

# Estudio etnográfico de Améscoa

(Segunda parte)

Investigaciones ETNIKER,  
dirigidas por la "Cátedra de Etnología Vasca",  
INSTITUCION PRINCIPE DE VIANA  
de la Excm. Diputación Foral de Navarra.  
Cuarta entrega (2.ª parte).

## III. ALIMENTACION

### **HORARIO Y VECES DE LAS COMIDAS (Núms. 37 y 38)**

A principios de este siglo XX se comía en Améscoa tres veces al día. El «almuerzo» por la mañana, a medio día la «comida», y por la noche la «cena». Solamente la comida tenía una hora fija durante todo el año, la hora del medio-día. Las horas del almuerzo y de la cena variaban según las estaciones, porque era el sol, más que el reloj, el que regía el horario de sus labores, de sus comidas y de sus descansos. Almorzaban, una hora, poco más o menos, después de comenzar sus labores. Luego de levantarse, algunos hombres se desayunaban con aguardiente», la que llamaban «pacharra» y muchos añadían una «tostada» de pan. Decían tostada a una rebanada de pan tostado a la brasa y untado de ajo y tal vez de aceite. En algunas «temporadas» muchas mujeres se veían precisadas a ir a la pieza. Eran trabajos suyos: escardar el trigo y los «mestos» (yero, lentejas, etc.), ayudar en las faenas de recolección (siega y trilla),... y las había que manejaban con «kozkor» la azada en la escarda del maíz y la patata. Cuando las mujeres iban al campo, desayunaban pan y miel o pan y chocolate crudo. Oigamos a Felipe Gil, de 82 años: «En la siembra se celebraba la misa a las cuatro y media, (hora solar), y se salía para amanecer, se juñían los bueyes y «jospa!». En casa de Ruiz sacaban la botella de aguardiente, para el que quisiera desayunar».

**Manjares que se comían en el «almuerzo» (Núm. 39)**

Todas las comidas, «almuerzo», «comida» y «cena», constaban de dos platos, el cocido y la «ración». En el almuerzo el cocido era generalmente de habas o patatas. «A las habas, dice Magdalena Azpilicueta, echaban sopas de pan, que comían las mujeres». De ración se comía tocino o huevos.

**La comida y manjares que se comían en ella (Núm. 39)**

Al filo del medio día (las doce del reloj, hora solar), la campana grande de la torre daba el toque del «Angelus», se rezaba la oración y se dejaba el trabajo. Era la hora de la comida.

Se comía: cocido de lentejas o alubias. A las lentejas se mezclaba un trozo de «birica» mientras duraba la de la matanza.

De ración: tocino, tal vez chorizo, o huevos o en tiempo de la matanza morcilla.

**La cena y sus platos (Núm. 39)**

Luego de oscurecer, la campana tocaba la «oración». Para entonces se había vuelto del campo o del monte, se habían recogido los «aperos», el ganado quedaba «arreglado», y había llegado la hora de cenar al calor del hogar.

Se cenaba: Cocido de patatas. De ración: huevos, pimientos, tortilla de patatas, o abadejo.

**El vino (Núm. 43)**

No se cultivaban viñas en Améscoa y el vino escaseaba muy mucho. En terminando la trilla, dice Felipe Gil, no entraba vino en casa. No ocurría esto en todas las casas, pero el vino escaseaba en la mayoría. Se bebía agua fresca.

**Comida de los domingos (Núm. 41)**

La principal comida del día era la de mediodía, de aquí que se le dijera simplemente «la comida», ésta variaba los domingos y días de fiesta, en los que se comía corrientemente sopa, garbanzos y ración. Se cocían en el puchero garbanzos con huesos de cerdo o con carne de oveja. Con el caldo al que se le mezclaban sopas de pan o fideo se hacía la sopa, los garbanzos hacían de cocido, y la carne servía de ración.

**La comida en el verano (Núm. 41)**

En el tiempo de la siega y de la trilla, que duraban todo el verano, como el trabajo era más intenso, se comía más y mejor. Se añadía una comida

## ESTUDIO ETNOGRÁFICO DE AMÉSCOA

más, la merienda, que se hacía a media tarde, y en la que solían comer magras con tomate, o chorizo. «Lo mejor del cerdo, me dicen en Urra, se comía en el verano, porque se trabajaba más». «En la siega y la trilla, dice Elvira Martínez, de San Martín, se comía el chorizo, el lomo y el jamón, aunque a este se le hacía estirar por más tiempo». Y Felipe Gil: «En la siega y trilla matábamos alguna oveja "modorra" que valía diez pesetas».

En el verano, mientras duraba la leche de las cabras, muchas noches se comía después de las patatas y como segundo plato, leche con sopas de pan o arroz con leche.

«Durante el invierno se solían comer, a veces, sopas o migas de sartén. Se deshacía sebo de oveja en la sartén, se le añadía agua y ajo, se le mezclaban sopas de pan y se cocían al fuego en tanto que se iba revolviendo la mezcla con una cuchara de palo, para que no se quemara, hasta que resultara una masa bastante seca».

«También se comían en invierno patatas asadas al rescoldo».

### **Preparación y condimento de las comidas ordinarias (Núm. 40)**

Las habas, alubias y lentejas se condimentaban con tocino o grasa de cerdo. El día de vigilia todo con aceite, y también con aceite la berza, pella y alubia verde.

### **Dulces**

Se hacía dulce de membrillo y de manzana, cuya pasta resultaba muy compacta y a la que se les daba forma de queso en moldes de hojalata. También dulce de ciruela, de higo... que se conservaba en tarros de pote (barro cocido). Había nogales y se cosechaban nueces abundantes, con las que se hacía un «queso de nuez muy rico. «Se molían las nueces al almirez, se deshacía azúcar al fuego, se mezclaba al azúcar con la harina de nuez y se vertía la mezcla en los moldes.»

Abundaba la miel. En muchas casas tenían colmenas. Los vasos de las abejas eran troncos de robles huecos.

### **Comida de los carboneros (Núm. 41)**

La vida del carbonero era dura. Eleuterio Lazcano, de 77 años y que fue carbonero en su juventud, me dice: «En el monte solo comíamos habas y tocino, y agua fresca, no había vino. Para hacer durar al tocino toda la semana, lo dividíamos en seis porciones con seis tajos de navaja». Cuando el «lantegui» estaba lejos, se quedaban allí toda la semana. Su vivienda era una cabaña que ellos mismos hacían. Un palo grueso, sujeto por un extremo en el

tronco de un haya y apoyado el otro extremo en la horquilla de dos palos tiesos y unidos en ángulo, formaba el caballete o gallur. Con leños que descansan en el caballete y el suelo se estructuraban las dos vertientes de la cabaña que se cubrían con céspedes. Dormían en el santo suelo recubierto de hoja seca y biercol para que el lecho resultase muelle.

Al cupo de comida que los carboneros llevaban al monte para toda la semana llamaban «otaldi».

Parejo a la de los carboneros era la vida de los peones forestales, o trabajadores por su cuenta, que subían a Urbasa a cortar madera, tirar hayas, hacer ripia, tablilla para cubetes... la misma comida, igual alojamiento. Esta vida endurecía su carácter. Cuenta Mariano García: «Los hombres de entonces eran más fuertes que los carros de hoy. Era gente muy bruta. Pío García (mi padre) José Mari, Gregorio Gil estaban en Urbasa haciendo tablilla. Gregorio tenía mal de muelas. Entonces para curar el mal de muelas, se echaba unas gotas de «giniebro» que quemaba la dentadura; pero en el monte no había ni eso. Y Gregorio seguía quejándose y no les dejaba dormir. Hasta que Pío le dice: «Si quieres, te arranco yo esa muela. ...Y sin más, ata la muela con una cuerda, sujeta bien la cuerda al gallur de la cabaña, le tapa los ojos con la boina agarra un tizón del fuego y se lo planta en la misma cara, Gregorio dió un fuerte tirón y allí quedó la muela colgando del caballete de la chabola.»

## LOS GANADEROS

Continuamente tenían que subir a la sierra «a dar una vuelta al ganado» y tras el ganado se les pasaba el día. Llevaban la «merienda» en el «zorrón» o «piscazorro» Daban invariablemente el nombre de «merienda», a la comida que llevaban para pasar el día, que solía consistir en pan y tortilla, o pan y chorizo, o pan y jamón, o pan y nueces... Al volver del monte daban a los chicos el pan que les había sobrado diciéndoles: «—Toma pan de la Vieja del monte» o como decían en Artaza: «—Toma pan de la Abuelica del monte», y la imaginación del chico fantaseaba y el pan «le sabía a teta». Zorrón o piscazorro decían a una bolsa que ellos mismos hacían con una piel de cordero o cabrito. Lo llevaban a la espalda sujeto en los hombros con unos tirantes de la misma piel del cabrito.

## LAS FIESTAS PATRONALES (Núm. 41)

El amescoano era «de buen saque» para comer y este apetito se des-  
tapaba en las fiestas. Eran las Patronales unas fiestas eminentemente fami-  
liares. Una cita de encuentro de toda la parentela. «Por fiestas, dice Luisa  
García, venían todos los parientes sin invitación», «había casa en que se reu-

nían más de cuarenta personas». En las fiestas todo era abundante. Una gran fogata caldeaba e iluminaba la cocina, y el fogón era una parva de brasas.

En casa de los hermanos García, de San Martín, conservan varios pucheros grandes de los que usaban por Fiestas, destaca uno barnizado de blanco y ocre y con dos asas y que cabe 11 litros (Foto núm. 14). Todos los pucheros eran de barro cocido, barnizados y algunos «alambrados» (reforzados con red metálica de alambre) (Foto núm. 15).

En todas las casas se mataba una cabra o una oveja. Con la sangre, mantecas y tripas de la oveja, se hacían morcillas. Un plato que no podía faltar a principios de siglo, era la berza. —«La víspera de las fiestas, decía la madre de Luisa: «Hay que traer a casa un carro de berzas». (El considerar a la berza como un bocado exquisito, sería por la novedad; hacía pocos años que se había introducido en Améscoa el cultivo de la berza). El menú de fiestas era poco más o menos así: Sopa, cocido de berza, alubias y garbanzos, carne de cocido, morcilla, guisado de carne, o carne asada. «En las casas elegantes, solo en algunas distinguidas, se comía gorrín asado o cordero asado». Para postre: galletas, manzanas, uvas,... (En su tiempo venían los Valdellineses con sus machos cargados de uvas a venderlas en Améscoa y muchas familias compraban varias cargas, que, para conservarlas, colgaban de las vigas de los cuartos». Bebidas: vino abundante, ron, y no podía faltar anís escarchado. Café en vaso o en taza.

#### **ALIMENTACION DE LOS ENFERMOS (Núm. 41)**

La dieta de los enfermos había de ser precisamente: —caldo de gallina. Se tenía una fe mágica en el caldo de gallina, y se menospreciaba la leche. «A la difunta Basilia, cuenta Generosa Cambra, le mandó el médico tomar leche y la gente comentaba: —¡malo!... ¡no vivirá mucho!...

«A los abuelos se les daba chocolate o café con leche para desayunar.»

#### **Ayuno (Núm. 50)**

El ayuno se guardaba con rigidez cartujana. Eran días de ayuno, a principios de siglo, los miércoles, viernes y sábados de la cuaresma amén de las témporas, Asunción y víspera de Navidad, pero las más ancianas ayunaban toda la cuaresma. En esos días desayunaban una jícara de chocolate con un poco de pan, y para colación, a la noche, sopa de caldo de pimientos secos y cocidos con aceite para primer plato y como «ración», los pimientos cocidos. El pan medido. Algunas personas observaban el «traspaso». Era ayuno de «traspaso» abstenerse de comer y de beber desde que bandeaban las campanas el Jueves Santo, porque moría Jesucristo, hasta que tocaban a Gloria el Sábado Santo porque había resucitado. Algunos hombres hacían «traspas-

so de tabaco, otros de pan». El ayuno era cosa de las mujeres, los hombres estaban dispensados a causa de sus trabajos pesados.

**Lugar de la comida (Núm. 38)**

Se comía siempre en la cocina, si exceptuamos los días de las Fiestas, en que se comía en la Sala, en las casas que había. En muchas ocasiones a los hombres llevaban la comida a la pieza, especialmente en verano y si la finca estaba lejos de la casa. Les llevaban la comida, ya preparada en una cesta, y el encargado de llevarla un niño.

La gente menuda solía comer en la panera, y los mayores en la mesa y escaño del ricón. Todos comían el cocido de un plato, «de la tartera roya de barro cocido, barnizada y con flores». La ración (el tocino, el trozo de tortilla, la carne) se repartía a la mano y se cogía encima del pan. Bebían el agua todos de la misma jarra, de porcelana o de pote y el vino de la bota.

Las cucharas eran de metal, pero aún se usaban muchas de palo, de boj. Nadie dejaba de bendecir la mesa. En todo el valle se rezaba la misma oración:

Jesucristo Rey de vida  
Aquel que nació en Belén  
Nos bendiga la comida  
Y nos de su gracia, amén.

No he dado con ninguna otra fórmula. Si había muerto alguno de la familia, rezaban un padrenuestro por el difunto, durante todo el año del luto.

**EL PAN (Núm. 52)**

«El pan era algo elegante y a los pobres no llegaba para comer todo lo que querían»<sup>56</sup>. «Solamente las familias que cultivaban abundante tierra, tenían pan bastante.»

Se miraba además el pan con un respeto religioso. «Al pan parece que se le tenía como el maná»<sup>57</sup>. «Si caía al suelo un trozo, se recogía y se besaba. Los mayores decían: ¡el pan de Dios por el suelo!... ¡bésalo!... Al comenzar el pan, hacían en él la señal de la cruz con la punta del cuchillo y al darlo a los pobres, se besaba.

Esta alta estima por el pan debe ser la razón de que se dedicara al cultivo del trigo, la mitad del campo de un valle en que su explotación no es rentable. Lo cierto es que solo los que cosechaban trigo comían el pan que querían.

<sup>56</sup> Testimonio de Luisa García, de S. Martín, 55 años.

<sup>57</sup> Testimonio de Elvira Martínez, de S. Martín, 64 años.

**La molienda (Núm. 52)**

Casi toda la harina del pan que se comía en Améscoa-baja, a principios de siglo, salía del molino de Zudaire. Era un molino de piedras movidas por la fuerza motriz del agua del Urederra. Ceferino, el molinero, recorría diariamente los pueblos del Valle con sus tres machos, que llevaban al cuello collares de cuero con campanillas. Distribuía la harina por las casas y recogía el trigo, que acarrea al molino. Compraba el sobrante de las casas que cosechaban más de lo que necesitaban y con él surtía de harina a los que cosechaban poco. «Para una "masada" ponían dos o tres robos de trigo y el molinero, por moler, se quedaba con un «almute» por cada robo». En todas las casas de labradores había un buen surtido de «costales», (sacos de lino, hechos en casa) para el traslado del trigo y harina.

**El cernido de la harina (Núm. 52)**

La familias «pudientes» cernían la harina en el torno. Era el torno un sólido armario de roble, montado sobre cuatro macizas patas y que se abre en su delantera por tres puertas cerradas con andavilla. En el interior giraba un cilindro, hueco, hecho con listones de madera y cuya superficie circular la forma una red, metálica y fina, de cerner. Este cilindro giraba, accionado por medio de una manivela armada en el extremo del eje y en el exterior del armario. La harina bajaba de la parte superior del armario por una canaleta que la introducían en el interior del cilindro, por un costado lateral. La harina iba dando vueltas en el interior del cilindro y filtrándose a través de los menuditos orificios del cedazo. Para que la harina no quede adherida al cedazo ostruyendo los orificios, los radios del cilindro llevan unas arandelas de madera, que con el movimiento giratorio del cilindro corren del eje a la circunferencia golpeando fuertemente al cedazo. El torno tenía tres compartimientos, en uno se va depositando el menudillo, y en los otros dos la harina (la más fina en el primero, la flor, y la restante en el otro). Con un «bereiki» pequeñito recogían la harina y la sacaban del torno.

El «bereiki» es una rastra de tabla de la que se servían en la era para amontonar el trigo, del que se sirven los carboneros para sacar el carbón de la carbonera y del que se servían las mujeres en el horno del pan para recoger las brasas en la boca del horno... Es una tabla, mas bien delgada, en forma de trapecio o media-luna. En su lado más corto, que es el más grueso, lleva un orificio en el que se ajusta un palo, que queda vertical y oblicuo a la tabla y que sirve de mango.

**El cedazo**

En la mayor parte de las casas, para cerner la harina, empleaban el cedazo. Para ello colocaban sobre la artesa un bastidor de dos listones de ma-

dera, al que decían «corredera», y apoyándose en ella, resbalaban el cedazo agitándolo fuertemente. La harina iba filtrándose por la fina malla del cedazo y amontonándose en la artesa.

#### **La levadura (Núm. 54)**

Era quehacer de la víspera de amasar, además de cerner la harina, el preparar la levadura. «Para hacer la levadura se separaba un puñado de pasta de la «masada», que se guardaba en una cazuela de pote, después de hacerle una cruz, y envolverla en una hoja de berza para que se conservara más fresca. A esto llamaban «la recentadura». La víspera de amasar se añadía a esta «recentadura» agua caliente, se amasaba bien, y se le dejaba fermentar durante la noche. Para la mañana siguiente la recentadura se había «levantado» (espongeado), quedaba la levadura hecha y presta para fermentar el pan».

#### **La «masada» (Núm. 55)**

El día que tenía «masada», se levantaban antes de amanecer. Los primeros quehaceres los realizaban a la luz del candil. «El hacer el pan era cosa de mujeres, en invierno les echaban una mano los hombres dándole a la manivela del sobador y preparando la leña para el horno, pero fuera del invierno los hombres se desentendían del todo y tenían que arreglárselas solas las mujeres.

#### **La artesa**

Era una especie de cajón cuadrilongo que por sus cuatro costados va angostándose hacia la base. La de casa de Olazarán está hecha con tablas gruesas y montada sobre cuatro macizas patas, todo de madera. La que guardan en casa de los Hermanos García es un tronco de haya que fue vaciado con hacha y azuela. Mide: 2,30 m. largo, 0,64 m. ancho y 0,25 m. grueso. Se volcaba en la artesa la harina de la masada, se mezclaba con agua tibia a la que previamente se le había añadido un poco de sal, se le agregaba la levadura y se manipulaba bien todo, hasta que se formara una masa compacta. Esta masa se dividía en trozos, cada trozo era un pan.

#### **El sobador**

Gustaban los amescoanos de comer el pan «sobado» es decir bien comprimido, bien apretado. A este fin pasaban la pasta del pan por el «sobador». Era éste una máquina sencillísima formada por dos cilindros, de madera, que al girar, hacían pasar la pasta por una abertura estrecha que quedaba entre ellos. Una manivela accionaba a uno de los cilindros y éste transmitía el movimiento al otro mediante una rueda dentada. Los cilindros iban montados sobre dos tablas gruesas y verticales, fijas en una mesa.

**Forma y peso del pan (Núm. 56)**

Las familias numerosas empleaban tres robos de trigo para una masada, de la que sacaban unos doce panes de tres libras (1 kg. y  $\frac{1}{4}$ ), más seis «casarañas» y diez o doce «somos». La forma de los panes, redonda. Las «casarañas» eran unas tortas redondas, más pequeñas y delgadas que los panes, por lo que salían más cocidas, y resultaban sabrosas para comerlas tiernas. Las «somos» eran unas tortas delgadas de pasta esponjosa, sin sobar.

**Los bollos**

En las Fiestas no podían faltar los bollos. Las casas fuertes hacían bollos para obsequiar a los parientes, para los mozos, para todos. Eran los bollos unos panecillos adornados de grageas y con picos y otros adornos, les untaban con huevo, y mezclaban a la masa granos de anís que le daban un sabor agradable. También se hacían bollos en las Pascuas; era el obsequio que la moza, emocionada, lanzaba desde su ventana a los mozos que «le daban música» en su ronda nocturna por el pueblo, y era el «aguinaldo» que las madrinas de las casas bien daban por Navidad a sus ahijados. «Algunos bollos se hacían con huevo así: se echaba un huevo crudo encima del bollo, incrustándolo en la pasta, mitad dentro, mitad fuera, y se cocía bollo y huevo en el horno».

**Chanchigorris**

Llamaban «chanchigorris» a los residuos de la manteca del cerdo, después de frita y bien exprimida. Con estos residuos se hacían «tortas de chanchigorri». Se tomaba una porción de masa de pan y se mezclaba con los chanchigorris, se le añadía azúcar y canela, se mezclaba todo y se amasaba. Con esta pasta se hacían unas tortas delgadas y se cocían al horno.

**El horno del pan (Núms. 24 y 53)**

Como todo en la Améscoa de principios de siglo, los hornos del pan eran unas fábricas muy sencillas. Una media esfera hecha con ladrillo o trozos de teja y argamasa de arena y cal, en cuyo interior se cocía el pan. Si el horno estaba ubicado en el interior de la casa, iba instalado sobre una plataforma de madera y encima de ella, y como aislante, una capa de ceniza de diez centímetros de grosor y que sirve de asiento a los ladrillos que forman el suelo del horno. El exterior de la bóveda va recubierto de una buena capa de arcilla. Para introducir el pan, el horno dispone de una puerta encastrada en cuatro gruesas piedras labradas. La que hace de base tiene en muchos hornos un reborde saliente y la que hace de cabezal está frecuentemente arqueada (Foto núm. 16).

Sus dimensiones: dos metros en unos; y en otros, un metro y cincuenta centímetros de diámetro en el suelo y setenta y cinco centímetros de altura en el centro del arco de la bóveda.

Para calentar el horno empleaban leña de haya o «abarras» de giniebro (enebro). Cuando los ladrillos de la bóveda blanqueaban, estaba el horno a punto de meter el pan.

El «orgonorero» era un palo largo que terminaba en una punta de hierro y servía para distribuir el fuego por todo el horno.

Una vez que el horno estaba caliente, recogían la brasa y ceniza a la boca del horno con un «bereiki» de mango largo.

Y con el «satar» barrían el suelo, recogiendo la ceniza. El «satar» era un palo largo, al que ataban unos tallos de yelgo, dándole forma de escoba. A veces, en vez de yelgos, ataban un trapo viejo.

Para introducir el pan en el horno usaban una pala, que primitivamente era toda ella de madera, pero después empleaban palas de hierro con un mango largo de madera.

### El pan añal

Pan añal era el trozo de pan que la familia de un difunto llevaba a la iglesia, durante un año después de su muerte, para ofrecerlo en la misa.

El libro de Difuntos de la Parroquia de San Martín arranca del año 1600, pues, bien, desde la primera partida se repite constantemente: —«manda que durante el año de su defunción, lleven sobre su sepultura el pan añal». La redacción de esta cláusula se va modificando de este modo: —Año 1739— «y se le llevó oblada y pan añal durante el año de su defunción, *como es costumbre*. Año 1812 «y se le llevó el pan añal y oblada cotidiana durante el año de su defunción, *como es costumbre y obligación*». Esta costumbre que se convirtió en obligación debía de ser gravosa para los que cosechaban poco trigo y andaban escasos de pan... y en 1816, los herederos de María Josefa García se niegan a llevar el pan añal. Lo dice su partida: «mas no han accedido a llevar el pan añal y oblada cotidiana, cuya costumbre hasta aquí se ha tenido como obligatoria en todo el Valle.» En este mismo año de 1816 tuvieron una reunión los representantes del Cabildo eclesiástico y los vecinos concejantes del valle y acordaron: «establecer tres clases de funerales y determinaron la cantidad de trigo que se había de pagar por él, según la clase de funeral y los plazos en que se había de hacer el pago, quedando cada familia en libertad de elegir la clase de funeral que quisiera y que, por funerales y añal no había otra alguna rigurosa obligación, aunque queda al arbitrio y voluntad y piedad de los herederos o donatarios según sus facultades y vo-

## ESTUDIO ETNOGRÁFICO DE AMÉSCOA

luntad, llevar o no lo que parezca, y puedan, por amor y sufragio de las almas».

Resto de esta práctica antigua quedaba aún a principios de este siglo la costumbre de que las familias pudientes del pueblo hicieran ofrenda de pan en la misa cantada de Difuntos que se celebraba el día de Animas (2 de Noviembre) y el día de San Lázaro (lunes de la semana de Pasión). Lo repartía el Cura a todos los niños del pueblo en la Sacristía, después de la misa y responsos. «No faltaba a este reparto ni un chico, dice Felipe Gil, y aquel pan parecía tener algo especial.»

### El pan a ordea

El pan de una «masada» duraba ordinariamente una semana, pero ocurría con harta frecuencia, que se acababa el viejo antes de hacer el nuevo y había que pedir al vecino el pan, que se devolvía inmediatamente de hacer la nueva masada. A este pan llamaban «pan de ordea» o la «ordaña». «Vete a devolver la "ordaña" decía invariablemente Paula García, cuando mandaba a su hija a devolver el pan prestado»<sup>58</sup>.

Y esta frase tan gráfica usaban los amescoanos para expresar aquello de (diente por diente). Cuando una persona se sentía agraviada por alguna acción ofensiva le replicaba amenazante «*te volveré la ordaña*»<sup>59</sup>.

### El talo (Núm. 60)

«Los pequeños labradores, a los que no llegaba la harina de trigo para todo el año, hacían "talo" con harina de maíz». Lo hacían así: Calentaban el agua y le echaban un poco de sal, le mezclaban harina de maíz y lo amasaban bien sobre una tabla redonda. Luego lo cocían al calor de la brasa del fuego en unas palas de hierro a las que llamaban «Toloburne o taloburni».

«Era el de la matanza el tiempo de hacer talo».

### Pan al que se mezclaba patata (Núm. 57)

Quando escaseaba la harina le mezclaban patata. Cocían las patatas enteras, y con piel, se pelaban y se deshacían. Se mezclaba la harina de la patata y la del trigo y se hacía la masa, que se cocía al horno. No se podía hacer mucha cantidad porque fermentaba pronto.

58 Testimonio de Elvira Martínez.

59 Testimonio de Martina Domeño, de S. Martín. 72 años.

**LA MATANZA DEL CERDO (Núm. 61)**

El cerdo, como el pan, como las legumbres, era básico en la dieta alimenticia de los amescoanos de principios de siglo. No había familia que no matara su «cocho», que ella misma criara y engordara y las había que mataban tres y hasta cuatro cerdos.

La matanza del cerdo estaba rodeada de cierta solemnidad. Se madrugaba mucho y comenzaban los preparativos antes de amanecer. Había en cada pueblo varios hombres entendidos en el arte de matar el cerdo, ya que habilidad y no poca se necesitaba para dominar al animal clavándole la punta del «gancho» en el morro a la vez que sujetaba el «gancho» y el animal, acoplando la corvadura del gancho en la pierna, y arte se requería para cortar con cuidado la arteria del bicho y que fuera desangrándose poco a poco y totalmente, mientras los demás hombres, que ese día abundaban en la casa, lo agarraban por las orejas, las patas y por el rabo.

Una mujer recogía, en un barreño de pote, la sangre que chorreaba de la yugular y para que no se cuajara, la iba revolviendo con un cucharón de palo y recogiendo unos filamentos que se formaban en la sangre. Se cocía un poco de sangre para el almuerzo y la restante se guardaba para las morcillas.

Del banco rústico y bajete, en que había sido sacrificado, bajaban el cuerpo del cerdo al suelo para «chiscorarlo» y lavarlo. Decían «chiscorarlo» a la operación de quemarle el pelo y tostarle la piel, cosa que hacían valiéndose de vencejos o de ollagas. Con trozos de teja, cuchillos, cuberteras y agua caliente, le quitaban la «costra», restregándolo y lavándolo a conciencia para que quedara bien limpio. A continuación el matacherri lo abría en canal y sacaba el «mondongo» que una mujer recogía en un guerbillo. Todo esto se hacía con el regocijo y buen humor de todos, grandes y chicos; porque a la matanza eran invitados obligados los parientes más allegados, los vecinos y algún amigo íntimo. Para los chicos, que entonces abundaban, la fiesta tenía su salsa especial, era el día en que tenían derecho a refitolearlo todo y ...a no ir a la escuela. Y como final, el almuerzo; que era un banquete, porque ese día se tomaba café, abundaba el vino, y se bebía aguardiente y vino rancio.

He aquí el menú: habas con mucha grasa, sin faltar sartenada de magros de la papada, sangre, hígado, «zarandajas» de chichos, lechezuelas, landrillas... Postre: nueces, manzana, galletas... Café. Copas: anís, aguardiente, vino rancio. Una partida de mus era un buen final de fiesta para los hombres.

Para las mujeres el de la matanza y los sucesivos eran días de mucho ajetreo. Había que limpiar a conciencia el mondongo, preparar el «bodrio»

para las morcillas, picar la carne y grasas para los chorizos, y ponerlo «en adobo», cocer las morcillas, llenar los chorizos...

**Envoltura de los embutidos (Núm. 62)**

El mondongo (la panza del cerdo) una vez limpio lo dividían así: las tripas para las morcillas, los intestinos para las biricas y chorizos, y con el estómago hacían una morcilla grande a la que llamaban «morcillón».

Para hacer las morcillas, rellenaban las tripas con «bodrio», que es un revuelto de arroz cocido, sangre líquida, grasa fresca picada, manteca, cebolla, canela molida, nuez moscada, perejil, especia molida... Una vez rellenas se cocían a fuego lento en una caldera de cobre que pendía del llar del fogón. Para que el aire del interior no hiciera explotar la morcilla al calentarse, se pinchaban con una aguja de hacer media.

**Chorizos (Núms. 62 y 65)**

Hacían dos clases de embutidos además de las morcillas: las longanizas y las «biricas». La birica era un chorizo de calidad inferior, hecho con los mismos ingredientes que los chorizos pero en su composición entraban el corazón, las coradas, algún magro, algo de gordo... Se conservaba menos tiempo que la longaniza, y resultaba muy bien para condimentar el cocido de lentejas o de alubias.

El embutido por excelencia era la longaniza, que se manipulaba con mimo. Primeramente había que hacer el «picadillo» de magros. El picado de la carne del cerdo se hacía más antes con hacha, después a cuchillo, pero a principios de siglo muchas familias tenían ya sus maquinillas para picar la carne y llenar los intestinos. A la carne picada, mezclada con algo de gordo, aderezaban con pimienta molida, y una mezcla de ajo, bien molido en el mortero, sal y un poco de agua. Todo ello después de manipularlo bien, se ponía en «adobo» antiguamente en una gamellita de madera a la que llamaban «aspil», posteriormente en un barreño de pote. También antiguamente se llenaban los chorizos a mano valiéndose de un embudo, pero hoy se llenan a máquina.

Los embutidos no se fumigaban, se secaban, colgándolos de las vigas de la cocina, en unos palos largos a los que llamaban «barandas».

Para conservar el tocino y los jamones los curaban con sal, en unas gamellas de madera que para tal efecto había en todas las casas.

A los jamones se les tenía en sal 25 días o un mes, según el peso. Los prensaban con grandes piedras. Los untaban con un combinado de vinagre, pimienta molida y ajos, y los colgaban en el pasillo de la cocina para que se secaran.

## LUCIANO LAPUENTE MARTÍNEZ

Los lomos después de adobarlos en agua, sal y ajos, los colgaban a secar y después los partían en rodajas. Los conservaban sumergidos en manteca dentro de tinajas o en pucheros grandes.

Los meses más a propósito para la matanza son los de diciembre y enero, especialmente si es tiempo de heladas, pero algunos los adelantaban a noviembre, y los que mataban varios cerdos hacían alargar el tiempo de la matanza hasta marzo.

### **OTROS ANIMALES PARA CONSUMO DOMESTICO (Núm. 61)**

Además del cerdo se sacrificaban a lo largo del año y para consumo doméstico: en las Fiestas Patronales una oveja o una cabra; gallinas para hacer caldo a los enfermos («en cuanto a uno le dolía la cabeza, me dicen en San Martín, ya estaba la madre: —vamos a matar una gallina»); el último día de la trilla, el gallo; y se criaban algunos conejos que se comían en domingos o días señalados.

### **SETAS (Núm. 67)**

Nace espontáneamente en los montes de Améscoa una copiosa variedad de setas: setas de mayo, hongos blancos y negros, belurdines, plateras, negrillas, de biercol, de cardo, galampiernas... Los amescoanos son muy aficionados a las setas de mayo (perrechicos) y las comen en tortilla. También comen plateras y negrillas, de las demás no se fían.

### **CARACOLES (Núm. 68)**

Se comían y se comen caracoles de tierra. «A su padre, dice Magdalena Azpilicueta, de 82 años, le gustaban mucho y los preparaban de esta manera: los limpiaban con agua y sal hasta que purgaran y quedaran bien limpios. Les quitaban la cáscara, sacando la carne con un alfiler, después de cocerlos. Los guisaban con manteca o aceite, echándoles un poco de harina, cebolla, perejil y canela. Otras veces en lugar de harina les mezclaban arroz».

### **PECES DE RIO (Núm. 70)**

Se comían truchas del río Urederra, que pescaban con botrino, tras-mallo, caña, arpón o a mano.

**OTROS PESCADOS (Núm. 69)**

No se comían mariscos. Se comía con harta frecuencia bacalao (aba-dejo) generalmente al ajo-arriero (era el plato obligado de los días de vigilia), también chicharros en la cuaresma y en algunas casas besugo en la Nochebuena.

**EL QUESO (Núm. 71)**

Desde tiempo inmemorial ha habido en Améscoa una porción de casas, poseedoras de rebaño de ovejas lachas, que se explotan principalmente como productoras de leche para hacer queso, que se destina a la venta. (Vide párrafo HABITACIONES TEMPORARIAS, de este trabajo, número 7 de «Cuadernos», pág. 81.)

**Procedimiento de cuajar la leche (Núm. 72)**

Hasta hace unos años el único producto que utilizaban para cuajar la leche era el cuajo natural, estómago de cordero de leche. En la actualidad emplean productos farmacéuticos, porque no les es fácil conseguir estómagos de corderos que se hayan alimentado únicamente de leche, ya que antes de destetarlos les dan piensos compuestos. El procedimiento era sencillo. Recogían el estómago de los corderos sacrificados y los colgaban para que se secaran. Al ir a utilizarlo, cortaban un trozo, lo disolvían con un poco de agua y filtrado con un trapo, lo mezclaban con la leche. Tarda en cuajarse media hora, a no ser que la leche sea de la noche anterior, porque entonces, aunque haya sido calentada convenientemente, les cuesta más, ya *que perdió el temple*. Tanto en el tiempo de cuajarse la leche, como mientras duran las operaciones de hacer el queso, debe conservar la misma temperatura que tenía al salir de la ubre. Por esta razón todas estas operaciones se hacen al lado del fuego.

**Vasijas y utensilios en la fabricación del queso (Núm. 73)**

Eran estos: un recipiente para el ordeño, un barreño para cuajar la leche, los moldes (queseras), una tabla larga y delgada, con agujeros, que colocan encima del barreño para apoyar en ella el molde y a la que llaman «churca», y el «batidor» de la cuajada que ellos mismos hacen, valiéndose de un palo de acebo, al que dejan varios brotes (chertos, llaman ellos), en un extremo, que convenientemente curvados y atados por la punta, forman un rocardero en forma de piña. Los más ancianos recuerdan que cuando ellos eran niños, todas estas vasijas y utensilios eran de madera, y de

madera de haya (la madera de roble no sirve porque dá tinte). Hoy se emplean vasijas de hojalata para cuajar la leche (no son buenas ni las de plástico ni las de pote), y también los moldes o queseras son de hojalata, mayores que las antiguas y de forma cilíndrica. Los moldes de madera eran pequeños y forma de cono truncado.

Hasta hace unos años la operación de moldear el queso se hacía a mano. Volcaban una porción de cuajada, convenientemente exprimida, en el molde donde sólo quedaba introducida una parte de la masa. Y apretándola con las manos (la «churca», apoyada en los bordes del barreño donde estaba la cuajada servía de apoyo), iban estrujando más y más, hasta extraer todo el líquido (suero), de forma que quedara bien compacta la masa y sin una grieta. En la actualidad toda la labor se reduce a introducir la cuajada en el molde, estrujarla un poco con las manos y dejar después que la «prensa» la vaya comprimiendo lentamente. El suero se escurre por los agujeritos del molde. La prensa es una simple palanca de segundo grado. Apoyada en la pared, una gruesa piedra hace en el otro extremo de potencia y en el centro (punto de resistencia), lleva un cilindro de madera a modo de émbolo que va introduciéndose en el molde y comprime la masa. El queso adquiere forma cilíndrica, el de antes era más esférico.

#### **Conservación y fumigación del queso (Núm. 74)**

Para la conservación del queso lo sazonan con sal. Se le tiene envuelto en sal durante ocho días, pasados los cuales se lava y se deja a secar en estanterías de madera en una habitación fresca, pero en la que no haya corrientes de aire. Cuando lo van a vender lo «ahuman» (le dan humo) con leña de espino verde, que da un color amarillento al queso. No debe fumigarse con leña de haya porque le da un color negro. (Núm. 77.)

El queso se vende principalmente en Guipúzcoa.

#### **Suero y requesón (Núm. 75)**

El suero lo destinan para alimento de los cerdos. Se hace requesón y lo hacen así: Hierven el suero y cuando comienza la ebullición, suben a la superficie los residuos sólidos y mantecosos que se recogen con una espumadera. Me dice Víctorino García, pastor desde su niñez, que el suero de mayo es medicina. Pío García estaba «enderguele» (delicado) y el médico le mandó tomar suero. Subía todos los días a la sierra de Urbasa a tomar el suero en la chabola de Francisco Martínez».

(Núm. 76) De cuando en vez se hace cuajada para postre. Se hierve la leche, se le deja enfriar hasta que esté templada, se le mezcla el cuajo y

## ESTUDIO ETNOGRÁFICO DE AMÉSCOA

a esperar que surta efecto. Nadie recuerda que se hayan empleado las piedras candentes para hervir la leche.

(Núm. 77) A principios de siglo los amescoanos no probaban leche de vaca, solamente en el verano, y no todos, tomaban algo de leche de cabra. En estos últimos años se van introduciendo vacas productoras de leche. En la actualidad este producto tan nutritivo ha entrado en la dieta alimenticia de todas las familias, sobre todo en la de los niños, y hasta se venden diariamente algunos litros a «Copeleche» de Pamplona.

(Núm. 78) A la leche agriada se le dice simplemente «leche cortada».

(Núm. 79) No se utiliza la leche de burra, ni hay memoria de haberse utilizado.

### **PLANTAS QUE SE USAN CON LEGUMBRE Y COMO CONDIMENTO (Núm. 80)**

«Antiguamente solamente se cultivaban en las huertas para legumbre: la berza, pella, alubias para comerlas en verde con vaina, y lo mismo habas, para comerlas con calzón. Se comía lechuga cruda en ensalada. Hoy se cultivan: cardo, borraja, acelga, puerros, zanahoria, lechuga, escarola y achicoria. Se come mucho tomate crudo, lechuga y escarola en ensalada.

Como condimento se emplean: el perejil, ajo, cebolla y laurel».

### **EL CAFE, MANZANILLA Y TE (Núm. 81) E**

El café se consideraba a principios de siglo como artículo de lujo que muchos consideraban superfluo. Como prueba, me cuentan esta anécdota: «Fueron los de Domingo Pérez, de San Martín, a casa de Petra Bastera, a pedir prestado algún dinero, y al oír la pretensión replicó, rápida le Petra... —¡De ningún modo, han tomado café por Fiestas!»

Hoy este artículo de lujo ha entrado en todas las casas.

Se toma manzanilla y té de las peñas para las indisposiciones gástricas. La manzanilla de Urbasa pasa por ser de la mejor calidad y el té de las peñas de la Aldaya es muy aromático.

(Núm. 82) Ya dije lo escaso que era, a principios de siglo, el vino. Hoy se bebe vino tinto y bebidas carbónicas en todas las casas, y en los días de fiesta y en los Bares toda clase de refrescos y licores. No se hace ni sidra ni licores, únicamente gustan de hacer «pacharán», introduciendo arañones en una botella de anís.

**FUMADORES (Núm. 85)**

Pregunto a Francisco Olazarán, fumador empedernido: —¿A que edad les permitían fumar sus padres cuando era V. joven? —Los padres, dice, no dejaban fumar a los hijos, había que fumar a escondidas. Fumaban muchos «bidurres». Entonces se les tenía más miedo a los padres que ahora al Cura. Claudio Gaviría usaba hoja de maíz, en lugar de papel, para liar el cigarro».

Hago la misma pregunta a Mariano García y me contesta: «En nuestro tiempo no dejaban fumar a los jóvenes hasta no ser quintos o algo así. Yo me escapaba a la balsa a fumar con los amigos. Fumábamos «bidurres». Aún me pica la boca de tantos «bidurres» como fumé. Algunas fumaban en pipa. Las pipas eran de madera. Solían fumar un tabaco en hoja que traían de Salvatierra y lo picaban en casa. Luis García usaba yesca y pedernal para encender el cigarro. Tenía una navaja con la que golpeaba el pedernal». (Llamaban «bidurres» en Améscoa a los tallos de una planta trepadora, debe de ser Madreselva. Es una madera muy porosa y cuando está seca se presta a ello). Varios ancianos me confiesan que conocieron ellos encender el cigarro con yesca y pedernal.

**EVOLUCION DE LA ECONOMIA AMESCOANA (Núms. 86 y 87)**

Aquella economía de autoservicio y autarcía de principios de siglo, se ha abierto en estos últimos años a un intercambio más amplio de servicios y productos. Era entonces (a principios de siglo) muy escaso el dinero y muy elevado su valor. La mano de obra se retribuía muy escasamente. Los jornaleros no disponían de dinero para gastar y los pudientes cayeron en la tentación de guardar sus monedas de oro en lo más hondo del arca, aún a costa de muchas privaciones.

Esta situación ha cambiado bastante en los últimos lustros. En los años de la postguerra, se elevó el precio del ganado y el de los productos del campo. Alrededor del año 50 el precio de la madera subió sensiblemente y comenzaron a elevarse los jornales de los trabajadores. Es verdad que el carbón perdió todo su valor (prácticamente han desaparecido los carboneros), pero los peones forestales ganan muy buenos jornales. Todo esto ha hecho que el dinero sea más abundante. Por otra parte la industrialización del país hizo que se les ofrecieran en sus mismas casas, toda clase de productos y a precios asequibles, gracias a la mayor fluidez del comercio. Y como a la vez que el dinero corría más abundante, había perdido mucho de su valor, también las gentes de Améscoa han elevado su nivel de vida,

## ESTUDIO ETNOGRÁFICO DE AMÉSCOA

convirtiendo su dinero en comodidades y haciendo su alimentación más variada.

Factor importante en la economía de los amescoanos ha sido el Monte de Limitaciones, que la comunidad de vecinos de las dos Améscosas posee en la sierra de Urbasa. Como usufructo de esa propiedad comunitaria, todas y cada una de las casas con derecho de vecindad, recibían un lote de madera de alrededor de 12 m.<sup>3</sup> que allá por los años 50 y durante más de diez años, supusieron a cada familia más de 25.000 pesetas. Fue en este tiempo cuando creció el número de habitantes y cuando se construyeron la mayor parte de las casas nuevas de Améscoa. (Ahora es la Junta Administrativa del Monte, llamada Junta de Aristubelza, la que vende la madera y reparte su importe a los vecinos. El año pasado (1968), correspondió a cada familia 16.000 pesetas).

A pesar de la riqueza maderera de sus montes, y de la abundancia de pastos para el ganado, muchos amescoanos se han visto en la precisión de emigrar a otras tierras (la mayor parte a Guipúzcoa y Vizcaya). Lo triste es que han sido los jóvenes los que han emigrado. (De San Martín se han ido en los diez últimos años el 72 por ciento de los jóvenes.)

Améscoa no ha sabido crear fuentes de vida, industrializando la explotación de su madera, ni ha sabido estructurar la explotación del ganado y de sus campos de forma que fuese rentable. Siguen apegados a sus viejos y rutinarios métodos que ellos mismos ven ser no eficaces.

Ultimamente un industrial valenciano, el señor Andreu, ha instalado una importante industria maderera (alrededor de 80 obreros trabajan ya, noviembre de 1969). Se está haciendo la concentración parcelaria en todo el Valle. Podría ser esto un principio de renovación...

### TRANSFORMACION DEL REGIMEN ALIMENTICIO

Se ha pasado de aquella alimentación, restringida, a unos pocos productos de consumo, a una alimentación variada y abundante. Todos los pueblos se hallan bien abastecidos de carne y de pescado. Se come carne de oveja, cordero pastenco y ternera.

Las habas ya no se comen más que el día de la matanza como plato típico. Se comen menos alubias y garbanzos, pero se sigue comiendo mucha patata y lentejas, por creerlas un alimento muy nutritivo para los niños.

Las mujeres tienen interés por el arte culinario y procuran aprender a guisar diversidad de platos. Los vendedores ambulantes, abastecen con sus camionetas, de toda clase de frutas y durante todo el año, a todos los pueblos del Valle.

**LAS COMODIDADES DE LA VIDA SON EN LA ACTUALIDAD MAYORES  
PARA TODOS**

Los electrodomésticos van entrando en todas las casas. Véanse estos datos (septiembre de 1969):

En todas las casas hay lavadora eléctrica. En casi todas, radio o transistor.

Televisores ... ..	}	En Zudaire ... ..	40
		En Baquedano ... ..	16
		En Gollano ... ..	5
		En Artaza ... ..	6
		En Barindano ... ..	6
		En San Martín ... ..	12
		En Ecala ... ..	2
		Total en todo el Valle ... ..	87

Frigoríficos ... ..	}	En Zudaire ... ..	20
		En Baquedano ... ..	11
		En Gollano ... ..	
		En Artaza ... ..	
		En Barindano ... ..	1
		En San Martín ... ..	12
		En Ecala ... ..	4
		Total en todo el Valle ... ..	48

**MECANIZACION**

Coches de turismo ... ..	}	En Zudaire ... ..	24
		En Baquedano ... ..	7
		En Gollano ... ..	3
		En Artaza ... ..	1
		En Barindano ... ..	5
		En San Martín ... ..	8
		En Ecala ... ..	3
		Total en todo el Valle ... ..	51

ESTUDIO ETNOGRÁFICO DE AMÉSCOA

Camiones ... ..	}	En Zudaire ... ..	11
		En San Martín ... ..	1
		En Ecala ... ..	1
		En Barindano ... ..	3
		En Baquedano ... ..	1
Total en todo el Valle ... ..			17
Tractores ... ..	}	En Zudaire ... ..	2
		En Baquedano ... ..	2
		En Barindano ... ..	2
		En San Martín ... ..	2
		En Ecala ... ..	2
Total en todo el Valle ... ..			11

IV. LA INDUMENTARIA (Núm. 88)

En Améscoa no existe ningún traje tradicional, pero a principios de siglo los amescoanos vestían con uniformidad cuartelera, y el singularizarse en el vestir daba un pudor invencible, una vergüenza tremenda. Sobre este aspecto de nuestras gentes puedo aportar un dato personal. «Cuando yo contaba con nueve o diez años, doña Modesta, maestra de Artaza, muy amiga de mi familia, me regaló un trajecito de marinero, muy mono. Pues bien, no hubo resto humano que me hiciera vestir aquel trajecito azul... porque *en aquel entonces todos los chicos vestíamos de blusa*».

Y don José Luis Elcarte, Cura hoy de Eulate, e hijo de San Martín, me ha contado que «el primer abrigo que le hicieron, siendo niño, lo arrastró y restregó por el suelo y no lo quiso poner, protestando —«No me lo tengo poner porque no lleva abrigo ningún chico».

Y Eleuterio Lazcano, de 80 años, confiesa —«Que la primera vez que se hizo una chaqueta, se avergonzaba de andar con ella y se la quitaba en cuanto llegaba a casa».

**EL PELO (Núm. 96)**

Algo así pasaba también con el pelo. Todos los hombres y chicos lucían el mismo corte de pelo, raso e igual, con un mechoncito de pelos cayendo por la frente (el flequillo).

Y si alguien que no fuera el médico o el maestro, peinaba a raya, era tenido por presumido y motejado con el apodo de «El peinau».

A Francisco Olazarán llamaban el «Peinau» de San Martín y a Félix López el «Peinau» de Ecala. «Se les tenía por los "pinchos" de Améscoa».

Jacinto Martínez era un viejecito simpático, con mucho sentido común y con una buena dosis de socarronería... y repetía una y otra vez a sus nietos con bastante sorna: «Cuando desaparezamos los del pelo "pa" bajo y os quedéis con los de peluca "pa" arriba, habéis de ver cosas muy buenas».

**EL LIENZO (Núm. 89)**

Antes de hablar de cada uno de los vestidos que usaban nuestros mayores, hay que decir algo sobre el lienzo, la tela por excelencia de nuestros abuelos. (Para las abuelas, las telas blancas que se compraban en Estella, eron un «maribistaco»).

El lienzo, el tejido de fibra de lino, era signo de distinción y de grandeza. Solamente los pudientes se podían permitir el lujo de tener sus arcas repletas de sábanas, guazales, manteles, camisas, tohallas, prendas todas ellas de lienzo. Y para ponderar la dote de una novia de casa bien, decían: «Lleva en su arreo una pieza de lienzo de cien varas». Por tanto, como el pan solo abundaba en las casas que cultivaban trigo en sus piezas, así el lienzo abundaba únicamente en las casas donde cultivaban el lino y podían realizar los trabajos, no pequeños ni fáciles, necesarios para obtener la fibra y después hilarla. Todo el proceso de la elaboración de la fibra del lino y su manipulación hasta convertirla en sábanas o camisas era obra de artesanía familiar o local.

Sembraban el lino enseguida de San Miguel y lo arrancaban en agosto. Se le quitaba la semilla a golpes y machacaban la raíz con un mazo. Al arrancar cada puño lo ataban abrazándolo con algunas de las plantas, era este «el puño de tranquia». Los manojitos los ataban en fajos que dejaban tiesos en la pieza para que se secaran. Después venía el «remojo» sumergiéndolos en el río Urederra por espacio de quince días. La separación de la fibra y la paja se hacía con la «tranquia». Es la «tranquia» un caballete formado por dos pies tiesos de roble, enlazados y sujetos por un travesaño en

su parte inferior y en la parte superior, por dos tablas paralelas entre cuya abertura se introduce otra más delgada y movable, que a modo de guillotina, quebranta las plantas del lino, las despoja de la paja y deja limpia la fibra (Foto núm. 17). El «tranquiar» era labor de grupo. Se reunían, en el día señalado, todas las mujeres del pueblo que tenían fuerza y habilidad para tal tarea, y como previamente había que tostar los fajos de lino en el horno del pan, se aprovechaba la ocasión de que amasaran varias familias. La fibra tal como salía de la tranquia, había que cardarla. Esto se hacía con un cardador o rastrillo (ellos le llamaban «restillo») (Foto núm. 18). Es este instrumento una tabla de roble alisada y con una sencilla moldura en los bordes. Mide 0,75 m. de larga por 0,20 m. de ancha. Lleva en un extremo un pequeño rectángulo de 0,12 m. por 0,10 m., erizado de puas de hierro y en el otro extremo un agujero en forma de medio círculo. Sirve este agujero para sujetar con el pie el rastrillo que se apoya en las rodillas, y las puas de hierro para peinar la fibra hasta dejar solamente la hebra más fina a la que llaman «cerro».

A los residuos que quedaban alrededor del cardador llamaban estopa y a lo más ordinario «morros». La estopa y los «morros» «como no tenían veta» únicamente se podían hilar con el uso, y había que gastar mucha saliva. Este hilo lo aprovechaban para hacer mantas para la era, costales para el trigo y pantalones para los hombres. El «cerro» lo hilaban con torno, que más antes fue de madera, pero que a principios de siglo era de hierro. Con este hilo tejían el lienzo.

La paja y residuos que quedaban al tranquear, los guardaban para encender el fuego, le llamaban «ariesta».

Siempre hubo en Améscoa algún tejedor que con su rudimentario telar tejía el hilo elaborado en el Valle. A principios de siglo tenía su telar en Ecala, Casiano López.

#### **Vestidos interiores (Núm. 89)**

Podemos decir que toda la ropa interior, tanto del hombre como de la mujer, se reducía a las camisas, bueno, añadamos en el ropero de la mujer el justillo. Toda esta ropa era de lienzo y confeccionada en casa. La de la mujer era una camisa larga, hasta los tobillos. El justillo era una prenda ajustada al pecho, ceñida, sin mangas y que no bajaba de la cintura. Estaba confeccionado con dos telas de lienzo superpuestas y bien cosidas, y apriionadas entre las telas y cruzadas de arriba a abajo, llevaba las «ballenas» que daban rigidez al justillo. Llamaban «ballenas» a unas tiras de sustancia córnea, que se extraían de la ballena. Las había también de acero.

También los hombres usaban camisas de lienzo, bastante largas (no se llevaban calzoncillos). Las camisas de vestir eran así mismo de lino, pero llevaban pechera y puños de otra tela más delgada y más blanca.

#### **Confección (Núm. 91)**

En aquella sociedad de «autoservicio», se hacían en casa la mayor parte de las prendas de vestir. Durante los meses de invierno solía venir de fuera alguna «costurera» que enseñaba el corte a las muchachas. A este fin se reunían en uno, chicas de varios pueblos y bajo la dirección de la maestra «costurera» aprendían a confeccionar vestidos de mujer, blusas y pantalones de hombre...

El punto lo aprendían de las madres o unas de otras (siempre había más hábiles o más aficionadas). Ellas hacían los calcetines de los hombres con unos mazos de algodón, que compraban en Estella (los había de todos los colores, blancos, azules, beis... Ellas hacían las medias de algodón. Ellas los elásticos. Ellas los «escarpines»... (hilaban para ello lana de oveja lacha y con este hilo hacían los «escarpines»). Aquellas mujeres escondían su vida en el trabajo.

Claro que siempre las había más «señoronas», de las que decían al comentar su copioso ajuar... —¡Va...! ¡Como lo hace todo con aguja de plata...! Querían decir que como disponían de dinero, en vez de hacerlos personalmente, encargaban sus prendas a otras personas a las que pagaban con monedas de plata.

#### **Vestidos de los niños (Núm. 93)**

A los niños de pecho los fajaban con mantillas, bien de franela o bien de muletón. Si era invierno los fajaban durante medio año, si verano, cuatro meses. A veces les ponían por encima unos jubones de piqué que se ataban por la espalda. Solamente en el Bautizo lucían los niños todas sus galas: camiseta, camisetica, pañal, mantilla con la que se le fajaba, faja para que niño y ropas estuvieran bien atados, jubón de piqué con puntillas, faldón de piqué también con puntillas, y gorrico a juego con el faldón.

A los tres años vestían a los chicos con pantalón hasta media pierna y gatera por detrás, para lo que es fácil suponer. Los pantalones iban sujetos con tirantes de la misma tela. Desde muy pronto comenzaban los niños a llevar boina, una boina pequeña.

A los trece o catorce años vestían los mozalbetes pantalón largo, unos pantalones de garras muy estrechas y sujetos con «petrina» de cuero. Y desde luego todos, absolutamente todos, de blusa.

## ESTUDIO ETNOGRÁFICO DE AMÉSCOA

### Indumentaria de los hombres (Núms. 90 y 92)

Los hombres vestían pantalón y elástico para el día de labor y blusa para los días de fiesta. El pantalón era generalmente de pana, los había de paño y también de lino, e iba sujeto con ceñidor negro. El ceñidor era una prenda muy práctica, servía, no solo de abrigo, sino también de depósito donde se guardaba el pañuelo, la petaca del tabaco, la bolsa del dinero... y donde los mozos de aquel entonces ocultaban la navaja o el revólver.

El elástico era una prenda de abrigo, de lana o de algodón, hecha a punto de agujas, abierta por delante y que se ataba con cordoncillos que terminaban en borlas. Los había con la pechera adornada con dibujos en colores.

La blusa de los domingos era negra, con un pespunte por el orillo como adorno.

Los hombres solían hacerse un traje negro para la boda, que les duraba toda la vida y a muchos servía de mortaja.

De lo necesarias que eran en esta tierra las prendas de abrigo, un buen calzado y grasas que dieran calorías, puede dar idea esta anécdota: «Pocos días antes de Navidad había caído aquel año una formidable nevada. Y al asomarse de madrugada, por la ventana, Angel Cambra, de San Martín, y contemplar aquel espectáculo, se desahogó de esta manera: —...¡Ah!... ¡Ah!... ¡Ah!..., buenas Pascuas nos esperan!... ¡sin elástico!... ¡sin borceguis!... y ...esa (su mujer)... !que no se mate la gorrina...!

### Traje de etiqueta (Núm. 88)

El traje de etiqueta rigurosa era: pantalón prieto, chaqueta muy ceñida, y *capa*, botas (zapato alto) bien lustradas con «servus». Vestían de etiqueta en las bodas, funerales, y en las procesiones del Corpus. «A las bodas, dice Cleofé Martínez, de 80 años, todos los invitados iban de capa, el que no tenía la pedía prestada».

### La «hongarina»

De la lluvia y el frío se defendían con la «hongarina» (anguarina) una especie de capote con mangas. Estaba de moda llevar la manga derecha de la anguarina fuera del brazo, con una piedrecita (calvarro) dentro, para poder cruzarla sobre el hombro izquierdo. Era ardid de que se servían algunos «chulos», el aprovechar el lanzamiento de la manga sobre el hombro, para dar un «mangazo» a las personas que les eran antipáticas.

**El calzado (Núm. 94)**

Los hombres calzaban abarcas y borceguíes. Las abarcas eran de cuero vacuno crudo, sin curtir. Muchos confeccionaban ellos mismos sus abarcas. Les daban la forma conveniente y las cosían con tiras delgadas del mismo cuero.

Envolvían sus pies en «piales» de paño, que ataban en la pantorrilla.

**Indumentaria de la mujer**

Las mujeres vestían falda colorada, chambra, y una saya más, con la que muchas cubrían su cabeza para ir a la iglesia. Más tarde cambiaron la saya colorada por las enaguas con picos. La falda colorada era de bayeta, franela o muletón y las de postín llevaban una franja de dibujos en colores. También cubrían su cabeza, para ir a la iglesia con unas mantillas de algodón que caían hasta la cintura.

Se abrigaban con «toquillas» de punto o mantones de lana que echaban sobre las espaldas y cuyas puntas cruzaban en el pecho.

El atuendo del luto consistía en un mantón por los hombros y espaldas y mantilla para cubrir la cabeza. Había mantones de cuatro y de ocho puntas, de manila y algodón. La mantilla de tela y caía hasta la cintura.

**Calzado**

Las mujeres calzaban abarcas y alpargatas de cáñamo y para vestir unas botas altas que se ataban a medio lado con botones. No hay noticia de existencia de alpargateros en Améscoa.

**El peinado (Núm. 96)**

Sobre el modo de llevar el pelo transcribo a continuación unos datos que he encontrado en los libros parroquiales de San Martín y Eulate. El Visitador General del Obispado de Pamplona, en su visita de 14 de abril de 1742 a la parroquia de San Martín, dio este mandato: «Iten que ninguna persona asista a los divinos oficios con gorro, red o cabello atado y mucho menos sirva en esta forma en el Santo Sacrificio de la Misa»<sup>60</sup>.

Mandatos del Visitador General del Obispado de Calahorra y La Calzada a la parroquia de Eulate en 8 de febrero de 1756: «... que no entren en la iglesia a oír misa y demás oficios divinos con gorro, coqueta, red o pelo atado, ni otro adorno (especialmente en los días festivos) que no sea

<sup>60</sup> Libro de Primicias de la Parroquia de S. Martín, Fol. 74.

## ESTUDIO ETNOGRÁFICO DE AMÉSCOA

aquellos que usan peluca y los que estuvieren convalecientes de alguna enfermedad, y así mismo que no entren las mujeres sin mantilla...»<sup>61</sup>.

Mandatos de D. Andrés de Porras y Temas, Obispo de Calahorra y La Calzada a la parroquia de Eulate - Año 1760: «Que ningún hombre entre en esta iglesia con el cabello atado, gorros, ni redes en la cabeza, ni las mujeres la tengan descubierta, pena de excomunió n mayor»<sup>62</sup>.

Parece ser que los amescoanos del siglo XVIII eran más presumidos que nuestros abuelos de principios de siglo que motejaban de «pinchos» a los que se peinaban a la raya.

A las mujeres más antes, después y ahora, les ha gustado cultivar su cabellera y siempre dio más quehacer el pelo a las jóvenes que a las mayores.

Hasta los doce o trece años llevaban trenzas, después rosca. Las más presumidas se hacían rizos y con una barrita de cristal o de boj, los enroscaban. Las mujeres mayores llevaban el moño en la nuca.

(Núms. 98 y 99) Los hombres amescoanos no llevaban adornos de ninguna clase. Las mujeres gustaban de llevar pendientes, cadenitas con alguna medalla al cuello... No se atribuye a dichos adornos virtud especial.

(Núm. 100) Antiguamente hombres y mujeres llevaban el escapulario de la Virgen del Carmen. Hoy se llevan medallas de la Virgen del Carmen o de otra advocación de la Virgen María.

«A los niños, me dice Magdalena Azpilicueta, de 80 años, se les cosía en la faja medallas, escapularios, bolsitas con los evangelios...».

«Se le tenía un miedo tremendo al demonio, me dice Elvira Martínez, mi madre no nos dejaba acostar sin haber tomado agua bendita, para *hacer huir al Demonio*».

### AMULETOS (Núm. 101)

Encontré en casa de los hermanos García, una zarpa de tejón (tasugo o tajugo lo llaman en Améscoa), disecado, con su empuñadura de plata y su anillita para ser colgado. Ninguno de los familiares tenía ni la más remota idea de lo que pudiera ser aquel extraño objeto, que se encontraba, como perdido, en el viejo armario. Luisa era la única que estaba intrigada por él y preguntó en cierta ocasión a la abuela: —...¿Qué es esto, abuela? A lo que la abuela contestó rápida: «Estas cosas las chicas las dejan quietas y se callan...». Según don José Miguel de Baranderán, al que mostré este raro

61 Libro de Fábrica de la Parroquia de Eulate, V. 1. Fol. 254.

62 Libro de Fábrica de la Parroquia de Eulate, V. 1, Fol. 269.

## LUCIANO LAPUENTE MARTÍNEZ

objeto, se trata de un amuleto. «Lo llevaban colgando del cuello para protegerse de los malos espíritus, especialmente del «aojamiento» o mal de ojo. Se lo ponían sobre todo a los niños, como más expuestos a ser dañados. Al tejón se le atribuían virtudes para proteger de los espíritus que producían el mal de ojo».

En Aranarache, en casa de Isidoro García de Eulate, guardan una cinta bastante ajada ya, en la que van cosidos: una hermosa cruz de plata, una custodia bordada con hilo de plata, un corazón de cartón forrado de seda, una campanilla y una zarpa de tejón semejante a la de San Martín. (Foto número 19.)

Con estas cintas fajaban a los niños para protegerlos de los malos espíritus que causaban enfermedades.

### **EL BASTON Y EL CAYADO (Núm. 102)**

En Améscoa, únicamente llevaban bastón los Curas cuando iban de paseo. Los pastores usaban y siguen usando un palo liso. Los tratantes una varita, generalmente de fresno, con una correa en la empuñadura, para atarla en la muñeca. Los ganaderos usaban la «churra». Es la «churra» un palo de olivastro con su raíz, que es muy gorda (muy leñosa), y se procura que tenga forma de pera. Este palo, me dice Wences Bados, es muy útil para los ganaderos, ya que por tener más peso en el extremo de la porra, se lanza con fuerza a los cuernos de las vacas y se les domina mejor. Las vacas son muy sensibles a los golpes en el cuerno.

### **PLANTAS PARA PERFUMAR LOS VESTIDOS (Núm. 103)**

Para perfumar la ropa se ha usado en Améscoa: los «sagarmines» (manzana silvestre), las manzanas, los membrillos..., el tomillo... Y para preservarlos de la polilla, empleaban el tabaco.

## V. LA FAMILIA (Núm. 105)

Entendíase en Améscoa a principios de este siglo XX por «familia», a la comunidad de personas que viven en la misma casa, mesa y compañía, alimentándose y calzándose, así en salud como enfermedad, con el producto de cuantos bienes en la casa existan y con el trabajo común.

## ESTUDIO ETNOGRÁFICO DE AMÉSCOA

Ordinariamente la familia estaba formada por un matrimonio de ancianos, (los abuelos), el heredero y la mujer o la heredera y su marido, los hijos de este segundo matrimonio y en muchos casos los tíos, (hermanos de los abuelos o hermanos de los herederos), que nacidos en la casa «no han tomado estado». Los abuelos son suegros para la mujer del heredero y ésta nuera para ellos, y si la heredera es la mujer, su marido es el yerno. Los hermanos del marido son cuñados para la mujer y los hermanos de la mujer cuñados para el marido y todos los hermanos del marido y la mujer son tíos carnales de los hijos de aquéllos y éstos sobrinos con respecto a los tíos.

### **NOMBRE FAMILIAR O APELLIDO (Núm. 107)**

En Améscoa el apellido es un sobrenombre familiar que se transmite de padres a hijos. El hijo lleva como primer apellido el del padre y como segundo apellido el primero de la madre. La mujer casada conserva el apellido de origen.

A los recién nacidos se les imponía en el Bautismo, invariablemente, el nombre del Santo del día; aunque a veces para encontrar uno del gusto de la familia o de los padrinos había que consultar todos los calendarios que se podían tener a mano.

La mayor parte de los apellidos que aparecen en los libros parroquiales y documentos antiguos, son patronímicos y de éstos los que más se repiten son: Martínez, López, Iñiguez, Pérez...

Existen tres toponímicos originarios de solar amescoano: Los Améscoas, Baquedanos y Eulates, de los que se han formado los compuestos: Ramierez de Baquedanp, García de Eulate, Alvarez de Eulate, Pérez de Eulate, Ochoa de Baquedano...

Hay bastantes toponímicos de gente llana, que se apellidan con el nombre del pueblo de que proceden: Lope-Artaza, Iñigo de Zudaire...

Finalmente se han multiplicado mucho en Améscoa apellidos originarios de solar Guipuzcoano: Cegama-Alciturri, procede del caserío Alciturri de Cegama, Andueza, del caserío «Andueza» de Cegama. Idiazábal, de Idiazábal.

### **ACONTECIMIENTOS FAMILIARES DE MAYOR RELIEVE (Núm. 106)**

Los acontecimientos familiares de mayor relieve eran: los Bautizos, las Bodas y los Funerales. El Bautizo era un acontecimiento puramente familiar al que no se le daba gran realce. Las Bodas y los funerales eran acontecimientos familiares, pero en los que había que contar con los parientes y a los

que se asociaba la mayor parte del pueblo, ya que era muy comunitaria la vida de nuestros mayores. Me lo dijo con frase gráfica el Sr. Mariano: «¿Que había una boda...?, todo el pueblo estaba en danza, ¿que se moría uno...? todos se sentían de algún modo afectados y todo el pueblo se ponía en movimiento».

### El bautizo

«Al recién nacido le vendaban la cabeza, para que esta no se abriera...»; «le cruzaban los brazos sobre el pecho, sujetándoselos con un pañuelo...»; «le estiraban la nariz...»; «si era niña, le tiraban de las «téticas» para que tuviera leche cuando le hiciera falta...»; «decían que a los niños no se les *puede besar antes de ser bautizados...*» —son testimonios de personas que vieron practicar estas cosas—.

A la ceremonia religiosa solamente acudían la comadrona, que era la encargada de llevar en sus brazos al niño, y los padrinos. «Correspondía ser padrinos del primer hijo a los abuelos de la casa y del segundo hijo a los abuelos de fuera, después no había orden»<sup>63</sup>. Los que no faltaban eran los chicos, que enredaban más de la cuenta y a los que los padrinos, al salir de la ceremonia, arrojaban los «churrupilas» (chochos, nueces, y hasta monedas, según fuera el empaque de los padrinos. «A la madre llevaban la «visita»: unos bizcochos, unas manzanas, una libra de chocolate, tal vez una gallina... Se creían obligadas a llevar «visita» los parientes más allegados».

La mujer que había dado a luz no podía traspasar el umbral de la casa a no ser para llegarse a la iglesia a recibir la bendición «pos partum». Me contó Generosa Cambra: «He oído decir que antes, si una mujer se veía en la precisión de salir de la casa, antes de haber "salido a la iglesia", se colocaba una teja sobre la cabeza». y Magdalena Azpilicueta (83 años): «Para una mujer que había dado a luz, era un pecado el salir de casa antes de "salir a la iglesia"; yo he visto como algunas mujeres, que se veían en la necesidad de salir a recoger el ganado o por algún otro motivo, *se ponían una teja sobre la cabeza*, porque era pecado salir descubierta».

En algunas casas el primer día de fiesta después del bautizo, se celebraba este con una comida a la que se invitaba a los padrinos y a todos los parientes.

<sup>63</sup> Don José Luis Elcarte, párroco de Eulate, me cuenta que cuando él era muy niño, iba por Navidad a casa de su abuelo materno, que era su padrino, a pedirle los "aris" y este antes de darle el bollo, las pasas y los higos... le preguntaba el Credo, el Padrenuestro...".

**La boda**

En tiempos pasados la elección de novio o novia no fue tan libre como parece exigirlo la naturaleza del matrimonio. El contexto socio económico condicionaba tremendamente esta elección en que, la mayor parte de las veces, los padres tenían una intervención decisiva. El creer un deber la conservación del patrimonio familiar y acrecentarlo en lo posible, hacía que un solo hijo encontrara acomodo en la casa paterna y no era fácil encontrar para los hijos restantes herederos o herederas con que casarlos. Añádase el orgullo de clase tan arraigado hasta tiempos no lejanos..., y el no ver otra salida para los que no encontraban acomodo en una casa con patrimonio suficiente, que el «irse a América» o «meterse monja» y se comprenderá ser razonable lo que pensaba la gente: «que el casarse "a sueltas" era un acto heroico».

Es verdad que a principios de siglo las cosas iban cambiando bastante; véanse sin embargo, estos testimonios que he recogido y que dan bastante luz sobre la mentalidad que todavía tenían muchas personas: «Yo he oído, dice unas de mis comunicantes, que en algunas familias, conforme iban naciendo los hijos decían: este para aquel rincón... este otro para este rincón»; otros decían «para nosotros no hay acomodo más que en la casa tal (una de la misma posición que ellos); muchos padres repetían a sus hijos, para enfriar sus entusiasmos por un matrimonio únicamente por amor: «los que se casan a sueltas lloran mucho» (por encontrar muchas dificultades en la vida al no contar con un patrimonio seguro).

Concertada la boda, ya el día de las amonestaciones iban «los mozos» a «dar música» a los novios y estos les obsequiaban con nueces, pan, queso, vino. Algunos días antes de la boda iban los padres (de las dos partes) con los novios a Estella a «sacar las galas» (comprar los vestidos y trajes de la boda). En ese día solían firmar los contratos matrimoniales. Si la boda era del gusto de los padres del novio, compraban en ese día algún regalo para la novia.

A la boda eran invitados todos los parientes de ambas partes y éstos vestían de etiqueta; los hombres, pantalón prieto, chaqueta ceñida y capa; las mujeres, si eran ricas, llevaban mantón de manila; las pobres, mantón negro de ocho puntas. La fiesta de la boda se celebraba en la casa de la novia. Las bodas siempre han sido fiestas alegres, bulliciosas y a veces la ceremonia religiosa se resentía de frivolidad... En 14 de abril de 1742 el Sr. Obispo de Pamplona giraba su visita pastoral por Améscoa y manda: «Que las mujeres no suban al coro a tirar nueces ni otras cosas con motivo de bodas y otras funciones»<sup>64</sup>.

<sup>64</sup> Libro de Primicias de la Parroquia de S. Martín, Fol. 75.

## LUCIANO LAPUENTE MARTÍNEZ

«En Eulate las mozas acompañaban a los novios e invitados con panderos». En San Martín era costumbre que los mozos acompañaran a la comitiva con sus guitarras hasta la casa de la novia donde se formaba baile y los primeros en bailar debían ser los novios. Allí sacaban a relucir su ingenio los cantadores de jotas:

No te apures Evarista  
Aunque se caiga la casa  
Que los brazos de Tomás  
La levantarán sin tardanza.

cantaron a Evarista el día de su boda con Tomás Elcarte, albañil de San Martín.

Magdalena Gabiria, de San Martín, casó con uno de Dicastillo, que vino en una galera para llevarse a su mujer después de la boda. Le acompañaron los «mozos» hasta Cruzalde y les cantaron para despedirlos:

En los picos de la enagua  
Y en las puntitas del pelo  
Lleva la señora novia  
Toda la sal de este pueblo.

Toda la fiesta iba armonizada con disparos de pistola... de escopeta... cohetes... y al salir de la iglesia y en la puerta de la casa, arrojaban a los chicos las «churrupilas» (chochos, nueces, almendras...).

«En Eulate las mozas hacían una «rosca» con grageas para ofrecérsela a la novia; esta regalaba pañuelos a las invitadas y al cura el mejor». En San Martín los novios daban algún dinerillo a los mozos para la merienda y a las mozas pan y miel.

### **Solidaridad con los difuntos**

La solidaridad de las personas que habían vivido bajo el mismo techo, no se rompía con la muerte. Había ciertos deberes que los vivos creían tener obligación de cumplir con los miembros de la familia que habían partido para el «más allá». Estos deberes eran: los funerales, sufragios, luz en la sepultura, luto...

Hasta parece que existía cierta creencia en una comunicación de las «almas» con los vivos. Me dice Magdalena Azpilicueta (80 años) de San Martín: «Algunos solían decir que se les aparecían las "almas" por las noches, para que se acordaran de ellas y les sacaran misas y responsos. Otro decían que se les había aparecido en sueños algún difunto, que le habían sa-

cado una misa y habían cesado los sueños. Otros se burlaban de estas gentes visionarias y les salían al encuentro por las noches, cubiertos con una manta blanca». Y me contó Guillermo Martínez (80 años) de Larraona: «Decían que el día de "ánimas" se aparecían las "almas" en los caminos... se veían luces. Las "ánimas" se aparecían para pedir que les rezaran "padrenuestros". Muchos no creían estas cosas y, para espantar a los crédulos, salían denoche por los caminos cubiertos con mantas blancas. O colocaban por los caminos nabos que simulaban calaveras iluminadas. Lo hacían así: a un nabo de buen tamaño, lo vaciaban de la carne; en una de sus caras hacían unos agujeros que simulaban los ojos, la nariz y la boca, e introducían en el interior del nabo hueco, una vela encendida».

### Los Funerales

Era obligación del heredero sufragar, de los bienes del patrimonio familiar, el entierro y honras fúnebres de los padres, «arreglados a lo que se acostumbra hacer en el pueblo a personas de su esfera y calidad». Esta obligación se especificaba expresamente en todos los contratos matrimoniales. Era también obligación del heredero sufragar el entierro y funerales de los hermanos que morían antes de «tomar estado».

A los funerales eran invitados todos los parientes de segundo y tercer grado y «había casas que invitaban a los parientes de cuarto grado». Todos los invitados se creían en la obligación de asistir al entierro y funerales, «sacar un responso» en la sepultura de la casa y dar el estipendio de una misa o un responso. «También daban a la casa del difunto una vela».

La familia del difunto se creía en la obligación de dar de comer a todos los invitados. Esta comida de los funerales dió lugar, en ocasiones, a ciertos abusos. En 23 de septiembre de 1722 don Diego Benito, Visitador General del Obispado por el Excmo. Sr. D. Juan Camargo, Obispo de Pamplona, dió este mandato en la visita pastoral a la parroquia de San Martín: «Iten por quanto estamos informados de que el mandato que dejó S. Ilma. en razón de los convidados a entierros y honras, no pasasen de parientes de cuarto grado y que la comida solo debía ser de sopa, extraordinario, puchero, principios y postres, y con el pretexto o título colorado de principios dan otros extraordinarios de carne o pescados y así mismo con el motivo de que necesitan de persona para la asistencia de la primera mesa, convidan a muchas personas, que no son parientes dentro del cuarto grado, a segunda mesa y deseando reformar estos excesos y explicar el referido mandato, declaramos que los principios y postres solo sean de frutas, hortalizas, tocino o alguna caja de dulce o conserva, sin que por eso se puedan extender a ningún género o especie de carne o pescado, ni aves y que solo se admitan en segunda mesa tres o cuatro personas que sean precisas a la asistencia

de la mesa; todo lo cual mandamos se cumpla bajo las penas impuestas por S. Ilma»<sup>65</sup>.

A los funerales iban los invitados de riguroso luto; los hombres con capa (el que no tenía la pedía prestada). Las mujeres, «mantón» de ocho puntas, negro y de merino y cubrían la cabeza con una mantilla de tela gorda que caía hasta la cintura. (El «mantón» era un cuadrado de tela de lana o algodón con un fleco corto por los cuatro lados; para ponérselo, lo doblaban en diagonal y se lo echaban por los hombros de forma que, al caer, colgasen las ocho puntas casi hasta los pies). Después vino el «manto», un sencillo rectángulo de tul, más o menos túpido que echado sobre los hombros caía hasta los pies. Lo han usado las mujeres hasta nuestros días. Cubrían la cabeza con una mantilla también de tul<sup>66</sup>.

De parte del vecindario, cinco individuos están obligados a asistir al entierro; uno para llevar la cruz parroquial y los cuatro restantes la caja del muerto. Esto se hace «a renque». Una cruz de madera recorre las casas del pueblo, pasando de una a otra cada vez que ocurre una defunción según la lista de vecinos. La casa en que se encuentra la cruz el día del entierro, es la encargada de avisar a los cuatro vecinos siguientes de la «renque» de que les «toca» portar el cadáver y ellos son los encargados de llevar la cruz procesional en el entierro.

### Sufragios

Se cuidaban muy mucho los familiares de encargar sufragios por las almas de sus difuntos. Estos sufragios consistían en misas y responsos. En los siglos pasados (desde el año 1600 da fe el Libro de Difuntos de la parroquia de San Martín) la mayor parte de las personas disponían de sus mandas pias y sufragios, que habían de celebrarse por sus almas, en testamento hecho ante Escribano o ante el Abad o ante una persona de calidad que supiera escribir. Sus familiares se cuidaban de cumplir escrupulosamente estas disposiciones y el Abad de hacerlo constar en las partidas. Dejemos hablar al Libro de Difuntos: «Año 1623 —30 de abril— murió María Sanz... manda enterrorio, noveno y cabo de año; para el entierro manda se convide

65 Libro de Primicias de la Parroquia de S. Martín, Fol. 54.

66 En el año 1643 don Diego, dueño de la casa señorial de los Albizu de Arana-rache, pretendía corresponderle a él y a su mujer preferir en los entierros y novenas, a los que hacían duelo, en el ofrecer y a otras cosas. A esto se oponían los vecinos y el Concejo y para evitar gastos en pleitos acordaron poner el negocio en manos de compromisarios, los cuales sentenciaron: "que en el asiento de la iglesia, las enlutadas habían de preferir, el día del entierro, noveno y cabos de año, así como las parientas que fueran a ofrecer con ofrendas durante el año; pero que fuera de lo tocante al asiento, deben preferir en los dichos días, el dicho don Diego y su mujer, en el ofrecer, a los enlutados y enlutadas". (Escritura de transacción que se encuentra en la casa de los Albizu de Arana-rache.)

## ESTUDIO ETNOGRÁFICO DE AMÉSCOA

a todos los señores sacerdotes del valle de Améscóa la Baja y que se les dé la limosna acostumbrada. El noveno y cabo de año se hagan convidando solo al Abad de Ecala con los del Lugar. Item manda que los nueve días próximos que ella muriere salga con la cruz y responso cantado sobre su sepultura, dando la limosna acostumbrada. Item manda se le digan tres misas de la Santísima Trinidad una de Nuestra Señora y otra del Angel de la Guarda, en sufragio de su alma»<sup>67</sup>.

Año 1694 —20 de septiembre— murió Diego Ochoa de Baquedano... primeramente mandó se le digan las misas del Cartujano y se celebre el noveno de la cruz, bajando el Abad con el responso cantado sobre su sepultura a misas y a vísperas. Item manda que se le lleve cera añal, oblada y pan añal como es obligación y costumbre a personas de su calidad. Item mandó que en lugar de honras se le digan 30 misas»<sup>68</sup>. En la actualidad se han suprimido los aranceles y es la Parroquia la que hace el entierro y celebra los funerales de sus hijos. El funeral es de clase única y los más solemne posible. Los invitados y asistentes al funeral entregan a la familia del difunto el estipendio de una o varias misas. La casa encarga celebrar las misas Gregorianas y cuida de que se celebre en la parroquia un novenario de misas, una o dos misas cada mes durante el año de la defunción y una misa solemne de aniversario a la que suelen asistir los parientes más allegados.

### Los Resposos

Responso es una oración litúrgica por los difuntos, precedida de un ronsorio, que en muchas ocasiones se hace cantado. Gustaban mucho los antiguos de hacer rezar o cantar resposos (sacar resposos) en las sepulturas de sus difuntos. En los días de fiesta grande, al final de la misa mayor, bajaba el sacerdote al centro de la iglesia y se cantaba un responso. A continuación iba recorriendo las distintas sepulturas donde las mujeres tenían encendida la vela para el responso.

Pero los días dedicados especialmente a los difuntos eran el día de Animas ( 2 de noviembre) y el día «San Lázaro» (Lunes de Pasión). En estos días se celebraba antes de amanecer una misa cantada de difuntos con su nocturno a la que acudía el pueblo en bloque. En esta misa las dueñas de las casas bien, hacían ofrenda de pan, que repartía después el cura a los chicos. Terminada la misa se rezaban resposos en todas las sepulturas. Ya de víspera habían pasado toda la tarde «sacando resposos». La mayor parte sacaban resposos en la sepultura propia y en la de la casa troncal. Cada res-

67 Libro de Difuntos de la Parroquia de S. Martín, V. 1, Fol. 66.

68 Libro de Difuntos de la Parroquia de S. Martín, V. 1, Fol. 155.

ponso tenía su estipendio (un maravedí, después una ochena, más tarde un real).

### **Luz en la sepultura**

Lo referente a la luz, lo dejé consignado en la primera parte de este trabajo, al hablar de «La Sepultura... el añal... las ceras... (núm. 7 de «Cuadernos» pág. 82).

### **El Luto**

Entendíase por luto, las muestras de duelo por la muerte de los familiares. Estas eran las manifestaciones de luto: «Vestir de negro toda la familia hasta los niños llevaban calcetines y blusas negras». La familia que estaba de luto no hacía «fiestas» (se refiere a las patronales) ni acudía a «fiestas». «El día de Corpus Cristi se absténían de poner colgaduras en las ventanas al paso de la procesión». «Cuando "los mozos" iban de ronda por las noches, dejaban de cantar en las casas que tenían luto». «El día de "ardero" van los niños de la escuela, cantando, por todas las casas del pueblo pidiendo para una merienda; pero en las casas que guardan luto, en vez de cantar, rezaban un padrenuestro».

«Guardan luto a los padres por espacio de dos años, y a los abuelos y hermanos durante un año. No se guarda luto a los demás parientes, a no ser que hubieran muerto en la casa. A una tía que no tenía quien le llevara, Generosa Cambra le llevó luto medio año.»

Hoy las mujeres mayores aún visten de luto, aunque no con la rigidez de antes, pero entre las jóvenes va desapareciendo la costumbre.

### **ESTELAS FUNERARIAS**

Como ilustración de este párrafo sobre la solidaridad de vivos y difuntos y como prueba de lo añejo de este culto a los muertos, reseño a continuación las que me parecen más interesantes de las estelas discoideas que se encuentran en nuestro valle.

#### **Estela de Urbasa (Fotos núms. 20 y 21)**

En el verano de 1921 D. Telesforo de Aranzadi, D. José M. de Barandaran, y D. Enrique de Eguren subieron a la sierra de Urbasa a explorar sus dólmenes. En su recorrido por la sierra, encontraron a la caída Este



Foto núm. 11.—Magdalena Azpilicueta con su "torno" de hilar.



Foto núm. 12.—Un pastor de San Martín, vuelve del monte, al atardecer, con su rebaño de ovejas "lachas".





Foto núm. 13.—“Arteche” de un pastor de Baquedano, en la Sierra de Urbasa.



Foto núm. 14.—Pucheros de “pote” para el cocido de fiestas.





Foto núm. 15.—Pucheros, linzarris y el taloburne.



Foto núm. 16.—Boca de un horno de cocer el pan. Debajo, la boca del cenicero.





Foto núm. 17.—“Tranquiando” el lino.



Foto núm. 18.—Cardando la fibra del lino.



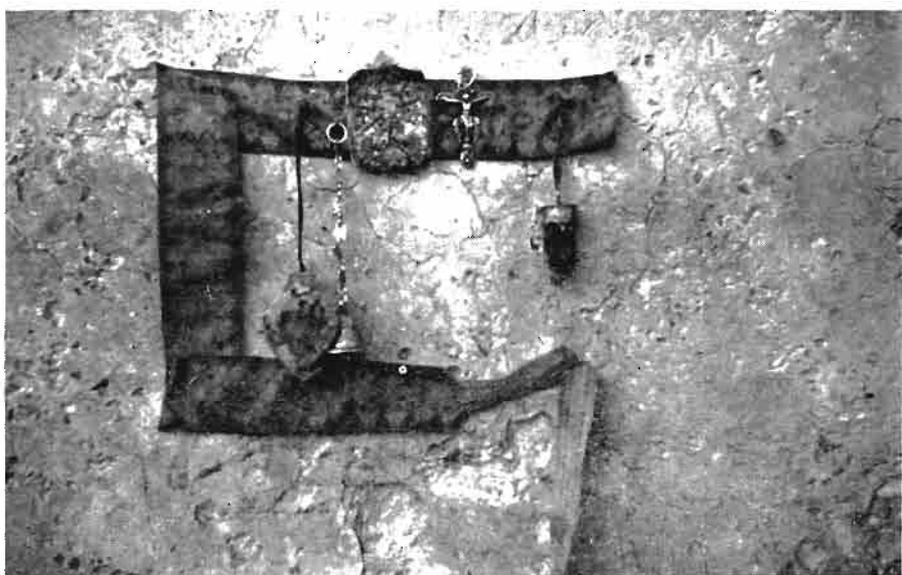


Foto núm. 19.—Taja con objetos religiosos y amuletos que colgaban a los niños para protegerlos contra los malos espíritus.





Foto núm. 20.—Estela de Urbasa. Cara Sur.



Foto núm. 21.—Estela de Urbasa. Cara Norte.



Foto núm. 22.—Estela de Amescoazarro.  
Anverso.

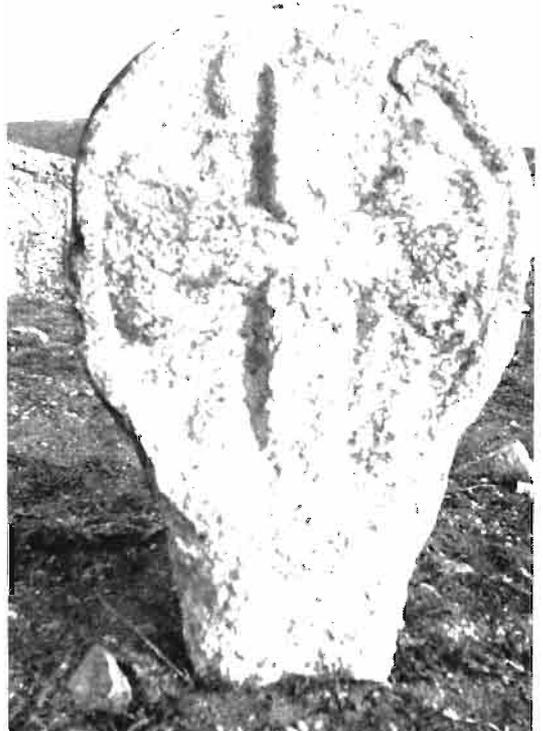


Foto núm. 23.—Estela de Amescoazarro.  
Reverso





Foto núm. 24.—Estela de Urra. En las dos caras tiene el mismo grabado.



Foto núm. 25.—Estela de Urra. Anverso.



Foto núm. 26.—Estela de Urra. Reverso.



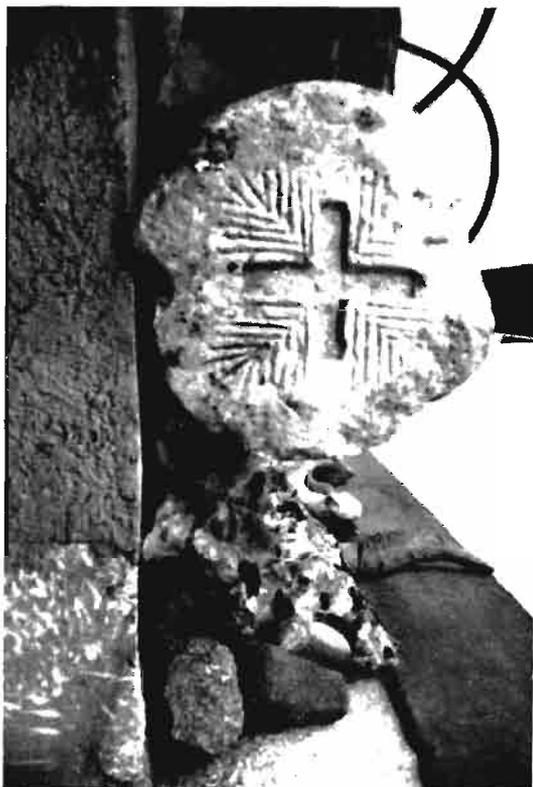


Foto núm. 27.—Estela de Artaza. Anverso.



Foto núm. 28.—Estela de Artaza. Reverso.



Foto núm. 29.—Estela de Artaza. En las dos caras tiene el mismo grabado.



## ESTUDIO ETNOGRÁFICO DE AMÉSCOA

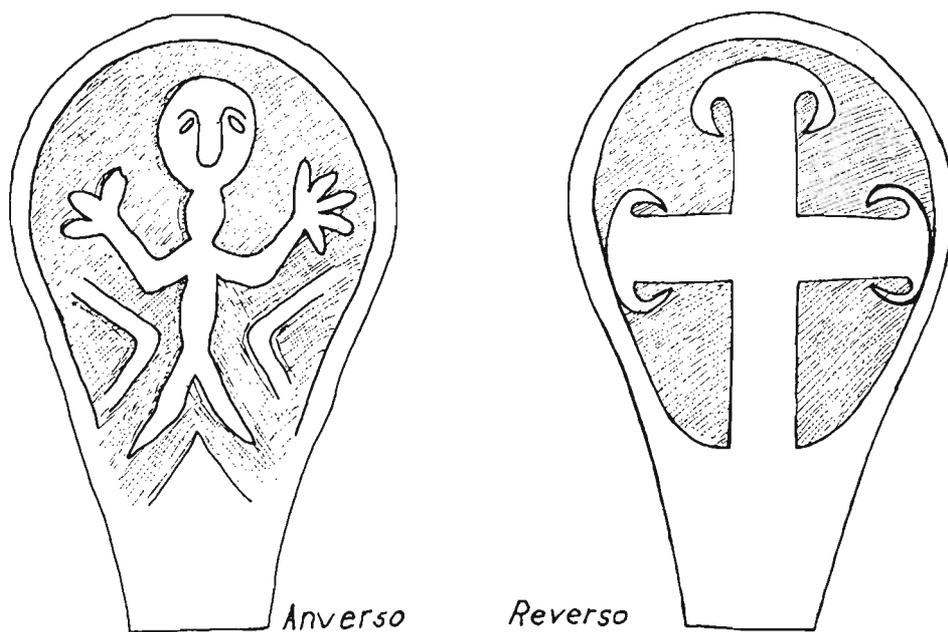
de un altozano al que llaman Eguiro en el Monte de Limitaciones, una estela funeraria, que D. José M. de Barandearan describe así:

«10 de junio.—A pocos metros al N. E. del corral del Concejo de San Martín, vi una estela discoidal de piedra caliza, que sobresale unos 0,70 m. sobre el suelo. El disco que mide 0,30 m. de diámetro, muestra en su cara N. un grabado que representa un rosetón o estrella de seis radios y en el Sur una cruz circunscrita por un cuadrado de líneas sencillas»<sup>69</sup>.

Esta estela la encontré derribada y rota (desprendido el disco de la base), pero completa y la he montado en el jardincito de la casa parroquial de San Martín.

### Estela de Amescoazarra (Figura 1; Fotos núms. 22 y 23)

Fue hallada entre los restos de edificaciones de Amescoazarra y se encuentra recogida en el cementerio de Artaza. Amescoazarra es un recinto forti-



#### PIEDRA CALIZA

Dimensiones:

Altura total	67 cm.
Grosor	13 cm.
Diámetro del disco	40 cm.

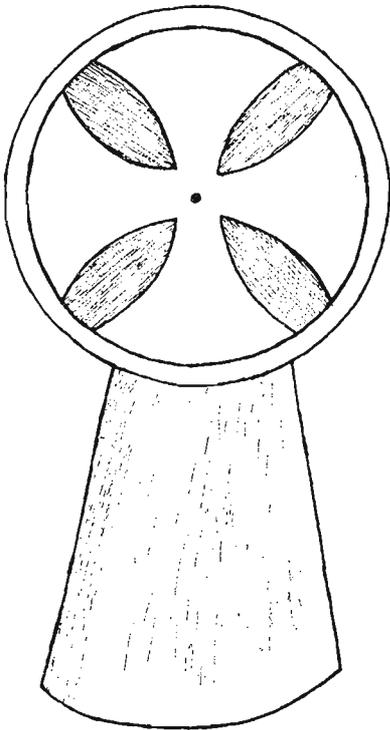
Fig. 1

<sup>69</sup> *Eusko - Ikaskunza*, Sociedad de Estudios Vascos. Publicación de la Sociedad, 1923, pág. 6.

ficado de origen muy remoto, tal vez un castro celtoide empleado como defensivo en el alto medievo. Está situado en un punto muy estratégico, a la entrada del Valle, en el desfiladero de Urederra <sup>70</sup>.

**Estela de Urra (Figura 2; Foto núm. 24)**

Idéntico grabado en las dos caras de la estela.



**PIEDRA CALIZA**

*Dimensiones:*

Altura total ... ..	72 cm.
Grosor ... ..	15 cm.
Diámetro del disco ... ..	37 cm.
Altura de la base ... ..	35 cm.
Anchura de la base ) en pie ... ..	28 cm.
) en cuello ... ..	21 cm.

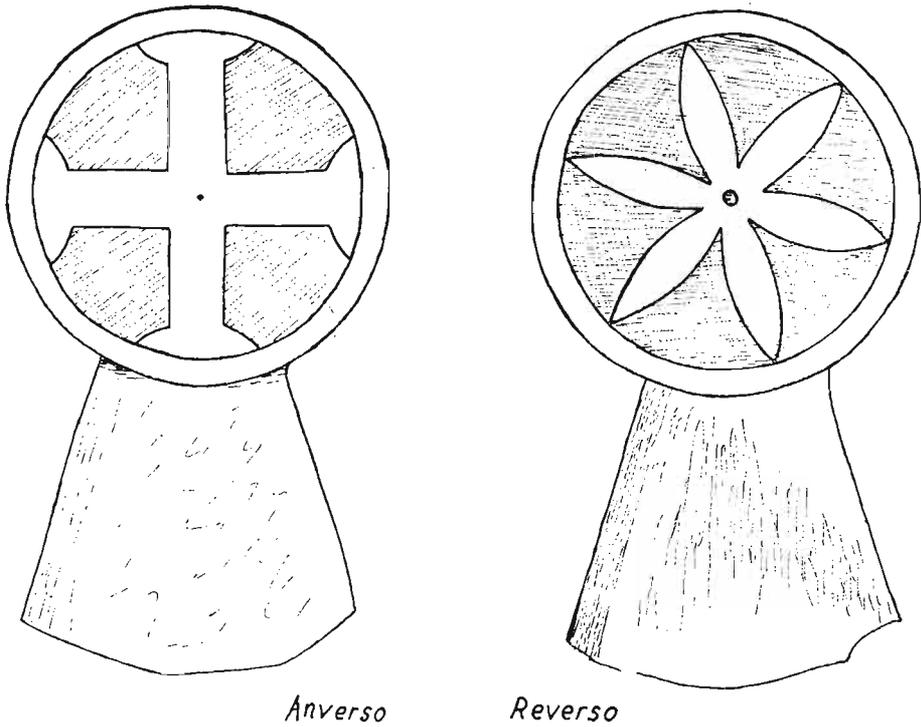
Fig. 2

70 Los dibujos de las Estelas se los debo a Choni Bados. Gracias.

## ESTUDIO ETNOGRÁFICO DE AMÉSCOA

### Estela de Urra (Figura 3; Fotos núms. 25 y 26)

Las dos estelas de Urra fueron encontradas en terreno contiguo al ábside de la iglesia y se hallan recogidas allí mismo.



Anverso

Reverso

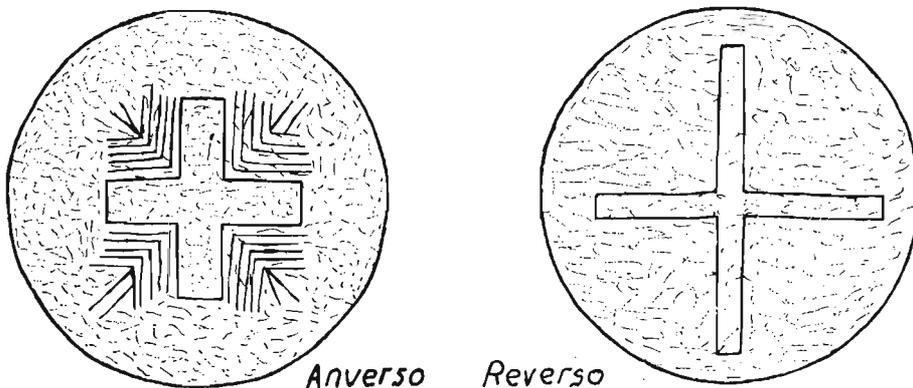
#### PIEDRA CALIZA

##### Dimensiones:

Diámetro del disco	...	45 cm.
Altura total	...	86 cm.
Grosor	...	15 cm.
Altura de la base	...	41 cm.
Anchura de la base	en cuello	23 cm.
	en pie	38 cm.

Fig. 3

Estela de Artaza (Figura 4; Fotos núms. 27 y 28)



PIEDRA CALIZA

Dimensiones:

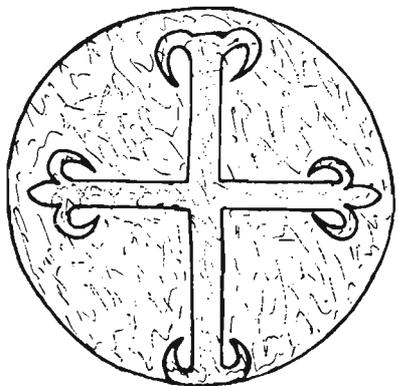
Diámetro ..... 27 cm.  
 Grosor ..... 9 cm.

Fig. 4

Estela de Artaza (Figura 5; Foto núm. 29)

A las dos estelas de Artaza les faltan sus bases. Los dos discos, bastante desmoronados, los encontró D. Emilio Redondo en el barranco de Errekazulo y lo guarda en su casa de Zudaire.

La estela de la fig. 5 lleva idéntico grabado en las dos caras.



PIEDRA CALIZA

Dimensiones:

Diámetro ..... 25 cm.  
 Grosor ..... 11 cm.

Fig. 5

## ESTUDIO ETNOGRÁFICO DE AMÉSCOA

### PATRIMONIO FAMILIAR (Núms. 116 y 119)

Enraizados y adheridos a la casa van un conjunto de bienes que constituyen el «patrimonio familiar» y que se va transmitiendo de padres a hijos de generación en generación. Lo especifica detalladamente esta cláusula de un Contrato Matrimonial del año 1728: «Que dicho Juan dijo que por el amor y cariño que tiene a su hija y complacencia en dicho matrimonio, valiéndose del derecho que tiene y del que también le está conferido por Angela Maquia, su difunta mujer, hace gracia y donación de todos *sus bienes, así muebles como raíces, como son casas, casales, corrales, huertas, heredades, ganados mayores y menores, alhajas, ajuares, ropa blanca de todo género...* por donación perpetua e irrevocable, que el derecho llama inter vivos, para después de sus días y no antes, a la dicha Magdalena Arteaga, su hija»<sup>71</sup>.

«Se tenía interés, me dicen en San Martín, por conservar el patrimonio familiar y había en muchos ilusión por mejorarlo». «Se veía con malos ojos al que por desgobierno, desbarataba el patrimonio familiar o parte de él». Tal vez quiera expresar esto mismo este refrán que corría por Améscoa: «Le ha pasado como a ZARRAMPUZ, comerse los bienes y sobrarle salud», y este decir del pueblo: «Ha hecho de la casa corral»:

Hasta en caso de sucesión intestada «lo corriente es que un hermano se haga cargo de la casa, de acuerdo con sus hermanos»<sup>72</sup>.

### LA SUCESION - EL HEREDERO (Núms. 116, 111 y 118)

La estabilidad de la institución familiar y su patrimonio giraba al redor del heredero. «Los padres hacen siempre heredero de la casa y hacienda a un hijo, generalmente el primogénito». Pero los padres tienen absoluta libertad para nombrar heredero a uno de los hijos o hijas, a quien quisieren, y tenían absoluta libertad de testar, únicamente coartada por la disposición del Fuero de Navarra de instituir a todos sus hijos en la legítima foral «de sendas robadas en los montes comunales en cuanto a los inmuebles, y en cinco sueldos febles en cuanto a los bienes muebles».

Este derecho y libertad de nombrar heredero se consigna en todos los contratos matrimoniales. «Que los futuros esposos han de poder nombrar y elegir por heredero o heredera de sus bienes a uno de sus hijos o hijas,

<sup>71</sup> Contratos matrimoniales de Ignacio Pérez de Eulate. Año 1728, archivo familiar de la casa de Bados de S. Martín.

<sup>72</sup> Testimonio de don Emilio Redondo, Auxiliar de Secretaría del Ayuntamiento de Améscoa-Baja.

que en su matrimonio procrearen, señalando a los demás sus dotes y legítimas, a cual más a cual menos, según fuera su voluntad».

La sucesión de bienes y nombramiento de heredero se hacía generalmente por contratos matrimoniales.

El heredero una vez casado se instala en la casa paterna, pero solo posee la nuda propiedad de la casa y bienes de la herencia, ya que los padres se reservan la administración. Lo dicen todos los contratos matrimoniales que he consultado, taxativamente: «Que la presente donación y nombramiento de heredero se entenderá, a efectos de la propiedad, desde el momento de la contracción del proyectado enlace y del usufructo para después de los días del donante, el cual mientras viva ha de seguir, como hasta ahora, con el manejo, dirección y administración de la casa y de cuantos bienes en ella haya, sea cualquiera su naturaleza y procedencia». Este manejo y administración que se reservan los padres comprende la facultad de poder vender, cargar o empeñar los bienes de la herencia, pero «con motivo justo y *con el consentimiento de los herederos*».

Suelen los padres además reservarse una cantidad para su libre disposición, que, en el caso de no disponer de ella, se refunden en la donación. Aún en el caso de sucesión intestada los padres conservan el usufructo de casa y bienes de los hijos.

Al heredero se le impone la obligación de sufragar el entierro, las exequias y sufragios de los padres, de tener y mantener a su mesa y compañía a sus hermanos y de entregarles, cuando tomaren estado, las dotes que a cada uno los padres han señalado. Si murieren estos sin tomar estado el heredero solamente quedaba obligado a costear los funerales y entierro arreglados a su clase.

Es por tanto la casa una pequeña empresa a la que todos, padres, hijos, nietos y tíos aportan su trabajo y esfuerzo común, y a cuya costa, todos tienen derecho a comer, vestir y calzar, y ser atendidos en las necesidades del cuerpo y del alma.

(En caso de desavenencia entre padres e hijos, hasta el punto de hacer precisa la separación, se reparte el usufructo de los bienes; una tercera parte para los hijos y lo restante para los padres «pero advirtiendo que la partición se hace sin el menor quebranto de la propiedad que desde el día de su matrimonio pertenece al heredero».)

#### **LA PARENTELA (Núm. 110)**

La institución familiar se extendía, como en hondas concéntricas, a través de la parentela, pero con lazos cada vez más débiles conforme se van dis-

## ESTUDIO ETNOGRÁFICO DE AMÉSCOA

tanciando del tronco. Los hijos de los distintos hermanos se dicen primos carnales entre sí, y primos segundos, los hijos de los primos carnales. A las mujeres de los primos y a los maridos de las primas se les considera comprendidos en el mismo parentesco.

Entre los miembros de la parentela existía una solidaridad de afecto y obligaciones mutuas que no se dan entre los que no son parientes. Es muy expresivo a este respecto el refrán amescoano: «El tuyo (tu pariente) te llevará al borde de la peña, pero no te tirará, el ajeno, sin darte cuenta..., ya te has "esnucau"».

Derechos y deberes mutuos entre parientes eran: ayudarse en casos de apuro, invitar y ser invitados a funerales, bodas y fiestas familiares, llevarse el presente «en la matanza», acudir a casa de los parientes en las Fiestas Patronales...

De la participación de los parientes en bodas y funerales he tratado ya en párrafos anteriores daré ahora algunos datos de algunos obsequios y alguna fiesta típicamente familiar.

### EL PRESENTE (Núm. 110)

Siempre que en una casa mataban el cerdo, repartían «el presente» a los parientes del pueblo. Muchas familias obsequiaban con «presente» al Maestro y al Cura. Las había que llevaban «presente» a las familias pobres. «En todo "presente" debía ir: la morcilla (sin faltar), un trozo de tocino, otro de hígado, un hueso del esquinazo, un magro...»

### LA NAVIDAD (Núm. 110)

Sobre obsequios que se hacían en la Navidad he recogido los datos siguientes: «Por Navidad mi madre me mandaba llevar a alguna casa de las más pobres: un pan, media cabeza de cerdo, una morcilla, y lentejas»<sup>73</sup>. «En la Navidad los ahijados pedían a sus madrinas de bautizo los "aris" (aguinaldos).»<sup>74</sup>

«La víspera de Nochebuena la gente humilde tenía facultad para ir por las leñeras de los pudientes y coger cuatro o cinco brazadas de leña en cada casa.»<sup>75</sup>

Los días anteriores a la Navidad los pobres pedían «limosna para Pascuas». «Les daban lentejas, habas chiquis...»

73 Testimonio de Nazaria Martínez, de S. Martín.

74 Testimonio de Luisa García.

75 Testimonio de José Martínez, de Ecala, 72 años.

**LA FIESTA DEL MORCILLON (Núm. 110)**

Recuerdo con simpatía la fiesta del morcillón. Era una fiesta típicamente amescoana, familiar, íntima, jovial... Ya hice constar en el párrafo sobre la matanza del cerdo, que con el estómago hacían una morcilla grande, el morcillón. En un domingo próximo a la matanza, se invitaba a los parientes del pueblo y a algunos amigos íntimos a comerlo, era la fiesta del morcillón. Me dicen en Baquedano: «Era fiesta grande el "día del morcillón"». Se invitaba a todos los parientes del pueblo y a algunos amigos íntimos. Se comía sopa, el morcillón y de postre «hormigo».

**LAS FIESTAS PATRONALES (Núm. 112)**

Son las patronales las fiestas en honor del Santo Titular de la Parroquia y al que se le tiene como Patrón del pueblo. Acto, pues, capital sería la Misa solemne y la «adoración» de la reliquia del Santo. Ninguno de los hijos del pueblo, que venía de fuera, faltaría a la misa del Patrón «me dicen en San Martín». Eran los días de las Fiestas, un respiro en la dura brega del quehacer diario. Eran estas fiestas, una cita de toda la parentela ( todos se consideraban con derecho a ir a casa de sus parientes del pueblo que celebraba las fiestas patronales. La diversión de estas fiestas era un desbordarse de la alegría interior provocada: por la compañía de parientes y amigos, el despreocuparse unos días de los problemas cotidianos, por el abundante comer y beber, por el simple motivo de hallarse en «Las Fiestas»...

En aquellos tiempos no existían espectáculos para entretener, eran ellos mismos los protagonistas de la diversión. En todos los pueblos había buenos guitarristas, buenos joteros, y bastaba esto y un jarro de vino para armar camorra, regocijo, baile...

Únicamente se bailaba la jota. Con la lengua vasca, debieron desaparecer los bailes ancestrales... Sólo quedó al amescoano la «jota» (Canto y danza) como instrumento de expresión de sus estados de ánimo y de sus sentimientos.

Número imprescindible de las fiestas era «la música»; a este fin se contrataban dos o tres músicos profesionales y todo corría por cuenta de «los mozos». Ellos se encargaban de «ajustar la música», de pagarla, de alojar a los músicos... Con el «barato» salía para pagar la música. Eran «los mozos» los organizadores del «corro del parar» (juego de azar) y los que cobraban el «barato» (tanto por ciento que debía pagar el que ganaba). Por San Miguel subastaban el cargo de «baratero» entre ellos mismos. Los que se quedaban con la subasta, eran los únicos que tenían derecho a «poner corro». Ten-

## ESTUDIO ETNOGRÁFICO DE AMÉSCOA

dían una manta en el suelo (cerca del baile), sobre la manta las cartas y una vela, y en cuclillas, armado de un «churro»<sup>76</sup> de acebo, un mozo «chairo»<sup>77</sup> cobraba el barato».

### «Los mozos»

Es una expresión colegial. Todos los jóvenes, desde la edad de dieciseis o diecisiete años hasta contraer matrimonio, formaban algo así como una «peña»... una sociedad que carecía de estatutos escritos pero que se regía por la costumbre inmemorial, hecha ley. Se «entraba mozo» el día de Santa Agueda. Bastaba pagar la cuota de un real en este día, para ser admitido en la Sociedad. Había excepciones, pero eran muy raros los que dejaban de «entrar mozos». Los mozos tenían sus fiestas propias: el carnaval, Santa Agueda, San Juan, y en las Patronales eran ellos los mantenedores de la fiesta. El día de Santa Agueda se sorteaban los cargos de mayordomos (se repartían las cartas de la baraja y al que le tocaba la «polla» (el as de oros), aquel era elegido). Eran dos los mayordomos y constituían algo así como los «buruzaguís», los que ostentaban la representación de «los mozos», y cuidaban de los intereses de la sociedad. Perteneían a la comunidad: las guitarras, la acordeón, la bota, los naipes... No se pagaba más cuota que la de entrada y los gastos comunitarios se pagaban «a escote».

### DEBERES DE LOS PARIENTES RICOS CON LOS PARIENTES POBRES (Núm. 115)

Digamos primeramente que a principios de siglo las gentes que formaban el pueblo vivían más unidas, se sentían más solidarias, se necesitaban mutuamente, hasta parece ser que tenían conciencia de formar una comunidad. Los testimonios de gentes ancianas que he recogido, coinciden en descubrir cierta nostalgia por una solidaridad que existía y que se va resquebrajando. «Las gentes se trataban más entonces... Había más amistad, más trato, más unión... Los días de Animas y San Lázaro los parientes sacaban responsos en las sepulturas de sus respectivas casas troncale»<sup>78</sup>.

«Entonces la vida era tan distinta... Se ayudaba mucho a los pobres, parientes y no parientes.. Se les daba "cascaraña" cuando se amasaba, "pre-

<sup>76</sup> Lllaman "churro" en Améscoa a un palo grueso y fuerte, que si es de acebo, lleva muchos nudos.

<sup>77</sup> "Chairo" Hasta hace pocos años se empleaba en Améscoa esta palabra con el significado de: majo, de mucho garbo, airoso. Ha caído en desuso.

<sup>78</sup> Testimonio de Felipe Gil, de S. Martín, 82 años.

sente" en la matanza... lentejas, habas... Se les ayudaba en las labores cuando tenían necesidad.»<sup>79</sup>.

«Yo considero a la generación de mi madre tan distinta de la de ahora... A fiestas patronales, sin faltar... ayudarse mutuamente... se comunicaban penas y alegrías que quedaban selladas entre ellos... Había más asistencia a los enfermos... Se iba a perder las noches, siempre que hiciera falta, aunque la enfermedad durase meses... Ascensión Elcarte era una hija de San Martín, casada en Zufía. Enterada de que su familia de San Martín, se encontraba enferma de viruela, se puso al punto de camino. Con su cesta en la cabeza y a pie, atravesó la sierra de Loquiz y se presentó delante de la casa de sus parientes que encontró cerrada y con un centinela a la puerta. En aquellos tiempos y en los casos de epidemia el Concejo tomaba medidas drásticas para aislar las personas enfermas. Cerraban sus casas y colocaban a la puerta un centinela que era el encargado de abastecerlas y recibir sus encargos... A la puerta de la casa Elcarte se hallaba, haciendo guardia, Domingo Pérez, echó el alto a la viajera y le conminó: —Si entras... no sales... a lo que Ascensión replicó: «¡Si no salgo!... ¡me sacarán!... Y entró en la casa y cuidó de sus parientes, de los que, por cierto, ninguno murió»<sup>80</sup>.

Ciertos trabajos se hacían comunitariamente, tal el «traquiar» el lino, de que ya hice mención, y el deshojo del maíz. «Para deshojar el maíz se reunían por casas. Amontonaban las mazorcas del maíz en la "entrada", y por las noches, todos alrededor del montón, entre chanzas, bromas y risas iban deshojándolas. Había que terminar para San Martín. El último día "hormigada"».

Claro que tratándose de hombres también entonces, bajo capa de ayuda, se daban casos de aprovechamiento. Véase este testimonio que con su contrapunto de egoísmo completa la visión del cuadro: «Los pudientes hacían como que ayudaban a los pobres, pero en realidad los explotaban. Las mujeres de las casas pobres iban a trabajar a las piezas de los pudientes, por las tardes. Solían escardar lentejas, yero, garbanzo... y en la Septiembre iban a recoger patatas... Les daban una merienda miserable... un «cacho» de chorizo con pan, unas sardinas en escabeche... en su tiempo, una uva con pan... Después en pago les acarreaban algo de leña (ya que ellos no tenían yugada) o les hacían alguna otra labor con los bueyes... Por Navidad les daban la "colación": pan, lentejas, garbanzos...».

79 Testimonio de Luisa García.

80 Testimonio de Elvira Martínez.

## ESTUDIO ETNOGRÁFICO DE AMÉSCOA

### Relaciones con los criados (Núm. 116)

Siempre ha habido en Améscoa alguna casa que ha precisado los servicios de algún criado. Generalmente era un servicio estable. Sobre este particular me dicen en San Martín: «Al criado se le trata en Améscoa como a uno de la familia. Come a la mesa con los de casa y el trato es familiar».

### Intervención de los parientes en asuntos familiares (Núm. 114)

Me dicen en Baquedano: «Si un heredero se ve precisado a vender una finca, son los parientes los primeros que tienen derecho a quedarse con dicha finca en el mismo precio y si se vende sin su conocimiento, tienen derecho durante un año, a reclamar y quedarse con la finca en el mismo precio». Y el Auxiliar de la Secretaría del Ayuntamiento: «En caso de sucesión intestada lo corriente es que un hermano se haga cargo de la casa, abonando a los demás lo que entre todos ellos determinen. En estos arreglos intervienen generalmente parientes o algún hombre del pueblo de mucho prestigio». Y en todos los testamentos se establece que en el caso de morir los padres sin hacer la designación de heredero y el señalamiento de las legítimas «lo han de efectuar dos parientes los más cercanos de las partes y tercero en discordia».

## VI. RELACIONES ENTRE LOS ESPOSOS Y VIDA FAMILIAR

### LA AUTORIDAD EN LA SOCIEDAD CONYUGAL (Núm. 122)

Leyendo los documentos anteriores al año 1850, saca uno la impresión que por aquellos tiempos la autoridad del marido en el matrimonio era total. En las escrituras de compra-venta y Contratos matrimoniales, en que está presente la mujer, se lee este párrafo «y precedente la licencia marital ordinaria, que la mujer pidió y obtuvo de su marido para otorgar este documento y de cuya petición y concesión doy yo fe el Escribano...»<sup>81</sup>.

Es verdad que para principios de siglo ya hacía tiempo que esta frase había desaparecido de los escritos, pero la situación de la mujer no debía de haber cambiado, a juzgar por los testimonios que he recogido, tales como es-

<sup>81</sup> Escritura de venta de dos piezas, otorgada por Higinio Arana y su mujer en favor de José Ruiz de Galarreta. Año 1846. Archivo familiar de casa de Ruiz de S. Martín.

tos: «En la familia, dice Elvira Martínez, la autoridad residía en el padre. En cuanto a la administración, hay que distinguir entre la generación de mis abuelos y de mis padres. En tiempo de los abuelos, ellos eran los «bolseros». Algunos llevaban la llave de los dineros colgada al cuello y no la soltaban hasta morir. Morían con la llave puesta. El ser los abuelos «bolseros» obligaba a la madre a estar siempre luchando con ellos para sacarles lo indispensable para los hijos. ...y recurrir al Molinero. Al poner el trigo para la «masada», en lugar de dos le daban tres robos; dos para el pan y el tercero para que Florentino le diera su importe en dinero con que comprar calzado a los hijos y otras cosas imprescindibles para la casa».

Y Emilio Redondo: «Los abuelos eran los "bolseros". Aún quedan algunos. Ellos mismos iban a Estella de compras».

Claro está que también en esto había sus excepciones, como se colige del testimonio siguiente: «Había casos en que la "bolsera" era la mujer y entonces era esta la que regateaba al marido lo indispensable para sus gastos... su traguito... Angel Cambra era un pan bendito. Su mujer era buena, limpia, trabajadora, pero un poco rara... era la "bolsera". El domingo le daba un "ochena" (diez céntimos) de paga, con la que Angel corría a la taberna, pero el trago le sabía a poco. La razón de que algún hombre se pusiera alguna vez borracho, era porque en su casa no le daban vino y cuando tenía ocasión, la aprovechaba y le hacía daño. Los viejos iban a la bota como los chicos al caramelo».

No veía la gente con buenos ojos el que la mujer fuera la «mandona».

«La abuela Matea era mujer de mucha disposición y de mucho genio. Y el abuelo Francisco, cuando a ella se le subía el mando a la cabeza, se disculpaba así ante los demás... —Otra semana mandaré yo..., en esta le vamos a dejar que mande ella...».

Hoy marido y mujer se consideran con los mismos derechos en la casa. El marido se cuida de los trabajos del campo y animales granados, o de ganar el jornal diario, la mujer lleva la dirección de la casa, las labores caseras...

Antiguamente en todas las casas le tocaba a la mujer compartir con el hombre, en algunas temporadas, las labores del campo, y a muchas mujeres, para que el marido pudiera ganar el jornal diario, tocaba realizar muchos de los trabajos propios del hombre. Me dice Teodora Sanz, de San Martín (70 años) que ella solía bajar catorce o dieciseis carros de hoja de la Sierra de Urbasa todos los años y que un año bajó dieciocho». En la actualidad ya no se da este espectáculo de que la mujer tome parte en trabajos que exigen mucho esfuerzo físico, aunque suele estar a su cargo el cuidado del ganado

## ESTUDIO ETNOGRÁFICO DE AMESCOA

menudo, de la huerta, y de las flores y ornamentación de la casa por la que va entrando una afición saludable en nuestros pueblos, gracias a la labor estimuladora de la Diputación Foral. Ordinariamente corre por cuenta de la mujer llevar la administración de la casa, pero D. Ignacio Zugasti, párroco de Ecala ha observado que en este pueblo «las mujeres hacen los tratos con los tratantes que llegan a sus casas a comprarles sus animales, y ellas cierran el trato, pero con esta condición: «siempre que esté conforme su marido con lo que ellas han hecho».

### Vida familiar (Núm. 130)

Pregunto a Generosa Cambra, de San Martín (66 años) ...—¿Cómo era antiguamente el trato de los hijos con los padres?...— ¡Jolín!... ¡de miedo!... Cuando hablaba el padre, parecía que hablaba Dios Nuestro Señor... No se le podía «chistar»... Un respeto que era más bien miedo... Lo mismo a los abuelos... Se les trataba siempre de Vd. Y al contestar si o no, había que añadir, señor... sí, señor...no, señor.. Si alguna vez se olvidaba el señor, me advertía mi padre: «Vamos a ir a Vizcaya a traerte un "si señor"».

Todos mis comunicantes coinciden con Generosa: «Si el padre ordenaba algo, nadie "rechistaba" y se hacía lo que el padre mandaba». «La autoridad de los padres era absoluta, no se discutían sus resoluciones, nunca se les contestaba». «El sitio mejor del rincón de la cocina se reserva a los padres y abuelos. Si cuando ellos llegaban de fuera, estaba alguno sentado en el rincón, se levantaba inmediatamente y se les dejaba el sitio». La sumisión de los hijos duraba mientras vivían en la casa. La emancipación completa y verdadera, solo se daba al contraer matrimonio y recibir la dote. En cierto modo se consideraban emancipados los que se habían instalado por su cuenta; pero estos, mientras no contrajeran matrimonio y recibieran su dote, no perdían el derecho de volver a casa y de ser admitidos como miembros de la familia.

### La casa escuela de formación (Núms. 130 y 132)

Doña Pilar García de Eulate, a la pregunta que le hago sobre el papel de la mujer amescoana en la formación religiosa de los niños y culto doméstico, me contesta, rápida, con este recuerdo de su niñez, que le sugiere mi pregunta: «Cuando era yo jovencita, mi madre acostaba así a los niños; los cogía, los fajaba, y con agua bendita les hacía la señal de la cruz al tiempo que les decía: «Dios te haga santito».

Y los simpáticos ancianos de Eulate, Eugenio Ruiz y Leocadia Saez (87 años) confiesan que al trazarles la señal de la cruz para acostarles, les decían:

«Agua bendita  
De Dios consagrada  
Limpíame el cuerpo  
Y sáname el alma  
Por esta agua bendita  
Se me han perdonado  
Todas mis culpas  
Deleites y pecados.»

«Mi madre, dice Luisa García, de S. Martín, desde pequeñines nos hacía «por lá»<sup>82</sup>, nos enseñaba las oraciones y los rudimentos del catecismo, ella se cuidaba de que fuéramos a la iglesia, ella de que hiciéramos los «primeros viernes»...

«Mi madre, dice Martina Domeño, nos hacía rezar el rosario, nos enseñaba las oraciones... nos obligaba a rezar..., nos mandaba al catecismo...» «En todas las casas se rezaba los cinco misterios del Rosario, la letanía de la Virgen y un sin fin de «padre-nuestros» a otros tantos Santos y a veces se terminaba con un «padre-nuestro» a todos los Santos y Santas de la Corte Celestial». En muchas casas se hacían novenas: la de las «Almas», San Francisco Javier, San José... Y en algunas se leía el «Año cristiano». En estos menesteres la protagonista era la madre; me cuenta, sin embargo Silvia García, de San Martín, que su padre, al toque de alba, se ponía a rezar el «Angelus» desde la cama y todos le tenían que contestar; si alguno seguía dormido, el padre le despertaba de un grito y le obligaba a rezar».

Podemos, creo, resumir diciendo que la madre era el ángel tutelar de la religiosidad familiar y de las costumbres ascentrales, el padre el fiero mastín guardián del buen nombre de la casa.

Su pedagogía empleaba a veces métodos un poco crueles. Los ancianos Eugenio y Leocadia, de Eulate, me cuentan esta anécdota de su juventud: «Serafín tenía trece años, era un mocico y porque robó una manzana, lo cogió su abuela, le ató las manos con un ramal y así amarrado, lo llevó hasta la casa del dueño del manzano y le dijo: —«Aquí te traigo un ladrón, haz de él lo que quieras».

Eran los padres duros en prohibir a sus hijos todo aquello en que, a su modo de ver, peligraba la moralidad y las buenas costumbres. En esto era el

<sup>82</sup> Dicen en Améscoa "hacer por la" en lugar de decir signar, o hacer la señal de la cruz.

## ESTUDIO ETNOGRÁFICO DE AMÉSCOA

padre el que se llevaba la palma. Vigilaban las relaciones de los hijos, sus diversiones... Al toque de oración las hijas tenían que recogerse a casa. Cuando Elvira Martínez pedía permiso para ir a fiestas al pueblo vecino, le advertía su padre: «—Si quieres volver mañana a fiestas, vente hoy al toque de oración».

### **Desavenencias conyugales (Núm. 123)**

Sobre desavenencias conyugales coinciden varios de mis comunicantes en afirmar «Se dan algunas desavenencias, pocas, ...y la principal causa es el dinero... y ser la mujer "mandona"».

### **ADOPCION DE HIJOS (Núm. 121)**

«Se han dado algunos casos de adopción en el Valle. Motivos: tener solo hijas, o no tener hijos y adoptar un hijo para hacerlo heredero... A veces sacaban de la maternidad un niño a criar, le tomaban cariño y después lo adoptaban.»

### **TRATO ENTRE MARIDO Y MUJER (Núm. 126)**

El trato en público entre marido y mujer era muy reservado. El amescoano ha tenido siempre un pudor, tal vez excesivo, para exteriorizar en público sus afectos y sentimientos íntimos.

Engarzo a continuación algunos testimonios que a este respecto he recogido: «Mi padre, me dice Martina Domeño, de San Martín, era carbonero y siempre estaba en el monte. Por la noche venía cansado... La madre, con sus seis hijos, también cansada... No compartían sus horas de entretenimiento... El padre tenía «tertulia», en los Domingos, con sus amigos... La madre jugaba, algunas veces, a la «brisca» con las vecinas».

«La mujer al casarse hacía "profesión" de sus labores y en su casa encontraba entretenimiento para los días de labor y los días de fiesta.»

«Los domingos y días de fiesta muchos hombres gustaban de tener su "tertulia" en pequeños grupos. En San Martín había "tertulia" en casa de Olazarán, en casa de Domeño y en alguna otra. Jugaban a las "cartas" preferentemente al "mus". De vez en cuando hacían su "merienda". Otros iban a la taberna.» «En algunas temporadas las mujeres se reunían por grupos en las tardes de los domingos, en las "entradas" de varias casas y jugaban a la "lotería" o a la "brisca".»

Emilio Redondo, de Artaza, hace esta observación: «La mujer no suele decir nunca el nombre del marido. Mientras los hijos son pequeños, le llama, como estos «el padre», o «el abuelo» si se han quedado solos con los nietos. Nunca mi esposo o mi marido. Y tampoco el nombre, en su lugar dice: «éste».. «que lo diga él»...

**Cambios que ha sufrido la familia y la vida familiar (Núm. 133)**

En estos últimos lustros la familia amescoana ha cambiado muy mucho y en todos sus aspectos. Ha cambiado en su misma constitución. Hoy difícilmente se avienen los hijos a vivir en una misma casa con los padres, y aunque se casen «a casa» gustan de vivir independientemente.

La casa, como empresa familiar, está en crisis, por no haber sabido evolucionar. Económicamente, la empresa agropecuaria familiar como hasta ahora se ha concebido, ya no es rentable.

Ha cambiado el concepto que se tenía de la autoridad y de la obediencia. De aquel autoritarismo en los padres de antaño, al que correspondía un respeto, que era miedo, en los hijos, se va evolucionando en padres e hijos a una mayor comprensión, a una mayor libertad, a una mayor confianza...

A principios de siglo eran muy escasas las influencias que en su formación recibían los hijos desde fuera de la casa. La mayor parte estaban totalmente inmunes a influencias extrañas a la familia.

La instrucción escolar era bastante elemental. Tenía Elvira doce años, cuando su abuela preguntó al maestro: —¿Qué tal van los nietos en la escuela?... —A éste, contestó el maestro, apuntando a Elvira, no le gustan las matemáticas; pero sabe muy bien leer y escribir. Al oír esto la abuela sentenció: —«A las chicas leer y escribir ya les basta, desde mañana, con la madre, a la pieza».

Hoy todo es muy distinto. Hace ya bastantes años que el hombre se ve sometido desde joven a un sin número de influencias extrañas a la familia, y este influjo es cada vez mayor. Los medios de comunicación social ponen al hombre de hoy, desde joven, desde niño, en contacto con el mundo entero. Y también en Améscoa ha penetrado una hambre de «estudiar una carrera» que lleva a niños y niñas, de la escuela primaria, a los Colegios, al Instituto de Segunda Enseñanza o a las Escuelas Profesionales.

## APÉNDICES

### *ARCHIVO PARROQUIAL—Contrato del pueblo de San Martín con el maestro de Escuela —Año 1803—*

En el Lugar de San Martín de Améscua a veinte de Abril de mil ochocientos y tres ante los Señores Dn. Miguel Francisco López Presbitero, Abad interino, y Dn. Manuel Antonio García de Eulate también Presbitero, Beneficiado de la Parroquia de dicho Lugar; y ante los Señores Regidores, Vecinos, y Concejo de el mismo se presentó Bonifacio de Zudaire, soltero natural del expresado Lugar exponiendo, que mediante se hallan vacantes los empleos de Sacristán y de Maestro de niños de la misma parroquia y Pueblo por fallecimiento de Martín Francisco García de Eulate, se ha dedicado por algún tiempo e incluido en el ejercicio de aquellos ministerios en la escuela pública y ante el Maestro Principal de la Ciudad de Estella, cuyo certificado presenta; y que en esta consideración y de la aplicación y cuidado con que el exponente ofrece dedicarse hasta habilitarse con perfección en todos los requisitos necesarios y propios del empleo de Maestro de niños, como son la Doctrina Christiana, leer, escribir y contar de tal modo, que pueda desempeñar con todo lucimiento las obligaciones de tal empleo; suplica se sirvan conferirle ambos empleos.

En cuya atención, teniendo presente dichos Señores la Disposición de el Plan Beneficial de dicha Iglesia, han conformado de común acuerdo en conferir desde este día, como de hecho le confiesen, al referido Bonifacio de Zudaire ambos empleos de Sacristán y de Maestro de niños, que se hallan unidos por establecimiento Superior; y todo lo hacen bajo las condiciones siguientes.

#### **Condiciones y obligaciones del empleo de Sacristán**

Por lo que toca al empleo de Sacristán, será de su obligación el cuidar del aseo y limpieza de la Iglesia Parroquia, y de toda la ropa de ella, y asimismo de las dos Hermitas de Nuestra Señora, y San Bricio y de las ropas que ambas tuviesen: tendrá el cuidado de tener la lámpara de la Iglesia Parroquia continuamente encendida: acudirá a todas las Misas que se celebrasen en la Iglesia y Hermitas: asistirá y hará su oficio en la admi-

nistración de los santos Sacramentos: tocará las campanas a las Ave-Marías, por la mañana, mediodía y noche y para todas las funciones de Iglesia como también a nublado, hasta tanto que haga falta al Ministro, que conjurase; como igualmente las tocará en las demás ocasiones, que hasta aquí han acostumbrado los Sacristanes anteriores de esta Parroquia: asimismo deberá suplir de hostias dicha Iglesia a satisfacción de los Señores del Cavildo: deberá recoger y custodiar con mucho cuidado las llaves de dicha Iglesia, Sacristía y Hermitas, y de las alhajas que bajo de ellas se le confían y constan de inventario; para cuya seguridad debe desde ahora presentar fiadores abonados a satisfacción de las partes, conforme lo han practicado otros Sacristanes anteriores.

#### **Condiciones y obligaciones del empleo de Maestros de niños**

Primeramente debe dicho Maestro ser de vida y costumbres honestas y nada reprobables, para que a los niños pueda dar la educación correspondiente.

Yten deberá rezar el Santo Rosario todas las noches al toque de las Ave-Marías en la Hermita de Nuestra Señora, a excepción de las noches en que se rezase en la Parroquia y excepto también, el tiempo de siega y trilla.

Yten deberá dar Escuela a los niños, que acudiesen a ella, con el mejor método y continua aplicación, sin faltar ni apartarse de su presencia de las horas fijas, que serán por la mañana desde las ocho hasta las once; y por la tarde desde la una hasta las cuatro en todos los días, que no fuesen festivos de precepto (a excepción del tiempo de siega y trilla en el cual se podrá suspender) instruyéndolos con esmero en la Doctrina Cristiana, leer, escribir, y en todo lo conducente a la buena educación y crianza, repasándoles sus lecciones con frecuencia, y suavidad; y eso mismo deberá observar respecto a las niñas, que asisten a dicha Escuela.

#### **Renta y utilidades del empleo de Sacristán**

Primeramente percibirá anualmente de los efectos principales doce robos de trigo, y cuatro robos también de trigo del Arca común Decimal, y además percibirá los emolumentos eventuales correspondientes a este Oficio, según se han acostumbrado en esta Parroquia, como son, cada día feriado una oblada de las que ofreciesen los fieles en Misa siempre que hubiese otro tanto para cada uno de los Ministros cavildantes: Dos obladitas en los días festivos: dos tortas o bollos el día de Animas y también el lunes inmediato al Domingo de Pasión en que también se celebra función de Animas: otros dos bollos en las funciones de entierros mayores y en la festividad siguiente

## ESTUDIO ETNOGRÁFICO DE AMÉSCOA

de éstos, en que se acostumbra función de responso y ofrendas: el día del Nacimiento de Nuestro Sr. Jesu Christo seis obladadas, dos en cada una de las tres Misas cantadas, si en ellas las ofreciesen los fieles. Yten en cada entierro mayor esto es, por la tarde en respuestas un sueldo y lo mismo el sobre dicho día festivo siguiente de respuestas acostumbrados por la tarde de la festividad de todos Santos, y Domingo de Pasión. Yten en los entierros, bautizos, y bodas se le deberá dar por la casa del difunto, bautizado, y desposados la acostumbrada comida, almuerzo, o cena.

### **Renta y algunas advertencias pertenecientes al empleo de Maestro de niños**

Primeramente por rezar el Santo Rosario en la forma arriba expresada, se le dará a cuenta del concejo seis robos de trigo al año.

Yten, por cuanto será también de obligación de dicho Maestro el cuidar del reloj de la Iglesia, le dará el mismo concejo por este cuidado, y trabajo tres ducados fuertes por año.

Yten, que por cada casa havitada de este Pueblo, esto es, de cada fuego deben contribuirle los que havian en ellas, un cuartal de trigo por año: y por cada muchacho desde la edad de cinco años hasta los doce un robo de trigo, si solamente leyere; si escribiese, dos robos; y si también contase, tres; y en esta edad, aunque no acudan a la escuela, deberán los muchachos pagar un robo.

Yten que los niños desde la edad de tres años hasta cinco, si acudiesen a la Escuela, deben pagar al año dos almudes de trigo.

Yten que las niñas desde la edad de cinco años hasta los ocho cumplidos habían de pagar un cuartal de trigo, que acudan, o no a la Escuela: y si acudiesen y escribiesen, pagarán lo mismo que los muchachos: y desde la edad de tres años hasta los cinco pagarán dos almudes si acudiesen. Para mayor claridad se previene, que las niñas, que escribiesen, deben pagar medio robo.

Yten que en la forma hasta aquí acostumbrada debe pagársele anualmente un real, que llaman de sábados por cada niño desde la edad de cinco años hasta los doce.

Yten se le deberá también contribuir un carro de leña por cada muchacho y por los que no llegasen a la edad de cinco años medio carro y también el concejo debe ponerle casa libre.

Yten se advierte, que dicho Maestro tendrá la obligación de preguntar la Doctrina Christiana en el pórtico de la Iglesia los Domingos de Quaresma a cuantos quisiesen concurrir: y también deberá coadyuvar a sacar o formar las cuentas, que se ofreciesen a los Señores Regidores o al concejo, sin más gratificación.

Y enterado el expresado Bonifacio de Zudaire de todas las cargas y obligaciones, que en este escrito se le imponen, dicho que desde luego las admite y se obliga a su cumplimiento en todas sus partes: y por lo que toca a la fianza, que debe dar por lo perteneciente al empleo de Sacristán, presenta desde ahora por fiadores abonados a Fernando Pérez de Eulate, y Miguel de Zudaire, vecinos de este mismo lugar, quienes hallándose presentes, se ofrecen y se obligan con sus personas y bienes a la seguridad de esta fianza y a las cargas, que por este título prescribe el dicho. En todo lo cual convinieron las partes, y para su seguridad firmaron.

*DON FLORENCIO IDOATE (Archivero de la Diputación de Navarra).  
LAS BRUJAS DE SAN MARTIN DE AMESCOA. «Pensamiento Navarro».  
30 Agosto de 1967.*

Todavía hay quien se ríe de estas cosas de brujas, pero a lo mejor se encuentra entre sus antepasados alguno que las haya pasado de a metro por habersele catalogado dentro de esta categoría en una época en que el tema se tomaba a pecho y se traducía en consecuencias no muy gratas para los encartados.

Navarra pasó en 1575 y 1576 por una racha de éstas y a raíz de algunas delaciones fomentadas por el contagio, en buena parte, que creó una sicosis apropiada, el Consejo Real y la Inquisición de Logroño, llevaron a cabo una extensa purga por los pueblos de la Montaña, desde Leiza y Areso hasta Salazar y Roncal, cogiendo los valles de Larraun, Araiz, Odieta y Ulzama, y los lugares de Valcarlos y Burguete.

Pero, hubo alguna ramificación hacia la merindad de Estella y concretamente, en San Martín de Amézcoa (o Améscoa, como se decía) fueron procesadas tres personas por supuestos delitos brujeriles. Se trataba de Juan Alduy, Martín López y María de Ecala que hubieron de pasar por este calvario de la acusación de algunos convecinos en un pueblo que entonces no tenía más allá de una veintena de familias. En 8 de marzo de 1576, se presentaba allí el escribano-receptor enviado por el Consejo, Diego de Oñate y comenzaba sus investigaciones, escuchando a una porción de testigos, que hablaron en pro o en contra, según sus simpatías o antipatías por los acusados.

El primero es Juan Alvarez de 25 años, que, se ceba bastante en los «brujos». Dos años llevaba recogiendo chismes que se corrían por el pueblo y observando por sí mismo las actividades de tan temibles personajes. Alguna noche vio cómo se juntaban los brujos en casa de María, la Coxa, «y que la dicha su madre (la de María), como venían a ella, decía

credo, credo: y el dicho Martín López menor, le respondía y escarnecía a manera de perro, aullando aun aun!...».

Estando una noche platicando sobre tan candente tema el susodicho Alvarez en una casa, una tal Juana Martiniz contó que «una noche habían entrado un hombre y una moza en su casa en camisa al fogar, no sabía por donde, más de que los vio en el fogar descubierto el fuego...». Esta historietta y unas cuantas más sobre supuestos asesinatos de niños, daños a los ganados y campos, etc.; lo de siempre en estos procesos, que se prestan a sacar una impresión poco halagüeña para los jueces que entendían en tales patrañas y sentenciaban tomándolas casi siempre en consideración.

En la colación que había dado a los vecinos el abad o rector del lugar en su casa unos meses antes, la conversación derivó irremediamente hacia este asunto y hablando el testigo con Juanes García y Juan López convinieron en que Alduy mostraba algunas irregularidades mientras oía la misa popular los días de fiesta. Resulta que al tiempo de alzar el Santísimo Sacramento, Alduy bajaba la cabeza y miraba al suelo, no tomaba agua bendita y mostraba otros desvíos —lo que es la imaginación— que hacían pensar lo peor a estos maestros de la alcahuetería.

Alvira de Iriarte, nos cuenta a su vez, que estando platicando su suegra con un vecino sobre la existencia de brujos en el lugar «y de cómo decían que andaban por todo el Reyno buscándolos» conformaron en que si venían de Pamplona a hacer información encontrarían de seguro en que ocuparse en San Martín. Esta suegra de Alvira era la mar de visionaria y ella misma declara en el proceso que estando una noche en la casa hacía veinte años «se despertó muy sudada y entre sueños se le representó que una mujer del dicho lugar estaba encima echada, dándole de golpes en la cabeza como que la quería ahogar». Otra noche estando cabe el hogar vio a un hombre en camisa encima del fuego y empezó a gritar llamando a sus familiares que ni rastro encontraron, claro está, del fantasma, ni oyeron el clise de la puerta como lo oyeron las orejas de esta parlanchina.

Los tres acusados eran buenos cristianos, sin duda alguna, y así lo hacían saber al tribunal, agregando que nada tenían que ver con las hechicerías, supersticiones y ensalmos de que se les acusaba y que no habían asistido a «congregaciones, conspiraciones ni conventículos, como dicen ser los de bruxos». Menos todavía se habían dedicado a ahogar criaturas, corromper los campos, a hacer abortar las vacas y yeguas. María de Ecala, aseguró por su parte, que «no es mujer agorera, ni que usa de suertes, señales, yerbas y medios ilícitos, reprobados por tales por la Iglesia». El diablo nada tenía que ver con ella ni con sus compañeros. Nada de excursiones nocturnas, ni de akelarres en un prado, ni de untarse con un unguento detrás de las orejas.

LUCIANO LAPUENTE MARTÍNEZ

El mismo abad del pueblo certificó la buena conducta de Martín López que, además de cumplir con todos los preceptos, tomaba a su tiempo la bula de la cruzada. El palaciano de San Martín y Ecala Gonzalo Ramírez de Baquedano, de 31 años, hizo la defensa de Alduy. Pero había que seguir la corriente por lo visto, y el Consejo Real condenó a los tres acusados a dos años de destierro del Reino. Alduy y la Coja murieron en seguida después de pasar unos meses en la carcel por unos delitos inexistentes. No será temerario pensar, que la dureza de la prisión y el mal moral que les produjo el verse en tal situación por la malicia de sus convecinos y la inconcebible falta de sentido común y responsabilidad de los jueces contribuyeron al fatal desenlace de estos pobres aldeanos en los que se cebó la injusticia.