

# Etnografía de Aria

(Valle de Aezcoa)

*Gure Herria ainbertze maitatu zuen  
Aita zenari,  
Ama ezin maiteagori,  
Haurride eta adixkide guzieri*

Investigaciones ETNIKER.  
dirigidas por la "Cátedra de Etnología Vasca"

INSTITUCION PRINCIPE DE VIANA  
de la Excm. Diputación Foral de Navarra.  
Quinta entrega.

En su afán de animar a dos chicas que estaban sacando fotos y dibujando frente a la puerta de ETXEBERRIKUA; en el bonito pueblo de Aria, el simpático abuelo Indabe les dijo: «el que hace un cesto hace un ciento si tiene mimbres y tiempo». Esta frase dio mucho que pensar a las dos chicas novatas en el arte de estudiar la vida de un pueblo... Ahora es el momento en que esas mismas chicas ruegan a los lectores de este pequeño estudio sean indulgentes; considerando que, siendo éste su «primer cesto», tal vez le falte más de un mimbre.

\* \*  
\*

## I. GRUPO DOMESTICO

### Datos Geográficos:

1. La localidad donde hemos hecho nuestra investigación es el pueblo de ARIA.

2. El pueblo de ARIA se encuentra a 858 m. de altitud. Es uno de los nueve pueblos que constituyen el VALLE DE AEZCOA que se sitúa en la parte Noreste de Navarra en plena Montaña. Los otros ocho pueblos son los siguientes: Abaurrea Alta o Aburregaina (el pueblo más alto de Navarra: con

más de 1.000 metros de altitud); Abaurrea Baja o Aburrepekua, Garayoa o Garabea, Villanueva o Iriberrí, Orbaiceta u Orbesta; Orbara; Arive; Garralda, ARIA se encuentra entre Garralda, Orbara y Arive, siendo sus límites al norte, el término de Orbara; al sur, el término de Garralda; al este, el término de Arive; al oeste, el monte Aezcoa que pertenece al Estado.

3. ARIA cuenta con una superficie de 9.048 robadas (1.007,06 hectáreas) de las que 1939 son propiedad particular frente a 7.109 de terreno comunal. El pueblo está encajado en pleno monte, no existiendo prácticamente en el término de ARIA ninguna zona llana. Sus montes son: al norte, el *Lezerán* y el *Aztapar*; al sur, mugantes con Garralda, el *Echicar* y el *Anzenzarro*; al este mugante con Arive, el *Arriber*. El monte Aezcoa que se encuentra al oeste, no está incluido en el término de ARIA, ya que pertenece al Estado al que fue cedido por el Valle de Aezcoa a cambio de la fábrica de armas de Orbaiceta.

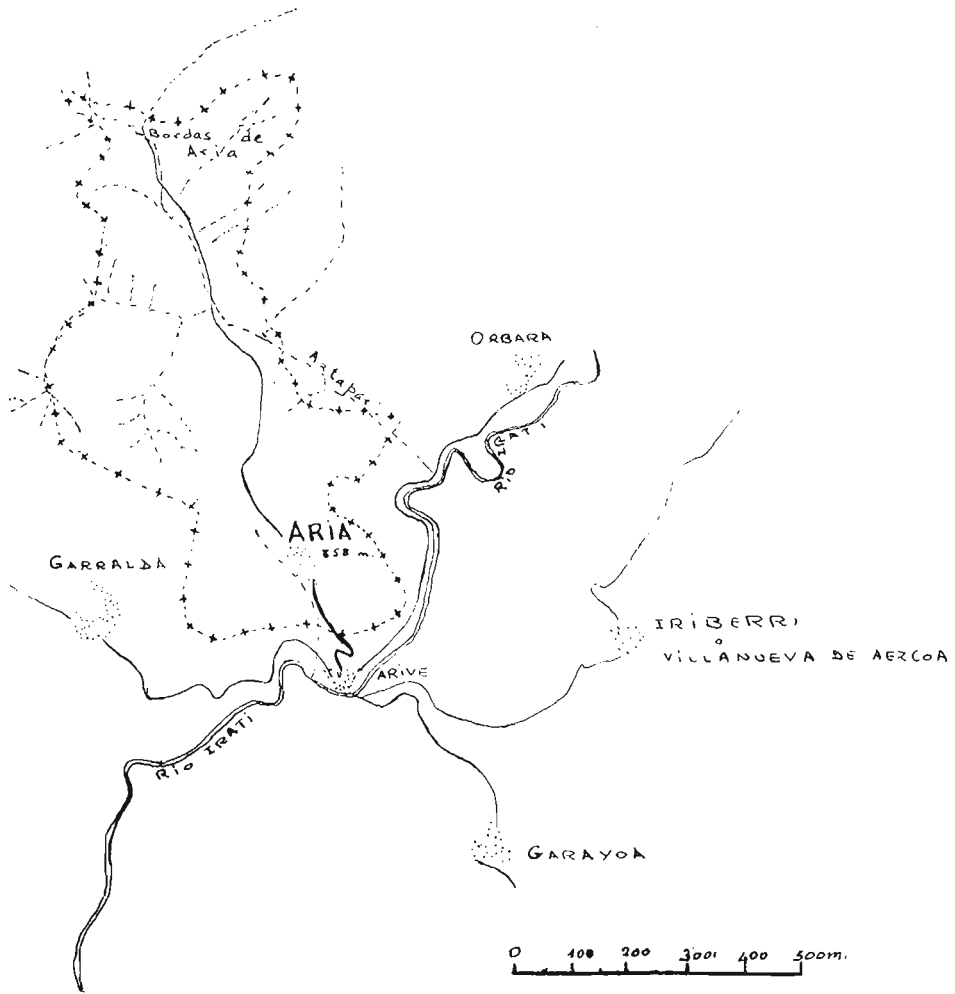
La red hidrográfica del término de ARIA consiste en cinco regatas: *Larrondozkiko Erreka*, *Etxéiko Erreka*, *Etxikargo Erreka*, *Bordáldeko Erreka*, situadas en la zona norte y *Pausietako Erreka*, situada en el mismo pueblo, cerca de Xaurikua. Estas regatas van a parar al río Irati. En la Geografía General del País Vasco-Navarro (Provincia de Navarra, Tomo I) señala el Sr. D. Julio Altadill la existencia del río Aria «que nace al pie del alto de Navala y se incorpora al Irati entre Orbara y Aria». Hemos de indicar que los habitantes de ARIA no atribuyen la denominación de «río Aria» a ninguno de sus riachuelos.

En esta zona, incluida en los terrenos que pasan de los 600 metros de altitud (Atlas Geográfico de Navarra. Leoncio Urbayen.) el clima es duro, habiendo nevadas fuertes durante el invierno y muchas heladas generalmente en Febrero. El verano suele ser bastante seco y de temperatura agradable, siendo generalmente el mes de Septiembre el mes de menos lluvia.

4. Al suelo de ARIA le dan sus habitantes el calificativo de «beratxa» o «negro y sencillo». Esta zona es muy peñascosa y la piedra es caliza. Se encuentra ARIA en una zona geológica que corresponde a la era secundaria. Se halla en el límite entre una mancha triásica y terrenos de formación cretácea (Geografía General del País Vasco-Navarro, Provincia de Navarra, Tomo I).

No se hallan simas en el mismo término de ARIA encontrándose la más próxima en una zona lindante de terrenos comunales pertenecientes al Valle y empadronados en ARIA, que se denomina Navala. Esta sima de dos cavidades, se llama *Tximitxaldain Lezea*. Tampoco cuenta el término de ARIA con ninguna cueva, siendo la más cercana *Ezpeletako Kueba*, en el término de Arive.

## ETNOGRAFÍA DE ARIA



5. Si todo el Valle de Aezcoa resulta encantador por la disposición de sus pueblos, la arquitectura de sus casas, y el carácter generoso de sus habitantes, no lo es menos por sus magníficos bosques: «lo más selecto del rico y maravilloso bosque (Irati) se extiende por las profundidades del Valle de Aezcoa» (Geografía General del País Vasco Navarro, Provincia de Navarra, Julio Altadill, Tomo I). La madera ha constituido hasta hace pocos años la mayor riqueza de este Valle. La especie arbórea de mayor extensión es el haya (en vasco: *báqua*) o *Fagus sylvatica*; siguiéndole el roble (en vasco: *aritz*) o *Quercus sessiliflora*, el pino, el avellano (en vasco: *urritza*) y el fresno (en vasco: *lizarra*) en menor proporción. Las plantas silvestres también abundan: el arañón (en vasco: *patxarán*), el espino (en vasco: *elorría*), el moral (en vasco: *larra*) y el manzano silvestre (en vasco: *patxaka*).

## MIREN DE YNCHAUSTI

Es fácil entender que los bosques tan ricos del Valle de Aezcoa sean un lugar privilegiado para los animales. Abundan los corzos (en vasco: *basauntzak*), jabalíes (en vasco: *basurdiak*), tajudos (en vasco: *azkonak*), zorros (en vasco: *azariak*), y liebres (en vasco: *erbiak*). Se dice que a principios de siglo todavía había lobos (en vasco: *otsoak*). En cuanto a pájaros se refiere, se encuentran las siguientes variedades: palomas de paso (en vasco: *uxuak*), cuervos (en vasco: *erroiak*), choas (en vasco: *belaxak*), gallos (en vasco: *eskiláxuak*), picarazos (en vasco: *pikarazak*), tordos (en vasco: *xoxuak*), malbices (en vasco: *billegárruak*), milanos (en vasco: *miruak*), calforros (en vasco: *kalforrak*), buos (en vasco: *untzak*), murciélagos (en vasco: *gabiñareak*), y buitres (en vasco: *buitriak*).

6. En esta tierra peñascosa de Aezcoa, que siempre ha exigido mucho trabajo de quienes en ella han querido vivir, nos encontramos con el tipo de hombre robustos característicos de la zona de la montaña. De estatura más bien alta (alrededor de un metro setenta), de musculatura desarrollada, son de tez clara y de ojos azules o grises, de pelo generalmente de color castaño tendiendo a claro, de nariz y barbilla acentuadas. La estatura de las mujeres es más bien baja (alrededor de un metro cincuenta y cinco) por lo general. Existe prácticamente un solo tipo de hombres, siendo la gran mayoría de los habitantes de ARIA de familias originarias del pueblo o de los pueblos vecinos pertenecientes al mismo Valle.

Según información recogida en el mismo pueblo, se cuentan 130 habitantes. El censo de 1900 indicaba la cifra de 193 habitantes y 33 viviendas (Geografía General del País Vasco-Navarro, Provincia de Navarra, Julio Altadill, Tomo I). Se habla el vascuence o *Uskara* y el castellano, y también hay quien habla el francés o el inglés. Se observa una neta regresión del bilingüismo entre los jóvenes de menos de quince años a quienes los mayores tienden a dirigirse en castellano. Los rezos y los cantos se hacen en castellano, y no recuerda ningún anciano haber oído rezar ni cantar en vascuence. Parece que la única ocasión en que se cantaba en vascuence era en Navidad hasta hace unos cinco años, cuando salían los niños en grupo a cantar villancicos. Los villancicos (en vasco: *Eguberriak*) son cantados por los chicos de 13 a 17 años de edad (a los 17 años entran en la cuadrilla de los jóvenes). Salen la víspera de Navidad (en vasco: *xubilaroa*) al atardecer y pasan por todas las casas, empezando por XAMARRENA. Suelen cantar en el pasillo de cada casa poniéndose de rodillas. Al finalizar el canto, entran en la cocina donde les regalan toda clase de alimentos con los cuales organizarán una merienda en casa de uno de los chicos, generalmente el mayordomo que suele ser distinto cada año, y está encargado de organizar la salida.

Al pasear por las calles del pueblo, uno o dos chicos del grupo toca el «tanborra». Este tambor, cuyo diámetro mide aproximadamente 30 centíme-

ETNOGRAFÍA DE ARIA

tros, consiste en una piel de cordero o de oveja tendida sobre un aro (en vasco: *ustea*) de haya de unos 10 centímetros de ancho. Se lleva colgado del cuello mediante un cordón de lana multicolor cuyas extremidades van adornadas con una o varias borlas de la misma lana. El cordón va sujeto en un punto del aro. El tambor se toca con dos palos llamados *txotxak*, accionados con una mano.

TEXTO DEL VILLANCICO CANTADO POR LOS CHICOS:

- |   |  |
|---|--|
| <p>1 Gaur du gaba gabona<br/>Jaio beitzen Jaun ona<br/>Eguberri, Eguberri<br/>Gaur dela Eguberria<br/>Guzien Jauna jaio beita<br/>Badugun alegeria</p>  | <p>6 Eguberri, gabean<br/>Gabaren gaberdikoan<br/>Mutiko eder bat jaio<br/>Beizen Beleneko bidean<br/>Beleneko bidean eta<br/>Ganbela ilun batean</p>  |
| <p>2 Eridendo eriden<br/>Guzien Jauna Belenen<br/>G(u)azen guziok Belenera<br/>Jaunaren adoratzera<br/>Beleneko bidean eta<br/>Zure doiaren andian</p>  | <p>7 Ilunika argi ze(g)on<br/>Ura jaio zen lekuan<br/>Gaberdikoan argitzen zuen<br/>Eguerdikoan bezala</p>   |
| <p>3 Zer entzun baizen jaio baizen<br/>Jaungoikoaren Semea<br/>Amari zeizkio Maria beti Birji-<br/>[nik<br/>Erdia eta Jesus Semea zeruan<br/>[izen emana<br/>Zeruan izen emana eta<br/>lurrean eskribitua</p> | <p>8 Ordutxe gartan atera zuen<br/>Iduzki justiziazko bat<br/>Aingeru ederrak xautsi dira<br/>Zeruetatik lurrera.</p>  |
| <p>4 Egundaino eztut entzun<br/>Entzunen ere gargoitik (=de<br/>[hoy en adelante)<br/>Gaur bezala jaiok eta<br/>Jaungoikoa gizon eginik</p>   | <p>9 Antxe goitirik atera zuen<br/>Izar eder bat<br/>Jentilik arretxa giatu ditu<br/>Iru erregeak Belenen<br/>Irurak junto sartu ditu<br/>Jerusalenen barrena</p>                                    |
| <p>5 Artze ona alberristi<br/>Berri on batengatikan<br/>Gure Jesus jaio beita<br/>Badugun alegeria</p>  | <p>10 Aiek irurek eman zioten<br/>Jaun orri presente andi bat<br/>Batorrek urrea bertze orrek mi-<br/>[rra<br/>Beleneko insensu atxona<br/>(=perfume)<br/>Erran Ave Maria<br/>Emaindagula Gloria</p> |

MIREN DE YNCHAUSTI

- |  |   |
|--|---|
| <p>11 Kantatu dugu ederki entzun dit-<br/>[zazien<br/>Obeki barabizuan sar zitezte-<br/>Zek zauren konpañi eta<br/>Zek zauren konpañi eta<br/>Gu ere gauren onekin</p> | <p>14 Etxe gontan laur ardi<br/>Laurek zortzi be(1)arri<br/>Egundiano ez niz izan<br/>Orai bezein egarri</p>      |
| <p>12 Zazpi (an)tortxa argirekin<br/>Amabi aingeruekin<br/>Jesus dela gurekin eta<br/>Ala bez mundu guziarekin</p>   | <p>15 Barazean belar on<br/>Gabak eman du laur oron<br/>Gu ba-gaza gemendik eta<br/>Jaungoikoak diziela gabon</p> |
| <p>13 Etxe gonek irur leo<br/>Irurak inguru ertsirik<br/>Etxe gontan ex ote da<br/>Gutaz oroitzen denik</p>  | <p>16 Kolotxeta larrapera<br/>Berandu zaida erratera<br/>Guk berriz kantatzekoetan<br/>Emein daguzie edatera</p>  |

También se indica la costumbre que existía hace unos cuarenta años de cantar en vascuence al rezar el viacrucis en el período de la Cuaresma. El sacerdote leía las estaciones en castellano y al finalizar éste la lectura de cada estación, el pueblo cantaba una copla y un refrán en vascuence cuya letra es la siguiente:

Damuz nago urriki dut  
Zaudelakoz enegatik

Al parecer existían quince coplas. De momento, hemos podido recoger la letra de la primera y de la quinta:

- |  |  |
|--|--|
| <p>1 Gure Jesus nora zoaz<br/>Ai(n) tristea guregatik<br/>Gurutzean il nai duzu<br/>Dena pena latzez beterik</p> | <p>5 Zirinoa eman dauzute<br/>Lagun zitzaiz atzetik<br/>Ez konpaseoz baia bai<br/>Doble pena ziten gatik</p> |
|--|--|

7. El sistema de población es, aquí, de casas agrupadas. Todas las casas están agrupadas menos una, Borda, que se sitúa en la zona llamada Navalá, de tierras comunales del Valle empadronadas en ARIA. Hay un total de 27 casas, de las cuales 19 están habitadas, 7 vacías y una transformada en borda desde el año pasado (Xoxakua).

8. He aquí la lista de los nombres de las casas, con su orientación, empezando por la entrada del pueblo:

- |   |  |
|---|--|
| <p>1. XAURIKUA, E. SE.<br/>2. URTIKUA, E. SE.</p> | <p>3. EZTEBENA, N. NE.<br/>4. ERTEIKUA, N. NO.</p> |
|---|--|

## ETNOGRAFÍA DE ARIA

- |                       |                               |
|-----------------------|-------------------------------|
| 5. APATEKUA, SE.      | 17. ITURRALDEKUA, SE.         |
| 6. IRIARTENA, N. NO.  | 18. GOIKUEINA, S.             |
| 7. LAURENZENA, N. NE. | 19. XARDOIKUA, SO.            |
| 8. ELIXALDEKUA, NO.   | 20. MAÑUELENA, O. SO.         |
| 9. ÑAORENA, NE.       | 21. XOXAKUA, SO.              |
| 10. BURUZKOAINA, SE.  | 22. INDABENA, E. SE.          |
| 11. APEXENA, SE.      | 23. ITURRIKUA, E.             |
| 12. ETXEBERRIKUA, NE. | 24. BIXENTENA, SO.            |
| 13. LOPRENA, S. SE.   | 25. ANDRESENA, NE.            |
| 14. EZPELONDOKUA, SO. | 26. XAMARRENA, NO.            |
| 15. GREGORIUEINA, SE. | 27. BORDAKUA (Navala), S. SO. |
| 16. ERKALDEKUA, NE.   |                               |

Se observa que todavía se nombran en el pueblo dos casas derrumbadas bastante recientemente y que son: ERREFELENA (vecina de LAURENZENA) y XURIKOEINA que, estando junto a la antigua Casa Consistorial, fue derrumbada al mismo tiempo que ésta, hace unos cinco años, cuando se edificó el nuevo ayuntamiento. También se pueden apreciar todavía los cimientos de una casa entre ETXEBERRIKUA Y ERKALDEKUA, cuyo nombre era APEZEINA. Se dice que, habiendo sido construida para alojar al párroco del pueblo, fue derrumbada hace unos cuantos años, al cesar su función.

Además de las casas citadas, el pueblo tiene una hermosa iglesia y un edificio público construido hace cinco años como lo hemos indicado más arriba. Este edificio llamado HERRIKO ETXEA o Casa Consistorial incluye la escuela, mixta, el piso de la maestra, la secretaría del ayuntamiento, el bar del pueblo, una sala y en el sótano, un sitio para encerrar a posibles delincuentes.

9. Muchas casas tienen una borda, y a veces dos, en una zona apartada que se llama BORDALDIA y que está situada a unos cuatro kilómetros del pueblo. Se da el caso de que, estando ya derrumbada la casa en el pueblo, siga existiendo su borda (XURIKOEINA). También hay una casa en ARIA cuya borda está en el término de Garralda.

Subiendo del pueblo por una pista hermosa que existe desde el año pasado, y atravesando el precioso alto de ARIA, hay que bajar bastante antes de divisar la bonita zona de BORDALDIA escondida en lo más hondo del monte. Cuenta hoy con 17 bordas entre las cuales dos están en malas condiciones y una en ruinas. Son según se llega por la pista:

- |             |                 |
|-------------|-----------------|
| 1. APATEKUA | 4. ETXEBERRIKUA |
| 2. EZTEBENA | 5. XURIKO       |
| 3. LOPRENA  | 6. URRUTIKUA    |

## MIREN DE YNCHAUSTI

- |                 |                 |
|-----------------|-----------------|
| 7. IRIARTEKUA   | 11. ELIXALDEKUA |
| 8. ITURRALDEKUA | 12. XAURIKUA    |
| 9. XAMARRENA    | 13. INDABEKUA   |
| 10. RETEIKUA    | 14. REKALDEKUA  |

Terminada la pista se sigue un camino que conduce a las tres últimas bordas que son:

15. URRUTIKUA, 16. ETXEBERRIKUA, 17. IRIARTEKUA

Por BORDALDIA se puede subir a la zona de Navala donde se encuentra BORDAKUA cuya borda está junto a la casa. Cerca de la casa, poco antes de alcanzarla, hay dos chozas de pastores llamadas *etxolak*. La primera, Garraldako Xubren Etxola, la ocupa un pastor de Garralda, y la segunda, el pastor de ARIA.

10. Todos los habitantes de ARIA se dedican a la agricultura y a la ganadería salvo un vecino que se dedica principalmente al pastoreo y atiende a la taberna del pueblo, otro que se dedica a trabajos de carpintería, otro que es cantero, y una maestra.

### LA CASA

11. El nombre genérico de la casa es *ETXE*.

12. Las orientaciones son las señaladas en el núm. 8. Como las casas tienen orientaciones diferentes, el caserío, si bien agrupado, no presenta a penas formación de calles. En su conjunto aparece como parcelado en tres barrios: BEITIALDIA, «la parte de abajo»; ERDIKUA, «el intermedio»; GOITIALDIA «la parte de arriba».

13. Hay edificios públicos que son la iglesia y la casa consistorial que incluye los locales enumerados en el núm. 8. Los demás edificios son particulares propios de agricultores principalmente.

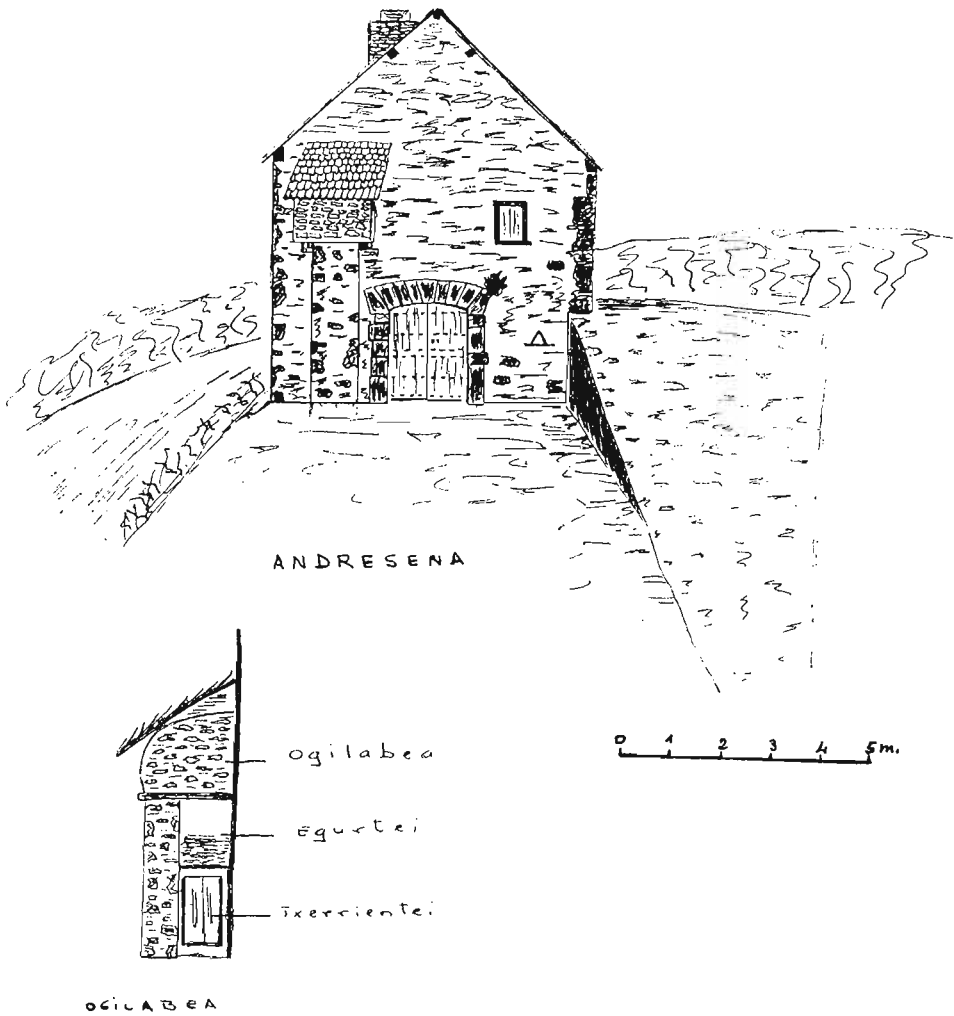
14. Se trata de casas aderezadas para las funciones agrícolas y ganaderas, lo que les da sus peculiares formas y estructuras.

15. La naturaleza del suelo, calizo, dio opción a los constructores de las casas para utilizar como material la piedra caliza. Con ésta están, pues, hechas casi todas las casas del pueblo. Alguna hay (la casa consistorial) que tiene piedra arenisca traída de Garralda. Con este último material ha hecho el pueblo los pretilos del camino. En las reparaciones que ahora se hacen se utilizan el ladrillo y bloques de cemento.

Las ocupaciones de los moradores han tenido eco en la estructura de la casa: la cuadra (en vasco: *arteia*), el henil (en vasco: *xabea*) y el *irindei*



## ETNOGRAFÍA DE ARIA



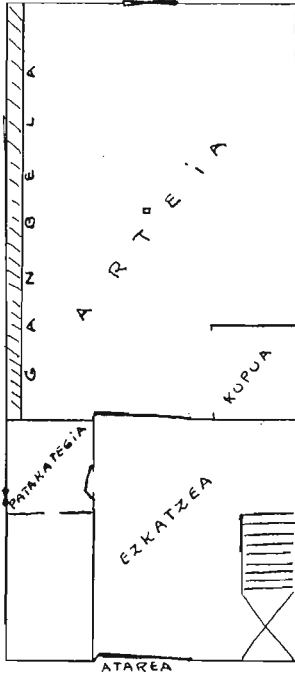
(compartimiento de la harina y de las operaciones de panadería), son piezas que no faltan en las casas de labranza. La fachada principal, donde está la puerta de entrada, está debajo y perpendicularmente al caballete (en vasco: *bizkarra*) del tejado en la mayor parte de las casas con techos a dos aguas.

16. Distribución de las piezas de la casa: se compone generalmente la casa de una planta baja, un piso, y un henil sobre dicho piso.

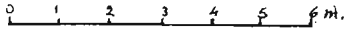
Piezas que se encuentran en la planta baja: la entrada (en vasco: *ezkatzea*) y la cuadra (en vasco: *arteia*) y, a veces, un depósito para guardar la patata (en vasco: *patakátégia*).

MIREN DE YNCHAUSTI

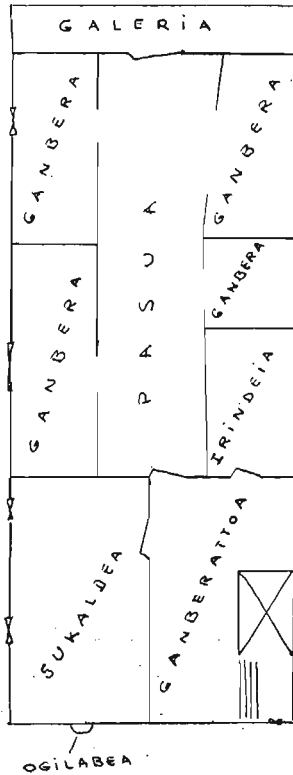
ANDRESENA



BEITI  
(PLANTA BAJA)



GOITI  
(PRIMER PISO)



## ETNOGRAFÍA DE ARIA

Primer piso: éste suele consistir en un descansillo (en vasco: *ganberat-toa*), una cocina (en vasco: *sukaldea*), un *irindei* (compartimento de la harina y panadería), un pasillo espacioso (en vasco: *pasua* o *sala*) que comunica con las habitaciones de dormir (en vasco: *ganberak*).

Ultimo piso: ahí se encuentra el henil (en vasco: *xabea*).

He aquí los planos de la casa Andresena (también llamada Bordakua) que podría servir de ejemplo para la descripción de la distribución de las piezas en una casa de ARIA:

17. Los cimientos de las casas descansan sobre la roca viva. Las paredes están hechas con piedra caliza y argamasa de cal (en vasco: *kisua*) y arena (en vasco: *area*). La cal se obtenía hasta hace poco en hornos locales llamados *kisulabeak*.

18. Los techos (en vasco: *etxeina* o *etxegaina*), a dos vertientes en su mayoría, presentan declives muy acentuados, lo que responde bien al clima, lluvioso y de grandes nevadas invernales. En los techos a tres aguas, una de las vertientes cae sobre la fachada que tiene una galería y se llama *agilona*.

El techo está armado con cabrios (en vasco: *kapéirua* o *kapirona*) que descansan sobre un caballete (en vasco: *bizkarra*) y sobre vigas horizontales (en vasco: *karrerak*) y, en su parte más baja, sobre otras que coronan los muros y se llaman *zapatak*. Sobre esta armadura van listones horizontales en los que descansan tejas, tablillas o uralita, de que está cubierta la techumbre. Las tablillas (en vasco: *olak*), antes generalmente utilizadas para cubrir el techo, son actualmente de haya; antiguamente, eran de roble. Son fabricadas por los hombres de las casas donde son utilizadas.

19. La repartición de puertas y ventanas es conforme a las fotografías adjuntas:

Puertas (en vasco: *atareak*). Se distinguen tres formas de puerta:

En arco: se cuentan dos y son de piedra.

En medio arco: se cuentan cinco, de las que cuatro tienen dintel arqueado de piedra y una, dintel de madera.

Rectangular: la mayoría tienen esta forma. Tienen dintel y jambas de madera, salvo dos que tienen jambas de piedra y una, de cemento y cinco que tienen dintel y jambas de piedra.

Generalmente, una de las hojas se abre en su parte superior.

Cerraduras: véanse las fotografías.

Ventanas (en vasco: *leioak*). Se distinguen cuatro tipos de ventana:

Rectangular, con marco de madera, con o sin contraventanas.

Rectangular, con marco de piedra.



En uno de los pilares del  
hórreo de Erteikua



Piedra encontrada en la  
propiedad de Erteikua

0 1 2 3 4 5 dm.

Marco de piedra y dintel arqueado, sin saliente (existen dos).

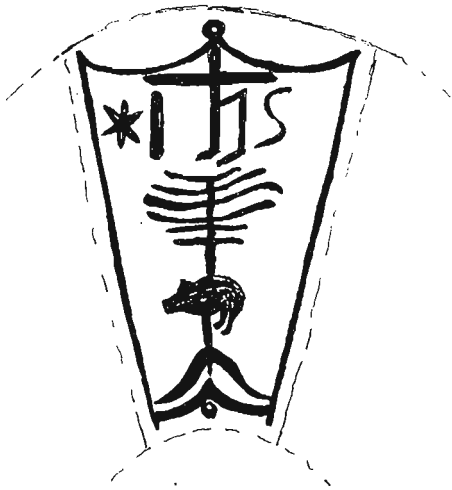
Marco de piedra y dintel arqueado con saliente (existe una).

Véanse las fotografías.

Galerías: existen 13 casas con galería orientada hacia el Sudoeste en la mayoría de los casos. Estas galerías suelen tener el mismo largo que el muro en que se encuentran. Generalmente, su piso es de madera y su barandilla, de hierro. Durante la primavera y el verano las decoran con numerosos tiestos de flores que dan al pueblo un aspecto muy alegre. También sirven las galerías para secar la ropa.

20. La decoración en el exterior de las casas consiste principalmente en piedras talladas que llevan dibujos e inscripciones, y que se encuentran colocadas, generalmente, en la fachada de la casa o en la misma puerta. Se observan los siguientes tipos de piedras:

Escudos: la mayoría representan el emblema del Valle de Aezcoa, que consiste en un jabalí cruzando el tronco de un encino. Existen cuatro que corresponden a las casas siguientes: Xaurikua, Iriartena, Apexena y Erteikua (en esta casa, el escudo se halla en el muro que está a la izquierda de la fachada). Se divisa otro escudo del mismo estilo en uno de los pilares del hórreo de Erteikua. Además de los cinco escudos citados, se observan dos escudos que corresponden a Elixaldekua e Iturraldekua, cuyo dibujo consiste principalmente en un jabalí. En el de Iturraldekua, se divisa, encima del jabalí, un animal parecido a un lobo. El de Elixaldekua lleva un signo solar



X A U R I K U A



I R I A R T E N A



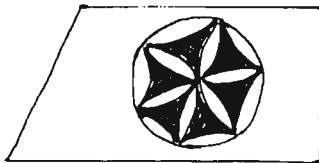
En el arco situado a la derecha del frontón



A P E X E N A



E L I X A L D E K U A



E T X E B E R R I K U A



en la pared frente a Laurenzena

## MIREN DE YNCHAUSTI

y la inscripción siguiente: EN EL AÑO 1805 HIZO AZER ELIZALDE. Las fechas inscritas en algunos de los escudos citados son:

Iriartena: 173—

Apexena: 1765.

Hóreo de Erteikua: 1801.

*Piedras talladas con inscripción.* Descubierta por los propietarios de Erteikua entre un montón de piedras que estaban en su propiedad, existe una piedra tallada que lleva la siguiente inscripción: RAFEAL 8OICOA IRECA A 1801. Se supone que corresponde esta piedra, así como la del hórreo de Erteikua, a una de las dos casas que existían anteriormente en ese lugar y que se llamaban Erkakua y Goikueina. Por otra parte, en el arco que se encuentra a la derecha del frontón y que conduce a la iglesia, se observa una piedra tallada que lleva una cruz en la parte superior, una inscripción difícil de interpretar, en el centro, y, en la parte inferior se lee: 1797. Se dice de esta piedra que tal vez corresponda a una casa derrumbada, Apezeina, entre Etxeberrikua y Erkaldekua, que era la casa del párroco. En la pared que se encuentra debajo de la iglesia, frente a Laurenzena, existe una piedra tallada con dibujo de cruz en forma de aspa y la inscripción: AÑO 1659. En una de las paredes de Etxeberrikua, haciendo esquina con la fachada, se observa una piedra tallada cuyo dibujo consiste en seis aspas estilizadas limitadas por una circunferencia.

Clavos: las tablas de madera que forman las hojas de las puertas suelen estar fijadas por varias filas horizontales de clavos de hierro con escudo en forma de rombo o cuadrado.

Manillas: éstas suelen ser de formas variadas, consistiendo en algunos casos en una tira de hierro labrado de forma rectangular y colocada en posición horizontal. En otros casos, consiste en una pieza de madera colocada en posición vertical y de forma rectangular.

21. Generalmente el hogar ocupa un sitio bastante reducido en la cocina, si bien existen todavía en algunas casas hogares de tamaño considerable. En conjunto, aparecen tres tipos de hogares:

El hogar con campana de tamaño grande o mediano, de forma tradicional.

La cocina económica con campana de tamaño más pequeño.

La cocina económica sin campana.

Hogar de forma tradicional: se compone de una campana (en vasco: *etsamina*) grande, apoyada por un lado en la pared y que termina sobre el techo en forma cúbica, y de fogón (en vasco: *xukunia*), o sitio donde se hace el fuego, que es una parcela de forma cuadrada generalmente al nivel del

piso de la cocina. Su base es una plancha de hierro horizontal y contigua al muro. En el muro que forma el fondo del hogar, a más de un decímetro de altura sobre el mismo, está abierto un hueco llamado *txakurtegi*. Su entrada, que es en forma de arco rebajado, mide unos setenta centímetros de ancho por poco más de medio metro de altura y un metro de fondo. Su piso consiste en losas de tamaño grande y sus paredes y techo están hechos con ladrillo y argamasa de cal y arena. Su función principal es servir de depósito a los troncos o tizones cuyos extremos, rebasando la entrada, avanzan hacia el centro del hogar donde hacen de combustible.

El *llar*, llamado *laratza*, cuelga de la parte alta de la campana justamente sobre el centro del hogar. Es una cadena de hierro que termina en gancho en el extremo inferior. De este gancho se ponen colgadas las calderas (en vasco: *beskuak*) cuando hace falta calentar el agua, el caldo, comida de los puercos, etc... Por lo demás, se usa el hogar para calentar los alimentos y hervir agua en dos tipos de recipientes: *eltzeak* (pucheros de una asa, de metal esmaltado de color marrón rojizo) y *perolak* (pucheros similares a los anteriores, con dos asas).

Estas cocinas tradicionales también tienen su cocina moderna de gas butano y, en algún caso, su cocina económica.

Cocinas económicas: el combustible utilizado es la madera, principalmente de haya. También está presente en este tipo de cocinas la cocina moderna de gas butano. La función de la cocina económica es parecida a la del fogón tradicional. Sirve para calentar los alimentos o para cocerlos lentamente, y también para calentar el ambiente. La campana de la chimenea, cuando existe, es muy reducida y siempre va cuidadosamente decorada con tiras de tela, lisa o fruncida, llamada *etsaminako oiala*. La principal función de este tipo de campana es la de absorber y evacuar el vapor y el humo, producidos al preparar los alimentos, por medio de un orificio abierto en la pared en que está apoyada la campana.

La cocina, llamada *sukaldea*, es el lugar de reunión de la casa y tiene un carácter muy acogedor. Generalmente suele haber en la cocina además del hogar, una fregadera, un armario donde se guarda la vajilla (en vasco: *ontzitegia*) y demás objetos necesarios para las funciones propias de una cocina, y una mesa amplia con sus sillas. En algunas casas, la mesa es de forma parecida a la de una concha cuya charnela está fijada en la pared o en un escaño de manera que se pueda plegar cuando no se usa.

Se observa con frecuencia en las cocinas la existencia de un espacio abierto debajo del borde de la ventana. Su función consiste en almacenar la ceniza. Su parte superior (el borde de la ventana) está formado por una plancha de hierro en la que en algunos casos se observa un hueco sobre

el que se puede colocar un puchero para conservarlo caliente. El depósito de ceniza es llamado *autztegia*.

En alguna cocina antigua se ve todavía una piedra de forma circular colocada en un rincón del suelo, con desagüe junto a una de las paredes. Sobre esta piedra, llamada *txurruzta* se colocaba antiguamente una *txarla* o recipiente de forma cilíndrica que servía para contener la colada. Estando llena de ropa (en vasco: *arnesa*) se colocaba encima un lienzo, llamado *autsegala*, sobre el que se ponía ceniza. Seguidamente se vertía agua hirviendo. Esta operación tenía por objeto blanquear la ropa.

23. Como hemos dicho arriba, el escape de humos es un tubo cuyo extremo inferior, en las cocinas de fogón bajo, termina en forma de una campana que recoge los humos y los endereza hacia un tubo que sube adosado al muro hasta un poco más arriba del techo.

En otros tipos de fogón no existe la campana. Esta tiene una boca de forma circular que abarca en un caso (Andresena, hoy deshabitada) casi toda la extensión del techo de la cocina y continúa en forma cónica hasta encima del tejado. En los demás casos, la campana es de forma de tronco piramidal que termina en un tubo a donde endereza los humos, tubo de sección circular o cuadrada que sube hasta encima del tejado.

24. Existen hornos de pan (en vasco: *ogilábeak*) aunque estén en desuso, salvo en algún caso. El horno suele ser abovedado. Su base se compone de ladrillo liso colocado encima de una mezcla de ceniza y de sal. La bóveda está hecha con ladrillo poroso y argamasa de cal y arena. Generalmente tiene su entrada debajo de la campana de la chimenea y el cuerpo del horno forma saliente fuera del muro de la casa. A veces se halla el horno de pan en un muro del *irindei*. Su cuerpo, que forma saliente, está cubierto por un techo de teja o tablilla y tiene a veces debajo un hueco en dos pisos en los que el más bajo está destinado a cochiguera (en vasco: *txerrientei*) y el intermedio a depósito de leña (en vasco: *egurtegi*).

Los utensilios empleados son:

el *adaroa*: utensilio para recoger la brasa, que se compone de un palo (en vasco: *makila*) de avellano a cuyo extremo está fijada perpendicularmente una tabla rectangular de roble.

*pala txikia*: pala pequeña. Utensilio de madera de haya que sirve para meter las tortas (en vasco: *opilak*) en el horno. Es una tablilla que tiene un apéndice largo que sirve de mango.

*pala aundia*: pala grande. También de madera de haya, sirve para meter cada pan en el horno. Es parecida a la *pala txikia*, pero, como su nombre lo indica, sus medidas son mayores.



## ETNOGRAFÍA DE ARIA

*tsuxkia*: escoba de boj (en vasco: *expela*) recién cortado, que sirve para quitar las cenizas del horno. Cuando se termina la fabricación del pan, se conserva la escoba usada que se quema a la vez siguiente con las brasas.

25. Se emplea alumbrado eléctrico en todos los departamentos de la casa. Antes, cuando todavía no existía el alumbrado eléctrico, se empleaban pequeñas lámparas de petróleo y velas. También se usaban raíces de pino (*teak*). Hay quien recuerda haber visto hace unos cuarenta años el siguiente sistema de alumbrado: se recogían en un recipiente viejo los residuos de las velas que se habían consumido en la iglesia; se echaba en el recipiente un trapo viejo prendido, el cual servía de torcida y de alumbrado hasta su consumición.

26. He aquí la descripción de los otros departamentos de la casa:

El *Irindei*: este compartimiento suele ser de planta rectangular. En éste se encuentran la artesa (en vasco: *oramea*) colocada sobre dos soportes que son dos banquillos (en vasco: *astoak*) de a cuatro patas y los utensilios necesarios para la fabricación del pan. También en algún caso se ve en el *irindei* el mueble que servía antiguamente de criba (en vasco: *mazea*) y colgando del techo un enrejado horizontal de madera donde se coloca el pan una vez que está hecho. Se llama *gereta*.

El establo (en vasco: *arteia*): a un lado lleva un pesebre (en vasco: *ganbela*) contra la pared. En un rincón se halla un tubo de madera llamado *kupua*, de forma cúbica, que comunica con el henil (en vasco: *xabea*) y por el que desciende el heno a un cajón de donde es repartido a los pesebres.

*Ganberattoa*: es el descansillo que se encuentra en el término de la escalera y que comunica con la cocina, la escalera que va al desván y el pasillo que es el departamento por el que se entra a otras habitaciones. En esta entrada o descansillo a veces suele haber un banco o un escaño de madera.

El pasillo (en vasco: *pasua* o *sala*) no suele tener muebles. Es un amplio departamento por el que se entra a los dormitorios y, en casos, a una sala.

Dormitorios (en vasco: *ganberak*): suelen tener una o dos camas, mesilla de noche, armario grande, un par de sillas y, a veces, una alfombra. En los muros hay algún cuadro religioso y fotografías de familiares.

El desván sirve, en gran parte, de henil (en vasco: *xabea*) y también para guardar trastos viejos.

27. Las construcciones complementarias que acompañan a la casa son:

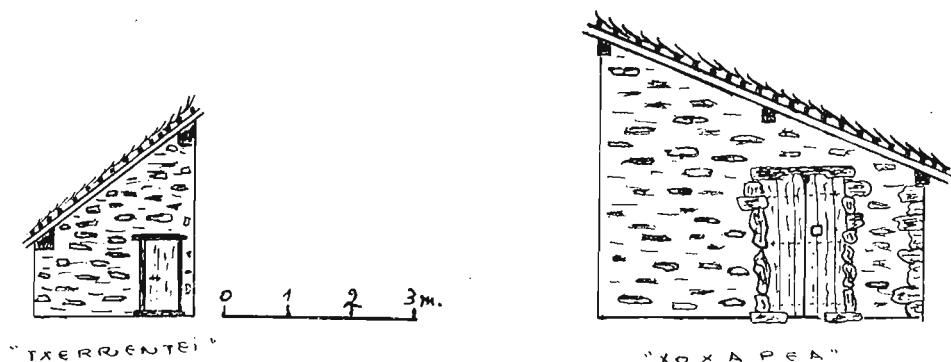
**BORDA** o **XOXA**: así se llama una construcción de tamaño variable que consiste en una planta baja que sirve de establo y un desván que sirve

## MIREN DE YNCHAUSTI

de henil. Se halla siempre a proximidad de la casa a la que pertenece. Se cuentan ocho, que corresponden a las siguientes casas: Iriartena, Elixaldekua, Ñaorena (pegada a la casa), Ezpelondokua, Iturraldekoa, Xamarrena, Indabena, Xaurikua.

**XOXA:** mientras se emplea indistintamente el nombre de «borda» o «xoxa» para señalar las construcciones anteriores, se usa principalmente el nombre de «xoxa» para una construcción netamente más pequeña que la borda, que está situada a proximidad de su correspondiente casa y cuya función consiste en guardar los aperos y las ovejas durante el invierno. Sólo existe una, perteneciente a Xoxakua.

**XOXAPEA:** es un cobertizo situado a un lado de la era (en vasco: *larreina*) y que servía para proteger las mieses en caso de lluvia, cuando todavía se trillaba. En la actualidad, sirve para guardar los aperos de labranza, principalmente. Se cuentan ocho: Xaurikua, Erteikua, Eztebena, Xamarrena, Apatekua, Etxeberrikoa, Bixentena, Urtikua.



**TXERRIENTEIA:** es la cochiguera. Suele estar cerca de la casa y, a veces, pegada a ella. Se cuentan seis: Iriartena, Xaurikua, Etxeberrikoa, Bixentena, Urtikua, Ezpelondokua. En las demás casas suelen tener a los cerdos, bien en un rincón del establo en la planta baja de la casa, o bien en alguna de las construcciones anejas, por ejemplo, en la parte inferior de los hórreos, o de los hornos de pan.

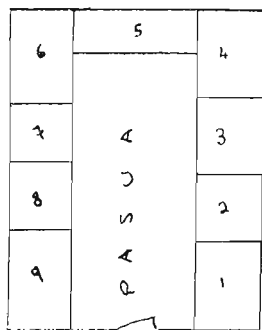
**ONGARRITEIA:** es el depósito de estiércol. Suele estar pegando a la casa. Se cuentan dos: Iturrikua y Ezpelondokua. En la zona de las bordas se cuenta, una, la de Reteikua. También se da el caso de que sirva de depósito de estiércol la parte inferior del hórreo, o parte de la cochiguera.

**ERLETEIA:** es la colmena. Existen varias, en desuso, de las que una pertenece a *Xaurikua*, y dos en uso: una en la zona de Navala, perteneciente a *Bordakua*, otra de *Indabena*.

## ETNOGRAFÍA DE ARIA

**GAREIA:** es el hórreo. Estas construcciones merecen una mención especial, ya que son muy antiguas y de aspecto característico, haciendo de ARIA un pueblo completamente distinto de los demás del Valle. Desapareciendo estos hórreos, perdería ciertamente el pueblo uno de sus mayores encantos. Y las necesidades de la vida actual son tales que, con la desaparición progresiva del trigo, corren también el peligro de desaparecer rápidamente esos hórreos, testigos de un pasado lejano y misterioso, cargados de arte y de sabiduría popular y dignos de admiración. Son diez los «garei» actualmente existentes en ARIA. Corresponden a las siguientes casas: Iriarrena, Xaurikua, Urtikua, Apatekua, Erteikua, Andresena, Xamarrena, Erkaldekua, Iturraldekoa y Etxeberrikua. El de Eztebena, que formaba con la casa un conjunto encantador, ha sido derrumbado el año pasado. El «garei», generalmente situado en el corral, llamado *korlea*, tiene el aspecto de una casita total o parcialmente aislada del suelo por medio de un murete y de soportes (seis u ocho) de piedras grandes talladas en forma cónica cuya parte superior está cubierta por una piedra circular en la que se apoyan las vigas de la parte inferior del granero. Este se compone de cuatro muros

### INTERIOR DE UN "GAREI"



1. "zizkua" reservado para "Marxagaria"
- 2, 3, 4. "zizkuak" reservados para "Azarogaria"
5. "zizkua" reservado para habas ("babak")
- 6, 7. "zizkuak" reservados para avena ("ooloa")
8. "zizkua" reservado para veza ("zalkia")
9. "zizkua" reservado para abada ("garagarra")

0 1 2 3 4 m.

de piedra, cuya única apertura consiste en una puerta a la que se llega por una escalera de piedra. El tejado es de dos vertientes y presenta declives muy acentuados. Su cubierta es de tablillas o de teja. Las vigas son de roble. El interior del granero se compone de un pasillo central, llamado *pasua*, limitado, a cada lado, por un medio tabique que lo separa del espacio reservado para la conservación de los granos. Este espacio está dividido en compartimentos que corresponden a distintas clases de granos y que llevan

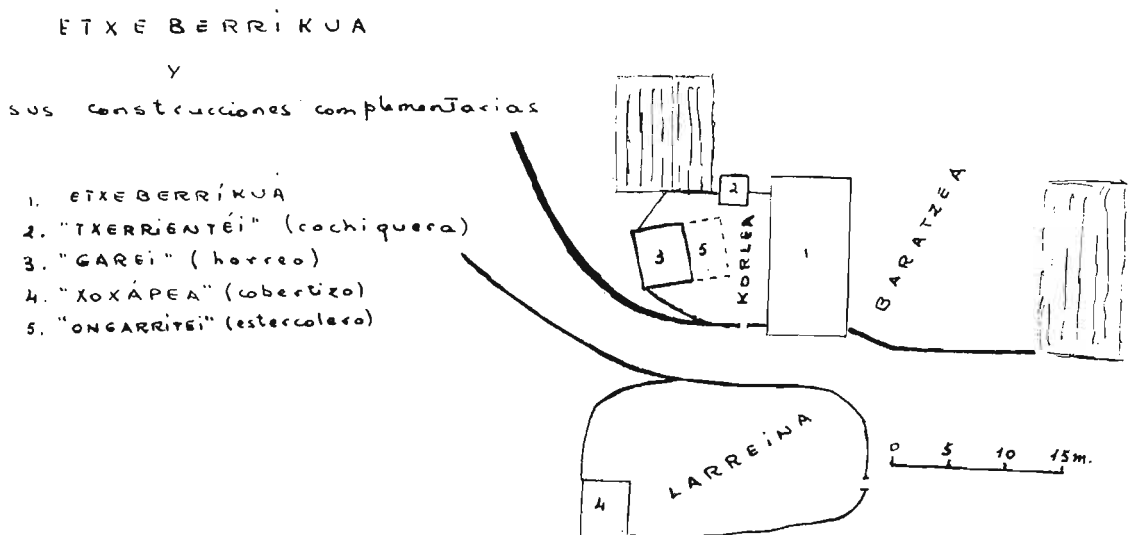
## MIREN DE YNCHAUSTI

el nombre de *zizkua*. En el granero de Etxeberríkua, por ejemplo, hay cuatro compartimientos a cada lado del pasillo y uno al fondo. Los granos se reparten de la manera siguiente, partiendo del primer compartimiento a la derecha de la puerta de entrada. (Véase el croquis.)

1. *Martxagária* o trigo sembrado en marzo.
- 2, 3 y 4 *Azarogaria* o trigo sembrado en octubre (en esta zona, Azaroa corresponde a octubre). Es el más apreciado para la fabricación del pan.
5. *Babak* o habas.
- 6 y 7 *Ooloo* o avena.
8. *Zalkia* o veza.
9. *Garagarra* o cebada.

La parte superior del granero, que sirve para guardar utensilios varios, es llamada *garbarei*.

He aquí un plano de conjunto de Etxeberríkua con sus construcciones complementarias:



28. Las habitaciones temporarias son las siguientes:

*BORDAS*: están situadas en una zona apartada del pueblo, llamada Bordaldía. Son de tamaño grande, especialmente una, la que pertenece a Xauríkua. Las paredes están hechas con la misma piedra grisácea que se

## ETNOGRAFÍA DE ARIA

puede ver en las casas del pueblo. Las techumbres más antiguas son de tablilla y, en algunos casos, se siguen reponiendo las tablillas estropeadas con tablillas de haya preparadas por los mismos amos. El interior de la borda se compone de una planta baja y de un desván. Al fondo de la planta baja está el establo que presenta las mismas características que el «artei» descrito más arriba. Cerca de la entrada hay un dormitorio y una cocina que, a veces, forman una sola habitación. El hogar es llamado *xukunia*. Su techo es abovedado. Los humos se evacuan por la parte superior del hueco de la puerta. Frente al hogar, hay un espacio ligeramente inclinado que sirve para echarse y que se llama *oltza*. Para describir lo bien que se está echado y durmiendo en el «oltza», se dice: «xukuneko oltzan gustian etzanta lo». A veces, el camastro (en vasco: *kamantza*) está colocado en el lugar del «oltza». En algún caso se encuentra encima del techo de la habitación, cuando éste es más bajo que el techo del establo. El desván, llamado *xabea*, está ocupado por el heno recogido en los terrenos particulares situados en la zona de las bordas. Hasta ahora, los amos pasaban una gran parte del invierno en las bordas para ocuparse de su ganado. Actualmente, la nueva pista que ha sido construida entre Bordaldia y el pueblo les ofrece la posibilidad de bajar el heno hasta sus casas, con tractores, lo cual les permite bajar el ganado al pueblo en lo más crudo del invierno. Los días en que tienen que quedarse en las bordas suelen aprovecharlos para hacer arreglos, preparar tablillas, hacer cestas con madera de avellano, etc.... Alguno recuerda haber fabricado cucharas de madera. Para distraerse, suelen usar radios de transistores. También suelen reunirse entre vecinos para charlar y jugar a cartas.

A raíz de la concentración parcelaria realizada estos últimos años, algunas de las bordas van a ser abandonadas ya que los terrenos que les correspondían han sido cambiados por otros más cercanos del pueblo.

*ETXOLA*: es una choza de pastor. Existen dos, en la zona de tierras comunales pertenecientes al Valle y empadronadas en ARIA: *Bixenten Etxola* y *Garraldako Xubren Etxola*. Es una construcción de planta rectangular, hecha con piedra caliza, de unos 6 m. × 4 m. El tejado, de dos aguas, es de tablilla (en vasco: *ola*). Hay un par de tablillas movedizas que pueden levantarse a discreción para que dejen paso al humo. La pared lateral tiene una altura de 1 m. 35. La altura total, a partir del caballete, es de 2 m. 50 aproximadamente. Entrando en la choza que describimos (*Bixenten Etxola*) por la puerta, que está situada en un muro lateral, se ven, a la izquierda, unas baldas de madera donde se colocan los quesos. Se llama *gaztandegi*. A la derecha de la puerta hay un fogón pequeño. Frente al fogón y formando rincón, está el camastro del pastor. Las dimensiones de *Garraldako Xubren Etxola* son algo mayores. Su puerta de entrada se encuentra en la fachada.

## MIREN DE YNCHAUSTI

Por lo demás, se diferencia esencialmente de *Bixenten Etxola* por su parte trasera que es un cobertizo parcialmente cubierto por tablas de madera.

29. Las casas deshabitadas del pueblo generalmente se usan como bordas, poniéndose de acuerdo los propietarios, sin que sufra forzosamente la casa deshabitada transformaciones de estructura. Sin embargo, en algún caso ha sido transformada interiormente.

Estos últimos años se han modificado exteriormente algunas casas habitadas a las que se les ha añadido alguna habitación o transformado las puertas y ventanas. El material utilizado en las obras actuales es el cemento y también se aprovechan las piedras y las vigas cuando se deshace alguna construcción antigua. En cuanto a las condiciones higiénicas, se observa una gran limpieza. Hay agua corriente en todas las casas habitadas desde hace varios años.

33. La casa no tiene su fuesa en la iglesia. Tiene su sepultura en el cementerio (llamado: *kanposantua*), donde cada familia conoce su sitio (en vasco: *lekua*) aunque no haya generalmente ningún signo que lo indique. Hasta hace unos quince años, época en que se renovó la iglesia, las mujeres tenían su sitio, llamado *lekua*, en la iglesia. Cada vez que había una función, llevaba cada una una cesta, llamada *txestua*, que contenía una o varias velillas enroscadas (en vasco: *argizariak*), según la importancia de la función. El día de la fiesta de Todos los Santos (en vasco *Dominusandorio*) y el día siguiente, por la mañana, se rezaban responsos en el cementerio, colocándose cada uno delante de la sepultura que le correspondía. Siempre se rezaba el primer responso para el alma de la última persona que había muerto. Las mujeres llevaban consigo sus velas encendidas. En caso de mal tiempo, la función tenía lugar dentro de la iglesia.

Hemos de indicar la existencia de varias estelas funerarias discoidales en el cementerio de Garayoa, una en la sacristía de la iglesia de Abaurrea Baja, una contra la pared exterior de la misma y cuatro, pertenecientes al cementerio de Garayoa, que actualmente se encuentran en la casa parroquial de Orbaiceta donde fue organizada hace unos años una exposición temporal de objetos del Valle de Aézcoa, por el antiguo párroco, Dn. Germán Echeverri.

34. La casa tiene algunos atributos de templo: por los árboles y hierbas de carácter sagrado que se conservan en las casas (espino, avellano y hierbas de San Juan), así como la vela bendita que se trae de la iglesia el 2 de febrero, día de la Candelaria. Esta se bendice en la iglesia el día de la Candelaria, pero no se usa en casa hasta después de Pascua de Resurrección. El Jueves Santo se lleva a la iglesia y se deja encendida en el «monumento», altar preparado para dicho efecto, desde la hora de la función hasta medianoche. El Viernes y Sábado Santo se procede de la misma manera y cada familia lleva la vela a su casa después de la última función. Mientras

## ETNOGRAFÍA DE ARIA

están encendidas las velas en la iglesia, las chicas del pueblo se turnan de suerte que haya siempre una presencia delante del «monumento».

En cuanto a los niños que mueren sin ser bautizados no parece que haya ningún sitio especial para enterrarlos.

35. a) Considerando que nadie recuerda haber visto construir una casa nueva en el pueblo, no se conoce ninguna práctica especial al respecto. Hemos de indicar que la única construcción que se haya realizado recientemente, hace unos cinco años, es la de la Casa Consistorial. En ese caso, no se colocó en el techo ningún signo, al terminar la construcción. El acontecimiento fue marcado por la celebración de un banquete.

b) Por la razón arriba expresada, se desconoce la costumbre referente a la bendición de una nueva casa por el cura del pueblo. En cuanto a la Casa Consistorial, fue bendecida. En alguna casa que ha sido transformada, ha ocurrido que el cura párroco del pueblo, estando de visita, la haya bendecido.

c) Como elemento de protección contra las tormentas (en vasco: *ots-otsak*), se acostumbraba recoger determinadas hierbas que se bendecían en la iglesia el día de San Juan. Estas las recogían el 23 de junio, por la tarde, víspera de San Juan, y con ellas se formaba un fajo (llamado *fajua*). Las hierbas que generalmente se escogían eran las siguientes: *MIRULA* (hinojo), *PALMARIZKUA* (malvavisco), *EZPATA* (espadaña), *ATXUNBELARRA* (planta olorosa, parecida a la menta). Hay quien incluía rosas en el fajo (para curar los males de ojos, se hacía aplicaciones de agua en la que habían cocido dichas rosas). Este se guardaba en la casa y, cuando se avecinaba la tormenta, se le quitaba un pequeño manojo que se quemaba en la brasa. Al humo producido se le atribuía la virtud de alejar la tormenta. Se conoce una costumbre, practicada por el ama de casa, que consiste en pasar por cada habitación, la víspera de San Juan, con una sartén vieja en la que se pone carbón ardiente y un manojo de hierbas de San Juan. Al pasar por cada habitación pronuncia las siguientes palabras:

«Gaixtoa kanpora, ona barnera».  
(Que salga el mal, que entre el bien)

Actualmente, no se bendicen hierbas de San Juan, siendo reemplazadas, como elemento de protección contra la tormenta, por la vela bendecida en la iglesia el día de la Candelaria, que se enciende cuando se avecina una tormenta.

d) No se observan signos especiales para proteger la casa o el establo.

e) Tampoco se tienen animales ni cráneos en las paredes o puertas como elementos de protección.

## MIREN DE YNCHAUSTI

f) Para proteger a los animales contra las enfermedades se acostumbraba, hasta hace pocos años, hacerlos bendecir por el cura párroco, una vez al año, el día 17 de enero (San Antonio).

g) Los árboles que hacen oficio de pararrayos son el avellano (en vasco: *urrirtza*) y el espino (en vasco: *elorría*). Según una costumbre antigua, cuando uno se encuentra fuera de casa y quiere protegerse de los rayos (en vasco: *airegaixtoa*), ha de cobijarse debajo de un espino. También se acostumbraba llevar consigo, al salir de casa, una pequeña rama de avellano como elemento de protección contra los rayos. Actualmente se colocan a cada lado de la puerta de la casa y del hórreo, unos ramos de avellano y de espino, cruzados, en algún caso, por espadaña. Los suelen colocar cada año, el día de San Juan, antes del amanecer y después de haberse lavado la cara con agua con el fin de prevenir la sarna (*xarna urruntzeko*). Los ramos de avellano y de espino no suelen ser bendecidos. Se sujetan generalmente a cada lado de la puerta por medio de unos hierros, llamados *ferrak*, y tienen por objeto alejar los rayos. La vela bendecida el día de la Candelaria también es considerada como elemento protector contra los rayos. Se acostumbra llevar consigo, al salir de casa, un trozo de la vela que se enciende en el camino para protegerse de los rayos, en caso de peligro. No hay ningún laurel cerca de la casa.

36. Los terrenos contiguos a la casa suelen ser los siguientes:

- la huerta (en vasco: *baratzea*);
- el corral (en vasco: *korlea*);
- la era (en vasco: *larréina*) en algunos casos.

La función de la huerta consiste en producir verduras para la casa.

37. Generalmente se come cinco o seis veces al día y las comidas (en vasco: *otronak*), empezando por la primera, reciben los siguientes nombres:

- 1) Desayunua
- 2) Aldamorzua
- 3) Hamarretákua
- 4) Bazkaria
- 5) Merienda o Ats-azkaria
- 6) Afaria

38. Generalmente se come en la cocina. Pero cuando lo precisan las faenas del campo, ocurre que algunos o todos los miembros de una casa coman en la borda.



## ETNOGRAFÍA DE ARIA

El desayuno se toma al levantarse, generalmente al amanecer; el almuerzo, hacia las nueve, el «hamarretako», hacia las once, la comida (en vasco: *bazkaria*), hacia la una y media, la merienda, hacia las seis de la tarde y la cena (en vasco: *afaria*), hacia las nueve.

39. La comida principal es la que se hace al mediodía. Consiste en una sopa de verdura (en vasco: *sukua*), un plato de pescado o carne, llamado *razionea*, ensalada, fruta o postre y café. He aquí en qué consisten las demás comidas:

desayuno: café con leche;

almuerzo: morcilla (en vasco: *tripota*), sangre frita (en vasco: *odol egosia*), tortilla o magra;

«hamarretako»: pan y queso;

merienda: es parecida al almuerzo;

cena: sopa de verdura o caldo (en vasco: *aragi-sukua*) y café con leche.

40. Las comidas ordinarias se condimentan moderadamente. Se usa aceite y manteca (en vasco: *gantza*), ajo (en vasco: *baatxuria*), cebolla (en vasco: *tipula*), a veces perejil y sal.

41. En el verano, la tercera comida del día, llamada *hamarretako*, reemplaza, a veces, el almuerzo. Durante el invierno, se toma el desayuno algo más tarde, y la cena un poco más temprano. En los días festivos se tiende a suprimir el almuerzo y la merienda, ya que el menú de la comida y de la cena es más abundante.

42. El orden de los platos, como se ha indicado más arriba, es el siguiente:

sopa;

ensalada;

ración;

fruta o postre.

43. Actualmente, se suele beber vino tinto, traído de fuera, en las comidas. Se dice que hace unos cuarenta años sólo se bebía agua, ya que el vino ha sido introducido en esta zona posteriormente.

44. Todos comen a la misma mesa.

45. Cada uno usa su plato.

46. Se usa cuchara en la comida y en la cena y también, a veces, en el desayuno. La cuchara suele ser de metal plateado o de acero inoxidable.

## MIREN DE YNCHAUSTI

47. Generalmente los platos guisados se sirven con cuchara o tenedor y se comen con tenedor y cuchillo o navaja.

48. Los huevos se suelen comer fritos o en tortilla. Antiguamente, también se comían en su cáscara, después de haberlos calentado en la brasa. No se hace conserva de huevos.

49. En una casa se recita una plegaria seguida por un Padre Nuestro, Ave María y Gloria, antes de las comidas. La plegaria es la siguiente: «Aquél Niño chiquito que nació en Belén, que nos bendiga esta mesa y a nosotros también».

50. Los días de ayuno (en vasco: *balur*) son los prescritos por la Iglesia.

51. Hay días en que se hace un menú algo distinto del habitual. Son los días de las fiestas patronales y cuando hay algún acontecimiento de familia (bautizo, primera Comunión, boda, etc.), o que se termina alguna faena grande. En los entierros, no se suele hacer, actualmente, ninguna comida especial. He aquí un menú de día festivo:

### *Bazkaria* (comida)

Entremeses

Sopa de fideos (en vasco: *sukua* o *salda*)

Pollo (en vasco: *oillaskua*) o merluza en chilindrón con limón (en vasco: *merluza fritadan limoiarekin*).

Cordero asado (en vasco: *umerria* o *axuria erretan*)

Tarta o flan (en vasco: *budina*) o natilla (en vasco: *bizkotxada*)

Café, copa, puro.      Vino tinto.

### *Afaria* (cena)

Sopa de fideo

Pescado en salsa o frito

Cordero en chilindrón

Fruta

Café y copa.      Vino tinto.

52. Se fabrica pan casero en una casa, con harina de trigo. En Aria se cultivan dos clases de trigo: *Azarogaría* o trigo sembrado en octubre, que es el más apreciado para la fabricación del pan casero, y *Martxagaría* o trigo sembrado en marzo.

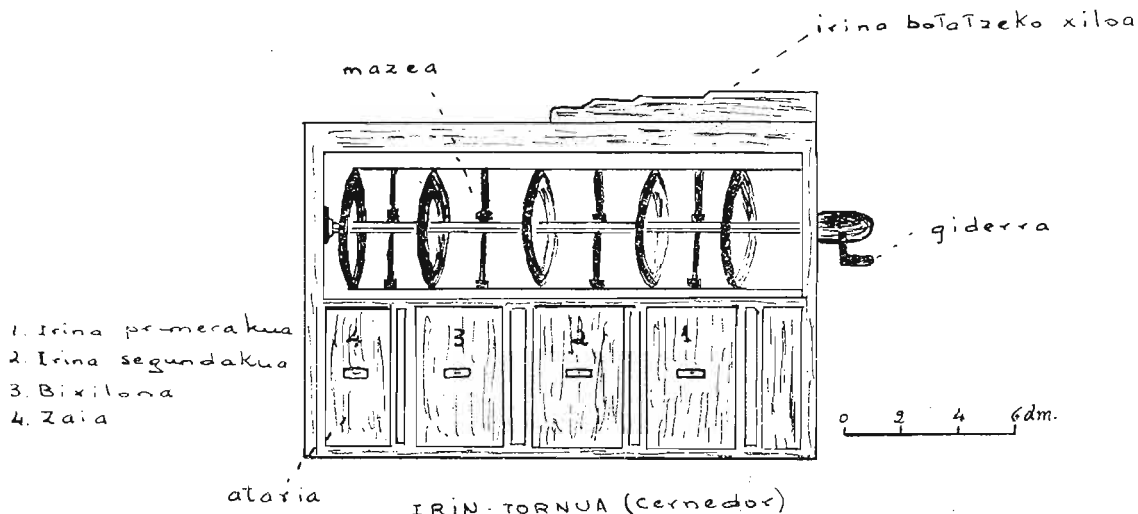
53. El combustible empleado en el horno casero es la madera de haya que presenta la ventaja de echar menos humo que otras clases de madera. Los utensilios empleados son los descritos en el número 24.

## ETNOGRAFÍA DE ARIA

54. La levadura empleada se llama *orantz*a. Cada vez que se hace el pan, se guarda en un vaso un poco de la masa que se deja fermentar y que se puede conservar durante una semana. Una vez al año se pide levadura al panadero para renovar la vieja.

55. Procedimiento empleado para amasar: de víspera se pasa la harina (guardada en un saco llamado *kostala*) por el cedazo (en vasco: *mazea*) a la artesa (en vasco: *oramea*). La harina pasada se llama *irin*flore<sup>a</sup> y el salvado que queda en el cedazo, *zaia*. El día siguiente, se aparta a un lado la harina dejando un hueco en el que se echa la sal que se mide por manotada (en vasco: *esku*). La proporción se calcula a ojo. Encima de la sal se echa agua y se revuelve hasta que se disuelva la sal. Entonces se añade la levadura que anteriormente se ha diluído en un litro de agua. Luego se añade poco a poco la harina y se amasa. Cuando se obtiene la consistencia deseada, se recoge a un lado y se sostiene con una tabla, sostenida ésta a su vez por una piedra. Se cubre la masa con unos lienzos antiguos de lino y se deja reposar (en vasco: *geldi-geldia uzten da*). La masa sin formar se llama *orea*. Desde el momento en que se le da la forma de un pan se llama *ogia*. Se llama *otarraldia* toda la masa elaborada de una vez. Los utensilios empleados en estas operaciones son los siguientes:

*Mazea*: cedazo de tamiz metálico y marco de madera (haya). Antiguamente se empleaba un cernedor, llamado *irin-tornua*. Era un mueble grande, de roble, cuya parte superior contenía un cedazo cilíndrico, en posición horizontal, atravesado por un eje accionado por una manilla (en vasco: *giderra*) colocada en el lado derecho del mueble. La parte inferior



## MIREN DE YNCHAUSTI

consistía en cuatro cajones, con sus correspondientes puertas, que recibían las distintas clases de harina. Se introducía la harina para cernerla por un orificio situado en la parte derecha de la tapa del mueble. A medida que la manilla accionaba el cedazo, caía la harina (en vasco: *irina*) de flor, en el primer cajón, la cabezuela, en el segundo cajón, el moyuelo (en vasco: *bixilona*) en el tercero y el salvado (en vasco: *zaia*) en el cuarto.

*Astoa*: soporte de madera que se coloca encima de la artesa y que sirve de apoyo al cedazo.

*Oramea*: artesa, de madera de roble, de sección trapezoidal. La artesa lleva una tapa que consiste en tres tablas de madera y que sirve para cubrirla cuando se termina de amasar.

*Pala* o *palika*: espátula de hierro que sirve para quitar la harina de la artesa.

56. El pan tiene forma redonda y pesa más de tres kilos. Se suele indicar su peso en libras (en vasco: *librak*. «Zazpi edo zortzi librako ogiak»). Si sobra un poco de masa sin que llegue a ser suficiente para hacer otro pan, se hace un pan redondo más pequeño, llamado «ofrenda».

Antiguamente estas «ofrendas» que pesaban aproximadamente una libra y media las llevaban a la iglesia los familiares del difunto el día del funeral (en vasco: *ilarioa*). La cantidad de «ofrendas» correspondía al número de misas celebradas, o sea, dos, tres o cuatro, según las posibilidades de la familia. Eran destinadas al párroco. En la iglesia de Abaurrea Baja existe todavía un banco, entrando a mano derecha, cuyo respaldo lleva en una de sus extremidades una especie de bandeja de forma circular que era precisamente el lugar en que se depositaban las «ofrendas».

A veces se hacen panes más pequeños, llamados «*opilak*». Existe un refrán que dice: «ogia erre artio, opila» (hasta que esté hecho el pan, panecillo).

Antiguamente se solía hacer una marca en el pan para distinguir el de cada casa.

57. Lo único que se agrega a la masa que se hace con harina es sal.

58. No se hace pan con harina de centeno (en vasco: *añegua*). Antiguamente se cultivaba el centeno exclusivamente para la fabricación de vancejos (en vasco: *etsezkiak*).

59. No se hace pan con harina de maíz.

60. Antes se hacían talos con harina de maíz mezclada con agua y sal. Con esta masa se hacían tortas finas que se colocaban sobre un *matxarre* (utensilio de hierro de forma redonda con un mango largo) y se asaban sobre el fuego. Se solían comer mojándolos con leche, o con queso. Se puede decir que se comía talo en el lugar del pan.

## ETNOGRAFÍA DE ARIA

61. Para consumo doméstico, se matan generalmente uno o dos cerdos por invierno y gallinas, pollos y ovejas en cualquier época del año y, sobre todo, en víspera de las fiestas patronales o de algún acontecimiento de familia.

La matanza del cerdo (en vasco: *txerri-iltzea*) es motivo de grandes reuniones. Las operaciones anejas a la matanza son las siguientes:

1) Se hace un fuego con madera de haya y de boj, delante de la casa;  
2) Se trae el cerdo agarrado por el morro con un gancho de hierro, llamado *Kantxoa*, que se sujeta con una mano y cuyo otro extremo suele ser enganchado alrededor del muslo. El gancho tiene aproximadamente cincuenta centímetros de largo. Con la otra mano se sujeta el cuchillo, llamado *kamieta*, de unos veinte centímetros de largo, con el que es matado el cerdo, previamente colocado en un banco llamado *txerri iltzeko maia*;

3) Se recoge la sangre inmediatamente, filtrándola a la vez, y se quitan las cerdas empleando uno de los métodos siguientes:

en el fuego encendido delante de la casa, se calientan unos hierros (en vasco: *burdinak*) con los que se queman las cerdas (en vasco: *bil oak*) del puerco. Este sistema es el que más se emplea, actualmente. En algún caso se emplean ramas de aulaga, llamada *ollaga*, en vez de hierros. También hay quien utiliza paja (en vasco: *aotza*);

rociando el puerco con agua hirviendo. Este método, que era el que se empleaba antiguamente, va desapareciendo.

En todos los casos es empleado el cuchillo, llamado *kamieta*, para ir raspando el pellejo.

4) Seguidamente se parte el puerco en el mismo banco, o colgándolo por las patas delanteras.

62. Generalmente se hacen tres clases de embutidos:

*mondonguak*: es el nombre empleado para indicar el grupo de embutidos que comprende la longaniza y el chorizo;

*tripota*: es la morcilla.

La longaniza se hace con una mezcla de magra, tocino, ajo, sal y pimentón, que se deja reposar durante un día antes de embutirlo.

El chorizo se compone de magra, riñón, lengua, ajo, pimentón y sal. Después de embutirlo, se ata una cuerda en cada punta y se cuelga por un extremo durante un mes aproximadamente. Entonces se cambia de posición, colgándolo por el otro extremo.

La morcilla se compone de sangre, pasta de arroz, gordo, cebolla, ajo, perejil, canela picada, guindilla, nuez moscada, menta y sal.

## MIREN DE YNCHAUSTI

La envoltura que se emplea es el intestino (en vasco: *ertzamea*).

64. Se conservan generalmente los embutidos colgándolos del techo de la cocina.

65. En alguna casa que tiene cocina de fogón bajo se fumigan los embutidos, los perniles (en vasco: *txerri-azpiak*) y los brazuelos (en vasco: *xorbaldak*).

66. No parece que se desequen frutas.

67. Se comen las siguientes clases de setas:

*Xixak*: salen en la primavera y son muy apreciadas. Se comen mezcladas con cordero o con pollo, o en tortilla.

*Ondoak*: son hongos que salen en la época de San Juan y en el otoño. Se preparan con manteca (en vasco: *urina*) o aceite, un poco de pimiento, ajo y sal.

*Txurloak*: salen en otoño. Su sombrerillo es blanco por encima y rojo por debajo.

68. Se comen caracoles (en vasco: *karakoilak*) de tierra, que se preparan de la manera siguiente: durante dos días, se dejan en un recipiente cerrado; después, se pone el recipiente a calentar lentamente hasta que salgan los caracoles; entonces se lavan cuidadosamente con agua fría y se ponen a cocer durante dos horas en otro recipiente (el caldo se puede aprovechar, añadiéndole un trozo de tocino, perejil, ajo, sal y aceite); cuando se ha cocido lo suficiente, se cuele. Los caracoles se comen mezclados con un arroz preparado con aceite, cebolla y ajo, dos medidas de agua por una de arroz, y un poco de tomate pasado en aceite. Antes de servir el plato, se pasa al horno.

70. Se comen truchas (en vasco: *arraiak*) generalmente fritas y acompañadas de magra frita.

71. En casa, se fabrica queso con leche de oveja.

72. Actualmente se logra cuajar la leche con cuajo en polvo o «Extrait de Présure», cuajo traído de Francia. También se conoce el cuajo natural, llamado *gatseia*, aunque éste se emplee raramente. Para extraer el «gatseia», se mata un cordero (en vasco: *axuria*) y se le quita el cuajo que se cuelga hasta que se seque completamente. Cuanto más tiempo se deje secar, mejor resulta. A veces se deja secando un año entero. Para utilizarlo, se mete en un lienzo que se ata y que se mete en agua caliente. El líquido obtenido es el que se emplea para cuajar la leche.

73. La fabricación del queso comprende las operaciones siguientes:

1) Se recoge la leche en un recipiente de aluminio, llamado *kaiku*, cuya forma es parecida a la del recipiente de madera (castaño o haya) del mismo nombre que antiguamente se usaba: tiene la forma de un cilindro ligeramente inclinado de unos 35 centímetros de diámetro, con una asa.

## ETNOGRAFÍA DE ARIA

2) Del kaiku se pasa la leche por un colador, llamado *pasadorea*, a una caldera de cobre, llamada *beskua* o *berza*.

3) Se calienta la leche hasta que alcance la temperatura de la mano y se retira del fuego. Se añade el cuajo y se deja reposar durante una hora. Después se pica la cuajada (en vasco: *gaztanbera*) obtenida, con un palo de acebo, habiendo colocado nuevamente la caldera sobre el fuego vivo y se revuelve enérgicamente. Cuando la leche está muy caliente, se retira del fuego y se deja reposar durante media hora.

4) Entonces, se recoge con la mano la leche cuajada, de suerte que se forme una bola que se envuelve con un aro de madera de haya, llamado *gazta-azala*, el cual va atado con una cuerda y da forma a la masa cuajada. Debajo del aro se suele poner un tabla de forma redonda con cuatro mangos, de madera de haya o de pino. Se llama *xorte* o *txortxapekua* y lleva un pico surcado por donde se vierte el suero procedente de la masa cuajada. Se aprieta ésta con la mano durante un rato de suerte que se vaya separando el suero y, seguidamente se coloca encima de ella una tabla de madera de haya que quepa en el aro y sobre la tabla se pone un peso (una piedra) y se deja de esa manera durante veinticuatro horas.

5) Al cabo de las veinticuatro horas, se quita el queso del aro y se le echa sal por un lado. El día siguiente se le da la vuelta y se le echa sal por el otro lado, y se repite esta operación durante un mes. Se considera que al cabo de ese tiempo el queso está hecho, aunque se recomienda esperar un mes más antes de consumirlo.

(La madera de roble no ha de ser utilizada en la fabricación del queso, porque al estar en contacto con la leche destila una substancia perjudicial para la buena elaboración del queso.)

74. Los quesos son redondos. Se conservan en una quesera (en vasco: *gaztandegia*) que se encuentra dentro de la choza. A veces se queman.

Queso blando (en vasco: *gaxtazarra*): éste se obtiene a partir del queso que se hace habitualmente, picándolo y dejándolo al aire libre. Se deja de esta manera un mes, aproximadamente, de suerte que se formen gusanos. Entonces es cuando se consume. Se conserva a veces varios meses. Su sabor es entonces muy fuerte. Actualmente, se guarda en un puchero. Antiguamente se ponía en unos pequeños recipientes de madera.

75. Ocasionalmente, se emplea el suero (en vasco: *gaxura*) para hacer requeson (en vasco: *zemerona*) de la manera siguiente:

Se pone la caldera que contiene el suero encima del fuego hasta que esté a punto de hervir. A medida que va formándose el requesón en la superficie del líquido, se va recogiendo con una cuchara o una espumadera y se pone en un lienzo que se cuelga de manera que caiga todo el líquido del requesón.

Este líquido, llamado *zirikota*, (también, a veces, el suero) se da a los puercos y a los perros.

Al terminar la fabricación del queso o del requesón, se limpia la caldera con ceniza.

76. También se hace cuajada (en vasco: *gaztanbera*) empleando cuajo en polvo o «Extrait de présure», cuajo traído de Francia. Antes, se calentaba la leche con una piedra «roya» que se calentaba previamente en el fuego y se limpiaba con agua.

77. La leche no es destinada a la venta. El queso, en cambio, sí lo es y se vende en los alrededores. La cuajada y el requesón se hacen sobre pedido.

78. La leche agriada se llama *esnemindua*. En algún caso se fabrica mantequilla con la nata (en vasco: *geina* o *esne-geina*).

79. No se utiliza leche de burra.

80. Las plantas que habitualmente se usan como condimento son: la cebolla (en vasco: *tipula*), el ajo (en vasco: *baatxuria*) y el perejil. Se emplean como comida: las alubias de palo (en vasco: *makil dutenak*) y pequeñas (en vasco: *murrutxak*); la berza (en vasco: *aza*) y la lechuga.

81. Se toma café, sobretodo con la leche. También se toma té que se recoge en los alrededores, manzanilla y tila.

82. Se bebe principalmente vino tinto. También se beben licores, ocasionalmente. Los más empleados son el coñac, el anís y el *patxaran*. Parece que actualmente se bebe mucho más que hace veinte años.

83. Estas bebidas no son fabricadas en casa, salvo el *patxaran*. Este se elabora con licor de anís y endrina, llamada *patxarán*, que es una fruta salvaje muy extendida en esas zonas. El vino se trae de fuera.

84. Habitualmente empiezan a fumar los jóvenes hacia los dieciocho años.

85. Se conoce una planta, llamada *ayartea*, que es una especie de liana de madera porosa que se puede fumar. Para que se halle utilizable es preciso recogerla cuando está seca. Es, sobre todo, apreciada por los jóvenes que no hayan alcanzado la edad de fumar o para el fumador empedernido que se encuentra sin tabaco. No se acostumbra fumar la pipa. Habitualmente, se emplean encendedores de gasolina para encender los cigarrillos.

86. Se ha operado una transformación grande en el régimen alimenticio desde el siglo pasado. Antes, la carne de cordero, de vacuno o de pollo eran considerados como un lujo reservado para las grandes ocasiones. De diario se comía a base de patatas y de habas a las que se añadía, de vez en cuando, un trozo de tocino. También se comía queso y se bebía leche, acompañándolos con tortas de maíz (*taloak*).



87. Se piensa que las comodidades de la vida son hoy mucho mayores que antaño. El cambio se ha producido principalmente en los veinte últimos años, coincidiendo con la construcción de la carretera que conduce a Arive, la instalación de agua corriente y de luz en las casas, la introducción del automóvil y del tractor, la instalación de cocinas económicas y de gas butano y, más recientemente, de cuartos de baño, de un teléfono, de una televisión en la Casa Consistorial, y la adquisición de radios transistores y, últimamente, de maquinaria agrícola. La concentración parcelaria realizada hace pocos años y la construcción de la pista que une la zona de las bordas y el pueblo desde el año pasado, han contribuido en mejorar sensiblemente las condiciones de trabajo de los vecinos.

### LA INDUMENTARIA

88. Existen trajes y vestidos tradicionales que se usan una vez al año, el día de la procesión que hace a Roncesvalles la gente del Valle de Aezcoa, el jueves de Pentecostés. Usan vestidos tradicionales los alcaldes del Valle, o sus representantes, y algunos chicos y chicas de cada pueblo.

Traje de alcalde (véase la fotografía): se compone de una túnica negra, bordeada de rojo, abierta en los costados y con mangas sueltas. El cuello es plisado, de forma circular y de color blanco. Debajo del cuello aparece una borla roja. Detrás lleva la túnica una capucha. En el pecho lleva un cordón rojo del que va colgada una medalla plateada con la efigie de Nuestra Señora de Roncesvalles. Debajo de la túnica se lleva un jersey o una chaqueta oscura y un calzón negro con borlas negras, medias y calzado negros. En la cabeza lleva sombrero de fieltro negro y en la mano, la bara de alcalde.

En esa procesión hay unos individuos que van cargados con una cruz grande de madera. Su indumentaria consiste en una túnica negra que lleva una capucha para tapar la cara y que tiene dos agujeros para los ojos. El cinturón consiste en una cuerda blanca. Generalmente llevan calzado de cuero. Los individuos que llevan esta indumentaria son llamados «cruceros». Otros jóvenes (chicos y chicas) llevan vestido de pastor. Ellos visten: pantalón azul oscuro o negro, camisa blanca, chaleco marrón claro, piel de cordero, medias de lana blanca puestas por encima del pantalón, albarcas de goma con cintas negras cruzadas sobre las medias, boina negra, bolsa de cuero oscuro con clavos dorados, llevada en bandolera, y llevan, en la mano, un bastón de madera de avellano, llamado *makila*. Los pastores llevan garrafón de vino y panes grandes que depositan en el altar de Nuestra Señora de Roncesvalles en el momento del Ofertorio. Ellas llevan: una falda roja con dos cenefas negras, una blusa blanca, un corpiño negro bordeado de rojo, un delantal negro, medias blancas, zapatos de cuero o alpargatas sujetas a la pierna

con cintas cruzadas y, en la cabeza, un pañuelo blanco recogido. Las pastoras ofrendan ramos de flores y pan que depositan al pie del altar de Nuestra Señora de Roncesvalles en el momento del Ofertorio.

Los vestidos de la aezcoana, son de formas muy variadas. Generalmente consisten en un chambra negra, de manga larga, que se pone por encima de una falda negra y larga de pliegues muy pequeños, hecha con paño de lana, tejido antiguamente en el país y llamado «pañño legítimo». En vez de la chambra también se suele llevar una blusa blanca y un corpiño negro o de color, o una chaqueta negra, ajustada, de manga larga. Aunque generalmente se ven faldas negras, también hay algunas de color (por ejemplo, rojo con dibujos negros o lila con dibujos blancos). Encima de los hombros se lleva *aezmantilla* que es una prenda de paño negro de forma triangular, bordeada con una cinta negra de terciopelo. Esta prenda también se pone encima de la cabeza de suerte que quede en medio de la frente la borlita que lleva. La *aezmantilla* aún la llevan algunas señoras para ir a la iglesia. El pañuelo de la cabeza es de lana, generalmente de color marrón con flores o dibujos rosas, verdes y amarillos. Es de forma cuadrada. Para ponerlo, se dobla de manera que forme un triángulo. Se pasan las dos puntas que quedan a cada lado de la cabeza detrás de la nuca, se cruzan y se atan encima de la cabeza. La tercera punta queda suelta detrás de la cabeza. El calzado es de cuero negro con un poco de tacón. Las medias son blancas. Las joyas que se llevan suelen ser antiguas: pendientes, un broche, una cadena con su medalla. *Kaputxa*: es una capa negra, larga y amplia, de línea sencilla y elegante, que se hacía con paño de lana. Es una prenda que, partiendo de la cabeza, protege perfectamente contra el frío y la lluvia.

Antiguamente los hombres llevaban una capa larga, negra, a veces forrada por dentro, que se llama *longarina* o *longeina*.

90. Cuando cargan y descargan la patata, los hombres suelen llevar una especie de capucha de circunstancia que se hace con un saco doblado. Habitualmente llevan boina y algunos usan sombrero de paja para protegerse del sol. De diario visten camisa de color, generalmente de cuadros o de rayas, pantalón más bien oscuro, azul o gris y, para protegerse del frío, jersey de lana oscura, o chaqueta de paño negro. Las mujeres ancianas usan bata larga de algodón de dibujo oscuro y de manga larga, medias negras de lana o de algodón, alpargatas o zapatillas negras y, en la cabeza, pañuelo negro. Las demás mujeres y chicas llevan batas de color, estampadas, con manga corta o sin manga en verano, y zapatillas de color. Para protegerse del frío usan jersey y para protegerse del sol llevan sombrero de paja o pañuelo blanco o de color.

91. En algunas casas se suelen hacer jerseys y medias de punto con lana (en vasco: *eilia*) hilada en casa.



Vista panorámica de Aria - 1969.



Vista parcial de Aria - 1969.



Número 6.—Un señor de Aria - 1970.



Número 6.—Una hilandera de Aria - 1969





Número 15.—Iriartena - 1969.



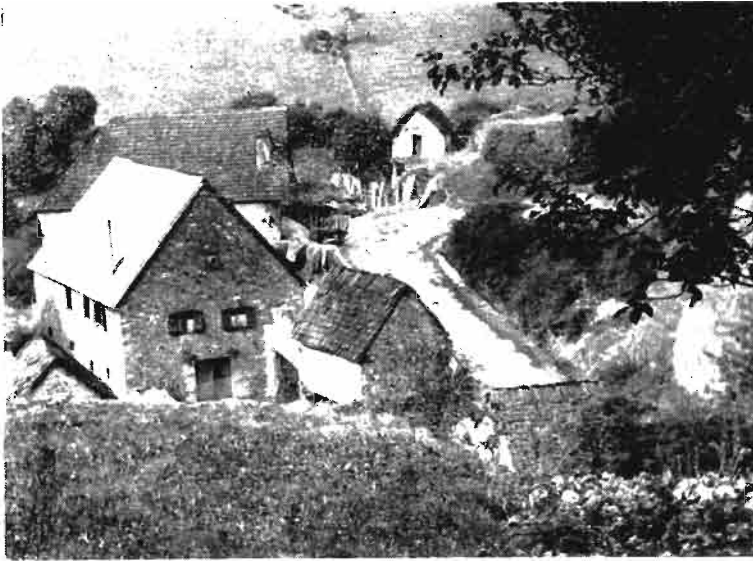
Número 15.—Iturrikua - 1969

Número 17.—Tejado a tres aguas; Erkaldekua - 1970.



Núm. 18.—Techumbre de tablillas recién acabada del "ongarritei" de "Iturrikua" - 1970.





Número 19. — "Estebena".  
Aspecto primitivo antes de  
ser derrumbado su "garei"  
1969

Número 19.—Entrada de  
"Estebena" - 1970.



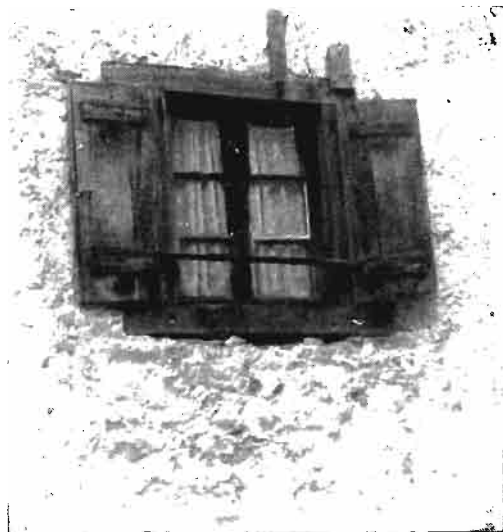
Número 19.—Galería de  
"Xamarrena" - 1969.







Número 19.—Naorena - 1970.



Número 19.—Una ventana de  
"Naorena" - 1969.

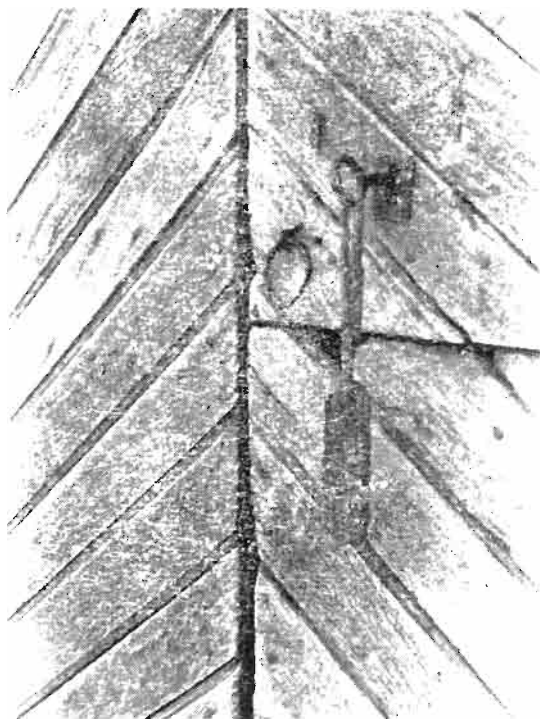


Número 19.—Fachada principal con galería de  
"Ezpelondokua" - 1969

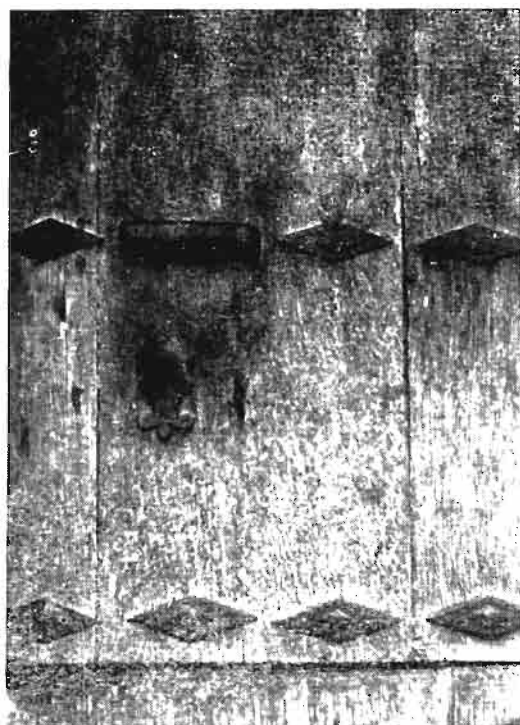


Número 19.—Pueria principal de  
"Xaurikua" - 1969





Número 19.—Detalle de la puerta de  
"Apexena" - 1969.



Número 19.—Detalle de la puerta de  
"Goikueina" - 1969.



Número 20.—Entrada con escudo de  
"Iriartena" - 1970.

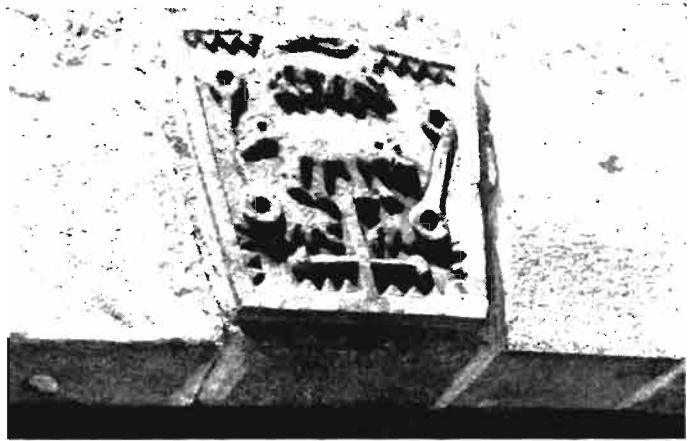


Número 20.—Escudo de "Erteikua" - 1970.





Número 20.—Escudo de "Elizalde" - 1970.



Número 20.—Escudo de "Iturraldekua" - 1969.



Número 20.—Escudo situado en uno de los arcos que conducen a la iglesia - 1970.





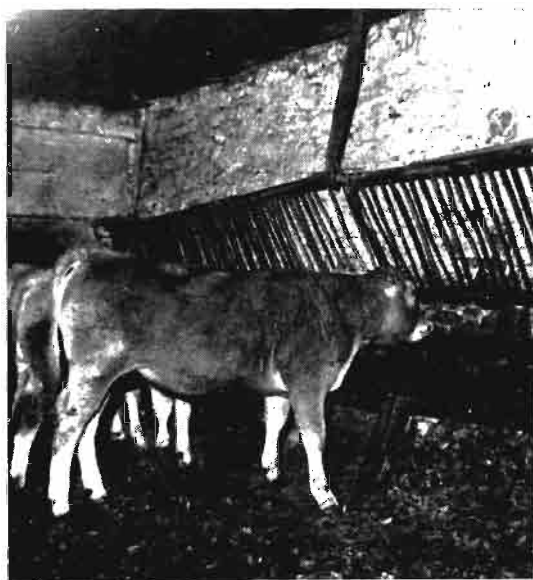
Número 23.—Chimenea de "Xardoikua" - 1969.



Número 24.—Utensilios empleados para la fabricación del pan. De izquierda a derecha: pala aundia; adaroa; pala txikia - 1969.



Número 24.—Fachada principal de "Xardoikua" con su horno de pan - 1969



Número 26.—Detalle de un "artei": el pesebre "gambela" - 1970.



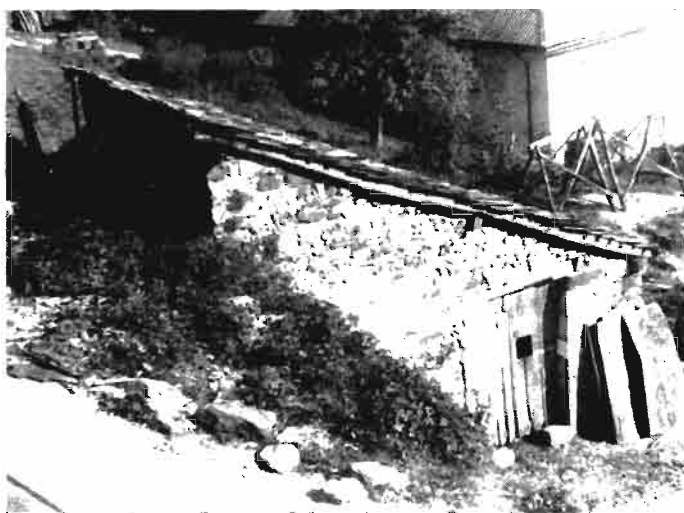




Número 27.—Un niño de Aria. Detrás, la "borda" o "xoxa" de "Xamarrena" - 1969.



Número 27.—"Xoxa" de "Xoxakua" 1969.



Número 27.—"Xoxapea" de "Etxeberrikua" - 1970.



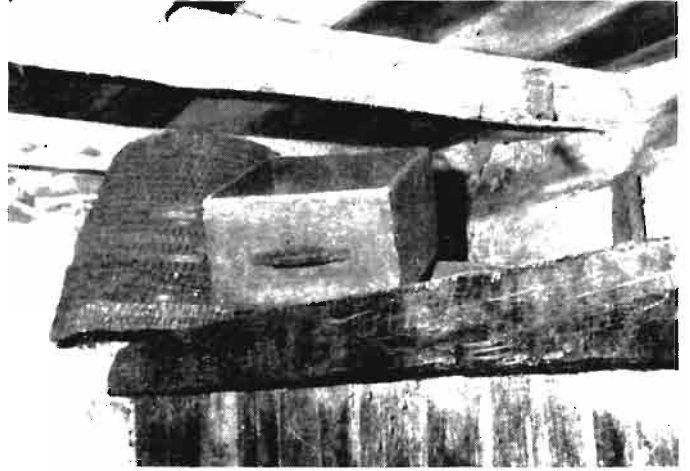
Número 27.—"Ongarritei" de "Iturrikua" - 1970.





Número 27.—Detalle del  
"gareí" de "Erkaldakua"  
1970.

Núm. 27.—Interior del  
"gareí" de "Etxeberrikuua".  
Sobre el tabique: una ces-  
ta y un cajón de madera  
"erregua" - 1970.



Número 27.—Interior del "gareí" de  
"Etxeberrikuua": tabique y "pasua"-1970.



Número 27.—"Gareí" de  
"Etxeberrikuua" - 1970.







Número 28.—Conjunto de "Iturraldekua": borda, "garei" y casa - 1970.



Número 28.—Borda de "Indabena" - 1970.



Número 28.—Borda de "Apatekua" - 1969.



Número 28.—"Bixenten Etxola" - 1970.





Número 28.—Detalle de "Bixenten Etxola"; puerta, techumbre de tablilla, escape de humos - 1970.



Número 28.—Objetos ordenados sobre una balda al lado del "xukunia" de una borda - 1970.



Número 29.—"Urtikua" antes de ser modificada su fachada - 1970.



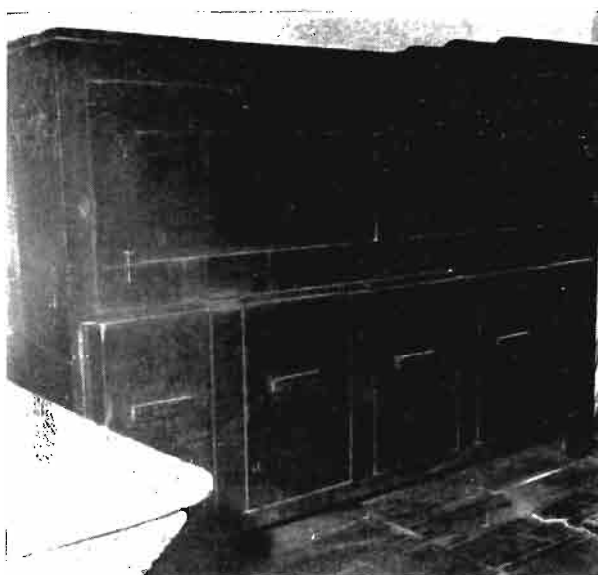
Número 29.—Casa modificada: "Urtikua" - 1970.







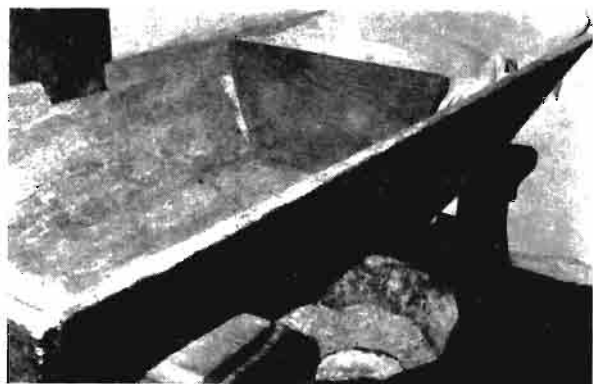
Número 29.—Casa modificada: "Laurentzena" - 1970.



Número 55.—"Irin-tórnuu" - 1970.

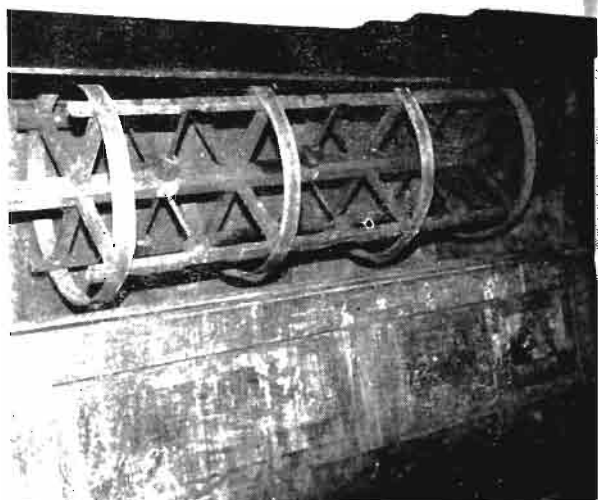


Número 55.—"Oramea" y sobre el "astoa" la "maza" - 1970.



Número 55.—"Oramea" mientras que la masa "orea" esta reposando - 1970.





Número 55.—Parte superior del "irin-tornua" abierta: la "mazea" - 1970.



Número 55.—Mueble en una cocina - 1970.



Número 55.—Rincón de una cocina - 1970.



Número 73.—"Garraldako Xubren Etxola": de izquierda a derecha "Beskua" o "berza" y un "kaiku" de aluminio. Detrás una prensa para quesos, actualmente en desuso - 1970.

2



úmero 73.—Fabricación del queso en "Garraldako Xubren Etxola" "gazta-azaia" y txortxapekua"-1970.



Número 75.—El perro del pastor de "Garraldako Xubren Etxola" esperando su ración de suero - 1970.

Núm. 88.—Grupo de chicas vestidas de pastoras andando hacia Roncesvalles el día de la procesión del Valle de Aézcoa al citado santuario - 1970.



Núm. 88.—El Sr. Párroco y el Sr. Alcalde de Burguete saludan a los Alcaldes de Aézcoa, a su llegada a dicha Villa, el día de la procesión del Valle de Aézcoa a Roncesvalles 1970.





Número 88.—Jóvenes aezcoanas vestidas de penitentas y descalzas camino a Roncesvalles, el día de la procesión anual del Valle de Aézcoa al citado Santuario - 1970.



Número 88.—Grupo de canónigos, pastores y alcaldes del Valle de Aézcoa luciendo sus trajes tradicionales el día de la procesión anual del Valle a Roncesvalles - 1970.



Número 88.—Jóvenes aezcoanos vestidos de penitentes llegando al Santuario el día de la procesión anual del Valle de Aézcoa a Roncesvalles - 1970.







Número 88.—Jóvenes aezcoanas luciendo sus trajes típicos el día de la procesión del Valle de Aézcoa a Roncesvalles - 1970.



Número 88.—Aezcoana con "kaputxa" - 1970.



Número 88.—Joven aezcoana vestida con traje típico - 1970.



## ETNOGRAFÍA DE ARIA

92. Los hombres usan cinturón de cuero o ceñidor.

93. Los niños empiezan a usar pantalón largo hacia los catorce años.

94. El calzado habitual es, para los hombres, la bota o el zapato de cuero y, para estar en casa, la zapatilla. Las mujeres llevan zapato de cuero y, dentro de casa, zapatilla. Antiguamente se usaban albarcas de cuero que se hacían en casa.

Estas las hacían con piel de vacuno que mojaban con el fin de ablandarla antes de cortarla. Su forma consiste en un rectángulo cuyo largo corresponde a la medida del pie. Se juntan dos ángulos de una de las extremidades que se cosen de suerte que cubran la parte que corresponde a los dedos del pie. Luego se frunce todo el borde del rectángulo para darle la forma del pie y se hacen unos cuantos agujeros por los cuales se introducen las tiras de cuero, llamadas *ugalak*, que, cruzándose sobre el pie y la pierna han de sujetar la albarca. Antes de ponerse la albarca, se acostumbraba ponerse una *xoleta*, especie de calcetín que se ataba con gafetes y anillos de lino. Por encima, se cubría el pie y la pierna, hasta la rodilla, con un paño, llamado *txatarra*. Este, así como el anterior, estaban hechos con paño de lana.

Se conocen los siguientes calzados antiguos:

*Borzái*: calzado muy resistente, enteramente de cuero vacuno, que cubría el pie y el tobillo. Se ataba con tiras de cuero y se usaba hasta hace unos veinte años.

*Kloxka*: calzado parecido al anterior, con suela de madera.

Para coser estos calzados, se usaba un hilo especial, llamado *ezkatari*.

Actualmente, se usan chanclos de goma, llamados *katiuskas*, para andar en la cuadra.

95. Se usan poco las alpargatas que se traen generalmente de Pamplona. Antiguamente se usaban almadreñas (en vasco: *eskalapoinak*) de madera de arce (en vasco: *astigarra*) que se hacían en el mismo pueblo.

96. Los peinados suelen ser variados. Ahora bien, generalmente las señoras mayores suelen llevar el pelo recogido, mientras en las generaciones siguientes se lleva el pelo más bien corto y suelto. Las chicas más jóvenes a veces llevan trenzas. Los hombres llevan el pelo corto. Para las faenas del campo y de la casa, las mujeres acostumbran llevar un pañuelo en la cabeza y los hombres boina o sombrero de paja para protegerse del sol. La boina se lleva también los días festivos.

97. No se observa gran diferencia entre la indumentaria y el peinado de los solteros y de los casados, si no es en el color que es claro y chillón en los vestidos de los jóvenes.

98. Los días festivos, las mujeres generalmente llevan una cadena de oro con medalla religiosa, pendientes, broche, reloj de pulsera, sortija y las

## MIREN DE YNCHAUSTI

mujeres casadas llevan una alianza de oro. Los hombres llevan reloj de pulsera.

99. No parece que se atribuya a tales adornos virtudes especiales.

100. Las mujeres, principalmente, llevan medallas religiosas.

101. Actualmente, no se llevan amuletos.

102. Los ancianos llevan bastón, traído de fuera, para apoyarse al andar. Cuando van al monte, algunos hombres llevan palo (en vasco: *makila*) hecho con madera de avellano. Los pastores usan la misma clase de «makila».

103. Como preservativo contra la polilla, antiguamente se usaba tabaco de puro.

104. Actualmente, las sábanas (en vasco: *mandreak*) son de hilo o algodón, así como las fundas (en vasco: *azalak*) de las almahodas (en vasco: *bulurdiak*). Las sábanas y fundas antiguas son de lienzo (*miseskoak*). El colchón (en vasco: *almadraka*) y la almohada están hechas con lana, así como la colcha, cuya funda es llamada *guabetea*. Antiguamente, el jergón consistía en unas cuerdas de cáñamo tendidas sobre un armazón de madera de roble, llamado *guatze-karrotona*. Encima de dichas cuerdas se ponía una funda de lienzo que se llenaba con hojas de maíz y que se llamaba *lastontzi*. La cama es llamada *guatzea*. El camastro (en vasco: *kamantza*) consiste en un armazón de roble que se llena con paja de avena, llamada *aotza*. Mide aproximadamente un metro veinte de ancho por un metro noventa de largo. Está elevado sobre troncos de madera a unos ochenta centímetros del suelo.

### FAMILIA

105. Familia: así se nombra el conjunto de los que vivan en la misma casa y constituyan grupo de consaguíneos. Los familiares reciben el nombre de *etxeoak*. El parentesco es designado con la palabra *aidangoa*, la parentela con la misma palabra que en castellano; los parientes, con la palabra *aideak* o *jendakiak*.

106. Los grados de parentesco reciben los nombres siguientes:

Padre: <i>Aita</i>	<i>Arreba</i> (con relación a uno o varios hermanos)
Madre: <i>Ama</i>	Hermanos y hermanas: <i>Aurrideak</i>
Hijo: <i>Seme</i>	Hijos: <i>Umeak</i>
Hija: <i>Alaba</i>	<i>Aurra</i> k (cuando son pequeños)
Hermano: <i>Anai</i>	Abuelo: <i>Apitxi</i>
Hermana: <i>Aizpa</i> (con relación a una o varias hermanas)	Abuela: <i>Amitxa</i>

## ETNOGRAFÍA DE ARIA

Nieto: <i>Nietua</i>	Hijastro: <i>Ugaseme</i>
Nieta: <i>Nieta</i>	Hijastra: <i>Ugazalaba</i>
Tío: <i>Tio</i> u <i>Osaba</i>	Suegro: <i>Aita-arreba</i>
Tía: <i>Tía</i> o <i>Izeba</i>	Suegra: <i>Ama-arreba</i>
Sobrino o sobrina: <i>Ailoba</i>	Suegros: <i>Aitearrebak</i>
Primo o prima: <i>leengusua</i>	Yerno:
Padrino: <i>Aitagutxi</i>	Nuera: <i>Nuera</i>
Madrina: <i>Amitxa</i>	Cuñado: <i>Goñatua</i>
Ahijado: <i>Semesasia</i> o <i>besotakoa</i>	Cuñada: <i>Goñata</i>
Ahijada: <i>Alabasasia</i> o <i>besotakoa</i>	Bisabuelo:
Padrastra: <i>Ugazaita</i>	Bisabuela:
Madrastra: <i>Ugazama</i>	

107. Los nombres de familia o apellidos se transmiten de padres a hijos. Se encuentran los siguientes apellidos: Juan-de-Aburre, Berruezo, Maistera, Pedroarena, Elizagaray, Aguerre, Indabe, Barberena, Reteguí, Arrese, Adot, Iturralde, Orbara, Lara, Legaz, Jauquicoa.

He aquí una relación de algunos de los nombres de pila utilizados en el pueblo:

(Hombres) Francisco, Isidoro, Leoncio, Braulio, Segundo, Enrique, José Agustín, Manuel, Fernando, Iñaki, Benito, Julián, Anastasio, Pascual, Plácido.

(Mujeres) María, Justa, Carmen, Felisa, Fabiola, Ignacia, Charo, Lucía, Maravillas, Bernardina, Juanita, Agustina.

Generalmente se nombra a las personas con el nombre de pila, completo o abreviado, seguido del nombre de la casa.

En los documentos, la mujer casada conserva su apellido de origen.

108. El tratamiento usual entre miembros de familia suele ser el siguiente:

El *ika* o tuteo se emplea entre hermanos, entre gente de la misma edad, por parte de la gente mayor hacia las demás personas y de los padres hacia sus hijos; en algunos casos se emplea entre esposos.

El *zuka* o tratamiento de Vd. es empleado por los hijos con los padres, los tíos, tías, abuelos, abuelas y todas las personas mayores. También lo usan todas las personas, incluso los mayores, para dirigirse a la gente que viene de fuera y, en algunos casos, entre esposos.

Los padres emplean el tratamiento de *zu* con los pequeños y, a veces, con los grandes, un tanto suavizado, cambiándolo en *xu*.

## MIREN DE YNCHAUSTI

109. Cada domingo, el sacerdote pronuncia un responso para los difuntos y seguidamente va al fondo de la iglesia donde está colocada una bandeja en la que se echa dinero como ofrenda para los difuntos.

110. Existe generalmente una gran solidaridad entre parientes, cuando ocurre cualquier calamidad o que se trata de ayudarse para cualquier trabajo.

111. El heredero casado suele instalarse en la casa paterna. Muertos los padres, pueden continuar los hermanos cohabitando, siempre y cuando participen en el trabajo o en los gastos de la casa.

112. Para las fiestas patronales del pueblo se suele invitar a los parientes que están fuera y, en esa ocasión, se prepara la casa con mucho esmero. También se hace banquete familiar cuyo menú está descrito en el número 51.

Obsequios fúnebres: cuando muere alguien de la familia, también suelen acudir al funeral y entierro los parientes que están fuera. Antes era motivo de grandes reuniones de familia, ya que se quedaban a comer los que habían venido de fuera. Ahora, en cambio, se suele hacer una comida únicamente para la familia. Esta comida consiste generalmente en una sopa de fideos, un plato principal, llamado *razionea*, que puede ser pollo, gallina o cordero y, para terminar, queso o fruta, café y copa.

113. En conjunto, los padres ejercen su autoridad sobre sus hijos, con moderación, de manera que se ve bastante armonía en las familias. Todos están unidos por el trabajo, ya que cada uno desempeña un papel dentro de la empresa familiar que es la casa. La patria potestad dura hasta que se salga de casa para casarse o para trabajar fuera. Generalmente, no se sale antes de los dieciocho años.

114. Como ya se ha indicado anteriormente, se observa una gran solidaridad entre parientes. Estos, mientras participen en los trabajos de la casa, pueden comer y vivir en ella. Cuando se encuentra en una situación difícil algún miembro de la familia, se le ayuda, aunque esté fuera, y los viudos y las viudas, por ejemplo, pueden volver a su casa paterna, con sus hijos, si así lo desean, siempre y cuando participen en los trabajos de la casa. Los ancianos y enfermos suelen quedarse en la casa siempre y cuando su estado de salud no sea demasiado grave y pueda ser atendido en casa; en este caso se les lleva al hospital de Pamplona. Las personas inválidas procuran contribuir con su trabajo a la economía doméstica.

115. Se acostumbra cuidar la casa de los parientes emigrados. Generalmente se hace a cambio de aprovechamiento de la utilización de su casa para algún servicio del que la cuida.

## ETNOGRAFÍA DE ARIA

118. Los padres tienen plena libertad de testar. Tradicionalmente, sucede en la herencia de los bienes un hijo del matrimonio, barón o mujer, sin que necesariamente influya la edad. Los restantes hijos participan en la dote proporcional al valor de los bienes, sin que ésto sea motivo que impida la continuidad del patrimonio familiar. La dote es más bien un símbolo. Esta se otorga siempre que siendo soltero se trabaje para la casa. Si uno abandona la casa en busca de ganancia superior, no tiene derecho a tal dote. También, tradicionalmente, contraía el heredero la obligación de la asistencia de sus hermanos (sanos o enfermos) mientras permanecían trabajando en la casa en estado de solteros.

La sucesión se verifica indistintamente por testamento o por contrato matrimonial. El heredero, generalmente, no toma posesión de los bienes hasta que se mueran sus padres. No es necesariamente el primogénito. Se procura conservar la indivisión. En caso de donación, el usufructo de los bienes se lo reservan los padres hasta su muerte. Casado el heredero o la heredera, generalmente el nuevo matrimonio forma con los padres una sola familia. Contrae con los antepasados las mismas obligaciones que tenían contraídas sus padres.

Los hijos naturales, si han sido reconocidos, generalmente tienen los mismos derechos que los demás.

119. En caso de sucesión intestada, son nombrados herederos todos los hermanos por partes iguales, por el juzgado de primera instancia de Aoiz. Posteriormente, designan entre ellos el heredero, o también, en casos menos frecuentes, por falta de conformidad entre ellos para asignarse una cantidad en relación con el valor de la herencia, se declaran en venta los bienes y se reparten por partes iguales el producto.

120. Si no hay contrato matrimonial, el cónyuge que queda en vida puede reservarse el usufructo de todos los bienes y disfruta de ellos mientras permanece en estado de viudez. Si no hay prohibición establecida con anterioridad, puede testar en favor de persona ajena, aunque muy raras veces ocurre ésto. Estando en vida los cónyuges, existe la posibilidad de hacer un testamento de hermandad por el que se concede iguales derechos a cada uno de manera que el cónyuge que quede en vida pueda incluso nombrar al sucesor si el que ha muerto no ha hecho testamento.

El tío sin hijos es libre de testar en favor de quien le parezca mejor.

121. La adopción no es frecuente. Ocurre, en casos aisladísimos, que se vendan los bienes con obligación de que el comprador deje el usufructo al vendedor.

### CONCLUSION

Aquí finaliza el resultado de nuestras primeras investigaciones sobre el pueblo de ARIA. Investigaciones incompletas, sin duda alguna, cuyas lagunas esperamos poder llegar a llenar algún día. Que nos perdonen, pues, nuestros lectores por todos aquellos errores u omisiones que perciban en este trabajo y que agradeceremos nos comuniquen.

### ESKERRAK

Halako lan bat laguntzarik gabe behinere ez ginuen egingo. Zonbaitetan, gure lanaren ikustean, bihotza ttipittu egin zauku. Halere, egin-ahalak eginik, Barandiaran'dar Joxe-Migel Jauna gure erakuslearen ezin gogo obeari esker, aintzina joan gira.

Aria'tar adixkide agurgarriak: zuen herri maitagarriaren berri zonbait gen duzute. Egun, zuekin mintzatzen eta egoiten zonbat ikasi dugun agerian ezarri nahi dugu, bai eta ere zuen artean zoin goxoki ibili giran. Agertzen dugum lan gau ez da gurea bakarrik elgarrekin egin duguna baizik, etxe guzietan ikasgarri zonbait eskaini bait-daukuzute. Zuen bitartez Aezkoa Ballera edd arana ezagutzen eta maitatzen hasi gira ikasten. Beraz, zuen laguntza eta pazienziagatik bihotzez esker mila.

Eskerrak ere ainbertze laguntza eman daukuten Garayoa, Garralda eta Aribe'tarrei, bai eta Aetza jende guzieri.

Azkenian, haxe: gaizki erranak barkatu, ongi erranak onartu.

MIREN DE YNCHAUSTI

NOTA.—Los números de las fotografías corresponden a los del texto. Fotografías de Arantza de Ynchausti.