

## CONTRIBUCION AL ESTUDIO ETNOGRAFICO DEL PUEBLO DE ELORRIO (Vizcaya). AÑO 1958

*por Sabino de Arrillaga*

### E L O R R I O

Se halla situado en la Merindad del Duranguesado entre los montes Amboto, Udala e Inchorta de fondo y algo más cercanos el Memaya y Santa Mariñatzar.

La situación de las montañas es la siguiente: al Norte, Santa Mariñatzar; Noroeste, Mendisolo y Erdilla; Suroeste, Inchorta e Inchorta-Chiqui; Sur, Udalaitz-Besaide; Sudeste, Memaya; Nordeste, Galdaramiño y Santa Eufemia.

La población está situada en el valle de Padura, hoy denominado Madura.

Debido a su situación geográfica, es uno de los pueblos más húmedos y fríos de Vizcaya.

En el Udalaitz se encuentran las simas de Udalaitz y las cuevas Santu y, en su vertiente Sureste, existen otras cuyos nombres desconozco.

El paisaje ha tenido un cambio muy acentuado en los últimos años debido a la repoblación forestal con pinos, que ha hecho desaparecer la mayor parte de castaños, hayas y robles. Así ocurre que estos árboles únicamente perduran alrededor de las ermitas y en los terrenos que son propiedad de la provincia (carretera).

En cuanto a los terrenos de cultivo, se siembran los mismos forrajes y hortalizas que en el resto de la provincia, aunque también existen en el barrio de San Agustín, algunos terrenos donde se siembra tabaco.

La gran mayoría de la población es vasca, viviendo la mitad de ella en caseríos distribuidos en las faldas de los montes que rodean al valle y el resto en el casco de la población. En los últimos años ha aumentado la población advenediza, en más de 1.000 personas procedentes de Jaén, Extremadura, etc.

El idioma hablado en la parte rural es el vasco, aunque ya se deja ver que en algunos caseríos, donde se ha refugiado el elemento inmigrante se ha perdido el euskera o se halla en vías de desaparición.

En el núcleo de la población, se puede calcular que sólo hablan euskera un 50 por 100, pues la gran mayoría de los niños y muchas mujeres hablan el castellano como los de fuera.

Los nacimientos pasan de 60 y las defunciones se elevan a unos 33 anuales.

El núcleo de la población se halla agrupado alrededor de la Iglesia y Ayuntamiento, estando las calles orientadas por las vías de acceso a la población.

La población fue fundada en el siglo XIV y fue amurallada para defenderse de las incursiones que hacían los vecinos de la parte de Mondragón en las luchas de gamboinos y oñacinos. Hoy día sólo quedan dos vestigios de la muralla; uno de ellos en el palacio de Mendibil (una puerta de muralla) y el otro junto al río (una puerta paralela a la anterior).

La parte rural de la población se halla diseminada por los alrededores en casas agrupadas, en pequeñas barriadas o caserías con una o varias ermitas. Sus nombres son los siguientes: Berrio, Gaceta, Iguria, Urquizaran, San Agustín, Aramiño, Miota, San Lorenzo, Santa Catalina, San Bartolomé, Mendracas, San Esteban, Aldape, Gaztaneta y Zenita.

Los barrios principales de la población llevan los nombres de caudillos o casas solariegas, la mayor parte de los cuales se distinguieron en las luchas fratricidas de Gamboinos y Oñacinos. Destacaremos los nombres de las familias Berrios, Mendracas, Urquizaran.

La vida económica del pueblo se desarrolla alrededor de la industria, pues tiene cinco fundiciones sin contar la de la Industria Cerrajera y numerosos talleres mecánicos, que dan ocupación a más del 70 por 100 de la población masculina.

Por lo general, en los caseríos se quedan solas las mujeres durante las horas de trabajo de la industria y después son ayudadas por los varones al regresar éstos de la fábrica.

En la población rural hay algunos caseríos que también se dedican al pastoreo, para lo cual utilizan los pastos de los montes de Memaya, Udala e Inhorta. Pero, debido a la repoblación forestal, se han reducido considerablemente los pastos, por lo que también ha disminuído el número de ovejas.

En la actualidad sólo habrá aproximadamente unas 800 cabezas de ovejas a cargo de unos 10 pastores, mientras que hace veinticinco años sobrepasaban las 6.000 cabezas. Como ejemplo del pastoreo actual, diremos que el caserío Puilla tenía a comienzos del año actual 105 ovejas y 21 corderos, lo que representa la quinta parte de su ganado de hace veinticinco años.

En cuanto a la agricultura, se siembra trigo o maíz (*garije edo artoa*). Junto al maíz se siembran alubias y junto al trigo, en surcos muy separados, habas para el ganado. Los caseríos "baserris" que tienen más de 4 cabezas de ganado suelen destinar a pasto algunos terrenos o pequeñas praderas (*bedar solue*) y en el monte tienen grandes extensiones de helechos *irie* que utilizan para cama de ganado.

También existe en este Ayuntamiento ganado de monte, que pasa la mayor parte del año en el monte: yeguas y vacas.

Entre los árboles el más abundante hoy en día, debido a su rendimiento, es el pino; pero todavía quedan residuos de *areitza* roble, *paguak* hayas, *urrak* avellanos, *alzak* alisos.

La siembra suelen realizarla como sigue:

- 1.—Patata en marzo y se recoge en septiembre.
- 2.—Maíz *artua* en mayo y se recolecta en octubre.
- 3.—Nabo *arbije* en julio-agosto y se recoge desde diciembre.

- 4.—La hierba se corta en junio y cuando está bien seca se lleva al *sabaije* o desván.
- 5.—El helecho *iria* se corta en septiembre y se traslada al *sabaije*.
- 6.—El trigo se siembra en noviembre y se recolecta en julio.

Cuando un terreno baldío se quiere convertir en labran-  
tío, se comienza por hacer limpieza de matorrales y arbus-  
tos dándoles fuego y después se vuelve a dar fuego a lo que  
queda y luego con el arado *goldie* se rotura el terreno.

La primera siembra que hacen es de patata y a veces  
también centeno.

Para la siembra del nabo *arbije* se realiza el trabajo  
removiendo la tierra con *are* (la grada), *burdiñare* (grada  
mayor, de hierro) y *narra* y abonándola con estiércol.

Para la siembra del trigo, se rotura la tierra con *golde*  
(arado) y *atxur* (azada). Después se le echa cal, estiércol o  
sulfato.

No se hace cal en muchas casas y se abona con nitratos  
y abonos químicos; pero, sobre todo se abona con los es-  
crementos y abonos de la cuadra. Gran parte de la cal se  
obtenía antiguamente en los caleros, cuyas ruinas se ven  
todavía en los alrededores del pueblo.

Los campos se protegen con una cruz rústica de made-  
ra y se bendicen el día de Ramos, así como también se lleva  
agua bendita para protección en los casos de tempestad.

Los terrenos de cultivo los denominan *soluak*, las  
huertas próximas a la vivienda *ortuak* y los jardines  
*lorateguiak*.

Hace veinte años todavía se cultivaba en Elorrio el  
lino en algunas pequeñas propiedades de terrenos húmedos.

Cuando hay tronada en época de verano se toca una  
campanada *orei kampaia* y un sacerdote reza unas oracio-  
nes especiales o conjuro.

En los campos se utilizan espantapájaros que en euske-  
rai se denominan *txori-maluak*.

Hasta el año 1936 el trigo se cortaba con guadaña; pero  
hoy día casi todos lo cortan con la máquina segadora que,  
por lo general, está comprada por las casas importantes o  
por los caseríos de la barriada.

El trigo se coloca en gavillas pequeñas y cuando está  
bien seco se hacen montones llamados *metak* que agru-  
pan por lo general más de 30 gavillas cada uno.

Antiguamente el trigo se trillaba golpeándolo en piedras y se aventaba delante del caserío con máquinas. Hoy día se hace todo con la máquina que al mismo tiempo trilla, limpia el trigo y coloca la paja en el pajar o *sabaije*.

El helecho se corta en septiembre y después que está seco, se transporta junto al caserío donde se hacen almiarés o *metak* de donde se extrae para cama del ganado a medida de las necesidades. Antiguamente también se utilizaban para cama de ganado la hojarasca de las hayas, robles y castaños que se recogían con rastrillos. También se cortan las argomas y brezos que se utilizan para el mismo uso.

Casi todos los caseríos tienen árboles frutales, entre los que podemos destacar los manzanos, perales, cerezos, melocotoneros, ciruelos y avellanos.

También se utiliza el injerto, especialmente en manzanas, ciruelos, perales y cerezos.

Abundan los nogales y, en el monte, hay todavía pequeñas agrupaciones de castaños.

En las faldas del Udalaitz y Memaya, hay yeguas y vacas que viven casi todo el año en el monte; pero últimamente ha bajado su número de cabezas por la citada repoblación forestal. Actualmente no pasará de cien este número.

Hasta hace pocos años en muchos caseríos se hacía sidra con la manzana que no se llevaba al mercado; pero hoy apenas si se elabora.

Asimismo se elaboraba "txakolí" en varios caseríos que tenían viñas suficientes; pero hoy se puede decir que no se hace. Sin embargo, hay viñas en casi todos los caseríos; pero en pequeñas proporciones y por ello casi todo su producto se consume sin más transformación.

Tanto para hacer sidra, como para el txacolí, se utiliza una prensa de mano, que en muchos caseríos se halla en la parte más baja del edificio (puede ser sótano) y se le llama *dolara*.

La cocina de los caseríos ha sido transformada, sustituyendo al hogar bajo, la cocina económica. Con ello simplifican el almacenamiento de leña para el invierno y aprovechan más el calor.

En muchos sitios a la cocina económica, le añaden un suplemento que es como un tubo de más de medio metro de altura que se ajusta a los aros de la cocina y se llena de serrín. Para la aplicación de este artefacto, hacen fuego

normalmente y después que éste ha prendido, le añaden o colocan el tubo ajustándolo a la abertura y así logran producir mucho calor sin necesidad de remover más el fogón.

### INSTRUMENTOS

En hoja aparte detallamos los nombres de los aperos de labranza, así como la denominación de sus partes. Hoy día gran parte de los aperos que se usaban hace veinte años han dejado de utilizarse; sin embargo, damos seguidamente los nombres de los que he podido clasificar.

- Goldie.
- Burdiñara, Zazpiortza.
- Arto-burdiñara.
- Lau-ortz.
- Ogetabi-ortza.
- Aria.
- Aiotz.
- Integi.
- Lai, laixak.
- Lur-irauzteia.
- Sega, koraiña, talu.
- (Kirtena, zigor-makil, ugal-zirizka, obalekua.)
- Buru-makil, ugaldun-makil, zigor-makil.
- Zorrotz-arria.
- Yongura, inkude.
- Koraña-mallua.
- Txorrot-ontzi
- Sardia, iruortza.
- Maku.
- Orkatz, biortza, sarde-makil.
- Eskubara, arrastalu, arrasta.
- Lugiñen lau ortza.
- Gari-meta, garipil.
- Apatz, kaiku, abatz, katillu.
- Laga, ondar ontzi.
- Gaitzeru, gatzur-ontzia.
- Aitzur, atxur-jorrazur.
- Ziri, zatitzale, ataldei.
- Txikitzaile, zapaltzaile, birindale, trinkatzaile.
- Iñauskai, mostukai.

Kantzil, eme-ontzi, eme-tapin.

Zumitz, gastai-eskontzi.

Artojotzeko.

Galbae, zai edo urun-zare, Bae, olabe, eralgai, zare, eralgei.

Makil, sarde.

Aitzkora, segur.

Goruak.

Asto, egur-zaldi.

Txabilla.

El trabajo de laya, casi está desapareciendo; sin embargo, algún caserío todavía lo conserva. Para ello se ponen en fila cuatro o más personas que a compás desarrollan el trabajo.

Casi todo el trabajo del campo se realiza con ganado (vacas o bueyes), utilizándose el *golde* o arado moderno de hierro.

Los terrenos se componen con el *malladi* o *mall-koska*. Deshácenlos con el *area* y después los rematan con los *maki-malluak*.

La hoz *integia* que se emplea es la corriente en todo el País Vasco. El podón es una cuchilla de acero de unos 30 cm de largo con una curva en la punta o gancho y un mango de madera corta de unos 10 cm. Sirve para cortar argoma.

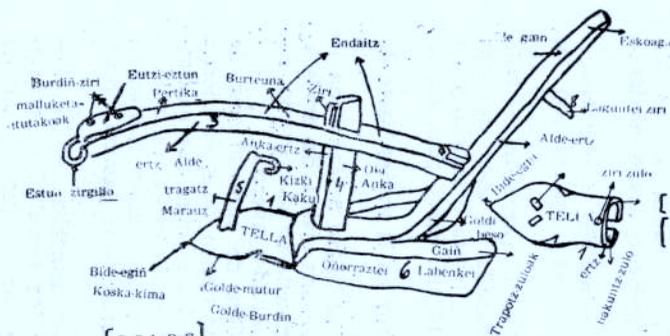
La guadaña ha sustituido a la hoz en la mayor parte de los trabajos.

Tanto la guadaña como la hoz, se afilan a mano con la piedra de afilar que se guarda en una vaina de madera. La vaina tiene una asa que se engancha en el cinturón. La llevan siempre que van a usar los citados aperos.

El rastrillo es también de madera de unos 40 cms. de largo, aunque también los hay que tienen púas de hierro. El mango se sujeta al rastrillo con dos listones que partiendo del mango se unen con las extremidades del rastrillo.

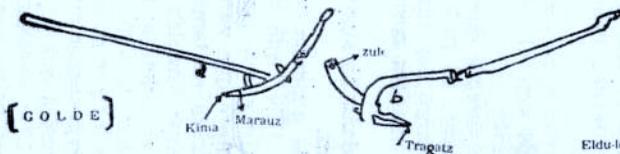
Se usan 3 tipos de azadones, de tamaños diferentes según sea el trabajo (hacer puchas o agujeros, sacar patatas o plantar verduras) a que se destinan.

Hasta 1930 aproximadamente se utilizaban en muchos caseríos los palos para desgranar los cereales. Se conservan todavía en muchas casas a pesar de que hoy día se desgranar con el trillo y el mayal.

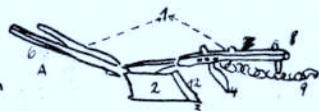


[ GOLDE ]

Apúntense los nombres de las piezas numeradas.  
Señáense las variantes de las formas tanto del arado como de sus piezas usuales en la localidad estudiada.



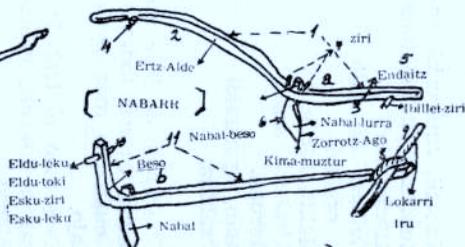
a—de Sangüesa (según Crespu), b—de Ceauri (según Garin)  
¿Cuál de los tipos de arado aquí señalados es el usual en la localidad? ¿Se emplea o se ha empleado alguna otra forma de arado? Describílos y apúntense los nombres.



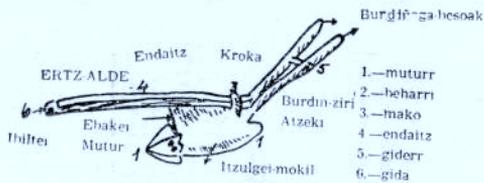
[ ADARETA ]

A—ADARETA visto lado derecho  
B—ADARETA visto lado izquierdo

- |              |               |
|--------------|---------------|
| 1—adaretzur  | 7—uhai        |
| 2—Beharri    | 8—baatz       |
| 3—Adarematur | 9—tza         |
| 4—Nabarr     | 10—Nabarretxe |
| 5—endaitz    | 11—aingira    |
| 6—giderr     | 12—brildir    |
|              | 13—zango      |



a—NABARR, del que tiran las vacas  
b—NABARR, del que tiran dos hombres



URDEMUTUR ATAUN

MATZAKA BURDISARA

Eskoaga-besoak

ARTO BURDISAREA GURDINARIA  
ZAZPIORTZA  
BESAARRE  
ZAZPIORTZA (del Museo de San Telmo  
Caro)

LAU-ORTZ

LAORTZ

1 leortzuri

zorotz-kima

Ago

Ao

Aua

Kakul

1

2

3

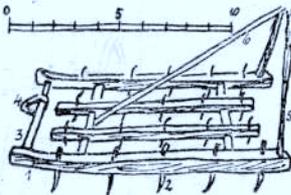
Kirten

AIOTZ

1. aho, ago

2: hou hau

3: gider



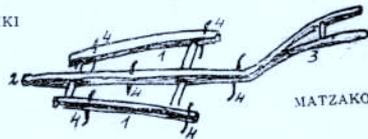
IDETAI  
1 ago, aho  
2 angira  
3 giderei

Integi - Itelxa Itelxa Iretel

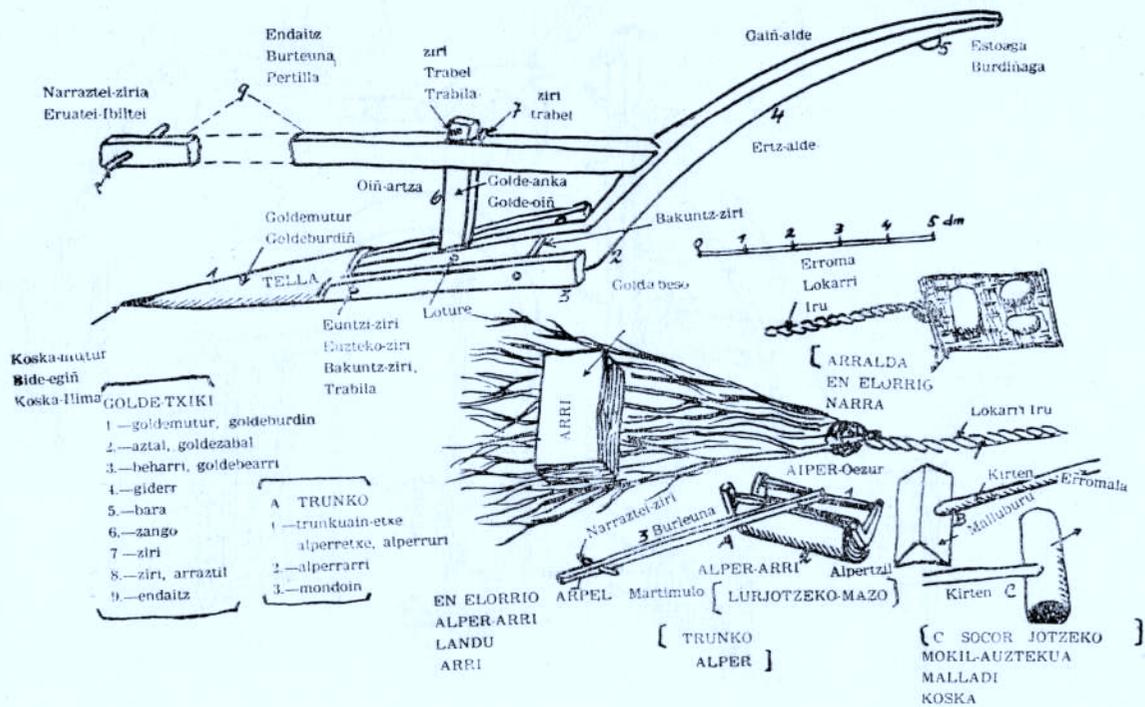
OGEI edo OGETABIORTZARIA

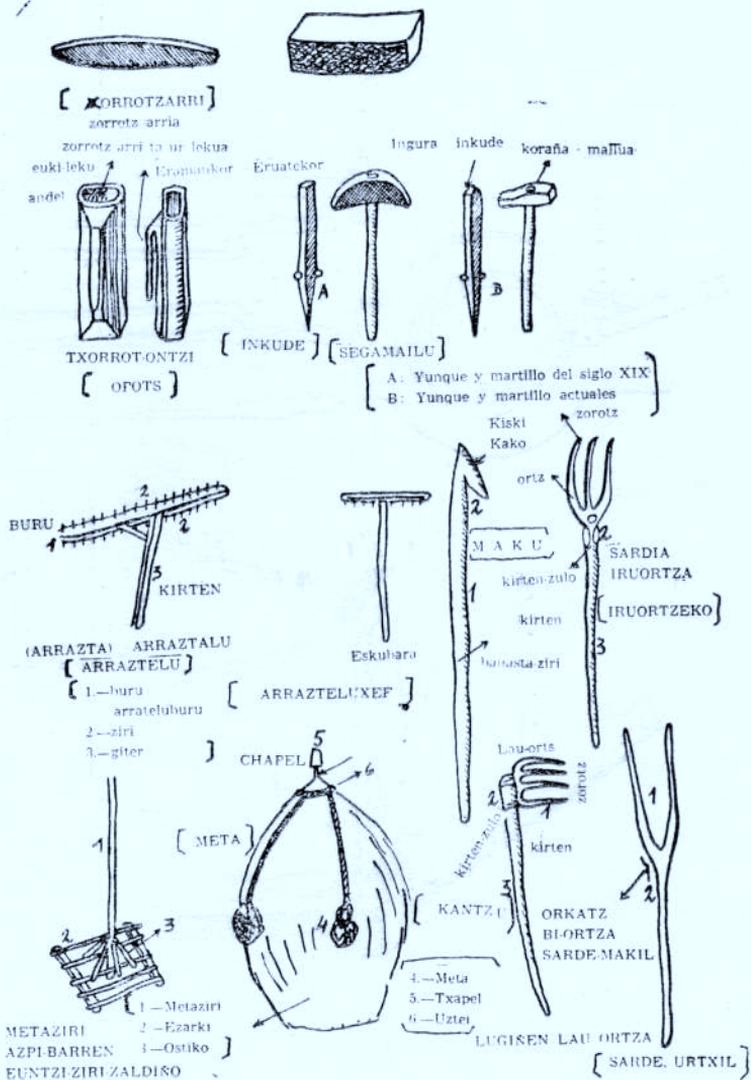
ARRE. ARRETXIKI

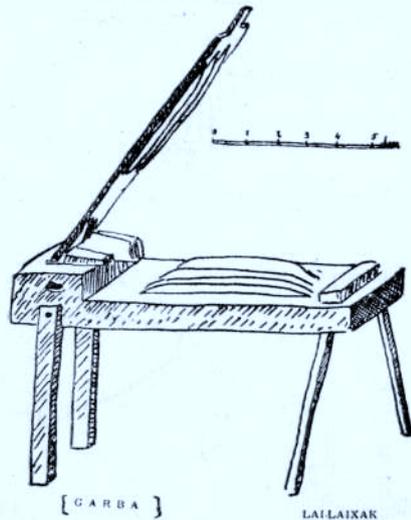
1 arresunbil



MATZAKO



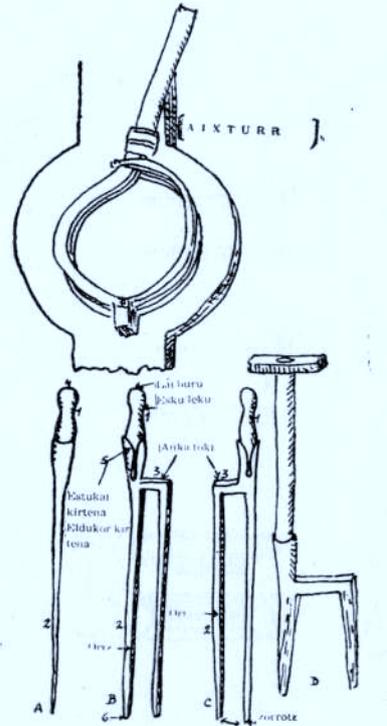


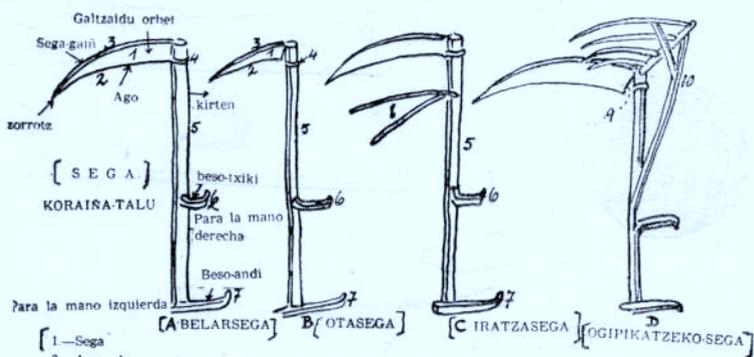
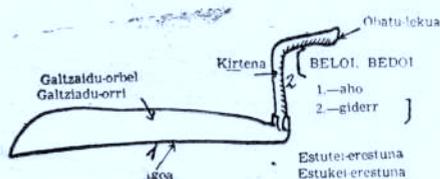


## LAILAIXAK

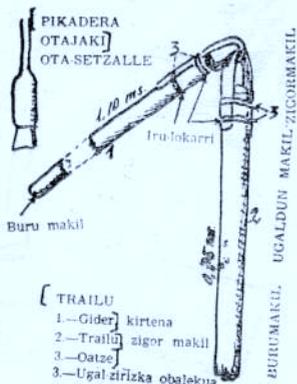
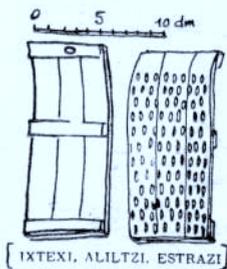
## LUR IRAUSTEIA

- A laya, vista de perfil  
 B laya, de mano derecha freite  
 C laya, de mano izquierda freite  
 D Magurtaya  
 1 giderr "mango" de madera  
 2 Ortz "diente" o pua de buevas  
 3 buru calata

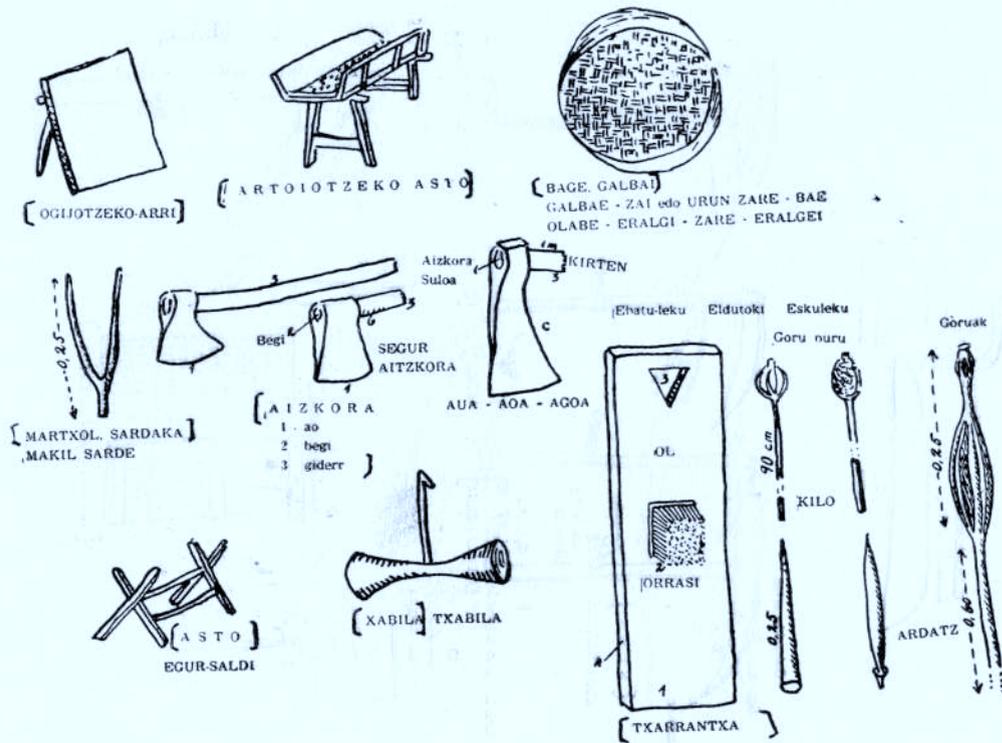




- 1.—Sega
- 2.—Agu, aho
- 3.—alngo, alngira
- 4.—errestun
- 5.—gider
- 6 y 7.—eskutil
- 8.—balezta
- 9.—aztal
- 10.—arraztetu



- [ TRAILU ]
- 1.—Gider kirtena
- 2.—Trailu zigor makil
- 3.—Oatze
- 3.—Ugal zirizka obalekua





ZAPALTZALLE  
BIRRINDALLE  
TXIKITZALLE  
TRINKATZALLE

- DOLARE
- 1.—Laza
  - 2.—
  - 3.—Ardatz
  - 4.—Ardi eme
  - 5.—Ari
  - 6.—Dolare
  - 7.—Oatze
  - 8.—Tina
  - 9.—Txurruta
  - 10.—Eskuaga
  - 11.—
  - 12.—
  - 13.—

- DOLARE
- 1 BESO
  - 2 zapaltale-ola
  - 3 Ardatz-ziri

- 4 Ari-une ziri-zulo
- 5 Ari-Ardatz-Biurriko
- 6 Andel-Euki-toki
- 7 Zorkatza-zapaltze
- 8 Ondartza-Beko-Beya

- 9 Torrot Mamaren-urten leku Linurreta tanta kana
- 10 Erabiltzale Beostun Estuka)

- 11 Euspen Euskai
- 12 Eusle Euslari
- 13 Menpetze Eskumende-taketa

