

# Estudio del grupo doméstico de Valcarlos

## SUMARIO

- I. Datos geográficos.
- II. La casa.
- III. La alimentación.
- IV. Indumentaria.
- V. Familia.
- VI. Relaciones entre esposos.

Investigaciones ETNIKER,  
dirigidas por la "Cátedra de Etnología Vasca"  
INSTITUCION PRINCIPE DE VIANA,  
de la Excm. Diputación Foral de Navarra.

Primera entrega.

## I

### DATOS GEOGRAFICOS

1. El profundo barranco pirenaico que arrancando del Alto de Ibañeta se estira hasta las cercanías de San Juan Pie de Puerto, en la Baja Navarra, ha recibido varias denominaciones a lo largo de la historia.

1.1. *Valcarlos*.—Nombre medieval que recuerda al protagonista de la célebre gesta de Roncesvalles. Existen varias leyendas relacionadas con este hecho. Recordaremos las más notables.

1.2. *Picaud*.—Según la «Guía de Peregrinos» (s. XII), «junto a este monte, hacia el norte, hay un valle que se llama Valcarlos, en el que acampó el mismo Carlomagno con sus ejércitos cuando los guerreros fueron muertos en Roncesvalles, y por el que pasan también muchos peregrinos que van a Santiago y no quieren escalar el monte»<sup>1</sup>.

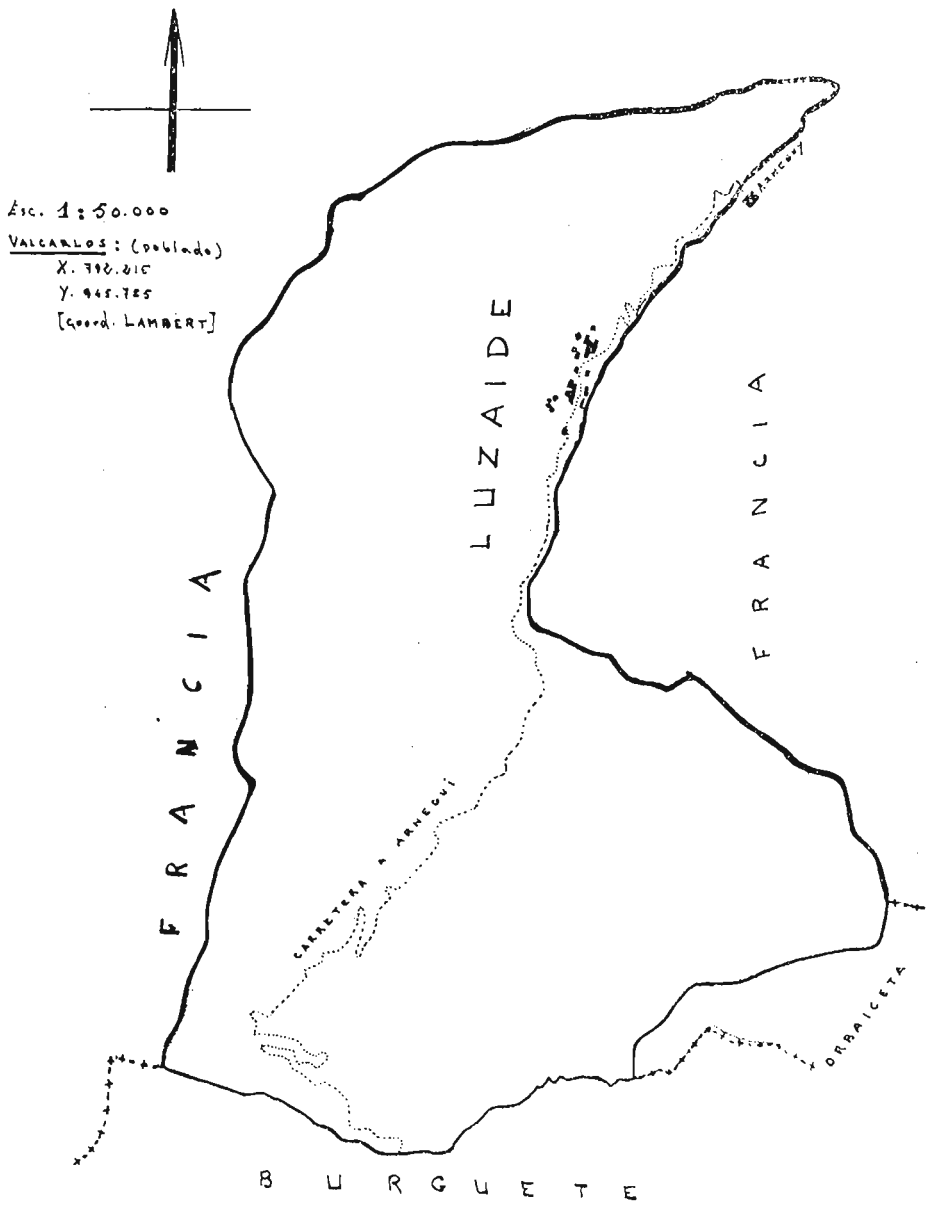
1.3. *Mocosail*.—Cuenta la leyenda popular, recogida por varios autores, que estando Carlomagno jugando al ajedrez en este refugio, que entonces pertenecía a Valcarlos, sonó la angustiada llamada del cuerno de Roldán. Rechazados decididamente los embustes de Ganelón, prestó oídos al consejo de los mejores para volver, demasiado tarde, en ayuda imposible del sobriño derrotado y muerto. «Monconsseil» y «Bonconsseyll», tal como figura en documentos del s. XIV<sup>2</sup> sería en tal caso el homenaje secular al consejo de los leales cortesanos.

1.4. «Leyenda de las Lanzas».—Finalmente, una bella página de sabor germánico. «Carlos, después de sus conquistas 'in Yspaniam', de sus victorias en Navarra, Arlés y Gerona, se dirigió 'in Galitiam'. Pero el rey de los paganos le causó grandes males; los cristianos fueron todos muertos; Carlos escapó con dificultad. Todavía hoy la piedra sobre la que se sentó está mojada de las ardientes lágrimas que derramó. Hizo oración acusándose de sus pecados... Entonces un ángel acudió a consolarle y le dijo: 'Carlos,

1. A. PICAUD. *Liber Sancti Jacobi-Codex Calixtinus*. Traducción Moralejo-Torres-Feo. (Santiago de Compostela, 1951), pág. 518.

2. V. DUBARAT-J. B. DARANATZ. *Un procès entre l'Eveché de Bayonne et le Monastère de Roncevaux au XIV siècle* (Société des Sciences, Lettres, Arts et d'Etudes Régionales, de Bayonne. Bayonne 1925), págs. 201-399.

EL GRUPO DOMÉSTICO DE VALCARLOS



amado de Dios, pronto recibirás una gran alegría. Envía rápido tus mensajeros en busca de las doncellas; las mujeres casadas déjalas en sus casas. Dios quiere mostrar aquí su poder. Si le temes y amas, estas doncellas te recuperarán la gloria perdida'.

Los mensajeros fueron recogiendo las doncellas de todo el imperio y las condujeron 'ad Portam Cesaris': allí les esperaba el Emperador. Acudieron muchas, se contaron hasta 53.066, y Carlos alabó a Nuestro Señor.

En el lugar llamado Karlestal (Valle de Carlos) ciñeron las espadas y se armaron. Los centinelas de los sarracenos estaban admirados: «Qué pueblo es éste tan maravilloso?» Los paganos se volvieron rápidos hacia su rey: «Señor, hemos muerto a los viejos; pero ahora llegan los jóvenes. Quieren, sin duda, vengar su afrenta. Señor, no intentemos combatirles: son valerosos, sus cabellos son largos, su caminar bello, es un pueblo valiente...».

Así aconsejaron al rey los más prudentes, y éste envió sus presentes al Emperador y se hizo bautizar con todos los suyos. Carlos y sus guerreros tornaron a su imperio. Las doncellas llegaron a una verde pradera y, fatigadas de la marcha, plantaron sus lanzas en tierra y extendieron los brazos en cruz dando gracias a Dios. Allí pasaron la noche. Un milagro se produjo: las lanzas reverdecieron y se cubrieron de hojas y de flores. Por eso se llama este lugar el *Bosque de las lanzas*, que pueden verse todavía<sup>3</sup>.

1.5. También las 'Crónicas de Turpín' relacionan la derrota de Roncesvalles con Valcarlos. Dice así: «Mientras el alma del bienaventurado mártir Rolando salía del cuerpo y yo, Turpín, en el lugar de Valcarlos celebraba, con asistencia del rey, la misa de difuntos en el mismo día precisamente, es decir, 16 de junio, arrebatado en éxtasis, vi unos coros que cantaban en el cielo, sin saber qué era aquello. Y cuando atravesaron los cielos, he aquí que tras ellos pasó ante mí una formación de negros guerreros, que parecían volver de una razia y llevaban un botín, a quienes pregunté enseguida:

— Qué lleváis?

— Nosotros -dijeron- llevamos al infierno a Marsilio; a vuestro héroe lo lleva con otros muchos San Miguel al cielo.

Entonces, celebrada la misa, dije rápidamente al rey:

— En verdad, rey, sábetе que el alma de Rolando con las almas de otros muchos cristianos, las lleva el arcángel San Miguel al cielo; pero

3. VÁZQUEZ DE PARGA-LACARRA-URÍA. *Peregrinaciones a Santiago* (Madrid, 1949) T. II; pág. 79.

desconozco en absoluto de qué muerte murió. Y en cambio, los demonios llevan a los ardientes infiernos el alma de cierto Marsilio, junto con la de muchos malvados <sup>4</sup>.

1.6. La versión latina de Valcarlos en el s. XIV, es la de 'Vallis Karolli', tal como se repite en el citado Proceso del obispado de Bayona contra Roncesvalles. Encontramos Vall Carles en documento de 1366. El informe que redactaron los comisionados reales, que inspeccionaron Valcarlos en 1428, dice 'Vaill Carleis' y 'Val Quarleis' <sup>5</sup>.

1.7. Posteriormente Valcarlos pasó a ser nombre del poblado, y más concretamente del núcleo central del pueblo. De ahí la redundancia de 'valle de Valcarlos', que tanto se utiliza en documentos públicos. Así en una escritura de la familia Marimaite, se dice: «El procurador de Santiago y Juan Ferrán, naturales franceses, vecino(s) y residente (s) en la villa y valle de Valcarlos...» (1802) <sup>6</sup>

1.8. *Luzaide*.—Sin embargo, el nombre primitivo de Valcarlos y por el que aún ahora habitualmente se entienden los naturales siempre que hablan en lengua vasca, es Luzaide.

1.9. Fortún Sanz de Yárnoz hizo donación de estas tierras al monasterio de Leyre. El documento es de 1.110 y figura en él el nombre de Luzaide: «Guyrizu cum suos cubilares, Lagarreta Lassa in Luçaide» <sup>7</sup>.

1.10. En el s. XIV encontramos otra cita que hace alusión a ambas palabras: «... dominus Garsias Ochoe, quondam prior dicti hospitalis Roscidevallis, emit ab abbate et conventu Sancti Salvatoris Legerensis cum universis iuribus, que ipsi habebant in dicta *valle Karolli*, que *basconcialiter dicitur Luçaide* et dixit quod pro eo scit, nam ipse testis morabatur tunc in dicto hospitali Roscidevalli» <sup>8</sup>.

1.11. Luzaide es asimismo nombre de lejanas resonancias mitológi-

4. *Codex Calixtinus*, pág. 471.

5. *Libro de fuegos*. Arch. Gen. de Nav. (Sangüesa, 1428, fol. 213).

6. Documentos familiares de Marimaite, propiedad del autor, 1802.

7. "Donamus in portu de Auriç unum monasterium quod vocatur Sanctus Salvator et unum palacium in Erro similiter cum illos suos cubilares et cum omni introitu et regressu suo. Estos nompnadamientre son los cubilares: Guyriçu cum suos cubilares, Lagarreta Lassa in Luçaide, Irauçqueta, Eçtau, Garaycoa, Çuguarriaga, Leguarreta, Gorostaldea, Leguarreta, Celaya, Lapurdiola, Leguarreta, Çaarra, Eçquiça Belarçe, Iassaracune, Yturaoa, Goroslarre, Vrđinçaquiualdea, Vçqueta, Orila et Orilarrançe, Aquicheta, Epeleta, Beerecoa, Aycita Berroa, Aycita Gayna, Orcire Çorita, Ariçtelussa, Onbaçendu, Bagaola, Çuaçola, Çaualeta Goeynna, Iueyeta, Gorostaldea, Burreguieta, Gorostaldea, Soroluçe, Leyçarduya Cilueticoa, Ama Iaureguiaga, Barrena Auriçchoa". *Peregrinaciones a Santiago* T. III, pág. 52. (El original pertenece al Becerro antiguo de Leyre; Arch. Gen. de Navarra, págs. 272-273.)

8. *Proceso de Bayona*, pág. 325.

cas. Recordemos la leyenda de Pío Baroja en su novela «El Caballero de Erlaiz»: «El pico de Anie, Ahuñemendi o monte del Cabrito, es como el centinela al Este del país vasco. Está colocado dentro de Francia en el límite del Bearn. Es monte de aire ruinoso, un conglomerado de rocas blanquecinas que forma contraste con el sombrío verdor del bosque próximo de Isseaux. Este se halla formado por abetos negros que, como gigantes, parecen defenderle de las tempestades del océano. El pico de Anie domina la aldea de Lescun».

«He podido comprobar que hay dos tradiciones sobre ese monte. Una, probablemente la más antigua, supone que en la cumbre hay una divinidad maléfica y siniestra. Esta divinidad es muy celosa, y cuando la irritan envía tempestades violentas que suelen asolar el país. La otra leyenda, probablemente más moderna, afirma que hay en la cima de la montaña un hada benéfica llamada Maithagarri, que posee en la cumbre un palacio y un jardín encantados. Este hada tiene amores con el bello pastor Luzaide»<sup>9</sup>.

1.12. *Puerta de España*.—El camino de Valcarlos recibió por su importancia, el nombre de «Puerta de España». Figura como tal en la «Chanson de Roland», ya que usa indistintamente los términos «Les porz de Sizer»; «*les porz d'Espagne*».

1.13. Es la expresión que utiliza Picaud en la 'Guía de Peregrinos': «En el país vasco hay en el camino de Santiago un monte muy alto que se llama Port de Cize, o porque allí se halla la puerta de España, o porque por dicho monte se transportan las cosas necesarias de una tierra a otra»<sup>10</sup>

1.14. También un historiador inglés del s. XIII, Roger de Hoveden, llama a Ibañeta «Puerta de España». Relatando una campaña de Ricardo Corazón de León, en 1178, dice textualmente estas palabras: «...inde promovens exercitum suum usque ad Portus Sizerae, quae nunc Porta Hispaniae dicitur...»<sup>11</sup>.

2. La situación de Valcarlos es bastante especial. Constituye una pequeña anomalía geográfica. Se descuelga en forma de cuña alargada en la vertiente francesa del Pirineo navarro, con ligera inclinación de SW a NE. El profundo barranco está surcado por unos veinte kms. de carretera, hasta la frontera. Es terreno sumamente accidentado. Dista 60 kms. de Pamplona.

9. PÍO BAROJA. *El Caballero de Erlaiz* (Lib. 3.º; c. 2; Excursiones).

10. *Codex Calixtinus*, pág. 517.

11. Citado por Menéndez Pidal *Chanson de Roland* (Madrid, 1959).

## EL GRUPO DOMÉSTICO DE VALCARLOS

3.1. El término municipal alcanza una extensión de 4.518,65 Hs. He aquí la distribución del suelo, según los datos de un mapa trazado a mano sobre papel vegetal, que solía estar en el Ayuntamiento de la Villa:

|                                    |                 |             |            |
|------------------------------------|-----------------|-------------|------------|
| Tierras de labor y prados ... ..   | 5.263 robadas ( | 473,67 Hs.) |            |
| Monte de haya, castaño y roble ... | 17.802          | »           | 1.602,78 » |
| Terreno raso y helechales ... ..   | 26.473          | »           | 2.382,50 » |
| Terreno improductivo ... ..        | 670             | »           | 60,30 »    |
| <hr/>                              |                 |             |            |
| Total ... ..                       | 50.208          | »           | 4.518,65 » |

3.2. Sus montes más destacados son: Bentartea (1.342 m.), Changoa (1.471 m.), Mendi-txipi (1.381 m.), Astobizkar (1.504 m.), Lepoeder (1.434 m.), Ibañeta (1.062 m.), todos ellos en el límite S. dirección W. a E. Muy cerca de ellos se encuentran Lindux (1.220 m.), Ortanzurieta (1.570 m.) y Guirizu, con 1.280 m. de altitud.

A la altura de Pekotxeta (NW.) cabe destacar Meatze. Son dos collados del mismo nombre con 1.215 y 1.230 m. respectivamente. (Datos tomados del mapa editado por el Instituto Geográfico y Catastral. Edic. Militar. Madrid. 1950.)

3.3. El término de Valcarlos viene a ser una profunda barranca, que constituye el áspero valle de Luzaide, con repliegues radiales que confluyen al mismo. Estos accidentes geográficos han atraído de siempre la atención de los naturales y alrededor de ellos han surgido los barrios: Aitzurre, Azoleta, Pekotxeta a lo largo de la ladera occidental. Otras veces sólo dan de sí para caseríos aislados, y lo mismo que en el caso de los barrios, son conocidos por el nombre del terreno: Artxa, Ashi, Udiri, Egi, Chapar, Zestau, en la ladera oriental y, por tanto más sombría, de Ondarrola.

3.4. Las numerosas fuentes que afloran por ambos flancos, así como las aguas de los montes circundantes forman en el fondo del barranco un riachuelo, que algunos llaman 'Nivelles', o pequeño Nive. Conviene tener en cuenta que hay aguas de nombre muy parecido; por ej. en Ciboure (Urrugne).

3.5. Para obviar de alguna manera este inconveniente, a las aguas que bajan de Ibañeta suele también llamarse Río Luzaide. En cambio, no es correcto el nombre de «Luzane», que trae el mapa del Instituto Geográfico y Catastral (ed. 1950).

3.6. Es afluente del Nive, al que se une en las inmediaciones de San Juan Pie de Puerto; que, a su vez, desemboca en el Adour. Pío Baroja los inmortalizó en una página de gran lirismo, que intitula 'Epitalamio'. (*El Caballero de Erlaiz. Lib. 4; c. IX; Epitalamio.*)

3.7. Las regatas más importantes de Valcarlos son: *Chirrisquin*, con salto de agua y central eléctrica, lo mismo que *Arrollandieta*. Los saltos pertenecen a Fuerzas Eléctricas de Navarra. El río Chapitel y las regatas de Aitzurre y Azoleta. Regata de Barcelona, con su molino (*Yanpierreneko ehiara* o Molino de Ferrán). Finalmente, la regata de Pekotxeta, cerca de Arneguizahar. Son ríos trucheros de gran calidad.

3.8. El clima ofrece grandes contrastes, según se considere el techo o el fondo del barranco. En general, suelen decir ellos que se da un grado de diferencia por cada cien metros de altitud. El pueblo de Valcarlos se dice que está a la altura de Tafalla. Pekocheta a unos 250 m. nada más. Ibañeta alcanza 1.062 m., en tanto que Bentartea y Lepoeder por ej. rebasan a éste en casi 300 y 400 m. respectivamente.

3.9. Ciñéndonos al núcleo central del pueblo (Karrika), que es donde radican la iglesia parroquial y el Ayuntamiento, cabe decir que predomina el clima suave. Nieva poco y pronto desaparece. Le afectan mucho las nieblas. Es zona muy húmeda.

3.10. Como excepción, se recuerdan las heladas de Febrero de 1956. Durante los veintiocho días del mes permaneció cerrado al tráfico el puerto de Ibañeta. Se registraron temperaturas de 18° bajo cero. Alcanzaron hasta 24° bajo cero, en Burguete. Se cuenta entre los rigores más duros que ha conocido la región.

4. El terreno es eminentemente rocoso a partir de la altura del pueblo, hasta Ibañeta. Hay rocas calcáreas y otras graníticas de gran dureza y tono rojizo, con vetas de hierro. En parte se encuentran ligeramente recubiertas de tierra y con vegetación. Otras veces se trata de peñas bastante erosionadas que van desprendiendo grandes cantidades de grava. Sólo son asequibles a las cabras. Así Gañecoleta. En los barrios de Gaíndola, Azoleta y Pecotxeta hay buenas tierras de cultivo.

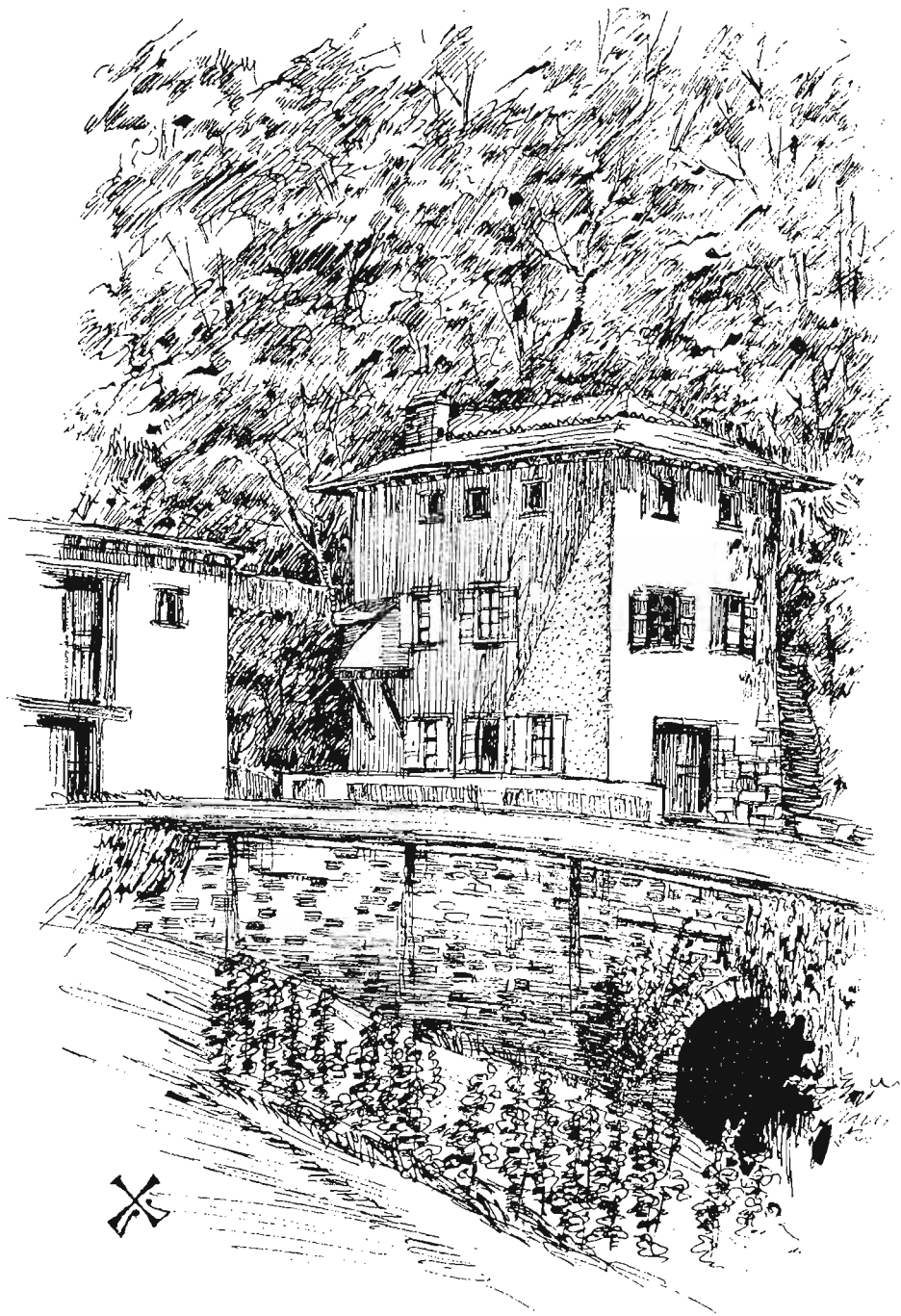
4.1. Existen algunas cuevas y simas. Se tiende a relacionarlas con elementos mitológicos. Hay una cueva, Mailuxe, en el barrio de Azoleta, que dicen se comunica con el puente de San Juan de Pie de Puerto. Era refugio del genio de los bosques (Basajaun). Resultaba poco temible, ya que no hacía mal a nadie. Incluso resultaba beneficiosa su presencia para preservar a los rebaños de la amenaza de los lobos. (Bernatenea. Ondarrola. 1959.)

4.2. Leize gorria.—Otra cueva llamada 'Leize gorria', también en el barrio de Azoleta, más arriba de la casa Argina, tenía fama de ser morada de las lamias. No había que dejar a las vacas acercarse a ella. Comunicaba con el molino de Ferrán. En cierta ocasión metieron un perro y efectivamente apareció debajo de la curva de 'Barcelona'. (Martíño. Gaíndola. 1958.)

4.3. Las lamias de las peñas del caserío 'París' se permitían acercarse a las personas que trabajaban en las labores del campo; e incluso acostum-



EL GRUPO DOMÉSTICO DE VALCARLOS



3.7. Yanpierreneko ehiara. (Molino de Ferrán.)

braban a sentarse sobre el yugo del ganado que araba la tierra. (Peyo Bernatenea. Ondarrola. 1959.)

4.4. Otra lamia que vivía en una oquedad de la peña de Gañecoleta, fue abatida por un hombre a quien le salió de noche. Despojada de todo cuanto llevaba encima, fue arrojado su cadáver al río. (Irene Iroz. 9 años. 7.XII. 1959.)

4.5. Peñón de Bordel. Es una roca situada al borde de la carretera, al pie del caserío del mismo nombre. Solía haber un pequeño níspero que decían señalaba el lugar donde estaba la chimenea de las lamias (laminen xamindeia). Aseguraban que veían salir humo en las mañanas heladas de invierno. Relacionan con la siguiente leyenda:

4.6. Una lamia fue de visita al caserío «kiteria», no lejos del lugar. Perdió su broche de oro y supuso que le había robado la dueña del caserío. Reclamó, pero no se lo pudo entregar. En venganza les estropearon de noche el mejor sembrado de casa, dejando la finca completamente cubierta de piedras. Requerida la presencia del sacerdote fueron conjuradas las lamias y condenadas a permanecer doscientos años bajo tierra. Tienen su reducto debajo del peñón de Bordel, y el níspero señala el punto exacto de la salida de los humos. (Ana María Goñi, 1959.)

4.7. Hace unos años, al ensanchar la peligrosa curva del peñón de marras las cargas de trilita alcanzaron al árbol y apreció una hendidura natural profunda, que los camineros trataron de recubrir con escombros y piedras.

4.8. Mamu xilo.—También en la orilla de la carretera, junto a la borda de Doray, en el camino de Gañecoleta, hay una especie de refugio abierto en la roca, que llaman mamu-xilo. Entienden por 'mauma' una especie de genio nocturno que atormenta a sus víctimas con sueños depresivos, angustia, fatiga respiratoria y neutralización de todas las facultades de la persona. Es una de las creencias más arraigadas entre los vecinos del pueblo. He recogido hasta seis u ocho variantes distintas de la oración que rezan al acostarse.

4.9. «Xiximurru» es el nombre de un montículo por el lado de Arneguy. Se conserva la creencia de que allí existió, en tiempos lejanos, una serpiente de siete cabezas (zazpi buruko sugea). Ninguna chica que se acercara por allí podía regresar.

4.10. Finalmente, existen otras oquedades que nada tienen que ver con la fantasía popular. Son galerías de antiguas explotaciones mineras. Puede verse en Gañecoleta y debe de haber otras en los parajes conocidos con los nombres de 'Arbanta' y 'Miatzeta'. (Isidro Iroz.)

5.1. La vegetación, tanto en las tierras bajas como en la parte menos rocosa del monte, es exuberante. La riqueza principal del bosque constituye el haya (pagua). Se da también el roble (aritzia). El castaño (gaztaina), muy

abundante, va siendo cada vez menos aprovechado por escasez de mano de obra. Se va perdiendo también mucha planta.

5.2. Se han realizado serios esfuerzos por introducir el pino. La primera experiencia llevada a cabo en el alto de Ibañeta no dió resultado muy halagüeño. Se trata de una ladera desgarnecida, de mucha nieve y vientos muy fuertes. Apenas quedan huellas de aquel primer intento. Las nuevas plantaciones se están llevando a cabo con criterio que parece más acertado.

5.3. Se da el fresno (leizarra), que se poda en Otoño para alimento del ganado. El aliso (altza), y el chopo (busuntza) pueblan con profusión las orillas del río y de los regachos.

5.4. Entre los arbustos se cuenta el espino blanco (elorri xuria). Están convencidos de que nunca atrae al rayo. Lo bendicen el día de San Juan para colocarlo en las puertas de las casas. Suelen hacerlo en forma de ramo o de corona entrelazada con rosas. Al endrino le llaman elorri (elorri beltza); *Baxakahana*, es su fruto. Literalmente significa 'ciruela silvestre'. El brezo (ilarria) no suele ser muy desarrollado. Larre lilia, es la flor de brezo. (Tendría que ser ilarre-lilia.) No se dedican a hacer escobas de brezo; las compran hechas (ihats-ilarria). Las de Francia solían ser más estilizadas que las peninsulares; y de mango largo. Finalmente, en los grandes rasos de los montes altos abunda la aliaga o argoma (otia). Suelen prenderle fuego los pastores antes de entrar en invierno, para mejora de los pastizales. Produce llamaradas impresionantes.

5.5. Entre los árboles frutales predomina el manzano. En otros tiempos se hacía sidra en los caseríos. Actualmente ya no. Sólo se conoce la manzana de mesa (sagarra). Hay también ciruelos, perales y cerezos. Los términos usuales son: ciruela (ahana); pera (udaria); cereza (gerezia). Abunda el ciruelo silvestre; viene espontáneamente entre los robles y castaños del bosque. Resalta, sobre todo, en primavera que florece muy pronto y destaca aorros, como si fuera nieve. Hay también nogales.

5.6. Es relativamente poco el terreno que se cultiva. Se limitan casi siempre a cubrir las necesidades familiares. Siembran preferentemente el maíz (artua), la patata (lur sagarra), alubias (ilarrak), y algunas verduras en la huerta. El forraje se reduce a remolacha, nabo y algo de trébol y alfalfa.

5.7. Hasta hace unos años sembraban algo de trigo y había algunos viñedos. Actualmente se ha abandonado la siembra del trigo y quedan pocas cepas en todo el pueblo. El vino que elaboran es un chacolí de baja calidad, pero debido a su acidez resulta muy agradable en los días más calurosos del verano (etxeko arnua).

5.8. El cultivo de las tierras de Valcarlos arranca del s. XIV. En 1333 el obispo de Bayona reclamaba los diezmos y primicias de las tierras recientemente roturadas. Y un anciano de setenta años replica que desde hace

45 años venía siendo un derecho de Roncesvalles, que cobraba sobre los animales «quia ibi tunc non erant terrae ad culturam redactae». (*Proceso Bayona*, pág. 345-346.)

5.9. El mayor esfuerzo lo dedican a la hierba (belarra). Hasta hace muy pocos años la cortaban con la guadaña. Ahora utilizan aparatos mecánicos con motor de gasolina. Se seca al sol en el mismo prado y se almacena en las bordas. Dan mucha importancia al segundo corte (sorua). Parte de la hierba se apila en el campo (meta). Es el procedimiento que amenudo siguen con el helecho (iratze). Luego, en invierno, dedican unos días al acarreo (*belarketa* en el primer caso; *iratzeketa*, en el segundo). Este trabajo se realiza con ayuda de algunos allegados, o amigos de la familia. Lo celebran con una buena comida.

5.10. Las ovejas constituyen la base principal de la economía ganadera del pueblo. Hay vacas, que en verano pastan en los montes. Prácticamente casi todas las familias crían algún cerdo. Existe también ganado caballar. En los caseríos tienen algún burro que utilizan para el transporte de las cosas pequeñas de todos los días. El perro forma parte del caserío en Valcarlos. Se le habla en castellano. En cada casa suele haber varios gatos; estos reciben sus reprimendas en vasco.

5.11. Abunda el zorro (azeri). A veces hace estragos en los rebaños, y por supuesto en los gallineros. Los pastores organizan campañas de exterminio por envenenamiento. Hay liebres (erbiak), gatos monteses (basa katiak), y aun jabalíes (basurde) en algunas ocasiones. A la codorniz llaman kalla, por influencia francesa. Pero la caza más interesante de Valcarlos es la de la paloma. Los puestos de Gabarbide importan alrededor de medio millón de pesetas cada otoñada a las arcas municipales <sup>11 bis</sup>.

6.1. La mayor parte de los habitantes son naturales del país. Siempre hay una colonia flotante, bastante numerosa, integrada por guardias, policías, administrativos y otros empleados oficiales. Ha llegado a haber hasta cuarenta y cinco guardias de plantilla, entre los tres puestos de Valcarlos, Gañecoleta y Aduana.

6.2. La población va experimentando considerable descenso. Como referencia cabe anotar que en 1863 era de 156 vecinos, con un total de 1.105 habitantes. Aproximadamente cien años más tarde, figura en el *Calendario Turístico* de 1966 con 780 habitantes.

6.3. Se conserva la lengua vasca. Dentro del dialecto bajo-navarro entra en el grupo de Garazi, que tiene su capitalidad en San Juan Pie de

<sup>11 bis</sup>. La subasta de 1969 ha batido todos los records, con una recaudación de 1.154.000 pesetas.

## EL GRUPO DOMÉSTICO DE VALCARLOS

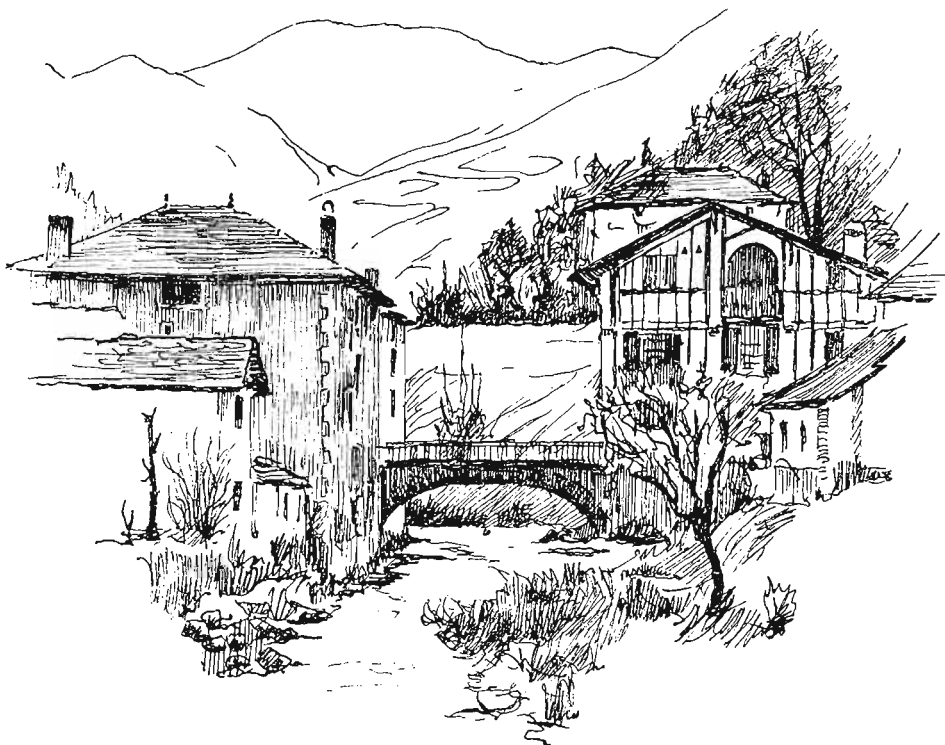
Puerto. Saben el español y gran parte de ellos se defiende también en francés. Es normal que los niños de Pecocheta acudan a las escuelas de Francia.

7.1. Aparte del núcleo central del pueblo (karrika), y de dos barrios Gañekoleta y Pekotxeta, bastante agrupados; el resto de la población se encuentra disperso por los caseríos, que alcanzan a la mayor parte del extenso término municipal. El grupo de casas que rodea a la iglesia y llaman Valcarlos, apenas supone el treinta por cien del vecindario. Unas cien familias viven fuera de esta zona.

Sin embargo, en ella funcionan las dependencias oficiales y servicios más indispensables.

7.2. El poblado de Valcarlos arranca del s. XIV. Las dos primeras casas figuran en documento de 1271, como hospitales dependientes de Leyre. Es sin embargo en el Proceso de 1333, donde se perfila la fisonomía del pueblo.

7.3. Ultimamente, y gracias a diecisiete kilómetros de carreteras mu-



7.1. Pecotxeta. Puente Internacional

nicipales terminadas en 1964, todos los caseríos cuentan con cómodos accesos. Esto ha revalorizado notablemente las haciendas.

8. Al final del trabajo daremos el catálogo completo de las casas por orden alfabético. Según una tradición popular muy extendida entre los vecinos del pueblo, Valcarlos debe su origen a catorce maleantes obligados por la justicia a poblar este paraje, peligrosamente expuesto a incursiones enemigas. Creen que eran otros tantos ladrones (ohoinak).

9.1. Las primeras edificaciones surgieron en función de un objetivo concreto: el camino de Santiago. El año 1110 estos terrenos fueron donados por Fortún Sanz de Yárnoz y su esposa Ermisenda, al Monasterio de Leyre. No se cita por entonces ningún otro edificio que la capilla de San Salvador de Ibañeta. (Becerro de Leyre). (cit., 1.9.)

9.2. Siglo y medio más tarde, año 1271, Leyre vende a Roncesvalles «dos casas hospitales», *Irauzqueta* y Gorosgaray, con todas las posesiones del término de Luzaide, incluida la capilla de San Salvador de Ibañeta. Se conservan ambos edificios que no han perdido todavía su primitiva denominación. Constituyen el origen histórico del poblado de Valcarlos<sup>12</sup>.

9.3. Por mucho tiempo siguieron los moradores dependiendo de Roncesvalles. Según testifican los comisionados reales que inspeccionaron la zona el año 1428, «dixieron que deuen en cada ainno de censo a la dicha orden de Ronzesvailleis 28 florines». (*Fuegos*, 1428. pág. 213.)

9.4. En este mismo informe administrativo encontramos otro dato de gran interés, que arroja mucha luz sobre el modo de vida de los primeros moradores del valle. Dice textualmente: «interrogados qué revenidas han, dixieron que no han revenidas algunas. Interrogados de qué viven. dixieron que no han pan ni vino; que viven sobre algunos ganados que han e sobre el pasage del romeage».

9.5. Es así como se explica la primitiva disposición del poblado en línea recta, cubriendo entre las catorce casas otros tantos kilómetros de camino, que mediaba entre la primera y la última vivienda. Cada una de ellas vino a constituir coto redondo, y aun ahora se distinguen por su ventajosa situación.

12. "...vendimus, damus et tradimus, jure proprio, in perpetuum vobis domino G. priori, totique conventui in B. M. Rocidevallis pro vobis ac vestris successoribus universis quandam domum nostram, ecclesiam seu hospitalem, sitam et positam in loco qui dicitur Summi Portus, cum omnibus juribus; item quandam aliam domum nostram seu hospitalem, sitam et possitam in loco qui dicitur Irauzqueta, cum omnibus et juribus et pertinenciis suis; item, quandam aliam domum nostram seu hospitalem, sitam et possitam in loco qui dicitur Gorosgaray, pro pretio trium millium aureorum". (J. IBARRA. *Historia de Roncesvalles*; Pamplona, 1935, pág. 202). Este documento pertenece al archivo de Roncesvalles.

## EL GRUPO DOMÉSTICO DE VALCARLOS

9.6. A esta primera etapa de concepción lineal a lo largo del camino de peregrinaje, siguió otra de reagrupamiento alrededor de la Iglesia, que entonces era San Juan de Irauzqueta. Se llamó Elizalde, y corresponde al emplazamiento del actual Valcarlos-pueblo.

9.7. Sin embargo esta pauta no fue el resultado de una tendencia espontánea del vecindario. El Tribunal del Consejo Supremo que dictó prácticamente la autonomía del pueblo, facultando al Concejo para conceder licencia de nuevas edificaciones en su término, lo hacía «*con la condición de levantarlas junto a las ya edificadas*»<sup>13</sup>.

9.8. Se comprende que fuera una medida impopular, ya que habiendo crecido el pueblo, y viéndose obligados a vivir de la ganadería así como

13. "Después de la sentencia del tribunal de Alcaldes de Corte, favorable a Roncesvalles, presentaron los de Valcarlos, agravios y nueva alegación ante el Consejo Supremo, y éste, por sentencia del 6 de octubre de 1646, revocó la del tribunal de la Corte, absolviendo a los poseedores de nuevas casas de Valcarlos, para dar licencia de edificar casas, con la condición de levantarlas cerca de las ya edificadas." (Libro de pleitos de Roncesvalles) J. IBARRA, *Historia de Roncesvalles*, pág. 363.

Sólo quedaron tres propiedades a Roncesvalles, en todo el término de Valcarlos: Irauzqueta, Ardandegüia y Gorosgaray. Finalmente, Mendizábal le privó también de ellas.

A su vez el Concejo de Valcarlos se emancipó del valle de Erro, constituyendo ayuntamiento propio, hacia el año 1592. Los documentos anteriores a esta fecha encabezan con estas palabras: "En la Val Carlos que es en, o de la Val de Erro." (J. IBARRA, *Historia de Roncesvalles*, pág. 69).

Tenemos como punto de referencia un escrito del año 1652, en el que un testigo judicial declara: "que oyó a sus pasados que los de Balcarlos estaban sugetos a la jurisdicción del Alcalde de Val de Erro, y que esto duró hasta ahora sesenta años, que pidió la Valle de Valcarlos, importara al servicio de su Magestad, hubiese Alcalde en la dicha Valle, porque quando se ofrecían algunos delitos, en el interin que acudían al Alcalde de Val de Erro, a cuya jurisdicción estaban sugetos, se ausentaban los delinquentes, y que por esta razón su Magestad concedió hubiese Alcalde en dicha Valle, separándose de la jurisdicción de Val de Erro". (J. Ibarra, 1, c.).

Eclesiásticamente, Valcarlos pertenecía al obispado de Bayona, que llegaba en esta zona hasta Astobizcar. Una reclamación de los derechos de la Mitra sobre Valcarlos, fue la que originó el famoso proceso de 1333, al que repetidas veces venimos aludiendo.

Pues bien; queda por anotar la circunstancia histórica que motivó la desvinculación en lo espiritual, de la diócesis de Bayona. A raíz de la implantación oficial de la herejía calvinista al otro lado de la frontera recién estrenada, Felipe II actuó con sentido político. Barajó la posibilidad de infiltración de las ideas reformistas en su reino, a través de los enclaves de territorio propio sujetos al obispado de Bayona; y obtuvo de Roma una bula especial que lleva fecha 30-VI-1566. A tenor de ella, los obispos interesados debían nombrar Vicario General para el gobierno de los territorios sujetos al monarca español. Pasados seis meses de incumplimiento de esta disposición, investiría de poderes ordinarios a los respectivos obispos españoles "al menos para el tiempo que durasen aquellas circunstancias" (*durantibus indictis Franciae regnis erroribus prae-fatis, dumtaxat, durare debere*) J. IBARRA, *Historia de Roncesvalles*, pág. 362.

Es lo que sucedió puntualmente al no responder los franceses. Cabría preguntar cuándo pudo considerarse alejado el peligro de herejía y abrogados los poderes especiales conferidos a la Sede de San Fermín. Pero ya las cosas continuaron en el estado en que se encontraban, no sin protesta de Bayona, que por ejemplo en 1712 hacía constar expresamente "que no cedía a sus derechos episcopales sobre el territorio diocesano sujeto al monarca español" (J. Ibarra, 1, c.).

de unos cultivos que, a veces, distaban no poco de sus propias casas, hubiera sido más racional organizar libremente la vida allí donde se desarrollaban las actividades de cada familia. Es así como nacieron las 'bordas', más cerca de la realidad cotidiana, que sus propias casas.

9.9. Esta circunstancia histórica revalorizó el papel de la borda. Ya antes de la Revolución Francesa empezaba a desglosarse en los libros parroquiales la borda, como morada independiente de la casa. Hubo casas fuertes que llegaron a tener dos o tres bordas, con sus respectivos caseros. Registran los libros parroquiales nombres como Betiriborda, Bordachuri, Bordaberri, Bordaxar, Bordagorri, Echepare-borda, Garaco-borda, Lassarre-borda, Borya, etc. Todos ellos pertenecen a documentos de la primera mitad del s. XVIII.

9.10. Simultáneamente hace su aparición el apellido Borda, según costumbre de identificar a las personas por el nombre de la casa que habitan<sup>14</sup>.

Hubo tantos compuestos de borda, como casas con casero. Todavía quedan nombres como Yanpierreneko-borda, Etxexuriko borda, Dorayko-borda. Incluso varias casas llevan actualmente ese componente: Borderre, Bordaxar, Borya, Barberainborda.

9.11. También las posadas tradicionales dejaron de vivir del hospedaje a medida que fue enfriándose la fiebre del peregrinaje. Es cuando se convirtieron en centro de una explotación agropecuaria. Y ya tenemos los dos tipos de bordas: la distante de la vivienda; y la borda o bordas anejas a la casa por gozar de coto redondo.

9.12. La Revolución Francesa desempeñó papel decisivo en el cambio de fisonomía que experimentó Valcarlos. Los vecinos tuvieron que abandonar reedificadas. Ni la misma iglesia parroquial escapó a las llamas del fuego donar el pueblo y al regreso quedaban sólo las ruinas de los edificios incendiados. Son numerosas las lápidas que recuerdan estos hechos, en las fachas revolucionario.

9.13. Vale por muchas una nota que encontramos en los libros parroquiales: «El 25 de abril de 1793 invadieron los republicanos franceses la Villa de Valcarlos, cuyos habitantes tuvieron que emigrarse abandonando to-

14. Nos encontramos con datos como estos:

J. Laborda, nació en la Borda de Unayarena (Ondarrola).

El mismo apellido Laborda aparece en otra partida, que dice:

Laborda... nació en la Borda o Caseta de Echeandi.

Francisco Bordatto aparece en el libro de Casados de 1839.

Martín Joseph de la Borda (1729).

Ernando de Betiriborda (Betiri Borda) 1705.

Tristan de Borda (1710).

Ana María Bordaberri (1791).

(Arch. Parroq. de Valcarlos).





9.8. Etxexuriko borda



do, y estuvieron emigrados hasta principios del año de 1796, quienes a su vuelta encontraron todo incendiado sin exceptuar habitante alguno».

9.14. Este hecho fue fundamental. Sobre las cenizas humeantes de sus viviendas arrasadas se plantearon a la llegada el problema de su supervivencia. Fuera de unos pocos que tenían bien emplazadas sus antiguas casas, los demás optaron por abandonar las ruinas de los viejos muros, y acercarse a sus heredades. De hecho tenemos solares que llevan en el pueblo, los nombres de otros tantos caseríos: Echeaundi, Tolosha, Bidart, etc. Se dio incluso el traslado de alguna casa tradicional; así Doray, Bidondo etc., que estaban junto al camino antiguo, actualmente son caseríos muy apartados del mismo. Gracias al nombre se conserva vivo todavía el recuerdo del antiguo emplazamiento.

9.15. Es posible contribuyera a tomar esta decisión el hecho de encontrar las bordas en mejor estado que la casa, ya porque apenas ofrecieran aliciente al pillaje de la soldadesca, o porque simplemente su alejamiento las salvara del incendio. Lo cierto es que a partir de entonces se configura la fisonomía actual de pueblo disperso.

9.16. Otra figura que conviene tener en cuenta para la buena inteligencia de la toponimia local, es la bustaliza. Se llaman también seles. En vasco «Zaro» o «Saro». Se trata de prados abrigados con árboles en sus contornos, para alojamiento del ganado. A veces se complementaban con una cabaña para el ganado. En documentos antiguos encontramos expresiones como éstas: «*Larrandorenen bi sarohe*»; «*Arun Urriztoyen bi sarohe*». (1284.) Existen los topónimos *Zaro* y *Euntzaro*. *Elusaro*, probablemente de Elursaro. *Bordel-saro*, *Udasaro*, *Axeri saro*, etc.

10.1. El pastoreo, la agricultura y el comercio, principalmente de cara a Francia, constituyen los medios de vida de Valcarlos. Hay varias pensiones, establecimientos de bebidas y bastantes empleados.

10.2. El setenta y cinco por cien de los vecinos dedica su atención al campo, en pequeñas explotaciones agropecuarias. La hacienda familiar consta de casa y borda; tierras de cultivo y prados, además de algún helechal y castaños en término comunal.

10.3. Tienen vacas, que fuera de los períodos de producción pastan en los montes y en invierno se recogen a casa. Son muchos los caseríos que conservan un reducido grupo de ovejas. Los rebaños importantes son escasos; quizá sólo un par de ellos sobrepasarán las trescientas unidades. Crían cerdos y generalmente no falta un burro para el servicio diario de transpaquetería familiar. Es el gran auxiliar de las amas de casa, y de las lecheras. Los pastores gustan tener su propio caballo.

10.4. Las fondas y pensiones emplazadas en el pueblo son tres; y una más, junto a la aduana. Aparte de éstas, que tienen servicio de bar, hay

otros dos establecimientos de bebidas en el núcleo principal, y tres en el barrio de abajo.

10.5. Los empleados se reparten entre las tres centrales de Fuerzas Eléctricas de Navarra, y comercios de Pecoqueta. El elemento oficial lo constituyen tres policías de plantilla, Administrador de Aduanas, Jefe de la Oficina de Correos y Telégrafos, cartero urbano y rural, Delegado de Información y Turismo, importante y nutrido puesto de la Guardia Civil (rural y de fronteras), que últimamente tiende a reducirse y un Jefe Local del Movimiento.

10.6. La plantilla de empleados municipales se compone de Secretario del Ayuntamiento y un alguacil. Dos maestras atienden las escuelas de Valcarlos y Gañecoleta, respectivamente. Funciona una centralilla de Teléfonos con cuarenta y siete abonados. Hay médico.

10.7. Los servicios religiosos de la Parroquia de Santiago están atendidos por dos sacerdotes, en calidad de Párroco y Coadjutor. Se encargan de las feligresías de Valcarlos y Ondarrola, en Francia.

Para asuntos judiciales así como de notaría, depende de Aoiz.

10.8. El sector más floreciente es el del Comercio. Hay hasta catorce tiendas en el término municipal. En Ventas por ej., de siete únicas familias, seis se dedican al comercio; y la otra tiene peluquería. Pecoqueta registra el mayor volumen de negocio.

## II

### LA CASA

11. La casa recibe diversos nombres según la categoría o destino de la misma. Así:

*Etxe* = casa.

*Baxterretxe* = caserío, casa de labranza.

*Iauregi* = palacio, casa señorial.

*Etxexka* = casa muy pobre.

*Etxola* = choza o cabaña de pastor. Casa de campo donde suele residir la familia durante las faenas de verano.

*Ttattola* = caseta.

*Aterbe* = cubierto.

*Egoitza* = estancia.

*Bizitei* = vivienda.

*Estai* = piso.

*Borda* = establo o cubierto para el ganado.

12.1. Las casas antiguas de Valcarlos están orientadas hacia el E. En-

## EL GRUPO DOMÉSTICO DE VALCARLOS

tre las modernas no siempre se tiene en cuenta este dato tan interesante por tratarse de una región sombría y húmeda.

12.2. El poblado se asienta en la ladera occidental del barranco, lo que hace que sus casas sean soleadas.

En cambio las casas de Arneguy-Ondarrola, situadas sobre la ladera opuesta, resultan mucho más sombrías. Son también más modernas que el primitivo Luzaide.

12.3. Como ya queda apuntado en otro lugar, el pueblo nació en sentido lineal a lo largo del camino de peregrinos. Las casas, muy distanciadas entre sí, tendieron a reagruparse; hasta que, rotos los prejuicios legales, surgió la fórmula espontánea de los caseríos a lo largo y ancho de la geografía valcarlina.

12.4. Cada caserío está relativamente cerca de las tierras que cultiva, si no dentro de sus heredades, que resulta a veces difícil. El sistema de fincas parceladas y dispersas es el inconveniente más serio. Los prados más lejanos, desplazan de casa por una temporada a la familia.

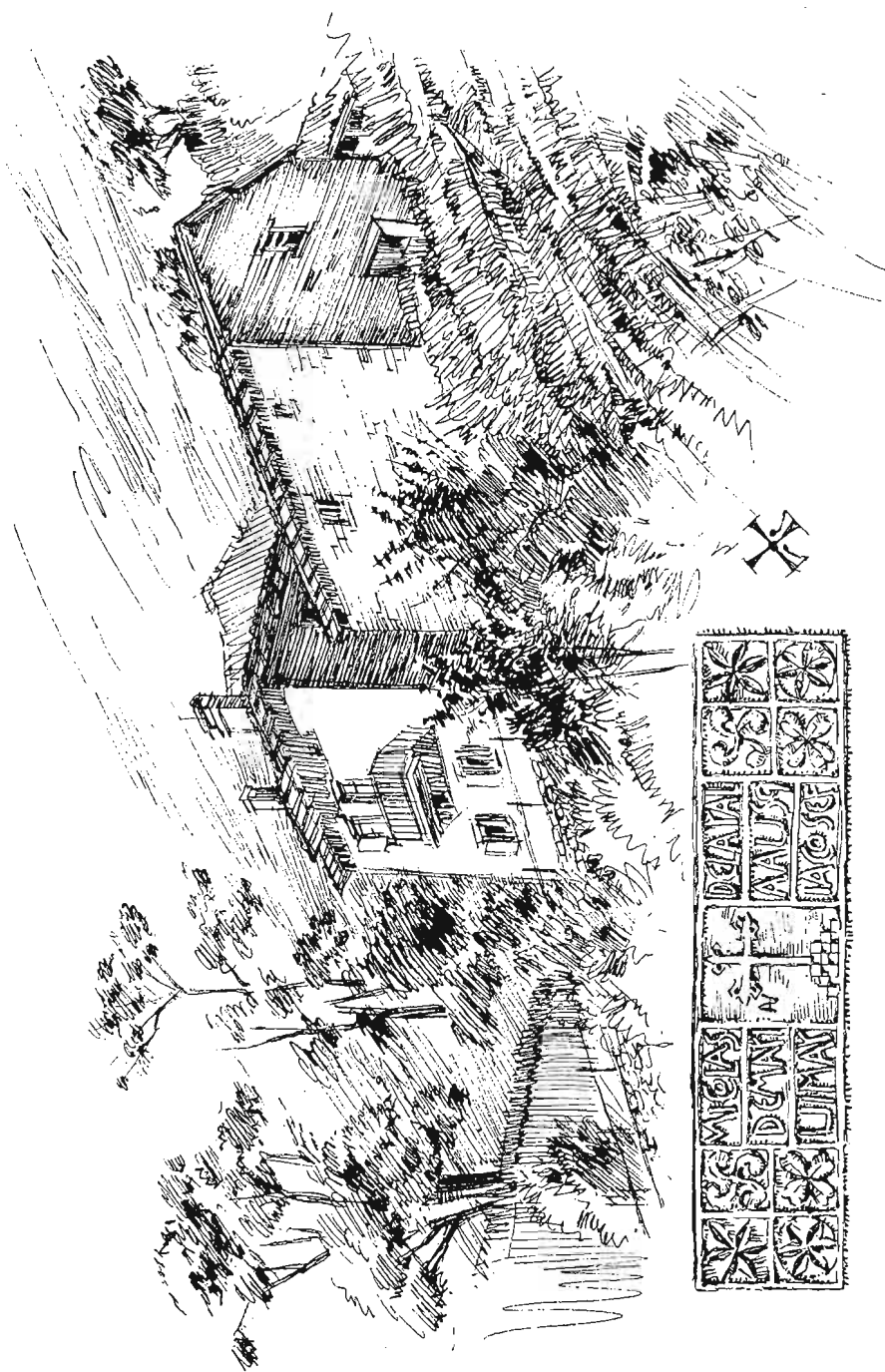
13.1. Entre los edificios públicos el Ayuntamiento ha sido últimamente objeto de reforma. Actualmente consta de tres plantas, con salón de cine y escuelas en la primera; dependencias municipales y servicio de teléfonos con vivienda, en la segunda; y viviendas para secretario y Maestra, en la última. Hay quien lamenta la pérdida de estilo que ha supuesto la obra; pero necesidades obligan.

13.2. Existen otros dos edificios escolares en los barrios de Gañecoleta y Pecocheta. Ambos de reciente construcción y buen estilo. El segundo cerrado actualmente por falta de matrícula.

13.3. El Centro Rural de Sanidad, con vivienda para el médico, es modelo en su género. Consta de Sala de Espera y Consulta; dos habitaciones para hospitalización de enfermos, quirófano y Rayos X, en la primera planta; destinándose a vivienda del médico todo el primer piso. Es moderno y está bien dotado para hacer frente a las necesidades de urgencia.

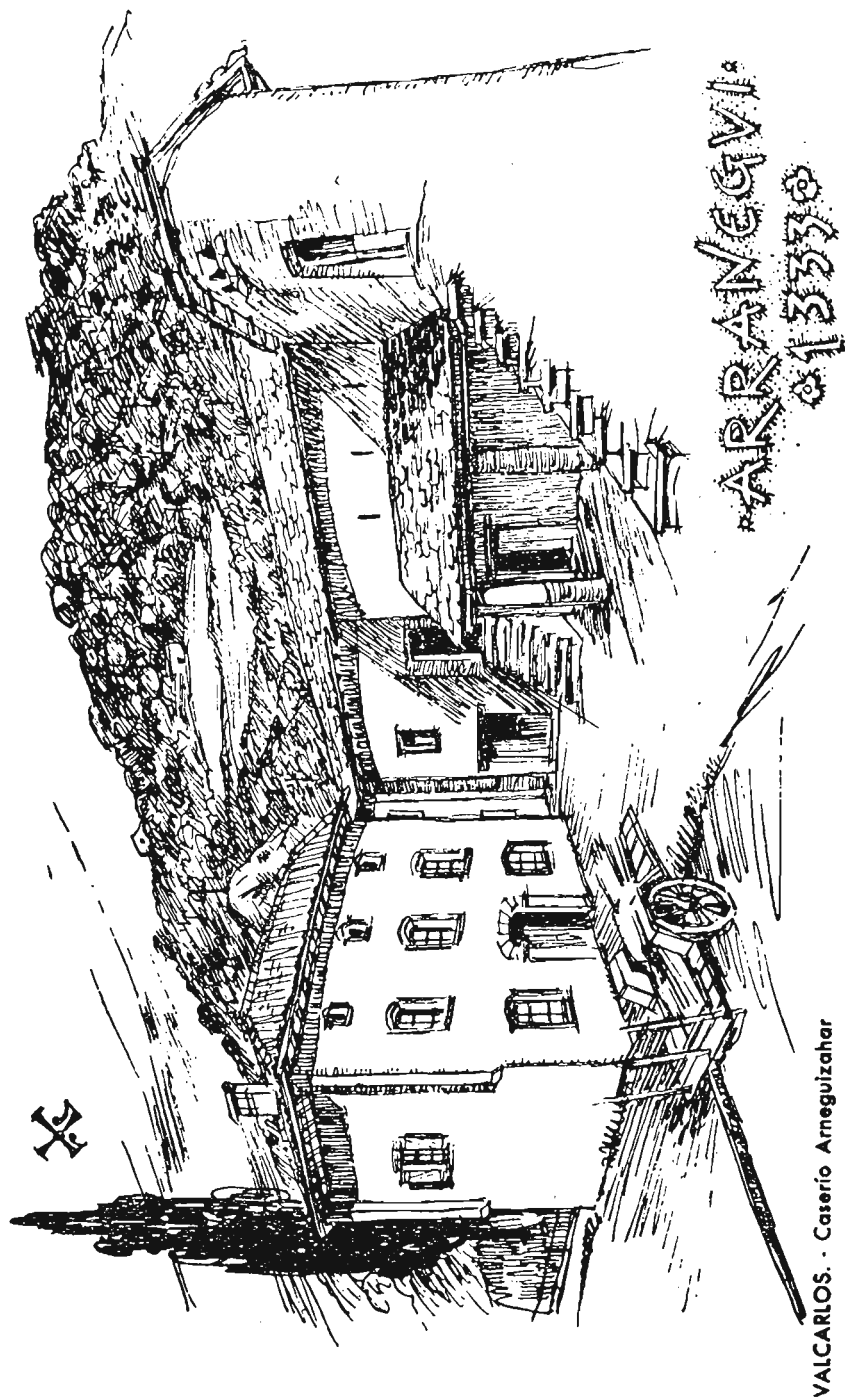
13.4. La artesanía se reduce a un herrero y dos carpinteros con sus respectivos talleres. Los edificios no ofrecen ninguna característica peculiar. Son bajas con vivienda encima, que lo mismo podrían destinarse a casas de labranza.

13.5. Donde sí se apunta la tendencia a apartarse del estilo tradicional es en el bloque de viviendas de renta limitada. Un edificio que alberga a doce familias. También los nuevos comercios prescinden sin escrúpulos de los detalles de sabor local.



## 14. Caserío Borden

# EL GRUPO DOMÉSTICO DE VALCARLOS



14. El caserío de Valcarlos es generalmente de planta rectangular. Por conversaciones sostenidas con ancianos del pueblo he llegado a la conclusión de que anteriormente fueron en su mayoría de alzada en cuadro. Otro de los elementos que parece ser ha cambiado radicalmente, es el tejado. Al edificio primitivo le correspondía el tejado a cuatro aguas, llamado *abillón* o *pabillón*. Quedan varias de estas casas por la parte de Gañecoleta. A la casa rectangular corresponde el tejado a dos vertientes (Peñón).

15.1. Al tratarse de terreno muy inclinado, la mayoría de las casas se levanta a contraterreno. Se apoyaban simplemente en el desmonte y esto hacía que toda la parte posterior de la planta baja, y muchas veces, incluso del primer piso, fueran muy húmedas y dejaran pasar al agua. Actualmente se tiende a aislar la casa con zanja abierta por medio de una defensa de piedra.

15.2. Quizá tenga que ver algo con el clima el hecho de que antiguamente no existieran balcones ni terrazas. Hay en Pecocheta varias ventanas rasgadas hasta la base de la planta correspondiente, pero sin nada que sobresalga de la fachada. Las terrazas y balcones actuales datan de estos últimos años.

15.3. Fuera de contadas excepciones, la casa de Valcarlos no suele ser muy grande. Téngase en cuenta que la casa es independiente de los establos. El perro y los gatos son propiamente los únicos animales 'domésticos'; sólo a ellos les es dado compartir el mismo techo que sus amos.

15.4. Entre las casas más grandes del pueblo está Irauzqueta, que nació como hospital de Leyre y pasó más tarde a Roncesvalles. Fue parroquia, casa Cural, y albergue en algún tiempo. En general, las casonas están alrededor del centro del pueblo y nunca fueron casas de labranza, que suelen ser modestas.

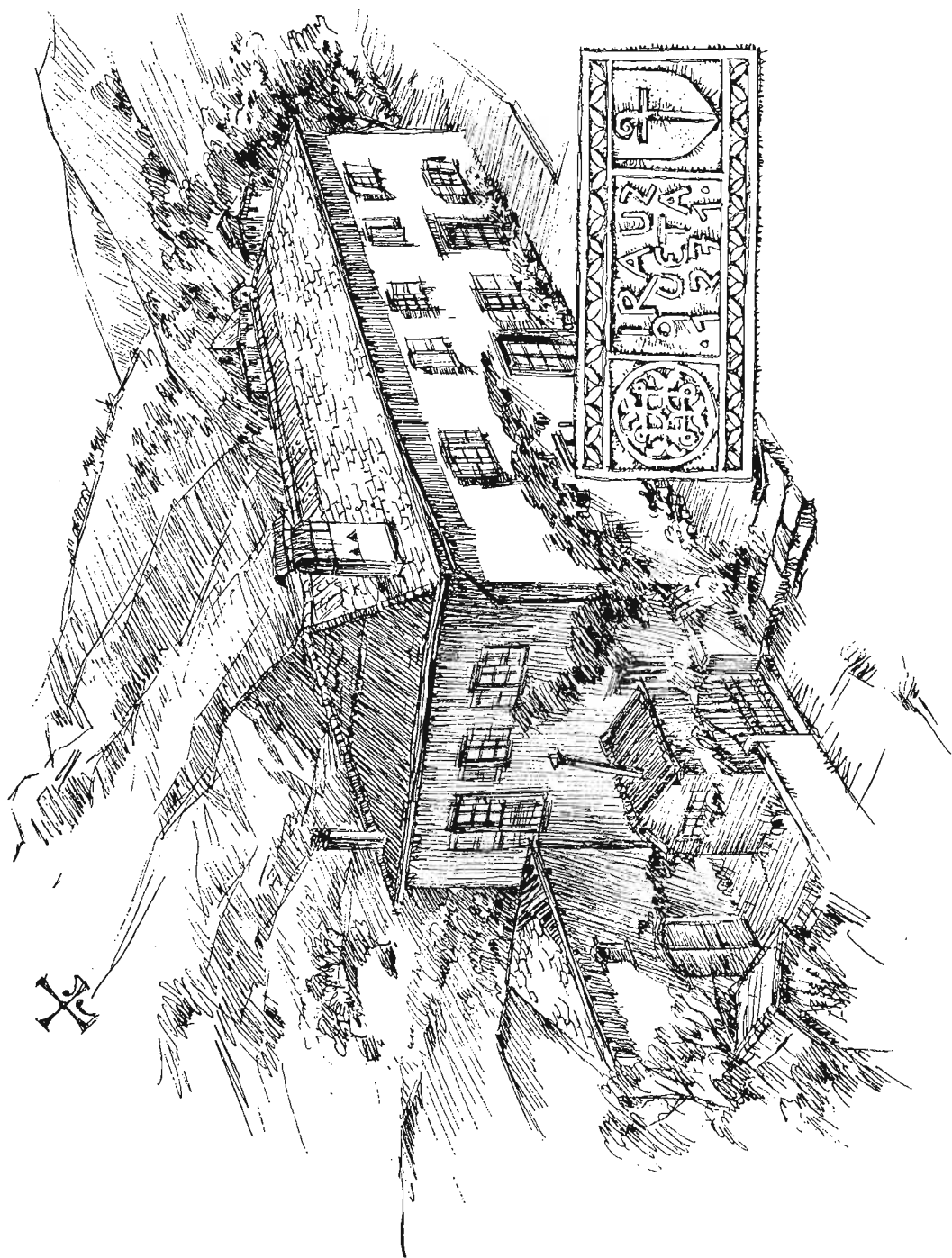
15.5. La fachada es lisa y blanca, sin ninguna ornamentación. Solamente en casas de las familias más distinguidas de su tiempo, aparece en la fachada la piedra labrada. Pero en ningún caso llega a cubrir todo el lienzo de pared.

15.6. El remate del tejado es sencillo, con alero corto. Las paredes no requieren protección especial por tratarse de clima suave, al menos a la altura del emplazamiento del poblado principal.

17. La casa presenta muros anchos de mampostería apelmazada con tierra bastante floja. Quizá haya habido retroceso en este aspecto. Las ruinas de primitivos caserones que he visto desbrozar con motivo de algunas obras llevan cal de primera calidad, que en ocasiones tenía la solidez del mejor cemento actual. El cimiento resulta en general superficial. No he podido recoger ningún dato referente a ritos especiales del comienzo de la obra.



EL GRUPO DOMÉSTICO DE VALCARLOS



18.1. El techo de los pisos es de madera, lo mismo que el armazón del tejado. El tejado suele ser de poca inclinación. Primeramente debió de utilizarse tablilla, que va desapareciendo. Quedan todavía casas de este tipo en Gañecoleta, así como varias bordas. Son tejados de más inclinación que los modernos. Algo parecido a los de Roncesvalles. Eran piezas rectangulares sujetas con clavos. (*loolak*.)

18.2. Es más frecuente la cubierta de pizarra y planchas de piedra. Tejados bajos en los que raramente van claveteadas las piezas. Esto hace que vayan superpuestas en parte, lo que acumula mucho peso sobre la casa. Va también desapareciendo lentamente el uso de la pizarra. Es frecuente encontrarse con remates de teja, sobre costados grises de pizarra antigua. (*lauzua*.)

18.3. En cuanto a la teja, que es lo que se usa en la actualidad, se introdujo la teja plana a principios de siglo. Solía ser traída de Francia. De Biarritz en su mayoría. Más tarde debieron de entrar algunas partidas de la Tejería Mecánica, de Pamplona. Pero al ser, como ya hemos indicado, vertientes de poca caída resulta mejor la teja árabe, que se va imponiendo definitivamente. La compran en España. (*teila*.)

19.1. La puerta suele ser angular. En algún caso encontramos cabezales de piedra de una sola pieza (*Irauzqueta*). Pero lo más frecuente es que los vanos se asienten sobre recios marcos de madera. Hay puertas con arco de medio punto, como Casa Marcelino; o algún portal de Pecocheta, realizado en graciosa combinación de piedra blanca y roja. Todo ello a título de excepción.

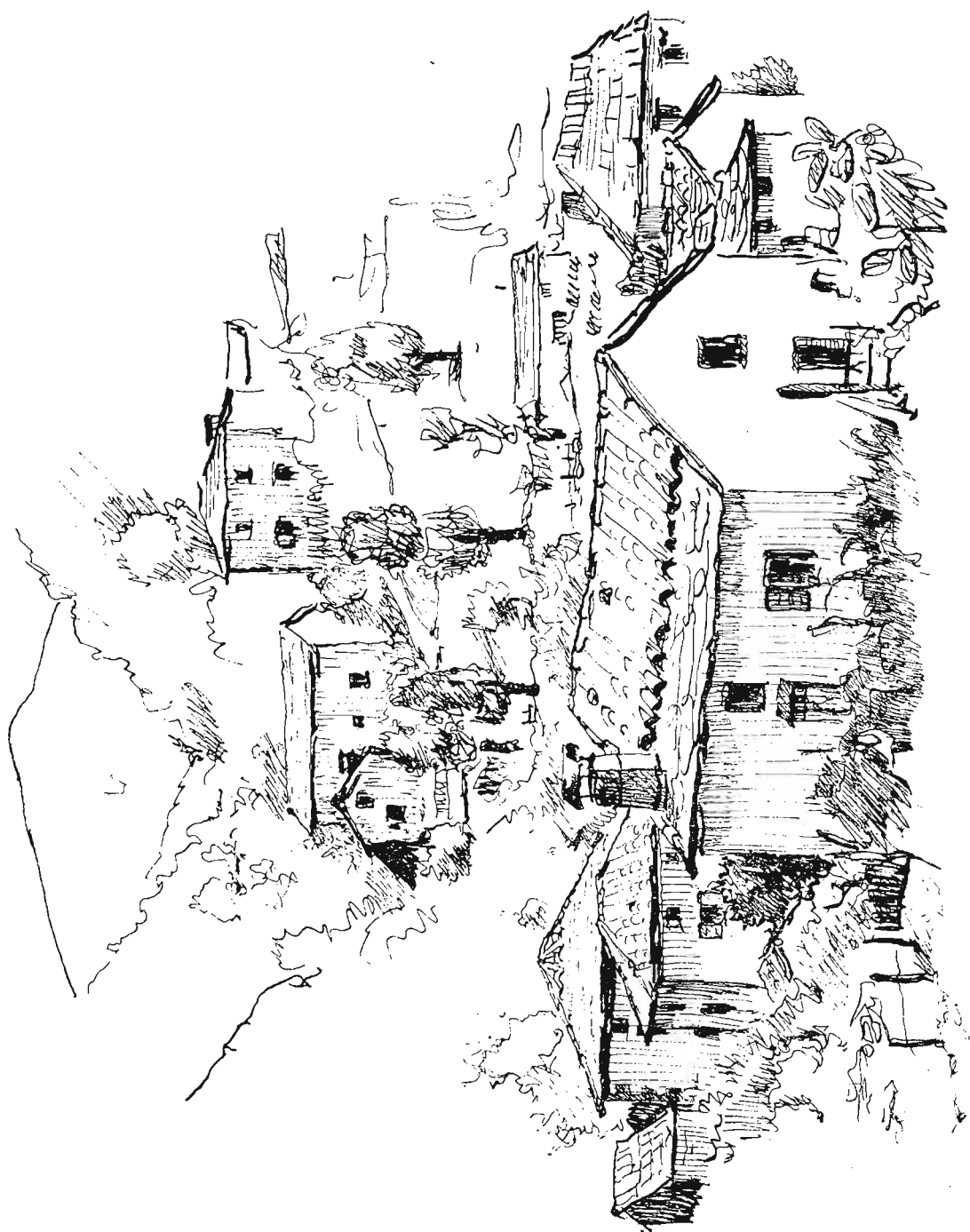
19.2. Son casas de dos plantas y un desván bastante bajo. La fachada más corriente es la de tres huecos, con dos ventanas y puerta central en la planta baja; y tres ventanas en el piso. Naturalmente hay casas mayores. El desván suele tener alguna pequeña ventana.

19.3. La puerta consta de dos hojas; una permanece más o menos fija y la otra es la que se utiliza. Esta, a su vez, se divide horizontalmente en dos. Durante el día suele cerrarse sólo la mitad inferior. La parte superior recibe el nombre de '*gaineko borta*'.

19.4. Otras veces, para evitar la corriente de aire, utilizan una puerta suplementaria más ligera. Suele ser de la misma medida que la hoja abierta y llega hasta arriba. Lleva cristales en la parte superior, lo que permite dar luz a la entrada. Gira sobre la media puerta que menos se utiliza, pudiendo valerse indistintamente de una u otra, según la estación y el clima.

19.5. En bastantes caseríos empiezan a sustituir estas puertas por otras modernas. Suprimen el corte de las anteriores, con lo que quedan las dos hojas iguales. El problema de la luz se resuelve por medio de dos ven-

## EL GRUPO DOMÉSTICO DE VALCARLOS



18.2. Barrio de Gañecoleta. Pueden observarse todos los tipos de tejado ya anotados, incluso el de tabilla

tanitas apaisadas y provistas de cristal, que se colocan entre el cabezal del marco y el borde superior de las puertas.

19.6. Todo ello vale para el tipo de casa tradicional de Valcarlos. Las nuevas viviendas suprimen la madera e introducen las vigas de cemento y suelo de baldosa; las puertas son de chapa delgada.

19.7. La media puerta inferior lleva pestillo de palanca, sin adornos; es la cerradura que se utiliza de ordinario. La superior va provista de cerraja con llave de mano, utilizable tanto por dentro como por fuera.

19.8. Se dan dos tipos de tranca para cada juego de puertas. Una corta, que agarrota en ángulo la puerta fija. La segunda abarca todo el hueco de las puertas y ajusta a ambas horizontalmente, a la altura exacta del corte de la ventana. La primera se apoya en la pared, a la máxima distancia del eje de la puerta, según el grosor de las paredes. Los extremos de la larga encajan en ranuras laterales de madera, que se adosan a los marcos.

19.9. Todas las ventanas (*mitrak*), lo mismo que la puerta de la cocina (*sukaldeko borta*) son de cristales. Las contraventanas giran hacia el exterior de la fachada. Tanto unas como otras encajan en marcos de madera. No llevan ningún adorno, ni orificios, las contraventanas (*kanpoko leiua*).

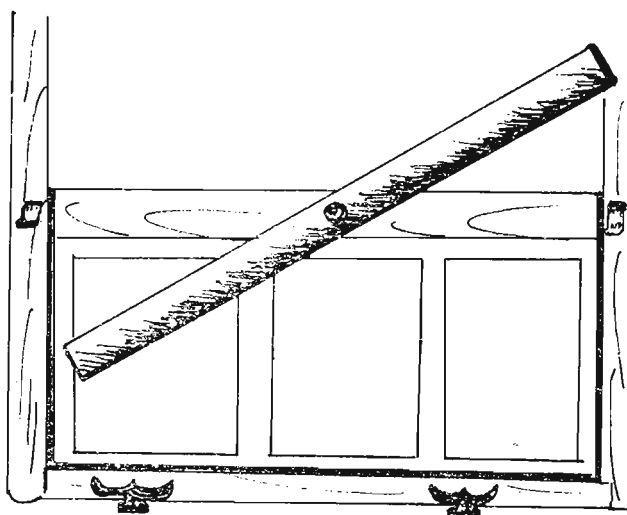
19.10. El cierre de éstas se verifica a media altura, por medio de un sencillo gancho que encaja en la anilla que lleva uno de los marcos de la ventana de cristal. El gancho parte de la hoja superior o montante, con lo que quedan bloqueadas las dos.

19.11. Hay otro procedimiento más primitivo de bloqueo, que todavía pervive en varios caseríos. Se trata de una barra angulada de madera, ligeramente más larga que la altura de la ventana. Gira sobre un clavo central en la cara interior del montante. Sirve para el bastidor de cristal o ventana propiamente dicha. Cuando se encuentra en posición vertical los extremos alcanzan la ranura de dos ángulos de hierro fijos en los marcos.

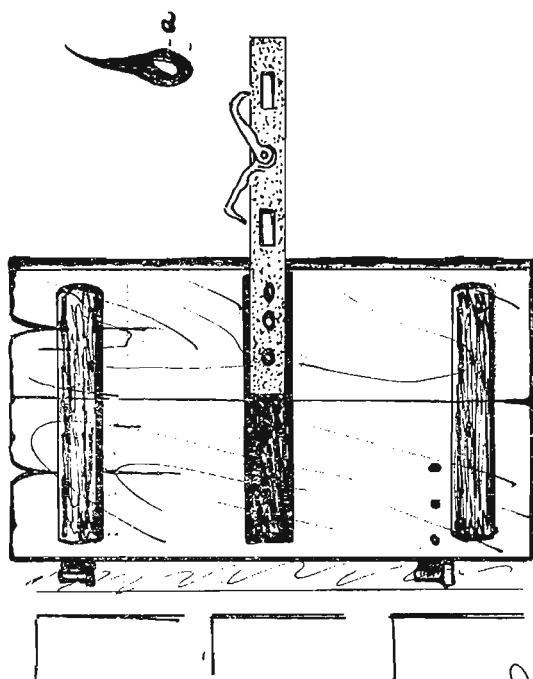
19.12. Finalmente, existe otro tipo de cierre más complicado que los anteriores. Consiste en una chapa larga de hierro, fija por uno de los extremos a la cara interior de la primera contraventana. Al cerrarse ésta, el extremo libre sobresale hacia la segunda hoja. Va provisto de un doble gancho y dos ranuras, que encajan sendos pasadores con hembrilla para cada gancho, provenientes de la otra contraventana. El cierre se efectúa a media altura. Se repite, por lo menos, en las casas Irauzqueta, Goyeneche y Karrikaburu.

20.1. La nota característica del caserío valcarlino es su limpieza. El hecho de destinarse exclusivamente a residencia familiar facilita, en parte,

# EL GRUPO DOMÉSTICO DE VALCARLOS



19.11. Cierre de ventana



19.12. Cierre de contraventa. a) Hembrilla de hierro

la labor de las amas de casa. Las escaleras suelen ser de madera a la cera; constan de dos tramos, con descansillo en el centro.

20.2. El suelo primitivo de la entrada, así como el de la cocina, fue de losas de piedra. Actualmente queda sólo en un par de casas. El cemento ha sustituido a la piedra en la primera estancia; y en las cocinas han puesto madera o baldosa. A veces se dan ambas, ya que hay una franja de baldosa alrededor del fogón y el resto es de madera.

20.3. Los techos son de madera. A veces están al natural y otras veces, cubiertas de cal. En casas de cierta solera hay habitaciones con el techo recubierto de tablilla estrecha, para evitar el polvo que cae del desván. En ocasiones, las paredes están empapeladas.

20.4. El paso del primer piso y las habitaciones suelen estar relucientes a causa de la cera. Esta observación vale para las casas del pueblo, lo mismo que para los caseríos, fuera de contadas excepciones.

20.5. Los muros exteriores son lisos e impecablemente blancos, sin más adorno ni contraste que las contraventanas. Hay algunas fachadas con inscripciones, que generalmente datan de la época de la Revolución Francesa. El alero es sencillo y de poco vuelo.

21.1. La mayoría tienen dos fuegos y hornillo de gas. La cocina viene a ser ahora sala de estar, con fogón y buen ornato. Se trabaja en la recocina, donde está la cocinilla, fregadera, horno de gas y demás auxiliares de las amas de casa.

21.2. El fogón se apoya en una de las paredes maestras, bastante cerca del sector angular, de modo que permita la inclusión de un banco o asiento corrido en el rincón (*su bazterra*). Consta de chimenea ancha, abierta hasta arriba; vuelo ligeramente piramidal o campana, con visera de madera para colocar objetos; y pequeña estantería alta de uno o dos tramos en el rincón que forma con la segunda pared.

21.3. La chapa horizontal o de base, se eleva del suelo y permite colocar un tirador en el hueco que forma debajo. Sirve para guardar calzado de abrigo, bayetas de limpieza y otros objetos de mucho uso. No es raro que el frente de esta caja sea de cobre o latón, con lo que se convierte además en motivo ornamental (*tiranta*).

21.4. Hay una chapa lisa al fondo de la pared y dos morillos, que frecuentemente rematan en bola de latón (*kaputxiliak*). Completa el cuadro la cortinilla que cuelga de la campana de la chimenea (*txamindeiko oiala*).

21.5. Los instrumentos más comunes del fogón son: tenaza, en forma de pinzas largas (*pintxetak*); fuelle (*auskoa*); pala de hierro y esco-bita corta (*ihats ttipia*; *imilitxa*), que ellos mismos fabrican a base de una

planta (*marmarua*), que recuerda al tallo de maíz. 'Su *burdina*' es el soporte semicircular que protege a los pucheros.

21.6. Quemar leña. El Ayuntamiento provee gratuitamente a todos los vecinos que la soliciten. Señalan una fecha y elegido el lugar de la explotación, se reparte en lotes numerados que se distribuyen por sorteo. Esta operación tiene lugar cada año antes de entrar en invierno. La tala y el transporte corren por cuenta de los beneficiarios. A veces se les asigna el material de desecho de anteriores explotaciones madereras. En todo caso se trata de material de haya.

21.7. Los caseríos suelen tener sus propios medios de aprovisionamiento, ya que poseen plantaciones. Sin embargo, les asiste el mismo derecho de recabar un lote en terreno comunal. Cuando lo piden, se procura concederles no lejos de los habituales lugares de trabajo.

21.8. El llar no ofrece ninguna característica especial. Es una cadena de anillas gruesas y redondas (*laatzza*); cuelga de una barra de hierro clavada a la altura conveniente, en el centro de la pared maestra que cubre la chimenea. Por debajo lleva el clásico gancho doble, que le permite colgar de una u otra anilla para regular la altura del instrumento que se trata de calentar.

21.9. Existe la costumbre de dar tres vueltas a ciertos animales, alrededor del llar. Se practica, sobre todo, con el gato y las gallinas recién adquiridas. Es para que se acostumbren al nuevo domicilio. Vale lo mismo el humo del fogón.

22.1. En cierto caserío habían adquirido un hermoso gato gris. Al cabo de unos días regresó a su antiguo hogar. Este fue el comentario de su nueva propietaria: «*Itsusia! Halta, moda xaharrian iru aldiz inguratia nixin labatzian!*» («qué calamidad! Y eso que, a la antigua usanza, le había dado tres vueltas alrededor del llar...») (Bidart. 1962).

22.2. No se debe permitir que el llar se balancee. Hace que Dios baje del cielo. Es lo que se les recuerda a los niños: «*Utzak geldirik labatz hori! Gure Jinkua zerutik jeutsiko huk...*» (Martíño, Gaiñola. 1959).

22.3. Otra versión es que el vaivén del llar hace llorar a Dios. (Saindu). Ni en medio de las prisas por retirar la leche a punto de sobrar hay que consentir que el llar se agite (Pedro Camino, Xuhialde. 1959).

22.4. En Pekotxeta recogí estas palabras, que dicen cuando se está moviendo el llar: «*Xingola, mingola / paretai gora!*» (Maestria, 1958).

22.5. Al niño que se duerme sobre la plancha le amedrentan diciendo que bajará el abuelito (Aitatxi xaharra jinen!) M.<sup>a</sup> Luisa Auzqui (1960).

22.6. La chimenea es el conducto por donde circulan de noche las

lamias. La dueña de cierto caserío era constantemente incordiada por una lamia que le bajaba por la chimenea, mientras hilaba. Solía hacerlo a medianoche y pedía migas tostadas (urin brox). Cierta noche le esperó el dueño de casa. La lamia notó diferencia en el ritmo de trabajo y así se lo comunicó (Lehen fir-dun, fir-dun eta orai far-dan, far-dan...?).

— Como te llamas? —le preguntó la impertinente visita.

— Ni, neure buru (yo misma) —le contestó el hombre—.

Para entonces tenía el aceite hirviendo, como de costumbre, y bajó confiada la lamia. Descargó la sartén contra ella quemándole las piernas, mientras ella con verdaderos alaridos de dolor convocaba a los suyos para vengar la acción.

— Quién ha sido? —le preguntaron.

— «Yo misma», «yo misma»... repetía ella. (nik neure buru).

— Entonces qué quieres que hagamos?

Y se fueron sin poder tomar ninguna represalia (Roberto Arricaberri, 11 años. 19 noviembre 1959).

22.7. Por la chimenea partían asimismo las brujas previamente embadurnadas de ungüento mágico.

23. El remate de la chimenea es con frecuencia una chapa semicircular que impide la entrada de agua a la vez que deja paso al humo. Anteriormente parece que se recubría con planchas de pizarra.

24.1. Los hornos familiares han caído en desuso. Sólo se encienden en contadas ocasiones, tal como para hacer los bizcochos de fiestas. Hay casas que lo tienen adosado a una pared exterior. Pero más frecuentemente ocupaba lugar aparte, en un cubierto próximo a la casa.

24.2. Los nombres de los instrumentos que se utilizaban son estos: Artesa, *oaska*; pala de meter el pan, *laandaya*; la de sacar la hornada era más ancha; le llamaban pala. A la levadura llaman *altxagarria*; guardaban un poco de masa en algún recipiente. Es lo que servía de fermento para la próxima vez. La forma de los panes era redonda. Sólo unos bollos (*opilak*), que eran para comer enseguida solían ser alargados. Había un pan especial (*morrodua*), que los padrinos entregaban a sus ahijados por Navidad. Le colocaban una especie de apéndices caprichosos, de la misma masa.

24.3. La forma del horno es de casquete semiesférico. Es de ladrillo macizo, y el suelo de material refractario. La portezuela es de hierro, lo mismo que su bastidor o marco.

24.4. Hay una panadería que elabora el pan de todo el pueblo. Es horno similar al familiar, pero de mayores dimensiones. Únicamente se distingue en el procedimiento de dirigir el fuego por conducto aparte. Lleva dos portezuelas: la superior sirve para el pan y la inferior para el combustible. El techo es de ladrillo refractario.



24.5. Tienen amasadora mecánica. El resto del proceso de elaboración se realiza a mano. Se calienta con leña. La llama es envolvente, y no invade el interior del horno.

24.6. Debe de estar a punto de terminarse la nueva panadería. Es posible que para el verano de este mismo año 1969 haya reemplazado a la antigua y las notas que preceden serán sólo un recuerdo histórico.

25.1. En todas las casas existe el alumbrado eléctrico. Hace sólo ocho o diez años quedaba todavía un barrio sin luz: Artxurieta. La conducción les pasaba por sus propios terrenos a escasos metros de casa ya que se encuentra en el intermedio de dos centrales. Finalmente, les han puesto luz como a los demás.

25.2. En Pecocheta recibían la fuerza de Francia. Estos últimos años les han empalmado la española. Se utiliza mucho el portalámparas de bayoneta. Ahora se está generalizando el de rosca.

25.3. Hay tres centrales eléctricas y han pertenecido, sucesivamente, a varias empresas. La de «Chirriskin» fue construida en 1905, por la Sociedad Hidroeléctrica Franco-Española. La de Valcarlos, por la Electra de Pamplona, en el año 1909. Y esta última Compañía montó la intermedia, de Arronlladieta, en 1924. Actualmente pertenecen todas a Fuerzas Eléctricas de Navarra.

25.4. Hubo prejuicios contra la energía eléctrica. Se consideraba como cosa de brujas; novedad de signo negro. Otros relacionaban con el rayo y se resistían a darle entrada en sus casas.

25.5. A juzgar por el material que se ha conservado en las casas, el estado inmediatamente anterior a la electricidad se caracteriza por el uso del quinqué; vistosos aparatos —made in France—, de metal amarillo, loza fina y cristal para despido de gas. Supongo habría material de inferior calidad. Quizá por eso mismo haya desaparecido antes.

25.6. En bordas, establos, etc. se utilizaba la lámpara de aceite (krisilu). También se encuentran lámparas de petróleo.

25.7. Para encender el fuego se descubre primero la brasa oculta debajo de la ceniza. Se recoge la ceniza y colocan el leño de fondo (*sukileko*, *su-gibeleko*); tiene la largura aproximada de la chapa del fondo. Los morillos sirven de soporte a las leñas cortas que confluyen al centro, donde se colocan las brasas. Otra leña larga, pero menos gruesa que la primera, apoyada en la paralela que forman los morillos, presiona ligeramente para que no se desparrame el fuego.

25.8. Si no hay brasas, se valen de cerillas. El procedimiento viene a ser el mismo. El uso del fuelle es normal entre los vecinos. Apoyan el

extremo inferior sobre un pie y accionan de arriba abajo la tabla articulada del mismo.

26.1. La entrada de casa tiene pocos elementos decorativos. Una mesa sencilla, o un banco. Paredes blancas, vigas de madera en el techo y suelo de cemento. Generalmente tiene dos puertas a derecha e izquierda, para dar paso a la cocina y a otra dependencia paralela a ella. Arranque de la escalera al fondo, y a veces otra puerta si se trata de caserío más grande.

26.2. En la cocina hay generalmente un armario empotrado y algún vasijero. Los hay con aparador para tener los platos de canto. A ambos lados del aparador suele tener sendas puertecitas corridas de arriba abajo, que sirven para guardar objetos más pequeños. Cuando falta alguno de estos muebles existe un soporte de madera donde se colocan calderas y otros objetos de cobre. A veces está en la entrada.

26.3. En la recocina suelen alinearse la cocina económica, fregadera y cocina de gas. Hay una pequeña mesa siempre que el sitio lo permite y es donde comen cuando no se reúne toda la familia.

26.4. La dependencia paralela a la cocina se destina a usos diversos. Hay caseríos que lo utilizan como comedor y sala noble de la casa. Los muebles suelen ser: vasijero, mesa plegable y sillas. Cuadros y fotografía de algún miembro de la familia.

26.5. Otras veces se destina a usos comunes, tales como almacén de herramienta, granero, etc. Finalmente, en casos aislados se compaginan ambas aplicaciones por medio de una gran puerta corredera, que habitualmente actúa de tabique entre el comedor y la sala auxiliar. En ocasiones solemnes y fiestas familiares se convierte en una gran sala donde tienen cabida numerosos invitados. (Bidart.)

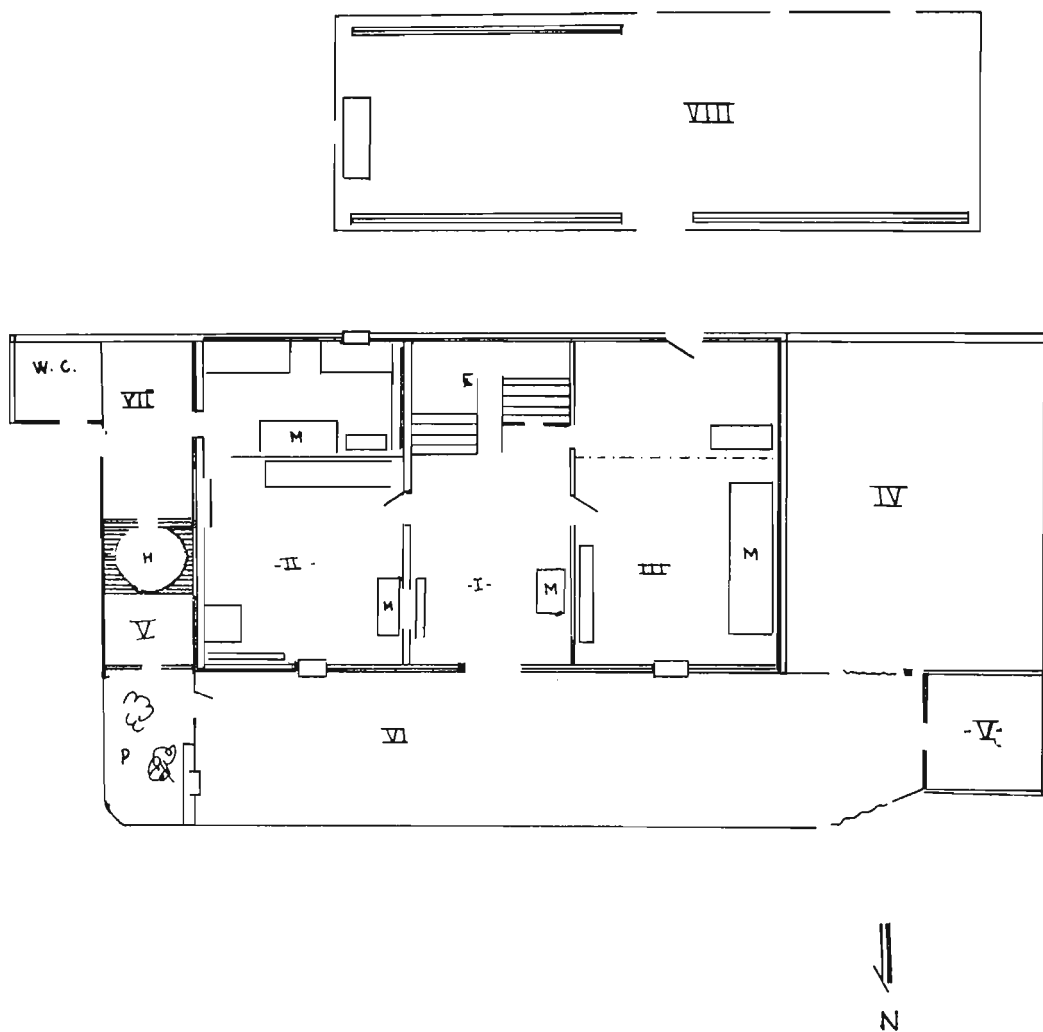
26.6. El primer piso consta normalmente de cuatro habitaciones y el paso central. El paso es una dependencia importante de la casa. Es donde se coloca generalmente el gran reloj de pared. Hay además armario o cómoda, una mesita con tapete y cualquier motivo ornamental.

26.7. Las habitaciones constan de cama grande o dos camas normales; comodín, ropero y casi siempre un lavabo de jarra. Hay además un par de sillas. Abundan los armarios empotrados, muy hermosos por cierto.

26.8. No siempre es el mismo el valor de los muebles. Por material, se distinguen los muebles de cerezo como los más apreciados. Hay un mueble tabique, de roble muy bien trabajado, que ofrece el mismo dibujo hacia las dos habitaciones. Sirve de armario por la mitad, a cada una de ellas. (Marimaite). Finalmente hay bastantes recuerdos históricos de diversas épocas.

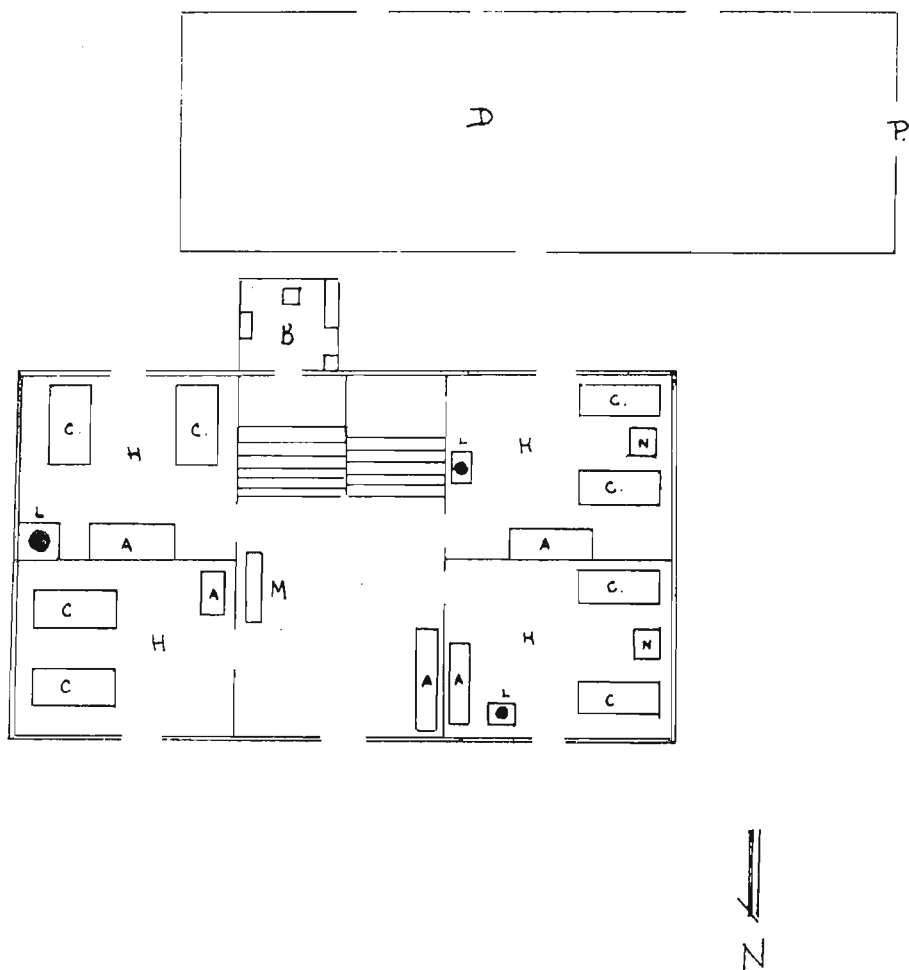
26.9. Abundan los motivos religiosos. El Sagrado Corazón suele pre-

## EL GRUPO DOMÉSTICO DE VALCARLOS



26.5. Plano del caserío Bidart. Planta baja. I) Entrada.—II) Cocina.—III) Comedor. IV) Cubierto.—V) Cochiqera y gallinero.—VI) Patio cercado con tapia.—VII) Cubierto.—VIII) Borda para ganado vacuno

JOSÉ MARÍA SATRÚSTEGUI



26.6. Bidart. Primer piso: A) Armarios.—B) Baño completo.—C) Camas.—D) Desván (el de la borda lleva puerta contraterreno).—H) Habitaciones.—L) Lavabos de jarra. M) Mesas.—N) Mesitas de noche

sidir el comedor; y en su defecto, se coloca en la sala central o paso del primer piso. Un crucifijo en la cabecera de la cama y una estatuilla de Lourdes sobre cualquier armario o cómoda son detalles normales en todas las casas. Finalmente, se ven cuadros de motivos religiosos en todas las dependencias.

26.10. Merece destacarse el rosario y el agua-benditera. Se da en la cocina y, con frecuencia, también en los dormitorios. El taco del calendario y el de las hojas mensuales, sobre todo si trae señaladas las fases de la luna, completan la decoración de la cocina. El acerico con agujas de todas las medidas suele estar al alcance de cualquiera.

26.11. Entre las piezas decorativas destacan los objetos de cobre y metal amarillo. El soporte de la chimenea luce candeleros relucientes, alfileres, pequeños utensilios de cobre. Y sin duda, algún despertador. Habrá un rincón para la gran caldera de cobre, así como para la herrada de aros amarillos. Esta última suele ser de dos asas redondeadas y lleva tapadera torneada del mismo metal; se complementa con el cazo de mango largo que servía para sacar el agua.

26.12. El calentador de cobre sólo se usa para decorar un lienzo de pared. Enormes cartuchos, que bien pudieran servir de floreros lejos ya del campo de batalla, dicen simplemente «Verdún»; o llevan talladas unas rosas. No es raro encontrar tampoco peines de cinco balas de fusil en cualquier armario. Frontera.

26.13. Del mercado de los lunes en San Juan Pie de Puerto les quedan las caras talladas en cualquier plato de madera, que llaman *Manes* y *Kattalin*. Ese mismo motivo de la pareja de ancianos vascos se repite en ceniceros y otros objetos de cobre, de idéntica procedencia. Hay quien prefiera llamarlos «*Aitatxi* ta *Amatxi*» (abuelo y abuela).

26.14. Pero en todo caso, los gustos decorativos como el café que toman los valcarlinos, son de ascendencia europea.

27.1. Construcciones complementarias acompañan a la casa. Las más frecuentes son: una borda para ganado vacuno. Otra borda para ovejas si es que las hay; un pequeño patio cerrado facilita la labor en el manejo del ganado. Casi siempre hay cerca un cubierto donde hubo horno y quizá se conserva el lavadero. Los caseríos más lejanos tienen sus propias tomas o fuentes de agua potable. Los barrios tienen resuelto el problema por depósitos comunes.

27.2. El helecho y la hierba seca que no pudo ser almacenada en casa la apilan en *metas*. Hay *metas* en las inmediaciones del caserío; y otras veces están en los prados. Suelen trasladar el ganado a otro edificio o borda y lo cuidan desde sus casas, mientras consumen las provisiones allí almacenadas. Otros utilizan simultáneamente las dos.

27.3. Otro de los edificios auxiliares del caserío de Valcarlos es la cochiguera. Van disponiendo de manera que les alimentan desde fuera por medio de ranuras que van a parar a las respectivas gamellas. Encima de esta pequeña borda va frecuentemente el gallinero, que se limita a un grupo de gallinas para cubrir las necesidades de casa.

28.1. No hay uniformidad en el modo de proceder en cuanto a habitaciones temporarias. Depende de la distancia a que tengan los pastos de verano, y sobre todo de la envergadura de los mismos.

28.2. En Gañecoleta existe borda (txabola) que viene a ser como la casa. Se traslada a ella la familia por una larga temporada. Se llevan incluso las gallinas y el ganado porcino. Bajan únicamente por provisiones. La misma borda da la impresión de ser una antigua casa deshabitada (Okaztrán). Tiene cocina en una de las dependencias de la planta baja, y habitaciones encima.

28.3. Otras veces sólo sirve para refugio. Van temprano y vuelven por la noche a sus casas. Finalmente, la caseta de tipo intermedio con fogón y camastro (*ohantza*), es independiente de la borda.

28.4. Este último tipo de instalaciones tiene las siguientes aplicaciones: sirve para recoger el rebaño durante la primavera, cuando se ha llevado ya el ganado al monte. Queda el pastor junto al ganado para el ordeño y atención de los corderos; y tiene su cobijo independiente.

28.5. En la época de las faenas de la hierba es normal que alguien quede a pasar la noche, para comenzar a segar temprano, antes de que caliente demasiado. Más tarde llegan los que se fueron a casa. Ahora, con las nuevas guadañadoras mecánicas es posible que se opere algún cambio de estilo. Llevan la comida preparada desde casa.

28.6. El segundo corte, por tratarse de terrenos altos, pocas veces suele ser aprovechable en estos parajes. Trasladan allí el ganado vacuno para que pascie (*urri bazkak*). La borda sirve entonces de cubil para el ganado. En el desván se almacena la hierba seca del primer corte.

28.7. La gama de instalaciones complementarias del caserío de Valcarlos es bastante compleja. Vamos a señalar el panorama completo de uno de ellos. Nos fijaremos en el mismo que venimos utilizando como prototipo: Bidart.

28.8. Hemos visto en el plano la borda de ganado vacuno junto a la casa, (*etxeko borda*). Otra borda similar (*Etxeaundi'ko borda*) con otra partida de vacas, no lejos de casa. Esta segunda borda se destina, en parte, a ovejas según la época del año. Figuran en el croquis las dos pequeñas cochigueras y el gallinero en una de ellas. A pocos metros del caserío está el cubierto del rebaño (*peko borda*).

## EL GRUPO DOMÉSTICO DE VALCARLOS

28.9. Entre las dependencias temporarias está la borda de Saukadi, con albergue independiente para el pastor; y la borda intermedia de Kisoone, sin habitación.

28.10. Los caseríos que se dedican preferentemente al pastoreo, tienen su albergue (*etxola*) en el monte. Se trata de un cubierto de planta baja, con paredes de piedra. El techo suele ser de pizarra tosca o de planchas de piedra veteada. Se destina a vivienda del pastor y despensa.

28.11. El ajuar es cada vez más completo. Hay fogón, aunque con el buen tiempo enciendan el fuego al aire libre. El camastro con colchón de lana y mantas, sin que falte la almohada, se encuentra en un plano ligeramente elevado del suelo. En estanterías elementales de madera guardan su bien provista despensa. En algunos de ellos suena un transistor.

28.12. Han desaparecido los cubiertos y vajilla de madera. Utilizan la misma vasija que en casa: cuchara y tenedor de metal blanco, cazo del mismo material, o de aluminio; plato, vasos y tazas de duralex. El abrelatas es imprescindible a la vista del stock de provisiones, y de hecho tienen buen cuidado de que nunca les falte.

28.13. La alimentación básica consiste en legumbres, huevos, carne y leche. La carne suele ser de ternera u oveja (carne fresca); de cerdo, en cualquiera de sus formas, hoja, pernil o embutido de casa. También de ave. Entre las conservas he visto reservas de pimiento embotado y frutas, sobre todo melocotón en almíbar. Naturalmente, no puede faltar el queso. Aparte el pan y el vino, café y alguna otra bebida.

28.14. Todo ello lo he podido comprobar a 1.400 m. de altura, en Bentarte. En visita por sorpresa y habiendo llegado a la cabaña a las doce del mediodía, almorzamos buena sopa de fideo, chuletas de ternera, queso y fruta, café y cognac francés. Son las cimas de las que dijo Picaud que «por su altura parece tocar el cielo» (chabola de Manezhaurra, Borderre).

28.15. Detalle importante es el del agua. Para el emplazamiento de un albergue de pastor se tiene en cuenta la proximidad de un manantial de agua potable.

29.1. La mejora principal que se ha operado en estos últimos lustros afecta al saneamiento general y a los servicios higiénicos. Existían algunos pozos negros y desagües al establo. Las fregaderas (*xurrutak*) evacuaban hacia el exterior a través de una piedra saliente sobre el muro y provista de ranura.

29.2. La inauguración de la nueva traida de aguas tuvo lugar el día 25 de julio de 1956, coincidiendo con las fiestas patronales de la Villa. Data de esta misma fecha la red de desagües hasta el río. Esta mejora afectó al núcleo principal y al barrio de Pecocheta.

29.3. Prácticamente todas las casas van teniendo su cuarto de baño. Es otro de los aspectos importantes en que se ha evolucionado. El servicio consta de lavabo, bañera y WC. En algunos casos el problema del agua caliente se ha resuelto a base de calentador de gas. Otras veces se lleva desde la cocina. Ponen azulejo en las paredes y el suelo es de baldosa o terrazo.

29.4. El problema de emplazamiento es resuelto, en gran parte, por el sistema de cabina adosada a la casa por el lado del desmonte. La puerta comunica con el descanso de la escalera, lo que permite su cómoda utilización.

29.5. Hemos apuntado que las nuevas edificaciones no siempre riman con el estilo regional. Sobre todo en los comercios priva el funcionalismo con ventanales grandes y ambientación mediterránea, que es lo que busca el turista. El cemento y ladrillo han sustituido a los antiguos materiales de construcción. Se utiliza también el bloque y las vigas prefabricadas.

30.1. Antes de acostarse se acostumbra a cubrir el fuego con ceniza. Le llaman '*suiain izargitzia*'. Asperjan con unas gotas de agua y dicen:

«Aingeru hunak sukaldea  
Jinkua eta Anderdena María/  
zahute gurekin ofeat.»

(1959 M. Echamendi)

«Angeles buenos a la cocina/  
Dios y la Virgen María/  
venid conmigo a la cama.»

(Hay otras variantes.)

30.2. El rito de otras casas consiste en hacer tres cruces sobre la plancha, diciendo esta oración:

«Aita beira zazu gure etxia  
Semia beira zazu gure ganbara  
Izpiritu Saindia beira zazu gure arima eta gorputza.

(Juana Cihigoyenetx, Iturburu. 1957)

(Padre, cuida nuestra casa.  
Hijo, cuida nuestra estancia.  
Espíritu Santo, guárdanos en cuerpo y alma.)



30.3. Existe otra fórmula de tipo conminatorio:

«San Blas, nik suya itzali  
Bortan ba da etsaik an harri bedi.  
Etxeko jendiak ofeat, Aingeriak sukaldeat,  
Jinkua eta Anderdena maitia, zahute guekin ofeat.

(María Barzelona. «Maya» Ardandegia. 1958)

30.4. Similar a ella es esta otra fórmula más corta:

Jaun San Bladi, nik suya estali  
bortan bada gaistaginik an harri bedi.  
Jaun Santa Kruz, zilar Santa Kruz.

(Ines Petotegi. Navarlaz)

30.5. José María de Luzaide recoge algo parecido en su libro «Boiras», de recuerdos de Valcarlos: «Mi ama, todas las noches, al dejar unas brasitas en el hogar recubiertas con ceniza, para hallarlas encendidas a la mañana siguiente sin temor de incendio, no olvidará decir:

San Morelli sua encomendi, ez piztu ta ez itzali,  
Jesu-Kristo Gure Jauna salbedi»<sup>1</sup>

30.6. En nota del mismo pasaje, advierte: «Más frecuente en Luzaide (Valcarlos) es esta otra:

«Sua itzaltzeko otoitza:

Jaun Sen Bladi, nik sua estali; edozoin gaisto jam (jin-eldu) baladi bortan bedi arri. Jinkoari dago gau oroz, Anderdena Maria gau oroz; Jinkoa eta Anderdena Maria zaurthe gurekin etzatera; aingeru hunak gure supazterrera, gure suyaren beiratzera.» (1.c.)

(Oración para cubrir el fuego:

Señor San Blas, yo cubro el fuego; cualquier enemigo que viniera, quede de piedra fuera. Dios todas las noches, la Virgen María todas las noches. Dios y la Virgen María venid a acosaros con nosotros; ángeles buenos al fogón para que cuidéis del fuego.)

1. J. M.<sup>a</sup> DE LUZAIDE. *Boiras* (Pamplona, 1922), pág. 66.

31.1. El día de Nochebuena (*Xubilau atsa*) se coloca un tronco mayor. Se suele tener guardado para esa ocasión.

31.2. El Sábado Santo se renueva el fuego. Se trae una brasa después de las funciones religiosas (su berria), y tomando ceniza o una brasa del fogón se arroja por la ventana, diciendo:

«Jauna oizu su zaharra eta ekatzu berria.»  
(Señor, toma el fuego viejo y tráeme el nuevo.)

(Joaquina Ayerra. 1958)

31.2. Son las mismas palabras que se utilizan cuando cae un diente. Lo arrojan al fuego diciendo:

«Oizu zaharra eta ekatzu berria.»

(Peloegi)

31.3. La noche de San Juan se relaciona con el fuego. He recogido diversas invocaciones que se repiten en Valcarlos; en Gañecoleta se dice al saltar sobre la hoguera:

«San Juan heldu da, sorginen beldurra galdu da;  
galdu bada galdailala, ager ez daila sekula.»

(Mosho) 1956.

(Ya llega S. Juan, el miedo a las brujas se ha perdido ya.  
Si se pierde que se pierda y que no aparezca nunca.)

31.4. Hay quien se mete con el prójimo en su propia defensa, y exclama:

Sarnafera, huna barnera gaistoa kanpora!  
Arto ta ogia Espaiñiara, ezkabia Frantziara.

(Ines Petotegi.)

31.5. Es frecuente entre personas mayores tomar tizones y lanzarlos sucesivamente en varias direcciones. Tienen en cuenta sus propios campos, que es hacia donde apuntan.

31.6. Un rito y una creencia.—Terminada la fiesta callejera de la hoguera de San Juan, colocan una losa de piedra sobre las cenizas, con un peine encima. Según antigua creencia, esta noche baja el santo a peinarse

## EL GRUPO DOMÉSTICO DE VALCARLOS

sobre la piedra. Se les hace creer a los niños que suelen quedar cabellos misteriosos para el primero que se acerca por la mañana.

31.7. Cuando la ratonera haya atrapado algún ratón es preciso pasarla por el fuego antes de volverla a colocar.

31.8. Los niños no deben jugar con tizones encendidos, porque luego les hace orinar en la cama.

31.9. Hay varios refranes relacionados con este tema. Para el hombre de negocios que se muestra insaciable y para el avaro nato, se dice: «*Hemengo labatza hemen utzirik joain*», (se irá dejando el llar en su lugar).

31.10. «*Etxeko sua etxeko hautsaikin estali*» (cubrir el fuego de casa con su propia ceniza). Da a entender que las diferencias y tensiones familiares no deben salir de casa.

31.11. Entre las adivinanzas y juegos de niños hay uno que dice: «*Agotik so egin eta kostelet guziak ageri*» (mirando por la boca se le ven todas las costillas). Es el horno. Y viceversa: «*labiain bete og ibarnean*» (El horno lleno de panes.) Es la boca.

31.12. Al fuego, en adivinanzas, se retrata así:

«Egun guzian kakiten  
eta atsian bere kakaz estalzen.»  
(todo el día deponiendo heces, y de noche se oculta en sus deposiciones.)

32. Queda anotada la práctica de dar tres vueltas al llar con el gato o gallina recién adquiridos. (Vid. 21.9 y s.)

33.1. El día de la Purificación tiene lugar en muchos caseríos el rito de la candela. Protagoniza la dueña de casa y es elemento indispensable la vela bendecida en la iglesia, durante la ceremonia de la mañana. Consta de varias partes.

33.2. Bendición de las personas. Reunida la familia se arrodillan delante de la dueña de casa. Se procede de uno en uno, conforme al siguiente ritual: se toma la vela encendida y se hace con ella la señal de la cruz. La oficiante gira tres veces la luz alrededor de las cabezas, y finalmente deposita tres gotas de cera sobre la hombrera izquierda de cada uno de ellos. La ceremonia tiene lugar en la cocina. (Azoleta.)

33.3. A continuación se quema un mechón de pelo a cada uno (Borierre). En el barrio de Azoleta también esto se realiza conforme a un ceremonial fijo. La llama afecta a la cabellera en tres puntos distintos: a derecha e izquierda de la cabeza, y por detrás.

33.4. Bendición de las habitaciones. Acompañada de los familiares entra en cada habitación y deposita tres gotas de cera sobre el tablero más saliente de la cama, a partir de la pared.

33.5. Luego se recorren las bordas y el establo, bendiciendo el ganado. He llegado a ver las típicas gotas de cera en las astas de cualquier ganado vacuno, lo que me induce a pensar que seguirán un procedimiento más o menos similar al que acabamos de describir.

33.6. A los ritos acompañan las fórmulas. Son expresiones inspiradas en la última perícopa del Canto de Simeón, que forma parte de la liturgia de Candelera: «Lumen ad revelationem gentium et gloriam plebis tuae Israel.» Entre las numerosas versiones populares que he podido recoger seleccionaré las más representativas.

33.7. a) fórmulas que recuerdan el módulo latino:

«Lumen rebelazionem kenzionem. Pot.»

(Tolosh.)

Lumen ad rebelazionem gloriam plebis suae Israel.»

(Borderre.)

«Lumen genzium ad rebelazionem plebis Israel.»

(Bidondo.)

33.8. b) Derivaciones con alusión directa a la vela:

«Bela de redenzionem funzionem. Pot.»

(Martinenea.)

«Bela redenzionem remisionem Kristo. Pot.»

(Buruxuri.)

«Bela remisione. Pot.»

(Ttalo.)

33.9. c) Hay algunas que se van por la vía corta:

«Mementoris redentoris.»

(Martíño - Gaindola.)

«Erregelan. Pot.»

(Maistria.)

«Errebisionem. Pot.» (Tres veces.)

(Erreka.)

EL GRUPO DOMÉSTICO DE VALCARLOS

33.10. d) Las hay más complicadas:

«Lumen ternala zentzia bi.»

(Aitzurre.)

«Domine relazion gloria Kristi.»

(Ttipittua - Gaiñdola.)

33.11. e) Otras tienen sentido en vasco:

«Bela benedikatu, gu zuri gomendatu.»

(Atxua.)

«Jainkua lagun gitzazu.»

(Zestau, 1963.)

«Aitaren ta Semearen ta Espiritu Santuaren izenien. Pot.»

(Saindia.)

33.12. Ya no quedan fuesas en la iglesia. Las familias no tienen sitio reservado. Las luces de difuntos (*gandera*) se colocan todas en un mismo sitio. La encargada de las atenciones de la iglesia (*serora*) se encargaba de encenderlas. Actualmente es un hombre el que hace de sacristán.

33.13. Casi todas las familias tienen cruz o panteón propio en el cementerio. Dedicar mucha atención al ornato de la tumba y ponen flores. El cementerio ofrece en conjunto un aspecto bello y pulcro. Hay un encargado de quitar la hierba y limpiar las aceras.

33.14. Existe la costumbre de visitar el cementerio. No conozco prácticas especiales. En 1958 recogí este saludo de una anciana, al entrar en el recinto:

«Jinkuak daiziela egun hun  
hilak eta biziak, hemen zizten guziak.  
Ziek gu bezala izanak  
Gu ziek bezala beharrak.»

(Yoana Cihigoyenetx, Iturburu.)

(Buenos días os dé Dios  
vivos y difuntos de este lugar.  
Fuisteis lo que ahora somos,  
y seremos lo que sois vosotros.)

34.1. La velada ante el cadáver es seria y sumamente respetuosa.

Adornan la habitación con sobrecamas y encajes blancos que cubren todas las paredes. Se aplican hojas de laurel. En la cabecera del féretro se coloca la cruz parroquial y sobre una mesilla la lámpara encendida. Hay un recipiente con agua bendita del Sábado Santo, que no falta en ninguna casa; hojas de laurel bendecidas el domingo de ramos sirven de hisopo. Se reza el rosario en común, así como algunas otras plegarias comunes.

34.2. Muchas familias llaman todos los años al sacerdote para bendecir el ganado (*kabalen benedikatzia*). Suelen hacerlo el día del esquila (*ardi moxte*), coincidiendo con la partida para el monte. Los familiares y vecinos más próximos o de más trato, se ayudan mutuamente y luego se reúnen alrededor de una buena mesa.

34.3. El Miércoles de Ceniza llevan ceniza bendecida en un trocito de papel, y en casa se la ponen a todos los componentes de la familia. Hay varias fórmulas. La más frecuente es ésta: «hautsa zira eta errhauts bilakaturen zira.» (Xuhialde.) [Eres polvo (ceniza) y en polvo te has de convertir.]

34.4. Quedan algunos latines de buena voluntad. Así en Gaiñdola suelen decir: «mementoris redentoris». (Marttiño.)

34.5. Suelen guardar en casa durante todo el año una botellita con agua bendita. Es mezcla, a partes iguales, de agua que llevan de la iglesia el Sábado Santo y la que recogen el día de Pentecostés.

34.6. La mañana de San Juan, antes de amanecer, se colocan en la puerta de casa, y en cada una de las bordas, pequeñas cruces de madera y una ramita de espino bendecido (*Iondonaaniko elorri xuria*). Otro ramo más grande con hastilla atravesada por el centro va a parar a la huerta y a cada una de las tierras de cultivo.

35.1. Al terminar la cubierta de una casa colocan una rama verde y festejan el suceso con una comida. Lllaman 'Urriamau'.

35.2. La casa se bendice más tarde, cuando ya está completamente terminada y empiezan a habitarla. También se bendicen las bordas.

35.3. Para proteger la casa contra las tormentas encienden el cirio bendecido y queman hojas de laurel del Domingo de Ramos. Debe procurarse que se queme sin llama, lentamente. El humo es el que vale.

35.4. Otra práctica para alejar las tormentas es a base de sal. Se hacen tres cruces en la puerta de casa esparciendo cada vez unos granos de sal. Se dirá tres veces:

«Jangoikuak duela parte,  
Aingeriak bertze ainbertze,  
Etsaiek batre.» (Influencia aezcoana.)

(Bordaxar.)

## EL GRUPO DOMÉSTICO DE VALCARLOS

35.5. Hay quien arremete a tiros contra las nubes de tormenta. Debió de ser muy frecuente en otros tiempos. Se practicó en 1963. (Barberainborda.)

35.6. El fuego se apaga disparando tres tiros por la chimenea, desde la cocina. No he conocido ningún incendio en Valcarlos, pero me consta por un testigo presencial que lo vió muy cerca del pueblo:

«Tirazkik petigora iru tiro eta itzaliko huk!»  
(dispara tres tiros para arriba y se apagará.)

35.7. Remedio contra la serpiente que se amamanta directamente del pecho de una madre. (Dicen que mete la cola en la boca de la criatura, para que no llore.) Se pone una ligera capa de ceniza para saber por dónde entra, y se coloca una guadaña con el corte hacia arriba. Se corta al tratar de pasar y se mata. (Pecocheta.)

35.8. Dicen que la borda de Maistria, en Pecocheta, lleva grabada en las cuatro esquinas la contraseña «Adan ta Eva». Antiguamente fue caserío del mismo nombre y no podían librarse de una serpiente, que robaba a la madre el alimento de su criatura. Alguien les dijo que grabaran en la piedra esas palabras y así lo hicieron. (Dominica Oficialdegui. Maistria.)

35.9. Son frecuentes las alusiones a ruidos nocturnos (*azantziliak*). Ruido estrepitoso de arcas volcadas con toda su cosecha y ruido como de cadenas. Atribuían a las almas de los difuntos que necesitaban algún auxilio.

35.10. Como primera providencia, y otras como último remedio, bendecían la casa. Llamaban para ello al sacerdote del pueblo que rezaba un conjuro. Pero recurrían a otros remedios.

35.11. Creen que sólo podían manifestar su deseo una vez y tenían que estar muy alerta, porque hablaban en voz muy baja. Les colocaban papel y lápiz debajo de una caja de madera, y una vela encendida. Allí expresaban su deseo.

35.12. En Arneguy se valieron de salvado, que arrojan por la ventana y es aventado por el viento. El sentido que le atribuyen es que se acallan los ruidos por tantos años como escamas de trigo frotaran en el aire. (Argaray).

35.13. Más rebeldes debieron de resultar los ruidos en cierto caserío de Azoleta. Pusieron sal en un cedazo y fueron cerniendo sobre el agua del río. No volvieron a ser molestados en lo sucesivo. (Cuenta M.<sup>a</sup> Luisa Auzqui. Maradich.)

35.14. Las lamias adoptaban formas extrañas. A veces se asemejaban

a los gatos, otras veces parecían cerdos, etc. Fueron conjuradas y alejadas por el cura, ya que resultaban perniciosas (Xuhialde).

35.15. Si el gallo canta antes de medianoche es señal de que las brujas andan alrededor de la casa. Se levantaban corriendo y echaban tres granos de sal al fuego, antes de que el gallo cantara por tercera vez. Con eso podían dormir tranquilos (Xuhialde).

35.16. Para que la gallina empollara bien colocaban una rama de laurel y la hoz cerca del nido. Se hace tres veces la señal de la cruz (Martíño - Gaindola) 1963.

35.17. Al hablar del rayo, fui interpelado por una anciana con las siguientes preguntas: «Cuando viene una tormenta se cierran cuidadosamente todas las puertas y ventanas; antes las abríamos de par en par y colocábamos el hacha boca arriba en la ventana. Dígame, ¿por qué hacíamos eso? Yo no lo sé. (Inés Petotegui. Nabarlaz. 1962.)

35.18. En cuanto a la cruz de espino blanco que se pone a la entrada de la vivienda, así como en la puerta de cada una de las bordas (34.6), cabe hacer una puntualización: se trata de tallo de laurel bendecido el Domingo de Ramos. El nombre de «*Iondonaaniko elorri xuria*» se refiere a las coronas y ramos de espino fresco, que esa mañana se colocan en la fachada de la casa. Deben recogerse esa misma mañana, antes de salir el sol y se colocan inmediatamente, sin que medie ninguna bendición. (M.<sup>a</sup> Dolores Echeverría.)

35.19. Es frecuente que las bordas conserven cruces de tres, cuatro y hasta más años. Suelen alinearse aproximadamente a la misma altura.

35.20. Cuando en una casa falta el varón como cabeza de familia, uno de los vecinos se encarga de colocarles la cruz de laurel y el ramito de espino, mientras duermen sus moradores. También en las piezas.

35.21. Se ha perdido completamente la tradición de colocar la flor de cardo silvestre.

35.22. El gallo es considerado como guardián que advierte la presencia de brujas alrededor de la casa (35.15). Además de los granos de sal que es preciso arrojar al fuego antes de que el gallo cante por tercera vez, en Pecocheta utilizan esta fórmula de conjuro: «*Pues, pues, aparta satán / berrehun iztapetan*». (Saindu.)

35.23. Si hay algún enfermo en casa y el gallo canta por tres veces, a destiempo, significa que el enfermo va a morir aquella noche. (Bordaxar.) También si lloriquea de noche el perro en tono quejumbroso (Ana M.<sup>a</sup> Echandi).

35.24. Las hierbas que se utilizan contra determinadas enfermedades son las siguientes: *Sauko liliak*, *tirulak*, *sentoria* (gorriñen kontra),



*mirula, usu belarra ta malbak*. Denak San Juan egunien biltzen ziren. (Zestau, Ondarrola). (No conocían el nombre en español.) 1960.

35.26. Los animales no deben cambiar de borda en viernes, ni en sábado. (Azoleta.) Otros añaden un tercer día, lunes, a la lista de días vedados (Nabarlaz, 1961).

35.27. De antemano se desinfecta la borda a la que tiene que ir el ganado. Ponen para ello fuego en una caldera y queman calzado viejo, telas y ropa usada. Luego rodean el edificio y recorren el interior llevando consigo la caldera. Le atribuyen poder contra serpientes, ratas y otros animales nocivos (Pelloinea, Ondarrola, 1958).

35.28. En azoleta rocían las paredes interiores de la estancia con una lechada de cal y un desinfectante ordinario (zotal).

35.29. El rayo no ataca nunca al espino blanco. El roble y el castaño son los más propensos a descargas eléctricas. La vela bendecida es el mejor remedio contra las tormentas. También se quema laurel del día de Ramos, sin que saque llamas; para eso se coloca un poco aparte del fogón y entre cenizas. Se recitaban conjuros a toque de campana. Se disparaban tiros contra la nube. Va desapareciendo la costumbre de colocar hachas en la ventana.

35.30. Las lamias (*laminak*) tenían preferencia por las ovejas negras. Sus rebaños eran de animales de ese color. (Gaindola.)

35.31. José María de Luzaide recogió una versión similar, atribuida al genio de los bosques (*Basa jaun*). Dice así: «era de notar que prefería (corderos) exclusivamente los negros. No se dice por qué, pero dado el carácter diabólico de nuestro personaje (*Basa jaun*), se adivina que aborrecía la cándida imagen del Agnus Dei...»<sup>2</sup>.

36.1. Contigua a la casa suele estar la huerta (*baratzia*). Otras veces hay entre medio un patio (korralía). El corral facilita el manejo del ganado. En la huerta siembran verduras y legumbres.

36.2. Las criaturas nacidas sin tiempo y muertas sin bautismo suelen enterrarse en un extremo de la huerta. También otros elementos de partos normales.

36.3. Las mujeres no iban más allá de su propia huerta para tomar el rocío en las mañanas de San Juan. Siempre había un cuadro de verdu-

2. J. M.<sup>a</sup> DE LUZAIDE. *Boiras*, pág. 69.

ras; y a falta de otra cosa les servía la hierba del camino o los arbustos de la acera.

### III

#### LA ALIMENTACION

37. Las comidas básicas del día son tres: almuerzo (*askaria*), comida (*bazkaria*), y cena (*añaria*).

38.1. Normalmente se come en casa; en la cocina. Cuando por cualquier motivo hay que servir individualmente, suele hacerse en la recocina.

38.2. Si trabajan cerca del caserío vienen a comer a casa. Cuando se encuentran lejos, sobre todo en verano, se les lleva la comida preparada y comen al aire libre, a la sombra de cualquier árbol o arbusto. Sólo en las fincas más distantes preparan allí mismo las comidas.

38.3. Se guían por el horario solar (*iruzkiaikin*). Almuerzan hacia las nueve. La comida suele ser a la una (*eguerdi*). Son las doce solares. La hora de la cena varía según la época del año. Depende de la hora a que oscurezca.

39.1. La comida principal es la del mediodía.

39.2. En el almuerzo se toma un caldo; generalmente patatas o sopa de ajo. Luego tocino o magra; otras veces queso. Todo ello acompañado de pan y vino.

39.3. Al mediodía comen potaje (*eltzekaria*). Suele ser de legumbres, tal como alubias (*ilarrak*). Otras veces se come verdura sola, o acompañando a las legumbres. En invierno se toma mucha berza. En verano alubias verdes (*aza; ilar freskuek*).

39.4. El estilo de cena depende de la merienda; y ésta, a su vez, está condicionada a la estación y al tipo de trabajo.

40.1. Cada vez se utiliza más la cocina de gas para preparar las comidas. Ofrece la ventaja de la rapidez y comodidad. En verano, apenas se enciende el fogón. Se conserva también más fresca la cocina.

40.2. Las comidas ordinarias se condimentan con grasas de cerdo y manteca. También usan aceite. Ha desaparecido el uso del sebo, que era normal hasta hace pocos años.

41.1. Hay otras pequeñas refecciones además de las comidas principales. Todos los días, al levantarse, suelen tomar café. Antes solía ser una copita de anís o aguardiente (*usuala, patxarra*). No es que haya desaparecido totalmente esta costumbre, pero cada vez se toma menos. Dicen que hubo otra época anterior de afición al ron.

## EL GRUPO DOMÉSTICO DE VALCARLOS

41.2. Durante las faenas de verano, cuando el día es largo y el trabajo más intenso, se añade un refrigerio (*ameketako*). Puede ser una ración de queso, con pan y vino.

41.3. También en verano adquiere mucha importancia la merienda. Viene a ser a base de embutidos de cerdo (longaniza), o bien jamón o tortilla. Luego, se simplifica la cena. Para los días más recargados de trabajo reservan las costillas de cerdo.

41.4. A la merienda llaman '*Atsal-askaria*'. La cena de los días en que se merienda fuerte se reduce a un caldo, que pueden ser patatas cocidas; y un tazón de leche, o café con leche.

41.5. Los domingos y días de fiesta la comida suele ser más tarde, que de ordinario, ya que los hombres suelen entretenerse en la calle (*karrika*). Toman una taza de caldo ligero después de misa, los hombres, en la posada; y las mujeres en casa de parientes o amigas, donde tienen entrada fija. (*salda berua*.)

41.6. Distinguen la comida de los domingos. Ponen garbanzos y carne fresca. También se reserva para fiestas el lomo de cerdo, que guardan en aceite o manteca. Actualmente se van introduciendo nuevos menús. Hay afición a la ensalada de verduras, menestras, etc.

41.7. Por otoño, que empiezan a escasear las provisiones de cerdo, matan ovejas.

42.1. El orden de los platos es este. Si hay sopa, es lo primero que se sirve a la mesa. Corresponde sopa a los días en que se sacrifica algún animal (oveja, cerdo, ternero, gallina, etc.). También hay sopa en las grandes fiestas religiosas (Navidad, Pascua de Resurrección, Corpus, etc.); y en las fiestas patronales.

42.2. Además de las fiestas universales, hay otro calendario familiar con veladas no menos entrañables; se reúnen los vecinos y parientes para llevar a cabo determinados trabajos, que invariablemente culminan en un ágape. Los motivos principales son éstos: *ardimoxte* (esquileo), a primeros de julio. *Belarketa* (acarreo de la hierba); *Arto-xuritze*, con motivo de la recogida del maíz. A veces, incluían antes otros quehaceres como «*Iratzeketa*» (acarreo del helecho); y «*Egurketa*» (id. de leña). Actualmente se tiende a simplificar todo ello, ya que cada vez se dispone de mejores instrumentos de trabajo, lo que permite a las familias valerse por sí mismas.

42.3. El segundo plato suele ser de legumbres. Los garbanzos constituyen la base principal de una buena comida. Es frecuente que los echen de menos, a pesar de los fiambres y de las etiquetas más extrañas, en los banquetes modernos.

42.4. A continuación se servían dos platos de carne. Primeramente,

en salsa y luego asada. Otra modalidad consistía en cambiar los dos principios a base de gallina en salsa o rellena; y cordero o ternera asada.

42.5 Actualmente se ha generalizado el pescado para primer principio. Hay pescadería en el pueblo. Data de hace seis años u ocho solamente.

42.6. No hay mucha uniformidad en los postres actuales. Son aficionados al flan (*esne opila*). También recurren a la natilla. El arroz con leche es más bien familiar. En ocasiones más señaladas encargan bizcochos y mazapanes. El melocotón en almíbar les saca de muchos apuros. El queso nunca se considera como postre. Tampoco prestaban ninguna atención a la fruta. Se va evolucionando rápidamente en este aspecto.

43. La bebida normal de todas las comidas es el vino tinto. En las fiestas principales, así como cuando hay algún invitado, se sirve coñac y anís a la hora del café.

44.1. Ordinariamente se sientan a la mesa todos los que viven en casa, fuera de la dueña. La dueña mayor no acaba de incorporarse al grupo. Alega que alguien tiene que moverse para que los demás puedan comer tranquilos. En cambio, es más normal que la dueña joven se siente con todos.

44.2. Aunque no hay regla fija para determinar en qué orden deben sentarse los familiares a la hora de comer, es posible establecer la constante de algunos hechos que pueden ser más o menos comunes a la mayoría de los vecinos. Hay algunos puestos fijos.

44.3. Es fijo el puesto del abuelo, que suele ser en el extremo de la mesa que cae hacia el rincón. Los niños pequeños van intercalados entre las personas mayores, y es normal que el puesto inmediato al abuelo lo ocupe un nieto.

44.4. El otro extremo de esa misma fila suele ser para el criado de casa. Frente a su padre suele sentarse el dueño joven. La dueña ocupa la cabecera, para poderse mover con entera libertad.

44.5. El puesto de la abuela sigue estando en una silla baja, muy cerca del fogón. Desde allí controla la marcha de los acontecimientos. A veces todo se manipula en la recocina, desde donde realiza salidas esporádicas de control. Cocina, sirve y encuentra un hueco para comer. Terminada la comida y recogida la vajilla es cuando se sienta a la mesa para conversar o jugar una partida al mus.

45. Cada uno utiliza su propio plato, e incluso a veces su propio cubierto, que distinguen por la forma, por el tamaño o por las iniciales. Otras veces son platos de Duralux que suelen usar indistintamente unos y otros.

46.1. La cuchara es de metal blanco; de forma y tamaño normal en el mercado. Puede decirse lo mismo del tenedor.

## EL GRUPO DOMÉSTICO DE VALCARLOS

46.2. Quedan algunas cucharas de madera, pero se utilizan para cocinar. Las tienen por más sanas que el metal. Suelen ser de boj.

47. Habitualmente se hace uso del tenedor. Se toman con los dedos las porciones que llevan hueso.

48.1. Los huevos se comen pasados por agua, fritos o en tortilla. El tiempo que cuesta 'hacerse' al huevo, es el de un credo. Empieza a contarse a partir del agua en ebullición. También recurren al huevo duro.

48.2. Es típica la tortilla de perejil. Son aficionados asimismo a la tortilla de pimientos. Buen recurso para la merienda durante el verano es la tortilla de patatas.

48.3. En primavera hacen acopio de huevos que los ponen en conserva. Se meten en tinajas especiales con una mezcla de agua y cal.

49. Se bendice la mesa antes de comer. Suele decirse, en castellano: «aquel bendito Niño que nació en Belén bendiga esta comida y a nosotros también». Luego se reza el Padre Nuestro, Ave María y Gloria. Otras veces es a la inversa. Estas últimas oraciones se dicen en vasco. Hay quien las aplica por las almas del Purgatorio.

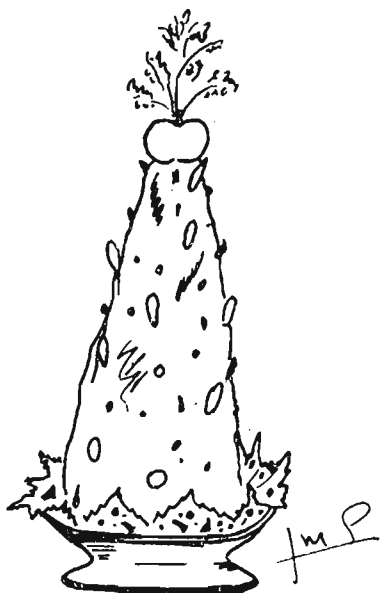
50.1. Los días de ayuno son los pocos que quedan en el régimen de la disciplina actual de la Iglesia. A propósito de la antigua Bula, los franceses nos echaban en cara que comprábamos la dispensa por una peseta. En cuanto a la vigilia o abstinencia de carne, decían en los caseríos que viene bien para cambiar.

50.2. Antiguamente los ayunos debían de ser muy rigurosos. No tomaban más que un chocolate aguado por la mañana; comida normal y una ligera colación por la noche. Se abstenían de leche y huevos. Los hombres apenas se sometían a estos rigores por razón del trabajo físico.

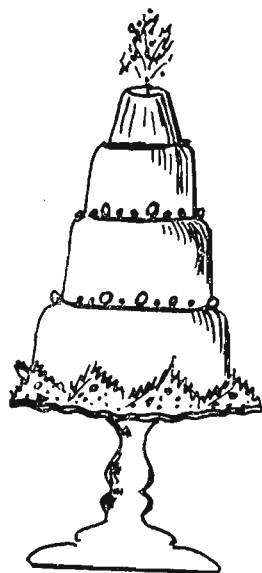
50.3. El manjar de vigilia solía ser el bacalao (*marluza*); lo arreglaban con tomate. Ahora recurren al pescado fresco y echan mano de los huevos. Otro recurso antiguo era el de las sardinas en escabeche.

51.1. En tiempo de carnaval (*ihauteri*) se hacen crepas y kauseras. Las *crepas* (del francés 'crepes') a base de huevo, leche y un poco de harina. Se hace que forme una película delgada en el fondo de la sartén al temple y se enrolla sobre sí misma, o con crema dentro. Se sirve con azúcar. La kausera es un buñuelo. Varía según los ingredientes aromáticos y según la mano de la repostera. Muchos no esperan a la llegada del carnaval y empiezan ya desde Enero.

51.2. Por Pascua de Resurrección en todas las casas se come cordero. Por Santiago no faltan las rosquillas. Pero el postre más típico es el '*katalabrox*' (de 'gateau á la broche'). Se elabora dando vueltas muy lentamente, cerca de la llama. Tienen para ello un molde cónico de madera que



51.2. "Kalabrox"



51.3. Mazapanes montados

se suspende en la púa del asador. Los ingredientes básicos son almendra, huevo y azúcar. Antiguamente no faltaba en ninguna boda. Se adorna con piñones, y lleva encima una manzana.

51.3. Otro de los postres en los banquetes de bodas era el mazapán, bizcocho muy hueco y esponjoso. Se valían de cuatro o cinco moldes de distinto diámetro, de modo que pudieran servirlos superpuestos de mayor a menor. Se adornaban con caramelos y piñones, rematando con una flor.

52.1. A raíz de la guerra del 36 fue dejándose de hacer el pan casero. Actualmente no se hace en ninguna casa. Utilizaban harina de trigo.

52.2. Molían el trigo (*ehai*) en los molinos del pueblo. Tenían una piedra especial para el trigo. La molienda recibía el nombre de *ehiaraldia*. La harina de Francia solía ser más fina y resultaba el pan más hueco. Green que traía alguna mezcla especial; quizá harina de arroz.

53.1. Los instrumentos que utilizaban para hacer el pan son: pala de panadero (*labandaia*). Artesa (*oaska*). Rasqueta de hierro para recoger los residuos de masa adheridos a la artesa (*oaska karrakatzekua*). Escoba de ramas frescas para limpiar el horno (*labe garbitzekua*). En verano se valían de ramas de saúco y en invierno cortaban hojas de nabo. A veces ponían otras ramas. En último caso, un fajo de paños mojados.



51.2. Escena típica en que las reposteras moldean el "Katalabrox".





## EL GRUPO DOMÉSTICO DE VALCARLOS

53.2. La harina se pasaba en cedazos muy finos (*mazia*). La hornada se hacía cada semana; generalmente los sábados. Llegaban a traer pan de otras casas para poder hacerlo en su día.

54.3. El horno se calentaba con ramas secas (*labe gorritu*). Las ramas (*abarrak*) caldeaban el techo (*gaina gorritu*); y si la base (*zola*) no estaba a punto echaban unas leñas al fuego. Conocían la puesta a punto del horno por el tono blanquecino de la bóveda. El temple de la base era objeto de tanteo: esparcían un poco de harina, que no debía ennegrecerse inmediatamente. Era señal de que estaba demasiado caliente. Se dejaba la portezuela ligeramente entreabierta para que se entonase. Una vez que la harina esparcida de nuevo fuera tomando un tono amarillento, podía introducirse el pan.

54.4. La levadura se guardaba de la hornada anterior en un recipiente de madera (*gopor zurezkuau*) previamente espolvoreado de harina. El día anterior al de la hornada tomaban la levadura (*altxagarria*) y amasaban en un recipiente mayor, con un poco de harina y agua templada. Por la mañana tenía que estar bien fermentada esa primera parte de la masa. Si no se había ahuecado, también el pan resultaba amazacotado (*ogi koska*).

55. En invierno tenían mucho cuidado con el frío. Además de trabajar con agua templada, tenían la precaución de poner botellas de agua caliente por encima. La masa fermentaba en la artesa, no sin antes envolverla en una sábana y cubrirla de mantas. El frío impide que trabaje el fermento.

56. El pan solía ser aproximadamente de dos kilogramos. Tenía forma alargada, con un pliegue en la encimera. Antes fue redondo.

57.1. A raíz de la guerra del 36 hubo gran escasez y añadían puré de patatas. Tiene la ventaja de que no entorpece la fermentación. En cambio la harina de maíz no le va bien al pan. Lo apelmaza.

57.2. La sal se considera fundamental en la elaboración del pan. Existe una conseja relativa a este punto. Dicen que un rey tenía dos hijas. Quiso saber de ellas cuánto le querían. —Más que a todas las cosas, le dijo una. —A mí me vas, *como al pan le va la sal*, replicó la otra. El rey quedó decepcionado de esta respuesta y la desheredó. En el banquete de boda de la hermana mayor la pequeña sirvió al rey pan sin sal. El rey protestó. A lo que la hija replicó: —¿Recuerdas papá? Si bueno ha de ser el pan que no le falte la sal (Jean Baptiste Mosho. 1958).

57.3. Peor que el pan sin sal es el pan salado (refrán).

58.1. Después de meter el pan al horno dejaban un pequeño espacio para los bollos (*opil txabala*). Eran tortas de pan con dibujos encima. Apenas tienen miga. Era para salir de apuros en el día de la hornada.

59.1. También hacían panecillos de harina de maíz (*arto opila*). Se metía al horno enfundando en hojas de castaño, que recogían por Otoño. Seleccionaban entre las mejores y las guardaban en paquetes. Las metían en agua templada para ablandarlas.

59.2. Se formaba primero la base con hojas dispuestas en forma de roseta. Luego se entrecruzaban los laterales, y una vez puesta la masa se cubría enteramente por encima. Las hojas se quitaban en caliente. Se solía comer el mismo día de la hornada.

59.3. Aparte, se hacían tortas mayores de harina de maíz (*artuak*). Se metían al fondo del horno envueltas, también, en hojas de castaño. Comían en rebanadas tostadas. También con leche.

60.1. Se va dejando de hacer el *talo* (torta de harina de maíz). Se comían solos o con queso dentro (*marrakukia*). También con leche (*talo ta esnia*).

60.2. Separaban de la harina de trigo el salvado (*zahia*) y el menudillo (*xikorra*). Con el menudillo hacían pan moreno (*erresa*). Hace muchos años que ya no se estila.

61.1. Se matan un par de cerdos, e incluso tres, por familia. Ahora se empieza antes la temporada de la matanza. Por noviembre. Sin embargo, es mejor época la que comprende los meses de diciembre y enero.

61.2. La otoñada es el tiempo de la carne de oveja (*arzararak, ziki-ruak*). El cordero se sacrifica en primavera. Durante el año se matan gallinas y pollos para los días de fiesta. En muchas casas se crían conejos (*lapinak*) para uso propio. Otros tienen patos (*abatiak*). Hay quien cría ocas (*antzarak*). Finalmente son muchos los caseríos que cuidan algunas parejas de palomas (*usuak*).

61.3. Las operaciones de la matanza resultan complejas. La cebolla (*tipula*) se prepara de víspera. Hay quien pica la cebolla con la misma máquina de hacer embutidos. Otros siguen cortando a mano. Acostumbran a meter un trozo de la propia cebolla en la boca para que no les moleste a los ojos.

61.4. Antiguamente se mezclaba a la morcilla más cebolla que ahora. Hasta cinco kilogramos por cada cerdo. Actualmente se hace con unos cuatro kilogramos.

61.5. El peso del animal se calcula por docenas. La docena tiene cinco kilogramos. Otras veces se valían de la manteca para calcular el peso del cerdo. Dicen que correspondía una docena de carne en canal, por cada libra de grasa (*gantza*). Tres libras (*libera ttipia*) hacían un kilo. La fracción de la libra era la onza.

61.6. El peso del animal tenía su importancia a la hora de salar.

## EL GRUPO DOMÉSTICO DE VALCARLOS

Tomando como ejemplo un cerdo que arroje 150 kgs., los días que debe permanecer en sal se calcula que son treinta, para brazas y perniles; y quince para las hojas (*artekiak*). Es decir, día por docena para los primeros; y la mitad para las segundas.

61.7. El pernil (*azpia*) y el brazuelo (*sorbalda*) reciben el mismo tratamiento. Unicamente se tiene la precaución de colocar los perniles abajo para que se salen un poco más. Algunos les dan vuelta y otros no. Le dan al tocino un adobo de ajo picado y agua, antes de poner en sal.

61.8. Se lavan al sacar de la salazón. Antiguamente no lo hacían pero resultaba muy salado. Ponen pimienta negra en las juntas de los huesos y embadurnan con guindilla picante los perniles; y con pimentón rojo los brazuelos. Se introducen en sacos blancos y se cuelgan del techo, en sitio fresco.

61.9. El matarife va provisto de gancho de hierro que clava por la parte baja de la mandíbula inferior, para dominarlo con eficacia. Cuenta con un juego de dos o tres cuchillos para los distintos menesteres.

61.10. Se quema sobre una mesa baja muy consistente, con manojos de retama (*iats*), previamente recalentados al horno. No hacen fuego en el suelo. Una vez pasado por las llamas lo raspan (*karrakatu*) con navajas, rociándolo simultáneamente con agua caliente.

61.11. Abierto el cerdo en canal se suspende del techo, por un agujero que suele haber en la tarima del piso. Se sirven de cuerdas recias y un torno de madera. Enganchan al animal de la conjunción de las extremidades traseras, por medio de un pasador de madera o cruceta anudado al extremo de la maroma.

61.12. La carne para embutido se picaba a mano. Es notable la pericia con que manejan dos cuchillos al mismo tiempo. Van en aumento las máquinas manuales, pero hay quien desconfía del resultado.

61.13. El día de la matanza hay algunos invitados en la cena. Con motivo del primer cerdo, sólo viene el matarife y la persona que les ayuda en el 'mondongo'. La segunda vez se invita además a los vecinos y a algún familiar más inmediato.

62.1. La morcilla se hace a base de sangre, arroz cocido, cebolla y tocino. Aderezan con sal, ajo y perejil. Algunos añaden pimentón picante, además de las especias. No se fumiga ni ponen en conserva.

62.2. La longaniza es el embutido principal de las familias. Consiste en una mezcla de tocino blanco y magro. El aderezo se compone de ajo picado, sal y pimentón rojo. Se seca en las cocinas de fogón bajo. No resulta en cocinas modernas ni en habitaciones con cielo raso.

62.3. Se utilizan para envoltura los intestinos del propio cerdo. Los

gruesos valen para la morcilla. Los más delgados envuelven la longaniza (*lukainka*). A veces hacen longaniza muy delgadita (*txistor*), con intestinos de oveja. Tiene la ventaja de secarse pronto para aprovecharla inmediatamente.

62.4. Hay otro embutido de calidad inferior (*birika*). Entran la mayor parte de los órganos del aparato respiratorio y circulatorio; tales como pulmones, bronquios y corazón. Se sirve con legumbres.

62.5. El hígado lo destinan para hacer paté. La carne de la cabeza es objeto de un tratamiento especial para fiambre (*buru gasna*). Estas dos últimas variedades son relativamente modernas; y, por supuesto, de importación francesa.

63.1. Suelen cruzarse presentes entre algunas familias, con motivo de la matanza. Sin embargo, se va restringiendo mucho el ámbito de esta costumbre. Apenas si alcanza más allá de los vecinos, y a algún pariente más próximo. Con unos se cumple en el primer cerdo, y a otros se les manda en el segundo. La obligación es recíproca.

63.2. Al matarife suelen dar un solomillo (*expixun ttipi*), entre otras cosas. Hay quien tiene un detalle para el párroco; y los que tienen niños en edad escolar se suelen acordar de los maestros o religiosas del Colegio.

63.3. Los pastores suelen entregar un cordero al párroco. Lo hacen por primavera. Luego les invita éste a una comida (*axuri bazkaria*).

63.4. Por fiestas se mata oveja o carnero (*abakaia*). A veces, mandan caldo de morcilla (*tripa salda*), a determinadas familias. Se calienta, le añaden sopicones, y resulta un plato muy agradable.

64.1. Muchos cuelgan los jamones en el descanso de las escaleras del segundo piso. No conviene el desván por demasiado calor. Otros prefieren tenerlos en una habitación de la planta baja.

64.2. Los embutidos se conservan en manteca de cerdo (*urina*). Si no basta, lo hacen en aceite de oliva. Pero en este caso se reserva la manteca para el lomo. Si se puede, las costillas van también en manteca. Y quedan las longanizas para meterlas en aceite. Todos ellos en vasijas independientes.

64.3. Los lomos y costillas que se quieren conservar son objeto de un tratamiento especial. Suelen introducirse en el recipiente donde se derriten las grasas; casi siempre es una caldera de cobre. Se les tiene cierto tiempo, que depende del tamaño de las piezas. Para saber si están hechos, introducen una aguja de hacer punto a la pieza de lomo. Si se engancha y la aguja arrastra a aquella es señal de que puede sacarse. La aguja puede desprenderse tanto por defecto como por exceso de tiempo.

## EL GRUPO DOMÉSTICO DE VALCARLOS

64.4. Una vez enfriados se introducen en manteca. Usan para ello hermosas tinas de tierra barnizada de amarillo. La longaniza, en cambio, no se cuece. Se seca al aire libre y luego se introduce en tinajas como el resto de las conservas.

65. No se fumigan los embutidos.

66. No desecan los frutos. Se hace dulce (*erreximenta*), de cereza (*gereziak*), de ciruela (*abanak*), y de manzana (*sagarra*). También hacen jalea. Suelen mezclar nuez y avellana al dulce. De los higos se dice que no es pecado robar, porque todos los días se van madurando. (M.<sup>a</sup> Luisa Auzqui.)

67. Las setas más apreciadas son las de primavera (*xixak*), y los hongos (*onyuak*). Se recogen por otoño las que llaman *gibel urdinak*. Y en verano otra seta amarillenta (*gorringua*). Existe la creencia de que los hongos, una vez que han sido avistados por el ojo humano, ya no crecen más. Por eso, hay que cogerlos. Los grandes de cabeza ancha brotan desarrollados. (M.<sup>a</sup> Luisa Auzqui.)

68.1. Se comen caracoles. Los purgan antes, en agua. Los preparan en salsa. Antes solían preferir un caracol de tono claro, con rayas. De los grandes decían que eran bastos. Ahora se aprovechan todos.

68.2. Comen también ranas (*igelak*). Las cogen de noche en Burguete y Aézcoa. Sólo suelen aprovechar las piernas despelletadas.

70. Abunda la trucha. Es de primera calidad. Pescan a lombriz, a cucharilla y a mano.

71.1. Se fabrica queso de vaca y de oveja (*behi gasna*, *ardi gasna*). El de vaca se vende generalmente en fresco (*gasna xuria*). El de oveja lo tuestan (*gorritu*) inmediatamente después de su elaboración.

71.2. No suele faltar en los caseríos el queso blando de tinaja. Lo hacen con queso fresco, por junio. La leche de oveja es ya fuerte por esta época, debido a la hierba; y el queso no es tan bueno. Recogen la cuajada y la exprimen como para hacer el queso (*matoina*); pero lo vuelven a desmenuzar y ponen en tinajas. Le echan sal.

71.3. Otras veces procede de queso duro del año anterior. Lo pican en la máquina de hacer embutido. En ambos casos suelen añadirle unas gotas de licor; unos prefieren el gusto a anís, otros se inclinan por el ron. Si resulta demasiado seco le echan un poco de leche tibia. Cuando procede de queso duro no necesita sal.

72.1. Utilizan el cuajo de cordero o ternera (*gatxagia*). Se van introduciendo productos farmacéuticos. Algunos prefieren el sistema tradicional.

72.2. La leche debe estar tibia. Poco más o menos a la temperatura

en que viene de la ubre. Normalmente tiene que tardar media hora en cuajarse. Si viene antes, es que lleva demasiado cuajo.

73.1. La elaboración del queso se lleva a cabo en la cocina, junto al fogón. Si el rebaño está lejos, en la propia borda. Se pasa por un colador y una vez templada se le da el cuajo, que va envuelto en cualquier paño. Al tiempo, se desmenuza la cuajada (*mamia*) y se va recogiendo lentamente con las manos hasta meter en los moldes.

73.2. Los instrumentos que se utilizan en la elaboración del queso son:

*Kotxia*, (kotxu), vasija de madera para el ordeño.

*Taula*, base sobre la que trabajaban el queso. Iba provista de surcos para recoger y verter adecuadamente el suero.

*Xortxa*, molde de madera. Era un anillo elástico que se iba apretando con cuerdas.

*Ximitxa*, molde de metal con base fija en forma de colador. A veces suele tener tres patas para mantenerse al aire sobre la tabla.

74. El queso es redondo; más grueso el de oveja que el de vaca. La medida y peso del queso depende de la producción de leche de cada rebaño. Se queman o tuestan inmediatamente después de terminarlos.

75. Con el suero (*gaxura*) se hace requesón (*zenberauna*). Se calienta el suero, que no tiene que hervir. Lentamente va aflorando el requesón y se recoge a otro recipiente. Hay quien añade un poco de suero frío de vez en cuando. Otros prefieren añadir leche de vaca.

76. Era frecuente cocer la leche con piedras candentes. Metían la piedra en el mismo recipiente (*gopor*) donde tomaban la leche. Actualmente ya no se practica. No tenía que ser pizarrosa (*lapitz harria*) porque solía estallar en la hoguera. Eran preferibles las ferruginosas (*metal harriak*).

77. La leche se baja al pueblo, directamente a los clientes. El queso de vaca se vende en los establecimientos de Valcarlos. La mayor parte de la producción de queso de oveja va a parar al mercado semanal de San Juan Pie de Puerto.

78. A la leche agriada llaman 'esne mindia'.

Generalmente se toma la leche con toda su nata. Pocas veces hacen mantequilla.

79. No utilizan la leche de burra. Tampoco recuerdan haber oído hablar de ella los mayores.

80.1. Las legumbres más comunes son: berza (*aza*), coliflor (*PELLA*), puerro, alubias verdes (*ilar freskuak*), habas (*baba*), y guisantes (*ilar biribilak*). Mucho tomate crudo y lechugas.

## EL GRUPO DOMÉSTICO DE VALCARLOS

80.2. Como aderezo o condimento de las comidas usan perejil (pexila), tomillo (*txarpota*), ajo (*bahaxuria*), cebolla (*tipula*). La planta de perejil no prende, si se compra. Es preciso que sea robada para que agarre. (Xoxa, Ondarrola.)

81.3. Toman café francés. Camamila (manzanilla) en caso de indisposición. Se consideran medicinales las siguientes plantas: *sauka liliak* (flor de saúco), para varias aplicaciones. Entre otras, para quemaduras. *Tirula* (tila) como calmante de nervios. *Usu belarra*, contra las enfermedades infecciosas. *Sentoria*, en Ondarrola se utiliza contra el sarampión. Otros la toman contra el dolor de cabeza. Hay quien recoge jinojo (*mirula*) contra la tensión. Se toma como tisana. *Basa txarpota* (tomillo silvestre) contra la tosferina (*kokaluxia*). *Malbaizka lilia* contra la tos. *Azeri buztana* contra el mal de orina.

81.4. He aquí un remedio utilizado para curar la infección provocada en la pierna por una varíz. Se pone a hervir el agua en un puchero de tierra. Se le echan tres manojitos de hierba anti-infecciosa (*usu belarra*); tres granos de sal y tres piedrecitas. Cuando empieza a hervir se vuelca el puchero sobre otro recipiente mayor y se coloca encima una tijera entreabierta, con un peine de madera y la pierna infectada. Se cubre todo con una manta. Aseguran que el puchero volcado recoge la totalidad del agua que contenía; y que el mal desaparece. (M. L. A. 1969.)

81.5. Otras aplicaciones de los productos vegetales. Recuerdan que los granos negros del saúco sazonado los recogían para frotar la madera de los pisos. Le daba un tinte oscuro.

82. Ordinariamente se bebe vino tinto. Ahora se toman bebidas carbónicas en casi todas las casas. Licores en los banquetes, y cuando hay algún invitado.

83. Queda algún caserío en Pecocheta que siguen haciendo en casa algo de sidra y chacolí. Otros hacen pacharán e, incluso, he visto hacer un licor de naranja.

84. No hay regla fija que permita establecer la edad en que abiertamente empiezan a fumar los chicos. Los niños de antes se estrenaban con pelusa y hojas de maíz; los actuales, con «Celtas». También es cierto que las chicas han pasado al gremio de los fumadores, e incluso les aventajan en muchos casos.

85. Los mayores prefieren hacerse su propio cigarro. Son los menos. Normalmente se compran los cigarros hechos. Hay jóvenes que se verían negros para enfundar sus cigarros. Siguen en activo los encendedores de mecha anudada. Dicen que son los más seguros contra el viento.

86. Uno de los cambios más notables experimentados desde prin-

cipios de siglo estriba en el uso ordinario del pan. Se comían tortas de maíz y les daban un poquito de pan al final de las comidas, casi a manera de postre.

87.1. Algunos se defendían mejor por tratarse de labranzas fuertes, pero en todo caso, el pan constituía la máxima aspiración de las familias. María Luisa Auzqui «Madarich», recordaba haber oído a su abuela: «etzila besteik desiatzen nahi zín ogia eta nahi zín arraultziak» (que no deseaba otra cosa que pan y huevos a discreción).

87.2. Según la misma comunicante hubo un tiempo en que escaseaba, incluso la castaña. Se servían contadas las castañas. Un vendaval debió de destruir casi todas las plantaciones del pueblo. Ocurrió en pleno verano cuando la gente estaba dedicada a las faenas de la hierba. Recuerda haber oído a su padre que las plantas actuales las pusieron ellos.

87.3. No se comía tanta carne como ahora. Y por supuesto, la inclusión del pescado fresco en el menú data de tiempos no tan lejanos. Influyen los modernos medios de transporte.

#### IV

##### INDUMENTARIA

88.1. Se conservan algunos trajes tradicionales.

a) *Traje de luto* que se utiliza en los funerales. Se lleva el día del funeral, tanto en las funciones religiosas como en la comitiva que va hasta el cementerio. Para asistir a misa en los días del novenario. El día del aniversario. Hasta las últimas reformas litúrgicas acudían de la misma forma a la función de vísperas del día de Todos los Santos.

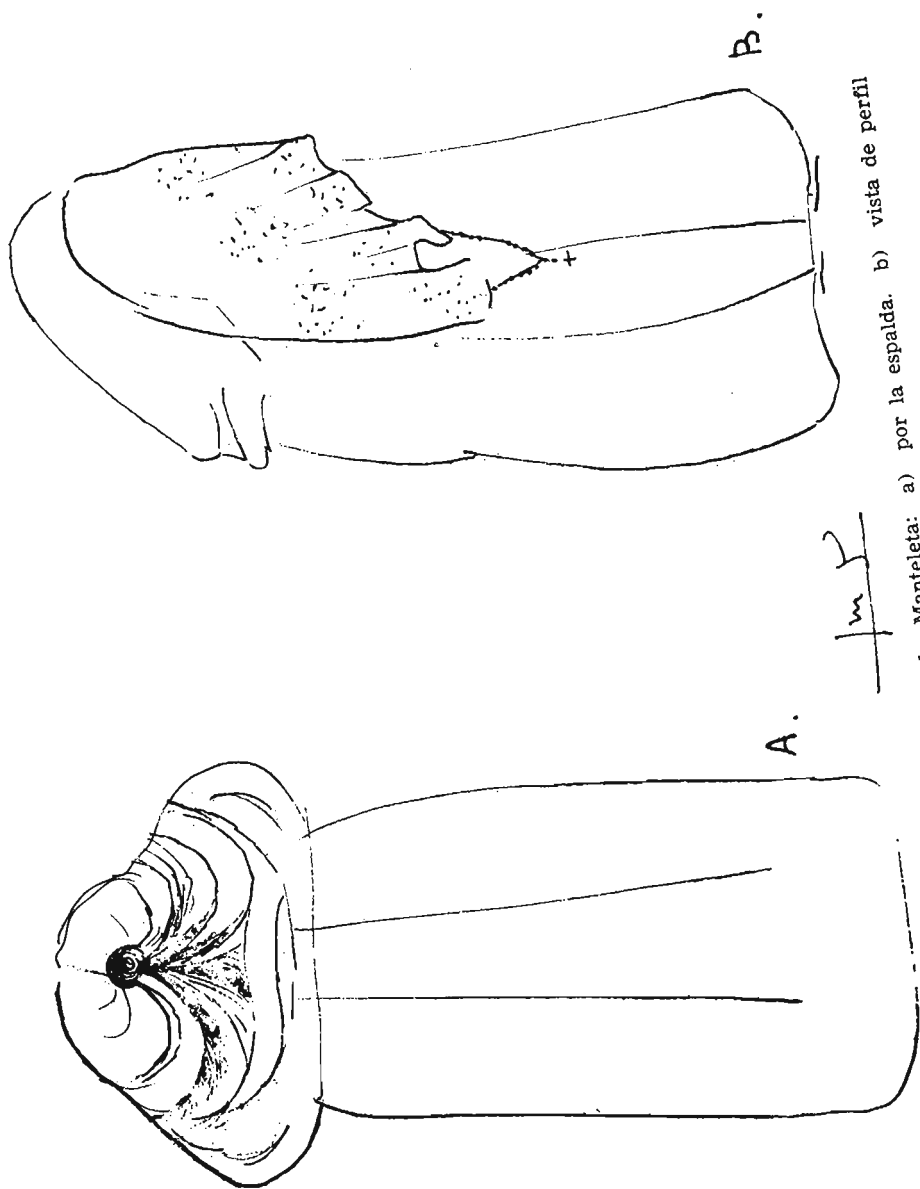
88.2. Lo llevan, no sólo los familiares más próximos; sino los vecinos, amistades y otros allegados. Hay funerales de veinte encapuchadas y casi otros tantos hombres tocados con el simbólico velo.

88.3. El atuendo de la mujer enlutada se compone de capa ligera negra, que llega hasta los talones. Una especie de capucha muy amplia, con frunces a la altura de la nuca, cayendo por encima de las hombreras, así como por la espalda. Finalmente, un velo superpuesto que cae hacia adelante cubriendo la cara.

88.4. Sin embargo, no siempre permanecen con la cara tapada. El paso por las calles, tanto al comienzo como al regreso de la ceremonia religiosa y acompañamiento al cementerio, se realiza bajo velo riguroso. Durante la misa levantan el velo de la cara y lo ajustan a la altura de la cabeza.



# EL GRUPO DOMÉSTICO DE VALCARLOS



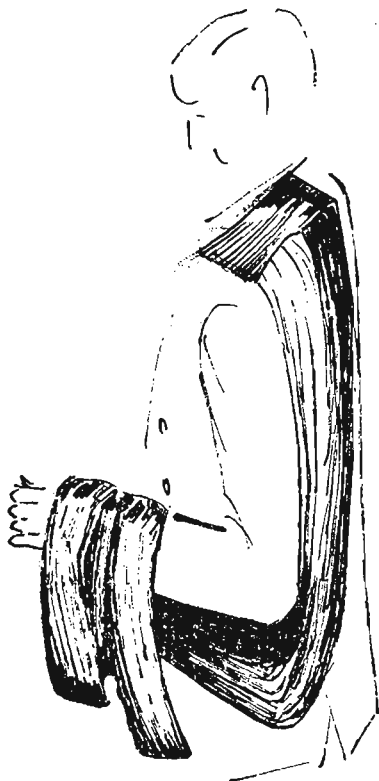
88.3. Atrendo de la mujer enlutada. Manteleta: a) por la espalda. b) vista de perfil

Se cubren para hacer entrega de la ofrenda, y vuelven a desenmascararse hasta el final de la ceremonia.

88.5. La capa es de merino y la mantilla antigua suele ser de encaje. Hay algunas mantillas más modernas, que no llevan ningún dibujo.

88.6. Los hombres llevan también su distintivo de luto. Actualmente se reduce a una larga tira de paño negro, ligeramente fruncida a una pieza de la misma tela, en la parte superior. Cuelga desde el hombro y se lleva recogido en el brazo izquierdo. Es de influencia netamente francesa.

88.7. Dicen que anteriormente, incluso durante el primer cuarto de este mismo siglo, vestían la capa que llamaban «española». Se ajustaba por medio de uno o dos cierres delanteros, a la altura del cuello. No he podido localizar ningún ejemplar. Aprovecharon la tela para confeccionar otras prendas.

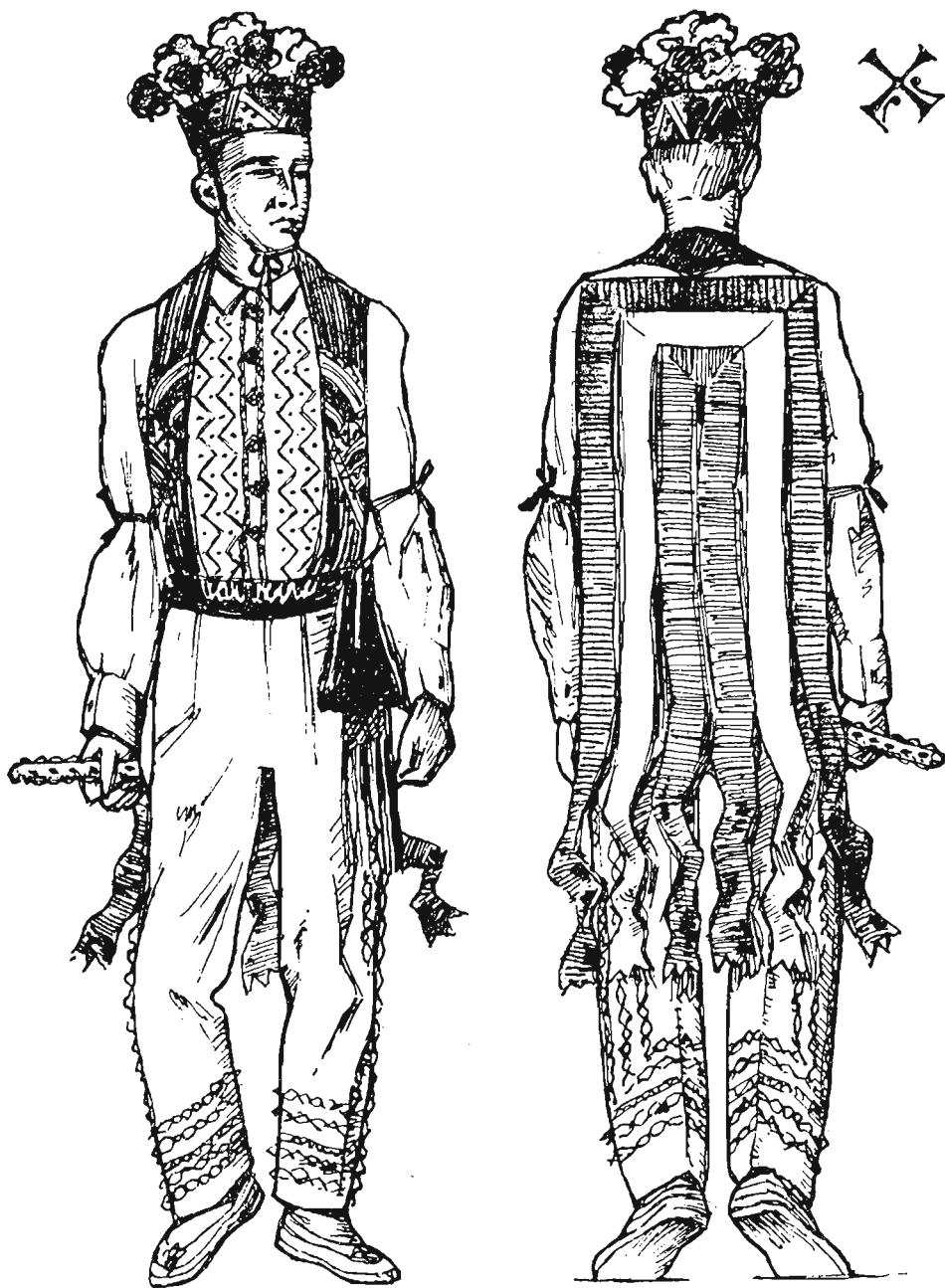


86.6. Capa o distintivo del luto masculino.



88.8 Traje de "Bolante" de Valcarlos

EL GRUPO DOMÉSTICO DE VALCARLOS



·BOLANTAK·

88.8. b) *Traje de 'Bolantes'*. Es el traje típico de los dantzaris de Valcarlos. Llevan amplias cintas de colores que cubren la espalda, de donde les viene el nombre de 'Bolantes'. Estas franjas arrancan de un tirante transversal cosido a la camisa, de extremo a extremo, a la altura de las hombreras. El resto de las tiras queda al aire y llegan aproximadamente a la altura de las rodillas.

88.9. El traje consta de pantalón y camisa blanca; faja morada o de otros colores pálidos, con remate de flecos. El lateral de las garras del pantalón lleva adorno de rizos en vertical, redondeando el extremo inferior con varias vueltas alrededor. Este dibujo se realiza exclusivamente con muchos metros de cinta amarilla y roja, convenientemente entrelazada. Se intercalan varias docenas de diminutos y casi invisibles cascabeles.

88.10. La camisa lleva pechera de finos rizos; y bien almidonada, sirve de fondo a una auténtica filigrana de valiosos adornos. Cadenillas de oro dispuestas en zig-zag, y colección de broches que han venido transmitiéndose de padres a hijos, en el seno de las familias. La experiencia y buen gusto de una larga tradición hacen el prodigio de que todas las pecheras lleven distinto dibujo, en el articulado de las cadenillas.

88.11. c) Aparte del distintivo para el duelo, existe otra prenda que también pudiéramos llamar de luto (*kaputxina*). Es un amplio manto que cubre a las usuarias desde la cabeza hasta los pies. Es todo liso, fuera de un pliegue para dentro que se percibe a partir del centro de la nuca. Los extremos se recogen por delante alrededor de ambos brazos. Quedan varias ancianas que todavía lo visten para acudir a la iglesia. No tendrán, probablemente, ninguna continuadora.

88.12. d) Otra prenda bastante típica que se ha conservado hasta nuestros días, es la capa corta con capuchón. La utilizaron, según mis noticias, tanto los niños pequeños, como la mujer de todas las edades. Va desapareciendo y son contadísimas las mujeres que la llevan.

88.13. e) Los hombres vestían una especie de mini-blusa (*xamarrá*). Tenía un canesú con pliegues para adelante y para atrás. En la actualidad la utilizan los chicos para disfrazarse de caseros por carnaval.

89. Las prendas interiores que ahora usan son las normales del mercado. Hablan de ampulosos refajos que vestían antes las mujeres. Enaguas de mucho vuelo con remate de puntillas.

90. No quedan prendas destinadas a trabajos especiales.

91.1. La mayoría de las jóvenes del pueblo aprenden a coser en el Colegio de Religiosas. Incluso, pasan el corte, en muchos casos. De esta forma, muchas ropas de uso ordinario se confeccionan en casa. Aparte de



88.11. Kaputxina



## EL GRUPO DOMÉSTICO DE VALCARLOS

esto, hay varias costureras que se dedican a cortar prendas de gala. Otros encargan en Pamplona o compran prendas confeccionadas.

91.2. En los caseríos siguen haciendo hilo con lana de oveja, que luego transforman en gruesas medias de invierno (*Artilia*).

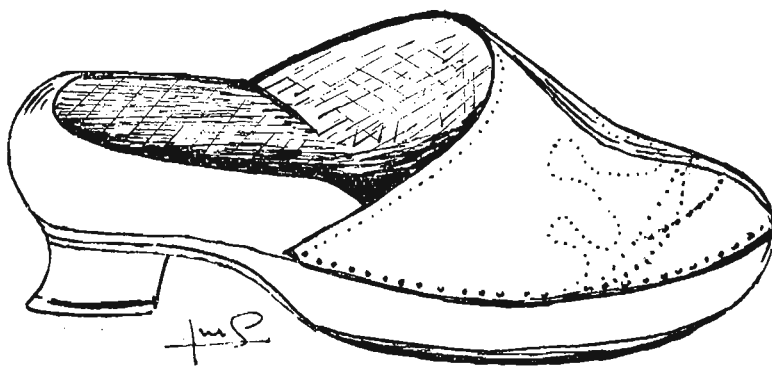
92. Hay algunos hombres que usan tirantes. Es normal entre los que han pasado el charco. La mayoría usa cinturón. No se llevan otros ceñidores que los de «Bolantes».

93.1. Los niños, lo mismo que las niñas, van enfundados en pantalón de punto aun antes de aprender a andar. Los chicos de edad escolar llevan indiferentemente pantalón largo o corto. Depende de la estación y del frío. También va entrando el pantalón en las jovencitas.

93.2. Hace unos años no era así. No se compraba pantalón largo a los chicos hasta los catorce años. Un poco antes en los caseríos, para empezar a trabajar. Solía ser una continua aspiración del niño el llegar a pantalón largo.

94.1. El calzado no ofrece ninguna particularidad. Calzan albarcas o botines altos de goma para el campo y monte. Zapato bajo o bota de cuero para vestir.

94.2. No hace muchos años que ha caído en desuso el calzado de madera. Todavía hay algún par en casi todas las familias. Las mujeres usaban el zueco de madera (*kloska*). Era de una pieza y solía llevar algunos dibujos encima. Se calzaba con alpargatas por dentro. La parte del empeine era de cuero. El borde del calcañar y laterales de la misma madera. La suela claveteada. Actualmente lleva en la suela una tira de goma.



94.2. 94.2. Kloska. Zueco de madera

94.3. El zueco de los hombres era más tosco. La puntera y parte del arranque del empeine es de madera. Lleva sólo una tira de cuero. Meten hierba para ajustar el pie. También la suela llevaba clavos que se han sustituido por tiras de goma. Lllaman *eskalapines*. Hubo en el pueblo varios artesanos que los hacían (*eskalapinailia*). Vive sólo uno y ya no fabrica.

95. En otros tiempos se llevaba mucha alpargata. Era de fabricación española, principalmente de Cervera del Río Alhama. Le ha ido desplazando progresivamente el calzado de goma. Está en franca decadencia.

96.1. El modo de peinarse las mujeres es uno de los fenómenos que más cambio suele experimentar de un año a otro. Antes había más estabilidad. Hubo épocas de moño alto, y más tarde el moño pasó a la nuca. Algunas personas mayores siguen llevándolo.

96.2. Hoy se lleva el cardado; o el pelo corto, las más jovencitas. Antes fue la cola de caballo o la permanente. Lo que no ha tenido interrupción hasta la fecha, son las coletas y los moños trenzados de las niñas en edad escolar.

96.3. Hay varias peluquerías y trabajan mucho. Tienen clientela tanto española como francesa. Están montadas con material moderno y personal adiestrado.

97.1. La indumentaria de las casadas tiende a ser de tono más oscuro. Aunque en este aspecto se van acortando distancias. Desde luego, el peinado sigue siendo más austero. Antes, había diferencia de tendencias incluso dentro de las mismas casadas. Las mayores llevaban faldas que llegaban hasta los tobillos; quedan pocas. Las jóvenes tendían a aliviar el negro con motas blancas más o menos discretas, o paños grises; a veces, de marrón. Acortaban la falda hasta media pierna.

97.2. Hoy las diferencias son más acusadas; pero no tanto en los centímetros de tela empleada, como en colores y línea elegidos.

98.1. El varón no lleva adornos superfluos. A lo sumo reloj de bolsillo con cadena, o de pulsera. Lo lleva siempre que va al monte y en los días de fiesta. Nunca para trabajar en el campo.

98.2. La mujer en su atuendo de fiesta incluye algún broche, cerrando el cuello. Las jóvenes en la solapa. Peineta en la cabeza y el casquete del moño (*motto o buruko*), dentro de la línea tradicional. Este apéndice, popular en otra época, iba provisto de un ligero armazón de alambre, recubierto de tela fruncida a la medida del moño.

98.3. Se llevan pendientes y cadenitas de oro al cuello. Hubo un tiempo en que llevaban la criatura pequeña, tratándose de una niña, a San Juan Pie de Puerto con el doble objeto de que la partera le perforara los lóbulos para llevar pendientes; y sacarle la primera fotografía.



## EL GRUPO DOMÉSTICO DE VALCARLOS

99. No creo que a estos adornos se les atribuya ninguna virtud especial. Contra los maleficios se coloca el dedo pulgar en posición cruzada con el índice y se dice: *Pues, pues, Aparta Satán. Nun zilo an buho*. Me indicaron que expresa el deseo de que la malaventura recaiga sobre quien la profiere. (Shaindu.)

100.1. Se lleva el escapulario del Carmen. Algunas medallas como la de la Virgen de Lourdes y Roncesvalles. (*Orria'ko Ander Dena Mary*). Cada vez sigue siendo más frecuente la medalla de oro con la imagen del Sagrado Corazón y la Inmaculada.

101.2. He conocido algunas personas que llevaban un aro de cobre sobre la muñeca, como preservativo contra el reumatismo.

102. Es frecuente que los hombres lleven bastón o un sencillo palo cuando van a inspeccionar el ganado. Suelen tener otro para cuando bajan al pueblo. Lo dejan en la casa donde habitualmente tienen entrada para cambiarse el calzado. No hay tratantes en el pueblo.

103. Como preservativo contra la polilla utilizan bolas de naftalina.

104.1. Quedan en las casas sábanas de lino recio. (*mibixe lodiak*). Tienen afecto especial al juego de la dote matrimonial. Hay hermosas sobrecamas de encaje o de puntilla recia. Las sábanas modernas son las normales que se adquieren en los comercios.

104.2. El jergón de los últimos tiempos venía siendo el de muelles espirales, con red metálica y forro de tela o saco. Anteriormente se utilizó la hoja de maíz (*xubikina*) y un par de colchones de lana. En cambio ahora se tiende a comprar colchones modernos, de muelle espuma, Sema, u otros tipos.

104.3. El camastro de los pastores suele estar ligeramente elevado del suelo. Unas veces se asienta sobre un bastidor de madera, provisto de varas cruzadas; y otras veces es el suelo mismo el que está a distinto nivel.

## V

### FAMILIA

105.1. La familia se designa con la palabra '*etxeakoak*'. Aita es el padre; a la madre llaman *ama*; *haurrak* equivale a hijos, lo mismo que *semealabak*. Hijo, en sentido específico, se dice *seme*; *alaba* es la hija. *Gurasoak* son los padres. *Aitatxi xaharra* y *Amatxi xaharra* es la manera de referirse a los abuelos.

105.2. Los hermanos (*haurrideak*) tienen distintas denominaciones. Para un chico, su hermano es *anaia*; su hermana, en cambio, *arreba*. Tra-

tándose de chica, a su hermano llama *anaia* y a su hermana *aizpa*. Tomadas en conjunto las palabras *anai-arrebak* equivale a hermanos.

105.3. *Abideak* se toma por parientes. *Abidegua* es la parentela. Y dentro del seno de la familia *aitai-arreba* es el suegro; *amai-arreba*, la suegra. Al yerno llaman *subiya* y a la nuera *erregina*.

106.1. Por *kusi* se entienden los primos, en general. *Lehen-kusi* es el primo hermano, de cualquier sexo que sea. *Bigarren kusi* equivale, incluso literalmente, a segundo primo. *Urrunekuak* es la forma de designar a los parientes lejanos. *Jendaki* se dice para dar a entender que existe alguna relación familiar. Es lo mismo que *askazi*; su traducción exacta sería ascendencia, comunidad de sangre, parentesco.

106.2. El círculo familiar se reduce a los hermanos de los padres (tíos), y a los primos carnales. Si los abuelos viven fuera de casa, se consideran como parte integrante de la familia misma, más que como parientes. En cambio, los vecinos son equiparados en muchos aspectos a los parientes próximos. Se cuenta con ellos en las fiestas familiares (bautizos, bodas, etc.). Intervienen en la matanza de los cerdos y otros trabajos importantes.

106.3. Cuando se trata de honras fúnebres el concepto de familiares es mucho más amplio. Presiden el duelo, no ya sólo los familiares indicados; sino todas las personas que de algún modo se relacionan con la familia o el difunto. El vecino más inmediato es el encargado de organizar todo lo concerniente al traslado, y de llevar la cruz (*kurutzekaria*) encabezando el cortejo. Luego es invitado a la mesa.

106.4. Al padrino de bautismo se le llama *aitatxi* y a la madrina *amatxi*. Apadrinar es *haurra jasan*. Dicen que el padrino da sus aguas, cuando la criatura se le parece en algo. ¿*Noren sematxia duxu?* suelen decir en determinadas circunstancias de la vida (¿de quién es ahijado?).

106.5. Aunque va cayando en desuso existe otra palabra muy castiza, para designar a los padrinos y es *gazaita*<sup>1</sup>. *Alabatxia* es la ahijada.

1. La palabra *gazaita* fue usual hasta primeros de siglo. La conocen sólo los ancianos del pueblo. Sin embargo quedan vestigios de ella. He aquí una oración que recogí en Pecotxeta. La dicen contra el genio nocturno que ellos llaman *mauma*:

"Mauma, gaur enuk ire beldur loan  
ez ihatzarrian.  
Jinkua diat aita  
Anderdena Maria, ama,  
Jondonahani (S. Juan) *gazaita*,  
Jondoni Petri, kusi,  
horiek denak ditiau askazi;  
loiten ahal diau ausarki."  
(Saindixa xaharrak, 1959)

Quiere decir: Mauma, esta noche no te temo dormido ni despierto. A Dios tengo

## EL GRUPO DOMÉSTICO DE VALCARLOS

106.6. En las bodas suelen apadrinar el varón por parte de la novia y la mujer por parte del novio. Los padrinos, lo mismo que los padres, rodean a los nuevos esposos en el banquete. Los demás invitados tienen que atenerse al orden y compañero de fiesta que les asignen. *Kabalierra* es el nombre que recibe el chico que debe acompañar a cada chica. La comitiva se traslada por parejas. A veces hay picardía en la designación de parejas y provoca situaciones jocosas. Otras veces serios disgustos.

106.7. Esta costumbre tiende a desaparecer. Apenas se organizan comitivas ya que casi todos los invitados pueden disponer de coche para trasladarse hasta la iglesia. Quedan vestigios a la hora de sentarse a la mesa.

106.8. Supone un honor el ser padrino de Bautismo. «*Fiersko zira, bai, aitatziturik*» (¡estarás ufano de llegar a padrino!). Esta frase la recogí de labios de una señora mayor y fue dirigida a un muchacho joven que acababa de asistir a la ceremonia religiosa. Segundo motivo de felicitación para el hombre: apadrinar a un varón. La misma señora puntualizó a continuación: «*¡eta ohono bietan, sematxia bai zinin!*» (¡y con doble motivo por ser chico!).

106.9. El ahijado recibía algunos regalos por parte de sus padrinos. Uno de ellos, muy típico, era el panecillo adornado de Navidad (morrodúa). de vez en cuando alguna cosa práctica, como prendas de vestir, etc. Sobre todo, para la Primera Comunión.

106.10. Se crean obligaciones morales entre padrino y apadrinado. Esto resalta más al tratarse de personas extrañas a la familia. Conocí el caso siguiente. Entre los que presidían el duelo de un difunto se encontraba una persona a la que ni la propia viuda pudo reconocer. He aquí las palabras de la interesada:

«¡Ikusten nixin arrotz bat doludunetan, eta Jes! ¡Enixin ezagutzen! Gero oroitu ninduxun senarra zenak ba ziila sematxi bat Frantzian. ¡Eta

por padre y mi madre es la Virgen María. San Juan es mi padrino, San Pedro mi primo, todos ellos ascendientes míos. Podemos dormir cumplidamente.

Esta misma palabra utilizó en sus composiciones el bersolari Bordel, hijo de Valcarlos:

Oraiko gazaita ere  
ez du, ez, aisa xerkatu;  
Haurraren atxikitzekeo  
Anaia zuen galdatu.  
Zorigaitzez tenoreko  
hari zapeta zilatu,  
auzoko batek jasan du  
hori ez da segetu.

(Vid. J. M. Satrústegui, *Bordel Bertsularia* (Col. Auspoa), pág. 93.

(Tampoco esta vez le ha sido fácil encontrar padrino. Llamó al hermano para que fuera a tener al niño; por desgracia un inoportuno agujero en el zapato le impidió hacerlo. Un vecino le sacó de pila, lo que no es ningún secreto.)

hura zuxun! » (veía a un extraño entre los que presidían el duelo y no lo podía conocer. Luego recordé que el difunto tenía un ahijado en Francia; y era él.)

Todo se reducía a que las dos familias habían vivido frente a frente, a ambos lados de la frontera. Simpatizaron, primero; luego vino la amistad. Se debían mutuamente muchos favores, y un día que hubo bautizo en la familia francesa vino lo demás. El chico creció en otra región por lo que apenas se conocían. Pero a la hora de la partida definitiva acudió a las honras el ahijado y ocupó lugar preferente entre los más allegados. (Yanpie-rrenia.)

106.11. El primer hijo de un matrimonio lo apadrinan la madre del esposo, y el padre de la mujer. Si falta uno de ellos puede cambiarse el orden en atención al superviviente. El segundo hijo queda a cargo de los otros dos abuelos. Luego vienen los hermanos de los esposos por orden de edad. Finalmente, si la familia es numerosa se recurre a los amigos u otros allegados.

106.12. En caso de que el neófito fuera varón correspondía al padrino la elección del nombre. Si era niña se lo imponía la madrina. Incluso suelen reprochar los mayores que ya no se tiene en cuenta el nombre de los padrinos para transmitirlo al pequeño.

106.13. En otros tiempos se llevaban tres años de luto riguroso tanto por los padres como por los hermanos. Permanecía la cera en la fuesa, incluso por más tiempo. El sacristán o la encargada de los trabajos de la iglesia (serora) encendía las luces todos los días de fiesta y cuando se aplicaba la misa a intención de la familia. Se va acortando mucho la duración del luto y son cada vez menos rigurosos en lo concerniente al color negro.

106.14. La muerte del amo debe ser anunciada a las abejas y al ganado vacuno. Inés Petotegui (Nabarlaz) me decía que a la muerte de su esposo quedaron sin abejas por incumplimiento de este requisito.

107.1. En cuanto al nombre familiar que sirve para designar a una persona, existe el apellido oficial que figura en el registro y documentos personales; y la denominación popular, que suele ser tradicional.

107.2. Tratándose de dueño o dueña se les conoce simplemente con el nombre del caserío. '*Argina*', se sobrentiende que se trata del amo de la casa del mismo nombre. '*Arginesa*' sería la dueña. Cuando hay dos matrimonios en la familia se puntualiza algo más: *Tolosha xaharra* sería el dueño mayor del caserío Tolosha; *Toloshesa gaztia* es la dueña joven.

107.3. El procedimiento para designar a las personas del pueblo es fundamentalmente el mismo en toda la historia de Valcarlos. Se observan sin embargo distintos matices, según las épocas.

a) s. XIII. Nos encontramos con las dos primeras casas de Valcar-

## EL GRUPO DOMÉSTICO DE VALCARLOS

los. El nombre que reciben, es el que se ha conservado hasta ahora. Viene a ser el toponímico del lugar que ocupan. *Irauzqueta y Gorosgaray*.

b) s. XIV. El proceso de Bayona contra Roncesvalles se fija exclusivamente en personas. Desfilan un par de docenas de testigos relacionados con Valcarlos. Además de «Dompna *Catherina de Irauzqueta*, uxor Enneci Çuria y Dompna *Navarra de Garascaray* (Gorosgaray), tenemos otros topónimos que pasan a engrosar la lista de habitantes del poblado: María Arranegui (Arneguizahar), Ennecus Sancii de Nabarrallce (Nabarlaz). Y al mismo tiempo aparece otro elemento nuevo, el aportado quizá por las propias personas. Es como si fuera el calificativo de procedencia: María de Granada, Ennecus de Lassa, Johanes de Lerin, Garsias de Aria, etc.

c) s. XV. Tenemos un documento administrativo del año 1428, que se conserva en el Archivo General de Navarra. En él figuran todas las casas de Valcarlos. Se hace constar el nombre propio y la casa a que pertenece: «Johan Periz en la casa llamada la Reclusa. Ittem Petri en la casa llamada Vonlot. Ittem Johan que vive en la casa llamada Vordeu, Ittem Michel en la casa llamada Granada.

A veces se intercala otro elemento, que permite especificar más: Perucho de Coziain, que vive en la casa llamada de Reclusa (ya son dos las casas del mismo nombre), Ittem Johan Darriola casa Capairon, etc.

Se puede observar el papel importante que desempeña la casa en la designación de personas <sup>2</sup>.

2. Relación de fuegos de Valcarlos, correspondiente al año 1428. Se encuentra en el Archivo General de Navarra. "Fuegos" (fols. 213-214).

Vail Carleis. Johan Periz en la casa llamada Reclusa.

e el dicho Miguelen de la casa De Oray.

Catharina de Barba, viuda que vive en la casa llamada Cavaillo Blanquo.

(hay otro documento anterior que se refiere al Caballo Blanco, de Valcarlos, por el que Carlos II ordena a las gentes de Comptos pagar siete florines, equivalentes a 112 sueldos por gastos que hicieron varios emisarios suyos en el Hostal del Caballo Blanco (1378). Juan Oliver y Michelco, Señor de la casa del Caballo Blanco, reconocen haberlos recibido). (Arch. Gen. de Nav. Comptos 161, f. 125 y Comptos caj. 42, n. 16; 1381.)

Perucho de Coziain que vive en la casa llamada Reclusa.

Ittem Petri en la casa llamada Vonlot.

Casa Oray.

Machin Abarlaz casa llamada Campana.

ittem Johan que vive en la casa llamada Vordeu.

ittem Michel en la casa llamada Granada.

ittem Johan Darriola, casa Capairon.

ittem Petri en la casa llamada Zestau.

ittem Domingo en la casa París.

ittem Johan Doinati en la casa llamada Androqui.

ittem Johan Coixe. Androqui el viejo.

ittem Micheto Echeverri, casa Alegría.

ittem Domingo Arranegui.

"Dixieron que deuen en cada ainno de censo a la dicha Orden de Roncesvailleis 28 florines. Interrogados de que revenidas han dixieron que no han revenidas algunas. Interrogados de que viven dixieron que no han pan ni vino, que viven sobre algunos ganados que han e sobre el pasage del romeage." (Fuegos, 1428, fols. 213 y 214.)

d) s. XVII. También en el Archivo General de Navarra nos encontramos con otra relación de casas correspondiente al año 1644. En ella la casa viene a identificarse con la persona: Juanes de Çubiandia, llamada Çubiandia; Otra casa de Ernando de Ado, llamada Hernantena; Pedro de Echeberría, llamada Echeberria; Juana de Andicoçar, llamada Andicoçarra, etc<sup>3</sup>.

3. Como punto de referencia transcribiremos el documento del año 1644, titulado: "Apeo de las casas, vecinos y moradores de Valcarlos".

"Primeramente la casa de la Abbadía de la dicha valle.

Item otra casa de la Vicaría donde vive el Vic.º.

Juanes de Çubiandia, llamada Çubiandia.

Otra casa de Ernando de Ado, llamada Hernantena.

Pedro de Egues, llamada Arneguiçar.

Otra casa junto a esta nueva que no vive nadie, de Juan de Olasuru.

Pedro de Echeberría, llamada Echeberria.

Juana de Andicoçar, llamada Andicoçarra.

Juanes de Doray y Bidondo, llamada Bidondoa.

Pedro de Andicoberri, llamada Andicoberria.

Item otra casa junto a esta de Andicoberria, vive una muger pobre.

Bernat de Errolandegui, llamada París.

Pedro de Barcelona, llamada Barcelona.

Miguel de Madaricheta, llamada Madaricheta.

Juanes de Granada, Yonestorena.

Domingo de Granada, llamada Domingorena.

— (?)

Juan Pérez Errotaburu, Echechuria.

Domingo Benat, llamada Errotaçayarena.

Fernando de Granada, Granada.

Sancho de Bordele, de la casa llamada Bordele.

Juan de Donaçar junto a esta.

Juan de Nabarlaz de la casa llamada Nabarlaz.

Francisco de Doray, casa llamada Doray.

Juan de Doray, casa llamada Gurutzeçarra.

Juanes de Berro, casa llamada Aldacoçarra.

Miguel de Burguete, casa llamada Boloque.

Pedro de Reclusa, casa llamada Reclusa.

Otra del mismo Reclusa con casero.

Otra casa ay mismo llamada Arrichurieta.

Otra casa ay mismo de Martin Berria.

Martin de Gueldeguia, ay mismo.

Martin de Nabarlaz, casa llamada de Orcastaran.

Esteban de Veraceartearen de la errería de arriba.

Martin de Gaztanbide.

Bernat de Sanper, casa llamada Bernatena.

Domingo de Doray, c. llamada Domingorena.

Miguel de Urchala, Urchala.

Pedro de Ardanche, Ardanche.

Domingo de Urrola, Petritena.

Miguel de Arjona, Arjona.

Pedro Granada, Cajesena.

Miguel de Aldapa, Aldapa.

Pedro Yurra, Bentaberea.

Petri Granada, Huartea.

Pedro Mejarena, Mejarena.

Catalina Boloc, Fernandorena.

Monasterio de Roncesvalles, llamada Gorosgaray casero.

Son quarentaiocho casas (Arch. Gen. de Nava. Sección de Estadística; leg. 22, carp. 2.º; 1644).

## EL GRUPO DOMÉSTICO DE VALCARLOS

e) El s. XVIII marca definitivamente la trayectoria del apellido oficial. Véase el contraste entre estas dos citas: En la primera mitad de este siglo (1738) persiste todavía la influencia de la casa en algunos documentos: «Comparecen... de la una parte Pedro de Reclusa vezino del valle de Balcarlos y Dueño de la casa que en él llaman de su apellido...»

En la segunda mitad del siglo (1781) se dirá en los libros parroquiales: «Miguel Doray y María Echamendi eran los dueños de la casa llamada de Reclusa y su término redondo.» Son las dos tendencias que claramente pueden observarse en nuestros días.

107.4. Otro modo de identificar a las personas es por el sobremonbre. Muchas veces no es más que la derivación de su nombre de pila. Hay que tener en cuenta que se multiplican los mismos nombres dentro de una misma tradición familiar. Se da el caso de una familia (Kurutzezahar) con tres hermanos del mismo nombre. Por curiosa coincidencia, los tres se trasladaron a EE. UU. de América. Así, de un Pedro, común a las tres partidas de bautismo, surgen *Pelo*, *Piarres* y *Betti* respectivamente. Lo curioso es que nadie los confunde.

107.5. Los nombres de pila más frecuente son *Pedro* y *Juan*, entre los varones; *María*, *Engracia* y *Juana* tratándose de mujeres. Entre estos nombres, sus compuestos y variantes hay un fabuloso cupo de posibilidades.

107.6. He aquí algunas variantes de uso común en la población actual de Valcarlos: *Pedro*: Pedrito, Pedro; *Pelo*, Pello, Peyo, Peito, Peitto; *Piarre*, *Piarres*, *Pier*, *Pierre*, *Pierro*, *Beti* y *Betti*.

*Juan*: Juanito, Yuanes, Yoanes; Manez, Mañez, Manex, Mañex y San (Jean fr.).

Compuesto de ambos elementos: Juan Pedro, Juan Peyo, Juan Pelo, Juan Pello. Pello Juan, Peyo Juan, Pedro Juan. Y del francés Jean Pierre se derivan, Yanpier, Sanpier y Amper<sup>4</sup>.

4. Muchas variantes han pasado a los documentos oficiales. Daremos la lista correspondiente a los tres nombres principales:

- a) *María*: "...María de Echegoyen *Mahi*" (1773), Maittipi (frecuente); Machiqui (1759), Machiquirenia (1775), Casa Machi, Marihaurra (1797), Mari aurra (1753), "...dueños de la casa Mari Aurrarena" (1753), María Marizcorrena (1771), Marisendo (1780), María de Marisco, natural de Baygorri (Lib. 2.º de Baut.); Mariategui (1827), Marigazte (casa de Valc.), Marimaite (1837, casa del mismo nombre), Marimartín (1750), "Casa Mariñorenia" (1693), actualmente casa Mariño, Marinoinea (1699), Marino (1787).

Son frecuentes las variantes Mayi, Maya, Mari, Mai, como nombres de persona.

- b) *Juan*: Juanes (1691), Juannes (1782), Johannes (1333), Juanesño (1770), Joanesto (1816), Juanesto (1799), Juanezto (1837), Juanto (1838), Janicotena (1708), Juan-guirena (1691), Juanicoscena (Burguete, 1796), Joanesbelch (1780), Joanesbelza (1797), Joanes Churgina (actual), Joanes Churguina (1847), Juan de Ioannes Andi (1772), Juanes Aundy (1759), Juanchiqui (1826), Juan Juanahandi (1856), María

107.7. Esta repetición de nombres dentro del seno de una misma familia dio lugar a observaciones como ésta, en los libros parroquiales: «*Advierto que son dos hermanos de este nombre y es el maior, según declaró la madre de la niña*». (Lib. 2.º Baut.; fol. 381-2; año 1772). En la lista de Confirmados del año 1754 se dan tres hermanos que se dicen textualmente, «*Juan Maior, Juan menor y Juana*». (Lib. Conf. f. 5.) El matrimonio formado por Pedro de Irigoyen y María Berro figura en el libro de Bautismos con seis hijos, de los que dos se llaman Pedro, y dos de las niñas, María. (*Pedro Maior, Pedro menor, Juan, Domingo, María maior y María menor.*) (Lib. 2.º Baut.; fol. 6.)

107.8. La mujer casada oficialmente conserva su apellido de origen. Pero los vecinos la reconocen por en nombre de la nueva casa y el sufijo femenino *-sa*. De Borderre, Borderresa; de Maistru, Maistrusa; de Aitzurre, Aitzurrea... etc.

108.1. Los esposos entre sí hablan en lenguaje familiar (*xuka*). «*Erran dixit*» (te he dicho); *yin gitxu* (hemos venido). Es versión típica de Garazi, que tiene su capitalidad en San Juan Pie de Puerto. No les parece digno que el sacerdote u otras personas usen ese lenguaje. Dicen que es de jitanos (buhamiena).

108.2. Los padres hablan de 'tu' a sus hijos (*ika, noka*). A los niños pequeños en tono familiar (*xuka*). A veces hay padres que siguen hablando en ese mismo tono a los hijos ya crecidos. Finalmente se dan casos en que los padres hablan de tú a unos hijos, y en tono de deferencia a otros. Puede

San Jan (1692), Juanperiz (1740), Juanpelloinia (1847), Juan Pericena (1752), Juanesto Andiarena (1765), Yuañes surguina (1874), Iuanguirena (1691), Yoanguirena (1714), Yamperitz (1838), Yanperiz (1796), Yamperis (1789), Yampierreña (1847), Yanpierrenia (1900), Ioanna (1779), Joana (1783), Juanna (1772), Juaña (1735), Juanaño (1798), Juana Juanico (1799), Juana Joando (1801), Juanahandi (1856).

- c) **Pedro:** El nombre del Príncipe de los Apóstoles alcanza en estos documentos la cifra record de sesenta a setenta variantes:

Pedro, Pedroco (1744), Pedroinea (1847), Pedroño (1847), Pedrotoa (1784), Pedrottoa (1816), Pedrottua (1816), Preottoa (Azoleta), Pedromoso (1835), Pello-moxo (actual), Predoinia (Arneguy), Pedroenlia (1902), Pello Zuhiburu (1773), Pelloco (1758), Pelloño (1776), Pelloynia (1796), Pellocorena (1787), Pelloesquil (1816), Pello Martiño (1847), Pello-Lasarra (1847), casa Aitapello (Arneguy, 1800), Pellorena (1770), Periz, Periz de Orbaiz (1333), Pericena (1770), Perucho de Coziaín (1428), Perusqui (1688), Perico (1779), Pericon (Burguete, 1796), Peiorena (íd.), Peire de Villava (1400), Pere de Villava (1401), Piarre, Piare de Borta (1702), Piarreño (1816), Piarres (1779), Piarrestegui (1786), Piarrestey (1743), Piarres (1783), Piarrestey (1786), Betti, "Pedro Camino, Betti" (Banca, 1847), Bettinia (1902), Bechirena (1701), Bechirirena (1701), Betirenia (1705), Betiriño (1767), Betirirena (1708), Betri (1737), Betrittoa (1796), Betrihua (1796), Vetirirena (1699), Petri (1428), Petritena (1644), Petritoa (1847), Petrittoa (1800), Petrichoa (1816), Petritua (1753), Pretittua (Ondarrola), Betiriborda (1705), Betriborda (1742), Bettibixar (1902), Bettiulia (1872), Bettitejedor (1902), Vetiriborda (1709), Petiri (Buzunaritz, 1800), Betripilloinia (Banca).



## EL GRUPO DOMÉSTICO DE VALCARLOS

ocurrir con el más pequeño, o también con todas o alguna de las hijas. Depende del ambiente de cada familia.

108.3. Los hijos suelen dirigirse a sus padres de usted (*zuka*). No es raro encontrar hijos que les hablan en tono familiar (*xuka*). Los hermanos entre sí, de tú (*ika*, *noka*). También suelen registrarse detalles de deferencia para con algún hermano.

108.4. Otro miembro de la familia suele ser el tío (*otto*), o la tía (*ttantta*), que pocas veces falta en los caseríos de Valcarlos. Generalmente son solterones y se deben a la casa por la que se desviven y trabajan. A la mujer que no llegó a formar familia propia llaman «*mutxurdina*»; y «*donado*», al varón.

109.1. Se tiene la convicción de que en otro tiempo fueron frecuentes las visitas de las «almas en pena» a sus familiares. Aparecían en forma de luz nocturna, o de ruidos extraños. Hay lugares y casas más relacionadas que otras, con estos fenómenos. He recogido bastantes relatos y coinciden en que el motivo suele ser la satisfacción de una deuda pendiente, o la aplicación de alguna misa en determinado santuario. Se van también rezando por ellos<sup>5</sup>.

109.2. Se dice que ahora ya no aparecen porque se aplican más sufragios que antes. Se les habla de tú y contestan de la misma forma.

109.3. Los más ancianos piensan que el alma del difunto sigue a los

5. La dueña mayor del caserío Shaindu quedó viuda durante la guerra del catorce. A raíz de esta circunstancia comenzaron a sentir ruidos (*azantzak*) por toda la casa. Se movían las camas, e incluso, hasta los armarios. Llegaron a encender las luces e inspeccionar la casa sin encontrar nada. Era necesario preguntar qué es lo que querían, y había que estar alerta a la posible respuesta ya que no podían hablar dos veces (*ez bai ziren bietan mintzatzen*). No declararon el procedimiento utilizado para librarse de la pesadilla.

En el caserío Maistria repararon que el granero se poblaba de luces pálidas. Colocaron papel y lápiz debajo de un cuartal y fuera una vela encendida. A la mañana siguiente pudieron leer que hicieran una peregrinación a Lourdes y que en determinado establecimiento abonaran el importe de dos paquetes de tabaco, que se debían.

Otras veces la luz aparece en el lugar mismo del accidente. Cuentan que en las inmediaciones de Andicoberri (caserío) solía verse muchas noches entre las ramas de un árbol. Rezaban y desaparecía.

A la muerte del amo de Xertolo (Gañecoleta), la luz acompañaba a un hermano del difunto por todos los caminos, siempre que andaba de noche. También solía posarse al borde de una ventana de casa. Por fin lograron escuchar su mensaje. Literalmente es así: "*Ez haila izi! Hire anaia nuk. Hail behala eta emazkik bi meza Orriagan enetako*". (No te asustes! Soy tu hermano. Vete enseguida a Roncesvalles y encarga dos misas para mí).

Son muchas las variantes recogidas sobre este tema. Hay quien refiere que tuvieron que ir descalzos (*ortoxik*) a Roncesvalles y encargar la misa. (Inés Petotegui. *Nabarlaz*.)

familiares al volver del cementerio, después del sepelio. Hay que encender fuego para ahuyentarla<sup>6</sup>.

109.4. Se les recuerda constantemente en la vida familiar. Se reza por ellos en el rosario de familia y al bendecir la mesa. Cuidan con mimo de la tumba. Cuando van a formalizar el expediente matrimonial los novios en cargan dos misas por sus antepasados.

109.5. El día de Todos los Santos por la tarde, los niños van pidiendo limosna a todo el que encuentran por la calle. La fórmula que utilizan es «*de profundis sosa*». Cuando se les da algo (generalmente alguna moneda) van a rezar un *Padre Nuestro* en la iglesia<sup>7</sup>.

6. La idea de que el alma del difunto acompaña a los familiares pervive todavía en la zona vasco-francesa. En un funeral de Irisarri (1963) no permitieron que los asistentes al sepelio entraran a casa, en tanto se hacía el fuego ritual. Preguntó mi comunicante el porqué de esta ceremonia, a lo que replicaron: "*hildakoaren arima etzekoen ondotik jiten dela eta bortan sua egiten zakotela andik itzul zain etxean sartu gabe* (Alchurrún) (que el alma del difunto viene detrás de sus familiares y encienden fuego para que se vuelva sin entrar en casa).

Otra señora de Valcarlos me refirió este caso. Asistió a los servicios religiosos de un familiar en el pueblo de Beorleguy (Francia). Inmediatamente después de la sepultura se adelantó alguien, llevando un pequeño fajo de papeles en la mano. Dentro podía apreciarse una pequeña cantidad de ceniza. Colocó todo encima de la sepultura y le prendió fuego. Todos los asistentes permanecieron religiosamente atentos a la ceremonia. Ella presidía el duelo entre las encapuchadas, por lo que no creyó prudente preguntar nada. Lo hizo en casa y le respondieron: "*keia zoin aldetara joaiten zen ikusteko egiten zutela. Handik etorriko zela lenbiziko kutxa*" (Juanita Lamerens, "Mosho") 1960. Quiere decir que lo hacían para ver hacia dónde se dirigía el humo. De allí vendría el próximo féretro.

Crean que los ruidos nocturnos (*azantziliak*) y las luces (*argiliak*) representan al alma de algún antepasado (*arima erratuak*). Son dignos de compasión, ya que algo les falta para su completa felicidad. Las ancianas aconsejan que no hay que temerlas; hay que rezar por ellas.

En el caserío Argaraya, de Arneguy, persistieron hasta muy tarde estos fenómenos. Los alejaron arrojando al viento un cuartal de salvado desde una de las ventanas de casa; se ausentan para tantos años como partículas de cereal contenidas en la medida.

En cierto caserío de Azoleta recurrieron a la infusión de sal sobre las aguas del río, para alejar de casa los ruidos nocturnos. El hecho tuvo lugar hacia el año 1930, y me fue referido por sus protagonistas. Se limitaron a poner sal sobre un cedazo y cernerlo desde el puente. (Vid. "Cuadernos de Etnología y Etnografía". P. de Viana, 1, págs. 94-95.)

Existen referencias sobre el diálogo con las almas. En el caserío Argina se entabló diálogo entre el dueño y el supuesto espíritu (*azantzile*), en estos términos: —"*Ona bahiz mintza hadi; eta gaistua bahiz aparta hadi!*" (advierten que no podían hablar si antes no eran requeridos a ello). —"*Mutil egon zen etxean saski bat maats ebatsi zila eta hura turna zezaten*" (es decir: el conjuro del amo fue: —Si eres bueno habla, y si no aparta. Y la respuesta: —que había robado una cesta de uvas en la casa donde estuvo de criado (en Arneguy), y que devolvieran).

7. Parece ser que en Burguete existía una costumbre similar; si bien con diferencias muy notables. En primer lugar, los niños de Burguete no postulaban por la calle, sino que eran requeridos para el "*dominene*" por las propias señoras que encargaban los responsos. Además, el juego se desarrollaba en la iglesia asumiendo, en cierto modo, atribuciones de una función clerical. Nos basamos en los datos que aporta don Agustín Irigaray, en su libro de costumbres locales "Estampas del Pirineo". Dice así:

"En la fiesta de Todos los Santos, a continuación de las solemnes Vísperas, y el día

## EL GRUPO DOMÉSTICO DE VALCARLOS

109.6. Existe la creencia de que los funerales de un difunto que no deja deudos van acompañados de lluvia. «*Hil idorrak euria ba du*».

109.7. Pasan aviso de los días en que se aplica la misa a intención propia. Lo hacen entre los familiares de la rama a que pertenecía el difunto. Tienen en cuenta, sobre todo, el día del aniversario (*urteburia*).

110.1. Con motivo de enfermedades, bautizos, etc. suelen cruzarse presentes entre las familias. En este círculo se encuentran los vecinos y los familiares más próximos.

110.2. En caso de desavenencia grave, sobre todo cuando se llega a la disolución familiar, intervienen otros miembros de las dos familias o algún varón de reconocido prestigio moral, con ascendiente sobre las dos partes. Llega a darse alguna vez esta situación entre los padres y los dueños jóvenes que cohabitan en la misma casa.

110.3. Existía hasta hace poco un sentido de solidaridad ante los reveses de la vida, que traspasaba los límites de la familia y alcanzaba a todo el vecindario. En caso de operaciones o de enfermedades muy graves se recurría a la cuestación pública. Recorrían de puerta en puerta todas las casas del pueblo. Actualmente se resuelve el problema por los seguros sociales o por seguros privados<sup>8</sup>.

110.4. También se pedía por las casas con motivo de desgracias que repercutieran seriamente en el presupuesto familiar: muerte de ganado vacuno, incendio de la casa o borda, etc. Ultimamente, en lugar de pedir ayuda, vendían la carne del animal despeñado o accidentado. Les ayudan en estos menesteres los familiares más inmediatos.

111.1. Generalmente el mayor de los hijos suele ser el heredero de la casa. Si es chico llaman *premua*; cuando la mayor es hija la distinguen desde pequeña con el calificativo de *andregaia*. He oído decir que el segundo caso resulta más ventajoso que el primero, ya que las jóvenes actuales

de Animas por la mañana formábamos grupo en el centro de la iglesia parroquial los *mayorcicos* de la escuela que supiéramos deletrear el latín (...) para ayudar al cura párraco a desenvolverse en la gran demanda de responsos del día. Según fueran las simpatías de las *etxeke-andreas* llamaban con el *punterico* a uno u otro de los muchachos, y éstos, colocados ante la *fuesa* donde ardía el cestito de cera, rezaban el salmo "*Domine, ne in furore tuo arguas me*", y... cuatrena que caía al canto." (Pág. 147.)

8. Hablando de solidaridad entre los vecinos, quizá el gesto más destacado sea el de los pastores. Cuando una persona del pueblo se proponía dedicarse al pastoreo era ayudado solidariamente por todos los demás pastores. Los convocaba el interesado para brindarles una comida (*axuri bazkaria*) o una cena; y ellos correspondían con una cordera cada uno. Esta valiosa aportación constituía la base del futuro rebaño.

Y no es que se tratara necesariamente de jóvenes esposos recién estrenados en la vida familiar; podían ser vecinos que no les habían ido bien las cosas, o muchachos que trataban de establecerse en este género de vida a raíz de una primera experiencia por tierras americanas.

no quieren casarse a las casas de labranza, en tanto que los chicos no reparan en ello.

111.2. El heredero casado se instala en la casa paterna y forman una sola familia con los padres. Si hay hermanos solteros, siguen asimismo perteneciendo a la familia. Tienen el derecho de recurrir a su casa, en tanto no se casen y reciban la dote. Incluso de por vida.

111.3. No cabe hacer extensiva la heredad familiar a un tercer matrimonio, mientras viven los anteriores. Tienen que ceder los más jóvenes.

111.4. Entran dentro de la comunidad familiar los hermanos solteros de cada cónyuge troncal. Es decir, los hermanos tanto del matrimonio viejo, como del joven, nacidos en casa. Guardan entre sí la relación de tío y sobrino.

112.1. Se reúnen los parientes con motivo de las fiestas patronales, y acontecimientos familiares, tales como bodas y funerales. El día de difuntos es uno de los más típicos; vienen desde lejos. Finalmente, el día de los «Bolantes» se celebra el domingo anterior a quinquagesima y suele atraer al pueblo a toda la parentela. Alguien lo llamaba humorísticamente la fiesta nacional de Valcarlos. A veces se adelanta o retrasa por razones de ajuste o conveniencia. La dificultad estriba en contratar a los músicos, que son muy solicitados por esas fechas.

112.2. La invitación de bodas suelen cursar los mismos novios. La hacen individualmente a sus respectivos familiares y amigos, el primer día de proclamas.

112.3. Además de la disposición por parejas, de todos los invitados, existe otra costumbre que a los jóvenes les resulta divertida. Tiene lugar en la mesa y se llama '*potta kurri*'. Consiste en besarse en cadena todos los invitados, con un gesto que arranca de la novia y se transmite hasta el último comensal. Dicen que, en ocasiones, no se respetaba ni al propio sacerdote. Hoy tiende a suprimirse.

113.1. Mientras viven los padres siguen ellos disponiendo de los bienes. No es muy frecuente el contrato matrimonial. Pero aun en los casos que se da, los padres se reservan el usufructo. En caso de incompatibilidad temperamental u otro motivo que obligue a abandonar la casa a uno de los matrimonios, el que queda en casa tiene que abonar al saliente una indemnización, a título de servicios prestados durante su estancia en casa.

113.2. La sujeción de un hijo a su casa dura mientras vive en familia. Cuando se instala por cuenta propia sin haber contraído matrimonio ni haber recibido su dote, se considera emancipado; pero conserva el derecho de poder regresar al seno de la familia y debe ser aceptado en la casa de sus padres. A veces renuncian a la herencia. La frontera de la verdadera eman-

## EL GRUPO DOMÉSTICO DE VALCARLOS

cipación, tanto de hecho como de derecho, para los hijos, la constituye el matrimonio. Y más aún, la dote que se les asigna con este motivo.

113.3. Se tiende a dar carrera u oficio a los hijos, con lo que el antiguo problema de la emancipación apenas tiene sentido. Ya desde muy jóvenes se van desligando de la familia, con motivo de los estudios primero; y luego por razón del empleo, que a menudo les hace residir habitualmente lejos del pueblo.

113.4. Los ancianos se quejan de que no se tiene con ellos la consideración que tradicionalmente han conocido en sus familias. Consideran sintomático que el hospital de Izpoura (Fundación), que es lo que mejor conocen, haya tenido que habilitarse para residencia de ancianos y esté completamente lleno. Es a donde van a parar muchos matrimonios vasco-franceses, con su renta y sus muebles. Esto no se da todavía en Valcarlos.

113.5. Recogí en cierta ocasión este juicio, que transcribo sin comentario: Ya no se respeta a los ancianos; (*moda xaharrekuak zizte*) «sois antiguos», es la frase que se prodiga despectivamente. Ha cambiado incluso en el concepto de anciano; no hace falta llegar a los sesenta años para ser viejo. A los cuarenta ya nos tienen por desfasados. En cambio a la hora de trabajar tenemos que ser los primeros (*laneko ez diferentziarik*).

113.6. A la pregunta de si los hijos se tenían que limitar a obedecer en el gobierno de la familia, una señora me replicó que no. Nunca fue así. Se consulta. Se sigue una costumbre tradicional mientras no se tiene algo mejor. Nosotros hemos sido jóvenes y hemos introducido innovaciones, que eran plenamente aceptadas y hoy son normales.

114.1. En caso de enfermedad se recurre a los parientes más próximos. Para resolver las pequeñas contingencias de cada día se corresponden mutuamente entre los vecinos. A veces llegan a tener estos tanta entrada como los más allegados, y gozan de la entera confianza de la familia.

114.2. *Sufragios*.—A la muerte de una persona los familiares y allegados entregan sufragios, que llaman *ofrendas*, en la casa parroquial. Con este motivo se organiza un desfile al regreso del cementerio. La ofrenda equivalía a 2,50 ptas. —me refiero al año 1964, en que estaba en vigor esta costumbre—; y el número de ofrendas entregadas estaba en proporción directa al grado de parentesco o amistad con la persona o la familia del difunto.

114.3. La lista de familias interesadas así como el número de ofrendas entregadas por cada una, se lee públicamente durante la misa parroquial de un día festivo. Es un dato que se tiene en cuenta para poder corresponder en su día.

114.4. La ofrenda no está ligada necesariamente al vínculo familiar;

se da el caso de familias advenedizas y por las que el pueblo responde con sufragios. Luego se destina ese dinero a estipendios de misas.

114.5. Se sigue aplicando el novenario (*behatziurrena*) y el *cabo de año* (*urteburia*). Hay quienes mensualmente tienen sus días fijos para sacar misas por los familiares difuntos. Cada semana se publican las intenciones en la cartelera de la iglesia para que el domingo puedan apercibirse los interesados.

114.6. Cuando un menor queda sin padre se hacen cargo de él los parientes. Se encargan de administrar la hacienda y disponen de aquellos bienes para los gastos de crianza y educación del niño. A veces los parientes de la otra parte intervienen para reclamar algunos extremos que pueden considerarse como abusivos, dentro de las atribuciones de los administradores. Se convoca el Consejo de familia con asistencia de representantes de ambas partes. Llamam también al párroco, juez municipal u otras personas que les puedan ayudar.

115. Tienen un recuerdo especial para con los familiares emigrados, que son muchos. Hubo una época, hasta hace medio siglo aproximadamente, en que se sentían atraídos por América Latina. En la actualidad emigran a EE. UU. de América.

116.1. Las posesiones anejas al caserío son: las tierras de cultivo y prados, tumba o panteón familiar según los casos, bordas, helechales y los árboles reconocidos en terreno comunal. Dentro del gobierno de la casa se cuenta con *animales*, que pueden ser vacas, ovejas, cerdos, etc.; y los *aperos de labranza*.

116.2. No se puede vender la casa sin consentimiento de los jóvenes. Sobre todo, si hay hijos de por medio. Se puede hipotecar la hacienda, incluida la casa, en caso de grave necesidad. En todo caso se procede de común acuerdo.

116.3. Se ve con malos ojos la venta de los bienes familiares. Hay una frase cargada de sentido para tales casos: «*¡saldurik! lanik aisena inik*» (ha hecho lo más fácil).

116.4. He preguntado a algunos matrimonios si tienen entre ellos algún documento de Hermandad y veo que no debe de ser frecuente. Alguien me respondió que les aconsejaron en el sentido de que no tenía mayor interés, puesto que los bienes pasaban a los hijos. Por mi parte, no quise indagar más.

116.7. De hecho, los cónyuges tienen condominio de todos los bienes familiares y no se enajenan sin consentimiento de ambos. Algún caso en que los esposos conservan sus propios bienes por separado, lo tienen

por pernicioso para la economía familiar y como síntoma de diferencias más profundas. No es frecuente.

117.1. Cuando un matrimonio no tiene hijos recurren a otro hermano, si lo hubiera, y lo casan nombrándolo coheredero. Se hace constar en el contrato que toda la hacienda pase a los hijos del segundo matrimonio. En caso de desavenencias familiares no podría dividirse la hacienda, por lo que uno de los matrimonios —probablemente el último— se vería obligado a separarse. El derecho de sucesión seguiría perteneciendo a los hijos del matrimonio disidente.

117.2. Se da el caso de haber prescindido de la rama troncal en favor de terceros, a título de adopción.

117.3. Los criados se equiparan tanto en el trato como en la mesa a los demás miembros de la familia. En cambio los peones y obreros eventuales son considerados como forasteros. Se sientan a la misma mesa que los amos y se tiene alguna deferencia con ellos. Suelen hacer algún extraordinario en la comida.

118.1. Los padres tienen libertad de testar pero, fuera de contadas excepciones, apenas hacen uso de ella mientras no les obliguen a ello las circunstancias. Generalmente la sucesión se verifica por testamento, aunque los herederos vivieran habitualmente con ellos.

118.2. El hijo o la hija mayor pasa a ser heredero de la casa, siempre que estén de acuerdo los interesados. De lo contrario se concierta con algún otro hijo.

118.3. La dote se centra en el arreo y una cantidad en metálico, que se estipula entre todos, según las posibilidades de la casa. Otras veces se trata de la cantidad fijada por el testador.

118.4. En todo caso, los padres gozan de por vida del usufructo de los bienes. No me consta si es de todo o de la mitad. El heredero se encarga de costear los servicios religiosos, después de la muerte del testador.

118.5. Lo normal es que el matrimonio joven viva con sus padres en comunidad de casa y mesa, formando una sociedad familiar. También la administración suele ser común participando paritariamente en ganancias y pérdidas. Se deja un pequeño margen para gastos particulares.

118.6. Es a la hora de las incompatibilidades personales cuando viene la separación de mesa. Se reparten también las cargas y los beneficios, aun cuando sigan trabajando los mismos campos y aparentemente todo marche igual. También cada dueña atiende su propia economía doméstica: tie-

nen sus gallinas y hacen individualmente su propio mercado. No se llega al extremo de repartir el patrimonio familiar en partes iguales<sup>9</sup>.

119. En caso de sucesión intestada se tiende a conservar indivisa la casa. Uno de los hermanos se hace cargo y abona lo estipulado entre ellos a cada uno de los restantes hermanos. A veces intervienen en los arreglos los familiares.

121. No son frecuentes los casos de adopción. Cuando se han dado ha sido a causa de no tener hijos. Generalmente va de tíos a sobrinos. El dueño es libre de adoptar a un extraño pero es mal visto por todos. Dentro de la línea de sobrinos tiene preferencia el ahijado o la ahijada de los adoptantes.

## VI

### RELACIONES ENTRE ESPOSOS

122.1. La autoridad en la sociedad conyugal está repartida entre ambos esposos. La mujer ordena y manda en las cosas de casa. Ella lleva la dirección de la familia. Si a causa del mal tiempo quedan los hombres sin salir al campo ella les prepara trabajo en arreglos o faenas caseras.

122.2. El marido se ocupa de las faenas del campo y de los animales granados: vacas, ganado caballar y ovejas. La mujer se encarga de criar cerdos, gallinas y conejos. Ahora empiezan ellos a ayudarles en la crianza del ganado porcino; antes ni se enteraban. Sólo intervenía para colocar anillas en el morro para que no removieran los pastizales. Es por eso que no reconocían estos animales otras órdenes que las de la mujer.

122.3. La dueña dispone para cubrir los gastos familiares: a) del dinero que le proporcionan los huevos y las aves; b) de la venta de cerdos grandes y pequeños; c) de pequeñas cantidades de quesos, que ellas mismas se encargan de colocar en el mercado. El ganado vacuno, así como las ovejas y corderos, los vende el varón y administra asimismo ese dinero. También las grandes partidas de queso y la lana son de incumbencia masculina<sup>1</sup>.

9. Los hijos naturales habidos en casa o aceptados por la familia reciben el mismo trato que los demás hermanos. Tienen una frase que dice respecto para con ellos: "*guzien burian berek ez dixie hobenik*" (después de todo no tienen ellos la culpa).

Al abordar este punto me relataron el siguiente caso ocurrido en un pueblecito francés, no lejos de la frontera. Cierta muchacha había tenido un hijo y al casarse fue aceptada la criatura por la familia. Tuvieron varios hijos y con ninguno de ellos se entendían los padres; en cambio, no tenían problemas con el hijo natural, al que hicieron heredero de casa.

Lo ven completamente normal.

1. El capítulo de bienes que administra la mujer tiene la finalidad de cubrir los



## EL GRUPO DOMÉSTICO DE VALCARLOS

122.4. El hombre se encarga de los instrumentos de trabajo propios de sus labores. La mujer vigila el estado de las cosas de casa. Pero no se trata de cotos cerrados; muchas veces, ante la duda, consultan los hombres la conveniencia de emprender tal o cual faena de campo y siguen las indicaciones de la dueña de casa.

123.1. Todo ello tiene que desarrollarse dentro de los límites prudenciales. No es bien vista la mujer que domina a su marido (*emazte iandarma*), ni el hombre que se diluye en faenas de mujer (*gizon ulia*). Tienen un nombre despectivo para los hombres que queman demasiadas horas en casa, con abandono de las faenas del campo: *emaxte gizon*<sup>2</sup>.

123.2. El viudo que contraía segundas nupcias entregaba cierta cantidad de dinero a los mozos del pueblo, para que se pagaran el gasto de una tarde de domingo. De lo contrario les entregaba vino. Era una especie de estipendio sobre la muchacha, que los mozos consideraban se les arrebatada. Hará unos veinticinco años que se abandonó esta costumbre por iniciativa de los propios muchachos.

123.3. No era bien visto por los mozos del pueblo el que un muchacho de fuera entablara relaciones con una muchacha valcarlina. He re-

gastos ordinarios de la familia sin recurrir a la bolsa principal, *sos aundiain behiratzeko*. Es una expresión tradicional.

Hay un refrán que viene a ser el lema obligado de las economías modestas: "*ttipiai kasu in, aundia nahi ba duzie in*" (cuidad de lo poco si queréis llegar a mucho).

Crean que la buena marcha de una casa depende de la manera de ser de la dueña. Si es manirrota o desordenada todo se lo lleva la mesa. Se dice de alguna que aunque tuviera millones no le servirían de nada. El dinero no hace a la persona: *jendiak jendia balio du*.

2. De los hombres viciosos se dice: "*maryzar bezanbat joanezar ba da munduan*" (Borderre). También se trae a colación cuando una mujer ligera o de mala nota encuentra marido.

Hay una conseja relativa a la mujer dominantona. Dicen que llevaba al río a su marido metido en una cesta. Por el camino les seguía el perro, que no respetaba las órdenes de la mujer empeñada en mandarlo a casa. Y el amo le ordenó con energía: —¡*Hail hortik etxera!* (¡Vete de ahí a casa!) Es cuando obedeció el animal. Recapitó la mujer y dijo: —¡*Gizona gizon saskitik e(re)!* (el hombre es hombre aun dentro de la cesta). Y lo soltó. (J. B. Mosho. 1964.)

De los vagos se dice: "*alfer egoiteko alferra behar dixi izan*" (es preciso ser vago para estar sin trabajo). (Bidondo xaharra.)

Al esposo de buenos modales que luego resulta duro en casa se le aplica esta expresión: "*kanpoan lili ta etxean elorri*." (flor con el vecino y para casa espino.)

"*Juan tirulí, denak elgar iduri*" (todos, tal para cual). Indica que no hay un responsable en la familia.

Aforismo: "*Angelus, senarrik ezteuena malurus eta duena ez beti urus*" (Angelus, la que no tiene marido, infeliz; y la que lo tiene no siempre es feliz.)

Para significar el panorama de la mujer desabrida dicen: "*Biak ezin bestekuak, sukaldean emazte gaiztua eta ofera itasura*." (las dos cosas tal para cual: mujer gruñona en casa y gotera a la cama.)

*Osagarri eta sosari, delarik behar da kasu egin* (Madarich). (A la salud y al dinero cúdale antes que luego.)

Cuando toda la culpa se atribuye a una parte: "*Idia ez da bakarrik uztartzen* (el buey no se ata solo al yugo).

cogido cierta expresión que parece ser fue tradicional, y expresa la razón última de tal actitud: «¡Urdia! ¿zertâ jiten da hunat? Guk etxiu guaunak guaundako sobera...» (¡Puerco! ¿a qué viene aquí? No son demasiadas para nosotros...).

123.4. Los conflictos matrimoniales, así como los sucesos más sobresalientes del pueblo eran objeto de mofa por parte de los jóvenes. Solían recurrir a representaciones públicas de carácter cómico, en la plaza del pueblo. Ridiculizaban a los protagonistas con personajes grotescos que constituían el meollo de la farsa<sup>3</sup>.

124.1. La idea que encierra el papel de la mujer como ama de casa, está resumida en las siguientes palabras que recogí a María Luisa Auzqui, «Madarich»: *Emaztekiak etxeko direzionia behar du eremen. Ofeak garbi,*

3. Hubo varias maneras de vocear los escándalos familiares y sociales del vecindario. Las "Karrosas" venían a ser una representación escénica que tenía lugar sobre un tablado, en la plaza pública.

José María Iribarren les dedicó algunas páginas, de las que tomamos los siguientes párrafos: "Estas curiosas farsas realizaban el axioma teatral "Castigat ridendo mores" en toda su pureza primigenia".

"La embriaguez, la sevicia conyugal, el atropello contra una moza, las ofensas contra la autoridad marital o paterna encontraban castigo y escarmiento en estas pantomimas aldeanas, donde se ridiculizaba el vicio y el abuso de la fuerza por el camino de la burla y la risa."

"Las karrosas de Valcarlos, más que función teatral, venían a ser un juicio al aire libre. Y en torno al juicio, una fiesta, con sus danzas típicas, sus bailes populares y su alegría comunal."

"Cuando se difundía por el pueblo la noticia de algún pequeño escándalo, de algún suceso digno de vituperio: v. gr., que una mujer había dado una paliza a su marido: que marido y mujer se habían golpeado; que un vecino había tratado de atropellar a una moza, etc., se organizaba la función y se anunciaba su celebración, con tiempo suficiente, tanto en el pueblo de Valcarlos como en los vecinos pueblos franceses de Garazi (valle de San Juan Pie de Puerto)." "...en la fecha señalada para la celebración del espectáculo, se procedía a la formación del Tribunal y a la elección de los que habían de encarnar los personajes de la farsa, procurando que el elegido para cada cargo fuese, en lo físico, el tipo más opuesto al personaje cuyo papel había de representar."

"Al igual que en la "Comedia italiana del Arte", los personajes de las karrosas eran siempre los mismos. He aquí su lista:

YUYIA.—Juez y acusador.

GREFIERRA.—Secretario.

KRIDIA.—Letrado defensor.

APEZA.—Cura párroco.

BERETERRAK.—Monaguillos.

KURRIERA.—Correo a caballo.

PERSULARI.—Versolari.

(Vid. J. M. Iribarren. "Historias y Costumbres" (Pamplona, 1956, pág. 221).

Otro tipo de campanada solía ser la *galarrosa*. He aquí lo que dice sobre ella el mismo autor:

"*Galarrosak*"; contracción *gare* o *gale* (campana o esquila) y *arhots* (ruido o alboroto) es el nombre que dan los valcarlinos a las *cencerradas*. Cuando los mozos de la villa se enteran de algún lío amoroso y clandestino que se sale de lo normal, verbigracia el de un viejo con una joven, un mozo con una quintañona, o un viudo que persigue

## EL GRUPO DOMÉSTICO DE VALCARLOS

*etxea odrian eta jatekuak tenorez*». (La mujer debe llevar la dirección de la casa: las camas limpias, la casa en orden y las comidas a tiempo.)

124.2. La mujer interviene en las faenas del campo, ayudando a su marido, en tiempo de recoger la hierba, en la escarda del maíz y durante la recolección de los frutos. «*etxea urdinago gelditu ta ere, bildu, bildu... denbora txarraikin ezin da bildu ta.*» (Aunque lo de la casa quede a medias, es preciso recoger, recoger... que con mal tiempo no hay quien recoja. (M.<sup>a</sup> L. Auzquí. 1969)

124.3. Una de las máximas preocupaciones de la etxekoandre estriba en tener a punto la comida, a la llegada del esposo, para no hacerle perder el tiempo. Algunas de las personas consultadas estimaban que pronto pa-

cambiar de estado, organizan la *galarrosa* para burlarse del galán y, en su caso, de la enamorada."

"La *galarrosa* no es una cencerrada con batahola de esquilonos y estruendo de cacharrería. La *galarrosa*, propiamente tal, consiste en un diálogo que mantienen, de noche y a distancia, dos cuadrillas de mozos."

"Una de las cuadrillas se aposta en las inmediaciones de la casa del *festejado*, y la otra en el extremo de la calle. O una de ellas se sube a un monte próximo, mientras la otra permanece en el pueblo."

"Entonces, un mozo, aplicando su boca a un cuerno (o a un caño de escopeta cuando no disponen de cuerno) da un toque, o varios toques de atención e inicia el diálogo con los del otro grupo..."

"...a veces el elegido para víctima de una *galarrosa* se ha enterado del propósito de los mozos y se ha evitado la matraca, dando a éstos unos cuantos decálitros de vino." (J. M. Iribarren. Op. cit., pág. 233.)

Un tercer procedimiento para poner en evidencia los enredos amorosos, consiste en enlazar las casas de los ocultos amantes con un camino de hojas. "*Hosto bidea*" (camino de hojas); "*Hosto Trufa*" (burla de hojas).

"Este camino lo hacen con hierba y hojas de berza u otra verdura. En ocasiones, el propio huerto de una de las víctimas ha proporcionado a los mozos el material indispensable para la confección de la ofensiva estera —dice el autor de "Historias y Costumbres". Y añade un juicio, que no estará de más transcribir en un trabajo de etnología. Estas son sus palabras:

"Es casi seguro que esta costumbre constituye una degeneración, una derivación burlesca de las alfombras de hierba y flores con que antaño se obsequiaba a las mozas en la mañana de San Juan o en las fiestas de mayo, alfombras que se colocaban generalmente en los umbrales de las casas." Y concluye más adelante: "Ello me induce a suponer que en épocas pasadas los galanes tendían alfombrados de hierba y flores entre sus puertas a las de sus amantes, delicada fineza que acabó por degenerar en las alfombras de hierba y berzas con que hoy los mozos de Valcarlos hacen chacota de los galanes viejos y de los amores tardíos o secretos." (J. M. Iribarren, l. c., pág. 232.)

Conviene puntualizar que prácticamente han desaparecido estas manifestaciones satíricas de los sucesos locales. La última *karrosa* tuvo lugar el año 1929. Ridiculizaba el gesto de una muchacha, que estando trabajando en compañía de su hermana, agredió con la plancha que manejaba en aquel momento a un muchacho, que se permitió con ella alguna familiaridad. Fue prohibida la representación por orden gubernamental por lo que decidieron los organizadores llevarla a cabo en la plaza de Arneguy. Fueron multados.

Hemos recogido el texto original de los versos compuestos en aquella ocasión y están publicados en la Colección Auspoa.

(Vid. J. M. Satrustegui. "Luzaideko Kantiak" (Auspoa, 1967), pág. 92 y s.)

sará a la historia esta solicitud, a juzgar por los modales y criterios de la juventud.

124.4. Hay quien no ve en la promoción de la mujer nada más que el número de cigarrillos que fuma (a veces más que sus hermanos), la presencia en los bares, y la retirada a horas prohibitivas en otro tiempo. Se da un auténtico antagonismo de criterios. Pueden ser los problemas de cualquier gran ciudad, con contrastes mucho más acusados, por tratarse de un ambiente tradicional que estaba poco evolucionado.

124.5. No hay diferencia en cuanto a los instrumentos de trabajo. Lo mismo sirven para el hombre que para la mujer.

125.1. A los esposos se les veía juntos en el trabajo; pocas veces en la diversión. La explicación que dan es ésta: es por las obligaciones. Para que el hombre pueda disfrutar tranquilamente de una tarde de asueto, la mujer tiene que encargarse del ganado. Otras veces son los niños los que dificultan la salida de la dueña.

125.2. Hay ocasiones en que ambos se encuentran en las inmediaciones de la plaza, y sin embargo van cada uno por su lado. Efectivamente, me replicó una señora: es de mal efecto que los esposos anden juntos por la plaza en las fiestas patronales. Critican de la mujer.

125.3. Tampoco los novios salían juntos. Si bailaban muchas piezas, que es lo que las normas sociales permitían, empezaban a ser considerados como novios. Las mujeres no entraban a las posadas. Tomaban algún refresco en los puestos de la plaza; y por supuesto, lo pagaban ellas.

125.4. A las procesiones y romerías de Roncesvalles solían asistir en grupos mixtos, tanto los matrimonios como los jóvenes.

125.5. Los hombres y los niños se sientan a la mesa, en tanto que la dueña o dueñas tienen su mesita aparte; a no ser que prefieran una silla junto al fuego, y por toda mesa su regazo. A veces se da de comer primero a los niños para mandarlos a la escuela.

126. Queda anotado en otro lugar que los esposos tienen condominio de todos los bienes aportados al matrimonio. ¡Mal asunto —me advirtió una comunicante—, si mi esposo reclamase el beneficio de las ovejas, porque el rebaño fue aportación suya como dote matrimonial! No se concibe, sino a título de excepción.

127. A la nueva dueña hay que familiarizarla con los usos y dependencias de su nueva casa. Se sufre bastante, al principio, si es mujer madura. Conviene casarse joven, *aisago jasaiten*, se superan más fácil las dificultades; *Denak zelai ikusten* (se ve todo liso y llano). Se achaca que de

## EL GRUPO DOMÉSTICO DE VALCARLOS

algún tiempo a esta parte se concertaban los matrimonios con demasiada rémora. Hay una vuelta a la normalidad.

128. Al principio, se ven forzadas a hacer lo que se les indica, ya que es a base de práctica como se toma el pulso a las cosas. Los niños atan mucho; resulta especialmente valiosa la colaboración de los abuelos para cuidar de ellos, cuando tienen que ausentarse los padres.

128.2. Del matrimonio joven que no se aviene con los ancianos suele decirse que tampoco irán muy bien las cosas entre ellos. «*Aste bakoitzian izain dixie ortzirat bat*» (no les faltará un viernes cada semana).

129. Pocas veces intervienen juntos los esposos en actividades sociales. Únicamente con motivo de bodas o duelo de personas muy allegadas, que requieran la presencia de los dos. Romerías y, a veces, mercados donde se decidan asuntos importantes para la economía de la familia. Si vienen a la misma misa, se acompañan hasta la entrada del pueblo, que es donde las mujeres cambian de calzado. A partir de allí se adelantan los hombres.

130.1. Es a la madre a quien más directamente incumbe la educación de los hijos. El padre impone respeto (*lardería*); pero, a bien ser, la mujer tiene que valerse por sí misma sin demasiadas intervenciones paternas. Ella suele ser la mala en esta primera fase.

130.2. Están convencidos de que no es correcto castigar demasiado a los hijos. Se hacen como el burro al palo (*astua makilái bezala*). Reconocen, sin embargo, que hay mucha diferencia de unos hijos a otros. Es preciso tratarlos de distinto modo según su temperamento: *batzuk balakuz, bertzeak meatxuz*» (a unos con suavidad y a otros con energía).

131. Referente a la esterilidad atribuyen a la voluntad de Dios. Porque Dios lo quiere. Otras veces piensan que no les convendría. Ocasiona a veces tirantez entre los esposos. A priori se atribuye a las condiciones de la mujer.

132. La madre es la encargada de enseñar las primeras oraciones y de facilitar las primeras nociones religiosas al niño. Ella crea el clima religioso de la familia y transmite las creencias tradicionales, lo mismo cuando inicia el rosario que cuando se reserva determinadas actividades para el viernes.

133. Lo dicho se refiere a métodos tradicionales. En la coyuntura actual se advierte un prurito de innovación que puede dar al traste lo mismo con las deficiencias que con los valores positivos encuadrados en los moldes tradicionales. Se rompe con el pasado, por el mero hecho de no ser moderno.

## Resonancia histórica de algunas casas de Valcarlos

Aunque no entra propiamente en el terreno de la etnología, creemos que no estará fuera de lugar al tratar del grupo doméstico de un pueblo, aportar algunos datos históricos relativos a sus casas tradicionales.

*Reclusa*.—Caserío situado a tres kilómetros del centro de Valcarlos, camino de Ibañeta. Es de los más antiguos del pueblo y cuenta con su coto redondo. Nada tiene que ver esta denominación con el concepto penal de lugar de reclusión. Se trata de terminología típicamente jacobea. Hay otros pasajes paralelos que inducen a pensar en ello. El Calixtino habla de un peregrino que fue trasladado desde '*Porta clusa*', en tierra gascona hasta los puertos de Cisa, por sus compañeros (Codex Calixtinus, pág. 357).

Alguien ha querido atribuirle el papel de lazareto u hospital de leprosos. Sin embargo, creemos que pudo ser un refugio del camino, quizá a cargo de un guardián. De hecho, tenemos a mano un dato inédito que nos proporciona nuestro maestro D. José Goñi Gaztambide. Dice así: «Yénego García d'Erro, *ermitaño en el reclús de la vayll Carles*» dona al hospital de Roncesvalles un prado en Burguete. «Facta carta de donación *en la reclusa* de la Val Carles, martes, dizeseteno día del mes de jullio anno Domini M°. CCC° XL septimo». (Arch. Gen. Roncesvalles, n. 311, original en perg.).

Esta casa fue objeto de un privilegio de exención por parte del rey de Navarra, el año 1347. «... a la humil suplicacion et requesta de Johan, Seynor de la casa clamada DE LA RECLUSA, que es en la Val Charles, que dizian que la dicha su casa con todos los bienes muebles que y tenia se li quemo ogayno, quando nos inbiamos al dito logar gentes por goardar los puertos, que las compaynias no pasasen sin nuestra licencia, por piedat que deil oviemos, et considerando que la dita casa es muyt necessaria et a servicio de peregrinos et biandantes, que por aqueill yermo ban et bienen, queriendoli facer gracia et merce, como pueda ante la casa fazer, de nuestra special gracia et poder real, avemos enfranquido et enfranquimos al dito Johan por tenor de las presentes, por aynnos, de cens o renta de beynte et ocho sueldos et nueue dineros carlines... Et leida et publicada la dicha carta de gracia, el dito Johan seynor de la casa clamada RECLUSA (...) (Papeles Sueltos. Leg. 56; carp. 1).

En cuanto a la etimología, algunos autores creen puede proceder de *Arrocaluz*, *Errecoluch*, *Erreka luz* (Lacarra: Peregrinaciones a Santiago,

t. II, pág. 77.), que a su vez sigue a Haristoy y a Sanjuán. Quizá no sea necesario ir tan lejos para llegar a las fuentes de la palabra Reclusa, ya que se trata de una institución muy generalizada por aquella época. Tenemos un ejemplo en documento del año 1284, por el que Semen Garzeiz de Oriz deja una manda «a las reclusas de la cuenqua». (Arch. Gen. de Navarra; Leg. 10; n.º 277 bis. 1284 [original]).

Por aquellos mismos siglos Teobaldo II, en testamento redactado en el puerto de Cartago (Túnez), dice: «Item mandamus a todos los emparedados e emparedadas a cada uno tres sueldos, que rueguen a Dios por Nos». (Arch. Catedral de Pamplona, H 32, copia auténtica coetánea; editado en los *Anales del reino de Navarra*, de J. Moret, t. IV [Tolosa 1890]).

Hay otra casa del mismo nombre en el camino que va de San Juan de Pie de Puerto a Bentarte. Es difícil que la etimología de la casa Reclusa que está al fondo del barranco, pueda servir indistintamente para designar a una casa del mismo nombre en el camino alto. Resulta más cómodo admitir que se trata de determinado tipo de establecimientos conocidos con ese nombre a lo largo del camino.

*Campana*.—Otra de las casas que figura en documentos antiguos es la de la «Campana». Los enviados del Señor de Sully, Gobernador de Navarra, al rey D. Felipe, se hospedaron en ella: «It. fuemos a iazer a la Canpana de Val Carles y espediemos X s. VIII ds.». Año 1333. Ya de regreso volvieron a hospedarse en el mismo lugar: «it. miercoles següent yantamos en la Canpana de la Valcarles y espendiemos XV s. y III ds.» (Lacarra. Peregrinaciones a Santiago. t. III; pág. 119).

Conocemos el emplazamiento de esta posada. En la relación de fuegos del año 1428 figura «*Machin de Abarlaz, casa llamada Campana*». Como se trata de una lista redactada por orden de emplazamiento de las casas y esta figura entre las de Doray y Bordel, corresponde a la actual casa de Nabarlaz. La de Lapitz es más reciente y no figura en estos documentos.

Ennecus Sancii de Navarralce era uno de los testigos del proceso de 1333 (pág. 361). Otro nombre bastante curioso que encontramos en la relación de testigos de 1333 es el de «dompna Navarra de Gorosgaray (*Garascaray*, se dice allí) (pág. 338).

Un privilegio concedido por Felipe III a los francos de Pamplona, dice así: «... de gracia especial les otorgamos que cada uno deyllos puedan passar por la Val Charles con su cabalgadura et con su somer sen carta de embargo» (M.<sup>a</sup> Angeles Irurita, «El municipio de Pamplona en la Edad Media», pág. 216).

*Capeyron roge*.—El itinerario de Nompar, Señor de Caumont, señala otro nombre que se refiere a Valcarlos: *Capeyron roge*. Dice así:

«Navarra. De Hostavach à Saint Jean de Pez Portz, iiij lieues.

De Saint Jehan de Pedes Portz au *Capeyron roge*, son iij lieues.

De *Capeyron roge* à Nostre Dame de Roncevaux et à Borguet (Burguete, en Basque Auriz) qui est près d'aquí iij lieues... etc.» (1417). (Jean de Jurgain, «La Vasconie» (Pau, 1898) pág. 108.

Todo es cuestión de saber si el Señor de Caumont hizo el recorrido de Picaud, es decir, por el camino alto; o si por el contrario prefirió caminar por el fondo del barranco. Hay opiniones para todos los gustos. Jurgain cree que se trata del primer camino, e identifica «*Capeyron roge*» con el topónimo vasco «*Curutchegorri*», llamada también la Cruz de Carlos. Le indujo a ello la afinidad del componente «gorri» (rojo), con el caumoniano 'roge'.

Sin embargo los autores no llegaban a ver con claridad la tesis de Juargain. Henri Richter, por ej., observó: «... Jurgain, après l'avoir placé dans le Val Carlos à Curutchegorry, entre Arnéguy et Luzaïde, l'a situé sur l'Altobiscar...» (La Croix de Charles sur le chemin de Compostelle dans les montagnes de Cize; Rev. de la Soc. des S.L.A., de Bayonne (1947). n.º 55, p. 35).

Don Agapito Martínez, ex-prior de Roncesvalles, es también partidario de llevarle a este viajero del año 1417 a través de las cumbres. Sólo que lo confunde con Picaud; y a la hora de interpretar el enigma del «*Capeyron roge*», lo traduce por *Pico Colorado*. He aquí sus palabras: «... de Ostabach a San Juan Pie de Puerto, IV leguas; de San Juan a *Pico Colorado* y Castel Piñón, tres leguas; de este pico a Burguete, IV leguas...» («La Batalla de Roncesvalles y el Brujo de Bargota», Pamplona 1929; p. 68).

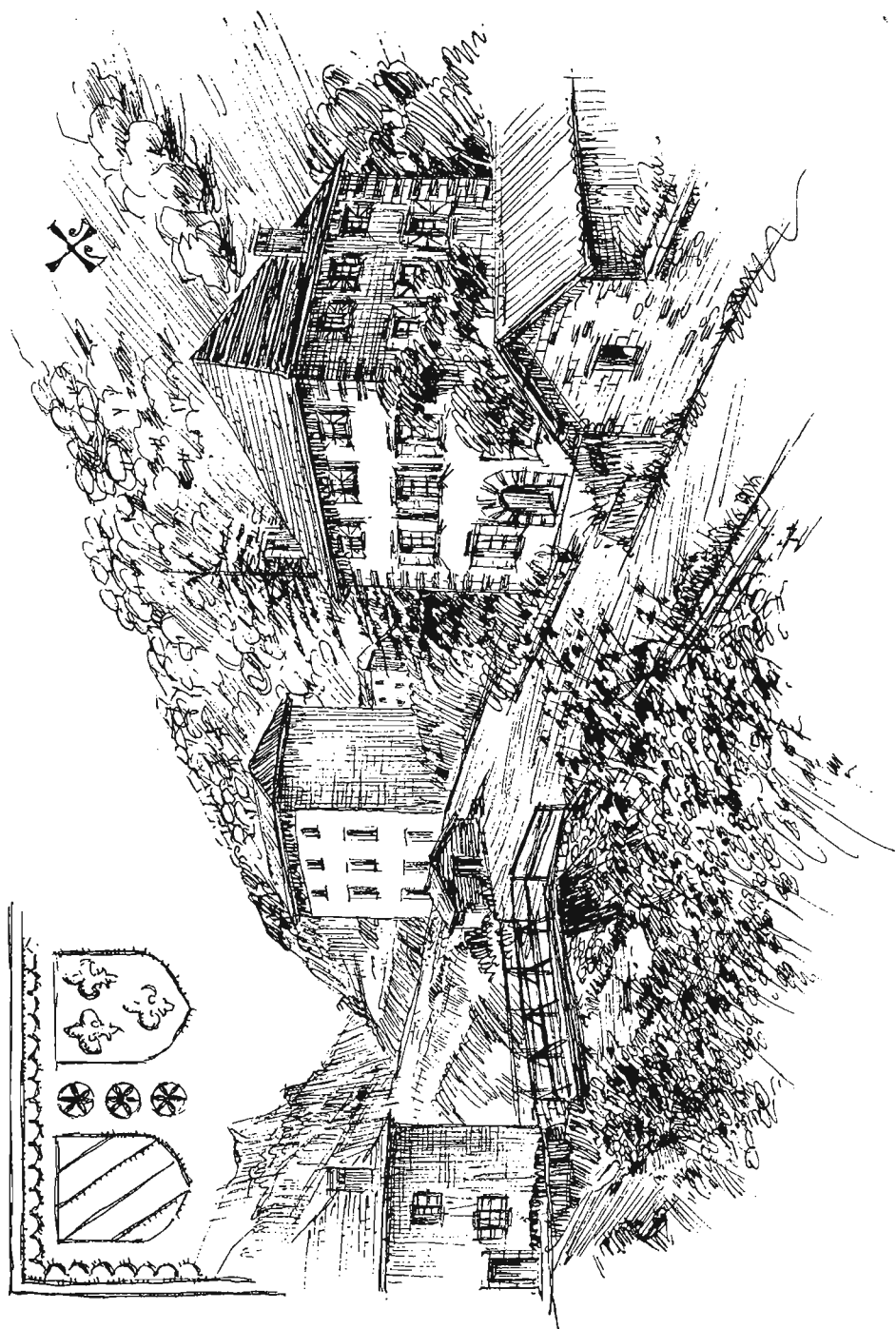
Pero, frente a la opinión de estos autores tenemos el testimonio de los documentos. La relación de fuegos del año 1428 incluye precisamente ésta: «*Item Johan Darriola, casa Capairon*», en la lista del poblado de Valcarlos.

Este sencillo dato nos descubre la existencia de una casa del mismo nombre, a sólo once años de la cita de Nompár. Es más fácil aceptar el dato que tratar de suplantarlos. Y nos preguntamos a qué casa se refiere. Valiéndonos del mismo cálculo de otras ocasiones, la casa Capairon, tuvo que estar enclavada en el centro mismo del pueblo. Efectivamente, se cita a continuación de 'Granada', precede, en cambio, a 'Cestau' y 'París'. Tiene que ser, por tanto, 'Trauzqueta', ya que no aparece este nombre en la relación, siendo el lugar exacto de su emplazamiento entre Granada y Zestau. Se trata del primer edificio construido en Valcarlos; era hospital y parroquia de San Juan. ¿Hará alusión al capellán del establecimiento, tocado quizá con algún distintivo rojo el «*Capeyron roge*» de Caumont?

*Ventas*.—Se llama así el barrio más avanzado de Valcarlos, en la frontera con Lasa (Francia). La media docena de familias que allí viven



# EL GRUPO DOMÉSTICO DE VALCARLOS



Ventas.—Antigua casa de la familia Aguirre, donde nació el Infante

se dedican al comercio. Un pequeño puente les separa de la carretera de Arneguy. Cuenta José María de Luzaide que un alegre trasnochador tuvo la humorada de jugar a caballo de la supuesta línea fronteriza: «quedóse —dice— en la exacta mitad del internacional puentecillo, mirando al río y con las piernas abiertas; apoyábase alternativamente sobre cada una de ellas y decía así:

—Oray Francian... oray Españan...; oray Españan... oray Francian. (Ahora en Francia... ahora en España...).

Con este juego que sólo interrumpía para reír a carcajadas, pareció gozar lo indecible durante un rato...». Hasta que un compañero suyo agarrándole por detras lo tiró al río diciendo:

—«¡¡Eta orai, txakurrain ipurdira!!» (¡¡y ahora... al trasero del perro!!) «Boiras», pág. 149.

En una casa de este barrio dio a luz una princesa española el día 29 de mayo de 1849. Doña Josefa Fernanda de Borbón y Borbón era hija del Infante D. Francisco de Paula y de la Infanta doña Luisa Carlota. Hermana, por tanto, de D. Francisco de Asís, esposo de Isabel II. Había nacido en Aranjuez, en mayo de 1827.

Contrajo matrimonio con D. José Güell y Renté, nacido en La Habana en setiembre de 1818. Este hecho contrarió a los familiares hasta el punto de desposeerla de los títulos nobiliarios y ser desterrada a Francia. Quiso que su hijo naciera, clandestinamente, en España y recurrió a los buenos servicios de la familia Aguirre, de Valcarlos. Tenían éstos una casa en la margen francesa del río que hace de frontera; y otra, en la parte española. Les fue fácil lograr su propósito. Hubo fiesta popular en el pueblo y regalos por ambas partes. Entre éstos figuraban dos cuadros de los ilustres esposos con sus respectivos autógrafos. Se conservan en buen estado.

El párroco, D. Francisco Echeverri, debió de impresionarse por el rango de la egregia visitante y cometió el doble error de anteponer en la partida el nombre de la esposa a la del esposo; así como el de dotarla de unos títulos que ya no le correspondían (S.A.R. la Serm.<sup>a</sup> Sra. Infanta Dñ.<sup>a</sup> Josefa Fernanda de Borbón y Borbón). Esto le valió una seria reprimenda de su obispo, al tiempo que le comunicaba la Real Orden del 8 de Junio de 1849 «reprobando» los documentos y aun el acta de nacimiento y bautizo que se hayan estendido (sic). «... debiendo V. saber las Reales Ordenes vigentes no debió extenderla en esa forma». Le mandaba extender una nueva partida, en términos correctos; y asentar en el libro las notas pertinentes. Todo ello consta puntualmente en los libros parroquiales de Valcarlos.

No sabemos si el Secretario del Ayuntamiento, D. Juan Tamar procedió a rectificar su partida inicial. Los primeros libros que figuran en el





## EL GRUPO DOMÉSTICO DE VALCARLOS

archivo pertenecen al año 1870. Debió resultar quemado por estas fechas. Excepcionalmente pude localizar un legajo, que lleva el número 47 y entre otros asientos trae la partida del niño, extendida en los mismos términos que la parroquial.

«... fue su padrino dicho señor Infante D. Francisco de Paula, Antonio de Borbón, abuelo del bautizado, a quien representó el Caballero D. Juan Pedro Aguirre, Comendador de la Real Orden Americana de Isabel la Católica, Caballero de la Orden de San Fernando de primera clase, y exdiputado a Cortes, natural y vecino de esta Villa de Valcarlos, a quien advertí la cognación espiritual y demás obligaciones...».

Finalmente, trae el documento una larga lista de asistentes.

«Dos autógrafos ilustres en la Historia de Valcarlos», J. M. Satrústegui. (Vid. Boletín RSV de A. del P. (San Sebastián, 1956) c. 3; págs. 355 y s.).

(Trae también J. M. de Luzaide. «Boiras» pág. 150 y s.).

### Relación de las casas de Valcarlos, en el año 1863

Figura esta lista en un cuadernillo titulado: «*Razón estadística ó Matricula del número de almas que existen en la Parroquia de Valcarlos la Dominica In Albis — 12 de Abril de 1863*».

Se trata de uno de los censos más elevados que ha registrado Valcarlos, con un total de 1.105 habitantes inscritos<sup>1</sup>.

|                     |                       |                   |
|---------------------|-----------------------|-------------------|
| 1 Achoa.            | 8 Amalau.             | 15 Arneguizar.    |
| 2 Aguerrea.         | 9 Anchoriz.           | 16 Baigorri.      |
| 3 Aguirre, sobrino. | 10 Andicoberri.       | 17 Barberainea.   |
| 4 Aguirre, menor.   | 11 Andicozar.         | 18 Barberaborda.  |
| 5 Ahunzaina.        | 12 Ardandeguía.       | 19 Barcelona.     |
| 6 Aitzurre.         | 13 Arguina Azoleta.   | 20 Bentta.        |
| 7 Aldax.            | 14 Arguina Elizaldea. | 21 Bentta, viuda. |

1. Es un documento de enorme interés por las notas marginales que incluye. Figura en primer lugar, delante de los nombres, el recuento de personas adultas de cada familia. Dentro de la columna más espaciosa vienen los nombres y un apellido de cada uno de los habitantes del pueblo, con anotación de la fecha de nacimiento. En columna aparte figura la edad de cada uno, estado y lugar de procedencia, respectivamente. Al final hay un apartado para observaciones.

Así sabemos que 31 personas incluidas en este censo se habían trasladado a América. 86 trabajaban por cuenta ajena en calidad de servidores, en el pueblo; y 29 más, fuera del pueblo. Había un desertor que vivía en Izpoura; uno en presidio y otro sirviendo en el ejército. Había tres sordo-mudos.

JOSÉ MARÍA SATRÚSTEGUI

|                                 |                                 |                         |
|---------------------------------|---------------------------------|-------------------------|
| 22 Beñat.                       | 62 Ernanyo, casera.             | 103 Manuelena, hija.    |
| 23 Beozaina.                    | 63 Erreca.                      | 104 Mariaurra.          |
| 24 Bernardo Guerecina.          | 64 Erreintaina.                 | 105 Marimaite.          |
| 25 Bessin.                      | 65 Errementachar.               | 106 Marin.              |
| 26 Betti.                       | 66 Erricoechea.                 | 107 Mariño.             |
| 27 Bidart.                      | 67 Ezquerria, casera.           | 108 Marlo.              |
| 28 Bidondo.                     | 68 Felipe.                      | 109 Martinena.          |
| 29 Bidondo casero.              | 69 Fernando Gallurru.           | 110 Martin Tipia.       |
| 30 Boloque.                     | 70 Franchez.                    | 111 Martiño.            |
| 31 Bordachar.                   | 71 Gabrielena.                  | 112 Matze.              |
| 32 Bordel.                      | 72 Gainecoeche.                 | 113 Mehenea.            |
| 33 Borya.                       | 73 Garbayo.                     | 114 Miñota.             |
| 34 Burdinerreca.                | 74 Graciana Andicozar.          | 115 Miquelau.           |
| 35 Buruzuri.                    | 75 Granada.                     | 116 Molino Ceztau.      |
| 36 Caballero.                   | 76 Guardiano.                   | 117 Molino Reclusa.     |
| 37 Caminero.                    | 77 Guerecina.                   | 118 Mosso.              |
| 38 Canttero.                    | 78 Herrero.                     | 119 Murico.             |
| 39 Catalina Andicozar.          | 79 Ignacio.                     | 120 Nabarlaz.           |
| 40 Cipili.                      | 80 Irauzqueta.                  | 121 Necol, alpargatero. |
| 41 Cirujano.                    | 81 Iribarne.                    | 122 Ocaztran.           |
| 42 Clavetero Churiñoa.          | 82 Isabelena (Pablo).           | 123 Ochín.              |
| 43 Cossin.                      | 83 Iturburu.                    | 124 Ola, casero.        |
| 44 Curutzezar.                  | 84 Iturralde, alpargate-<br>ro. | 125 Onyo.               |
| 45 Chafon.                      | 85 Juan, carpintero.            | 126 Oyorot, casero.     |
| 46 Chapitel.                    | 86 Juan Pello.                  | 127 Padremuño Iroz.     |
| 47 Chapitelborda.               | 87 Ladux.                       | 128 Padremuño viuda.    |
| 48 Chirrisquin.                 | 88 Lapitzesa.                   | 129 París.              |
| 49 Domingo, c a r pin-<br>tero. | 89 Larralde, casero.            | 130 Pedrottoa.          |
| 50 Doray.                       | 90 Lasarraborda.                | 131 Pello Lasarra.      |
| 51 Echeandi.                    | 91 Lasarraechea.                | 132 Pello Martiño.      |
| 52 Echechuri.                   | 92 Laurench.                    | 133 Pellosquil.         |
| 53 Echeverri.                   | 93. Macharde.                   | 134 Polit.              |
| 54 Echeverriborda.              | 94 Machi.                       | 135 Putico.             |
| 55 Elizabehere.                 | 95 Machiqui.                    | 136 Quiteria.           |
| 56 Ernautenea.                  | 96 Madarich.                    | 137 Reclusa.            |
| 57 Eñaut.                       | 97 Maestria.                    | 138 Saindia.            |
| 58 Enautenea, america-<br>no.   | 98 Maestro.                     | 139 Salaberri.          |
| 59 Erlantto.                    | 99 Maite Mayor.                 | 140 Sebastopol.         |
| 60 Erlantto-borda.              | 100 Maite menor.                | 141 Sehia.              |
| 61 Ernanyo Simón.               | 101 Manesaurra.                 | 142 Sertolo.            |
|                                 | 102 Manuelena.                  | 143 Simon Auzqui.       |
|                                 |                                 | 144 Talo.               |

## EL GRUPO DOMÉSTICO DE VALCARLOS

|               |                                  |                        |
|---------------|----------------------------------|------------------------|
| 145 Tipittoa. | 149 Yacaluz.                     | 153 Zapatero Indaburu. |
| 146 Tolosa.   | 150 Yamperiz (tejedor<br>Petre). | 154 Zubialde.          |
| 147 Urchel.   | 151 Yaques.                      | 155 Zubiandi.          |
| 148 Vicarial. | 152 Yaureguiberri.               | 156 Zurguinchiqui.     |

## VOCABULARIO

- Abillon* = Disposición del tejado a cuatro aguas. (a. Pabillon.)  
*Apezetxe* = Casa cural.  
*Apeztei* = Idem.  
*Arri-landu* = Piedra de sillería.  
*Arrisu* = Muro de piedra para cierre de las fincas.  
*Artemurru* = Medianil, tabique interior.  
*Aska* = Abrevadero.  
*Atalatz, atalotz, atalartze* = Tope o escalón de la entrada, para sujetar la hoja de la puerta. Puede ser de piedra o madera y va fijo en el suelo.  
*Aterbe* = Cubierto, refugio.  
*Balastra* = Barandilla de la escalera.  
*Bazterretxe* = Caserío. Casa de labranza.  
*Bizitegi* = Vivienda.  
*Bizkar* = Viga superior del caballete del tejado.  
*Bizkarreko teilak* = Cobertura de tejas de la junta cimera del tejado.  
*Borda* = Establo, cubierto para el ganado.  
*Bortaga* = Tranca. Palo grueso para atrancar la puerta.  
*Borta buruko* = Cabezal.  
*Borta gaineke* = La mitad superior de una puerta. Sirve de ventana.  
*Bortako lona* = Marco interior de ventanas y puertas.  
*Borta mitratua* = Puerta de cristales.  
*Bortapeko* = Mitad inferior de la puerta, cuando es de dos piezas.  
*Buruko* = Cabezal de un marco.  
*Edagi* = Tendedero de ropa.  
*Egal* = Alero de la casa.  
*Egoitza* = Estancia.  
*Elorri xuri* = Ramo de espino. Se bendice el día de San Juan para colocarlo en la puerta o ventana de casa. Preserva de los rayos.  
*Erriko Etxe* = Casa - Ayuntamiento.  
*Esplamia* = Corte achaflanado en el hueco resultante de ventanas y puertas abiertas en muros muy gruesos.

*Etxe* = Casa.

*Etxeaintzina* = Fachada principal.

*Etxegiela, etxegibel* = Parte trasera de la casa.

*Etxestalgí* = Cubierta, tejado de un edificio.

*Etxeparetak* = Muros exteriores.

*Etxeska* = Casa de mala muerte, cobertizo.

*Etxola* = Cabaña de pastor. Choza.

*Firla* = Pasador de las puertas.

*Galería* = Balcón.

*Gatu zilo* = Gatera.

*Iauregi* = Palacio. Casa señorial.

*Iondonaaniko buketa* = Ramo de San Juan. Se coloca la mañana de San Juan en el cabezal de la puerta principal.

*Itaxura* = Gotera.

*Kalostrape* = Atrio, pórtico, portal.

*Kanpoko leio* = Contraventana.

*Kanton arri* = Piedra angular.

*Kapilon* = Vigueta inclinada del tejado.

*Karrera* = Viga inferior.

*Kedarria* = Hollín.

*Korralia* = Patio.

*Krisketa* = Cerradura.

*Lata* = Tablilla que sirve de base a la teja.

*Lauzo* = Pizarra.

*Loola* = Tablilla que hacía las veces de teja en los tejados de madera.

*Mañatera* = Pesebre central donde se echa de comer a las ovejas.

*Meta* = Pila de hierba o helecho, que se almacena a la interperie.

*Ollatei* = Gallinero.

*Ongarritei* = Estercolero.

*Ostiko* = Contrafuerte. Se dice también de los refuerzos diagonales de madera.

*Peñon* = Tejado a dos aguas. (Se contrapone a «Abillon», o tejado a cuatro aguas.)

*Pilare* = Pilar.

*Pitral, pitrala* = Viga.

*Sabai* = Desván.

*Sarisa* = Bastidor de una ventana,

*Solibo* = Vigueta de madera para pisos.

*Teia* = Cochiquera, pocilga. Equivale a «txerriteia».

*Teilla* = Teja.

*Teila atxikitzeke arria* = Piedra de sujeción que se coloca sobre las tejas.

*Teilatu* = Tejado.



## EL GRUPO DOMÉSTICO DE VALCARLOS

*Ttattola* = Caseta.  
*Txamindei* = Chimenea.  
*Xapela* = Remate de los pilares que, sirve de base a las vigas.  
*Xanbrela* = Jamba.  
*Xurruta* = Fregadera.  
*Zapata* = Soporte de madera que va sobre el remate del muro.  
*Zoladura* = Tarima.  
*Zureri* = Maderamen de la casa.

## Terminología Profesional y Social

*Anderegaia* = La hija mayor de casa. En otros sitios equivale a novia.  
*Arotz* = Herrero.  
*Arotzainea* = La casa del herrero.  
*Aroztei* = Herrería.  
*Artzain* = Pastor.  
*Artzainsa* = La mujer del pastor.  
*Aurtzai* = Niñera.  
*Axurzai* = La que cuida de los corderos.  
*Botiga* = Tienda.  
*Eiharazain* = Molinero.  
*Emaztegaia* = La novia.  
*Erriko mutila* = Alguacil.  
*Etxetiar* = Rentero.  
*Etxezain* = Casero.  
*Laborari* = Labrador.  
*Martxandisa* = Mercancía.  
*Martxanta* = Mercader, comerciante.  
*Mutil* = Criado. Mozo.  
*Neskato* = Criada. Muchacha.  
*Ostaler* = Posadero.  
*Ostalersa* = Cantinera.  
*Ostatu* = Posada.  
*Peontza* = Se refiere a la condición de trabajador eventual.  
*Premu* = Hijo mayor. Heredero.  
*Sasoin* = Temporada. *Sasoin egite* = Hacer la temporada.  
*Tratulanta* = Tratante de ganado.  
*Txikitero* = Castrador.  
*Xei* = Personal de servicio, en general. Criado, criada, indistintamente.

JOSÉ MARÍA SATRÚSTEGUI

*Xoila* = Independiente. Que trabaja por su cuenta.

*Zapatain* = Zapatero.

*Zurgin* = Carpintero.

JOSÉ MARÍA SATRÚSTEGUI

## BIBLIOGRAFIA

- José María IRIBARREN. *Historias y Costumbres* (Pamplona, 1956).
- Florencio IDOATE. *Rincones de la Historia de Navarra* (tres tomos).
- Liber Sancti Jacobi - Codex Calixtinus*. Traducción de MORALEJO - TORRES - FEO. (Santiago de Compostela, 1951.)
- VÁZQUEZ DE PARGA - LACARRA - URÍA. *Peregrinaciones a Santiago* (Madrid, 1949).
- José María de LUZAIDE. *Boiras*. (Pamplona, 1922.)
- Javier IBARRA. *Historia de Roncesvalles* (Pamplona, 1935).
- J. M. SATRÚSTEGUI. *Aportación al estudio de la onomástica tradicional vasca*. 'Euskera' (Bilbao, 1961) pág. 209. *La Puerta de España en el Camino de Santiago* (Pamplona, 1962). *Vocabulario Popular*. Euskera. (Bilbao, 1963), página 255. *Los numerales en el folklore*. B.A.P. (San Sebastián, 1966) pág. 17. *Luzaideko kantiak* (Colec. Auspoa) Tolosa 1967. *Documentos para la historia religiosa de la frontera de Navarra*. (Príncipe de Viana, núms. 104-105) pág. 235. *Las casas de Valcarlos*. Rev. de Dialectología y Tradiciones Populares. (Madrid 1968.) T. XXIV. *Dos autógrafos ilustres en la historia de Valcarlos*. B.A.P. (San Sebastián, 1956) c. 3; págs. 355 y s.