

Aplicación de la encuesta etnológica en la villa de Urzainqui (valle de Roncal)

Investigaciones ETNIKER
Dirigidas por la "Cátedra de Etnología Vasca"
INSTITUCION PRINCIPE DE VIANA
De la Excma. Diputación Foral de Navarra
Octava entrega (2.ª parte)

II

LA ALIMENTACION

37. Se come, normalmente, tres veces al día: almorzar, comer y cenar. De marzo hasta octubre se merienda. No se desayunaba, los hombres cuando madrugaban, sobre todo en el verano, se tomaban una copa de aguardiente.

El almuerzo, consistía casi siempre en migas, a veces se tomaban bastante temprano, a las seis y a las siete de la mañana. También se almorzaba con patatas cocidas, con remojones y algunas veces se hacían sopas de quesón.

Antes no se desayunaba con leche y café.

Para hacer los remojones, se ponían trozos de pan en una cazuela y se freían con aceite y ajo, no se mojaban en agua hervida hasta el momento de comer.

En la primavera y en el verano, se llevaba el almuerzo a donde estaban haciendo madera, y almorzaban sin hacerse de día.

La comida Principal era la de las doce del mediodía, normalmente se solía comer un puchero de alubias con dos o tres trozos de tocino, o también birica, longaniza y cecina, se bebía vino. Pan tostado untado de aceite y una chorrotada de aceite por encima.

A la noche berza fría con aceite y ajo. No había postres, hacia 1912 comenzaron a traer naranjas «a perrica».

También comían lechugas, guisantes secos, alubia verde y en el invierno escaldada y patatas.

TOMÁS URZAINQUI MINA

Se comía poca *carne*, por lo general el domingo. Para cuando no se compraba al contado, tenían un palo en el que se hacía una huesca cuando era un kilo, si era medio se hacía media huesca, si eran diez kilos una X. Sólo había carnicería en los meses de julio, agosto y septiembre, llevaban ovejas, dependía del consumo familiar y del número de ovejas que tuvieran, al carnicero le solían pagar con carne.

38. Se come todos los días en la cocina, siempre a las doce del mediodía, después de rezar el Angelus.

Se comía la cena de siete a ocho de la tarde, siempre después de rezar el rosario.

39. La comida principal es la del mediodía que consistía de ordinario, como acabamos de decir, en alubias con tocino y cecina o birica, algunos solían echar sopas de pan. También se suele comer berza con chungur y pella.

Con la cecina se hacían unas sopas, como un cocido, después se ponía la cecina con un poco de tomate. Para cenar, patatas con sebo, bacalao, guisado de carne.

Una comunicante me dijo: «La (comida) de mediodía dicen que engorda más», «Los franceses dicen, que los de aquí comen mucho». Para desayunar, los hombres tomaban anís o aguardiente, en el monte, pan y cebolla y después vino.

Para merendar, pan y longaniza, tomates y cebolla.

40. Para guisar la berza se utilizaba el «sain», que es manteca salada de cerdo. El sebo de oveja se utilizaba para cocinar todo. El aceite no se usaba, solamente lo utilizaban en alguna casa. Los aceiteros venían de Huesca.

41. Los días festivos se distinguían. Al mediodía cocido. Los que tenían costumbre comían ensalada (lechuga) con azúcar, ésta era cara y escaseaba. Para distinguir la comida del día festivo también ponían natilla.

A la noche los domingos, después del rosario, el plato de remojones, la tortilla y a dormir.

42. No había platos. Todos comían de una fuente de tierra, el orden era el siguiente, primero ensalada si la había, segundo las alubias y después el tocino o la cecina guisado con las mismas alubias. En lugar de alubias podía haber algún día verdura con patatas.

APLICACIÓN DE LA ENCUESTA ETNOLÓGICA EN LA VILLA DE URZAINQUI

43. Aguardiente con una tostada de pan para desayunar los hombres.

Desde los siete años les daban vino a todos «no tenían otras vitaminas». El tocino y el vino no les faltaba a los pequeños.

Antes a los pastores no les daban vino. El vino era para los almadieros, que también comían mucho mejor, los alimentos eran más fuertes pues llegaban muy cansados de trabajar con la madera. Los pastores bebían agua, en las muideras tomaban «txurigarri» que era agua con leche. No se tomaban copas.

44. En algunas casas se les daba de comer primero a los pequeños.

En la mesa comía el padre siempre en el mismo sitio, así como el abuelo y los demás peones almadieros. Los demás de la casa alrededor del fuego en taburetes, y mesitas donde se ponía la fuente o fuentes. Cuando entraba el padre en la cocina todos se levantaban para dejarle pasar y sentarse en su sitio.

45. Hace 40 ó 50 años se comenzaron a utilizar los platos. Antes todos comían de la fuente de barro o tortera. En las casas de ganaderos más ricos se comenzó a utilizar platos desde más antiguo.

46. Las alubias con caldo se comían con cuchara de boj, todos de la misma fuente. La carne la ponía cada uno sobre su trozo de pan. Si era guisado comían todos de la fuente.

Me dice una señora:

«La madre encargaba al año una docena de cucharas de boj al cucharero, cuando se nos rompía íbamos al cucharero a que nos hiciese una nueva, le decíamos: que me la ha roto mi hermano a cucharazos. También había tenedores de madera de boj, pero para comer la carne se usaban las dos manos. Se utilizaban pocos vasos y sí la bota de vino bien grande.»

47. La carne se comía con los dedos, sólo se utilizaba el cuchillo de la cocina, los hombres con su navaja, no había tenedor. Con los dedos se ponía alguna tajada de carne en el pan y después se comía.

48. Los huevos se comían normalmente en tortilla, con patatas, cebolla y grasa de cerdo. Las patatas se guisaban siempre con sebo. La tortilla era para todos, nada de un huevo para cada uno, como ahora, así no se utilizaban tantos huevos y con patatas. También se tomaban pasados por agua.

Para conservarlos se ponían en sal, y también en agua de cal o de arena.

49. Se dice «benedicir la mesa» a una plegaria que se recita, generalmente por turno de uno cada día, antes de comenzar a comer.

Estas plegarias son propias en cada casa y allí se transmiten. Transcribo la bendición de cuatro casas diferentes:

«Señor Dios, dame el alimento que me sirva de bien amén» al final recitan: «Señor Dios, gracias por el alimento que nos habéis dado, que nos sirva de bien amén».

«Echad Señor vuestra santa bendición por nosotros y por el alimento que vamos a tomar».

«Jesucristo rey de vida, aquél que nació en Belén, nos bendiga la comida y nos de su gracia, amén».

«Benedicid Señor este alimento que nos das para mantenernos en vuestro santo servicio» un padrenuestro y gloria.

50. Los hombres que trabajaban no guardan ayuno. Las mujeres guardan durante los cuarenta días de Cuaresma riguroso ayuno.

Una informante me dice que, el que ayunaba comía al mediodía bacalao y a la noche ensalada de pimientos en escabeche.

Según otra informante, los que ayunaban tomaban para desayunar chocolate hecho con agua y un poco de pan, por la noche un poco de verdura sin patatas, y un poco de pan con mermelada o fruta. No se tomaba ni leche ni huevos.

Una señora me dice, —el miércoles y todos los viernes a pan y agua.

51. No se celebraban los santos o cumpleaños. Durante los días de Navidad y la matanza del cerdo se mejoraban las comidas.

Los manjares especiales: cascabillos escaldados, ciruelas, orejones y ciruelas cocidas en Navidad.

Si había leche: natillas, arrozada o cuajada.

El pan

52. En la villa de Urzainqui para fabricar pan, hay un horno público que se llama el «horno de la villa». El Ayuntamiento lo arrendaba al hornero y éste se cobraba quedándose con una porción de la masa aportada por cada casa, según la cantidad que llevarsen.

El oficio de hornero era muy codiciado, pues a pesar de que tenía que poner la leña se quedaba con mucho pan.

APLICACIÓN DE LA ENCUESTA ETNOLÓGICA EN LA VILLA DE URZAINQUI

Hay que tener en cuenta que, en estas montañas se sembraba trigo para tener pan para todo el año, algo por demás fatigoso y que no siempre se conseguía.

En las ordenanzas antiguas de la villa se preceptúa el cargo público de Vinculero, para el cual el alcalde, los regidores y diputados debían de elegir a un vecino capaz y abonado para la administración del vínculo o granero de vecinos. Tenía que dar cuenta del estado de dicho granero al regimiento, por las fiestas de Santiago y Santa Ana. El regimiento podía pedirle cuentas antes, para ver el dinero que hubiere y darle empleo comprando trigo con él, mirando a la mayor conveniencia de los vecinos y conservación de su granero.

Debían pagar diezmo y primicia de todo género de granos y frutos sazonados a excepción de la hierba o heno, alcacer, hortalizas y legumbres que se coman en verde o tierno, ya que de estas cosas no hay ni ha habido costumbre de diezmar y primiciar.

De diez uno para Décima y de cuarenta otro de Primicia ya sean robos, cargos o almudes.

En 1756 se convino una concordia para evitar pleitos y disensiones entre la villa y el cabildo eclesiástico de la Iglesia parroquial de Urzainqui, sobre diezmos y primicias a pagar por los vecinos de la Villa, y las obligaciones correspondientes del cabildo que consistían en conjurar nublados, Agua de San Gregorio, que consistía en conjurar y bendecir los términos de la parte de sembrado y a echar el agua bendita de dicho santo. Por esto se le pagará al abad 4 reales, tantas veces como se practicare. Misas de Alba y once, hacerse los entierros y sufragios, pagar su limosna y nombrar organista y maestro de niños.

De parte del cabildo: D. Casimiro Pérez, D. Vicente Lorea y D. Diego Amigot, Pedro Fermín Marco y D. Francisco Xabier Amigot clérigos de menores, Abad y beneficiados.

Por parte de la Villa: D. Juan Esandi, D. Juan Tomás Sagardi, D. Juan Marco y D. Francisco Larneta.

Las Ordenanzas de la Villa preceptuaban que, «ningún Cargo teniente de la Villa como es Alcalde Regidor, pueda ejercer durante el año de dicho cargo el oficio de hornero panadero, ni otro que tenga impedimento de la Villa y desdoren el dicho cargo so pena de no ser admitidos».

«El regimiento procurará arrendar todos los años la panadería y el que la arrendare siempre que amasare pan, tiene la obligación de llamar a dicho regimiento a reconocer el pan y sin su reconocimiento y apreciación no puede vender, y si lo vende habiendo declarado el regimiento que está mal aderezado tendrá la multa de 4 reales y amasar nueva hornada.»

TOMÁS URZAINQUI MINA

El pan era el alimento principal, de ahí la importancia primordial que tenía todo lo referente a él.

Para que a nadie faltase grano, existía la institución del «Granero de la Villa» administrado por el Vinculero, éste vendía o prestaba trigo a las casas que no tenían o no les llegaba. También proporcionaba trigo para siembra al que no lo tenía. Compraba el Vinculero por orden del Ayuntamiento el grano necesario en la misma Villa o fuera de ella.

Tanto la autoridad civil como la religiosa acordaban celosamente la prestación de los diezmos y primicias del trigo para el cabildo parroquial, compuesto en el S. XVIII por cinco sacerdotes, así como los conjuros y exorcismos para proteger los trigales de toda clase de males.

La gente solía decir: este campo era de fulano, pero por no pagar los diezmos y primicias durante dos años, se lo quitaron.

El molino también es del Ayuntamiento, en él molían el trigo todas las casas del pueblo. Había un molinero expresamente dedicado a ello. Actualmente las piedras de moler han dejado paso a una turbina generadora de la electricidad para el pueblo, también de propiedad municipal.

Se amasaba con harina de trigo, cosechado en la misma casa generalmente. Si faltaba se compraba indistintamente o trigo o harina. La harina se cernía en muchas casas con cedazos. Algunas casas tenían tornos para separar en un cajón la harina y en otro el salvado.

Siempre se hacía el pan con harina de trigo, sólo el año de guerra con panizo.

Una señora de Vidángoz me cuenta: Cuando éramos pequeños nos llevaban al campo a recoger las espigas que quedaban y nos decían: «coged esto para el día de la rosca».

La mayoría de las casas llevaban la masa al horno del pueblo, pero algunas casas tenían su horno particular.

Después del rosario se reunían las mujeres cerca del Horno de la Villa, para ver quiénes iban a amasar, para poder completar la hornada.

La hornera iba a las cinco de la mañana avisando por las casas mientras se calentaba el horno, y daba dos horas de tiempo, para hacer la masa, y volvía a avisar, para que se llevase la masa. La hornera cogía el Horno de la Villa por arriendo, y después cada familia pagaba con masa en proporción a la que le habían hecho, este trozo de masa con que se le pagaba se llamaba «labasari».

Al día anterior a amasar, se le decía a la hornera: yo dos robos, yo medio, para que calculase para los dos hornos, que tenía el Horno de la Villa, uno era de 9 y el otro de 8 robos.

APLICACIÓN DE LA ENCUESTA ETNOLÓGICA EN LA VILLA DE URZAINQUI

El pan era riquísimo, se guardaba en la artesa bien tapado, 8 ó 10 días y hasta 15 días. Se hacían por libras, generalmente de 14 y 16 libras.

53. En el horno se empleaban los siguientes utensilios:

Palas de madera para entrar el pan, una grande y otra pequeña.

Escoba de ramas de boj para barrer las brasas y amontonarlas por alrededor del horno.

Tenazas grandes de hierro para las brasas.

Se utilizaba como combustible para el horno, leña de ramas de abeto y de pino.

54. Para fermentar la masa se empleaba levadura natural, dejaban un poco de la misma de una amasada para otra.

Esta levadura se guardaba hasta la siguiente, transcurrían ocho días.

La guardaban en un plato o en un bote de barro.

En tiempos, iba la levadura de una casa a otra, pues cuando no la necesitaban, se la daban a la vecina.

55. El procedimiento para amasar era el siguiente: Se amasaba en la artesa. Primero, dejabas la levadura y la masa con poca harina toda la noche.

Se echaba primero la harina, después el agua templada, ni fría ni caliente para que no se escaldase, y con las manos se amasaba, se cortaban los panes con la mano y con la «rasera», por último, con ésta se limpiaba bien la artesa.

La masa se llevaba al «Horno de la Villa» generalmente, en unas tablas encima de la cabeza. La masa, se tapaba primero con un paño blanco de hilo, muy limpio, que la envolvía, encima otro paño de lana, que lo llamaban «mankal». En la cabeza se ponía el cabezal y encima la tabla, se llevaban de cuatro a seis panes en cada una.

56. Sobre la forma y el peso del pan ordinario:

Se cortaba un trozo de masa y se ponía en tres dobles en la tabla, su forma era redonda y un poco doblado, lo estiraban y cogían hacia el medio.

Una señora que fue hornera, me decía, que había que tener mucho cuidado de que no se tocaran los panes en la pala, pues entonces decían las mujeres: ¡Ya me lo han besau, quién va a comerlo!

El peso de los panes era muy grande, porque cuanto mayor fuese el pan se conservaría más tiempo.

TOMÁS URZAINQUI MINA

Para casa de 10 a 16 libras de peso cada pan, los más pequeños que se hacían eran de 6 libras.

Los almadieros y para el monte, llevaban panes de 24 y 30 libras. Un kilo equivale a dos libras y ocho onzas.

El pan se vendía por libras y se pesaba con romana. El pan que se hacía en casa de encargo, en su horno, se pagaba con masa.

57. A la masa se le agrega sal.

Cuando escaseaba la harina, después de la guerra, se le echaba patata.

Algunas veces se ponía patata a dos o tres panes para casa, porque salía muy bueno, la patata cocida se ponía en puré y se revolvía con la masa.

58. Muchas personas mayores no han conocido el pan de centeno. Otras, declaran que se hacía pan de centeno mezclado con trigo. Pero añaden que el pan de centeno era malo.

Doña Josefa Erlanz de 95 años, me decía, que su abuelo que era de Burgui, había vivido con toda su familia en un bordal en el monte cuando la francesada, entonces comían pan de centeno.

Doña Dámasa Barricat, me dice, que su padre conoció el pan de centeno y decía que era muy bueno y dulce.

Florencio Idoate, en el folleto núm. 81 de Temas de Cultura Popular, señala, que los de Urzainqui, en 1428 contestando al cuestionario presentado por los enviados reales, aseguran que comían pan de «comuina» (es decir, una mezcla de trigo y centeno o mijo) bebiendo agua la mayor parte del año.

59. También hacían pan con harina de maíz, lo amasaban y lo ponían en una parrilla especial.

Con maíz en tiempo de la guerra se hacían tortas, en una sartén grande calentaban aceite, después echaban harina de maíz y se hacía la torta, que era muy fina.

Cuando iban al monte llevaban sartén para hacer lo que llamaban «formigo», deshacían el sebo, freían cebolla y ajo, ponían agua y sal, cuando estaba hirviendo, echaban la harina de maíz molida con la cáscara. Este «formigo» lo comían con cuchara.

60. Doña Dámasa Barricat, me dice, que su madre que era de Uztárroz conoció las tortas de maíz cuando la guerra de los carlistas, dice, que preferían las patatas.

Doña Josefa Erlanz me dice, que aquí no se hacen talos y que en otros sitios se llaman «gachas».

Otra informante dice, aquí no se han visto tortas de maíz, más que cuando la guerra y sólo los que trabajaban en el Irati, porque traían harina de maíz y se comía sola.

60 bis. Además de pan con la harina de trigo se hacían otros alimentos como:

La farineta: que era como el formigo, pero con harina de trigo.

Cuando no se hacía bien la masa del pan, se escaldaba y si se hacía por fuera y por dentro no, se decía que el pan había salido «cotazo».

El «gazdabe»: Se ponía harina en una cazuela, se le echaba agua hirviendo, se escaldaba la harina revolviendo con una cuchara, y cuando estaba bastante espeso, se metía la pasta con la forma de la cacerola al horno; no se dejaba fermentar. Se quedaba de color tostado claro por fuera, por dentro crema oscuro, más oscuro que el queso, no tenía ojos, era liso como una torta, no se le echaba sal. Se debía comer poco, porque era indigesto, de chicos les gustaba mucho.

Las «roschas»: Se hacían cuando había bodas.

Un primo mayor tenía que ir acompañando al novio en la carrera que hacían los dos, una vez acabada la boda. Siempre que había boda a «correr la rosca», uno con la rosca en la mano se ponía junto al puente y dos salían corriendo a la vez desde la herrería, a ver quien la cogía antes.

En Vidángoz, en el jueves «churlardero» antes de carnaval, les daban los padrinos a los ahijados una rosca. En Urzainqui era una chula grande de tocino y el chico la llevaba a casa.

El cerdo

61. Con el pan, el cerdo, las patatas y las alubias se tenía comida para todo el año, eran los alimentos básicos. Cada casa solía matar dos cerdos al año.

«El Ayuntamiento todos los años buscaba un pastor para los puercos, y los vecinos estaban obligados a llevar al rebaño todos los que tuvieran, y si algún vecino no lo hacía, debería pagar lo que le correspondiera de pan y soldada, como si los hubiese llevado. No se pagará al pastor por los postillones, hasta que tengan cuatro meses cumplidos». Esto es lo que preceptuaban las Ordenanzas de la Villa.

Por lo regular, por diciembre, Navidad y Año Nuevo y enero se sacrificaban los cutos.

Las ovejas, se mataban en julio, agosto y septiembre, que eran los meses que estaban los ganados en la montaña.

Se dejaban castrones, carneros para salar.

Las gallinas se mataban todo el año. Los conejos, pocos, todo el año. Con las cabras se hacía cecina en el invierno.

La «matacía» se hacía muy temprano, a las 4 o 5 de la mañana iban los parientes a comer la chocolatada, antes de matar al cerdo. El que mataba lo hacía también para todos los parientes.

Los instrumentos que se emplean en la matanza del cerdo son:

La bacía de madera, se taponaban las ranuras con ceniza para que no se fuese el agua, en ella se pelaba el cerdo con agua hirviendo. Cuchillos, ganchos y la raspa, que es una especie de cuchilla de hierro con filo, para pelar con rapidez.

62. Para hacer el mondongo se reunían tres o cuatro mujeres, los parientes. Todo se hacía a mano el día del mondongo, así se picaba y entraba todo.

La morcilla se hace con la sangre del cerdo recogida, arroz y cebolla y se rellena en los intestinos anchos.

La longaniza, se hace con los mejores magros, algo de lomo, pimentón, ajo y sal, se rellena en los intestinos estrechos.

La birika, se hace con los pulmones y el estómago, se le echaba un poco de gordo; se comía cocida con las alubias.

El chorizo, se hace sólo con lomo bajo y se rellena en el intestino ciego.

Andillo, se hace con la papada que es lo más delgado de la piel y con pieles; sólo valía para cocido, se ponía muy rancio si se tardaba en comerlo.

Sain, es la manteca salada de cerdo, se ponía en una tabla redonda con un palo en el centro para arriba y se iba metiendo el sain por el palo, encima de cada pedazo se ponía una tela y sal, quedando al terminar en forma cónica.

Adobo: los lomos y costillas se ponían en adobo.

Para adobar, se ponía agua en un caldero, se echaban 7 u 8 cabezas de ajo, bien picadas en el mortero, y sal. A los ocho días se sacaban el lomo y las costillas y se ponían a secar.

Una parte se guardaba colgada y la otra mitad se ponía en mateca. Las costillas y lomo, se cortaban en trozos y se metían en pucheros llenos de manteca.

El tocino se salaba.

APLICACIÓN DE LA ENCUESTA ETNOLÓGICA EN LA VILLA DE URZAINQUI

Txingorras: Se hacían con toda la grasa que sobraba del mondongo, se calentaba en una sartén, y se guardaban para hacer las migas y también para hacer tortas.

La longaniza, una vez seca, se corta en pedazos y se mete en potes con grasa y aceite, para conservarla todo el año.

Se hacen longanizas mezclando carne de cabra y de cerdo.

Con los huesos del cerdo se hacen buenos caldos.

Cuando iban a trabajar o a almadiar sacaban la costilla o el lomo en manteca.

Las vejigas del cerdo se llenaban de longanizas con manteca y se colgaban del techo, guardándose todo el año. A este bulto se le llamaba «polzo».

63. Las morcillas se regalaban a los parientes y a los vecinos, al cura, al secretario y al maestro.

Antes el mejor regalo era para el cura.

Se regalaban también costillas, lomo, hígado, hueso.

Bizkarresu: el espinazo para cocido.

Las dos casas vecinas se regalaban mutuamente, aún teniendo ambas, era una rutina.

Se regalaba también a los que les dejaban algún traste y al matador, que además almorzaba y cenaba.

Se regalaba el hígado con la tela.

64. Como ya hemos dicho, los embutidos se conservan en adobo y en potes de barro, con manteca y aceite hasta cubrirlos.

Las morcillas sólo se conservaban ocho días.

Las longanizas y birikas se colgaban en latas (palos) de los techos.

Algunos cubrían los jamones con ceniza y dicen que se hacían unas magras muy buenas.

65. Los embutidos después de hacerlos, se colgaban en la cocina de una madera del techo, y a los veintidós días se ponían en manteca. Los tocinos grandes se tenían un mes colgando en la cocina, después se bajaban a la bodega.

Se fumigaban dentro de la campana de la cocina, se secaban muy bien.

Alguno me ha dicho que no se fumigaban.

66. Las especies de frutas que se desecan son:

La ciruela y sobre todo los cascabillos, que son ciruelas más pequeñas. Se escaldaban y se ponían en cribas a secarse al sol, algunos los ponían en los tejados, otros en los balcones.

Para escaldar las ciruelas, se cosían, o en una bolsa de tela, se metían en agua hirviendo cinco minutos y luego en una criba se secaban al aire y al sol.

Las ciruelas se envolvían en unos papelicos y se cosían en una cuerda. Los cascabillos cosidos y colgados.

Las manzanas se ataban cuatro o cinco con un hilo y se colgaban.

Las setas se cosen y se ponen a secar colgadas.

67. Las mejores setas según todos mis informantes son las de primavera, o de San Miguelada, o de Mayo, estas setas son blancas.

En octubre se recogen los rebochuelos. Las txirguiles son muy pequeñas.

Los hongos llamados rebollons por los catalanes, antes no se recogían, ahora se recogen miles de kilos, con destino sobre todo al mercado de Barcelona, y también, aunque en menos cantidad, para la industria conservera de la ribera navarra.

68. El caracol, como otros alimentos de producción espontánea, tenía gran importancia en la cultura culinaria de los roncaleses, muy recurrido para variar los monótonos menús.

Había familias que los recogían para tener durante todo el verano.

Los niños cuando iban a cogerlos, y uno encontraba un buen corro de caracoles decía: «arrendito, arrendito, el que me quite esto pecadito». Los guardaban en una caracolera de mimbre. Para su preparación primero se lavaban los caracoles, luego se engañaban poniéndolos en agua fría y un poco atrás del fuego, conforme se va calentando el agua se engañan ellos mismos y sacan la carne.

Después se cocían con sebo o aceite, menta (hierba buena), sal y perejil. También se cocían con salsa de cebolla, tomate, perejil y ajo, pero siempre con menta. Con el caldo se hacía sopa o caldo de remojones. Doña Dámasa Baricat me dice, que ni el de carne era tan buen caldo, cuando ponían caracoles sólo se comía caracoles, se comía el migo y después los remojones, ese día no había ración. El migo se saca con un alfiler, se unta en aceite y vinagre con un poco de ajo, se comía untando con pan.

Otra forma, es hacerlos en la sartén con grasa de tocino. Ahora también se comen con arroz.

70. Se comen los siguientes peces de río: truchas, barbos y anguilas. Se echaban redes, pues antes no había guarda de pesca, también cuerdas con anzuelos y botrinos.

Se hacían las redes en casa con lineta. Me cuentan en casa Luser, que bajó la abuela a por agua al río, echó el regador y se le metió dentro una anguila.

Todos iban a oscuro y caían muchas, si la noche estaba nublada mejor. En Urralegui se cogían muchas truchas y anguilas.

Antes se contrataba el río para pescar con remangas.

Los botrinos los ponían por la noche, todas las casas lo hacían pero nadie lo decía.

Sobre todo se tenía necesidad de pescado para los enfermos y para los que tenían las fiebres maltas.

Los botrinos se recogían de noche llenos de truchas y también de anguilas.

El queso

Informantes:

Onésimo Urzainqui

Luis Artuch

Rufino Abadía

71. Los que tenían ganado solían hacer queso blando en tinajas. El queso se hace de leche de oveja en el monte, en el pueblo se hacía queso con leche de cabra.

72. Antes se utilizaba cuajo natural, de los corderitos de un día que habían mamado una sola vez de su madre, sin que hubieran cogido piedras o tierra, se solían matar tres o cuatro para la muidera.

Actualmente se utiliza cuajo artificial líquido. Para cuajar la leche dentro de la herrada se guarda una hora.

73. Ordeñando la leche de 450 ovejas dos veces, se hacen por la mañana cuatro quesos y por la tarde tres.

Una vez que la leche está cuajada, se deshace con los brazos y se recoge en un bolo, se vuelve a deshacer, se recoge lentamente, tras repetir la operación varias veces, por fin se echa el bolo que se llama «matón» en un pozal y se deshace nuevamente. Queda la pasta del queso. Después ésta se mete dentro del aro de madera de haya, que está encima del zorco o

txura, entonces se preta el aro. Se prensa con las manos, primero suavemente, para que no se raje, después fuerte, para que vaya sacando el suero, hasta que haga corteza. La operación de moldar, viene después de quitar el aro, se raspa con una espátula y se alisa la superficie.

Luego se pone en una tabla cerca del fuego, para que salga el suero y se le haga corteza, después se vuelve a poner en los aros para moldar otra vez, se preta, se le echa sal por encima y se pone a secar, con el aro, en el local de maduración. Se le da vuelta cada 12 horas los primeros días, y más tarde una cada 24 horas. Al mes y medio aproximadamente habrá terminado el proceso de maduración y estará listo para su consumo.

Las vasijas y utensilios que se emplean en la fabricación del queso son:

- 1.—El banquillo de muir.
- 2.—El cuezo: vasija para ordeñar.
- 3.—La herrada: recipiente de madera en donde se cuaja la leche, hoy se utilizan de latón.
- 4.—El embudo con tela metálica y pasador.
- 5.—Zortzes o txuras: bandejas sobre las que se moldea el queso.
- 6.—Aro: con el que se moldea el queso, es de madera de haya.
- 7.—Caldero de cobre para cocer el requesón.
- 8.—Espada: es de madera de haya, se usa para revolver el cuajo y para partir el matón cuando se van a hacer los quesos.
- 9.—Pasaderas: para recoger el requesón y quitar la nata.

Dibujo adjunto de todos los utensilios y vasijas. (Fig. 1).

74. Los quesos tienen la forma redonda. Se conservan en subterráneos cuanto más bajo mejor.

Se conservan primero en la misma muidera en una estancia llamada quesera, bien protegida del aire y de los roedores.

Después se bajan a casa a lomo de burro, embalados con papel para que no se deterioren en los cajones.

En casa se ponen a madurar, a hacerse, en bodegas frescas sin corriente.

75. El suero se cuece en un caldero de cobre y con las pasaderas se recoge el requesón, el agua o suero queda en el caldero.

Ultimamente, he observado cómo los pastores, se toman el café con el agua del suero en las muideras.

Para aprovechar el suero de las muideras, se suben tres o cuatro cerdos.

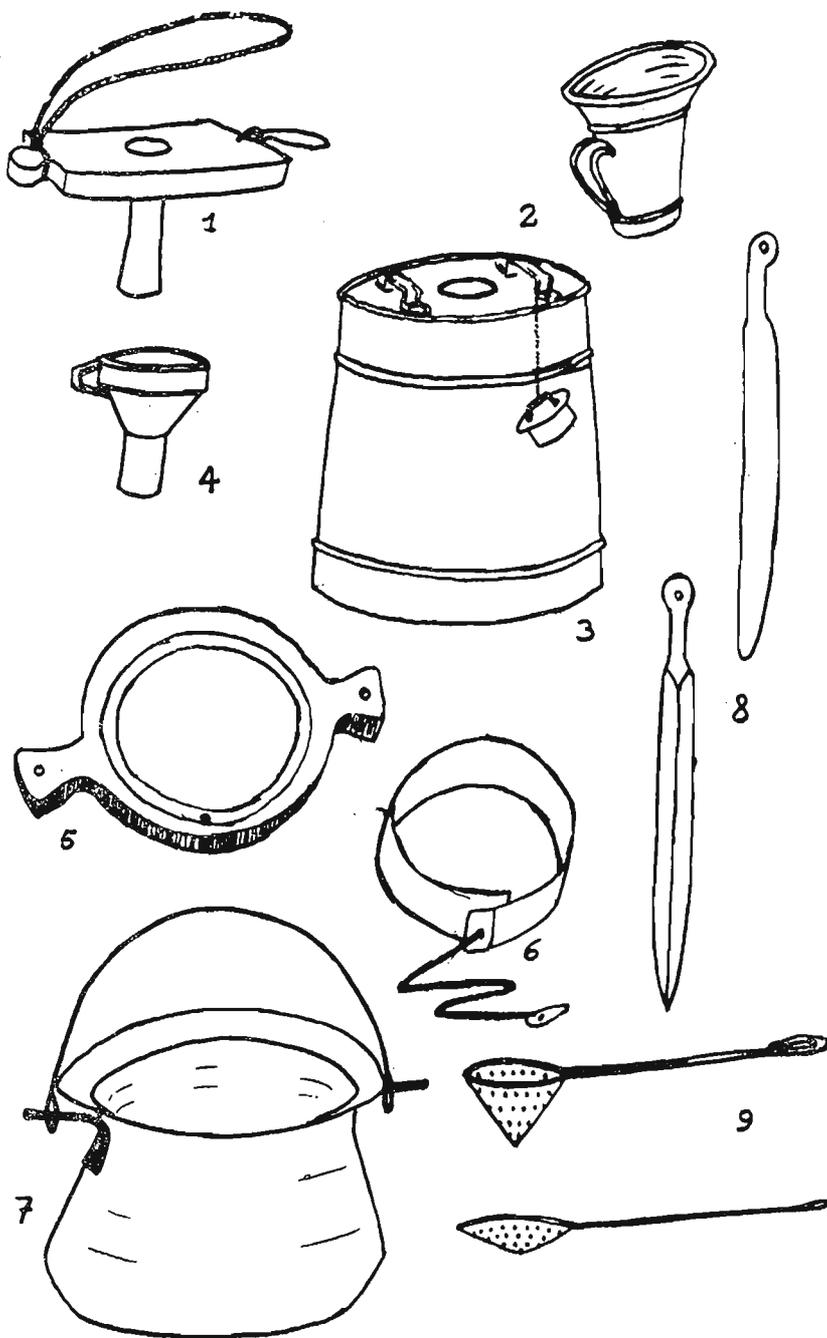


Figura 1

TOMÁS URZAINQUI MINA

Los pastores beben mucho suero, pues dicen es muy bueno y tiene propiedades medicinales, antes subían a los crios o les bajaban botellas a casa.

El requesón se mete en bolsas de tela y se cuelga a la intemperie para que se sequen, se les echa sal. Una vez seco se les quita la bolsa y se quedan con la misma forma.

Antes había mucho requesón y no lo querían, era para los cerdos.

76. Si se hacía cuajada en casa, se cocía la leche en los cazos de cobre, de color dorado, con mango de hierro, y se metía el cuajo envuelto en un trapo.

77. Antes sólo se bebía normalmente la leche de cabra, todas las casas tenían sus cabras, que cuidaba el «cabrero» del pueblo, y todas las noches volvían a sus respectivas casas.

Los quesos actualmente son vendidos directamente por las mismas casas que los fabrican.

Antes había negociantes de quesos, que compraban a los fabricantes y los transportaban a los lugares de venta o se los vendían a los comerciantes. El queso era una de las exportaciones del Valle junto con la madera, la lana y el ganado.

78. Se hacía antes leche agriada y la llamaban requesonada. Con la nata se hacía mantequilla y se la daban a los gatos.

79. La leche de burra se daba a los enfermos, la tomaban como medicina los tísicos que no se curaban, y los tuberculosos.

80. En las Ordenanzas de la Villa de Urzainqui se ordena y manda: «que todos los que tuviesen huertos en Mencachea, Lecegorria y en los restantes sitios, deben de componerlos, trabajarlos y aderezarlos, todos los años de modo que haya hortaliza y si en esto hubiese omisión, precediendo recado del Regimiento, por medio del nuncio al dueño del huerto o huertos que estuviesen sin componer para que los aderece, y no haciéndolo pasado un año en que hubiese estado inculto dicho huerto se lo levante la Villa con propiedad y posesión de él y lo venda a quien gustare».

«Mas si un vecino tuviere dos o más huertos, teniendo en alguno o algunos de ellos hortaliza necesaria. Siembre en los demás anualmente trigo, ordio y cebada, y si no lo hace se practicará lo arriba indicado.»

Se utilizan como legumbre las achicorias y la peñaza que se cría en las peñas y se pone en ensalada. Hierbas de monte: hortigas, achicoria,

APLICACIÓN DE LA ENCUESTA ETNOLÓGICA EN LA VILLA DE URZAINQUI

apios, irimihi, gardaberas, chorrontelas, etc. Todas éstas juntas son buenísimas y también muy buenas para la salud.

Para condimento se utiliza la menta, el perejil, el laurel, la cebolla y el ajo. Pimenteras y calabazas.

Se comen como leguminosas las alubias, lentejas, habas, guisantes y arvejas.

Antes no traían nada para vender, ni fruta ni nada.

El café

81. Antes no se hacía café, solamente se hacía en los días de fiesta y en las grandes solemnidades, en el mataxerri o matacía.

No se tomaba tanto café como ahora. El café se hacía en un puchero de barro, con un carbón encendido que se metía dentro.

La casa que había hecho café, les pasaba a los parientes o vecinos las «ondarras», para que hiciesen café por segunda vez.

Se toma té de peña y té de puerto o de monte, manzanilla silvestre, también se consumía mucha tila y también menta. Hay tres clases de té, té de puerto, té de peña y té de huertos.

El vino

82. Las Ordenanzas de la Villa preceptúan: «que el tabernero está obligado a traer buen vino a contento de los regidores, y sin su orden o licencia nunca traiga vino que no sea de Sangüesa, Lumbier o sus aldeas y el que así trajese manifieste bajo juramento, en dónde y a qué precio lo ha comprado, y si se le justificase lo contrario a su manifestación será multado a discreción del Regimiento.

Otrosí, ordena que ni el tabernero, ni otro vinatero vecino o forastero, no pueda vender vino, sin que primero hayan probado y dado precio los regidores, so pena de cinco reales por cada vez; otrosí se ordena que el tabernero o proveedor de la taberna continuamente haya de tener y tenga vino, y si no lo tuviere el Regimiento ponga provisión de vino, y si el precio de éste excediere al regular sea a costas del proveedor, el cual será multado en cinco reales por cada día que faltare vino vendible.

Y finalmente se ordena que habiendo proveedor obligado de la taberna, ningún vecino, habitante, o morador ni extranjero no pueda vender vino a la menuda o por pintas sino tan solamente por cántaros, pena de cinco reales por cada vez que se provare, para la Villa y para el tabernero, pero bien se podrá dar vino a la menuda en pago de deudas, como también para el juego sin pena alguna.»

TOMÁS URZAINQUI MINA

El vino es una bebida imprescindible en la alimentación de los roncaleses, había algunos que no bebían vino. Para los cinco años los niños ya bebían vino de la bota en las comidas, según me dijo una señora, eran las únicas vitaminas que tomaban.

Antes los hombres tomaban aguardiente para desayunar.

Una casa vendió una vez madera (una almadía) en la ribera, entonces la madera estaba barata, pero el comprador pagó con una carretada de vino, que la subieron al valle. En la misma casa me cuenta la abuela que su padre fue con dos botos de vino a Tardiz (Tardets) y no se lo compraban porque era muy fuerte. Entonces llenó los dos botos con agua hasta completarlos y los vendió enseguida.

83. En Urzainqui no se ha fabricado ni vino ni licores.

84. Doña Josefa Erlanz me dice que hasta ahora no fumaba casi nadie. Los hombres comenzaban a fumar tarde, cuando venían de soldados.

Se subían de la ribera cuando iban a almadiar un saco de regaliz, otro de olivas secas y otro de hojas de tabaco. El regaliz colgaba de las orillas de los ríos en la ribera.

85. Se fumaba la betiguera, se cortaba y se fuma cuando estaba seca. Llevaban el tabaco en unas petacas de cuero, encendían con yesca o cogían una brasa con la tenaza.

LA INDUMENTARIA

88. *El traje ordinario* tradicional de las roncalesas, según la época del año, según el trabajo, y por el luto, era diferente.

«La cota o cotxa»: falda plisada y de vuelo, de color negro, se hacía con lana hilada en casa y mandada a tejer al tejedor. Esta lana podía ser de casa y se teñía de negro. La cota es la falda para trabajar, ir al monte, cavar, segar, escardar, trillar, etc. Se la ponían para abrigo en el invierno, era muy pesada y no pasaba el frío.

«Gainekozyapeko»: era una falda de tela burda y recia de lana, de color negro, la llevaban de ordinario y en los rigurosos lutos, el día del funeral era de rigor y después mientras duraba el luto.

«Mahón»: era una falda azul para todos los días que se compraban en Tardiz (Tardets).

Para el frío, cuando llovía y cuando iban al monte, las mujeres llevaban una mantilla de color rojo, de paño sin cinta, que se mojaba pero no

APLICACIÓN DE LA ENCUESTA ETNOLÓGICA EN LA VILLA DE URZAINQUI

pasaba el agua, pues era muy tupida. Cuando llovía, las mujeres la falda que llevaban, se la echaban por encima. Los sombreros de los hombres eran de paño muy recio, no se podía doblar, llegaban a recoger agua para beber con él.

El traje ordinario tradicional de los hombres era:

- camisa blanca de lino,
- zaragiuelles, calzones y la faja morada,
- medias negras de lana,
- peales, pealetas y albarcas.

Las ordenanzas de la Villa, en el siglo XVIII, ordenaban: «que desde Santa Cruz de Mayo hasta San Miguel de septiembre, sea y se entienda el jornal del sastre, siendo Maestro la de tres sueldos, y si hubiere aprendiz hasta dos años en el oficio, no se le deba pagar cosa alguna y cumplido que sea este tiempo se le de por su jornal un Real hasta los cuatro años de práctica».

Para los días de fiesta los roncaleses también tenían su traje tradicional:

Los hombres llevaban el calzón y el elástico blanco. En el elástico las bocamangas y los ojales eran de color negro, los botones también eran negros.

Los sombreros eran, unos bastos de paño y otros más finos de fieltro.

Todos iban iguales, la diferencia consistía en la calidad del paño y en su confección.

En la cabeza se ponían, los hombres, una toca marrón de seda. Los sombreros iban atados con un cordón ancho de seda negra llamado barbillerera. Cuando andaba aire, se ponían la barbillerera para sujetar el sombrero, cuando no andaba aire, se echaban el cordón o barbillerera para atrás.

En el invierno llevaban encima del elástico blanco, una chaqueta negra corta.

El color del traje de los hombres era sólo negro y blanco.

Los calzoncillos o zaragiuelles, les llegaban hasta la rodilla, eran de tela de cualquier clase de color azul, gris, etc.

Se vestían de fiesta los muchachos, en Fiestas, y en la Novena de la Madre de San Salvador.

Los domingos bajaban los hombres del monte, todos los pastores se ponían el elástico blanco, toca marrón de seda y el sombrero y al baile. Al tocar el rosario dejar las guitarras y correr al rosario, a la salida se bailaba y a casa. Todos los domingos hombres en las eras.

El traje de fiesta de roncalesa se componía de una falda azul marino plisada y otra falda azul marino también plisada que volvía en una gruesa franja roja, llevaban media blanca y zapato bajo negro.

Los hombres para los días festivos: capote y balona. Angüarina: chaquetón negro hasta la rodilla para los domingos.

89. Un relato de Josefa Erlanz de 95 años, me dice: «Era de casa de Andreu la que mató a Abderramán, le cortó la lengua... y le dieron en premio el traje roncalés».

Para guardar las faldas, las doblaban por los pliegues quedando como un abanico recogido, las ataban con cuerdas y las metían en el arca.

Las faldas eran siempre de color negro o azul.

Los vestidos interiores de hombre eran: calzoncillo, zaragüelle y camisa blanca de lino. Los zaragüelles iban debajo de los calzones, y atados debajo de la rodilla. Algunos llevaban, después, calzoncillo y camiseta blanca de manga larga, eran de algodón amarillento.

Los vestidos interiores de la mujer eran: camisas de mangas largas y muy anchas, se las hacían ellas mismas con bordadillos, y también los botones. Para hacer un botón tomaban un palito y lo envolvían en hilo. Llevaban también las mujeres unos pantalones blancos hasta la rodilla, terminando con puntilla y medias blancas. Encima una falda blanca con muchos bordados. A la cintura se ataban la folla, que consistía en dos bolsas laterales cuadradas con una abertura vertical, en las faldas también llevaban una abertura que coincidía con la de la folla.

Las camisas, que hacían las mujeres, eran de tela fuerte terlizada, porque llevaba el hilo cruzado. Encima de la camisa llevaban los justillos que eran una especie de chaleco que se lo ataban por delante.

Las camisetas comenzaron a venir más tarde, llegaron calzoncillos y camisetas al cambiar el vestido tradicional, se pasó al calzoncillo largo y encima pantalón, camisa y chaqueta.

Los hombres cuando hacía calor sólo se ponían el zaragüello, y no se ponían calzón.

Según me cuenta Josefa Erlanz, un señor para hacer la visita al Santísimo se ponía capote y balona. Y sigue diciéndome, aquí no había zapatos, comenzaron a venir más tarde. Empezaron a llegar unos zapatos de charol, hechos en Lumbier a 17 pesetas. Los vestidos interiores eran de lana y las camisas de lino.

90. Las mujeres trabajaban en el campo como los hombres, iban a cabar un pedazo de artiga y a hacer hormigueros, entonces llevaban albarcas, normalmente llevaban alpargatas y albarcas. Las mujeres se ponían la

APLICACIÓN DE LA ENCUESTA ETNOLÓGICA EN LA VILLA DE URZAINQUI

cota, falda de vuelo color negro y muy pesada, por lo que no pasa el frío, peales y albarcas.

Los hombres trabajaban con calzón, peales, pealetes y albarcas.

Dámasa Barricat me cuenta que, su madre cuando se casó, bajó de Uz-tároz tres cotas y que le duraron para siempre, así como una chaqueta.

Para almadiar:

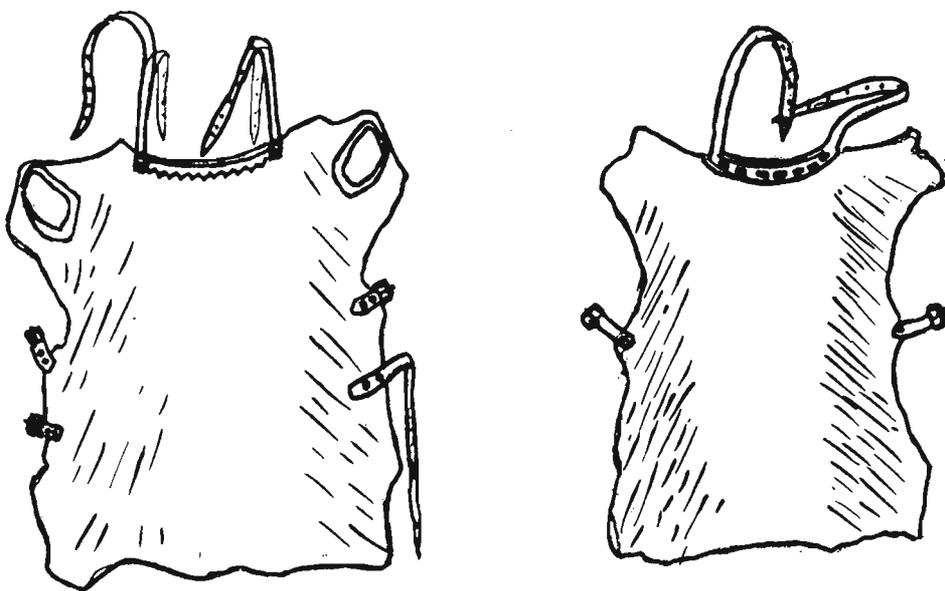
Los hombres llevaban en el invierno y cuando llovía el espaldero.

Las mujeres se ponían un pañuelo arriba, en el monte, para trabajar, de ordinario usaban pañuelo de cabeza.

Llevaban una mantilla roja sin cinta para ir al monte, se mojaba pero no pasaba el agua, era muy tupida.

Los hombres ongarina: capa para el frío y la lluvia, una vieja para el monte.

El zamarro (espaldero) (ver fig. 2) los hombres solían andar todo el día con él puesto y por la noche lo ponían encima de la cama.



ESPALDEROS DE PIEL DE CABRA

Figura 2

91. En tiempos se hacían todas las prendas de vestir en casa, hasta que no salió la moda de venir a vender vestidos hechos. Antes las que sabían, los hacían en casa, y las que no, los daban para hacer.

TOMÁS URZAINQUI MINA

Con lana se hacían los vestidos lo mismo para hombres que para mujeres, las faldas, los calzones, las camisas, las chaquetas, las medias, etc.

Se hacían todas las prendas en casa, no había metro, medían con cuerdas y hacían un nudo para mantener la medida.

Josefa Erlanz me informa que antes sembraban *lino*. Primero sacaban el lino, después la estopa y de la estopa la risca. Con el lino hacían toda la ropa, sábanas y camisas. Con la estopa hacían, de toda, ropa. Me cuenta que con la risca le hicieron a su padre calzones hasta debajo de la rodilla y le rozaron tanto que le pusieron allí en carne viva.

Con la risca se hacían talegas, alforjas. Los hombres llevaban la camisa de lino, con el lino hacían mantelerías, sayos, etc. El cáñamo para coser, la lana para hacer la ropa.

92. Los hombres llevaban una faja de lana morada, para el trabajo tenían una, y para los días de fiesta, otra mejor. La señora Josefa Erlanz me dice, que tenían que dar con la faja 15 vueltas por lo menos, era la moda.

Con el pantalón correa, con el calzón faja morada, los mayores negra.

93. Llevaban pantalón hasta media pierna hasta los 14 ó 15 años, encima una bata, luego se ponían ya calzón.

Las chicas desde muy jóvenes de largo, a los niños se les pone pantalón a los 2 ó 3 años. Llevaban los chicos una abertura en la parte de atrás del pantalón, para hacer de cuerpo, de adelante cerrado. A los críos hasta los 3 años se les pone pelelicos y saicos, después calzonicos o pantalones.

Desde pequeñas las chicas iban de largo y siempre con medias blancas, que se las hacían ellas mismas en la escuela.

94. Para ir a trabajar al campo se llevaban albarcas, con peales, se ataban con unos cordones jazpeados en lana blanca y negra, se llamaban abarqueras.

Dicho del tío Julián: «Lo puse peor que una pealeta». Las pealetas son cortas y se llevaban con alpargatas. Las mujeres al campo llevaban albarcas, que ellas mismas se las hacían, éstas eran de pellejo, más suave que las de los hombres.

Los hombres se hacían las albarcas de piel, que ellos mismos curtían. Usaban cuero de vacuno, vaca, buey, las ponían a remojar después de hechas, para que se reblandecieran. Todas las noches se ponían a remojo, para que estuviesen blandas al día siguiente. Las albarcas para ir al monte, para trabajar las huertas y para trabajar la madera. Las cortaban y por el orillo les pasaban una cuerda.

APLICACIÓN DE LA ENCUESTA ETNOLÓGICA EN LA VILLA DE ÚRZAINQUI

Abarcas de pellejo y correjel que era una cosa recia, las hacían en máquinas. Había abarcas erradas que les ponían tachuelas. Las abarcas solían durar dos años, si se caía algún clavo se volvía a poner. Borceguíes con las suelas llenas de clavos.

95. Los hombres para estar por el pueblo de diario usaban alpargatas valencianas, éstas las traían de Ansó, les llamaban las «espartañas».

También se fabricaban en algunas casas «espartañas». Había un alpargatero en Isaba.

El domingo alpargatas.

Zuecos abiertos con clavos.

96. Las mujeres hasta los 15 años llevaban una trenza, después toda la vida con dos trenzas. Sujetaban el pelo atrás con una cuerdecita que llamaban lotura y de las trenzas colgaban unas cintas llamadas cintamuiskos.

El pelo de la frente todo hacia atrás, no se cortaban el pelo en toda su vida, lo llevaban hasta las «corvas».

Planchaban los cintamuiskos sin quitárselos de la trenza, para que el lazo quedase bien hecho. Varía el cintamuisko, el lazo, en los días festivos.

Con los trajes de fiesta se ponían cintamuiskos largos y de colores, iguales a los de la cenefa de la mantilla roja de fiesta. Las mujeres llevaban trenzas, hasta que vino la moda de cortar el pelo. Ya les costó el cortarse el pelo, yo nunca me lo corté, me dijo una señora de Vidángoz, casada en Urzainqui. Se lo cortaban por la comodidad, aunque tenían vergüenza en tiempos, porque siempre habían tenido costumbre de ir de esa manera. Los hombres llevaban el pelo raso, los viejos se lo cortaban unos a otros en las peñas de Lecegorria, junto al puente.

En el carnaval-zarrabaldo, llevaban melenas y palos.

Dicen que antes llevaban el pelo largo.

97. El traje de los solteros era más fino, que el que se ponían los casados los días de fiesta.

Algunos hombres subían al monte el elástico blanco, metían el almuerzo en la manga atando un extremo y se lo echaban al hombro.

Los solteros los días de fiesta, para ir al baile, se ponían elástico blanco, los casados no se lo solían poner.

Las mujeres después de casadas no se ponían los justillos ni jubones, y ya no se vestían de rojo.

TOMÁS URZAINQUI MINA

Los hombres casados los días de fiesta se ponían capote, una balona blanca, plisada y planchada, endurecida con almidón. Los viejos se ponían faja negra.

A un mozo que no tenía ropa para casarse tuvieron que dejársela y al salir de la iglesia dijo: «ederkin baña berzeneki» que quiere decir: «bonito estoy, pero no es mío», según mi informante.

98. Las mujeres llevaban para adorno en los días de fiesta, las «gargantillas» en el cuello, que son unos collares, y con una cinta negra colgaba una joya adorno llamada «bitxi». En las orejas pendientes largos con colgantes, pañuelos de seda en la cabeza. En las bocamangas una puntilla blanca y ataban los puños con botones plateados. Atrás llevaban una placa para atar la saya. Justillos y jubones bien ajustados.

Algunos al bitxi también le llamaban miramelindo. El cura en un sermón les dijo: «¡Miramelindo, miramelindo! ¡Miramediablo!».

Los mozos llevaban la toca de seda morada debajo del sombrero, los casados no.

Las mujeres que no tenían buen pelo, tenían trenzas postizas. Con los cintamuiskos colgaban las trenzas hasta los pies.

100. Se llevan medallas religiosas y crucifijos.

101. A los recién nacidos, hasta que los bautizaban, les ponían unos evangelios entre la ropa, para que los conservase con salud, y la criatura estuviese protegida. Llevaban algunos el librico de los conjuros o una hoja que les daba el cura, y la campanilla en casa para las tronadas.

El cura el libro no lo sacaba más que cuando las tronadas eran malas.

102. Los pastores llevan palo. Los ancianos bastón, se lo hacían de boj, cuando no podían andar bien.

103. Para hacer perfume se cogían fardos de violetas, se cocían y guardaban en botellas, y lo usaban para colonia para los días de fiesta.

Con los membrillos y violetas se perfumaban las arcas. Se ponían membrillos para perfumar las habitaciones, se guardaban hasta que se iban consumiendo, duraban 3 ó 4 meses, después los comían, y si había muchos se hacía dulce.

Contra la polilla una señora me dijo que utilizaban el tabaco.

Se usaban contra la polilla fajos de tea, se ponían dentro de los armarios y entre la ropa, en el armario un trozo grande. En abril se sacaba todo

APLICACIÓN DE LA ENCUESTA ETNOLÓGICA EN LA VILLA DE URZAINQUI

al aire, pues la polilla trabaja donde está quieto y cerrado, lo que más se usaba era la tea.

En abril se sacaba a las ventanas, con el aire se purificaba la ropa, pues si se dejaba doblada en el armario se apolillaba.

104. Las sábanas se hacían de lino, para la almohada percal por más suave, las hacían en casa. Las hacían también de lino y cáñamo mezclado, y de estopa.

Las mantas de lana y las colchas, las hacían en casa.

Las camas: las más antiguas eran de madera de tablones y sin dibujos. Los catres o somiers los hacían con cuerdas, los jergones de hojas de maíz, y encima el colchón de lana. El jergón era de tela recia de saco, con dos aberturas para poder revolver las hojas de maíz.

Después las camas eran de hierro pintadas de negro, eran plegables y con ruedas en las patas y unas bolas brillantes en los extremos. Ponían el jergón de hoja de maíz encima del somier, y encima del jergón, el colchón.

Los camastros de pastores consisten en cuatro estacas clavadas y unos travesaños, sobre éstos, se ponían tablas, sobre las tablas puntas de bojes y encima pieles de oveja. Las mantas las cosían por debajo formando el «kudijón» para resguardar los pies (fig. 3).

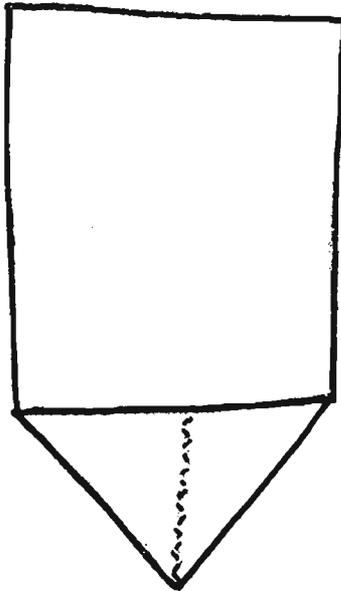


Figura 3

manta con kudijón

FAMILIA

106. El parentesco dura hasta los primos segundos. Con los terceros se sigue teniendo por lo menos mucha amistad, pero con ellos termina el parentesco.

En las bodas se guarda siempre un orden según el grado de parentesco, los más allegados más cerca de los novios, y se iban colocando conforme disminuía el parentesco.

En los entierros y en los responsos también van por orden de parentesco. Después del funeral en la iglesia, se leían en orden todos los parientes. Se iba en orden de parentesco también para rezar un padrenuestro a casa del difunto, después de misa y del rosario.

En los bautizos primero los abuelos, después los tíos, que iban siendo padrinos, a continuación los más allegados, en este orden al entrar y al salir. Para ser padrinos tienen preferencia primero los abuelos.

El duelo para los más allegados duraba dos años, ésto hasta los tíos carnales.

Las marcas del duelo para los padres y hermanos duraban tres años, para el padre tres años, para los hermanos dos años, para los tíos un año. Las mujeres iban de negro y los hombres llevaban todos los botones de la camisa de color negro.

107. Se llama a las personas por el nombre de su casa, nunca por el apellido. Algunas casas han cambiado de nombre, los ancianos utilizan el nombre antiguo y los jóvenes el nuevo. Lo más corriente es llamar a uno por el nombre de pila seguido del de su casa. La mayoría de los nombres de las casas no coinciden con el apellido. Los cambios de nombre en las casas son debidos a que un nuevo morador, por su oficio o por su mayor renombre, divulga un nombre diferente al antiguo. Así la casa llamada en un principio Joaquín Marco fue llamada después casa Organista; casa Yotyor fue llamada después casa Santiago, etc.

El nombre de algunas casas corresponde al apellido de los que la habitaron con anterioridad, así: casa Landa, Lorea, Argonz, Luser, Galetx, Esandi, Andreu, Baines, Bergara, Txerrail, Aroza, Krutxaga, Orduna, Gayarre, Gorrindo.

Otras casas tienen el nombre de pila de algún padre de familia más renombrado que los demás, así: casa Froilán, Bruno, Gaspar, Mariano Marco, Migueltxo, Pello, Tiburcio, Valero, Enrique.

Otras llevan por nombre apodos: Casa Tamborin, El Rojo, El Cojo.

APLICACIÓN DE LA ENCUESTA ETNOLÓGICA EN LA VILLA DE URZAINQUI

Nombres de oficios, como: Casa Zapatero, Tejedor, Capachero, Panadero, El Molino.

El resto de las casas tienen un nombre antiguo, como casa Txandon hoy casa Porta, casa Txokorro, Melitoks, Kapel, Txart, Arronyo, Kapelon, Peruzainki, Amatxo, Makurra, Angelo, Angelico, Joispha, Eskilanto, Tabernazar, Etxako Simón.

Para nombre de pila se ponía generalmente el santo del día. La mujer al casarse conserva su apellido.

108. Entre padres e hijos siempre se trataban de usted, con mucho rigor señor padre y señora madre. Entre tíos y sobrinos de usted. Entre hermanos de tú. Entre esposos de tú. Entre miembros de la familia se trataba más de usted que de tú. Entre amigos de tú.

En cuanto había un poco de diferencia de edad se trataba de usted. A las almas en pena de usted.

109. Se rezaba por los que han salido de la casa.

Aniversario: antes se hacían como un funeral, durante cuatro y cinco años. A los responsos se llevaba la tabla de la cera, que iba dentro de una cestita redonda, adornada con una cinta azul o rosa, pasada por entre el mimbre y que terminaba en un pequeño lacito. Las cestitas eran de mimbre o de rafia. Los días de fiesta ponían una puntilla de ganchillo y allí metían la tabla con la cera, la doblaban y sobresalía un trozo de cera con la llama.

Llevaban un paño blanco llamado «celaja», que se ponía en el suelo, y en él, también ponían su vela los parientes próximos.

Según me informaron, la celaja simulaba el pan y la jarrita el vino, señal de oblacones.

En los funerales la línea paterna era la primera.

Algunos hombres invocaban: ¡almas del purgatorio ayudadme!

Cuando había algún difunto se hacían novenas de misas y rosarios, y quince o veinte responsos.

En los responsos, la moneda que se echaba llegó a vaciarse de todo contenido pecuniario, ya que se echaban monedas sin valor, extranjeras o fuera de circulación y muchos trozos de caldero bien alisados y brillantes.

Se daba un placebo al acabar el año, lo mismo que en un entierro y en el aniversario.

Algunos antiguamente, no decían que era aniversario, iban a una misa y avisaban a los familiares.

Las Ordenanzas de la Villa el 23 de septiembre de 1767, preceptuaban, «que ninguno pueda ni deba hacer gasto en las funciones de funerarias y honrras de difuntos».

Para estos menesteres los vecinos de Urzainqui, tienen la cofradía del Santísimo Sacramento y del Glorioso San Martín, fundada en 1522. (Sobre esta Cofradía ver supra, núm. 13: Sociedades.)

Cuando moría el padre, el pariente más cercano iba a avisar y a buscar todo, los de la casa no se movían para nada. La libra de cera la llevaban a la casa del vecino, los parientes, y se devolvía en otra muerte.

Existe una «Cofradía de difuntos de la Virgen del Rosario» que se celebra el 15 de septiembre, ahora te pagan las velas, el funeral y el entierro, van cuatro mozos para la conducción al cementerio y realizan los trabajos necesarios.

110. Entre parientes y entre hermanos, aunque casi siempre había alguna rencilla y distanciamiento, se hacían visitas. Se reunían las familias en ciertas ocasiones, cuando ocurría un fallecimiento, nacimiento o boda, y entonces se hacían regalos.

Entre parientes había mucha más unión que ahora y se ayudaban mutuamente.

El día de «Jueves larguero», se llamaba así el jueves anterior a la cuaresma, el padrino regalaba al ahijado «la Chula», se decía «jueves larguero, chulardero».

«La Chula» podía consistir en longaniza, dulces, o un par de calcetines, hechos con lana de casa muy fina. Pero lo normal era darles a los ahijados una hermosa chula de tocino.

Cualquier noche los parientes se juntaban para tratar y trabajar juntos.

En las riñas entre parientes intervenía el párroco, cuando no había cura dos hombres de cada parentela. Cuando uno se estaba muriendo, el cura hacía de notario.

Al *consejo de familia* se podía recurrir: Cuando había alguna novedad, cuando se iba a recoger a alguno a casa. Cuando los chicos quedaban huérfanos se ponían bajo tutores, hasta los 25 años.

Los tutores eran uno de parte del padre y otro de la madre, para gastos, mantenerlos, etc. Los parientes más próximos que hubiera, debían ser tutores.

El consejo de familia lo formaban los padres y abuelos, los hijos no.

Sobre querellas entre parientes, le decía su madre a Josefa Ertlanz: «aunque te acuchilles a lo tuyo tu».

Sí solía haber venganzas, y algunas veces hasta con muertes.

111.—El que se casaba y se quedaba en casa era el heredero, siempre solía ser el hijo mayor, los que se quedaban en casa solteros no les podía faltar nada, ni comida ni vestido, pero si se casaban perdían ese derecho y no podían alegar nada.

Se tiene preferencia por los varones para conservar el apellido.

Siempre los hermanos tienen derecho a quedarse en casa mientras no se casen, y si salen, si la casa tiene, se les da alguna cosa.

La comunidad familiar alcanza a los nietos o hijos del heredero, así está formada por los abuelos o padres, los hijos herederos, los hermanos o tíos y por los nietos. Pues los tíos mientras no se casan se quedan en la casa paterna.

112. En las fiestas Patronales del pueblo, que antes eran el 11 de noviembre, por San Martín, venían los parientes del Valle originarios de la casa y se quedaban los tres días de fiestas a comer y a dormir, las fiestas eran muy en familia.

Las *bodas* duraban dos días, no hacían viaje de novios.

No hacía falta invitar a la boda, los que debían ir ya lo sabían. Después de la misa de funeral, el cura leía la lista de parientes, para que al día siguiente fueran por orden al responso.

Los novios iban de visita a casa de los más íntimos, una persona muy allegada a la familia invitaba personalmente a los demás.

Siempre había alguna persona en los banquetes, que se encargaba de decir a cada uno donde le correspondía sentarse, primero el cura, después los novios, seguidamente los padres respectivos se sentaban a ambos lados. No había obligación de hacer regalos.

El banquete se hacía en la casa, donde iban a vivir los casados. Al día siguiente del de la boda, se llamaba la «tornaboda». Para estos dos días se buscaban cocineras, que eran las mujeres más acostumbradas.

Se hacían buenas comidas, como había mucho ganado, mataban un carnero. Los platos eran, cocido, lechuga, asado de cordero, pollos, sopa de cocido, alubias verdes, después postre natilla o arrozada, según el tiempo, si era verano fruta.

Echaban azúcar a la ensalada, si había gente de fuera o en los días de fiesta, para los de aquí la lechuga con azúcar era un plato exquisito. En invierno en vez de lechuga, escarolas con azúcar, se criaban bien grandes y blancas.

Doña Josefa Erlanz me contaba, que su vecina de casa Cherrail, le decía un día, que unos forasteros le habían dicho: «que estaban extrañados, pues ellos pensaban que aquí no se sabía guisar y que se guisaba muy bien».

En todas esas fiestas, el que está con los padres, generalmente es el que invita. Se invitaban recíprocamente de una casa a otra, un día iban a comer a una casa, otro a la otra. Si los parientes estaban o eran un poco «puntillosos», iba la madre a invitarlos.

En las Mestas, reuniones de representantes de las villas del Valle, en las que trataban asuntos de pastos y del Valle, venían todos a comer a casa del alcalde.

Las mujeres en las noches de invierno, se reunían en una casa para trabajar cantando y hablar. Hilaban a la luz de un tederó, estas reuniones sólo de mujeres se llamaban «egüidiar» o «egüidiargo».

Los hombres mientras, a esas horas marchaban al rosario y a jugar al mus.

113. Los padres, sobre los hijos, tienen mucha autoridad. Se tenía mucho respeto al padre, algunos me dicen que demasiado. Mucho respeto para con los abuelos y se les quería. A las madres no se les tenía tanto respeto. Con los tíos se tenía cariño pero tenían menos autoridad e imponían menos respeto.

La patria potestad dura siempre, hasta que muere el padre o hasta que los hijos se casan, o salen de casa. No existe una verdadera emancipación. Los padres ordenaban y mandaban, todo el mundo tenía que obedecer.

A los abuelos se les trataba de usted, no había que contestarles, siempre callar, y obedecer a todo lo que te decían.

Los hijos que se quedan en casa, mientras viven los padres, no se emancipan realmente, por eso solía haber muchas riñas. Los sobrinos llegaban a tener más confianza con los tíos, que vivían en casa, que con sus propios padres.

114. *Efectos del parentesco.* Los parientes debían ayudarse en las calamidades. Para cumplir los sufragios de difuntos, se hacían novenarios de misas y de rosarios. Todos los parientes llevaban la tabla de la cera. Las mujeres de la casa hacían cinco responso, y a los menos parientes sólo tres. Había obligación de dar hospedaje en casa a los parientes, así como asistencia y sustento.

Antes era difícil llegar a hacer deudas y si se hacían, los parientes algunas veces las pagaban. Del testimonio de parientes se duda en el Ayuntamiento. Cuando se trata del pariente de uno de los munícipes, éste se sale de la sesión. No es válido el testimonio de pariente.

APLICACIÓN DE LA ENCUESTA ETNOLÓGICA EN LA VILLA DE URZAINQUI

Se ayudaba a los parientes, mucho en sus trabajos, pero no con dinero. Se asiste a los enfermos y ancianos mientras viven. Antes se trabajaba mucho, todos se morían antes de los 60 años.

Cuando morían los dueños de la casa, ponían de luto el ganado, con una cinta negra a todas las ovejas, cabras y chotos.

Otros les quitaban las esquilas y llevaban el ganado sin «rumbo», es decir sin elegancia. Las esquilas y esquilonos o trukos, daban a los ganaderos cierta prestancia y categoría.

115. Dámasa Barricat me decía: «que antes no había distinción entre parientes, o sea que, el que tenía mucho, no "figuraba", eran muy "roceros" todos».

Se ayudaba en todo a los parientes, especialmente en la necesidad a los menos agraciados.

A los parientes emigrados se les administraba y guardaba todo. Se les tenía en cuenta, por si regresaban aunque seguramente no lo hicieran.

La cofradía de San Martín, a la que pertenece todo el pueblo desde la fundación de la cofradía en 1522, «señala en sus ordenanzas que si algún cofrade, viniere en pobreza o enfermedad, fuera de su casa y de su patria y no tuviere quien lo traiga, en tal caso teniendo noticia o aviso los mayores lo harán traer a costa de la cofradía.

116. Es muy mal vista la enajenación de bienes familiares. El padre enseña a los hijos estos principios de derecho consuetudinario de familia. Al comprar o vender un bien heredado por una familia, antes es el pariente, el pariente te lo puede quitar. De no tener sucesores directos, los bienes vuelven a la casa de donde proceden.

Los bienes son comunes para todos los de la casa, son para toda la familia. Los esposos todo lo adquieren los dos, es propiedad de los dos. Hay condominio de los cónyuges no se puede vender sin el acuerdo de ambos. Sin el conocimiento de la mujer no se hace ninguna cosa.

A veces la enajenación de bienes, es mal vista, si es por mucha necesidad, no lo ven tan mal. Es muy mal visto por el pueblo, por lo general, el hecho de los que lo han vendido todo.

Los familiares, de la línea de que proceden los bienes vendidos, pueden ejercer el retracto para recuperarlos.

117. *Convenciones*: Entre parientes es normal la ayuda mutua y el trabajo en común en todas las labores. Para trabajar los campos y los huertos y cuidar los ganados, «a torna peón», un día para mí y otro para ti.

Los ganaderos se juntan para guardar mejor los respectivos rebaños y aprovecharse de los pastos en común. Así como en las demás labores del pastor: el esquileo, la trashumancia, el dar sal, la parición, la fabricación de queso, la construcción y utilización de bordas, chabolas y majadas.

Las relaciones con los criados, en el trato, podía llegar a ser como de la familia. En la comida, en la habitación y hasta en el vestido, eran igual que el resto de la familia.

Derechos de sucesión entre parientes

118. Los padres tienen libertad de testar, puesto que pueden instituir un heredero para que se quede en casa y a los demás hijos les pueden hacer algún legado, esto es lo normal. El padre puede instituir heredero a un nieto. Si el heredero se queda en casa, debe dar las dotes o legados que le han señalado, y cumplir las mandas.

En el Valle Roncal el testador siempre testa al morir, no antes, y se instituye un solo heredero. Nunca se reparte la herencia a partes iguales, que es peor, pues se dice: «casa partida, casa perdida».

El heredero es el primogénito, según la costumbre tiene preferencia el hombre a la mujer.

El primero de los hermanos se quedaba en casa, a los demás a cada uno se le daba lo que le perteneciera. Muchos de estos segundones marchaban de pastores a América, mandaban dinero todos los años a sus familias.

Siempre se trataba de mejorar el patrimonio de la casa, en las bodas, se arreglaban entre las dos familias la dote de ambos cónyuges, estas capitulaciones las hacían ante escribano.

El nuevo matrimonio vive con los padres en la misma casa y come con ellos en la misma mesa, formando una sociedad familiar, iguales a pérdidas y ganancias.

El heredero tiene la obligación de conservar el patrimonio, éste siempre debe ir a mejor. Obligación con los antepasados, de cumplir sus mandatos y obligaciones.

119. *Si los padres mueren sin testar*, se arreglan entre los hermanos y uno se queda con la casa de acuerdo con los demás. El resto de los hermanos recibe una cantidad según tuviere la casa o toman lo que pueden.

En los arreglos intervienen los familiares, normalmente algún pariente mayor.

APLICACIÓN DE LA ENCUESTA ETNOLÓGICA EN LA VILLA DE URZAINQUI

120. El cónyuge superviviente goza de libertad de testar y se atenderá al derecho sucesorio consuetudinario, por el que, el primer hijo será instituido heredero.

Si ha atribuido ya los bienes al heredero, conservará mientras viva el derecho de usufructo sobre sus bienes.

Sí, se puede, testar en favor de no parientes, y nombrar heredero a un no pariente. Cuando no se tiene hijos ni parientes, se traen a casa algún matrimonio joven, para que continúe la casa.

Los bienes troncales en el testamento del tío sin hijos, deberán volver a la línea de que proceden.

121. Se adopta preferentemente a los sobrinos. Se adopta cuando un matrimonio no tiene hijos, y lo hacen para trabajar, y que continúen la casa dejándoles como herederos, muchas de estas adopciones las hacen a los que no son parientes.

Los padrinos tienen que recoger al ahijado que, se queda solo, por muerte de sus padres.

Hay varias casas en el pueblo en las que los ancianos propietarios, no teniendo hijos, adoptan a dos jóvenes del pueblo, que se casan a la casa como herederos.

RELACIONES ENTRE ESPOSOS

122. Los esposos tienen derechos paritarios. Entre los deberes del hombre está el trabajar la hacienda y la madera. La mujer llevar la casa y cuidar la familia. En la conformidad el que ha de disponer es el hombre, los maridos siempre han sido más autoritarios.

123. Cabía la posibilidad de que el marido se conformase o se dejase que la mujer le domine. Pero era mal visto. Los esposos se tratan entre ellos de tú.

124. Los hombres llevaban la dirección y administración de los negocios, el hombre tenía un oficio, como ganadero o maderero, y la mujer además de atender todos los quehaceres domésticos, atendía los huertos y ayudaba en los trabajos propios del hombre, como en la agricultura y ayudar a preparar las almadías.

Me decía una señora, hay hombres buenos que todo entregan a las mujeres.

TOMÁS URZAINQUI MINA

Los instrumentos de trabajo aun siendo propiamente para uno de los sexos, eran utilizados por ambos.

Me decía Juana Fuertes, las mujeres hemos trabajado más que los hombres, íbamos con ellos al monte, y en casa antes de salir y a la vuelta trabajábamos solas. Ibamos al monte y les ganábamos a segar. Nos ha tocado a todas trabajar de todo.

125. El marido se sienta a la mesa, pero la mujer no se sienta con su marido, porque tenía que estar haciendo y sirviendo la comida. En los trabajos y en las fiestas suelen ir juntos, como en la fiesta de Cofradía en la que los esposos se ponían juntos.

126. Lo normal es que los esposos tuviesen condominio de todos los bienes aportados y de los adquiridos, lo raro es la separación.

En todas las cosas siempre de acuerdo, si no hay comunicación mal asunto, me decía Ciriaco Landa.

127. Mientras no perdían las facultades mentales, los padres de los esposos, siguen siendo los amos.

Los padres, según dice una comunicante, deben ser amados y reprender hasta que mueran. Los abuelos disponían de toda la casa, mientras estaban bien, aunque los hijos manejaban. Había quien no miraba bien a los suegros.

A los suegros y padres políticos, se les llamaba siempre padres.

128. El hijo casado fuera, hace muchas visitas a su casa de origen, mientras viven los padres conservan los derechos. También tiene con sus hermanos y padres deber de ayudarlos en sus necesidades, enfermedades, en el trabajo, en fiestas y duelos. El cónyuge adventicio se considerará como menos, pero tendrá igual que los cuñados, entra en la casa como un hermano más.

129. Los esposos acudían el día de la Cofradía, a primeros de Septiembre al banquete, el banquete ya no se celebra, hasta ese día no se iban los pastores.

A la romería de San Miguel el día de la Trinidad, subían sólo los jóvenes por lo duro de la ascensión. La depositaría del Ayuntamiento daba de comer a todos, se cantaban canciones en uskara y en latín. Para comer hacían grandes tortillas de setas. Subían rezando, y a la bajada cantando letanías.

En Isaba, el 6 y 7 de Septiembre, ferias de ganado lanar.

APLICACIÓN DE LA ENCUESTA ETNOLÓGICA EN LA VILLA DE URZAINQUI

Había una Cofradía de la Madre de San Salvador, el 1 de Septiembre, se hacía la subasta de dos o tres mayordomos. Se pagaba a la cofradía en especies, los ricos medio robo o un robo, otros un cuartal. Había un hombre que abría la ermita de San Salvador, y tocaba a las 6 de la mañana a misa, y a las 8 de la noche rezaba el rosario, los lunes iba por todo el pueblo a que le diesen la limosna.

130. En la educación interviene generalmente la madre más que el padre, el padre sólo en lo que atañe a los trabajos del campo y del ganado, también en los negocios.

No se forma peculio, mientras se está en casa todo es uno.

Los hijos cuando trabajan por su cuenta tienen lo que han trabajado, así ovejas si han estado de pastores para otro.

131. Con respecto al por qué de la esterilidad, una señora me respondió: que Dios no da a todos y nada más. Hay algunas que después de 13 años han tenido un hijo.

132. Papel que la mujer desempeña en la enseñanza y práctica de la religión y de la superstición:

La madre, a sus niños, les enseña las prácticas religiosas: oraciones, a santiguarse y a rezar el rosario.

Poner las cruces de cera en la casa y en los campos, así como el agua bendita.

El domingo está terminantemente prohibido dar sal al ganado.

Echar agua bendita a los campos en una esquina diciendo: «agua bendita a Dios consagrada libra este campo de mala tronada».

Después de que quitaron la ermita de San Miguel en 1907, hubo, durante tres o cuatro años seguidos, unas pedregadas muy fuertes, y las atribuían a haberla quitado. También aparecieron después grandes manchas de tierra, lurtas, en el monte, contrastando con las muy verdes laderas de antes.

Se hace la visita de capillas a casa, son dos: La Sagrada Familia y La Milagrosa.

Antes iban a Santa Quiteria, abogada contra la rabia.

Cumpliendo promesas iban a determinados santuarios.

Doña Josefa Erlanz me contaba: «que su padre después de tomar unas medicinas, traídas con mucho trabajo de Francia, fue a Panticosa y se puso peor. De allí marchó a Lumbier, el médico le dijo que no tenía reme-

dio, que se moría, entonces hizo la promesa de ir al Santo Cristo de Aibar si se curaba. Siguió tomando una medicina y echó todo lo de los pulmones, se curó y fuimos a Aibar».

A santa Orosia llevaban a los endemoniados, los llevaban atados y se curaban.

Estando pastor, si las ovejas se le encorrían, se decía que las brujas habían sido, se decía esto, siempre en plan de cuento.

Cuando había ruidos en la cocina por la noche, se decía, las brujas han estado esta noche y han movido las coberteras.

130. *Enseñanza* de niños en la villa de Urzainqui.

Consulta hecha por la Villa de Urzainqui, al licenciado don Bernabé Romeo, el 16 de enero de 1769:

En cierta villa de Navarra (Urzainqui), hay un maestro de niños, elegido por los dos cabildos, eclesiástico y secular, para instruir a los niños en escribir y contar. Y en caso de faltar a esta obligación deben de ponerle remedio, este maestro al parecer es Abad.

El encargo especial del abad y del alcalde, no ha faltado a la obligación contraída.

Sin embargo algunos padres han sacado a los muchachos de la escuela y los han puesto con un estudiante. Se quejó el maestro a los sobredichos señores, alegando que era contra su honor la extracción de los muchachos. Fueron llamados los padres, para que diesen los motivos de semejante demostración. Los unos respondieron, que por el mayor adelantamiento de sus hijos, otros que por haberles castigado en demasía y sin culpa, otros que tenían que enviar a sus hijos a Cádiz y que tenían orden especial de instruirlos con el tal estudiante por ser buen aritmético.

A pesar de estas respuestas, se amonestó a los padres, para que enviasen los hijos a la escuela, que se pondría justo remedio, y no habiendo obedecido, se intimaran las penas arbitrarias por el alcalde a los padres de los muchachos y al amo de la casa del estudiante, aunque contra la voluntad del abad.

Esto supuesto se pregunta, si el padre puede sacar al muchacho de la escuela, sin embargo de ser muy bueno el maestro y estar elegido en nombre de toda la Villa para la educación de los niños, y si el alcalde puede apremiar con penas para que envíen a la escuela, teniendo los padres a sus hijos con otros maestros tan buenos, mejores o peores.



Foto 1.—Bandera de la Villa de Urzainqui.



Foto 2.—Domingo de fiestas.



Fotos 3 y 4.—Casa
Xandi.

MEDICINA Y CURANDERÍA TRADICIONAL

132. Una señora de Vidángoz, que vive en Urzainqui, me informó sobre las curas que se pueden hacer con elementos extraídos del cerdo:

La abuela de la familia «Casero» le decía, que le guardase la hiel del cerdo macho para hacer el emplasto.

Hacían como una pomada fina, con la hiel de cerdo, azúcar y manteca, lo guardaban en un puchero de barro, se ponía en los granos con pus para que maduraran.

Para los granos reventados se ponía jabón deshecho por calor, con azúcar, con aquello si tenías un agujero pequeño se hacía grande.

Cuando tenían heridas se echaban sal.

Para el dolor de muelas aceite de ginebro, se les quemaban y después se les caían. Su padre no se sacó nunca una muela.

Para las heridas, había que ir enseguida a por telarañas, para cortar la sangre se las ponían encima de la herida.

También se utilizaba como medicina la cagada de gallina.

El agua de San Blas para el mal de garganta.

El día de San Juan se bendecía el «ramo», saúcos, rosas, (para quemar cuando hay tormentas, para hacer vapores, etc.), hierba buena, menta y camamila. Se cogían sacos de cola de caballo.

Para los tuberculosos, leche de burra.

«Saúco» se usa para inflamaciones, para el dolor de muelas.

Me contó una señora, que a una persona de su familia, le puso aguarrrás en el pie para quitarle el reuma, pero el pie se le quedó paralizado. Se acordó de la hierba «balmas» y le metió el pie en una infusión todo lo caliente que pudo aguantar y se le curó.

La menta, se utiliza para purgas, se cuece y se toma.

Para quitar las inflamaciones, se echa saúco a las brasas, se ponen encima unos paños y cuando están bien ahumados se ponen sobre la inflamación.

Las flores de «saúco» son blancas en el árbol, pero al secarse se ponen amarillas y un poco oscuras.

Forma en el que se colocaban los hombres y las mujeres *en la iglesia*: los hombres se sentaban en bancos, en la parte derecha mirando al altar.

Ponían un banco a lo ancho y en él se colocaban todas las ceras de difuntos, por las casas que los tenían.

TOMÁS URZAINQUI MINA

Las mujeres no tenían bancos, se arrodillaban en el suelo y las mayores se sentaban sobre las piernas. (Postura de las mujeres en la iglesia, ver fig. 4).



Figura 4

En la *fiesta del Corpus Cristi*, siete u ocho escopeteros disparaban en el atrio de la iglesia al alzar.

El abanderado con la *bandera* de la Villa de Urzainqui, la ondeaba y la bailaba delante del Santísimo, poniéndose de rodillas. Tenía mucho mérito, para la gente, el que sabía bailar bien la bandera.

La encerrada del día de Reyes:

Los chicos pequeños cogían esquilas, y los grandes trukos, de las casas de los ganaderos. Y van tocando por todo el pueblo, luego se suben a tocar a una peña que domina el pueblo, llamada «Peña de los Reyes». Después de la encerrada, bajan a pegarse con los de Roncal.

El Sábado Santo en Roncal, los monaguillos iban con el hisopo por todas las habitaciones de las casas, para «echar la cuaresma».

Gayarre, estuvo un día en Urzainqui, se montó en el trillo en las eras, y luego entró en la iglesia y cantó. Los de Isaba les decían a los de Urzainqui: Urzainkiarres, urzainkiarres, tomillo tzopa, tomillo tzopa.

SAN NICOLAS

El día 6 de diciembre un chico hacía de obispo y otros dos de capellanes.

Iban en procesión por el pueblo, detrás del obispo y los capellanes, por orden de edad todos los chavales, hasta los más pequeños de cuatro años, agarrados en fila por la bata.

El primero con la alfacada para dirigir, que fuesen todos bien rectos.

Todos llevaban la insignia de la fiesta, que consistía en una cinta de roncalesa (cintamuisco), atada en forma de lazo y colgando el resto.

APLICACIÓN DE LA ENCUESTA ETNOLÓGICA EN LA VILLA DE URZAINQUI

Se paraban delante de una casa y cantaban: «San Nicolás, por las puertas aguardando las respuestas, si nos dan, no nos dan las gallinas pagarán, el Señor San Nicolás si nos dieran mucho más».

Se les abría la puerta al terminar de cantar, y entonces San Nicolás daba la bendición.

En todas las casas se les daba algo.

Las canciones eran todas diferentes.

En otra casa:

«Sacara manzana para la mañana
una limosnica por el amor de Dios
amén Jesús.»

En la casa del chico que hacía de San Nicolás, se les hacía a todos los chicos migas.

SAN BLAS

El día de San Blas, en la puerta del pórtico de la iglesia el párroco bendecía a todos los animales que le llevaban.

También en ese día, se les da pan bendecido el día de San Blas, a todos los animales de la casa.

A todos los bichos y animales, se les da sal bendecida el día de San Blas.

El día de Navidad iban por todas las casas los seis mayores de la escuela, los que debían hacer de obispo el día de San Nicolás, cantaban villancicos y los gozos. También cantaban en uzkara.

Quando se casaba un viudo o viuda, la noche de bodas se les daba la *cencerrada*. Iban los mozos con los trukos (de los chotos y cabras) y les cantaban jotas jocosas, bastante mordientes para los viejos esposos, como ofrecerse de padrino para el primer hijo.

35. En casa de la Eustaquia había un soltero que vivía solo y ponía «ruda», que es la medicina contra *las brujas*.

A dos hermanas que vivían solas, por la noche les decían las brujas: «mira la aguda, cómo ha puesto, en los cantones de la cama, la ruda».

El pastor solía decir: «las brujas me han espantau el ganado».

Quando por la noche sonaban las coberteras en la cocina, se decía, ya han andado las brujas.

TOMÁS URZAINQUI MINA

Algunas llevaban la «ruda» en el bolsillo y se la ponían en la almohada, porque de lo contrario, decían, que al día siguiente se levantaban acribilladas de pellizcos, todas llenas de moraduras.

Las brujas, se solían mostrar, por una voz oculta que hablaba.

Les contó un pastor de Burgui, que creía en brujas, que una noche en Garde estando de fiestas, uno retorció el cuello de un gallo y al día siguiente apareció un hombre con el cuello retorcido.

Había en Urzainqui un hombre que creía en brujas, un grupo de hombres que no tenían nada que hacer, un día se metieron en casa de él antes de que cenase, y por la noche estuvieron llamándolo, entraron con un saco de piedras. Al día siguiente les contó que habían entrado las brujas en su casa y habían subido hasta la mitad de la escalera, él se tapó con la ropa y no pudo dormir en toda la noche.

EL VIAJE A ROMA (cuento)

Doña Josefa Erlanz me contó, que un antepasado suyo tenía un hijo que iba a cantar misa, habían mandado una carta a Roma para pedir el permiso, la carta se extravió, el padre y el hijo salieron a buscarla, después de varios días llegaron a una venta, en la que había dos chicas que decían: para almorzar, gachas; para comer, gachas; para cenar, gachas; y siempre gachas.

En el viaje subieron a un árbol a coger fruta, cuando salió el amo dijeron: ¡necessitatis non peccatis!

ALGUNOS JUEGOS INFANTILES

«El nego» o marro: el que la paga persigue y, cuando coge a uno, lo agarra de la mano, así hasta que van cogiendo a todos.

«Ala pistole»: a coger pero sin librar, se podía librar uno, si tocaba el apara.

El burro: unos encima de otros.

Los txarrines: con huesos.

«El pote».

Jugar a perros y jabalís por Lecegorria, un chico que hacía de jabalí, antes de darse por vencido, se tiró de las peñas a la carretera.

Tomás URZAINQUI MINA