiola a la sepultura, y la reponían a su cuenta cuando se consumía durante el tiempo que duraba el duelo en la Iglesia. Responso se daba también los domingos y festivos.

Mención especial merece el día de difuntos, en que todos los vecinos participan en la Misa y dan responsos en todas las sepulturas, los que no han podido venir, las envían. En aquéllas, en las que tienen «Ojalbeltza» todos los que asisten a la Iglesia, depositan un responso en ellas.

También ese día se saca responso a los parientes o a quien se tenga alguna obligación. Las obligaciones terminan, en la tercera generación.

1.-110. *Sentimiento del honor de la casa y de la familia*

Al sentido del honor de la casa o familia, se le da una gran importancia. Se toma a mal, incluso bromas que vayan contra el buen nombre de la misma. Los familiares se visitan hoy día con cierta frecuencia. Pero hay acontecimientos en los que la visita es como una obligación: Enfermedades, Entierros, Bodas, Nacimientos y Fiestas Patronales. Algunas de estas visitas, tienen su obligación de corresponder.

A los enfermos, se les lleva algún presente que recibe el nombre de

«Bisitea» y consiste en una botella de vino dulce y unas galletas. Unos huevos y un dulce, o una cantidad de dinero (en los años 50, 25 ptas.).

Entierros. Asistencia a los actos. Dar una Misa y los responsos en la Iglesia.

Bodas. Un regalo o dinero en su lugar.

Nacimientos. Se le hace la visita a la madre, y se le lleva algo para ella, o para el niño. Los padrinos, le regalan los pendientes o un vestido para más adelante. El padrino puede dar algún dinero.

Antiguamente a la semana del nacimiento se daba una comida o merienda, llamada «martopille», a la que se invitaba a los vecinos «Etxekonekôk», a los de la casa «Etxekôk, los padrinos y las obligaciones que se tuviese. Los invitados llevaban algún regalo a la madre. «Bisitea».

Fiestas Patronales. No es costumbre llevar nada. Si los invitados viven en otros pueblos, hay obligación de corresponder. La ayuda mutua en torno a la casa paterna es general. No sólo en casos de enfermedad, sino también en momento de trabajo fuerte, o urgentes, en alegrías o tristezas.

En casos de querellas, se buscan los buenos oficios de alguna persona. En muchos casos, los Párrocos han ejercido de árbitros y consejeros.

A la venganza se le dice «Mendeku». «Zurratzea».

Echar la maldición: «Esaera». «Sapoak zeuken alkarrena, ta arren pu-zoia ezarri».

Maldecir: «Nik nigela zigen».

Margarita de Zeotegi. 1971.

1.-111. *Cohabitación entre parientes*

El heredero cuando se casa, se instala en la casa paterna, conviviendo con todos los miembros que en ella habitan.

Muertos los padres, los hermanos solteros, siguen viviendo en la casa, ayudando en el trabajo común. Y si no se casan hasta que mueren.

Hoy día, si los hermanos solteros, trabajan en la industria, pueden contribuir con una cantidad a su mantenimiento.

En general, estas obligaciones de la casa, se estipulan en el Contrato Matrimonial, y en otros casos, se observa la «costumbre».

Si los hermanos solteros, trabajan y viven fuera de la casa paterna durante años no por ello pierden el derecho de volver a ella.

Esta «comunidad familiar» alcanza a todos los nacidos en la casa «Etxekôk».

1.-112. Reuniones generales de parientes

Las reuniones generales de parientes, suelen ser, Fiestas patronales, Bodas y Entierros. Hoy día, también se reúnen en el día de Nochebuena o Navidad, Año Viejo o Año Nuevo.

En las Fiestas de Zerain, 15 de Agosto «Andramari» y 16 San Roque, se invita a todos los hijos de la casa «Etxekôk», las dos generaciones, y a los hijos de éstos. También a los consuegros, o amigos. Con estas comidas se cumple con todos los compromisos adquiridos.

La invitación parte de la Etxekoandre, si ella es de fuera del pueblo, vienen también de su familia, padres o hermanos. La fórmula más usual es: «Beti bezela, aurten ere, etorriko zerate».

La comida se prepara en la propia casa y servida en la Sala, si hace muy buen tiempo y mucho calor, en el «Atari» y algunos también en la cocina. La etxekoandre, lleva el peso de la cocina, ayudada por la madre o hijas, o alguna cuñada, hija de la casa, que vienen de víspera.

Estas mismas sirven la mesa, la madre, se sienta en ella, y junto a su marido e hijo que presiden la mesa. La etxekoandre y sus ayudantes, comen una vez servido el café.

Los menús de los banquetes, de las fiestas, han variado mucho. En 1940 eran:

Berza con morcilla	Aza odolkin
Garbanzos con tocino y chorizo	Garbantxue, lukainka ta urdaiakin
Estofado	Estofadue
Arroz con leche	Arrozkoletxe
Café. Anís y Coñac	Kafea. Zurie ta gorrie

En 1970, he aquí dos de diferentes casas:

Entremeses variados	Sopa de carne con tapioca
Merluza frita	Lengua en salsa
Pollos asados	Pollos asados
Pasteles	Tarta
Café. Licores. Puro	Café. Licores. Puro

Otros menús:

Matanza de oveja:

Entremeses

Sopa

Guisado de oveja o al horno

Arroz con leche. Tarta

Café, Licores. Puros.

Para Navidad, se hacen matanzas de ovejas. Se crían buenos pollos (los capones casi han desaparecido) y se traen carne para un buen guisado (ver 51).

Comida de Funeral: Ondra-bazkarie. Hoy día han desaparecido las comidas de funeral.

Antes de la guerra, las comidas de «Ondra» se hacían en la propia casa, después se empezaron a darse en la posada del pueblo, y pronto lo hicieron todos. El menú solía ser fijo e igual para todos.

Hace unos diez años, el menú era el siguiente:

Sopa

Berza. Garbanzo

Estofado

Galletas o Higos secos

Zopea

Olio azak. Garbantzue

Estofadue

Galletak edo Piku legorrak

Una vez terminada la comida, todos los asistentes daban el estipendio de una Misa. Y el vecino que presidía la comida rezaba un Padrenuestro por el Difunto.

Día de Difuntos: «Anima eune». Hoy al ser día laborable, la familia no se reúne en su totalidad. Las mujeres u hombres libres asisten a los actos religiosos. Este día «es costumbre» «Usario zarra» dar responso en todas aquellas sepulturas en la que está puesta «Ojalbeltza» y en las sepulturas de todos los parientes, hasta la tercera generación.

El día de Todos los Santos: Santu Guztin egune: se visita el cementerio, que se arregla en auzolan (entre todos) y se reza por todos los que allí se encuentran. A la tarde, se hace en casa una «afari-merienda».

Comida de bodas: Eztei-bazkarie. Hasta los años 60, las comidas de bodas solían hacerse también en la posada del pueblo. Después se trasladaron a restaurantes de fuera de Zerain. Podemos decir que casi la totalidad de estos banquetes en estos años se han celebrado en un afamado restaurante de Olaverria.

El menú de la Posada de Zerain, era el siguiente:

Se mataba una oveja	Ardi bat ill, ta berakin
Sopa con mondejus	Zopea ta mondejuk
Guisado con la oveja	Gisadu on bat
Arroz con leche o Natillas	Arrozkoletxe, Natillak
Café. Licores. Puros	Kafea. Zurie-Gorrie. Puroa
<hr/>	
Berza con morcillas	Aza ta odolkek
Garbanzos	Garbantzuk
Estofado	Estofadue
Arroz con leche o Natillas con bizcochos	Arrozkoletxe edo Natillak
Café. Licores. Puros	Kafea. Zurie-Gorrie. Puroa

Reproducimos uno de los últimos menús, celebrados fuera de Zerain:

Jakiak

Ramon eta Maria Angeles

eztaiak

12 - 10 - 75.

EDARIAK

Ardo zuri eta beltza

Kodorniu Txampaiña

Itrastidu

▮Dabai bitarteko otz

eta bero bereziak

▮Egaiti salda

▮Ezpijuna bazasikiakin

▮Eztai + Opilla

▮Izoki



Champagne, Codorniu "Gran Cremant"

▮Akaita + Carlos III + Cointreau + Erokorra

Los familiares e invitados a una boda, hacen un regalo a los novios. Antes de la boda, en general se da una cantidad en metálico, o alguna cosa necesaria para la futura casa.

La novia, y el novio hacen aparte una despedida de soltera. En general los chicos se reúnen en la posada a cenar, cada uno paga su cubierto, y dan una cantidad al novio como regalo.

La novia, da una merienda o merienda-cena, en casa o restaurante.

A estas cenas, asisten los hermanos, parientes de la misma edad, o solteros amigos, en general todos los solteros del pueblo.

Bautizo: Bataioa. Se hace la comida en casa del recién nacido. Asisten a él los abuelos de ambas partes, los padrinos, y los de la casa.

1.-113. *Autoridad de los padres sobre los hijos*

La autoridad de los padres sobre los hijos hace unos 20 años era total hasta que se casaban o salían a trabajar fuera de la casa paterna.

Hoy día, esta autoridad va a mucho menos. Los hijos a los 16 años, empiezan normalmente a trabajar y cobrar un sueldo lo que les da una gran autonomía y libertad de movimiento. Si a los pocos años compran un coche adquiere aun mayor independencia. Pero aun así, la autoridad paterna prevalece por lo menos en aquellas decisiones que afectan a la familia.

La emancipación va unida a la independencia económica.

A los padres y abuelos se les habla en zuka. Se respetan sus lugares habituales donde se sientan, bien en la mesa, o en la cocina.

El respeto hacia las personas mayores, se inculca a los niños desde pequeños.

Al casarse el hijo a casa, pasa a ser el dueño de la misma, pero la autoridad moral sigue en unos años por lo menos en el padre. Si tiene hijos, poco a poco, se convierte en la autoridad máxima.

Los demás hijos, al casarse y salir a vivir fuera, rompen con la sujeción familiar.

Los tíos paternos, sustituyen en alguna forma al padre, si éste falta.

Los que viven en la casa, son considerados parte de ella.

1.-114. *Efectos de parentesco*

No hay leyes fijas. Lo normal es que los padres atiendan a los hijos y a los hijos de éstos, en caso de necesidad. La casa paterna está abierta para todos los hijos nacidos en ella, en caso de enfermedad o soltería se vuelve a ella. En caso de muerte de un hijo casado, lo normal es que los abuelos se hagan cargo de los hijos, en cuanto a tutela y ayuda material.

Cuando en algún caso, queda viviendo en la casa, un solo miembro, vive solo hasta que, por años o achaques, no puede valerse, entonces pasa a vivir a casa de una hermana o hija, que habita en el mismo pueblo. En caso de enfermedad de tíos sin hijos, toman el cuidado o responsabilidad los sobrinos, que viven en el pueblo, o los más cercanos. En caso de ayuda material, se reparte el gasto entre todos por igual.

La hospitalidad entre parientes, es grande y sincera. A todos los que vienen a la casa, se les obsequia, primero con algo de comer, si es fuera del horario de las comidas, o invitándole a comer. Siempre hay un paquete preparado a la hora de marchar, de la cosecha familiar.

El pago de las deudas, corresponde al padre, si son del hijo soltero. Al hijo, de la casa, si son del padre.

Si son de algún pariente soltero y sin familia directa, y si son cantidades no muy elevadas, paga el cabeza de familia de la casa de donde proviene.

No es costumbre, llevar a los ancianos o enfermos a ningún centro asistencial, si se tiene familia propia directa.

1.-115. Deberes de los parientes ricos

Los parientes ricos, han contribuido al bienestar o ayuda familiar en general, de la casa de donde provienen.

Mejorando la casa, añadiendo comodidades, traída de agua, o ayudas en metálico, para ciertos pagos.

Ayudando con becas de estudios civiles o religiosos a los hijos.

El lugar de emigración de los hijos de Zerain, de las generaciones anteriores, ha sido Argentina. A los que les ha ido bien, unos han vuelto algunas veces, otros han vuelto los últimos años a morir aquí, aunque no a Zerain.

Uno de estos Americanos, hijo del caserío Gaztelu, fue el que regaló al pueblo la traída de aguas, a la plaza del pueblo, hacia 1912.

La relación de estos hijos, que marchan tan lejos, se mantiene por carta. Si los hijos se casan allí y no vuelven, esta relación se va perdiendo de una generación a otra.

A los solteros, que mueren allí, los de casa «Etxekoak» sacan Misa de

funeral y ponen en la sepultura de la Iglesia «Ojal-beltza» como es costumbre.

1.-116. *La troncalidad*

En Zerain, no existe la troncalidad. El patrimonio está sujeto al derecho civil.

Los bienes raíces, no se desmembran, si se puede; hay un afán mayor en aumentarlos.

El padre, puede vender animales o aperos, sin consentimiento de su mujer, pero no así la casa o los terrenos, si existe «Contrato matrimonial».

Puede vender caserío, montes y terrenos, en caso de que el marido fuera dueño de todo, antes de su matrimonio.

Los bienes que se aportan al matrimonio, una vez casados, no pueden venderse sin el consentimiento de ambos.

La enajenación del patrimonio familiar, se considera como una gran desgracia. Está mal vista.

Los parientes, no tienen derecho de retracto, sobre la venta de propiedades, en la línea que proceden.

1.-117. *Relaciones con los criados*

Los criados han sido considerados como un miembro más de la familia, con quienes vivían en muchos casos hasta su muerte. Corriendo en este caso el funeral y las misas a su cargo.

Cuando en una casa, se hacen obras de albañilería o carpintería, es costumbre dar amarretako y merienda, mientras duran las obras.

Si se contrata gente, para ciertos trabajos agrícolas (del mismo pueblo), además del precio convenido, se da merienda si es por la tarde, amarretako si es por la mañana, y si es para todo el día, además la comida, igual que a los de casa.

A la cuadrilla de chicos que durante el invierno se dedican a limpiar, plantar o entresacar bosques, se les paga lo convenido.

El sueldo de los criados, solía ser anual, vestidos y alimentados, a cuenta de la familia. Hoy día han desaparecido.

1.-118. *Derecho de sucesión entre parientes*

Los padres tienen libertad de testar. Muchas veces es el hijo mayor pero puede ser también cualquier otro; algunas veces el más joven o el que más le ha tocado trabajar en el caserío.

La sucesión se verifica por contrato matrimonial «Kontratoa», al casarse el hijo o por compraventa simulada entre padres e hijo.

El patrimonio familiar no se divide.

Si el patrimonio familiar, pasa a los hijos por testamento (muy rara vez), el padre y la madre, mejoran al de casa y éste da a los hermanos la parte correspondiente en dinero, valorando el caserío por el valor del catastro.

Si la sucesión se verifica en compraventa o contrato matrimonial, los demás hijos reciben de su hermano, una dote simbólica «Tokamentue».

El contrato o compraventa, se hace ante notario, allí se estipulan, lo que los padres, se reservan para sí; algunas veces la mitad del usufructo de los bienes donados; en otras ocasiones, la mitad de las ganancias del año.

Si el padre tiene algún retiro, y hoy día es bastante corriente, esto queda para la madre.

El heredero, costea a la muerte de los padres, los funerales, misas, aniversarios y responsos que son costumbre, como el alumbrado de la sepultura durante el año de luto.

Casado el hijo que queda en la casa, forma con los padres, una sola familia, viviendo todos juntos, pagando todos los gastos de la casa, de una misma bolsa.

Hoy día, cuando el hijo trabaja además en la industria, éste reserva para el matrimonio joven, parte de lo que gana.

El hermano que queda en el caserío, tiene obligación de mantener a todos sus hermanos mientras no se casen, viviendo todos en la casa paterna (al trabajar hoy día en la industria puede irse a vivir fuera por convenirle). Cuando llegan a la mayoría de edad o se casan, el hermano de casa, les da lo estipulado por los padres «Tokamentue». Cuando los hermanos reciben su parte, el heredero les pide un recibo. A este documento se le llama «Karta-Pagakoa».

No hemos conocido ningún caso en que los padres hayan repartido la totalidad del patrimonio por igual entre todos los hijos.

Si existe un hijo natural reconocido, recibe como los demás, una dote simbólica.

1.-119. *Sucesión intestada*

Como indicamos consideramos el testamento como cosa poco frecuente por lo que nos referimos más bien a los casos en que faltan los padres sin haber formalizado la sucesión. En estos casos si existía una manifestación de indicación de mayorazgo se respeta haciéndose cargo de la casa el así designado. Si éste fuera menor de edad una hermana mayor o algún familiar hace de administradora hasta la mayoría de edad del mayorazgo.

En el caso poco probable que no haya sido designado el sucesor se hará de acuerdo entre la familia con el asesoramiento de alguna persona ajena de reconocida solvencia moral en el pueblo o la comarca, como el Párroco, el Juez de Paz.

El mayorazgo así designado tomará sus derechos y obligaciones como en el caso del «Contrato» y liquidará a sus hermanos su parte en el momento oportuno.

1.-120. *Muerte de uno de los cónyuges sin testamento*

Es frecuente que este caso esté considerado en el contrato, relacionándolo con la existencia o no de hijos.

Si éstos existen, el cónyuge viudo mantiene todos sus derechos y designará el mayorazgo de por sí o porque así lo deseaba el ausente.

Si no hay descendencia y el que falta es el de la casa, el viudo es frecuente que pierda sus derechos mediante un acuerdo económico en favor de otro descendiente de la línea directa.

Si el viudo es el de la casa sigue dueño de la misma con todos los derechos, bien de volver a casarse o designar libremente el sucesor.

Testamentos a favor de no parientes, no se hacen, en vida se buscan las mejores fórmulas para estas transferencias.

El tío soltero, que vive en el caserío, deja en general como heredero de lo suyo, al sobrino de la casa, algún recuerdo para los otros y los ahijados.

1.-121. *La adopción*

Ha sido muy frecuente la adopción hasta hace unos 15-20 años.

Si en una familia moría un hijo pequeño, se adoptaba otro, al que se le daban los apellidos, si no los traía.

Matrimonios sin hijos, adoptaban uno o dos hijos, al que daban el apellido y los dejaban como herederos.

Matrimonios con hijos no era extraño que adoptaran algún otro.

Los motivos cambiaban en cada caso: recuerdo del que faltaba, asegurar la continuidad de la casa, hacer una buena obra, por considerar que las familias numerosas eran una bendición de Dios, por ser bueno para el trabajo común del caserío, que hubiera mucha gente.

Las familias traían a los niños de la casa cuna de la Diputación. Los matrimonios sin hijos, podían adoptar a sobrinos pequeños huérfanos. En algún caso en el momento de casarse un sobrino, recibiendo al nuevo matrimonio en la casa, y formando una familia, siendo a los pocos años Etxeko Jaun, por medio de una venta realizada entre tíos y sobrinos, dejando un usufructo para ellos, «gozamena».

Los padrinos, en caso de faltar los padres, tenían obligación de recoger a sus ahijados y siempre a lo largo de los acontecimientos de la vida, Bautismo, Comuni3n, Boda, etc., tienen una atenci3n especial, y muchos les dejan un recuerdo cuando mueren.

RELACIONES ENTRE ESPOSOS

1.-122. *En la sociedad conyugal, el marido aparece como autoridad suprema*

Entre opiniones diferentes mantenidas entre los c3nyuges, predomina la del marido.

Entre personas mayores, era com3n que la mujer, al hablar con terceros de su marido, le nombrara «Etxeko nagusie», «Etxeko Jaune»...

Al tratarse de tomar alguna decisi3n ante terceros, la mujer difería su opini3n hasta saber la de su marido «Etxen galdetuko det...». «Etxeko nagusiak jakin bearko du...». «Antoniok, zer ezaten dun, jakin bearko da...». Pero esta actitud de reconocimiento p3blico, de que el cabeza de

familia es el hombre, no quita para que en la mayoría de los casos la mujer influya decisivamente en los asuntos de la familia.

Pocas veces el marido tomará ninguna decisión importante sin contar con la opinión de su mujer, e incluso dejándose llevar de su consejo.

El hombre no desautoriza a su mujer en público.

Tampoco se riñe en público, por causas matrimoniales. Los asuntos matrimoniales, sólo la almohada tiene que saberlos «Burukok bakarrik».

La mujer, no aparentará darse cuenta de los defectos o vicios del marido en público.

La mujer, no se negará al marido nunca, «Ortarako ezkondu ziñen...».

1.-123. *Cómo se juzga la dominación del marido por su mujer*

Por las causas anteriormente expuestas, el faltar a estas reglas de juego es muy mal visto.

Las desavenencias conyugales, si salen fuera del ámbito familiar, no son bien vistas. Incompatibilidad de caracteres entre el matrimonio, o desavenencias entre la nueva etxekoandre y la antigua, pueden ser las causas más comunes.

El matrimonio se habla entre ellos en «Zuka».

Aparentemente la relación entre ellos es digna pero fría, las expresiones cariñosas no se conocen en público, y cuando salen juntos van uno junto al otro.

1.-124. *El marido dirige la economía familiar*

Y con las posibilidades económicas que dispone, planea la mejor preparación a los hijos, estudios, oficios, maestría industrial, etc. Toma las decisiones con respecto a las tierras y el ganado. Dirige y reprende, si es preciso la conducta de los hijos.

La mujer, dirige la casa, alimentación y ropa, ayuda eficazmente en la marcha del caserío; está a su cargo la economía llamémosle menor (venta de los productos agrícolas, aves, conejos, huerta) que ella administra; lleva generalmente, el control de las cartillas de ahorro, haciendo sus ingresos, o sacando lo que convenga.

Se ocupa casi totalmente de los hijos, hasta la edad de 12-14 años. Es ella, la que enseña a los hijos a rezar; así como sus primeras obligaciones.

El marido, lleva a cabo aquellos trabajos que suponen un gran esfuerzo físico, por lo tanto se ocupaba antes de las yuntas de bueyes, acarreo de madera el corte de hierba en gran escala, corte de helecho, hacer las metas, llevar las vacas a la herrería, al toro, etc.

Hoy día han cambiado las yuntas de bueyes o vacas, por el tractor, segadora y algunos, ordeñadora.

La mujer realiza los trabajos del campo en general y los de la azada en particular. De la huerta se ocupa ella y actualmente, muchas veces, realiza el corte de hierba para el ganado «ganadu jana», y ordeña las vacas, si el marido, trabaja en la industria.

Hay mujeres jóvenes, que conducen el coche familiar.

1.-125. *Vida común de los esposos en el trabajo y fiestas*

La vida es común, en el matrimonio que viven en el trabajo agrícola. Casi todos los trabajos los realizan juntos.

En las fiestas. Los domingos al mediodía los hombres, después de la misa mayor, se reúnen solos en la posada o sociedad donde alternan. Las mujeres a esta hora, no salen, por estar ocupadas en los quehaceres domésticos. También algunos hombres, aprovechan esta mañana, para terminar algún trabajo empezado el sábado. No hay que olvidar, que los que trabajan en la industria, tiene solamente sábado-domingo, para tener el caserío al día. Por la tarde, salen todos los matrimonios jóvenes, se vienen a la sociedad o alguna casa, donde con sus niños si son pequeños, ven la T. V. o charlan. En verano van a los pueblos de alrededor, acompañando a sus maridos a los campeonatos de Bolos en que toman parte o a divertirse. También hacen excursiones familiares o peregrinaciones a Arantzazu.

La mujer se sienta en la mesa junto a su marido.

1.-126. *Por ser reciente, los ingresos que provienen del trabajo de la industria, no se ha establecido aun una costumbre general en la administración de este dinero*

1.-127. *Relaciones de la familia*

Hoy día, los padres, no intervienen en la vida del matrimonio joven, y por los menos intentan amoldarse, a los cambios profundos que ven a

su alrededor, en cuanto al estilo de vida, de comidas, horarios y lo que consideran la poca religiosidad de los jóvenes.

Los padres políticos se les dice: Aitagiñarreba — Amagiñarreba.

La mujer casada a casa, llama a sus suegros: Ama — Aitxe.

A los padres de la casa «Etxekôk» aun cuando se casa el matrimonio joven siguen ocupando el lugar habitual en la mesa y la misma habitación. Son los que rezan antes de las comidas y el rosario de la noche. Si uno de ellos queda viudo, cede la habitación al matrimonio joven y él pasa a otra inferior.

Si algún asunto afecta a la familia, el matrimonio joven consulta con los padres la decisión a tomar.

1.-128. *Relaciones de los consortes con sus respectivas familias*

Antiguamente al casarse un hijo fuera de la casa se decía «de aquí en adelante cuando vengas a casa, tendrás que tocar la puerta antes de entrar como todos».

«Urrena etxea etor zaitzenen, atea jota sartu bearkoen» y aunque hoy día las visitas que hacen los hijos a sus padres son frecuentes, nadie entra en casa ajena sin llamar, «Ave Maria»... «Eup»... «Egun on»...

La relación del consorte con su familia de origen, es igual a la de los hijos de la casa, que viven fuera de ella por matrimonio.

1.-129. *Relaciones de los esposos con personas extrañas*

Las relaciones de los esposos con otras personas, se establecen los domingos, en fiestas o competiciones a la que asisten juntos, en la sociedad, en las ferias de Villafranca, Legazpia, excursiones colectivas o peregrinaciones.

Los matrimonios mayores, no salen con esta frecuencia.

En la Iglesia, los hombres y las mujeres, ocupan lugares separados.

1.-130. *Autoridad del padre y de la madre sobre sus hijos*

Como ya hemos dicho, la autoridad de los padres es grande hasta los 13-14 años; a los 16 cuando éstos empiezan a ganar, se van independizando.

La madre se ocupa directamente de los hijos hasta los 12 años. Es

la que dirige y fija los trabajos que éstos tienen que realizar, se ocupa de los estudios, impone los castigos.

Enseña a rezar y se ocupa de que cumplan con sus deberes religiosos.

A partir de esa edad, el padre toma parte cada vez más directa en los asuntos que concierne a los hijos. El hijo va con su padre, en una relación social.

Todos los niños tienen cartillas de ahorro, que las Cajas envían cuando nacen y los padres van imponiendo algunas cantidades, durante el año. También se enseña a los niños el ahorro; todos tienen huchas de barro o de metal, donde se mete el dinero o parte de él, que los niños pueden tener. «Itsu-lapikue».

Los jóvenes cuando empiezan a ganar, entregan el sobre a la madre, que normalmente mete en la cartilla del hijo, dejándole lo necesario para el bolsillo o comprar algún capricho.

1.-131. *A qué se atribuye la esterilidad*

La esterilidad se considera como una desgracia.

En general se considera estéril a la mujer.

Por lo menos hasta ahora, no se hacen consultas médicas, para una posible curación.

Si la mujer, que no ha tenido hijos, no tiene mucha personalidad, pueden surgir problemas, en cuanto a designar sucesor si muere el marido, sin hacerlo. En general pierde todos los derechos sobre la casa, y a cambio de un arreglo económico, sale de la misma.

Para curar la esterilidad, se toman infusiones de hierbas.

Se hacen peregrinaciones a determinadas ermitas, llevando ofrendas de ropa de recién nacido.

1.-132. *Papel que la mujer desempeña en la enseñanza y práctica religiosa*

La mujer es la que enseña y transmite la religión, las prácticas religiosas, el culto doméstico, los cuentos y las supersticiones.

La abuela, es aquí un factor muy importante, pues es la que mayor contacto tiene con los niños, en su primera infancia.

1.-133. *En la descripción de algunas de las preguntas anteriores se puede apreciar la transformación que se está produciendo en el ambiente familiar*

La sociedad rural vasca está fundada en la religiosidad de sus componentes, la autoridad paterna y la defensa de la continuidad de la casa. Hoy estos valores están generalmente cuestionados y el Pueblo Vasco, al igual que otros del mundo entero, busca una nueva estructura adaptada a estos tiempos.

En su lugar estudiaremos el aspecto religioso y su influencia en Zerain limitándonos aquí a señalar algunos detalles que demuestran hasta qué punto la religión presidía la vida del Pueblo.

Que un pueblo de 500 a 600 habitantes haya contado en largas etapas de su historia de la atención de un Párroco y dos coadjutores o beneficiados.

Que entre sus 100 edificios mal contados existan: Una hermosa iglesia, una ermita, cementerio, casa parroquial, casa de los beneficiados y casa de la Serora.

Que hace 50 años los actos religiosos eran motivo único de reunión de sus habitantes, lo que los convertía mitad en religiosos mitad en encuentro social.

Que aparte de las ferias, los zeraindarras sólo salían del pueblo para asistir a las romerías religiosas de N. Sra. de Aránzazu, San Antonio de Urquiola, Santa Bárbara y Sta. Engracia de Segura y N. Sra. de Liernia de Mutiloa.

Que el toque de la campana de la iglesia señalaba las horas de comida y retirada a casa en los días de fiesta.

Que las cosechas estaban bajo la inmediata protección de la Virgen y de los Santos.

Que el Rosario, frecuentemente de quince misterios, reunía a la familia en torno al hogar.

Que el culto de los muertos, presente en la sepultura de la iglesia y en los lutos rigurosos y duraderos recordaba continuamente la vida en el más allá.

Que simultáneamente permanecían las antiguas creencias, un respeto, por no decir terror, a las fuerzas naturales, junto con la convicción, no

cesada las más de las veces, de la existencia de los seres maléficos, lo que suponía otra expresión religiosa con sus conjuros, por aquello de por si acaso, amuletos, etc.

Al disminuir este soporte religioso la organización familiar se resiente. Cambia el comportamiento moral de la juventud, los horarios de recogida igualmente para chicos y chicas, la inasistencia a los actos religiosos y la confianza en sus propias fuerzas lleva al joven a romper con sus mayores que nada o poco le soportan.

Como inmediata consecuencia cae la autoridad paterna. Admitida sin discusión, gobernaba la casa, organizando los trabajos, controlando su producto, reglamentando los esparcimientos; imponía su concepto religioso y fijando quién había de ser su continuador, el mayorazgo; disponía en los más de los casos del destino de sus hijos, concertando los matrimonios, encauzándolos a la vida religiosa e incluso enviándolos a América, al apoyo de algún pariente que allí se abría fortuna.

Por fin «ETXEA» el jatorri, a cuya continuidad todo se sacrificaba. La «LEY» del mayorazgo encontraba en el «contrato» la salida legal de la herencia familiar y aún en el caso de que por cualquier razón no se hubiere formalizado, el deseo que el padre hubiera expresado era respetado por todos a pesar de la manifiesta desigualdad entre los hijos.

La propiedad familiar se transmitía íntegra ya que el mayorazgo la recibía con pocas cargas en relación con sus hermanos, quienes muchas veces se sentían orgullosos de cooperar en la mejora de la casa paterna si su situación en la vida se lo permitía.

Ciertamente el rendimiento del caserío era muy reducido y sólo en estas condiciones se podía mantener como unidad económica defendible sin caer en el minifundio. A cambio el mayorazgo se obligaba a mantener íntegro el patrimonio familiar, no cediendo ni una porción de sus tierras aun en el caso de que fuera necesario para un bien comunal.

Y como compensación la casa era el centro del grupo familiar donde todos tenían derecho de acogida y la seguridad de apoyo. Las fiestas, los acontecimientos familiares eran verdaderas concentraciones en las que se reafirmaban los lazos de sangre con la convivencia y el diálogo. Y el parentesco se mantenía vivo hasta el cuarto o quinto grado relacionándose los distintos miembros en la referencia de un «aitona» que se erigía en patriarca familiar, respetado por todos en razón a sus cualidades y buen criterio.

De aquí que se valorara en mucho el buen nombre de la familia. Todos los defectos o fallos quedaban guardados dentro del grupo y solo se exponía aquello que pudiera dar una «buena imagen». Los préstamos eran normales entre parientes y la ayuda de los «ricos» estaba asegurada.

El mayorazgo quedaba realmente dueño de la casa y aun en el caso de falta de descendencia directa era libre de tomar la solución que estimara más conveniente, pero era muy normal que buscara entre los suyos el heredero y compensara a la etxekoandre casándolo con otro descendiente de su familia. El criado era tenido como un verdadero miembro de la familia sin que ningún signo externo indicara la diferencia de posición y no era extraño, que si sus dotes de hombre trabajador y seriedad complacieran a los viejos, fuera un candidato con muchas posibilidades para la hija mayorazga.

El papel de la mujer estaba muy limitado a la casa, de la que solo salía para asistir a las funciones de la Iglesia y reuniones familiares, ya que en el caso de Zerain las salidas a las ferias eran muy espaciadas en razón a su lejanía.

Y aunque como hemos dicho tuviera a su cargo trabajos muy duros era la verdadera etxekoandre con participación decisiva en el gobierno de la familia. La amona, imagen de la tradición, era la educadora de los nietos que en sus narraciones con moraleja les transmitía una forma de ser, la correspondiente valoración moral y les enseñaba las bases del sentir religioso que presidiría sus vidas.

La familia era más numerosa y el matrimonio se celebraba a edad muy juvenil por convenir que la casa criara a la siguiente generación antes de que los abuelos fueran viejos, de manera que siempre hubiera tres generaciones en funciones, cubriendo cada una los trabajos propios de cada edad.

De manera que la falta de hijos suponía una contrariedad para el futuro de la casa que se compensaba con el criado o con la adopción de uno o dos niños.

Hoy en día hay una marcada resistencia entre las jóvenes a casarse al caserío por entender que la vida en el mismo es más dura que la de sus iguales en el pueblo y menos adecuada a los tiempos modernos. Ciertamente la mujer en el caserío, siendo más dueña de su familia, tiene menos comodidades y ha de hacer trabajos más ingratos.

Esto lleva a una falsa situación a más de un caserío donde los mayores van para «mutilzarrak» y no se ve una solución.

Otra de las cargas que asustan a las presuntas etxeoandres es la falta de libertad que supone la convivencia con los «zarrak» y la obligación de mantener la casa abierta a toda la familia con lo que se encuentran limitados en su independencia.

[Illegible text block]



1.-1. Zerain Goikoetxetik.



1.-3. Zeraingo mendiak ta Aizpe-Goiko auzoa.



1.14. Txoritegiko aitza.



1.-4. Miñazulota labeak



1.-5. Pago ta aitze... gutxi. Piñua... asko.



1.-5. Zeraingo artea. 1965.

1.-6. Amona.



1.-6. Aitona.



1.-6. Etxeberri'ko
etxeke jauna.



1.-6. Arrola'ko iru gizaldi.
Aitonak. Ama. Illobak.
Gentil-zulo onduan.



1.-7. Plazalde.



1.-7. Aizpe-Goikoa.



1.-13. Aldasoro, antxiñako etxea.



1.-13. Gaztelu eta Telleriñe.



1.-13. Olabide, berriztuta. Leen Aldasoro bezela zegon.



1.-13. Unsulategi-zarra, berriztuta.



1.-13. Ikorta, berriztuta.



1.-13. Iñurrategi-Berria.



1.-14. San Blas.



1.-14. Kanpo-Santue.



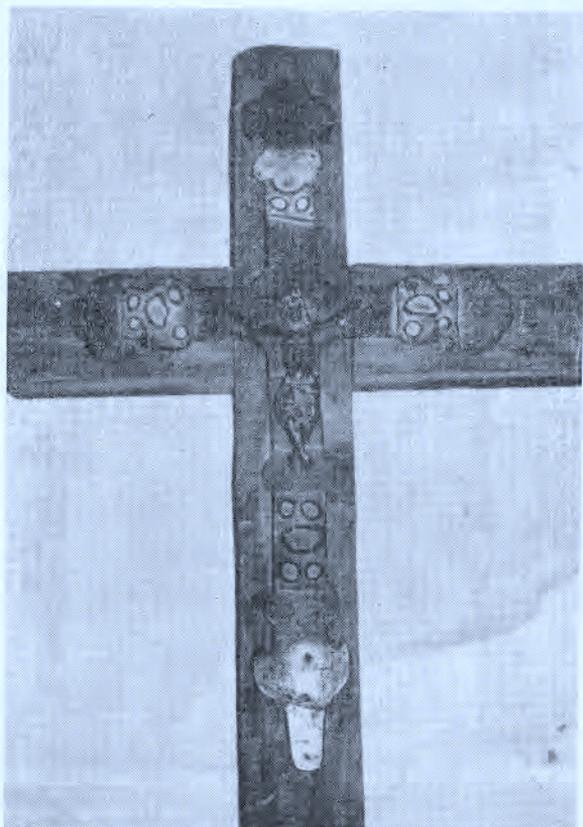
1.-14. Eleizako Pontea.



1.14. Eguzki serioa.

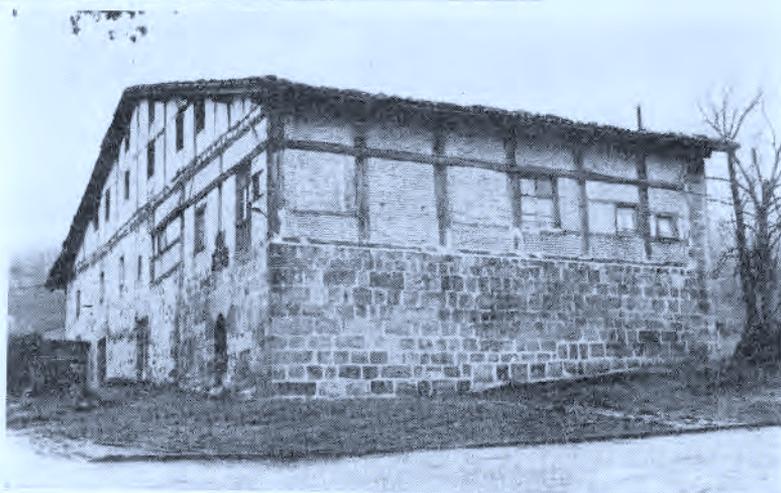


1.-14. Umeak, parrez parrez.



1.-14. Elizbira Gurutzea
(Erromanikoa,
XII'grrren
mendekoa)

1.-14. JAUREGI.
Torre,
Jauregi,
Baserri.





1.-14. Zeraingo Armarria.



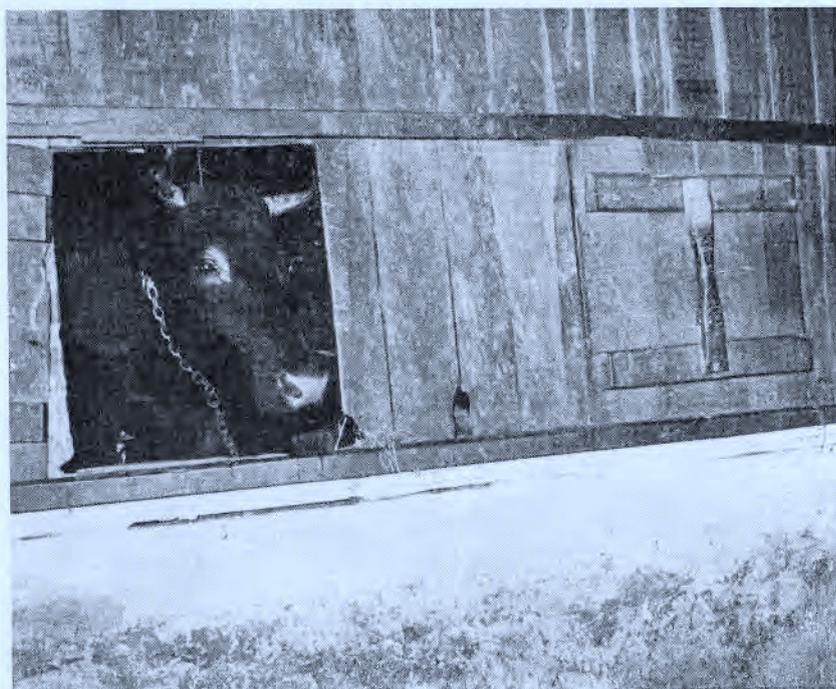
1.-14. Artea jausita.



1.-15. Ikorta'n, mandiyó sarrera.



1.-15. Bidarte'n. Mandiyo-sarrera.



1.-16. Gozmeni. Ikullu-leiotilla.



1.-18. Arri urdin. Asto-zaldia.



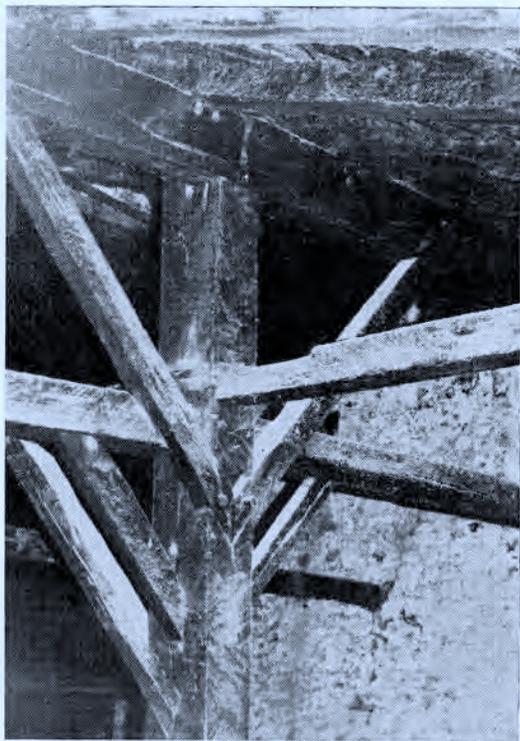
1.-18. Arrola. Tejerea.



1.-17. Mantxola, esiekin eginda...



1.-19. Zabalegi. Balkoiak.



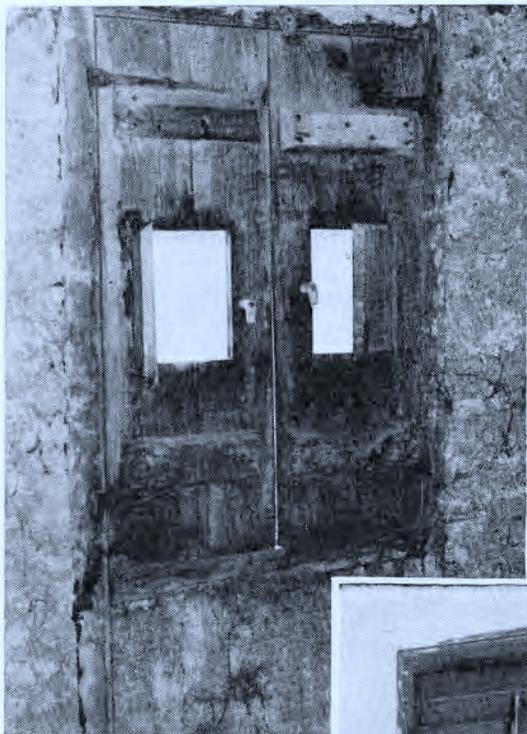
1.-18. Jauregi. Abeak.



1.-18. Jauregi.
Olezko ormak.



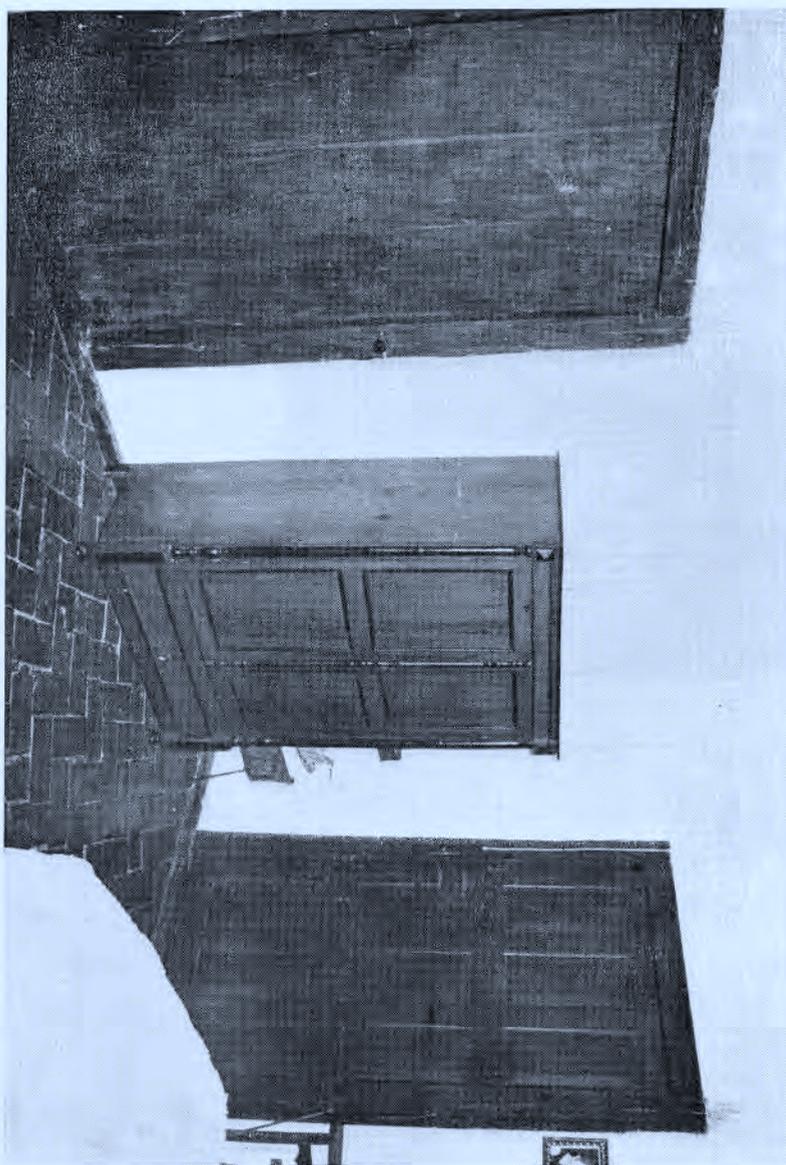
1.-19. Ate nagusia.



1.-19. Leioa, leiotillakin.



1.-19. Barruko atea,
leiotillakin.



1.-19. Etxe-barruko areak.



1.-19. Etxeberri. Saetera.

1.-20. Jauregi.
«Negar egin nai duen
eguzki triste bat».





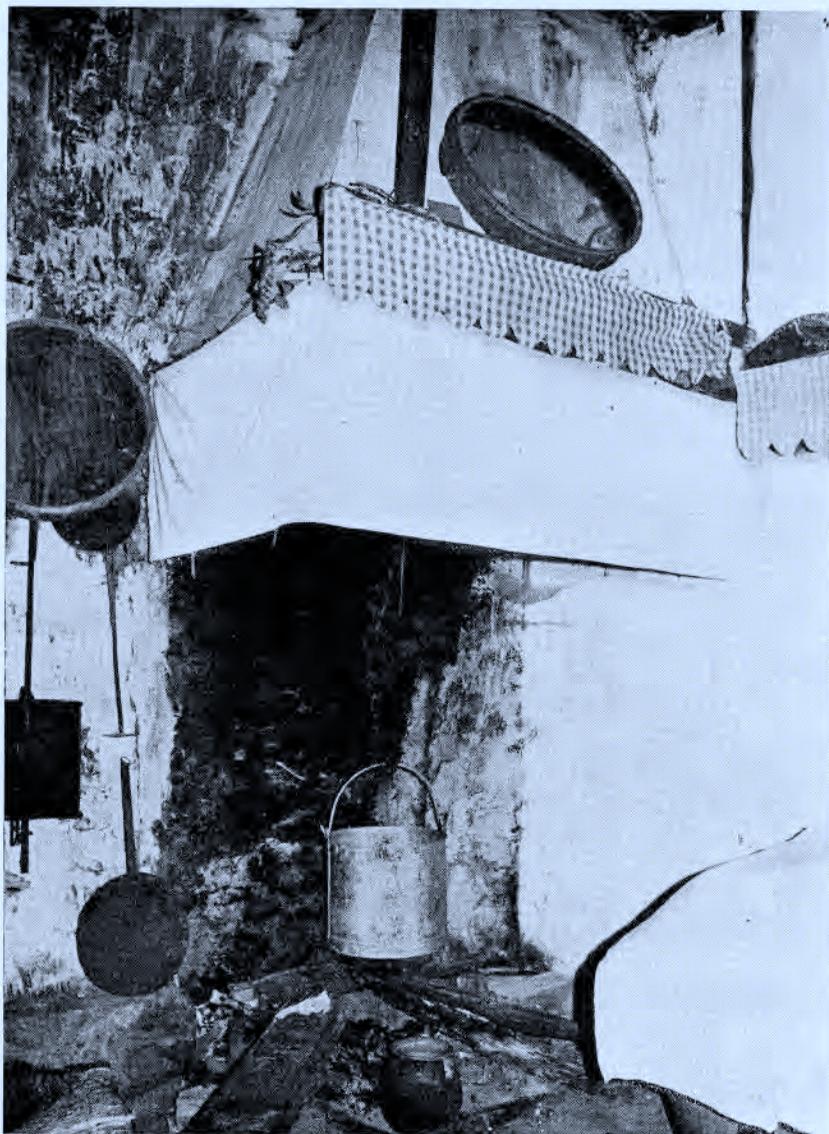
1.-20. Telleria. Armarría.



1.-20. Etxeberri. Ataria.



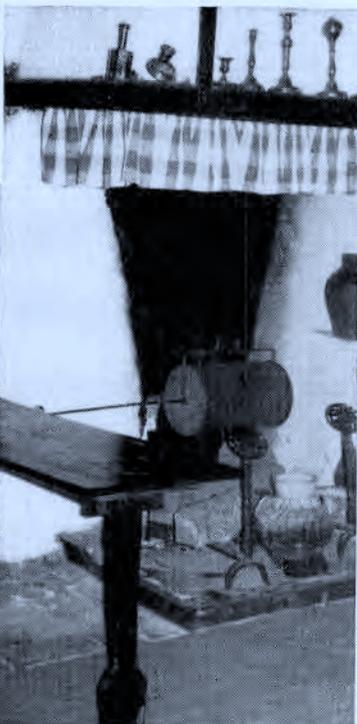
1.-20. Barbari aundi.
Armarria.



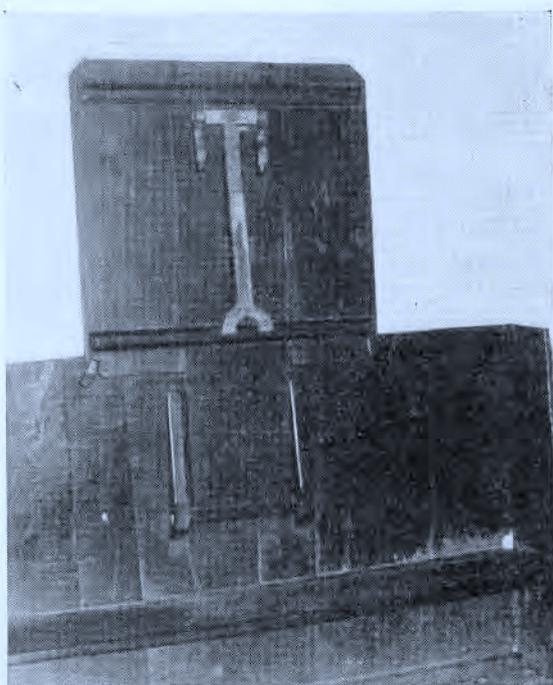
1.21. Olabide. Antxiñako sukaldea.



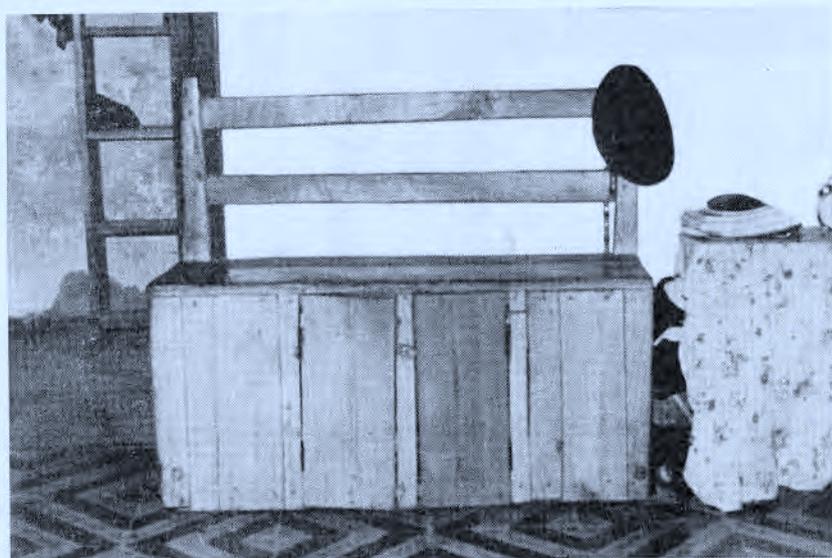
1.-21. Bikarione.
Antxiñako sukaldea.



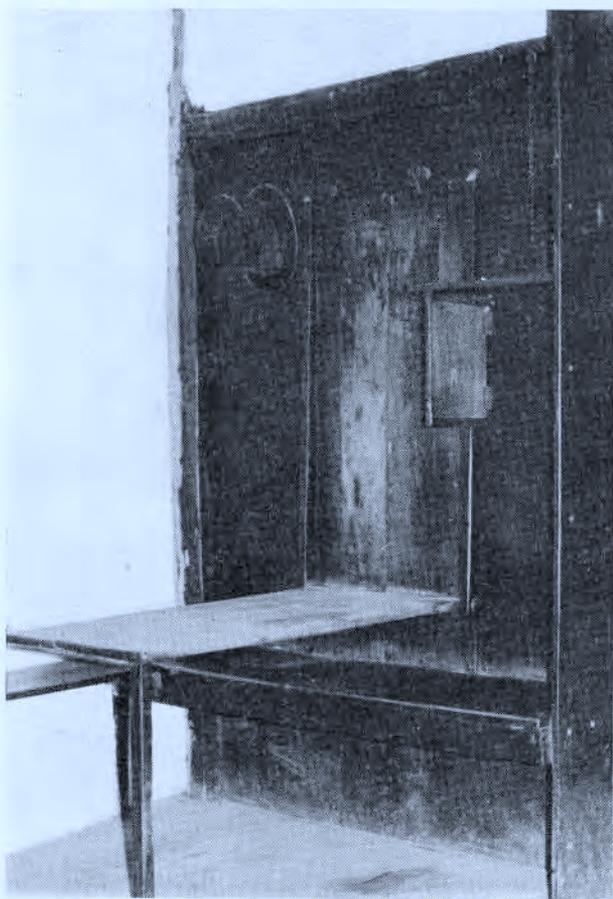
1.-21. Jauregi.
Sukalde zarra.



1.-21. Aldasoro. Zizallue.



1.-21. Urrusti. Aulkia.



1.-21. Benefiziado. Zizallue.



1.-24. Zabalegi-ko
labea.



1.-24. Labea.



1.-24. Basazabal. Artegia.



1.-24. Olabide. Ollategia.



1.-27. Urrustiko arraskea.



1.-27. Kotxiki. Labea.



1.-28. Saletxea.



1.-28. Eillorra? Saletxe? Borda?



1.-28. Urbi'n. Leen artzai txabolak



1.-28. orain, ia ia etxeak.



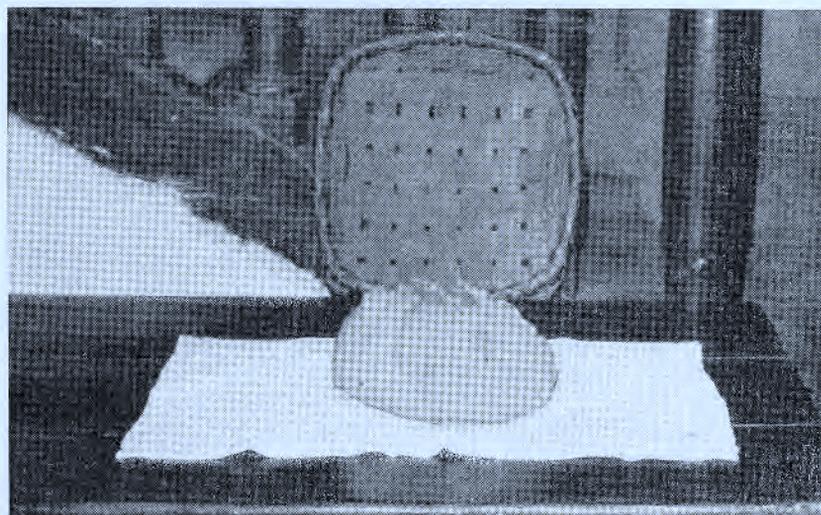
1.-35. Jesusen Bihotza,
Arantzazuko Ama,
Eguzki lorca,
Elorri-zurie,
«ez dira sartuko».



1.-35. Sukalde batean.
1976.



1.52. Labeko palak.



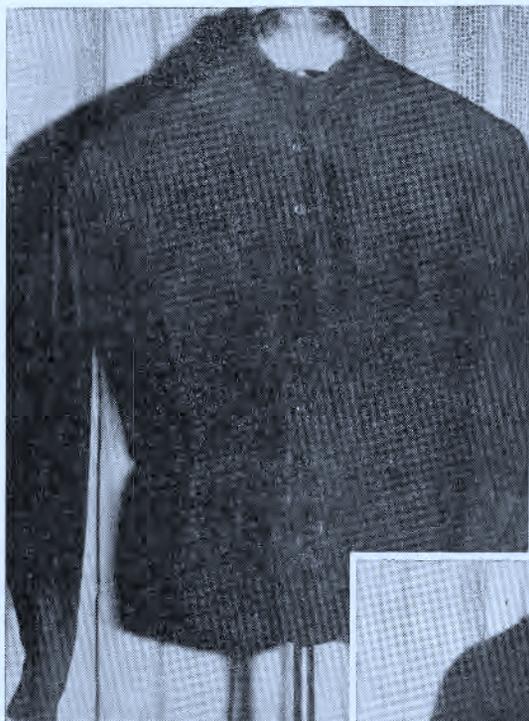
1.52. Ogia jatcko, sarca, zapia.



1.-104. Alkandora.



1.-104 bis. Alkandora.



1.-104 bis. Txanbra.



1.-104 bis. Txanbra ta mantala.



1.-104. Olako oazalak.

