

Estudio etnográfico de Urdiáin

INTRODUCCION: aspectos generales del pueblo

El pueblo de Urdiáin, objeto de este estudio, se encuentra a 47 kms. de Pamplona en la carretera general de Vitoria. El poblado queda ligeramente retirado y dista unos cien metros del camino. No obstante, las últimas edificaciones tienden a agruparse alrededor de la calzada, por lo que puede considerarse situado en la misma carretera.

Pertenece al valle de la Burunda y cuenta desde antiguo con Ayuntamiento propio. Se asienta a 594 m. de altitud, en el arranque mismo de la falda septentrional de Urbasa. Limita al N. con la Provincia de Guipúzcoa, a través de las estribaciones de Aralar; y tiene por los flancos laterales los términos municipales de Iturmendi y Alsasua.

Tradicionalmente se han dedicado a la agricultura y a la ganadería. Sólo en los últimos años estas actividades van quedando relegadas a segundo término, ya que casi todas las familias basan su economía en el sueldo diario que les proporcionan las fábricas. Para ello tienen que salir a trabajar fuera del pueblo. Olazagutía con su fábrica de cemento, y Alsasua como nudo ferroviario, absorben la mayor parte de la mano de obra. Otros se desplazan a Guipúzcoa.

Se tiende a crear puestos de trabajo en el mismo pueblo, y de hecho se encuentran en fase avanzada las instalaciones de la primera factoría de envergadura. Además se han creado varios talleres destinados todos ellos a servicios. Este hecho ha frenado la línea descendente del índice demográfico, que desde finales del siglo pasado venía siendo más acusado; y en los últimos lustros revestía caracteres alarmantes. Actualmente hemos inaugurado un período de franca recuperación. En 1967 Urdiáin se va acercando a los 800 habitantes.

Sin embargo, el cultivo del campo sigue siendo un auxiliar muy valioso que les permite disfrutar de un nivel de vida que jamás habían alcanzado. Es el resultado de la fórmula mixta «*actividad industrial en zona agrícola*».

El Municipio cuenta con extensos montes comunales. Según datos tomados de la hoja catastral, el total del término municipal alcanza a 17.116 robadas, de las que 12.069 robadas son de monte y pastizales; que casi es tanto como decir terreno comunal.

Si se tiene en cuenta que la robada en esta zona viene a tener unos 1.200 metros cuadrados, Urdiáin abarca un término de 2.054 hectáreas, de las que 552'5 se destinan al cultivo. En esta cifra se incluyen también los prados. Nos atenemos a los datos del mencionado documento oficial.

Predomina el hayedo con unas 7.707 robadas, seguido del robledal. La zona más extensa de hayedo se asienta en la falda de la sierra Urbasa (Barga).

Por el N. (Beko-basua), predomina el roble; pero se da también el fresno y el castaño. Se van realizando experiencias con el pino.

Ultimamente se ha realizado la concentración parcelaria. Facilitará la labor, impidiendo que muchos campos se dejen de cultivar por falta de mano de obra. De hecho ha supuesto un gran avance en la mecanización. En cambio, dudamos seriamente de que suponga una liberación de la mujer, que sigue cargando con el peso mayor de las faenas del campo.

Estudiaremos en primer lugar el sistema tradicional de cultivo del campo.

SISTEMA DE CULTIVO

Los cultivos se desglosan en dos grandes grupos, que se van alternando cada año. En el grupo de cereales se incluyen el trigo, avena, cebada, alholva, y en otro tiempo el lino. Se reservan para el segundo bloque los forrajes, el maíz y la patata. También la remolacha.

Entre los vecinos se respeta rigurosamente *la mano*. Ir contra-mano supone trastocar el orden de algún cultivo en el término destinado al grupo opuesto. Esto tenía su importancia. En un sistema de minifundio en que prácticamente todas las fincas dependen de otras para sus accesos y explotaciones, ir a destiempo supone grandes perjuicios para los propietarios afectados por caminos de temporada. El hecho de sembrar, por ej., maíz a contrapelo supone pasar por encima de trigales ya avanzados en su curso.

Para delimitar las zonas de cada mano los pueblos tienen sus líneas convencionales. Así en Urdiáin el camino, que a partir del pueblo divide su término municipal en dirección S. a N. —camino de *San Juan azpi*— le sirve de línea divisoria. Son por tanto, los bloques E. y O. uno para cada mano.

Aparte de esto y sin salirse del grupo, cada tres o cuatro cosechas de un mismo cultivo procuran intercalar otro que permita descansar a la tierra. Entran en el conjunto de semillas beneficiosas los forrajes como el trébol y la alfalfa, avena, habas, etc. Se comprende que en este método de cultivo no cabe descanso propiamente dicho para las tierras.

PROCESO DE EVOLUCION

Tratando de concretar este proceso de sucesión continua de cultivos daremos aquí el curso completo de los mismos, en dos años de que consta cada ciclo.

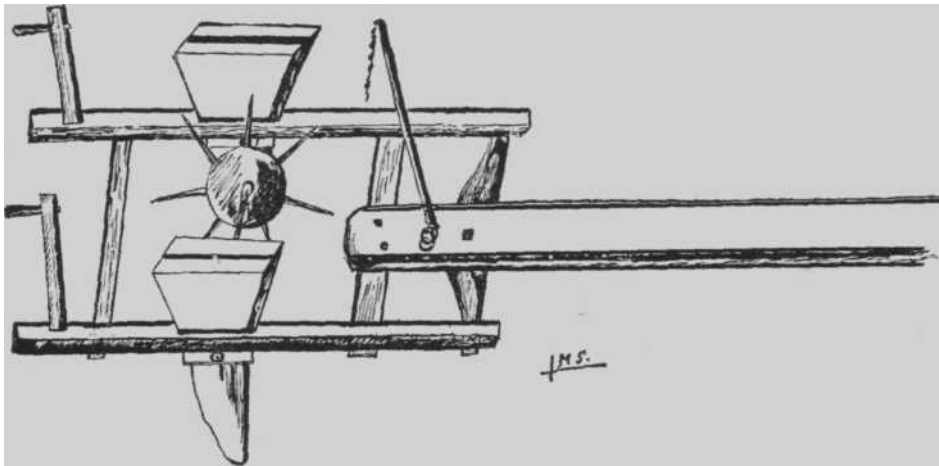
Otoño del primer año.—A partir de octubre se rotura la tierra para sembrar trigo. Puede ser cebada, avena, etc.

Verano.—La recolección del trigo es más bien tardía en Urdiáin. A primeros de agosto empiezan a segar. Naturalmente, no es regla fija; pero sí bastante aproximada.

A mediados de agosto se siembra el nabo. Abonan bien la tierra, con estiércol. Las mejores fechas para la siembra del nabo se consideran los días inmediatamente anteriores y posteriores a la Virgen de Agosto. Pero en realidad esto depende del tempero y más concretamente de las escasas lluvias de esta época del año. El nabo es fundamental en la economía de la región por tratarse de un elemento básico para su ganadería.

Primavera.—Las tierras destinadas al nabo quedan prácticamente desocupadas para el mes de abril. Es la época en que se procede de nuevo a roturarlas, de cara a la siembra del maíz. Las fechas ideales para esto son las más próximas al quince de mayo, fiesta de San Isidro, patrono de los labradores.

Puede ser también la patata, remolacha o cualquier otro producto integrado en el grupo.



VI. SEMBRADORA

Actualmente el maíz se siembra con sembradora (fig. VI). Simultáneamente siembran alubias, que hasta hace pocos años se metían a mano. Hoy es la misma sembradora la encargada de distribuir alternativamente ambas semillas. Y con el curso del maíz llegamos de nuevo al otoño, comienzo de un nuevo ciclo. Recogido el maíz se vuelve a sembrar trigo. Y así sucesivamente, hasta el descanso. Ya hemos indicado que el descanso consiste en cambiar de producto.

TRIGO

El cultivo del trigo no es el más adecuado para la zona de Urdiáin. El terreno montañoso, por una parte, y el exceso de humedad y las nieblas, comprometen seriamente su rentabilidad. Contrasta con este hecho la atención preferente que tradicionalmente se le ha venido prestando.

Instrumentos de trabajo.—Son muchos y variados. Quizá ninguna otra actividad agrícola, a excepción de la del lino, requería tanto apero. Por otra parte, el esfuerzo físico que ellos mismos se imponen en las actuales condiciones de trabajo resulta francamente desproporcionado al exiguo rendimiento obtenido.

Estudiaremos cada uno de los elementos que intervienen.

a) LA ERA.

Se consideraba indispensable antes de la implantación de las trilladoras. En algunas localidades estaban situadas en la periferia, formando cerco alrededor del pueblo. Otras veces, existía un término destinado a este objeto, y cada vecino tenía allí su propia parcela. Es el caso de Arruazu (Larrañeta).

Urdiáin no se ajusta a ninguna de las dos modalidades. Las eras estaban dentro del pueblo, en las plazas, junto a cada casa. No podemos precisar si la actual distribución de las viviendas, con amplias zonas intermedias obedece a esta exigencia práctica; o si, por el contrario, se valieron de estas características para emplazar sus eras. No todos las tenían, por lo que se veían obligados a utilizar las de los vecinos.

Acondicionamiento de la era.—Tenía lugar cada año después de la siega. Unas veces se trataba de eliminar la hierba y adaptar el terreno para la trilla; en tanto que, otras veces, el problema radica en asentar la tierra removida de una calle o en eliminar las piedras sueltas. Finalmente, se procedía a regar el firme para darle consistencia.

La manera de regar cambiaba de un pueblo a otro. En Urdiáin, una vez nivelado el terreno, procuraban regarlo para la noche. La segunda operación consistía en embadurnar, al día siguiente, con una mezcla de excremento—generalmente de ganado vacuno—, y agua. Se le atribuía la propiedad de dar firmeza al suelo. Todo ello realizado a mano. Dos personas se encargaban de ir derramando la mezcla y una tercera la extendía uniformemente, con ayuda de una escoba de brezo.

En Arruazu apenas se utilizaba esta mezcla, ya que el suelo era de hierba, que es cuando presentaba más consistencia. Únicamente en casos aislados, tratándose sobre todo de terreno estropeado por algún camino, se veían forzados a utilizarla. Por lo demás, regaban con agua. Interventía en la operación una pareja de ganado vacuno, que arrastraba una buena brazada de ramas largas. Convenientemente atadas por el tronco, se procuraba rastrear las hojas. Solían ser de mimbre, para que resultaran más suaves. Todo ello sobrecargado con alguna piedra o tronco bastante considerable; es donde se vertía el agua.

El ganado evolucionaba lentamente en círculos concéntricos, a partir del centro geométrico de la parcela. Debían evitarse cuidadosamente los claros en la distribución del agua.

A la operación de quitar la hierba llaman en Arruazu «*izegitu*» (Larraina *izegitzia*). También el hecho de regar la era tiene su nombre propio: *urgooztu* (de «*goroztu*»). Gorotza, a su vez, es el abono de origen animal.

Para facilitar la traída de agua se valían en Arruazu de la boca de riego más próxima a la era. Hacían llegar el agua hasta una empalizada o represa donde llenaban los cubos. Esto suponía dejar a todo el pueblo sin agua durante ese tiempo; emergencia que, por otra parte, se consideraba completamente normal.

Antiguamente tenían que traer el agua de la fuente pública o desde el río, según les fuera más cómodo. En todo caso esta operación requiere bastante personal, por lo que las familias se ayudaban recíprocamente.

Para separar las eras entre sí utilizaban unas varas muy largas, que a la hora de aventar la parva tenían por objeto servir de guía entre la paja y el trigo.

b) EL TRILLO.

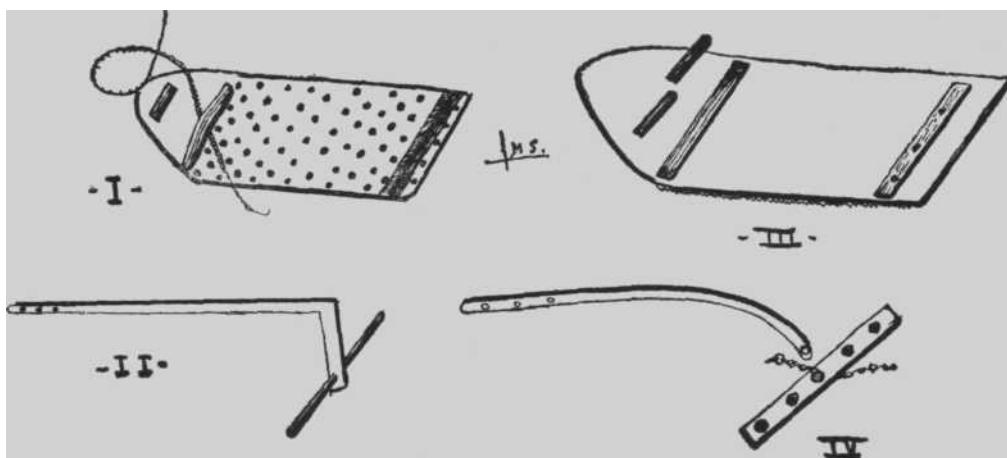
El trillo de Urdiáin (txistazi) era de pedernal (fig. I). Generalmente solían ser maderas de una sola pieza. Formaban pareja o grupos de tres, según la calidad del tiro. Había trillos de diversas proporciones.

El timón (narda) es rígido y de aspecto complicado. Forma en la extremidad posterior un ángulo de casi 90°, y lleva fijo el travesaño al que se sujetan los trillos. Se les ata con ramal por el ojete de una pieza de madera que llevan adelante (fig. II).

El arranque del trillo lleva una pestaña hacia arriba. Va levantado con objeto de no arrastrar la mies.

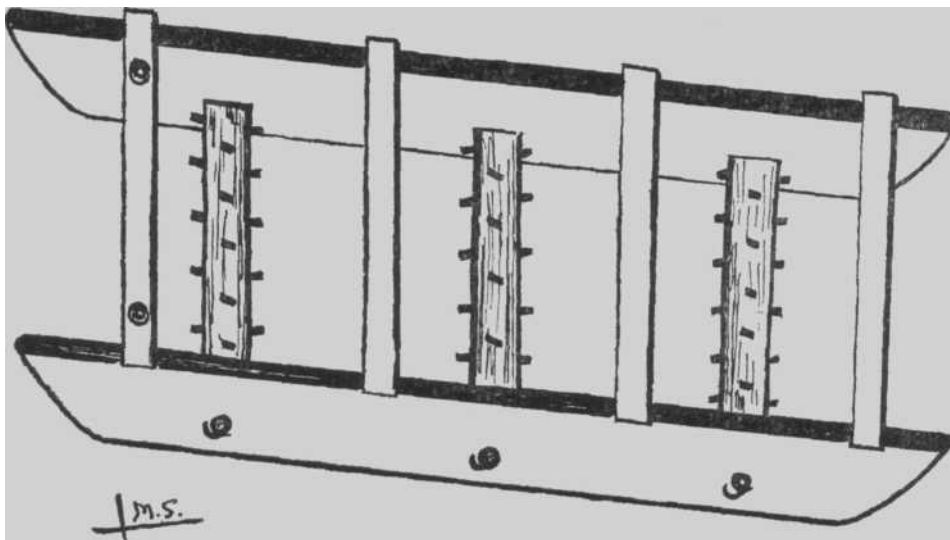
Los dientes son pequeños trozos de pedernal incrustados por la parte baja del trillo, en orificios que atraviesan toda la madera. Cada mañana, temprano, había que **reponer las piezas** desprendidas. Esta operación realizada a golpe de martillo llenaba todo el ámbito del pueblo, con el nervioso repiqueteo de una música singular.

Y del pedernal se pasó en Urdiáin a la trilladora mecánica, sin el intermedio del trillo de púas de hierro y sierras metálicas, que era habitual en otras partes. Se introdujo la trilladora el año 1933, adelantándose así a la mayoría de los pueblos de la comarca. La adquirió el Municipio, y es la misma que sigue prestando sus servicios en la actualidad. Costó en aquel entonces 18.000 pesetas, de las que cuatro mil tuvieron que ser prestadas por un particular.



Aparte del trillo hemos recogido el testimonio de una especie de narria, con tres rodillos de púas. Todo el instrumento es de madera, a excepción de las púas que son de metal. Servía para desmenuzar rápidamente la paja. Tenía que actuar a paso ligero de caballería y se consideraba muy eficaz. Su actua-

ción se reservaba para media mañana, supuesta la labor **inicial de los trillos** normales (fig. V).



Finalmente, ha llegado hasta nosotros un artefacto excepcional, de aspecto casi bélico. Dos enormes ruedas de madera para un pequeño carro de, apenas un metro cuadrado de superficie. En él montaba el propietario, y arrastraban los trillos ligeramente levantados hacia la carreta. Pudiera tratarse de un ejemplar único en su género.

Hace bastantes años que en los trillos de Arruazu la piedra fue sustituida por dientes de metal. Hubo dos tipos de trillo: el madero de una pieza, similar en todo al primitivo de pedernal; y el trillo más moderno de tablas adosadas, con sierra metálica en los bordes (fig. III).

El primero viene a ser simple adaptación del material antiguo a la nueva técnica del metal. Muchos conservan, incluso, los orificios como testimonio incontrastable de esta transformación. Los dientes van incrustados en los espacios intermedios no afectados por el taladro.

La pieza metálica viene a ser una chapa triangular con bastante sección, y ligeramente dentada a martillo en la arista que da al exterior.

El sistema de enganche consistía antiguamente en dos varas cortas, bien consistentes, en las que encajaba el travesaño del timón, por medio de agujeros calculados a medida. Las varas salían para arriba, en posición perpendicular a la base (fig. IV).

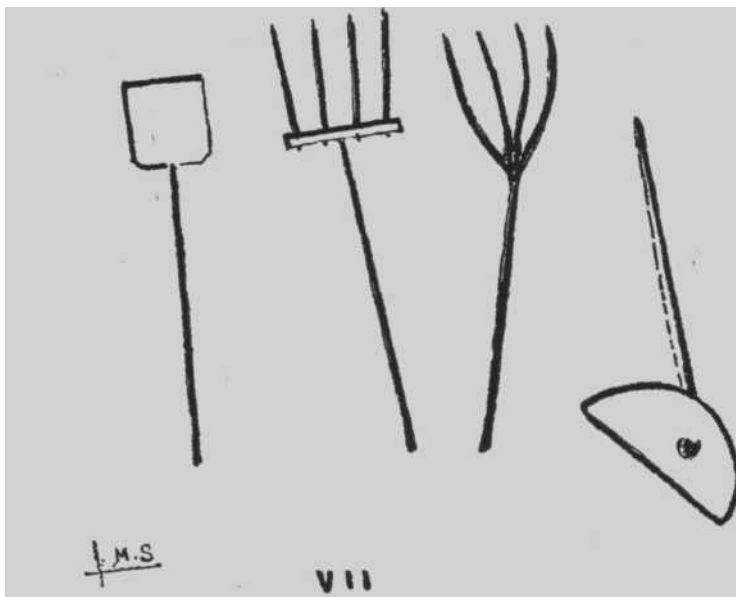
Los trillos de sierra iban provistos de anilla para el enganche, lo que permitía ajustar directamente al timón con ayuda de una cadena.

El último destino de muchos de estos instrumentos ha sido el de allanar la tierra de cultivo, tratándose sobre todo de maderos de una sola pieza.

Otro elemento estrechamente unido al trillo era el cubo de basura, destinado a recoger las deposiciones del ganado.

c) OTROS INSTRUMENTOS.

El bieldo.—Existen distintos tipos de bieldos. La nota más destacada estriba en la concepción del mismo. El de Urdiáin es de factura manual en todas sus partes, con dientes clavados a una pieza de la que arranca el mango; en tanto que el de Arruazu es a base de púas naturales de la misma vara que sirve de mango. Los hay de 3, 4 y hasta de 5 dientes (fig. VII).



Los rastrillos, palas y otros útiles ofrecen pocas particularidades.

Cribas.—Se da gran variedad de ellas. Por razón de la materia prima, las hay :

- 1.—De tiras de madera (olabaia).
- 2.—De cuero apergaminado (narrubaia).
- 3.—De tela (para harina).
- 4.—De tejido metálico.
- 5.—De cola de caballo (zurdabaia).

Se da también, con bastante frecuencia, el caso de cedazos de lienzo reformados con amplia zona de tejido metálico. Cedazo de transición.

Teniendo en cuenta el uso a que destinan, hay cribas:

Para la paja: aozbaia, lastobaia.

Para grano. Estas pueden ser:

Con paso de trigo: *pasabaya*. (En Arruazu llaman *galbaia*).

Para menuciales: *zandale-baia*. (En A. «txintxerri-baia»).

La semilla de lino requería su criba (*liyazi-baia*).

En Arruazu existe, además, la criba fina para semilla de nabo (*arbiazi-baia*). Responde a la tradición que ha tenido el pueblo en esta modalidad.

Para harina: Hubo distintos tipos de cedazo para las diferentes calidades de harina.

La criba de lienzo era probablemente de fabricación local o regional. Fue sustituida por las sedas metálicas.

Generalmente se utilizaban dos modelos: el cedazo de paso flojo (*artinbaia*), utilizado para la harina de maíz; y otro más fino para la harina de trigo (*irinbaia*).

Sólo a unos pocos, que hoy llamaríamos económicamente fuertes les era dado gustar la flor de harina. Para eso había otro modelo de selector. Era un tejido de pergamino sin más transparencia apreciable que la de los poros naturales de la piel.

No era frecuente en los pueblos. El que hemos recogido en Urdiáin lleva etiqueta de mediados del siglo pasado, y es de origen bayonés. Puede leerse en español: «TAJAN, fábrica de sedas de todas clases para cerner harina. Calle de España, n.º 62. Bayona».

Se dice galardonada con cuatro medallas en las exposiciones de París, Burdeos, Auch y Pau, en los años 1856 y 1857.

Finalmente, hay que anotar la existencia de grandes tornos para cerner la harina. Se introducía suavemente por un orificio para caer al interior del cilindro forrado de seda metálica. Un juego de martilletes golpeaba, al girar, en el interior del rodillo y quedaba seleccionada la harina por compartimientos. Todo ello encajonado en el interior de un armario (*iyelkiya*).

Medidas de capacidad. Las más comunes son:

1.º *El robo* (*errau*). El de Urdiáin es de forma rectangular con uno de los extremos achaflanado, y asa por el lado opuesto.

En Arruazu era cuadrado y llevaba dos asas paralelas.

2.º *Errau erdi*. Medio robo. Similar al robo.

3.º *Cuartal* (*kartala*). En A. recibía el nombre de *gaitzeru*. Sigue conservando en cada pueblo la línea de los dos anteriores.

4.º *Almud* (*Almute*). Generalmente lleva doble medida. Por medio de una separación que hay en su interior, permite medir el almud por una cara; y el medio almud por la otra. Es cuadrado.

A su vez, en Urdiáin, presenta otra novedad. Por el lado menos profundo va otro cuadrulado que corresponde al cuarto, y octava parte del ya diminuto almud (*txirruak*).

Rasero. *Errasakiya*.

Sacos. La cosecha se retiraba en sacos de lienzo blanco confeccionados con lino de casa. A veces llevaban una o varias franjas azules. Eran más estrechos que los actuales y más largos. Tenían aproximadamente capacidad para tres robos; aunque, por comodidad, solían llenarse con dos robos y medio. Era frecuente que llevaran las iniciales de la familia en hilos de color. A la hora de

aventar servían para cubrir la cabeza y espalda, valiéndose de uno de sus ángulos doblado en forma de capucha.

Para atar la mies se utilizaban ligaduras de centeno (etsakiyek), que las mujeres se encargaban de preparar anudando dos manojos por la extremidad superior del tallo. Actualmente se va sustituyendo por cuerdas de esparto.

El carro (bal-gurdi) es más largo que el normal. Las ruedas son las mismas. La cosecha se calcula por cargas. Diez haces suman una carga. El carro puede transportar unas cuatro cargas proximadamente.

En Urdiáin existe la costumbre de almacenar las mieses en casa, y desde allí se traslada en su día a la trilladora. Es una medida que consideran necesaria por la inseguridad del tiempo. Debido a eso, en casi todas las casas hay una ventana grande rasgada hasta la base del piso (bal-leyo); no tiene balcón, ni saliente alguno y carece de toda defensa. En los últimos tiempos van introduciéndose algunos balcones.

Esta modalidad de almacenar la cosecha en casa y volver a sacarla supone mucho engorro, que unido al inconveniente de no existir más que una trilladora en exclusiva, y bastante lejos del pueblo, hace que se pueda considerar el cultivo del trigo francamente irrentable.

Si a esto se añade el inconveniente de que el peso mayor recae sobre las mujeres, ya que los hombres trabajan en fábricas y sólo disponen de las horas libres para las faenas del campo, habremos trazado el panorama aproximado que esta actividad presenta en verano.

d) COSTUMBRES, DICHOS Y REFRANES.

Sienten gran aprecio por el trigo. Lo consideran el más valioso de todos los productos del campo. Es significativo este dicho que recogí de Lucas Zufiurre: cuentan que en cierta ocasión discutieron entre sí el trigo y el maíz. Cada uno trataba de defender su propio prestigio, y dijo el maíz:

Ni nagon lekuan goserik ez!
(No hay hambre allí donde yo esté).

A lo que repuso el trigo :

Ni nagon lekuan estimatua beti!
(Allí donde estoy yo siempre gozo de estima).

Trigo viene a ser sinónimo de riqueza y bienestar. Para indicar que alguien es hijo de familia acomodada o de buena crianza, dicen «*gari montoneko txoriar*» ; pájaro de granero, diríamos en castellano. (Literalmente, 'de montón de trigo'). Por el contrario, «*belar motxekoa*» (de hierba corta), es el que las ha pasado de a metro.

En Arruazu llaman «*gari montona*» a un monte de forma cónica, que se divisa a lo lejos.

Los bueyes que intervenían en la siembra del trigo iban ataviados con sendas campanillas de tono festivo (fara txikiyek). No descartamos enteramente la posibilidad de que este detalle exteriorice más bien el gozo de la cosecha de maíz, ya que ambas labores coinciden en fechas. No obstante, puedo asegurar que los ancianos consultados lo atribuyen a ambos motivos por igual.

Mayo trae al recuerdo la idea de edad adulta del trigo:

«Txikiya banintzan, aundiya banintzan
Mayatzian zorrueen nintzian». [Burutu nintzan (A)].
(Sea alto o sea bajo, enfundado en mayo).

Otro refrán muy conocido es el de «*zaiyan zuhur eta iriñen abar*», que quiere decir 'pródigo en la harina y mirado en el salvado ; se dice de personas rumbosas en sus cosas, que luego escatiman en pequeñeces.

En los días de trilla se hacía distinción en las comidas. A media mañana se servía queso con pan y vino. La comida se hacía en dos turnos a fin de que el ganado no interrumpiera su trabajo. A propósito de esta costumbre existe en Urdiáin una fábula muy curiosa. Es como sigue:

'Axelko', que es el zorro de la fábula vasca, bajaba cierta mañana, del monte, en compañía de su amigo el lobo (otsoko). Al atravesar un regacho vieron la luna reflejada en el charco.

—¡Te fijas! —dice, malicioso, el zorro—. Mira qué queso tan hermoso. Lástima de agua en que ha caído. ¿Qué tal si la bebiéramos?

—Podemos hacer la prueba —replicó el lobo. Y bebe que te bebe, trata de alcanzar la hermosa bola de queso que cada vez ve más al fondo.

El zorro le anima con entusiasmo. Pero, al fin, no puede más y empieza a expulsar agua por el lugar más expedito. El zorro le tapona con una mazorca.

Continúa intrépido en su empeño y le sale ya el agua por las narices. El zorro repara la avería con tierra. Y más tarde, de las orejas; y todo se arregla con arcilla.

Por fin, el lobo no puede más y emprenden los dos una penosa marcha en dirección al pueblo, donde los de Xebero están trillando. Es la hora de comer y el zorro se presta a atenderles la parva sin necesidad de desdoblarse ellos en dos turnos. Aceptada la propuesta, el zorro está atento a la marcha de la comida, que puede seguir tranquilamente a través de la puerta abierta. Tenían de postre requesón. Es el momento esperado por el ingenioso animal, que extrae la mazorca a su compañero y empieza a evacuar aparatosamente.

«Xeboroin ihuntzia urak dehala (daramala!)».

(¡Que la parva de Xebero se la lleva el agua!) —repetía en tono de alarma el zorro.

—¿Qué gritos son esos? ¿Qué es lo que dice? —se preguntaban en casa.

Ya para entonces, la paja, empezaba a flotar visiblemente. Apercebidos de la catástrofe todos ellos se avalanzan sobre el desdichado lobo, que recibe un correctivo fuera de serie. Lo dejan materialmente molido.

Entre tanto, el promotor de todo el folklore se despacha a sus anchas en el interior de la casa dramáticamente abandonada. Al salir ha tenido la precaución de embadurnarse la cabeza con requesón.

—¿Qué tal te ha ido? —pregunta a Otsoko.

— ¡Mal! Me han dejado molido... Mis huesos hacen masa con la carne.

— ¡Peor es lo mío! —replica el zorro—. Me han arrancado los sesos.

— ¡Qué va a ser peor eso!

—...que sí; ...que no. Total, que llegan a un campo donde trabajaba un labriego.

— ¡Eh, buen hombre —le interpela el zorro—. ¿Quieres decirnos qué es lo peor; si molerle a uno los huesos hasta mezclarlos con la carne, o sacarle los sesos?

—Lo de molerle los huesos a uno no es muy bueno que se diga; pero es peor arrancarle los sesos en vida.

—¿Te enteras? —repuso el zorro—. Es lo que yo te decía. Y puesto que a mí me ha tocado la peor parte te encargarás de llevarme a hombros hasta la madriguera.

El lobo, que ya no podía con sus huesos, tuvo que cargar encima con el picaro zorro.

Sólo al caer definitivamente rendido por el esfuerzo, huyó el aprovechado, haciendo ver al lobo que no eran los sesos, sino requesón, del bueno.

Moraleja: «Dies irae, dies illa... el que es tonto se espabila».

MOLINO

Hay en el pueblo un molino harinero con tres piedras, de las que habitualmente se utilizan dos. Una de ellas se destinaba preferentemente a moler trigo y la otra al maíz. Hoy día no se muele trigo, al menos para hacer pan. Las harineras modernas sustituyeron a los pequeños molinos. Los vecinos de Urdiáin acudían a moler en Arbizu o en Echarri Aranaz.

Más tarde se dejó de hacer pan en las casas y en la actualidad compran de la panadería. Se observa una tendencia a agrupar todos los hornos en una cooperativa comarcal. Funciona ya la Cooperativa de la Burunda con instalaciones modernas en Alsasua.

Este movimiento se ha concebido y funciona al margen del labrador.

El molino de Urdiáin se dedica a moler piensos. Sigue habiendo notable diferencia en la labor que realizan las piedras, siendo más fina la harina de la piedra triguera.

El eje de la piedra giratoria arranca de una base regulable de madera situada en una galería subterránea del edificio. Lleva un gran volante de hierro, en posición horizontal, con estrías también de hierro. Tengo entendido que antiguamente fueron piezas de madera; y de hecho, recuerdo haber visto uno de ellos retirado en el molino de Arruazu. El agua caía sobre las ranuras, hacía girar al volante y en consecuencia a la piedra del molino.

A principios de siglo se instaló una pequeña central eléctrica, que hasta hace unos pocos años proveía de luz al pueblo. No funcionaba de día. Actualmente sigue en funcionamiento para algunos caseríos y para el propio molino. El generador tiene capacidad teórica de 35 HP.

Apenas quedan vestigios de terminología tradicional. El actual propietario es natural de Alava y no sabe vasco.

De las harinas, en Arruazu hay prevención contra las harinas de centeno (zikiyo) y cebada (garagar). Dicen que en los países donde se valen de ellas hay ciertas enfermedades, como la lepra, que tratan de relacionarlas. El polvo negro del trigo degenerado dicen que provoca la demencia.

LA SIEGA EN OTRAS ZONAS DE NAVARRA.

Los vecinos de Urdiáin salían a segar en otras zonas trigueras de Navarra. Era un fenómeno común a todos los pueblos de la comarca. Para ello se des-

plazaban a pie hasta Pamplona. Generalmente lo hacían por monte, a través de la sierra de Andía y el valle de Goñi.

Tenían el lugar de reunión en las inmediaciones de la Plaza de Santo Domingo, donde cada mañana eran contratados para el trabajo. Cuentan de un vecino, que se distinguía por su buen humor, que habiendo estado bailando en Urdiáin hasta bien entrada la madrugada, durante la noche de San Juan, logró reunirse con sus compañeros a las nueve de la mañana en la citada plaza de Pamplona.

Una de las experiencias más duras de su vida para la mujer ya entrada en años, la constituye esta de la siega. Efectivamente, no era labor exclusiva de los hombres. También ellas se desplazaban a pie. Utilizaban la hoz. El quedarse en casa constituía motivo de complejo y sólo por fuerza mayor dejaban de correr esta aventura.

El patrono les proporcionaba, en principio, la ración de habas. Es lo único a que tenían derecho. Aparte de eso, se les daba una libra de pan por cada robada de labor realizada. Los días de lluvia se les privaba, naturalmente, de sueldo y pan. Pasaban hambre. En previsión de esto llevaban de casa queso, tocino y otras ayudas que les permitían subvenir a sus necesidades.

Los pequeños ahorros les servían para adquirir en la capital algunas prendas de vestir, y tejidos para preparar el arreo personal. Entre las prendas más solicitadas figuraba la falda roja (gona gorria) y el pañuelo de tres puntas.

Abundan los chascarrillos en este sentido.

Quedan algunas protagonistas de esta dura prueba. Cobraban cincuenta céntimos por robada. Pero lo más serio es que les escamoteaban las verdaderas medidas del terreno.

EL PAN

Hasta hace unos años el pan se hacía en cada casa. Eran panes redondos de gran tamaño para que tardaran más tiempo en secarse. Generalmente los embadurnaban con un poco de clara de huevo por encima. Había varias clases de pan :

Ogi, pan ordinario.

Opila, bollo. Los había para diversos usos. Así:

Pazko opila era el panecillo que las madrinas entregaban a sus ahijados menores de siete años, todos los años, el día de Año Nuevo. Les adosaban ciertos apéndices.

Eliz opila, llamado también «*olatia*», era la ofrenda de pan que las familias llevaban a la iglesia mientras duraba el luto. Se entregaban durante el ofertorio de la misa, los lunes y días festivos. Se observaba a lo largo de cinco años.

Opil txikiya, panecillo especial que se hacía para los niños. Solía ser de formas muy caprichosas.

Txantxigor opila, torta de txantxigor. Se le mezclan los residuos de sebo desprovisto de grasa. Es dulce.

Viper opila, torta que brindaban las mozas a los jóvenes del pueblo en determinadas fiestas. Dulce, de fórmula más compleja.

Opilkiya, torta muy hueca, sin miga, que se hacía antes de meter el pan al horno. En Arruazu se llama «sustopila».

Otasia, era pan de calidad muy inferior a base de salvado y menudillo. En Arruazu se usaba últimamente para los animales. Les gusta mucho y resulta cómodo para dominarlos. Su nombre es «*basalo*».

El pan se depositaba en la propia artesa, hasta que se enfriara. Luego se metía en unas arcas bajas, que sólo se utilizaban para eso (*kutxia*). Otras veces, se valían de una mesa o tablado provisional para enfriarlo.

Se calculaban las hornadas (*labeko*) para diez o doce días.

INSTRUMENTOS.

Van desapareciendo los hornos que en su mayoría estaban adosados a una pared exterior de la casa. Arrancan desde el suelo y están resguardados por un tejadillo. Uno de los que se conservan es de planta rectangular con piedra de sillería en los ángulos (casa donde vive doña Petra Pozueta). Pero fueron más frecuentes los de planta semicircular. Se conservan varios ejemplares. La mayor parte fueron destruidos con motivo de la pavimentación de las calles hace cosa de cuatro o cinco años (1962).

A la artesa llaman «*olamaia*» (*oramaia*, en A.). Las hay de distintos tamaños. Son rectangulares y ligeramente recortadas hacia el fondo, presentando los lados una pequeña inclinación.

Labendeya.—Pala larga de panadero. Es de madera. A veces es de una sola pieza; y otras se le adosa la tabla de la pala propiamente dicha. Según una tradición, los vecinos de Urdiáin se valieron de este instrumento para dar de comer a los últimos supervivientes de los famosos gentiles.

Burnindeya. La misma pala con aro de hierro en lugar de madera. Se utilizaba para sacar el pan.

Mentzaia.—Levadura. Se observa la influencia vizcaína, ya que en esta zona de Navarra se dice «*orantza*».

Iyelkiya. Torno para cerner la harina (*iyellici*, cerner).

Labe zatarra.—Paño que unido a la extremidad de una vara larga servía para limpiar el horno. En Arruazu se valían de hojas de maíz, bien sujetas a un extremo del palo en forma de ramo. En ambos casos había que remojarlos.

Rasketia.—Pieza de hierro que servía para recoger la masa pegada a las tablas de la artesa.

Otasageia.—Menudillo.

COSTUMBRES Y ANÉCDOTAS.

No todos se podían permitir el lujo de comer pan durante todo el año. En muchos casos, sólo los domingos. Es la impresión de los más ancianos. Cuenta Lucas Zufiaurre que en cierta ocasión bajaron del monte cuatro leñadores y entraron en la Venta. Pidieron un pan y un litro de vino. Partieron en cuatro pedazos y les supo a poco. Quedaron con hambre.

Un señor de San Sebastián mandó al ventero les sirviera otro pan y otra botella de vino.

—No te hemos pedido —advirtieron tímidamente los leñadores.

—Comed, que está pagado.

El forastero, que no les perdía de vista y se percataba de todo, mandó servir otra vez... y otra, hasta la cuarta ronda. Salieron por cuatro panes y

cuatro litros de vino. Fue para ellos un festín, ya que en la vida del leñador no se conocía el pan.

Recuerda todavía el bollo que en la casa parroquial le solían dar a él, cuando era pastor del ganado del pueblo. Le sabía a bizcocho (textual).

Hasta hace pocos años los niños que hacían un recado recibían un men-drugo de pan. Por eso, las personas mayores se lamentan del poco aprecio actual. Suelen besar el pan que cae al suelo. Dicen que es pecado tirarlo. Lo que sobra hay que darlo a los animales.

Hay quien relaciona el pan con la Eucaristía. Otros hacen la señal de la cruz antes de empezar.

A los muchachos que recorrían el pueblo a media noche del último día del año, se les obsequiaba en la casa parroquial con un panecillo. Traen el saludo del Año Nuevo, con el rito del agua recogida al sonar las doce campanadas. Actualmente se les entrega un bizcocho.

Según antigua costumbre, el pastor encargado del ganado vecinal que hubiera incurrido en falta durante el año, debía costear un cántaro de vino y un pan de seis libras, que era compartido por todo el vecindario a la hora de liquidar las cuentas.

También entraba el pan en algunas prácticas de carácter religioso. Así a los portadores del féretro, que solían ser los allegados, se les obsequiaba con un panecillo y vino en la casa del difunto. Se les entregaba además el estipendio de dos pesetas a cada uno. Algunas familias más acomodadas hacían el obsequio del pan y vino a todos los asistentes. Por lo demás, los asistentes no percibían más que vino.

EL CULTIVO DEL LINO

Fue muy popular en otro tiempo. Cada familia elaboraba el material de sus propios tejidos. El proceso era largo y laborioso. Las mujeres reunidas por grupos en largas veladas de invierno producían el hilo, que luego entregaban a los tejedores de oficio. Esta actividad (ardazketa) repercutía en la vida social de los pueblos.

Hoy todo ha desaparecido. Ya no se siembra el lino. Resulta más económico comprar los tejidos. Antes todavía que el campo se hundió en su empeño el gremio de tejedores. Fue la primera víctima de los modernos telares. De ahí que las arcas de nuestros desvanes estén repletas de ovillos sin salida.

Queda abundante instrumental y el capítulo de variados chascarrillos, como testimonio de épocas pasadas. Todo ello constituye valioso material etnográfico y folklórico.

El manejo del huso era considerado como asignatura imprescindible para las amas de casa. He recogido una leyenda que confirma esta apreciación. Se trata de una mujer que llegó a casarse sin saber hilar. Empezó a frecuentar las reuniones de hilanderas, pero no tardó en apercibirse de que hacía el ridículo. Todas las comadres se mofaban de ella. Optó por quedarse en casa.

Una anciana, con fama de bruja, fue requerida para que le instruyera. Accedió la vieja; pero antes quiso liberarla del sambenito que pesaba sobre ella. Llenó de nueces las amplias mangas de su camisa y se presentó en la tertulia, acompañada de su vejada alumna.

Tenía fama de buena hilandera y sus brazos crujían al ritmo de sus dedos. Pronto esta extraña música despertó la curiosidad de las reunidas, y la anciana se vio forzada a dar una explicación:

—Es la consecuencia de mi penosa vida de hilandera —les dijo—; mis huesos están maltrechos y crujen como hojarasca, por efecto de este desdichado oficio. A nadie os deseo mi suerte. Dichosa la que no sabe de estos menesteres...

Hondamente preocupadas, fueron varias las que lograron un auténtico indulto de sus maridos, en tanto que su discípula se vio libre de todas las humillaciones.

a) *Recolección del lino.*

El curso del lino es similar al del trigo. Se adelanta algunas fechas, tanto en la siembra como en la recolección. Según frase popular, el lino debe sembrarse el día de su homónimo S. Lino (23 de septiembre), Las personas consultadas coinciden en esta apreciación. Se le reservaban las tierras que en la campaña anterior acababan de producir alholva. Abonaban la tierra en la medida de las posibilidades de cada familia.

Araban primero para estirpar la hierba. Utilizaban para ello la rastra. Más tarde removían la tierra con el arado romano; y finalmente se procedía a la siembra con ayuda del mismo arado.

Calculan la puesta a punto de la cosecha alrededor de la fiesta de Santa Marina (18 de julio), Se arrancaba a mano, labor sumamente penosa teniendo en cuenta la profundidad de las raíces y la época de sequía.

Las actividades relacionadas con el lino se consideraban eminentemente femeninas. De ahí que la protagonista principal, y en muchos casos operaría exclusiva fuera la mujer. Esto no la eximía de los demás trabajos de casa, ni siquiera de las faenas del campo. Con ser tan duro el esfuerzo requerido, no se le asignaba un tiempo adecuado y tenían que dedicarle los ratos libres.

b) *Proceso de elaboración.*

Primeramente se procedía a extraer la semilla. Ya en el campo se curaba en manojos; y una vez seca la semilla había que desgranarla. Todas las cabezas venían en la misma dirección. Demostraban enorme interés por presentarse en el pueblo con la carga más lucida de mies. *Eskutada* es el nombre que recibían los manojos.

Para arrancar la semilla contaba con bancos alargados, que llevaban un peine de madera clavado en el centro. La acción de desgranar se llamaba *azorraztu*. Cada mesa servía para dos personas, que sentadas en ambos extremos de la misma se valían de medio peine (azorrazi) cada una.

Una vez desprendida, golpeaban con mazos de madera la semilla y el tallo se volvía a atar en haces mayores llamados *urtako*. Las ligaduras de los manojos eran del mismo lino. En cambio el empaquetado para el agua suponía una técnica especial. Se pasaba un ramal por las ligaduras de los haces hasta cubrir la cuerda necesaria para abrazar toda la cosecha. Anudados los extremos de esta guirnalda servía de anillo para rellenar con el resto de los manojos.

El gran paquete era introducido en el río. Se cubría de mimbres y colocaban encima pesadas piedras para impedir que fuera arrastrado por la corriente. A pesar de estas precauciones no siempre se lograba el objetivo y desaparecía el lino.

El empozado duraba seis días, a juicio de una de mis comunicantes (María Goicoechea); otras me aseguran que necesitaba ocho días con sus noches respectivas (Engracia Galarza).

Una vez extraído del agua era necesario secarlo. Lo hacían en algún prado. Soltaban para ello los haces y extendían cuidadosamente sobre el suelo. Más tarde se retiraba definitivamente al desván. Es cuando empieza propiamente la elaboración del hilo.

Majado o *mazado* (*liyua jotze*).—Por medio de varas gruesas se majaba el Uno sobre una mesa consistente. La empuñadura del garrote es más delgada para utilizarlo con más comodidad. La mesa lleva una cuerda que arranca de un lateral, de modo que abrazando el lino colocado sobre las tablas vaya a parar a la planta del pie. El otro extremo de la cuerda remata en lazo que sirve para introducir el pie y presionar las gavillas para que no puedan levantarse.

El mejor aliado para realizar esta operación solía ser el sol. En días lluviosos o de ausencia solar calentaban la mies al horno, lo que dificultaba seriamente la labor y el rendimiento.

Agramadera (*trankia, garba*).—Viene a ser una especie de guillotina manual que sirve para deshilaclar el lino majado. Las personas mayores recuerdan como música de sobremesa, no precisamente muy envidiable, el alboroto que les privaba del merecido descanso de una buena siesta. Para ellas es el símbolo de la dureza de aquella vida. Tenían que hacerlo a la hora de la siesta.

El conjunto de diez manojos pasados por la agramadera formaban el haz llamado «*gaimena*». Diez de estos fajos mayores sumaban, a su vez, la «*troxila*». Los residuos desprendidos de esta primera operación recibían el nombre de «*arexta*» (también «*agexta*»); Al igual que la cascarilla llamada «*kirrixkia*», sólo servía para el fuego; pero dada su luminosidad les ahorraba el encender otra luz. Una persona se encargaba de avivar la llama para que pudiera trabajar el grupo de hilanderas.

Las más ancianas recuerdan otro útil desaparecido (*subetsa*). Venía a ser una agramadera más elemental. Era pequeña, y apoyada en el suelo servía para refinar las fibras e igualar los bordes.

Después de espadar el lino se «*peinaba*».

Txarrantxa.—Rastro, rastra o rastrillo. Tabla alargada con orificio para introducir el pie y sujetarlo durante la operación. En otro extremo lleva un manojito de púas de hierro, destinado a realizar la labor de peinado.

A veces la tabla va perforada por ambos extremos, y las púas están situadas en el centro de la tabla. Existen tablas adornadas con interesantes dibujos.

Lilaya.—Rueca. Vara larga rematada en bola trenzada con guías de la misma vara. Introducían granos de maíz u otro grano que actuaba como sonajero. Solía ser una pieza muy decorativa por los adornos que introducían. La parte inferior de la vara se apoyaba en la cintura de la hilandera; y sobre la

bola iba enrollada la fibra, que desprendía la guía para el hilado. Dado el volumen de materia prima que a veces enrollaban sobre la rueca, la sujetaban al cuello por medio de una ligadura.

Ardatza.—Huso. Pequeña pieza de madera, aproximadamente de unos treinta centímetros de larga. Es de forma ligeramente cónica. Accionaban con los dedos para hilar. Ha estado en uso hasta que ha desaparecido la industria familiar del lino.

Dornua.—En los últimos tiempos empezó a generalizarse el uso del torno. Al principio fue un instrumento de madera. No hemos podido localizar el último que existió en Urdiáin. Probablemente destruido en estos últimos años. Es más conocido el torno de hierro, que arranca del s. XVI. Es de pedal y recuerdan algunas familias que el alquiler del mismo se valoraba en jornada completa de layador.

Mulua.—Era el manajo de fibra que se ajustaba a la rueca.

Xurruba.—Pequeño casquete cónico de tela de colores. Servía para apretar la fibra a la rueca.

Tirrubá.—Pequeña pieza de madera para sostener el huso cuando se dejaba de trabajar. Esta pieza colgaba del casquete y llevaba un orificio en el que se introducía el extremo más delgado del huso.

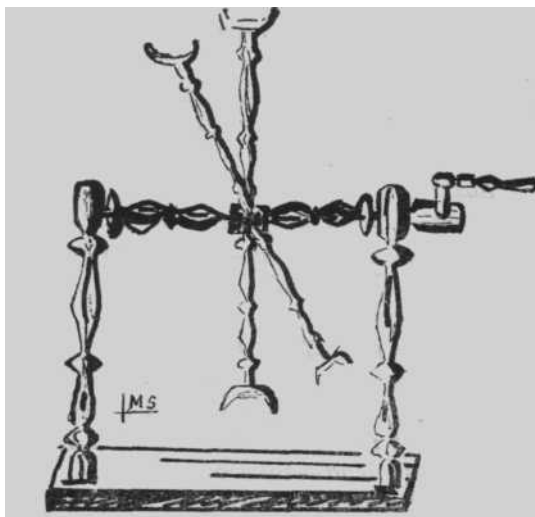
El hilo se recogía en madejas:

Matezia egitekua.—«Husadas». Torno de madera con cuatro aspas y eje horizontal, que servía para recoger el hilo en madejas. Una de las aspas solía ser plegable para facilitar el despegue de la madeja (IX).

Los hay de distintas formas. Algunos se apoyan en una base de madera; y otros van sobre patas de madera. Se da el caso de ir provisto de un dispositivo para aplicar el carrete directamente al torno (VIII).



- VIII -



- IX -

Arelki.—Devanadera. Instrumento de cuatro varas verticales con eje giratorio en el centro. Se utilizaba para pasar el hilo de la madeja al ovillo.

Una vez realizada esta operación el hilo quedaba listo para hacer tejidos y labores. Para ello se remitía al tejedor.

c) *Distintas calidades de tejido.*

En primer lugar había dos clases de lino: *liyo gogorra*, lino duro de fibra basta. Se tenía por tal el lino de la Burunda. El lino de Guipúzcoa era considerado como de mejor calidad y le llamaban «*aximia*».

Garbaskua.—Subproducto fibra de ínfima calidad. Servía para confeccionar la sarga de los sacos de labor.

Estupia.—Fibra corriente. De ella salían las típicas sábanas recias. Primero se usaban para sábanas de labor y al suavizarse con el uso se destinaban a usos domésticos. Era el tipo de sábana más generalizado en la región.

Mixa.—Un nuevo cardado daba la fibra para el telar, que se consideraba refinado. Existían telas intermedias. Así «*mixa-estupia*» era un tipo de tela que se conseguía a base de mezclar las dos anteriores.

Lixiba.—Colada. Las madejas se cocían con ceniza, que actuaba de detergente. Se sometía a tres coladas, al cabo de las cuales se aclaraba con agua. Todavía persistía el tono crudo, que se corregía en sucesivas coladas.

d) NOMBRES DE ALGUNAS PRENDAS ESPECIALES.

Zajauba.—Paño bordado con hilos de color. Servía para envolver la ofrenda de pan que se llevaba a la iglesia. También se llama zajauba a la servilleta.

Esku zajauba.—Toalla.

Xatarrak.—Prendas de niño.

Labe zatarra.—Estropajo para limpiar el horno.

Izara.—Sábana.

Buneko.—Almohadilla redonda para transportar peso sobre la cabeza. Principalmente para la herrada de agua, y las cestas. Solía ser de retales de distintos colores.

Baxka.—Blusa de mujer. Era un corpiño con mangas largas.

Gona.—Falda. Las había de muchos tipos:

Gona estamainazkua.—Falda de franja verde en su extremo inferior. Levantada por detrás cubría la cabeza y era considerada como traje de iglesia, para todos los días.

Gona beltza.—Era el mismo traje, de mejor calidad y tira de terciopelo negro para las funciones religiosas del domingo y días festivos.

Gona nabarra.—Para trabajo de todos los días.

Gona gorriya.—Prenda de vestir. Falda roja para fiestas.

Gona azpikua.—Interior.

Gona bordatuba.—Enaguas. Falda muy trabajada.

Doluzturia.—Doblado.

Aforrua.—Forro.

Egunazkua.—Telar. *Eguntzailia*, tejedor.

e) LEYENDAS, REFRANES Y ANÉCDOTAS.

Entre las leyendas de Urdiáin existe una relacionada con este tema. Cuentan que las mujeres de los gentiles hilaban como cualquier otra. Pero resulta que eran tan desarrolladas que tenían la rueca en la plaza de San Pedro, junto a la ermita; y el huso en lo más alto de la peña. Naturalmente, ellas tenían que manipular a esa distancia y lo hacían normalmente con ambas manos.

También se dice que utilizaban para lavar la ropa el agua de la fuente de Arratatas. Hubo pastores y leñadores que llegaron a ver la ropa tendida.

En Arruazu, para hablar de una gran paliza, persiste todavía la frase «*liyuei aiña ematia*» (majarlo como al lino).

Recogí en Torrano esta otra expresión: «*zeruben aingeruek garban*», alusivo a los truenos que ya se hacían sentir en lontananza. Quiere decir que los ángeles agraman en el cielo.

Cuando la madeja puesta en la devanadera se enreda y no sigue el hilo, saben las ancianas retirar y golpear fuerte contra el suelo o contra un objeto cualquiera. Recuerdan que era lo peor que les pudiera ocurrir en su ya penosa faena y han conservado una frase de buen humor, que actuaría de sedante para sus nervios :

«*Egin iyon aldeko andrak egin zeana: atarira atera, ederrak eman eta gero ongarri pillan sartu*». (Haz lo que hizo la vecina: salir a la puerta, zurrarla bien y meterla luego bajo el fiemo).

Es conocido el refrán castellano: «*Más vale gordo al telar, que delgado al muladar*». Da a entender que no se deben apurar tanto las cosas, ni tratar de hacerlas tan exquisitas, que luego resultan inservibles.

Se dice mucho en nuestros pueblos «*el buen paño del arca se vende*», para desautorizar a las mozas que se hacen sentir por todas partes.

He recogido en Urdiáin un fragmento del romance de «La Doncella Guerrera». Es la única versión vasca que conozco y difiere esencialmente del tema universal. La prueba a que la someten para ver si es hombre o mujer consiste en hacerla pasar por un campo sembrado de lino, «que si es mujer **buen** cuidado tendrá en no pisar». Y mientras los otros soldados fueron pasando por la orilla ella fue a atravesar el campo por la mitad.

Finalmente, hay un anecdotario muy abundante que arranca de las veladas de invierno. Se reunían por grupos las hilanderas, a quienes seguían los pasos los muchachos, y les espiaban desde fuera.

ALGUNOS ELEMENTOS DE LABRANZA Y SUS APLICACIONES.

1.º) EL CARRO (gurdi).

El carro de Urdiáin es el tradicional de toda la Burunda, muy similar al de la Barranca. Consta de ruedas ciegas de madera, fijas al eje, que antiguamente era también de madera y actualmente de hierro. Se conservan algunos ejemplares primitivos. Lleva llantas de hierro y bridas metálicas.

Prohibida la circulación de este tipo de carruajes, se va imponiendo definitivamente el sistema moderno de ruedas neumáticas.

Destacaron en la construcción de ruedas fijas los herreros de Arruazu, Huarte Araquil y Alsasua, pertenecientes a la tradicional familia Bergera.

Cabe asimismo anotar la existencia en Urdiáin de algunos ejemplares de ruedas radiadas, que llamaban *volantes*. Proceden de dos herrerías distintas: Alsasua y Olazagutía. No llegaron a imponerse definitivamente en el pueblo.

Finalmente, he encontrado un caso de adaptación de la rueda tradicional de eje fijo, convertida en rueda giratoria.

Los elementos más importantes de la rueda de carro son:

Garzila — eje.—Se llama «*zurezko*» cuando es de madera; y «*hurnizko*», cuando es de hierro.

Txirrikia = rueda.—*Txirrika burni*, es llanta. *Txirrika ubalak*, tiras metálicas de refuerzo.

Arpoyak = pasadores de hierro.—Son cuñas que van al borde del eje para impedir que salga la rueda.

Eraztuna = anillo.—Aro de refuerzo para los pasadores.

Otro elemento esencial del carro es la plataforma, llamada cama. Las hay de distintas dimensiones, según sus aplicaciones.

Motza, o cama corta. Es la que se usa habitualmente durante el año. Diríamos que es el carro normal.

Luzia (larga). Sólo se utiliza para las faenas de la recolección. Recibe los nombres de:

Belargurdi, carro destinado al transporte de hierba seca.

Balgurdi, para la mies. En Urdiáin viene a ser un mismo carro que se utiliza para ambos cometidos. En Arruazu, el de las mieses es mayor que el utilizado para la hierba.

También es cierto que los tractores están dando al traste con todos ellos.

El carro de labranza es susceptible de múltiples adaptaciones, según los accesorios que se le apliquen. Los principales elementos de diferenciación consisten en tableros y varas de distinto tamaño.

2.º ACCESORIOS DEL CABRO.

a) *Olak* (tableros).

Los tableros tienen distintas aplicaciones: «*Gurtolak*». Son los tableros normales. Miden aproximadamente un metro de altura. Se utilizan durante todo el año. Sirven para trasportar el estiércol, acarrear forraje, etc.

«*Arrolak*».—Tableros bajos para mercancía pesada. Sirven para piedra, de donde reciben el nombre; para escombros, arena, etc. Los dos tableros anterior y posterior reciben el nombre de «*Arroltxikiyek*». Estos mismos tableros bajos tienen todavía otra aplicación: se usan para suplementar los normales, cuando se trata de recargar el carro. Así en la recogida del maíz.

Sarak.—Tableros de rejilla. Suelen constar generalmente de tres o cuatro tablas paralelas y se usan para acarrear hoja del monte. Hoy se prescinde de estos tableros y cargan la hoja directamente sobre las varas.

No hemos localizado en el pueblo ningún ejemplar de tablero a base de palos trenzados, o mimbre.

Makurrak.—Defensas para las ruedas. Tablas cortas que sobresalían por los estribos, al par de las ruedas.

b) *Zerrak* (varas).

Otro elemento importante del carro lo constituyen las varas. Existen varios tipos de varas:

Balzerrak.—*Vara* alta y puntiaguda destinada al acarreo de las mieses. Es la mas alta de las que se utilizan. Requiere carro especial, como ya queda anotado. Las utilizadas para hierba seca son algo más cortas.

retako zerrdc.—Para traer helécho. Se aplican al carro normal. Siguen siendo afiladas. Son las mismas que se utilizan para el heno.

Orbeletako zerrak.—*Varas* normales, sin punta y en número de diez sirven para acarrear hoja del monte. La disposición de las varas es como sigue: cuatro por cada estribo, y dos más sobre el timón, para sujetar el paquete por delante y por detrás. Como queda indicado, anteriormente se utilizaron tableros de rejilla para este menester.

Egurretako zerrak.—Juego de cuatro varas normales para traer leña.

c) *Otros elementos.*

Andatza = timón.

Bazterrak = estribos.—En Arruazu utilizan madera de fresno para los estribos. Dicen que es resistente y flexible.

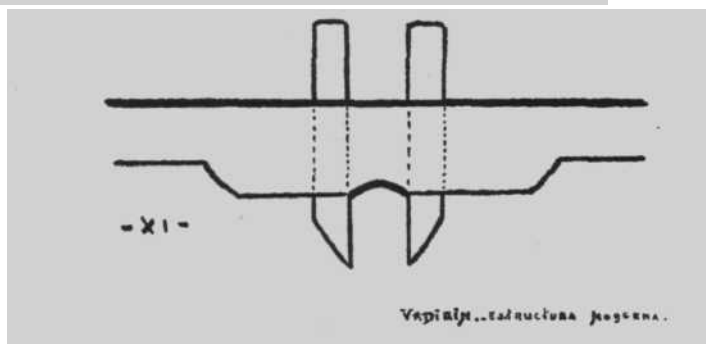
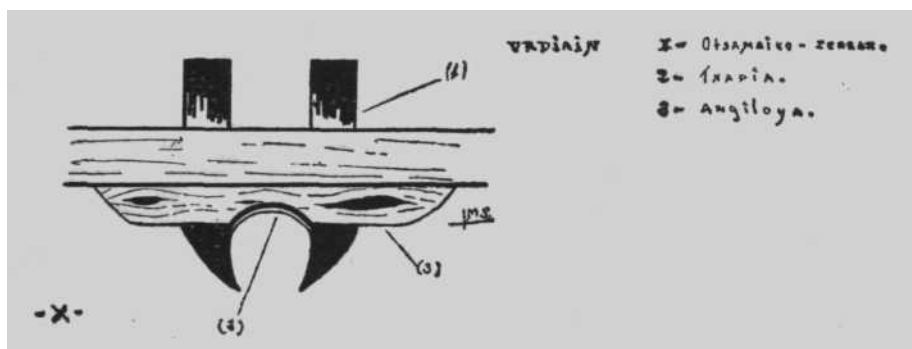
Orraziyek, varas transversales de la plataforma.

Gurtziya, pasador. Puede ser de madera o de hierro. Vara corta para tiro. Va atravesado en el extremo delantero del timón.

Gurzizulo.—Orificio para el pasador de tiro.

Angiloya.—Cojinete. El estribo iba provisto de un suplemento que recibía este nombre. Últimamente, formaba una pieza única con el estribo.

Otsamaia.—Es otro nombre de la misma pieza. *Otsamaiko zerra* son dos varas de sujeción que encajonan además el timón (fig. X y XI).



El nombre de «*otsamaia*» significa la mesa de los ruidos, alusivo al chirrido de las ruedas de madera. «*Txirrikiaren irrintziya*» es el chirriar del carro.

humea.—Grasa para el eje del carro.

humea untziya.—Recipiente donde se guarda la grasa. Solían llevar colgado del estribo. Muchas veces era un cuerno de ganado vacuno. Dentro llevaba una pluma de ave.

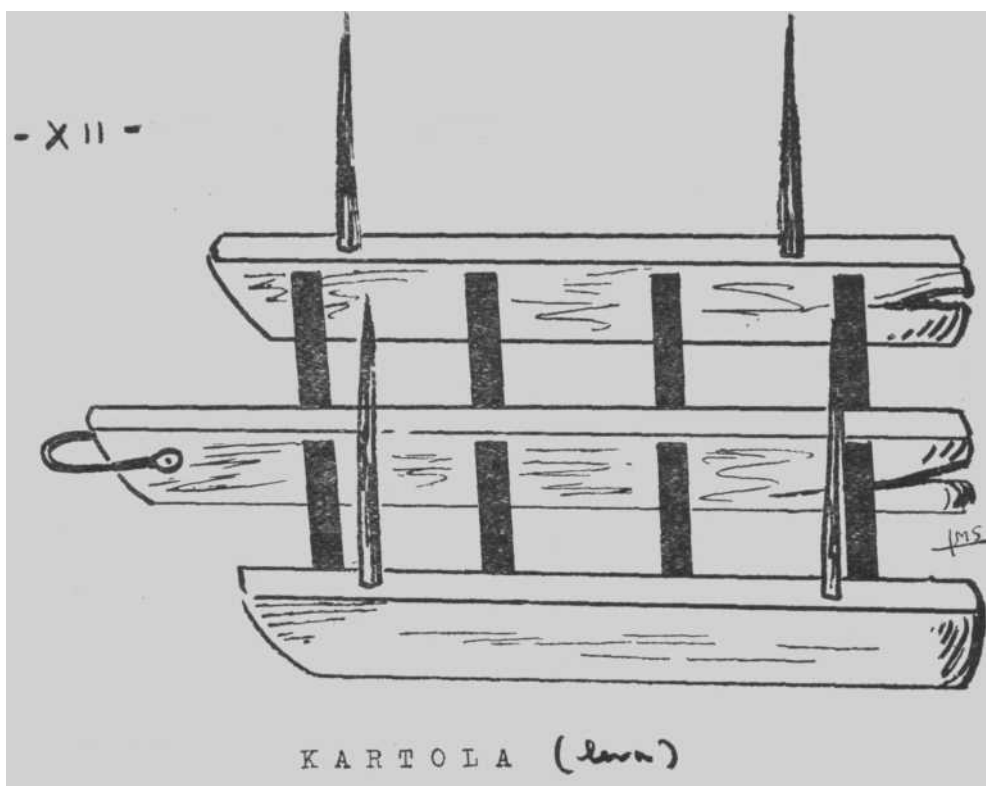
Estringia.—Cadena larga para atar la leña. Hacía de palanca un garrote que se sujetaba al estribo. En Urdiáin se ataba el carro en las proximidades del eje. Abrazaban la pieza suplementaria que hace de cojinete (angiloya). Es posible que esto tenga una finalidad práctica, para que en caso de dificultades, todo el carro forme un bloque y sea más difícil separarse del eje.

Txapia.—Para evitar el desgaste del cojinete le acoplaban un suplemento de hierro que llaman «*txapia*».

Biyurrak.—Tensores para las varas. Antiguamente fueron ramas retorcidas de una planta especial, que en Urdiáin llaman «*sub andorra*». De ahí recibe el nombre de biyurra (retorcida).

3.º KARTOLA (lera).

Otro instrumento de transporte utilizado en Urdiáin, y que ha desaparecido por completo es la lera, que ellos llaman «*kartola*». He recogido un



ejemplar, propiedad de doña Ildefonsa Fernández. Es muy pesada y no lleva refuerzos de hierro en los bajos. Según me informan, solían llevarlos (fig. XII).

Lo utilizaban para acarreo de leña. Se comprende que estuviera concebido para trabajos del monte. Lleva Cuatro varas normales. Consta de dos estribos y zoquete central, ligeramente más largo que los bordes. Del saliente arranca una anilla de tiro.

4.º) BOST ORTZA.

Bost ortza, es un arado de cinco púas anguladas. El armazón está concebido en forma de delta. Este mismo modelo, pero de mayores dimensiones y con siete dientes, es el utilizado en Arruazu. Allí llaman «*are-kurrillua*» (grulla), en recuerdo de estas aves.

La clavija de tiro va en posición vertical; en tanto que en Arruazu la colocan siempre horizontalmente. Lo mismo sucede con el arado de una reja, o romano. Asimismo, los timones (*narda makurak*) de los trillos, tienen los orificios perpendiculares en Urdiáin, y laterales en Arruazu.

5.º) ARADO ROMANO (*golda*).

El arado romano se distingue del arado de la Navarra septentrional. Se basa en una pieza curva, que va de la reja a la empuñadura. De ella arranca el timón. Va provisto de un tornillo en forma de mariposa y un pasador largo que ajusta la reja al timón.

6.º) RASTRA.

Se basa en cuatro varas cortas, que se estrechan hacia adelante. Los dientes, bastante cortos, van incrustados en estas cuatro piezas. Delante lleva una varilla de hierro con anilla de tiro (fig. XIII).

Generalmente llevan un dispositivo de abrazaderas de hierro, que tiene por objeto encajar una piedra u otro objeto pesado, según lo requieran las condiciones de la tierra que se cultiva.

Asimismo va provista de un ramal atado a los estribos por ambos cabos, y que sirve para el manejo del útil.

La rastra de Arruazu es totalmente diferente. Viene a ser rectangular y actúa en sentido transversal. Los dientes van sobre dos maderos largos, que constituyen el armazón (fig. XIV).

Finalmente existe otra rastra con timón fijo (*are txikia*). Es típica de la zona de Arruazu. No he encontrado ningún ejemplar en la Burunda.

La laya de Urdiáin es corta y ancha. La de Arruazu, larga y estrecha. También se observan detalles interesantes en las azadas de forja recogidas en la Burunda, y que en su día se exhibirán en el Museo etnográfico de Navarra.

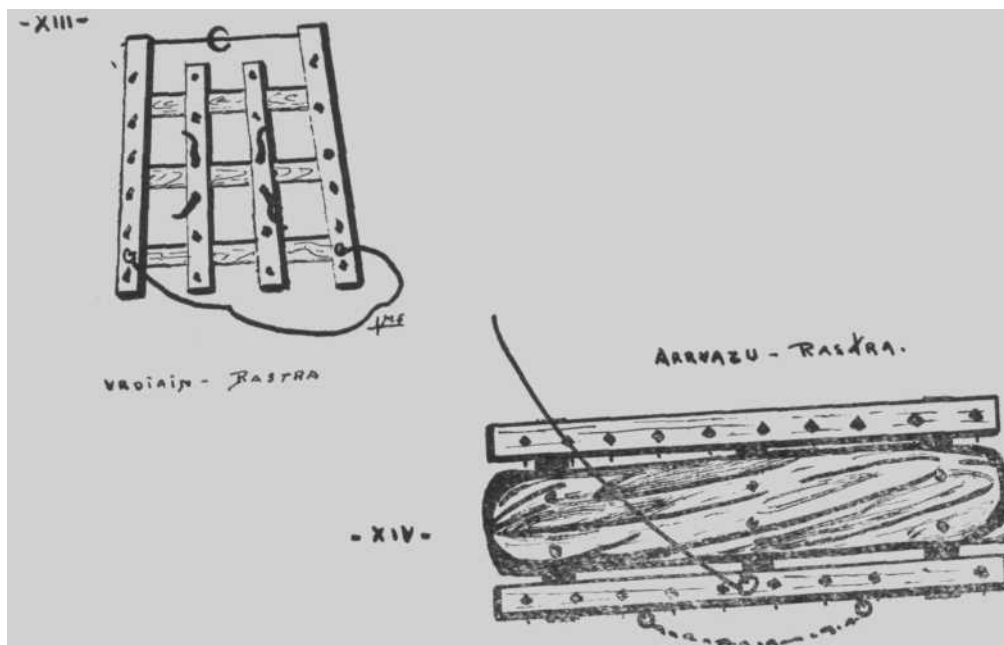
7.º) COSTUMBRES Y LEYENDAS

Basasoro: Cultivos en terreno comunal.

Hasta hace algún tiempo los vecinos de Urdiáin cultivaban parcelas de terreno comunal, que llamaban *basasoro*. Fue costumbre casi general. Cada uno era libre de elegir el paraje y terreno más adecuado. Se justificaba por el

mero hecho de roturar la tierra; y se perdía todo derecho, al dejar de cultivarse.

No parece que hayan cambiado legalmente las normas, puesto que todavía existe alguna explotación de este tipo. Uno de mis comunicantes, D. Francisco Irigoyen Mendia, conserva una de estas fincas de explotación, y concretamente, este año ha recogido en ella su cosecha de trigo. Sin embargo, constituye una excepción.



Parece ser que la razón estriba en el nivel de vida. Confiesan que se veían forzados a tomarse ese trabajo para poder subvenir a sus propias necesidades. Fue un recurso tan generalizado que se llegó a trabajar en lugares inverosímiles. Ellos mismos lo recuerdan con estupor.

No es el único caso de tierras comunales sujetas a servidumbre. Casi todos los castañares particulares radican en terreno comunal. Se dan también otras plantaciones como nogales, fresnos, etc.

Se tenía a gran honra el abarcar mucho campo comunal; y por el contrario, decía poco a favor de un vecino el hecho de no roturar ninguna parcela. De ahí, el reto que no se hacía esperar cuando reñían entre ellos: «Ik *fantesia asko, baño basuen soro gutxi!* » (Tú, mucho ruido, pero pocas parcelas en el monte).

A cuenta de este fenómeno, existen leyendas locales que voy a relatar.

EL MONO BURLADO

Las parcelas solían estar muy lejos del pueblo y llegaban hasta ellas alimañas, que normalmente no se acercaban al poblado.

En cierta ocasión, un anciano trataba de roturar su campo en pleno monte. Jadeante por el esfuerzo y los achaques propios de la edad, era víctima de las mofas de un mono, que le visitaba a diario. Cuando trataba de perseguirle subía a las ramas de un árbol, y quedaba siempre sin castigo. El anciano buscaba la manera de vengarse.

Un día, en que el animal había recurrido a la consabida estrategia del árbol, el anciano se puso a soltar sus abarcas y medias calzas de lana. El animal le observaba con gran interés. Sacudió la tierra acumulada y volvió a calzarse de nuevo.

Repitió la operación al día siguiente, pero esta vez se fue descalzo a sus labores del campo. Pronto pudo observar que el mono trataba de ponerse su calzado; y cuando lo creyó bastante enredado, corrió en su persecución. Impedido de poder encaramarse al árbol, como otras veces, fue alcanzado y muerto a golpes de azada.

Termina la fábula con la apostilla de que todo le sucedió al mono por su culpa; no tenía por qué reírse del anciano.

EL OSO Y EL LEÑADOR

Eran tiempos en que los animales alternaban más con el hombre. No por eso dejaba de ser intempestiva la visita del oso al leñador. Al principio se valió de alguna comida que proporcionaba al animal; pero le resultaba incómoda su visita. Cada vez le temía más.

El oso empezó a echarle una mano en el trabajo. Trabajaban con cuñas de madera; no se conocían las de hierro todavía. Cada vez que lograba abrir brecha en la madera, el animal se esforzaba por partirla con sus garras. Hasta que un día la hendidura fue mayor y el oso comprometió ambos brazos, momento que aprovechó el leñador para extraer la cuña y dejar prisionero a su temible visitante. Es cuando lo remató a hachazos.

Desde entonces, el paraje de Urbasa inmediato a la cornisa de Urdiáin se llama «*Artzaan baratza*», la huerta del oso. Y así seguirá llamándose mientras exista el mundo... (literal).

RECOGIDA DEL ESTIÉRCOL

Otra costumbre desaparecida en estos últimos años es la recogida del estiércol de los animales. En los lugares de concentración del ganado, y sobre todo en las bordas, se acumulaba gran cantidad de estiércol, que se vendía en pública subasta. Este concepto figuraba con el nombre de «*larreongarriya*». Las bordas públicas reciben el nombre de «*Auntzetxia*».

«*Koozpiltza*» era antes de pavimentar las calles, la recogida de basura por todo el pueblo. Se tenía por buen abono. Era obligatoria y se convocaba a toque de campana la limpieza de las calles, en la víspera de San Juan '*Gorotza* es el nombre que antiaguamente daban por aquí, al estiércol. De ahí le viene el nombre de '*koozpiltza*' a la recogida de desperdicios. Ya hemos dicho que en Arruazu llaman '*urgooztia*' a la acción de embardunar la era con mezcla de agua y fiemo, para asentar el suelo.

Hoy se usa más la palabra *ongarri*.

JOSÉ M.^a SATRÚSTEGUI

V O C A B U L A R I O

Supuestas las palabras que hemos ido anotando a través de las páginas de este trabajo, consideramos de interés completar el ensayo con otros conceptos relacionados con las agricultura, en Urdiáin. Para ello ofrecemos un pequeño vocabulario local.

Abakia. Panal de las colmenas. En Arruazu es *beaska*.

Akulu, *akulia*: pértiga.

Altxerri. Estiércol de ganado lanar.

Arezta. Pajilla, o residuo de escamas que desprende el lino.

Ariatze. Arenoso. Se dice de la tierra y también de la piedra.

Arila. Ovillo.

Arratza. Cesto especial. Se hace con paja de centeno y apresto de tallo de moral cuarteado. Existen dos modelos:

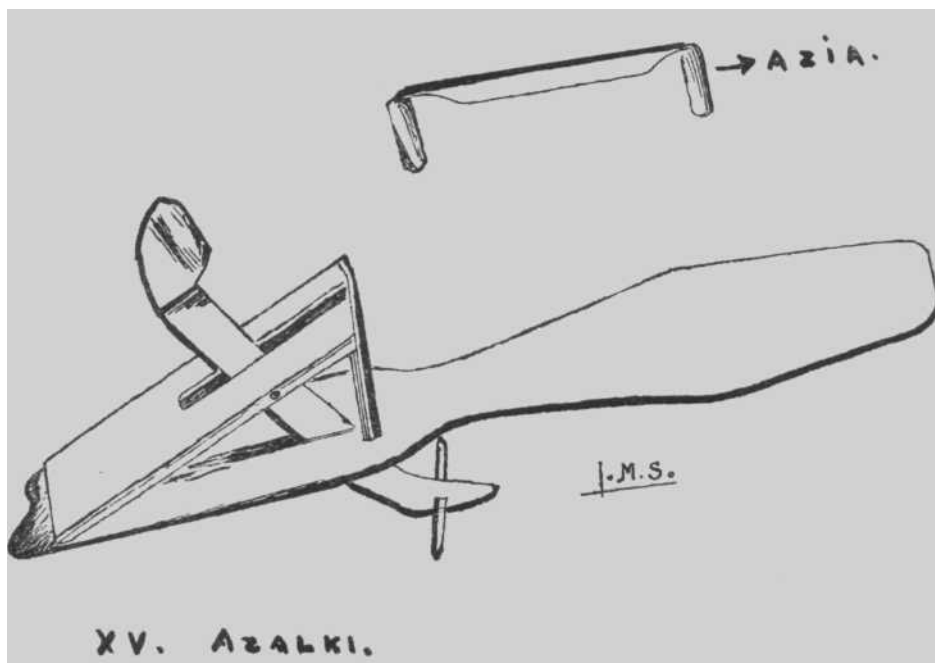
Arratz aundia: para desgranar el maíz.

Arratz txikia: para separar la castaña, etc.

Arrautsa. Trigo separado de la paja, antes de aventar.

Auskildarra. Últimos residuos de la colada.

Azalki. Instrumento de trabajar, mangos de herramienta y otros objetos de madera. (Figura XV).



Azia. Instrumento de dos asas para trabajar la madera.

Azi. Semilla. *Azi-banatzzea*, desparramar la semilla.

Azkorra. Semilla de lino.

Azorrazi. Peine para extraer la semilla de lino.

Balkarrua. Acción de acarrear las mieses. El carro recibe el nombre de *'balgurdí* (carro para la mies).

Behardi, prado.

Bies, separado.

Biyestu, aclarar la planta durante la escarda.

Borrosto. Hojas de la mazorca de maíz. Se usa para colchones.

Buneko. Aro de tela, acolchado para transportar pesos sobre la cabeza. Suele ser de distintas telas y colores variados.

Burnindeya. Pala larga de panadero, con aro de hierro. Sirve para extraer el pan del horno.

Doluzturia. Dobladillo de las prendas de vestir.

Ernamunua. Primer brote de las semillas. Guía de un fruto que empieza a germinar.

Errenguletia. Pequeña cuña de hierro, con corte. Se coloca en el extremo de una vara y sirve para despegar la tierra que se fija a los instrumentos de labranza.

Errasaki. Rasero. Vara para rasear las medidas de capacidad, para cereales, etc.

Ezkupe. Lugar abrigado, resguardado.

Espil. Finca cercada, alrededor de casa.

Estringia. Cadenas para amarrar los carros de leña.

Fil-furra. Ligerero de ropa. Mal vestido.

Galarra. Rama seca de los árboles. Leña.

Galaneta. Relativo a la recogida de ramas semas.

Gurtera. Gurteria. Aro del yugo donde encaja el timón. En Arruazu dicen bartubela. En Valc. *Udi*, udiri.

Iakurri, desgranar. En Arruazu, *urgeldu*; Valc, *bihitu*.

Idoya, balsa de agua. Las había en Urbasa, en forma de pequeños lagos.

Iharri. Tasar daños ocasionados por el ganado.

Iharria, el daño. En A. *ikerza*.

Ihartzaile. Tasador. Suele ser nombrado por el pueblo.

Ihuntzi. Parva. *Ibiñak*, rastrojo (A); *ibintze*, campo de rastrojo.

Indiyaba. Alubia. Hay muchas clases: txopor gorriya; txopor txuriya, narra.

Irugaya. Guarda rural. En Alsasua llaman *Iguraya*.

Ira. Helecho.

Iradi. Helechal. En Valc. *Irasaila*.

Isun, ixuna. Multa. Penalización por alguna falta.

Itaurreko. Guía para las labores del campo.

Itzai. Pastor encargado del ganado dedicado a labores. En verano se llevaban al monte, y era preciso traerlos por la mañana. « Itzai » en Arruazu tiene otro sentido: es el boyatero. El que guía una pareja de bueyes.

Iturkeitz. Fuente intermitente. Desaparece con el estiaje.

Iusina. Tormenta.

Iya-biyurrak. Mayales.
Iyelki. Cerner la harina.
Ízara. Sábana. «Mainyere» en Arruazu.

Jito euriya. Langarra, xirimiri.
Jorrayua. Escardillo.
Jorrako aitzurra. Azada para la escarda.
Jostai. Trueno. *Ostots*, en Arruazu.
Justola. Pasador de cuero, ligadura.

Kaba, kabia. Línea divisoria entre dos fincas.
Kakaxina. Estiércol de gallinero.
Kalabe. Horno de cal.
Kaskaiüadia. *Cascajal.*
Kexkeena. Bollo hueco, que se hace al principio de la hornada.
Koatxiki. Instrumento de corte. Se utiliza con mango largo, para picar forraje. En Arruazu se llama *Otajaki.*
Koozpiltza. Escombros procedente de la limpieza de calles.
Koska mailu. Juego de útiles para afilar la guadaña.

Labendeya. Pala larga de panadero. Para meter el pan.
Larrain ongarrri. Mezcla para regar la era. *Urgootza* (A).
Liztura. Rayo de sol.
Liyorra. Cubierto. Tejadillo.
Lizundu. Enmohecer.
Lixiba, colada. *Lixibarri,* recipiente para hacer la colada.
humea, grasa para carros. *Lumea untzi,* recipiente para grasa.
Lugarre, tierra quemada. Lugar donde ha habido fuego.

Maizkarrua. Acción de acarrear el maíz.
Maiz-lasto. Maíz forrajero.
Mamustiya. Pelusa de las flores.
Matxurria, avería.
Mautu. Entumecerse un miembro por frío.
Melatu, marchitarse una planta.
Mentzai, levadura. *Orantza* en Arruazu.
Moru. Llenar un recipiente sobradamente.
Mugarri, mojón. Guía de separación entre dos fincas.
Muno, ezpondón, altozano.
Mustaka, estaca para seto.
Mutxitxarro, llaman a los espanta-pájaros. *Moxorro* (A).
Mugaz, a tiempo. «Mugaz etorri», venir a tiempo, temprano.

Narda, timón para arrastre de objetos. *Narda makurra,* timón para trillo.
Naski, panecillo de inferior calidad, a base de harina de maíz, etc.
Nekezantza, labranza.

Oinazturia, relámpago.
Olatia, panecillo para ofrenda en la misa.
Opor, día sin trabajo. *Opor egitea,* estar sin trabajar.
Oporra, jarrita de madera.

- Opilki*, opilkiya; bollo con figuras caprichosas, para niños.
Ordiz egunak. Días que se consideran lluviosos. El último día de marzo y los dos primeros de abril. Existe una curiosa fábula.
Orube, tierras propias. En Arruazu orube es el solar o lugar edificable.
Otaganbel, gamella para picar forraje.
Paxia. Fajita con amuletos y símbolos religiosos. Se ponía antiguamente a los niños para llevarlos a bautizar. Se conservan algunos ejemplares en Urdiáin.
Pazko opila. Bollo que ofrecía la madrina a su ahijado, por Año Nuevo, hasta los siete años.
Perretia. Herrada.
Petrikillo, curandero.
Pipola. Tablilla. Servía para hacer cubas, etc.
Sardai. Bieldo.
Sarguria, sol entre chaparrones de agua.
Sarri, junto. Se opone a 'bies' separado.
Saustarrak, escombros, cosas sucias, despojos. Se dice también en sentido figurado: «Saustarrak atera», cantar las verdades.
Satarra, trapo. *Labe satarra*, *esku-satarra*, etc.
Subesketa, acción de refinar la fibra de lino.
Titirrikia, aro. Anilla.
Trabia. Freno de carro a base de un palo recio apoyado en dos bordes del estribo.
Trankilia, cepo de madera que se pone en las patas del ganado para que no pueda ir lejos.
Trinkin-trikina, alusivo a los instrumentos de cerner harina.
Txirringalia, aro con que juegan los chicos.
Txinga, txingia; cuña de hierro para arrastre de troncos.
Txistare, lombriz.
Txistazi, trillo.
Txitxiyo, garbanzo.
Txopor, redondo.
Uarka, uarlda; presa.
Ubatreta, rejillas para andar por la nieve.
Uazala, sábana encimera en forma de funda para colcha.
Uxarratu, remover tierra con el hocico.
Zajauba, servilleta.
Zarba, palo de alubia.
Zatamantarrak, polainas de lana.
Zilla, eje.
Zuina, separación entre dos fincas.
Zurtziri, cuña de madera.
Zuztamarra, abarra seca.

