

ETNOGRAFIA DE GARAGARZA (MONDRAGON)

LA ALIMENTACION

JOSE LETONA ARRIETA

Investigaciones ETNIKER - GIPUZKOA

Sociedad de Ciencias Aranzadi

San Sebastián - Donostia

LA ALIMENTACION

37.— ¿Cuántas veces se come al día y qué nombre recibe cada una de estas comidas?

Se hacían durante el día, cinco comidas, a saber:

Desayuno = «Gosarixa»

Almuerzo = «Amarretako»

Comida = «Baskarixa»

Merienda = «Merixendia»

Cena = «Afarixa»

38.— ¿Dónde se come y a qué hora del día?

Por regla general, el sitio donde se come es la cocina, y las horas, las siguientes:

Al levantarse : Desayuno.

A las nueve : Almuerzo.

A las doce : Comida.

A las cinco : Merienda.

A las ocho : Cena.

39.— ¿Cuál es la comida principal? ¿Qué se come en cada una de las comidas?

Al levantarse, anís o coñac, sólo. Al trigar «larrindu» el trigo, se bebía coñac acompañado de pan.

A las nueve, el almuerzo. Se tomaba leche con sopas o morokil.

A las doce, comida principal: Alubias con tocino o txorizo y como complemento, una manzana asada.

A las cinco, merienda: Dependía según la época, manzana cruda o asada.

A las ocho, cena: Sopa de ajo, a veces acompañado de un huevo y tazón de leche. Esto en verano. En invierno normalmente, puerros con patatas y en su época castañas asadas o cocidas.

40.— ¿Cómo se preparan y con qué se condimentan, las comidas ordinarias?

Las alubias, se ponían a cocer en fuego bajo, a las ocho de la mañana. A eso de las once, se le agregaba unas patatas; se cocía a fuego lento en un puchero de barro; a veces se le echaba algún que otro pimiento chorricero, para darle más sabor.

Puerros con patatas (Epoca, Septiembre a Febrero): Se ponen a cocer primero los puerros solos, y a la media hora se le agregan las patatas.

41.— ¿Existe alguna diferencia en el número, hora y género de comidas según sea la época, labor, día laborable o festivo?

Hemos descrito las comidas que, ordinariamente, se acostumbraban a ingerir los días de labor. Los festivos, generalmente se variaba de menú. Se comía garbanzos con tocino o carne. Con el caldo se hacía una sopa de pan, y con la carne formaban un tercer plato, añadiéndole tomate.

42.— ¿Cuál suele ser el orden de los platos?

Queda dicho en el apartado 39.

43.— ¿Qué se bebe en cada clase de comida?

Hasta hace unos 60 años, solamente agua. El domingo y días festivos, algo de vino.

44.— ¿Quiénes comen a la misma mesa, y en qué orden toman su lugar en ella?

Hasta los años que hemos señalado en el apartado 43, todos los miembros de la familia comían en la misma mesa, colocándose siempre en el mismo orden. En la cabecera, el abuelo y a su derecha, la abuela; el resto, de acuerdo a sus edades. A la cabecera se le denomina «maiburu».

45.— ¿Comen todos de un plato común, o usa cada uno el suyo?

Comían de una sola fuente común, toda la familia.

46.— ¿En qué comidas se usa la cuchara, y cómo es ésta? ¿De qué forma y de qué material?

La cuchara se utiliza para comer: sopas, potajes, sopas de ajo, patatas, etc.... Y con tenedor: carnes, chorizos, huevos. Estos cubiertos son de madera, parecidos en su forma a los actuales de metal.

47.— ¿Qué alimentos se sirven directamente con los dedos? ¿Y cuáles se comen con tenedor y cuchillo?

Se sirven directamente con los dedos, las carnes que tienen hueso; aparte, postres, pan, frutas...

Con el tenedor, ver apartado 46; y el cuchillo se utiliza para cortar el pan, pelar la fruta, patatas, etc...

48.— ¿Cómo se preparan los huevos? ¿Se ponen en conserva?

Se preparan con aceite o tocino; fritos, en tortilla (con patatas o chorizo) o jamón de casa.

Los huevos se conservaban en un puchero o recipiente de barro, con cal viva y agua, formando una papilla. Se coloca una hilera de huevos, se les cubre de papilla, y así sucesivamente hasta que llegue al final, y terminar con una capa de cal. Se tapan bien los huevos para evitar la entrada del aire. Duraban todo el año.

49.— ¿Se recita alguna plegaria, antes o después de la comida?

María Guridi, del caserío «Lore-toki» de Gue-

salibar, me señala que ordinariamente, la plegaria antes de comer, en esta zona era ésta:

«Gure Jainkoak bedeinkatu
eta aumentatu geigun komeni
jakun guztia». Aita gurea,
Ave María eta Gloria.

Al terminar la comida: «On egin».

50.— ¿Cuáles son los días de ayuno, y qué se come en ellos?

Los días de ayuno y vigilia, eran: Miércoles de Ceniza y Viernes Santo.

Y sólo los de vigilia: Todos los viernes de Cuaresma, los viernes de las cuatro temporadas del año, y las vísperas de Pentecostés, Asunción de Nuestra Señora y Navidad.

Días de ayuno: Hasta el mediodía en ayunas; comida normal, no se merendaba y cena ligera. Estaba prohibido tomar leche.

Comidas de vigilia: Tenían prohibido toda clase de carnes y grasas.

51.— ¿Hay días en que se toman manjares especiales? ¿Cuáles son?

Eran escasos los días en que se hacían comidas especiales: Nochebuena, Nochevieja, Fiestas patronales, bautizos, bodas y funerales.

52.— ¿Se fabrica pan casero? ¿Con qué harina?

Sí; con harina de trigo. Antes, con el que sembraban; ahora compran en la panadería.

53.— ¿Con qué utensilios y combustible se trabaja en el horno casero?

Pala de pan redondo «ogipala», de unos 2½ metros de largo.

Horquilla «Kuxiñe» = Lapa-tapia, de madera o hierro. Sirve para mover la madera dentro del horno apoyado en el suelo, para conservar el calor.

Escobilla «ipizkiza», compuesto de un trozo de trapo mojado en agua, enganchado a un mango de madera de unos 2½ metros.

Encender el horno «labia piztu».

«Lasta-azane» = Haz de trigo.

«Abarrak» = Ramas de encina, roble o haya.

«Bringak» = Madera partida de 1 metro de largo × 20 centímetros de lado.

Se colocan dos bringas a lo largo en el horno

con una separación de medio metro. A continuación se coloca uno a través y encima de todo ello las abarras.

Se conoce que el horno está a punto, cuando los ladrillos y la bóveda se ponen blancos del todo. Con la escoba o «ipizki» se limpia la placa del horno y se recoge la brasa al costado izquierdo y se mete la masa de los panes.

54.— ¿Qué levadura se emplea para hacer que fermente el pan?

«Azkarrixa» = Levadura, la de casa.

Una porción de la masa se guarda en una taza, envuelto en harina para que no se seque, en un rincón de la artesa, unos 8 días en verano, y un poco más en invierno. La víspera de una nueva hornada, esta levadura se derrite en agua caliente y se amasa un pan pequeño; se deja reposar para el día siguiente. Mezclar a la masa de los panes.

55.— ¿Qué procedimientos y utensilios se emplean para amasar?

Se echan en la artesa unos 40 Kgs. de harina; en el centro se hace un cerco o agujero redondo y en él se pone la levadura «azkarrixa» y se le echa un puñado de sal, mezclando la sal y la levadura bien, añadiéndole unos 20 litros de agua templada (en invierno algo más caliente) y se va amasando en unos 20 minutos. Se extiende un lienzo con una capa de harina, se deposita allí la masa, y se tapa con una manta dejando reposar hora y media, para que se levante la masa; pasado este tiempo se amasa de nuevo.

Se parten en trozos para darles la forma a los panes, y a continuación con un cuchillo, se le hacen unos cortes a los panes, con el fin de que no revienten o se abran.

Acto seguido se baten dos huevos untando con la mano los panes, y se van colocando en la «ogipala» y se meten en el horno.

Tardan en cocerse una hora y media. Las «opillas» tardan menos: tres cuartos de hora.

56.— ¿Qué forma y peso suele tener el pan corriente?

Hay tres formas de pan: redondos, de tres puntas y rectangulares, con un peso aproximado de tres kilos cada uno.

57.— ¿Se le agrega a la masa que se hace con harina alguna otra cosa como sal, patata, etcétera?

Cuando escaseaba la harina, se le añadía, aparte de la sal, patata cocida. Dicen que se conservaba mejor.

58.— ¿Se hace pan con harina de centeno?

Ahora no, pero sí cuando se sembraba el centeno.

59.— ¿Se hace pan con harina de maíz?

«Artua» = Pan de maíz.

Cerner la harina de maíz, en el cedazo «Galbaia» de malla muy fina. Se deposita en la arqueta o «eromaixe» y haciendo un cerco redondo en la harina, se le echa la «azkarrixa» levadura, sal y agua templada. Se amasa, se le deja reposar una hora y luego se cogen unos trozos y se echan a una cazuela redonda, a la que se le va moviendo y lanzando la masa para arriba y abajo, para que al golpear se vaya condensando; se mete en el horno y tarda en cocer hora y media.

Con harina de maíz, también se hacía «morokilla» o papilla de maíz. Se pone en el «maskelu» o caldereta agua con sal a hervir, y se le va añadiendo poco a poco hasta que engorde, mientras se revuelve con un palo, y se cuece bien. Este «morokil» se sirve con leche en un tazón de barro.

60.— ¿Se hacen talos con harina de maíz? ¿Se comen solos o acompañados de otros alimentos?

Hoy en día apenas se consume el talo, si no es por capricho. Antes era alimento habitual en los caseríos para desayunar, y cenar con «txitxarra» o tocino frito, chorizo o miel.

Su preparación:

Cerner la harina de maíz, amasar con agua fría, añadiéndole la sal. Formar una bola grande y colocar en un plato.

Poner sobre el fuego «talo-palia» que es de hierro y la parrilla algo retirada del fuego; en una silla baja se sienta junto al fuego, teniendo sobre las rodillas una tabla, y debajo de ésta un trozo de tela limpia; se tomaba un trozo de la masa, se hacía una bolita y se pegaba en la tabla hasta que quedara bien liso y delgado. Se

colocaba sobre la pala de hierro que ya estaba caliente, se cocía sobre un lado y luego por el otro y se dejaba en la parrilla, para que se hinchara.

Extender la masa del talo golpeándola con la mano abierta; es más fácil hacerlo con la mano cubierta de harina que mojada en agua; pero de esta última forma salen más sabrosos.

Informante: Modesta Gallastegui, 66 años, Caserío «Aranguren», Arrasate.

61.— ¿Se matan cerdos, ovejas, gallinas, conejos?

Matanza del cerdo:

Se suelta el cerdo y un hombre con el gancho le sujeta por debajo del hocico; otros dos hombres le sujetan por las patas, encima de una mesa ya preparada delante de la cuadra, y así sujeto, el que tiene el gancho es el que mata al animal, ya que el otro extremo del gancho queda sujeto en el muslo y le mete el cuchillo por la garganta. Una mujer recoge la sangre en un recipiente y con la mano revuelve la sangre para recoger la grasa; quitándola ésta no se endurece.

El cerdo se envuelve con helecho, se le da fuego y se quema. Con un cepillo y agua templada se limpia y con un cuchillo se rasca para que la piel del cerdo quede bien blanca.

Se cuelga el cerdo de un madero especial, «Txarri-egurra» para estos casos, y el hombre que ha matado al animal, es el que parte el cerdo y le saca las tripas. Se le tiene un día colgado antes de partirlo y los pedazos se colocan encima de una mesa.

El hígado se come frito enseguida. Los intestinos se limpian con mucho esmero. El lomo y costillar se reservan y el magro («gixarria») restante se destina para hacer chorizos.

Matanza de ovejas y corderos:

La mejor época para matar las ovejas, es Octubre, hasta Enero; y los corderos de Enero a Mayo. Hasta los cuatro meses, son corderos.

Al animal (cordero) se le coge por las cuatro patas y se le mete el cuchillo por la garganta, de parte a parte o hasta muy dentro. La sangre se recoge en tazones y se le tiene muy quieta para que endurezca. A continuación se cuece en agua hirviendo, durante quince minutos.

Los intestinos, después de bien lavados, se

cuecen durante 5 minutos y se parten en pequeños trocitos y con huevos batidos se hace un revuelto, con bastante cebolla y ajo verde. Es un plato muy apreciado. Aquí se le denomina «frikatxa».

En una de las patas se hace un pequeño corte en la piel, donde se mete la punta de un tubo delgado, donde se sopla y se infla la piel. Con el cuchillo se corta la piel desde la parte izquierda posterior hasta la pata derecha posterior también. Se tira para abajo, volviendo la piel al revés, sacando las patas delanteras y la cabeza.

En cambio a las ovejas, se les corta la piel desde la cabeza hasta abajo. Se abre toda ella y se pone a secar.

Gallinas y pollos:

A éstos se les mata cortándoles el cuello. No se recoge la sangre. Se les despluma en caliente; metiéndoles en agua caliente se facilita la tarea de desplumar, pero no lo hacen porque la piel se rompe y el ave pierde consistencia.

Con los «menudos» se hace caldo o se comen en salsa.

Conejos:

A los conejos se les mata dándoles un golpe en la nuca. Los «dentros» o «menudos» no se aprovechan. Se les quita la piel como a los corderos. Se come asado o en salsa.

62.— ¿Qué clase de embutidos se hacen en casa? ¿Con qué material? ¿Qué envoltura se emplea? ¿Estómago? ¿Intestinos?

Se hacen:

«*Odolostiak*» = morcillas de cerdo.

«*Buskantzak*» = morcillas de oveja.

Modo de hacer: Tanto «*Odolosteak*» (morcilla de cerdo) como «*Buskantzak*» (morcilla de oveja), se manipulan igual.

MORCILLA DE OVEJA = «BUSKANTZA»

Ingredientes:

Sangre y grasa naturales de oveja, cebolla, puerro, arroz, orégano, guindilla y sal.

Mientras se va sangrando a la oveja, se remueve la sangre con una mano hasta que ésta enfríe (esto es para que no cuaje), mientras se preparan las demás cosas.

Cebolla: Unos cinco kilos para la sangre de una oveja. Se pica muy menuda y se pone al fuego bastante vivo, en una cacerola, donde antes se habrán puesto unos trozos de grasa de oveja, y se va removiendo con una cuchara de madera hasta que esté doradita, se saca y se deja enfriar.

Puerro: Si son hermosos, unos 16; se pica todo lo blanco y un poquito de lo verde, y se hace lo mismo que con la cebolla.

Grasa de oveja (cebo): Una vez fría, queda dura; se pica muy menudita, y nada más.

Orégano: Tiene que estar muy seco; se resrega bien (sólo la flor y no el palo). Basta un puñado.

Arroz: 1/2 kilo. Se cuece con sólo agua y sal, y guindilla muy picada, a gusto de cada uno.

Cuando todo está preparado, se van echando todos los ingredientes a la sangre y se prepara una masa espesa; se va metiendo esta masa en los intestinos (que se compran) con las manos y con un embudo especial para ello, se atan con un hilo y se meten en una olla grande llena de agua muy caliente, pero sin romper a hervir, pues en este caso reventarían. Se conoce que están cocidas cuando al pincharles con un alfiler, sale grasa en vez de sangre. Se sacan y se dejan enfriar.

«TXORIXUAK» = CHORIZOS

Una vez muerto el cerdo, a unos 7 días, se puede ya empezar la manipulación del chorizo. Con un cuchillo, el magro «*gixarria*» se va partiendo en trozos muy pequeños y se coloca en un balde, y se le echa sal. Dentro de una bolsita de lienzo blanco se pone un puñado de ajos, que dentro de la misma bolsa se machacan. La bolsa va atada.

También se le agregan *pimientos choriceros*. Se separan las semillas, y lo que es la carne se pone a remojo durante tres o cuatro horas, y se cuele por un pasador, para sacarle la carne; luego se le agrega pimentón en polvo mezclado para darle picante.

Teniendo en la mano el agua, se mezclan bien la sal y los trozos de magro, y la bolsita con los ajos machacados se deposita en el medio, y todos los días hay que mezclar bien; y a los ocho días se hacen los chorizos.

Los intestinos se traen de la carnicería. La masa se van embutiendo acompañado de las

manos en el intestino. Se atan con hilo blanco de algodón. Se agujerea la piel con una aguja.

Los tocinos se conservan en sal, en depósito de piedra con tapa de madera, «gazi-kutza» o «gatz-ontzixa».

63.— ¿A quiénes se regalan las morcillas?

Se acostumbra a regalar las morcillas: al cura, al que mata, a los parientes cercanos, y a algunos del barrio. Consiste en un poco de hígado, un par de morcillas con algo de tocino y lomo.

64.— ¿Dónde y cómo se conservan los embutidos?

Los chorizos se cuelgan de un palo durante 15 días para que se sequen, si el tiempo es bueno; si el tiempo es malo, necesitan más días y a veces hay que sacarlos para quitar el polvo y la suciedad con un trapo blanco. Una vez secos se meten en un recipiente de barro cubierto de aceite. También el lomo de cerdo se conserva en aceite.

65.— ¿Se fumigan los embutidos?

En los caseríos donde conservan la cocina baja, se cuelgan y, cuando se secan, se conservan en aceite.

Informante: Petra Urizar, del Caserío «Iturralde», 88 años.

66.— ¿Qué especies de frutas se desecan?

En frutos, se desconoce por aquí su desecación.

En cambio, los pimientos se desecan al sol, ensartados. También las setas de color amarillo-huevo, conocidas por «Salsaperrotzikos», se desecan y sirven para aromatizar las salsas, sobre todo en invierno.

67.— ¿Se comen setas? ¿Qué clase de éstas?

Las setas sí se comen, pues abundan en nuestros montes.

Las clases de setas que tienen más aceptación, son:

«*Perrechico*» = «*Zizak*» = Setas de primavera.

«*Gibelurdin*» = «*Urritza*».

«*Urretxa*».

«*Hongos*».

«*Plateras*».

«*Salsaperrochico*» = Para aromatizar las salsas.

«*Niscalos*» = En estos últimos años, se ha comenzado a recoger y a comer los «Niscalos» que crecen en los bosques de pinos. Se comen en tortilla o con tomate.

68.— ¿Se comen caracoles de tierra? ¿Cómo se preparan?

Se recogen los caracoles en primavera, y se meten en una caja de madera, con unos orificios para su aireación, con salvado, para que se purguen.

Después de limpiar varias veces con agua, vinagre y sal, se cuecen, durante, aproximadamente, hora y media.

A continuación se les saca los cuerpos de sus caparazones y se les quita una bolsa negra que llevan en la parte trasera.

Seguidamente, en cada uno de ellos (caparazón) se introduce un trocito de tocino, o mejor jamón o chorizo, y se rellena luego con su propio cuerpo, sazonado de sal.

Se fríe cebolla, ajo y guindilla. Igualmente el tomate, y cuando éste se halla a punto, se mezcla todo y se pasa por un colador y se añade a los caracoles. Se guisan a fuego lento durante media hora, revolviendo la masa poquito a poco, con mucho cuidado para que no salga el contenido del caparazón. Se sirven bien picantes.

Los caracoles es tradición, en Garagarza, comerlos por Todos los Santos y por Semana Santa.

Información: Luciano Arambarri, del mismo barrio.

69.— ¿Se comen mariscos?

Mariscos propiamente dichos, de mar, no.

Cangrejos y kiskillas de río: Se pescan con «retel» y a mano.

Preparación: Se pone a hervir agua con sal, y cuando está en plena ebullición, se echan los cangrejos y se cuecen durante 15 minutos. Se le añade ajo, guindilla y tomate en salsa.

70.— ¿Se comen peces de río? ¿Cuáles?

Hasta hace muy pocos años, abundaba la pesca en los ríos de Garagarza. Ha disminuido mucho a causa de la polución de los mismos,

pero todavía se pescan varias especies, entre ellas:

«*Amorraña*» = *Trucha:* Se pesca con caña, y aun cuando está prohibido, también se practica con la mano buscando en las cavidades naturales del río. Se comen fritos, rellenos con una loncha de jamón.

«*Loína*» = *Boga:* Se pesca con red y una cuerda larga «Txinga» llamada «Remanga». También se pesca con la mano.

«*Zarboeskallus*» = *Bermejuela:* Se pesca con una red en forma de embudo, con un palo largo, llamado «Benaka», o con «Eskirol». Los más finos son los que se pescan los días de temporal en las turbias aguas de las riadas.

Forma tradicional de cocinar los «eskallus» en Garagarza:

Se limpian bien, uno a uno, quitándoles las tripas. Después de limpios se pasan en una escurridera; a continuación se colocan en un paño limpio para quitarles la humedad, añadiendo sal, guindilla picada, perejil y ajo.

En una cazuela de barro se pone a freír aceite con ajos y, cuando estén los ajos algo dorados, se vierten los eskallus, teniendo en cuenta que tienen que estar poco espesos en la cazuela, para que se fríen, pues caso contrario se cuecen en vez de freír.

Información: Luciano Arambarri, Plazuela de Garagarza.

«*Aingira*» = *Anguila:* La captura de este escurrido pez se realiza con «Amua» (Anzuelos), que consiste en una cuerda larga, en la que a intervalos de a metro van colocados con cuerdas unos anzuelos con una lombriz de cebo. Aquí se les denomina «fondo».

Esta cuerda se instala de orilla a orilla del río al anochecer, y se recoge antes de rayar el día. Para la cuantía de la pesca, influye mucho que el atardecer sea tormentoso.

Es muy importante que la recogida de la «Amua» sea antes de que amanezca, pues una vez que se clarifique el día, se agitan los peces y muchas veces se sueltan de los anzuelos y se escapan.

Se comen en salsa verde o fritas.

Las preguntas siguientes **71 al 78**, quedan contestadas en la primera parte de este trabajo, aparecida en el año 1979, en el tomo 28 del

Anuario de Eusko Folklore, sección «Modos de vida y ocupación de los habitantes», págs. 39-41.

79.— ¿En qué se utiliza la leche de burra?

Se utiliza contra la tuberculosis y los catarros.

80.— ¿Qué plantas se utilizan como legumbre o condimento?

Alubias rojas, pintas, blancas y negras, habas frescas, guisantes, garbanzos, lentejas, etc.

Condimento:

Cebollas = «Kipulak»

Perejil = «Perresil»

Ajos = «Baratzuri» = «Berakatzta»

Pimientos rojos = «Piper gorri»

Orégano = «Oreganue» = «Aitz bedar»

Laurel = «Eleuntze»

Zanahoria = «Zainori»

81.— ¿Se toma café? ¿Se usan otras bebidas, como té, manzanilla, té de las rocas?

El café se tomaba en las grandes festividades.

El té se compraba en los comercios, y se utilizaba en los momentos de malestar o pesadez en el estómago.

La manzanilla se recolectaba en los prados, y servía en iguales casos.

82.— ¿Se bebe vino? ¿Sidra? ¿Chacolí? ¿Licores?

Vino y sidra, poco. Solamente los domingos y festividades.

Licores: Cognak y anís, para el desayuno «Gosarixa» y después del café, en las festividades.

83.— ¿Estas bebidas se fabrican en casa?

No; aparte de la sidra, que en este barrio no se fabricaba, exceptuando alguna casa aislada.

84.— ¿A qué edad se permite fumar ordinariamente a los jóvenes?

Normalmente, cuando volvían de cumplir el servicio militar.

85.— ¿Se fuma alguna cosa que no sea tabaco? ¿A qué operaciones se le somete para que se halle utilizable? ¿Qué ventajas se le atribuyen al tabaco? ¿Se emplea pedernal con yesca y eslabón para encender la pipa?

A. - ¿Se fuma alguna cosa que no sea tabaco?

Sí; hojas de nogal «intxaur-orrixa», de patata «patata-orrixa», cabellera de maíz «arto-bisarra».

B. - ¿A qué operaciones se le somete, para que se halle utilizable?

Se secaba al aire.

C. - ¿Qué ventajas se le atribuyen al tabaco?

De «relax» y euforia.

D. - ¿Qué clase de pipas o boquillas se usaban para fumar?

Las pipas eran de yeso o arcilla blanca. Se usaban también de madera, que se compraban. Algunos utilizaban de artesanía, que confeccionaban ellos mismos. La pipa de yeso, la llevaban debajo de la «txapela» o en el bolsillo del chaleco. Se limpiaba calentando en la brasa «txingarra» y con un palito de brezo «iñarra» se le quitaba la nicotina.

E. - ¿Dónde se lleva el tabaco?

El tabaco se lleva en unas cajitas de hojalata, rectangulares, con tapa, «Totxa», picadas las hojas grandes de tabaco llamado «libra». Para envolver, los hombres llevaban debajo de la boina hojas de panoja «arta-malutia», cortadas a la medida adecuada.

F. - ¿Se emplea el pedernal con yesca y eslabón para encender la pipa?

Han conocido el uso del pedernal y yesca para encender la pipa y el cigarro. Más tarde han usado mecheros, y actualmente usan el encendedor de butano o gasolina.

86.— ¿Qué transformación se ha operado en el régimen alimenticio ordinario desde el siglo pasado?

Hemos señalado en las preguntas 37-39, cuál era el sistema de comidas del labrador y artesano en Garagarza, a fines del siglo XIX y principios del XX. Concretamente, si nos remontamos hacia los años 1920, a raíz de la terminación de la Guerra Europea, encontramos en los menús de nuestros caseríos y en los hogares de los obreros industriales, las siguientes variedades:

Se desayunaba la modesta «berakasalda», es decir, agua hervida con una chorretada de aceite y un diente de ajo; se servía sobre un tazón donde previamente se había partido pan de caserío. Se completaba este parco yantar, con un tazón de leche con «talo» (o torta hecha de harina de maíz), asada sobre la chapa, o con artúa (pan amazotado de maíz).

Al *mediodía*, casi invariablemente, se servían alubias rojas con tocino; después se introdujo los garbanzos con berza, en lugar de las alubias, los días de fiesta.

Para la *cena* había más variedad, según las estaciones del año: berza con morcilla, patatas con bacalao, cocido con habas, alubias blancas, sopa de ajo, castañas asadas o cocidas, «morkil» o pasta de harina de maíz con leche, «porru-salda»...

Se desconocían casi por completo las lentejas, el arroz, las pastas de sopas, los plátanos, las naranjas, las ensaladas...

Sin embargo, también se permitían algunos sus caprichos. Hasta hace pocos años han funcionado rústicas neveras, en las laderas de Kurtzebarri y de Udalaiz. Eran a manera de profundas cuevas o cavas, donde se almacenaba la nieve del invierno, para que algunos afortunados pudieran saborear en verano exquisitos mantecados o deliciosos refrescos. (También se utilizaba esta nieve para fines medicinales: calenturas, dolores de apéndice, etc...)

¡Y pensar que hasta hace pocos años era de uso corriente en los caseríos la cuchara de «palo»! Hoy en día ha cambiado tanto la manera de alimentarse, que se come lo mismo en esta anteiglesia de Garagarza que en cualquier pueblo importante de la provincia o en la misma capital.

87.— ¿Son hoy mayores que antaño, las comodidades de la vida, para la generalidad de los vecinos? Cítenos hechos y estadísticas a partir de 1900.

Desde el siglo pasado, se ha operado una gran transformación en el régimen de comodidades de la vida, como por ejemplo:

Comunicaciones:

Los desplazamientos se hacían a pie regularmente, o en burro cuando se trataba de cubrir largas distancias. Como ya señalábamos en la primera parte de esta encuesta, la industria que desde tiempo inmemorial ha dado fama a Garagarza, ha sido la del «cebollino y puerros», de excepcionales calidades, que se venden por todos los mercados del contorno. Pues bien, el transporte se realizaba en burro: Durango, Bilbao, Guernica, Eibar, Vitoria, etc... saliendo de Garagarza a las primeras horas de la noche. Hoy se realiza esta misión por medio del coche.

En el primer cuarto de este siglo, 1924, surgió un Empresa, FULLAONDO, ACHA y Cía., que puso en funcionamiento la primera línea regular de autobús entre Aramayona y Mondragón, que dio grandes frutos a esta región, para transporte de la gente, tanto a los centros de trabajo como a los mercados de la villa, acceso al ferrocarril Vitoria-Mecolalde. Hasta entonces no existía ningún medio de comunicación, aparte de las bestias o bien a pie.

Un año más tarde —1925— se formó una sociedad privada, en plan de Cooperativa, denominada «PALOMA», constituida por obreros que trabajaban en distintas industrias de Mondragón, para su traslado a los talleres.

Esta Sociedad duró pocos años, pues se diluyó el año

En la actualidad, no habrá casa o caserío donde no dispongan de uno o dos coches.

	1902	1982
Total de Habitantes	306	182
Varones	144	85
Mujeres	152	97
Casas agrupadas	27	22
Dispersas	20	11
Desaparecidas o en ruinas	—	8

Censo de ganado:

Años	Ganado vacuno	Burros	Ovejas	Cerdos
1892	128	12	300	7
1982	49	6	60	6

Trabajos de campo:

Se madrugaba mucho más que ahora, y no era nada extraño que muchos días al amanecer les pillara en la heredad, pues se trabajaba de sol a sol; trabajo muy duro, por los aperos de labranza que se utilizaban. Por ejemplo:

La *laya* (Laixie), que consiste en una horquilla de hierro que tiene dos puntas algo afiladas y un mango, uno para el pie derecho y otro para el izquierdo. Cuando se trataba de grandes terrenos, era muy normal ver en cuadrillas hombres y mujeres layando.

«Lera» (Narra), de varas de avellano entretendido, que se utiliza para desmenuzar la tierra arrastrándola sobre la misma. Para proporcio-

narle peso, se le agregan grandes piedras. También sirve para traslado de determinadas cargas.

«*Area*» (Rastrón) de varias puntas, arrastrado por una yunta de bueyes, para igualmente desmenuzar la tierra.

«*Alperra*» (Bombilla), que es un gran cilindro de madera o de piedra, arrastrado por bueyes; rompe los terrones de tierra, después de arado y sembrado.

«*Goldie*» (Arado) y otros utensilios como: *Azada* (Atxurra) para cavar la tierra; *Aitxurua* (Jorraia), pequeña azada para escardar; *Mazo* (Mazuba) para romper los terrones, etc...

«*Asto-sillak*». Servía para transporte de hierbas y otros productos. Se colocaban sobre la montura de la bestia, los «*asto-sillak*» o ganchos llamados «*kakoak*».

«*Birdixak*» (Carro). Esta carreta de bueyes, que hasta hace muy pocos años ha estado es-

trechamente identificada con nuestra vida rural, ha sido el medio de transporte más importante de nuestro caserío, con su pareja de bueyes, lentos pero seguros, acuciados por el «*akulu*», que era un palo de avellano (*urretxa*) con un largo de 1,70 mts. × 2 cms. de diámetro, algo en cono hacia la punta, terminando en «*akulu-punta*» de hierro (*aguijón*).

Uno de los trabajos más fatigosos, era la recogida de «*iria*» (*helecho*), ya que tenían que desplazarse muchas veces a lugares muy distantes. Amén de otros trabajos duros, como la recogida del trigo, con un etcétera muy largo.

Estos sistemas de trabajo han sido reemplazados, hoy en día, por máquinas automáticas modernas como tractores, con acoplamiento para arar, segar la hierba, etc.

Continuación de la primera parte de este trabajo, aparecido en el año 1979, en el tomo 28, del Anuario de Eusko Folklore.