

# Cuchareros de la montaña pirenaica de Navarra

## INTRODUCCION

Una de las actividades artesanales<sup>1</sup> que prácticamente ha desaparecido del País Vasco, ha sido la de los cuchareros; que tras unos años en los que ha ido paulatinamente languideciendo, se ha quedado en la actualidad reducida a unos cuantos artesanos dispersos por algunos pueblos de la montaña Navarra. Es en esta región en donde probablemente haya tenido su mayor esplendor a juzgar por el gran número de datos que hemos podido recoger sobre este particular en la zona antes citada.

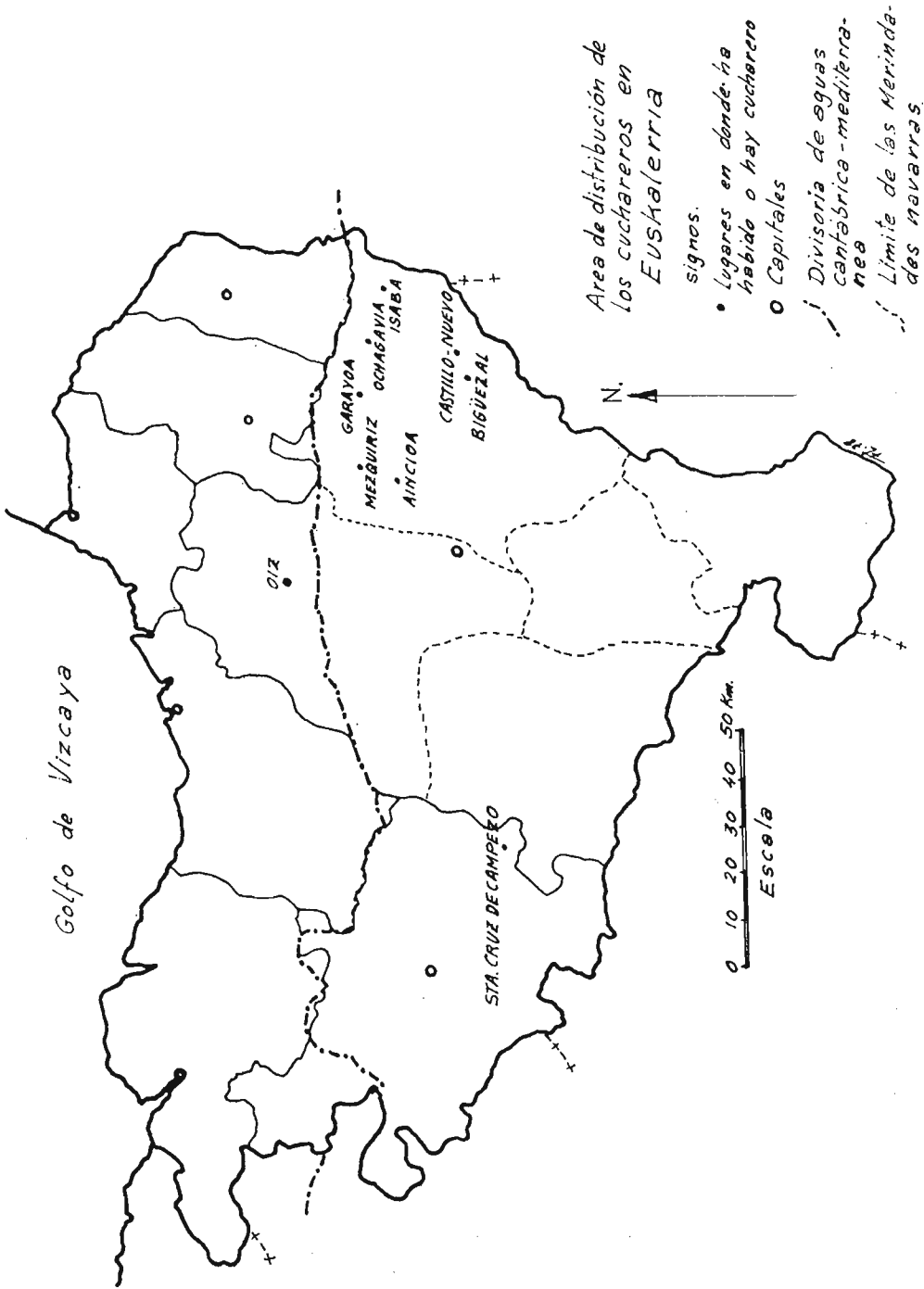
En regiones del Pirineo Central y Oriental no hemos tomado datos directos, pero sabemos por referencias que en el valle de Ansó (Huesca) y en el de Bohí (Lérida), ha habido fabricantes artesanos de cucharas de madera de boj.

En la Navarra Pirenaica, todavía nosotros hemos podido recoger y hablar con estos últimos artesanos, algunos de los cuales ya han fallecido y que son o eran naturales de pueblos de los valles de Romanzado, Salazar, Roncal, Erro y Almiradio de Navascués. (Ver mapa de distribución.)

Este trabajo artesano de elaboración de cucharas y otros útiles afines, ha quedado desplazado a causa de la introducción de nuevas técnicas industrializadas con las cuales no puede competir ni en producción ni en standarización ni en precio.

El uso común y generalizado, en la actualidad, de cubiertos de material metálico más o menos noble por parte de la inmensa mayoría de la población y la desaparición de las formas tradicionales de pastoreo y agricultura, han hecho sucumbir a esta faceta de la artesanía popular por falta de alicientes económicos y demanda.

1 Al I Congreso Internacional de Etnología Europea celebrado en París en 1971 envié una comunicación titulada "Contribución al estudio de los artesanos de la madera en el País Vasco" en la cual me ocupaba de dos tipos de artesanos, de los "kaikugilleak" y de los "uztaigilleak", fabricantes respectivamente, de recipientes de madera de una sola pieza, empleados en el ordeño y fabricación del queso y de collares de madera para suspender de ellos los cencerros al ganado.



### LOS ARTESANOS

En este trabajo estudiamos la forma y manera de hacer de los artesanos siguientes:

Don Francisco Zabalza, de casa «La Pastora», de Bigüezal (Romanzado). Fallecido en 1968.

Don Lorenzo Pérez, de casa «Bernardo», de Castillo Nuevo. Fallecido en diciembre de 1969.

Don Ramón y Constantino Ansó, de Castillo Nuevo<sup>2</sup>. Fallecidos ambos hace ya años.

Don Marcos Saragüeta, de casa «Etxetxikie», de Mezquíriz (valle de Erro). Continúa trabajando.

Don Martín Erro, de Aincioa (valle de Erro). Continúa trabajando.

Don José Presto de casa «Motzaña» de Linzoain (Valle de Erro). Actualmente en activo.

Aparte de estos artesanos, en Castillo-Nuevo hubo en otro tiempo, según datos que debemos a la amabilidad de la familia de don José Hernández, las siguientes casas en las que se hacían cucharas: «Tejedor», «Forte», «Lincheta» o «Pinto», «Apolonia», «Conduicho», «Cacala», «Jito», «Jaque», «Namurilla», «Arian» o «Adrian», «Molinero», «Sotera», «Zamoran» o «Zambran», «Arbizo» y casa «El Aguacil»<sup>3</sup>.

En algunos pueblos de la montaña navarra existen casas que indican que en otro tiempo han sido habitadas por artesanos dedicados a la fabricación de cucharas. Así, por ejemplo, todavía, en el pueblo roncalés de Urzainqui existe una casa que se conoce con el nombre de casa «El Cucharero».

En el valle de Roncal, en la actualidad, no conocemos a ningún cucharero que se dedique profesionalmente a este menester, sin embargo, en el pueblo de Isaba conocemos a un joven de casa «Marengo», José Manuel Marco, que de vez en cuando se dedica a la fabricación de cucharas de madera de boj. A éstas les suele decorar el mango o pala con la punta de una navaja.

Por otra parte, por el trabajo de Estornes Lasa (1930), sabemos que hacia el año 1929 en el valle de Roncal, los pastores hacían y decoraban

<sup>2</sup> Los datos sobre Ramón y Constantino Ansó me los ha facilitado el hijo de este último D. Valentín Ansó que actualmente vive en San Sebastián.

<sup>3</sup> En la Guía de Pueblos de Navarra de Julián Rubio López, correspondiente al año 1963, en el epígrafe Castillo-Nuevo al hablar de profesiones cita como cuchareros a los siguientes señores: Eugenio Mendive, Bernardo Mendive, Ramón Iza y Lorenzo Pérez.

cucharas de boj que luego vendían a los veraneantes. Todavía en el valle es posible ver algunos ejemplares de estas cucharas bellamente decoradas por nuestros pastores y que en muchos casos están guardadas como reliquias en las casas ganaderas.

En el valle de Salazar, en el pueblo de Ochagavía vive el cucharero Juan Sola Eseberri en casa «Calixto Charandel» que se dedica esporádicamente a la fabricación de cucharas «pastoras» y de otros tipos.

Por otra parte, en el pueblo alavés de Santa Cruz de Campezo, hasta hace una veintena de años había un artesano que se dedicaba a la fabricación de cucharas de madera. En la actualidad, ya no trabaja el artesano José López de Alda. Según Garmendia (1975), aparte de este cucharero, había hace unos años en el mismo pueblo Félix Lahidalga, Víctor López de Alda y Pedro Sáez se dedicaban al mismo oficio.

El pueblo que ha tenido mayor número de cuchareros hasta hace unos años, como hemos visto, es el de Castillo Nuevo. En este momento en Bigüezal (Romanzado) trabaja esporádicamente en la artesanía de la cuchara, Bernardino Zabalza, hijo de Francisco ya fallecido<sup>4</sup>.

En este pueblo, en otro tiempo, además del cucharero, hubo una dedicación casi exclusiva a la elaboración del carbón de leña en el monte. Este carbón era transportado a lomos de caballería por el portillo de Leyre (sierra de Errando) hasta Sangüesa. Estas reatas eran conducidas por mujeres que vendían la mercancía en los pueblos de Sangüesa, Yesa y Liédena y regresaban en el mismo día a Bigüezal.

#### HERRAMIENTAS EMPLEADAS POR LOS CUCCHAREROS

La mayor parte de las herramientas utilizadas por los cuchareros son fabricadas artesanalmente por el herrero del pueblo respectivo y cada una de ellas tiene muy poca diferencia con las otras de su misma especie.

Hecha esta advertencia pasaremos a describir algunas de las herramientas más utilizadas.

Hacha de filo plano.—Hacha normal empleada para derribar los bojes<sup>5</sup>.

Sierra de mano.—Sierra utilizada para preparar los «chocones» o «chucones».

Los «chucones» son trozos de tronco de boj seccionados y de una lon-

<sup>4</sup> Los datos sobre el cucharero Francisco Zabalza los tomé en la primavera de 1967, en el transcurso de una investigación de campo que realicé en el valle Romanzado, y que todavía no ha visto la luz.

<sup>5</sup> Boj - *Buxus sempervirens* L. Arbusto de la familia de las Buxáceas genero *Buxus*. Se desarrolla principalmente en el primer cuadrante de la península Ibérica.



Foto núm. 1.—Francisco Zabalza, cucharero de Biguezal dando los últimos toques a un cucharón con el cuchillo.

Cliché: Fermin Leizaola - 300467



Foto núm. 2.—Lorenzo Pérez, cucharero de Castillo Nuevo trabajando con el cuchillo de torno sobre el "tajón".

Cliché: Fermin Leizaola - 220968



Foto núm. 3.—Lorenzo Pérez refinando con papel de lija una cuchara de boj recién terminada por él.

Cliché: Fermin Leizaola - 220968





Foto núm. 4.—Marcos Saragüeta, cucharero de Mezquíriz (Erro), acarreado a lomos de un borrico el material de boj para la fabricación de las cucharas.

Cliché: Fermín Leizaola - 170876

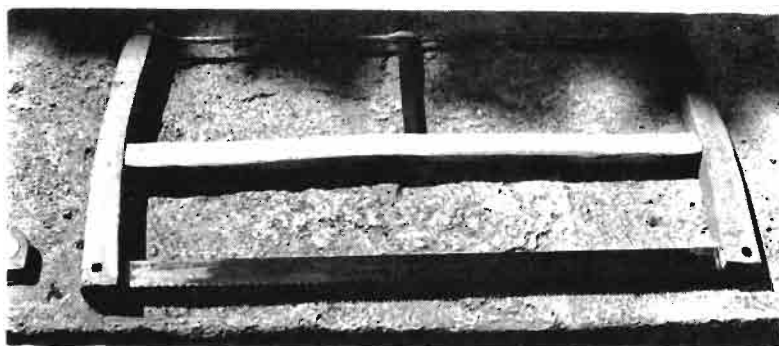


Foto núm. 5.—Sierra para tronzar los bojes con los que luego se hacen los "chucones" - Mezquíriz (Valle de Erro).

Cliché: Fermín Leizaola - 170876



Foto núm. 6.—Hacha de "acuñar" con protección de filo hecha con cuerno de cabra. Herramienta del cucharero Marcos Saragüeta, de Mezquíriz.

Cliché: Fermín Leizaola - 170876





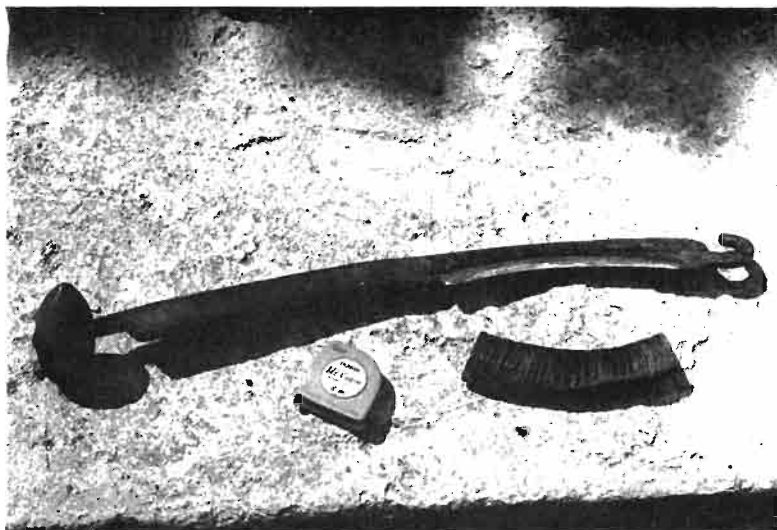


Foto núm. 7.—“Cuchillo de torno” con protector de filo. Herramienta utilizada enganchada al “rejo” o anilla que posee el “tajón” o banco de trabajo. Se utiliza para dar la primera forma a la cuchara por su parte exterior. Mezquiriz.

Cliché: Fermin Leizaola - 170876



Foto núm 8.—“Zuela” o “Juela” utilizada por los cuchareros para hacer la “boca” a los “chucones” de boj.

Cucharero de Mezquiriz

Cliché: Fermin Leizaola  
170876





Foto núm. 9.—“Legra”, herramienta de corte curvo que utilizan para refinar el hueco de la cuchara. Muy parecida a esta herramienta es el “Ambruch” o “Ambrus” - Mezquíriz.

Cliché: Fermín Leizaola - 170876



Foto núm. 10.—Marcos Saragüeta de Mezquíriz trabajando la parte exterior de una cuchara por medio del cuchillo de “echar hilos”. Obsérvese el apoyo de la cuchara en el “ante-pecho”.

Cliché: Fermín Leizaola  
170876





Foto núm. 11.—El cucharero de Mezquiriz Marcos Saragüeta trabajando la cuchara por la parte exterior.

Cliché: Fermín Leizaola - 170876



Foto núm. 12.—Marcos Saragüeta con toda su herramienta para hacer cucharas de madera de boj.

Cliché: Fermín Leizaola - 170876



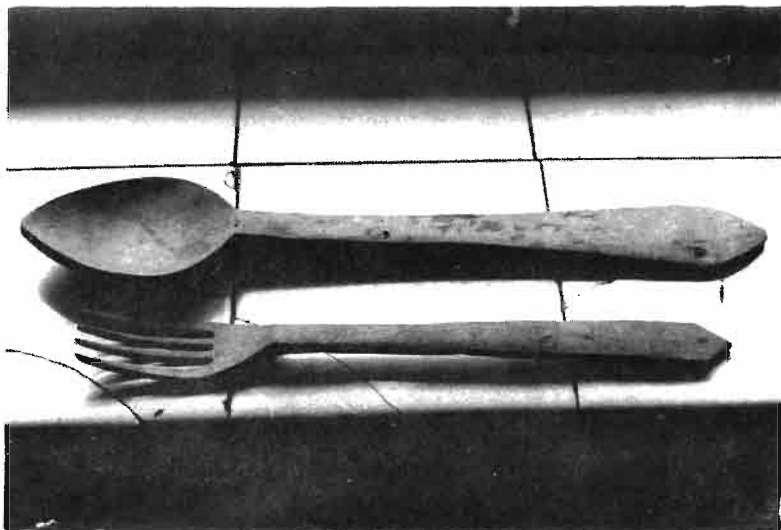


Foto núm. 13.—Cuchara y tenedor de madera de boj que utilizan en casa Gardorena de Lusarreta (Valle de Arce). Proceden de un artesano de Mezquíriz (Erro).

Cliché: Fermin Leizaola



Foto núm. 14.—José Presto, cucharero de Linzoain (Valle de Erro) trabajando la cuchara con la zuela.

Cliché: Ferm n Leizaola  
141078





## CUCHAREROS DE LA MONTAÑA PIRENAICA DE NAVARRA

gitud de 20 o 25 centímetros y que además están desprovistos de nudos. La medida de estos trozos no la suelen hacer los cuchareros ayudados del metro, sino a base del palmo y más específicamente la medida es entre el extremo del dedo pulgar y el extremo del anular. La medida de los «chucones» para fabricar los cucharones suele ser aproximadamente de 35 centímetros de longitud.

Hacha de acuñar.—Hacha de mango corto (figura núm. 1), y uno de los lados plano, utilizado para dar la primera forma y desvastar los «chucones» con los que se harán las cucharas posteriormente.

«Tajón».—Tronco generalmente de madera de tilo que emplean los cuchareros como banco de trabajo, va provisto de cuatro patas de madera (figura núm. 2). Suele tener un anillo de hierro que llaman «rejo» en donde se engancha el extremo del cuchillo de mano (figura núm. 3). Este útil es muy parecido al que utilizan los «uztaigilleak» (collareros), «kaikugilleak» (fabricantes de cuezos de madera de una sola pieza) y «txokleroak» o «eskalapiñegilleak» (fabricantes de zuecos) en sus trabajos y que llaman «marruza».

«Zuela» o «Juela».—Herramienta cortante algo similar a la que emplean los toneleros, pero de menor tamaño y que usa el cucharero para hacer la «boca» al «chucón» de boj sobre el «tajón» (figura núm. 4 y fotografía núm. 8).

«Legra» o «Negra».—Herramienta cortante que va provista de un mango. Tiene el corte en forma semicircular y se emplea para refinar el hueco de la «boca» de la cuchara (figura núm. 7 y fotografía núm. 9).

«Ambruch» o «Ambrus».—Herramienta muy similar a la anterior pero con doble filo, uno a cada lado. Se emplea como la anterior para refinar la «boca» de la cuchara.

«Cuchillo de echar hilos».—Pletina de acero templado que posee uno de los extremos aguzado y con corte. Se emplea para hacer el mango (figura núm. 5 y fotografías núms. 10, 11 y 12).

«Antepecho».—Pieza de madera que el cucharero se sujeta al pecho por medio de una correa (figura núm. 6 y fotografías núms. 1, 10, 11 y 12). En este tarugo se apoya la cuchara en vías de fabricación para trabajar con el «cuchillo de echar hilos» y no hacerse daño en la zona del ester-

Muy abundante en Navarra en su vertiente mediterránea. Su madera blanca amarillenta es muy apta para ser torneada y trabajada por su dureza y el brillo que adquiere al frotar una pieza con otra de la misma madera. En euskera recibe el nombre de *ezipel* y su simiente de tamaño pequeño y negro es conocida en Uztárroz (Valle de Roncal) con el nombre de *antsamama*, AZKUE en su diccionario dice: "Antsamama ezipel asi topolozkoa da ta aurrak berareki tostatan dra" que traducido del roncalés quiere decir: "anchamama" es simiente redondita de boj, con la cual los niños juegan.

## FERMÍN LEIZAOLA

Diferentes útiles y herramientas que emplea el cucharero en su trabajo.

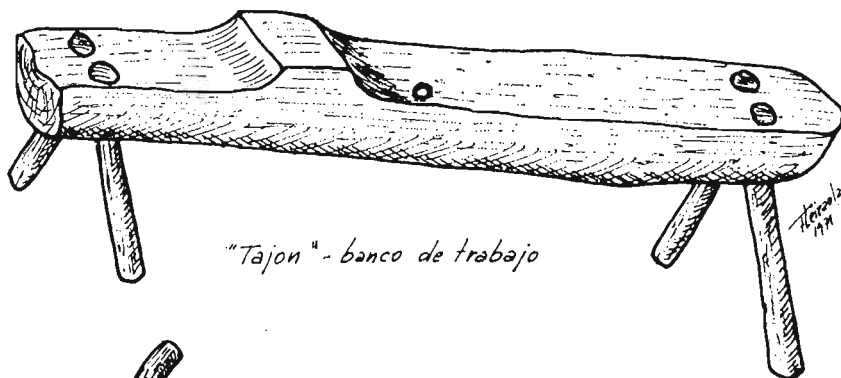
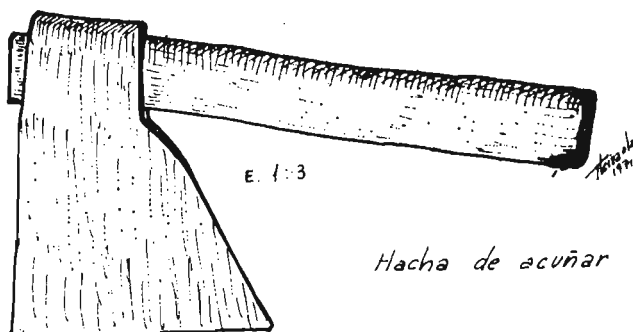
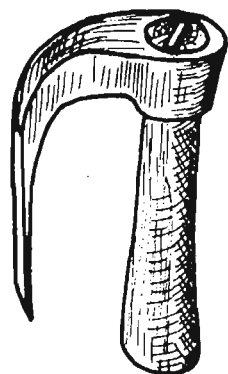


Fig. núm. 1.—Hacha de acuñar del cucharero Francisco Zabalza de casa "La Pastora" de Bigüezal (Valle Romanzado) 1967.

Fig. núm. 2.—"Tajón". Banco de trabajo para hacer las cucharas que fabricaba Francisco Zabalza.

Fig. núm. 3.—"Cuchillo de torno" que emplean los cuchareros enganchando uno de los extremos en una anilla llamada "rejo" que posee el "tajón".

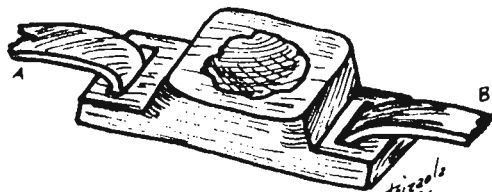
CUCHAREROS DE LA MONTAÑA PIRENAICA DE NAVARRA



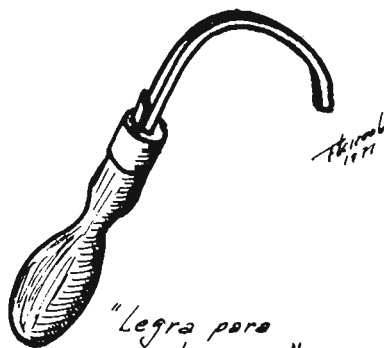
"Zuela"



"Cuchillo de mano"



"Antepecho"  
A y B correa



"Legra para  
ahuecar"

Fig. núm. 4.—"Zuela" o "Juela" para hacer la "boca" de la cuchara.

Fig. núm. 5.—"Cuchillo de mano" para hacer el mango y "azolar"

Fig. núm. 6.—"Antepecho". Pieza de madera que el cucharero se coloca sujeta por medio de una correa al pecho y que emplea para apoyar sobre ella la cuchara que esta elaborando y evitar de esta forma molestias al trabajar con el "cuchillo de mano".

Fig. núm. 7.—"Legra", herramienta enmangada de filo curvo que emplean para "recontrar" o ahuecar el cazo de la cuchara.

nón al hacer presión sobre éste trabajando con el cuchillo. Esta pieza suele tener una hendidura para encajar en ella la cuchara y evitar que se desplace. No suele ser de madera de boj.

«Sierra de bastidor».—Sierra que tiene la hoja tensada por medio de un bastidor y una cuerda que va tensada por un torniquete de cuerda. Se utiliza para preparar el material y cortar los «chucones».

### FABRICACION DE LA CUCHARA

La primera operación era la de aprovisionarse de bojes. Para ello solían ir a los bojedales de los valles de Salazar, Roncal, Romanzado, Aézcoa, Erro y hasta la provincia de Huesca.

Muy a menudo iban a cortar bojes entre las rocas a la Foz de Arbayún (Iso-Usún), a los «singlos» y a las «mosqueras»<sup>6</sup>.

Este trabajo de aprovisionarse de material se hacía de abril a principios de junio, ya que el cucharero, por regla general, alternaba esta ocupación con los trabajos del campo y la ganadería (piezas de cereal, patata y ganados vacuno, ovino y caprino).

La labor de derribo de los bojes se efectuaba con hacha y luego venía el tronzado en «chucones» por medio de la sierra de mano o una de bastidor, los «chucones» según fuese su grosor se dividían en dos, tres o cuatro partes y a todos ellos se les quitaba el «corazón». Los «chucones» debían estar exentos de nudos y tenían una longitud de 20 a 25 centímetros. Esta medida se tomaba a palmos de pulgar a extremo de anular. La preparación de los «chucones» se hacía en el mismo sitio en donde se derribaba el boj. Cuando el artesano tenía muchos «chucones» preparados se recogían éstos en sacos y los llevaba a cuevas, abrigos bajo roca y a veces a pórticos de ermitas que conocían y empleaban anualmente para este fin.

En Castillo-Nuevo se cuenta a este respecto, que un vecino del pueblo trabajando en la ermita de Muskilda (Ochagavía-valle de Salazar) se le clavó un «gorrillón» (espina del espino albar) en el ojo y le dejó tuerto.

La operación de preparar los «chucones» se llama «acuñar» y se realiza con hacha. Cuando tenían el material en un lugar seguro y protegido de las inclemencias del tiempo (cueva, borda, ermita, etc.), preparaban con un tronco de tilo un banco de trabajo provisional que llamaban «tajón» y allí una a una trabajaban en bruto las cucharas, llamándose a esta operación «azolar».

<sup>6</sup> Se llaman "Mosqueras" a los lugares, con árboles o arbustos, a donde suelen ir a guarecerse para sestar los ganados los días y horas de mucho calor durante el verano.

Esta labor se hacía por medio del «cuchillo de torno», también llamado de mano, uno de cuyos extremos iba enganchado en un anillo de hierro llamado «rejo» que colocaban clavado en el «tajón».

Esta herramienta se maneja de forma parecida a como trabajan con la «marruza» los «kaikugilleak» para desvastar la parte exterior de los «kai-kuak», o sea en movimientos de arriba hacia abajo con el cuchillo enganchado por uno de sus extremos en el «rejo».

Esta operación de preparación de material duraba varias semanas y en ese tiempo comían en el mismo lugar donde estaban trabajando. Desde los pueblos respectivos les aprovisionaban de víveres cada ocho días. Las vituallas las transportaban por medio de machos. Otras veces, recogían el material en los montes de los pueblos de los alrededores (Bigüezal, Iso, Navascués, Aspurz, Castillo-Nuevo, Garayoa, Mezquíriz, etc.) y entonces bajaban con cierta frecuencia a sus respectivos pueblos.

Cuando tenían preparada una buena partida de material al que le habían quitado gran parte de la madera sobrante y por tanto peso, cosa que solía ocurrir al cabo de estar veinte o veinticinco días acopiando y «azolando» «chucones», bajaban a los pueblos y es allí donde se daba fin a la cuchara o por lo menos se les dejaba a falta de la última operación de refino.

Decimos esto ya que gran parte de las cucharas que se preparaban se enviaban a falta de los últimos toques a Gerona y a Valencia. En el portal de la casa solían trabajar los cuchareros sobre un «tajón» provisto de cuatro patas. Sobre este banco de trabajo le hacían la «boca» a la cuchara por medio de la «zuela» o «juela». Luego venía el refinado de la boca por medio de la «legra» y el «ambruch», operaciones éstas que recibían el nombre de «recontrar» y «recavar» respectivamente. Después venía el acabado del mango por medio del «cuchillo de echar hilos», trabajándose en esta ocasión con la cuchara apoyada en el «antepecho».

Algunas veces las mujeres solían ayudar en algunas fases de la fabricación como por ejemplo, María Ansó que solía «azolar», «recavar» y «recontrar», pero por lo general solamente «azolaban».

Los cuchareros solían hacer diferentes tipos de cucharas pero las más comunes eran: la cuchara normal, la cuchara de pico, el cucharón, la cucharilla, la llamada «pastora», la cuchara de vuelta, llamada así por tener el mango curvo como las metálicas, y la cuchara de «peana» llamémosle así ya que se podía quedar en posición vertical.

También algunos artesanos hacen tenedores, pero éstos son muy delicados ya que muchos de ellos quedan inutilizados al romperse o torcerse las púas durante el secado. De todos los tipos enumerados, los más comunes son las cucharas de pico y las llamadas «pastoras», por ser éstas las que emplea-

ban los pastores utilizando el mango para remover las migas y también para decorarlas como luego diremos (figura núm. 8 y fotografía núm. 13).

Marcos Saragüeta, cucharero en activo de Mezquíriz (valle de Erro) hace todavía varios tipos de cucharas y las denomina de la siguiente manera: «kuxeta» que es la cuchara normal de pico, «kutxarona» cucharón, cuchara de «vuelta» que sólo hace de encargo y que recuerdan en su forma a las del metal noble y el «tenedorea» tenedor.

En los mangos de las cucharas «pastoras», como ya ha quedado enunciado, es donde los pastores a punta de navaja efectuaban variados trabajos de arte popular entre los que destacan y abundan los de tipo geométrico, zoomórfico, fitomórfico y el tema religioso (motivos muy similares aparecen

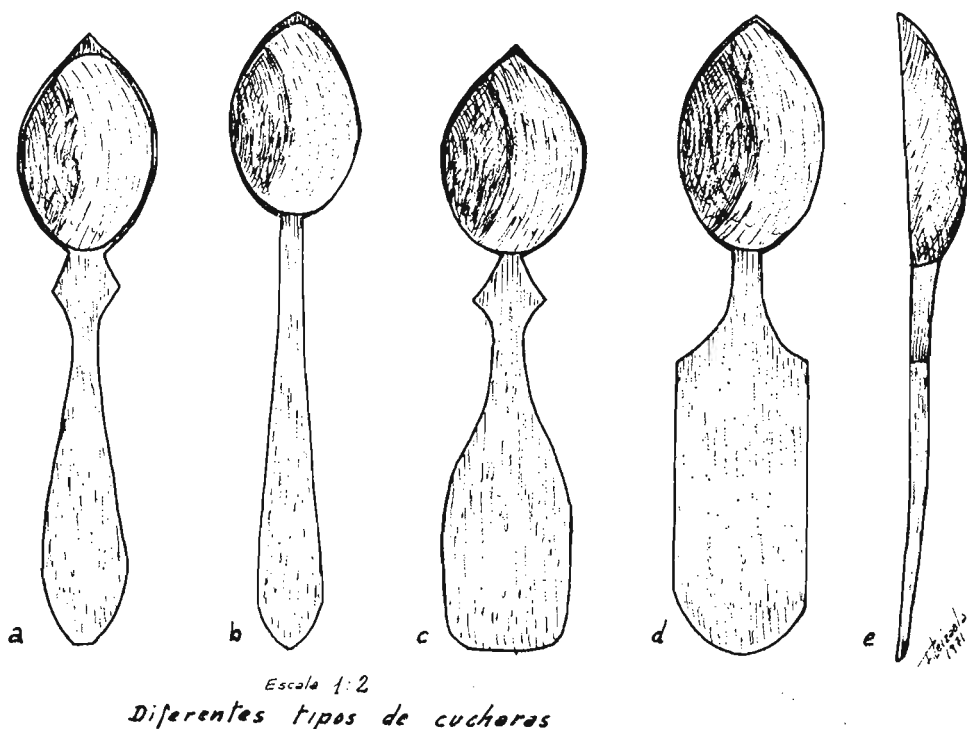


Fig. núm. 8.—Diferentes tipos de cucharas fabricadas por los artesanos de Bigüezal y Castillo-Nuevo (Navarra).

- a) Cuchara normal de las llamadas de "pico" fabricada por Francisco Zabalza, de Bigüezal (Romanzado).
- b) Cuchara normal fabricada por Lorenzo Pérez de Castillo-Nuevo.
- c) Cuchara "pastora" fabricada por Francisco Zabalza (Bigüezal).
- d) Cuchara "pastora" fabricada por Lorenzo Pérez de Castillo-Nuevo.
- e) Vista de perfil de una cuchara "pastora".

## CUCHAREROS DE LA MONTAÑA PIRENAICA DE NAVARRA

en la decoración de los vasos de cuerno o «kutxarros» y otros utensilios de uso pastoril).

El número de cucharas que fabricaba cada artesano era muy variable, claro está que dependía de la mayor o menor habilidad del mismo, pero como caso extraordinario posiblemente no superado, está el de Ramón Ansó; abuelo de Valentín Ansó, que cuentan que llegó a hacer en un solo día veinticinco docenas de cucharas.

La familia de los Ansó en la última época de la fabricación de cucharas se trasladó a Oiz (Navarra) en donde existe según ellos, el mejor bojedal de la región. En este pueblo continuaron haciendo cucharas pero ya de una forma semi-industrializada y en serie.

Las cucharas fabricadas se dejaban durante algún tiempo secar y se retiraban las que al secarse se torcían o agrietaban. Una vez hecho esto se contaban de cuatro en cuatro y cada cuatro se denominaba «una mano». Cada treinta y seis «manos» era una gruesa o sea ciento cuarenta y cuatro cucharas.

La «gruesa» en el año 1925 se vendía a 4 ó 5 pesetas, luego subieron a 6 y 7 pesetas. Las últimas que compramos allá por el año 1967 a Lorenzo Pérez, de Castillo-Nuevo, nos costaron la unidad de cuchara normal 11 pesetas, la «pastora» 15 pesetas y el cucharón 22 pesetas.

En 1970 el cucharero Bernardino Zabalza de Bigüezal vendía las cucharas a los siguientes precios: La cuchara de pico a 15 pesetas unidad, la cuchara «pastora» a 20 pesetas unidad y el cucharón a 25 pesetas. El artesano Marcos Saragüeta, de Mezquíriz, vende en 1978 las cucharas a los precios siguientes: «kuxeta» cuchara normal a 150 pesetas, «tenedorea» tenedor a 175 pesetas, «kutxarona» cucharón a 200 pesetas unidad y la cuchara de «vuelta» a 250 pesetas unidad.

Las cucharas, luego de contadas, se metían en sacos y se bajaban en machos a Salvatierra de Esca (Zaragoza) o a Isaba (valle de Roncal-Navarra) de donde se enviaban las remesas como ya hemos dicho, a Gerona o a Valencia.

Las cucharas que se reservaban para la venta en los pueblos de los alrededores se terminaban y refinaban con lija y luego de bien secas a base de frotarlas unas contra las otras se les sacaba un brillo muy característico de la madera de boj. Es entonces cuando la cuchara estaba lista para la venta en el pueblo o en los contornos.

## FERMÍN LEIZAOLA

Para terminar y como homenaje a los cuchareros vamos a reproducir una estrofa de las «Coplas de la Tía Martina» escritas por Martina Lasa, de Isaba y que hacen alusión al tema que estamos tratando.

«Ya no se cortan los bojes,  
»ya crecen allí tranquilos  
»ya no están los cuchareros  
»que iban a elegirlos.»

### Fermín LEIZAOLA

Miembro de la Sección de Etnología de  
la Sociedad de Ciencias "Aranzadi" de  
San Sebastián.

San Sebastián. 6 de octubre de 1978

### RESUMEN

En el presente trabajo se hace un estudio de los artesanos dedicados a la elaboración de cucharas de madera de boj en el País Vasco.

Estos artesanos, muchos de ellos ya fallecidos, habitan o habitaban en pueblos de los valles pirenaicos de Navarra, tales como Roncal, Salazar, Aézcoa, Erro, Romanzado y Almiradío de Navascués.

En este momento se puede decir que es el artesano Marcos Saragüeta, del pueblo de Mezquiriz (Erro) uno de los únicos cuchareros que todavía se dedica asiduamente a la elaboración de cucharas de madera en el País Vasco.

En este artículo se describe la técnica y los útiles empleados para la fabricación de los diferentes tipos de cucharas.

El trabajo va ilustrado con varias figuras y fotografías así como con un mapa de distribución de los artesanos.

### LABURPENA

Lan honetan Euskalerrian ezpelezko goillarak eskuz egiten dituzten goillaregilleak aztertzen ditugu. Esku-langille hauetako gehienak ilirik dagoz eta Nafarroako Auñamendi ondoko arantetan bizi ziran; ala nola Erronkari, Saraitzu, Aiezkoa, Erro, Nabastoitze eta Romanzadon.

Gaur egun Erro-ko —Mezquiriz— en bizi den Markos Saragüeta Euskalerrian goillaregintzan ari den bakarrenetako bat dela esan daiteke.



## CUCHAREROS DE LA MONTAÑA PIRENAICA DE NAVARRA

Ikerketa lan honetan langille hauek erabillitako tresna eta teknikak aztertzen dira.

Lana irudiz eta argazkiz orniturik dago, bai eta langille hauen bizilekua adierazten duen mapa batetaz ere.

### SUMARY

We study in this work artisans who —hand— make box-wood spoons in Basque Country. Theese artisans, most of them dead, live in little villages in the pireneen valleys of Navarra, such as Roncal, Salazar, Aezcoa, Erro, Romanzado and Almiradío de Navascués.

Actually we can say that Marcos Saragüeta in the village of Mezquíriz (valley of Erro) is one of the last artisans who usually makes box-wood spoons in Basque Country.

We describe in this work tecnics and tools used to make diferents sorts of spoons.

The article is illustrated with designs and photographies as well as with an artisans distribution map.

## BIBLIOGRAFIA

- AGUIRRE, José, *Artzantza* (pastoreo) Sección IV. Eusko-Bilkin degi Museo Vasco. San Sebastián.
- ESTORNÉS LASA, Bernardo, 1930. *Artistas anónimos*. "Revista Internacional de Estudios Vascos". San Sebastián, tomo XXI núm. 3 (Julio-Septiembre).
- GARMENDIA, Juan, 1975. *Euskal Esku-Langintza* (Artesanía Vasca). Editorial Auñamendi. San Sebastián, vol. núm. 105.
- LASA, Martina, 1968. *Coplas roncalesas de la Tia Martina*. Editorial Auñamendi. San Sebastián.
- VIOLANT y SIMORRA, Ramón, *El Pirineo Español*, Madrid. Editorial Plus-Ultra.
- VIOLANT y SIMORRA, Ramón, 1953. *El Arte Popular Español*, Barcelona. Editorial Ayma, S. L.

