

Arráyoz, un lugar del Baztán. Estudio etnográfico

VIDAL PEREZ DE VILLAREAL

I. SITUACION Y POBLAMIENTO

El nombre de este lugar del Valle y Universidad de Baztán es *Arráyoz*; es uno de los quince componentes de esta Universidad, y, como tal, no posee límites amojonados propios; en el Valle de Baztán todo cuanto no pertenezca a particulares, es comunal y lo administra desde *Elizondo* la «Junta General».

Se halla situado a orillas del río Baztán que lo divide en dos barrios, conocidos con los nombres de *Urrutia* y *Mardea*; todos los encuestados me han acentuado la palabra *Urrutia* según la grafía indicada; en este último barrio existe una pequeña agrupación de casas de nombre específico, *Kallérin*. El grupo de viviendas que rodea al templo parroquial se halla a 188 m sobre el nivel del mar y a una distancia de 52,5 km de la ciudad de Pamplona; se le ubica en el mapa topográfico nacional entre las coordenadas siguientes:

<i>Longitud E:</i>	2°	7'	y	20''
<i>Latitud N:</i>	43°	8'	y	36''

La agrupación humana formada por estos barrios está limitada al norte por el monte *Larrazu*, de 745 m de altitud; al sur, por el lugar de *Ciga*; por los lugares de *Irurita* y *Lecároz* al este, y por *Oronoz* y el *Señorío de Bértiz* al oeste; sólo en este límite hay mojonera propia del Valle, principio de la comunidad de *Bertizarana*. Lo pueblan unos 350 habitantes, de los cuales más de una tercera parte residía en 1970 en bordas diseminadas; ha disminuido en estos últimos años el número de bordas habitadas, pero se han levantado nuevas construcciones en el centro del poblado.

En la vertiente sur se halla la cumbre o *cruz de Auzpe*, de 400 m de altitud, con una pequeña ermita de San Marcos perteneciente a *Ciga*, en el suroeste; las derivaciones de este abrupto montículo se prolongan hasta *Irurita*, formando al final el *Señorío de Egozcue*, donde se halla la ermita de Ntra. Sra. del Pilar, perteneciente también a *Ciga*.

En la parte norte, además de la cumbre de *Larrazu*, se hallan las de *Arregui* y *Legate*, la primera de 638 m de altitud y la segunda de 870. Los collados de *Xunbilketa*, a 570 m de altitud, *Urrizketa* a 580, *Arakán* a 630 y *Plazaxelai* a 520, delimitan las pistas y caminos que enlazan Arráyoz con los collados de *Beltzuri*, la región de *Orabidea* y sus bordas diseminadas, el lugar de *Lecároz* y el municipio de *Echalar*.

Lo cruza de este a oeste el río *Baztán* que poco más abajo recibirá el nombre de *Bidasoa*, y no cuenta con ningún riachuelo de importancia, salvo los últimos metros del cauce del *Ibur* que desemboca en el *Baztán* en las proximidades de *Ohárriz* y

recoge las aguas de *Artesiaga* y de *Arbuz*. Algo más abajo de Ohárriz hay una pequeña presa que desvía casi todo el caudal del río Baztán por un amplio canal que, después de atravesar el barrio *Mardea* bajo sus casas, recorre las escarpaduras de la pequeña foz de *Askape* y llega a Oronoz para poner en funcionamiento un grupo generador de energía eléctrica.

Como parte que es del Valle de Baztán, abundan en esta región principalmente terrenos pertenecientes a la época geológica del secundario, con pudingas, areniscas rojas, arcillas rojizas y calizas magnésicas; son frecuentes las calizas y margas ricas en fósiles que forman las rocas de *Ascape*, donde hay una explotación industrial de su piedra. En los montículos orientados hacia *Irurita* se dan ofitas y grandes bolsas de caolín y de yeso que en épocas pasadas estuvieron sometidas a explotación industrial de carácter artesanal. Junto al río se ha formado una estrecha pero fértil llanura de terreno sedimentario. No hay cuevas; en el margen izquierdo del río Baztán, en la zona de *Ascape*, hay algunas simas de escaso interés.

Corresponde la fauna a la del tipo forestal, exceptuando los ejemplares propios del alto Pirineo; se dan en abundancia el jabalí, el tejón, el zorro, el turón, la marta, el gato montés, el erizo, la liebre, la ardilla, el topo... De entre las aves deben citarse el buitre, diversos halcones, animales nocturnos, grajos y cuervos, picarazas, tordos, mirlos, pinzones y muchas aves más. Se habla de otras especies voladoras que utilizan para sus migraciones esta estrecha zona encerrada entre el mar y el alto pirineo. *Reptiles*: culebra de agua, víbora, lagarto; *anfíbios*: rana y sapo; *peces*: la trucha, la anguila y otras variedades de menor importancia comunes a los ríos de la zona húmeda de Navarra. Hay gran variedad de insectos entre los que se debe destacar la abeja, utilizada por su miel.

La flora es propia del clima húmedo y templado del Cantábrico, dominante principalmente en el fondo de los valles, con zonas más frías en las cumbres de las montañas; fácil es localizar microclimas en rincones resguardados del viento nordeste continental, seco y frío, conocido como «el francés»; queda todo englobado en el clima suave y húmedo propio de la costa. Las temperaturas son en general suaves lo mismo en verano que en invierno, y las precipitaciones son muy abundantes y frecuentes en forma de lluvia persistente, pero rara vez torrencial; la nieve cubre los valles en contadas ocasiones, aunque las cumbres de los montes se ven fácilmente nevadas a partir del mes de octubre.

He escogido esta localidad de *Arráyo* como tipo de las demás del Valle, por tratarse de una comunidad humana muy enraizada en la tradición y muy homogénea, sin inmigrantes de otras regiones; pertenecen todos a la raza vasco-baztanesa descrita por Fermín Irigaray en 1905, aclimatada desde tiempo inmemorial al clima y ambiente social de la región; su lengua es el *euskara* o vascuence, con matices dialectales específicos incluso dentro de las peculiaridades del dialecto baztanés (M. Iceta); todos hablan también, con mayor o menor facilidad, el idioma de Cervantes.

Muchas de las viviendas de este pueblo se hallan extendidas por las extensas vertientes de la zona sur del monte *Larrazu*, en forma de caseríos o bordas que en años pasados estuvieron totalmente habitadas; no se han abandonado, pero muchas de ellas se utilizan hoy simplemente como establos de animales, principalmente de razas selectas *de carne*. Algunas de estas bordas de los vecinos de Arráyo se hallan mezcladas geográficamente con otras de diferentes pueblos del Valle, principalmente en *Orabidea*, zona eminentemente ganadera; así, la borda de *Domiku* se halla junto a la de Etxebertzea que es de Lecároz y próxima a *Infernuko Erreka* o «regata del infierno»; la borda de *Laxkanberri Beltzuri* se ubica en el collado de este nombre, utilizado por vecinos de Lecároz para sus animales de carne y leche. Al final de la «regata del infierno» he podido estudiar un singular molino harinero llamado también del infierno, *Infernuko Errota*, que fue atendido día a día en soledad casi absoluta durante más de tres años, por Anastasio Alberro, uno de mis encuestados.

Creo conveniente diferenciar de forma explícita los diversos tipos de viviendas de

este lugar de Arráyoz, teniendo en cuenta que cuanto diga de él se repite sin excepción alguna en los demás rincones del Valle.

Palacios Cabo de Armería. Se trata de viviendas de mucha antigüedad y tradición; fueron cuna y sede de nobleza medieval. En este lugar de Arráyoz hay tres edificios de esta clase, muy llamativos por su ubicación estratégica y por su estructura: *Jaureguía, Jaureguizarrea y Zubiria.*

Casas de vecindad. Forman los barrios de *Urrutía* y *Mardea* ya citados. Muchas de estas casas son también de gran antigüedad y algunas presentan estructuras externas debidas a reconstrucciones realizadas en el siglo XVIII; muy pocas son de construcción reciente y todas llevan en sus fachadas el blasón colectivo del Valle, el damero o jaquelado.

Bordas y caseríos. Ya en el siglo XVII se creía inoportuno aumentar el número de vecinos o habitantes de estos lugares «porque no se incurra en el deslucimiento y cortedad que suele ocasionar la muchedumbre». Por esto solamente se permitía renovar o ampliar las casas vecinales o de residencia fija, pero se prohibía levantar nuevos edificios excepto en el caso de tratarse de caseríos, para más comodidad de las haciendas (Juan de Goyeneche). Así se originaron y extendieron las bordas y caseríos por todos los rincones que ofrecían alguna posibilidad de cultivo de plantas o de cuidado de animales o de ambas cosas a la vez. En el uso real de la vida social baztanesa se suelen distinguir las casas de vecindad, todas blasonadas, de los caseríos o bordas, no blasonados; casi siempre dependían estas bordas de alguna casa de residencia fija situada en el núcleo central del poblado.

Fueron muy variados los tipos de bordas; las más sencillas eran las *ardibordas* o bordas «de cubillar», dedicadas solamente a refugio de animales, lanar o caballar; sin piso alguno sobre la planta o suelo, tienen cubierta a dos aguas hecha a base de losas, lajas o tejas acanaladas; otras llevan sobre la planta baja un piso destinado a almacén de hierbas o heno desecado y en ocasiones se prepararon en él dos habitaciones orientadas a la fachada principal, una como fogón o cocina y la otra como lugar o alcoba de descanso; hubo muchas familias que vivieron de forma habitual en estas pequeñas bordas: como ejemplo cito la de *Luxiketa* de Lecároz y bastantes otras de *Orabidea*. Las bordas de mayor importancia disponían de planta baja, piso intermedio para la vivienda familiar y *sabay* o desván en la planta superior; la planta baja se dedicaba siempre a cuadras de animales.

Este tipo de vivienda constituye los caseríos de estos valles baztaneses; su construcción es sumamente sencilla y sus fachadas nunca llevan el blasón escaqueado colectivo, porque dependían de la casa central que les daba incluso el nombre; eran granjas de trabajo y no casas de vecindad.

En la figura 1.^a se presenta un plano esquemático del pueblo de Arráyoz y de su región, con algunas de sus bordas diseminadas por la vertiente sur del monte *Larrazu*; en la 2.^a, un esquema del núcleo central del pueblo, tomado de una vista aérea proporcionada por el departamento cartográfico provincial.

Nombres y situación de las viviendas (domicilios) de Arráyoz

I. Barrio Urrutía

He procurado seguir un orden topográfico. El nombre de la casa-vivienda es irrenunciable, se conserva siempre sea quien sea el vecino que la ocupe.

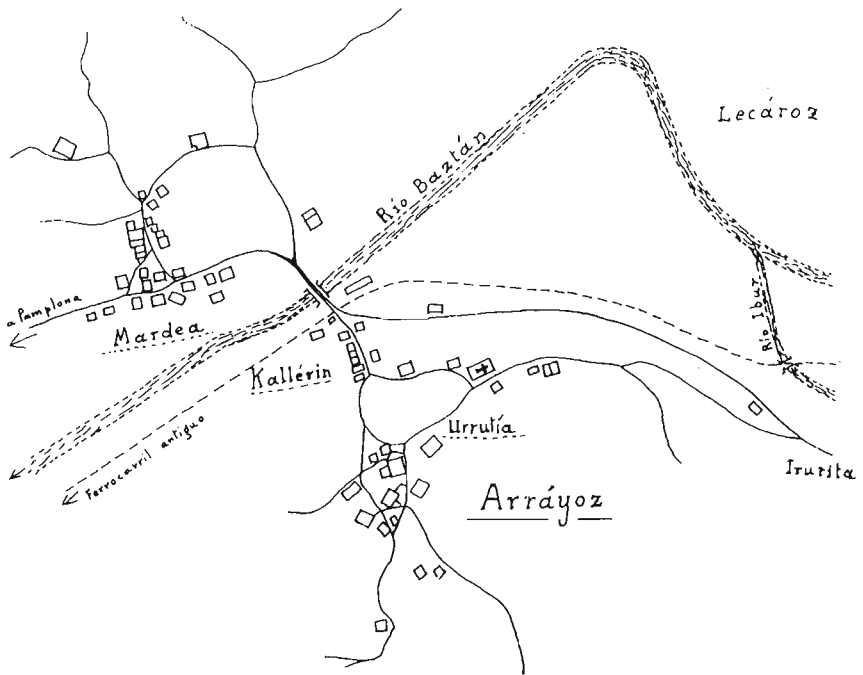
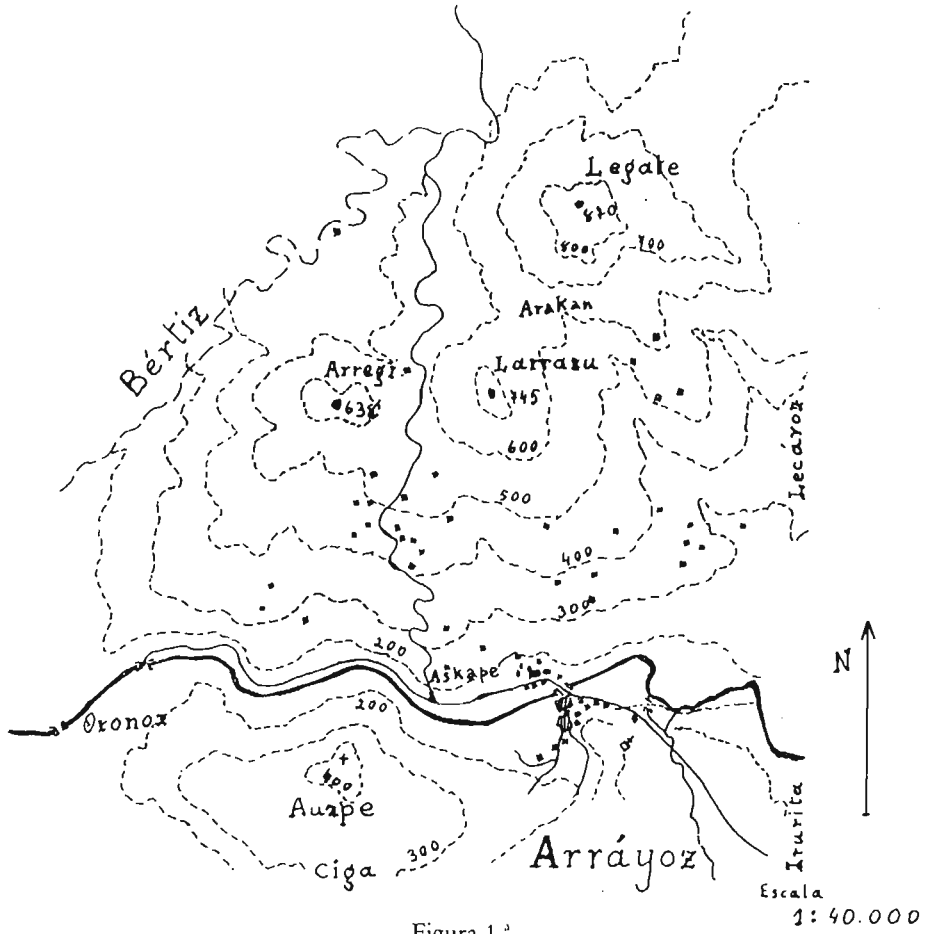
1—*Berekoetxea* (también llamada *Venta*, junto a la carretera).

2—*Errotazañenea* (antes *Errotazañarena*).

3—*Grazienea* (antes *Graciarena*; según Gortari, *Arotza*).

4—*Apezenea* (en años pasados *Apezarena*).

5—*Herriko Etxea*.



- 6-Elizaldea.
- 7-Karakotxea (*Garaicoechea*).
- 8-Elordia (también acentúan *Elordía*).
- 9-Indartea.
- 10-Burkaitzberea (*Burcaiceberria*).
- 11-Xartea.
- 12-Maijuenea (*Marijuanena* y también *Marijuanarena*).
- 13-Xortoa (antes *Chortoa*).
- 14-Laxkanberria (*Lazcanoberria*).
- 15-Mitxelena (*Michelena*).
- 16-Lazkaua (*Lazcaun*).
- 17-Perotxenea (*Perocharena*).
- 18-Aldekoa.
- 19-Kortaria (*Gortaria*).
- 20-Arotxenea (*Arocharena*).

II. Grupo Kallérin del barrio Urrutía

- 1-Templo parroquial.
- 2-Escuela (con vivienda para el maestro en la planta superior).
- 3-Jauregia (*Jaureguía* - Palacio Cabo de Armería).
- 4-Jauregiberria (*Jaureguiberria*).
- 5-Elizetxea.
- 6-Inda.
- 7-Bentaberria (también llamada *Indaberea*).
- 8-Mariberrenea (también *Mandamenea* y *Mandomarena*).
- 9-Putxidía (dos viviendas adyacentes una a la otra).
- 10-Ugaldea (*Hualdea*).
- 11-Caseta (casa del guarda del antiguo ferrocarril Irún-Elizondo).
- 12-Josenea (de reciente construcción).
- 13-Apeztxenea (según Gortari se llamó *Ezkerrenetxea*).
- 14-Zubiondoa (grupo de casas nuevas junto al puente del río).

III. Bordas existentes en el límite con Ciga

- 1-Burkaitzberea (edificio de nueva planta en el solar antiguo).
- 2-Perotxenea.

Todas las demás bordas o caseríos de esta región pertenecen al lugar de Ciga y al Señorío de *Egozkue* (Ciga).

IV. Barrio Mardea

- 1-Etxenikea (de principios del siglo actual).
- 2-Gamio haundia.
- 3-Estanco.
- 4-Gamio txikia.
- 5-Etxeberria.
- 6-Plaxatonea.
- 7-Artxea (*Arrachea*).
- 8-Barrentxeberría.
- 9-Etxetxipia (*Echachipia*).

- 10-*Errekaldea*.
- 11-*Dendarienea* (*Dendariarena*).
- 12-*Naztaldea* (de reciente construcción).
- 13-*Oteizenea* (*Artxea*) (de reciente construcción).
- 14-*Dolarea*.
- 15-*Dolareta*.
- 16-*Zubiria* (Palacio Cabo de Armería).
- 17-*Alzuartea* (Cooperativa, «casa de *La Justa*»).
- 18-*Barrentxea* (*Barrenechea*; «casa Ciriaco»).
- 19-*Iturraldea*.
- 20-*Xuntonea*.
- 21-*Bizarnea*.
- 22-*Maiorenea*.
- 23-*Kastorena* (*Kastonea*).
- 24-*Iriarte*.
- 25-*Tristantenea*.
- 26-*Mikelaberro*.
- 27-*Marimartinenea*.
- 28-*Kanakonea*.
- 29-*Turrizarrea*.
- 30-*Mitxelenea*.
- 31-*Señorenea*.
- 32-*Alzualdea*.
- 33-*Jauregizarrea* (*Jaureguizarrea* - Palacio Cabo de Armería).
- 34-*Xortoa*.
- 35-*Eskasenea*.

V. Caseríos y bordas de la vertiente sur del monte Larrazu y de Orabidea

Se da el orden alfabético por resultar difícil el topográfico.

- 1-*Agerrea* (*Txori Kantari*), (*Aguerrea*).
- 2-*Alzualdea* (existen dos de este nombre y bastante distanciadas).
- 3-*Alzuartea*.
- 4-*Amizti*.
- 5-*Artxea*.
- 6-*Aiarnegi* (*Ayarnegui*).
- 7-*Beltzuri Laxkanberri*.
- 8-*Barrentxea*.
- 9-*Dolarea*.
- 10-*Domiku* (en *Orabidea*, próxima a *Infernuko Erreka*).
- 11-*Gamioa*.
- 12-*Indakoa*.
- 13-*Turrizarrea*.
- 14-*Karramitzi* (*Karramiztegui* - *Karramiztegi*).
- 15-*Laxkanberria*.
- 16-*Menyur* (similar a *Mendijur*, según Gortari).
- 17-*Mitxelena*.
- 18-*Mokotor*.
- 19-*Putxidia*.
- 20-*Señorenea*.
- 21-*Tristantenea*.

22—*Ugaldea* (*Hualdea*, junto al río Baztán, camino de *Askape*).

23—*Xuntonea*.

Al nombrar estas bordas o caseríos, siempre se les añade como sufijo el término «borda»; por ejemplo, *Indakoborda*; algunas veces se usa el prefijo: «borda de...».

II. MODOS DE VIDA

En este lugar de ArráyoZ todos los vecinos se dedican en mayor o menor escala a la ganadería, y, al margen de la misma, a la agricultura; algunos alternan sus ocupaciones agropecuarias con actividades industriales, principalmente en «Laminaciones de Lesaca» o en atención a oficinas, sobre todo como empleados de banca. La ganadería se centra en la vaca lechera estabulizada o semiestabulizada, en el de cerda y en la reproducción y cría de animales selectos *de carne* aprovechando las bordas deshabitadas, como las de *Mokotor* y *Puchidía*; se atiende al ganado lanar en las laderas del monte *Larrazu* y en *Orabidea*. Se cuida o cultiva en mucha menor proporción el ganado caballar y el caprino. La agricultura se ha reducido a la atención de pequeños espacios aptos para el cultivo de productos hortícolas destinados exclusivamente al consumo familiar. A partir del año 1980 se ha ido reduciendo mucho el cultivo del maíz, se ha suprimido por completo el de los demás cereales y se está dejando en el olvido el cultivo del nabo, tradicional alimento de invierno para el ganado vacuno. Todos los campos agrícolas se han ido transformando rápidamente en praderas y pastizales (1985), al igual que muchos helechales comunales. A partir del año 1987 se ha ido reduciendo también en gran escala, el ganado de cerda, por dificultades de programación emanadas del mercado común europeo.

Entre estos ganaderos descuella un pequeño empresario dedicado a la construcción, *Construcciones Bengochea*, y una familia que administra *La Cooperativa* del pueblo; se trata de un ente social y popular muy complejo; en él se aglutinan armónicamente un pequeño bazar, un bar restaurante, el lugar de reunión oficial de los vecinos del pueblo o *batzarre* y el centro de descanso y diversión para todos los moradores del lugar; actualización de las antiguas posadas.

III. LA ALIMENTACION

Diferentes comidas a lo largo del día

En los días en que no hay «apuro de trabajo», se come tres veces al día; cinco o seis, en épocas de trabajos difíciles y duros que casi siempre coinciden con días de muchas horas de sol; así, la recogida de las hierbas que tiene lugar entre fines de mayo y los últimos días de agosto, o la del helecho, en la otoñada; también se consideraron días especialmente dificultosos para el trabajo, los del esquila de las ovejas que tenía lugar entre las fiestas de San Juan y San Fermín; la trilla suponía muy pocos días de ocupación en cada familia, porque se sembraba muy poca superficie de cereales; también en estos días se servían seis comidas al día.

El desayuno recibe el nombre de *otamen*, *otxaitxiki*, *gosari txiki*; el almuerzo, *otamen*, *bosari*, *gosari*; a media mañana se tomaba el *ameiketako* o *amaiketako* (*amarretako*), la comida recibía el nombre de *bazkari*; la merienda, *berendu*, y la cena, *afari*.

La comida se hacía generalmente en casa; se comía en el campo solamente en épocas de trabajos penosos y largos como los de la recogida de hierbas y helechos. En otras ocupaciones que se tenían cerca de las viviendas, como el esquila de las ovejas o la trilla, se comía en casa o en la borda inmediata.

Entre los años 1950 y 1965 se abandonó por completo el cultivo del trigo, se fue racionalizando el esquila de las ovejas, y, en torno a 1975, se generalizaron de forma

masiva los tractores como medios mecánicos de fuerza y trabajo; como consecuencia, se suprimieron las comidas y meriendas familiares en el campo en los días de trabajo.

Se servía el desayuno muy temprano; en invierno se unían el desayuno y el almuerzo, porque se levantaban todos algo más tarde. Los que «podían ir a la escuela» hacían a la vez el desayuno y el almuerzo y no llevaban bocadillo alguno para tomarlo a media mañana en la escuela durante el recreo. Los que tenían ovejas, como salían muy temprano con ellas, unían también ambas refecciones tomando en casa un plato algo más fuerte y llevaban algún bocadillo para media mañana. Siempre se procuraba hacer el desayuno hacia las ocho de la mañana, «hora solar».

En épocas de recogida de hierbas y helechos, se desayunaba en casa y se iba inmediatamente al trabajo; después se les llevaba a los trabajadores el almuerzo al campo hacia las nueve de la mañana; se trabajaba desde primeras horas del día hasta el anochecer, lo mismo las mujeres que los hombres.

Se me ha asegurado que antes de 1940 no se podían fijar las horas del día, porque no se hacía uso de relojes, ni siquiera dentro de la mayor parte de las viviendas; «cuando se trabajaba en el pueblo o en sus cercanías, nos orientábamos por el reloj de la torre de la iglesia parroquial, pero desde las bordas no se oía ninguna de sus señales, ni las del reloj del colegio de Lecároz que estaba más alejado de los pueblos y solía ser más preciso que los de las parroquias; en estos casos nos fijábamos en las sombras proyectadas por el sol en determinados lugares que rodean a la borda o en la experiencia y en la necesidad fisiológica».

Cuando se servía un bocadillo a media mañana, *ameiketako*, se comía poca cantidad y casi sin interrumpir el trabajo.

La comida se hacía siempre a mediodía, a las doce del sol, aunque en el campo «nos ateníamos al momento de la llegada de la madre o de algún otro miembro de la familia con la comida»; a veces eran los niños los que llevaban a sus padres la comida preparada por la abuela, saliendo de la escuela algo antes que los demás.

Cuando se merendaba, se hacía a media tarde, sin poder fijar la hora, pues a veces se aprovechaba para ello un descanso en el ritmo del trabajo; los niños merendaban en casa todos los días del año.

La cena no tenía hora fija y se hacía siempre en casa; generalmente se posponía a todos los trabajos urgentes para dejar *bien arreglados* los animales del establo, principalmente las vacas y los cerdos.

Para la mayor parte de los encuestados, la comida principal era la del mediodía; para Anastasio Alberro la mejor era la del almuerzo y para el matrimonio Carricaburu-Maya, también: «más gusto le sacábamos al almuerzo a las nueve de la mañana, pues para las doce estás ya cansado del trabajo»; pero en todas las familias se daba mayor importancia siempre a la comida del mediodía.

Materiales utilizados

En el desayuno se tomaba *leche* y *talo* con queso; «siempre talo», me recalca machaconamente Anastasio Alberro. En Jaureguizarrea (hermanas Carricaburu), se usaba *arto con leche* en vez de talo. El *arto* es un pan de maíz cocido en el horno ordinario de hacer pan; podía conservarse durante ocho o diez días; cortado en rebanadas delgadas y planas, se tostaban al fuego con unas tenazas alargadas o en parrillas especiales, y, después de tostadas, se introducían en la leche en trozos (sopas) o se les untaba de queso fresco, sin dejarles enfriar.

También se preparaba con *talo* o con rodajas muy finas de *arto*, el *marrakuku*; para ello, el *talo* recién preparado o la rebanada de *arto* recién tostada, se untaban con tocino o con queso fresco y se superponían una rodaja sobre otra, comiéndolas a mordiscos; si no se disponía de queso fresco, se colocaba un trozo de queso seco en la punta de una rama delgada, se le calentaba al fuego directo de la llama, y, cuando

comenzaba a derretirse, se untaban con él las rebanadas de *talo* o de *arto*. Era riquísimo y de gran alimento (Bernardo Urreaga). Si no había leche ni queso, se untaba el *talo* con una mezcla de tocino, cebolla y tomate, formando un nuevo *marrakuku*.

Gortari, el más joven de los encuestados, subraya el uso frecuente en su borda de *Indakoa*, de «café con leche» y chocolate y pan casero de harina de trigo; también se tostaban rebanadas de este pan apoyándolas en la chapa de hierro del suelo del «fogón bajo». «Hacia 1945 se colocó en la cocina de nuestra borda una pequeña cocina económica, y se seguía tostando el pan en la chapa de la misma».

En Jaureguizarrea se comía menos pan de maíz y más pan casero preparado con harina de trigo, porque recogían bastante de este cereal.

En el almuerzo se volvía a hacer uso del *talo* y del queso; en los días fuertes se añadía alguna tortilla o algún trozo de tocino de cerdo; se usaban mucho en todas las comidas los derivados de cerdo, tocino y magras; menos veces, lomo y costillares. Juan Gortari indica que su madre se las arreglaba siempre para ponerles algo de café si el trabajo era más duro que de ordinario.

El *ameiketako* no se hacía todos los días, y cuando se tomaba este refrigerio mañanero, se hacía a base de *arto* con queso y algún derivado de cerdo.

La comida se hacía a base de alubias rojas con tocino y a veces jamón, birica o chorizo; algunos días, patatas con pimientos o tocino frito con patatas fritas; casi nunca faltaba la alubia roja cosechada en el huerto familiar.

En la otoñada se comía todos los días gran cantidad de castañas asadas. Se recogía el fruto del castaño entre fines de septiembre y mediados de noviembre, porque había variedades tempranas y tardías; para conservarlas, vareado el árbol, se amontonaban los erizos sin abrir, compactos, en *nidos* o silos cilíndricos contruidos con piedras en los mismos castaños; sobre los erizos se colocaba una delgada capa de helechos y encima, césped en láminas; se podían conservar las castañas de esta forma durante largo tiempo totalmente frescas; no obstante, no se les guardaba tanto tiempo en el *nido* y se les trasladaba a casa o al caserío donde se amontonaban los erizos en lugares frescos y húmedos, para evitar el secado rápido del fruto; las mejores castañas para su conservación eran las tardías. El *nido* o silo tenía como finalidad evitar que los cerdos comiesen las castañas, y, si se les trasladaba pronto a la vivienda era porque con frecuencia ocurrían robos de castañas de los *nidos* particulares. Durante la otoñada y en los meses de invierno se comían castañas a todas las horas y en todas las comidas, principalmente a mediodía y en la cena; «resultaba clara la *mejora* física de los bordaris, sobre todo jóvenes, como consecuencia de este alimento de la época invernal, con mejor color y mayor alegría en sus rostros» (Felisa Carricaburu). Se asaban las castañas a fuego lento, a la llama directa de ramas delgadas, en tamboriles de forma cilíndrica; después de asadas, se les golpeaba suavemente con una maza de madera para facilitar el desprendimiento de la cáscara. Hoy, 1988, no se hace uso de las castañas asadas en ninguna comida, ni se recogen sus frutos; se ha convertido en un producto turístico de los visitantes de fin de semana.

Nadie me habló espontáneamente del arroz en paella o del arroz con leche... Si me hablaron del arroz como componente básico de las «morcillas» que se preparaban mezclándolo con sangre, grasas y especias, e introduciendo la mezcla en intestinos de bastante diámetro.

Es muy frecuente entre los informantes la frase siguiente: *al mediodía, potaje abundante de alubias rojas*; se habla pocas veces de patatas y menos todavía de habas. Si no era tiempo de castañas, completaban el potaje con algo de tocino acompañado frecuentemente de tomate y cebolla cocidos. No se hacía uso de frutas ni de derivados de la leche como postres, excepto en fiestas especiales; tampoco se usaban ensaladas con tomate fresco en los primeros años del siglo actual; sin embargo, para 1936 había adquirido ya merecido renombre para este fin hoy totalmente generalizado en todas

las cocinas baztanesas, el tomate fresco de «Narvarte». Juan Gortari, nacido en 1930, dice respecto de la comida: «no faltaba el potaje clásico de alubia roja o en ocasiones el plato de patatas o de sopa de patatas, *patata-xalda*, o de patatas con puerro y la ración típica de las bordas consistente en magras o lomo y en ocasiones algún derivado de oveja».

La merienda consistía en tortilla de patatas con o sin cebolla, o en alguna ensalada; esta última solía consistir en patatas cocidas cortadas en forma plana y revueltas, ya frías, con trozos de huevo duro en aceite y vinagre; a veces se añadía «como adorno», algunos trozos de atún o de bonito o alguna sardina en conserva; era la merienda de los días de trabajo. Los niños merendaban a diario y tomaban pan con chocolate o alguna fruta del tiempo.

La cena se hacía con sopas de ajo, tortilla con o sin patatas y rarísima vez se añadía pescado en conserva, nunca fresco; en época adecuada, castañas asadas al fuego en el tamboril; los demás días, leche.

Juan Felipe Dendarieta cuenta cómo cuando vivía él hacia 1920 en la borda de *Puchidía*, muchas veces no tenían qué llevarse a la boca a la hora de la cena y se repartían entre los tres hermanos varones una sola sardina en conserva al aceite; a uno le tocaba la cabeza, al otro la cola y al tercero, la parte de medio; como ésta era la mejor porción y el bocado más abundante, se procuraba cambiar de orden en el reparto del día siguiente; comían el trozo de sardina que les tocaba en suerte con *talo* bien caliente, recién preparado por ellos mismos, y... ¡a dormir sin temor a sueños extraños y fantásticos!

El cocido del potaje se hacía siempre en pucheros de barro o de tierra cocida (ollas). El hogar era de fogón bajo o *fuego de suelo*. En estos pucheros se cocían a la vez el potaje de alubias, el tocino y el chorizo que constituían la comida del mediodía. El cocido de patatas se solía hacer en marmitas especiales parecidas externamente a las ollas, pero con tres patas y un asidero abatible en la parte superior en forma de semicircunferencia, como en los pozales para el transporte de agua; se le llamaba *tupin* y solía ser de hierro colado; más tarde aparecieron las cacerolas de hierro esmaltado y de porcelana, que necesitaban de un «trébede» o base metálica de tres patas, pero a nadie fue posible fijar la fecha de su generalización. Los guisos se preparaban en tarteras de barro cocido de bastante diámetro y de poca profundidad. Las sartenes eran similares a las de ahora. Gortari indica que en *Indakoborda* se preparaba una sopa seca en cazuelas de barro, «tarteras», preludeo del *baztan-zopa* turístico actual. No se conocían las cacerolas de aluminio; éstas se fueron introduciendo en el uso doméstico a partir del año 1960 y bastante después las de acero inoxidable. Hoy todos utilizan utensilios de aluminio o de acero inoxidable.

Los «pucheros» de barro se agrietaban o rajaban con facilidad y algunas mujeres o algún vecino habilidoso se las apañaba para rodearlos de un entrelazado de alambre de hierro que sujetaba los trozos sueltos y no se perdía líquido, pudiéndose prolongar su vida durante mucho tiempo. A veces se encargaban de esta operación *gitanos trashumantes*.

Al colocar estos pucheros en el hogar bajo, casi todo el calor que recibían procedía del fondo del fogón, y para envolver la olla en un calor más equilibrado, se hacía uso de un objeto semicilíndrico de hierro colado, con un asa en su parte exterior; en lengua castellana se le conoce con el nombre de *seso* y en el Baztán, con el de *Elzeburdin* (José María Arraztoa).

No se añadían especias ni condimentos particulares a ningún plato, salvo grasa de cerdo o de algún otro animal del establo; en ocasiones, aceite de oliva o grasa de cerdo y algún trozo de cebolla, puerro y/o perejil; «con frecuencia se freía aceite de oliva o grasa de cerdo en la sartén con unas cabezas de ajo y se echaba todo en el guiso o en el cocido cuando los granos de ajo llegaban a sazón, tomando una coloración acaramelada oscura».

Un plato especialmente usado en la cocina baztanesa era el espaldar de cerdo o

columna vertebral del mismo con sus adherencias costillares; Juan Gortari le llama *bixkerrezurre*; plato fuerte para ocasiones especiales.

Los días de fiesta se comía mejor; los domingos «solíamos comer garbanzos con berza o pella, era elegante o al menos lo considerábamos así» (B.U.). Se bebía algo de vino y se añadía algún postre de leche o fruta fresca si era época propicia; los domingos no se solían comer castañas asadas; los antiguos inquilinos de Jareguizar señalan que en la comida de los domingos se preparaban con cierta frecuencia en su cocina guisos especiales y postres a base de fruta asada o cocida, porque cuidaban bien de su huerta, y se añadía algo de vino para los hombres; ni los niños ni las mujeres tomaban vino en las comidas.

Aseguran otros que en los días festivos se comían «alubias blancas en vez de rojas y algo de carne, lomo o costillares de cerdo». Anastasio Alberro añade que en su casa no se conocieron las alubias blancas; «nuestra difunta madre no preparaba nunca alubias blancas y los domingos nos ponía garbanzos con berza o pella». Bernardo Urreaga habla de sopas especiales «de pan bueno para los domingos y fiestas»; compraban un pan de dos kilogramos en la panadería de Irurita, la de Urtasun, y lo usaban solamente para sopas de los domingos y días de fiesta; «nuestra madre nos dejaba comer un poco de ese pan al final de la comida como si fuera postre y para limpiarnos un poco la boca; nos sabía a poco». «Se guardaba el pan sobrante para otro domingo o fiesta y no se probaba nada de él durante la semana, excepto si había en casa algún enfermo; el resto del pan que utilizábamos era de harina de maíz».

En *Puchidía-Borda*, vivienda de Juan Felipe Dendarieta, había muy poca diferencia entre los días ordinarios y los de fiesta; todos se parecían mucho más a los ordinarios, por falta de recursos.

Juan Gortari, de la borda de *Inda*, habla de paellas domingueras, pollo asado, guisos de carne comprada en Elizondo, natillas, arroz con leche o algún otro de sus derivados con alguna fruta, según los tiempos; como se ha indicado, sus informes se refieren a épocas relativamente recientes, de 1940 a 1950; en cambio, me decía Bernardo Urreaga: «rara vez comíamos pollo o gallina, salvo alguna gallina vieja o que se desgraciaba o que la hería algún zorro y entonces la aprovechábamos nosotros». Contaba el chófer del colegio de Lecároz, fray Vicente, que, por los años 1950 a 1955, se encaminaba a Pamplona de servicio, y, al atravesar *Ventas de Arráiz*, atropelló una gallina dejándola muerta; siguió su camino hacia la ciudad y, al volver, le estaba esperando un caballero en el lugar del accidente; detuvo este señor al coche y el pobre chófer pensó para sí: «Ya la hemos armado...!»: comenzó a explicarle el hecho, le pidió mil excusas... y el de Ventas de Arráiz le interrumpió: «No lo haga con mucha frecuencia, pero sí de vez en cuando, porque es la única manera de salir de la monotonía de nuestras comidas; ¡hoy hemos comido gallina!».

Los encuestados de más edad y que vivieron en bordas responden de forma unánime a la pregunta ¿cuál suele ser el orden de los platos...?

– «¡No había más que un plato...!». Los moradores de las casas del pueblo y Juan Gortari, de *Indakoborda*, hacen diferencia entre comer en casa o en el campo; en casa había un cierto orden: primero el cocido de legumbres, después el tocino y por fin las castañas o la leche, aunque se usase un solo plato por comensal; en el campo, todo se hallaba en el mismo recipiente y se comía sin orden alguno predeterminado. En los días de fiesta algunos añadían al menú una sopa que precedía en orden al resto de los platos. Se terminaba con un postre de fruta o de derivados de la leche.

Bebidas: Prácticamente, la única bebida usada durante las comidas era el agua; algunos añadían algo de vino los domingos y fiestas. El señor Alberro recalca que él nunca bebió vino, «dicen que emborracha y eso no es bueno». Casi nunca se hacía uso de la sidra; en la otoñada se preparaba en muchas casas y bordas una sidra muy rebajada llamada *pittar* o *pitarra* y la bebían todos; se hablará de su fabricación en párrafos posteriores.

Sin embargo, como señalaba Fermín Irigaray en 1905, «frugalísimos hasta el

extremo en sus casas, son intemperantes cuando andan de fiesta, siendo muy común la borrachera semanal o quincenal en unas mismas personas».

Los comensales: En la mesa familiar comían todos a la vez, incluido algún peón o criado que estuviese ayudando en algún trabajo familiar. No existía orden preestablecido para sentarse a la mesa, aunque casi siempre se colocaba el cabeza de familia, el padre, en el mismo lugar, y la madre en una posición cómoda para poder cumplir con su triple cometido de cocinera, sirvienta y comensal. «En nuestra borda teníamos una cocina demasiado pequeña para los que formábamos la familia; teníamos sujeta a la pared por uno de sus extremos una mesa que se bajaba, con un pie derecho en medio, pero cabían en ella solamente cuatro personas y no la podíamos usar porque llegamos a ser diez de familia; se colocaba cada uno en torno al hogar donde podía, sentados en sillas bajas, en troncos, en piedras o en el mismo suelo; al suegro se le reservaba una piedra junto a la ceniza porque allí hacía más calor y él tenía muchos años. Mi suegro no se quitaba nunca los *eskalapuñes* (*eskalapoinak*) o chocles de madera y subía hasta su habitación con ellos dejándolos al pie de la cama; también usaba a diario, sobre todo en invierno, *galtzerdimotz* o medias de lana de oveja sin pie, para abrigar las pantorrillas» (Bernardo Urreaga).

En casa cada uno tenía siempre su plato; en el campo, no. Los platos más usados eran de barro rojo cocido, como tarteras pequeñas, pero se rompían con facilidad y «a los críos nos daban platos de metal esmaltado».

Para comer sopas y potajes se usaba siempre la cuchara; era de madera, de forma muy parecida a las de metal, aunque algo menos profunda; su tamaño era variable según el uso a que se le destinaba; se fabricaban en madera de boj. La cuchara *de palo* de tamaño grande se usaba principalmente en la preparación de guisados en tarteras de barro; para comer se fue cambiando muy pronto la cuchara de madera por la de metal que se manejaba mejor y se limpiaba más fácilmente; se señalan como fechas de este cambio los años inmediatos a 1920.

Nunca se usaban tenedores; los fritos, las patatas, el tocino, las magras y otros productos similares como la carne con hueso, se comían siempre con los dedos. «Había tenedores, señala Bernardo Urreaga, pero no se hacía uso de ellos; si venía el cura o algún invitado, se le ofrecía a él el tenedor, pero nosotros no lo usábamos nunca».

No había cuchillo individual, servía uno para todo y para todos y con él se cortaba el pan, el queso... A veces, en vez de tenedor usábamos cortezas de pan preparadas con el cuchillo, para ayudarnos sobre todo en las salsas de las comidas.

La leche se tomaba en tazas de madera que recibían el nombre de *opo* (*oporra*); se le solía añadir sopas de talo o de arto. Para preparar estas sopas, se cortaban rebanadas delgadas de arto y se colocaban sobre el *erretoki* (tostador largo en forma de parrilla); se colocaba todo encima de la brasa viva y se les tostaba sin quemarlas ni ahumarlas.

Preparación de los huevos de gallina

Siempre se han cocinado los huevos de gallina de formas parecidas a las actuales. Algunos indican que se consumían muchos huevos, pero la mayor parte afirma lo contrario; todos subrayan de forma uniforme que se vendían los huevos en el mercado de Elizondo los domingos por la mañana, consiguiéndose así un pequeño capital para adquirir diversos objetos necesarios para la familia. El matrimonio Carricaburu añade que el día del cumpleaños de alguno de la familia, se le obsequiaba en la comida con un huevo frito. Bernardo Urreaga comenta que las mujeres tenían arte especial para preparar «unos muy buenos huevos fritos»; «lo hacían con una sola mano: golpear, abrir la cáscara y echar el huevo al aceite hirviendo». También recalca el mismo señor que en ocasiones, sobre todo en las vigiliass cuaresmales, preparaban unas mezclas de huevos con bacalao y guisantes; «era un plato muy bueno, pero

decían que era caro y lo ponían pocas veces». Se indica de forma general que no se guardaban los huevos de gallina en conserva, sino que se vendían en cuanto se reunía una pequeña cantidad; solamente dos de los encuestados recuerdan que alguna vez pusieron huevos en agua de cal, para poder disponer de ellos en invierno, época de escasez en la puesta por parte de la gallina. Convendrá tener en cuenta aquí la influencia que el colegio de Lecároz, establecido en el Valle en 1890, ha tenido en el desarrollo de la vida social de las familias más humildes; muchos bordaris, jóvenes y maduros, fueron desfilando por él como criados fijos y eventuales y asimilaron modos de vida muy prácticos, nuevos para ellos, como el uso del agua de cal para la conservación de los huevos de gallina; como abundaba la cal en el Valle y las operaciones del encalado de los huevos eran relativamente sencillas, comenzó a introducirse pronto en bastantes familias esta forma de conservarlos para épocas de escasez; hoy se ha tecnificado la puesta diaria del huevo de gallina y no tiene sentido hacer uso de esta forma de conservarlos en agua de cal.

Las *etxeakoandre* bajaban de los caseríos los domingos por la mañana al mercado de Elizondo para vender algún pollo o gallina y algunas docenas de huevos, haciéndose así con algún dinero que inmediatamente empleaban en prendas de vestir o en calzado para los suyos, y algo de aceite, sal, azúcar o legumbres que no se cosechaban en sus huertos, como el garbanzo que se utilizaba en las comidas de los días de fiesta en la mayor parte de las viviendas sencillas del Baztán.

Era muy frecuente escuchar en la iglesia del convento de Lecároz, el canto y cacareo de gallinas y pollos que se hallaban atados de patas en los cestos de las mujeres que acudían a las primeras misas del día, para luego realizar las ventas y compras y volverse al caserío respectivo.

También se recuerda con simpatía en el convento de estos frailes que era habitual presentarse en la portería los jefes de familia de las bordas para intercambiar peso a peso alubias rojas de sus huertos por garbanzos de calidad del colegio; agradecían más que si de un regalo se tratase.

Oraciones antes y después de las comidas

Se rezaba siempre antes de las comidas, pero al final, nunca; se reducía el rezo a algunos padrenuestros o avemarías sin estribillos ni letrillas especiales; añadían a veces una salve o algún padrenuestro por las almas del Purgatorio; por la noche, antes de cenar, se rezaban el rosario, algunos padrenuestros y la salve; «era más largo que la cena, pero lo hacíamos muy a gusto» (Sabina Carricaburu). Anastasio Alberro, dedicado durante muchos años a explotaciones forestales en Francia y España, indica que se rezaba en «las chabolas del monte, pero ahora me doy cuenta de que aquello no era rezar, porque nos ateníamos a recitar padrenuestros mientras trabajábamos y no nos fijábamos en lo principal». Bernardo Urreaga añade que por la mañana se rezaba el Angelus; para almorzar y comer, un padrenuestro, y a la noche, antes de cenar, el rosario, y después del rosario «las mujeres nos hacían rezar catorce o quince padrenuestros a todos los santos y santas de su devoción; pasábamos un rato terrible».

Juan Gortari subraya que en otoño, en el tiempo de la recogida del maíz, mientras «unos hacían los trabajos del ganado y otros asaban las castañas», los demás se iban al desván a deshojar las cabezas del maíz; el que asaba las castañas señalaba la hora, pues generalmente la preparación de este plato requería unos tres cuartos de hora de atención continua al tamboril; terminada esta operación del asado, a la voz de «ya están las castañas...», se dejaba todo y durante un cuarto de hora «nos dedicábamos a rezar el rosario y alguna devoción más; al final se cantaba en euskara un estribillo y se terminaba con el Santo Dios, Santo Fuerte... pero no recuerdo ahora las letras de los estribillos». *Indakoborda*, donde nació y vivió sus primeros años el informante, fue uno de los puntos de origen más fecundos de melodías populares

recogidas antes del año 1920 por el folklorista padre Donostia (P. José Antonio de San Sebastián); en su colección no existe ninguna canción referente a bendiciones de comidas o cenas.

Ayunos y abstinencias

Todos están de acuerdo en que no se hacía ningún caso de los días de ayuno, porque les habían enseñado que sus trabajos eran muy duros y que no les era posible resistir toda la mañana sin tomar algo fuerte en el desayuno o en el almuerzo. Bernardo Urreaga recuerda que «los curas daban un papel que llamaban *Bula*, por el que se dispensaba de casi todos los ayunos del año». Juan Gortari añade que su madre no solía almorzar nada con ellos cuando les preparaba para bajar a la escuela, y les decía que ella era persona mayor y que tenía que hacer algún sacrificio comiendo menos que los demás días. En cambio, se guardaba la abstinencia con toda fidelidad y ese día se suprimían por completo los derivados de cerdo y se sustituían por huevos, leche y talo en mayor proporción que los demás días.

Días de manjares especiales

Además del santo de algún miembro de la familia, se señalan como días *extra*, los domingos y las fiestas patronales, Nochebuena y Pascua de Resurrección.

El señor Juanicotena recuerda los días de trilla en la que intervenían más de diez hombres de diferentes pueblos y caseríos, y la comida se hacía a base de sopa, pollo, natillas, vino, sidra y algún licor a la hora del café, generalmente anís; no se empleaba el aguardiente. Se sembraba poco trigo en las casas y caseríos del Valle, y, para trillar esta corta cosecha, se hacía uso de unas *locomóviles* muy antiguas de procedencia francesa; estas máquinas de vapor movían las trilladoras, sumamente rudimentarias; no hacían más que desgranar las cabezas de las espigas de los cereales, trigo y cebada. Dado el tipo de clima del Valle, esencialmente húmedo, no era posible desmenuzar la caña de la paja del cereal y no se trabajaba sobre eras, como en otras regiones más secas; anteriormente a estas trilladoras se desgranaban las espigas a base de golpes en tableros colocados en plano inclinado (Fig. 3.^a).

La máquina de vapor se arrastraba hasta el lugar de la trilla con una pareja de vacas; otra yunta similar llevaba el combustible consistente en madera de roble, haya o castaño bien seleccionada y cortada *a línea* con el hacha; estas piezas de madera se llamaban *rajas*; una tercera yunta arrastraba la trilladora que anunciaba su puesta a punto con los pitidos penetrantes de la locomóvil. El desmenuzado de la paja y el cribado del grano se hacían después en la misma casa, a mano o con otros mecanismos sumamente rústicos.

Constituía un verdadero acontecimiento esta operación de la trilla, por su aparato externo y por su novedad; véase en la figura 3.^a un esquema de la locomóvil y la trilladora, según datos proporcionados por don Martín Juanicotena, uno de los que dirigieron artilugios artesanales de esta clase.

También se comía mejor el día de la matanza del cerdo; de ella se hablará en párrafos posteriores.

Fueron muy frecuentes en estos pueblos durante todo el siglo XIX y primera mitad del siglo actual, las hornadas de cal; también se necesitaba para estas operaciones mucha mano de obra. Terminado el *cocido* de la piedra caliza, se sacaba la cal viva del horno y se transportaba y extendía en los campos señalados por el dueño o promotor de la hornada; se consideraba entonces este producto como abono imprescindible para los campos de maíz o de legumbres; después de las guerras civil y mundial cayó esta técnica en total desuso debido a factores muy variados, principalmente a una dirección mejor planificada desde el departamento de agricultura de los

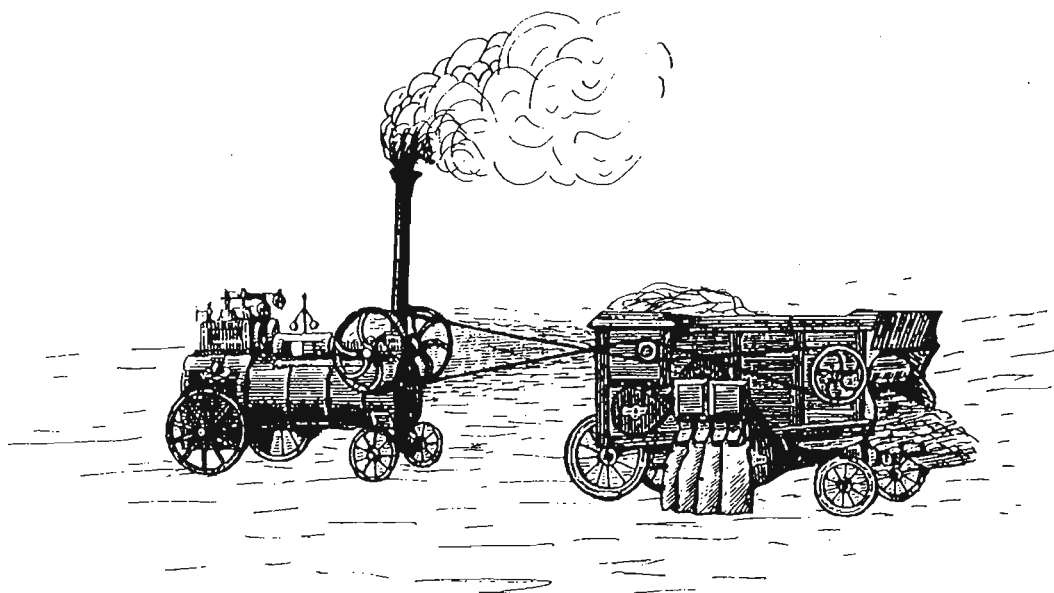


Figura 3.^a.– Locomóvil y trilladora del Baztán de la primera mitad del siglo.

centros oficiales; se señala como una de las últimas hornadas del Valle, la de la casa *Etxegaraya* del barrio de Ohárriz en Lecároz, realizada en los primeros días del mes de mayo de 1965 (Informe verbal de don Mariano Iceta).

Anastasio Alberro me habló del *kisudeskarga* o descarga de la cal, como una de las operaciones más pesadas, y, terminada la misma, se reunían en casa del patrón unos treinta o cuarenta hombres en una cena festiva: todos cuantos de alguna forma habían intervenido en la hornada. Para esta cena se guardaba lo mejor de la casa, siendo el siguiente el menú más usado: *ollo salda* (caldo de gallina); *txitxirikoa* (garbanzos); *buru-arraiak* (cabezas de cordero con arroz y salsas variadas); *zuri ta beltz* (sangre de cordero cuajada, mezclada con huevo batido y cebolla y perejil formando una especie de embutido de color blanquecino); se solía añadir casi siempre cordero o pollo y se acompañaba todo con vino tinto navarro en abundancia, concluyéndose siempre con *gaztanbera* o cuajada de leche de oveja; se servían al final café y licores. Naturalmente, me indicaban todos, no eran muchas las familias que podían ofrecer cenas de esta clase, «sólo los ricos que tenían caleras propias». En los pueblos había caleras comunales y en ellas se cocía cal de varios vecinos a la vez; en estos casos las cenas finales se celebraban en las posadas y con mayor sencillez, pero siempre con bastante ostentación y alborotada alegría.

Con razón señalaba en 1905 Fermín Irigaray: «el baztanés es muy sobrio en sus comidas habituales, pero en las comidas especiales que organiza con amigos por cualquier motivo y ocasión, es capaz de los mayores abusos lo mismo en el comer que en el beber». Me contó el señor Urreaga que «cuando bajaban al pueblo y podían comer en la posada un buen filete con un huevo frito, si se juntaban varios amigos, se animaban de tal forma que se terminaba siempre con una buena borrachera».

En algunas ocasiones, por ejemplo después de la trilla o de la cocción de la cal, se organizaban cenas especiales que recibían el nombre de *sorginafarie* o cena de brujas; algunos de los encuestados y otros más con los que he podido cambiar impresiones, acudieron muchas veces a estas cenas festivas; solían comenzar hacia las tres o cuatro de la mañana, después de la cena ordinaria, y consistían en cordero, gallina, etc... con sopas y salsas hechas a base de picantes muy fuertes, vino en abundancia y muy buen humor, incluyéndose como número obligado la intervención de bersolaris espontáneos. Al amanecer se retiraban a sus casas como podían.

La industria artesanal de la fabricación del pan

En todas las bordas y casas de vecindad había hornos de cocer pan; los más sencillos se construyeron fuera de la casa, adyacentes a su muro principal y apoyados en pies o soportes de madera de castaño oblicuos o verticales, quedando la boca de entrada del horno en la cocina de la casa; algunos hornos se situaron en edificios separados del principal, al nivel del suelo y con tejado a dos aguas; una pequeña visera del tejado protector permitía el trabajo cómodo en la boca del horno.

El horno casero constaba de un piso, suelo o plaza, y de una bóveda o techo cóncavo apoyado en el anterior; esta bóveda tenía una boca o entrada y el suelo debía hallarse a altura suficiente para facilitar el trabajo del operario; delante de la boca se dejaba un prolongación del suelo llamado *altar* o meseta, muy útil para comodidad del trabajo artesanal y se facilitaba la salida de humos por la chimenea del hogar mediante una campana de gases. Las bóvedas de los hornos se construían con ladrillos refractarios en forma de cuña, valiéndose de cimbras o listones elásticos de madera; la forma de la base no suele ser totalmente circular, sino algo elíptica en su primera mitad, para evitar rincones inútiles. La altura máxima central de la bóveda no solía ser superior a la sexta parte de la profundidad o longitud del horno, ahorrando así combustible y material de construcción.

Como se ha indicado, se cosechaba algo de trigo en todos los rincones del Baztán, y, en caso de necesidad, se compraba harina en las panaderías de Elizondo o Irurita. Para preparar el pan se utilizó de forma general harina de trigo, no haciéndose uso de las harinas de cebada o centeno; se me aseguró que algunas familias añadieron algo de harina de centeno a la de trigo en los años de la postguerra, para aumentar la cantidad, pero obtenían un pan gris y de mal sabor, por lo que no se propagó el ensayo. Se fabricaba en cambio mucho pan de maíz en todas las viviendas, porque se cosechaba gran cantidad de este cereal y nunca estuvo intervenido ni en *los años del racionamiento*. La transformación de los granos de trigo y de maíz en harina se hacía en los molinos del pueblo; los vecinos de Arráyoz utilizaron junto con los de Lecároz dos molinos en las proximidades del barrio de Ohárriz, aprovechando los cauces de los ríos Baztán e Ibur; al substituirse más tarde ambos molinos por una central generadora de energía eléctrica, pusieron en funcionamiento otro molino de textura más moderna que los anteriores, aguas arriba del río Ibur en el término denominado *Zaldubia*. Casi todos los molinos del Valle estuvieron dotados de piedras de moler trigo, porque la molienda del maíz se hacía con piedra arenisca roja del país, pero para obtener harinas finas y pan blanco, se necesitaban piedras especiales de cuarzo blanco; difícil resulta hoy encontrar alguno de estos molinos en uso y en funcionamiento.

La harina obtenida en el molino se llevaba íntegramente a la vivienda; se llamaba harina en rama o completa y había que separar los diferentes tamaños de la misma; esta operación se realizaba en la mayor parte de los domicilios mediante tamices o cedazos manuales, *zetabia*; consistían estos cedazos en aros o cilindros de madera en una de cuyas bases se fijaba una tela clara sobre la cual se echaba la harina en bruto o mezclada; moviendo el cedazo con las manos de forma conveniente, todas las partes de la harina se iban poniendo en contacto con la tela, pasando a través de sus mallas los granos más finos y quedando en el cedazo los más gruesos; con diversos cedazos de luz diferente en sus mallas, se podían separar los distintos tipos de harina: fina, media y moyuelo o basta, dejando aparte el salvado. También se solía apoyar el cedazo en dos listones planos de madera colocados sobre la artesa, sometiénolo a un movimiento de vaivén no muy rápido y recogiendo en la artesa la harina fina.

Esta técnica meramente manual resultaba incómoda y larga y en algunas casas se hizo uso de cernedores de mayor automatización; estaban fabricados con listones de madera formando una manga o prisma hexagonal sostenida mediante radios o tensores también de madera, apoyados en el eje común alrededor del cual giraba la manga; las caras de ésta se revestían con telas de seda de mallas de diferente luz, colocando la

malla más fina en la entrada de la harina y la más gruesa al final; se encerraba todo en una gran caja de madera apoyando el prisma cernedor en cojinetes e inclinándolo, situando la parte del prisma de malla más fina a mayor altura que la zona de salida del salvado; se le hacía girar a mano y la harina en rama iba poniéndose en contacto con las diferentes mallas de seda, dejando pasar cada tela su correspondiente tamaño de grano; para evitar el estancamiento de la harina en las telas de seda, *entrapamiento*, se solían colocar en los radios de madera unos tacos o mazos que golpeaban suavemente el armazón hexagonal facilitando el desprendimiento de la harina apelmazada en las mallas de seda. Se separaban así a la vez tres tipos de harina, recogándose al final el salvado en la parte exterior. Donde existía este aparato se usaba solamente para el cernido de la harina de trigo, y el cedazo de mano, indiferentemente para la de trigo o maíz, por ser más sencilla su limpieza.

La caja de amasar, *ogi-mai*, era un recipiente prismático de madera, de poco fondo y de aristas interiores redondeadas para facilitar su limpieza, y en él se preparaba la masa o pasta para hacer el pan.

El *amasado a brazo*, única técnica utilizada en estas viviendas baztanesas, constaba de un serie de operaciones que era necesario realizar ordenadamente. Primero se tomaba la levadura proveniente de la última operación de amasado, y se le desleía suavemente con los dedos en un poco de agua templada; la operación siguiente se llamaba *enharinado*, y consistía en incorporar la harina lentamente a la suspensión anterior evitando la formación de grumos o nódulos de harina que no contactaba con el agua; añadida la suficiente cantidad de harina, viene el *contraharinado*, que consiste en homogeneizar toda la masa a base de manos, puños y brazos, removiendo la masa con violencia en todas las direcciones posibles; se hace necesario en este momento un aparato llamado *rasqueta*, para limpiar las paredes, aristas y fondo de la artesa de los trozos de masa que se adhieren a los mismos, y luego se procede al *batido* o aireado de la masa, haciéndola pedazos y golpeándola fuertemente contra las paredes de la artesa; a la vez se le *soba* fuertemente con puños y brazos. Luego se corta un trozo de esta masa y se guarda en una pequeña tartera, conservándola como levadura para la hornada siguiente. Se remoja después con agua y sal para darle el salado y la blandura adecuados y se puede pasar ya al modelado de los panes, dividiendo la masa en trozos y dándoles la forma deseada (*heñido*). En algunos lugares se procedía antes del moldeado, al *afinado* o cilindrado de la masa, haciéndola pasar a presión en trozos entre dos cilindros de madera, para darles mayor compacidad, porque se hacía el pan cada ocho o diez días y de esta forma se conservaba mejor (*pan sobado*). Formados los panes, se les colocaba ordenadamente sobre unas tablas o *cama* y se les cubría con unas mantas para facilitar su fermentación y *levantamiento*; se trata del pan con levadura que hace que la masa fermente y se hinche proporcionando mejor sabor y mayor digestibilidad al pan; el pan *ázimo* o sin levadura no se usa aquí en la alimentación y consiste sólo en agua y harina de trigo formando una mezcla que se cuece al horno, pero no se levanta o fermenta.

Fermentada suficientemente la masa, se introducían los panes en el horno mediante unas palas circulares de madera de gran longitud de brazo, según José María Arraztoa en estos pueblos se les llama *labandai*; la temperatura del horno, unos 300 °C, detiene inmediatamente la fermentación y los panes se van cociendo y perdiendo parte del agua que se utilizó para su amasado. La misma pala de madera servirá más tarde en estos pueblos para retirar del horno los panes cocidos; no se usaban aquí para esto el aro metálico de otras regiones. También se usaba como *barredera*, *labatsaki*, otra vara larga de avellano con unos trapos humedecidos sujetos a su extremo o con helechos o ramas verdes con sus hojas; servía para limpiar el suelo del horno antes de introducir en él los panes. No se hacía uso de ningún otro instrumento de trabajo, porque generalmente se *sobaba* el pan solamente con puños y brazos; tampoco se untaba la superficie de los panes crudos con yema de huevo batida para darle color y brillo; se dejaba su superficie en su color natural, suavemente tostado.

El combustible utilizado para calentar el horno consistía en ramas de muy diferente sección y longitud; con frecuencia se hacía uso de *rajas* o trozos alargados de ramas de roble o castaño abiertos al hilo con el hacha; la experiencia regulaba la cantidad de madera necesaria para conseguir en la bóveda del horno la coloración blanco-anaranjada conveniente.

La levadura utilizada, *orantza*, o levadura ácida, estaba formada siempre por un trozo de masa sin cocer ni salar que se guardaba de la *amasada* anterior; se le colocaba en una tartera de barro rojo y se le guardaba en un local sombrío y fresco de la despensa; si alguna vez se estropeaba, se pedía otra en la casa vecina; pocas veces se compraba levadura en el comercio de Elizondo. No se utilizaron otras levaduras provenientes de plantas o de féculas de otras semillas o bulbos, aunque en épocas no muy anteriores a 1950 se cultivó en las huertas de est Valle el «lúpulo», planta que se ha utilizado en otras regiones para preparar levaduras aptas para la fermentación del pan.

El pan casero tenía siempre forma redonda; «lo llamábamos cabezón» (J. Gortari); nunca se le daba forma alargada como en las panaderías industriales. A veces, para obsequiar a alguien en el día de su cumpleaños o simplemente para aprovechar restos de masa, se hacían panecillos de formas especiales simulando animales domésticos con sus orejas, cola, alas, pico... En cuanto al peso, todos están de acuerdo en que solían preparar panes de bastante peso, hasta de tres kilogramos, «porque así se conservan mejor»; no se olvide que se hacía pan cada ocho días por lo menos; a veces se compraba o se pedía pan a los vecinos, por falta de tiempo para realizar la *amasada* y la hornada. Se guardaban los panes en armarios de madera, en lugares frescos y oscuros de la despensa de la casa, apoyándolos verticalmente unos junto a otros.

Se añadía una cantidad adecuada de sal que la experiencia enseñaba. Ya se ha indicado antes que algunas veces se ensayó añadirle algo de harina de centeno, pero sin buenos resultados; varios han respondido que en los años de la guerra mundial (de 1940 en adelante), debido a la dificultad que había incluso para moler el poco trigo cosechado, para aumentar la cantidad de pan se añadía patata cocida y troceada, previamente pelada; el pan resultaba más suave, pero no se extendió casi nada esta experiencia. Durante la guerra, efectivamente, las autoridades precintaron en todos los molinos del Baztán, las piedras blancas de cuarzo destinadas a la molienda del trigo.

Se ha preparado mucho pan de maíz en todas las casas y en todas las bordas de la región; le llamaban *arto*. Se cosechaba mucho maíz, se molía el grano en los molinos más próximos al domicilio, se cernía, y, con la harina más fina se preparaba la masa con un poco de agua en la misma artesa de amasar el pan de harina de trigo; alguien me advirtió que ellos usaban una tabla diferente para amasar el pan de maíz, evitando así la mezcla de diferentes harinas; a esta masa no se le añadía levadura, por lo que no había que esperar a que fermentase, «no se levantaba». A los panes se les daba forma redonda parecida a los de harina de trigo y eran bastante gruesos y *cabezones*. Se introducían en el horno de forma similar a los de trigo y alguien me indicó que solían poner debajo del pan unas hojas de castaño para que no se ensuciase con las cenizas del suelo del horno (Señor Urreaga).

Se usaba el *arto* para sopas cortando rebanadas delgadas y planas; se tostaban a la brasa viva sobre parrillas, *erretoki*, o sobre unos trozos de madera curvados que se colocaban junto al fuego, *talomantenu*.

También se preparaba *talo* en gran cantidad y casi todos los días, quizás más que *arto*; había que consumirlo inmediatamente después de fabricado; se formaba primero una masa pastosa bastante espesa con harina de maíz y agua, y se hacía con ella una torta estrecha, delgada y plana, de forma circular; se colocaba la torta sobre el *taloburdin* y se ponía todo en el fogón bajo, sobre brasas de fuego vivo, sin llama ni humos; una vez tostada por sus dos caras, se le consumía bien caliente en forma de sopas de leche en las *opor* o como bocadillos con tocino o queso: *marrakuku*. Juan

Gortari me habló también del *marrakuku* como bocadillo exquisito hecho a base de talo bien caliente, abierto por la mitad, con queso derretido en su interior. Siempre se ha de utilizar el queso de leche de oveja para preparar estos *marrakuku*.

Se me ha indicado que si se quería que el *talo* se cociese y tostase sin agrietarse, la preparación de la masa al fabricarlo requería de mucho cuidado y experiencia (Juan Felipe Dendarieta); es necesario preparar la masa de harina y agua varias horas antes de tostarlo y dejar empaparse bien la harina de maíz con el agua; el mejor resultado se obtenía preparando la masa antes de acostarse, y, al amanecer de la mañana siguiente, estaba en condiciones óptimas para obtener un *talo* perfecto. A la operación general de amasar se le llama *oratu* y a esta específica de la masa del *talo*, *oraxar* (Vicente Sanzberro).

Los animales domésticos en la alimentación

En todas las casas y en todas las bordas se mataban cerdos, uno a dos al año; constituían la base de reserva de la alimentación familiar junto con legumbres, leche y sus derivados; en su tiempo, las castañas.

Muy pocas veces se mataban ovejas para el consumo familiar; si se hacía era con motivo de alguna fiesta especial. Tampoco se solían matar gallinas, excepto para Nochebuena o cuando había algún enfermo en la familia; antes de matarlas, se las vendía para conseguir algún dinero y adquirir vestidos, calzado... para los miembros de la familia, o géneros alimenticios *ultramarin*os.

Se criaban muy pocos conejos y, antes de matarlos para el consumo familiar, se les solía vender en el mercado de Elizondo.

En la época del «pase de las palomas», que tenía lugar durante el mes de octubre, se cazaban algunas de estas aves migratorias y se solían preparar como plato especial. Anastasio me subrayó que a él le daba mucha pena matar animales del campo y nunca cazaba conejos ni palomas aunque «cuentan de mí no sé qué cosas de unas palomas que cacé mezclándome, totalmente desnudo, con una piara de cerdos en el bosque de Bértiz, para poder engañarlas...».

Añade el señor Alberro que el día de la matanza del cerdo todos los pequeños de la casa, niños y niñas, estaban muy alegres y acudían a sostener al pobre animal de las patas y de la cola en la mesa de operaciones, pero cuando mataban ovejas o corderos, ellos, «los críos», lloraban; les daba mucha pena.

Se mataban los cerdos en invierno, generalmente durante los meses de diciembre y enero. Las gallinas, pollos, ovejas y corderos, en las fiestas especiales en que se acostumbraba a comerlos: las gallinas y los pollos, en Nochebuena, y los corderos, en Pascua de Resurrección.

En el pueblo había dos o tres vecinos habilidosos que mataban los cerdos de los demás; clavaban un gancho doblado en forma de «S» bajo el papo del animal y entre todos lo tumbaban en una robusta mesa de madera, no muy alta, acuchillándolo en el lugar preciso para su sangrado rápido y total; no se hacía uso de otra herramienta. Bernardo Urreaga cuenta que en su borda solían matar ellos mismos, pero no usaban gancho de sujeción; primero sujetaban fuertemente las mandíbulas del animal con fuertes cuerdas, para evitar sus dentellones, y, tumbando en la mesa, procedían a su sangrado; vio él cómo utilizaban los demás el gancho y comprendió que se trataba de un procedimiento mucho más efectivo y seguro; de esta forma el cerdo no podía moverse de cabeza ni morder a nadie; en muchas bordas del contorno se utilizó este procedimiento tan arcaico y peligroso. Se recogía la sangre y a la vez se le agitaba fuertemente con las manos para airearla e impedir su coagulación, porque había que aprovecharla, preparando con ella sabrosas morcillas.

Una vez muerto y desangrado el animal, lo *tostaban* con helechos o con largas pajas de trigo en combustión, según el material de que se dispusiese, y limpiaban la

piel rascándola con trozos de teja y agua, primero caliente y fría al final; alguien me indicó que para esta operación del rascado se han empleado también tapaderas de porcelana de las cacerolas ordinarias, nunca cuchillos; se perseguía siempre no herir el cuerpo del animal que iba a proporcionar luego el tocino y los jamones con piel limpia y tersa, sin magulladuras.

Se le abría después en canal de arriba abajo por su parte ventral, se colocaba boca abajo en una especie de escalera de mano, de madera, en plano inclinado, y se retiraban las vísceras, hígado y pulmones con el corazón; estos materiales pasaban a un grupo de mujeres que se iban a encargar de separarlos cuidadosamente y de limpiarlos. No detallo estas operaciones porque son idénticas a las descritas en otras publicaciones (véase la obra *San Martín de Unx*, de Fco. Javier Zubiaur Carreño).

Del cerdo muerto se aprovechaba prácticamente todo. Con desperdicios de carne y procedentes de diferentes lugares de su cuerpo, debidamente picados y mezclados con pimentón en polvo y especias, se preparaban chorizos, longanizas, biricas, chistorras... y morcillas; éstas se cocían y después se colgaban en el techo de la cocina para su maduración y secado; los chorizos no se cocían.

Para preparar los embutidos se empleaba solamente carne de cerdo. Contaba el señor Alberro que, entre los diversos y variados *trabajos* que ha tenido que hacer en su vida, le encargaron en una ocasión llevar «hasta Huarte-Pamplona unos burros viejos, cinco o seis». Ignoraba totalmente para qué; hizo el camino a pie al lento paso de su recua asnal, y al llegar a la fábrica le dijeron que con aquellos burros iban a hacer chorizos y le regalaron algunos ejemplares de excelente aspecto exterior; «cuando yo vi aquello, me entró *un dolor de tripas* tal que al salir de la fábrica tiré aquellos chorizos al río; ¡si los burros estaban echando pus por las costillas y justamente podían andar! Me duró varios días el mal temple. Te aseguro que los chorizos que se hacen en nuestras pobres bordas no son así».

La envoltura empleada eran los intestinos del cerdo o de algún ternero que se había matado en alguna de las casas del pueblo; en caso de necesidad, se compraban otros intestinos en el mercado; entonces no se conocían las envolturas de plástico. Estos años, a partir de 1984, se han comenzado a utilizar las de plástico, pero porque no se encuentran suficientes de procedencia animal.

Muchos solían tirar el estómago del cerdo; algunos me han indicado que ellos lo utilizaban junto con pulmones troceados (*livianos*), para preparar un chorizo de baja calidad que llamaban *birica*, que se cocía en el puchero del potaje junto a las alubias rojas.

También se utilizaba la vejiga de la orina del cerdo, *pizetoki*; se le limpiaba bien y se le hinchaba con una paja, llenándola después con manteca derretida al calor; se le dejaba enfriar colgada del techo de la despensa con tres trozos de tela y a lo largo del año se iba consumiendo su contenido mantecoso.

La mayor parte de la gente no sabía aprovechar las orejas y patas de estos animales; para José Bengochea, de la casa Xhunto, era lo mejor del cerdo; así lo había aprendido en el colegio de Lecároz; cuenta J.C. Baroja que en pueblos próximos al Baztán, zona de Zubieta-Ituren, no se aprovechaban estas orejas y patas y había algunas familias que las recogían *para entregarlas a los frailes de Lecároz*; allí aprendieron también a prepararlas y comerlas muchos caseros y bordaris del Baztán.

Había siempre un grupo de vecinos que recibía y se intercambiaba el *presente* o regalo de diferentes partes del cerdo; el señor Bengochea me indicó que en Arráyoiz serían unos veinticuatro. Junto con alguna morcilla, se solía colocar en la cestita del presente un trozo de tocino, algo de hígado y algún pedazo de costillar con adherencias vertebrales. Respondía esta costumbre (Sabina Carricaburu) a que resultaba difícil consumir en poco tiempo la cantidad de material que se acumulaba en una casa con motivo de la matanza, y, repartiendo entre unos y otros, se hacía más sencillo y cómodo su aprovechamiento y no se perdía nada. Los que recibían el regalo hacían lo

mismo con los demás cuando mataban sus animales. Bernardo Urreaga me recalcó que también se enviaban *presentes* a pobres que no mataban, así como también al señor cura y al señor maestro. «Entonces no había frigoríficos ni congeladores y solamente disponíamos de una especie de caja o jaula hecha de madera y forrada de malla metálica muy fina; se colocaba en una ventanita pequeña orientada al norte, en el lugar más fresco de la casa; se le llamaba *fresquera*». La implantación de los frigoríficos se verificó en época reciente, cuando todos los pueblos pudieron disponer de energía eléctrica suficiente. Los jamones, lomos y costillares se conservaban a base de sales y pimientas con que se adobaban, y el tocino, con abundante sal.

Las morcillas y chorizos, primero se secaban bien, operación que generalmente se hacía en la cocina; para ello se disponía de unas varas largas de avellano bastante gruesas colgadas de dos cuerdas del techo de la cocina, y en ellas se colocaban los chorizos y las morcillas; el fuego bajo del hogar era muy bueno para ir secando poco a poco los embutidos. En algunas casas se realizaba esta operación del secado en el *sabay* o desván, a base de mucha ventilación y corriente de aire; el procedimiento era más lento, pero se estorbaba menos a la familia. Una vez secos, se les colocaba en trozos en unas tinajas de barro cocido, con aceite o con manteca de cerdo y se conservaban así durante mucho tiempo.

Hace ya muchos años que se abandonó una técnica de preparación de carnes finas de aves a base de *cebamiento de capones*; en todos los pueblos y agrupaciones de bordas o caseríos del Valle había a principios de siglo algunas personas habilidosas que «preparaban» a pollos jóvenes para este fin; era una operación delicada realizada generalmente por manos femeninas; se *castraba* a los pollos hacia los cuatro meses de su vida y se les sometía después a un cebado meticuloso e intenso, casi forzado, consiguiéndose con facilidad ejemplares de hermoso plumaje, brillante y sedoso, y de carne muy fina. No convenía operarles antes de sus cuatro meses de vida, ni más tarde, por problemas fisiológicos que podía sufrir el animal; era tan frecuente esta técnica en el pasado siglo, que abundan las recetas y consejos en manuales de avicultura referentes a la preparación y cebado de los capones; debido a este factor de edad del pollo joven, se procedía a su castrado sin programación alguna orientada a alguna fiesta familiar determinada. Repuesto el animal de la operación, en cuatro o cinco meses se conseguían ejemplares que se vendían en el mercado público a muy buenos precios o se preparaban de diversas formas en platos especiales con motivo de las fiestas navideñas o más frecuentemente de las patronales. En pleno siglo XVII se vendían los capones en la plaza del mercado de Pamplona de la forma siguiente: *Un capón, el mejor, a dos reales y medio*, cuando un pollo grande se vendía a un real y uno pequeño a tres tarjas y media, según consta para el Reino de Navarra en la *Premática de tasas de 1627*. Para hacernos idea de este alto precio del capón, no olvidemos que en la misma *Premática* se señala como sueldo de un oficial albañil *tres reales al día* en invierno y *cuatro* en verano (desde mayo a octubre), cobrando el peón de albañil solamente dos reales diarios.

Ha desaparecido por completo esta costumbre, aunque se sigan engordando pollos jóvenes sin previa preparación fisiológica, a base de piensos compuestos donde se hallarán inhibidores de su actividad sexual; en muchos caseríos no obstante se sigue engordando el pollo a base de granos de maíz.

No se ha hecho uso de la *fumigación* en la conservación de productos alimenticios en ningún lugar de estos pueblos; algunos pastores ahumaban los quesos en su *etxola*, para asegurar su conservación, tema que se desarrollará después.

Para fiestas de Navidad se compraban frutos secos, como ciruelas, higos, pasas, etc. (J. Bengochea) y «a veces se traían de pueblos de más abajo de Pamplona *orejones* de otras clases de frutas»; «añadiendo alguna pera o manzana de nuestras huertas, se preparaban buenas *compotas* navideñas, cociendo el conjunto con agua, vino y azúcar».

Productos alimenticios naturales de origen vegetal

Los prados, helechales y robledales del Baztán se prestan mucho a la producción y desarrollo de una gran variedad de hongos y setas, principalmente en la época otoñal; también son muy propicios a su desarrollo los limpios hayedos no demasiado elevados; el baztanés, empero, ha heredado de sus antepasados un gran respeto por estos productos naturales y su uso doméstico culinario está dirigido por una exquisita y delicada prudencia; se admira el habitante de estos pueblos de ver cómo muchos visitantes de esta región recogen infinidad de materiales de esta clase sin temor alguno, y no se deciden de forma alguna a innovar sus tradiciones seculares.

Las variedades de hongos que tradicionalmente se han recogido en el pueblo de Arráyo, como en cualquier otro lugar del Valle, son solamente tres; son los mejores hongos y los más seguros y se les conoce con los nombres de *Onyotxuri*, *Onyo beltza* y *Gorringo*. Lacoizqueta, el sacerdote botánico de Narvarte del pasado siglo, dice del primero que es comestible y muy estimado de los habitantes de esta comarca y que se recoge principalmente en el mes de septiembre en parajes frescos; ubica el segundo entre helechos y brezos y recalca que se trata de un hongo muy buscado por «los aficionados»; es el hongo que más se presta a su conservación por simple desecación a los rayos directos del sol. El *gorringo* es el más apetecido de los hongos de la comarca; se le llama así por su similitud en forma y color en el momento de emerger de su volva, con la yema del huevo de gallina, y se suele recoger en los claros de los robledales y castaños de la región; a veces en los hayedos. Los romanos lo conocieron y le denominaron *cibus deorum* o manjar de dioses, pero no es muy frecuente.

En estos últimos años, a partir principalmente de 1980, por influencia de numerosos visitantes guipuzcoanos y de la práctica observada por el baztanés en profesores del colegio de Lecároz, se ha comenzado a recoger la seta conocida con el nombre de *gibel urdin*, por el color azulado de su sombrero, y también la denominada *barren gorri*, por el color púrpuro de la parte inferior de su sombrero (*champiñón de prado*).

Me advertía Anastasio Alberro: «Ha habido muchos disgustos por haber comido de otros hongos y setas. Los guipuzcoanos recogen por aquí muchísimas clases de setas y hongos, pero nosotros no nos fiamos y seguimos con la costumbre tradicional que es totalmente segura».

Además del desecado del hongo *beltza* a los rayos directos del sol, se preparan hoy conservas de setas y hongos en frascos de vidrio y en congeladores, previa preparación de los hongos para el consumo familiar; este avance en las costumbres de estos pueblos está relacionado con la electricidad doméstica que tuvo lugar en época relativamente reciente.

Otro producto natural comestible, muy abundante, es *el caracol*, pero no se hace uso de ellos para la alimentación humana. Algunos me han asegurado que ahora, a partir del año 1975, siguiendo el ejemplo de otras gentes procedentes de «más abajo» (de otras tierras de Navarra y Aragón), se ha comenzado a recoger y comer algo, pero muy poco. «Son muy abundantes, pero todos son de raza limaco y nos repugnan» (Anastasio Alberro y Bernardo Urreaga).

No se conocían los mariscos hasta estos últimos años en que «los podemos adquirir con facilidad en el comercio preparados ya para su consumición» (José Bengochea - Xhunto).

De los productos piscícolas, solamente se aprovecha la trucha; el salmón, tan frecuente en el río Bidasoa, no llega en sus migraciones hasta las aguas del río Baztán; en cambio es muy abundante la trucha a lo largo de todo el cauce del mismo y de sus afluentes por pequeños que sean; la trucha apetece las aguas limpias, frescas y bien «batidas» de todos los riachuelos del Valle de Baztán. Algunos han hecho uso en sus comidas de *barbos* y *cangrejos*, pero en estos ríos ha habido siempre muy poco cangrejo y sus barbos no son nada delicados ni apetitosos para el paladar de los baztanés.

La trucha se ha pescado con caña, a mano y también *quemando* trozos de río; «no debe hacerse, pero lo hemos hecho y se sigue haciendo también ahora» (Anastasio Alberro); para *quemar* el río, se *cogían* de forma más o menos oculta algunas piedras de cal viva de las caleras de los pueblos y se echaban al río, casi siempre a las regatas de poco fondo y de agua muy limpia; estas regatas estaban además cerca de las bordas y alejadas del pueblo, por lo que era más fácil burlar la vigilancia de los guardas, pero «se mataban lo mismo las truchas aprovechables que las pequeñas; era un gran disparate» (Bernardo Urreaga).

Se capturan también con frecuencia anguilas de gran tamaño con cuerdas y anzuelos sujetos con ellas a piedras pesadas; la pesca de estas anguilas constituía el primero y principal número de una gran cena que después celebraría el grupo de amigos en la posada del pueblo.

Algunos han capturado o pescado ranas para comerlas; lo hacían sin caña, con anzuelos provistos de lombrices o a mano por la noche, valiéndose de un pequeño farol o de alguna linterna; para comerlas, «se aprovechaban solamente sus patas traseras, *ancas de rana*, y constituían un plato muy agradable y de fácil preparación» (José Bengochea), pero cada vez abundan menos estos animales en los remansos de los ríos y en el Baztán hay muy pocas balsas que puedan ofrecer a estos animales su hábitat específico; una de ellas lleva precisamente el nombre de *balsa de las ranas*. El antiguo guarda del portazgo o aduana principal del Valle de Baztán en Velate, las solía capturar en las llanuras húmedas, semipantanosas, de las cercanías de su residencia en lo más elevado del puerto.

IV. LA ARTESANIA POPULAR EN LA ALIMENTACION

Preparación del queso

En todas las viviendas, casas y bordas donde había ovejas, se preparaba el queso; siempre se hacía con leche de oveja, rarísima vez con leche de vaca; había muy pocas cabras y su leche no se empleaba en esta artesanía alimentaria que tanto ha distinguido a los ganaderos de estos pueblos del Valle de Baztán.

La oveja del país es la *latxa*, «de cara negra o roja», raza autóctona eminentemente lechera y perfectamente acomodada al clima húmedo de la región; se le puede ordeñar prácticamente desde el destete de sus crías, meses de enero y febrero, hasta finales de junio o principios del mes de julio; me han informado de que en estos últimos años se ha conseguido adelantar la época del celo de las hembras para conseguir los primeros corderos a fines de noviembre o primera quincena del mes de diciembre (referencia regocida en 1987 en la casa *Akullegi* (Acullegui) de Elizondo, rodeada de abundante ganadería); es muy diferente, me decía uno de estos sufridos ganaderos, ofrecer al público consumidor corderos lechales en el mercado de Navidad que en el mes de febrero; debido a esto el uso de la leche de oveja y la preparación de sus derivados se adelanta también bastantes días.

El ordeño se realiza dos veces al día, por la mañana y al anochecer, con técnica totalmente manual. Se recoge alrededor de medio litro de leche por oveja y ordeño en la época de mayor producción, y un pastor avezado puede ordeñar unas sesenta ovejas por hora.

La leche ordeñada los primeros días después del parto, no es la más adecuada para conseguir quesos de calidad, hay que esperar dos o tres meses para que aumente su concentración y esté en mejores condiciones para el cuajado.

Con la construcción de pistas forestales se ha facilitado la venta directa de la leche de oveja al comercio a partir de 1980-1985; hoy, 1989, ya no se prepara queso de oveja de forma habitual en las *etxola* ni en las bordas diseminadas donde se concentran los mejores rebaños de la región; se han preparado también quesos de calidad en otros lugares del Valle comprando leche a los pastores, pero hoy, casi toda la producción

lechera de las ovejas del Baztán se envía al Roncal, como base de garantía de calidad con denominación de origen de los preparados en esa región.

Los pastores solían matar personalmente los corderos y ovejas que luego pondrían a la venta; constituye todo un arte el despojarlos de la piel en una sola pieza, darle vuelta e hincharla soplando fuertemente en su interior para prepararla para un secado previo antes de entregarla al curtido industrial; no la curten los pastores. Existió en el barrio *Etxerri* de Garzáin, Baztán, un curtidor artesanal muy conocido en todo el Valle.

Pero el derivado más importante en cuanto a la preparación del queso, es el estómago del cordero lechal; sabiamente dispuesto para realizar a la perfección el cuajado de la leche mamada por el cordero, el pastor lo separa de las demás vísceras del animal, lo limpia de los restos de leche que pueda contener en su interior, lo sala convenientemente y lo seca colgándolo del techo de su *etxola* o del de la cocina de su borda; una vez seco, lo envuelve en un paño limpio de lino o de algodón, blanco, y lo puede conservar durante el tiempo que quiera. Para hacer uso de él, en ocasiones se introducía la bolsita en la leche y se apretaba con los dedos para hacer salir el cuajo al exterior, pero generalmente se tomaba un trocito del cuajo seco con un cuchillo, se le pulverizaba y desleía en un poco de agua templada y se le añadía con cuidado a la leche; rara vez se preparaba todo el cuajo procedente del animal desleído en agua dentro de un frasquito, en forma de ligera suspensión, porque suficientemente salado y bien secado, se conservaba mejor en estado sólido; recurrían a esa técnica solamente los que fabricaban muchos quesos al día a lo largo de la temporada; en caso de necesidad, se pedía ayuda al pastor vecino o se adquiría en el comercio cuajo natural o alguno de sus sucedáneos; no se utilizó hierba alguna para proceder con su jugo natural al cuajado de la leche. Hoy, al no prepararse de forma habitual quesos en las *etxola*, no se hace caso del estómago de estos animales o se les vende vivos a los carniceros o tratantes de los pueblos, y, para preparar cuajadas o algunos quesos «de capricho» se compra cuajo comercial en las droguerías.

La técnica de preparación del queso que he podido recoger directamente de los bordaris y pastores, artífices consumados en el arte, ha sido totalmente general en todo el Valle y es fruto de siglos de madura experiencia. Todas las operaciones son puramente manuales; en algunos caseríos se montaron prensas algo mecanizadas para la total extracción del suero, siguiendo un modelo semi-industrial experimentado hacia 1925 en el colegio de Lecároz para preparar quesos de leche de vaca de su granja particular en épocas de exceso de producción; constituyó una verdadera escuela profesional práctica donde se perfeccionaron numerosos artesanos baztaneses y de fuera del Valle, incluso de la vecina provincia de Guipúzcoa.

Las diferentes etapas de la fabricación artesanal del queso pueden clasificarse de la forma siguiente:

1. Se ordeñan las ovejas recogiendo directamente la leche en un *kaiku* de madera; el *kaiku* está adaptado de forma muy precisa al trabajo del pastor y a la constitución anatómica de la oveja. La leche recién ordeñada se pasa inmediatamente a un recipiente cilíndrico de madera conocido con el nombre de *abatz*, a través de un embudo cónico preparado también en madera y llamado *idazki*; dentro del cono del embudo se colocan algunas hierbas entrecruzadas para filtrar la leche, operación absolutamente necesaria por la suciedad que acompaña a la oveja sobre todo en su amplio y largo manto lanar, suciedad que se mezcla con facilidad con la leche; algunos han utilizado para este fin lienzos blancos de lino o de algodón, pero el pastor tradicional prefiere los tallos frescos de las ortigas que con sus abundantes pelusillas punzantes detienen muy bien las partículas sólidas que acompañan a la leche; no es necesario modificar la temperatura de la leche para esta operación de filtrado, en todo caso se le deja enfriar un poco.

2. Se procede después a calentarla y posteriormente a su cuajado. Para calentarla se le adiciona algo de agua o de leche bien caliente, hasta conseguir una temperatura

de unos treinta grados, se añade cuajo en cantidad conveniente y se le deja en absoluto reposo; queda descrita ya la forma de adicionar el cuajo. Pasada aproximadamente una hora, la leche queda cuajada por completo. En ninguna de estas operaciones se exige un control estricto del tiempo.

3. Se disgrega con un *batidor* de madera de acebo o de haya la masa compacta formada con el cuajado y se somete de nuevo a un segundo calentamiento durante unos diez minutos; en la posterior disgregación del cuajado conviene mantener la temperatura a unos cuarenta grados, removiendo entre tanto constantemente con el batidor; se sigue agitando después con energía la masa cuajada, primero con el batidor de madera, *malats*, y después con las manos, para separar por completo el suero que podría quedar ocluido en el cuajado compacto y sólido. Al suero se le llama en Arráyo, *gazure*.

4. A continuación se coloca horizontalmente sobre un *abatx* de gran capacidad y tamaño, una tabla alargada y plana provista de infinidad de ranuras; se le denomina *kartol* y sobre ella se coloca el molde del queso o *zimitz*, que se llena con la mezcla de leche cuajada y su suero correspondiente; se presiona fuertemente esta masa con las manos para expulsar el suero que escurre al *abatx* a través de los orificios del molde *del kartol*, hasta que la masa cuajada no expulse más líquido siruposo. Algunos colocan en el molde o encella un paño fino de hilo de algodón, para manipular después con mayor facilidad el queso fresco.

5. Terminada esta operación, se baña la parte superior del queso, sin sacarlo del molde, con agua bien salada, y se le coloca sobre una tabla de madera de haya para su primer secado; si se prepara el queso por la mañana, para las últimas horas de la tarde ya se le puede extraer del molde; para esto se le da vuelta al conjunto formado por el queso y el molde sobre la plataforma de madera, se retira la encella y se vuelve a salar el queso por la otra cara.

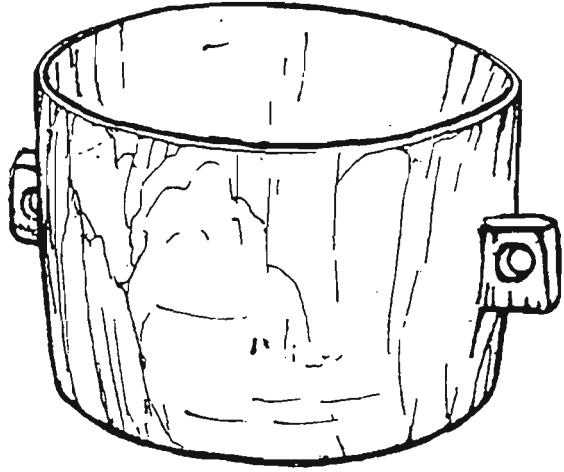
6. Retirado el queso, algunos lo sumergen todavía en una disolución de salmuera o agua salada, procediendo a continuación a su madurado y secado definitivos; para esto colocan los quesos sobre bandejas de madera de haya en estanterías paralelas, vigilando constantemente su secado durante un par de semanas; se acostumbra a usar madera de haya por ser abundante en el país y por su limpieza aun en presencia de humedades y grasas.

Los artesanos preparaban a diario muchos quesos, y algunos hicieron uso de unas prensas muy efectivas, diseñadas y popularizadas por el colegio de Lecároz, y la encella o *zimitz* con el queso en su interior, se colocaban bajo la palanca vertical cilíndrica de la prensa, escurriéndose el suero por los orificios de las caras laterales del molde hacia el recipiente de recogida de líquidos, colocado en la parte inferior.

Utensilios usados en la fabricación de los quesos

Para preparar la mayor parte de los aparatos y utensilios utilizados en estas operaciones descritas, se utiliza madera de abedul, árbol frondoso muy frecuente en las vegas de Arizcun y Errazu (Baztán) y en los pequeños valles próximos a ambos pueblos, *Aritzakun* y *Urritzate*; se emplea esta clase de madera por su comportamiento especial frente al agua: «la expulsa», según frase del señor Echandi, consumado artesano en la preparación de estos utensilios pastoriles: es muy cómoda su limpieza, con ese aspecto de agradable y nítida blancura tan propia del abedul. La plataforma de apoyo de los quesos durante su maduración y secado tiene que ser de madera de haya, no sólo por su robustez, sino también porque esta clase de madera «no suelta colorantes», es decir, no tiñe a los objetos apoyados en ella en presencia de humedad, a diferencia de las de roble y castaño.

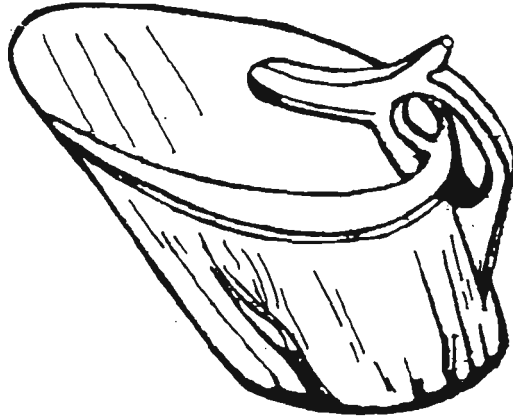
El *abatx* es un recipiente de madera de abedul con dos asas de madera, generalmente de forma cilíndrica; puede llegar a tener una capacidad de hasta doce litros (Fig. 4.^a).



Escala 1/6

Figura 4.ª

El *kaiku* es un recipiente especialmente diseñado para el ordeño de las ovejas; tiene forma de cilindro oblicuo, con el centro de gravedad asegurado a la perfección y extraordinariamente cómodo para su finalidad específica; se fabrica en madera de abedul para asegurar su limpieza y conservación. Estas vasijas pueden tener diversos tamaños, empleándose las mayores en el ordeño de las ovejas y las más pequeñas en la preparación, distribución y consumo de las cuajadas o *gazanberas* (Fig. 5.ª).



Escala 1/4

Figura 5.ª

El *opor, esne potuak*, es un vaso de madera de abedul de pequeño tamaño; lleva también una o dos asas de madera y se ha usado en los desayunos familiares; se va generalizando en estos últimos años en establecimientos de comidas de carácter popular, incluso «para tomar chocolate» (informe verbal de su preparador don Domingo Echandi, residente en Errazu, Baztán) (Fig. 6.ª).

Escala 1/6,5



Figura 6.ª

El *idazki* es un embudo de madera de abedul cónico, con un pequeño asidero lateral para su sujeción en el borde lateral del *abatx*; se ha explicado ya su uso en el filtrado de la leche recién ordeñada (Fig. 7.^a).

Escala 1/5,7



Figura 7.^a.

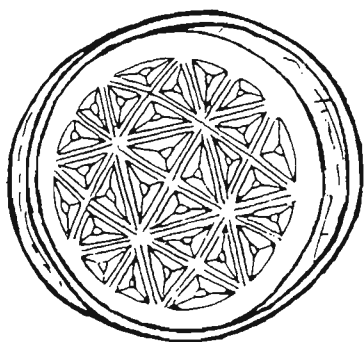
El *malats* es un bastidor robusto preparado con madera dura, como la del acebo o la del olmo; también se ha preparado de haya, de abedul y de boj; puede tener diversas formas y dibujos, dándoles siempre forma cilíndrica en su parte superior, con un pequeño ensanchamiento en forma plana en uno de sus extremos, para asegurar la acción disgregadora sobre la masa cuajada demasiado compacta (Fig. 8.^a).

Escala 1/5,7



Figura 8.^a.

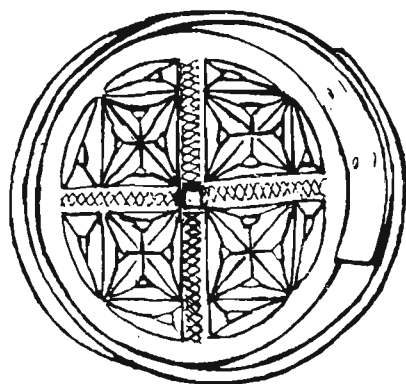
El *zimitz* es la encella o molde para la preparación del queso; de forma cilíndrica, en su base y pared lateral lleva numerosas ranuras y orificios que sirven de salida o expulsión del suero; estas ranuras se realizan según formas geométricas que recuerdan temas ornamentales tradicionales de escudos lapidarios, estelas discoideas y muebles populares, como rosetas de seis lóbulos y otras figuras hexagonales. A veces la pared del molde no es fija y dispone en su derredor de una cincha elástica también de madera, para ayudar a la expulsión total del suero (Fig. 9.^a).



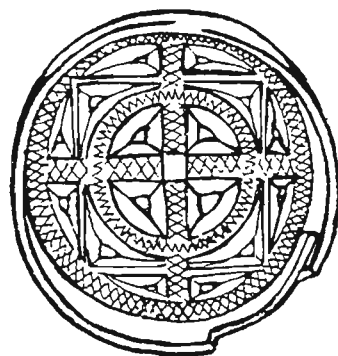
Escala 1/4



Escala 1/3,5



Escala 1/3,5



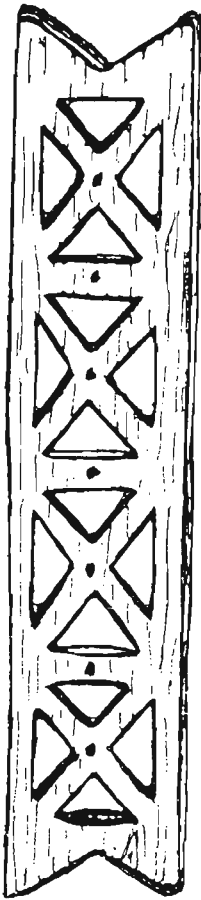
Escala 1/3,5

Figura 9.^a

El *kartol* está formado por una tabla alargada hecha de madera de haya o de olmo, más resistentes que la del abedul; se suele utilizar para sostener el peso del molde con el queso y la presión de las manos del operador sobre la masa coagulada o cuajada (Fig. 10.^a).

Para el trasvase de la leche de unos recipientes a otros, se utilizan cazos que podían ser de metal o de madera; a los de madera se les llama *zurutzali* y a los de metal, *burruntzali*; Domingo Echandi aconseja la madera sobre cualquier metal para el manejo de la leche cruda o cocida, «se conserva mucho mejor la leche en recipientes de madera y además son muy fáciles de limpiar y conservar», asegura el señor Echandi.

La forma de los quesos es siempre la cilíndrica, con una altura aproximadamente igual al radio de la base. Se conservan en lugares frescos y húmedos y sombríos de la casa, apoyados horizontalmente en tablas alargadas de madera de haya, bien pulidas y colgadas, formando estanterías paralelas y próximas a las paredes, pero no apoyadas en las mismas para evitar la acción de los roedores.



Escala 1/3,5



Escala 1/4

Figura 10.ª.

Los quesos no se fumigan ni queman cuando se preparan en las casas del pueblo; en las *etxola* o chabolas de los pastores se han ahumado o quemado al fuego bajo, cubriéndolos de ceniza bien caliente, para formar una capa exterior protectora y asegurar su conservación; nunca se les ha parafinado o cubierto de capas de cera.

El suero, el requesón y la gaztanbera

En general, en las casas y bordas familiares se ha utilizado el suero ampliamente en la alimentación humana; en las *etxola* pastoriles se solían alimentar algunos cerdos, por no ser suficiente para su consumo el personal existente en ellas.

Se preparaba con mucha frecuencia requesón; para ello se volvía a cocer el suero y «al cocerse aparecía como cortado» (Juan Gortari); se filtraba después con una espumadera o pasador fino generalmente formado por una red metálica, dejando escurrir el líquido, y se recogían los grumos sólidos que, suavemente moldeados o sin moldear, constituían el *requesón*, «riquísimo con *talo* recién preparado, calentito, formando un *marrakuku* excelente», ya descrito en páginas anteriores. «Cuando en las bordas abundaba la leche de oveja y se hacía mucho queso, el requesón era el segundo plato de nuestra comidas ordinarias, sobre todo con *talo*» (Bernardo Urreaga).

Es frecuentísimo, aún hoy día, preparar cuajadas en cualquier cocina de estos pueblos; siempre se prepara con leche de oveja; para ello hay que cocer la leche dentro del *kaiku* de madera de abedul antes de añadir la cantidad precisa de cuajo. Para este cocido se usan unas piedras especiales, *esnearri*, que se suelen recoger en las torrenteras de los riachuelos entre los cantos rodados; se trata de piedras que pueden calentarse al rojo blanco como si se tratara de trozos de hierro, sin que se agrieten o abran por el calor, ni exploten ni se descompongan con él como ocurre con otros muchos tipos de roca; no deben contener arena, porque al enfriarse la soltarían dentro de la leche; tampoco conviene que sean de forma esférica, por la dificultad que presentarían al manejo con tenazas, imprescindibles por otra parte, usándose preferentemente piedras planas de contornos redondeados; algunos me han indicado que se les llamaba *burdiñarri*, o piedra de hierro (vocablo recogido en el pasado siglo por el señor Lacoizqueta); otros, que tiene un color oscuro con pintas, hablando los menos de piedras alargadas con puntos rojizos; se trata en todos los casos de ejemplares planos de roca ofita, muy frecuente en este Valle de Baztán. Si no se dispone de piedras de esta clase, se utilizan trozos alargados de hierro calentados al fuego vivo.

Se calientan las piedras en el fogón bajo, se sujetan con unas tenazas largas, se limpian ligeramente con agua para quitarles la ceniza y se les sumerge en la leche contenida en el *kaiku* de abedul; nunca es suficiente una sola piedra para conseguir la temperatura final necesaria, por lo que se preparan otras más a la vez, y, para la nueva operación, se trasvasaba la leche de un *kaiku* a otro sumergiendo nuevamente en este segundo recipiente otra piedra al rojo vivo. «Cuantas más vueltas se le daba a la leche de un *kaiku* al otro, mejor salía la *gaztanbera* o cuajada» (Juan Felipe Dendarieta).

Una vez que se conseguía que la leche hirviese, se le dejaba reposar y enfriar algo, porque al añadir el cuajo «si está la leche demasiado caliente, sale la *gaztanbera* demasiado fuerte» (varios); la mejor temperatura es de unos cuarenta grados (Domingo Echandi); conseguida esta temperatura, se añade algo de cuajo (la experiencia enseña la cantidad) y se deja todo en reposo absoluto; a la media hora o poco más está preparada una exquisita cuajada o *gaztanbera*.

Las piedras de ofita y los hierros calentados al rojo blanco dan a la cuajada un «regusto» especial a quemado (Juan Felipe Dendarieta) que hacen de la *gaztanbera* un plato muy agradable; se la consume sola o con *talo*, formando *marrakuku* o sin formarlos; «la mejor cuajada es la del mes de abril, es siempre buena, de fácil digestión y de mucho alimento» (Anastasio Alberro).

Me parece oportuno recoger aquí una observación que me han hecho en el pueblo de Lecároz (Baztán): «nosotros preparamos *gaztanbera* siempre con leche procedente de rebaños del pueblo de Garzáin, porque la preparada con leche de rebaños de Lecároz no es de tan buen sabor». He comentado la referencia con artesanos pastoriles de diferentes lugares y no han sabido confirmarla personalmente; quizás se trate de que los rebaños a que ellos se referían estuviesen tratados de forma particular con piensos especiales; el mejor alimento para la oveja es la hierba fresca y posiblemente pueda haber alguna diferencia en su riqueza alimenticia por tratarse de terrenos diferentes en sus características; en el pueblo de Garzáin predomina el

terreno calizo y en el de Lecároz el de carácter arenisco; es opinión mía. He recogido el dicho tal como me lo contaron.

Hasta los años anteriores a 1960 no se vendía por parte de los pastores nada de leche, ni de vaca, ni de cabra, ni de oveja; tampoco se vendía de forma habitual ninguno de sus derivados, queso, requesón o cuajada; cada familia consumía lo que ella preparaba. Se hacía excepción, como obra de caridad, con algún vecino necesitado. Hoy, 1989, hay mucha mayor producción lechera y se vende toda clase de leche y de sus derivados, existiendo centros especializados en la preparación de los quesos y *gaztanbera* destinados a la venta; los vecinos de los pueblos franceses inmediatos a la frontera gustan mucho de esta artesanía alimentaria baztanesa.

Otros derivados de la leche

Nadie conoce ni sabe dar razón de la leche agriada; la llaman simplemente «leche cortada»; en casos de accidentes de esta clase se suele tirar la leche a los cerdos, me han respondido.

La nata se revuelve con la leche y se toma junto con ella; con la nata no se prepara ningún derivado especial. «De chicos solíamos robarle la nata a la madre» (Anastasio Alberro). Solamente Juan Gortari habla de mantequilla que algunas veces hacía su madre (se trata del más joven de los encuestados).

Hoy se han ampliado mucho los establos dedicados a la vaca lechera, actualizándolos e industrializándolos, pero no tanto los dedicados a los rebaños de las ovejas; se vende casi toda la leche de vaca a los centros provinciales. Los mismos pastores han visto cómo los recogedores de leche de ovejan llegan hasta las proximidades de sus bordas y *etxola* y les compran toda la producción a precio suficiente para dejar ellos de preparar los tradicionales quesos; por esta razón ha disminuido tanto la fabricación del queso artesanal.

Al preguntar en Arráyoz si se ha utilizado alguna vez leche de burra en la alimentación humana, todos han mostrado gran extrañeza; ha sido muy numerosa esta clase de animales sobre todo en las bordas diseminadas, y sus moradores se han dedicado ampliamente a la cría del ganado asnal y mular, es decir, ha habido muchas burras y burros en el Valle de Baztán; constituían para todos los bordaris y para muchos vecinos del pueblo, el vehículo principal de transporte. «La burra daba leche solamente a sus crías», me respondió socarronamente el señor Alberro. Me han informado sin embargo que un médico *de los antiguos*, don Tiburcio Irigoyen, natural de Arizcun (Venta de Icacetea), recetó hace ya más de sesenta años (antes de 1930), leche de burra para dos hermanos gemelos que al venir al mundo no pudieron ser amamantados por su madre; nacieron en Almándoiz (Baztán) y hoy viven ambos en perfecto estado de salud; el alimento único de los primeros meses de su vida fue exclusivamente leche de burra; al medio año permitió el doctor Irigoyen que pudiesen mezclarla gradualmente con leche de vaca (Vicente Sanzberro).

Plantas hortícolas

El producto hortícola más cultivado en los pueblos de este Valle ha sido la alubia roja (en realidad, la semilla madura de esta legumbre es de un matiz fuertemente negro y al cocerse queda de color rojo oscuro muy característico); en algunos huertos y campos se recogían además alubias blancas y pintas, aunque en mucha menor proporción. También se cosechaban algunos guisantes, arvejas y vainas de alubia para consumo en fresco; a estas últimas se les llamaba *leka*. Las habas se usaron como alimento humano más en las bordas que en las casas y sobre todo en las comidas fuertes de grupos de hombres que se dedicaron al duro trabajo de explotaciones forestales con técnicas exclusivamente manuales: hacha, cuñas de hierro, mazas y

tronzadores. Anastasio Alberro cuenta que vivió él dedicado a este trabajo desde muy joven, prácticamente desde que cumplió quince años; casi todos los días no tenían otra cosa para comer que habas para el almuerzo, habas con tocino para la comida y nuevamente habas para la cena. Para variar algo, por la mañana y por la noche solían hacer sopas de habas y preparaban platos muy gustosos de *bababeltz*. Así vivió este hombre hasta pasados sus cincuenta años de edad y repetidas veces fue el cocinero de su grupo; movilizado durante la guerra civil de 1936, siguió de ranchero del ejército llegando a ser un consumado artesano del arte culinario.

También se empleaban en la alimentación la berza, la pella y la patata; se adquirían garbanzos en el mercado y servían para las comidas de los días de fiesta acompañados de berza o pella, «era elegante» (Bernardo Urreaga).

No se cultivaban lentejas. A partir del año 1940, en los años de la guerra mundial, les repartieron lentejas en *el racionamiento*, novedad en las cocinas del Baztán; cuenta Bernardo Urreaga que su suegra, que era la cocinera de la borda Larnaga de Irurita, donde él vivía, creía que se trataba de una clase de sopa parecida a las pastas o fideos; intentó cocinarlas como a éstos y exclamaba: «¡Qué clase de sopa nos han dado, si no hay modo de ablandar esto con agua caliente!», y las tiró a los cerdos; luego le dijeron las vecinas que se trataba de un producto nuevo algo parecido a las alubias pero de más difícil cocción. «En adelante no hicimos caso de las lentejas y las echábamos a los cerdos». No tuvieron en sus huertas problemas de tierras fuertes y duras que podían producir legumbres difíciles de cocer, por lo que les llamó la atención que se les proporcionara semillas leguminosas de tan difícil cocción; no se habla en estos pueblos de las *tierras de cocheo*, tan bien conocidas antaño por los agricultores de los pueblos de la provincia de Alava.

Para condimentar los guisos y cocidos, solamente se usaba de alguna hoja de laurel, tallos y hojas de perejil y trozos de cebolla o puerro; no faltaba el ajo en ninguna de las cocinas, «pero había que comprarlo por Sanfermines, porque no se daba bien en nuestras huertas; por esto no se hacía tanto uso de él como se hubiera querido» (Sabina Carricaburu).

El pimiento y el tomate

Me han hablado todos del uso de ambos productos en las cocinas de sus casas y bordas; el pimiento se usaba fresco y seco «desde tiempo inmemorial»; el seco se adquiría en el comercio, porque en este clima era difícil secarlos, pero el fresco se ha cosechado siempre en las huertas de todo el Baztán y con ellos algunas plantas de guindilla picante; había que renovar todos los años la semilla de éstas, porque perdían «fuerza» de un año para otro. Ignoraban mis encuestados el origen americano de estos productos y dicen que siempre los han utilizado en sus guisos, más como condimento y adorno que como alimento. Los pimientos secos se compraban en el comercio, se usaban en la preparación de los chorizos en vez del pimentón en polvo, rascando la parte interna de los mismos después de remojarlos en agua caliente; se obtenía un producto más suave y agradable, aunque exigía más trabajo. Se sigue utilizando también ahora el pimiento de forma similar, aunque se haya perdido la costumbre indicada para la preparación de embutidos.

Del tomate debo indicar algo parecido; aunque muy conocido desde antiguo en los guisos diarios, se cultivaba en menor proporción en los huertos de las viviendas por ser planta muy proclive a enfermedades debidas al exceso de humedad ambiental y resultaba difícil su tratamiento; se compraban ya maduros en el comercio y se embotaban o embotellaban «en conserva». El uso del tomate fresco en ensalada es muy tardío en estos pueblos; se señalan los años 1940 a 1945. La dispersión humana que supuso la guerra civil española fue causa de que muchos de los varones de este Valle conocieran nuevas formas de vida y las introdujeran después en su domicilios. A

partir de 1970 se ha desarrollado bastante el cultivo del tomate en invernaderos o «túneles de plástico», y se dispone de tomate fresco en abundancia durante todo el verano y gran parte del otoño. Una variedad de tomate para consumo en fresco se fue aclimantando en la región y adquirió cierta celebridad; se le denominó *tomate de Narvarte*, lugar muy próximo al Baztán; el cultivo en invernadero ha hecho que se vaya abandonando también esta variedad, porque no gusta de los «túneles de plástico», es decir, no se desarrolla bien en los invernaderos.

Infusiones y bebidas

Se ha tomado siempre mucho café, solo o con leche, pero nadie ha sabido especificar la fecha de la introducción de su uso en la vida doméstica baztanesa.

No se conocía ni usaba ninguna clase de té; se toman infusiones de manzanilla, *kamamila*, pero solamente en caso de alguna indisposición fisiológica relacionada con la digestión.

Se ha bebido y se bebe vino de forma habitual en todas las comidas y cenas, y en los trabajos fuertes, en los *ameiketako* y en las meriendas, pero en poca cantidad y antiguamente solamente los varones mayores de edad. Fermín Irigaray (1905) señalaba no obstante que hubo mucho alcoholizado en las bordas del Baztán, pero se cometían excesos solamente en las fiestas entre amigos en cenas que se celebraban en las posadas y casas de comidas del pueblo o pueblos.

Se hacía poco uso de la sidra; no se solía fabricar casi nada de este extracto de la manzana a principios del siglo actual; varios encuestados de edades próximas a los ochenta años, cuentan que sus abuelos hablaban de que antes se hizo gran cantidad de sidra por todos estos pueblos, pero ellos no lo han conocido; nos retrotraemos a los primeros años del siglo XIX. Detrás del Palacio de Egozcue sito en el lugar de Ciga y muy próximo al pueblo de Arráyo, existe una casa de campo donde residía la familia encargada de las labores agrícolas y ganaderas de los señores palacianos, y en sus bajos se conservan grandes y voluminosas cubas de sidra, con todo lo necesario para la fabricación de la misma. En el colegio de Lecároz se instaló antes de 1910 una gran prensa proveniente de un «lagar» de una casa del Baztán, preparada para extraer el jugo de las manzanas troceadas y fabricar la sidra, pero no consta que se hiciese mucho uso de ella.

En cambio, en todas las casas y bordas se fabricaba una sidra muy rebajada que se llamaba *pittar*; para prepararla, troceaban y machaban la «manzana de hacer sidra» sobre una tabla y la echaban a unas barricas de madera de forma cilíndrica; añadían a la manzana machacada algo de agua y tapaban todo con un paño blanco de hilo de algodón, colocando encima un peso; por la parte superior de la barrica salía la espuma que se iba formando en la fermentación, y, al cabo de algunos días ya se podía comenzar a tomar el líquido resultante después de filtrado con un pasador; se obtenía una bebida dulce, sabrosa y refrescante. El añadir más o menos cantidad de agua daba como resultado que la substancia obtenida tuviese mayor o menor proporción de alcohol. Doña Sabina Carricaburu indicaba que era muy práctico echar en la cuba de fermentación algunos granos de uva negra para dar a la sidra, *pittar*, mejor color e incluso mejorar también su sabor; las parras que había en bastantes fachadas de casas y bordas proporcionaban uvas de esta clase, y en su defecto, se compraban.

No se conocía el chacolí.

Licores: solamente me han hablado del anís; preguntados sobre el aguardiente, todos me respondieron que no lo conocían; sin embargo, la Cooperativa de Arráyo lo tuvo en venta (Justa Saldías). En las fiestas principales los mayores tomaban algo de coñac acompañando al café.

Para recibir dignamente a los huéspedes, se solía disponer de alguna botella de moscatel que se ofrecía al visitante en copas de vidrio, con algunas pastas o «galletas».

Este capítulo ha sufrido una total transformación con la presencia de todo tipo de bebidas, incluso de procedencia extranjera, alcohólicas y no alcohólicas, en el comercio y en las familias.

Uso del tabaco

A ningún padre de familia gustaba que sus hijos comenzasen a fumar demasiado pronto; se les solía permitir después de cumplidos los dieciséis años, pero ya mucho antes se comenzaba a fumar a escondidas entre grupos de amigos; al no disponer de tabaco, se fumaba cualquier cosa «con tal de imitar a los mayores» (varios). Nadie se podía imaginar a las mujeres fumando.

A falta de tabaco, «los muchachos fumábamos *zaborras* de hierba». «Simiente de hierbas con hojas de maíz como envoltente sin que nos vieses los padres» (varios). Lo más frecuente era fumar el tallo seco de una planta trepadora de nombre *aiena*. «No sé cómo explicarle: hay unas plantas parecidas a cuerdas que, enrosándose, suben a los árboles...; aquello seco, daba unos palos delgados con un orificio a lo largo del palo y en su mitad; el humo producido picaba mucho y quemaba fuertemente la boca» (Juan Felipe Dendarieta y Anastasio Alberro).

Se cultivó en años pasados planta de tabaco en casi todos los huertos de estos pueblos. Muchos secaban sus hojas en casa y las picaban con un hacha bien afilada y obtenían un tabaco muy fuerte. «Yo no fumé nunca, pero decían que ese tabaco era muy bueno» (Bernardo Urreaga). «Era muy fuerte y bastante áspero para el paladar» (Juan Felipe Dendarieta que lo fumó durante muchos años preparándolo personalmente). Anastasio Alberro contaba que él no fumaba, pero «en una cena que celebraron en cierta ocasión en una venta *cuando andaban al contrabando*, al jefe se le ocurrió que si yo no fumaba esa vez un puro, tenía que pagar toda la cena; ante semejante amenaza, me lo fumé, pero casi sin terminarlo sufrí una fuerte indisposición y devolví la cena donde pude...; se rieron mucho todos de mí, pero no pagué la cena, aunque al fin de cuentas me quedé sin cenar y dispuesto a pagar cualquier otra cena antes que fumar de nuevo un puro como aquél».

No se atribuye ninguna ventaja positiva medical al tabaco. Sin embargo, en una nota manuscrita de los años 1845 se habla de «que se permitía fumar solamente bajo prescripción médica» (Reglamento interno de los religiosos capuchinos navarros exiliados en la ciudad de Bayona).

Se usaban mucho las boquillas y más todavía las pipas, porque «antes no se conocía el cigarrillo actual con su envoltura de papel» (Juan Felipe Dendarieta). Nuestras pipas eran de yeso, blancas, y se rompían si se caían al suelo. Las pipas de los ricos eran de madera con unas curvas «muy llamativas» (Bernardo Urreaga y Anastasio Alberro). Algunos usaban como pipas o boquillas ramas de plantas trepadoras diferentes de las citadas anteriormente. Lacoizqueta dice de una de estas trepadoras que se llama *esquerayena* (sic) y que su nombre vulgar quiere decir «sarmiento que sube de derecha a izquierda y hace alusión a la forma de hélice en que corre sobre los tallos de los arbustos vecinos. Se usan sus ramos quitando el meollo, para cañas de pipas para fumar» (Lacoizqueta se refiere en este caso a la *Madreselva*).

Respecto del juego *eslabón-yesca-pedernal* utilizado secularmente en la mayor parte de los países europeos para preparar el fuego, los de más edad de los encuestados recuerdan perfectamente cómo lo usaban sus abuelos y lo narran de este modo: «Encendían una pipa con piedrecicas colocadas entre los dedos índice y pulgar de la mano izquierda; colocaban debajo de la piedrecica un trozo pequeño de *kardo* sostenido por los otros dos dedos de la misma mano, y al golpear la piedra con un hierro estrecho y acerado con sus dos agujeros por donde se metían los dedos de la mano derecha como en unas tijeras, saltaban chispas que se recogían en el *kardo*; el trocito de *kardo* encendido de esta forma, se colocaba sobre el tabaco de la pipa y...

chupando, chupando, se comenzaba a fumar; si hacía falta, se añadía después más tabaco picado a la pipa» (Juan Felipe Dendarieta).

Las piedras eran de pedernal, *subharri*; las piezas de hierro acerado constituían el eslabón, *surdoki*, y el *kardo*, la yesca. En efecto, Lacoizqueta dice del *kardo*: «Carduba..., los fumadores en pipa lo usan para encenderla; su combustión exhala un olor agradable» (Lacoizqueta).

Bernardo Urreaga explica cómo se prepara la yesca a partir del hongo formado en los troncos de haya: «se cuece ese hongo en el horno de hacer pan, se quita la miga que tiene dentro que es muy blanda y esta miga es muy fácil de quemar».

Nadie conoció hacer uso de esta técnica para el encendido del fuego en los hogares domésticos, sólo se habla del encendido de las pipas de los fumadores; se conocían y usaban las cerillas.

Se guardaba el pequeño paquete formado por la yesca, el eslabón y el pedernal en la boina del fumador, aprovechando su ancho vuelo; las pipas pequeñas y las boquillas se solían guardar también en la boina, sobre todo entre los pastores. «Estos hacían pipas con madera de no sé qué árbol» (Anastasio Alberro). Alguien me indicó que se trataba de un arbusto que se llamaba *osta-zuri*; «después han venido los *chisqueros* que hemos usado nosotros para encender nuestros cigarros, porque nosotros no hemos hecho uso de pipas; aprendimos muy pronto a liar nuestro cigarrillos con *papel de fumar*» (Juan Felipe Dendarieta).

Lacoizqueta hablaba en 1870 del tabaco cultivado en el país y lo llamaba *tabaco rústico*; dice que los fumadores lo conocen con el nombre de *tabaco belar berria*; «conocidos son el cultivo y contrabando de esta especie que tanto perjudica a la Hacienda Nacional» (Lacoizqueta).

El fuego de los hogares de las casas se mantenía siempre encendido y en caso de necesidad, se pedía fuego a los vecinos. «Para cuando nosotros tuvimos uso de razón, ya se usaban en todas las partes, como ahora, las cerillas con cabeza de fósforo, pero la costumbre hacía que se procurase mantener todo el día el fuego encendido y se conservaban algunas brasas para la mañana del día siguiente al retirarse todos a descansar; el primero en levantarse reactivaba inmediatamente el hogar y lo alimentaba con nuevo material para todo el día. Debido a esta costumbre se procuraba disponer siempre de gruesos troncos de madera buena y sana» (varios).

Evolución de la alimentación desde principios del siglo actual hasta nuestros días

En este aspecto de la vida familiar y social, la transformación ha sido total, «como de ensueño». «Ahora me alimento yo cualquier día y *como* mejores alimentos o manjares que antes en las grandes fiestas» (varios). «Ahora no tiene gracia la fiesta en lo referente a la comida, porque todos los días son fiesta» (Anastasio Alberro). «Además hay de todo y al alcance de cualquiera, porque hay dinero y en el comercio se ofrece de todo» (varios). Bernardo Urreaga señala en cambio que hoy hay mucho vicio sobre todo en las bebidas y que los alimentos no son tan sanos como antes.

Las comodidades son ahora mucho mayores que las de antes; en muchas casas y en todos los caseríos y bordas no había nada, más que las paredes y el tejado; ni las ventanas tenían cristales; tampoco había agua corriente, ni luz eléctrica, ni limpieza, a pesar de los esfuerzos de las mujeres; se vivía demasiado mezclados con los animales y la habitación humana venía a ser una prolongación del establo que era lo principal de la vivienda.

Don Pedro Olaortúa, médico de Irurita y Arráyoiz desde 1915 hasta bastantes años después de 1950, disertó en uno de los Congresos de Estudios Vascos, el de 1920, de la higiene del caserío vasco (se refería a los de Irurita) y la calificó de inexistente; no he tenido la suerte de leer su ponencia o comunicación, pero publicó

más tarde una memoria sobre cómo logró «cortar» una epidemia de fiebre tifoidea que se había extendido en un grupo de bordas de su jurisdicción atacando por donde se debía: la higiene personal y pública. «Fue atentamente escuchada esta disertación del doctor Olaortúa acerca de la *higiene del caserío del Pirineo Navarro* a la que pusieron algunos comentarios los señores Canalejo, Armendáriz, Juaristi, Simonena y Soler», se lee en la Crónica del II Congreso de Estudios Vascos celebrado del 18 al 25 de julio de 1920.

Hoy, 1980 y siguientes, se ha procurado instalar agua y luz en todas las casas y en las bordas habitadas, con la consecuencia que esto lleva en cuanto a comodidad e higiene; las mujeres hablan de frigoríficos y lavadoras como del mayor paso hacia una forma de vida jamás soñado por ellas en su juventud.

Tampoco existían comunicaciones cómodas entre el pueblo y las bordas o caseríos, y entre los pueblos y la ciudad; se recuerdan con nostalgia las diligencias arrastradas por mulos o caballos, con las *ventas* adosada a los caminos de herradura o carreteras (todavía siguen llamándose *ventas* y muchas se han transformado en reconfortables posadas y restaurantes); en 1902 se substituyeron en Baztán estas diligencias de tracción animal, por los coches de vapor, y en 1906, las locomóviles por los motores de gasolina marca Dion-Bouton; son datos recogidos del archivo del colegio de Lecároz. Se orientaron todos estos cambios desde Elizondo por hombres emprendedores y muy conocedores de la vida del otro lado del Pirineo. Finalmente, en 1915 se inauguró el tren del *Bidasoa* que enlazaba Elizondo con Irún y proporcionaba mayor rapidez y seguridad al movimiento de personas y de mercancías.

Fermín Irigaray describió y publicó una crónica de las operaciones de cirugía abdominal que se vio obligado a realizar en diversos lugares del Valle de Baztán en los mismos domicilios de los enfermos, por dificultades en el transporte, y casi siempre con completo éxito (se trata de fechas anteriores al año 1915). Hoy, principalmente a partir de 1980, las ambulancias trasladan a cualquier enfermo en muy poco tiempo y con plena garantía a los centros hospitalarios de las ciudades.

Es de subrayar que las centrales eléctricas se establecieron muy pronto en estos pueblos; en Elizondo, en 1892; en el colegio de Lecároz, en 1897, y en Arráyo-Lecároz, en 1907, pero se repartía la energía eléctrica producida solamente a los *porcionistas* o accionistas de la central y sólo para iluminación. Se montaron en años posteriores otras centrales en los cauces de los ríos del Valle, pero con el mismo criterio; se privaba a las bordas del uso del agua para sus riegos y de los manantiales para su posible traslado a los domicilios, y no se les proporcionaba energía eléctrica (centrales de Agozpe y Lekueder).

A partir del año 1936 se comenzaron a instalar pequeños generadores hidroeléctricos de tipo familiar en las proximidades de las bordas que no disponían de energía eléctrica; se señala la borda *Etxegaraya* de Garzáin como la pionera en esta técnica para todo el Baztán; en años anteriores se habían hecho muchas instalaciones de esta clase en los caseríos de Echalar. Aprovechaban los declives de los arroyos que circulaban por sus cercanías, construían depósitos de reserva de agua y la dirigían a la turbina del generador, disponiendo de mando a distancia desde una de las ventanas de la casa, generalmente de la de la cocina, para abrir o cerrar el paso del agua a la turbina; se trataba naturalmente de generadores de pequeña potencia, acordés con el caudal del agua, del salto y del volumen de su depósito de reserva, y servían para alimentar tres o cuatro bombillas solamente, y siempre sólo en torno a la iluminación. La electricidad generada era siempre continua; solamente encontré un pequeño *alternador* en la borda *Ormart* de *Aritzakun*. Casi todo el año disponían de agua suficiente y por lo tanto de luz; solamente en algunas otoñadas disminuía notablemente el caudal de los arroyos y entonces se utilizaban los generadores solamente al anochecer y al amanecer. Se extendió mucho este tipo de generador eléctrico doméstico y todavía quedan instalaciones en uso como recuerdo del esfuerzo hecho por los *caseros* y *bordaris* por desarrollar su vida económica; utilizaron también esta técnica

muchas bordas diseminadas de Arráyoz y quedan en uso, aunque simplemente como recuerdo, las centralitas de las bordas de *Burkaitzberea* y de *Hualdea*.

A partir de 1960 se hizo un enorme esfuerzo por electrificar todos los rincones del Valle y se puede asegurar que para 1980 había llegado la energía eléctrica de la red general a casi todas las bordas y casas del Baztán, incluidos el pequeño valle de *Bearzun*, las dos regatas de Irurita y la extensa región de *Orabidea*; no ha llegado todavía la electrificación a las bordas de *Aritzakun* y *Urritzate*. Todos disponen ya de energía eléctrica abundante, aunque se quejan de su alto precio.

En 1925 se instaló en el colegio de Lecároz para servicio de su internado un frigorífico de tipo industrial o semi industrial; durante muchos años fue el único frigorífico de toda la región de la regata *Baztán-Bidasoa*. Los empleados del colegio, procedentes en su totalidad de casas y bordas de sus cercanías, aprovechaban su frío industrial, llevando a sus domicilios barras de hielo para las fiestas principales, sobre todo las que se celebraban en el verano, y, poco a poco, por caridad, se fue extendiendo este obsequio a todos los que lo pedían, como refrigerio para los días de calor y como materia prima para la preparación de helados familiares. Alrededor de 1960 comenzó a distribuirse hielo por parte de una empresa privada desde la ciudad de Irún (Guipúzcoa) y, después, con la electrificación total de la región, se generalizaron los frigoríficos en todos los domicilios baztaneses.

La energía eléctrica procedente de las antiguas y ya viejas centrales del Baztán (*Agozpe* en Bearzun, *Lekueder* en Elvetea y *La Baztandarra* en Ohárriz junto a Arráyoz) no servían para los automatismos de los electrodomésticos que iban adquiriendo las familias; otras electras como la de *Puente de Marín* (Almándoiz) y las de *Irurita*, *Oronoz* y *Mugaire* (*Zagu-alde*), proporcionaban energía a la industria guipuzcoana; no se industrializaba el Valle por falta de energía eléctrica, y no acudían las empresas hidroeléctricas, porque no había industria; se salvó este círculo vicioso gracias a un grupo de hombres emprendedores que lanzó al Ayuntamiento a resolver el problema de forma definitiva. La electrificación ha sido el factor de mayor influencia en la elevación de vida de los habitantes de estos pueblos.

La radio y la televisión

El primer receptor de radio del Valle se colocó en el colegio de Lecároz antes de 1927; en 1936 se instaló otro de factura más moderna en su tecnología, retirando el primero, y sirvió de ejemplo para muchas familias que fueron adquiriendo modelos similares en sus domicilios; pero el paso a la generalización de esta forma de comunicación social que tanto iba a influir en la vida de todas las familias, principalmente de las que vivían en bordas diseminadas, se dio con la aparición en el mercado del modelo de receptor denominado *universal*, es decir, que servía lo mismo para corriente continua que para alterna. Efectivamente, todas las casas y bordas que disponían de sus pequeños generadores de corriente continua, fueron instalando estos eficaces y económicos receptores de radio, representando para todos un gran valor positivo en la información y en la compañía que en él encontraron en su soledad los bordaris y caseros diseminados por los más remotos parajes del Baztán; tuvo lugar este avance especialmente a partir del año 1950, quizás algunos años antes, según información de uno de sus principales distribuidores, Javier Tiburcio Almenar, de Irurita, Baztán.

Se colocó el primer receptor de televisión en el colegio de Lecároz en 1961; no era el primero del Valle; la señal llegaba desde las proximidades de Bilbao (monte Sollube) en muy malas condiciones, debido a la orografía del terreno, y solamente se decidían a instalar esta nueva forma de comunicación de imagen y sonido, aquellos domicilios que la recibían en condiciones aceptables. Rápidamente aparecieron diferentes reemisores locales y se solucionó el problema, multiplicándose en pocos años las antenas exteriores que delataban la existencia de receptores de TV hasta en las

bordas más alejadas, porque se disponía de acopladores que hacían funcionar los receptores de TV con acumuladores que a su vez se cargaban con los generadores familiares de que disponían. Hoy, 1988, todo está estandarizado.

Festividades con ritos especiales

Cuando se terminaba el tejado de una casa nueva y se colocaba en él una rama verde de espino, se hacía una gran fiesta que se llamaba *bizkerbesta*. En esta ocasión se comía cordero, gallina, *carnero grande*... y asistían a la cena los que habían intervenido en la obra.

En las fiestas patronales de Arráyo, que se celebraban el día 15 de agosto (hoy se han trasladado al primer domingo de septiembre), se reúnen los parientes más próximos o allegados; comen juntos y la comida ha sido siempre espléndida en cantidad, calidad y presentación: exquisita sopa de gallina o pollo, garbanzos con pella y redondo de ternera o pollo asado con salsas, acompañado de buenos y variados vinos de diferente procedencia; a los postres, frutas variadas, tartas, *gaztanbera*..., con sidra, y al final, café, copa y puros para los fumadores. El menú actual es muy parecido al antiguo: añaden ensaladas especiales con mariscos... al principio, y bebidas espumosas (champán), al final.

Es costumbre escuchar de estos hombres al atardecer del día primero de las fiestas patronales, la frase «hemos comido bien, hemos jugado al mus, hemos intercambiado ideas y proyectos y hemos comentado nuestros problemas y nuestros éxitos», y volvían plenamente satisfechos a sus domicilios.

En *Nochebuena* acudía a la cena solamente la familia; la cena era buena y apetitosa y solía constar fundamentalmente de sopa, garbanzos y gallina; para postres, compotas, frutas, queso y *gaztanbera* si era posible; café y licores.

El Día de Difuntos no se hacía nada especial en familia.

Con motivo del nacimiento y bautizo de un nuevo vástago familiar, los invitados se reducían a los padrinos y copadrinos y algún vecino de mucha relación con la familia en el trabajo o en la vida social. Las comidas eran mucho más sencillas que las de otras fiestas, y eran un calco de las de los domingos con algún adorno en los postres. Hoy se celebra la mayor parte de estas fiestas con un aparato externo mayor en restaurantes públicos, por celebrarse los bautizos en domingo, procurando reunir al mayor número de bautizandos en el mismo día.

Las bodas: Me han contado (Sabina Carricaburu y Bonifacia Larraya) que sus padres y abuelos les decían que antiguamente duraban las fiestas de boda hasta tres días; ellos no conocieron esa costumbre y no recuerdan ningún detalle de sus programas. En los años de su juventud se celebraban las bodas a primeras horas del día en la iglesia parroquial y con muy pocos asistentes; tomado a continuación un pequeño almuerzo, partían los recién casados en viaje de novios a Pamplona o San Sebastián en el correo (autobús de línea). Incluso algunas parejas renunciaban a estos viajes y se retiraban inmediatamente después de la ceremonia religiosa, a sus bordas o caseríos, tras un pequeño obsequio a los invitados en la posada del pueblo.

Hoy se celebran las bodas con mucha ostentación y se come en hoteles y restaurantes con gran gasto económico por parte de los contrayentes y se realizan largos viajes «de luna de miel».

Vicente Sanzberro me ha hablado de que él conoció en Almádoz una boda *al estilo antiguo*; de esto hace ya más de cincuenta años, y recuerda que el abuelo de la novia se empeñó en que tenía que celebrarse la ceremonia como en sus años jóvenes. La descripción de una boda de esta clase se publicó con gran detalle en CEEN, 6 (1974) p. 23-41, bajo el título *Bodas de antaño*; su autor es Francisco Arrarás; sería conveniente tener en cuenta estas páginas al leer el presente párrafo.

También en los funerales han ido cambiando mucho las costumbres. Antes se

hacia la conducción del cadáver al poco tiempo de la defunción, sin funeral, y acudían pocos: los familiares y los vecinos y no todos. A los *garraieri* se les daba después en la casa del difunto una buena cena; se trata de los jóvenes que se solían ofrecer a llevar en hombros el ataúd del difunto con el cadáver dentro. A los dos o tres días del entierro tenía lugar el funeral al que asistían todos los familiares y vecinos; siempre ha sido y es esta fecha o acontecimiento luctuoso el que más número de familiares reúne. Había varias clases de funerales según la cotización económica a la parroquia y venían de otros pueblos mayor o menor número de sacerdotes para las honras fúnebres. Los funerales de primera exigían nueve «curas»; los de segunda, siete, y los de tercera, tres. Anastasio dice con gracejo no exento de realidad y de sorna que «en los funerales, los de casa del muerto lloraban y estaban tristes y en cambio los *curas* cantaban y parecían estar alegres».

Los sacerdotes no solían comer en el domicilio del difunto, sino en casa del párroco, y los invitados al funeral lo hacían en ocasiones en casa del difunto y otras veces en la posada o en algún otro establecimiento de comidas del pueblo. Hoy han desaparecido todas estas clases de funeral e incluso el banquete familiar, por verificarse las honras fúnebres por la tarde y disponerse con facilidad de medios de transporte rápidos y personales.

Para las fiestas patronales no se invitaba a nadie personalmente y se recibía en casa a todos los que acudían a ella; para los bautizos, solamente a los padrinos y copadrinos y en las bodas se reunían bastantes de ambas familias, invitados generalmente de palabra; hoy se ha generalizado la invitación mediante tarjetas impresas especiales, con su forma estandarizada.

En los días del bautizo no se regalaba nada a nadie; en las bodas se hacían regalos de objetos de uso doméstico de bastante valor a los novios.

En estos pueblos, la mujer y el hombre han trabajado y siguen trabajando por igual en el campo y en el cuidado de los animales domésticos, estabulados o no. Fermín Irigaray decía a principios de siglo que la mujer llevaba el peso mayor del trabajo de la borda y caserío y que el varón se dedicaba más a viajar con excusas de negocios con los demás vecinos.

La mujer se ha sentado siempre a comer con su marido y con los demás miembros de la familia, teniendo en cuenta que, siendo a la vez cocinera y sirvienta, nunca comía antes para servir a los demás.

En este lugar de Arráyoz y en general en toda la región, no se hace ninguna fiesta especial al reponerse la madre del alumbramiento de algún hijo; no existían entonces los centros de maternidad, se daba a luz en las casas atendidas por alguna vecina experta o a lo más por el médico de cabecera. Las vecinas solían visitar a la madre al poco de haber dado a luz y le obsequiaban con alguna gallina o pollo.

Al comentar este tema me han indicado varias de las mujeres encuestadas que ellas no podían salir de casa para nada antes de pasar por la iglesia para «hacer la entrática» (*bendición post partum*); en caso de necesidad tenían que colocarse sobre la cabeza una teja de las de tejar las casas, por ejemplo al salir a la fuente para recoger agua (Recogió ya esta costumbre J.C. Baroja para pueblos próximos al Baztán).

Se celebraba en todas las familias el cumpleaños de cualquiera de sus miembros, sin nota especial digna de mención; ya se señaló que ese día le obsequiaban al homenajeado con un huevo frito (Fernando Carricaburu).

La primera comunión

Las personas octogenarias hablan de los cambios que ha experimentado la edad de la primera comunión; conocieron la época antigua en que se celebraba a los doce o trece años, la época posterior a San Pío X en que se hacía a los siete y la actual en que se celebra aproximadamente a los nueve años a juicio del párroco y de los padres de

los niños. En todos los casos se celebraba alguna fiesta en familia, pero no se invitaba a nadie, salvo a los padrinos del bautizo. Hoy, con motivo de esta fiesta, se celebra una gran comida, pero en los restaurantes públicos, evitándose la familia el trabajo de la preparación de la mesa.

Noviazgo, matrimonio y boda

No se han firmado nunca entre los vecinos de Baztán capitulaciones previas al noviazgo de forma pública ni oficial; los novios se las arreglan solos y procuran llevar sus relaciones a ocultas de los demás, incluso de la familia. Se me ha contado que hace muchos años, las familias de abolengo y nobleza especial realizaban estas capitulaciones con gran fastuosidad (parece referirse a las familias nobles de los Palacios Cabo de Armería, hoy desaparecidas de estos lugares del Valle); los demás no celebraban contrato previo alguno. En el pueblo de Arráyoz existieron y existen tres Palacios de esta clase, aunque ahora sus inquilinos no tienen nada que ver con la nobleza de sangre de sus antiguos propietarios; son los conocidos como Palacios de Zubiría, de Jaureguía y de Jaureguizarrea.

Con motivo de las proclamas o anuncio previo de la boda de una pareja que debía hacerse en las parroquias a que pertenecían los novios, lo único que se hacía era que se eximía por costumbre ese domingo a los novios de la obligación de la misa dominical, para evitar miradas indiscretas. Me han recalado que en estos casos solían ser más llamativas las proclamas de novios bordarís y los compañeros solían lanzar ruidosos cohetes y celebrar una buena merienda en la posada con motivo de estas amonestaciones o proclamas, porque se trataba de conocer si existía algún impedimento entre los prometidos.

Al celebrarse la boda de una viuda con algún soltero, nunca se libraban de una ruidosa cencerrada que, naturalmente, procuraban evitar saliendo cuanto antes de viaje para celebrar su «luna de miel».

Para despedir la soltería, las chicas solían celebrar una merienda en casa de la novia: chocolatada con pasteles, vino rancio y café; los chicos, una cena en la posada. Actualmente las posadas han ido perdiendo este carácter y las reuniones de esta clase se celebran en otros lugares; en el caso de Arráyoz se hacen en la «Cooperativa» o *taberna* de la Justa (casa *Alzuarrea* del barrio *Mardea*).

En las bodas de las familias importantes, casas de los *etxalde*, los jóvenes y amigos de los novios pasaban todo el día de «juerga», uniendo la comida con la cena y terminando la fiesta con música de acordeón hasta las «tantas de la madrugada», aun en ausencia de los novios.

Artesanía y profesiones varias

No hay fiestas de profesiones determinadas ni en Arráyoz ni en ningún otro lugar del Valle; la profesión casi universal es en estos pueblos la *agropecuaria*, por lo menos oficialmente; debido a esto en algunos lugares se dio realce a la fiesta de San Isidro (15 de mayo) con misa solemne a media mañana y una comida especial en la posada o en algún restaurante; hoy ha disminuido mucho el número de sacerdotes y se va perdiendo esa costumbre. Suele ser de mayor relieve la fiesta de San Antón del mes de enero, celebrándose de forma conjunta en el centro comarcal de Elizondo, con una doble rifa: de una vaca lechera y un cerdo gordo a beneficio de la Casa de la

Misericordia del Valle o asilo de ancianos y huérfanos. Se me ha subrayado que en el día de San Antón, no tanto en el de San Isidro, se procuraba no hacer trabajar a los animales, ni siquiera al humilde jumento para el transporte de algo o de alguien de una parte a otra.

Supersticiones

Todos estos pueblos han tenido muy poco de supersticiosos a pesar de las referencias al tema brujeril de los pasados siglos; no hay que olvidar que los encausados en el tema de las brujas de Zugarramurdi se hallaban extendidos por todo el Valle de Baztán. He podido recoger los retazos siguientes, comunes a otras zonas de Navarra (por ejemplo en Valcarlos según testimonio de don José María Satrústegui).

Al amenazar alguna tormenta, se solían quemar en el fogón bajo de la cocina ramas de laurel bendecido el día de Ramos y hierbas bendecidas el día de San Juan (hojas de nogal, de castaño, ramas de helecho, etc...); se procuraba que no se hiciese llama, obteniéndose mucho humo; para ello se aplastaban las ramas en combustión con un trozo de madera pesado o con una paleta de hierro; con el humo formado por las plantas bendecidas se esperaba aplacar la ira de Dios (información general).

Con el mismo fin se encendía una vela que se había bendecido en la iglesia parroquial el día de la Candelaria (2 de febrero) o después del oficio de tinieblas de Semana Santa. Juan Felipe Dendarrieta, más empirista, recalca la conveniencia de cerrar bien todas las puertas y ventanas para evitar corrientes de aire, porque en este Valle de Baztán las tormentas suelen ser muy fuertes y «suelen caer muchos rayos, penetrando por ventanas y chimeneas de las viviendas»; generalmente no hay pedriscos, pero sí aguaceros con fuerte viento: se les teme mucho a los rayos que acompañan a las tormentas.

En vísperas de San Juan se bendice toda la casa y los prados más próximos a la misma, quemando hierbas y ramas bendecidas el domingo de Ramos; se colocan las ramas en una especie de sartén de metal de gran tamaño y se les quema de forma que produzcan solamente humo; con la sartén humeante en la mano se recorren todos los lugares indicados, invocando las bendiciones del cielo; no se recitaban oraciones especiales, se rezaba lo que a cada uno se le ocurría en el momento, según las necesidades de la familia.

Anastasio se extraña de la poca fe que se tiene hoy en estas cosas; él sigue con la tradición y todos los años, al amanecer del día de San Juan, coloca ramas de «gorrillón» (espino blanco o de albar, *elorrrie*) en los marcos de las ventanas de su casa, en la parte de atrás porque las mujeres no le dejan colocarlos en las de la fachada, donde debería hacerse. «¿Ya me entiendes?», prosigue Anastasio; «hay otro *elorrrie* que es negro, pero ése no debe ponerse en las ventanas; es el que sirve para hacer pacharán con el fruto que da; lo he preparado muchas veces, aunque nunca he bebido cosas de ésas».

Y sigue Anastasio: «Cuando yo era chico, se levantaba la madre muy de mañana el día de San Juan, antes de salir el sol, cogía agua de la fuente y nos hacía beber a todos del agua primera de ese día. Después recorríamos todos descalzos los prados próximos al caserío pisoteando el rocío de la mañana de San Juan, y nos restregábamos la cara fuertemente con el rocío recogido con las manos de las hierbas del prado que pisoteábamos». «Era una diversión en medio de todo».

El señor Urreaga (Bernardo) recuerda también esas costumbres con añoranza y siente que hoy se hayan abandonado todas esas «cosas tan bonitas»; recuerda también cómo al llevar el viático a los enfermos iba el sacristán con el cura tocando una campanilla y cualquiera que se encontrase con ellos se ponía de rodillas; hoy casi le hablan de tú al sacerdote sin hacer caso de lo que lleva entre sus manos consagradas; «han cambiado también en esto mucho las cosas y las costumbres».

Sabina Carricaburu señala que se decía que para quitar verrugas de las manos o de las rodillas, había que lavarse con agua antes del amanecer del día de San Juan; no especifica si el agua era de la fuente pública o del rocío mañanero. Otra vecina añadió que ella había oído que para quitar las verrugas había que tratarlas con una especie de junco que crece junto a los ríos y que era necesario que no hubiese mordido al junco ningún burro; se les machacaba en aceite y se trataban las verrugas con ello hasta su total desaparición.

Quedan algunos recuerdos supersticiosos referentes al pan, alimento base de la familia; se trata siempre al pan con gran respeto y casi veneración; algunos me han indicado que antes de cortarlo había que hacer una cruz con el cuchillo sobre él, pero sin arañarlo o «herirlo». J. Gortari me añadió que era necesario cortar el pan siempre con la mano derecha, aunque uno fuese zurdo. Al dejar el pan sobre la mesa, no se debía dejar el cuchillo clavado o hincado en el pan, era falta de respeto. Si se caían alimentos al suelo, en general se los recogía y si se les podía aprovechar después de limpiarlos, se les aprovechaba. Si caía un trozo de pan, algunos señalan que al recuperarlo, lo besaban e incluso se santiguaban con él antes de comerlo. No lo tiraban nunca.

Fiestas con comidas especiales de tipo no doméstico

Los quintos han comenzado a reunirse estos años para hacer su comida de hermandad; antes no se hacía nada de esto.

Al final de la trilla o de la cocción de una hornada de cal, se hacía una cena; si la calera pertenecía a alguna familia económicamente fuerte (*etxalde*), la cena corría por su cuenta y acudían a ella muchos invitados, unos cuarenta, la mayoría de ellos por haber participado de alguna forma en la hornada de la cal. Si la familia no disponía de medios económicos suficientes, preparaban la cal junto con otros vecinos en las caleras comunales y entre ellos se preparaban su fiesta en la posada, sin ostentación aparatosa. Durante las operaciones de preparación, cocción y descarga, los individuos que se iban sucediendo en los trabajos, comían a costa de los organizadores y responsables de la calera y se les trataba siempre muy bien.

Hasta el año 1970 aproximadamente, no se habían formado en estos pueblos *sociedades gastronómicas*; a partir de esta fecha han proliferado éstas por todos los rincones del Valle; los cazadores se han agrupado en pleno monte en cómodos refugios, utilizados aún fuera del tiempo del «pase de palomas» a lo largo del año, para su recreación y descanso; muchos grupos de amigos han acomodado además locales para sus reuniones festivas; se les llama *txoko* y generalmente no se admiten mujeres en estas reuniones gastronómico-culturales.

Las cofradías que existen en los pueblos no celebran nunca comidas especiales en sus reuniones; tampoco se suelen formar grupos festivos en torno a ermitas o santuarios. En la zona geográfica de influencia del pueblo de Arráyoz no existe ninguna ermita, aunque en sus cercanías se halla ubicada la de San Marcos perteneciente a Ciga, pero no se celebra en ella fiesta alguna que implique comidas al aire libre.

Puedo citar como romerías de alguna importancia, sobre todo para los pueblos de Arráyoz y Lecároz, las que se hacen a *la Cruz de Legate*; se erigió esta Cruz con su correspondiente *viacrucis*, en 1901, y todos los años se acude en romería a su cumbre en la cruz de mayo y en la de septiembre; además de esto, hay otras muchas fechas a discreción de grupos de amigos y familiares que saben unir la práctica montañera con la visita a la Cruz; en estos casos, si se come en el monte, cada grupo familiar se las arregla por su cuenta con bocadillos, fiambreras, etc....

En las proximidades del Valle se suelen celebrar algunas romerías especiales como la de *Arpeko Saindua* de Bidarray (Francia), pero adosada a la frontera con

España; la mayor parte de los asistentes a la misma son franceses, acudiendo solamente algunos jóvenes procedentes de Arizcun o Errazu, sobre todo los habituales moradores de las bordas de *Aritzakun* y *Urritzate*.

Zikiro-jate

Se trata de una comida festiva a base de costillares y traseros de carnero castrado; esto puede ser el significado original y propio de la fiesta y de la doble palabra. No parece ser de origen baztanés, pero hoy no puede faltar en ninguno de sus pueblos el día último de sus fiestas patronales. Se ha dicho del *zikiro-jate* que es «un culto refinado al dios del buen comer», sobre todo si se celebra en su habitáculo más propio, las cuevas de Zugarramurdi; entonces se le denomina *akelarre gastronómico*.

En Arráyo, como en cualquier otro pueblo del Baztán, es un número obligado del último día de sus fiestas patronales en torno al primer domingo del mes de septiembre.

Se le ha denominado pirueta gastronómica al orden de sus platos, porque primero se sirve el *zikiro*, a continuación la *piperrada* y como colofón, *la sopa*, al revés de lo acostumbrado. Como postres, queso en abundancia, terminándose con café y licores. Naturalmente, todo va acompañado de vinos variados de calidad y bebidas espumosas bien refrigeradas; el cigarro-puro se sirve a cada comensal en el momento de su entrada en el recinto festivo, a la hora de cotizar económicamente, y el usuario se lo puede fumar cuando más le plazca: es un obsequio de la fiesta.

En el *zikiro* se asa la carne al aire libre, a vista de todos; originariamente se trataba de carne de carnero, pero dada la frecuencia de estas fiestas se ha hecho difícil disponer de tales muestras y se va substituyendo por carne de corderos, ovejas e incluso de terneras: se escogen sus costillares y traseros; se colocan en posición vertical sujetas a varas de avellano clavadas en el suelo y unidas unas a otras mediante alambre de espino en torno a un fuerte rescoldo o foco de calor de brasa viva, formada a base de combustión de maderas fuertes como el castaño, el roble o el haya; el asado se realiza aprovechando los rayos infrarrojos del rescoldo del fogón, no el calor por convección que se aprovecharía en caso de hacer uso de emparrillados colocados sobre la brasa en posición horizontal. Durante el asado deben cuidar los cocineros de tratar las grandes muestras de carne con un brebaje especialmente preparado por ellos a base de agua, sal, aceite, vinagre, ajos, perejil, pimienta negra, guindillas picantes y unas hierbas frecuentes en el Valle conocidas con el nombre de *xarpota*, que contribuyen de forma directa a caldear el ambiente mágico que rodea a toda la fiesta. En su conjunto, el menú es muy fuerte, el ambiente es muy subido en humor y alegría y el alcohol suele «hacer de las suyas» en quienes no saben administrarse. Termina la fiesta con obsequios consistentes principalmente en rifa de quesos artesanales de la región y con una gran verbena popular. A esta fiesta puede acudir cualquier persona, sin diferencia ni de sexo ni de edad, aunque por su propia naturaleza quedan excluidos de la misma los niños.

El piperro-pil de carnaval

Los jóvenes del pueblo de Arráyo han celebrado siempre de forma muy sencilla las fiestas del carnaval hasta el año 1936; a partir de esta fecha marcada por la falta de juventud masculina debido a la guerra civil, se perdió la línea tradicional; además, la fiesta quedó prohibida por las autoridades civiles.

Previa una cuestación del material culinario casa por casa, los mismos jóvenes hacían de cocineros en la posada o en cualquier otro lugar del que pudieran hacer uso; no importaba mucho el local, porque el menú no tenía nada de particular: estaba dirigido únicamente a mantenerse suficientemente alimentados durante los días de

carnaval; el material recogido consistía siempre en derivados de cerdo, huevos y quesos; también pedían dinero para completar sus programas con café, licores y tabaco que tenían que adquirir en la cooperativa.

Durante la cuestación era número obligado que en la casa donde residía alguna muchacha de la edad de los jóvenes, se les obsequiase con *piperro-pil*, de manos de «la joven» personalmente.

Para preparar el *piperro-pil*, se mezclaban íntimamente huevo batido, azúcar y harina fina de trigo, hasta formar una pasta espesa muy viscosa; se colocaba esta pasta sobre un papel de estraza, dándole formas más o menos llamativas e incluso artísticas, y se cocía dentro del horno de hacer pan; en ocasiones se incrustaban en determinados puntos de la empanada, trozos de tocino frito, «chinchorras», que habían perdido su grasa en la sartén; éste era el regalo obligado de «las mozas» a «los mozos» en la cuestación de la fiesta del carnaval.

Se siguen celebrando hoy los carnavales, pero ha desaparecido el *piperro-pil* y las comidas y cenas de «los mozos» se preparan y celebran en los restaurantes o en las posadas, sin dar excesiva importancia a la calidad del banquete; la cuestación actual es solamente a base de dinero, no admitiéndose en general regalos en especie.

Paralelamente a esta fiesta, los niños y niñas del pueblo celebran su día, aquí conocido con el nombre de «día del gallo», con previa cuestación por las casas, rifa benéfica, fiesta infantil y comida en la escuela, bajo la dirección y control de los maestros y padres de familia. El menú no presenta en sí novedad particular, dándose mayor importancia a la convivencia y al ambiente festivo que a la cocina misma.

Informadores

ALBERRO ZUGARRAMURDI, ANASTASIO. Procedente de la borda *Xunto* de Orabidea, vecino de Arráyo y residente en Gortaría (Urrutía). A fines del año 1988 cumplía 79 años.

ARRAZTOA MENDICOA, JOSÉ MARÍA. De la casa Iturriaga de Elizondo (barrio de Echaide). Edad 56 años. Gran conocedor de las costumbres de estas gentes y de los nombres vulgares de los objetos domésticos.

BENGOCHEA GARCARENNA, JOSÉ. De la casa Xuntonea (Mardea). Edad: 83 años.

CARRICABURU MAYA, FERNANDO. Desde muy niño vivió en Jaureguizarrea de Arráyo; hoy vive en Jaureguiberría del mismo pueblo, barrio Urrutía-Kallérin. Edad: 72 años.

CARRICABURU MAYA, SABINA. Vivió de niña en Jaureguizarrea; hoy reside en Apecechenea de Arráyo. Edad: 81 años. Le acompañó en la entrevista su hermana Rosario, por hallarse delicada de salud. Ambas, muy conocedoras de las particularidades de la vida familiar.

CELAYETA ECHENIQUE, SIMÓN. Natural y residente en la borda de *Maiurdin enea*. Empleado en el colegio de Lecároz y gran conocedor de la vida de los bordaris, me ha servido para completar los datos recogidos en las encuestas. Edad: 51 años.

DENDARIETA SALAS, JUAN FELIPE. De la borda Puchidía del monte *Larrazu* de Arráyo; hoy reside en Garzáin. Edad: 74 años.

GORTARI UGARTE, JUAN. De la borda *Indakoa* de Arráyo. Edad: 58 años. Ha tenido siempre especial interés por conservar el recuerdo de las costumbres de sus antepasados.

ITURRALDE OTEIZA, MARÍA JESÚS. Hija de «Cecilio el pintor»; siempre ha vivido en *Ventaberría*, donde reside hoy con su esposo e hijos. Edad: 47 años. Su casa ha sido el lugar obligado de consulta, por el conocimiento que todos tienen de las costumbres del lugar y por la sinceridad con que me recibieron.

JUANICOTENA ALEMÁN, MARTÍN. Nacido en Elveta (Baztán), vivió sucesivamente en Lecároz, Ciga y Arráyo; esposo de la señora anterior, habilidoso artesano y conocedor de las costumbres populares de caseros y bordaris. Edad: 60 años.

JUANICOTENA ITURRALDE, JOSÉ JAVIER. Hijo del matrimonio anterior, de *Ventaberría*. Edad: 24 años. Me acompañó por los grupos generadores de energía eléctrica de tipo familiar.

JUANICOTENA ITURRALDE, LUIS MARÍA. Hermano del anterior. Edad: 16 años.

LARRAYA SANZBERRO, BONIFACIA. Natural y residente en Jaureguiberría de Kallérin, en Arráyo. Edad: 78 años.

MORTALENA SALDIAS, JUAN CARLOS. De Alzualdea (Mardea) Arráyo. Edad: 22 años.

- MORTALENA ORQUÍN, PEDRO. De Alzualdea (Mardea) Arráyo. Antes de contraer matrimonio vivió en el Palacio de Zubiría. Edad: 57 años.
- SALDÍAS SALDÍAS, JUSTA. De Alzualdea. Edad: 60 años. Ha sido gran parte de su vida la responsable de La Cooperativa o «taberna de la Justa», único comercio del lugar, a la vez bar e incluso «casa de comidas» del pueblo. Esposa de Pedro y madre de Juan Carlos, me han proporcionado un lugar seguro para solucionar problemas de nombres de bordas y caseríos y de algunos topónimos del lugar.

Bibliografía básica

- ARRARÁS, FRANCISCO. *Bodas de antaño*, en CEEN, 6 (1974) p. 23-41.
- BAROJA, JULIO CARO. *La vida rural en Vera de Bidasoa (Navarra)*. Madrid, CSIC, 1944, 244 p.
- BLOT, JACQUES. *Artzainak - Les bergers basques - Los pastores vascos*. Bayona, 1984, 195 p.
- CONGRESO DE ESTUDIOS VASCOS, II - San Sebastián, 1920, 562 p.
- GOYENECHE, JUAN DE. *Executoria de la Nobleza y Antigüedad y Blasones del Valle de Baztán*. Madrid, 1685, 32 h + 128 p.
- IRIGARAY, PABLO FERMÍN. *Memoria sobre cirugía abdominal en la clínica rural*. Pamplona, 1915, 40 p.
- Id. Id. *Topografía médica del Valle de Baztán*. Pamplona, 1905, 78 p.
- LACOIZQUETA, JOSÉ MARÍA. *Catálogo de las plantas que espontáneamente crecen en el Valle de Vertizarana*. Madrid, 1885, 158 p.
- Id. Id. *Diccionario de nombres eúskaros de las plantas en correspondencia con los vulgares...* Pamplona, 1888, 200 p.
- OLAORTÚA, PEDRO M.^A *Una epidemia de fiebre tifoidea*, en *Medicina*, 4 (1933) 13 p.
- PEROCHENA, RAMÓN. *Emigración de las aves: entrada en España*, en *Boletín de pesca y caza*, 8 (1936) p. 24-31.
- PREMATICA Y TASSA GENERAL DE LOS PRECIOS A QUE SE HAN DE VENDER LAS MERCADERÍAS DE LA REFORMACION, EN LOS SALARIOS Y JORNALES, EN ESTE REYNO DE NAVARRA. Pamplona, 1627, 27 fol.
- Satrústegui, José M.^a *Aspecto práctico del agua*, en CEEN, 1 (1969) p. 67-103.
- Id. Id. *Estudio etnográfico de Urdiain*, en P. de Viana, 28 (1967) p. 97-125.
- ZUBIAUR CARREÑO, FCO. JAVIER Y JOSÉ ANGEL. *Estudio etnográfico de San Martín de Unx (Navarra)*. Pamplona, 1980, 364 p.
- ZUDAIRE HUARTE, EULOGIO. *Lecároz. Colegio «Nuestra Señora del Buen Consejo» (1888-1988)*. Burlada, 1989, 349 p.

