

Estudio etnográfico de Izurdiaga (II)

Ganadería, navegación y pesca, agricultura, artesanía

MARIA MERCEDES IDOY HERAS

A) GANADERIA

1. Especies explotadas en el pueblo

En la actualidad no se cría ninguna especie ganadera en especial, solamente en alguna casa hay cerdos que se crían para el consumo casero, en otras también hay palomar, pero hasta hace 20 años había gran número de especies ganaderas que estaban repartidas según la posición económica de los habitantes del concejo.

Los animales más corrientes eran las vacas, burros, ovejas, gallinas, palomas; la gente más pudiente tenía yeguas, vacas, cerdos, bueyes, cabras y rebaños de ovejas, en cambio los no pudientes eran propietarios de gallinas y algún cerdo.

2. Crianza de los animales en el establo

Los animales que se criaban en el establo eran los bueyes, los machos, las vacas si tenían cría, los cerdos y las cabras. El establo era de planta cuadrada o rectangular, y estaba situado en los bajos de la casa, interiormente se encontraba dividido por langas de madera que separaban a los animales unos de otros, y en un rincón se amontonaba el fiemo con el rastrillo.

3. Su alimentación

La alimentación del ganado era distinta según la especie de que se tratase:

- Las cabras: se les daba de comer fresno puesto al sol y atado con un esparto.
- Los caballos o machos: se les daba pienso de maíz con paja, hierba seca recogida en el verano, o paja con nabo revuelto.
- Los cerdos: se les da la comida muy cocida; generalmente era patatas o remolacha cocidas y revueltas con salvado o menudillo en una caldera, en verano se les daba nabos.
- Las vacas: se les daba hierba, alholva y paja con nabo revuelto.
- Los pollos y gallinas: se les pone arroz, maíz y trigo.

4 y 6. Salidas a pastar al campo y al monte

A los animales en general no se les sacaba hasta la primavera al campo, a excepción de las cabras y las yeguas fuertes. A las cabras se las sacaba todos los días si no hacía mal tiempo, y los cerdos permanecían en la pocilga todo el tiempo menos los tres meses de verano en que iban al monte para que cambiasen de alimentación. Sobre la salida de las ovejas ver los apartados 33, 34, 35 y 36 de este capítulo.

5. Pastos comunales

Existen zonas de pastos comunales, pero ya no se usan porque no hay animales en el pueblo.

Antes la gente que tenía ganado se ponían de acuerdo con una persona y ésta se comprometía a sacarlo al campo todas las mañanas que estuvieran buenas para ello; este hombre tocaba un cuerno retorcido y entonces la gente del pueblo soltaba a los animales de las cuadradas, para cada especie había un pastor, así existía un cabrero (azeie), un pastor de ovejas, y otro para las vacas.

Según los datos que aparecen en el catastro de la Diputación de Navarra, los pastos comunales tienen una extensión de 27 Ha. y 38 a., y se encuentran distribuidos de la siguiente manera:

- En Ilunbeta, una parcela de 3 Ha. 41 a.
- En Arrontxo, hay tres parcelas de 6 Ha. 92 a.; 2 Ha. 94 a.; y 11 Ha. 70 a. respectivamente.
- En Ganbilondo, hay una parcela de 30 a.
- En Izurdiaga otra parcela de 94 a.
- En Arrigorrieta una parcela de 5 a.
- En Muga de Irurzun otra parcela con 90 a.
- En Playa Abajo una parcela de 22 a.

En resumen los pastos comunales están formados por 9 parcelas que oscilan entre las 11 Ha. 70 a., y las 5 a.; las más extensas se encuentran ubicadas en las laderas de una colina, mientras que las de pequeña extensión están en la zona llana que existe entre la carretera y el río Larráun.

7. Rediles o refugios del ganado

No existen más que las chozas de los pastores y los rediles en Urbasa (ver apartado 39 de este capítulo).

8. Marcas de propiedad

Las marcas de propiedad eran dos: la del pueblo y la de la casa.

La del pueblo era la inicial de éste grabada al fuego con un hierro candente, y la de la casa estaba situada en la oreja del animal y consistía en un agujero, una «oska», una raja en forma de uve, etc.

9, 10, 11 y 12. Empleo del ganado: animales de engorde, tiro y carga

Para el trabajo de tiro se utilizaban los bueyes, los mulos y a veces las vacas. Generalmente los bueyes se *ungen* al carro de transportar hierba por medio del yugo (ver apartado 22 del capítulo de Agricultura), éste era de madera, con huecos para las cabezas de cada animal a los que se ataba los cuernos con cuerdas, también se le ponía a los bueyes o vacas en el testuz una especie de flecos o ikurokoak, que servían para que no se les posasen las moscas en los ojos.

Como animales de carga se utilizaban los burros; éstos llevaban sacos al molino, la forma de transportarlos era atar ambos con una cuerda y echarlos a cada flanco del animal de manera que se distribuyera el peso bien; para transportar la leña se empleaban las «kartolas» que eran unas maderas en forma de aspas que se sujetaban a las alforjas, y encima de ellas se colocaban los trozos de leña; para llevar cosas menudas se ponían las alforjas con dos serones de esparto a los lados.

Para engorde y cría se usaban las cabras, cabritos, ovejas, vacas, o cerdos. Las ovejas se empleaban para la cría de corderos y para hacer quesos con su leche, las vacas para obtener terneros, y los cerdos, después de engordarlos, se mataban y se aprovechaban su carne, jamón, etc., y con ellos también se hacían embutidos.

13. Procedimiento para sujetar los animales domésticos

Para sujetar a los burros o machos se usaba el «kapristo» es decir unos correajes que se les colocaba en las orejas y en el morro, y de él salía un ramal de forma que se pudiera tirar de ellos.

Para sujetar a las cabras se les ataba una cuerda del cuello y se les enganchaba a una estaca para que no se escapasen, (ver apartado n.º 21 de agricultura).

14 y 15. Cencerros y campanillas

Se usan cencerros (*falie*) en los animales grandes que se dejan sueltos por el monte, a las yeguas para atravesar las carreteras y los puertos de montaña se les ponían unos cencerros más grandes llamados «zumbas» que tenían un sonido grave (fig. 1) y cuando estaban en casa se les cambiaba por otros más pequeños llamados «laskas» (fig. 2); estos cencerros se les ataban a los animales por medio de unos collarones adornados con clavos de latón.

A los caballos se les ponía cascabeles, y a las ovejas y cabras que tenían cría se les colocaba unos cencerros pequeños o esquilas, esto se hacía para evitar que vinieran alimañas al rebaño (fig. 3).

16 y 19. Protección contra el rayo y contra las enfermedades

Para proteger a los animales del rayo lo más apropiado es separar a los animales que tienen cuerno de los que no, ya que los cuernos atraen al rayo, y si en un rebaño ya ha muerto algún animal por esa causa lo mejor es enterrarlo cuanto antes porque no será comido por los carroñeros.

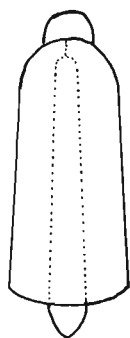


fig. 1

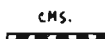


fig. 2

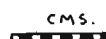
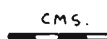


fig. 3



Como protección contra las enfermedades se coloca en el establo o corral una estampa de S. Miguel clavada con chinchetas y para ahuyentar a los ratones del establo se colocan calaveras no humanas en el techo.

Para evitar que entre la rabia en la casa tanto en las personas como en los animales, se guarda el primer trozo de pan que se ha cortado en la cena de Nochebuena metido debajo del mantel.

17. Remedios para las enfermedades y curanderos

Hay varios remedios para curar a los animales pero no ha habido nunca curanderos para ellos.

Generalmente las enfermedades y accidentes más frecuentes eran:

- Pata rota: Se le ataba al animal en la pata afectada unas botas de pez, hechas con la piel de pellejos de vino que se había calentado, y para inmovilizarla se le ponían astillas.
- Empacho: se les daba un trago de vino con aceite.
- Toses del ganado: había varios remedios, uno era darle vino caliente; otros eran quemar sabuko o las flores que se arrojaban a la procesión del día del Corpus en una barreña y después de haberle tapado al animal la cabeza con un saco, se le hacía aspirar el humo; también era efectivo darles vapores de hierbas de S. Lorenzo.

Había enfermedades propias de cada especie animal:

- Los pollos solían tener unos parásitos o piojos que se les colocaban en la

garganta y se quedaban «viruli, viruli» es decir como atontados, para curarlos se les daba aceite o petróleo en el cuello y cabeza.

- Los machos solían tener toses y empachos y se les aplicaban los remedios anteriores.
- Las vacas y cabras, cuando les picaba la panikesa en la ubre se cogía un lanteño, se machacaba con el almirez y el jugo se le aplicaba en la zona de la picadura para quitar la dureza.

18. Bendición de establos y animales

Se bendicen cuando ha muerto una cabeza de ganado, para que se aleje la mala suerte, entonces se llama al cura que acude revestido de la estola y rocía todo el establo con agua bendita.

20. Amuletos para el ganado

No hay ningún amuleto en especial para el ganado, solamente se suelen recoger unos fósiles en forma de corazón (micraster) (fig. 4). y se tienen en casa para tener buena suerte tanto en las personas como animales.

También se guardan para tener buena suerte las flores que se han arrojado al paso de la procesión del Corpus.

21. Ritos de acomodación

No se conocen ritos de acomodación, cuando se compra un animal –me precisaron– se acostumbra a traerlo a casa atado con una cuerda o sogá.

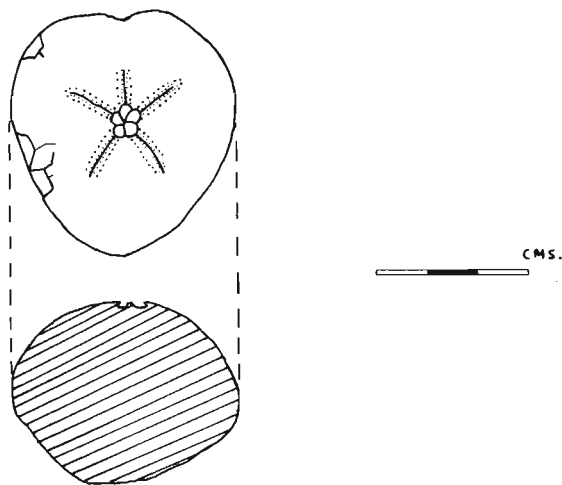


fig. 4

22. Ritos de compra

No hay ritos especiales de compra.

23. Precio del ganado

El ganado se paga siempre en pesetas o en duros.

24 y 25. Terminología ganadera

Los nombres de los animales que se conocen aquí son los siguientes:

– Ganado vacuno:

Vaca - Beiya

Toro - Zezena

Buey - Irille

Ternera - Zekorra, Txekorra

– Ganado cabrío:

Cabra - Auntze

Macho cabrío - Akerra

Cabrillo - Aintzumea

Semental de cabra - Txoto

– Ganado ovino:

Oveja - Ardille

Cordero - Aitsuye

Mardano - Arille

– Ganado caballar:

Caballo - Zaldille

Yegua - Biorra

Potro - Zaldikue

Semental - Almazaye

– Ganado mular:

Burro o burra - Astue

Pollino - astokomie

– Ganado de cerda:

Cerdo o cerda - Txerrie

Gorrín - Txerrekomie

Barraco - Apotie

– Otros animales:

Gallo - Ollerra

Gallina - Ollua

Pollo - Txitxa

Perro - Txakurra

Paloma - Usua
Gato - Katue
Abeja - Erлие

26. Modo de tratar a los animales

A los animales se les trata por medio de la voz y de varas (pertika) que tienen un clavo en la punta.

A los bueyes se les habla llamándoles con las voces de aida, morico, etc., a la vez que se les azuza con una vara.

A los cerdos cuando se entra en la cochiguera se les llama con la voz txa-txa, entonces acuden a recibir la comida a la vez que se les tranquiliza.

A los perros se les cita por su nombre: Beltza, Morico, Negro, Iru, y luego se les dice atoz, ven, atoz ona, guazen, bonito, etc.

A los caballos se les habla a la oreja a la vez que se les acaricia el cuello, el lomo o los cuartos traseros.

27. Animales para consumo doméstico

Se usan principalmente los cerdos, ovejas, corderos y palomas; referente a la matanza de cerdos, ovejas y corderos, hay que señalar que esta cuestión se relató en los números 61 a 65 alimentación, Grupo doméstico.

A aquello se le puede añadir que la carne de oveja para conservarla se la pone en sal, es lo que se llama sesiña, y la sangre a trozos junto con las patas cocidas se presentaban en una fuente como almuerzo de fiestas del pueblo. Las palomas se matan apretándolas en el pecho con fuerza hasta que se ve que cae la cabeza hacia atrás, después se despluman en caliente, se abren por la parte del esternón y se limpian por dentro con agua.

28, 29, 30 y 31. Apicultura

No se crían mucho las abejas (erliek) en el pueblo; las colmenas suelen ser cuadradas, generalmente las que se fabrican industrialmente al efecto, y se colocan mirando al este procurando que estén en un resguardo.

Cada colmena tiene una reina, pero si aparece otra en la colmena o se matan entre ellas o una se marcha y le siguen parte de las abejas, generalmente esto pasa en primavera ya que basta con una para criar.

Cuando un enjambre va suelto porque se ha escapado de una colmena, para cogerlo hay que esperar a que se pose en algún sitio, entonces se va con un cencerro y un saco, se hace fuego al lado, a la vez se hace sonar el cencerro y se pone el saco debajo o se echa encima, así las abejas se creen que hay tormenta y caen dentro del saco.

Para lograr recoger la miel y apartar a las abejas de la colmena hay que esperar a que llueva, en ese momento se hace mucho humo al lado de la colmena por medio de una fogata, en cuanto se han apartado se toman los panales colocándolos en un pozal, en casa se aprietan y con el calor de la mano se espera a que se deshaga el panal y salga la miel (eztille) aun y todo como la miel no está pura, se cuela con un pasador dejándola caer en un cuenco y la cera se vende a la cerería.

32. Familias de ganaderos y de pastores

Como he manifestado en otros apartados hasta 1959 ó 1960 solamente había 3 familias que se dedicaban a la ganadería exclusivamente, estas familias eran la gente acomodada del pueblo, ya que los pobres compaginaban los animales con la agricultura, ahora solo hay dos familias que críen animales pero son para consumo doméstico.

33, 34 y 35. Pastoreo: majadas y seles

Hay que distinguir primeramente entre el pastoreo que se realizaba en los comunales del pueblo, y el que se realizaba en las sierras de Urbasa-Andía, que son montes de libre pastoreo. El pastoreo libre de las sierras de Urbasa y Andía proviene de que antes pertenecieron al patrimonio de la Corona de Navarra y luego pasaron a ser montes del Estado administrados por la Diputación Foral y son comunales para todos los navarros ¹.

Allí se envían desde Mayo o Junio hasta Septiembre u Octubre las ovejas lachas, las cabras y caballos; los pastores suben a la sierra de Mayo a Agosto, en donde ordeñan las ovejas y fabrican quesos, a partir de esa fecha bajan los pastores y solamente van a hacer una ronda de vez en cuando; en Octubre vienen los animales al pueblo o los dejan en montes más bajos, en las majadas o en seles (ver apartados 39 y 40 de este capítulo).

El pastoreo de los comunales del pueblo se realizaba antes con las vacas, cabras y ovejas churras, ya que las lachas solo estaban en el invierno y de sacarlas a pastar se encargaba un pastor (ver apartado 5 de este capítulo).

36. Razas de ovejas

Al contestar las clases de razas de ovejas que existían en el pueblo incluyeron también las cabras ya que iban revueltas con el rebaño de ovejas.

Las razas de ovejas son:

- La oveja lacha: se envía a Urbasa y Andía, tiene patas y morro de color café con leche o chocolate, el pelo es largo y lacio y le protege del frío y de la humedad; es un animal fuerte y adaptado a las duras condiciones de la sierra.
- La oveja churra: es un animal que procede del sur de Navarra, no tiene tanto pelo como la anterior y es más delicada, pastaba en los comunales del pueblo y no se le subía a la sierra.
- Las cabras: estaban revueltas con las ovejas lachas, y se les enviaba a Urbasa y Andía, pero allá se las separaba y se las ponía en pastos de mayor altura que los de las ovejas. La raza de cabra de esta región –me informaron– es más alta que la murciana.

Los pastos que comen los animales en la sierra son los frutos de los diversos árboles que hay por allí:

1. Itinerarios por Navarra. 1. Zona media y Ribera. Dirigida por A. Floristán. Salvat, S.A. de Ediciones. Pamplona, 1978, págs. 100-101.

- Gazteñe o pasto de castaña, correspondiente a la castaña de consumo humano y a la castaña «pilonga».
- Ezkalikotxa o pasto de haya (fagoa, pague) que corresponde al fruto del haya que es en forma piramidal.
- Ezkurra o ezkurre, o pasto de bellota correspondiente al roble (areitza) o a la encina (artie), es de forma redondeada.

Otras plantas que también sirven de alimento a los animales son el té de las peñas (*Jasonia Glutinosa*)², las illarrakas o oillarrakas (*Rhamnus Catharticus*)³ y la otabeza; existe además el pasto de hierba llamado «barrutiye».

37, 38 y 43. Propiedad de los pastos y su distribución, reglamento de pasturajes

Los pueblos de la Barranca-Burunda realizan una cierta transhumancia con las sierras de Urbasa-Andía y de Aralar; las primeras tienen una extensión de 11.339 Ha. y 4.710 Ha. respectivamente y ocupan toda la meseta de su mismo nombre, en la que se hallan enclavados el territorio del valle de Goñi al Este, y el monte de las Limitaciones al Sur, estas sierras son territorio de libre disfrute para todos los navarros y el que todos nosotros tengamos el derecho a disfrutarlos se debe quizás a que cuando los reyes navarros concedieron este privilegio por navarro se entendía a los habitantes próximos a dichas sierras⁴, además de este libre disfrute de pastos y hierba, había otros aprovechamientos que ahora no se practican como el del agua, madera, carbón, helechos y hojarasca, estiércoles y nieve, que solo podían ser usados en función de las necesidades de cada uno y nunca para comerciar con ellos, además se prohibió hacer edificios de piedra y tejado, así que debían ser de leñas, o de árboles y ramaje⁵; la segunda sierra está dividida entre los navarros y los guipuzcoanos, debido a que hizo de frontera entre los reinos de Castilla y Navarra, durante bastante tiempo los roces y disputas entre ambos fueron constantes hasta que en el siglo XVI se procedió a acuerdos; aproximadamente un tercio pertenecen a Guipúzcoa y dos tercios a los municipios navarros de Echarri-Aranaz, Ergoyena, Arbizu, Lacunza, Arruazu, Huarte-Araquil, Irañeta, Araquil, Imoz, Larráun, Betelu y Araiz, aparte hay una porción de terreno de 2.190 Ha. que es monte del Estado situado entre Pallardi y Tutturre por el NE, y Putxerri por el SO, entre Irumugarrieta y el refugio de Igaratza por el NO y Posteko-aitz y Debata por el SE y que está ocupado por pastos y hayedos, a su aprovechamiento tienen derecho (leña y madera, estiércol, helecho y hojarasca, construcción de txabolas y apriscos, y sobre

2. Lakoizqueta, J. Diccionario de los nombres eúscaros de las plantas en correspondencia con los vulgares castellanos y franceses y científicos latinos. Pág. 302.

3. Polunin, Oleg. Guía de campo de las flores de Europa. Ed. Omega, S.A. Barcelona, 1974. Pág. 274.

4. Itinerarios por Navarra. 1. Zona media y Ribera. Dirigida por A. Floristán. Salvat, S.A. de Ediciones. Pamplona, 1978. Pág. 101.

5. López Fernández, M.^a Luisa. Aportación al estudio de la flora y paisaje vegetal de las sierras de Urbasa, Andía, Santiago de Lóquiz y el Perdón. Tesis para acceder al grado de Doctor en Farmacia. Pág. 79 y 81.

todo hierbas, y pastos sin limitaciones de tiempo y gratuitamente) en régimen de facería los ayuntamientos de Echarri-Aranaz, Ergoyena, Arbizu, Lacunza, Arruazu, Irañeta y Betelu, y los concejos de Yábar y Villanueva de Araquil y Errazquin (Larraún) y los seis del valle de Araiz ⁶.

Los pastos que existen en el pueblo son de propiedad comunal (ver apartado 5 de este capítulo) y de propiedad privada; estos últimos tienen una extensión de 10 Ha. y 88 a., y se distribuyen en 14 parcelas situadas en los siguientes topónimos:

- En Astiesu, 2 parcelas.
- En Zamarquin, 2 parcelas.
- En Arraizaga, 5 parcelas.
- En Camino de Irurzun, 1 parcela.
- En Playa Abajo, 1 parcela.
- En Estación, 2 parcelas.
- En Muga de Irurzun, 1 parcela.
- En llunbeta, 1 parcela.

Los pastos comunales no tienen reglamento escrito, ya que se solían reunir los vecinos en la casa del pueblo y fijar una tasa por aprovechar el terreno de pasto comunal este precio era de 125 pesetas por cada vaca y 60 pesetas por cada cabra y oveja, pero estas tasas sólo tenían validez desde el 10 de Mayo a fin de Septiembre; también se aplicaban multas si el ganado que estaba libre en el monte se introducía en el comunal del pueblo.

39 y 40. Chozas y establos

Chozas de pastores (txabola) existen en Urbasa-Andía y en Aralar, ya que los animales que pastaban en el pueblo se recogían todas las noches en cada casa.

Las chozas de las sierras son de planta cuadrada o rectangular, y se realizaban de la forma siguiente: primero con un palo se dibuja el tamaño del edificio, luego se escogen piedras y se van poniendo unas encima de las otras de forma que encajen y formen las cuatro paredes, las dos que forman los lados menores se prosiguen hasta terminarlas en triángulo; estos triángulos se unen con tres vigas de madera, una se coloca en los vértices y las otras dos a media altura, y luego, encima, se ponen ramajes y hojas de forma transversal, de forma que no pase la lluvia, en el suelo se colocan maderas y oliagas sin pinchos como cama del pastor.

Los establos o refugios en la alta montaña pueden ser cubiertos o sin cubrir; lo más corriente es hacer un cerco de forma rectangular con piedras dejando una entrada en uno de los lados menores que se cierra con palos de forma transversal, y, si hay dinero, a este cercado en el lado opuesto a la entrada se cubre con unos maderos y encima se ponen ramaje, hojas, etc.

Otra forma de refugio del ganado es la borda que está realizada en piedra, es de forma rectangular, y con tejado a dos aguas cubierto de teja o de láminas de pizarra, la entrada está situada en un extremo de uno de los lados mayores, no tiene ni puerta, ni ventanas.

6. Itinerarios por Navarra. 2. Montaña-Pamplona. Dirigida por A. Floristán. Salvat, S.A. de Ediciones. Pamplona, 1979. Págs. 48-49.

La situación de estos refugios y chozas de pastores es siempre en hondonadas, o buscando el abrigo de una peña.

41. Uso de la choza de pastor

La choza de pastor es comunal y las condiciones en la que lo usan depende de los propios pastores que son los que se ponen de acuerdo; en cambio cada pastor tiene su propia majada o borda para su ganado.

42. Pastores itinerantes

Los pastores que van a la sierra son transhumantes, de Mayo a Octubre están allá y luego cuando bajan se ofrecen por los pueblos quedándose en donde les contratan. En cambio los pastores de los terrenos comunales no son transhumantes ya que viven en su casa si son del pueblo, si son de fuera se quedan en una de las casas.

44. Trabajo del pastor

Los pastores solían ser de tres clases: a jornal, propietarios y a medias.

Los de «a jornal» eran contratados por el dueño del rebaño con el que estipulaban el sueldo que iban a cobrar.

Los propietarios eran los que cuidaban sus propios animales y los de «a medias» son los que reparten con el amo del ganado la producción de corderos.

45. Bendición de pastos

No se realiza ninguna bendición de pastos.

46. Ofrendas de animales a Dios

No se sacrifican animales ni a Dios ni a los santos.

47. Perros de pastor

Los perros de pastor se han conocido de siempre aunque se usan más en el llano del Araquil hacia Oskia, que en la sierra ya que allí apenas trabajan, solamente cuando hay ganado.

Los perros que trabajan en el llano son pequeños, pelones y muy vivos, en cambio los que están en la sierra al cuidado del ganado mayor son grandes, lo mismo que los que cuidan del ganado ovino.

48. Ajuar del pastor

Los pastores llevaban una piel de cabra atada con correas a la espalda o espaldero; calzaban abarcas de piel realizadas por ellos mismos y se las ataban con unos cordones de lana retorcida (atadijo) los calcetines eran de

lana de oveja y a manera de polaina se ponían un trapo encima de los pies (bartana).

Para protegerse de las inclemencias del tiempo se ponían un kapusei que era una especie de saco con una capucha, se completaba este atuendo con un palo de avellano, morral de cuero o lienzo con botones o clavos haciendo figuras, o solamente las iniciales.

Como arma de defensa llevaban una navaja colgando de un cordón del pantalón, para guardar el dinero utilizaban una bolsa de ganchillo con dos borlas de hilo, o también en la faja de lana que usaban como cinturón había unas anillas con las que sujetaban el dinero a la punta en forma de bolsa.

49. Productos de pastoreo

Las reses se destinan para leche, queso y producción de corderos. Cuando se destinan a la cría de corderos suele subir a la sierra el tratante a verlas y luego regresa para hablar con el dueño, y ambos se ponen de acuerdo, después de varios regateos ya que no suelen ser vendidas a la primera oferta. La fabricación de quesos está descrita en los apartados 71 y sig. de Alimentación, Grupo doméstico.

50. Transporte de productos

Los quesos que hacen los pastores de Urbasa suelen ser recogidos en camionetas, ya que son muy apreciados en el valle y en otros puntos de la región. La recogida la hace el dueño de las ovejas, o sino es el propio pastor el que se pone de acuerdo con una persona para que vaya a recogerlos.

51. Medición de la leche

La leche se mide por cántaros y por pintas, según la siguiente correlación:

- Un cántaro equivale a 16 pintas (12 litros).
- Medio cántaro son 8 pintas (6 litros).
- Un cuarto de cántaro son 4 pintas (3 litros).

La pinta equivale a tres cuartos de litro y el cántaro por lo tanto son 12 litros.

En la actualidad también se emplean las medidas de capacidad del sistema métrico decimal.

52. Esquile de las ovejas

El esquile de las ovejas se realiza en junio, antes se realizaba a tijeras y ahora a máquina, pero nuestros informantes no saben cómo.

53. Caza de alimañas

Las alimañas se cazaban a cepto o a lazo, esta última modalidad se realizaba poniendo una cuerda con un nudo corredizo en el suelo, se

pasaba el extremo libre por una rama, de forma que quedase el nudo corredizo medio colgando, ahí se ataba una longaniza a media altura, de manera que el animal al intentar cogerla y caer al suelo, se aprisionase el mismo con el nudo corredizo.

Otra trampa era un cajón con una puerta que se subía por medio de un hilo al que se le había atado una longaniza, el animal al entrar dentro del cajón e intentar cogerla rompía el hilo y se bajaba la puerta de forma que ya no puede salir.

54. Alquiler de pastor de invierno. Circulación por los baldíos

Se solían alquilar los pastos del pueblo para el invierno, el alquiler se cobraba en dinero o en quesos, pero de ninguna forma podían circular libremente por los baldíos.

55. Cañadas

Nos han descrito todas las cañadas que se utilizan para llevar a los animales a las sierras de Urbasa-Andía tanto por la parte de Val de Olo y Araquil, como por la de Tierra Estella y Puente la Reina; hay otras cañadas como la que se adentra en la sierra de Aralar y la de la Peña de Echauri y sierra de Sarvil (Fig. 5).

- Cañadas a las sierras de Urbasa-Andía:
 - Por la parte de Val de Olo:
Recorre los pueblos de Asiain, Eguillor, Saldise, Ilzarbe, Olo, Senosiain y se adentra en la sierra.
 - Por la parte de Puente la Reina:
De Puente va la cañada a Guembe y Munárriz y de ahí a la sierra.
 - Por la parte de Tierra Estella:
De Tierra Estella van a Abárzuza, de ahí a Lezaun y pasan a la sierra.
 - Por la parte del Valle de Araquil:
De Lacunza a Arbizu, Lizarraga (Ergoyena) y a Urbasa.
- Cañada a la sierra de Aralar:
Arranca de Lizarraga (Ergoyena) va a Arbizu, Lacunza, sube a la sierra de Aralar, y baja hasta Azcárate.
- Cañadas a la sierra de Sarbil:
 - Desde el valle de Olo:
De la cañada que va a Andía desde Saldise se desvían hacia Ulzurrun, Azanza y suben a la sierra de Sarbil y Peña de Echauri.
 - Desde Puente la Reina:
De la cañada que va a Andía, en Guembe se desvían a Muniáin de Guesálaz, y desde allí suben a la sierra.

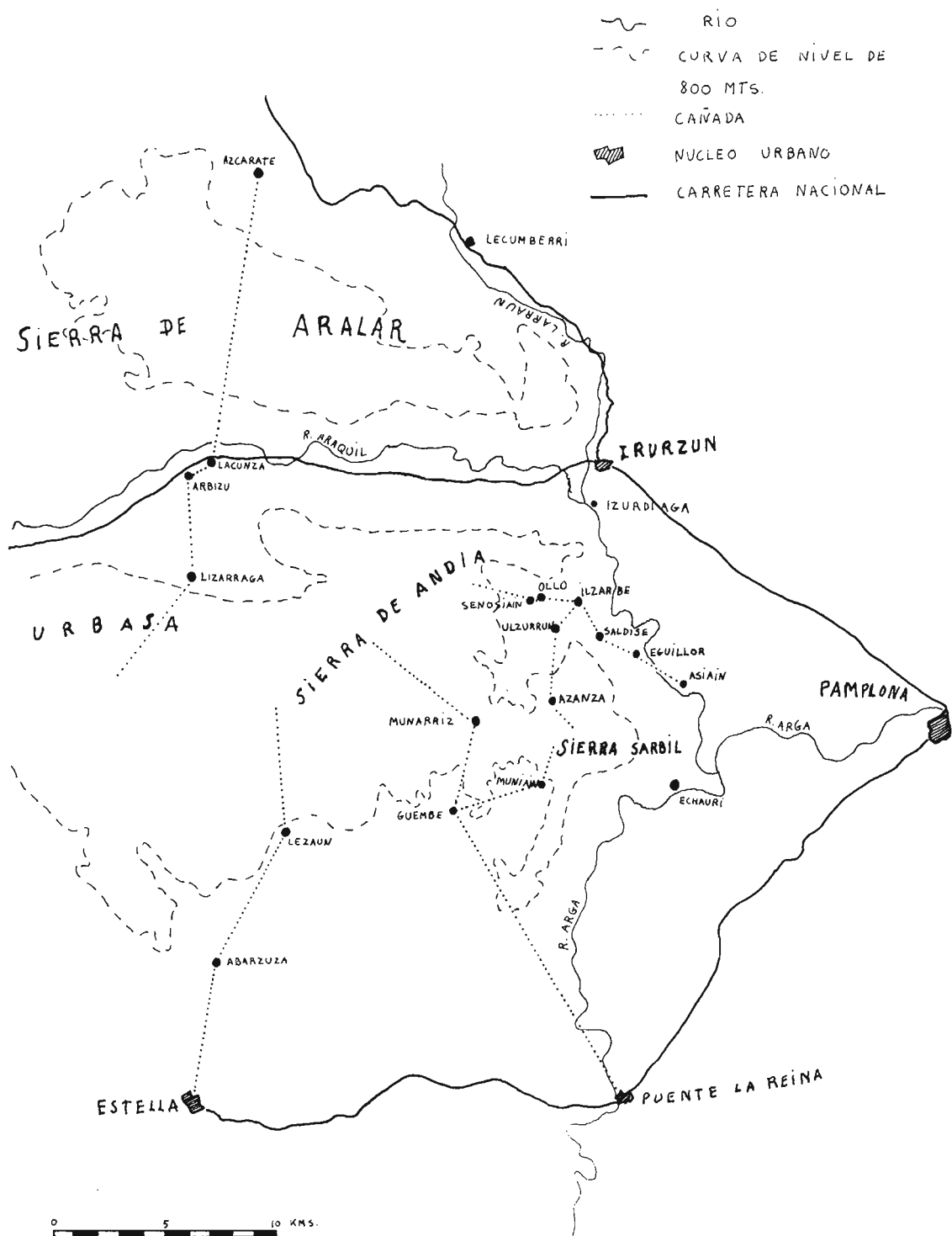


fig. 5

B) NAVEGACION Y PESCA

Izurdiaga es un concejo enclavado en la confluencia de los ríos Larráun y Araquil, ambos afluentes del Arga, caudalosos, regulares, de régimen pluvial-oceánico, sin profundos estiajes y con moderadas crecidas; así pues se pueden practicar la pesca de diversas especies de peces y crustáceos que viven en el río, aunque últimamente debido a la contaminación de las industrias que se han instalado en la Barranca no reúnen las condiciones ideales de pesca.

6 y 7. Especies que se pescan y procedimientos para pescar

Se pescan la txipa, el barbo, la madrilla, la anguila, el camarón o quisquilla y las ranas.

Las artes de pesca que se conocen son la red, el trasmallo, el botrino, el garramú, el retel, la caña y el esparavel; todas excepto la caña y el retel están prohibidas en la actualidad por la ley y por lo tanto no se usan.

La red y el trasmallo están hechas de cuerda o de liz, la diferencia entre una y otra estriba en que los agujeros de la primera son más grandes que los de la segunda.

El botrino es una red muy tupida, tiene forma de embudo con varios departamentos en su interior, en la boca tiene un aro y un mango de madera o una cuerda que sirve para llevarlo, en los departamentos del interior se quedan atrapados los peces según los tamaños.

El garramú es un embudo de tela que sirve para pescar a arrastre.

El retel es una red en forma cónica con dos aros de hierro uno en la boca y otro en medio, en la punta lleva un peso para que se hunda, del aro de la boca salen unas cuerdas que sirven para manejarlo.

El esparavel es una red de forma cuadrangular que se lanza al río, se agarra por medio de una cuerda que va unida a la boca y que al estirla se cierra en forma de bolsa.

Las formas de pesca de los diversos peces son variadas, se pueden utilizar las anteriores pero no son legales y además tampoco son convenientes porque se pesca a arrastre y esquilman el río al pescar indiscriminadamente.

El barbo y la trucha se pescan a caña desde Marzo a Julio con mosca, lombriz de tierra y con gusanos de carne, aunque están prohibidos son los mejores; el mejor momento de pesca son los días de bochorno y de tiempo revuelto, o cuando amenaza lluvia.

El cangrejo se utiliza el retel que es el arte legal, pero también se suelen coger a mano. Con retel se pesca en los remansos echando dentro de él bazo de cerdo, colas de pescado o culebras de agua, y se espera a que se metan. A mano se cogen los que están debajo de las piedras o metiendo la mano dentro de las cuevas, para lograr cogerlos hay que ir de forma que no te de el sol, y siempre de espaldas al cangrejo.

Las ranas, se atrapan por medio de un palo y una cuerda que tiene atada en un extremo un anzuelo, se coloca este artilugio al sol y se espera a que las ranas se traguen el anzuelo.

Las anguilas se pescan echando al agua una cuerda que atraviese el río de lado a lado y colgando de ella se ponen varios anzuelos.

Las quisquillas se cogen metiendo al agua una mata de oliagas en el río, se espera un día o dos, se saca, y se sacude en un trapo para que caigan las quisquillas.

Las txipas se cogen a botella, es decir se busca una botella de cristal sin coloración alguna y cuya base esté metida hacia adentro como las de champán, en ella se hace un agujero de forma que pueden pasar los peces, la boca de la botella se cierra con un tapón; esta botella se coloca contra-corriente y se meten dentro migas de pan como cebo.

C) AGRICULTURA

1. Casas y familias dedicadas a la explotación agrícola

No hay ninguna familia que se dedique por entero a la agricultura, ya que casi todos trabajan en la industria instalada en Irurzun o en el valle.

Pero siguiendo la lista que acompaña al mapa del catastro que consulté en la dirección del catastro de la Diputación puedo señalar que hay 24 familias que tienen propiedades en el pueblo y que están declaradas como tierra de cultivo.

2, 3 y 4. Establecimientos agrícolas complementarios y su situación

Las casas del pueblo no tienen las eras al lado de ellas, sino que hay un lugar dedicado a este menester y que aparece con el topónimo «Las eras» en el mapa catastral, aunque un informante me explicó que también se las denomina por el nombre de «Larrantxo», este topónimo está situado en la orilla del río Araquil y comprende las parcelas n.º 101 a 108, y 112 a 118, siendo en total 15 parcelas, de las cuales solamente 12 están declaradas como eras y las tres restantes se dedican a huerto, prado y chopo.

Otras tres parcelas declaradas como era, aunque fuera del topónimo de su nombre, se encuentran en Oiansoro, Pueblo y Estación.

La extensión de las parcelas dedicadas a eras, tanto las que se encuentran dentro de su topónimo como fuera de él, oscilan entre 3 a. 10 ca. y 7 a. 50 ca., siendo la extensión total de 72 a. 20 ca.; cabe añadir con respecto a la propiedad que todas son de propiedad privada.

Cuadro resumen

– Parcelas declaradas como era	15
a) dentro del topónimo «Las eras»	12
b) fuera del topónimo «Las eras»	3
– Distribución de la propiedad privada:	
a) parcelas propietario Izurdiaga	8
b) parcelas propiedad de personas ajenas al concejo	7

I) personas residentes en Navarra	4
II) personas no residentes en Navarra	3

No ha habido silos ni graneros como edificios aislados ya que el cereal, patatas u otros elementos agrícolas eran almacenados en el desván de la casa o ganboike, a éste se accedía por el exterior de la casa.

En cuanto a los barracones que se usan como garajes hay solamente dos, uno enfrente a la estación del ferrocarril y otro detrás de ella, además algunas casas suelen guardar en el piso bajo en un cuarto al que se accede desde fuera y desde dentro de la casa, los aperos de labranza.

No hay granjas ni chozas, pero si suelen haber pozos que se emplean para el riego, son de forma cilíndrica y de aproximadamente de 2 metros de diámetro, el agua que producen no es útil para el consumo humano ya que es dura.

No existen estercoleros ya que no hay ganado, para abonar la tierra usan abonos orgánicos artificiales.

5. Tierras explotadas e incultas: situación, dimensiones y límites

Según los datos facilitados por el catastro de la Diputación Foral son los siguientes: (fig. 6).

a) Propiedad comunal: cultivo y aprovechamiento.

- Encinar	167 Ha.	57 a.	50 ca.
- Pastos	27 Ha.	38 a.	
- Prados		19 a.	62 ca.
- Chopo	3 Ha.	77 a.	

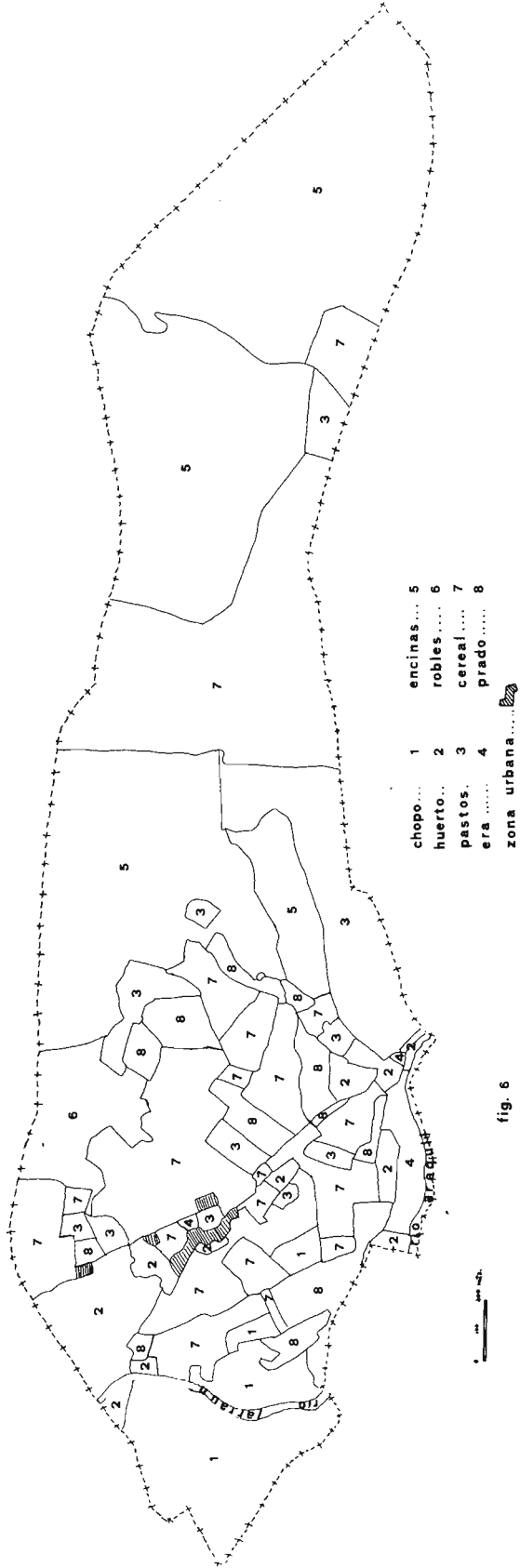
b) Propiedad privada: cultivo y aprovechamiento

- Cereal	82 Ha.	42 a.	93 ca.
- Pastos	10 Ha.	88 a.	
- Roble	17 Ha.	3 a.	
- Prados	21 Ha.	86 a.	55 ca.
- Huerto	2 Ha.	77 a.	89 ca.
- Era		72 a.	40 ca.
- Chopo	4 Ha.	35 a.	

6. Espesor y calidad de las tierras

Las tierras del concejo se pueden dividir en dos zonas claramente diferenciadas por la orografía y el relieve; una zona sería la comprendida entre la carretera y los ríos Larráun y Araquil, y la otra de la carretera hacia los montes, Monte Arriba o Itxisia, Txapardi y zona de Ilunbeta.

- a) Zona comprendida entre los ríos Larráun y Araquil a la carretera.
 A la orilla del río la tierra, es tierra-arena, es buena para producir pero mala para trabajar, no se aprovecha ya que como está el río cerca se puede ir en cualquier riada, se la fija con chopos.
 La tierra que llega hasta la carretera es negra o blanquecina en algunas partes, dependiendo esto de los lugares, aquí la tierra tiene



una potencia de un metro, y debajo sólo hay cascajo; en esta parte la tierra es buena para la agricultura.

b) Zona de Itxisia, Txapardi e Ilunbeta.

Dentro de este área se puede hacer otra subdivisión:

1) La zona de Itxisia o Monte Arriba:

La tierra es arcillosa, a veces hay trozos en que sale la tufa en vetas, es tierra mala y dura, se seca enseguida, es poco productiva, y se dedica sobre todo a encinas y robles.

2) la zona de Ilumbeta y Txapardi.

Toda la tierra es rojiza, la llaman tierra de «recebo», dado el relieve de la zona que es un barranco, según las áreas, fondo del barranco o laderas, la composición de la tierra cambia: en el fondo del barranco la tierra es buena para trabajar, pero conforme se asciende hay alternancia de zonas de tierra con cascajo y piedras que caen de la peña; luego debajo de la peña es todo piedra caliza. Se dedica al roble y en algunos trozos hay pino.

7. Las huertas: su situación y dimensiones

Las huertas están situadas en el topónimo «Las huertas», «Muga de Irurzun», «Pueblo», «Arraizaga», «Etxeberri-bidea», «Arrigorrieta», «Estación» y «Playa Abajo» (fig. 6).

Las dimensiones de las huertas son:

- Las situadas en «Las huertas»: son 9 parcelas que oscilan entre 1 a. 30 ca. y 2 a. 10 ca.
- Las de «Muga de Irurzun»: son tres y oscilan entre 61 a. y 2 a.
- En «Pueblo» hay 2 de: 8 a. 50 ca. y 2 a. 90 ca.
- En «Arraizaga» solo hay una de 31 a.
- En «Etxeberri-bidea» hay otra de 38 a. 69 ca.
- En «Arrigorrieta» otra de 5 a.
- En «Estación» hay cuatro cuyas dimensiones oscilan entre 15 a. 20 ca. y 3 a. 60 ca.
- En «Playa Abajo» hay otra de 13 a. 50 ca.

Las huertas situadas en el término «Las huertas» están situadas en las orillas del río Araquil, a continuación de Las eras, las demás están dispersas por el término municipal; las únicas que se encuentran al lado del casco del pueblo son las dos que están dentro del topónimo, pero tampoco éstas están junto a la casa de su dueño.

8. Designación de las parcelas

Las parcelas de tierra se designan de varias formas:

- Pieza o alorra, suele ser la tierra dedicada a cereales en rotación (ver apartado 12 bis de este capítulo).
- Los prados de hierba o barrutie, dedicados a cultivar forraje para el ganado propio o ajeno.
- Era o larrantxo, es la zona de trilla.
- Txapardi, son zonas de encina, robles o carrascas.
- Chopera o txopordi, son zonas de chopos.

- Las huertas o baztiek, donde se cultivan hortalizas.
- Lepaiz, son zonas de monte comunal que se roturan de año en año, según un sorteo realizado entre los vecinos, para aprovechar leña, madera, maleza, etc.
- Lurre es en general las tierras sin cultivar.

9. Clases de sembrados

Se cultiva cereal en régimen de rotación (ver apartado 12 bis de este capítulo) en grandes zonas pero donde hay más variedad de cultivo es en las huertas (ver apartado 11 de este capítulo), en ellas hay borraja, escarola, espinaca, lechuga romana y crispilla, berza, coliflor, achicoria, guisantes, patata, habas, alubias.

Otra clase de sembrados son los prados, en ellos se siembra hierba (belarre), alfalfa, trébol, beza y habas, como forraje que se almacena en el ganboike y se usa para comida del ganado.

La hierba que se cultiva en los prados es de dos clases: la «reglax» y la espartzeta.

La hierba «reglax» es la que se usa normalmente en los jardines como césped, a ésta se le dan generalmente dos cortes para dar alimento a las vacas, después del segundo corte y para que haga simiente, se trilla el campo y se siembra en filas como los regaderos de las habas, cuando vuelve a crecer y hace simestre se da un último corte.

La hierba espartzeta es la que se da solamente un corte y se usa como comida del ganado en invierno, después de este corte se planta otra cosecha.

La alfalfa y el trébol se siembra a voleo, y el resto de los cuidados se siguen como los de la hierba, con la diferencia de que el primer año se dan tres cortes y al segundo dos.

Como forraje se suele plantar también beza revuelta con habas pero es poco aconsejable, porque se rompe la tierra y luego no se pueden sembrar otras cosas.

El lino (artue) no se cultiva en el pueblo desde hace 70 u 80 años.

10. Operaciones de siembra y mantenimiento. Primera roturación

La primera roturación de una pieza se realiza de la siguiente forma:

Se debe arar y romper bien la tierra con el arado braván, se deja a que se seque al sol, luego se pueden empezar a hacer las labores normales que se hacen con cualquier otra pieza.

La preparación de la tierra se hace de la siguiente manera:

Se ara con el arado braván, luego se desmenuza la tierra con la area o arie, que es un armazón de madera con púas de hierro, se abona la tierra con la abonadora y se procede a sembrar.

Hay que tener en cuenta las siguientes indicaciones a la hora de sembrar:

- El trigo debe ser sembrado en tierra muy igualada, porque sino no

sale la planta, la época de siembra es Noviembre, pero como no es tierra apropiada para él se utiliza como forraje.

- Las habas se colocan en el mismo surco sino no sale bien.
- La alholva, borraja y patata se tienen que sembrar cuando la luna está en menguante.
- La avena se siembra en Febrero y en la luna creciente.
- Los semilleros de cualquier planta deben ser realizados en luna menguante.
- La cebada se siembra en Marzo y el maíz en Mayo.

11. Las huertas: sus cultivos y cuidados

Se cultivan en las huertas las legumbres:

Garbanzos (txixilluek), alubias (alobille) y lentejas. También borrajas, espinaca, berza (aza), coliflor (peie), achicoria (atxicoie), patata, escarola, lechuga (letxube) romana y crispilla, guisante (iderrak), habas (babak), nabos y remolacha.

Para preparar la tierra y plantar se sigue el mismo procedimiento descrito en el apartado anterior.

La escarda se realiza con el tractor, aunque antes se realizaba con la caballería, al que se le engancha el escardillo, si la pieza es muy pequeña se realiza a mano con la azada.

12. Abonos naturales y minerales

El abono natural que se emplea es el estiércol, éste se suele emplear en invierno para las plantas que hay en esa época. Los abonos artificiales son el superfosfato o el abono complejo, éste último viene en sacos en forma de polvo blanco y generalmente se usa para la hierba, pero no se puede meter el ganado a pastar antes de que llueva y el abono penetre en el suelo, porque sino los animales se intoxican y pueden morir.

12 bis. Rotación de cultivos

La rotación de los cultivos es bienal:

- el primer año se cultiva lo que llaman «paja»:
 - Trigo (garille), cebada (gagarra), centeno (zikioa) o avena (olue).
- el segundo año se cultiva lo que llaman «cereal»:
 - Maíz (maize), patatas, habas, nabo, garbanzos o remolacha.

Pero la sucesión de los cultivos no puede ser indiscriminada, sino que tiene que seguir el siguiente orden:

Primer año	Segundo año
trigo	maíz o nabo
cebada	remolacha
centeno	indiferente
avena	maíz (nunca nabo)

Sobre el cultivo de las habas hay que tener en cuenta que:

- suele ocurrir que si después de cultivar habas se colocan nabos, unas veces salen éstos y otras no.
- las habas se deben cultivar de 4 en 4 años, pero lo ideal es de 6 en 6.
- en febrero se cultivan las habillas que son más pequeñas.

13. Árboles frutales

Hay gran variedad de árboles frutales, se les cuidan dándoles cal mezclada con agua en el tronco, para que se les vayan los bichos que perforan la madera; se colocan en las huertas intercalados con otros cultivos, pero no hay ninguna pieza dedicada exclusivamente a ellos.

Las frutas que se cultivan son:

- La pera (urderie): variedades la limonera y la roma, la de agua y la enana.
- La manzana (sarra): la reineta, golden y starking.
- La ciruela (okana): claudia y la japonesa.
- El membrillo.
- Los higos (pikubek): los rojos (gorrile) y los blancos (txurille); salen de las hojas de la higuera.
- Las brevas: salen del tronco de la higuera.
- Las cerezas (gille).
- Las fresas (marrubille): Las trepadoras y los fresones.
- Las nueces: (aintxora, antxorra).
- Las avellanas (urrek, uzrrek).

No hay ni vid ni olivo.

14. Recolección de cereales; de forrajes y de frutas

Los cortes que se dan al forraje suele ser en Mayo o en Julio-Agosto, y se realizan según lo indicado en el apartado 9 de este capítulo, cabe añadir que se siega (segatu) con la guadaña que aquí se llama talla o sega (ver fig. 9) la hierba cortada se deja a secar unos cuantos días, mientras se le va dando todos los días la vuelta con el «sarde», cuando se recoge se hacen malzas o gavilla en un carro (ver apartado 19 de este capítulo).

El trigo se recoge en Julio, aunque depende de como venga el año, ahora se siega con la cosechadora, pero hasta hace 30 ó 40 años se hacía con la hoz (ekiye), luego se formaban maltzas o gavillas que se ataban con pajas de centeno que previamente se habían remojado y «machucado», y se transportaba en carros a la era para trillar.

La avena se recoge como el trigo en Julio, la cebada por S. Pedro y el maíz en Octubre.

La poda de árboles y la recogida de frutas no se puede realizar cualquier día, sino que hay que esperar a que la luna (idergiye) esté en menguante:

Los higos se recogen en octubre, las brevas en agosto, las ciruelas en septiembre, las cerezas a finales de junio, las fresas en julio, las peras y manzanas depende de la variedad ya que hay unas que se dan en invierno

como la pera roma, pero otras se dan en verano como la pera de agua, las avellanas se recogen en octubre y las nueces en noviembre.

15. La vid y sus clases. Cuidados de la viña. La vendimia.

En el pueblo nunca ha habido vid por lo tanto no se conocen los cuidados que se deben hacer; la vendimia –me dijeron– que es en octubre, pero esto lo saben porque antes en esas fechas solía haber uva (matsa) en el mercado de Irurzun, para comprar y consumirla en casa.

16. Protección de los campos de los malos tiempos, de los insectos y de pájaros. Los espantapájaros, sus formas y nombres

Izurdiaga está situada en la zona de más de 800 mm. de lluvia por lo tanto cuando hay una temporada de sequía (15 días), entonces se preocupan por la falta de lluvia, y para lograrla suelen recurrir a pedirla a S. Miguel de la manera que a continuación relato:

El dueño del campo va a él, se coloca mirando hacia la zona de S. Miguel de Aralar y le reza una oración implorando lluvia, si a las horas de haber realizado esto aparece una niebla que baja por los montes de S. Miguel y Altxueta, y se extiende hacia las Dos Hermanas es señal de que pronto lloverá, pero si la niebla o alguna nube aparece por encima del Txurregi o Gaztelu entonces no lloverá.

Otro método parecido es salir al campo y mirar hacia la zona de Arantzazu, y en vez de rezar se dice: «Arantzazu, eman zazu» o simplemente «eman zazu», si a las horas aparecen nubes por aquella zona entonces es señal de que lloverá.

Para librar a los campos de las malas hierbas o de los insectos se usan los insecticidas o los herbicidas.

A los campos les hacen mucho daño sobre todo los topos ya que al realizar las galerías subterráneas rompen las raíces de las plantas, generalmente el topo «pega», es decir saca la tierra afuera haciendo un montón, a la mañana o en las noches de luna llena, cuando sucede esto hay que ir con la escopeta y pegar un tiro en el montón o en el canal, a veces no se suele acertar directamente, pero no importa ya que suelen morir despanzurrados por la onda expansiva.

Para espantar al ganado de un sembrado se usan cohetes, otro método es llenar un saco con piedras y hacerlo sonar; algunos ponen cercados eléctricos unidos a una batería de poco voltaje.

Las lombrices de tierra se sacan de ella de la forma siguiente: después de llover, se cogen dos agujas de hacer punto (galtzetekinek) y se clavan en la tierra a una distancia de tres o cuatro palmos una de la otra, se unen mediante unos cables a la batería del coche o del tractor y cuando se le da a la corriente salen «bailando» de la tierra.

Para espantar los gorriones se usa el espantapájaros, que aquí se llama «motxorro», que consta de un pantalón y una camisa llenos de paja y se colocan en las huertas, pero según me han indicado no sirven para ahuyentar a los pájaros ya que incluso ellos hacen nidos en él, pero si sirven para espantar a las liebres.

17. Instrumentos que se emplean en las faenas agrícolas

Aunque se ha introducido la mecanización hay todavía un gran y variado número de instrumentos agrícolas:

– El arado (goldie):

Hay varias clases, el más antiguo era el de madera y tenía la reja cónica de metal y una sola guía que se enganchaba al yugo de los bueyes o vacas, pero desde hace ya 50 años ya no se usa.

El que actualmente se utiliza es el de reja múltiple que se incorpora al tractor.

– La rastra (area o arie):

Es un armazón de madera con púas, al que se le ponen unas piedras encima como peso, sirve para deshacer los tormones.

– Las layas (fig. 7):

Sirven para arar el campo de pequeñas dimensiones en el que no cabe el arado, constan de un mango de madera y un armazón de hierro de dos púas.

Son pares y simétricas, y se trabajan con ambos pies. La forma de trabajar con ellas es así: se clavan ambas en el suelo y con los pies se empujan hasta que se hunden a la profundidad requerida, luego se coge el mango y se empuja hacia abajo de forma que la parte hundida en tierra la levante.

– La zarramakalda o matxarda (fig. 8):

Tiene un mango de madera y una hoja afilada de acero en forma semicircular, sirve para cortar la maleza y limpiar el monte.

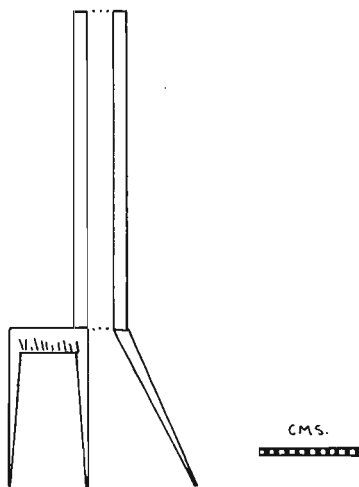


fig. 7

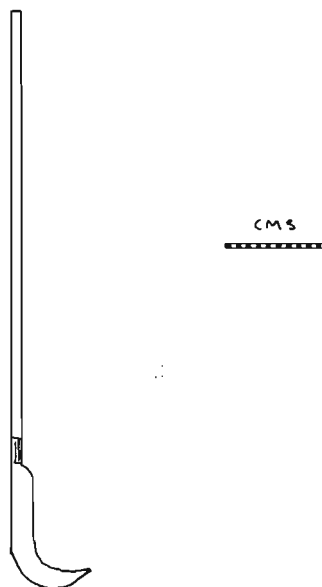


fig. 8

- La guadaña (talla o sega) (fig. 9):
Sirve para cortar el forraje.
- El pote:
Es un recipiente de madera de forma prismática con una lengüeta que se podía unir al cinturón, en él se guardaba la piedra de afilar en agua.
- Martillo para arreglar la guadaña (fig. 10).
- Yunque (fig. 11):
En el que se apoya la guadaña, y golpeando con el anterior martillo se logra quitar las muescas (oskak) que se han producido en el filo de la guadaña.
- El «arpo» (fig. 12):
Sirve para descargar el fiemo.
- El bieldo o sarde (figs. 13, 14):
Sirve para dar vuelta al forraje y cargarlo en el carro.
- La pala (fig. 15):
Con ella se recogen cosas.
- El rastrillo (sarreko o ariyue) (fig. 16):
Sirve para recoger «orbela» (follaje seco).
- La hoz (ekiye):
No se usa ya, era de madera y con una hoja semicircular de acero muy afilado.
- La podadera (gueize):
Es una especie de sierra para podar los árboles.

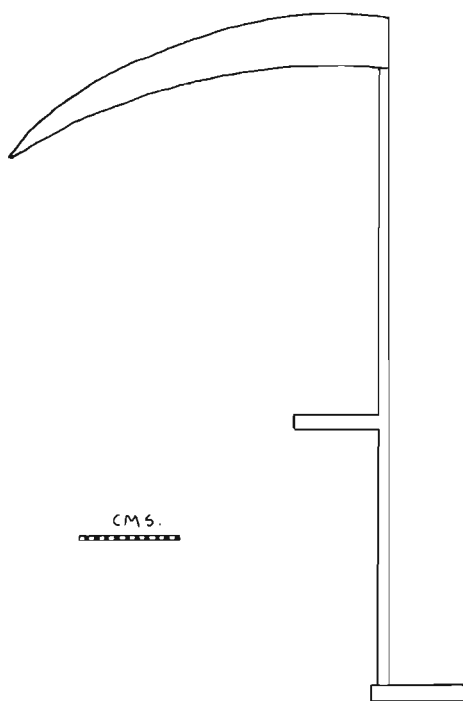


fig. 9

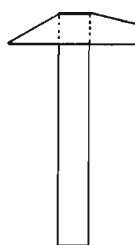


fig. 10

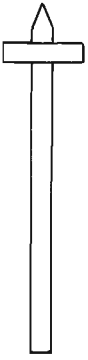


fig. 11

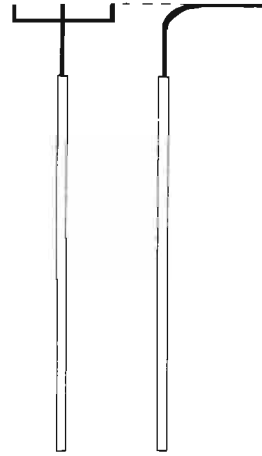


fig. 12

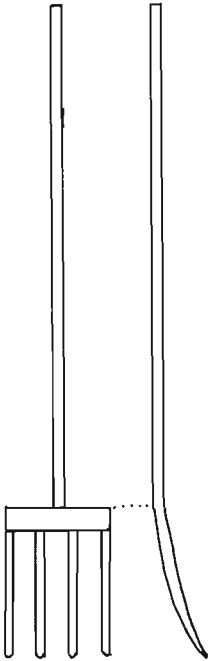


fig. 13

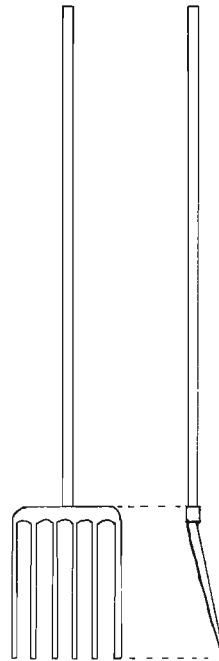


fig. 14

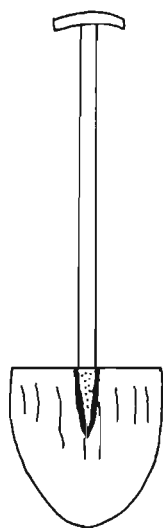


fig. 15

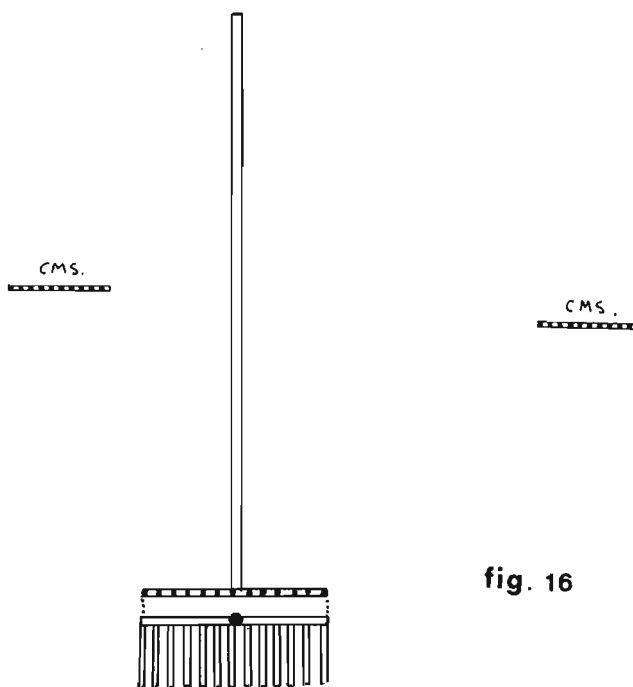


fig. 16

– La azada (aitzurre):

Con ella se trabaja la tierra de la huerta.

– El hacha (aitzkora).

– La grada:

Es una sembradora que consta de unos muelles y tiene incorporada unas rejas.

Las medidas que se usan para medir cereales es el robo, que es un cubo de madera en el que según sea el cereal o grano que se mida, la medida es distinta para uno o para otros. Así el robo para el trigo equivale a 22 kgs., y para la cebada y las habas a 16 Kg.; también se utiliza el medio robo y el cuarto de robo al que se llama almud o almute.

18. El trillo: forma y uso. Formas de desgranar

El trillo (autziye) ya no se usa desde hace 40 años o quizás más, era un rectángulo de madera formado por tablas y entre las uniones de éstas se colocaban unas sierras de hierro para que cortase la paja, se sabe que antes en vez de sierras de hierro se colocaban unas piedras de pedernal. El trillo se enganchaba a la caballería o al buey, y para que hubiera más peso se ponía de pie un hombre.

La zona de trilla era la era, allí se llevaba el cereal y se trillaba (autziyetu) a base de dar vueltas, con un sarde cuando ya estaba bien partido el cereal se aventaba (eizetu) arrojándolo al aire, luego se recogían los granos de trigo. El desgrane del maíz se realiza pasando la mazorca por

un hierro, así saltan los granos; el de las habas se hacía antes con el trillo pero ahora se acopla al tractor una desgranadora, las alubias y guisante se zampaban (golpeaban) con una maza y luego se separaban la malkarra (cáscaras) con las manos, y por fin se pasaba por la criba o pasadera.

19. Los carros y sus clases

En la actualidad se usan remolques de los que se acoplan al tractor; pero hasta hace 30 años se usaban varias clases de carros como:

- Las galeras que constaban de dos ruedas grandes detrás y otras dos más pequeñas delante, para poder girar.
- El carro ciego constaba de dos ruedas macizas de hierro.
- El carro giratorio que tenía el timón unido al eje delantero, éste tiene un bulón que es una pieza en forma de semicircunferencia con un agujero, el timón también tenía otro agujero y por ambos se pasaba una clavija para sujetarlo.

A estos dos últimos carros se les solían colocar las txarrantxas, es decir dos palos verticales, uno adelante y otro atrás que servían para ensartar las maltzas o gavillas de hierba.

20. Trineos; narrias; angarillas; espuertas; almadias y balsas

No se conocen ninguno de estos elementos.

21. Tipos de energía utilizada en la agricultura. Vestidos para estas faenas

La energía que se utiliza primordialmente es la del propio hombre, aunque poco a poco, quizás desde hace 20 años a esta parte, se le va sustituyendo por las máquinas.

Pero aún existen faenas que no se han podido mecanizar como la recogida de fruta o layar, que se realizan con las personas de la casa.

Las faenas que antes se realizaban a mano eran:

- Layar, de esto se ocupaban cuatro hombres.
- Segar y recoger el trigo, en las que participaba toda la familia.
- Arrancar la remolacha.
- Recoger el maíz, puesto que las pinochas de maíz no se pueden cortar mecánicamente.
- En general todas las tareas de la huerta.

Actualmente se han mecanizado la siega y la recogida del trigo.

Los vestidos que se usan para estar en las faenas agrícolas:

- los hombres: llevan unas zatas con cordones y un pantalón viejo.
- las mujeres: una saya o falda vieja, y las zatas.

22. Fuerza animal

Ahora no se usan animales en las faenas agrícolas pero hasta hace 20 años sí, y los más empleados eran los bueyes y las vacas, ya que los mulos solo los tenían la gente pudiente. A los aperos agrícolas se les solía enganchar un mulo, una pareja de bueyes o vacas, o la combinación de una pareja de bueyes o vacas detrás y un mulo adelante.

Los instrumentos que se empleaban para enganchar a los diversos animales son:

- Al caballo o mulo: se le pone un collarón, dos tirantes, el balancín que era una especie de lomera en donde se enganchaban el timón del arado o varas del carro, en la cabeza del animal se ponía el kapristo que son las correas de las que salen las riendas.
- A los bueyes o vacas: siempre van en pareja y se les coloca el yugo (ipukue) atándoles por los cuernos, ése tiene en medio un bartubel de cuero que sirve para que se meta el timón del carro o arado, para sujetar el timón se le coloca una clavija delante del yugo de forma que lo atraviese, algunas veces se ponía detrás del yugo otra contraclavija con una correa de cuero para que no se perdiera; el yugo tenía dibujos tallados y quemados y estaba forrado con almohadillas para que no se hiciesen daño, por la parte de adelante había unos flecos de cuero o «ikurokoak» para que las moscas (auliek) no se les posasen en los ojos.

Cuando se les utilizaba para arrastrar la manera se les colocaba lo que se llamaba la nardaka, y que constaba de bartubel, clavija, contraclavija y cadena.

Las monturas de los caballos o mulos son:

- La silla de montar.
- El «baste» para poner cargas y esportillas.
- La albarda en la que se podía ir montado, estaba formada por una pieza de tela.

Para transportar a los toros de un lado a otro, se les colocaba una anilla de hierro en la nariz y de ahí se enganchaba una cuerda.

Tanto a los toros, bueyes o caballos se les herraba, pero esta labor la realizaba el herrero; con los caballos no tenía problemas pero con los toros y bueyes sí, de forma que para éstos tenía un aparato llamado potro que constaba de unas cinchas de cuero muy anchas que se pasaban al animal por debajo, y luego se unían a una polea, así podían levantarlo y herrarlo sin miedo.

23. Fuerzas naturales

En las parcelas de gran extensión se está imponiendo de 15 años a esta parte, la mecanización del campo, ésta suele ser individual en el caso del tractor y de los aperos complementarios como segadora, empacadora, remolque, rastrillo, arado, brabán, area, sulfatadora y el bidón para aspersión del estiércol.

Las cosechadoras se suelen comprar entre varios aunque en algún caso se lo compra un solo propietario, pero no es lo más corriente. Tampoco existen cooperativas agrícolas.

24. Servicios agrícolas exteriores

No hay molinos vecinales en régimen de comunidad, los que se usan son molinos eléctricos individuales acoplados al tractor. No existen máquinas agrícolas compradas en sociedad, sino que por lo general las suelen comprar entre cuatro o cinco familias. Sin embargo en el monte si que existen abrevaderos comunales que suelen estar en número par.

25 y 26. Lugares de compra y venta de productos

Las semillas necesarias para cultivar los campos se suelen pedir a la Hermandad de Labradores y Ganaderos, y ellos envían lo que sea preciso.

Para vender los productos agrícolas se suele anunciar en los periódicos provinciales y regionales, pero lo más corriente es cultivar por contrata, es decir se pla ta cierta cantidad de productos agrícolas que cierta persona ha encargado previamente.

En Izurdiaga no hay feria, pero si la hay los martes en Irurzun, ya que este pueblo tiene carácter de confluencia de caminos, ríos y valles, es famoso su mercado-feria que sustituyó y continuó desde mediados del siglo XIX al que tradicionalmente se celebraba en Santiago de Ixasperri; primero este mercado fue mensual, luego quincenal hasta 1921, más tarde decenal (1921-1945) y finalmente semanal ⁷.

Además del centro de atracción que ejerce Irurzun en materia comercial, sobre éste y sobre Izurdiaga ejerce mucho más Pamplona, no solo en materia comercial sino en los servicios especializados (sanitarios, culturales y universitarios, financieros, administrativos) ⁸.

27. Vías de comunicación

La red viaria que se puede apreciar en el mapa topográfico, está formada por la carretera que le une a Irurzun y Pamplona, el ferrocarril, la autopista y los caminos que discurren entre las parcelas y que son: ⁹

1. Camino de Urrizola que tiene dos puentes para llegar a este concejo, arranca de ETXEBERRI-BIDEA atraviesa PARCELA DE ABAJO o Patasoro, cruza primero el Larráun y luego el Araquil pero ya fuera del término municipal.

2. Camino de la Serrería: comienza en la zona de PLAYA DE ABAJO, sigue por PLAYA ABAJO o Txopordi y termina en ARAN-BIDE.

7. Itinerarios por Navarra. 2. Montaña-Pamplona. Dirigida por A. Floristán. Salvat, S. A. de Ediciones. Pamplona, 1979. Pág. 17.

8. Atlas de Navarra. Autores varios. Editorial Diáfara, S.A. Barcelona. Págs. 36 y 68.

9. Los topónimos en mayúsculas son los que figuran en el mapa catastral, sin embargo algún informante me ha facilitado otros que pongo al lado en minúscula.

3. Camino de Monte Hermoso: arranca de LAS ERAS o Larrantxo, y se une al camino de Urrizola en la zona de PRADO DE ABAJO.

4. Camino de Aranbide: comienza en PLAYA DE ABAJO, bordea ARANBIDE y BALATAKA, terminando en PARCELA DE ABAJO o Patasoro.

5. Camino de Arraizaga: comienza en la zona de la ESTACION, atraviesa el área de su nombre, cruza el camino de ASTIASO, uniéndose en el cementerio al camino de MONTE ARRIBA o Itxisia.

6. Camino de Astiaso: comienza en OIANSORO, atraviesa ARRAIZAGA y TXOKOTO, acabando en la zona de su nombre.

7. Camino de Monte Arriba: al principio es un ramal del camino de ASTIASO, y se dirige al CEMENTERIO o Zerresti, allí se divide en varios ramales en el área de su nombre o Itxisia, más tarde se prolonga por la zona de ILUNBETA; pero este camino al realizar la autopista ha sido cortado.

8. Camino de Fuente Vieja: va desde Fuente Vieja a CERTADI atravesando IRUNBEIDE, ARRONTXO e ILUNBETA.

9. Hay otro camino que comienza como una desviación del camino de la serrería en la zona de PLAYA DE ABAJO, y se dirige hacia MUGA DE IRURZUN o Iturtxoko.

28. Actividades complementarias

En Izurdiaga hay un carpintero para hacer o reparar los carros y poner mangos a las herramientas agrícolas y un herrero.

29. Técnicas comerciales

No hay mercado en Izurdiaga, sino en Irurzun (ver apartado 26 de este capítulo), pero los tratantes de ganado suelen venir a casa y ofrecer por los animales un precio, se discute, si se llega a un arreglo se vende el animal y si no, no pasa nada.

Como anécdota de este regateo entre el dueño del ganado y el tratante, me contaron lo que les ocurrió a una familia del pueblo que tenía cerdos para vender, el tratante solo les pagaba a 100 ptas. el kilo de cerdo en canal, lo que suponía en total unas 10.000 pesetas por cada cerdo, el dueño al sacar las cuentas vio que el alimento y cuidado de los cerdos valía por lo menos el doble, así que decidió no venderlos al tratante y matarlos para casa.

30. Régimen de propiedad comunal

Según la costumbre del concejo, es comunal toda clase de árboles como chopos, encinas y robles, y los pastos del monte comunal.

Cada año el aguacil señala un «lepaiz» o trozo de monte comunal que le toca limpiar a cada vecino y aprovechar la leña o el monte bajo formado

por illarrakas, txilikor o brezo, sermen o manzano silvestre (*Malus silvestris*)¹⁰, astigardo o arces, patxaranes (*Prunus spinosa*)¹¹.

También son de propiedad comunal los puentes y las tres fuentes que hay:

1. Fuente de Ilunbeta, situada en la zona de su nombre.
2. Fuente de Bordatxoko, situada en Irunbeide.
3. Fuente vieja situada en Ganbilondo.

Se solían aprovechar antes las aguas de los ríos Larráun y Araquil, pero en la actualidad se prefiere no hacerlo, ya que la industria del aluminio suele ensuciar de vez en cuando el río.

Las parcelas comunales se localizan preferentemente en los topónimos siguientes:

- Cerradi: se registran comunales de encinas con una extensión de 62 Ha. en el polígono n.º 1.
- Monte Arriba o Irtxisia: hay comunales de encina en los polígonos 17 y 26, con una extensión de 52 Ha. 29 a. 50 ca.
- Ilunbeta: hay comunales en los polígonos 18 a 21 con encinas cuya extensión es de 47 Ha. 96 a.
- Arrontxo: hay pastos (ver apartado 5 de Ganadería).
- Irunbeide, en el polígono 24, hay encinas con una extensión de 5 Ha. 32 a.
- Muga de Irurzun, existe en el polígono 30 una extensión de 17 Ha. 3 a. de robles.
- Arraizaga, en el polígono 51, hay 1 Ha. 53 a. 53 ca. de prado.
- Ganbilondo: hay comunal de pastos (véase apartado 5 de Ganadería).
- Izurdiaga: también hay pastos comunales.
- Arrigorrieta: ocurre lo mismo que en el anterior.
- Las Eras o Larrantxo, en el polígono 118, hay 3 Ha. 77 a. de chopo.
- Playa Abajo, hay pastos (ver apartado 5 de Ganadería).

Para ver lo relacionado con los pasturajes de altura y su aprovechamiento les remitimos a los apartados 33, 34 y 35, ó 37 y 38 de Ganadería.

31. Propiedades colectivas

No hay propiedades colectivas o cooperativas, sobre el uso de máquinas agrícolas en común hay que ver el apartado 24 de este capítulo.

32. Propiedades de una casa o familia

No hay archivos que se puedan utilizar como fuente de información; solamente puedo usar como fuente los datos tomados del catastro de Izurdiaga en la Diputación Foral. Para dar una idea de la extensión de las

10. Polunin, Oleg. Guía de campo de las flores de Europa. Ed. Omega, S.A. Barcelona, 1974. Pág. 193.

11. Itinerarios por Navarra. 2. Montaña-Pamplona. Dirigida por A. Floristán. Salvat, S.A. de Ediciones de Pamplona, 1979. Pág. 117.

tierras y sus cultivos, solo me referiré a las familias que figuran en el catastro con domicilio en Izurdiaga:

– María Goñi Iribarren:

Topónimo	Extensión de la parcela	Cultivo
Zamarquin	14 a. 50 ca.	Pastos
Txokoto	86 a. 68 ca.	Prado
Las Huertas	2 a. 40 ca.	Huerto
Las Eras	6 a. 50 ca.	Era
Arrigorrieta	10 a. 20 ca.	Cereal

– Dorronsoro itxia:

Topónimo	Extensión de la parcela	Cultivo
Camino de Irurzun	73 a.	Prado
Camino de Irurzun	40 a.	Pasto
Las eras	7 a. 50 ca.	Era
Estación	39 a.	Cereal
Estación	9 a. 50 ca.	Huerto
Ugaldeta	67 a.	Chopo

– Casa Alsua:

Topónimo	Extensión de la parcela	Cultivo
Cerresti	3 Ha. 31 a. 1 ca.	Cereal
Cerresti	63 a.	Cereal
Las huertas	2 a.	Huerto
Las eras	4 a. 20 ca.	Era
Playa Abajo	4 a. 90 ca.	Cereal
Ugaldeta	57 a.	Chopo
Ugaldeta	67 a.	Chopo

– Jerónima Bergera:

Topónimo	Extensión de la parcela	Cultivo
Las huertas	2 a.	Huerto
Las eras	5 a. 20 ca.	Era
Playa Abajo	11 a.	Cereal
Parcela de Abajo	1 Ha. 29 a. 84 ca.	Prado

– Miguel Larumbe Astibia:

Topónimo	Extensión de la parcela	Cultivo
Muga de Irurzun	61 a.	Huerto
Muga de Irurzun	25 a. 50 ca.	Cereal
Muga de Irurzun	24 a. 50 ca.	Cereal
Playa de Abajo	54 a. 76 ca.	Cereal

– José Larumbe Artola:

Topónimo	Extensión de la parcela	Cultivo
Cementerio	1 Ha. 56 a. 20 ca.	Prado
Arraizaga	2 Ha. 29 a. 46 ca.	Cereal
Las huertas	1 a. 50 ca.	Huerto
Las Eras	4 a. 80 ca.	Era

- Margarita Erro:

Topónimo	Extensión de la parcela	Cultivo
Ganbilondo	1 Ha. 40 a.	Prado
Ganbilondo	29 a. 20 ca.	Cereal
Playa Abajo	2 Ha. 11 a. 15 ca.	Cereal

- Máximo Iraizoz:

Topónimo	Extensión de la parcela	Cultivo
Pueblo	8 a. 50 ca.	Huerto
Arrigorrieta	27 a. 50 ca.	Cereal
Cascaño	30 a. 8 ca.	Cereal

- Jesús y José Fermín Olaechea:

Topónimo	Extensión de la parcela	Cultivo
Cobresoro	3 a. 50 ca.	Huerto
Arrigorrieta	5 a.	Huerto

- Ana M.^a Ibero Dorronsoro:

Topónimo	Extensión de la parcela	Cultivo
Chocoto	1 Ha. 92 a. 14 ca.	Cereal
Balataka	61 a.	Cereal

- Encarnación Ortiz Pemán:

Topónimo	Extensión de la parcela	Cultivo
Arraizaga	2 Ha. 1 a. 15 ca.	Cereal
Txokoto	1 Ha. 84 a. 40 ca.	Prado
Carretera	1 Ha. 49 a. 24 ca.	Cereal
Cobresoro	7 a. 40 ca.	Huerto
Las eras	4 a.	Era
Playa Abajo	13 a. 50 ca.	Huerto
Playa Abajo	16 a. 50 ca.	Prado
Playa Abajo	8 a. 50 ca.	Huerto
Cerresti	1 Ha. 38 a. 75 ca.	Cereal
Ugaldeta	29 a.	Chopo
Ilunbeta	22 a. 50 ca.	Pasto

- Juliana Iribarren:

Topónimo	Extensión de la parcela	Cultivo
Astiaso	3 Ha. 61 a. 5 ca.	Cereal
Arraizaga	2 Ha. 4 a. 65 ca.	Cereal
Las huertas	1 a. 30 ca.	Huerto
Las eras	3 a. 60 ca.	Era
Arrigorrieta	27 a.	Cereal
Playa Abajo	19 a.	Chopo
Aranbide	1 Ha. 95 a. 63 ca.	Cereal
Ugaldeta	10 a.	Chopo

- Julián Erro:

Topónimo	Extensión de la parcela	Cultivo
Cobresoro	11 a.	Cereal
Las huertas	2 a.	Huerto
Las huertas	1 a. 80 ca.	Huerto
Las eras	4 a. 80 ca.	Era
Arrigorrieta	27 a. 50 ca.	Cereal
Playa Abajo	15 a.	Huerto

- Casa Carbonero (Joaquín Juango):

Topónimo	Extensión de la parcela	Cultivo
Playa Abajo	24 a. 50 ca.	Cereal

- Andrés Huarte:

Topónimo	Extensión de la parcela	Cultivo
Arraizaga	18 a.	Pastos

- Jesús M.^a Repáraz:

Topónimo	Extensión de la parcela	Cultivo
Playa Abajo	8 a. 80 ca.	Cereal

- Manuel Artieda:

Topónimo	Extensión de la parcela	Cultivo
Etxeberri-bidea	80 a. 29 ca.	Cereal

- Vda. de Martín Pérez Lázcoz:

Topónimo	Extensión de la parcela	Cultivo
Playa Abajo	3 a. 50 ca.	Cereal

- Jesús Ibero:

Topónimo	Extensión de la parcela	Cultivo
Estación	36 a.	Prado

- Vicente Repáraz:

Topónimo	Extensión de la parcela	Cultivo
Playa Abajo	21 a. 73 ca.	Prado

33. Explotación de tierras directamente o mediante inquilinos

Directamente explotan sus tierras los que he citado en el anterior apartado; pero también es costumbre alquilar tierras las gentes que se han marchado a Pamplona a vivir, o que tienen algún negocio y no pueden ocuparse de ellas, pero éstos últimos son raros.

La forma de arreglarse los inquilinos es:

- Uno pone el trabajo y otro la simiente, y la cosecha es a dos tercios para el que trabaja y un tercio para el que pone la simiente.

- Otras personas alquilan sus campos por dinero estipulado de antemano.
- Cuando es el inquilino el que se ocupa de todas las labores del campo, la recogida es a medias.

34. Imbrincación de las propiedades

Una conclusión sacada a la vista de la distribución de los cultivos es que comunales son los pastos, los encinares, los robles, los prados y los chopos.

Los encinares comunales se encuentran en Certadi, Ilunbeta, Irunbeide, Monte Arriba o Itxisia, y se corresponden en el relieve con las laderas de colinas cuyas cumbres oscilan entre los 600 y 700 metros y que confluyen en el barranco llamado Ilunbeta.

Los robles siguen a una latitud más septentrional a las encinas en las faldas de las colinas, ya que están situadas en Muga de Irurzun topónimo situado en la ladera NO. de Monte de Arriba.

Los chopos comunales se ubican en la parcela más extensa del topónimo «Las eras» que se localiza en una margen del río Araquil.

Los pastos comunales están localizados alrededor del núcleo del pueblo y en las faldas de Monte Arriba.

Los cultivos de propiedad privada es de destacar que la zona que comprende desde el río Larráun hasta la carretera y que es un meandro del río antes de unirse con el Araquil, está dedicado a cultivo de cereales y prado, la otra orilla del río Larráun hasta el límite municipal con Urrizola se dedica a chopos; en cambio la zona de la carretera hasta llegar a las colinas que he descrito antes se dedica a pastos y a algún prado, es de destacar que los topónimos, Las eras o Larrantxo, y los de Las huertas corresponden a parcelas que se dedican a esos cultivos.

35. Dichos y creencias religiosas relacionados con la agricultura

Se ha relatado alguna costumbre en el apartado 16 de este capítulo y a él remitimos a los lectores; a esas costumbres cabe añadir otras como las siguientes:

- El día del Corpus se hacía una procesión en el pueblo y era costumbre arrojar flores de sauco a su paso, si luego había lluvia y ésta arrastraba a las flores se decía que era señal de buen año.
- También se hacían las cruces de Mayo, es decir durante los días 1,2 y 3 de ese mes, se iba a misa y luego todos con el cura se hacía romería cada día a una de las tres cruces situadas en los límites del término municipal, por el camino se rezaban las letanías de los santos, y cuando se llegaba a la cruz desde allí se bendecían los campos, se regresaba a la iglesia y se hacía otra misa.
- El día 14 de Septiembre se hacía una fiesta con misa, y desde la iglesia se bendecían los campos.

D) ARTESANIA

1. Artesanos existentes en la localidad

En Izurdiaga ni en épocas pasadas ni en las actuales ha habido artesanos, y esto era debido a que Irurzun era mercado en donde se abastecían la gente de las cosas más indispensables, otro factor es la cercanía a Pamplona que ha sido el segundo mercado del pueblo.

Los dos únicos oficios que han existido que sean catalogables dentro del marco de lo artesano han sido el carpintero y el herrero, y de estos dos sólo subsiste el último.

2. Carrocería

En la actualidad los carros que se usan se compran en Irurzun y en gran medida han sido sustituidos por los remolques; hasta hace 30 años existía un carpintero que construía carros, pero ya no existe nadie que sepa hacerlos.

3. Ollería

No hay nadie relacionado con la ollería, antes los pucheros de barro se compraban en Irurzun.

4. Herrería

En la actualidad existe uno, pero hasta hace 20 años no había este oficio en el pueblo y había que ir a Etxarren o Anoz. El herrero de Izurdiaga no sólo se dedica a arreglar los pequeños trabajos del pueblo, sino que hace verjas de forja como la que hay instalada en la Trinidad de Erga, y realiza también encargos de escultores de Pamplona y de otros lugares.

Para trabajar en su taller, el herrero se viste de forma especial para protegerse de las posibles quemaduras, este vestido consiste en un casco con careta, unos guantes y unas polainas de lona dura.

El comienzo de cualquier trabajo hay que empezar por fundir el metal en el crisol que es de material refractario, éste se coloca en el horno y se rodea de astilla y carbón de coque, se prende fuego, cuando se ha fundido el metal se coge el crisol por medio de dos hombres que llevan tenazas, y se deposita en el suelo, en donde hay una herramienta que consta de una circunferencia de la que salen en dirección opuestas unos mangos en forma de i griega, así se puede transportar el crisol a donde se quiera y verter el metal en moldes.

Las estatuas que le encargan las hace por el método de la cera perdida, es decir el artista le trae el modelo en cera y el herrero lo reviste de una pasta compuesta de sílice, lo seca en el horno eléctrico, luego por unos agujeros vierte el metal fundido de forma que por abajo se va la cera fundida a un recipiente llamado bebedero, una vez lleno todo el molde de metal y enfriado éste, se le quita la capa arenosa. Las rejas de forja se

trabajan calentando las barras de hierro de perfil cuadrado, cuando están al rojo se colocan en un torno y se sujetan, y con una tenaza llamada grifa se van bigorniendo, es decir, retorciendo hasta conseguir darle la forma deseada. Cuando se logra, se vierte sobre ella agua fría para que se fije la forma y el dibujo.

La soldadura de unas barras de forja con otras u otras piezas antes se utilizaba el procedimiento de las caldas, es decir entre las dos piezas de metal a soldar, se vertía metal fundido y luego se golpeaba con un martillo hasta que se une todo, pero ahora se emplea la soldadura eléctrica.

5. Yugueros

No existen ni han existido yugueros en el pueblo, sobre la descripción de los yugos hay que consultar el apartado 22 de Agricultura.

Se sabe que los hacían en el Baztán o Ulzama, y en las ferias bajaban a Irurzun a venderlos junto con sardes, escobas y bigos.

6. Alpargatería

Las alpargatas en la actualidad se compran en Pamplona, pero hasta hace 30 años cada persona se las hacía en casa.

El alpargatero era el que hacía con cuerda la suela del calzado, las personas se las compraban y en su casa les ponían la tela cosida con una aguja gorda de lana.

7. Cestería

Hay cesteros en Irurzun que suelen hacer terreros.

8. Fabricación de bastones, cucharas, cuencos, etc., en madera o cuerno

No ha existido nunca esa fabricación.

9. Cencerreros

No se conocen tampoco.

10 y 16. Canteros

Hubo hasta antes de la guerra civil, eran itinerantes e iban con sus herramientas, y se paraban a hacer los encargos en el pueblo en el que se lo pedían, cuando más hubo fue cuando se explotaban las canteras de Oskia.

11. Boteros

No han existido nunca boteros.

12. Tejedores o hilanderas

No hay en la actualidad ya que todo se compra en las tiendas. Hasta hace 70 u 80 años se cultivaba el lino y se hacían piezas de esa materia (ver apartado 91 de Indumentaria, Grupo doméstico).

13. Otros géneros de artesanía

No hay otros géneros de artesanía.

14 y 15. Cazadores profesionales

No ha habido.

17. Albañiles

No hay en Izurdiaga, pero si en Irurzun, suelen hacer casas, arreglan los desperfectos que haya, levantan cercas, etc. Sus instrumentos de trabajo son la llana, la paleta, gambellas, niveles, etc.

18. Leñadores y carboneros

Hasta antes de la guerra civil si que había, estos se componían de varias familias y se instalaban en Oskía en unas txabolas que ellos mismos construían.

En donde habían elegido el lugar para realizar el carbón (inketza) vegetal, recogían leña o palos, y los amontonaban en forma de cono truncado y hacían un agujero en el centro a modo de respiradero, luego tapaban todos los palos con césped excepto el agujero central y unos que hacían en la base para que hubiera tiro, entonces prendían fuego, y durante 4 ó 5 días ardía hasta que se carbonizaba toda la leña; entonces se quitaba el césped y recogían el carbón en cestos y lo vendían de pueblo en pueblo.

La vida de estos carboneros era muy miserable, todos excepto el mayor que hacía de cocinero, se ocupaban por turno de vigilar la carbonera, su comida se basaba en habas con tocino.

19. Carpinteros

Solo existía antes uno que arreglaba los carros o remolques y mangos de madera, pero nunca hizo muebles ya que éstos se han comprado siempre en Pamplona.

20. Fontaneros, electricistas y guardias forestales

Guardias forestales había hasta hace 30 años en Lacunza; y electricistas y fontaneros solamente hay en Irurzun.

21. Comercios existentes en la localidad

No hay en Izurdiaga más que un estanco, la tasca y la herrería, para lo demás la gente se va a Irurzun o a Pamplona.

22. Maestros y escuelas

Hasta que hicieron concentración en Irurzun, hace 10 años, había una escuela en el pueblo; existe también una ikastola pero en Irurzun.

Se imparten en la concentración toda la E.G.B. y el horario es de 9 a 12 y de 3 a 5, las vacaciones son en verano, semana santa y navidades.

23. Curanderos

No existen ahora, pero hasta principios de siglo sí, solían venir de vez en cuando por el pueblo y curaban a las personas y al ganado.

24. Aguacil y sereno: sus funciones

Solo hay alguacil y es el que se encarga de dar avisos a los vecinos de las reuniones que haya, también avisa el día 17 de Enero para hacer las cuentas con el alcalde pedáneo.

25 y 26. Asociaciones profesionales y sus fiestas patronales

No existen.