

# Estudio etnográfico de Izurdiaga

## INTRODUCCION

Cuando comencé a realizar esta encuesta, lo hice con el afán de hacer una investigación de las costumbres de un pequeño núcleo del valle de Arakil, pero conforme fue transcurriendo la encuesta me fui identificando con los habitantes y con sus formas de vida, a la vez que me daba cuenta de lo lejos que estábamos los habitantes de las ciudades de esa vida apacible que en parte ya habían perdido ellos mismos también.

Sin duda en estos momentos de transición estamos asistiendo al nacimiento de nuevas formas de vida que sustituyen a las que quizás llevan varios siglos de existencia; por eso urge plasmarlas para que esa riqueza de costumbres que tiene el pueblo no se pierda, ya que cada persona que muere se lleva consigo una serie de vivencias que ya no se pueden recuperar.

Por un lado existen las formas de vida tradicionales de las que nos informan las personas mayores de 50 años, por otro comienzan otras radicalmente opuestas algunas veces a aquellas de las que se pueden marcar el comienzo a raíz de la industrialización del valle a partir de 1959-60.

Como instrumento del que me he valido para investigar estas formas de vida de Izurdiaga, ha sido la Guía para una encuesta etnográfica de don JOSE MIGUEL de BARANDIARAN, que es la más apropiada a los núcleos de pequeña población.

La forma de realizarla ha sido preguntando directamente a los habitantes de los que doy relación más tarde, investigando en la biblioteca de la Universidad de Navarra, en el catastro de la Excelentísima Diputación de Navarra, desgraciadamente no he podido encontrar ayuda en los archivos locales ya que estos no existen.

Dentro de la plasmación de la encuesta he hecho especial hincapié en transcribir nombres, frases, etc. que me facilitaba algún informante en euskera, ya que en estos momentos Izurdiaga se puede considerar como frontera entre la zona vasco-parlante y la no vasco-parlante; y al reproducir estas citas quiero contribuir a que de algún modo permanezcan vivas aunque sea entre las hojas de mi trabajo y puedan servir de testimonio de una lengua milenaria.

En este número de la revista salen a la luz los apartados referentes al GRUPO DOMESTICO y USOS DEL GRUPO DOMESTICO, a principios del próximo año aparecerán los grupos referentes a GRUPOS DE ACTIVIDAD, NAVEGACION y PESCA, EXPLOTACION AGRICOLA reunidas en un solo grupo, y a finales del año aparecerán los apartados de ARTESANIA y PROFESIONES VARIAS, GRUPO TERRITORIAL y CULTURIZACION, de esta forma quedará completa la encuesta referente a Izurdiaga.

Agradezco la colaboración de las siguientes personas:

- Doña Juliana Artieda, de 75 años de edad, natural de Lacunza y vecina de Izurdiaga desde 1920, de profesión sus labores.
- Doña Gregoria Juango, de 52 años de edad, natural de Izurdiaga y vecina de Pamplona desde 1955, de profesión sus labores.
- Don Joaquín Juango, de 46 años de edad, natural y vecino de Izurdiaga, de profesión obrero metalúrgico.
- Doña Pilar Juango, de 40 años de edad, natural de Izurdiaga y vecina de Irurzun desde 1976, de profesión sus labores.
- Don Vicente Juango, de 41 años de edad, natural de Izurdiaga y vecino de Pamplona desde 1963, de profesión obrero de la industria del automóvil.

## I. GRUPO DOMESTICO

### A) DATOS GEOGRAFICOS

#### 1. NOMBRE DE LA LOCALIDAD.

Esta encuesta se ha realizado en IZURDIAGA que es un lugar del Ayuntamiento del valle de Araquil, perteneciente al Partido Judicial de Pamplona y a la provincia de Navarra.

Este Ayuntamiento consta de catorce Concejos: Irurzun, Aizkorbe, Izurdiaga, Erroz, Urrizola, Etxeberri, Egiarreta, Ekai, Zuazu, Satrústegi, Etxarren, Villanueva de Araquil, Yábar y Murgindueta.<sup>1</sup> (Véase Fig. 1).

El origen del topónimo de este Concejo del valle de Araquil es eúskaro,<sup>2</sup> y su significado sería «lugar en donde hay muchos zarzales o vertientes», se derivaría de Izurdi más el sufijo local -aga «sitio de», a su vez Izurdi procedería de izur = zarzal, o isuri = vertiente, más el sufijo abundativo -di.

<sup>1</sup> *Itinerarios por Navarra, 2. Montaña*. Pamplona, dirigida por A. FLORISTÁN, Salvat S. A. de Ediciones. Pamplona, 1979, p. 19.

<sup>2</sup> QUEREJETA, *Diccionario onomástico y heráldico vasco*, Biblioteca de la gran enciclopedia vasca. Bilbao, 1972, tomo III, p. 184.

ESTUDIO ETNOGRÁFICO DE IZURDIAGA

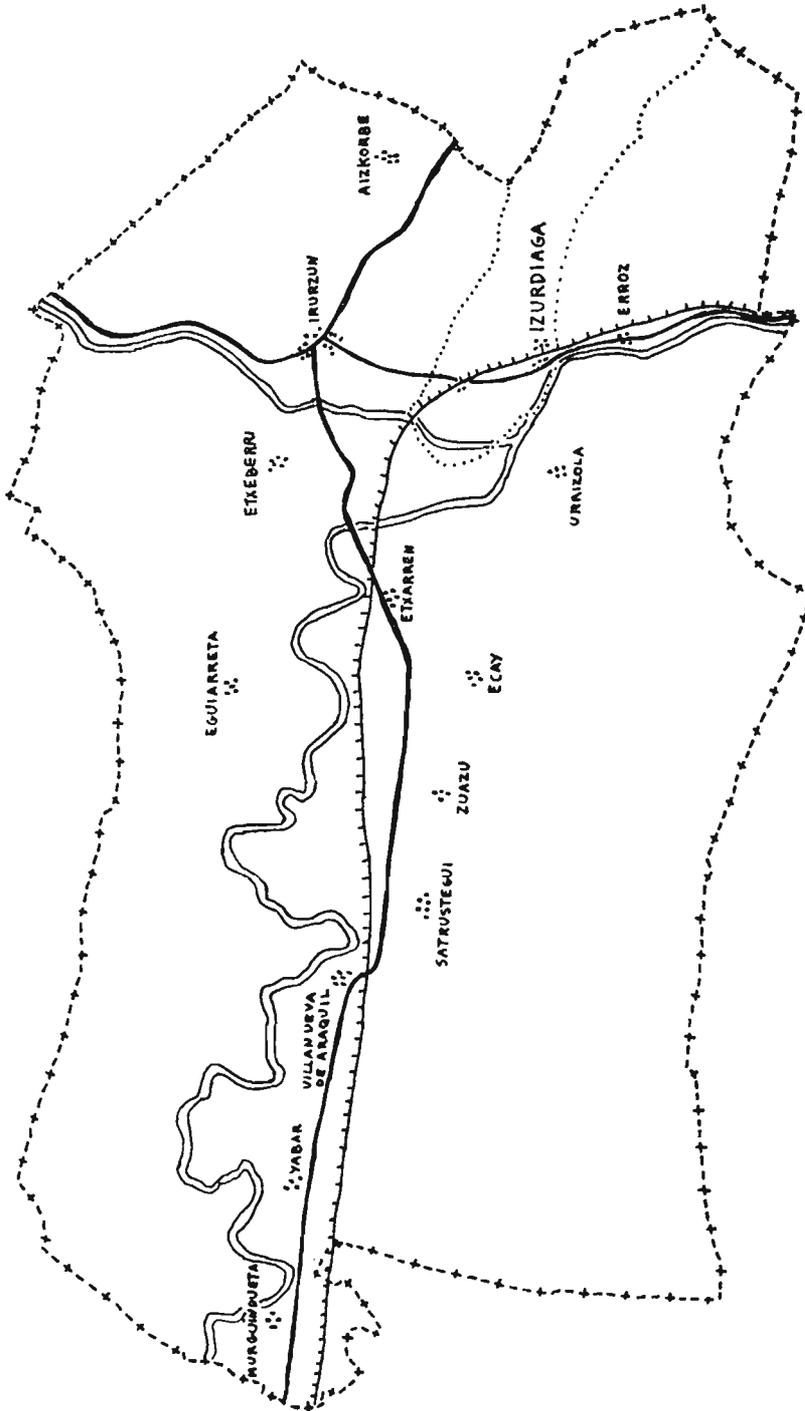


fig. 1

## 2. SU SITUACION.

Las coordenadas son 01-51 longitud oeste y 42-55 latitud norte, y está situado en el llano de la vega y en la confluencia de los ríos Larráun y Araquil, en un lugar intermedio y equidistante de Irurzun y Erroz, tangente a la vía férrea del Norte, inmediato a la carretera que de Pamplona conduce a Alsasua y a 19 kms. de la primera, ocupa un insignificante cerrillo muy bien orientado, donde las casas se agrupan alrededor de la iglesia parroquial dedicada a San Juan,<sup>3</sup> otro núcleo del pueblo se ha formado alrededor de la estación del ferrocarril. Su término municipal confina al norte con Irurzun, al este con Erroz, al oeste con Etxarren y al sur con Urrizola.<sup>4</sup>

## 3. DATOS SOBRE SU SUPERFICIE, MONTAÑAS Y VALLES, RIOS Y CLIMA.

La superficie del Ayuntamiento del valle de Araquil es de 57,49 kms. cuadrados y su altitud media sobre el nivel del mar es de 444 metros.

El Concejo está enclavado al final del valle en corredor de la Barranca-Burunda o Araquil cuya dirección es Este-Oeste, y está rodeado tanto al norte como al sur por dos formidables macizos montañosos, aproximadamente paralelos que son las sierras de Aralar y Urbasa-Andía; este valle en corredor tiene una longitud entre Ciordia e Irurzun de 40 kms.<sup>5</sup> y se ve cerrado hacia el este por los montes de Txurregi y Basalde-Biskai, mientras que por el oeste se continúa por la provincia de Alava, recibiendo el nombre de Llanada Alavesa.

Se encuentra regado por el río Araquil y por el Larráun que accede a este valle desde el norte a través del paso de las Dos Hermanas y confluye con aquél cerca de Izurdiaga; después de ver engrosado su caudal, el río Araquil, se dirige hacia el sur por la garganta de Oskía a reunirse al Arga.<sup>6</sup> Tanto el Araquil como el Larráun son caudalosos, regulares y de régimen pluvial-oceánico, sin profundos estiajes y con moderadas crecidas, la mayor crecida registrada en el Araquil fue de 550 l./seg./km.<sup>2</sup>.<sup>7</sup>

El clima del valle tiene las características de la Navarra siempre húmeda, o sea precipitaciones constantes y uniformes a lo largo del año y temperatu-

3 Julio ALTADILL, *Provincia de Navarra. Geografía general del País Vasco-navarro* Dirigida por Fco. Carreras y Candi, tomo II, p. 44.

4 MADDOZ, *Diccionario geográfico*, tomo IX, p. 452.

5 M.<sup>a</sup> Luisa LÓPEZ FERNÁNDEZ, *Aportación al estudio de la flora y paisaje vegetal de las sierras de Urbasa, Andía, Santiago de Lóquiz y el Perdón*. Tesis para aspirar al grado de doctor en farmacia, p. 14.

6 *Navarra*, Salvat S. A. de Ediciones. Pamplona, 1973. Separata de la obra "Conocer España" pp. 58-59.

7 *Navarra*, Salvat S. A. de Editores. Pamplona, 1973. Separata de la obra "Conocer España", p. 60.

## ESTUDIO ETNOGRÁFICO DE IZURDIAGA

ras frescas sin gran oscilación térmica; la dirección del viento es NO-SE, ya que Navarra se halla comprendida en la zona de influencia de los centros emisores de vientos que son las áreas anticiclónicas situadas entre los paralelos 20 y 40 en el Atlántico.

La pluviosidad de la región de la Barranca-Burunda o Araquil es abundante:

1.467,2 mm. anuales en Villanueva de Araquil

817,4 mm. anuales en Salvatierra

aunque se observa una disminución tanto al ascender por el Araquil, como al descender por dicho río, y una cierta influencia mediterránea estival; así en todas las localidades, las mínimas precipitaciones mensuales acontecen en julio y en agosto, y este bache es más acusado cuanto más nos alejamos de la cornisa cantábrica, por el contrario las máximas precipitaciones tienen lugar en dos picos: abril-mayo y noviembre-diciembre.

Las precipitaciones de nieve están relacionadas con la altitud, y es la sierra de San Donato la que recibe más tempranamente la nieve, en cambio los fenómenos de granizo son poco frecuentes en la zona.

Del estudio comparado de los datos sobre días despejados, nubosos y cubiertos emitidos por cinco estaciones de la zona se deduce que hay un claro predominio de días nubosos sobre los despejados o cubiertos<sup>8</sup> y del régimen térmico se puede señalar que se encuentra dentro de la Navarra que tiene un mes de aridez estival y un período anual sin heladas que oscila entre los 200 y los 210 días.<sup>9</sup>

#### 4. GEOLOGIA.

Al hablar de la orografía de la zona, se han mencionado dos grandes alineaciones montañosas aproximadamente paralelas las sierras de Aralar y la de Urbasa-Andía, que se encuentran separadas por el valle en corredor de la Barranca-Burunda o Araquil, pues bien, las dos alineaciones montañosas presentan estructuras diferentes:

La de *Aralar* corresponde a un gran pliegue volcado, deslizado y cabalgante hacia el norte (escarpe de las Malloas).

La de *Urbasa-Andía* se integra en un largo sinclinal colgado que en conjunto adopta la forma de meseta y que culmina a 1.494 mts. en San Donato.<sup>10</sup>

8 M.<sup>a</sup> Luisa LÓPEZ FERNÁNDEZ, *Aportación al estudio de la flora y paisaje vegetal de las sierras de Urbasa, Andía, Santiago de Lóquiz y el Perdón*. Tesis para aspirar al grado de doctor en farmacia, pp. 44 a 46.

9 *Atlas de Navarra*, Ed. Diáfora. Barcelona, 1977, p. 22.

10 *Navarra*, Salvat S. A. de Editores. Pamplona, 1973. Separata de la obra "Conocer España", p. 58.

Litológicamente ambas sierras están constituidas por calizas aunque de diverso período geológico, las de Aralar pertenecen al cretáceo superior y las de Urbasa-Andía al eoceno.

Entre ambas alineaciones se encuentra el valle en corredor del Araquil (o Barranca), excavado por el río de dicho nombre que corre más cercano a la sierra de Aralar que a San Donato, geológicamente es un valle ortoclinal formado por margas grises del cretáceo superior<sup>11</sup> (Ver Fig. 2).

Tanto las sierras como el valle pertenecen a la Navarra calcárea que durante el mesozoico y comienzos del cenozoico estuvo cubierta por las aguas de un mar delimitado al norte y al sur por los macizos emergidos de la Aquitania y del Ebro, y en el que se depositaron grandes cantidades de sedimentos, hasta que el movimiento tectónico alpino los hizo emerger, plegándolos y fracturándolos.<sup>12</sup>

### 5. FLORA Y FAUNA.

El valle de la Barranca-Burunda o Araquil pertenece, como antes se ha dicho a la Navarra húmeda del Noroeste, ésta desde el punto de vista fitogeográfico se halla clasificada dentro de la provincia atlántica de la región eurosiberiana, es en realidad una isla atlántica, dado los taxa y vegetación genuinamente atlánticas (Fagion, Carpinion) que existen en el valle y que desaparecen o se hacen más escasos más allá de Eguilaz (Alava) y bajando aguas abajo del río Araquil, después de la inflexión del río en Urrizola y

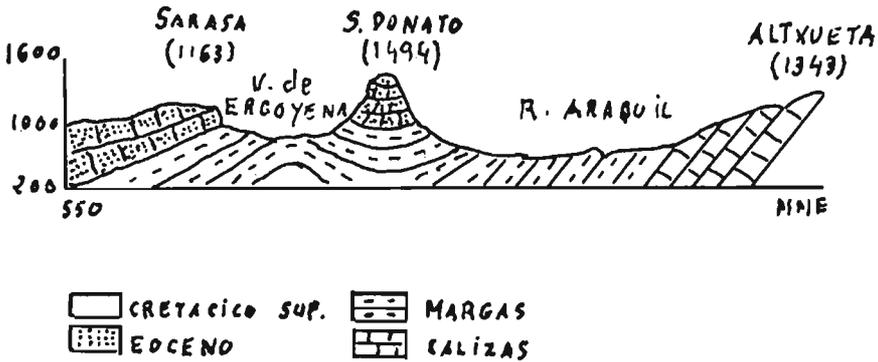


Fig. 2

11 *Itinerarios por Navarra, 2. Montaña*. Pamplona, dirigida por A. FLORISTÁN, Salvat S. A. de Editores. Pamplona, 1979, p. 19.

12 *Atlas de Navarra*, Ed. Diáfora, S. A. Barcelona, 1977, p. 64.

Atondo, es por aquí precisamente por donde entra cierta influencia mediterránea puesto que en esta última localidad se cultiva alguna higuera.<sup>13</sup>

La existencia de la vegetación de los Fagion y Carpinion, está favorecida por las nieblas, sobre todo estivales, que vienen a compensar la falta de precipitación en ese período, ya que Etxarren de Araquil que no tiene casi nieblas estivales, pese a la alta precipitación anual, carece de bosques de hayas, habiendo sido sustituida ésta en esa localidad y en Urrizola por el roble (*Quercus pubescens* y *Q. petraea*).<sup>14</sup>

Todo se refiere a la vegetación natural pero es evidente que el hombre ha intervenido en ella y la ha modificado con el cultivo de plantas; los rasgos del sistema agrario de la Barranca-Burunda son la importancia del maíz asociado en promiscuidad a la judía, patata y el nabo forrajero, que alternan con los cereales de invierno entre los que el trigo ocupa un lugar más destacado; prácticamente no hay barbechos, el maíz sucede al trigo, a éste el nabo y a éste otra vez el maíz, la patata o la remolacha forrajera.

Las praderas artificiales ocupan un lugar secundario.

Hay diferencias entre la posición más occidental de la depresión (Burunda) y oriental (Araquil), en la primera la patata es importante, y en la segunda destacan los cereales de invierno: trigo, cebada y avena.

Entre los árboles frutales cabe destacar manzanos, castaños, nogales, melocotoneros, albaricoqueros y cerezos.<sup>15</sup>

La fauna de la región son los jabalíes (*basurdiek*), los zorros (*aitseyek*), los conejos, las comadreas (*panikesa*), y las liebres entre los mamíferos; en los ríos Araquil y Larráun hay barbos, madrillas, cangrejos de río, ranas (*zapielak*); entre los animales domésticos están las vacas (*beiyeck*), y ovejas (*ardiek*), caballos (*zaldiyek*) y yeguas (*biorrak*), los cerdos (*txerriek*), los bueyes (*irillek*) y gallinas (*olluak*).

## 6. TIPOS DE HABITANTES Y LENGUA QUE HABLAN

Los hombres que lo habitan son gente que tradicionalmente se dedican a la agricultura, pero desde los últimos veinte años, éstos han sufrido un

13 M.<sup>a</sup> Luisa LÓPEZ FERNÁNDEZ, *Aportación al estudio de la flora y paisaje vegetal de las sierras de Urbasa, Andía, Santiago de Lóquiz y el Perdón*. Tesis para aspirar al grado de doctor en farmacia, p. 45.

14 M.<sup>a</sup> Luisa LÓPEZ FERNÁNDEZ, *Aportación al estudio de la flora y paisaje vegetal de las sierras de Urbasa, Andía, Santiago de Lóquiz y el Perdón*. Tesis para aspirar al grado de doctor en farmacia, p. 46.

15 M.<sup>a</sup> Luisa LÓPEZ FERNÁNDEZ, *Aportación al estudio de la flora y paisaje vegetal de las sierras de Urbasa, Andía, Santiago de Lóquiz y el Perdón*. Tesis para aspirar al grado de doctor en farmacia, pp. 76-77.

trasvase desde el sector primario al sector secundario, ya que se han instalado industrias metalúrgicas en Irurzun, Huarte-Araquil y Alsasua.<sup>16</sup>

La población de hecho en el Ayuntamiento de Araquil en 1940 era de 2.077 habitantes, en el período 40-50 tendió a aumentar<sup>17</sup> y en el de 1960-75 aumentó entre el 30 al 44,9 % en contraste con los Ayuntamientos colindantes que tendieron a disminuir (entre un 15 a un 45%) de lo que se deduce que fue un foco de atracción.

La densidad de población en 1975 oscilaba entre el 35 a 54,9 hab./km.<sup>2</sup> mientras que en los municipios circundantes era de los 5 a los 24,9 hab./km.<sup>2</sup><sup>18</sup>, aunque es de destacar que de los 14 Concejos que componen el Ayuntamiento fue Irurzun el único que aumentó, los demás se estancaron o disminuyeron.<sup>19</sup>

Es importante dejar constancia que el grupo predominante de edades en el Ayuntamiento de Araquil es el de jóvenes-adultos, cosa que difiere de los Ayuntamientos anejos en los que los grupos predominantes son los de adultos y adultos-viejos.<sup>20</sup>

El Concejo de Izurdiaga actualmente tiene una población que oscila entre los 100 y los 500 habitantes<sup>21</sup> y la lengua que hablan es el castellano, y aunque entra dentro del área vascoparlante<sup>22</sup> sólo hay cinco personas que lo hablen en 1979, todas ellas superiores a los 70 años de edad; el número de gente que lo entiende es mayor (de un 10 a un 15 por ciento), todas ellas son adultos; entre los niños el desconocimiento es total, a excepción de los que asisten a la ikastola de Irurzun.

## 7. SISTEMA DE POBLAMIENTO.

Las casas del Concejo de Izurdiaga se encuentran agrupadas en dos núcleos importantes: (véase Fig. 3)

- 1 el pueblo propiamente dicho
- 2 alrededor de la estación del ferrocarril

16 *Atlas de Navarra*, Ed. Diáfora S. A. Barcelona, 1977, p. 35.

17 M.<sup>a</sup> Luisa LÓPEZ FERNÁNDEZ, *Aportación al estudio de la flora y paisaje vegetal de las sierras de Urbasa, Andía, Santiago de Lóquiz y el Perdón*. Tesis para aspirar al grado de doctor en farmacia, p. 70.

18 *Atlas de Navarra*, Ed. Diáfora S. A. Barcelona, 1977, pp. 26 y 27.

19 *Itinerarios por Navarra, 2. Montaña*. Pamplona, dirigida por A. FLORISTÁN, Salvat S. A. de Ediciones, Pamplona, 1979, p. 19.

20 *Atlas de Navarra*, Ed. Diáfora S. A. Barcelona, 1977, p. 27.

21 *Atlas de Navarra*, Ed. Diáfora S. A. Barcelona, 1977, p. 28.

22 *Atlas de Navarra*, Ed. Diáfora S. A. Barcelona, 1977, p. 59.

entre ambos existe una distancia de 600 metros y se hallan enlazados por la carretera que va hasta Irurzun; a ambas márgenes de ésta hay pequeñas casas de una sola planta y un pequeño jardín, y algunos chalets de recreo.

#### 8. CATALOGO DE CASAS.

Solamente hay seis casas con apodo o nombre propio, todas ellas, excepto una, están situadas en el núcleo principal del pueblo, ya que las restantes casas que conforman el Concejo son de reciente construcción, alrededor de 40 años o menos.

Los nombres de las casas son:

- Andarrena itxia.
- Casa Txakonia.
- Alsua itxia.
- Mokoroa.
- Casa Dorronsoro.
- Casa del carbonero. (La única situada fuera del núcleo del pueblo.)

#### 9. CASAS INICIALES Y DERIVADAS.

No hay caseríos ni bordas que se emplacen en las explotaciones agrícolas, como antes he recalcado, sólo existen dos núcleos de población y no se encuentra en ningún caso el hábitat disperso, clásico de los valles montañoses.

Los dueños de las parcelas de terreno en algún caso tienen la propiedad al lado de la granja o explotación agrícola, pero por lo general esto no se cumple. Sin embargo, las parcelas están agrupadas dentro de una gran variedad de topónimos, de los cuales se hace referencia en el mapa adjunto (Fig. 3) tanto del nombre como de su situación.

#### 10. PROFESIONES Y MODOS DE VIDA.

Todas las familias, unas 26, se dedican a trabajar en las industrias de la Barranca, y cuidan, en el tiempo libre, de las tierras. No existe ningún pastor, ni artesano, tampoco hay familias que se dediquen al comercio ya que los productos necesarios se compran en Irurzun o en Pamplona; sólo hay una familia a cargo del bar e incluso en este caso, de este negocio sólo se ocupa la mujer, mientras que su marido trabaja en la industria.

### **B) LA CASA**

#### 11. COMO SE NOMBRA A LA CASA.

Se suele nombrar de dos maneras, en castellano y en euskera.

En castellano se dice «casa de fulano» y en euskera añadiendo la terminación -ena, al mote, nombre genérico de la casa o apellido del dueño, luego se le añade la palabra «itxia».

Ejemplo: Casa Txakonia; Andarrena itxia.

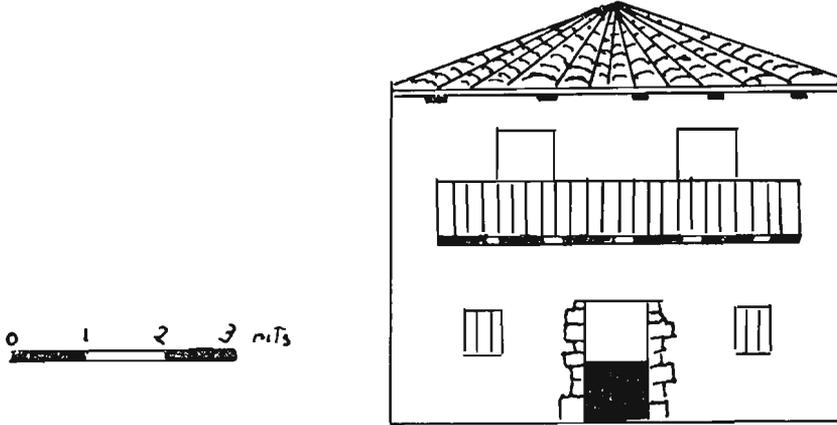


Fig. 4 a

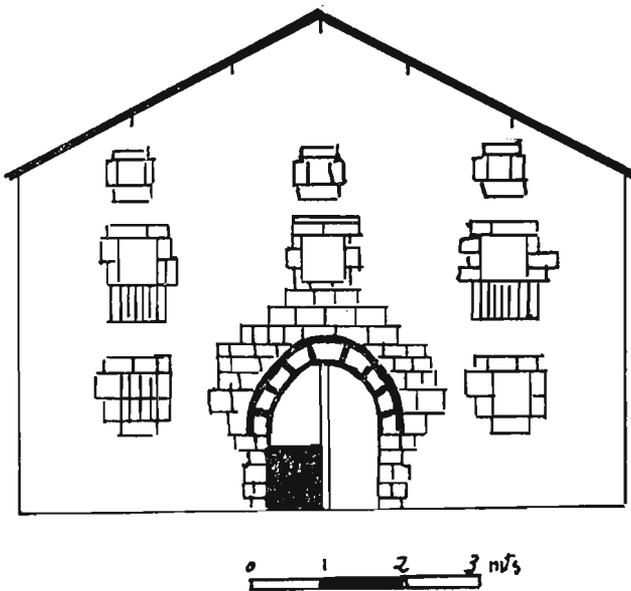


Fig. 4 b

12. ORIENTACION Y SITUACION DE ESTA.

Las casas de Izurdiaga están orientadas NE-SO, la fachada en el núcleo del pueblo está dirigida al SO, mientras que en las casas del núcleo de la estación del ferrocarril y las que están en la carretera que une a ambos, están situadas al NE; en todos los casos el lado NO no presenta ventanas sino muros lisos, sin embargo, en el SE se abren en algunas casas, pequeñas ventanas.

La razón de esta orientación estriba en el que el viento dominante en la comarca es el viento noroeste.

13 y 14. CLASES Y CARACTERISTICAS DE LAS CASAS.

No se distinguen las casas por la clase social de sus moradores, sino por la antigüedad de su construcción.

Las casas más antiguas están en el núcleo del pueblo y suelen tener dos plantas, en el centro de la fachada se encuentra un portalón y en el piso superior un balcón corrido.

Las casas más modernas suelen ser de varias plantas (tres o cuatro) y cada una constituye un piso unifamiliar, se suelen localizar en el tramo de la carretera, en la zona de la estación las casas suelen tener uno o dos pisos.

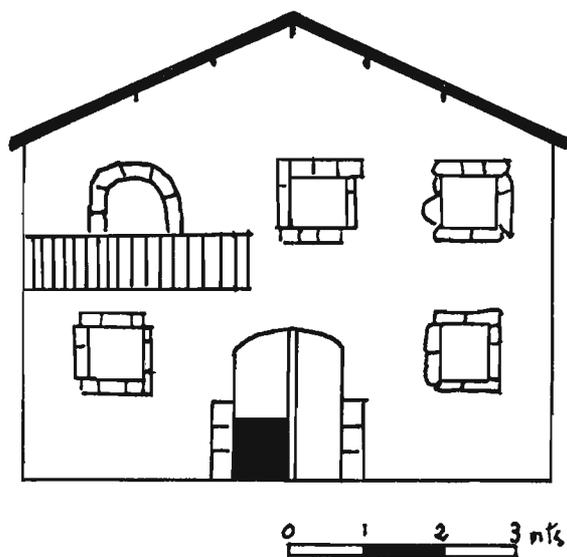


Fig. 4 c

15. RELACION DE LA ESTRUCTURA DE LA CASA CON EL SUELO Y CLIMA.

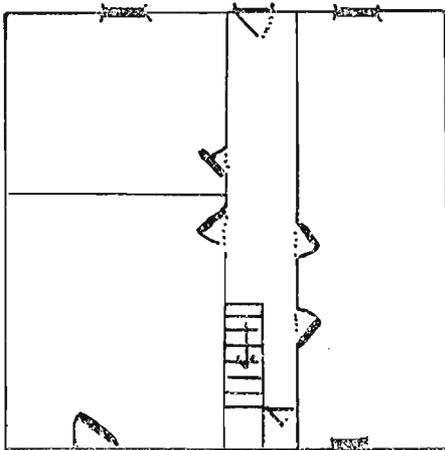
Las casas antiguas tienen la estructura de vigas de roble y el tejado tiene sus vertientes a dos y a cuatro aguas, y está cubierto con tejas; la fachada en las casas con tejado a dos aguas es perpendicular al caballete (Figura 4a, b y c).

Las casas de construcción reciente tienen vigas de cemento y de hierro, constan de varios pisos y están cubiertas a dos aguas.

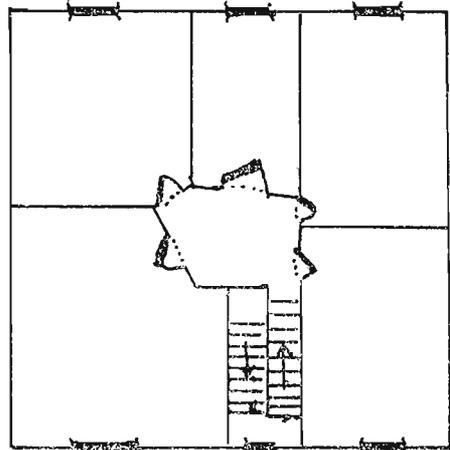
16. DISTRIBUCION DE LAS PIEZAS DE LA CASA.

Las casas antiguas son las más características y constan de planta baja y un piso; y se distribuyen las piezas de la siguiente manera (Fig. 4d):

- Planta baja: se encuentran  
la cocina (sukaldie)  
las pocilgas (txerrieidek)  
las cuadras (bastardiek) con vacas o caballos.  
a veces está el corral para las ovejas (borda).
- Primer piso: se encuentran  
las habitaciones (kuartuek).



planta baja



piso primero



fig. 4 d

## ESTUDIO ETNOGRÁFICO DE IZURDIAGA

Encima del primer piso se halla el henil (ganboike) para la paja, hierba o patatas, suele haber un hueco (txurkillo) por el que se arrojan las porquerías al establo.

### 17. CIMIENTOS, PAREDES, MATERIALES DE CONSTRUCCION Y RITOS.

Los cimientos y las paredes son de piedra, en cambio las vigas son de madera de roble, al empezar la casa no se hace ningún rito especial.

### 18. TECHO, FORMA DEL TEJADO Y MATERIALES.

Todas las casas del pueblo tienen el tejado a dos aguas excepto una que lo tiene a cuatro aguas; la inclinación de las vertientes del tejado en las casas a dos aguas suele oscilar entre los 30° a 40°, en cambio en la de cuatro aguas oscila entre los 25° y los 30°. La armadura del techo es de madera y la cubierta es adintelada.

### 19. FORMAS Y DIMENSIONES DE PUERTAS Y VENTANAS.

Las puertas de la fachada son cuadrangulares, excepto en dos casas en las que la parte de arriba es arqueada y el arco está marcado por las dovelas que se encuentran pintadas.

Las ventanas se hallan en la fachada y en la parte posterior que como antes hemos señalado están orientadas NE-SO, en general son de pequeñas dimensiones (0,5 × 0,8 mts.); los armazones de las puertas y de las ventanas son de madera de roble y las puertas de entrada están divididas horizontalmente en dos; las cerraduras y pestillos son de hierro, y las llaves en algún caso son de dimensiones importantes.

### 20. ORNAMENTACION EXTERIOR DE LA CASA.

No hay ornamentación exterior, a excepción de una que en la parte superior de la puerta tiene un escudo que tiene dos zorros o perros rampantes en dos árboles, sobre él, en la parte superior, hay dos ángeles en las esquinas y un yelmo en el centro, y bajo él, en la parte inferior, hay dos leones en las esquinas y una cabeza en el centro con la boca abierta, rodeando a estos últimos hay una inscripción borrosa en la que se distingue:

D... OQ...RIO - VIDAROR AÑO 1777

### 21. EL HOGAR, SU FORMA Y SITUACION EN LA COCINA.

El hogar en la cocina suele estar en un lateral, aunque ahora no se usa ni llar ni fogón (ver la descripción de éste en el apartado 1, del equipo mobiliario, usos del grupo doméstico II), las cocinas más usuales son las llama-

das económicas a base de carbón y madera, aunque las casas de reciente construcción se usan las de butano o las eléctricas.

Antes sí que había hogares con fogón y llar, la forma de aquél era cuadrada o rectangular y en la pared para protegerla, se colocaba una chapa de hierro con los dibujos grabados de San Miguel, de cabras y cabritos o de lobos, como combustible se empleaba leña y la base del fogón era de piedra y el llar estaba formado por una cadena de hierro de metro y medio de larga; para que la leña ardiese se solía colocar una parrilla.

El ajuar de la cocina se encuentra descrito en los apartados 2 y 3, grupo mobiliario, usos del grupo doméstico II.

## 22. LEYENDAS ACERCA DE LA COCINA.

No hay ninguna, pero sí una costumbre y era que el día de Santa Agueda, un concejal y el alcalde revisaban las campanas de todas las chimeneas de las casas, porque si por cualquier causa no se habían limpiado bien, existía peligro de incendio, ya que al quemarse podía pasar el fuego al pajar que estaba encima de la casa. Tanto al alcalde como al concejal se les regalaba por su visita un huevo y chorizos.

## 23. EL ESCAPE DE HUMOS.

Para el escape de humos se emplea la chimenea que está empotrada en la pared, ésta tiene un registro para que se pueda limpiar de hollín y una plancha metálica que la atraviesa perpendicularmente y que permite regular el tiro.

## 24. EL HORNO DE PAN.

En la actualidad no hay hornos de pan ya que éste se compra en las panaderías, pero antes, hasta el siglo pasado y principios de éste, sí que había horno en la casa, era de forma cuadrangular, todo él estaba en la cuadra menos la boca del horno que daba a la cocina, era de piedra.

## 25. EL ALUMBRADO.

Actualmente se emplea la luz eléctrica, pero hasta principios de siglo había varios métodos:

- El candil de mecha de algodón (Fig. 5).
- El quinqué de porcelana a petróleo.
- Faroles pequeños de cuatro cristales con un cabo de vela llamada espelma, generalmente se colocaban en los establos.

Para encender los fogones se utilizaba la yesca seca que se prendía por medio de las chispas obtenidas por medio de golpes del pedernal con hierro.





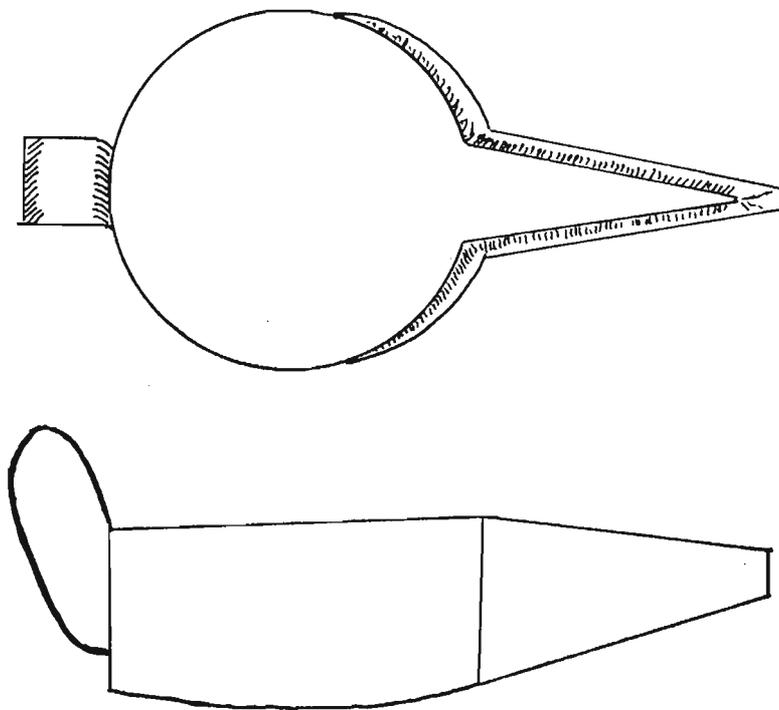


Fig. 5

Ahora para encender las cocinas económicas se emplean las cerillas (mistue), las ramas y el papel.

## 26. OTROS DEPARTAMENTOS DE LA CASA.

Las habitaciones en las casas antiguas constan de una cama (karretona, guazie) cerrada y muy alta y con un pabellón de tela que se recoge a los pies de la cama, una o dos mesillas en la cabecera, suele haber al lado de una pared una cómoda (baule, kutxe) para guardar la ropa de vestir (soineko poliye) de días importantes, en la otra pared se colocan armarios roperos de dos puertas que en el interior tienen dos cajones, en el superior se dejan las sábanas (mendiye) y en el inferior la ropa blanca (arropatxuye) en la cabecera de la cama se instala un crucifijo, cuadros religiosos y un aguabenditera, a veces hay candelabros como adorno.

En las casas modernas del pueblo se usan los mismos elementos pero actualizados (cama, mesilla, cómoda, armario); en ambos casos el sistema de alumbrado es la luz eléctrica, sólo hasta 1920 se empleó el candil o quinqué.

27. CONSTRUCCIONES COMPLEMENTARIAS.

Los animales suelen estar en la planta baja de la casa, pero en alguna casa hay cochiqueras (txerrieidek) unida a la casa pero en edificio aparte, también hay palomares (Fig. 6).

28. HABITACIONES TEMPORARIAS

No existen habitaciones temporarias en Izurdiaga.

29. CAMBIOS OPERADOS EN LAS CASAS.

La casa cuya estructura era de madera de roble ha dejado paso al hierro y al hormigón; en las viviendas plurifamiliares desaparece la secuencia de planta baja y uno o dos pisos, estructura típica de la casa unifamiliar, ya que en cada casa vive una familia y en la bajera se colocan almacenes o garajes.

Tanto en las casas antiguas como en las modernas hay agua corriente y luz eléctrica.

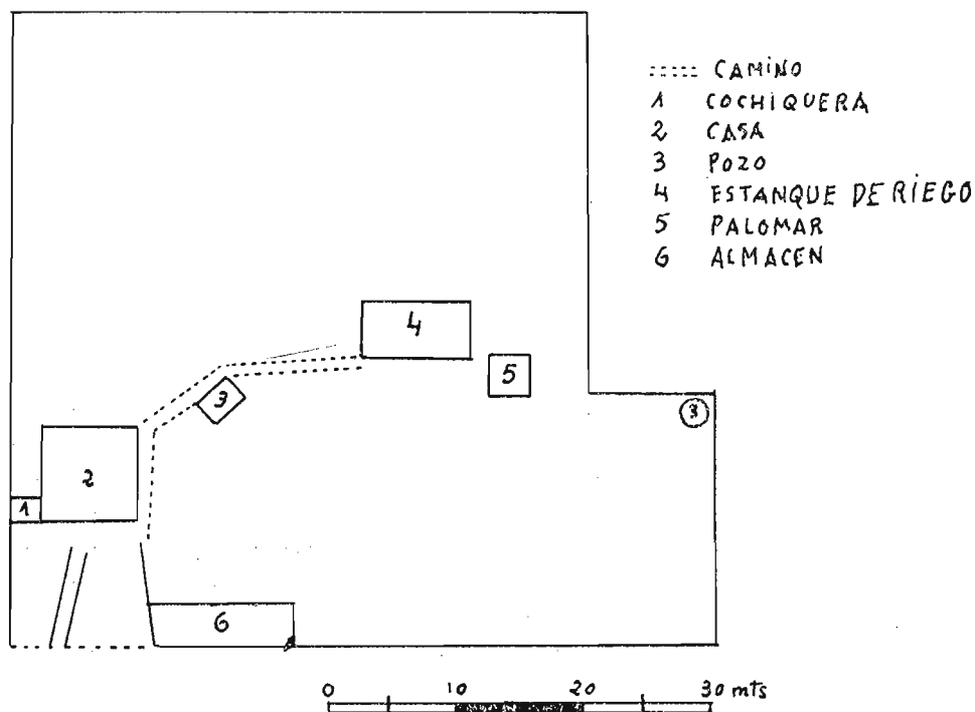


Fig. 6

## ESTUDIO ETNOGRÁFICO DE IZURDIAGA

### 30. RITOS RELACIONADOS CON EL FUEGO DEL HOGAR.

No hay ningún rito en especial; antes a la noche se recogía la ceniza (autse) y se depositaba en un hueco que estaba debajo del horno de pan, cuando transcurría un año se sacaba ésta y se usaba para abonar los yerbines.

### 31. DIAS CON FUEGO ESPECIAL.

El día de Nochebuena se ponían varias leñas en el fuego una era para la gente de la casa, otra para la Virgen, otra para San José, otra para el Niño Jesús y otra para el caminante, con este fuego se calentaba la cena de ese día.

### 32. RITOS CON EL LLAR.

No se ha celebrado ni se celebra ningún rito con el llar, sino que cuando entraba un animal nuevo en la casa se reunía toda la familia en el establo y se llamaba al cura para que lo bendijera.

### 33. LA CASA COMO CENTRO DE PRACTICAS RELIGIOSAS.

No hay ninguna ocasión en la que la casa sea objeto de prácticas religiosas.

Cada casa tiene su fuesa o yarleku, pero no se llama así sino «sepulture», en este lugar hay a diario una luz encendida si no ha habido ningún fallecimiento en la familia, en cambio si ha habido alguna defunción se coloca un paño negro con cuatro velas en las esquinas.

Los domingos en la «sepulture» se ponen rollos de cera cuyas puntas se han levantado con agua caliente, en un cesto llamado «saskillo» y se enciende ambas puntas durante la misa, también se coloca un trozo de pan encima del saskillo que el monaguillo retira después de la función religiosa.

### 34. LA CASA COMO TEMPLO Y SEPULTURA. ENTIERROS INFANTILES.

No se usa la casa como templo o sepultura; los niños que mueren sin bautizar se les entierra en un sitio aparte del cementerio llamado limbo.

### 35. MEDIDAS DE PROTECCION DE LA CASA.

a) Al terminar la construcción de una casa se coloca en lo más alto del tejado una rama de laurel.

b) También viene el cura del pueblo a bendecirla.

c) Para ahuyentar los roedores de los establos y de las casas se solían colocar en los techos por encima de las puertas calaveras de animales.

d) Para proteger la casa de las tormentas se empleaban varios métodos como colocar una cruz hecha de palo de avellano o de boj en la pared de la

fachada de la casa o se solían hacer cruces en las ventanas con la vela de la Candelaria.

e) Contestada en la anterior.

f) Para proteger los animales de las enfermedades se suelen usar las imágenes de santos, entre todos ellos el que más devoción tiene en la zona de Izurdiaga es San Miguel Arcángel, por lo general se acostumbra a pegarla con chinchetas en la parte posterior de la puerta del establo o cochiquera.

g) Sí que existen laureles en las huertas de las casas y sirven para dar fuerza a la tierra de la huerta, se suelen usar como condimento.

### 36. TERRENO CONTIGUO A LA CASA.

El terreno delantero se llama «alorra» y la huerta «baztie», todo esto suele a veces cercarse con una serie de matas, a este cerquillo se le llama «esille».

La huerta (baztie) sirve para cultivar legumbres, verduras, patatas, etc. Estos productos suelen ser unos para el propio consumo y otros se venden.

## C) LA ALIMENTACION

### 37. NOMBRE Y NUMERO DE COMIDAS AL DIA.

Juliana Artieda indica que se comía tanto antes como ahora, tres veces al día, pero no con tanta variedad de productos, ni se tomaba leche en el desayuno ya que se empleaba para vender.

A estas tres comidas se les llama en euskera:

- al almuerzo, GOSAYE
- a la comida, BAZKAYE
- a la cena, AFAYE.

### 38. LUGAR Y FRECUENCIA DE LAS COMIDAS.

Tanto antes como ahora se solía comer en la cocina porque no se destina ninguna habitación a comedor.

En caso de estar en el campo se comía allí mismo ya que se le llevaba al padre o al hermano un puchero con el alimento.

El almuerzo se tomaba a las ocho o las nueve del sol, ya que no se desayunaba, la comida a las doce del sol y la cena con el toque del Angelus (las 7 del sol).

El horario actualmente ha cambiado, se desayuna cuando se levanta la familia hacia las ocho, si hay que ir al campo se hace antes, no se suele

almorzar a no ser que se esté trabajando en el campo desde la mañana, la comida es a las dos o tres, y la cena es a las ocho o las nueve de la noche.

### 39. LA COMIDA PRINCIPAL Y SU MENU.

La comida principal es la del mediodía. Los alimentos que se tomaban antes, a principios de siglo, eran en el almuerzo habas o patatas, esto se solía aderezar en tiempo del cerdo con algún hueso para gusto, en la comida se tomaban dos platos, uno de berza y otro de alubias, y en la cena solamente un plato de berza con patatas; carne no se solía comer normalmente, si se exceptúa algún domingo, los días de fiestas, las bodas, los bautizos, etc. La entrevistada, Juliana Artieda dice: «¿comer carne? no se comía ni la veíamos, así que cuando eran fiestas lo mejor era un trozo de lomo de cerdo o una gallina, entonces sí que se notaban unos días de otros, y lo mismo digo del pescado».

### 40. PREPARACION Y CONDIMENTO DE LAS COMIDAS.

La preparación de la comida en tiempos atrás era todo cocido, las habas o alubias se cocían de víspera y al día siguiente se calentaban y componían con aceite y sebo, en tiempos del cerdo se echaba algún hueso para gusto.

Actualmente la dieta alimenticia ha cambiado, se come carne y pescado normalmente, y fruta para el postre; además la preparación de la comida por medio de la cocción, ahora se emplea también el asado y el freír.

### 41. DIFERENCIAS EN LAS COMIDAS SEGUN LOS DIAS Y EPOCAS.

No existe diferencia en el número y hora de las comidas, pero sí en el género, ya que cuando son las fiestas del pueblo se procura hacer algo extraordinario.

«Como ahora la carne se come regularmente ya no es cosa del otro mundo, pero antes matábamos cordero, o alguna gallina para esas fechas» —fue la respuesta de Juliana Artieda.

### 42. ORDEN DE LOS PLATOS EN LA MESA.

También existe diferencia entre lo que se acostumbraba a comer antes y lo habitual ahora.

Hasta principios de los años 40 el orden de los platos era el siguiente:

- en el almuerzo un plato de habas o patatas;
- en la comida dos platos, uno de berza y otro de alubias;
- en la cena uno solo compuesto por berza con patatas.

En la actualidad es como expongo:

— en el desayuno café con leche o solo, un bocadillo, galletas, o tostadas, con mantequilla o mermelada, a veces se toma fruta;

— en el almuerzo un bocadillo;

— en la comida hay tres platos: un primer plato de sopa, un segundo de verduras o potaje, y un tercero de carne o pescado, luego el postre con fruta, queso, etc., y café;

— en la cena dos platos, uno de sopa y otro de ración compuesto de alimentos ligeros: tortilla, pescado, fiambre casero, y luego postre.

#### 43. BEBIDAS TOMADAS EN LAS COMIDAS.

Tanto antes como ahora se bebe vino tinto (ardue).

#### 44. SITUACION DE LOS COMENSALES.

Ahora come toda la familia junta en la mesa, pero antes solamente se reunía a la noche o al almuerzo, a la hora de la comida únicamente en invierno o cuando hacía mal tiempo, ya que cuando era época de estar en el campo se comía en el mismo lugar de la faena.

#### 45, 46 y 47. INSTRUMENTOS USADOS EN LAS COMIDAS.

Hasta la época de la guerra civil se comía en una escudilla de barro (katillube) (Fig. 7a) en común y se bebía de una jarra llamada eltxetue (Fig. 7b), y no se decía ir a comer sino ir a «escudillar», sin embargo ahora cada uno suele comer en su plato.

Los cubiertos que se usaban antes —según Juliana Artieda— era para todo lo cuchara (kuxeta) de madera de boj y el tenedor no se conocía.

En la actualidad, nos indica Gregoria Juango, que la cuchara de madera de boj no se emplea más que para revolver los pucheros del fuego o el caldero de los «txerriek», y que los cubiertos que se utilizan son los que ahora se conocen: la cuchara de aluminio, el tenedor y el cuchillo (labana).



Fig. 7 a

0 1 2 3 4 5 cms



Fig. 7 b

47. ALIMENTOS SERVIDOS CON LOS DEDOS Y CON CUBIERTOS.

Con los dedos no se sirve ningún alimento; para repartir la comida se usa el cazo para la sopa y verduras, y el tenedor para la carne y el pescado.

48. LOS HUEVOS: SU PREPARACION Y CONSERVACION.

Los huevos (arrontzia) se usan para las tortillas y para que abunden éstas se les echa patata.

Juliana Artieda dice: Rellenando así la tortilla se llenan muchas bocas porque los hombres cuando vienen del campo o de la fábrica traen mucha hambre.

También se suele hacer huevos fritos o duros, hasta el siglo pasado se usaban como medida de cambio, ya que por un huevo se podía obtener a cambio una botella de vino.

49. PLEGARIAS ANTES DE LAS COMIDAS.

Sobre esta cuestión nos informa Joaquín Juango diciéndonos: «Ahora se suele rezar un padrenuestro o nos santiguamos al sentarnos en la mesa; en cambio antes, hasta el año 40 o así, al comer se rezaba el Angelus y en la época de la recogida del maíz se rezaba el rosario».

50. LA COMIDA EN LOS DIAS DE AYUNO.

Los días de ayuno en la actualidad son el Miércoles de Ceniza y el Viernes Santo, pero hasta los años 50 era toda la Semana Santa, en estos días se comía lo corriente aunque se evitaba condimentar las comidas con grasas, para las vigiliás se compraba sal nueva para echarla a las comidas ya que la sal que se usaba en estos días no debía de haber estado antes en casa.

51. MANJARES ESPECIALES PARA DIAS ESCOGIDOS.

Los días en que se comían manjares especiales eran en fiestas, en los bautizos, en las bodas, a la vuelta del cementerio y el día de San Miguel.

— La comida de fiestas del pueblo:

Se comía arroz y algo de carne con alubia roja, luego se servía el caldo de cocción de las alubias con migas de pan en forma de sopas.

— La comida de bodas:

Se componía el menú de sopa, garbanzos, guisado de carne y cordero asado a las brasas del hogar.

— El banquete a la vuelta del cementerio:

Se tomaba sopa, garbanzos solos para los comensales, excepto para los curas que les añadían carne, guisado, carne asada, copa y café.

— El día de San Miguel:

Era costumbre ir al monte de Aralar y tomar en el almuerzo unas tortillas de setas y jamón.

En la actualidad no se celebran las bodas y los bautizos en casa sino en el restaurante, las vueltas del cementerio sólo se celebran dando café y alguna pasta y el día de San Miguel ya no se celebra.

#### 52 a 60. LA FABRICACION DEL PAN CASERO.

Ahora no se fabrica pan casero ya que todo el mundo se lo compra al panadero que va por los pueblos; pero hasta la época de la guerra civil se hacía pan con harina de trigo (garille).

El proceso para realizar el pan era el siguiente:

Se cogía el trigo (garille) se molía en el molino del pueblo, luego en casa se pasaba en un torno que tenía tres clases de redcilla, de esta manera se separaba la harina (iriñe), el menudillo (menudie), y el salvado (zeie).

Para amasar se empleaban las manos y el modo de elaboración era como sigue:

Se hacía la masa calculando los robos de harina y la medida de agua caliente, se le añadía la levadura u orantza que consistía en un trozo de masa que se había dejado avinagrar durante tres días en un tazón, se amasaba y se dejaba «a dormir» (reposar) durante tres horas, en ese momento subía el pan, se podía mover la masa y partir las porciones de pan, éstas se envolvían en una manta hasta la hora de meterlos al horno, y su forma era alargada con dos o tres rajas, también se fabricaban unos retorcidos llamados «opillek», el peso de las porciones se calculaba a ojo.

El horno se preparaba para calentar, con leña, pero antes había que limpiarlo con una escoba y un trapo, cuando se veía que él tenía el techo blanco entonces se metían los panes con ayuda de una pala ancha, y se calculaba el tiempo de cocción del pan según el color que tomaba la encimera de los panes.

No se ha conocido el pan de centeno (zikioa) ni el de maíz, pero sí la fabricación de talos de maíz.

Los talos de maíz no se hacen en la actualidad, pero antes sí que era costumbre hacerlos según este procedimiento:

Se mezclaba harina de maíz con agua tibia para hacer la masa a la que no se le añade levadura, esta masa aplastada con las palmas de las manos hasta darle una forma más o menos circular, se arrimaba al fuego en un instrumento llamado «talaburni» y se le daban dos vueltas para que se hicieran bien; generalmente se tomaban solos o con leche.

## ESTUDIO ETNOGRÁFICO DE IZURDIAGA

También se hacían tortas de maíz y se diferenciaban del talo en que éste se hacía en la chapa de la cocina y aquéllas en el horno.

### 61 a 65. LA MATANZA DE ANIMALES DOMESTICOS.

Se acostumbra a matar el cerdo (txerri), la oveja (ardille), el cordero (aitsuie), y algunas veces también las gallinas (olluak) y las palomas (usuek).

La matanza del «txerri»:

Es la más importante de todas, y alrededor de ella se reúne toda la familia, puesto que todos tienen algo en que ocuparse, ya que es una operación compleja.

La descripción de esta ha sido facilitada por Joaquín y Gregoria Juango, y Enrique Heras, y es como a continuación se detalla:

Se suele matar el cerdo en tiempo fresco. El período oscila entre noviembre y marzo. La víspera del día señalado se cuece arroz, cebolla (tipula) y perejil, que se suelen emplear en la fabricación de las morcillas (tripotak), a la mañana del día siguiente se mata el cerdo; se saca de la cochiguera y se le conduce a la parte delantera de la casa, en donde dos personas lo cogen, una de las patas de adelante y otra de las de atrás, y lo colocan en una mesa tumbado de lado, mientras que una tercera persona lo sujeta de la cabeza por medio de un hierro (Fig. 8) cuya parte aguda clava en el hocico y la semicircular se la coloca en el muslo, cuando lo consigue mata al animal con un cuchillo (Fig. 9a), clavándose en el cuello, se deja que el animal se vaya desangrando y la sangre se recoge en un balde de barro, mientras una persona va batiendo la sangre caída para que no se cuaje.

Una vez muerto el cerdo se le quema en una especie de parrilla (Fig. 10) puesta sobre unas brasas hechas con oliagas, luego se lava y se le abre con el cuchillo (Fig. 9b), se le saca por un lado el vientre y por otro el hígado (gibela) del que se toma un trozo para el veterinario.

Después se le deja secar en una escalera, en este momento se hacen las morcillas; a media tarde se parte el cerdo en trozos con el cuchillo (Fig. 9c), se eligen varios trozos para hacer las longanizas y el resto, junto con los lomos y costillas se ponen en adobo con ajo (bazuie), y se deja el tocino (urdeie) en un cajón con sal.

Todos los cuchillos se afilan con el afilador (Fig. 11).

La oveja y el cordero siguen el mismo proceso, y se solían matar para fiestas del pueblo que son la última semana de agosto.

Fabricación de embutidos:

Se hacen embutidos del cerdo, de la oveja y del cordero.

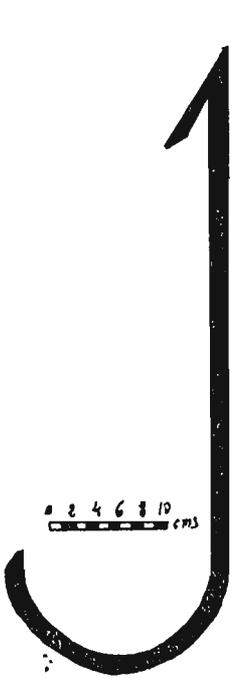


Fig. 8

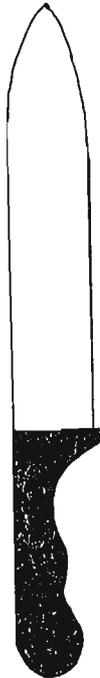


Fig. 9 a

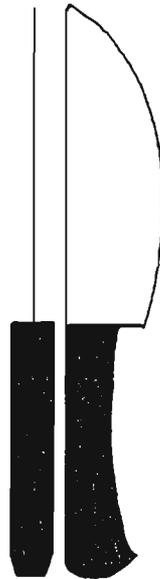


Fig. 9 b

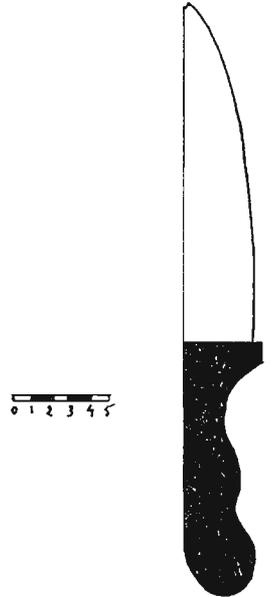


Fig. 9 c

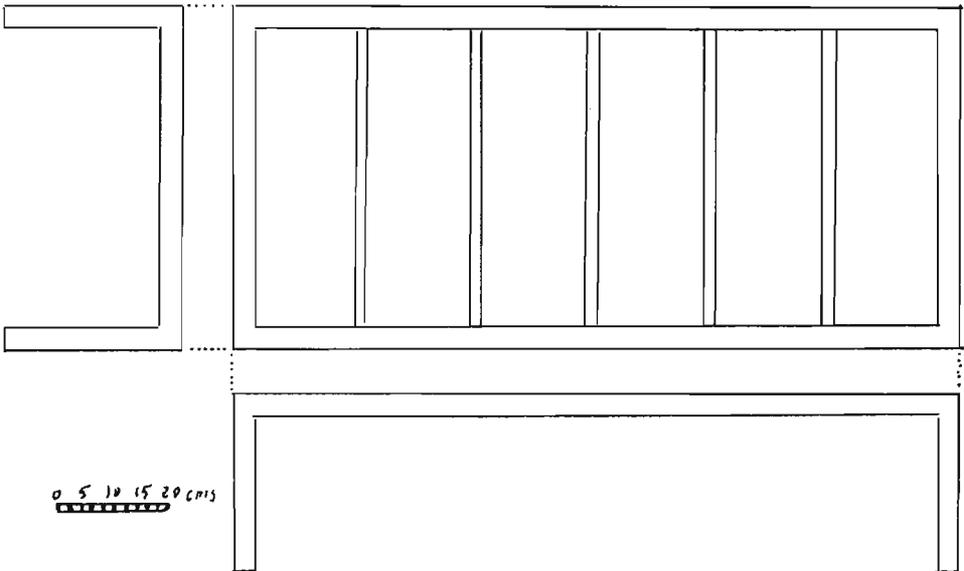


Fig. 10

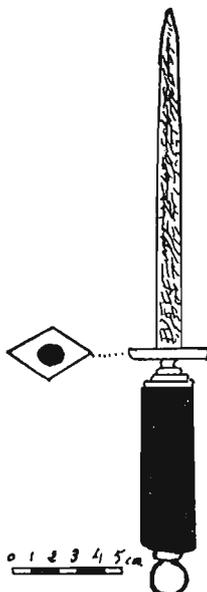


Fig.11

La «birika»:

Se emplean la corteza del tocino del cerdo, las asaduras, el corazón y los desperdicios del mismo animal, se pican todos ellos, se espera 24 horas, se repican y se embuten en el intestino.

Las longanizas o «txistorra»:

Se emplean los trozos de cerdo que se han elegido según el gusto de cada uno, se pican, se espera 24 horas, se repican y se meten en el intestino.

El chorizo:

Se utiliza el magro de cerdo y algo de lomo, se condimenta con agua, sal y ajo pasados por el almirez, desde este momento se procede igual que los anteriores.

Las morcillas o tripotak:

Tienen el mismo procedimiento ya sean de cerdo como de oveja; se hacen con la sangre (odola) y la grasa del animal cocidas en una caldera, se echa una rebanada de pan y se hierven bien, y luego se meten en el intestino.

El relleno de cordero:

Se hace con los menudos que se pican junto con el tocino gordo, perejil y huevo, todo se cuece y se mete en el intestino.

## MARÍA MERCEDES IDOY HERAS

Las morcillas se suelen regalar a algún vecino, al cura, al médico y algunos conocidos.

Una vez hechos los embutidos se cuelgan en unos palos y se colocan en el techo de la cocina para que se sequen pronto y queden derechos, más tarde se dejan al aire libre o se fríen, colocándolos después en tarros de barro o de cristal, cubriéndolos con la misma grasa para que no le entre el aire. No se fumigan para nada.

### 66. FRUTAS DESECADAS.

En varias casas del pueblo es costumbre poner a secar encima de un armario nueces (antxorrak), avellanas (urrek, uzrrek) y castañas (gazteñek).

En casa de Juliana Artieda se suele hacer dulce de ciruelas (okana), poniendo por cada kilo de ciruela deshuesada, unos 700 gramos de azúcar, esto se pone a hervir en una cazuela con agua (que cubra justo las ciruelas) a fuego lento durante 3 a 4 horas, hasta que se vea que el jugo tiene un color marrón-dorado, entonces se puede quitar del fuego y una vez frío se vierte en pots.

También se ponen en conserva peras (urderiek), manzanas (sagarrek), etc., todas estas frutas se cuecen al baño María en tarros de cristal a los que se han envuelto en trapos para que no se rompan.

### 67. CONSUMO DE SETAS.

Las setas que se consumen son los xulxos (hongos), la seta de mayo (zize) y la seta de cardo (zizelarre).

### 68. LOS CARACOLES.

Ahora no se comen tanto como antes, se suelen comer en sopa y cocidos. Se suelen purgar durante unos días para que suelten el moco y luego se les da de comer salvado para que tengan buen gusto.

### 69. CONSUMO DE CANGREJOS O MARISCOS.

No se suelen comer mariscos pero sí cangrejos (langosta).

### 70. LOS PECES DE RIO EN LAS COMIDAS.

Se suelen comer las madrillas (arreiye), el barbo (arreye) y también se comen las ranas (zapielak).

### 71 a 79. LA LECHE Y SUS DERIVADOS.

Ahora no se fabrican quesos (gaztak) en casa, y los que se ven en el valle de la Barranta proceden de los pastores de Aralar o de Urbasa.

## ESTUDIO ETNOGRÁFICO DE IZURDIAGA

Los quesos son generalmente de leche de oveja; se ordeñan las ovejas en un «keiku», se pasa la leche a otra vasija en donde se le añade el cuajo que es un trozo de estómago de cordero puesto a secar, se revuelve con la mano hasta que se le hacen unas filusas a la leche, entonces se para, ya que la leche está en una pasta que se llama «gaztanbera», se hacen trozos y se colocan en un molde, formado por una caja redonda que tiene unos agujeros abajo, se aprietan para que salga el suero, no se debía quitar el queso del molde en dos días porque sino se reventaba y no podía quedar en postura, y para lograrlo se le echaba sal.

Los quesos tenían forma cilíndrica y se conservaban en estantes colocados cerca de un lugar que hubiera humo para que se secasen, había que tener en cuenta de que no hiciera mucho calor porque sino cogían color amarillento.

Con el suero que sobraba se hacía requesón (errekesona) de la siguiente forma, se ponía a hervir y la nata que salía, se recogía con una escurredera y se colocaba en platos.

La cuajada se hace hirviendo la leche con cuajo, y cuando se cuaja se retira, dejándose a enfriar.

Antes para hervir la leche se solían emplear piedras lisas, planas y redondeadas del río, aunque otros utilizaban también hierros candentes, tanto los hierros como las piedras se habían puesto previamente a calentar en el fuego de la cocina.

En la actualidad los quesos hechos por los pastores se venden directamente a las tiendas; la leche hasta antes de la guerra civil se vendía directamente a la gente que iba a comprarla a las casas, se vendía generalmente a 5 o 10 cts. el litro, ahora no se vende sino que se queda para el consumo de la casa.

No se hace mantequilla y la nata se come con la leche a una y la leche de burra no tiene ninguna aplicación.

### 80. CONSUMO DE LEGUMBRES.

En Izurdiaga se consumen las siguientes legumbres:

- Aizkol.
- Garbanzos (txitxilluek).
- Lentejas.
- Alubia (alobillek), en tres variedades:
  - la roja (alobille gorrille)
  - la blanca (alobille txurille)
  - la caparrona.

Y como condimento se usan el laurel y la hierba-buena.

81. LAS INFUSIONES.

Se toma café después de las comidas pero no se usa achicoria para darle color, sino que cuando se calienta el café se echa un tizón al rojo para que hierva y tome color.

También se suelen tomar infusiones de té que se recoge en los peñascos, manzanilla, flor de malva y karraskilla.

82 y 83. FABRICACION Y CONSUMO DE BEBIDAS ALCOHOLICAS.

En las comidas se bebe vino (ardue); la sidra (sagardue) la tomaban los que tenían manzanos en su casa y el anís y el patxarán se tomaba para fiestas.

La única bebida que se hace en casa es el pacharán, de la siguiente manera: a un litro de anís se le añaden 20 granos de patxarán y se le deja hasta que tome color, algunos le añaden 10 granos de café y un palo de canela.

En la actualidad además de las bebidas antes citadas se beben los refrescos embotellados, la cerveza, el coñac, vino dulce, etc.

84. EL PERMISO PARA FUMAR.

Ahora los chicos fuman desde los doce años, pero hasta los años 40 sólo fumaban después de ir a la mili.

85. HIERBAS QUE SE FUMAN Y FORMAS DE FUMAR.

Sólo se fuma tabaco y antes se solía utilizar hojas finas de maíz para liarlo, generalmente antes de los años 30.

La pipa la usaban pocos y conservaban el tabaco en el sobre o envoltorio que daban en el estanco, para encenderla usaban las cerillas y el encendedor.

86. TRANSFORMACIONES EN EL REGIMEN ALIMENTICIO.

En el siglo pasado sólo se comían patatas, legumbres y berza cotidianamente, en fiestas y días señalados (bodas, bautizos, velatorios) se añadía a la dieta la carne y a veces huevos y pescado; este régimen continuó hasta los años 40 en que la carne y el pescado se utilizaron ya más a menudo, mientras que las legumbres y verduras han pasado a segundo plano.

87. TRANSFORMACIONES EN LAS COMODIDADES DE LA VIDA.

Todas las casas tienen luz y agua corriente, en las casas antiguas todavía la cocina económica, pero en algunas de éstas y en las nuevas son de

## ESTUDIO ETNOGRÁFICO DE IZURDIAGA

butano o eléctricas; un 60 % de los vecinos tienen cuarto de baño completo, un 20 % tienen ducha, y el resto sólo tienen la taza y el lavabo.

El teléfono está en un 40 % de casas, la televisión y la radio en todas; el agua caliente se logra por calentadores de butano o de electricidad y están en un 70 % de las casas.

### D) LA INDUMENTARIA

#### 88. LOS VESTIDOS TRADICIONALES Y SU VARIEDAD.

No existen, ni han existido, ya que antes solamente se hacía un traje nuevo para el día de la boda.

#### 89. LOS VESTIDOS INTERIORES.

Los hombres hasta el año 30 llevaban camiseta de mangas y calzoncillos largos de lienzo, a partir de esa fecha se impusieron los calzoncillos cortos; para ir a la cama no se usaba pijama y se metían con la ropa interior.

Las mujeres llevaban una camiseta que llegaba hasta la cintura y una saya de lienzo blanco, y unos pantalones anchos de tela. A partir de los años 40 se utilizaron las bragas, el sujetador y la combinación, de tela al principio y ahora de fibras sintéticas.

#### 90. PRENDAS DE VESTIR SEGUN LOS TRABAJOS.

La gente que vive en el pueblo tanto antes como ahora para trabajar en el campo se ponen la ropa más vieja, en la fábrica acostumbran a ponerse un buzo.

Los pastores son los que tienen una vestimenta especial que consta de un espaldero o sea una piel de cabra atada con correas, calzan abarcas de piel fabricadas por ellos mismos (ver apartado 94 de este mismo capítulo), luego se colocan un kapusei, que es una especie de saco con una capucha, luego llevaban un palo de avellano, un morral de cuero o lienzo adornado con botones dorados o clavos haciendo las iniciales del nombre, también llevan una navaja colgando del cordón del pantalón.

#### 91. PRENDAS QUE SE HACEN EN CASA.

Ahora no se hacen ninguna prenda en casa, pero antes, hasta los años 30, todas.

El proceso de formación de la tela nos lo narra Juliana Artieda:

Para hacer la tela se sembraba lino (artue) con simiente elegida, se cortaba y se traía a la era al sol para que se le fuese la simiente, se le «zam-

## MARÍA MERCEDES IDOY HERAS

paba» (golpeaba) con unas maderas y se transportaba al río en fajos, ahí se sumergía en el agua con piedras para que se «blandiera» bien, otra vez se llevaba a las eras para secarlo, se volvía a golpear y así se «blandecía» mucho y se llevaba a la hiladora; otras veces eran las mujeres las que lo hilaban, y lo hacían poniéndolo en un palo bien atado que se apoyaba en la cintura, con una mano lo sujeaban y con la otra sacaban el hilo y lo enroscaban a una madera, allí hacían madejas, luego se llevaba a tejer y se formaban las piezas de las que luego saldrían servilletas, sábanas, etc.

### 92. USO DE TIRANTES O CEÑIDOR EN LOS HOMBRES.

Ahora lo que más se usa son los cinturones, excepto algún viejo que usa tirantes, pero antes, hasta el año 30, solían usar fajas de varias vueltas y para llevar el dinero solían tener una bolsa de ganchillo con dos borlas de hilo, o sino una faja de lana con anillas y en la punta se hacía una bolsa y con las anillas, que se podían correr, se apretaba el dinero.

### 93. USO DEL PANTALON EN LOS NIÑOS.

Hasta los años 60 los niños no usaban pantalón largo hasta los 14 ó 15 años, ahora se lo ponen desde que empiezan a andar.

### 94. EL CALZADO.

Antes los hombres usaban zapato y las mujeres bota negra, pero solamente se las ponían para ir a misa o salir de casa. Para andar por casa se usaban las zatas o las abarcas que se fabricaban en casa.

Las abarcas se hacían con una piel de ternera que se remojaba en agua hasta que se ponía blanda, entonces se cosía con hilo de zapatero o con cordones de lana negra de oveja, se ponían en el pie para que se adaptasen.

Las zatas también se hacen con una piel de ternera curtida, con leznas le daban forma y la recogían en la punta y con unos cordones se ataban a la pierna.

### 95. LAS ALPARGATAS Y OTROS CALZADOS

No se emplean apenas las alpargatas, aunque antes sí, y solían hacerlas la gente en su casa, también había algunos alpargateros que colocaban en la calle unas mesas y allí hacían con cuerda las suelas, luego las mujeres no tenían más que unir la tela a las suelas.

Las almadreñas solían usarlas los de Santander que venían a cortar leña al monte.

## ESTUDIO ETNOGRÁFICO DE IZURDIAGA

### 96. EL PEINADO.

Las mujeres antes llevaban moño atrás sujeto con cintas negras, ahora la variedad de peinados es muy grande.

### 97. DIFERENCIA EN LA INDUMENTARIA Y EN EL PEINADO ENTRE SOLTEROS Y CASADOS.

No ha habido diferencias ni antes ni ahora en estas cuestiones.

### 98. ADORNOS DEL CUERPO.

Los hombres no llevan nada, y las mujeres llevan pendientes, alguna agujeta y anillo, y las pudieses cadena.

### 99. FUNCION PREVENTIVA DE TALES ADORNOS.

No se le atribuye ninguna función preventiva.

### 100. MEDALLAS RELIGIOSAS COMO ADORNO.

No es costumbre llevarlas.

### 101. EL USO DE AMULETOS.

Ahora no se lleva nada, pero antes a los niños se les solía poner una hoja del Evangelio doblada y envuelta en una tela, se la colgaban del cuello.

### 102. BASTONES.

Los hombres nunca han llevado palo, bastón sólo algún viejecico, y los pastores palo y morral.

### 103. PLANTAS USADAS PARA PERFUMAR Y PREVENIR LA POLILLA DE LOS VESTIDOS.

Para perfumar las sábanas se meten hojas de yerba-menta, manzanas o membrillos, y para la ropa de vestir solamente plantas de yerba-menta.

Para la polilla se usa la picadura de tabaco que se coloca en los bolsillos, aunque se va perdiendo su uso, en favor de las bolas de naftalina y otros productos químicos que hay en el mercado.

### 104. MATERIALES DE LAS PRENDAS DE LA CAMA. LOS JER-GONES.

Antes las sábanas eran de lienzo y sólo se ponían las de tela cuando había algún compromiso, se ponía la sábana bajera y el «guazal» que era en forma de saco, dentro de él se metía la colcha o manta y así hacía de cubrecama, para sujetarlo se solía atar al final, a los pies de la cama con cuatro

cuerdas, el jergón era de madera con cuerdas cruzadas y luego para el colchón se ponía hoja de maíz encima.

Ahora las sábanas son de nylon o algodón y se usan mantas de nala, ha desaparecido el guazal.

La cama de los pastores era de madera y para colchon se colocaban helechos, hojas de haya e «illarrakas», y encima se colocaban sacos o mantas.

## E) LA FAMILIA

105 y 106. PALABRAS CON LAS QUE SE DESIGNAN LA FAMILIA Y GRADOS DE PARENTESCO. LAS MARCAS DE DUELO.

La informante de esta pregunta es Juliana Artieda, que es una de las cinco personas que habla el auskera en Izurdiaga, y la que nos ha informado de los nombres de los familiares en este idioma.

Una familia con muchos miembros se le dice que es una familia «undiye», en cambio si hay pocos es «txikiye».

Los nombres de los parientes son:

- Padre, «AITA».
- Madre, «AMA».
- Hijo, «SEMIE».
- Hija, «ALABA».
- Hermano, «ANEYE».
- Hermana, «ARREBA».
- Abuelo-a, «AITTUNE».
- Tío, «OSABA».
- Tía, «IZEBA».
- Sobrino-a, «ILLEBA».
- Primo-a, «LENGUSIE».
- Marido, «SENARRA».
- Mujer, «ANDRIA o AMAIZTIA».
- Cuñado, «GOÑETUE».
- Cuñada, «GOÑETA».
- Suegro, «AITA-ARREBA».
- Suegra, «AMA-ARREBA».
- Yerno, «SUBIYE».
- Nuera, «ERREÑE».
- Bisabuelo-a, «BIERRETXUME».

## ESTUDIO ETNOGRÁFICO DE IZURDIAGA

- Nieto-a, «ILLEBA».
- Tartarabuelo, «IRUERNA».
- Tartarabuela, «IRA-AMIÑA».
- Padrino, «AITIEPUNTEKUE».
- Madrina, «AMAPUNTEKUE».

A los entierros iban generalmente los hijos, si el funeral era de sus padres, a los restantes sólo van los sobrinos o nietos de la familia.

A las bodas van los padres de los dos contrayentes, los abuelos y los parientes solteros.

A los bautizos acudían las primas para ayudar a la nueva madre y los abuelos.

### 107. EL NOMBRE FAMILIAR O APELLIDO.

Cada casa del pueblo tiene su nombre, aunque sólo se encuentran en este caso las viejas; unos nombres no se sabe de dónde proceden porque dicen que siempre han estado ahí, como Txakonia itxia o Mokoroa; otros proceden del apellido del que ha vivido allí como en el caso de Dorronsoro o Alsúa, y otras vienen del oficio del inquilino que ha estado viviendo, aunque en la actualidad se haya marchado y no tenga relación con él, como Casa carbonero.

En la fogueración hecha en el año 1360 en Guyçurdiaga (Izurdiaga) aparecen 13 fuegos y los nombres de los siguientes habitantes: <sup>23</sup>

- Miguel Lópiz.
- Marti Semeniz.
- García de Suso.
- Miguel d'Arayz.
- Miguel Périz.
- Miguel, fijo de Domengua.
- Johan d'Andía.
- Pere Yuaynnes.
- Pero García.

Los nombres de pila más usuales son los castellanos, aunque ahora se han puesto de moda los nombres en euskera, antes a las personas les ponían el nombre del santo del día.

<sup>23</sup> Juan CARRASCO PÉREZ, *La población de Navarra en el siglo XIV*, Pamplona, Universidad de Navarra, 1973, pp. 525 y 562.

La mujer casada se le da el sobrenombre de la casa del marido y en euskera se le dice «etxekoandre gaztie».

#### 108. TRATAMIENTO ENTRE LOS PARIENTES, AMIGOS, ETC.

En euskera antes se usaba más el «beorikan», pero ahora ha sido sustituida por el «zuka», aquél era un tratamiento equivalente en castellano al usted y se empleaba con personas mayores, con superiores al que habla como el alcalde, el médico, la maestra o personas de respeto: el cura, los padres, tíos, abuelos; en cambio el tuteo o «iketan» se empleaba con las personas más jóvenes o iguales al que habla: hermanos, amigos, los críos pequeños, etcétera.

Un ejemplo:

— De zuka:

Aizu, ez duzu zu aitzen. (No ha oído usted.)

— De iketan:

Ik, ez duza aitzen. (No has oído.)

En castellano se empleaba el usted para padres, tíos y en general para todas las personas que se trataba de «beorikan» en euskera, y el tú para las que se trataba de «iketan».

#### 109. LA CASA Y LA FAMILIA.

No se ha recogido nada referente a este apartado.

#### 110. EL HONOR FAMILIAR. RELACION ENTRE LOS PARIENTES. QUERELLAS FAMILIARES.

Cuando hay algún cumpleaños, una enfermedad, etc., de un pariente, se le visita en su casa y se le regala chocolate, bizcochos, vino moscatel o fruta.

Cuando se realiza la matanza se obsequia a la familia, a los vecinos, al médico o a algún ganadero con morcillas, tocino, un poco de magro o de costilla, pero este presente es devuelto a su vez cuando matan ellos.

En las querellas familiares se reunía el consejo de familia e intentaban arreglarse, pero si no lo lograban iban al juez.

#### 111. COHABITACION ENTRE PARIENTES.

El heredero (etxekosemie, etxekoalaba) se instalaba en la casa paterna, éste solía ser el mayor o si no el más apto para trabajar.

Los hermanos se suelen ir de casa con algo de dinero o herencia que tengan derecho a llevar, pero no es obligatorio que tengan que irse.

112. REUNIONES GENERALES DE PARIENTES.

Los parientes se reúnen en bodas y bautizos, suelen ser los más allegados (tíos, abuelos, primos), antes se hacía alguna merienda, ahora un banquete o desayuno.

La invitación le hace uno cualquiera de la casa, ya que generalmente el acontecimiento se sabía de antemano.

113. AUTORIDAD PATERNA Y EMANCIPACION DE LOS HIJOS.

Antes se le tenía mucho respeto al padre, ahora no tanto. El padre es el dueño de la casa y se le denomina «nausie»; el hijo-a que se quedaba en casa (etxekosemie, etxekoalaba) sigue obedeciendo a su padre en todas las disposiciones sobre la casa o huertas, la mujer del hijo de la casa será la «etxekoandrie gaztie», hasta que desaparezca la etxekoandrie por antonomasia que es la madre del hijo, en caso de que no haya hijo sino hija, como heredera, el marido de ésta viene a vivir a la casa de su mujer y se le denomina «nausie gaztie».

Los hijos que no permanezcan en casa, se van a trabajar fuera y se desligan de la sumisión paterna, aunque siempre existe el respeto por los padres.

114. EFECTOS DEL PARENTESCO.

Cuando quedaba huérfano algún niño se hacían cargo de él sus tíos y se lo llevaban a casa, y si no existían tíos se los repartían entre los vecinos más allegados a la casa: el primer vecino u otros.

Ahora se rigen en estos casos con arreglo a las leyes. Las deudas entre parientes se suelen pagar cuando el deudor vende alguna cosa, y otras veces en un plazo prefijado antes.

115. DEBERES DE LOS PARIENTES RICOS HACIA LOS POBRES.

Los parientes ricos ni antes ni ahora se acuerdan de los pobres, quizás den alguna ropa usada.

Los parientes emigrados si retornan con algún ahorro se quedan en la casa, si no suelen estar temporadas en casa de los parientes.

116. EL PATRIMONIO FAMILIAR EN SUS RELACIONES CON LA PARENTELA.

El patrimonio familiar no se puede tocar sin permiso del consejo de familia; si es necesario modificar algo, se tiene que reunir éste, ahí se oye la opinión de todos y se decide de común acuerdo.

117. CONVENCIONES ENTRE LOS PARIENTES. RELACIONES CON LOS CRIADOS.

Ahora no hay criados ya que el que tiene que ganarse un sueldo se coloca en las fábricas de Irurzun o de Olazagutía, pero hasta el año 60, sí que había gente que se ponía a trabajar en una casa como criado, no se les pagaba mucho, pero comían y vivían con la familia que trabajaban, y ésta les trataba como de casa.

118. DERECHOS DE SUCESION ENTRE PARIENTES.

Para testar se reunía el consejo de familia ya que sin él no se hacía nada, entonces de acuerdo con lo que decía éste se podía hacer el testamento; ahora en cambio hay libertad para testar.

A la mujer se le daba antes como dote ropas para vestir la casa, prendas de cama, el colchón, etc., esta ropa no se usaba hasta que se había agotado todo lo que existía en casa del marido.

El reparto de los bienes entre los hijos no se hace de fijo, unas veces se hace cuando el que queda para casa (etxekosemie, etxekoalaba) se casa, éste procura no partir las tierras, debe alimentar a los padres y pagarles el entierro; el nuevo matrimonio vive en la misma casa paterna en una habitación que se arregla para ellos.

Los hijos naturales en el testamento no figuraban ya que en vida de su padre se les daba algún dinero.

119. LA SUCESION INTESTADA.

Este caso es raro, pero si ocurre lo resuelve el consejo de familia.

120. MUERTE DEL CONYUGE SIN TESTAR. OTROS TESTAMENTOS.

Si muere el marido se queda todo para la mujer, y suele ir un hermano del fallecido para ocuparse de los quehaceres de las tierras.

121. LA ADOPCION Y EL APADRINAMIENTO.

Apenas se adoptan niños y si se hace son los de la Maternidad y antes los de la Inclusa.

**F) RELACIONES ENTRE LOS ESPOSOS**

122. AUTORIDAD EN LA SOCIEDAD CONYUGAL.

Cada cónyuge tiene en la casa sus diversas ocupaciones:

## ESTUDIO ETNOGRÁFICO DE IZURDIAGA

— La mujer: se ocupa de la casa, del ganado, de dar de comer a los cerdos, gallinas, sacar las vacas del establo, etc.

— El marido: se ocupa del campo, trabaja las tierras, trae la cosecha a casa y lleva el ganado al campo.

Las decisiones suelen tomarse en común acuerdo; a veces si tienen un pequeño negocio comercial: bar, tienda, etc. en ese caso es la mujer la que lo atiende y el marido no interviene para nada en su administración, salvo en casos excepcionales.

### 123. DESAVENENCIAS CONYUGALES. TRATAMIENTO ENTRE LOS ESPOSOS.

La dominación del marido por su mujer suele dar pena a la gente del pueblo y lo compadecen.

Las desavenencias conyugales son las normales en todo matrimonio a no ser que el marido sea un borracho, despilfarrador o engañe a su mujer, etc. Antes estas cosas se ocultaban y se trataba de guardar las apariencias, ahora no se procura taparlas.

El tratamiento que se dan los esposos es en castellano de tú, aunque antes algunos se trataban de usted; y en euskera se tratan de «zuka».

### 124. FUNCIONES DEL MARIDO Y LA MUJER EN LA VIDA FAMILIAR.

La mujer se ocupa de todo lo relacionado con el hogar y el cuidado de los animales, y el marido del campo.

En caso de tener un negocio familiar es regentado por la mujer; los instrumentos de trabajo de cada sexo son:

— para el hombre: las herramientas del campo (azada, matxarda, arado, pala);

— para la mujer: los útiles de la casa, de la cocina, del establo etc.

### 125. VIDA EN COMUN DE LOS ESPOSOS EN LOS TRABAJOS Y EN LAS FIESTAS.

Cada uno se ocupa de sus labores y generalmente se juntan a la hora de comer, en la mesa están juntos, aunque ella si tiene algún niño se coloca en una esquina con la criatura.

El día de fiesta él suele estar con sus amigos en la taberna, o charlando fuera de casa, si no hay obligaciones que hacer en el campo.

126. BIENES DEL MATRIMONIO EXCLUIDOS LOS DE LA FAMILIA.

El matrimonio no tiene ningún bien propio ya que todo es de la familia, la mujer sólo tiene propiedad sobre el ajuar que aporta a la casa.

127. RELACIONES DE LOS ESPOSOS CON LA FAMILIA.

El hijo que se queda en casa tiene que obedecer las disposiciones del padre sobre la casa, el campo, etc., y su mujer queda subordinada a la suegra en lo que se refiere al hogar.

Los nombres con que son designados en euskera los padres políticos son:

- Suegro, AITA-ARREBA.
- Suegra, AMA-ARREBA.

128. RELACIONES DE LOS CONSORTES CON SUS FAMILIAS DE ORIGEN.

Cada cónyuge va a visitar a los de su familia en las fiestas del pueblo o cuando hay alguna boda, también se les obsequia con parte de la matanza.

129. RELACIONES SOCIALES DE LOS ESPOSOS.

Antes se salía muy poco de casa, sólo se daba un paseo el domingo a la tarde ya que a la mañana había que atender al ganado; a las romerías iba toda la familia y era un día de asueto completo, en cambio por fiestas solía venir gente a casa y se tenía que atenderlos, y era la mujer la que cargaba con el peso de las comidas, etc.

130. PAPEL QUE CADA CONSORTE REPRESENTA EN LA EDUCACION DE LOS HIJOS.

La madre es la que se preocupa del niño durante los primeros años, le enseña a rezar, a vestirse, etc., cuando ya tiene 4 ó 5 años hace pequeñas tareas en la casa: dar de comer a las gallinas, etc., ya cuando tiene 7 u 8 años ayuda a su padre en las tareas del campo, después de la escuela.

131. LA ESTERILIDAD.

Se atribuía antes a un castigo de Dios y no había más remedio que conformarse, ahora se suele ir al médico.

132. LA MUJER EN LA TRANSMISION DE LA VIDA TRADICIONAL.

La madre es la que enseña a rezar a su hijo al acostarle y los domingos

lo lleva a misa para que se acostumbre, además suele narrarle cuentos para que se duerma, por ejemplo la leyenda de San Miguel de Aralar. (Ver el apartado 177, de leyendas y cuentos, VIII CULTURIZACION.)

### 133. EVOLUCION DE ESTAS RELACIONES EN LOS ULTIMOS 50 AÑOS.

El pueblo con la llegada de las fábricas y del coche no es tan íntimo. Antes en domingo no se solía salir del pueblo, lo más se iba a Irurzun y con el resto del valle se reunían en fiestas y romerías, en cambio ahora los jóvenes se van a Pamplona o a las discotecas del valle (Lacunza, Alsasua); la gente que se dedica al campo es cada vez menor ya que prefieren estar colocados en una fábrica, en la que tienen al final de mes un sueldo fijo, que depender de las tierras, la lluvia, etc.

## II. USOS DEL GRUPO DOMESTICO

### A) EQUIPO MOBILIAR

#### 1. OBJETOS EMPLEADOS EN EL FOGON.

No existe ya el fogón antiguo, que era bajo y con una cadena o llar, desapareció a principios de siglo y fue sustituido por las cocinas económicas; pero todavía quedan personas en el pueblo que han conocido éste y sus instrumentos.

Los instrumentos que se usaban en el fogón eran los siguientes:

— El rail cuya misión era sostener la leña, estaba formado por dos aspas de hierro unidas por una varilla del mismo material de un metro de longitud.

— El «zeburni» que servía para sostener los pucheros y consistía en un aro de hierro de diverso diámetro con tres patas.

— Las «burziñek» es decir las tenazas con que se removían los trozos de leña encendidos, también servían para rizarse el pelo y encañonar las puntillas.

— El gallo era un asador con tres varillas de hierro en donde se ensartaban los trozos de carne.

— El trébede era una sartén con tres patas.

— También había parrillas de diversos tamaños.

— Para avivar las ascuas se utilizaba un fuelle de mano.

2 y 9. MUEBLES Y OBJETOS DE LA COCINA. CAMBIOS OPERADOS EN ELLA.

Los muebles de cocina no han sufrido apenas variación, cosa que no ha ocurrido con los objetos que se utilizaban en las labores diarias.

El ajuar de la cocina consta de un armario-vajillero, varias sillas, y una mesa (meie) de cuatro patas, en algunas casas no existe la mesa anterior, sino que esta función se realiza por una tabla de variables dimensiones, según los casos, unida perpendicularmente a la pared por unos librillos, cuando no se utiliza permanece levantada y se sujeta a la pared por una «andabilla» y cuando se precisa se suelta ésta y se baja la madera hasta que forma un ángulo de 90° con el tabique, para que el apoyo sea más firme tiene una pata móvil; las sillas son de «lezka» (*Cyperus longus*),<sup>24</sup> o de cuerda; los armarios son negros en madera de roble, hechos a «aitzkora»; un armario especial es el «ezkaño» que además de lugares para colocar los útiles de la cocina tenía incorporada la mesa descrita anteriormente. En algunos casos se conserva un banco corrido alrededor de la pared.

3. VAJILLA Y JUGUETES.

La vajilla que se empleaba a finales del siglo pasado y principios de éste eran platos de barro royo (katillubek) (Fig. 7a), en lugar de vasos para beber usaban unas pequeñas jarritas (eltxetuek) (Fig. 7b); para calentar y hacer la sopa, alubias, berzas o patatas se usaban diversos recipientes (elziek) (Figs. 12 a 18) todos ellos de barro; para conservar la grasa o el «sain» de cerdo se utilizaba otro recipiente que era variedad de los eltxetuek; los cubiertos son los descritos en los apartados 45, 46 y 47, de LA ALIMENTACION; de los USOS DEL GRUPO DOMESTICO I, todo este ajuar era

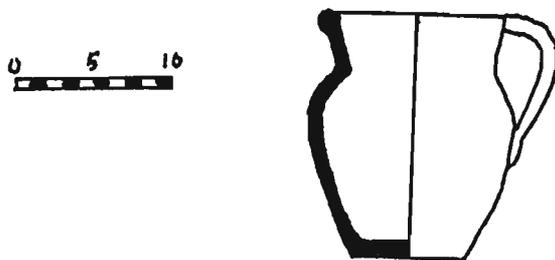
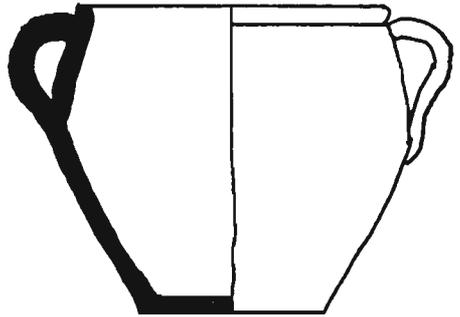


fig. 12

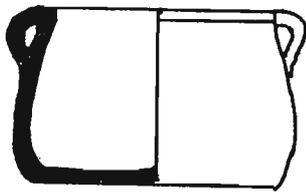
<sup>24</sup> J. LACOIZQUETA, Diccionario de los nombres eúskaros de las plantas en correspondencia con los vulgares castellanos, franceses, y científicos latinos, p. 395.



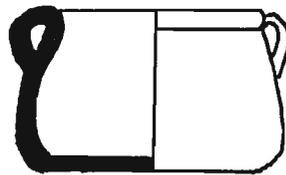
**fig. 13**



**fig. 14**



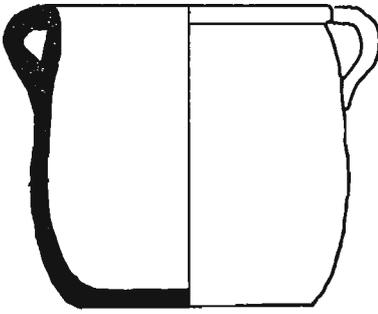
**fig. 15**



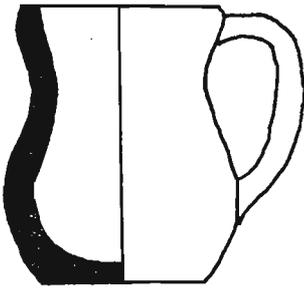
**fig. 16**

el que mejor se adaptaba al fogón ya que el barro conserva muy bien el calor de las brasas y lograba que se hiciera la comida despacio; para asar las castañas usaban el «danboli» que era una especie de recipiente cilíndrico metálico de cobre o hierro, con agujeros en una de sus bases y un mango de madera para poder asirlo, para guardar el agua en casa se utilizaba una tinaja (Fig. 19).

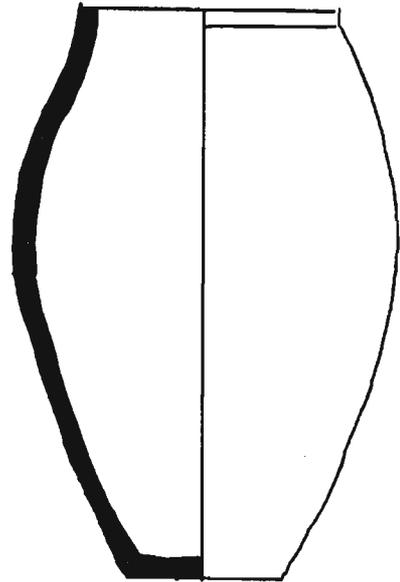
Pero este ajuar descrito ha sido modificado a partir de los años 1920-30 al colocarse las cocinas económicas, los pucheros en vez de ser en barro son de metal (hierro o aluminio) y entre los cubiertos se introduce el tenedor que se usa para pinchar la carne y las verduras, etc.



**fig.17**



**fig.18**



**fig.19**



Los juguetes que tenían los niños pequeños hasta hace 30 años eran sonajeros y pelotas (pillotak), y las niñas muñecas (pupiňek), en la actualidad, además de los anteriores están los electrónicos, los didácticos y los que cada niño se fabrica usando su imaginación.

#### 4. SISTEMAS DE ALUMBRADO.

Como combustible se empleaba a finales de siglo y principios de éste el petróleo, el carburo y el aceite, ya que la luz eléctrica se instaló en el pueblo en 1920.

Los recipientes para alumbrar eran los candiles y quinqués (ver apartado 25, B) LA CASA, GRUPO DOMESTICO I) los primeros eran de hojalata y descubiertos y los segundos eran de porcelana decorada y cerrados.

Hasta hace 20 años dependían para la producción de energía de una central particular que estaba instalada en el río Araquil, luego ésta se cerró y se colocaron líneas de Iberduero.

#### 5. INSTRUMENTOS MUSICALES, RADIO Y TELEVISION.

Los instrumentos musicales se utilizaban generalmente en las fiestas y en su uso se ha notado una evolución, en el siglo pasado y hasta la guerra civil lo más corriente era el acordeón y los «txuntxuneros» que consistían en dos hombres, uno que tocaba el bombo y el otro el músico que era una especie de dulzaina; después de la guerra civil estos txuntxuneros desaparecieron y fueron sustituidos por dos, tres o cuatro hombres que tocaban la trompeta, el acordeón, el bombo, el clarinete o el saxo, pero esta pequeña orquesta ha sido desbancada por los conjuntos musicales modernos, desde hace unos diez años, que llevan guitarras eléctricas, la batería, los altavoces, etcétera.

La radio existe en todas las casas y desde su introducción en el pueblo, hacia los años 1940 a 1950 ha sufrido una lógica evolución ya que al principio eran unos aparatos tipo mueble que se alimentaban por medio de corriente eléctrica, en cambio en la actualidad son unos pequeños aparatos de pilas los que están en todos los hogares, habiendo desaparecido por tanto las viejas radios de gran tamaño.

La televisión tan abundante o más, si es posible, que el anterior aparato se fue instalando en el Concejo desde hace 15 años, ahora está en todos los hogares, e incluso en alguno hay algún aparato en color.

#### 6. OBJETOS DE USO Y SIGNIFICACION RELIGIOSA O MÁGICA.

No existen objetos de significación mágica, solamente hay una costumbre que consiste en la fabricación de cruces por cada habitante de la casa para la protección de ésta tratado en el apartado 35, de LA CASA, GRUPO DOMESTICO I.

7. RECUERDOS DE FAMILIA.

No existe gran interés por los recuerdos de los antepasados, únicamente cuando moría alguna persona, se solía guardar algún cuadro del santo que hubiera tenido más devoción.

8. OBJETOS DOMESTICOS DE ORIGEN ARTESANO E INDUSTRIAL.

No se fabricaba ni se fabrica ningún objeto para ser utilizado en la cocina, todos los que eran necesarios se compraban en Irurzun o Pamplona.

10. MUEBLES Y ENSERES DE LOS DORMITORIOS.

Los muebles y enseres están descritos en el apartado 26, de LA CASA, GRUPO DOMESTICO I.

11. OBJETOS PROPIOS DEL CUARTO DE ASEO Y DE OTROS DEPARTAMENTOS DE LAS CASAS.

Hasta después de la guerra civil no hubo cuarto de baño tal y como lo concebimos hoy, el retrete era un cuarto con una trampilla que se abría y que estaba encima del establo, y el único instrumento que solía haber era el irrigador para lavativas, desde 1940-45 se instaló el agua corriente y las alcantarillas en auzolan, y el retrete dejó de estar encima de la cuadra para pasar a la planta baja, actualmente el cuarto de aseo consta de ducha y/o bañera con agua fría y caliente, un lavabo, el inodoro y un armario para guardar los efectos personales, peines, cepillos, jabones, etc.

El desván de las casas (ganboike) que son antiguas, ya que en las nuevas no hay, se guarda la patata, paja, cereal, etc. El granero es un cuarto del desván en donde se suelen guardar las herramientas de la huerta y los sacos vacíos.

En los establos (bastardiek) se encuentran los animales separados por unas vallas (langak), por ejemplo las vacas de los cerdos, y en un rincón se amontona el fiemo con un rastrillo.

12. INVENTARIO DE VESTIDOS Y DE LENCERIA DOMESTICA. MEDIDAS PARA SU CONSERVACION.

Se puede decir que con respecto al vestido (soiñekue) y a la lencería (arropatxuyek) doméstica ha habido un cambio radical cuyo límite se podría establecer en la guerra civil.

Antes de ella no existían más vestidos que los de trabajo y uno más nuevo para los días de fiesta (soiñeko poliye), y en cuanto a la lencería se limitaba a la que la etxekoandrie traía a casa del marido como ajuar de boda.

Esta ropa era de lino (artue) y se componía de dos sábanas (mendiyek), el «guazal» y dos toallas (ver apartado 104, LA INDUMENTARIA, GRUPO DOMESTICO I).

Después de estas fechas el número de sábanas aumentó, además de la sábana bajera que era la única que se colocaba, apareció la encimera ya que el «guazal» se desterró, la materia con que estaban realizadas pasó del lino, al algodón y de éste a las fibras sintéticas; otra innovación fue la aparición de mantas y colchas.

Los vestidos no se limitan a los de los trabajos, sino que desde hace treinta años hay más variedad, con vestidos de calle, para estar en casa, uno mejor para los días de fiesta, etc.

Las medidas que se usan para la conservación y cuidado de la lencería son las siguientes:

— El cuidado de la ropa de lino se realizaba con baños de vaho de azúcar quemada, así no se dejaba amarillear el tejido.

— Para perfumar se colocan en los armarios manzanas o membrillos.

— Para conservar los vestidos de luto se les mete en una barreña de agua de hiedra, de esta manera permanece el negro.

— Contra la polilla se echa en los bolsillos picadura de tabaco, bolas de naftalina o productos preparados al efecto en el comercio.

### 13. LIMPIEZA DE LA CASA.

Se puede decir que el lavado de ropa (egin lisubek) hasta cosa del año 1930 se hacía de la siguiente manera:

Toda la ropa se lavaba una vez al mes, y esta operación duraba tres días; el primero se llevaba a la tarde la ropa al lavadero para remojarla, darle jabón y restregar; al día siguiente se cocía la ropa en una artesa con ceniza y agua caliente, una vez envuelta en un trapo para que no se manchase, y a la mañana del tercer día se regresaba al lavadero para deslavar.

A partir de esa fecha y hasta la década del 60-70, en vez de ir al lavadero se hacían las mismas operaciones pero en casa, y cuando se cocía la ropa en vez de usar ceniza se daba jabón; pero todo esto ha quedado anticuado ya que actualmente se usan las lavadoras automáticas que reducen tiempo y trabajo a la etxekoandrie.

El lavado de vajilla ha sufrido un proceso similar, hasta la época de la guerra civil, fuera de la casa había una gambella de madera que era una especie de cajón colocado en unos burros (patas en forma de aspa), y ahí se fregaban los platos sin jabón y el agua se les daba a los animales para beber. Después de la guerra civil se instaló el agua corriente en las casas,

y en las cocinas aparecieron las fregaderas; sólo últimamente, hace unos 4 ó 5 años se ha instalado algún lavavajillas.

#### 14. ANIMALES DOMESTICOS GUARDIANES Y PROTECTORES DE LA CASA.

Los animales domésticos que se tienen para cuidar la casa son el perro y el gato.

El perro (txakurra) se suele usar tanto para guardar la casa, como para avisar a su dueño de la presencia de algún extraño, para el primer uso se destinan los perros grandes (pastor alemán, mastín), que permanecen atados con cadena o sueltos, y para el segundo fin se colocan perros pequeños (rateiros), que sean muy ladrones, éstos suelen permanecer libres; tanto en un uso como en otro son necesarios ya que las puertas permanecen abiertas por lo general.

La vivienda de los perros suele ser el zaguán de la casa o una caseta ya destinada a ese fin en el exterior de la casa, y su alimentación corre por cuenta de los dueños.

El gato (katue) se utiliza para limpiar la casa y la huerta de roedores, pájaros, etc., permanece siempre libre y vaga por la casa, huerta propia y ajena, a veces se marcha al monte y no aparece en días, por eso no sólo se tiene un gato, sino que son dos gatos, y tres y cuatro gatas con sus respectivas proles, es frecuente que haya más de una decena de gatos; la alimentación corre a cargo de lo que comen ellos, producto de su caza y una vez al día se les suele dar asaduras o txanpoia.

### **B) REPOSO Y ASEO**

#### 15. REPOSO DIURNO. DIAS DE ASUETO.

Hasta que llegó la industrialización al valle (1960), todo el mundo dependía del campo y los ratos de descanso eran pocos, en verano se echaba la siesta después de comer (1 a 3 solares), y los días de fiestas eran los domingos si lo permitían las faenas campestres, el Jueves Santo y los días de vigilia.

Desde 1960 en que las fábricas han permitido a la gente desligarse del campo, los ratos de descanso diurno depende del horario de trabajo ya que en las industrias se trabaja en turnos seguidos de ocho horas y no se puede echar la siesta; los días de fiesta son los domingos y los que están como tales en el calendario laboral: fiestas no recuperables; en alguna fábrica los sábados, y las vacaciones veraniegas.

#### 16. REPOSO NOCTURNO.

El reposo nocturno ha sufrido la misma transformación que el diurno y por las mismas causas.

Antes de 1960 se acostaba la gente después del toque de oración o del Angelus, después de haber cenado y rezado el rosario (sobre las 7 del sol), en la época de los maíces (octubre) se acostaban a las 11 de la noche (hora solar). La hora de levantarse era siempre con el sol a una.

Después de la instalación de la industria, las personas se levantan una hora antes de la entrada a su trabajo si tienen el turno de mañana, y si tienen el de tarde se levantan a las 8 ó 9 de la mañana.

#### 17. LIMPIEZA CORPORAL.

Hasta que hubo agua corriente solamente se lavaban las gentes al levantarse, las manos y la cara con jabón de fregadera y agua que era vertida en una palangana con cuatro patas; solamente se lavaban todo el cuerpo en el verano cuando se iba al río. Después de lavarse se peinaban, las mujeres además se rizaban el pelo con tenacillas puestas en el fuego a calentar.

Actualmente es normal tener en las casas del pueblo el baño con bañera o ducha y agua caliente; y los cosméticos que se usan son el jabón, gel de baño, colonias, dentífricos, etc.

#### 18. FIESTAS FAMILIARES.

Las reuniones en las que se juntan todos los hijos y algunos familiares en la casa suelen ser el día de Nochebuena y durante las fiestas del pueblo que son el 29 de agosto.

El día de San Miguel (29 de septiembre) todas las familias iban al santuario de Aralar, allí después de oír misa, se comía el almuerzo a base de tortilla de setas y jamón.

El día de San Gregorio (9 de mayo) solían bajar el Angel de Aralar del santuario hasta la ermita de la Virgen de Oskía, se añadían a esta peregrinación toda la gente de los pueblos por donde iba pasando la imagen, después de la llegada del Angel se hacía una misa a las diez de la mañana, y luego se dispersaban las gentes por las orillas del río Araquil, en donde se organizaban corros con las familias de cada uno de los pueblos que habían acompañado a la imagen y realizaban el almuerzo a base de setas de mayo, jamón, tortilla y chorizo, todo ello regado con vino que había sido traído por el alguacil de sus respectivos pueblos; la comida se hacía en Erroz ya que cada casa de este Concejo tenía la obligación de albergar a cierto número de gente de la comarca, la casa que acogía a la gente dejaba a su disposición la cocina o alguna sala grande para que se instalasen y además daba a todos un

plato de alubias condimentadas con chorizo y tocino, pero la ración corría a cargo de lo que cada uno se había traído desde sus casas.

19. JUEGOS DE ADULTOS AL AIRE LIBRE.

Actualmente no existe ningún frontón en Izurdiaga y la gente que quiere practicar pelota u otras modalidades debe ir a Irurzun, pero hasta hace 20 ó 30 años sí que se jugaba a la pelota en el frontón y los hombres se retaban y cruzaban apuestas en dinero, animales, etc.

20. LUCHAS.

No existen esa clase de juegos.

21 y 37. JUEGOS CONSISTENTES EN LANZAMIENTOS DE PIEDRAS.

Con piedras suelen jugar las niñas a la china, este juego consiste en trazar unas rayas en el suelo con tiza, luego cada niña a la pata coja debe empujar con el pie a la piedra de manera que ésta no toque ni quede sobre las rayas, ya que si esto ocurre se pierde.

22. JUEGO DE LA PALANCA.

No se practica, ni se ha practicado este juego.

23. EL JUEGO DE BOLOS.

No se ha conocido en el pueblo el juego de bolos.

23 bis. JUEGO DE LA PELOTA.

La gente de Izurdiaga va a Irurzun a jugar a la pelota en un frontón que hay al aire libre, que consiste en una pared lisa de una casa o hecha ex-profeso para ello, pintada en blanco y con una raya horizontal oscura a 0,75 ó 1 metro del suelo, el espacio que hay delante de la pared se usa como frontón, sus dimensiones suelen ser de 20 metros de largo por unos 6 de ancho; ahí juegan a mano y a veces a pala, las pelotas (pillotak) son de cuero macizo si son caseras, y si no, usan las que venden en los comercios.

24. OTROS JUEGOS Y APUESTAS.

No se organizan apuestas y no se hace ninguna clase de juegos relacionados con hachas, carneros, bueyes, etc.

25. LOS JUEGOS DE MANOS Y SU PRACTICA.

No se conoce ningún tipo de juegos de manos.

26. LOS JUEGOS DE CARTAS.

Los juegos que más se practican son el mus, la brisca, el siete y medio, el truco; la baraja que se usa es la española. El lugar en donde más se practica suele ser la taberna y la casa.

27. DIVERSIONES POPULARES MAS USUALES.

Las diversiones populares suelen tener lugar en tiempo de las fiestas patronales (29 de agosto), y a veces cuando hay alguna boda pero esto último es raro, los instrumentos musicales suelen ser los descritos en el apartado 5, del EQUIPO MOBILIAR; USOS DEL GRUPO DOMESTICO II.

28. BAILES POPULARES.

En las fiestas son tradicionales las jotas, purrusaldas, y no hay diferencia en el vestido de los bailarines ya que éstos son la gente del pueblo que acude a la fiesta ataviada con la ropa corriente de todos los días; estos bailes suelen estar acompañados por el txistu y el txuntxun (ver apartado 197, RITOS DE PASAJE, USOS DEL GRUPO DOMESTICO II).

29. JUEGOS Y DIVERSIONES PARA MUJERES.

No hay diversiones especiales para mujeres, ya que las danzas son mixtas.

30 y 31. JUEGOS DE NIÑOS Y DE NIÑAS.

Los juegos de niños suelen ser la «sokatira», las canicas y los juegos de pelota, y los de niñas son la china, las tabas, saltar a la cuerda, las muñecas (pupíñek jolastzen).

32. JUEGOS APROPIADOS A LAS EPOCAS DEL AÑO.

No hay juegos propios de cada estación, cuando hace buen tiempo suelen jugar los niños al aire libre, y cuando no, juegan en casa.

33. JUEGOS DE COMBINACIONES DE HILOS.

No se conoce ninguno.

34. REPRESENTACIONES MIMICAS.

No hay juegos de mímica.

35. JUEGOS DE MECERSE.

No hay juegos de esa clase, lo único parecido es que los chicos suelen subirse a un árbol y colgarse de una rama, dejándose luego caer al suelo.

36. JUEGOS DE BOLOS.

No se juega a bolos.

38. JUEGO DEL TROMPO. EL HINQUE.

En la actualidad apenas se juega al trompo, y al hínque esporádicamente.

La forma y las reglas de este último juego eran las siguientes:

Primero se mojaba la tierra de manera que permitiera que penetrase el palo y lo sostuviera, el hínque o palo era afilado por la punta y se lanzaba con la mano a un círculo dibujado en el suelo desde una cierta distancia que previamente habían convenido los jugadores, la destreza de este juego consistía, además de hincar el palo en el círculo, en desplazar a los palos de los contrincantes que ya estaban en el círculo; el palo que no se hincaba dentro del círculo o que era desplazado por otro, era lanzado por los demás compañeros lo más lejos posible diciendo: «el palo va a cagar y el dueño detrás va», el jugador al que le hacían esto tenía que ir rápidamente por su palo, recogerlo, y volver antes de que sus compañeros contasen «ogei», ya que si no lo lograba perdía.

39. ACTIVIDADES DE LOS ADULTOS IMITADAS EN LOS JUEGOS INFANTILES.

Las niñas suelen jugar a mamás o a casas, de esta forma imitan la labor diaria de su madre en casa, también juegan a maestras en unión de otros niños; los niños realizan guerras, o juegan a policías y ladrones, a médicos, etc.

40. FORMULAS EMPLEADAS EN LOS JUEGOS.

Aparte de las ya señaladas no se conoce ninguna más.

41. ADIVINANZAS.

No se practica ningún juego de adivinanzas.

42. JUGUETES QUE REALIZAN LOS NIÑOS.

Los niños juegan con pistolas realizadas con el dedo de la mano, coches imaginarios y las niñas con muñecas (ver apartado 3, EQUIPO MOBILIAR, USOS DEL GRUPO DOMESTICO II).

43. INSTRUMENTOS MUSICOS CASEROS.

Se usan las carracas la víspera de Reyes para que éstos no pasen de largo por el pueblo y dejen los juguetes.

44. OTROS JUEGOS INFANTILES.

No se ha recogido ningún otro juego.

45. ASOCIACIONES QUE FORMAN LOS NIÑOS EN SUS JUEGOS.

No se forma ninguna asociación especial; se suelen reunir los niños del pueblo a la puerta de una casa o en una plaza para jugar todos juntos allí.

**C) ENFERMEDADES Y MEDICINAS**

46. ENFERMEDADES QUE SE CONOCEN VULGARMENTE.

Las enfermedades (geizek) que son más conocidas suelen ser las andaderas (paperas), catarros (kapazuek), tosferina, la makarra (legañas en el ojo), tifoideas (hasta 1930), el sarampión, descomposición de vientre, las lombrices (aingarak).

Es frecuente que se presenten también dolores (oñeziek) en otras partes del cuerpo como en:

- la cabeza, BUBUE;
- la garganta, EZTARRIYE;
- la nuca, BUBUE AZEKALDIE;
- la espalda, BIZKERRA;
- el vientre, TRIPE;
- los brazos, BESUEK;
- los dedos, BIETZAK;
- las manos, ESKUEK;
- las rodillas, BELAUNEK;
- las piernas, PANTORRILLEK;
- los muslos, ISTERRAK;
- los riñones, ERREYEK;
- los oídos, BELARRIYEK;
- la cintura, GERRIYE;
- las muelas o dientes, ORTZAK;
- el cuello, LEPUE.

47. SINTOMATOLOGIA DE LAS ENFERMEDADES.

Suelen ser síntomas de alguna enfermedad: tener dolor de cabeza (buko miñe), rosetas en las cara, la lengua (miye) cargada, la frente (bekeñe) caliente, los labios (ezpeñek) blancos.

MARÍA MERCEDES IDOY HERAS

48. EL COLOR DE LOS CABELLOS.

Sobre los cabellos (iliek) y su color no se tiene ninguna creencia en especial.

49. COLOR DE LOS OJOS.

Sobre los ojos (bigiyek) tampoco se deduce nada.

50. FORMA DE LAS CEJAS.

Tampoco se deduce nada de la forma de las cejas (pestaña aundiye).

51. SIGNOS EXTERNOS DE SALUD.

Por signos de salud (osasune ederra) no se tiene ninguna clase de signo.

52. TEMPERAMENTOS.

Lo único que se distingue es que hay unas personas más vivas que otras.

53. ORIGEN DE LOS ENSUEÑOS.

No se sabe la procedencia de los ensueños.

54. EL ESTORNUDO.

Cuando una persona estornuda se le suele decir Jesús y la otra responde: gracias, si se repite una segunda vez se le dice: José y si hay una tercera vez se dice: María.

55. EL AIRE DE LA NOCHE.

Se opina que hay que protegerse del aire y del relente nocturnos, tapándose la cabeza y abrigándose el cuerpo, para evitar coger catarros.

56. ATMOSFERA VICIADA.

Hasta la época de la guerra civil se empleaban diversos métodos como los siguientes:

En las habitaciones en donde había un enfermo cualquiera con no importa qué enfermedad, se quemaba alcohol y azufre en una lata, después de echar rescoldos encima.

Cuando había enfermos de tifoideas, la ropa usada por ellos se llevaba al río a lavar y se separaba de la del resto de la casa; no se podían acercar a estos enfermos ni los niños ni los jóvenes (ver apartado 65, ENFERMEDADES Y MEDICINAS; USOS DEL GRUPO DOMESTICO II).

## ESTUDIO ETNOGRÁFICO DE IZURDIAGA

### 57. VESTIDOS INSANOS.

La ropa de la gente enfermiza o con poca salud se separaba de la del resto de las personas de cada casa e incluso se hacía con ella una colada aparte en el lavadero, generalmente se tomaban estas precauciones antes de 1930.

### 58. ENFERMEDADES SALUDABLES.

Los sabañones (aundiyubek) son considerados como signos de salud excelente.

### 59. SIGNOS DE ENFERMEDADES.

No se reconoce nada en especial.

### 60. ALIMENTOS INSANOS.

Se considera insano cenar melón y pescado azul.

### 61. ALIMENTOS CALIENTES Y REFRESCANTES.

No se sabe nada sobre esta clase de alimentos.

### 62. CONSULTAS MEDICAS.

Hasta el siglo pasado con el curandero, a partir de entonces con el médico.

### 63. CONVALECENCIA.

La convalecencia se reconoce cuando la persona tiene buen color, apetito, ganas de hacer cosas, etc.

### 64. CONSERVACION DE LA SALUD.

Es bueno tomar verduras.

### 65. PRESERVATIVOS.

Para evitar los catarros se procura abrigarse y no ponerse a la corriente de las puertas; y para evitar la rabia en la casa tanto en las personas como en los animales se suele guardar el primer trozo de pan que se corta en la cena de Nochebuena, metido debajo del mantel.

La ropa y el colchón usados por una persona que había fallecido de cualquier enfermedad, se cocía y se deslavaba en el río, arrojando sobre esos varios cubos de agua fría y caliente alternativamente (ver apartado 56, de este mismo capítulo).

### 66. BOTIQUIN CASERO.

Actualmente se guarda en casa alcohol, mercromina, esparadrappo, aspi-

rinas, vendas, etc.; pero hasta 1940 las medicinas caseras corrientes eran el aceite, la sal y el «sain» de cerdo (ver apartado 125, de este mismo capítulo).

#### 67. LAS SANGRIAS.

Ahora han caído en desuso las sangrías (izeñek), pero hasta 1920 ó 1930, se usaban sanguijuelas cuando se tenía pulmonía y también se aplicaban a los gordos para quitarles la sangre que les hacía estar gordos.

Las sanguijuelas se tenían en casa y se usaban para ponerlas en una vena colocando una copa encima.

#### 68 y 79. LAVADOS Y BAÑOS.

Hasta el año 1940 para curar las almorranas se usaban los baños en el río, que consistían en meterse en un río que tuviera truchas (muy importante para la curación) desnudo de cintura para abajo, y una vez dentro del agua se debía de coger una piedra que tuviera encima alguna sustancia relisante, semejante a la piel escurridiza de ellas, pasársela por el ano y luego arrojarla a la orilla lo más lejos posible.

Para curar a los enfermos de fiebre hasta el siglo pasado se les bañaba en la cuba de lavar la ropa tres veces (ver apartado 139, de este mismo capítulo).

#### 69 y 70. VENTOSAS.

Hasta 1930 se empleaban las ventosas, consistían en una copa y una sanguijuela dentro de ella, este procedimiento era aplicado por el médico.

#### 71. PURGANTES.

Como purgantes se usan todavía el té, la manzanilla y el aceite rebajado con agua.

#### 72. VOMITIVOS.

Los vomitivos que se usan son el aceite de ricino, el aceite de oliva y las hojas de sen en infusión.

#### 73. ENFERMEDADES PRODUCIDAS POR SORTILEGIOS.

No existen creencias en esa clase de enfermedades.

#### 74. EL CONTAGIO.

No hay ningún juicio sobre el contagio; se cree que son enfermedades contagiosas las tifoideas, la gripe, el catarro, el sarampión.

75 y 76. VOTOS Y PEREGRINACIONES.

Para que los niños empiecen a andar se reza a San Buenaventura, luego se va a la ermita del santo que está en Unanua, se debe ir con la criatura en brazos y después de rezar varias oraciones, se tiene que dar tres vueltas con el niño alrededor de la ermita.

Para que los niños hablasen se les solía aplicar en la boca agua bendita del Sábado Santo que en todas las casas tenían en el agua benditera.

En general para resguardarse de las enfermedades se pedía en todas las rogativas y romerías, y cuando había un enfermo en casa se avisaba al cura que acudía revestido con la estola y con el agua bendita, y con ella rociaba los cuatro lados de la cama, pero esta costumbre se ha perdido desde hace cuarenta años.

77. TRANSMISION DE ENFERMEDADES.

No se cree que se pueda transmitir una enfermedad por simple acto intencional.

78. DESAPARICION DE ENFERMEDADES.

No se conoce la desaparición de enfermedades enterrando objetos pero sí lanzándolos, ver apartados 68 y 79 de este mismo capítulo.

80. FROTAMIENTOS.

Los orzuelos se curan frotándose el pápado (bieye geñe) con algún objeto de hierro frío, como por ejemplo una llave, y las almorranas como se describe en los apartados 68 y 79 de este mismo capítulo.

81 y 82. CURACIONES.

Ver apartado 68 y 79 de este mismo capítulo.

83. AMULETOS.

A los niños pequeños se les pone una bolsa de tela o un refajo en los que en el interior está metida una hoja del Evangelio.

84. DIAS ESPECIALES PARA CURACIONES.

No se conocen días especiales.

85. ACTIVACION DE LA TRANSPIRACION.

Quando se coje un catarro lo mejor es sudar en la cama poniéndose muchas mantas y dando calor a la habitación ya que con el sudor el catarro sale fuera.

86. FRICCIONES.

Las durezas de las manos y de los pies se curan frotándoselas con alcohol, y antes, en el siglo pasado, era bueno darse friegas con petróleo.

87, 88 y 89. LA FIEBRE: CAUSAS Y REMEDIOS.

Las causas de la fiebre no se conocen, pero sí que se distinguen dos clases: la que da normalmente una enfermedad y las fiebres tifoideas.

Los remedios que se conocen para aliviarla son poner trapos mojados en vinagre en los puños y en la frente (también ver los apartados 68 y 79 de este mismo capítulo).

90. TOS Y MALES DE GARGANTA.

Se conocen las andaderas (paperas) (ver apartado 146 de este mismo capítulo) y los males de garganta (eztariyeko miñe).

Para curar estos últimos hasta el siglo pasado y principios de este (1930) se aplicaba en la garganta aceite de oliva caliente y manzanilla, luego se la envolvían en un pañuelo de lana y a la vez había que tomar miel (eztie) en ayunas. Otros métodos eran aplicarse en el cuello salvado que debía de haber sido antes calentado en una sartén vieja, o colocarse en la garganta un «zakuto» de ceniza caliente.

91. LA TOSFERINA.

Se cura cambiando de población; el enfermo de ella debía de ir de un pueblo a otro y a los ocho o nueve días se marchaba la enfermedad.

92. LA TISIS PULMONAR.

No se conoce ningún remedio específico y suelen confundirla con la pulmonía (ver apartado 67 de este capítulo).

93. LA CORIZA.

Se le conoce por el nombre de kapazue y se suele confundir con el catarro, se cura cociendo hoja de fresno y absorbiendo su vaho, y tomando agua de mata de patxarán.

94. HEMORRAGIAS DE NARIZ.

Es bastante eficaz colocar un paño mojado en agua fría sobre la frente.

95. ANEMIA.

No se conoce ningún remedio.

## ESTUDIO ETNOGRÁFICO DE IZURDIAGA

### 96 y 97. IMPUREZAS DE LA SANGRE.

No se saben sus causas pero sí se conocen dos remedios:

Uno es tomar una cucharada de levadura de cerveza antes de comer.

Otro es tomar una infusión de carrasquilla durante nueve días seguidos en ayunas y luego descansar algún tiempo porque el que toma ese remedio se puede ahogar ya que se le sube toda la sangre del cuerpo a la garganta.

### 98 y 99. DESARREGLOS DE ESTOMAGO.

Se deben a que se ha comido mucho, y se curan con café y anís blanco.

### 100. DIARREAS.

Para la diarrea lo mejor es estar a dieta.

### 101. CONSTIPACION.

(Ver apartado 93 de este capítulo.)

### 102. VERMIFUGOS.

Contra las lombrices (aingerak) se conocen varios remedios:

Uno es tomar infusión del fruto de los rosales, realizada de la siguiente forma: se cogía el fruto, se abría, se le sacaba la semilla y luego se cocía.

Otro es tomar leche con ajos hervidos para asustar a las lombrices, ya que cuando éstas subían a la mañana hacia la garganta se ahogaban por el olor a ajo y no tenían más remedio que bajar y salir del cuerpo.

### 103 y 104. LAS LOMBRICES: SU CRIA Y ENFERMEDADES QUE PRODUCEN.

No se sabe cómo pueden aparecer las lombrices en el cuerpo, ni qué enfermedades producen.

### 105. EL VOMITO.

No tiene ningún nombre en especial, cuando alguien le ha sentado mal la comida y vomita suele decir:

—Jan dübe guzie, bota dut (todo lo que he comido, lo he arrojado).

### 106. ENFERMEDADES DEL HIGADO.

No se sabe ninguna.

### 107. LA ICTERICIA.

No se conoce la enfermedad ni sus remedios.

108 y 109. LOS DOLORES DE COSTADO.

Se atribuyen a enfriamientos o a que se ha estado agachado mucho rato, y para curarlos se emplea la aplicación de una alpargata caliente en el costado.

110. MALES DE CABEZA.

Lo mejor es tomar aspirinas.

111. VERTIGOS.

No se conoce ningún remedio.

112. NOSTALGIA.

No se conoce tratamiento, ni qué puede ser esa enfermedad.

113 y 114. LA LOCURA.

No se saben las causas de la locura y a los locos se les denomina «eruek».

115. EL BAILE DE SAN VITO.

No se ha conocido esta enfermedad ni en el pueblo ni en sus alrededores.

116. EMBRIAGUEZ.

A los que han cogido «moskorra», se les suele dar café negro.

117. ESPASMOS NERVIOSOS.

No se conocen remedios, lo mejor es llamar al médico.

118. LA EPILEPSIA.

No se sabe nada sobre la epilepsia.

119. LAS PECAS.

No se conocen remedios; lo único que dijeron los informantes es que a los pecosos se les llama «pekadunek».

120. LAS VERRUGAS.

Las verrugas se curan aplicando sobre ellas la savia lechosa de plantas que la tengan así, como por ejemplo, la flor de diente de león o «meacamás».

121. CALLOSIDADES.

Los callos de los pies o gortasunek, se curan colocando la piel de un tomate encima del callo durante una noche, otro remedio es ponerle encima

hojas de «minbelar» una vez que se les ha quitado la piel y se han quedado blandas.

#### 122. SABAÑONES.

Los sabañones o aundiubek se curan por varios procedimientos: (ver apartado 58 de este capítulo)

Uno es abrir un ajo y frotar fuerte con él, en el sabañón.

Otro remedio es calentar las «burziñek» o sea las tenazas de remover las ascuas del hogar y quemar con ellas el sabañón, pero este remedio ha caído en desuso desde principios de este siglo.

#### 123. INFLAMACIONES.

Las inflamaciones de los ojos se curan según los remedios descritos en el apartado 80 de este capítulo.

Las inflamaciones del cuello se curan envolviéndoselo con un pañuelo de lana sucio después de haberse dado friegas con aceite caliente y manzanilla.

#### 124. ESCORIACIONES.

Las escoriaciones o rozaduras de zapato se llaman «zapatak ikutsu», y el mejor alivio era darse aceite batido, se fabricaba poniendo en un tazón la mitad de aceite y otra mitad de agua y batirlo.

#### 125. ENFERMEDADES CUTANEAS.

Se conocen como enfermedades cutáneas los granos y la escema.

Los granos (pekadunek) se curan haciendo una pomada con la siguiente fórmula:

En una cazuela se calienta aceite, azufre y cera virgen; cuando se deshacen estos ingredientes, se introduce un paño en el líquido y se deja enfriar todo, la mezcla de los ingredientes se cuaja en el paño y no hay más que cortar en trozos y guardarlos en una caja para aplicarlos cuando hay granos.

La escema se cura lavándose las manos o la parte del cuerpo afectada en un litro de agua en la que se ha cocido una pastilla de sublimado, para que se complete la curación hay que tomar además una cucharada de cerveza antes de comer para purificar la sangre.

#### 126 y 127. LA CALVICIE.

No se conocen ni causas ni remedios.

128. MODIFICACIONES EN EL PELO.

Hasta finales del siglo pasado se empleaban las «burziñek» calientes para rizarse el pelo.

129. PANADIZOS.

Se conocen dos remedios que en la actualidad han caído en desuso:

Un remedio es el relatado en el apartado 125 de este capítulo para los granos.

Otro remedio era poner una cáscara de cebolla con aceite en su hueco en la chapa de la cocina y cuando todo estaba caliente se colocaba encima del panadizo.

130. SUDORACION EXCESIVA.

No se conoce ningún remedio.

131. GIBA.

No se conoce remedio alguno.

131 bis. AMPOLLAS.

Se hace una pomada hecha con corteza de «sabuko» picada, mezclada con mitad de aceite y mitad de manteca.

132. ENFERMEDADES INFANTILES.

Se conoce el sarampión, y se cura colocando en la habitación del enfermo una bombilla tapada con papel transparente rojo. Con respecto a la escarlatina no se conocen remedios.

133. FIEBRE URTICARIA.

No se sabe porqué aparece ni ningún remedio.

134. REUMATISMO.

Sólo se conoce un remedio, comer mucho ajo.

135. LUMBAGO.

Para curarlo lo mejor es ponerse en el costado compresas de salvado caliente.

136. EL DERRAME SINOVIAL.

No se conoce este mal.

## ESTUDIO ETNOGRÁFICO DE IZURDIAGA

### 137. EL RAQUITISMO.

No se conocen ni las causas ni la curación.

### 138. GANGRENA.

No se conocen remedios.

### 139. ENFERMEDADES OCULARES.

Se conocen la «makarra» que es una enfermedad que produce muchas legañas, sobre todo al levantarse por las mañanas (probablemente conjuntivitis), se cura lavándose el ojo con una infusión de manzanilla y sal, o con agua de flor de rosas.

### 140. EL ORZUELO.

Para sus curaciones ver el apartado 80 de este capítulo.

### 141. EXTRACCION DE CUERPOS EXTRAÑOS DE LOS OJOS.

Se usa la esquina del pañuelo y si es de noche suelen salir solos.

### 142. EL ESTRABISMO.

No se tienen conocimientos acerca de esta cuestión.

### 143. LA CEGUERA: SUS CAUSAS.

La ceguera no tiene explicación.

### 144. ENFERMEDADES DE LOS OIDOS.

No se conoce ninguna enfermedad de los oídos.

### 145. ENFERMEDADES GLANDULARES.

No se conoce ninguna.

### 146. LAS PAPERAS.

Las andaderas o paperas tienen diversos remedios:

Uno es aplicar aceite caliente en la garganta y el carrillo, y luego envolverlos con un pañuelo de lana.

Otro es aplicarse manzanilla en el carrillo, y salvado caliente.

### 147. FRACTURAS.

No se conocen remedios caseros y recomiendan que lo mejor es ir al médico.

148 y 149. EL DOLOR DE DIENTES Y LA EXTRACCION DE ESTOS.

Contra el mal de dientes (orza miñe) es bueno abrigarse bien el carrillo (maseie) con un pañuelo de lana.

Los dientes no los han extraído nunca en el pueblo ya que siempre han ido a Pamplona para esto.

150. LA DENTICION EN LOS NIÑOS.

Para facilitarla se les da a morder corteza de pan o aletas de bacalao seco. Cuando tenían mal de boca se las aplicaba miel (eztie) en las encías con una pluma de gallina.

Con respecto a los dientes caídos, ver los apartados 192 y 193, RITOS DE PASAJE, USOS DEL GRUPO DOMESTICO II.

151. INCONTINENCIA INFANTIL.

No se conoce ningún remedio.

152. MUDEZ, TARTAMUDEZ Y SORDOMUDEZ.

No se saben las causas de estas enfermedades, pero para que los niños rompan a hablar se les suele mojar la boca con agua bendita y también se recurre a los remedios expuestos en los apartados 75 y 76 de este capítulo.

153. HEMORRAGIAS.

Para detener la sangre (odola) que sale de una herida se suele aplicar una tela de araña en ésta.

154. EXTRACCION DE CUERPOS EXTRAÑOS.

En cuanto se mete un pincho en la carne lo mejor es sacárselo con una aguja, pero si éste se infecta —madura, se suele decir—, y sale pus, para sacarlo se suele colocar bazo caliente de cerdo encima.

155. MORDEDURAS DE PERROS.

Se les aplica vinagre y sal.

156. PICADURAS DE SERPIENTES.

Para las picaduras de serpientes (subie) no se conoce ningún remedio.

157. PICADURAS DE INSECTOS.

Se les aplica barro.

## ESTUDIO ETNOGRÁFICO DE IZURDIAGA

### 158 y 159. FRACTURAS, LUXACIONES Y DISTORSIONES.

Para curar las fracturas lo mejor era ir al médico; para los golpes y torceduras en las articulaciones como la rodilla, o codo (besukozkor), hasta antes de la guerra civil se iba al curandero, éste vendaba la parte afectada y en la venda echaba durante nueve días romero cocido con vino.

### 160. CONGELACIONES.

No se conoce ningún remedio.

### 161. AHOGADOS.

Cuando alguien se ahogaba en el río no se hacía nada.

### 162. MUERTE.

No se conoce ningún procedimiento.

### 163. MUERTES REPENTINAS.

Sobre las muertes repentinas no hay ninguna creencia en especial.

### 164. ENVENENAMIENTO.

No se conoce ningún antídoto.

### 165 y 165 bis. PROTECCION Y HERIDOS POR EL RAYO.

Se cree que cuando hay una tormenta los cuernos de los animales atraen al rayo por eso una medida de protección es no acercarse a los animales de esa clase.

Y no se conoce ningún remedio para los que han sido heridos por él.

### 166. INSOLACIONES.

Es bueno poner en la cabeza un pañuelo con agua.

### 167. MEDIDAS PARA CONOCER SI ES POSIBLE LA CURACION.

No se conoce ningún remedio.

### 168. LA CORPULENCIA.

La corpulencia es considerada como signo de que una persona es sana.

### 169. METODOS DE ADELGAZAMIENTO.

No se conoce ninguno.

170. DICHOS Y REFRANES.

Ver el apartado 192 y 193, RITOS DE PASAJE, USOS DEL GRUPO DOMESTICO II, y apartado 105 de este mismo capítulo.

**D) VIDA RELIGIOSA**

171. PRACTICAS RELIGIOSAS INDIVIDUALES Y EN COMUNIDAD.

La actitud de las personas ante la religión ha variado desde los últimos treinta años hasta la fecha, en aquellos tiempos se rezaba todos los días por la noche el rosario, antes de empezar a comer se rezaba el Angelus y en el tiempo del maíz el rosario; en la actualidad no se reza el rosario en familia, si alguno tiene esta devoción lo reza a solas, y al comenzar la comida simplemente se santigua cada uno.

También ha variado la asistencia a oficios religiosos en comunidad, cuando no había industrialización en el valle, hasta 1959-60, la gente dependía del campo y del ganado, y se organizaba de manera que cada uno hacía un turno en el cuidado del ganado para que el otro pudiera ir a misa el domingo; uno iba a misa de 7 de la mañana y luego el otro iba a misa a las 10.

172. EDUCACION RELIGIOSA. MOVILES INTERIORES DE LA ACTITUD RELIGIOSA.

La educación religiosa es una tradición que comienza en la labor de cada madre que inculca a cada uno de sus hijos nociones sobre Dios, Jesucristo (Gure Jaune), la Virgen María (Ama birjiña) y el diablo (etsie), les enseñan algunas oraciones como el Padrenuestro, la Salve, etc., rezar el rosario.

Luego esta labor es continuada en la escuela ya que los maestros llevan a la parroquia a los niños para que aprendan el catecismo.

Generalmente toda la gente mayor va a misa los domingos porque está mal visto no ir.

173. GRADO DE RESPUESTA DE LA RELIGION A LOS PROBLEMAS ACTUALES.

En general la actitud religiosa obedece mitad a la tradición y mitad a la época actual; la gente empieza a ser más individual en el concepto propio de la religión, pero todavía no se desliga de la fuerza de la costumbre y de lo establecido tradicionalmente en los ritos de pasaje.

**E) RITOS DE PASAJE**

**1) Nacimiento y bautismo**

174. PROCEDENCIA DE LOS NIÑOS.

Hay dos versiones sobre la creencia popular infantil del origen de los niños:

Una versión es la que se cree que a los niños los trae la cigüeña.

Otra versión es la que dice que los buscan debajo de las peñas.

175. ANUNCIO DEL NACIMIENTO DE UN NIÑO.

No hay ninguna fórmula especial ya que la que va a ser madre lo ha comunicado con anterioridad a parientes y vecinos, y el día en que ocurre el nacimiento (jeio) se comunica que el niño ya ha venido al mundo.

176 y 177. OPERACIONES QUE SE EJECUTAN CON EL RECIÉN NACIDO.

En la actualidad ningún niño nace en el pueblo sino en las clínicas u hospitales de Pamplona; pero hasta la época de la guerra civil los partos eran en casa y la persona encargada de dirigir el alumbramiento era la partera.

Al recién nacido lo frotaban con sábanas usadas y luego lo envolvían con su ropa, y no se debía lavar para nada; durante tres días lo alimentaban con agua y azúcar hasta que le subía la leche a la madre, también solían darle anises para que sacasen el aire.

Luego lo colocaban en la cuna que era un simple cajón con un colchón y sábanas. A la cabeza y a la nariz no se les somete a ninguna operación especial.

178. NIÑOS NACIDOS SIN BAUTIZAR.

Los niños nacidos muertos, y los que naciendo vivos han muerto sin bautizar se les entierra en un lugar aparte del cementerio llamado «limbo».

179. CORDON UMBILICAL Y PLACENTA.

El cordón umbilical y las segundinas se entierran en la huerta.

180 a 185. EL BAUTISMO.

Durante los tres días anteriores al bautizo la persona encargada de cuidar al niño era la partera.

Actualmente el bautizo (bateuye) es colectivo según las disposiciones

## MARÍA MERCEDES IDOY HERAS

de la Iglesia, pero hasta 1960 se bautizaba a la criatura a los tres días del nacimiento.

La partera era la que llevaba a la criatura de la casa hasta la iglesia, al bautizo asistían los padrinos, abuelos y todo el pueblo, incluidos los niños.

A la entrada de la iglesia, en el atrio, se colocaban los niños a un lado y a las niñas al otro, y por en medio de ellos pasaba la partera con el niño en brazos; una vez que entraban a la iglesia el padrino repartía dinero entre la chiquillería, y a la salida de la ceremonia, de regreso a casa, el niño en brazos de la partera era acompañado por el padrino, los familiares y toda la chiquillería del pueblo, cuando llegaba la comitiva a la puerta de la casa, el padrino lanzaba nueces, almendrucos y peladillas, si los niños creían que el padrino no había estado espléndido en el lanzamiento de chucherías, le cantaban:

Bautizo «cagao»  
que a mi no «m'as dao»  
si cojo al chiquillo  
lo tiro al «tejao».

Hay un padrino y una madrina que se escogen entre los allegados y los nombres que reciben son:

Padrino: aitiepuntekue, ellepuntekue.

Madrina: amapuntekue.

El nombre que se le pone al niño en la actualidad es el que más gusta a los padres y suele ser en euskera o castellano, pero hasta hace treinta años era el nombre del santo del día. La persona que lo impone es indiferente, pueden ser los padres, los abuelos, los tíos, etc.

Los vestidos que se les ponían a los niños para ir a bautizar era una gorra de lana en la cabeza y era envuelto en una mantilla que se prestaban unas mujeres a otras, esto era hasta hace treinta años, ahora se les viste a gusto de las madres.

Con ocasión del bautizo hasta hace treinta o cuarenta años se hacía una cena que consistía en garbanzos y pella, ahora lo que se da es un vino o café con pastas.

### 186 y 187. BENDICION POST-PARTUM.

A los ocho días después del día del parto, la madre y la partera iban con el niño a la iglesia, la madre llevaba una vela encendida y un recipiente con agua que a veces era bendita y otras no; el cura (apaiza) les salía a recibir al atrio de la iglesia y también llevaba una vela encendida y agua bendita, todos entraban adentro, y la partera colocaba al niño sobre el altar; este acto no tiene nombre especial, simplemente se solía decir en euskera:

## ESTUDIO ETNOGRÁFICO DE IZURDIAGA

elize ata da. Sin embargo esta costumbre ha desaparecido desde hace treinta o cuarenta años.

La madre no ha obsequiado nunca con banquete alguno, cuando regresaba de la iglesia.

### 188. REGALOS.

Los padrinos les suelen regalar a su ahijado ropas de vestir o algún adorno de metal, pero generalmente esto sucede cuando ya ha transcurrido un cierto tiempo de su nacimiento.

## 2) Infancia y juventud

### 189. CELEBRACIONES DE CUMPLEAÑOS Y ONOMASTICAS.

No se suelen celebrar por lo general.

### 190. LA CUNA.

Las cunas que se usan ahora son las que hay en el comercio y están hechas de madera o metal; pero hasta el año 1940 más o menos, solía ser de mimbre, madera o simplemente un cajón con el primer colchón de hoja de maíz, algunas tenían patas y otras tenían unidas dos a dos las patas por una «xinbe» que era una especie de balancín para que se moviera la cuna.

### 191. PASEO DE LOS NIÑOS.

Se les pasea en brazos.

### 192 y 193. LA DENTICION; LAS PRIMERAS PALABRAS Y PASOS.

Para facilitar la dentición nos remitimos a lo dicho en el apartado 150, ENFERMEDADES Y MEDICINAS; USOS DEL GRUPO DOMESTICO II; para lograr que los niños rompan a hablar se debe consultar lo descrito en el apartado 75, ENFERMEDADES Y MEDICINAS; USOS DEL GRUPO DOMESTICO II.

Los dientes que se les caen a los niños se arrojan al fuego, a la vez que se dice:

«tori zarra ta karri berriye» (toma el viejo y trae el nuevo)

### 194. ESCOLARIZACION. PRIMERA COMUNION.

Hasta hace diez o veinte años no se llevaba a los niños a la escuela hasta la edad de 6 años, actualmente se les envía a los 3 ó 4 años a las maternales.

La primera Comunión (Iehen bizkomunei) se realizaba a los 7 ó a los 9 años, ahora la hacen cuando están en 2.º o 3.º de E. G. B.; tanto antes como ahora se hacía una fiesta con los familiares más allegados, generalmente, los abuelos le obsequian con unos dulces y juguetes, y los niños van vestidos de azul marino y las niñas de blanco.

#### 195. TRABAJOS Y JUEGOS DE LOS NIÑOS.

Los niños suelen ayudar a sus padres en las faenas caseras como dar de comer a las gallinas, al ganado, etc., limpiar el establo, hacer algún recado a su madre.

Los juegos suelen ser de muñecas las niñas y con pelotas, pistolas, etc., los niños, a veces se juntan ambos sexos y juegan a pillar, a correr, al marro, o a cartas infantiles; para completar esta información ver los apartados 30 a 44 de REPOSO Y ASEO, USOS DEL GRUPO DOMESTICO II.

#### 196 y 197. MOCERIAS Y BAILES.

No existen asociaciones de solteros. Hasta el año 70 los jóvenes empezaban a bailar a los 15 ó 16 años y se bailaba sobre todo la jota, la purru-salda y el «agarrao», estos bailes tenían lugar en la plaza pública, pero los jóvenes tenían que regresar a casa a las doce de oración, los instrumentos musicales que se tocaban eran el tambor, la flauta y el txistu, y eran tocados por los txuntxuneros (ver apartado 5, EQUIPO MOBILIAR, USOS DEL GRUPO DOMESTICO II).

Desde esa fecha los bailes en la plaza pública sólo se realizan en la época de las fiestas del pueblo, ya que generalmente se marchan los jóvenes a las discotecas del valle tanto los domingos como las vísperas de fiesta.

#### 198. VESTUARIO DE LOS SOLTEROS.

No existen diferencias en el vestir entre solteros y solteras.

### 3) Noviazgo, matrimonio y boda

#### 199. METODOS QUE SE ADOPTAN PARA GANARSE LA VOLUNTAD DEL HOMBRE O DE LA MUJER.

No hay ningún método especial para captarse la voluntad de un hombre o mujer, lo importante es que si gustaba uno o una «dando vueltas y dando vueltas» acaban por unirse.

#### 200. PRACTICA DE JUEGOS DE DONDE SALEN LAS PAREJAS.

No se han practicado juegos de esta clase.

201. EL CELIBATO. EL MATRIMONIO Y LA PROCREACION.

La suerte y modo de vida de los solterones ha cambiado desde que llegó al valle la industrialización, ya que antes, los solterones solían quedarse en la casa paterna o con el etxekosemie, y las solteras solían ir a servir fuera del pueblo; pero desde el momento en que al trabajar en una fábrica u oficina se aporta un sueldo y no sé es una carga para nadie, el matrimonio no es la única salida para la mujer y el hombre solteros, pudiendo hacer una vida más independiente de su casa.

202. VISITAS NOCTURNAS DE LOS MOZOS A LAS MOZAS.

No hay visitas de esa naturaleza.

203. INICIO DE RELACIONES, SIGNOS DE ACEPTACION Y FORMAS DE DECLARACION.

Las relaciones comenzaban hasta hace unos veinte años y todavía sigue la costumbre, por parte del chico, aunque también se dan casos de que es y ha sido la chica.

Antes de la guerra civil era la madre del chico la que iba a casa de la chica y planteaba la cuestión de que su hijo se interesaba por ella y pedía una contestación.

Pero esta costumbre se ha perdido y ahora es el chico el que se lo dice a la chica, y en algunos casos al revés; y la forma de manifestarlo a la persona amada es decirle sencillamente que le gusta o que está enamorado de ella.

204. EPOCAS PROPICIAS PARA EL NACIMIENTO DE RELACIONES. RUPTURA DE ESTAS. MATRIMONIOS CONSANGUINEOS.

No hay ninguna época especial para comenzar las relaciones. Estas sirven para que la pareja se conozca y las rupturas no tienen grandes consecuencias.

Los matrimonios suelen darse con más frecuencia entre personas del valle, que entre gente del mismo pueblo o de la misma familia.

Este esquema va cambiando poco a poco ya que la gente tiene en la actualidad más movilidad gracias al coche y las parejas suelen ser de diversos puntos no sólo del valle o del pueblo.

No se conocen matrimonios consanguíneos.

205. PETICION DE MANO. ARREGLO DEL MATRIMONIO POR LOS PADRES.

La petición de mano la realiza la madre del chico yendo a casa de la chica, una vez que se han hecho ya las proclamas y las amonestaciones por la parroquia del pueblo.

## MARÍA MERCEDES IDOY HERAS

Los padres no ponen trabas o pegas al matrimonio de sus hijos, ya que estos últimos son los que escogen a su futuro cónyuge.

### 206. LUGARES Y OCASIONES DE CITA DE LOS NOVIOS.

Hasta hace veinte años el lugar de paseo era la carretera y el día del Angel de la Guarda era la feria de los novios, en ese día todas las parejas iban al campo a merendar. Ahora el lugar de reuniones suele ser Pamplona u otros lugares del valle.

### 207. RELACIONES DE LOS NOVIOS CON LOS OTROS SOLTEROS.

Fuera del momento en que los novios están juntos tanto él como ella están con sus amigos o amigas. Los mozos del pueblo al mozo forastero le suelen obligar a que les invite a un trago.

### 208. CAPITULACIONES MATRIMONIALES.

Se realizan el segundo día después de la boda, es entonces cuando se hacía una comida más íntima y se decidía quién era el heredero y quiénes debían abandonar la casa.

Para ampliar este punto ver el apartado 113, LA FAMILIA, GRUPO DOMESTICO I.

### 209. CONDICIONES QUE SE ESTABLECEN EN CUANTO A LAS PERSONAS Y LOS BIENES.

Este apartado ya se ha esbozado en el apartado 118, LA FAMILIA, GRUPO DOMESTICO I; sólo cabe añadir aquí que en la actualidad como no se depende del campo para trabajar no tiene tanta importancia quien se quede para casa y quien no; hasta el punto de que el que se queda para casa tiene ahora doble trabajo: uno cuidar la casa y tierras los días de fiesta y ratos libres, y otro trabajar en las fábricas durante la semana.

Estos problemas algunos los han solucionado llamando a sus hermanos o cuñados para que entre todos cuiden la tierra, a cambio el que es el dueño de la tierra se queda con parte de los frutos del campo y el resto se lo reparten entre los demás.

### 210. CELEBRACION DE FESTEJOS TRAS LAS CAPITULACIONES.

No se celebra banquete alguno.

211. CONSISTENCIA DE LA DOTE.

La dote depende de los bienes de cada casa, algunos dan animales, otros ropa (ver apartado 118, LA FAMILIA; GRUPO DOMESTICO) o dinero pero no hay norma fija.

Lo general es que se dote a la mujer con dinero o con la ropa que debe vestir su futuro hogar; una de las entrevistadas —Juliana Artieda— especifica que cuando se casó, hacia el año 25, su madre le dio 13 onzas (una onza equivalía a 16 duros).

212. MATRIMONIO ROTO TRAS LAS CAPITULACIONES. MATRIMONIO SIN CONTRATO.

Si no se efectúa el matrimonio previsto se devuelve lo que se haya entregado y no ocurre nada.

213. REGALOS DE OBJETOS O PRENDAS ENTRE LOS FAMILIARES DE LOS CONSORTES.

No se suele regalar nada a los familiares, sino solamente entre los novios, a la novia le regala el novio unos pendientes y ésta a su futuro marido alguna camisa.

214. PUBLICACION DE LAS PROCLAMAS.

Las proclamas se hacen en la iglesia, allí dice el sacerdote durante la misa las parejas que piensan contraer matrimonio para que se diga si hay inconvenientes o no, en caso afirmativo existe la obligación de anunciarlo dentro del plazo de las 24 horas siguientes.

El número de proclamas varía según la época litúrgica, durante la época de Adviento sólo es una y fuera de ella son tres.

El domingo de la primera proclama se invitaba a la novia a casa del novio y se le ofrecía pan y miel, y algún regalo como toallas, sábanas, colchas, etc., y el domingo de la segunda proclama era el novio el que iba a casa de la novia, se hacían mutuamente regalos y se le daba al novio pan con dulce casero; y el domingo de la última proclama era la petición de mano (ver apartado 205 de este mismo capítulo).

215. DESIGNACION DE PADRINOS Y SUS OBLIGACIONES.

Cada uno de los novios suele llamar para desempeñar esta función a sus hermanos-as o cuñados-as; la obligación de estos padrinos es traspasar las herramientas de labranza de la casa actual a la que será el futuro hogar del matrimonio, y además deben regalar una cantidad de dinero o algún animal.

216. DESPEDIDA DE SOLTEROS.

El novio suele invitar a sus amigos a un trago, mientras que la novia no suele hacer nada.

217. INVITADOS A LA CEREMONIA DE LA BODA. INVITACIONES.

Los invitados son los padres de los novios, familiares, amigos y dos personas por cada casa del pueblo; las invitaciones las hace uno cualquiera de la familia.

218. REGALOS DE LOS NOVIOS A SUS PADRINOS; Y DE PARIENTES Y VECINOS.

No es costumbre regalar nada a los padrinos; los parientes y vecinos regalan a los novios toallas, mantelerías, juegos de cama, etc.

219. CORTEJO QUE ACOMPAÑA A LOS NOVIOS.

Se organizan dos cortejos, uno que sale de casa de la novia con ésta, sus familiares y amigos, y otro que sale de casa del novio, con él y sus invitados, para indicar que ambos cortejos se han puesto en marcha hacia la iglesia desde cada casa lanzan sendos cohetes; estos dos cortejos se unen a la puerta de la iglesia.

220. ATUENDO DE LOS NOVIOS. ORDEN DE LAS COMITIVAS QUE VAN A LA CEREMONIA.

Los novios hasta el año 50 iban vestidos con ropa sencilla, él llevaba el traje más nuevo que tenía y ella un vestido bonito y un abrigo si hacía frío; a partir de esa fecha la novia suele ir de blanco y el novio con un traje azul o gris, pero parece que últimamente se está perdiendo el vestido blanco de la novia y se vuelve al vestido.

Los invitados a la ceremonia no llevan indumentaria especial y en las comitivas no hay preferencia especial en el orden.

221. PARTICULARIDADES DE LA CEREMONIA DE LA BODA. DIAS PREFERIDOS PARA EL CASAMIENTO.

La boda se celebra siempre en la iglesia; antes era costumbre de que los hombres se colocaran a la izquierda y las mujeres a la derecha, pero desde hace veinte años no se observa esta costumbre. También suelen acudir a la ceremonia algún concejal con una vara terminada en cruz.

222. OFRENDAS DE LOS NOVIOS A LOS FAMILIARES DEFUNTOS.

Los novios a la salida de la ceremonia suelen llevar el ramo de flores de la novia a la tumba familiar de uno de los dos.

223. CONDUCCION DEL CONYUGE ADVENTICIO AL DOMICILIO CONYUGAL.

Después de volver de la ceremonia de la boda y de entregar el ramo de flores en la tumba familiar, todos los invitados y los novios van a casa del cónyuge que se traslada de casa y ayudan a llevar el equipo de ropa de una casa a otra.

224. LA COSTUMBRE DEL CARRO DE BODA.

En la actualidad no existe esta costumbre pero hasta 1920 sí; los novios solían ir en una tartana tirada por caballos y adornados por cascabeles, y en ella se llevaba la ropa blanca de casa, algún mueble como la cama, etc., en caso de que el que se trasladase de casa fuese la mujer, en cambio si el que se traslada de casa era el hombre solían llevar algunas herramientas de trabajar en el campo y algún animal atado al carro.

225. RITOS PRACTICADOS AL ENTRAR LOS NOVIOS EN SU NUEVO HOGAR.

Cuando los novios van a entrar en su hogar la cuñada de uno de ellos les ofrece agua bendita y se santiguan.

226. ANUNCIO DEL CASAMIENTO A LOS ANIMALES DE LA CASA.

No se hace ningún anuncio.

227. CEREMONIA QUE SIMULE VENTA, RAPTO O CONTIENDAS CON RESPECTO A LA NOVIA.

No existe nada de eso.

228. AGASAJOS A LOS INVITADOS. Y A LOS MOZOS O MOZAS.

A los parientes, vecinos y al cura se les invita a comer y a los mozos y mozas se les pone baile fuera de la casa para que se diviertan.

229. PRACTICAS RITUALES EN EL BANQUETE. ORDEN DE COLOCACION DE LOS COMENSALES.

Actualmente el banquete de bodas se hace en un restaurante, pero hasta hace veinte años se realizaba en la casa conyugal y en el mejor de los cuartos, en la mesa se colocaban: en el centro los novios y a su lado los padres respectivos, luego el cura, y el resto de los invitados. El menú de la comida era: sopa, garbanzos, guisado de carne y cordero asado en las brasas del hogar.

230. ASISTENCIA A LA BODA DE UNA MUJER ENCARGADA DE MOSTRAR EL AJUAR.

No asisten ninguna mujer de esta clase.

231. BAILE, DIVERSIONES, JUEGOS, INSTRUMENTOS QUE SE TOCAN Y CANCIONES.

No hay ningún baile o canción especiales, según la posición de la familia se solía traer algún acordeonista o guitarrista para amenizar el banquete.

232. DURACION DE LOS FESTEJOS DE BODA.

Solamente un día.

233. LA TORNABODA.

Ahora no se celebra, pero hasta la época de la guerra civil se realizaba, y consistía en una comida más íntima y familiar, sin vecinos, al día siguiente de la boda.

234. CASAMIENTO DE VIUDOS O VIEJOS.

La boda de éstos se realizaba con más sencillez y sin tanta ceremonia, y para que no les dieran cencerrada se marchaban de casa después de la ceremonia y regresaban al día siguiente; en la actualidad no existe ya esa costumbre.

235. JUICIOS SOBRE EL ADULTERIO.

El adulterio se juzga mal. Pero antes apenas se sabía si existían o no, porque se ocultaban; en la actualidad lo que se hace es pedir la separación.

236. SEPARACION DE ESPOSOS MAL AVENIDOS. CONCUBINATO DE DIVORCIADOS.

No es frecuente la separación del matrimonio mal avenido ya que se trata por todos los medios de que funcionen otra vez bien, en la actualidad se recurre a la separación con más frecuencia que antaño.

237. JUICIO SOBRE LAS UNIONES LIBRES. SITUACION DE LOS HIJOS NATURALES.

Las uniones libres son juzgadas mal, aunque ahora estos asuntos se miran con más indulgencia que antes, si hasta hace veinte años había alguna unión de esta naturaleza era entre personas de distintos pueblos, pero nunca eran los dos del mismo Izurdiaga, lo más corriente era que si una pareja tenía relaciones prematrimoniales y ella se quedaba embarazada, es que se casasen, y si después el matrimonio entre esas dos personas no funcionaba bien, pues no había más remedio que aguantarse.

La mujer que tenía un hijo de soltera iba a darlo a luz a otro sitio, por ejemplo Pamplona, y lo dejaba en la Maternidad o al cuidado de otras personas parientes o amigos de la familia que quisiesen tenerlo a cambio de un dinero al mes, pero era raro que la madre cuidase a su hijo, y todavía más que su padre lo reconociese, éste lo más que hacía era darle dinero en vida para que colocase un negocio, etc., pero nunca aparecía en la herencia.

4) Muerte

238. PRESAGIOS DE UNA MUERTE. AGONIA.

Cuando una persona entra en agonía se les llama a los vecinos para hacer compañía, y antes de oscurecer acude el cura, mientras en la iglesia tocan 20 campanadas con el Angelus de la mañana y otras tantas a la tarde.

No se conocen presagios de muerte.

239. AVISOS AL CURA Y AL MEDICO. VIATICO. UNCIÓN.

La propia familia es la que avisa al médico y al cura, pero si ésta no puede son los vecinos los que se encargan de ello.

Al Viático hasta hace treinta o cuarenta años lo acompañaba todo el pueblo desde la iglesia hasta la vivienda del moribundo, los vecinos llevaban las velas de la fiesta del Candelero o la de Jueves Santo.

En la actualidad la gente no acompaña al Viático más que los que pueden ir.

240. CAUSAS DE LA MUERTE. DEFUNCION.

La muerte (ille) de una persona se debe a una enfermedad o a algún accidente.

Al difunto se le coloca en la cama o encima de una tabla para que no se encoja; no hay ninguna creencia de que el alma salga del cuerpo de forma visible.

241. SIGNOS DE DUELO.

No se adopta ningún tipo de duelo, solamente suele ir el cura a rezar el rosario a la casa junto con los demás vecinos; pero ahora en vez de ir todos sólo va uno por cada casa del pueblo en representación de su familia.

241 bis. DIRECCION DE LAS LABORES DOMESTICAS.

Las labores domésticas las atienden los hijos o los familiares más cercanos, en caso de no existir éstos se ocupa de ello el vecino con quien se tiene más confianza o amistad.

242. ANUNCIO DEL FALLECIMIENTO.

Se anuncia por medio de la campana de la iglesia y algunas veces se utilizaba el toque de alabuya para avisar de todo fallecimiento producido durante la noche, este toque se hacía antes del alba.

243. FUMIGACIONES Y DESINFECCIONES.

En la habitación no se queman yerbas sino bolas de algodón impregnadas en alcohol (ver apartado 65, ENFERMEDADES Y MEDICINAS, USOS DEL GRUPO DOMESTICO).

244 y 245. AMORTAJAMIENTO.

Al cadáver lo amortaja la persona que lo desea, a aquél no se le lava sino que se le viste con lo que ha señalado la familia.

Al difunto se le colocaba hasta hace veinte años la Bula de Cuaresma, en la actualidad sólo un Crucifijo.

246. VELATORIO.

El cadáver es velado toda la noche, los primeros turnos los hacen los familiares del difunto, pero luego se turnan los vecinos que deseen quedarse.

246 bis. TAÑIDO DE CAMPANAS.

El toque de las campanas que anuncian una defunción es un sonido de campana grave y otro agudo; si es un niño el fallecido el toque es un repiqueteo de campanas que se llama «angelicos al cielo».

247. COLOCACION DEL CADAVER.

Ahora se coloca en el ataúd que elige la familia, pero hasta la época de la guerra civil se colocaba al difunto en una caja de madera forrada con una tela negra.

## ESTUDIO ETNOGRÁFICO DE IZURDIAGA

### 248. SIGNIFICACION DE LA FACHA DEL CADAVER.

La forma en que quede el cadáver no tiene importancia alguna.

### 249. PRESCRIPCIONES Y PROHIBICIONES A LOS PADRES DEL DIFUNTO.

No hay ninguna prescripción especial.

### 250. REFECIONES JUNTO AL CADAVER.

No existe esta costumbre.

### 251 a 259. CONDUCCION DEL CADAVER.

No se conduce el cadáver a la iglesia sino que se lleva al cementerio directamente, no hay prácticas especiales al sacarlo de casa ni tampoco se quita el fuego del hogar.

El cadáver es conducido por los hijos, sobrinos y demás familiares, también lo suelen conducir un trecho los vecinos turnándose; y la orientación en que lo lleven es indiferente.

No existe más que un sendero para acceder al cementerio (kanposantube) que es el que lo une con la iglesia parroquial, y el paso del cadáver, cruz parroquial o Viático no crea servidumbre por una propiedad.

El cortejo fúnebre lo forman los familiares, los vecinos más allegados a la casa y todas las personas del pueblo que pueden acudir, pero el orden en que vayan es indiferente.

La lana del colchón de la cama del difunto se escalda con agua de río y las ropas de la cama las queman. Las encargadas de estas operaciones son las mujeres de la casa y las vecinas, las cuales vacían la habitación del difunto, no sin haber rezado un Padrenuestro antes.

El cadáver se coloca durante las exequias, si el funeral es de cuerpo presente, en el atrio de la iglesia. No existen lloronas o plañideras.

### 258. CLASES DE FUNERALES.

En la actualidad no hay más que un tipo solamente de funeral, pero hasta hace diez años había tres clases de funerales; el encargado de contratar el funeral es el cura (apaiza) yendo a la casa en donde había ocurrido el fallecimiento y consultando con los familiares.

El funeral más importante era el de primera y constaba de tres sacerdotes que oficiaban el acto e iban revestidos con los ropajes eclesiásticos más elegantes, además se adornaba la iglesia y se donaba una cantidad simbólica a la iglesia (1.000 pesetas); el funeral de segunda constaba de un solo ofi-

ciante revestido con ropas sencillas y se tenía que donar a la iglesia 100 pesetas como donativo, y el funeral de tercera era el funeral de los pobres, en él solo había un oficiante y no se debía pagar nada.

#### 260 y 261. LA SEPULTURA FAMILIAR.

En el yarleku o fuesa durante un año se coloca un paño negro y una tabla con agujeros para poner velas encendidas.

Todos los vecinos contribuyen a la luz de la sepultura dando una vela por cada casa del pueblo; los familiares también contribuyen con unas velas delgadas con las que se hacen unos rollos cuyas dos mechas se encienden, una vez que se han levantado los cabos con agua caliente.

#### 262. OFRENDAS.

Generalmente la gente pudiente suele donar a la iglesia dinero o alguna ropa para los monaguillos, esto es costumbre anunciarlo después del funeral.

#### 263. COSTEO DE LOS FUNERALES.

Los funerales son costeados por los familiares, aunque ahora son gratis la familia da un donativo; sin embargo hasta la época de la guerra civil en los funerales de primera se daba 100 pesetas, en los de segunda 10 pesetas y en los de tercera no se daba nada.

#### 264 y 265. SEPULTURAS.

Los enterramientos se hacen en tierra cavando un hoyo alargado, y por Todos los Santos se coloca una cruz en la tumba con el nombre del fallecido, todas son individuales.

Las sepulturas familiares son las de los ricos y tienen derecho a ser enterrados todos los familiares.

El «yarleku» o sepultura es de forma más o menos cuadrangular, a diario hay una luz, y si ha habido algún fallecimiento en las misas del domingo se coloca un paño negro y cuatro velas.

#### 266. ASISTENTES AL SEPELIO.

Al sepelio (burniye) acuden los familiares y los vecinos que pueden, más uno en representación de cada casa, ninguno toma parte activa en el acto.

#### 267. ORIENTACION DEL CADAVER EN LA TUMBA.

No hay orientación predeterminada.

## ESTUDIO ETNOGRÁFICO DE IZURDIAGA

### 268. USOS DE SEPULTURAS POR LOS NO PROPIETARIOS.

Las sepulturas no son usadas por los inquilinos de la casa.

### 269 y 270. REGRESO AL DOMICILIO TRAS EL ENTIERRO. REZOS.

A la casa mortuoria vuelven los familiares y los vecinos más allegados a la familia, pero el orden es indiferente.

Al entrar en la casa pasan directamente a la sala en donde se celebrará la comida.

### 271. BANQUETES.

Actualmente no se suele realizar este banquete pero hasta hace veinte años sí, y se hacía de la siguiente forma: después del regreso del cementerio los parientes, vecinos más allegados y los curas que habían intervenido en la ceremonia se reunían en una habitación los dos grupos primeros y en otras el grupo tercero, el menú que se servía era el siguiente: sopa, garbanzos (con carne para los curas), guisado, carne asada, copa y café.

### 272. SIGNOS EXTERNOS DE DUELO.

En la actualidad no hay signos externos de duelo, excepto en el momento del funeral, pero hasta hace diez años sí que se mantenía el luto, que era de un año de duración para todos los familiares; era corriente que las viudas en el acto del funeral de su marido llevaran un manto negro que le tapara la cabeza, los hombros y le llegaba hasta mitad de la espalda, y los hombres se colocaban un brazalet negro en la ropa de fiesta.

María Mercedes IDOY HERAS

