

**ANUARIO DE EUSKO-FOLKLORE**

Sociedad de Ciencias ARANZADI  
SAN SEBASTIAN

Tomo 27. — 1977-1978. — Págs. 11-97

# Etnografía de Gorocica

(Investigaciones ETNIKER-Bizkaia)

*Por MARIA ANGELES ALBERDI LEGARRA*

BARANDIARANGO JOSEMIELERI

*Eskerrik beroenak laguntza eman didaten goroziketar guztiei.*

INFORMANTES:

*Jesús Legarra*. Atxietakoa, nacido en el año 1910.

*Bitoriano Etxebarria*. Asukoa, nacido el año 1889.

*Maria Legarra*. Atxietakoa, nacida en el año 1907.

*Faustina*. Urikoa.

*Felixiano Legarra*. Atxietakoa, † 1974.

*Gregoria Etxebarria*. Asukoa.

*Bisi Euba*. Atxietakoa, nacida en el año 1909.

*Juan Legarra*. Zuastakoa, nacido en el año 1903.

PLANOS:

*Jose Mari Legarra*.

# Etnografía de Gorocica

(Investigaciones ETNIKER-Bizkaia)

Por MARIA ANGELES ALBERDI LEGARRA

## I. — GRUPO DOMESTICO

### DATOS GEOGRAFICOS

- I.1. Gorocica. En euskara Gorozike. (foto n.º 57).
- I.2. Pueblo de Vizcaya. Anteiglesia de la merindad de Zornoza. Desde el año 1966 pertenece junto con Ibarriuri al Municipio de Múgica. Situado en la falda meridional del Bizcargi (566 mt. de altitud), en la carretera Amorebieta-Guernica, a 5 km. de Amorebieta y 14 de Guernica. Pasa por él el ferrocarril Amorebieta-Bermeo, que para en la estación de Zugastieta, barrio de Gorocica. Un ramal secundario une la parroquia a la carretera general (1).
- I.3. Está rodeado de pequeñas alturas, por el Norte el Bizcargi. Arburu (550 mt. de altitud), Usparitxamendi; por el Oeste Antantorre; por el Este Montecalvo en las estribaciones ya del Oiz; por el Sur Telletacoaisti y los montes de Esturo. Como elevaciones menores: Goikomendi, Txabolondo, Basustrei, Laittebe, San

---

(1) Echegaray Carmelo: *Geografía del País Vasco navarro*. Provincia de Vizcaya. Dirigida por Fco. Carreras y Candi.

Gregorijo, Kukutza Goikoa eta Bekoa, Laitte, Belukobaso, Iborribaso, Erribasoa, Kanterako-basoa, Lasutxak eta Torreburu.

Los ríos que bajan de estas alturas, son pequeños arroyos que van a parar al principal, el Arriandi, que a su vez irá a unirse con el río Oca. De Gorocica bajan varios arroyos: 1) de Elixalde el Latzerreka que se une al Arriandi a la altura de la antigua tejera; 2) de Egiarte baja el Obaerreka hasta Zinka, allí se une al Arriandi; 3) de Agerre baja otro hasta Txapel, donde se une al Arriandi; 4) de Esturo llegan las aguas que se juntan, a la altura de Zitze y de la Estación de Ferrocarril, al Arriandi; 5) los arroyos que recogen las aguas de Mintzirija y Pardiñurre, que en Zitze se unen con el Arriandi. Quizá a Zitze (Ziritzea) le venga el nombre de ser terreno fangoso por ser zona de recogida de aguas.

El Arriandi que coge todos estos pequeños arroyos, baja de Arriandi, formado por todas las aguas que bajan de Antantorre. Se unirá al río Oca en Zugastieta. Hay quienes defienden que el aporte principal del río Oca le viene de Gorocica, del Bizcargi, y no del Oiz (2).

El río Oca, baja de Montecalvo del Oiz, acoge el aporte de estos ríos en Zugastieta y discurre por las gargantas de Oca erosionando el cauce, desbordándose debido a las crecidas, como ocurrió el año 1974 destrozando la ermita, caseríos y cosechas en Oca, en la zona de Urgosoa se le unirá el arroyo que por Atxoste baja de la zona de Asua, y en Torrebarri el arroyo Torrebarri o Aizparro, los dos por la margen izquierda.

Con el resto de los ríos que por la izquierda y por la derecha afluyen a él, formará la ría de Guernica, desembocando en el mar por la zona de Laida y Laga.

El clima es de tipo marítimo, templado y húmedo. Las temperaturas no sufren gran oscilación térmica teniendo una media de 15° de temperatura. Medias de enero de 9° y de agosto 20°. Los veranos templados y los inviernos no duros (3).

Las lluvias caen durante todo el año, no hay propiamente estación seca. Estas son más abundantes en primavera y en invierno; en verano disminuyen. Para Múgica, Gómez Tejedor da la cifra de 170 días de lluvia al año (4).

Las precipitaciones son de 1.300 a 1.500 mm. de lluvia anual (3). Los vientos predominantes son: *gallegue*, viento del NW. tem-

(2) Gomez Tejedor: *Tres estudios sobre Guernica y su comarca*. Ediciones Diputación Provincial de Vizcaya. Año 1970 pág. 28.

(3) Terán Manuel: *Geografía Regional de España*. Ediciones Ariel. Barcelona.

(4) *Tres estudios sobre Guernica y su comarca*. ob. cit.

plado y húmedo, produce precipitaciones; *iferaizie*, viento del N., frío, tormentas, nieve; *egoaizie*, viento S. cálido y seco.

- I.4. Predominan terrenos del secundario con sedimentos cretácicos: margas, calizas y areniscas. Entre las margas la cayuela. Terrenos del terciario: calizas, areniscas y cuarzo. Los terrenos de Arburu y Bizcargi son del terciario. Las canteras de Gorocica están en terrenos del terciario, de ellas se sacan arena y cuarzo (5).
- I.5. La flora responde al clima: son plantas que necesitan gran humedad y temperaturas suaves.  
La vegetación autóctona: roble, haya, castaño, encina (hoy prácticamente ha desaparecido). Se han implantado especies nuevas, como el pino que, por su rápido crecimiento, ha sido rentable, pero que ha hecho desaparecer el paisaje vegetal tradicional del país.

#### ESPECIES (Bosque)

*aretza* «roble»  
*pagoa* «haya»  
*gorostije* «acebo»  
*gastañie* «castaño»  
*artie* «encina»  
*leizarra* «fresno»  
*urkije* «abedul»  
*gurguxe* «madroño»  
*arkazije* «acacia»  
*ereñotza* «laurel»  
*mimena* «mimbre»  
*altza* «aliso»  
*platanoa* «plátano»  
*piñue* «pino»  
*sagatza* «sauce»

#### PLANTAS OLOROSAS

*patana* «hierba buena»  
*aizedrak* «acedera?»  
*erramue* «romero»  
*jainkoaren atzamarrak* «madre selva»  
*ereñotza* «laurel»  
*ispillukije* «espliego»

(5) *Estudios Socio Económicos comarcales. Guernica Bermeo*. Publicaciones de la Cámara de Comercio, Industria y Navegación de Bilbao. Bilbao 1972. (pág. 12).

*eukalitu* «eucalipto»  
*mantzanillie* «manzanilla»

#### MALAS HIERBAS

*kardulatza* «cardo cundidor»  
*Txomin-bedarra* edo *bermio-bedarra* «oxalidácea»  
*asunek* «ortigas»  
*ludoie* «enfermedad del trigo» (6)  
*sapedarra* (se produce en los maizales)  
*mugitzie* «grama»  
*bigurije* «muérdago»

#### PASTOS

*sekulebedarra* «trébol»  
*alfalfie* «alfalfa»  
*bedarra* «hierba»  
*frantsesa* «francés»  
*artaberdie* (maiz verde)  
*allurbie* «alholva»  
*txiderra* (hierba que nace en los trigales) (6)  
*naboa* «nabo»  
*erremalatxie* «remolacha»  
*kalabazie* «calabaza»  
*baba neuzije* «haba»

#### MATORRALES

*otie* «argoma»  
*idie* «helecho»  
*giñerra* «brezo»  
*sasi* «zarza»  
*elorrije* «espino»

#### FRUTALES

*nogal* «intxurre». Variedad: «mando-intxurre».  
*cerezo* «kerezie». Variedades: gorrija, baltza, txori-kereize, anpollek.  
*higuera* «iko». Variedades: zurije, gorrije, txapala.  
*manzano* «sagarra». Variedades: bostkantoie, urte-betie, kanie, limoa-sagarra, karmen-sagarra, gaza, sanjuan-sagarra, gorrigarrazak, madari-sagarra, azukera-sagarra.

(6) Azkue R. M.<sup>a</sup>: *Riccionario Vasco-Español-Francés*. Biblioteca de la Gran Enciclopedia Vasca. Bilbao 1969.

*peral* «madarije». Variedades: ziri-madarije, gabon-madarije, matkatza, gargamotie, orandillek.

*ciruelo* «ocana». Variedades: zurije, gorrije.

*melocotonero* «melokotoie»

*membrillo* «menbrillue»

*níspero* «mizpirue»

*castaño* «gaztañie»

*uva* «matza». Variedades: parrako, moskatela, txakolin-matza.

## PRODUCTOS DE HUERTA

### ORTU-ARIJE

puerros, kalabaza, zanahoria, pimiento, tomate, berza, ajos, cebollas, coliflor, alubia (roja y blanca), bainas, lechugas, habas, acelgas, perejil, nabo, maiz.

## FAUNA

### ANIMALES DOMESTICOS

*beije* «vaca»

*txala* «ternero»; *sekorra* ta *bintzie* «ternero y ternera»

*astoa* «burro»

*zaldije* «caballo»

*txakurre* «perro»

*katue* «gato»

*txarrije* «cerdo»

*euntze* «cabra»

*eumie* «cabrita»

*aritto* «carnero»

*akerra* «macho cabrío»

*ardije* «oveja»

*billotsa* «oveja recién nacida»

*konejue* «conejo»

*olloa* «gallina»

*olloskoa* «pollo»

*ollarra* «gallo»

### ANIMALES SALVAJES

*origaztaije* «comadreja»

*azkonarra* «tejón»

*azerije* «zorro»

*basakatue* «gato montés»

*satorra* «topo»

*muskerra* «lagarto»

*sugilandarie* «lagartija»

*subie* «culebra»

*erbije* «liebre»  
*basurde* «jabalí»  
*sapoa* «sapo»  
*kirikolatza* «erizo»  
*miserra* «ardilla»

#### PECES

cangrejos, sarbos, anguilas, *cascallus* «bermejuelas»

#### PAJAROS

*usoa* «paloma»  
*belie* «cuervo»  
*kurloie* «gorrión»  
*pospoliñe* «codorniz»  
*saije* «buitre»  
*ollogorra* «sordas»  
*eskillaso* «grajo»  
*artatxorijek* «gorriones»  
*sosoak* «tordos»  
*jilgeroak* «jilgueros»  
*egaberak* «avefrías»  
*okille* «picatronco»  
*elaie* «golondrinas»  
*biregarroa* «malvz»  
*txiñorra* «petirrojo»  
*mozoloa* «mochuelo»  
*saguzarra* «murciélago»

- I.6. La mayor parte de los habitantes han nacido en el pueblo, o se han trasladado a él de los pueblos de los alrededores debido a que han contraído matrimonio con jóvenes de Gorocica.

No se ha establecido gente de fuera ya que no hay industrialización. El tipo físico es el común del País.

- I.7. Predomina la población dispersa. Sólo hay una agrupación de 9 casas en Elixalde; de 7 en Zugastieta. El resto son agrupaciones menores.

Agrupación de 4 casas: Esturo y Asua (Fig. 1).

Agrupación de 3 casas: Urrieldu, Egiarte-barrena.

Agrupación de 2 casas: Agerre, Pagai, Egiarte, Atxieta, Mallukutze, Urije, Elordi-Estartabarrena, Estación Ferrocarril.

Dispersas: Mendigune, Bidezabaleta, Munugune, Zinka, Txapel, Zitze, Napparrene, Ibaiondo, Iberre, Urebarro, Min-



tzirija, Pardiñeurre, Errerotxuena, Urgosoa, Txurijene, Baitia, Montecalbo, Arriandi.

Los censos de población son:

año 1900 .....	342 habitantes
año 1919 .....	414 habitantes
año 1920 .....	478 habitantes
año 1930 .....	499 habitantes
año 1940 .....	528 habitantes
año 1950 .....	472 habitantes
año 1960 .....	356 habitantes (7)

Actualmente la población ha disminuido por no contar con puestos de trabajo, ya que no existe ningún tipo de industrialización. Los jóvenes buscan trabajo en las fábricas de Guernica, Amorebieta, Bedia, Durango y Bilbao.

## I.8. CATALOGO DE CASAS

EN ELIZALDE:

*Goirizarra*, uno de los caseríos más antiguos de Gorocica. Tejado a dos aguas, amplio portalón. Actualmente está muy restaurado con cemento en la fachada, persianas en las ventanas. En frente de la casa sigue estando el horno «labié» (Foto 2).

*Gairije*, planta rectangular, tejado a dos aguas y balcón de madera. Amplio alero sostenido por vigas de madera. Puertas, ventanas y ángulos de la casa de piedra de sillería (Foto 3).

*Bieskoetxezarra*, planta rectangular, tejado a dos aguas, gran portalón adintelado con viga de madera de una sola pieza que descansa en soportes de piedra laterales (Foto 4).

*Bieskoetxe*, casa más moderna, de dos plantas, tejado a dos aguas. Dos viviendas.

*Ayuntamiento-etxie*, casa muy pequeña. Antes de la construcción de las nuevas escuelas, sirvió de escuela. Desde la anexión a Múgica el Ayuntamiento está en dicho municipio.

*Abadeetxie*, construcción moderna. Planta cuadrada, tejado a 4 aguas, dos plantas y camarote. En la planta baja es donde está situada la «Sociedad»; en la superior vive el párroco (Foto 5).

*Iglesia*, de Andra Mari. Construída en el s. XVI, 1526. De planta, salón, bóveda sostenida por 4 pilastras de piedra adosadas

(7) E.S.E.C. ob. cit. pág. 31.

al muro. En la cabecera plana 3 altares. En el lateral izquierdo otro altar. Púlpito de madera tallado en el taller de Hermenegildo Presilla Zarraonaindía el año 1924?, según testimonio de los habitantes de Gorocica. También hay una talla de la Dolorosa realizada en ese mismo taller, de una expresividad extraordinaria. Coro a la parte trasera del templo y pila bautismal. Dos puertas de acceso; la principal a los pies con arco rebajado de piedra con dovelas de anchura diferente y una pila de agua bendita de piedra, y la lateral.

Una torre cuadrada, no muy alta, al frente. La iglesia está rodeada en dos de sus partes por un gran pórtico «Elizpe», cubierto: sostienen el tejado soportes de madera que se apoyan en una base de piedra que sirve, además, de protección y de barandilla al recinto. El suelo del pórtico es de losas de piedra, el interior es de madera. En el lado Norte, la pared ha servido de frontón de pelota (Figuras 6, 7, 8).

Siguiendo a Ibarra y Bergé (8), una talla de la Virgen del s. XVI representando a la Virgen con el Niño, se encuentra en el Museo Arqueológico y Etnográfico de Vizcaya, en Bilbao, perteneciente a la iglesia de Gorocica.

*Monostorijo*, planta rectangular, tejado a dos aguas, dos plantas y camarote. Piedra de sillería en ángulos, puertas y ventanas (Foto 9).

*Etxezarre*, planta rectangular, dos plantas, camarote no cubierto con función de secadero. Tejado a dos aguas, amplio alero. Portalón con viga de madera que se apoya en columna de madera con alta base de piedra de cuatro ángulos «punjela» (Foto 10).

*Eurrukutxe*, en el catálogo del Ayuntamiento figura como Aurrekoetxe. Una vivienda; en ella está una de las tabernas del pueblo. Adosada al lateral de la casa está la tejabana «tejabanie», antiguamente «bolatoki» (bolera).

*Escuelas Nacionales*, construídas en los primeros años de la República, hacia el año 1932. Son de piedra y de una sola planta.

*Frontón Nuevo* construído en la década de los 60.

#### FUERA DE ELIZALDE:

*Urije*, planta rectangular, tejado a dos aguas, balcón de madera. Al primitivo caserío se le adosó, a principios de siglo, una nueva vivienda pequeña llamada *Etxebarri* o *Etxetxiki*, también

(8) Ibarra y Bergé Javier: *Catálogo de Monumentos de Vizcaya*. Junta de Cultura de Vizcaya. Bilbao 1958. Pág. 502.

ésta con balcón de madera. Está orientada al Sur. Hoy se halla completamente restaurado, estando recubierto el exterior con cemento. La piedra sólo se ve en ángulos y ventanas. Tres viviendas.

*Ijorre*, de mampostería, sólo hay piedra tallada en ángulos y ventanas, el portalón primitivo está cerrado con puertas de madera; se han hecho obras haciendo los huecos de las ventanas más grandes; delante de la casa, el horno, que ya no se utiliza.

*Elordi*, en ruinas, deshabitado.

*Mallukutze*, dos caseríos. A finales del año 1976 han construido una carretera hasta los caseríos de Egiartebarrena, de aquí baja otra a Zitze.

*Estartabarrena*, planta rectangular, dos plantas, camarote libre, portalón de entrada, tejado a dos aguas, mampostería, piedra de sillar en los ángulos.

*Egiartebarrena*, formado por tres caseríos. El de Juana Mari Eguiarte, es un hermoso caserío de planta rectangular, dos plantas y camarote, tejado a dos aguas, amplio alero, orientado al Sur. Da entrada al portalón una gran viga sostenida por una columna de piedra con base cilíndrica, fuste y capitel (Foto 11). Dos balcones de madera en las plantas superiores, sostenido el más largo por un travesaño de madera. La fachada encalada; el resto mampostería. Piedra de sillar en ángulos, puertas y ventanas. En frente de la casa, el horno se conserva intacto; hoy se usa como gallinero (Fotos 12 y 13).

La segunda casa es *Etxebarri*, muy pequeña de dos plantas.

El tercer caserío es también de planta rectangular, de dos plantas, con balcón de madera, gran viga en el portalón.

En el verano de 1976, en todos estos caseríos están haciendo obras en la canalización de la traída de aguas, ampliándola.

*Zinka*, dos plantas y camarote, tejado a dos aguas, una de las vertientes más larga que la otra para alojar el pajar. No tiene agua. Deshabitado.

*Abaroa*, *Bekoetxe* o *Txapel*. Estos tres nombres tiene el caserío; el usado por la gente del pueblo es *Txapel*. De mampostería, sillares en ángulos, puertas y ventanas. Dos aguas. En la fachada tiene la fecha 1870 que indica posiblemente el año de la construcción.

*Zitze* o *Ziritzea*, planta rectangular, dos plantas y camarote. Se aprecia perfectamente que la primitiva construcción era más pe-

queña, fue aumentada más tarde prolongando un alero para poder acoger la nueva adificación. Los balcones no son simétricos en la fachada; dos en una de las viviendas y uno en la otra, todas de madera. Sólo se aprecia la piedra de sillar en los ángulos, puertas y ventanas, el resto de la casa está encalada. Una de las viviendas tiene agua particular por medio de bomba, la otra no. Por delante de la casa pasa la carretera Amorebieta-Guernica. El verano de 1976 está en estudio por parte de Obras Públicas, la posible ampliación de la carretera, con lo cual esta casa quedaría sin salida directa a la carretera principal, ya que ésta pasaría prácticamente por la puerta actual, por lo que tendrían que hacer un nuevo acceso por la parte lateral para poder entrar en la casa. También pasa por delante el ferrocarril Amorebieta-Bermeo, que cruza la carretera (por lo cual hay un paso a nivel), y el riachuelo que baja de Arriandi, y que recibe cerca de Zitze las aguas que bajan por Obaerreaka, Latzerreka, las de Esturo y Mintzirija. Según uno de los habitantes de la casa, Teodoro Echevarría, el nombre de Ziritzea quiere decir «Ziriartean egindako etxie» (Casa construída entre juncos) (Foto 14).

*Pagai*, dos casas. *Pagai-bekoa* y *Pagai-goikoa*. *Pagai-bekoa*, de planta rectangular, tres plantas, tejado a dos aguas, con amplio alero, con balcón de cemento. Está muy restaurada, encalada; sólo se aprecia la piedra de sillería en los laterales, ventanas y en el hermoso arco que precede al portalón con las dovelas bien marcadas. Tiene una gran semejanza con el caserío de *Egiarte-goikoa*, apreciándose en ambos la misma disposición exterior: en la 1.<sup>a</sup> planta portalón con arco y dos ventanas a los lados; en la 2.<sup>a</sup> planta, dos puertas que dan acceso al balcón y dos ventanas a los lados; en la 3.<sup>a</sup> planta, 4 ventanas. Buenas losas de piedra en el suelo de la entrada del portalón (Fotos 15, 16 y 17).

*Pagai-goikoa*, no está restaurado; aunque encalado, se le aprecia la piedra de arenisca blanda erosionada en el portalón. Tejado a dos aguas, vigas que bajan del tejado al muro sostienen el amplio alero. La gran viga del portalón sostiene el balcón de madera.

Ambos caseríos tienen la fachada principal orientada al Sur.

*Iberre*. En mal estado de conservación, tiene el tejado hundido. No está habitado.

*Urebarro*. Este caserío pertenece para asuntos administrativos al Ayuntamiento de Amorebieta-Echano, para asuntos religio-

sos «elizaz», a Gorocica (Ayuntamentuz Zorrontza, elizaz Gorozike).

Es de planta rectangular, dos plantas y camarote. Tejado a dos aguas; una de las vertientes más alargada presupone una segunda construcción para agrandar el caserío. Balcón de madera apoyado en la viga del portalón y en las vigas que bajan del edificio. La viga de madera está apoyada a su vez en el centro en columna de madera con base alta de piedra, y en los laterales en soportes de piedra tallada. Dos tipos de construcción: planta baja, mampostería y sillería en ángulos y ventanas, la planta superior con armazón o entramado de madera. Dos viviendas. Orientado al Sur (Foto 18).

*Agerre*, dos casas. Una más antigua, donde hay dos tipos de construcción: en los muros laterales, mampostería; en la fachada, encima de la viga de madera del portalón, entramado de madera y material de relleno. Buenas vigas o cabrios sostienen el alero. No está habitada.

La otra casa es más moderna, sin portalón, tres plantas con balcón de hierro en las plantas superiores. Sillares en los ángulos, puertas y ventanas. No está habitada.

*Egiarte*. Formado por dos caseríos. *Egiarte-goikoa*, caserío de planta rectangular, dos plantas, camarote. Un amplio portalón con un gran arco de piedra da acceso a la puerta de entrada. En la 1.<sup>a</sup> planta, amplio balcón de madera. Piedra de sillar en los ángulos, puertas y ventanas. La fachada, pintada de blanco; el resto de la casa de piedra menuda. Buen estado de conservación. En la planta baja: *Karrajue* (zaguán); *eskatza* (cocina); *beko kuartue* (habitación); *kortie* (cuadra). Planta alta: habitaciones. Adosado a la casa, en la parte posterior, un cobertizo que sirve de garaje; en la parte lateral, un abrigo para materiales y aperos. Buena piscina en construcción.

Caserío muy semejante al de *Pagai-bekoa* como he indicado antes. El otro caserío es *Egiarte-bekoa*, de planta rectangular con tejado a dos aguas, gran portalón sostenido por una viga de madera de una sola pieza. Dos plantas con balcón. Piedra de sillería en los ángulos. La fachada está revocada.

*Egiarte-goikoa* está orientado al Sur, el otro al S.W. Ambos tienen losas de piedra en el suelo del portalón (Fotos 17, 20 y 21).

*Bidezabaleta*, es el único caserío habitado de Gorocica que no tiene luz, tampoco tiene agua. Planta rectangular, tres plantas, la superior con balcón de madera. Pequeñas vigas de madera sostienen el tejado a dos aguas. Piedra buena en los ángulos de

la casa, así como en las ventanas y en las puertas. El resto de la casa, mezcla de piedra pequeña irregular, arena, barro, etc. En frente de la casa, el horno (*labie*); no se usa en la actualidad.

*Mendigune*. Dos tipos de construcción. Los muros laterales y el posterior de mampostería. En la fachada, 1.<sup>a</sup> planta mampostería a ambos lados, en el centro el portalón con viga de madera que se prolonga a los lados y hace de separación de la parte superior, que es de relleno con armazón de madera. El edificio no ha sido restaurado. Orientado al Sur. No está habitado (Fotos 22 y 23). En esta última foto, se aprecia la columna o poste de madera apoyado en pequeña base de piedra.

*Atxierta*. Son dos caseríos: *Atxierta-goikoa* y *Atxierta-bekoa*.

*Atxierta-goikoa*, de planta rectangular (Figs. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 y 9) con tejado a dos aguas. Dos plantas y camarote descubierta que hace oficio de secadero. Dos tipos de construcción: muros laterales y parte posterior mampostería; la fachada, dos cuerpos: el inferior, mampostería, el superior con entramado de madera con vigas horizontales y verticales. La separación entre los dos cuerpos en el exterior la hacen las vigas; la central está sobre el portalón, sostenida por columna de madera apoyada en base alta de piedra (*punjela*) de sección cuadrada; en el interior pequeños solivos se apoyan en dicha viga. En el portalón hacen oficio de secadero de la cosecha. Dos viviendas. En la parte trasera puerta para la entrada en el pajar «sabal», que está en la 2.<sup>a</sup> planta; pero debido al talud que hay detrás de la casa, aquélla se encuentra al nivel del suelo. (Fig. 7). (Fotos 24, 25 y 26). En uno de los muros laterales se halla la puerta de entrada a la cuadra con un gran dintel monolítico (Foto 28).

*Atxierta-bekoa*, buen caserío de planta rectangular, tejado a dos aguas. No se aprecia la primitiva estructura ya que está todo restaurado y las paredes revocadas de cemento. Tiene dos viviendas. El acceso a las mismas sólo en una es por la fachada principal; en la otra es por el costado (Foto 29).

Los dos caseríos están orientados al Sur, tienen agua en el interior de las casas, en el exterior tienen lavadero, abrevadero y fuente para uso de los dos caseríos.

*Beitia*. Hasta el año 1976 había dos caseríos: *Beitia-goikoa* y *Beitia-bekoa*. Este ha sido derribado. *Beitia-goikoa* está totalmente reformado, revocado de cemento. Conserva de la primitiva traza: el amplio portalón con su gran viga de madera y

la piedra de sillería de las puertas de entrada y ventanas de la 1.<sup>a</sup> planta (Foto 30).

*Urrieldu*, tres caseríos. *Urrieldu-goikoa*, en este momento está en obras de reconstrucción, ya que ha sufrido un incendio y ha quedado destrozado.

*Urrieldu-erdikoa*: planta rectangular, dos plantas, tejado a dos aguas. Se observan varios tipos de construcción, la parte derecha de la fachada es de mampostería corriente. La parte izquierda de una piedra bastante mejor, más regular y mejor trabajada. Las ventanas de ambos lados son distintas así como el alero del tejado no tan saliente en la parte izquierda, lo que hace suponer diferentes etapas de construcción. En el centro de la fachada, la viga de madera de una sola pieza que forma el dintel del portalón hace de separación entre las dos plantas, la superior de estructura o entramado de madera. El balcón de madera se apoya en dicha viga y en otros soportes igualmente de madera para evitar su basculación. Varias vigas transversales reciben el peso del alero. El acceso al caserío es por unas escaleras y por una rampa (para los coches). En la fachada lateral arco de medio punto que da acceso a la cuadra (Foto 59). Está orientado al Sur. Frente a la casa está el horno (Foto 32).

*Urrieldu-bekoa*, una vivienda.

*Asua*. Formado por 4 caseríos, bien orientados al Sur, al abrigo de la peña «Atza», que les sirve de defensa y que está siendo explotada como cantera (Foto 1).

El primer caserío es el más moderno: tres plantas, tejado a dos aguas que no termina en la fachada en ángulo. Dos balcones corridos en las plantas superiores ocupan la fachada (Foto 33).

El segundo caserío, con tejado a dos aguas, de pendiente muy pronunciada. En uno de los costados de la casa existe un pajar construido con diferente material que el de la casa, lo que hace suponer que sea posterior. En la fachada, los marcos de las ventanas y de las puertas están encalados (Foto 34).

El tercer caserío es de planta rectangular, dos pisos, tejado a dos aguas, una de las vertientes más alargada cobija un tipo de construcción diferente al resto de la casa. Es un añadido posterior. En la fachada, los paños laterales son de mampostería, el centro, encima de la viga del portalón, entramado de madera con material de relleno. Bajo el alero de la fachada un pequeño camarote descubierto sirve de secadero. El resto de la casa es de mampostería. En los ángulos, ventanas y puertas,

piedra de sillería. En la fachada de la casa hay conejeras. Dos viviendas (Foto 35).

En este caserío vive Victoriano Echevarría Larrucea, de 88 años de edad, a quien se debe gran parte de la información de este trabajo.

El cuarto, dos plantas, tejado a dos aguas, mampostería. No se le aprecia entramado de madera (Foto 36).

*Munugune*. La construcción antigua, de campostería, sólo aparece en la parte posterior y en uno de los marcos laterales; el resto está totalmente restaurado, revocado de cemento. Dos viviendas. Orientado al Sur (Foto 37).

#### EN ZUGASTIETA-OCA:

*Ibaigane*, casa de pisos. Planta cuadrada y tejado a cuatro aguas. Angulos, puertas y ventanas de piedra de sillería; el resto, mampostería. Pequeñas lanchas de piedra sostienen un balcón de hierro. La casa está situada entre el río Oca, la carretera de Zugastieta a Ajurías y la de Zugastieta a Muniqueetas (Foto 38).

*Etxetxiki*: planta rectangular, tejado a dos aguas. Dos pisos. Balcón de hierro. Fachada encalada.

*Olabarri*. Es la casa del molino. El verano de 1976 está en obras de restauración. Adosado a la fachada está *Olazarra*, antigua ferrería. En la parte lateral de la casa, doble arco de piedra (Foto 39). Para atravesar el río hay un puente de losas de piedra. En los ángulos de la casa y en la puerta de entrada, remates de piedra tallada. El molino funciona actualmente.

En el libro de Protocolos del Archivo Municipal de Amorebieta, firmado por Vicente Elguezabal y Ugarte, aparece en el año 1739 una referencia a la ferrería llamada de *Sugastietta*, que está en la jurisdicción de la anteiglesia de Gorocica, edificada a expensas de D. Nicolás Echezarreta, vecino de la ciudad de Cádiz. Es posible que *Olazarra*, que he citado antes, se refiera a esta ferrería de *Sugastietta*. (Dato facilitado por Julio Echevarría Arana).

*Palazioa*. Planta cuadrada, dos pisos y camarote. Tejado a cuatro aguas. En la fachada, doble arco de piedra que da acceso al portalón. Dos frisos de piedra recorren la fachada separando las plantas. Dos balcones que no sobresalen del edificio; entre ellos el escudo. Angulos, ventanas y puertas enmarcados en piedra. Fachada encalada. La casa está situada entre la vía del ferrocarril Amorebieta-Bermeo y la carretera Zugastieta-Muniqueetas. Está orientado hacia el Este, mirando a la carretera de Munique-



tas. Adosada a la casa hay otra vivienda, antigua herrería (Fotos 40 y 41).

Esta casa ha sido propiedad de la familia Echezarreta, hoy pertenece a la familia Ugalde.

*Etxebarri*. Dos plantas y camarote. Tejado a dos aguas. Hasta el primer piso la pared de piedra sin encalar; el resto, encalado. Recientemente han construido garaje. No está habitada todo el año; sólo los fines de semana y vacaciones (Foto 42).

*Ermita de Santo Domingo*. Construcción moderna. Una sola nave; tejado a dos aguas, una de las vertientes ha sido prolongada para cobijar una nueva construcción. No tiene puerta; tan sólo un cierre de madera.

*Erikoetxe, Ayuntamiento-etxie*. Casa de pisos, planta rectangular. Tejado a cuatro aguas. Sólo está habitado un piso en estos momentos. Piedra de sillar en ángulos, puertas y ventanas (Foto 43). Construida el año 1861. El proyecto de su construcción está en el Ayuntamiento firmado por el arquitecto Rafael de Zavala en Elorrio, el 21 de septiembre de 1860.

*Urgozoa*. Planta cuadrada, dos pisos y camarote. Tejado a cuatro aguas. Tres balcones de hierro, sólo uno sobresale del edificio. A la orilla del río Oca, le afectó causándole serios desperfectos, el desbordamiento del río (Foto 44).

*Tabernatxu o Errerotxu*. Antiguo fielato. Tejado a cuatro aguas. Mampostería. Piedra de sillar en ángulos y ventanas. Detrás de la casa, el gran puente de piedra del ferrocarril. (Fotos 45 y 46). Según el «Libro de Actas y Acuerdos» del Ayuntamiento de Gorocica, la casa taberna se hizo en 1789, a raíz del fallo de la Diputación a favor de Múgica sobre la jurisdicción de Torrebarria, que hasta entonces había pertenecido a Gorocica. Esta taberna o fielato es la casa llamada hoy «Tabernatxu o Errerotxu».

*Elejatxu o Txurijene*. Planta rectangular, con tejado a cuatro aguas, dos plantas y camarote. Mampostería con piedra sillar en ángulos, ventanas y puertas. (Foto 47).

*Arbãñe*. Comprendía escuelas, molino y vivienda. Desapareció, debido a un corrimiento de tierras, hacia el año 1920.

*Ermita de Ntra. Sra. de las Vieves* de Oca, «fundada en 1496 por Dña. Mayor González de Butrón Múgica y su marido Martín Sáenz de Ascoeta-Oca. De las casas de Ascoeta en Ibarri y

Oca en Ugarte Múgica» (9). Junto a la ermita, la casa cural que no está habitada. Sufrió grandes desperfectos con la riada del río Oca.

*La Torre de Oca-Torrebarria.* La Torre de Oca o Torrebarria, está situada en la carretera general de Amorebieta a Guernica; ha pertenecido a Gorocica, pero hoy pertenece a Ugarte de Múgica.

La Torre está orientada al S.E. al antiguo Camino Real y al río Oca. Según Iturriza en su «Historia de Vizcaya», la Torre de Oca fue fundada por Gozal Saoc de Oca. A ella han pertenecido gentes ilustres. Uno de sus moradores fue el fundador de la ermita de Oca, el año 1496.

En la documentación consultada en el archivo de la iglesia de San Vicente de Múgica, aparece en el año 1713, la relación de la muerte de Don Fernando de Oca y Ascoeta, que fue enterrado en la sepultura de la capilla, que la casa de Oca-Torrebarria, tiene en dicha iglesia.

Sabemos así que, a principios del siglo XVIII, la Torre aparece con el nombre con el que hoy se conoce la casa.

La Torre de Oca pertenece a Gorocica hasta el año 1879, en que la Diputación resuelve que la jurisdicción de Torrebarria o Torre de Oca pase a Múgica. Esto exigirá la construcción de una nueva taberna o fielato en Gorocica. Es la casa que hoy se llama «Tabernatxu» o «Errerrotxu», situada cerca de Torrebarria, a la derecha del río Aizparro, que hoy sirve de límite a Gorocica y Múgica.

La Torre tiene planta cuadrada con tejado a cuatro aguas, amplio alero. Fachada principal orientada al S.E. Esta fachada y parte de la situada al E., con piedra de sillería; el resto del edificio es de mampostería, con piedra sillar en ángulos, puertas y ventanas.

En la fachada principal puerta de acceso de medio punto con gruesas dovelas que arrancan de las impostas; a ambos lados de la puerta dos saeteras. Sobre el arco, el escudo.

Por la fachada E. tiene unas escaleras de acceso con 12 peldaños de piedra. Exterior, en buen estado de conservación.

La ampliación de la carretera Amorebieta-Guernica, tiene previsto el derribo de la Torre. Su propietario, Jesús Apraiz Uría, ha sido notificado por Obras Públicas para tal fin (Fotos 55, 56 y 60).

(9) Ibarra y Bergé: ob. cit. pág. 502.

*Tunleko-etxie.* Casa del túnel de la estación. Está deshabitada.  
*Elificio Central Eléctrica de Irurabat.* No hay habitantes.

*Taberna de Zugastieta.* En la estación: construcción moderna, dos plantas.

*Escuela de Zugastieta.* No se dan clases. Mal estado de conservación.

*Estación del Ferrocarril.*

*Ibaigane.* Antigua casa de la central eléctrica. Planta rectangular, dos pisos, tejado a dos aguas, siendo más pronunciada una de las vertientes. Construcción de piedra y de madera. Habitada.

*Casa de la Sierra,* en la serrería de Leandro Echeandía.

*Naparrene.* Una de las pocas casas de Gorocica que está orientada al Norte, respondiendo a la situación de la carretera Amorebieta-Guernica. Tres plantas, tejado a dos aguas. Buena construcción. Piedra de sillar en ángulos, ventanas y puertas.

FUERA DE ZUGASTIETA:

*Esturo.* Cuatro casas:

*Esturo-goikoa,* de planta rectangular, dos pisos, camarote abierto. Los muros de la planta baja, laterales y posteriores son de mampostería; el superior de la fachada es de estructura de madera y material de relleno. Amplio alero. Portalón abierto, sobre el cual va una gran viga de madera que se apoya en columna o poste de madera. No está habitado. (Foto 50).

*Esturo-bekoa.* Amplio caserío. Planta rectangular, tres pisos, tejado a dos aguas. Portalón, bajo viga de una sola pieza apoyada en los extremos en soportes de piedra. Dos balcones de madera en las plantas superiores. Orientación S.W.

*Esturo-erdikoa.* Estructura parecida al anterior. Tejado a dos aguas, doble balcón. Viga de madera sobre la entrada del portalón, sostenida por columna de piedra de base cuadrada y fuste sin capitel. En los extremos se apoya la viga en soportes de piedra como los del caserío *Esturo-bekoa.* Orientado al Sur. (Fotos 51 y 52).

*Etxebarri.* De dos pisos, tejado a dos aguas, con un gran pajar en la parte posterior. Orientado al Sur.

*Pardiñeurre.* De planta rectangular con tejado a cuatro aguas. Reconstruido después de la guerra. De piedra menuda. Balcón

de madera. Dos viviendas, sólo una está habitada. Orientado al Sur.

*Mintzirija.* De estructura parecida al anterior. Tejado a cuatro aguas, planta rectangular. Balcón de madera derruido. Sillares en ángulos, puertas y ventanas. Deshabitada. Adosados a los muros laterales están el horno «labie», y el pajar. Orientado al Sur. (Foto 53).

Pertenecen también a Gorocica tres caseríos dispersos fuera del término:

*Montekalbo.* Situado en la falda del Oiz, cerca de Urruchua. De tres pisos, tejado a dos aguas, con una de las vertientes más alargada que cubre una edificación posterior a la construcción de la casa. Muros de mampostería con sillería en ángulos, ventanas y puertas. Parte de la fachada encalada. Cerca de la casa, otra construcción que hace oficio de pajar y almacén.

*Kortederra.* Caserío situado en la carretera general Bilbao-Amorebieta. Detrás de la casa está la autopista Bilbao-Behobia, que pasa por terrenos de Gorocica. Casa muy amplia con tres plantas.

*Arriandi.*

Tres serrerías hay en Gorocica, pero sólo funcionan dos: la de Leandro Echeandía y la de los hermanos Irazabal, que ha sufrido un incendio a fines del año 1976.

*Ermita de Santa Cruz de Bizcargi.* Está situada en el monte Bizcargi y pertenece a Echano, Múgica, Morga y Gorocica. Fue fundada en 1774 por Domingo de Goiria (10).

Después de la guerra fue reconstruída, costeando los gastos las cuatro entidades. En el verano de 1976 han empezado las obras para la construcción de una pista que baje del Bizcargi a Amorebieta y a Gorocica, facilitando el transporte de pinos. La ermita tiene una sola nave. La entrada es por la parte lateral y está precedida de un pórtico al que dan acceso tres muros en arco de medio punto. El tejado es a dos aguas, rematado por una cruz de piedra. Todo el edificio es de buena piedra con sillares en los arcos, ángulos y ventanas. (Foto 54).

- I.9. Existían chabolas en el monte para las ovejas y gallinas. *Bizker-giko mendijetan eskortak* «corrales en el Bizcargi».
- I.10. La mayoría de los habitantes se dedican a la agricultura y ganadería. Los propietarios, generalmente casados y con hijos estu-

(10) Ibarra y Bergé: ob. cit.

diando, o con los estudios terminados, viven de la agricultura, ganadería y, sobre todo, de la tala de los bosques de pino. La mayoría de los no propietarios explotan el caserío y trabajan, además, bien en la cantera, o bien en las serrerías, en Obras Públicas como camineros, o en otras actividades. Los jóvenes, en su mayoría, trabajan fuera del pueblo. Ayudan en los caseríos como actividad complementaria, pero no con vistas a quedarse en él para explotarlo.

Una vez casados, se establecen en los lugares de trabajo (Amorebieta, Guernica, etc.). Van a su casa de origen regularmente los fines de semana, fiestas y vacaciones. En los últimos años ningún matrimonio se ha establecido en Gorocica definitivamente, aunque viven en casa de sus padres temporalmente, tienen sus pisos en los lugares de trabajo. Hay un porcentaje elevado de hombres solteros de más de 40 años.

OFICIOS: *albañil*, 1  
*carpintero*, 1  
*cesteros*, antes han existido  
*barberos*, 2  
*electricistas*, 2  
*zapatero*, antes ha habido  
*molinero*, 1  
*joyero*, 1; trabaja en Bilbao  
*marineros*, 4  
*camineros*, 2  
*en la cantera trabajan*: unos 6  
*en las serrerías*: 10  
*trabajos en fábricas*: varios  
*modista*, 1  
*chóferes*, varios  
*ferroviarios*, varios  
*oficinas*, varios.

## LA CASA

- I.11. La casa se denomina «etxie». Los caseríos «baserriak».
- I.12. La mayor parte de las casas están orientadas al Sur. Algunas como Napparrene, Ibaiondo, tienen la fachada al Norte ya que es la carretera Bilbao-Guernica la que ha determinado su orientación. En el casco de Gorocica tampoco se orientan rigurosa-

mente al Sur, estando condicionadas en este caso por la agrupación que forman en torno a la Iglesia. Pero, en general, podemos afirmar que la fachada de los caseríos da frente al Sur.

### I.13. CLASES DE CASAS

- Baserriak, habitadas por los propietarios o inquilinos que cultivan las tierras que pertenecen al caserío.
- Casas de varias plantas no habitadas necesariamente por gentes que se dediquen a la agricultura o ganadería; así, *Ibaigane*, *Abadeetxe*, *Errikoetxe*, *Monostorijo*.

#### EDIFICIOS PUBLICOS:

- Ayuntamiento situado en Gorocica. En el barrio de Zugastietia, en *Errikoetxe*, trabaja algunos días el Secretario del Ayuntamiento. El Ayuntamiento Central está en Múgica desde la anexión en 1966.
- *Escuelas*. En Gorocica, escuela mixta; ya no funciona. Los niños asisten a las Escuelas Graduadas de Guernica. En Zugastietia también escuela mixta, que tampoco funciona desde hace varios años. Escuelas de Arbiñe desaparecidas debido a un corrimiento de tierras en el año 1920.
- Sociedad, situada en *Abadeetxe*: en la planta baja, lugar de reunión de los socios del pueblo. Funciona desde el año 1960.
- Casa de la Central Eléctrica de Irurabat.
- Estación de Ferrocarril de Amorebieta-Bermeo.

- I.14. La mayor parte de los caseríos de Gorocica tienen tejado a dos aguas, amplio portalón, dos plantas y camarote. Las casas de varias plantas y pisos, son de forma cuadrada y con tejado a cuatro aguas.

#### TIPOS DE CASAS:

- A. — Casas antiguas con varios tipos de construcción:
- 1.) planta baja de mampostería; superior, entramado de madera.
  - 2) planta baja y laterales de mampostería; sólo la zona media de la fachada es de estructura de madera. Alguno de estos caseríos ha prolongado las vertientes del tejado para acoger una nueva construcción que aumente el caserío. Ejemplos de este tipo: *Etxezarre*, *Esturo*, *Asua*, *Atxierta*.
- B. — Casas todas de mampostería con amplias fachadas encaladas, portalón y arco de entrada. Ejemplos: *Pagaí* y *Egiarte-goikoa*.

C. — Caseríos totalmente revocados de cemento donde es difícil apreciar la estructura antigua.

D. — Casas de varias plantas, semejantes a las de pisos.

Rasgo común a todas las casas, es la piedra de sillería con que se rematan las puertas, ventanas y costados de los edificios. A veces esta piedra, sobre todo en puertas y ventanas, está en-calada.

También es común en los caseríos con portalón que éste tenga losas en el suelo.

Los caseríos tienen construcciones anexas:

— *txarri-tokie* (cochiqueras),

— *ollo-tikije* (gallinero),

— *labie* (horno), que no se usa hoy,

— garaje, construcción nueva hecha con bloques,

— tejabana.

I.15. La casa responde a exigencias y opciones del medio físico: clima y suelo, en su orientación, material de construcción y en su forma. Muros gruesos, ventanas pequeñas, tejados de teja, vertientes... Desde el punto de vista humano, responde, en general, a las necesidades derivadas de la actividad agropecuaria.

I.16. *La planta baja:*

1) portalón donde dan las dos puertas de acceso si el caserío es de dos viviendas. La entrada al portalón puede ser adintelada con viga de madera de una sola pieza que sólo se apoya en los extremos en sendas bases de piedra (arri landue). Sirve de apoyo al balcón, como en el caserío *Egiarte-bekoa* (Foto 20), o al resto del caserío como en *Bieskoetxexarra* (Foto 4). La viga de madera puede estar sostenida además por una columna en el centro, la cual presenta varios tipos: a) toda de piedra, con base cuadrada, fuste, sin capitel que recibe el peso directamente, como en el caserío *Esturo-erdikoa* (Foto 52); b) toda de piedra con base cilíndrica, fuste y capitel como en *Egiartebarrena* (Foto 11); c) alta base de piedra con cuatro ángulos (*punjela*) que disminuye con la altura: sostiene una pequeña columna de madera (ver fotos 18, 26 de los caseríos de *Urebarro* y *Atxierta-goikoa*); d) la del caserío de *Mendigune* (Foto 23), tiene una pequeña base de piedra y columna de madera.

La entrada al portalón también puede ser en arco de piedra de medio punto prolongado y apoyado en impostas horizontales de piedra, como en los caseríos de *Pagai* y *Egiarte-goikoa* (Fotos 16 y 17).

Otro tipo es el de doble arco en la fachada apoyado en pilar. Algunos caseríos no tienen portalón; la puerta de entrada da directamente a la calle.

- 2) *Karrajue* sirve de entrada y de lugar de almacenaje de la hierba, leche y útiles de trabajo. A veces hay una artesa, como en *Atxierta* y *Egiarte-bekoa*, que antes estaba situada en la cocina, un recipiente para salar y guardar el tocino de la matanza (*gatzunaskie*), una mesa y sillas.
- 3) *Eskatza* «cocina».
- 4) *Beko-kuartue* «habitación de la planta baja».
- 5) Baño.
- 6) *Kortie* «cuadra», modernizada en la mayor parte de los caseríos, con placa de cemento en el suelo, pesebres y abrevaderos individuales.

La planta superior comprende la *sala*, situada en la cabecera de la escalera, generalmente oscura. Ahí suelen estar colocadas la *Kaixa* y *eskapolota*; habitaciones o dormitorios; comedor con mesa, aparador y sillas; pajar (*sabaije*).

De esta planta se sube, por unas escaleras de madera, al camarote que no permite estar de pie más que en el centro. (Ver planos correspondientes a la distribución del caserío *Atxierta-goikoa* (Fig. 2, 3, 4 y 5).

- I.17. Para abrir los cimientos de la casa se ha buscado un lugar que tuviera firme, piedra; no sirven terrenos fangosos. Se levantaban los muros sobre el suelo muy gruesos, haciendo masa —mortero— con tierra, cal, yeso, arena, piedra menuda; no había cemento. Hoy se construyen con cemento y hormigón. No hay ritos especiales al empezar la construcción de una casa.
- I.18. El tejado es a dos aguas o a cuatro. La inclinación es mayor en el de dos aguas. La armadura del techo es de madera. El material del tejado, teja abarquillada (Fig. 1 y 6). Hoy todo el armazón del tejado se hace con cemento. Sobre la placa de cemento se colocan las tejas.  
No se usa la pizarra.
- I.19. La puerta de entrada tiene dos cuerpos: el superior, que está casi siempre abierto y que tiene la cerradura; el inferior, se cierra por dentro con un pasador «morrollue» (Fig. 67).  
La puerta de la cuadra se cierra por dentro con tranca. Muchas puertas están claveteadas. Las puertas de los balcones son de dos hojas. Las ventanas de la 1.<sup>a</sup> planta tienen rejas («balus-trek»); las superiores, no. No hay contraventanas en los exterior-



res. Algunas casas —muy pocas— tienen persianas. Visillos, en todas las ventanas. Interesante la puerta del pajar de *Atxiarta-bekoa*, claveteada, enmarcada con piedra sillar (Fig. 10).

Las puertas de la iglesia son gruesas de dos hojas con una banda de hierro forjado en la base (Foto 8).

Algunos caseríos en el camarote tienen pequeños óculos o machinales de forma triangular; así, en *Egiarte-barrena* y *Egiarte-bekoa* (Fotos 13 y 20).

La ermita de *Sta. Cruz de Bizcargi* tiene ventanas con arco de medio punto. La de *Ntra. Sra. de las Nieves*, un arco ojival.

I.20. No he encontrado en los muros ni decoración ni inscripciones. En algunas casas, en la fachada, figura el nombre de las mismas, como en *Ibaigane* y *Urgozoa*; en otras, la fecha de la construcción, como en *Pardñeurre* o *Txapel*. Los aleros son sencillos y sin artesonado.

I.21. El hogar (*bekosue*), se sitúa contra uno de los muros de la cocina. Consta, de una basa, elevada sobre el suelo unos centímetros, donde se enciende el fuego; de la chimenea que no sobresale en el exterior del edificio y una campana.

Lo más importante es que tire bien para que no se llene de humo la cocina. Los instrumentos que se utilizan son: *auspoa*, «el fuelle»; *tenazak*, «tenazas»; *laratza* «el llar» o cadena de hierro con gancho en la punta que descende de la chimenea; sirve para colgar los baldes y calderos en los que hay que calentar o cocer alimentos (antes se colgaba el recipiente (*galdallie*) que servía para cocer la leche).

*Treberie*, «trébede»; *talo-parie*, «pala para hacer los talos»; *burdiñek*, «morillos o hierros laterales para evitar que se despa-rame la ceniza»; *parrilla*, chapa de metal en el fondo del fogón con alguna figura en relieve.

Para encender el fuego se usa, primero: paja, hierba seca, papel o argoma seca, que se encienden con cerillas; encima se coloca leña menuda y seca para que prenda bien; luego troncos de castaño, roble, haya, que durante el verano se han cortado en el monte y después han sido transportados y apilados en el portalón o en la tejavana, para que sirva de combustible durante el invierno. Este fuego sirve ahora para calefacción, ya que los alimentos se guisan en las cocinas de gas o en las chapas. Sirve también para secar los pimientos rojos, que cuelgan del techo, las morcillas, chorizos, jamones. También se usa para hacer talos, para secar la ropa húmeda después de la lluvia, calcetines de lana de oveja gordos, albarcas, boinas, chaquetas, etc. También se preparan los alimentos para el ganado, cociendo los nabos,

con patata, remolacha, berzas (a las que se añade harina de maíz), en un gran balde que cuelga de la cadena o llar; a esto se le llama «osalá».

Alrededor del fuego se reúnen las personas, sentadas en sillas bajas, para charlar, jugar a cartas, hacer punto, etc.

La parte donde comienza la campana de la chimenea, sirve de repisa. Suele ser de madera, y está adornada con un volante de tela de cuadros, verdes o azules, rematado en ondas.

Antes se usaban carbones encendidos para calentar las planchas de hierro, metiéndolos dentro de éstas. Hoy se usan planchas eléctricas.

- I.22. No he encontrado leyendas referentes al fogón o a la cocina.
- I.23. La chimenea sirve para el escape de humos; es esencial que tire bien.
- I.24. La mayor parte de las casas de Gorocica han tenido horno; hoy está, en general, medio derruido. Algunos, aunque se hallen en buen estado, no se utilizan, como el de *Egiarte-barrena* (Foto 12) o *Atxierta*. Sólo en *Urrieldu* se utiliza el horno, más por capricho o encargo, que por necesidad. Los hornos son de piedra. Hoy se usan para guardar aperos u otros enseres.
- I.25. Antes se utilizaba el petróleo en candiles o quinqués; uno en la cocina y otro en los cuartos. En el pajar y la cuadra, un farol con aceite o vela, para evitar incendios. Más tarde se empezó a usar el carburo, porque alumbraba más. Hoy se emplea la luz eléctrica excepto en *Bidezabaleta*, donde no hay corriente eléctrica.

Las velas se utilizaban antes enchufadas en candeleros de cobre pequeños y en palmatorias. Según testimonio de María Legarra: «*Eleizan erretan zien kandelaren negarrak etxera ekarten zien. Etxian urtu. Kañobera bat artu, ebai puntetik, zulo bat egin eta ilobalie sartu; gero bete eta eskeitte itxi untze batetik, otzituarte eskatzian. Otzitu ondoren kañoberie zabaldu kutxilloaz eta etxerako kandelak izaten zien, inoiz be ez elizarako. Onako erosi egin bear izaten zien.*» (Las lágrimas o gotas de las velas que se quemaban en la iglesia eran traídas a casa. Se derretían y se introducían en una caña preparada (hueca), donde se había introducido hilobala o torcida. Una vez llena la caña, se colgaba en la cocina para que se enfriara y solidificara; después se abría la caña y se sacaba la vela que servía sólo para usarla en casa, jamás para llevarla a la iglesia; las destinadas a la iglesia había que comprarlas).

Para encender el fuego se usa leña menuda.

- I.26. Los diferentes departamentos de la casa están adornados con muebles. En estos hay una división: muebles antiguos, como camas de roble muy altas y bien labradas; arcas «kaixak» decoradas con talla; armarios tallados o «eskapolota»; armario más pequeño o «komadie». Muebles modernos hechos en serie. En muchos caseríos los muebles antiguos, como las camas, las han retirado a los camarotes. Las arcas han sido vendidas a los anticuarios. Hoy existe la tendencia a revalidar lo antiguo y nadie vende muebles.

En los cuartos tenemos: las camas, armario, silla, alfombra y en la pared el crucifijo y el aguabenditera.

En el comedor: la mesa, sillas, aparador, espejo y las fotografías de boda o de la primera comunión de los hermanos o de los hijos. Hoy figura también algún cuadro pintado de encargo que representa el propio caserío.

Las flores se usan como elemento decorativo tanto en el interior como en el exterior de la casa.

Antes, los caseríos por dentro estaban encalados y se blanqueaban una vez al año, para las fiestas del pueblo. Hoy por dentro están en su mayoría empapelados.

En la puerta de entrada, una placa con la figura del Sagrado Corazón.

- I.27. 1.<sup>o</sup>) *Tejabanie* o tejavana, donde se guardan los aperos y el pequeño tractor u otra máquina. Donde no hay garaje, sirve para guardar el coche, aunque éste a veces se guarda en el portalón. (Fotos 32 y 33).

2.<sup>o</sup>) *Txarrikortie* o establo para el cerdo, es una construcción añadida a la casa. (Fig. 6) (Fotos 32 y 37).

3.<sup>o</sup>) *Ollotokije* «gallinero», independiente de la casa. A un lado de ésta o enfrente. Hoy la mayor parte de las gallinas están en jaulas especiales y no andan sueltas.

4.<sup>o</sup>) *Konejerie* o conejera; a veces se construye adosada a la casa, en un sitio bien orientado. (Foto 35).

5.<sup>o</sup>) *Labie* «horno». Hoy no se usa. Se halla al lado de la casa.

Todas estas construcciones, si son antiguas, están hechas con mortero y piedra; si son modernas, con bloques.

En *Egiarte-goikoa* hay que señalar una piscina.

- I.28. En el monte han existido chabolas temporarias para ovejas, gallinas. Hoy no se usan. (Fotos 2, 12, 53).
- I.29. En los últimos lustros ha cambiado el aspecto de los caseríos. Se han llevado a cabo muchas obras de mejora. La luz eléctrica,

el agua dentro de la casa, construcción de cuartos de baño con agua caliente y fría. Arreglo de la cocina, enchaparla hasta arriba con azulejos, poner terrazo en el suelo (antes tenían barro o piedra); hacer armarios empotrados de formica, cocina de gas o eléctrica. Reformar las cuerdas por completo, echar placa de cemento en el suelo, poner agua en los pesebres. Las ventanas se han agrandado, lo que ha sido muy costoso, por el grosor de los muros. Se han raseado las habitaciones para evitar que caigan porquerías del techo. En el exterior los muros han sido revocados con cemento perdiendo su primitiva traza. Hoy los jóvenes de los caseríos se preocupan de conservarlo con la estructura primitiva, valorando y poniendo a la vista las vigas, piedras y demás elementos antiguos.

I.30. Para encender el fuego, antes se usaba a veces un tizón encendido que se traía de la casa del vecino. Por la noche se procuraba apilar la ceniza para evitar que los gatos pudieran tocarla y provocar un incendio en el pajar. La ceniza mezclada con arena ha servido para limpiar los cacharros. También para blanquear la ropa al hacer la colada «miezie zuritzeko», y para abonar el campo.

I.31. No se conocen días en que se hace algún fuego especial.

I.32. No se conoce ningún rito especial con el llar al entrar alguien a vivir. Pero cuando se compra un animal y se trae a casa por primera vez, los vecinos salen a verlo, le rodean, le dan la vuelta y lo mojan (celebran) con un vaso de vino para que resulte («Ondo pintteu deijen»).

I.33. Después de la boda, el domingo siguiente, los recién casados van a misa mayor; él se coloca en el banco principal con capa, ella en la sepultura familiar (hoy sepultura simbólica) y echa en todas las sepulturas del pueblo limosna («errespontzoa»). Hoy no se hace esto último.

En la iglesia todos los propietarios tenían su sepultura; los arrendatarios usaban la de los dueños. Si no había difuntos familiares recientemente muertos, una de dichas familias se hacía cargo de la sepultura durante un año, otra durante el siguiente; así iban alternando todas. Tenían que ocuparse de la iluminación (dos velas), de los responsos y de tener completa la sepultura. Esta constaba de:

- mantel negro de lana con picos en los costados que se extendía sobre el suelo;
- cesta de mimbre (en la que estaba la velilla de cera o «argizari»), que ocupaba el centro;

- candelabros con velas (dos, si no había ningún muerto y cuatro con lazos negros, si lo había);
- mantel blanco con puntillas y bordados, con el nombre de los padres o con una cruz grande o el copón en el centro. Se almidonaba y se planchaba dos pliegues de arriba abajo y dejando en medio el bordado. Los costados del mantel se rizaban con tenacillas. El mantel se colocaba encima de la cesta y allí se echaba el dinero del responso. Al acabar la misa mayor se doblaban estas prendas, se metían en la cesta y se guardaban hasta el domingo siguiente en un armario de la iglesia.

I.34. Los niños que mueren sin ser bautizados son enterrados en el cementerio, en un lugar especial llamado limbo.

I.35. a) Cuando se echa el tejado a una casa y se quitan las aguas, aunque la casa esté sin terminar, se pone sobre el caballete una hoja de laurel u otra rama («monjorra ipini»). Al llegar este momento, antes tomaban pan, vino o alguna otra cosa quienes tomaban parte en la obra. Hoy se procura hacer una cena o una comida.

b) La casa, una vez terminada, es bendecida por el cura del pueblo con agua bendita y una rama de laurel (si le acompaña algún monaguillo, utiliza el hisopo).

c) Contra las tormentas se protege la casa con una vela encendida que se coloca en la cocina. La vela tiene que estar bendecida el día de las candelas. La vela se dedica a Santa Bárbara.

Se usa el agua bendita para bendecir todo.

d) El día de San Juan para protegerse de las brujas, malos bichos y otras cosas malas, se colocaba en las puertas en forma de cruz una rama de fresno, se la añadían rosas, cabezas de maíz, trigo, etc.

El día de San Juan por la mañana, se iba a la fuente a por agua. Se creía que ésta era bendita, se traía a casa y se bebía. Al ir a la fuente se procuraba mojar los pies en el rocío del camino. Este rocío también era bendito. Ese mismo día se cortaba una carga de helechos y se extendía en el portalón. Si la casa era de dos viviendas lo hacían entre dos familias; se creía que quedaban bendecidos los niños que jugaban sobre él. Se dejaba allí hasta secarse, se hacía un montón y se llevaba al pajar donde se colgaba de una viga.

El día Corpus Christi se hacía una procesión en Elixalde. Por donde pasaba ésta, se echaban en el suelo espadañas (*ezpatata-*

*ñek*), cuando la procesión pasaba, la gente recogía las espadañas y las llevaba a casa. Allí se ataban al cinturón y todo el día se andaba con ellas. Era para prevenir el dolor de cintura. Después se ponían las espadañas en el pajar junto a los helechos y ambos servían para hacer fuego el día de San Juan del año siguiente.

El día de Ramos se hacía algo especial. Recogido a María Legarra: *Bizperan, sagatza mendittik ekarri, zurittu, kurtziek eiñ, eperdiñek zorroztu, lurrien sartzeko; kargatxue eiñ eta sagatzen azalaz batu. Erramu goizian, erremolleta eder bat eiñ ereñotza ta erramuegaz. Zeiñek baño zeñek karga polittena eitten. Eleizara, amarretako mezara mutikoak eroan, ostantzien aittek edo amak. Eleizan, egaletan, altaran, edozein lekuten, eurre partien izten zien. Abadiak bedeinkatu ondoren, kargak etxera eta an gorde. Bakotxak berie ezetzen alak.*

*San Gregorijo Letañek: Okara, San Gregorijora, Kanposanture iru bider, eta Bizkergire. Andik gatz bedeinkatue ekarten zan etxera.*

*Pasko egunien Eleizan bedeinkatuten zan ure, etxera ekarten zan, urte guztireko.*

*Maietzien kurtzek ipintzen zien, atien, kamaran, kortan, sabaijen, txarrikortan eta soloetan. Solo bakotzien bat edo iru. Etxien egozan urbedeinkatu ta gatzaz, kurtzek bedeinkatuten zien, kredo bat erreseuaz. Kurtzek ustelduarte soloetan.*

(«La víspera del día de Ramos, se traían a casa ramas de sauce, se pelaban y se hacían cruces, se le afilaban los puntas para poder clavarlas en tierra, se hacían haces. El día de Ramos por la mañana, se hacía un haz o ramillete con ramas de laurel y romero. Afanándose todos en hacer el mejor ramillete. Se bendecían en la iglesia, colocándolos en el altar mayor o en los laterales. Era difícil conocer el ramillete de cada uno. Se traían a casa. El día de Ramos del año 1977, sólo 3 caseríos llevaron los ramilletes a bendecir a misa mayor, el resto sólo llevó una rama de laurel. La costumbre se ha perdido de cinco años para acá (ver foto n.º 58).

Las Letanías de San Gregorio: se hacían a Oca, San Gregorio, cementerio tres veces, y Bizcargi. De estos sitios se traía a casa sal bendita.

El día de Pascua se traía de la iglesia a casa agua bendita. Esta servía para todo el año.

En mayo se ponían las cruces en la puerta, cuadra, pajar, cochiguera y en las huertas. En éstas se colocaban una o tres. Las cruces se bendecían con agua bendita y sal de casa, mientras se rezaba un Credo. Las cruces se pudrían en las huertas»).

En mayo el cura y el sacristán bendecían las huertas. En cada casa le regalaban al cura huevos que el sacristán guardaba en una cesta. Durante todo el año, cuando se acercaba una tormenta, el sacristán tocaba 9 campanadas y el cura rezaba el conjuro. Todo el pueblo entendía esta señal. El conjuro era bendecir las nubes para que no cayera sobre el pueblo la tormenta.

En la cuadra se coloca la imagen de San Antonio para proteger el ganado.

e) No se conoce que se suspendan animales o cráneos en las paredes o puertas de la casa.

f) Para evitar la tuberculosis (*bidijetako gatza*) se ponía el macho cabrío en el establo.

g) Hacen oficio de pararrayos un cable que bajando del campanario haga tierra.

I.36. *Etxe ingurue* «alrededores de la casa».

*Etxeurria*, «terreno de la parte de delante de la casa».

*Etxostie* «terreno de la parte posterior de la casa».

Alrededor de la casa están las huertas (*solo*), más allá los campos (*landak*), y después los montes (*basoak*). Las huertas que rodean a la casa tienen por función producir lo necesario para la alimentación, sobre todo verduras, para evitar el tener que ir lejos a buscarlas (*ortuarije*).

Cerca de la casa se apila el estiércol o basura de los establos que luego servirá de abono para la huerta.

## LA ALIMENTACION

I.37. Se come tres veces al día: *armusue* «desayuno»,  
*beskarije* «comida»,  
*aparije* «cena».

A veces a media mañana se come algo («amaiketako»), y también a la hora de la merienda, pero esto no es corriente. Los niños sí meriendan.

I.38. Se come en casa en la cocina. Los hijos que están estudiando o trabajando fuera del pueblo lo hacen en los comedores de las fábricas, escuelas o bares.

Las horas de las comidas en los caseríos: antes de las 8 el

desayuno, de 12 a 1 la comida, de 8 en adelante la cena. En invierno se cena antes que en verano. En primavera se hace *goiz-apari* («cena temprana»).

I.39. La comida principal es la del mediodía.

Antes, para desayunar, se tomaba una copa «kopie»; talo y leche («taloa ta esnie»), o también sopa de ajo muy espesa («berakatz-sopie»), huevo frito, chorizo, jamón («sartenekoa»), bacalao asado encima de la chapa («makallau-errie orijoagaz»).

En la matanza del cerdo se tomaba en ayunas licor con pan («paitarra ogijaz»).

*Laietan, naita kanpoko, bakotza bere etxera armusetan.* (En la época de *layar* a pesar de trabajar para el vecino, cada uno va a su casa a desayunar). Hoy se desayuna corrientemente tomando café o nescafé con leche y sopas, galletas, mermelada, mantequilla y, a veces, dulce hecho en casa.

Para comer se podía tomar «lapikokoa» (cocido), sopa hecha con el caldo de las alubias. Si no se hacía sopa, se tomaba el caldo en tazas de barro.

También se tomaba alubia roja con tocino, chorizo, patatas y cecina que se tomaban acompañadas de berza «azie». O alubias blancas con pimiento seco rojo. También verdura de época: puerros, bainas, habas, arvejillas. A veces pimientos fritos o asados con tomate. De postre: castañas asadas o cocidas, nueces, fruta del tiempo, queso.

Hoy se toma un primer plato de cocido: alubias, garbanzos, sobre todo en domingo; lentejas, arroz, pastas (macarrones), patatas, etc. Un segundo plato: de pescado, carne o huevos. Por último, postre. Se toma café.

Cena: un plato de verdura con patatas, *orijo-azak* (berzas), manzanas asadas o crudas, leche, *morokille*, *taloa ta esnie*, *aije*. *Ide ebatetan etxe bakoitzan ausune guztije: injababa zurije, makaltoa, ikoak.* («En la siega de helecho o trabajo con ayuda de vecinos, se reúnen todos en la casa para cenar alubia blanca, bacalao e higos»).

Se merienda tomando pan con chocolate. Más rico resulta el talo blanco recién hecho con chocolate. O pan con miel.

El pan que se comía antes era hecho en casa. Hoy se compra. Por la noche se hacían talos con harina de maíz, a veces de trigo (*talo zuriyek* «talos blancos»).

La comida ha experimentado un gran cambio: hoy hay gran variedad. El pescado, que antes apenas se tomaba, es corriente, se conserva en frigorífico o se compra congelado.



- I.40. Antes se hacían las comidas en pucheros de barro en los fuegos bajos muy lentamente. Aún hoy se cree que la comida es más rica si se cocina en recipientes de barro y a fuego lento. Por eso afirman muchos que en las cocinas de butano no son tan buenas las alubias.  
Las alubias se ponen con agua fría. Para condimentar se emplea aceite, sal, ajo, cebolla, perejil, tomate, pimiento, productos derivados de la matanza del cerdo, cecina, huesos.  
Hoy se cocina en pucheros y cazuelas de metal. Los de barro sólo se usan para determinados guisos, bacalao, pimientos rojos, etc.
- I.41. Según sea la estación del año, en relación con la duración del día, cambian las horas de las comidas, sobre todo la de la cena. El género de las comidas está en relación con los productos de la huerta en cada época. Alubias, en invierno; verduras, en verano. Los domingos habrá comida especial: sopa, garbanzos con berza, carne guisada, postre hecho en casa (arroz con leche, natilla, pastel, etc.), café y copa.
- I.42. *Lapikokoa* «el cocido»,  
*printzipijoa* «el principio»,  
*postrie* «el postre»,  
*kafie-kopie* «el café y la copa».
- I.43. Bebida en las comidas: antes agua, *sagardaua* (sidra), *txakoli*, vino, (sólo en días señalados o cuando venía gente de fuera). Hoy agua, vino y limonada. *Maiorazgoak urte guztien txakoliñe edo ardaua* «los propietarios chacolí o vino todo el año».
- I.44. Comen en la misma mesa: todos los mayores; abuelos, padres, hijos y el resto de las personas que vivan en la casa. Los niños pasaban a la mesa de los mayores, cuando estando de pie tocaban la campana de la chimenea (*tximinije jota*).  
No hay un orden de jerarquía en la mesa para sentarse; se sienta cada cual en el mismo sitio por costumbre.  
Hoy comen en la mesa, incluso los niños pequeños.
- I.45. Bastante antes de la última guerra todos comían de un plato común y bebían del mismo bote «txolet». Más tarde, cada uno de su plato. El talo con sopas, después de cenar, se ha comido de un recipiente común llamado *galdallie*, aún después que se introdujo la costumbre de usar cada uno su plato individual. Del mismo modo se sigue comiendo la cuajada o *gatzatue*.
- I.46. Se usaba la cuchara cuando había que comer alimentos que tenían líquido. Las primeras cucharas eran de madera (*zurezkoak*)

como las de ahora, cada uno la suya y marcada. Hoy son de metal.

- I.47. Antes *gauza guztije lapikokoa izan ezik*, todo, a no ser los cocidos, se servía directamente con los dedos. Hoy se sirve con los dedos la fruta, los frutos secos y el queso; con cuchillo y tenedor, el pescado y la carne; con tenedor y pan, los huevos.
- I.48. Antes se comían pocos huevos, se vendían; por eso el día de vigilia era día grande, porque se podían comer.  
Se preparan fritos; hechos con tomate; en tortilla; mezclados crudos a la sopa de ajo, a la leche; crudos *surrut* haciéndoles un agujero en la cáscara y sorbiéndolos; cocidos en ensalada o con besamel; hervidos para comer de la misma cáscara con pan y una cucharilla.  
En las épocas en que las gallinas ponen muchos huevos, éstos se ponen en conserva para las épocas en que escaseen o estén caros. Se introducen en recipientes cubiertos totalmente de cal viva. Hoy no se usa esto.
- I.49. Antes de las comidas se decían oraciones: *gure jaun eta Jaungoikoa, bedeinkatua ta alabatua izan daitela guk jaten eta edaten doguna* («Señor, bendecido y alabado sea lo que comemos y bebemos»).
- Arimeri Pater-noster (iru edo lau)* «a las ánimas tres o cuatro Pater noster».
- Jan da gero entierrezetan danok sutunik urrengo iltzen danentzako* «en los entierros, después de comer, una oración para el próximo difunto».
- I.50. Los días de ayuno y abstinencia eran todos los viernes de cuaresma, el miércoles de ceniza, el Viernes Santo.  
Se comía alubia blanca cocida con aceite, huevo cocido entre la alubia; pescado fresco, bacalao.  
Los días de ayuno se desayunaba una onza de chocolate crudo o leche. La comida era fuerte. La cena: caldo y un huevo. No había merienda.
- I.51. Días en que se toman manjares especiales: Gabon, Natibittite, S. Esteba, Gabon Tximur (5-gaba), Erregen, Aratozte domeka eta martitzena, Eguen Santu, Bariku Santu, Andra Mari, Gabon zar.  
*Gabon apari* «cena de Navidad»: *orio azak* «berzas»; *caracoles* con tomate, pimiento, jamón, lomo, chorizo; *estofadue (isterreko okela trokoa, ikubillelakoa, kazuela baten, astiro-astiro, gatza, kipulie ta berakatzaz erreta)* «estofado»; *gabon madarijek egosita*,

*azukeriagaz* «peras cocidas con azúcar»; *intxur saltzie* (dulce de nueces). Antes de empezar a cenar se santiguaba y al mismo tiempo cortaba el padre un trozo de pan (el borde del pan redondo hecho en casa) que se guardaba bajo el mantel durante la cena; después se metía en el cajón de la cómoda hasta la Navidad del año siguiente. Entonces lo sacaban de allí; no estaba enmohecido; lo cocían y lo daban al ganado. No tenía que ser echado fuera o a la basura. A este pan le llamaban *Ogi Zalutadue*. La operación se repetía cada año. Esta costumbre se sigue observando en algunas casas.

Hoy en la cena de Navidad se toman mariscos y también besugo o cualquier otro pescado. De postre, pastel que se trae de pastelería. Vinos embotellados, licores y cigarros puros especiales. Aratozte egunean «el día de Carnaval», los jóvenes en el monte hacen merienda, encienden fuego para hacer *sarteneko* o huevos fritos, chorizo, jamón, etc.

*Andra Mari*, fiestas del pueblo, 8 de setiembre: comida especial en varios días: ensaladilla rusa, ensalada de tomate, sopa de gallina, arroz, pescado, cabrito matado en casa en salsa y asado, pollos de casa, fruta, repostería casera, café, copa.

Se hacían comidas especiales en la época de la siega del trigo, hierba, helecho: se tomaba queso, vino, sangría, *ardau-sopie* (pan tostado en brasas, partido, en un recipiente con vino y azúcar). Con ocasión de los bautizos se tomaba chocolate con azucarillos y agua en copas especiales, arroz con leche, tortilla francesa con azúcar, etc.

El Jueves Santo, cordero. El Viernes Santo, vigilia para todos los mayores de 20 años.

El día Candelaria, tostadas de pan o de crema, patas y orejas del cerdo bien sazonadas (*txarri ankak eta txarri belarrijek*).

- I.52. Se fabricaba pan casero en el horno para toda la semana o más. Hoy no se usa el horno; pero en algunas casas en la cocina eléctrica o de gas, se hace de vez en cuando pan en épocas o fiestas señaladas. La harina era de trigo para hacer pan, talos blancos y panecillos «*tremesak*».
- I.53. Se enciende el horno con ramas secas *otabarrak*, *abar igerrak*, *galtzu-azauaz*. Para meter el combustible se emplea un palo llamado *urkulue*. Cuando el horno se pone rojo, se traen las brasas a la parte delantera y a los lados con una especie de pala llamada *supalue*. Después se limpia bien el horno con un palo provisto de un trapo o manojito de helechos *ispije* edo *ispitxe* para poder colocar los panes. Los panes se metían con una pala metálica provista de mango de madera largo *parie*. Antes se echaba harina sobre

esta pala para evitar que el pan se pegara al metal. Los panes se colocaban en el horno empezando por la parte trasera. Se cerraba la puerta para mantener el calor, puerta que solía ser de madera con metal. Aprovechando el calor del horno, se metían luego manzanas para asarlas para el día siguiente. También se metían pimientos para asar. Se tardaba unas dos horas en hacer el pan.

- I.54. La levadura que se utilizaba estaba hecha en casa: se ponía harina con agua y sal, se hacía un montoncito y se dejaba hasta que fermentara. Se usaba generalmente como levadura un trozo de la masa de la hornada anterior conservado en agua. A veces también se compraba en el comercio.
- I.55. Para amasar, se pasa la harina en el cedazo y se amasa la harina (sin salvado) con agua tibia, sal y levadura en la artesa (*aspirie*). Se va añadiendo agua con sal con una taza, se amasa con las manos. Para limpiar la artesa se usa una raedera (*arrazpie*). Una vez hecha la masa se tapa con un trapo que la conserva en calor hasta fermentar. Se hacen entonces los panes dándoles la forma deseada y se vuelven a tapar para que vuelvan a fermentar (*birriten jagi*), se les hace unos agujeros con tenedor o unos cortes con cuchillo en la superficie. Se colocan en una mesa para llevarlos hasta el horno, y aquí se introducen mediante una pala que hemos mencionado arriba.
- I.56. La forma del pan es redonda. El peso, cerca de 2 kilos. *Labako sue eiten zanian, eusuneko ume guztientzat bokotxantzako opil txiki bana. Iru bizitzekoa izen ezker, astero iru bider umiek opillek. Olatetan amarrenak eta permesiek abadiantzat. Abade llaberiek otzara batgaz batu, jaten ezebazenekaz txarriek asi, ortik errire ezke joaten zienentzat be bai.* («A los niños se les hacía panecillos especiales cada vez que se hacía hornada. Si la casa tenía tres viviendas habitadas, los niños tenían panecillos tres veces cada semana. Los diezmos y primicias de los panecillos eran para el cura. Su ama de llaves los recogía en una cesta: los sobrantes se daban a los pobres y a los puercos»). Se hacen también panes especiales «mokotzak», redondos, con huevo en medio. Las madrinas regalaban a sus ahijados dichos panes el día de Pascua.
- I.57. A la masa se le agregaba sal.
- I.58. No se hacía pan con harina de centeno. Si la de trigo tenía enfermedad «ludoie», tampoco se utilizaba.
- I.59. Se hacen panes con harina de maíz. Dos tipos: sin levadura, *arto*

*zara, arto meiek*; con levadura *arto lodije*. La masa de estos panes se llevaba hasta el horno sin dar forma, allí se hacían los panes, se los ponía en una hoja de berza, se les mojaba con agua por arriba y luego eran metidos en el horno.

- I.60. Se hacen talos con harina de maíz. Se muele en el molino y se amasa en casa. Se tuestan lentamente en el fuego bajo en la pala *taloparie*. Se comen acompañados de otros alimentos: tomate, pimientos, leche, chocolate, etc.
- I.61. Se mata cerdo en casa, preferentemente en diciembre, en cuarto menguante. Se matan también ovejas en invierno, y gallinas y conejos en cualquier época.

*Matanza del cerdo.* De víspera se sacan los puerros y se limpian. Se preparan las cebollas. Al día siguiente, por la mañana, se pican y se ponen en un recipiente de barro con grasa a fuego lento. En otro recipiente se cuece el arroz. Esto servirá para hacer las morcillas por la tarde. En el portalón se echa hierba seca. El cerdo, que la víspera ha comido poco, es sacado de la cuadra, en el portal se le mete el gancho por la papada mientras varios hombres le agarran de las patas, se le pone encima de la mesa y con el cuchillo se le corta por el cuello para que sangre. La sangre se recoge. Se le baja de la mesa, se le pone en el suelo cubierto de helechos a los que se les prende fuego. Otra vez se le coloca encima de la mesa y se limpia con agua y con un cuchillo. Se le cortan las patas y se le abre la tripa y se le sacan las partes internas que son echadas a un cesto protegido con trapo limpio. Se cuelga el cerdo en un palo (*urkuluen*) que se pone contra la pared. Para que no manche ésta, se le mete al cerdo una mazorca en la boca.

Las mujeres limpiarán los intestinos quitándoles la grasa en el chorro; cortarán éstos de metro en metro o en algo más de longitud, les dan la vuelta y los meten en agua con sal para limpiarlos otra vez. Luego harán las morcillas (*buskentak*) con sangre, cebolla, puerro, arroz, grasa, picante. Las morcillas llamadas *odolosteak*, como son para asar, se hacen sólo con sangre y cebolla. «Buskentak» se cuecen en un balde grande, cuidando que no revienten. Se les da forma atándolos con mimbre. Se cuelgan en la cocina. Los intestinos que sobran servirán para hacer chorizos.

*Matanza de oveja.* Matar, sacarle la sangre y colgarle de una pata a la que se le hace un agujero en el tobillo. Meterle una caña e inflarla para poder quitarle la piel. Esta se seca y se usa para el yugo o para cubrir el colchón de las camas de los niños. Se le sacan las tripas, se limpian los intestinos. Como

éstos son muy estrechos, se cortan con tijeras y se abren. Los intestinos, el corazón, el hígado, la cabeza, la lengua, las patas, asaduras, se cuecen con sal en un recipiente para hacer con ellos el morcillón (*tripotxa*) con tomate, cebolla, ajo y huevo.

*Matanza de conejos.* Se matan, se les saca la sangre y se les cuelga de una pata para quitarles la piel. Se le sacan las tripas y se le cortan las patas.

- I.62. *Jamón.* Se mete en el río o en agua para desalar, se saca y se deja secar, se le frota con pimientos choriceros rojos para darles color y se cuelga a secar.

*Lomo y costilla.* Se les da cebolla, ajo y pimiento rojo y se les deja unos días en un recipiente. Luego colgar y dejar secar.

*Chorizos.* Se pica bien la magra (*giarra*) del cerdo. Se pone con sal, ajo y abundante pimiento rojo; se mete en los intestinos. Dejar secar.

- I.63. Se regalan morcillas a aquéllos de quien, el año anterior, se ha recibido igual regalo. Hay un dicho referente a esto: *Bein gizon bat juan zan burdijegaz etxerik etxe odoloste ordiek emotera.*

— *I, gurera igez ekarri eindoan mortzillerik?*

— *Ez ba...*

— *Aurrera orduan, aida.*

(«Un hombre sale de su casa con el carro para repartir morcillas. Pregunta en una casa: ¿Nos regalaste morcillas el año pasado? —No, le contestan. — *Aida, vamos adelante*»).

Sólo se las dio a quienes el año anterior se acordaron de él.

A los vecinos más cercanos o a los familiares se les da además de morcillas, magra, huesos, lomo. Al carnicero que ha matado el cerdo, una morcilla grande «jangoikoa».

- I.64. Los embutidos se conservan en la cocina.

- I.65. Se fumigan con humo.

- I.66. En el camarote se desecan los frutos de la cosecha: nueces, avellanas, manzanas, peras, melocotones. Se dejan encima del suelo sobre hierba seca las manzanas, melocotones y peras. Las nueces y avellanas, directamente en el suelo.

También se secan en el camarote los pimientos, colgados; las cebollas y ajos trenzados, también colgados; las patatas sobre el suelo evitando la claridad (cuando son para simiente, tapadas); el maíz también sobre el suelo. Las alubias se desgranar cuando se secan las bainas y se meten en saco. Las calabazas destinadas para alimento del ganado, se conservan en la cuadra.

- I.67. Se comen setas. Antes «kuletroak» y «setak».  
Los culetros se comían asados encima de la brasa con sal y aceite. No se hacían tortillas.  
Hoy se comen más variedades, tanto asadas como en tortilla.  
Variedades: *gibelurdiñe*, *chanpiñon*, *sisek*, *mizkalo*.
- I.68. Se comen caracoles de tierra. Se recogen durante el otoño. Hay quien afirma que sólo son buenos los que se recogen en meses que tengan *-r-*. Se guardan en una caja con ventilación. Se limpian en un balde poniendo sal y agua. Se les deja así todo un día; al día siguiente se limpian con un palo. Se les da un hervor con sal y vinagre, se vuelven a limpiar con agua abundante y se cuecen con agua y sal. Una vez limpios, se preparan con jamón, lomo, chorizo, pimienta, tomate.
- I.69. No es frecuente comer mariscos; sólo en días señalados.
- I.70. Los ríos no son caudalosos, son más bien pequeños arroyos, por lo que no es abundante la pesca. Se comen cangrejos y *cascallus* (bermejuelas).
- I.71. Se fabrican quesos con leche de cabra, oveja y vaca.
- I.72. Para cuajar la leche, antes se usaba cuajo *lierra*. Se echaba un trozo de leche tibia, se movía un poco y luego se dejaba reposar hasta enfriarse. Se le echaba azúcar. Se podía hacer con leche de vaca, pero era mejor con leche de oveja. Esta cuajada se comía de un recipiente común. Actualmente se hace en tazas individuales.  
Hoy se puede cuajar la leche con productos comprados en la farmacia.
- I.73. Para fabricar quesos se pone leche templada, se le echa bastante cuajo y se deja condensar o cuajar. Después se rompe con los dedos y se le empuja y presiona para abajo para quitarle el suero (*gatz-ure*). La masa que queda (*mamiñe*) se mete en cestillos de mimbre.  
Actualmente se hace poco queso. No hay ovejas y la leche de vaca se vende. Cuando hay alguna anomalía en la recogida de leche y ésta se queda en los caseríos, se aprovecha para hacer queso.
- I.74. Los quesos son redondos, bastante altos. Se conservan en la cocina, encima de unas baldas de madera con un poco de hierba seca debajo. Estas baldas están colgadas del techo. Los quesos se secan con el fuego. El humo les da cierto gusto. De vez en cuando, se les da vuelta.

- I.75. No se usa el suero más que como bebida para puercos y aún para personas.
- I.76. Sí se hace cuajada. Contestado en la pregunta I.72.  
No se cuece la leche con piedras candentes.
- I.77. La leche se destina a la venta. Las empresas grandes monopolizan la compra y regulan el precio. Los camiones de recogida de la leche pasan una vez al día por el caserío.  
Es poco rentable la venta de la leche, debido al elevado costo de los piensos.
- I.78. La leche agriada se llama «esne galdue». En verano es fácil que se pierda. Las tormentas le afectan. La leche se cuece con un poco de sal. Con las natas se hacen pasteles; también se comen con azúcar y pan en bocadillo. No se fabrica mantequilla.
- I.79. A la leche de burra se le atribuyen virtudes curativas.  
No se usa corrientemente.
- I.80. Se usan como condimento: la cebolla, ajo, perejil, pimienta, tomate. Se usan como legumbres las verduras en general.
- I.81. Antes se tomaba poco café: en Navidad y en algunas fiestas. Ahora, todos los días, para desayunar, después de comer y cenar. A media tarde, café con leche. Sí se toma manzanilla como medicina, se recoge en verano en el monte, se seca en casa. Se usa para personas y animales. Té, no.
- I.82. Se bebe vino todos los días en las comidas en casa. En los bares, «de chiquiteo». Sidra se hace en algunos caseríos, cuando la cosecha de manzanas es abundante. También se compra fabricada. El chacolí no se hace, se compra.  
Licores se beben, pero no diariamente.
- I.83. La sidra se fabrica en algunas casas.  
Se meten las manzanas especiales en la prensa, el líquido que sale se pone en barricas y se espera a que fermente. Si la manzana es muy agria, se le añade azúcar.
- I.84. Antes nadie fumaba delante del padre hasta casarse. Con 17 y 18 años, cuando se empezaba a ir a la plaza (*plaza-mutil eginda*). Ahora fuman muy pronto: 12 y 13 años.
- I.85. Los niños fumaban: *arto-bizerra* (pelo seco de la mazorca de maíz),  
*matzaijenak* (espejes de la uva) y  
*sokajantzak*.



*Arto-bizerrak kapatza me-metsuagaz papeltzat*, «pelos de las mazorcas envueltos en perfolia de maíz que hacía de papel».

Dicho: *Bentajie kalte es egitea* «la sola ventaja del tabaco, que no sea perjudicial».

El tabaco se guardaba en la petaca de cuero o de hojalata que se llevaba en el *gerriko* «ceñidor». Se usaban antes pipas de yeso: eran muy baratas (3 por un céntimo) y frágiles. Las había de *madera*. Boquillas de caña y de madera.

Varias clases de tabaco: *libreko-ajak*, se cortaba en casa y se guardaba en una caja *pipuntzi*; *ebrie*, para pipa; *kajetillie*, para cigarrillos. Más tarde aparecen el caldo, ducados, etc.

- I.86. Se ha operado una gran transformación en la alimentación desde el siglo pasado; ahora es más completa y, sobre todo, más variada, según hemos señalado arriba.
- I.87. Las comodidades de la vida son mayores que antes para todos los vecinos. Las casas son más confortables, en casi todas ellas hay cuarto de baño, la cocina más cómoda y práctica, las cuerdas muy reformadas. Las posibilidades de desplazamiento fáciles, casi todos los caseríos tienen coche, los hijos los conducen.

## LA INDUMENTARIA

- I.88. No se conservan trajes tradicionales hoy. Antes se han usado camisas de hilo, de piqué, en la parte delantera y puños; en la parte trasera de percal. Delante tenían chorreras, «*kirruzko parpallerak*». Los puños igual y con botones.
- La chaqueta, negra y corta. Más tarde de alpaca.
- Para los entierros, *lutu bankuetan* (en los bancos donde se ponen los familiares), los hombres usaban capas de terciopelo con cuello, en la misa mayor. Las capas se dejaban en la sacristía. El que no tenía capa, tenía que pedirla prestada. Había que tener cuidado para no quemar las capas con las velas.
- El traje para casarse era con chaleco, para los hombres. Las mujeres llevaban «*talmie*», especie de mantón o capa; las propietarias (*Etxanderak*), incluso de seda. Usaban «*saia-kanpana*» *atzera luziau*, *atzie jota dandarrez gerriko bategaz* (especie de falda larga).
- I.89. Las ropas interiores femeninas: 1) *gona zuri puntilledune* (saya blanca de puntillas); 2) *baska zurije* (chambra, vestidura corta

encima de la camisa); 3) *gorantza*, *bulerrak estutzeko* (justillo para sostener el pecho); 4) *elastikue* (de lana de punto inglés encima del justillo); 5) *kulero luziek* (pantalones largos de franela o algodón blanco o de rayas); 6) *kamisie* (camisón de hilo, manga larga, blanca, hasta las rodillas); 7) *partikerie* (faltriquera). Encima de estas ropas llevaban una falda y una chaquetilla de la misma tela de percal. Medias de lana o de algodón.

En la cabeza, pañuelo; los domingos, blanco y almidonado. Las trenzas con dos lazadas.

Hoy ropa interior: sostén, bragas, faja, encima falda y jersey. Medias.

Los hombres, camiseta de manga larga, calzoncillos largos de felpa, hechos en casa con tres botones delante y con trabilla detrás, *argaldu ezkerre botoie korridu*.

En las piernas «txapiñek», (medias), y «mantak».

- I.90. Los *baserritarras* o aldeanos usan para trabajar pantalones, camisa, chaqueta, albatcas y medias. Las mujeres, vestidos, faldas, chaquetas y delantal.

- I.91. *Las prendas que se hacen en casa.*

Antes: 1) albarcas con el cuero del ganado matado en casa, o con las cubiertas de goma de las ruedas (costumbre bastante reciente); los zapatos que se compraban en la tienda sólo se usaban los domingos y los días de feria; hoy no se hace el calzado en casa; 2) pantalones azules de francesilla o de pana *tripeskoak*, para los días de labor; para los domingos, de mil rayas; 3) camisas de terliz para los días de labor; para los domingos, blancas, sin cuello, con tira, de algodón; 4) blusas *brusek* de cuadros de terliz para los jóvenes, negras para los mayores (éstas eran más largas, cerradas, con bolsillos, abiertas en la pechera, como la de los tratantes); 5) *Txapiñek* con lana de oveja.

Tricotaban los hombres y las mujeres. *Aittek kokotien ipini arije eta bost orratzagaz*; *arije atzamar nagusijaz emon. Amak lau orratzagaz eta arije bigarren atzamarraz* («El padre trabajaba con cinco agujas y la madre con cuatro»); 6) cuerdas para las albarcas, de lana de oveja.

Hoy apenas se cose en casa, a no ser que haya una costurera en ella. Sigue haciéndose punto, bien para calcetines o para jerseys. A veces se bordan sábanas o mantelerías.

- I.92. Los hombres han usado *gerriko* «ceñidor» negro los días de labor; rojo, los domingos. Más tarde se usaron tirantes y luego cinturón. Hoy se usa el cinturón corrientemente y a veces, en casa, los *baserritarras* el *gerriko*.

- I.93. Los pequeños usaban babero. Con 8 y 9 años pantalones cortos con tirantes cruzados a la espalda con botones para que no se cayeran; a los 14, largos. Hoy prácticamente usan pantalón largo desde pequeños por el frío.
- I.94. *Calzado usual.*  
 Antes, las albarcas. El cuero había que dejarlo en remojo para ablandarlo y golpearlo encima de una madera. Se le hacían tres agujeros por cada uno de los lados con un punzón llamado *abar-kiztena*, por donde pasaría la cuerda que serviría para sujetar la *albarca*. A la parte delantera se le da forma cosiendo las dos puntas.  
 Las albarcas de goma se hacían con tachuelas. Las mujeres usaban unas albarcas más blandas *abarka kurtiduek* compradas en Durango. Se usaban botas borceguies *zapata bortzekijek* con clavos y herraduras.  
 Hoy se usan para los días de lluvia botas o zapatos de goma; cuando no llueve, zapatos de suela de material. En verano, zapatillas o calzados ligeros. Para el trabajo en el caserío, albarcas.
- I.95. Se emplean alpargatas. Se compran en la tienda, en Guernica o en Amorebieta «Txolonenien eiñekoak» (confeccionados en la tienda de *Txolón*). Los jóvenes usaban de color blanco con cintas rojas o blancas. Los demás, azules o negras. Eran para los domingos. Hoy se usan mucho. No se usan almadreñas.
- I.96. Antes había peines muy cerrados que sólo se usaban los domingos; el resto de la semana, se peinaban con los dedos.  
 Las mujeres llevaban recogido el pelo con el escarpidor y con pañuelo en la cabeza de diferentes colores. Los días de fiesta sobre la frente se sacaban ondas con las tenacillas.  
 Las niñas se peinaban con trenzas. Las jóvenes con moño y pañuelo. Las mujeres mayores trenzas con las puntas para arriba recogidas en una peineta y con pañuelo. Ninguna mujer de menos de 60 años lleva moño y pañuelo hoy en Gorocica.  
 Los hombres se peinaban con pelo corto y con flequillo pequeño sobre la frente. Hoy el peinado sigue la línea de la moda: las mujeres, corto, liso o rizado; los hombres, corto; los jóvenes, melenas largas.
- I.97. Los solteros, jóvenes por lo general, visten con colores más llamativos. No hay gran diferencia entre solteros y casados en la forma de vestir y arreglarse.
- I.98. Antes en el chaleco se llevaba el reloj, de un bolsillo a otro,

con una cadena que atravesaba el ojal; pañuelo en el cuello, boina en la cabeza, cigarro o puro en la oreja.

Hoy, reloj de pulsera, anillo de boda. Las mujeres, además, sortijas, pulseras, cadenas con medalla, collares y abalorios.

- I.99. No se sabe si tales adornos poseen virtudes especiales mágicos, naturales u otros.
- I.100. Se llevan medallas de la Virgen del Carmen, del Rosario, de Begoña; Escapularios actualmente se compran en el convento de Larrea (Zornotza). Los niños llevan amuletos, *kutunek*, *begiko txarrik eñesteijuen* «amuletos de los niños contra el aojamiento» que también se encuentran en el convento de los carmelitas de Larrea.
- I.101. Se llevan amuletos como medio de protección de los niños (vid. número anterior).
- I.102. Los hombres usaban bastones de avellano y castaño al ir a la iglesia, a la feria, a la taberna. Su medida 1½ metros. Los más elegantes estaban tallados representando la figura de cabeza de perro. Los tratantes llevaban unos bastones con cuero o una agujjada, *akullue*.
- I.103. Para perfumar los vestidos se emplean plantas olorosas: *aizedrak* «acedera?»; *ereñotza* «laurel»; *patana* «hierba buena»; *ispillukije* «espliego». *Sapatuetan mudea eta umien erropie surten paseu, an erretan zan ereñotzak useintzeko* «en los sábados quemar en el fuego hojas de laurel y pasar la ropa interior y de los niños para que coja buen olor». *Umiek erre ezteitezcan, zul zarren eutzek emon* «para evitar que los niños se escuezan, darles polvos de maderas viejas».
- I.104. Cama de madera; jergón *lastamarrie*, hecho con las hojas de maíz; colchón de lana; sábanas de hilo gordo con bainicas *kirruzkoak*; colcha hecha en casa con mantas viejas y otros trapos dentro y por fuera tela floreada; sobrecama.

## FAMILIA

- I.105. *Nombres que designan la familia, el parentesco, etc.*  
*Familije* «familia»; *parientiek* «parientes»; *etxeakoak* «los de casa» (no familiares, pero muy amigos); *senideak* «parientes, hermanos».

- I.106. *Ama* «madre»; *aitte* «padre»; *seme* «hijo»; *alaba* «hija»; *anai* «hermano de hermano»; *aizta* «hermana de hermana»; *arriba* «hermana de hermano»; *neba* «hermano de hermana»; *amama* «abuela»; *aittite* «abuelo»; *osaba* «tío»; *izeko* «tía»; *koñetu* «cuñado»; *koñeta* «cuñada»; *errena* «nuera»; *zuñe* «yerno»; *amagñerra* «suegra»; *aittegiñerra* «suegro»; *lengusiñe* «prima»; *lengusue* «primo»; *loba* «sobrino» y «nieto»; *amordie* «madrastra»; *aitteordie* «padraastro»; *alargune* «viudo»; *nobijoa* «novio»; *nobijie* «novia».

En las bodas no se guarda ningún orden.

En los entierros se guarda este orden:

Los hombres se colocan en los bancos: primero el más allegado (el padre o el hijo mayor), los otros hijos, hermanos, yernos, tíos, sobrinos, primos y vecinos.

Las mujeres en las sepulturas: la madre, las hijas, nuera, hermanas, cuñadas, sobrinas, primas.

En los bautizos: antes, *umie eroaten ebana* «la niñera», *aittebitxi* «padrino»; *amabitxi* «madrina». Hoy, los padres y padrinos.

*Duración del luto*: antes, por el padre, dos años; por la madre dos; hermanos, un año, hijos, un año; por el marido, luto siempre; por la mujer, para siempre, por los cuñados, un año.

Ahora, muchos no se ponen luto.

El luto riguroso era todo negro: vestidos, medias, zapatos, pendientes. De alivio: gris, lila y blanco.

El que tiene luto no puede salir al baile ni a diversiones. No puede ir en fiestas, convidado.

- I.107. *Nombre familiar en uso*: Nombre de pila seguido del del caserío. Ejemplos: Mari Beittiko, Mari Atxierta, German Uriko, Sabin Asuko.

Los nombres más corrientes: Mari, Juan, Jesús, José, Juana. Hoy los nombres se ponen en euskera.

La mayoría tiene apodo *ez izena*, como:

Ferrol, Milizianue, Patana, Txeke, Txaparro, Forestier, Tokolo, Kantallaz, Kimeleta, Txapel, Poblet, Artatxorije, Txorrotxa.

La mujer conserva el apellido de origen.

- I.108. *Tratamiento*: antes a los ancianos y a veces a los padres, se trataba de «berori», a los demás «zuka». Los hermanos «ika» entre ellos. Los amigos «ika». Los niños «zuka». Hoy no se usa «berori».

- I.109. La casa tiene obligaciones para con los antepasados: *lutu bankue*, *erresponsoa*, eta *argije*, o sea, asistir a la iglesia a los oficios en

un banco determinado, responso y mantener iluminada la sepultura.

Ocuparse de los entierros. Si era de primera se hacía con 4 curas y 4 velas: con *mesa diakoneue* (misa diakonada); si era de segunda, 3 curas y 2 velas; si de tercera, 1 cura y 2 velas.

Por la muerte del padre o de la madre se asistía durante 2 años a misa mayor. Se daba una ofrenda a cada sepultura y los hombres se acercaban en fila al altar a hacer *eskumune* «besa-mano» (besar la estola del cura) echando una limosna.

A los entierros y aniversarios asisten todos los familiares, los cuales, después de la ceremonia, antes tenían comida en el bar. Hoy toman una especie de lunch en la sociedad que consiste en bacalao con aceite, jamón, queso, chorizo, conservas de pescado, etc. Asisten los familiares, los amigos y los vecinos.

En los entierros la «Etxandera», propietaria del caserío más cercano del barrio, iba delante del cortejo fúnebre hasta la iglesia. Allí encendía dos velas en el pórtico, cuando acababan las oraciones en el pórtico iba por delante con las velas al cementerio, al volver de allí, entraba en la iglesia y se hacía cargo de la sepultura, donde la gente echaba el dinero.

- I.110. Se observa gran solidaridad entre parientes, como puede apreciarse en casos de enfermedad, muerte y otros casos.
- I.111. El heredero se casa a casa por lo general, pero no siempre. Cuando no lo hacía se quedaba en casa otro hermano, pero éste no era el propietario. Al morir los padres, según tengan el contrato hecho ante notario, podrán los otros hijos quedarse en casa hasta que contraigan matrimonio o no. Antes lo más usual era quedarse. Ahora no.
- I.112. Los parientes se reúnen en fiestas, en los entierros, en las bodas, para comer; en los bautizos, para merendar; en una primera Comunión, para comer; «txarriboda», para cenar. En tales casos convidaba el padre a todos los hermanos, cuñados y sobrinos. Los así invitados correspondían a su vez invitando a aquéllos en casos parecidos de sus respectivas familias.
- Cuando había un recién nacido, los parientes de la familia van a visitar al niño y a la madre con la *visita* «regalo», que antes consistía en gallina, una botella de rancio o San Roque, Gran Quinado y galletas. Hoy se regalan ropas para el niño.
- I.113. Antes la autoridad de los padres sobre los hijos era mayor y más patente que ahora. Aún, casado el hijo heredero, mandaba el padre hasta morir. Al abuelo le tenían más respeto aún que

al padre. No existía antes una verdadera emancipación. Hoy ha tenido un bajón la autoridad de los padres.

I.114. Obligaciones entre parientes:

En sufragio de difuntos, ofrecen misas *mesak atera*, los padres, hijos, hermanos, cuñados, primos, amigos y vecinos; tutela de menores a cargo de abuelos, padrinos o parientes; pago de deudas (lo que es más potestativo).

I.115. Los parientes ricos no se sienten más obligados con los pobres.

I.116. Los bienes raíces no tienen que salir de la familia. Si el matrimonio no tiene hijos, toda la propiedad pasa al pariente más cercano por línea directa. Si se quiere vender parte del patrimonio, se necesita el consentimiento de la familia. Esta será la que tiene derecho a comprar en primer lugar, luego podrán comprarlo los propietarios que tienen tierras lindando con lo que está en venta. El anuncio de la venta hay que hacerlo público, se coloca en la puerta de la iglesia. Si no se hace así, la compra no vale.

La venta de los dominios está mal visto por todos, sólo se vende si el que lo hace está en apuros económicos. *Propiedadie jan* «comer la propiedad», se dice para expresar la venta del patrimonio.

El padre no puede vender nada sin el consentimiento de la mujer. Tienen condominio sobre los bienes que aportan.

I.117. Los criados se consideran de casa (*etxeke moduen*); hacen la misma vida que los demás miembros de la familia. No los hay ahora. Es difícil lograr peones.

I.119. Si los padres mueren sin testar, la herencia es para todos los hijos a partes iguales. Si se ponen de acuerdo puede quedarse uno con el caserío, dando a los otros hermanos dinero. La cantidad que a cada uno de éstos corresponde servirá para ayudarle a comprar el piso. Intervienen en estos arreglos los tíos y cuñados, «urkoenak», los más cercanos.

I.120. Si uno de los cónyuges muere sin hacer testamento, el otro no puede disponer más que de la mitad de los bienes, quedando la otra mitad para los hijos.

Tiene libertad de testar dando su parte a quien quiera; pero no la parte del otro cónyuge.

Para que el superviviente disponga de todos los bienes, tiene que haber antes un documento firmado por ambos cónyuges, donde se especifique que, una vez muerto uno de ellos, el otro podrá disponer de todos los bienes. Se llama «alkar-poderoso». Si

no hay «alkar-poderoso», no se dispone de los bienes hasta la mayoría de edad de los hijos. Entonces se puede testar.

El tío sin hijos, si los bienes que deja son de adquisición propia, puede dejar a quien él quiera. Si el patrimonio es de troncal, pasa a los herederos directos de troncalidad.

- I.121. Era frecuente y fácil adoptar niños. Las mujeres criaban muchas veces el hijo propio y otro adoptado. Por la cría de este hijo se les daba dinero. El dinero procedía de la Inclusa o de particulares que mandaban cuidar a los niños. Si a los 7 años no aparecía nadie que reclamara al niño, se quedaban con él. A estos niños se les llamaba «urikoak» edo «kajakoak». Se adopta lo mismo un niño que una niña.

Los padrinos del primer hijo de un matrimonio, suelen ser los padrinos de boda, por lo general el padre de ella y la madre de él. El nombre que se le pone al recién nacido es el que quieren los padrinos. Hoy se procura que los padrinos sean jóvenes. Una obligación que éstos contraen es, hacerse cargo del niño si mueren los padres.

## RELACIONES ENTRE ESPOSOS

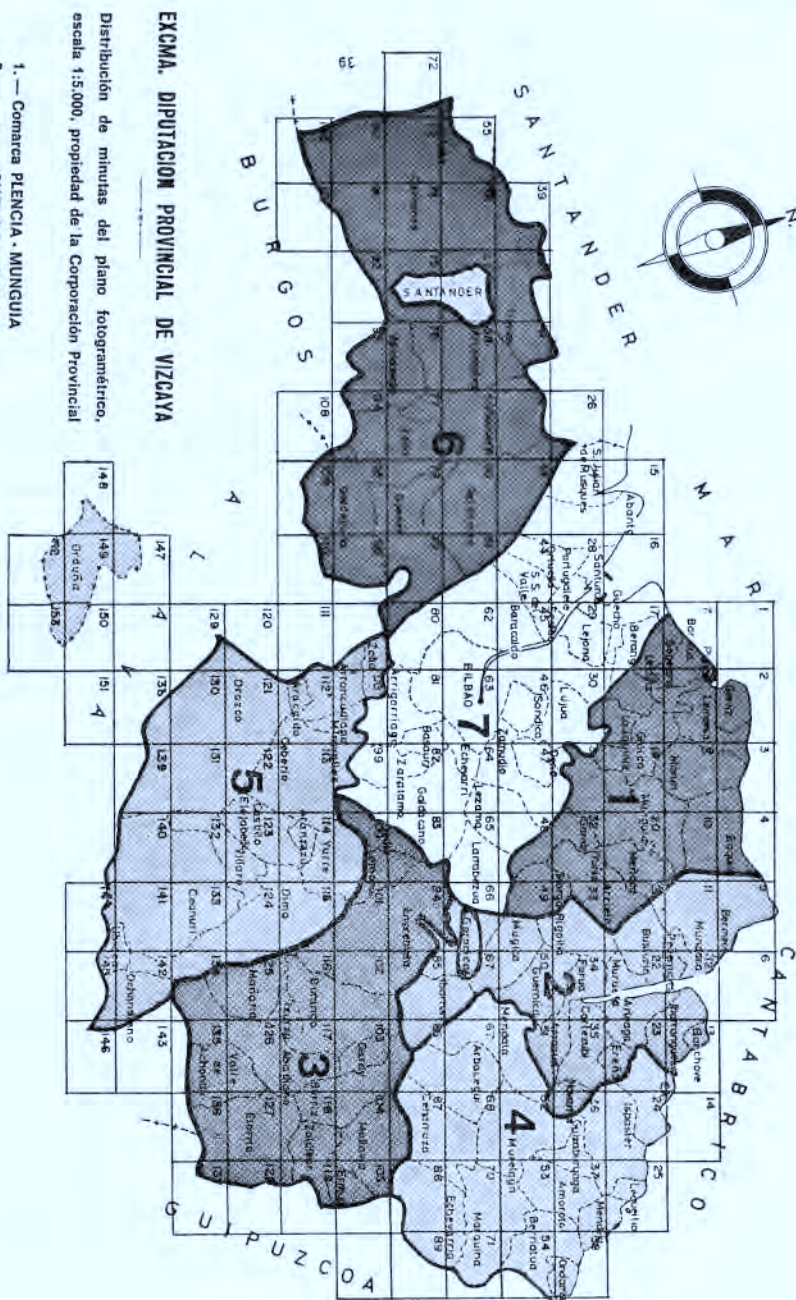
- I.122. En cuanto a relaciones entre esposos, ahora se dice: *Gizona buru; andrie iturrirre be ez permiso barik* («El marido la cabeza; la mujer sin permiso del marido ni a la fuente». Esto es un dicho, pero en realidad ambos tienen iguales derechos.
- I.123. Del marido dominado por su mujer se dice: *gixajoa*, «cuitado», «apocado», «pobre hombre». También se dice: *andriek dekozela prakak* «que es la mujer quien lleva pantalones».
- I.124. La mujer lleva la casa, el cuidado de la comida, ropa, educación de los hijos. El marido se preocupa de traer el dinero para comer. Cuando trabajan los dos en el caserío, los trabajos duros en el monte, la cuadra, etc., los hace el hombre. El trabajo de la huerta, entre los dos. El trabajo de la casa y la venta de los productos de la huerta, la mujer.  
Para trabajos comunes, las herramientas utilizadas por ambos sexos son comunes. En tales casos, si se trata de transportes, la carga más pequeña se encomienda a la mujer.
- I.125. Los esposos van juntos como convidados: a las bodas, a los entierros, etc., si alguna otra obligación o fuerza mayor no se lo impide. Los domingos, después de atender al ganado, el hombre



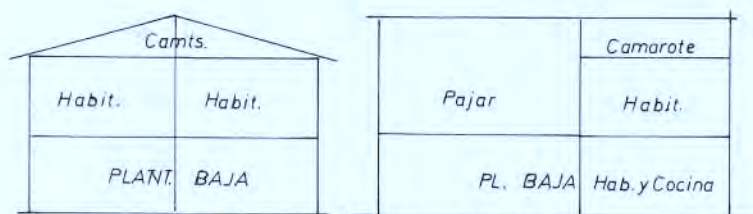
va a la taberna; la mujer en casa, reuniéndose con otras mujeres para jugar a cartas.

Los esposos se sientan a la misma mesa para comer.

- I.126. Los esposos tienen condominio sobre los bienes aportados al matrimonio. En caso de no haber hijos, la propiedad de cada parte pasa al tronco familiar, perdiendo el otro cónyuge cualquier derecho sobre los mismos.
- I.127. Los propietarios que se casaban al caserío, se casaban con herederas. «Etxanderie-Etxagunegaz». La dote que la mujer traía, era para los padres del marido a cuya casa venía la heredera. El aprovechamiento de los bienes del caserío era a medias entre el matrimonio joven y los padres. Al morir éstos, todo quedaba para los jóvenes. Ahora no rige esto. Los padres donaban el caserío al hijo casado y éste se responsabilizaba de atender a los padres, quienes gozaban del usufructo de lo donado. Los padres políticos se llaman: *aittegiñerra* (suegro), *amagiñerra* (suegra), como ya se dijo arriba.
- I.128. En cuanto a las relaciones de los consortes con sus respectivas familias, el matrimonio se relaciona más con la familia de la mujer. Se visita a la familia en fiestas; en Navidad o Nochevieja, cenando uno de los días con la familia; con motivo de algún nacimiento; por la muerte de alguno de la familia.
- I.129. Se relacionan, además, con los vecinos «ausunek», con los amigos antiguos de la escuela y con otros. Los hombres, sobre todo, se relacionan con quienes colaboran en el trabajo, o se juntan en el bar y en la sociedad.
- I.130. Los padres tienen la misma autoridad que antaño sobre sus hijos. La madre les enseña a rezar. Al padre se le tiene más respeto. Los hijos, aún los mayores, antes entregaban el dinero a los padres, si bien algunos tenían cartillas de ahorro. Hoy entregan cierta cantidad en casa, reservándose el resto.
- I.131. No se conocen prácticas para combatir la esterilidad. A los niños se les llevaba, de pequeños, a la iglesia de Rigoitia, a visitar al Santo, para aprender a hablar. Se iba en burro.
- I.132. La mujer se encarga de la enseñanza religiosa a los hijos. Es la que trasmite a los hijos las tradiciones y costumbres recibidas por ella.
- I.133. Las costumbres referentes a las relaciones entre los esposos han cambiado mucho en lo que va de siglo. En matrimonios jóvenes se observa mucha independencia, sobre todo, en la mujer. Esta puede seguir trabajando fuera y ser más libre que antaño.







## CROQUIS DE DISTRIBUCION

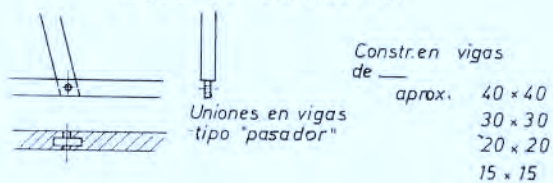


Fig. 1. — «Atxierta-goikoa».

**C A S E R I O**  
**LEYENDA DE LAS VIVIENDAS**

**Planta baja**

I. — Portal o porche.

II. — Cocina.	II.a. — Cocina.
III. — Habitación.	III.a. — Habitación.
IV. — Lugar-forraje.	IV.a. — Lugar-forraje.
V. — Baño.	V.a. — Baño.
VI. — Cuadra.	VI.a. — Cuadra.

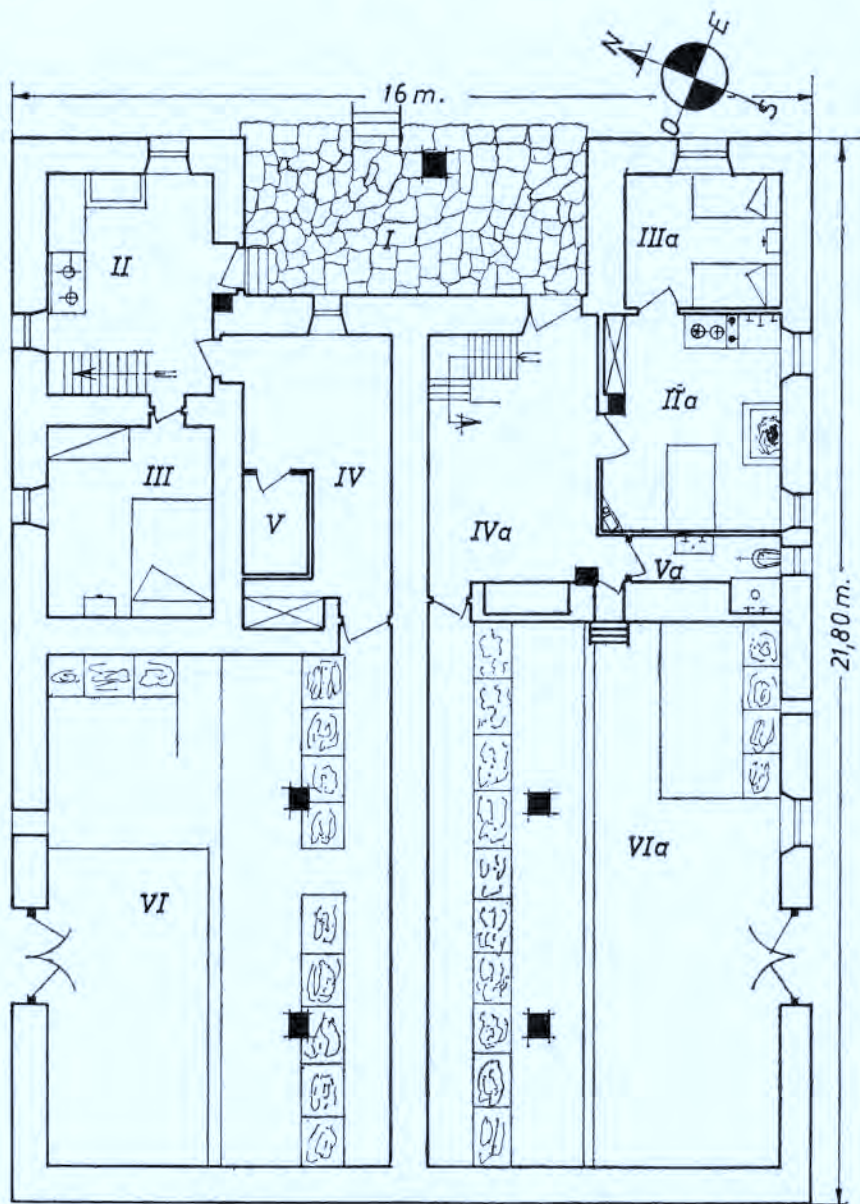
**Planta 1.<sup>a</sup>**

I. — Habitación.	I.a. — Comedor.
II. — Habitación.	II.a. — Habitación.
III. — Sala comedor.	III.a. — Habitación.
IV. — Pajar.	IV.a. — Sala.
	V.a. — Habitación.
	VI.a. — Water.
	VII.a. — Pajar.

**Planta 2.<sup>a</sup>**

Camarotes.

Figura 2. — «Atxierta-goikoa».



PLANTA BAJA Superf. Total  
348,8 m<sup>2</sup>

Fig. 3. — «Atxierta-goikoa».

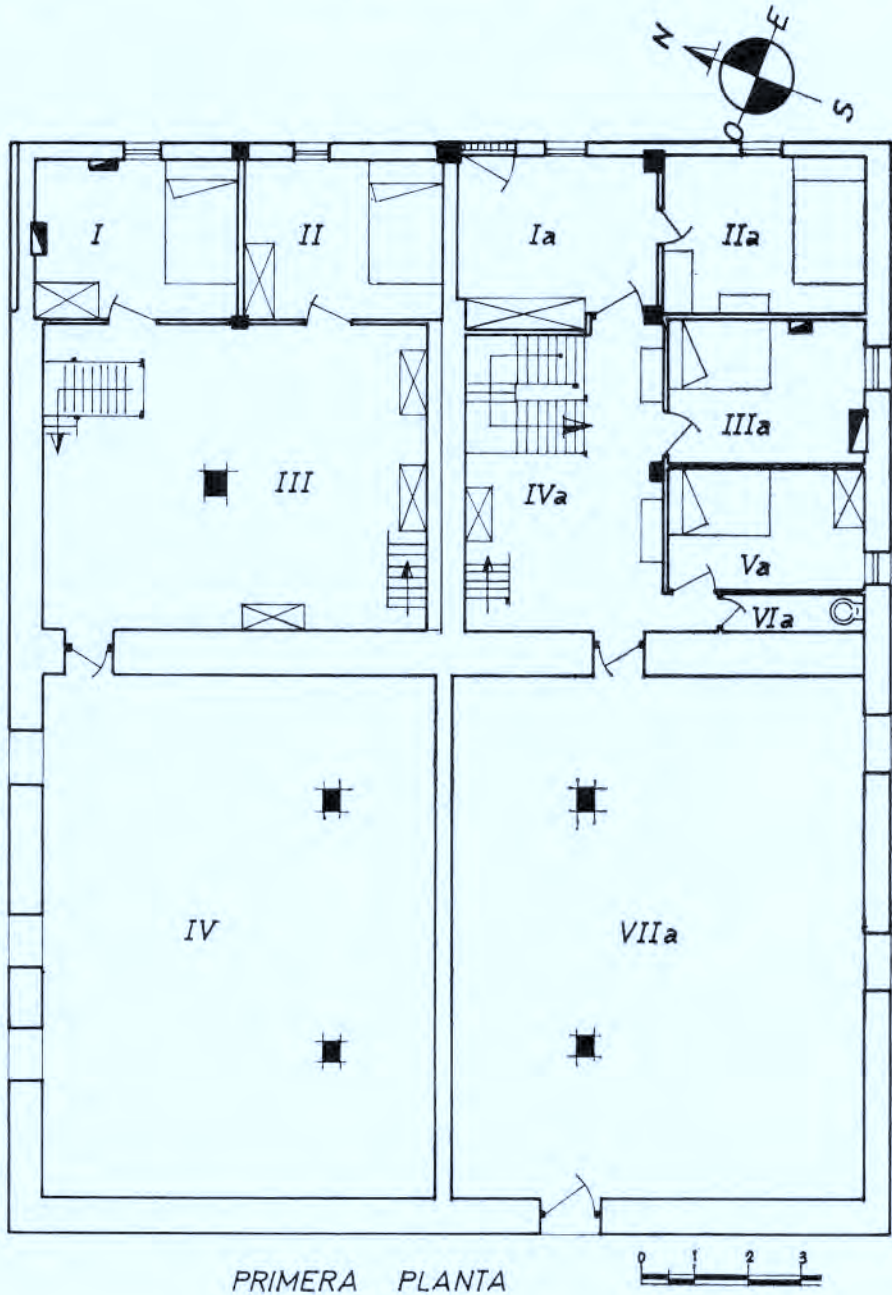
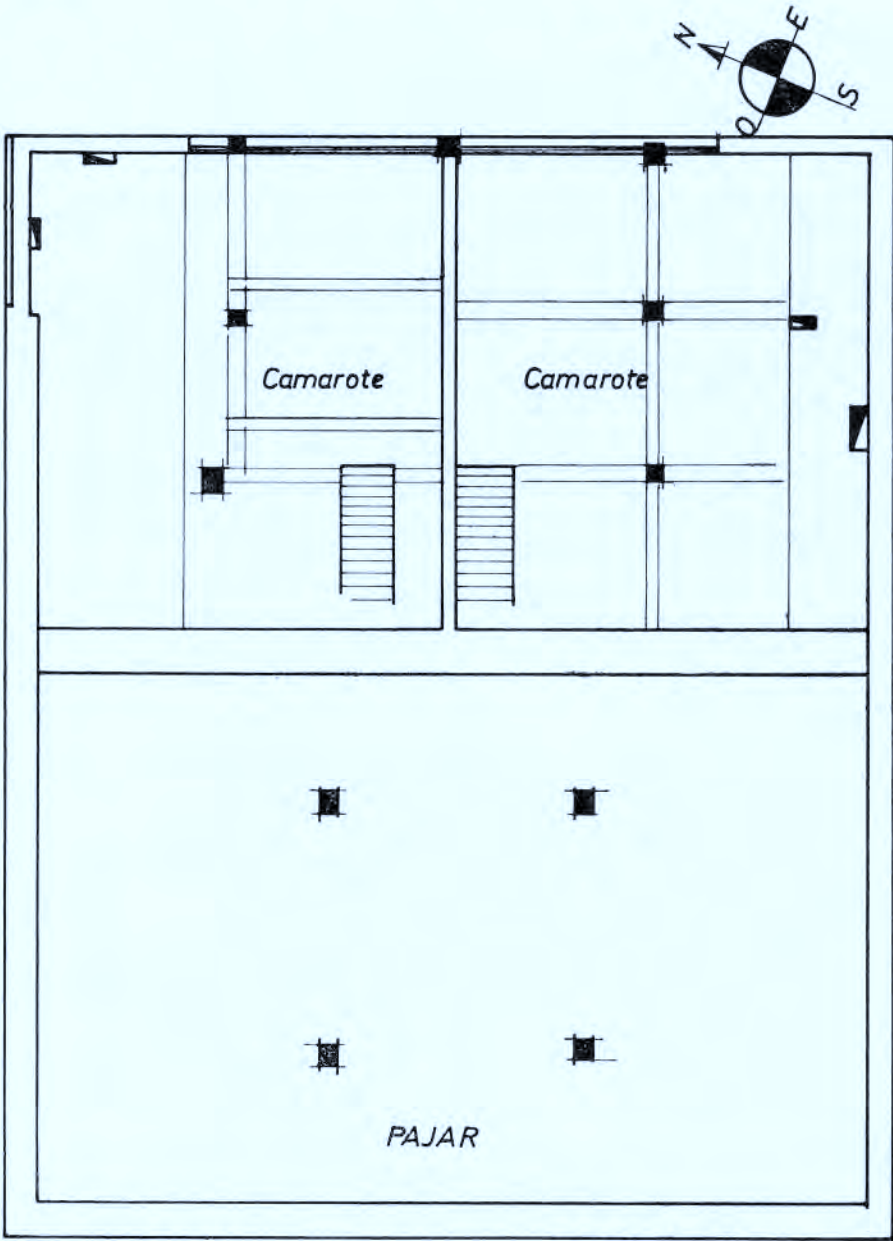


Fig. 4. — «Atxierta-goikoa».



PLANTA SEGUNDA

Fig. 5. — «Atxierta-goikoa».



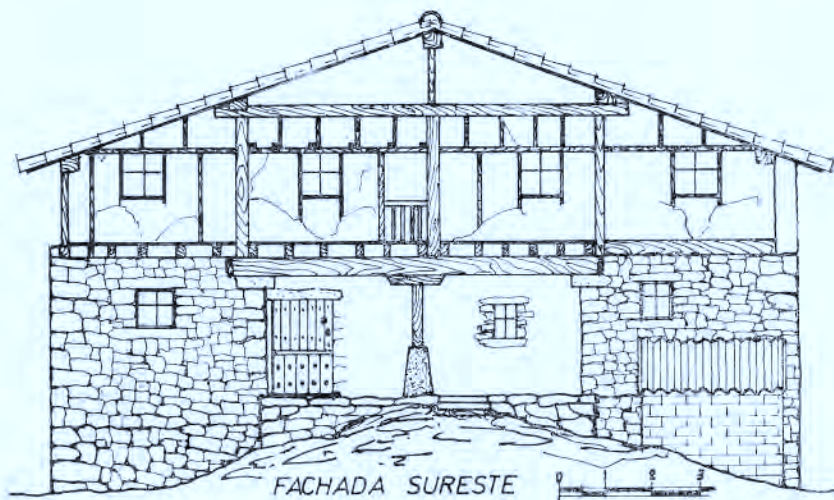


Fig. 6. — «Atxierta-goikoa».



Fig. 7. — «Atxierta-goikoa».

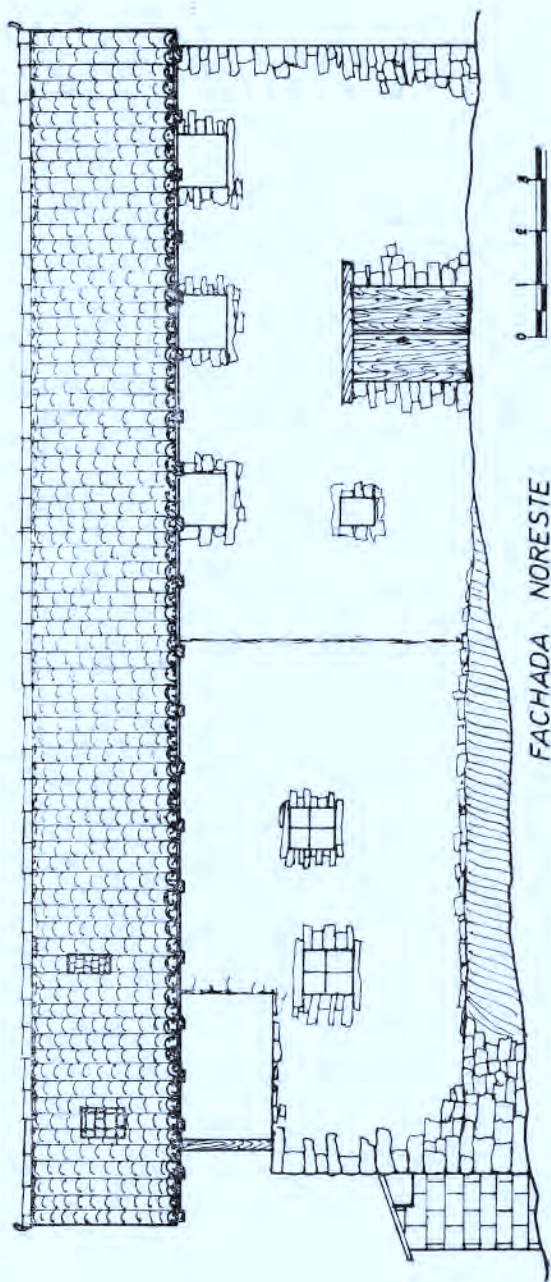


Fig. 8. — «Atxierta-goikoa».

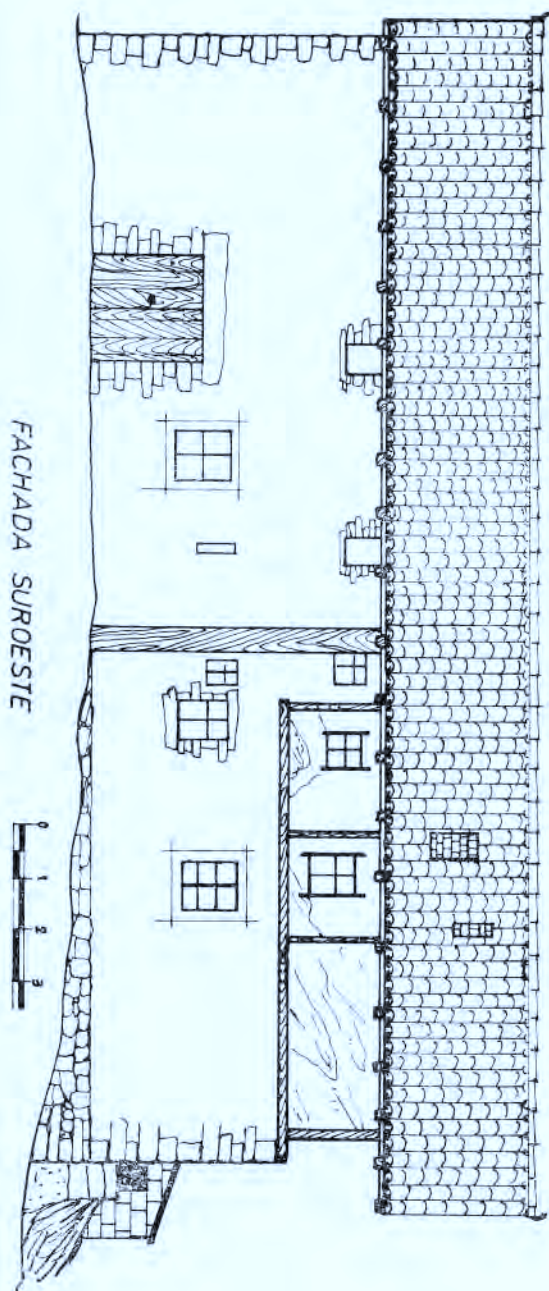


Fig. 9. — «Aixieria-goikoa».

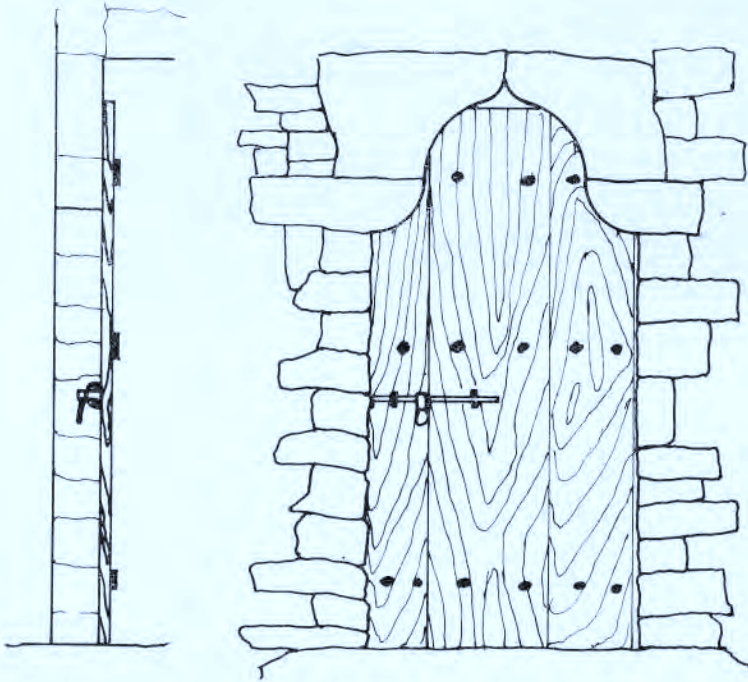


Fig. 10. — Puerta del pajar de «Atxierta-bekoa».



Foto 1.—Agrupación de casas «Asua». Detrás las canteras de Gorocica.



Foto 2.—«Goirizarra».



Foto 3. — «Goirije».



Foto 4. — «Bieskoetxezarra».



Foto 5. — «Abadeetxie».



Foto 6. — Iglesia de Andra Mari.



Foto 7. — Pared de la iglesia,  
frontón.



Foto 8. — Puerta principal de  
la iglesia. Pila de  
agua bendita.





Foto 9. — «Monostorijo».



Foto 10-A. — «Etxezarre».



Foto 10-B. — «Etxezarra»  
punjela.

Foto 11. — Columna con basa,  
fuste y capitel.  
«Egiartebarrena».



Foto 12. — «Lapie» del caserío «Egiartebarrena».



Foto 13. — «Egiartebarrena».



Foto 14. — «Zitze» o «Ziritzea».



Foto 15. — «Pagai».



Foto 16. — Arco de piedra del portalón de «Pagai».



Foto 17. — «Egiarte-goikoa».



Foto 18. — «Urebarro».



Foto 20. — «Egiarte-bekoa».



Foto 21. — Arco de piedra del caserío «Egiarte-goikoa».



Foto 22. — «Mendigune».



Foto 23. — Viga de madera con basa de piedra «Mendigune».



Foto 24. — «Atxierta».





Foto 25. — Vista trasera de  
«Atxierta».



Foto 26. — Vista del portalón  
«junpela» de  
«Atxierta».



Foto 28.— Puerta de la cuadra, dintel monolítico «Atxierta».



Foto 29.— «Atxierta-bekoa».



Foto 30. — «Beitia».



Foto 32. — «Urrieldu-erdikoa».



Foto 33. — Caserío de «Asua».



Foto 34. — Caserío de «Asua».



Foto 35. — Caserío de «Asua».



Foto 36. — Caserío de «Asua».



Foto 37. — Parte trasera de  
«Munugune».



Foto 38. — «Ibaigane».



Foto 39. — «Olabarri».



Foto 40. — Escudo de «Palazioa».



Foto 41. — «Palazioa».



Foto 42. — «Etxebarri».





Foto 43. — «Errikoetxe».



Foto 44. — «Urgozoa».



Foto 45. — «Tabernatxu» o «Errerotxu».



Foto 46. — Puente de piedra del forrocarril Amorebieta-Bermeo.



Foto 47. — «Elejatxu» o «Txurijene».



Foto 50. — «Esturo-goikoa».



Foto 51. — «Esturo-erdikoa».



Foto 52. — Columna de piedra de «Esturo-erdikoa».



Foto 53. — «Labié» de «Mintzirija».



Foto 54. — Ermita de «Santa Cruz». Bizcargi.



Foto 55. — «Torrebarria» o «Torre de Oca». Escudo.



Foto 56. — «Torrebarria» o «Torre de Oca». Puerta de acceso.



Foto 57.— Vista de Gorocica.



Foto 58.— Ramilletes del día de Ramos de 1977.



Foto 59. — Caserío «Urrieldu-erdikoa». Puerta de acceso a la cuadra.  
Arco medio punto.



Foto 60. — «Torrebarria - Oca».