

# Asociaciones de mocerías en la Merindad de Busturia. Estudio de Antropología Social. II

(Associations of young men in the Busturia district.  
A study in Social Anthropology. II)

Larrinaga Zugadi, Josu

Eusko Ikaskuntza. M<sup>a</sup> Díaz de Haro, 11-1. 48013 Bilbo

BIBLID [1137-859X (2004), 8; 207-268]

Recep.: 26.02.99

Acep.: 07.04.03

---

*Estudio de las asociaciones de juventud en la merindad de Busturia, conocidas en la zona por "saragi mutil". Estas, en base a criterios de sexo y edad, hasta hace unos años han sido habituales en las sociedades rurales. Aquí se abordan estas agrupaciones de mocerías, en cuanto a grupos informales y de iguales, tratando de determinar cuales han sido sus funciones, como se organizaban, normas a las que estaban sujetos y cual era su papel social dentro del mundo tradicional.*

*Palabras Clave: Categorías de edad. Asociaciones de juventud (Saragi mutilek). Fiestas patronales. Socialización. Control social y espacial.*

*Busturiako merindadeko gazte elkarteei buruzko azterlana, "saragi mutil" izenez ezagunak Bizkaiko alde horretan. Duela zenbait urte arte, sexu eta adin irizpideen arabera eraturik, ohikoak izan dira halako elkarteak baserri giroko gizarteetan. Lan honetan, gazte talde horien azterketari ekin diogu, berdinek osaturiko talde informaltzat harturik, haien funtzioak zein izan diren, nola antolatzen ziren, haien arauak eta mundu tradizionallean zuten eginkizun soziala zehaztu nahiz.*

*Giltza-Hitzak: Adin mailak. Gazte elkarteak (Saragi mutilek). Herriko jaiak. Sozializazio. Gizarte eta toki kontrola.*

*Etudes des associations de jeunesse dans le bailliage de Busturia, connues dans la région sous le nom de "saragi mutil". Celles-ci, sur la base de critères de sexe et d'âge, étaient habituelles dans les sociétés rurales il n'y pas si longtemps encore. On aborde ici ces groupes de jeunes gens, informels et composés de personnes égales, en essayant de déterminer quels ont été leurs fonctions, comment ils s'organisaient, les normes auxquelles ils étaient soumis et quel était leur rôle social dans le monde traditionnel.*

*Mots Clés: Catégories d'âge. Associations de jeunesse (Saragi mutilek). Fêtes patronales. Socialisation. Contrôle social et spatial.*

## IBARRURI

Alcaldía o anteiglesia de la merindad de Zornotza que tenía el asiento 31º en las Juntas Generales de Gernika. Perteneciente al Partido Judicial de Gernika y Lumo. Municipio anexionado el año 1966 a la localidad de Muxika.

Sus demarcaciones geográficas son al N.O. con Muxika, N.E. con Mendata y Arbatzegi, al S.E. con Berriz e Iurreta, al S.O. con Etxano y Amorebieta, y al O. con Gorozika. Se caracteriza por un terreno accidentado y quebrado debido a la influencia del Oiz, Garoño y Muniketa; el sistema de poblamiento es disperso, bañado por el río Oka y sus arroyos. La extensión municipal es de 20'78 Km<sup>2</sup>.

“Produce el término de Ibárruri granos, arbolado y pastos. El arroyo de Oca, que se despeña en Zugastieta formando pequeñas cascadas, mueve varios molinos”<sup>1</sup>.

### Evolución poblacional de Ibarurri

Año	Habit.	V	H
1858	499	251	248
1860	581	322	259
1887	794	417	377
1900	863	0	0
1910	807	0	0
1920	839	0	0
1930	904	473	431
1940	917	451	466
1950	923	0	0
1960	701	0	0
1970	615	0	0

\* La población de Ibarurri empieza a decrecer desde 1950 y esta tendencia se mantiene en la actualidad. Su población abandona el trabajo y la vida en el campo para ubicarse en zonas urbanas e industriales.

Composición del municipio: Ibarurri-Elexalde, Ajuria, Berroja, Burdaria, Maguna/Maume, Unda, Zugastieta.

Parroquia:

P. Iglesia parroquial de Santa María en Ibarurri.

1. Idem. Op. cit. p.: 819.

Ernitas y fiestas:

**A) Barrio Ajuria:**

1A. San Juan Bautista (aneja a la parroquia).

Orientación: E-W.

Advocación: San Juan Bautista.

Fiesta: Festividad de San Juan (24 de junio).

Costumbres:

a) El domingo de Ramos, bendicen los ramos de laurel que luego se ponen en los campos y casas.

b) El día de San Isidro (15 de mayo) se celebra misa y ha desaparecido la romería de antaño.

c) La festividad de San Juan, hay misa y romería.

**B) Barrio de Ibarra o Elexalde:**

2. San Pedro y San Pablo.

Orientación: E-W.

Advocación: San Pedro y San Pablo (*San Pedro*).

Fiesta: Festividad de San Pedro (29 de junio), con repetición el domingo siguiente.

Costumbres:

a) El Jueves de la Semana Santa, se va en Vía Crucis siguiendo las estaciones que van de la parroquia a la ermita (entran por una puerta y salen por otra).

b) La fiesta de San Pedro se conmemora con una misa y romería, ambos días.

**C) Barrio Maguna o Maume:**

3A. San Lorenzo (hace funciones de aneja a la parroquia).

Orientación: W-E.

Advocación: San Lorenzo (*San Lontzo* edo *Sanlloente*).

Fiesta: Festividad de San Lorenzo (10 de agosto).

Costumbres:

a) Uno de los tres días antes de la Ascensión, se iba en rogativa.

b) El día de San Lorenzo hay misa y romería.

**D) Barrio Unda:**

4. San Marcos.

Orientación: E-W.

Advocación: San Marcos.

Fiesta: Festividad de San Marcos (25 de abril), festejo trasladado al domingo siguiente.

Costumbres:

a) La celebración de San Marcos se realiza con bendición de campos, misa y romería o comida.

Antes, se venía desde la parroquia en rogativa (*erreboгатibak*) y bendecían agua y sal, para asperjar campos y establos.

b) Uno de los tres días antes de la Ascensión, se iba en rogativa desde la parroquia y también bendecían, con idéntico motivo, el agua y la sal.

5. Santa Marina (desaparecida).

Advocación: Santa Marina (*Santamañe*).

Costumbres: Hasta hace unos años, la rogativa que iba a San Cristóbal de Oiz en la fiesta de San Gregorio (9 de mayo) pasaba cerca a la ubicación de esta ermita.

### **Ibarruriko “Saragi (mutilek edo plaza mutilek)”**

En las diversas fiestas patronales de barrio, del municipio de Ibarri, aparecían agrupaciones de jóvenes solteros que compraban “a escote” (*eskota*) sendos pellejos de vino. No hay unanimidad en la posible designación habitual de dichos asociados: *plaza mutilek* (muchachos de la plaza), *saragiek*, *saragi mutil* (muchachos del pellejo) o *herriko mutilek* (chicos del pueblo). Generalmente, Elelalde por *Andra Mari* (15 de agosto), Maguna por San Lorenzo (10 de agosto) y Ajuria por San Juan (24 de junio) organizaban sus respectivas asociaciones juveniles. Esto se debía a la distancia existente entre dichos barrios, ya que aunque celebraban sus fiestas separados, había buena vecindad y correspondencia entre la juventud de los barrios. Recuerdan que contaban con cuadrillas de *saragi mutilek* los de Albiz (Mendata), Ariatza (Muxika) y Gorozika (con los que existía cierta rivalidad). Tanto Elelalde como Maguna, abandonaron la costumbre antes de la Guerra Civil o inmediatamente después de 1936, debido al cambio de valores juveniles y a la progresiva crisis de las romerías. Todos los informantes hacen referencia a la época de sus padres y abuelos, para establecer la antigüedad de dichas asociaciones festivas.

El ingreso a *saragiek* o *plaza mutilek* se realizaba (voluntariamente y según el interés individual) entre los 16 y 18 años, condición que se confirmaba con el pago “a escote” (*eskota*) del gasto festivo, para luego desvincularse de la misma al casar. Los chicos viejos (*mutil zar*) continuaban y al parecer, también los recién casados. El grupo, lógicamente, oscilaba en cada barriada entre 10 y 20 mozos y algunos señalan que las chicas del barrio, observaban cierta vinculación con la asociación masculina. La indumentaria de los *saragiek*, no variaba de la clásica vestimenta de la juventud en las romerías: blusa, ceñidor (*gerriko*), boina (*txapel*), pantalón “mil rayas” y alpargatas (solían hacer el camino descalzos, para ponerse las alpargatas en la romería).

Cada año se nombraba o elegía, entre los jóvenes, dos o tres encargados (por lo general eran los más hábiles llevando las cuentas o con “más escuela”) de señalar de donde traer el vino, hacer las cuentas, establecer los gastos (indicando si sobraba o faltaba), designar que debía aportar cada uno (*eskota*), recaudar y pagar el coste de la fiesta. Al parecer en Ibarri, éstos no recibían designación alguna y el encargado de establecer los turnos de los diferentes *Aurrekus* era el alcalde (mediante papeletas que señalaban el turno, por orden de petición) o en su defecto, el alguacil o algún concejal.

Los *saragiek* tenían derecho al consumo de vino, poder bailar el *Aurreku* y a comer bacalao en la víspera. Ellos, se encargaban de repartir vino mediante

jarras blancas (*pitxar* de cuartillo, medio litro o dos litros) servido en un vaso. En caso de muerte de un *plaza mutil*, sus compañeros sacaban una misa. El ayuntamiento de Ibarri, contribuía a la fiesta con el *txistulari* municipal (venían de Beriz, Hipólito y Serafin Amezua o de Ariatza, un tal Román y José) que tenía la plaza por un año. Entre los barrios del municipio y los pueblos vecinos de Mendata (Albiz), Gorozika, Garai e Iurreta (Orobio) observaban la correspondiente invitación a vino en sus respectivas romerías. El papel festivo de los *saragiek* se ceñía, exclusivamente, a las fiestas patronales.

Dos días o un día antes a la fiesta, se celebraba una reunión de juventud donde se decidía cuantos pellejos traer (generalmente, eran uno o dos de vino tinto y con un peso aproximado de 100 kgrs.) y donde adquirirlos, pagaban “a escote” el vino y acordaban sobre otros aspectos referentes a las fiestas.



7. Makailu erre / Bacalao asado. Arratzu, 1990.

La víspera, entre el silbante sonido de *bolanderak* y el continuo repique festivo de las campanas, traían en un carro el pellejo de vino (*saragi*) desde Zornotza (un tal “Txolon”), Gernika, Durango o les suministraba la taberna local. Los bajos del ayuntamiento en Elexalde o un pequeño recinto (especie de *txarri korta*) en Maguna, eran los locales donde guardaban por fiestas el *saragi* y hacían reunión o celebraban una bacalada (*makailau*) o sardina vieja, acompañada de pan y abundante vino tinto. La preparación del *makailu erre* se realizaba asando, previamente, el bacalao; luego éste se machacaba con las tenazas del fuego para ahuecarlo y se procedía a desmigarlo; seguidamente se freía aceite con ajo y guindilla, para rociar sobre el bacalao una vez caliente. Este se comía de una fuente común.

En Maguna llevaban un acordeonista (*triki triki*) y organizaban baile nocturno. La animada tertulia y la falta de costumbre al vino (habitualmente su presencia en las casas se reducía a fiestas y algún domingo), ocasionaban abundantes borracheras.

El día de la fiesta grande, se celebraba una misa a las siete de la mañana (especial para las cocineras o amas de casa) y la misa mayor a las diez y media. Luego hasta el mediodía (en las plazas de Ibarruri, Maguna o Ajuria) se bailaba el *Aurresku* de los *plaza mutil* y una vez finalizado éste, se iba sucediendo otros que eran realizados por jóvenes locales (mozos o mozas) o adultos. Se celebraba algún partido de pelota. Cada caserío tenía comida familiar (se reunían incluso, hasta 40 invitados) que consistía habitualmente, en sopa de gallina, garbanzos y berza, guisado, arroz con leche, copa y café. A la hora de la sobremesa, el tamboril pasaba por las casas, bailaba la gente y le daban dinero.

La romería se iniciaba, con tamboril y acordeón, a la tarde en la plaza. Al igual que a la mañana, la corporación municipal se sentaba en un banco (en Elexalde junto a la escuela) y mientras, el alguacil lanzaba *bolanderak*. Venían *plaza mutil* o juventud de otros barrios de Ibarruri, Gorozika, Ariatza (Muxika), Orobio (Iurreta), Albiz (Mendata), Garai e incluso Durango, y todos ellos tenían derecho a solicitar su *Aurresku* al alcalde que les señalaba, el orden de ejecución. Los *Aurreskus* pedidos eran numerosos y había que estar atento, para evitar que se pasaría la vez. Se le pedía al tamboril que modalidad tocar (*Aurresku edo Erregelak*) y agarrados de la mano, formaban una cuerda (*soka*) de 10, 20 ó 30 individuos. El *Aurresku* en Ibarruri, seguía los rituales comunes a otros pueblos de la zona. Unicamente, destacar que los mozos encargados de sacar a las chicas, previamente, consultaban con el *aurresku* y *atzesku* si tenían alguna preferencia, éstos al bailar el *Aita San Miguel* delante de la chica elegida le ponían su boina (*txapel*) y que los servidores sólo introducían a la danza a las compañeras de los principales, ya que después cada miembro de la cadena debía ir a buscar su pareja. Finalizando con el “suelto” (fandango o jota y “porrusalda”) y *Artolateko* (donde no faltaban palmadas en el trasero de las chicas). Luego los participantes iban al local del *saragi* (en Elexalde, el bajo del ayuntamiento era una especie de taberna con mesas) donde les servían vino los *plaza mutil* locales e invitaban a las chicas a sangría o limonada. Las chicas bailaban de forma parecida el *Aurresku* (e incluso algunas sabían *Erregelak*) pero llevando las manos en las caderas. Al toque de oraciones todos iban a casa.

Ibarruri ha conocido *Erregelak*, a las que consideraban más antiguas (por lo tanto, menos conocidas) y difíciles. Éstas eran bailadas por el *aurresku* y *atzesku* (parte considerada de mayor dificultad) después de que uno a uno de la cuerda, habían bailado la melodía de *Abarketak*. Delante de la chica bailaban el *Aita San Miguel* o *Banango* y recuerdan que un tal Pedro José de Maguna, realizaba tres volteretas al presentarse ante la chica. También podemos indicar que *Erregelak* poseían letra propia, indicando que uno de los informantes me cantaba la letra del *Abarketak* con la melodía del *Ardoak parau gaitu dantzari* y nos señalaba que *Erregelak* en Ibarruri, Maguna y Garai eran iguales.

El segundo día de fiestas, se celebraba misa de difuntos y luego los casados o ancianos hacían un *Aurresku*. Al final del segundo o tercer día, en Maguna, los *plaza mutil* preparaban sangría (mezclando agua, vino y azúcar) e invitaban, repartiendo con *pitxar*, a las cocineras y vecinos hasta terminar el vino del pellejo. para la elaboración de la sangría festiva, tenían comprado un saco de unos 50 Kgrs. de azúcar. Algunos, no sin dudas, señalan que al final de fiestas se le hacía un entierro al *saragi*.

Actualmente, no queda más que el recuerdo de la costumbre en los más ancianos y en los programas de fiestas, siguen celebrando el tradicional *makailau* de la zona.

Los jóvenes de Ibarri, realizaban la ronda nocturna de los *Marijesiak* en víspera de Navidad (*Abendua*), salían cantando (el acordeonista solía ser Serafín Anzueta de Zugastieta) en cuestación y posterior comida en la festividad de Santa Agueda, por Carnavales (*Karnabalak*) celebraban *Basokoipetzu* y asistían al baile vestidos de *marro*, asustaban o intimidaban a los posibles novios de otros lugares, acompañaban al novio con el arreo y hacían despedida de soltero (donde éste convidaba), ante la muerte de un joven soltero sacaban una misa y eran *anderoak*, asistían a las romerías y antiguamente, protagonizaban las cencerradas nocturnas a viudos y viudas.

En esta localidad, había asociaciones religiosas. Así, Elexalde y Maguna contaban con las Hijas de María que entraban después de los 14 años y proseguían hasta contraer matrimonio. En general, no se les permitía bailar a lo "agarrado". Maguna contaba con la Cofradía de San José y Elexalde con los Luises, que debían comulgar al mes y asistían a las procesiones con estandarte. Al año, se iban sucediendo tres hombres como mayordomos de la iglesia.

La Hermandad de ganaderos de cada barrio (al menos, Elexalde y Maguna) funcionaron hasta cerca de 1970. En ellas, se elegían un listero y tres o cuatro cabos (*gizon onak*). La tasación caserio caserio del ganado estabulado, se hacía cada tres meses (antiguamente, se llevaba el ganado a las respectivas plazas y se tasaba). Para el arreglo o limpieza de caminos y ermitas, el ayuntamiento daba a cada vecino participante un cuartillo de vino y sardina vieja (generalmente, con tal motivo, organizaban alguna "chufra" donde no faltaba la dulzaina de Tomás Bariazarra). La ayuda vecinal, se concretaba en la formación de cuadrillas destinadas a cortar y almacenar el trigo.



Mapa 10. Ibarriuri

## Busturiko Erregelak (Mendatako modua)

Leon Undabarrena Zenikazelaia (1913)

### Aita San Migel

①

Ai - ta San Mi - gel I - u - rre - ta - ko ze - ru al - tu - ko lo - ri -  
e A - gu - re za - rrak dau - tzan i - ku - si a - rek ci - ten yok ba - rri -  
e

### Hasierako doinua

②

Hasierako doinua

## ERREGELAK (Bertsotan)

(MERINDAD DE DURANGO)

(Versión de D. VICENTE ORTUONDO)

### AURRESKU

Andante

Transcripción de: J. M. Mendizabal  
M. L. Ozaita

A-barkelaku rra-tu-te za-pa-ta-rik ez Ber-mi-on gel-di-tu naz a-ne-ra-ko mi-  
 ñez. Au-xe dok e-gi-a Zortzi-ko be-rr-i-a I-tu txi-ki pa-gu-re-kin II-  
 bra-ba-ko-gi-a Ar-dao-txu-ak pa-rau gal-tuz kan-ta-ri bai e-ta ko-pla-ri ez gal-tu-zak  
 mu-tl-txu-ok e-ga rri-iez e-ta ze-go-ki Ne-ro-nna-fa-zi-gu-ak be-tl ta-ber-  
 na-ra-ko bes-te-fa gu-re fi-ñak ez-ki-an bi-yar-ko d'e-zin tal-ta-du. Kon-dt-  
 zi-do-txu-ak e-re (y)o-nak di-tu-gu gol-zi-an ju-a-ten ge-ra ta-ber-na-ra(y)e-ta  
 A-rra-tst-an be-ran-du-an e-txe-ra ge-ro ju-a-ten ge-ra A-tzo e-ta geur a-re-  
 ñegun e-re bai I-ru-re-tani-zen da gu-re(y)e-rr-i-an jai ba-nan o-ri-gai-rik i,  
 be-tor ar-du-a e-ran de-za-gun e-ta ge-ro gu-go-de-za-gun a-le-grez.  
 E-tro-pa-txo za-trak e-ta ez-ta-rr-i-ak gar-bi zo-rrao de-gu fran-ku  
 ba-na ar-tu-re-nak gu-txi Bart gu-re(y)au-zu-an zi-ra-den a-sa-rrez  
 bai ba-tzu e-tan geu be-re bai-tao rein be-re ga-go-de-za-gun a-le-grez  
 a-le-gre-mentl-an e-gongo ge-tien ar-ti-an ie-ku ba-tl-an pit-xer al-di-an.

2070

M. A.-11

ATZESKU

Allegro

(V) au-xe-dok San Se-bax-ti - on Gaz-ti-ok dan-tza gai - te - zan i - a - zen  
 ba dok er-di-en au-rre - ra dau-tzan da - bi-lten o - rrek oi-ñak di-tuk a - ri - nek  
 bal-din ez-pe-li - tu-zek oi-ñak a-ri - nek e-trok o-rreklu - zi-tzen ba-i-ña  
 po - li-ki ja-kiá jan-tza-tzen. Ar-du-a - ren ben-ta jak ain di-raz an-di -  
 ak, zu-re-tzat neu-re bi-(y)o-tza, ar-du-a (y)e-dan ba-ga-rik guztiz na-go(y)o-tza  
 A-tzo goi-zi-an ju - an nin-tzan ta-ber-nu-ra (y)e - ta e - to-ra ne-ban txu-pin er-di  
 bat o-rain kon-te - sa - do - dan lez dan le-gez e - gi - a o - re-xek ken-du zi -  
 ra - den ne-ri e - ga-tri - a Ar-du-ak e - ta kar-tak di-cut a - dix-ki-  
 di - ak Ez dau-kat nik bes - te mai-ra-rik ez é - ma - ku-me-  
 tan a - li-zi-(y)o-rik ez za-le-rik ar-du - a - ga-na - ga - ko e - na - mo - ra - ru -  
 rili. Ay, ay pe-na! Ar - do-rik-an e - za! Ne - re bi - o - tze - ko on - gi - ga-tri -  
 a! On - gi on - gi ger-tau de - di - ña guko-rain ian dae-dan de-ün  
 guz - ti guz-ti - a Tran - tra-ja in-ra-le - ra-lan-la-ran - tran-lan-la-ran-la - ran.

(\*) = Las notas marcadas con este signo deben cantarse 1/4 de tono más bajas que su entonación escrita (+) = ♯

(1) = No existe semitono; contrariamente a las versiones hasta ahora usadas.

(2) = Si no había Atzeskulari, se pasaba directamente a la Coda final ♯

(3) = Se pasaba del Auzresku al Atzesku sin hacer ninguna pausa.

(4) = Sin semitono.

Recogidas en 1973 a D. Vicente Ortuondo, nacido en 1898 en Mendata (Vizcaya), y residente en el caserío Garay, de Cortézubi. Las aprendió en 1921 en Magunas (Ibárruri), lindante con Caray y Yurreta.

(MERINDAD DE DURANGO) **ERREGELAK (Bertsotan)**  
 (versión de JUAN GANDIAGA) Transcripción de: Juan M<sup>o</sup> Mendizabal  
 M<sup>o</sup> Luisa Ozaita

**Andantino**

\* 

(Y) A - bar-ke-tak u-rra-tu-ta za-pa-ta-rik ez, Ber - me-on-gel-di-tu naz o-ñe-ta-ko mi -  
 ñez. (Y) A - ñez. Au - xe doke-gi-a zor-tzi-ko be-rrí - a, I - ru txi-ki ar-du - a-re -  
 kin li-bra-ko(ñ) o-gi - a. Au - -a. Ar - dau-txu-ak pa-reu gai-tuz kan-ta - ri bai -  
 e - ta ko-pla-ri, Mu - til-txu-ok ez gai-tu-zak e - ga - rri- ez e - ta e-go - ki. Ne -  
 ro-nen a - fi - zi - gu - ak be-ti ta-ber-na-ra-ko, bes-te-la gu-re fi - ñak ez-ki-an bi-ar -  
 ko. E-zin fal - ta - du. Kondi-zi-ok az-kar-txu-ok o-nak di-tu - gu Goi -  
 zi-an ju - a - ten ge-ra e - re ta-ber-na-ra e - ta A - rra-tsi-an be-ran - du-an e-txe -  
 ra ge-ro ju - a - ten ge - ra. A - tzo e - ta geur, A - re-ñe-gun e - re bai, i - ru-re-tan i -  
 zan da gu-re (y) e - rri - an jai; bai-ña o - rre-gai - tik i be - tor ar-du - a ta  
 e - ran de - za - gun e - ta ge - ro go-go de - za - gun a - le - grez. E - rro-pa-txu-rrak  
 e - ta ez-ta-rrí-ak gar - bi zo-rra de-gu franku bai - ña (y) ar-tu-re-ñak gu -  
 txi. *rall.* *rit.* *a tempo* *a tempo* *rit.* *a tempo* *rit.* *a tempo* *rit.* *a tempo* *rit.* *a tempo*  
 re, baita - rain be - re, ga-go de-zan a - le - grez a - le-greñti - an e - gon-go  
 ge-ra-de-zan ar-ti - an leku ba - ti - an pitxa-rra (y) al-di - an, gu-re fi-ñak bi-ar  
 koz yok os-pi-ta-ñ - an. Tran tra-lai-la-rai-la la-la-la-la-ra, tria-la-la-rai la - lai.

2072

M. A. -13

## ATZESKU

Allegro

\* 

Recogidas a Juan Gandiaga (83 años), de Oromiño (Yurreta); actualmente reside en Zornotza (Amorebieta). Las aprendió en 1908 aproximadamente. Se trata, por tanto, de la versión más antigua tomada hoy a una persona viva.

Grabación magnetofónica donada por José Javier Abásolo, de Yurreta.

LA TRANSCRIPCIÓN ESTA HECHA  $\frac{1}{2}$  MAS ALTO PARA FACILITAR SU LECTURA. EL ORIGINAL NOS LO HAN CANTADO EN MI.

La transcripción está hecha  $\frac{1}{2}$  más alto para facilitar su lectura. El original nos lo han cantado en Mi.

$\sharp = \frac{1}{4}$  tono alto.

$\# = \frac{1}{2}$  " "

$\sharp\sharp = \frac{3}{4}$  " "

$\flat = \frac{1}{4}$  " bajo

$\flat = \frac{1}{2}$  tono bajo

$\flat\flat = \frac{3}{4}$  tono bajo

$\sim =$  oscilación de la voz, sobre la misma nota

$\nearrow =$  " " ascendente

## KORTEZUBI

Alcaldía o anteiglesia de la merindad de Busturia que ocupaba el asiento 15<sup>o</sup> en las Juntas Generales de Gernika. Pertenece al Partido Judicial de Gernika y Lumo. El año 1966, Kortezubi fue anexionado a Gernika y Lumo. Desde el 1 de abril de 1987 se ha constituido de nuevo en municipio.

Sus límites se encuentran al NO. con Arteaga, al NE. Ereño, al SE. Nabarniz, al S. Arratzu y al O. Forua. Se encuentra situado entre la orilla derecha de la desembocadura de la ría de Gernika y las faldas de la sierra de Gastiburu (Ereñozar y Aritzgane) y Arrola, presentando un terreno muy irregular (llano y costanero o montañoso) y accidentado. La extensión del municipio de Kortezubi es de 11'6 Km<sup>2</sup>.

“En la jurisdicción municipal de Cortézubi se cosecha trigo, maíz, alubias y frutas, particularmente guindas y cerezas. Se cría mucho ganado vacuno, y anualmente se celebra una renombrada feria en la cual se presentan excelentes ejemplares de esta especie, sobre todo de reses destinadas al matajero. El día señalado para la celebración de esta feria es la víspera del Domingo de Ramos, y el lugar en que se efectúan las transacciones, un campo denominado Lenda, situado a la izquierda del camino de Guernica á Cortezubi ...”<sup>2</sup>.

“De poco tiempo á esta parte se ha comenzado á extraer kaolín en el término de Cortézubi. Se transporta á Guernica, y aquí se le somete á las operaciones necesarias para emplearlo en dar color blanco al papel”<sup>3</sup>.

Posee interesantes aguas sulfurosas (originando balnearios), repoblación forestal, y en las orillas de la ría, son importantes las faenas de captura de la angula.

### Evolución poblacional de Kortezubi

Año	Habit.	V	H
1858	783	376	407
1860	808	392	416
1887	753	362	391
1900	739	0	0
1910	783	0	0
1920	786	0	0
1930	738	366	372
1940	814	403	411
1950	746	0	0
1960	616	0	0
1970	418	0	0

\* Hasta la Guerra Civil, la población del municipio de Kortezubi era creciente y a partir de dicha fecha, su población ha ido decreciendo sensiblemente. Parte de su población se ha trasladado a la cabecera comarcal y su área industrial como salida a las faenas tradicionales de la aldea.

2. Idem. Op. cit. p.: 798.

3. Idem. Op. cit. p.: 798.

Composición del municipio:

- Anteiglesia de Kortezubi.
- Barrutia.
- Basondo.
- Enderika.
- Idokiliz.
- Oma.
- Terlegiz.

Parroquia:

P. Iglesia parroquial de Santiago Apóstol de Kortezubi.

Ermitas y fiestas:

**A) Cofradía Basondo:**

1. San Mamés.

Orientación: NE-SW.

Advocación: San Mamés (*Santimamiñe*).

Fiesta: Festividad de San Mamés (7 de agosto), pero se ha pasado al domingo siguiente.

Costumbres:

- a) El miércoles, víspera de la Ascensión, se venía en rogativa (rezando *letañiek*) desde la parroquia y bendecían agua y sal, que luego llevaban para el campo.
- b) La fiesta de San Mamés se celebraba misa y romería. Antes, la Cofradía y ayuntamiento, obsequiaban con aguardiente (*paittarr*), pan (*ogíe*) y bacalao asado (*makallo errea*).
- c) Es solicitada la intercesión de San Mamés para evitar los malos sueños.

**B) Anteiglesia de Kortezubi:**

2. Santa Ana.

Orientación: E-W.

Advocación: Santa Ana.

Fiesta: Festividad de Santa Ana (26 de julio).

Costumbres:

- a) Se celebraba la festividad de Santiago (25 de julio).
- b) El día de Santa Ana había misa, pero en la actualidad no se celebran cultos religiosos.

**C) Barrio Enderika:**

3. San Esteban.

Orientación: E-W.

Advocación: San Esteban.

Fiesta: Festividad de San Esteban (26 de diciembre).

Costumbres:

- a) Se venía en rogativa (rezando "letañiek") desde la parroquia y bendecían agua y sal que luego los asistentes usarían para protección de sus campos.
- b) El día de la fiesta de San Esteban, hasta hace pocos años, se celebraba misa.

- c) En años de sequía se trasladaba en procesión, la imagen de San Esteban a la parroquia y se le intercambiaba con la imagen parroquial de Santiago, durante la duración del novenario (*bederatziurrena*).

**D) Barrio de Idokiliz:**

4. San Millán.

Orientación: E-W.

Advocación: San Millán (*San Belian*).

Fiesta: Festividad de San Emiliano (12 de noviembre).

Costumbres:

- a) El martes anterior a la Ascensión, se iba en rogativa (rezando *letañie*) desde la parroquia y se bendecía agua y sal, para que los participantes luego lo echarían en sus campos.
- b) En la festividad del Rosario (primer domingo de octubre), se venía en procesión desde la parroquia.
- c) Fiesta de San Emiliano.

**E) Cofradía de Oma:**

5. San Pedro Apóstol.

Orientación: NE-SW.

Advocación: San Pedro Apóstol.

Fiesta: Festividad de San Pedro (29 de junio).

Costumbres:

- a) Uno de los tres días anteriores a la Ascensión se venía en rogativa desde la parroquia, bendecían agua y sal para los campos y se obsequiaba con aguardiente (*païttarra*) y pan.
- b) La fiesta de San Pedro hay misa y romería.

**F) Barrio Santa Ana:**

6. San Antolín (desaparecida).

Orientación: E-W.

Advocación: San Antolín (al parecer ha estado bajo la advocación de Santa Ana).

Fiesta: Festividad de San Antolín (2 de setiembre).

Costumbres:

- a) La festividad de Santa Ana (26 de julio) se conmemoraba con una misa.
- b) El día de San Antolín se venía en rogativa desde la parroquia, celebraban misa y romería.

**G) Barrio Terlegiz:**

7. Santo Domingo de Guzmán.

Orientación: NE-SW.

Advocación: Santo Domingo de Guzmán.

Fiesta: Primer domingo de agosto (no se celebra hoy día).

Costumbres: Antes se celebraba misa y romería.

### **Kortezubiko “Plaza mutilek”**

Todos los mozos de los diferentes barrios de la localidad de Kortezubi que lo deseaban se asociaban, durante las fiestas patronales, en una única (algunos mantienen que los barrios tenían sus propios *saragi mutil*) agrupación de *plaza mutilek* o *saragi mutilek*. Esta sociedad de jóvenes, tenía un papel activo durante las fiestas principales de Santiago (25 de julio) y Santa Ana (26 de julio) celebradas en la Anteiglesia. Y en las fiestas de San Pedro (29 de junio) del barrio de Oma, los *plaza mutil* de Elexalde iban y mantenían relación con la juventud de este barrio. Aunque por lo general, no asistían como tales a las fiestas de sus ermitas. Según recuerdan, contaban con agrupación de *saragi mutil* los municipios de Ajangiz, Arratzu, Forua, Ereño, Nabarniz, Muxika y Natxitua (Ea). En Kortezubi, la antigüedad de dicha asociación la sitúan en una época anterior a sus abuelos y su desaparición es constatada y motivada por la Guerra Civil de 1936.

A *plaza mutil* se entraba cerca de los 17, 18 ó 19 años de edad (suficientemente crecidos para bailar en la plaza y ya, utilizando pantalón largo) y dejaban al acceder a la categoría de edad de los casados. El número de miembros, tanto solteros como “chicos viejos” (*mutil zar*), variaba entre 20 ó 60 mozos y agrupaba a diversas “quintas”. Su denominación habitual era la de *plaza mutil* (chicos de la plaza).



8. Entrevistado (Domingo Zearra) de Kortezubi.

Los encargados solían ser 2, 4 ó 5 mozos solteros y su cargo, no recibía nombre específico alguno. Ellos, como representantes de los *plaza mutil*, solicitaban licencia al alcalde para utilizar la plaza, designaban los turnos de cada *Aurresku* (otros otorgan este papel al alcalde), llevaban las cuentas y la lista de asociados, controlaban el pellejo, procuraban evitar los posibles problemas, señalaban que actos festivos realizar y convocaban las reuniones. A éstos, se les elegía entre todos los *plaza mutil* (grupo compuesto por gente de casi todos los barrios del municipio) en función de su predisposición (interés personal o mayor tiempo libre), aptitudes (capacidad de organizar, llevar cuentas, formalidad y responsabilidad, ....) o la mayor edad (generalmente, los *mutil zar* como más viejos). Y estaban en sus cargos hasta cumplir el año, dimitir o contraer matrimonio.

Para pertenecer a esta agrupación juvenil, bastaba con apuntarse antes de fiestas y pagar “a escote” (*eskota*) los gastos, al final de las mismas. Entre los derechos de los *plaza mutil*, estaba el vino “libre” (la gente se saciaba de vino), la cena a base de bacalao asado (*makailu erre*), poder bailar el *Aurresku* y formar cuadrilla, para andar de fiesta en fiesta. Sus obligaciones se ceñían al buen desarrollo festivo, cuidar y repartir el vino del pellejo, sacar el *Aurresku* principal de las fiestas locales y algunas veces, en caso de muerte de un compañero sacaban una misa. Kortezubi mantenía un intercambio festivo, consistente en *Aurresku* y vino “libre”, con los municipios vecinos de Forua, Arratzu y Ajangiz. En cuanto a los conflictos o riñas que se suscitaban, debemos indicar que en una época donde el vino no era habitual (salvo en fiestas y en las faenas de corta de trigo, normalmente se tomaba *txakoli*) se debían a los efectos del vino (borracheras), abusos en su consumo y el surgimiento de rivalidades entre pueblos (Kortezubi y Arteaga).

Los *plaza mutil* avisaban, mediante anuncio del cura en la misa, sobre la realización (una semana o dos antes de fiestas) de una reunión previa a la festividad patronal y a la organización anual de los jóvenes. Esta reunión se celebraba un domingo en una taberna y en ella, apuntaban y contabilizaban a los que deseaban ser de la asociación, hacían cuentas del gasto (pago del *saragí*, galletas, bacalao, música, ....) y designaban a sus representantes. Luego acordaban los actos festivos (generalmente, el programa estaba dictado por la costumbre), donde traer el pellejo, señalar la calidad o precio del vino, contratar la música (principalmente acordeón) y establecer el gasto de la fiesta. El ayuntamiento pagaba al tamboril (solían venir de Arteaga un tal Felix y Basilio, de Muxika uno apodado “Tito” y Abaskal, de Bermeo o de Elantxobe).

La víspera al anochecer, un grupo de *plaza mutil* iban al camarote del ayuntamiento o bien, a las escuelas situadas en sus bajos, para ir organizando el local festivo (poner mesas y traer jarras y vasos). El pellejo de vino lo traía, en carro, el vinatero de Gernika (por lo general, lo compraban en Arrien “al por mayor” al precio de 5 ctms.). Durante el trayecto, era acompañado por los *plaza mutil*, el tamborilero (*tambolin*) y la continua explosión de cohetes. Llegada la comitiva al ayuntamiento, varios *plaza mutil* subían a hombros un gran pellejo (unos 80 ó 90 kgrs.) por las escaleras de acceso al amplio camarote municipal.

Habitualmente, era un pellejo de vino tinto (*ardo*), otro pequeño de blanco (*ardo zuri*) y galletas (incluso algunos, señalan que había vino dulce para las chicas). Después tomaban bacalao asado (*makailu erre*) con pan y bebían abundante vino. Finalizando en una especie de romería.

El día de Santiago Apóstol, la misa mayor era a las diez y media y seguía un obligado *Aurresku*, realizado por los *plaza mutil*. Éstos estaban en el camarote y allí, designaban quienes iban a hacer de primera y última mano, para bajar mientras el tamborilero iniciaba la melodía del *Aurresku*. Una vez realizado, obsequiaban a las chicas con vino blanco y galletas que servían entre dos *plaza mutil*. Antes de marchar a casa a comer, donde tenían invitados, se realizaba uno o dos *Aurreskus* más en la plaza que presidía el alcalde con vara. A primera hora de la tarde, pasaba el *txistulari* por las casas haciendo bailar a los moradores y recibiendo de éstos, algo de beber y dinero.

A la romería de la tarde, venía andando mucha gente de Arteaga, Arratzu (Loiola y Belendiz), Ereño (Elexalde y Gabika), Ea (Natxitua), Forua y Ajangiz. La juventud o los *plaza mutil* de estos pueblos, solicitaban su turno de *Aurresku* a los *mutil zar* o al alcalde y éstos, establecían intervalos de una media hora. Kortezubi observaba el derecho a dos *Aurreskus* para los municipios de Forua, Arratzu y Ajangiz que en sus respectivas romerías, les correspondían de igual manera. Las muchachas acostumbraban a sacar un *Aurresku* similar al de los chicos y donde evolucionaban con las manos en las caderas (algunos señalan que esto sólo lo hacían las mozas de Gabika y Natxitua).

En Kortezubi no recuerdan *Erregelak*, aunque si el *Aurresku* y no hay una descripción unánime de éste, pero nosotros iremos señalando sobre un esquema general las posibles variantes. Para realizarlo formaban la cuerda (*soka*) unos 8, 10 ó 20 mozos que se agarraban de las manos. El *aurresku* y *atzesku* bailaban conjuntamente el *Aita San Miguel*. Seguía una parte melódica de *Zortziko* bailada por el *aurresku* (algunos señalaban que bailaban todos el *Abaraketak* o “Pasamanos” y otros, indican para el *aurresku* un *Kontrapas*) y al finalizar, el tamboril marcaba el toque que avisaba a los dos encargados de las chicas, éstos preguntaban que muchacha deseaba el *aurresku* y con la *txapela* en la mano ante ella, le solicitaban su presencia (no se solía negar ninguna). En el momento que los servidores presentaban a la chica en la plaza, *aurresku* y *atzesku* (algunos indican que sólo bailaba uno) danzaban el *Aita San Miguel* o el *Banango zaharra* (ambas danzas me son referidas con su letra y esta segunda pieza, me fue cantada con variantes respecto a la de Azkue y me señalaban que era utilizada por los tamborileros de Muxika). El *atzesku* iniciaba su *Zortziko* y repetía el mismo ritual que el *aurresku*, seguidamente los encargados completaban la cuerda (*soka*) con las demás mozas. El baile “a lo suelto” (*jota eta arineko*) y el animado *Artoleko* ponían el punto final del *Aurresku*. La tradicional indumentaria de los jóvenes, constaba de la clásica blusa (me señalaban que sólo la usaban para ir a Ereño, Ajangiz, ...), alpargatas blancas, ceñidor de color (*gerriko*), boina (*txapel*) y pañuelo al cuello (generalmente de cuadros).

Al ritmo del *Artolateko*, agarrados chicos y chicas de las manos, iban al local donde estaba el pellejo custodiado por dos voluntarios (aquellos que no deseaban bailar). Los mozos invitaban a las muchachas al vino tinto del pellejo y que los *plaza mutil* les servían, mediante *pitxar*, en vasos. En la plaza había puestos de “poncheras” (tenían y servían agua con azúcar, sobre una mesa cubierta con un mantel blanco) y rosquillas. Muy numerosos eran los *Aurrekus* que se realizaban en la tarde y durante las fiestas se contabilizaban hasta un total de unos treinta.

En la romería aparte del tamboril (*tanbolin*), había baile “suelto” y “agarra(d)o” (aunque el *baltzeo* no se permitía) en los corros formados por la acordeón (*farra*) y pandereta o alguna *dultzaina*. El toque de oraciones señalaba el final de la romería, entonces el “txistulari”, la corporación municipal y la gente asistente daban la vuelta a la ermita de Santa Ana para, seguidamente, marchar a casa.

El día de Santa Ana, después de la misa y procesión, realizaban preferentemente uno o dos *Aurrekus* los casados y éstos sacaban a sus esposas, con las que unidos por pañuelos formaban la cuerda. Mientras, los *plaza mutil* daban vino blanco y galletas a todo los reunidos en la plaza. Por lo demás, los actos festivos eran similares a los del día anterior.

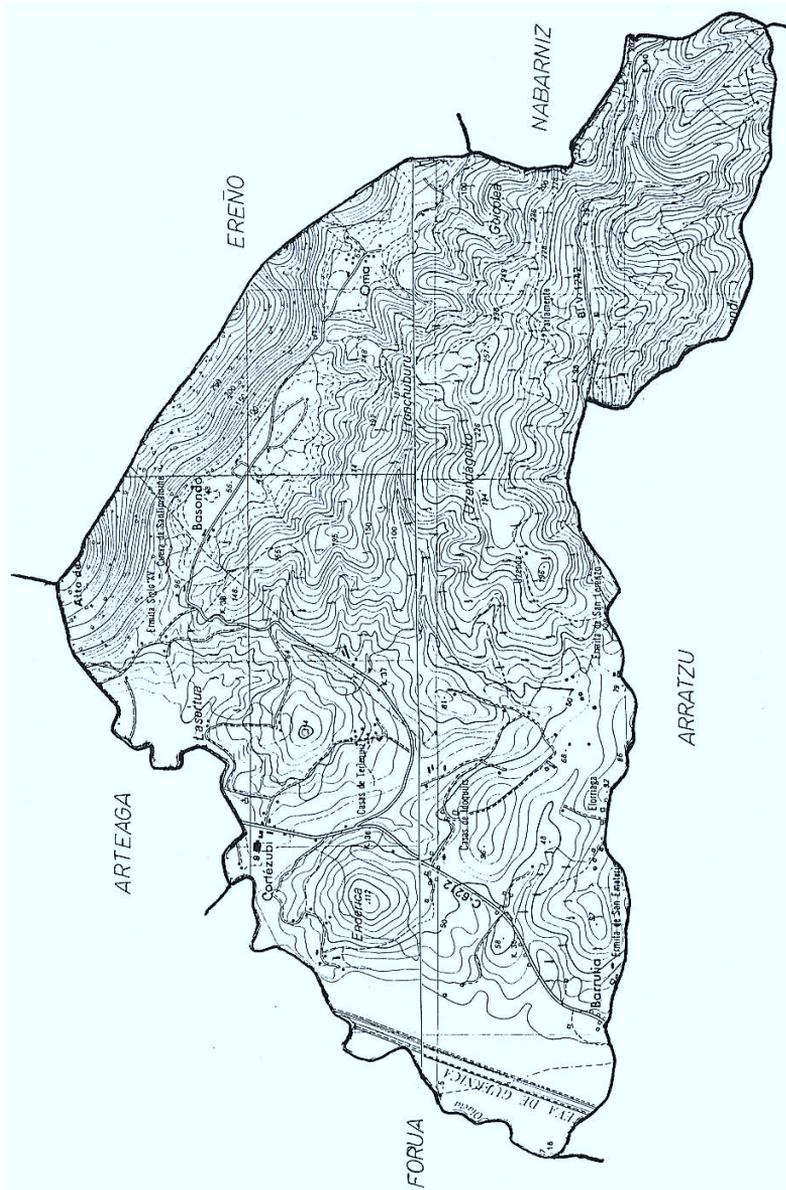
Las fiestas tenían su continuación o repetición el domingo siguiente, donde acabada la romería los *plaza mutil* hacían las cuentas, recuento de los asociados y pagaban “a escote” (*eskota*).

En la actualidad de 1990, en lo referente a los aspectos festivos relacionados con los *plaza mutil* de Kortezubi, sólo queda el tradicional bacalao asado (*makailau erre*) como parte del *hamaiketako* organizado en honor de la inauguración del nuevo ayuntamiento.

La juventud del municipio que nos ocupa, participaba en la novena (*bederatzí gauen*) nocturna de los *Marijesiak*, la víspera de Santa Agueda organizaban una cuestación para recoger alimentos y dinero (luego con lo recogido, sacaban una misa y celebraban una comida), preparaban el *Basatozte* en alguna campa o ermita, vestían de *marro* durante los Carnavales (*Karnabalak*, *Aratoztiek edo Marro egunek*) y observaban diversos rituales de la festividad de San Juan. El mismo día de la boda, los más atrevidos montaban una cencerrada ante las segundas nupcias o los matrimonios desiguales. En caso de matrimonio de un joven, celebraban despedida y ante una posible muerte, sacaban una misa.

Kortezubi ha contado con agrupaciones religiosas de Hijas de María, donde entraban después de la Primera Comunión y la abandonaban al casarse. Sus normas internas les obligaban a confesar y comulgar cada segundo domingo, escuchar sermones o doctrina, vestir en mayo a la Virgen, asistir como congregación a las procesiones o funerales de compañeras y se les prohibía bailar a lo “agarra(d)o” en las romerías. También había Cofradía del Sagrado Corazón para los casados y Cofradía de San Francisco.

Esta localidad contaba con dos o tres Hermandades de ganaderos, éstas se distribuían por barrios, contaban con un listero y tres cabos (renovables cada medio año o cada año) que tasaban cada seis meses el ganado. La cuota se pagaba en proporción a la valoración señalada. Por otro lado, las labores vecinales de arreglo de caminos (burdi bide, basa bide,...) eran alentadas con un *amaiketako* o ración (*errazinoa*) de un cuartillo de vino y pan.



Mapa 11. Kortezubi

## Busturiko Erregelak (Kortezubiko modua)

Domingo Zearra Uriagereka (1905)

### Hasierako doinua

①

Musical notation for the first piece, 'Hasierako doinua'. It consists of four staves of music in treble clef, 2/4 time signature. The melody is written on a single line. The first staff begins with a circled number 1. The piece concludes with a double bar line and a repeat sign.

### Aita San Migel

②

Musical notation for the second piece, 'Aita San Migel'. It consists of four staves of music in treble clef, 3/4 time signature. The melody is written on a single line. The first staff begins with a circled number 2. The piece concludes with a double bar line and a repeat sign.

## MENDATA

Ayuntamiento o anteiglesia de la merindad de Busturia y que en las Juntas Generales de Gernika ocupaba el asiento 9º. Pertenece al Partido Judicial de Gernika y Lumo.

Limita al N. con Arratzu y Nabarniz, al E. con Aulestia y Arbatzegi y al O. con Ibarriuri, Muxika y Ajangiz. Zona caracterizada por lo accidentado de su terreno, debido a las estribaciones del Oiz (1.025 mts.), el Arrola y Kanpona; la zona central del municipio que esta bañada por el río Golako forma el valle de su nombre. El habitat esta disperso en numerosos caseríos, situados en el valle y en las laderas con menor pendiente. Extensión territorial de 22'8 Km<sup>2</sup>.

“Su producción es maíz, trigo, alubias y hortalizas; pastos y maderas en sus montes. Tiene siete molinos”<sup>4</sup>.

La dedicación ganadera se ha orientado en favor del ganado bovino y en detrimento del ovino. La explotación agrícola ha disminuido, mientras la repoblación forestal de crecimiento rápido va en aumento.

### Evolución poblacional de Mendata

Año	Habit.	V	H
1858	1.116	567	549
1860	1.153	580	573
1887	1.053	532	521
1900	1.085	0	0
1910	1.054	0	0
1920	1.006	0	0
1930	1.085	564	521
1940	1.102	543	529
1950	1.052	0	0
1960	792	0	0
1970	541	0	0
1975	407	0	0
1981	392	213	179
1986	378	211	167

\* Como es habitual en esta zona, la población de Mendata experimenta un progresivo crecimiento hasta el año 1940 y a partir de aquí entra en un periodo regresivo importante y acentuado.

Composición del municipio: Elexalde, Albiz, Lamikiz, Marmiz, Olabe, Urrutxua, Zarra.

4. Idem. Op. cit. p.: 829.

Parroquia:

P. Iglesia parroquial de San Miguel Arcángel en Mendata (erigida en el siglo X y reedificada y ampliada en el siglo XVI).

P. Iglesia parroquial de Santa María Magdalena en el barrio o cofradía de Albiz (fundada en 1412).

Ermitas y fiestas:

**A) Barrio Lamikiz:**

1. San Juan Bautista.

Orientación: NW-SE.

Advocación: San Juan Bautista.

Fiesta: San Juan Bautista (24 de junio), pero desde hace tiempo no se celebra.

Costumbres:

a) El lunes anterior a la Ascensión, se venía desde la parroquia en rogativa rezando *letañiek*.

b) El día del titular de la ermita, San Juan, se celebraba fiesta.

**B) Barrio de Zarra o Zarrabenta:**

2. San Cristóbal de Zarra.

Orientación: E-W.

Advocación: San Cristóbal (ahora bajo la advocación de San Pedro Apóstol)

Fiesta: Festividad de San Pedro Apóstol (29 de junio).

Costumbres:

a) El martes anterior a la Ascensión, se iba desde la parroquia en rogativa (*Asentziñoko letañiek*) y se bendecía agua que los asistentes usaban luego para echar en sus campos.

b) El día de San Pedro (29 de junio) se celebra fiesta en dicha ermita.

**Mendatako “Saragi mutilek”**

Mendata en sus fiestas patronales, contemplaba la organización anual de una asociación de carácter voluntario por parte de los jóvenes solteros y que recibían la denominación general de *saragi mutilek*. En dicha localidad, los barrios de Elexalde, Mendaturi, Lamikiz, Zarra y Olabe formaban un único grupo (pero debido a un enfado, antes de la guerra, motivado por la asignación de *Aurrekus* y por lo que los de Zarrabenta se desvincularon y formaron su propia asociación) y los de Albiz, en sus fiestas, tenían aparte su sociedad juvenil. Otros municipios de la zona como Arratzu, Ajangiz, Ibarruri (Ajuria), Munitibar (Arbatze-gi), Muxika (Ariatza) y Gorozika, contaban con *saragi mutilek*. Los ancianos del lugar sitúan a la Guerra Civil como punto de partida de su declive y gradual proceso de desaparición (producido por el encarcelamiento o movilización de la juventud, enfrentamientos y odios debidos a la guerra y la ruptura de la romería por la rivalidad entre barrios).

A *saragi mutil* se entraba hacia los 16 ó 18 años y se dejaba al contraer matrimonio por lo tanto, formaban la sociedad jóvenes solteros y chicos viejos

(*mutil zar*). El número de componentes variaba cada año entre los 30 ó 40 jóvenes (alrededor de una veintena por barrio o zona). Al conjunto de sus miembros se les conocía como “*saragí mutilek*” y muy rara vez, como “*plaza mutilek*”.

Los representantes juveniles o *plaza mutilek* eran designados anualmente entre los *saragí mutilek* locales. Eran dos los encargados de llevar las cuentas, señalar cuanto debía poner cada uno, recoger el dinero, pagar el gasto festivo y designar los turnos de los *Aurreskus*. Debido a la organización jerárquica, basada en la edad, de dicha organización, la elección de los cargos se hacía entre los más mayores o maduros (con unos veintitantos años) y dentro de ellos, se elegía a los más experimentados, ilustrados, vivos, avispados o con dotes de mando. En el núcleo de Mendata, la elección anual señalaba a un representante de cada barrio (Elexalde y Zarrabenta) o los dos en alternancia, eran de uno de los barrios. Albiz ha poseído sus propios encargados juveniles.

Todos los jóvenes que lo deseaban, de los diferentes barrios de Mendata, se asociaban por el simple hecho de estar dispuestos a pagar “a escote” (*eskota*) el coste derivado de la compra del *saragí(e)*, azúcar, bacalada (*makailau*) y otros gastos festivos. Los *saragí mutil* sólo se agrupaban para fiestas y sus privilegios se ceñían al derecho a bailar el *Aurresku* y al consumo gratis del vino y bacalao. Durante las fiestas, debían cuidar el pellejo de vino (evitando el posible derroche, abuso o maltrato por la gente), limpiar el local y los utensilios (vasos, jarras, ....) y obsequiaban con vino a los jóvenes vecinos que venían a bailar *Aurreskus*. Los *saragí mutil* de Mendata mantenían la relación entre sus diferentes barrios (Elexalde, Zarra y Albiz), mediante la observancia de los derechos mutuos referidos a la visita festiva, designación de *Aurresku* e invitación al vino del pellejo. La correspondencia con las localidades vecinas de Ajangiz, Arratzu y Ajuria (Ibarruri), se hacía en los mismos términos que en los barrios y como en éstos, no faltaban las posibles borracheras o situaciones conflictivas. Por otro lado y generalmente, utilizaban la ropa propia de la juventud de la época: blusa blanca hasta la cintura, alpargatas blancas, pantalón mil rayas (*praka bizkor*) e incluso, con traje.

Mendata celebraba la festividad patronal de San Miguel Arcángel (29 de setiembre) y los dos días que le siguen, para realizar el domingo siguiente (festividad o día del Rosario) la repetición de la fiesta en el barrio de Zarrabenta. Las gentes de Albiz festejaban, con la presencia del alcalde y los *saragí mutil* de Elexalde, a Santa María Magdalena (22 de julio).

Un domingo antes de las fiestas (unos ocho días), celebraban una reunión en la escuela o en la plaza para decidir que hacer en las mismas, indicar las cantidades a traer de vino y azúcar, cuantas velas y cohetes comprar, elegir o designar a los *plaza mutil*. Debido a que los días festejados eran bastantes y en ellos se bebía mucho vino, se solía traer unos dos o tres pellejos de vino tinto (cada uno alrededor de las cuatro cántaras o 70 kgrs.) otro pequeño de blanco y medio saco de azúcar. Después de terminar las fiestas, los *saragí mutil* pagaban “a escote” (unas 10 pts.). Los tamborileros o *txistularis*, puestos por el Ayuntamiento, eran del mismo Mendata (Eusebio Azueta y un tal Ambrosio) o venían de Ajuria (Ibarruri) e incluso de Berriz (Hipólito Amezua).

El pellejo de vino lo traían, la misma víspera o antes, los vinateros de la alhóndiga de Gernika (un tal Irazabal) en carro de mulos o caballos. Los *saragi mutil* le esperaban la víspera, echando *bolanderak* para anunciar las fiestas y guardaban bajo llave el vino en la escuela. Luego al anochecer, tocaba el *txistu* y tamboril en la plaza y a continuación, los mozos se reunían en las escuelas o en una taberna para tomar bacalao (*makailu erre*), probaban el vino y no eran raras las borracheras (debido a lo inhabitual del vino y a su gratuidad).

El día de San Miguel, la misa mayor y el sermón eran a las diez y media de la mañana. Seguidamente, sentado en un banco corrido y frente a una mesa, el alcalde presidía la plaza donde los *saragi mutil* realizaban el “Aurreku” y repartían vino blanco entre los asistentes. Este día, los vecinos de Mendata recibían familiares a comer (eran alrededor de 30 ó 35 miembros y había reciprocidad en la invitación).

A la tarde se realizaba la tradicional romería (en la plaza de Elexalde y en el cruce junto a la taberna de Zarrabenta), donde la juventud de los pueblos vecinos tenían derecho, previa solicitud a los *plaza mutil* locales (algunos señalan que esta función era del alcalde a la mañana), al *Aurreku*. Según la costumbre, los turnos se daban por orden de petición y se repartía, principalmente, entre los otros barrios de Mendata, Ajangiz, Arratzu, Ajuria, Arbatzegi, Ariatza y Gorozika. Las chicas más elegantes o animadas y que sabían, hacían el *Aurreku* de forma más sencilla y corriente, sin levantar mucho la pierna y con las manos en la cintura. Luego, ellas invitaban a los muchachos a vino del *saragi*.

En Mendata han conocido tanto *Erregelak* como el *Aurreku*. Los muchachos le decían al *txistulari* que modalidad tocar, generalmente si las sabían bien solicitaban *Erregelak* o sino el *Aurreku*. Formaban la cuerda unos doce mozos enlazados por las manos, el *aurreku* y *atzesku* realizaban conjuntamente el *Aita San Miguel*. Luego, el *aurreku* bailaba al ritmo de la melodía de un *Zortziko* (me indicaban que éste pertenecía a *Erregelak*) y mientras, dos chicos iban a por la muchacha solicitada por el *aurreku*. Situada la chica junto al alcalde, le bailaban los dos principales el *Aita San Miguel*. Seguidamente el *atzesku* repetía el mismo proceso ritual de su compañero. Agarrados de la mano bailaban el *Artolateko* o *marxie* y le seguía el baile “a lo suelto”.

Como podemos observar, en la memoria colectiva no queda muy clara la diferencia entre *Erregelak* y el *Aurreku*.

Cogiendo a las chicas de la mano, se dirigían a la escuela y allí les invitaban al vino tinto del pellejo que servían los *saragi mutil* locales, mediante jarras (*pítxar*) depositando el líquido en sendos vasos. Generalmente, las chicas no bebían mucho vino y en ocasiones, al que quería, le daban el vino mezclado con azúcar (los informantes, indican que éste era peor por las consecuencias étlicas producidas). Las romerías, todos los días de las fiestas, tenían un buen número de *Aurrekus*. Al tamboril, le precedía el acordeón y la pandereta con sus modalidades de baile “a lo suelto” (*solte*) y “agarrao” (*baltzeo*). La romería finalizaba hacia el toque de oraciones o más tarde (hacia las diez de la noche).

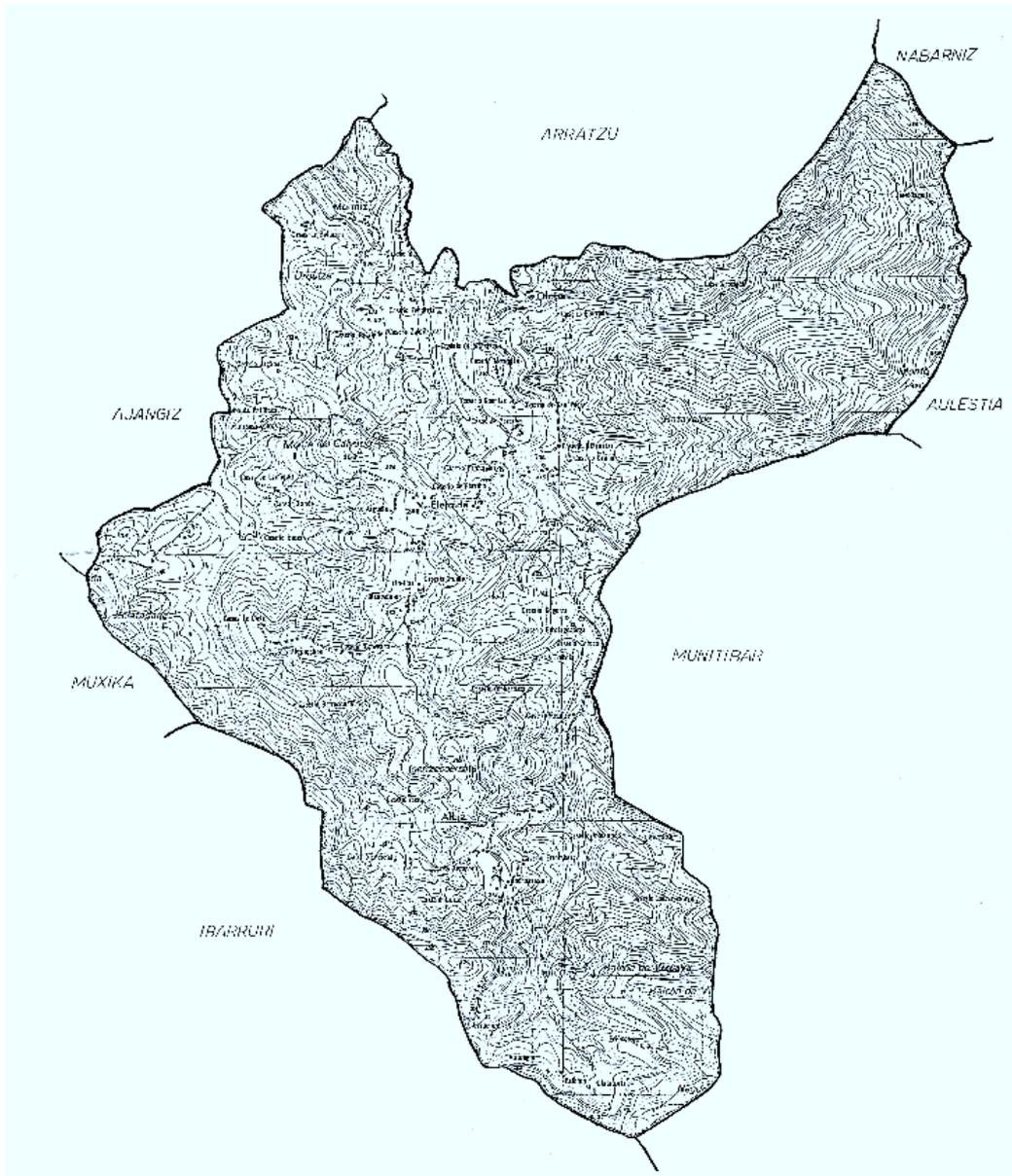
El segundo día de fiestas, se celebraba la tradicional misa de ánimas y se repetían los actos festivos del día anterior. Este día, el *txistulari* recorría con sus melodías las diversas casas y los moradores le obsequiaban a base de alguna copita o dinero (generalmente, alrededor de una peseta). Algunos señalan que el *txistulari* pedía por la vecindad, en la sobremesa del tercer día de fiestas.

La repetición de San Miguel (coincidía con la festividad del Rosario) se celebraba en el barrio de Zarrabenta, donde se realizaban todos los actos festivos del día. Para ello, previamente y mediante la atadura del pellejo (*saragi*) en un palo, transportaban a hombros el vino sobrante de Elexalde. Durante dicha jornada festiva, se iba consumiendo el vino y si aún sobraba, se tomaba hasta terminar el siguiente sábado o domingo.

En Mendata, los jóvenes organizaban la ronda nocturna de *Abendua edo Marijesekek*, la cuestación y posterior merienda de Santa Agueda, la celebración de *Basatozte* en el monte, las cuadrillas de *marroek edo kokomarroek* de los Carnavales (*Karnabalak*), sonadas cencerradas a los viudos en segundas nupcias o bodas desiguales y participaban, en los rituales de la noche mágica y día de San Juan, llevaban en andas a Cristo y a la Virgen en las procesiones de Semana Santa y jugaban a los bolos o lanzando palancas de hierro (*palankari* famoso fue Juan Lizartzagan de Arratzu). Y para escapar a la prohibición local de bailar “a lo agarrao” (considerado pecado y que en época de la república fue, temporalmente, permitido), iban al popular baile de Zugastieta.

Las Hijas de María entraban sobre los 12 ó 13 años y salían al contraer matrimonio, sus funciones como agrupación se ceñían a reuniones periódicas (los primeros domingos de mes) con el sacerdote para oír sermones, celebrar funciones o arreglar la iglesia, asistir a la procesión del Corpus con su estandarte y evitar el baile “a lo agarrao”. Parecidas observancias referidas a la confesión y comunión mensual o la asistencia a las procesiones, contemplaban los jóvenes solteros asociados a la Cofradía de San Luis y los casados del Sagrado Corazón.

Varias eran las hermandades de ganaderos establecidas en los diferentes barrios de Mendata (Zarrabenta contaba con unos 48 asociados y Lamikiz con Elexalde, formaban una única Hermandad), se reunían cada quince días o todos los domingos. Contaban con un listero (éste llevaba las cuentas) y de dos a cuatro cabos (*kabuek*) tasadores del ganado. Estos pasaban a tasar unas tres o cuatro veces al año y en caso de muerte de un animal, pagaban en función del valor señalado. Por otro lado, cada vecino de Mendata tenía obligación de participar, una vez o dos al año, en labores vecinales de limpieza o plantación de pinos y que el ayuntamiento compensaba con una jarra de vino o dinero (unas tres pesetas).



Mapa 12. Mendata

## Busturiko Erregelak (Mendatako modua)

Leon Undabarrena Zenikazelaia (1913)

### Aita San Migel

①

Ai - ta San Mi - gel I - u - re - ta - ko ze - ru al - tu - ko lo - ri -  
e A - gu - re za - rrak dau - tzan i - ku - si a - rek ci - ten yok ba - rri -

The first system of music consists of four staves. The first staff begins with a circled '1' and a treble clef. The key signature has one sharp (F#) and the time signature is 3/8. The melody is written in a single line. The lyrics are written below the notes. The second staff continues the melody. The third staff continues the melody. The fourth staff concludes the system with a double bar line.

### Hasierako doinua

②

The second system of music consists of four staves. The first staff begins with a circled '2' and a treble clef. The key signature has one sharp (F#) and the time signature is 3/4. The melody is written in a single line. The second staff continues the melody and includes a triplet of eighth notes. The third staff continues the melody. The fourth staff concludes the system with a double bar line.

## **MUNITIBAR: ARBATZEGI-GERRIKAITZ**

Anteiglesia de Arbatzegi y villa de Gerrikaitz.

Localidades pertenecientes a la merindad de Busturia. la anteiglesia de Arbatzegi tenía el asiento 26º en las Juntas Generales de Gernika y la villa de Gerrikaitz (fundada en 1366) ocupaba el asiento 16º. Si bien, ambas localidades, pertenecieron al Partido Judicial de Markina, desde 1926 pasaron a pertenecer al Partido Judicial de Gernika y Lumo. Arbatzegi y Gerrikaitz, en 1882, se unieron para formar un sólo municipio denominado Munitibar.

Sus límites municipales son al NE. con Aulestia, al E. con Ziortza, al S. con Berriz, al SO. con Ibarri y al NO. y O. con Mendata. Se encuentra fuertemente accidentado y rodeado de montes como Oiz (1.026 mts.), Kanpona, Motrollo y Astua Kurutzeburu; mientras sus valles y núcleos poblacionales son atravesados por el río Lea (el importante paso de sus aguas, ha sido utilizado para mover herrerías, molinos y centrales de luz eléctrica). Su extensión es de 24'5 Km<sup>2</sup>.

La producción principal de maíz, trigo, alubias y nueces, buenos pastos, excelentes canteras de piedra arenisca y una mina de yeso en pertenencia de la casa de Berreñogoechea<sup>5</sup>.

Su población, caracterizada su habitat por la dispersión, alterna las labores del campo con trabajos asalariados en la industria, y destacan las actividades ganaderas, hortícolas y de repoblación forestal. Arbatzegi, Ziortza y la feligresía de Bolibar disfrutaban los montes comunales de Oiz (cuyo centro era la ermita de San Cristóbal) que fueron repartidos en 1654.

### **Evolución poblacional de Munitibar**

Año	Habit.	V	H
1858*	1.156	577	579
1860*	1.202	603	599
1887	1.184	612	572
1900	1.172	0	0
1910	1.056	0	0
1920	1.053	0	0
1930	1.064	516	548
1940	1.075	518	557
1950	1.046	0	0
1960	972	0	0
1970	802	0	0
1975	596	0	0
1981	495	255	240
1986	498	263	235

\* En el periodo anterior a la fusión de ambas localidades, sus poblaciones respectivas eran:  
1858. Arbatzegi: 745 habit. (367 varones y 378 hembras)  
Gerrikaitz: 411 habit. (210 varones y 201 hembras).

5. Idem. Op. cit. p.: 861.

1860. Arbatzegi: 770 habit. (383 varones y 387 hembras).

Gerrikaitz: 432 habit. (220 varones y 212 hembras).

La población de Munitibar ha conservado, tradicionalmente, una tendencia creciente al descenso de su población que tiende a salir del municipio.

Composición del municipio: Aldaka, Aldaola, Arbatzegi, Berreño, Gerrika, Gerrikaitz, Jaio, Munitibar, Totorika, Uriona.

Parroquias:

P. Iglesia parroquial de San Vicente Mártir, situada en la anteiglesia de Arbatzegi, data del año 1545.

P. Iglesia de Santa María o de la Natividad de Nuestra Señora de la villa de Gerrikaitz

Ernitas y fiestas:

**A) Cofradía de Aldaka (Arbatzegi):**

1. Santiago Apóstol.

Orientación: E-W.

Advocación: Santiago Apóstol (*Santijjau*).

Fiesta: Festividad de Santiago (25 de julio).

Se celebra misa y se obsequia con vino y galletas a los asistentes.

Antes se realizaba una romería.

**B) Barrio de Anbre (Gerrikaitz):**

2. San Lorenzo.

Orientación: SE.-NW.

Advocación: San Lorenzo (*San Lontzo*).

Fiesta: Festividad de San Lorenzo (10 de agosto), pero se celebra el domingo siguiente.

Costumbres: Se celebra misa.

**C) Cofradía de Berreño (Arbatzegi):**

3. San Salvador.

Orientación: E-W.

Advocación: San Salvador.

Fiesta: Festividad de la Transfiguración del Señor (6 de diciembre), pero se celebra el domingo siguiente.

Costumbres: Este día se celebra misa.

**D) Cofradía de Gerrika (Arbatzegi):**

4. Santa Lucía de Garai.

Orientación: NE.-SW.

Advocación: Santa Lucía (*Santa Lutzi*).

Fiesta: Festividad de Santa Lucía (13 de diciembre), pero se celebra el domingo siguiente.

Costumbres:

a) Los tres días anteriores a la Ascensión, se venía desde la parroquia en rogativa (rezando *letañak*) y el ayuntamiento repartía vino y pan a los participantes.

b) Se celebra misa que antiguamente era seguida de una animada romería.

**E) Barrio de Gola (Arbatzegi):**

5. Santa Eufemia.

Orientación: SE-NW.

Advocación: Santa Eufemia.

Fiesta: Festividad de Santa Eufemia (16 de setiembre).

Costumbres:

a) Hasta hace pocos años, el día de Santa Eufemia se celebraba misa y romería. Este día, se subía en procesión rogatoria (cantando *letañiek*) desde la parroquia de Mendata, se bendecía el agua a repartir entre los fieles y el ayuntamiento obsequiaba con aguardiente (*païttarra*) y pan.

b) Se solicita a Santa Eufemia la curación de los dolores de cintura.

c) En la tradición popular, se señala que la construcción de la ermita posibilitó la desaparición de las brujas de la zona.

**F) Barrio de San Miguel (Arbatzegi):**

6. San Miguel Arcángel (fue antigua parroquia).

Orientación: E-W.

Advocación: San Miguel Arcángel (29 de setiembre).

Fiesta: Festividad de San Miguel Arcángel (29 de setiembre).

Costumbres:

a) Tres días antes de la Ascensión, se iba en procesión rogatoria desde la parroquia de Gerrikaitz.

b) El día de San Miguel se celebraba misa cantada, romería y comida.

**G) Barrio de Totorika (Arbatzegi):**

7. San Juan Bautista.

Orientación: SE-NW.

Advocación: San Juan Bautista.

Fiesta: Víspera y fiesta de San Juan (24 de junio), ésta se ha pasado al domingo siguiente.

Costumbres:

a) La víspera de San Juan, en la zona de Ermitondo, se realiza una fogata (San Juan sue).

b) El domingo siguiente a San Juan, en la actualidad, se celebra misa cantada donde se bendicen flores, frutos, maíces (*artoak*), manzanas (*sagarrak*), etc. Y se celebra una romería.

**H) Monte Oiz (Gerrikaitz):**

C. San Cristóbal de Oiz.

Orientación: E-W.

Advocación: San Cristóbal.

Fiesta: Festividad de San Cristóbal (10 de julio), pero se celebra el domingo siguiente.

Costumbres:

a) Hace años, el día de San Gregorio (9 de mayo), se subía en rogativa con las letanías de San Gregorio desde la parroquia de Ibarruri.

b) El día del patrón de la ermita, se celebraban tres misas y luego hay romería. En dicha fiesta, se bendice el aceite que luego los romeros aplican con fines preventivos o curativos en los oídos.

- c) Se considera a San Cristóbal, como intercesor para la curación de los males de oídos. Por ello, se le hacen ofrendas de cirios, dinero y aceite.

La ermita de San Cristóbal permaneció en común ya que villa (Gerrikaitz) anteiglesias (Arbatzegi y Ziortza) y Puebla (Bolibar) habían participado en su fundación (1390), posterior ampliación y reconstrucción en 1600 y reparación el año 1782. A partir de entonces, el día de San Cristóbal acudirían a ella los fieles y el alcalde con varas altas, mientras que los beneficiados de las cuatro localidades celebraban la misa alternativamente<sup>6</sup>.

### **Munitibarko “Plaza mutilek”**

La anteiglesia de Arbatzegi y la villa de Gerrikaitz han conocido, en sus respectivos núcleos urbanos, la formación de una asociación voluntaria de jóvenes que durante las fiestas patronales tenían un importante papel activo. Ambas localidades poseían su propia agrupación de mozos pero no por ello, dejaban de relacionarse en sus fiestas. Dicha sociedad y sus miembros, recibían la denominación de *plaza mutilek*, *saragiek* o *saragi mutilek* (algunos, no sin dudas, les denominaban *saragi gizonak*). Los jóvenes de Arbatzegi y sus diferentes barrios, se constituían en un único grupo de *plaza mutil* durante las fiestas de San Pedro (29 de junio) en Gerrikaitz se agrupaban por *Andra Mari* (8 de setiembre). Diversos son los municipios a los que atribuyen, por sus fiestas patronales, la costumbre de los *saragi mutil*: Mendata (Albiz y Elexalde), Arratzu (Loiola), Nabarniz, Aulesti, Ibarruri (Maguna y Urrutxua), Errigoiti, Forua y Lumo. La sociedad de los *saragiek* en Munitibar, fue desapareciendo durante el periodo de 1928 a 1938, debido a la emigración local (hacia América, Markina, Gernika o Durango) y a la crisis experimentada por las costumbres.

Los *plaza mutil* de Munitibar eran mozos, con capacidad para costear “a escote” el gasto festivo, que se apuntaban en la sociedad del pellejo (*saragiek*) con 16 ó 17 años (los más jóvenes no tenían derecho a bailar en la plaza) y salían, generalmente, al casarse. El número de componentes variaba, pero solía rondar los 20 ó 30 chicos en Arbatzegi y unos 15 en Gerrikaitz. Con el pago “a escote” (*eskota*), los *saragiek* sacaban un pellejo de vino (normalmente de unos 80 kgs.) y ello, les confería una serie de derechos y obligaciones durante las fiestas patronales: beber vino gratis, bailar el *Aurresku* y repartir o invitar, en correspondencia mutua, a los jóvenes de otras localidades vecinas. La mayoría de los posibles conflictos suscitados, se debían a que gente local no asociada o pueblos que no observaban este derecho en sus fiestas consumían vino del *saragi*. Dos de los jóvenes más sobresalientes del grupo eran elegidos o nombrados como jefes o encargados (no recibían denominación especial) del conjunto de los *plaza mutil edo saragiek*. Este cargo era anual o de duración voluntaria y se concretaba en llevar las cuentas de lo que se bebía, elaborar la lista de los aso-

6. ARANA MARTIJA, J. A.; BASAS, M. y otros. Enciclopedia Histórico-Geográfica de Vizcaya. T.: I Ed.: Haramburu, San Sebastián, 1981. p. 65.

ciados en el año, recoger dinero y pagar las deudas contraídas durante las fiestas.

Al parecer, antes de fiestas hacían una reunión en el ayuntamiento (*Herri-ko etxea*) donde anotaban a los componentes del año y determinaban quienes iban a ser los encargados o representantes juveniles. La víspera (*bizperada*) comenzaban las fiestas a las dos de la tarde con el lanzamiento de cohetes, el pasacalle del *txistulari* que venía a pie desde Abadino (los famosos *Txanbolin*, Hipólito y Serafín Amezua, y que en realidad eran de Bériz) o Bolibar, y el transporte del pellejo de vino, dicho pellejo era traído de Gernika por el “regatero” del municipio, mediante un carro o en burro, o bien lo agenciaban de la misma taberna local. Luego, se celebraba una especie de romería y mientras, los *saragiek* reunidos tomaban vino y pan. En otro orden de cosas, dependiendo del número de gente asistente a las fiestas, del clima que hacía durante esos días o la cantidad de rondas realizadas, se bebía más o menos vino y ésto determinaba que se sucedieran uno, dos o tres pellejos de vino. Siempre era vino tinto y rara vez, se mezclaba con azúcar (*ardo gozoa*) para obsequiar a las chicas.

El principal día de las fiestas, se celebraba misa mayor a las diez y media y seguido se bailaba, al son del tamboril, el obligado *Aurresku*. Al mediodía la gente se iba a sus casas, donde recibía a los familiares invitados a comer. Luego, a primera hora de la tarde, el tamborilero tocaba una pieza en cada caserío y recibía la obligada propina en bebida o en metálico.

A la romería de la tarde, venían andando gentes de Mendata, Arratzu, Bolibar, Aulesti, Ibarruri, Nabarniz, Ziortza, etc. Todos ellos, tenían derecho a su *Aurresku* y por tanto, al vino. Los turnos de los *Aurreskus* se solicitaban al alcalde (algunos sitúan en este papel, a los *plaza mutil*) o en su defecto, al alguacil o alguno de la corporación municipal. El alcalde, en la plaza, estaba sentado junto al tamboril y señalaba el orden de los mismos, hasta terminar.

En Munitibar, según la información recogida, sólo se ha conocido el clásico *Aurresku* (habitual antes de la guerra) que era similar al de los pueblos de la zona. Y como en los otros, eran unas 20 ó 30 personas las que formaban la cuerda, el *aurresku* y *atzesku* elegían a la chica (novia, amiga o conocida), dos chicos se encargaban de sacar a las chicas y cumplían todo el ritual de esta danza social. Cierta gente de Munitibar apendió el *Aurresku* cerca de Maguna, a las faldas del Oiz, de los *Txanbolin* o *Patxikos* que enseñaban allí, la llamada *Ezpata dantza*. En cuanto al *Aurresku* realizado por las chicas en fiestas, indicar que se consideraba como una costumbre más tardía, a imitación de los mozos (pero sin levantar la pierna y con las manos en jarras sobre la cintura) y era bailado por las jóvenes distinguidas por su elegancia.

Una vez finalizado el *Aurresku* de cualquier grupo de muchachos, éstos invitaban a beber vino a las chicas y las acompañaban hasta el recinto sombreado de la plaza, donde tradicionalmente colocaban el pellejo. Allí, los *plaza mutil* les ofrecían el vino en vasos y servido mediante jarras (*pitxar*). Sólo

repartían vino a los que bailaban y que figuraban en el turno de *Aurreskus*. Durante los *Aurreskus* (que podían alternar en la plaza con el baile) había diferentes corros, obteniendo el sitio mediante previa subasta, formados por diversos músicos con pandereta, acordeón (*trikitile*) y pandereta o dulzaina (ésta fue desbancada por el acordeón y solía venir de Aulesti o Maguna) que no podían tocar el pecaminoso “agarrao”, prohibido por el párroco local. Al toque de las campanas para oraciones, se daba por terminada la romería.

Al día siguiente o segundo día de fiestas (*Andra Mari edo Pedro bigarrena*), había misa de difuntos o ánimas y después, los casados tenían el privilegio de sacar el *Aurresku* del día. El resto de los actos festivos de esta jornada y del domingo de repetición, eran similares a la fecha principal. El último día, los *saragi mutil* hacían cuentas y pagaban “a escote” el vino consumido (algunos comentan que se celebraba una cena).



9. Asociación de Hijas de María en Munitibar, 1920. (Archivo personal).

La temprana desaparición de las asociaciones de *plaza mutil* en Munitibar, ha provocado que su recuerdo quede reducido a los miembros más ancianos de la comunidad. Y durante las fiestas patronales de 1990, no hemos podido constatar ningún acto festivo relacionado con dicha costumbre.

La novena nocturna (*bederatziurrena*) de los *Marijosek edo Marijesak de Abendua*, los improvisados y cantados versos (recuerdan a un popular *bertsolari* local, llamado Pedro Alzaga *Laparra* y su hermano José) de la cuestación de Santa Agueda, la merienda de *Sasikoipetzu* y el papel festivo de los *kokomarru* del Carnaval (*Karnabalak*), la repetición de los ritos anuales de San Juan y las olvidadas encerradas (propinadas a los protagonistas de segundas nupcias o escándalos públicos) eran parte de la función social de la juventud en Munitibar. También era obligada su presencia en las romerías locales de la plaza local.

Las Hijas de María como asociación religiosa voluntaria de Munitibar, establecía a sus componentes la obligatoriedad de reunirse periódicamente en la iglesia, comulgar y oír la predicación cada segundo domingo de mes, asistir y cantar en las procesiones religiosas del Corpus, su Octava y el Rosario. Los hombres asistí-



## MURUETA

Alcaldía o Anteiglesia de la merindad de Busturia que ocupaba el asiento 4<sup>º</sup> en las Juntas Generales de Gernika. Pertenece al Partido Judicial de Gernika y Lumo. El año 1966 fue anexionado a Gernika-Lumo y en la actualidad, se ha constituido de nuevo en municipio desde el año 1987.

La extensión del municipio es de 4'83 Km<sup>2</sup> y limita al NE. y E. con Arteaga, al S. con Forua, al SW. con Errigoiti y al N. y NW. con Busturia. Se sitúa en la orilla izquierda de la ría de Gernika, entre dicha ría y los montes Atxondo y Karabizuri, sobre un terreno ondulado donde su población se encuentra diseminada.

“Se cosecha mucho trigo, maíz, alubias, nabos, lino, manzanas, guindas y cerezas”<sup>7</sup>.

Su dedicación principal son las labores de huerta y la ganadería, tiene una fábrica de embutido y un astillero. Antiguamente, poseía dos molinos activados por las aguas de la ría de Gernika.

### Evolución poblacional de Murueta

Año	Habit.	V	H
1858	361	169	192
1860	377	176	201
1887	365	179	186
1900	424	0	0
1910	405	0	0
1920	378	0	0
1930	370	191	179
1940	416	211	205
1950	339	0	0
1960	321	0	0
1970	277	0	0

\* La población de Murueta presenta una tendencia al decrecimiento ya desde el año 1910. Hecho que se plasma en el abandono progresivo de sus habitantes, hacía otras zonas de atracción poblacional.

Composición del municipio: Kanpantxu, Larrabe, Goierri.

Parroquia:

P. Iglesia parroquial de la Natividad de Nuestra Señora de Murueta (construida en 1852).

7. ECHEGARAY, C. Op. cit. p.: 847.

Ermitas y fiestas:

**A) Barrio de Kanpantxu:**

Se celebra fiesta patronal el día de la Natividad de la Virgen María (8 de setiembre). Antiguamente, en estas fiestas patronales tenían un papel destacado los jóvenes (*saragi mutil edo saragie*).

**Muruetako “Saragi (mutil)ek”**

En las fiestas patronales de *Andra Mari* (8 de setiembre) anteriores a la guerra de 1936, en Murueta se agrupaban, anual y voluntariamente, la juventud de los distintos barrios (Kanpantxu, Goierri y Larrabe) en una asociación de carácter festivo denominada *saragi mutilek edo saragiek*. Por lo que recuerdan los informantes, estas asociaciones eran comunes a municipios como Forua, Ajangiz, Kortezubi y otros. El motivo de su desaparición, se atribuye a la caída de un pellejo (producida por un aficionado habitual al preciado líquido) del carro donde lo transportaban o dentro del pórtico de la parroquia, y donde se desperdició el vino.

A *saragi mutil* entraban los chicos jóvenes que lo deseaban, alrededor de los 20 años y continuaban mientras estaban solteros (ciertas personas señalan la voluntariedad de la salida). La agrupación de *saragiek* en Murueta, contaban con un grupo reducido de componentes que oscilaba entre los 10 ó 15 muchachos. Ésto, posiblemente, incidió en las interrupciones periódicas producidas en la costumbre de costear y traer un pellejo de vino para las fiestas. Los jóvenes pagaban “a escote” (*eskota*) el gasto festivo anual y ello, les daba la pertenencia a la asociación (*saragiek edo saragi mutilek*) y el derecho a consumir vino o bailar el *Aurresku*. La relación mutua entre pueblos con *saragiek* era conocida y observada (visitas festivas e invitaciones recíprocas).

Varios eran los encargados anuales, entre los *saragi mutil* locales, de pedir el vino, llevar las cuentas, señalar el coste individual, elaborar la lista de *Aurreskus* solicitados y repartir vino entre los asociados del pueblo y algunos mozos de fuera. A éstos, les nombraban en orden a la edad (“a los más mayores”) y creen que se les conocía por *plaza mutil*.

Todo el desarrollo festivo se realizaba en el barrio de Kanpantxu o Goierri, junto a la iglesia parroquial. El conjunto de *saragiek* o bien los *plaza mutil*, se reunían un domingo a la tarde o noche en la taberna “Torrebarri” (situada en el barrio Goierri) o el propio local del *saragi* que estaba en el pórtico de la iglesia. Acordando de dónde y cuánto vino traer, si se contrataba acordeón (*farra*), aportaban “a escote” el gasto suscitado (alrededor de una peseta) y elegían a sus nuevos representantes. La corporación municipal proporcionaba el tamboril, un hombre ciego de Busturia llamado Julian Borda. Posteriormente, el Ayuntamiento se hizo cargo de toda la fiesta: pellejo de vino y romería (ésta, fue reducida en su duración).

La víspera les traían, en carro tirado por caballos, el pellejo (de una capacidad de 50 a 100 l.) de la alhóndiga de Gernika. En el pórtico y pegado a la igle-

sia, había un local de tablas (especie de bodega o almacén) usado para realizar las comidas de los entierros, guardar el citado pellejo (*saragi*) festivo o celebrar reunión la Cofradía de San Isidro. Local de juventud durante las fiestas, donde se reunían y guardaban o almacenaban jarras (*pitxar*) y platos (alrededor de unas 200 piezas). En contadas ocasiones, los *saragi mutil* celebraban bacalada (considerada perjudicial por el vino que demandaba y las posibles borracheras).

El día de *Andra Mari* a la mañana, *saragi mutilek* y tamboril iban de casa en casa recogiendo dinero para fiestas (acto festivo denominado *albarretako*). La misa mayor era a las 10 h. y una vez finalizada, los *saragi mutil* bailaban el *Aurresku de honor* en la campa. Luego los vecinos de Murueta, los que querían, sacaban varios *Aurreskus*. Con el final de los actos matinales, iban a comer a casa y era donde esperaban a los familiares invitados. A primeras horas de la tarde, el *txistulari* pasaba por las casas.

A la tarde, en la romería se bailaban numerosos *Aurreskus*, delante de la iglesia, realizados por las gentes venidas de los barrios o localidades vecinas de Elejalde y San Cristóbal de Forua, Ajangiz y Altamira y Axpe de Busturia (aquí destacaba un popular *aurreskulari*, un tal Juan Cruz, apodado “Cabras”). Previamente, debían solicitar turno a uno de los encargados (*plaza mutil*) o al alguacil que llevaban la lista de los *Aurreskus* pedidos. Y al finalizar, estos grupos recibían vino según la relación con el pueblo anfitrión.

En Murueta se han conocido el *Aurresku* y *Erregelak*. Pero sólo recuerdan ciertos aspectos del *Aurresku* como que bailaban primero el *aurresku* y luego el *atzesku*, le seguía el “Pasamanos” bailado uno por uno por todos, cada uno tenía elegida su pareja y que iban de la mano (consideraban sinónimo de antigüedad, el enlazarse por pañuelos). La ropa de la juventud en la romería, consistía en traje oscuro con zapatos o la típica blusa con alpargatas. Por su parte, algunas chicas de Murueta bailaban *Aurresku* después de misa (destacaban Amalia Iturriaga y su hermana).

Luego, dirigiéndose con las muchachas al recinto cerrado del *saragi* las invitaban a vino tinto y en contadas ocasiones, a sangría. El vino era repartido por los *saragi mutil*, recogido del pellejo con jarra y servido en vasos. En caso de terminar el pellejo, se adquiría otro. Al toque de oración, la gente se retiraba a sus casas.

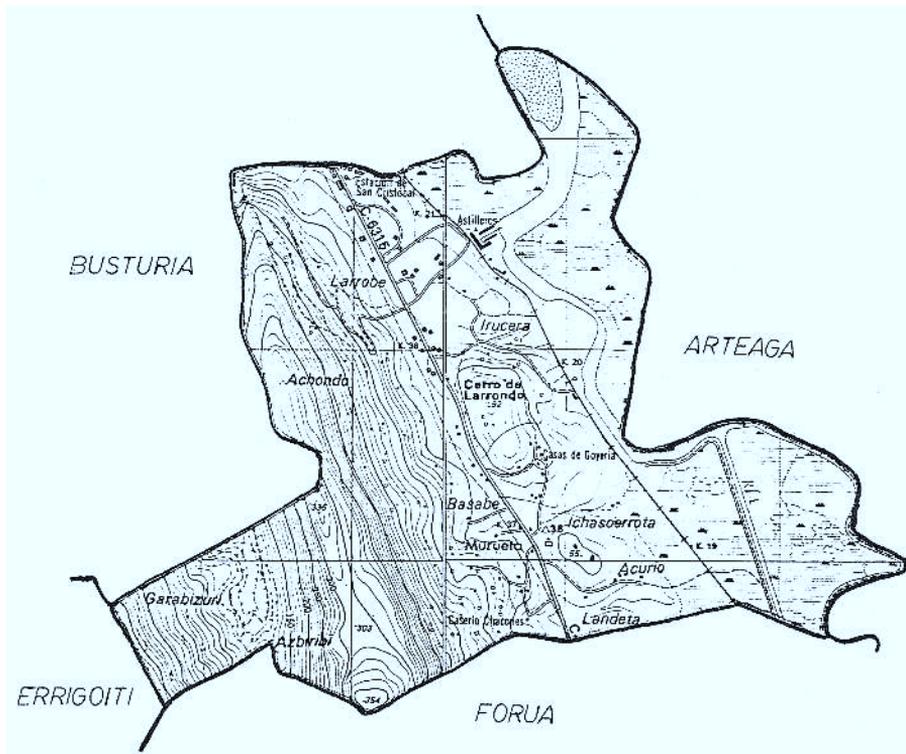
Murueta, tradicionalmente, ha presentado un índice poblacional bajo y los testigos de aquella época son pocos en la localidad. Lo que unido al momento de desaparición de la costumbre, nos presenta una vaga idea de la misma. Por otro lado, en las fiestas de *Andra Mari* del presente año sólo se observa la realización de un *Aurresku* de Anteiglesia realizado por un grupo de danzas.

Jóvenes han sido los organizadores del novenario nocturno (*bederatziurrena*) de *Abendua edo Marijese*; de la cuestación, misa y obligada cena de Santa Agueda; de las animadas meriendas de *Basatozte*; del jolgorio carnavalesco de

los *marru*; de las cencerradas en víspera de bodas a los viudos y su participación era obligada en los rituales de San Juan.

En Murueta, la asociación religiosa en torno a la parroquia ha sido la de Hijas de María que escuchaban periódicamente, el rosario y tenían prohibido bailar. La Cofradía de San Isidro, agrupaba como socios a los labradores que aportaban una cuota para la misa y *amaiketako* festivo. Y observaban obligada presencia en el funeral de un asociado.

Hubo Hermandad de ganaderos (*ermandadie*) que celebraban misa, *amaiketakua* y reunión con renovación de condiciones, en la festividad de San Antón (17 de enero). Contaba con un listero o mayordomo y tres cabos, nombrados por turno, que tasaban trimestralmente el ganado estabulado (calculando el valor en base a la edad, peso, preñez o no, ...) y en caso de avería, volvían a tasar, pagaban la pérdida y vendían la carne a subasta o la repartían. A partir de cierta época, los del barrio de Larrabe se desvincularon de Kanpantxu y crearon su propia hermandad.



Mapa 14. Murueta

## MUXIKA

Esta anteiglesia de Ugarte de Múgica pertenece a la merindad de Busturia y ocupaba el asiento 7º en las Juntas Generales de Gernika. Perteneciente al Partido Judicial de Gernika y Lumo. El año 1966, se agregan a este municipio las anteiglesias de Ibarruri y Gorozika, tradicionalmente adscriptas a la merindad de Zornotza.

Sus delimitaciones municipales son al N. Errigoiti y Gernika-Lumo, al E. Ajan-giz y Mendata, al S. con Ibarruri, Gorozika, Etxano, Zornotza y Larrabetzu, y al W. Morga. La extensión territorial es de 20'20 Km<sup>2</sup>. El municipio se encuentra entre las estribaciones del Oiz y los montes Bizkargi (563 m.), Arburu y Usparitxamen-di que forman un corredor que esta bañado por el río Oka. El habitat es disperso y con formación de pequeñas agrupaciones de viviendas.

El suelo es muy feraz y está muy bien cultivado: produce trigo, alubias, maíz, hortalizas, lino y frutas, y sus collados y montes, castañas y nueces, arbolado y pastos. Crían sus vecinos mucho ganado vacuno y algo de cerdal, con el que hacen bastante tráfico en los mercados vecinos, cuando no lo exportan<sup>8</sup>.

Mueven las aguas de sus arroyos varios molinos, y existen abundantes canteras de piedra arenisca para edificación, ...<sup>9</sup>.

Tiene una economía basada en la explotación ganadera (bovino y animales de corral) y forestal (pinares), existen algunos establecimientos industriales de madera.

### Evolución poblacional de Muxika

Año	Habit.	V	H
1858	1.245	623	622
1860	1.270	639	631
1887	1.325	675	650
1900	1.287	0	0
1910	1.362	0	0
1920	1.370	0	0
1930	1.441	694	747
1940	1.493	684	809
1950	1.607	0	0
1960	1.488	0	0
*1970	2.043	0	0
*1975	1.747	0	0
*1981	1.588	833	755
*1986	1.955	815	740

\* Periodo posterior a las anexiones de Gorozika e Ibarruri.

El municipio de Muxika muestra una tendencia poblacional fluctuante, hasta la Guerra Civil la población aumenta y a partir de esta fecha tiende a retroceder. Aunque, con una ligera tendencia a tener una población estacionada, salvando el incremento poblacional experimentado con la anexión de los municipios de Gorozika e Ibarruri.

8. Idem. Op. cit. p.: 836.

9. Idem. Op. cit. p.: 836.

Composición del municipio: Anteiglesia de Ugarte, Ariatza, Astelarra, Barandika, Besangiz, Ordorika, Usparitxa, Zilloiz.

Parroquia:

P. Iglesia parroquial de San Vicente Mártir de Ugarte de Muxika (data del siglo X).

Ermitas y fiestas:

**A) Barrio Ariatza:**

1. Santo Cristo (ermita aneja a la parroquia).

Orientación: SW.-NE.

Advocación: Santo Cristo (*Santakrutz*).

Fiesta: Festividad de la Exaltación de la Santa Cruz (14 de setiembre).

Costumbres:

- a) El lunes y el martes anteriores a la Ascensión, se iba en rogativa desde la parroquia.
- b) El día de la Exaltación de la Santa Cruz, se celebra fiesta de barrio con misa, romería y al día siguiente, se saca una misa de difuntos (*arimen mezea*). Hasta hace unos años, los jóvenes (*saragi mutil*) eran los encargados de organizar las fiestas vecinales: pellejo de vino (*saragi*), bacalada y *Aurreskus*.

**B) Barrio de San Román:**

2. San Román.

Orientación: E-W.

Advocación: San Román (*Sandroma*).

Fiesta: Festividad de San Román (9 de agosto), pero se celebra el domingo siguiente.

Costumbres:

- a) El día de San Marcos (25 de abril), en rogativa (*letaiñak*) se venía de la parroquia, luego bendecían agua que se repartía entre los asistentes.
- b) El lunes anterior a la Ascensión, se iba en rogativa (rezando *letaiñak*) desde la parroquia y se bendecía agua preservativa para los campos y animales.
- c) Festividad de San Román, se celebra misa y romería.  
Ha sido costumbre, ofrendar al santo patrón con velas y aceite. Mientrás las parturientas solicitaban protección, sexo del futuro recién nacido y salud.

**C) Barrio de Ugarte:**

3. Santa Lucía (desaparecida).

Orientación: SE-NW.

Advocación: Santa Lucía (*Santa Lutzí*).

Fiesta: Festividad de Santa Lucía (13 de diciembre).

Costumbres:

- a) Uno de los tres días anteriores a la Ascensión, se venía en rogativa desde la parroquia.
- b) El día de Santa Lucía se celebraba misa con romería.

**D) Barrio de Usparitxa (Cofradía de Ariatza):**

4. San Miguel Arcángel.

Orientación: E-W.

Advocación: San Miguel Arcángel.

Fiesta: Actualmente, se celebra la festividad de San Isidro (15 de mayo).

Hace años se conmemoraba la fiesta de San Miguel (29 de setiembre).

Costumbres:

- a) Uno de los tres días anteriores a la Ascensión, se venía desde la parroquia en rogativa (rezando *letañiek*) y bendecían el agua que luego asperjaban en las huertas.
- b) El día de San Isidro hay misa, romería y los asistentes son obsequiados con vino y galletas. Antes, había procesión con la imagen hasta el caserío más distante del barrio.
- c) En temporadas de sequía iban en procesión hasta la iglesia aneja de Ariatza (*Santakrutz*).

**Muxikako “Saragi mutilek”**

Al parecer, en la Anteiglesia de Ugarte no se ha conocido la costumbre de los *saragi mutil* y en cambio, aún presenta un arraigo inusitado en las fiestas patronales de la Cofradía de Ariatza. Hacia 1896. se les unieron los de Astellarra (Muxika) y Oka (Gorozika). Dichas asociaciones juveniles del *saragi*, se conocían en Mendata, Ajangiz, Lumo, Forua (Elejalde y Baldatika) e Ibaruri (Elexalde y Ajuria). Los ancianos de Ariatza, sitúan el origen de la costumbre (generalizándolo a otros pueblos) en más de cien años y según una versión local, recogida en un interesante trabajo por el popular Deunoro Sardui<sup>10</sup>, se cifra en las fiestas de la Exaltación de la Santa Cruz (14 de setiembre) de 1889. En Ariatza se ha mantenido, más o menos modificada, la agrupación de *saragi mutilek* hasta la actualidad y por lo que conocen, en los demás municipios se fue perdiendo después de la Guerra Civil debido a la falta de relación entre pueblos y su pérdida del *saragi* en la plaza. El permiso para organizar la asociación del *saragi*, está concedido por derecho consuetudinario y no depende del ayuntamiento.

Dicha asociación de carácter voluntario, agrupaba a los jóvenes solteros de la vecindad que ingresaban entre los 15 y 18 años de edad (es decir, ya con pantalón largo). Los *mutil zar* (considerados como tales, desde los 35 años) permanecían en la sociedad mientras no variaba su estado civil. El número de componentes, dependía del año y la gente, variaba de 20 a 50 mozos que eran conocidos con el nombre genérico de *saragi mutilek*. A par-

---

10. Ariatzako Saragia. 1889.ko Iraila 14. (Reglamento de la Cofradía del Saragi, redactada por Deunoro Sardui). Inédita.



10. Soka dantza en Ariatza-Muxika, 1930. (Archivo de Iñaki Irigoien).

tir de 1966, se incorporan las chicas a la organización festiva del *saragi* en Ariatza.

Dos o tres eran los encargados (por lo visto, denominados *plaza mutilek*) en el año de convocar y avisar para la reunión previa a la fiesta (ésto era función de los *plaza mutil* salientes), elaborar la lista de los asociados, comprar y pagar ciertos elementos festivos (pellejo de vino, bacalao y pan ), contratar la música (generalmente, acordeón), establecer y recaudar el importe del escote, servir del pellejo de vino a los que vienen, recoger y hacerse cargo de los vasos y jarras (cerca de 20 *pitxar* de medio, dos o tres litros), conceder el permiso y orden del *Aurresku* a realizar por cada localidad, apartar de la plaza a la gente embriagada, evitar los posibles conflictos (para ello, el ayuntamiento ponía guardias), organizar y cuidar el buen desarrollo de las fiestas. Alguna vez, después de la guerra, también preparaban cuestaciones festivas para recolectar fondos, entre la vecindad, destinados a paliar el gasto originado. A estos encargados festivos se les debía obediencia y respeto. Y como responsables juveniles estaban “libres” del gasto festivo.

La gente joven o nuevos miembros se apuntaban al *saragi* durante la bacalada nocturna de la víspera, entrando a formar parte de la asociación desde el momento que formalizaban el pago “a escote” del gasto festivo. Los que estaban en el servicio militar, entraban por primera vez y los casados estaban exentos de pagar. El *saragi mutil* tenía opción a beber y comer hasta hartar, de poder bailar el *Aurresku*, al derecho de asistir como *saragi mutil* a las fiestas vecinas y estaba obligado a distribuir vino entre la gente de la plaza, persuadir a los borrachos, evitar las posibles riñas, cuidar que todo fuese bien y en caso de muerte de un asociado, sacaban entre todos una misa. Los *saragi mutil* de Ariatza, principalmente tenían relación con los jóvenes de Mendata, Ajangiz y Lumo o en menor grado, con Forua y Ajuria (Ibarruri). Y con todos ellos, mantenían una correspondencia mutua en cuanto a la visita festiva o “cobro” de su visita, beber vino del pellejo, comer bacalao y tener reservado el derecho a un *Aurresku*.

Las fiestas patronales de la Anteiglesia de Ugarte de Muxika, tienen lugar el día de San Vicente (21 de enero) y Pascua de Resurrección. Pero tan sólo Ariatza, en la festividad de la Exaltación de la Santa Cruz (14 de setiembre), observa la tradicional presencia de los *saragi mutil* y su pellejo (*saragi*).

Convocada, previamente, por los *plaza mutil* salientes, se celebraba de 8 a 15 días antes de las fiestas una reunión de los asociados. Ésta, tenía lugar un domingo al mediodía en la taberna local (en la actualidad, en la sociedad). Donde señalaban y organizaban los actos festivos a realizar durante las fiestas, acordar la cantidad de vino (generalmente, un pellejo pequeño de vino blanco y uno o dos grandes de tinto) y bacalao a traer, recuento de qué hacer y cuantos eran para distribuir las tareas, apalabrar o contratar el acordeón (en función de la cantidad y coste) y se procedía a la renovación y elección de los *plaza mutil*. A estos dos, se les nombraba a sorteo mediante el reparto de cartas y los que obtenían el as de oros (*bateko urre*), el as de copas (*bateko kopa*) o el as de espadas (*bateko ezpata*) eran elegidos representantes anuales. El tercero tenía la función de suplente o acompañante. Otros sistemas de designación usados, fueron el sacar números de una boina (*txapel*), salir voluntarios (algunos seguían, incluso después de cumplir el año) o seleccionados, en función de su carisma y con la conformidad del interesado, por el resto.

La víspera (*besperada*) al anochecer, el vinatero (por lo general, era José Arrien que contaba también con puesto en la alhóndiga de Muxika) traía en carro el pellejo de vino. Dicho *saragi* tenía una capacidad como de unos 100 litros y no era raro, durante las fiestas, llegar a consumir hasta tres pellejos. La juventud guardaba el odre en el horno de la casa *Itxupi* y poniendo en el interior o fuera diversas mesas, los *saragi mutil* tomaban una suculenta bacalada preparada en la taberna o por algunas chicas. Acabada la guerra y debido a la escasez de comida existente en el año 1941, optaron por traer sardina vieja. El bacalao “al riego” o “arriero”, se hace poniendo a quemar el bacalao en las brasas, luego se limpia con agua para eliminar la sal y se desmiga, mientras en una sartén se frien ajos y pimienta picante en el aceite y se rocía el contenido por encima de la fuente de bacalao. Ya finalizados los postres, se elaboraba la lista de asociados, pagaban “a escote” y se les consideraba miembros de la sociedad. Pronto los efectos del vino se hacían notar, sucediéndose hasta la madrugada los can-

tos, bailes, versos, *santzos*, desafíos de fuerza o agilidad, las gamberradas e incluso, las riñas.

Algunos de los tamborileros enviados por el ayuntamiento, en diferentes épocas, a los *Santa Kurutz* de Ariatza, fueron: en los años cercanos a 1889 venían los *Txanbolin* de Berriz, de 1892 a 1915 estaba *Txakarro* de Muxika (otros señalan su origen en Errigoiti) y a partir de 1922, venían tamborileros de Berriz y Abadino. Éstos, el día de la Exaltación de la Santa Cruz, hacía las 7 h. de la mañana pasaban en alborada. A las diez y media se celebraba la misa mayor y seguía una serie de *Aurreskus* realizados por los *saragi mutil* locales, delante de las autoridades que estaban sentadas en un banco y presidían la plaza. Finalizada la danza social, los componentes de la cuerda (*soka*) iban al recinto del pellejo a tomar vino y varios *saragi mutil* traían del horno, mediante jarras, el vino que repartían a la corporación municipal y al público asistente. Al mediodía, se tomaba vino blanco y por la tarde vino tinto. Hacia las dos, se establecía un alto en la romería y los vecinos iban a casa a comer, donde esperaban convidados. Después de comer y hasta el inicio de la romería, el tamboril pasaba tocando por los caseríos y los moradores le ofrecían una copa o le daban dinero.

Sobre las 4 ó 5 h. de la tarde, recomenzaba la romería en la plaza y se hacían numerosos *Aurreskus* sacados por los *saragi mutil* u otros jóvenes. En lo referente a la petición de *Aurresku* y el turno para bailarlo, varios entrevistados señalan que era función del alcalde (él llevaba la lista), otros lo atribuyen a los *plaza mutil* y algunos dicen que a la mañana se le pedía al alcalde y a la tarde, a los *plaza mutil*. En orden a la costumbre, se establecía que los jóvenes venidos de Ajangiz, Mendata, Lumo, Gorozika, Ibarruri y Forua debían esperar a la realización de los diversos *Aurreskus* solicitados por los de Muxika. La ropa de la juventud en las romerías de Ariatza era la clásica blusa y las alpargatas blancas, y hacia 1945, se tiende a la camisa blanca, traje oscuro, alpargatas blancas o zapatos y amplia *txapel beltza*.

En Ariatza por 1889, teniendo la plaza un *Txanbolin*, era habitual el bailar y conocer la ejecución de *Erregelak* que los jóvenes solicitaban al *txistulari* y luego, se fue pasando a la realización del popular *Aurresku*. Éste se formaba por 8, 10 ó 12 mozos que enlazados de las manos constituían la cuerda (*soka*), poseía su *aurresku*, *atzesku* y sus dos encargados de sacar a las chicas. La forma de bailar el *Aurresku* no difería de las modalidades explicadas hasta el momento para otras localidades (bailar el *Aita San Miguel* delante de la chica escogida, baile individual de los principales, realizar los *zortzikos* de *Txakarro* y terminar con el baile “a lo suelto”).

Al acabar cada *Aurresku*, iban con las chicas al citado horno, donde las invitaban a beber vino tinto. terminados los múltiples *Aurreskus* se iniciaba, en cierta época, el baile con el acordeón (éste estaba pagado por la sociedad y le proporcionaban comida y cena). Sobre las diez u once de la noche finalizaba la romería.

El segundo día de fiesta, había misa de difuntos. Luego el primer *Aurresku* era privilegio de los más mayores (destacaban a nivel local, *Txupiko edo Itxupiko baltza* y *Txotxo Jauregi*) y se repetía la romería. Al domingo siguiente, se hacía la repetición de Santa Cruz (si dicha festividad caía en sábado o domingo, la repetición se celebraba al domingo siguiente) con actos matinales en Ariatza (desde el año 1922 se organiza el popular “entierro del *saragi*” y en la actualidad, es el plato fuerte de las fiestas locales). Luego a la tarde, se trasladaba la romería a la campa de Astelarra y se acababan las fiestas. Algunos señalan que a los quince días se reunían para hacer el recuento de la gente y señalar el importe “a escote” del gasto festivo.

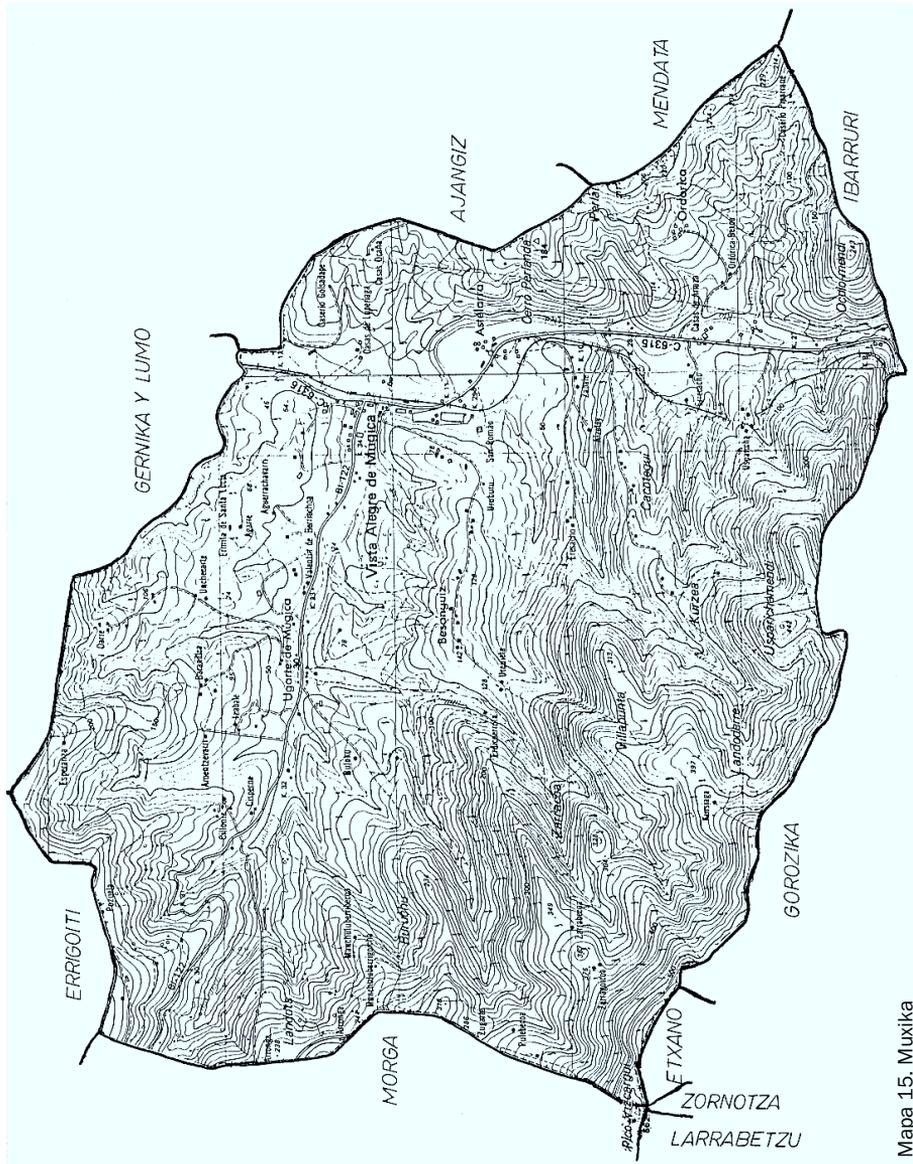
El año 1987, asistimos a las fiestas de la repetición de la Exaltación de la Santa Cruz. Acabada la misa, la gente andaba charlando junto a las diversas tabernas de la plaza y destacaba el local de la sociedad del *saragi*, con diversas fotos actuales del afamado “entierro” en sus paredes interiores. Al poco, dos jóvenes con jarra y varios vasos fueron repartiendo vino entre el público asistente. El vino se encontraba resguardado en el pórtico de la ermita y constaba de varios garrafones, vasos, botellas y jarras (*pitxarrak*). Seguidamente, el grupo de danzas de Forua (Urdaibai) inició su actuación. Mientras cerca del horno de la casa de *Itxupi*, sacaban el parodiado pellejo o al menos la caja que lo representaba y formada la fingida comitiva fúnebre se encaminaron a la plaza. En ésta, un joven *aurreskulari* interpretó el *Aurresku* ante el finado. Cuando estaban celebrando el satírico sepelio, irrumpe en la plaza un abigarrado grupo de “punkis” armados y dispuestos a desvalijar a todo el cortejo. Acabada la popular representación, fue homenajeado Patxi Bilbao Saino *Erri* (hijo del legendario Bixente Bilbao) y con el baile “a lo suelto” acabó la fiesta matinal. Como podemos ver, la fiesta guarda con mucho cariño algunos elementos propios y tradicionales de los *saragi mutil* (bacalada, vino, agrupación festiva, ...) pero ha perdido buena parte de las costumbres iniciales, para poder sobrevivir.

La juventud de Muxika realizaba ronda nocturna en la víspera de Navidad (*Abendua*), la cuestación y posterior merienda en la festividad de Santa Agueda, la celebración de la merienda campestre del *Basatozte edo Txitixiburduntzi*, marchaban al baile de Gernika durante el Carnaval, efectuaban ciertos rituales y algunos robos o libertades de los mozos en la noche de San Juan y subían en rogativa, el día de Santa Cruz (3 de mayo), a Bizkargi para luego celebrar una animada romería.

En cuanto a otras asociaciones locales, las Hijas de María y el Sagrado Corazón de Jesús representaban a las de carácter religioso. La primera, la formaban chicas solteras que entraban después de salir de la escuela (15 ó 16 años) y debían asistir a las funciones periódicas de la iglesia o a las procesiones, donde portaban su estandarte. La segunda agrupaba a mujeres y hombres casados.

La Hermandad de ganaderos de Muxika (entre 30 y 50 socios), contaba con un listero y dos o tres cabos que, cada uno o dos meses, revisaban el ganado y

lo tasaban. Antiguamente, recuerdan que debían bajar anualmente el ganado para dicho fin. En caso de muerte o enfermedad de alguna cabeza de ganado (vacas, cerdos, ...) se volvían a reunir, tasaban y valoraban de nuevo y se le abonaba al dueño. Pasado el tiempo, se formaron hasta tres hermandades de ganado que se fueron dejando por ciertos abusos. Los arreglos de caminos, por otro lado, se hacían por los barrios en régimen de *auzolan* y donde cada caserío debía aportar uno o dos individuos.



Mapa 15. Muxika

## NABARNIZ

Esta anteiglesia de la merindad de Busturia, ocupaba en las Juntas Generales de Gernika el asiento 20º. Pertenece al Partido Judicial de Gernika y Lumo. El año 1966, este municipio fue anexionado al de Gernika-Lumo. Y en la actualidad, desde el año 1987 se ha constituido en ayuntamiento independiente.

Delimita al N. con Ispazter y Ereño, al E. con Gizaburuaga, al SE. y S. con Aulestia y al SO. con Mendata y al O. con Arratzu y Kortezubi. Situado sobre la base de un terreno muy accidentado, la población se distribuye de forma diseminada a lo largo del corredor (de NW. a SE.) establecido por los montes Illunzar, Arrola, Galarregi, etc. La extensión de esta localidad es de 12'16 Km².

Se produce en su término trigo, maíz, lino, manzanas y buenas hortalizas. Sus nabos son de un sabor exquisito y muy solicitados de los gastronomos. Este tubérculo se vende en los mercados de Bilbao a mayor precio que los más afamados del país. Sus montes están cubiertos de buenos pastos y arbolado y encierran canteras de mármol<sup>11</sup>.

Las actividades fundamentales a que se dedican sus habitantes son la ganadería y la repoblación forestal. Antes, existían varios molinos movidos por las aguas de sus arroyos.



11. Entierro del "saragi". Ariatza-Muxika, 1987.

11. ECHEGARAY, C. Op. cit. pp.: 847-848.

### Evolución poblacional de Nabarniz

Año	Habit.	V	H
1858	645	328	317
1860	655	330	325
1887	668	320	348
1900	688	0	0
1910	602	0	0
1920	606	0	0
1930	642	316	326
1940	617	299	318
1950	585	0	0
1960	524	0	0
1970	399	0	0

\* La población de Nabarniz es progresivamente decreciente. Y sus habitantes tienden a abandonar las labores del campo a favor de las industriales.

Composición del municipio: Elexalde, Ikazurieta, Intxaurreaga, Lekerika, Merika, Uribarri-Zabaleta.

Parroquia:

P. Iglesia parroquial de Santa María de Gorostiza en Nabarniz.

Ermitas y fiestas:

#### A) Barrio de Ikazurieta o Ikazuriaga:

##### 1. San Cristóbal.

Orientación: E-W.

Advocación: San Cristóbal.

Fiesta: Festividad de San Cristóbal (10 de julio), pero se celebra el domingo siguiente.

Costumbres:

a) El lunes anterior a la Ascensión se venía en rogativa desde la parroquia, se bendecían en la misa agua y sal que luego se daba a los asistentes para sus campos.

b) La celebración de San Cristóbal hay misa y romería. Bendiciendo aceite para curar los males de oídos (parte se aplican los asistentes y el resto se consume para alumbrado de la ermita).

#### B) Cofradía de Lekerika:

##### 2. Santiago Apóstol.

Orientación: SE-NW.

Advocación: Santiago Apóstol (*Santixago*).

Fiesta: Festividad de Santiago Apóstol (25 de julio).

Costumbres:

a) El martes anterior a la Ascensión, se acudía en rogativa desde la parroquia y en la misa bendecían agua y sal para la protección de los campos.

- b) El día de Santiago se celebra misa y romería.
  - c) Se ofrendaba al patrón de la ermita con aceite, hoy con dinero, para la conservación del “entendimiento”.
3. San Gregorio (desaparecida).  
Advocación: San Gregorio.  
Costumbres:
- a) Se venía en rogativa (rezando *letañiek*).
  - b) Se hacía, hasta hace pocos años, conjuro contra las brujas (*sorgiñak*) en el lugar de la ermita.

**C) Cofradía de Uribarri:**

4. San Miguel Arcángel.  
Orientación: E-W.  
Advocación: San Miguel Arcángel.  
Fiesta: Festividad de San Miguel, pero en la actualidad no se celebra (al parecer debido a una reyerta con un balance trágico).  
Costumbres:
- a) El miércoles anterior a la Ascensión, se iba en rogativa y había misa con bendición de agua y sal para las piezas labradas.
  - b) Hasta el siglo pasado, había festejos el día de San Miguel.

**Nabarnizko “Plaza mutilek”**

En las fiestas patronales del municipio de Nabarniz, los jóvenes solteros que lo deseaban sacaban “a escote” el gasto de la fiesta (pellejo de vino y la contratación del acordeonista). Para ello, se agrupaban los muchachos de los diferentes barrios del pueblo y a los que denominaban con el nombre genérico de *plaza mutilek*. Los ancianos del lugar, recuerdan que había *saragí* y *plaza mutilek* en Arratzu (Loiola y Belendiz), Kortezubi, Ereño (Elخالde y Gabika) y Aulesti. Se señala el periodo de 1919 a 1921, como el momento inicial de su crisis y su desaparición se materializó después de la Guerra Civil. Entre los motivos aducidos están la emigración local de la juventud, la tendencia al matrimonio y los posibles abusos en el consumo de vino que traían continuos jaleos.

La agrupación anual de los “plaza mutil”, la formaban muchachos que entraban cuando tenían 16, 18 ó 20 años (con una apariencia o estatura de mozo y poseiendo algo de dinero) para abandonarla al casarse (alrededor de los 30 ó 33 años). A los más mayores se les consideraba *mutil zar* y se mantenían en la asociación. Antes de la guerra, eran bastantes los *plaza mutil* locales y variaban anualmente de unos 20 a 60 miembros. Al parecer, no tenían encargados o representantes de la juventud, sino que los asuntos festivos los arreglaban entre todos.

El papel de la cuadrilla de *plaza mutil* se concretaba en el dominio de la plaza, contratar y pagar al acordeón (la “farra” venía de Ondarrua, Markina, Amoroto o de Elgoibar un tal *Belatxo*), cobrar a los que bailaban en la plaza (unos 10 ctms. por baile), organizar los actos festivos, comprar el pellejo de vino, repartir-

lo en jarras a todos, bailar determinados *Aurreskus*, asistir con plenos derechos a las fiestas vecinas (solían ir a las romerías de Elexalde y Gabika en Ereño o Aulesti) y sufragar una misa en caso de fallecimiento de un componente. El pago “a escote” (*eskota*) de los gastos festivos, les otorgaba a los *plaza mutil* locales el participar en el *Aurresku* como tales y la posibilidad de consumir vino del pellejo. Ereño, Kortezubi y Arratzu tenían derecho, en Nabarniz, a beber vino y éstos les correspondían en sus respectivas fiestas.

La celebración patronal de Nabarniz es *Andra Mari* (8 de setiembre). Algunos, indican que se hacía una reunión en la víspera donde acordaban la organización festiva, el número de días a festejar, cantidad de vino a costear y establecer el coste festivo. Pero la mayoría, dicen que no hacía falta organizarlas ya que las fiestas estaban dictadas por la costumbre.

El pellejo era de vino tinto y tenía una capacidad de unos 25 a 100 Kgs., se compraba en la taberna local mediante el pago “a escote” (a cada uno le salía, por unas dos o tres pesetas) y durante los diversos días de fiesta, se guardaba en la sala del concejo (situada encima de la *herriko taberna*). Éste era el pellejo particular de los *plaza mutil*.

La víspera, se lanzaban cohetes y en la plaza, los jóvenes animosos se juntaban en el baile “a lo suelto” (*solte*) del acordeón (*farra*), pandero, *dultzaina* o tamboril. En Nabarniz eran asiduos, los populares tamborileros Hipólito y Serafín Amezua (al primero, la juventud local, le decía cariñosamente: “Hipolito toca *tanbolin, ondo ta polito*” que venían andando de Berriz. Acabada la romería o especie de verbena nocturna, la gente se marchaba a casa.

El día de la fiesta principal, se celebraba misa a las siete y media y luego a las diez y media, empezaba la misa mayor. Después tocaba el tamboril y los *plaza mutil* bailaban el *Aurresku* delante de la corporación municipal (alcalde, teniente de alcalde y alguacil) que se encontraban sentados delante de una mesa, puesta al efecto en la plaza. El vino, guardado en la sala municipal, se empezaba el día de la patrona y allí, se reunían después de cada baile para tomar un trago. Al término de los actos matinales, la gente iba a comer a sus casas donde, por estas fechas, recibían a los familiares convidados.

A la tarde, se sucedían los turnos (*txandak*) de *Aurreskus* que eran solicitados al alcalde por los jóvenes venidos de Kortezubi, Arratzu, Ereño, Aulesti, Arteaga e Ipazter. También me indicaban que los *plaza mutil* locales bailaban el *Aurresku* al mediodía (después de misa), a la tarde y al anochecer. Al final de cada danza, los muchachos, enlazados de las manos con las chicas, se dirigían al local del pellejo donde las invitaban a vino. Hace bastantes años, ya anocheciendo (al toque de campanas) hacían la retirada de la plaza y en cadeneta se encaminaban al ayuntamiento. Luego, después del tamboril había acordeón. Y más recientemente, cuando se alternaba en la plaza el baile “a lo suelto” del pandero, *musi-kitarra* (¿o armónica?), acordeón y *dultzaina* (entre los locales, destacaba Ramón Totorikaguenaga), al toque de oración se rezaba, había un “toque” o pieza de baile más y se retiraban a casa.

En Nabarniz, no se recuerda haber conocido o bailado *Erregelak* y rara vez, se ha hecho el *Aurresku* por mujeres. Por su lado, el *Aurresku* se iniciaba con el *Aita San Miguel* bailado por el *aurresku* y *atzesku* delante del pueblo. Mientras, una cuadrilla de chicos esperaban el final para formar la cuerda (*soka*) e ir todos juntos, dando vueltas. Seguían dos partes diferentes bailadas por los principales. Dos mozos les preguntaban que chicas sacar, iban por ellas y las sacaban por orden a la plaza. Delante de las chicas escogidas, volvían a realizar el popular *Aita San Miguel*. Luego, invitaban a la cuerda al resto de las muchachas y formaban los clásicos arcos o puentes del *Artolateku edo martxie*. Acababa con el baile “a lo suelto”. Al parecer, los diversos *Aurreskus* locales se hacían en orden a la edad (jóvenes, adultos, ancianos). Normalmente, vestían blusas y alpargatas blancas o azules.

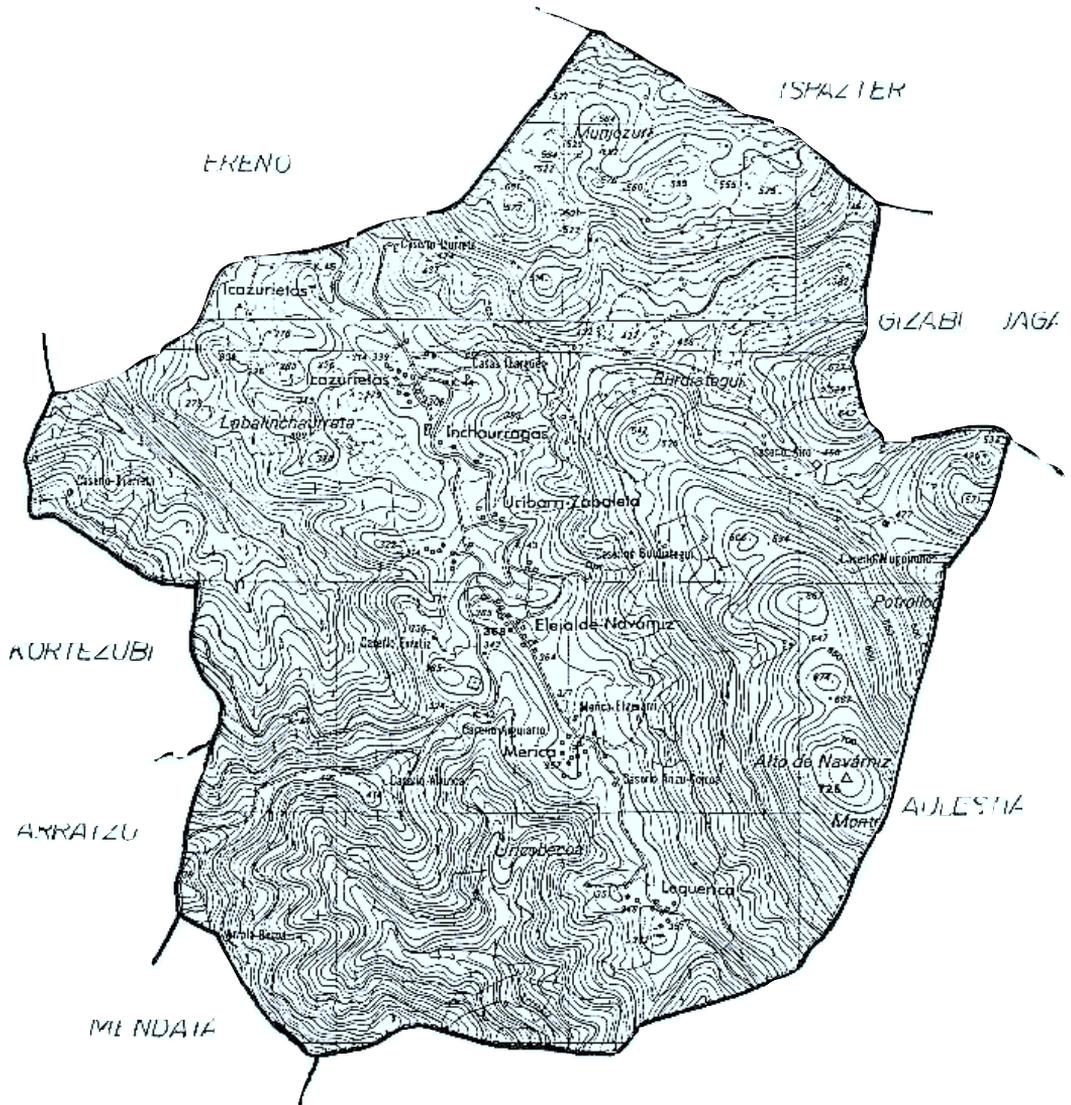
El segundo día de fiestas, se celebraba la tradicional misa de difuntos a las diez y media y acto seguido, los casados tenían el derecho de sacar el *Aurresku* del día. A la tarde, el *xistulari* pasaba por las casas tocando un baile “suelto” y se le daba la voluntad (generalmente, dinero). Posteriormente, se hacía la romería y despedida de fiestas.

En la actualidad festiva de 1990, se celebra la clásica bacalada (*makailau*) de la víspera, más como influencia de los pueblos vecinos ya que los mayores de Nabarniz no la conocieron, ni la asocian a los *plaza mutil* y la consideran como una costumbre de hace pocos años.

La cuestación y coste de la misa mañanera de Santa Agueda, la celebración de la animada merienda campestre de *Basatozte*, el disfrazarse de *marmu edo marmo* durante el Carnaval (*Karnabalak*), ciertos ritos de la víspera y festividad de San Juan, las encerradas para persuadir a los contrayentes en segundas nupcias o de diferenciada edad y ciertas rivalidades frente a los novios venidos de fuera, eran algunas de las prerrogativas de los jóvenes de Nabarniz.

Hasta 1950, existían en el municipio agrupaciones de carácter religioso de Hijas de María y San Luis o Luises. Sus miembros eran jóvenes solteros y a Hijas de María se entraba sobre los doce años. Ambas asociaciones, requerían de sus asociados el confesar y comulgar mensualmente, asistir con su estandarte a las procesiones de Semana Santa y Corpus Christi, y consideraban el baile “a lo agarrao” como pecado sin absolución.

La Hermandad de ganaderos englobaba a unos 40 ó 60 miembros, aunque los grandes propietarios no solían pertenecer, de toda la localidad. Se componía de un listero, encargado de elaborar las listas y llevar las cuentas, y un par de cabos por barrio que tasaban el ganado (valorando según el precio de compra y revalorización por preñez) y luego, se pagaba en proporción. Hacia 1978, se rompió la Hermandad por ciertos enfados o engaños suscitados. Los trabajos en común se realizaban una vez al año, el ayuntamiento les daba medio cuartillo de vino y con la comida que los vecinos (unos 20 ó 30) llevaban, organizaban una merienda y posterior juerga.



Mapa 16. Nabarniz

## CONCLUSIONES

Las sociedades conocidas como tradicionales, han conservado (debido a su estructuración económica y social) elementos culturales de un carácter rígido, estable o de transformación lenta. La cultura campesina o rural en Europa, tratando de evitar su idealización como su menosprecio, se muestra detentadora de la conservación y mantenimiento de un sistema de vida evocador de épocas pasadas, pero con un sentido o significado concreto para cada colectividad en distintos momentos históricos o sociales. Su riqueza y diversidad de aspectos, nos confirman que las formas de vida y creencias de la comunidad tradicional (lo mismo que otro tipo de sociedad) son dinámicas y por lo tanto, susceptibles de evolucionar, transformarse e incluso, desaparecer.

Como es bien sabido, la persona humana se encuentra influenciada por la estructura geográfica, el contexto social o sociedad y el devenir histórico o temporal. Pero en la mentalidad tradicional casi todos los procesos son cíclicos, es decir, tienden a repetirse indefinidamente y se encuentran sujetos a unas regularidades o constantes que han sido observadas y transmitidas de generación en generación. A su vez, se da la presencia de un elemento supremo (sol, luna, estrellas, dioses, ....) que ordenan dichos procesos.

El ciclo vital de la persona a través de las categorías de edad (nacimiento e infancia, niñez, adolescencia y juventud, matrimonios del año, padres y madres de familia, viudos, ancianos y difuntos o antepasados) y sus ritos de paso, entre ellas, suelen presentar una serie de ajustes o desajustes del individuo respecto a las demandas sociales para cada etapa. Por otro lado, a lo largo de los diferentes momentos festivos del año, cada grupo de edad tiene asignados unos papeles concretos a realizar (actos festivos, ceremonias, rituales, ....), cuyo objetivo es la repetición o regeneración del ciclo cósmico tan necesario para la continuidad normal de la vida colectiva o incluso, de la misma Naturaleza. En definitiva, la vida humana en la colectividad tradicional se encuentra sometida a un proceso continuo de carácter circular (ciclo vital) que a modo de una gran rueda, se va moviendo por el influjo de otra rueda (ciclo festivo anual) más pequeña y con mayor velocidad de giro.

En la etapa juvenil, la conciencia social esta muy acentuada, acrecentándose la participación activa en grupos y la lealtad o unidad grupal. Las características de estos grupos juveniles de amistad son variables en el número y en las categorías físicas y sociales de sus componentes, la duración puede ser de relativa permanencia, sus interrelaciones personales sedentarias son frecuentes, y su finalidad se concreta en diversas funciones manifiestas (diversión, amistad, cooperación, ....) y latentes (socialización informal). Este proceso de socialización, puede venir por la internalización de los valores e ideales del mismo grupo de pertenencia o por la adquisición de los de otro grupo de referencia. Consistiendo en un proceso por medio del cual, el individuo internaliza valores socio-culturales de su entorno y que a su vez, adaptan o configuran la propia personalidad a las necesidades colectivas y del habitat. Todo proceso de socialización, necesita de un conjunto de medios para procurar la identificación social de los componentes a las pautas, normas y valores de una sociedad, que estan basados en el control social.

Dentro de este contexto cultural, se encuadran los datos obtenidos de nuestra investigación y que a continuación vamos a recapitular:

A los componentes de estas agrupaciones, en la merindad de Busturia (Bizkaia), se les denominaba *saragi mutilek* (los mozos del pellejo de vino) y donde podemos deducir, cierta relación en la forma y funciones con los grupos de *eskota*. Estos últimos, hace unos años, eran habituales en ciertas localidades de la Merindad de Uribe (Meñaka, Munguia, Arrieta, Larrauri, Emerando, ...) y Durangaldea (en sus fiestas de ermita), donde en agrupación de juventud (denominados de *eskota*) se encargaban de comprar un pellejo de vino e invitar a la vecindad.

Las localidades que conocieron en sus fiestas patronales, antes de su desaparición con la Guerra Civil, dichas agrupaciones de *saragi mutilek* fueron Ajangiz, Arratzu, Ereño, Errigoiti, Forua, Gorozika, Lumo, Ibarruri, Kortezubi, Mendata, Munitibar, Murueta, Muxika y Nabarniz. Entre las diversas asociaciones juveniles de cada barrio o pueblo existía una relación de buena vecindad.

Todos los jóvenes asociados eran muchachos solteros que entraban en la asociación hacia los 16 ó 18 años (cuando estrenaban sus primeros pantalones largos) y salían de la misma, al contraer matrimonio o por fallecimiento (es el caso de los *mutil zar*). Dos jóvenes eran los representantes juveniles y se les denominaba *plaza mutilek* (los chicos de la plaza), este cargo duraba un año y se les atribuían ciertas funciones específicas (cuidar del desarrollo festivo, organizar actividades, relacionarse con las autoridades, administrar fondos, etc.).

Con motivo de las fiestas patronales de la localidad o barrio, esta organización juvenil celebraba una reunión previa donde acordaban la compra de un pellejo de vino, el pago "a escote" de los gastos festivos, organización de otros actos (músicos, colectas, etc.), la admisión de nuevos miembros y la elección o renovación de cargos. Curiosamente el sistema de elección del Fiel Regidor en Bizkaia, presentaba una estrecha relación con los sistemas utilizados (sufragio universal, nombramiento del saliente al entrante, sorteo, rotación del cargo por barrios o caseríos y propietarios recién casados) para elegir los representantes juveniles y algo similar, sucedía con muchas de las funciones atribuidas.

La víspera de fiestas al anochecer, los jóvenes de la asociación trasladaban con gran regocijo el pellejo de vino (*zagi edo zaragi*) que habían comprado "a escote" en alguna localidad vecina. Este pellejo acostumbraban guardarlo durante las fiestas en el camarote (*ganbara*) del ayuntamiento, en un espacio contiguo a la ermita o a la iglesia, en alguna taberna o casa particular, o en el horno (*labe*) de un caserío. Para terminar con una cena en común (basada, generalmente, en bacalao) y donde se consumía parte del vino festivo.

El día de la fiesta por la mañana, se celebraba una misa en honor del patrono y posteriormente, se organizaban los típicos festejos matinales. Ya por la tarde, reunidos los *saragi mutil* de las diversas barriadas y pueblos de los alrededores, se procedía a celebrar el baile a los sones del tamborilero municipal.

A modo de inciso, indicar que antes de la popularización del baile “a lo suelto” (jota o fandango y arin arin) y “a lo agarra(d)o” (pasodobles, vals, ....) fue costumbre habitual, en las tardes de los domingos y fiestas, el divertirse mediante la ejecución de sucesivas *Soka dantzak* o *Aurreskus*.

En la plaza pública o frente a la ermita, los *saragi mutil* locales iniciaban las *Erregelak* (Las reglas) o *Aurresku de Anteiglesia*. La siguiente *Soka dantza* la sacarían los *saragi mutil* de otra localidad que, previamente, la hubiesen solicitado a los *plaza mutil* o a la autoridad municipal y así, según acuerdo consuetudinario, se trataba de conseguir buena armonía entre la juventud de la zona. En muchas de las fiestas de los pueblos de Euskal Herria, a la hora de realizar una *Soka dantza* se manifestaban estas invitaciones recíprocas o sucesiones entre los grupos sexuales, grupos de edad, barrios o localidades. Esto se puede constatar, en tierras del Duranguesado (Garai, Berriz, ....), las descritas en Gipuzkoa por Iztueta (*Gizon dantza*, *Gazte dantza*, *Etxe Andre dantza*, *Galaien esku dantza* edo *Neskatheen esku dantza*) o en el *lantza luze* entre los distintos barrios de Luzaide.

Esta modalidad de *Erregelak*, en la actualidad, siguen vigentes en algunas localidades de la Merindad de Durango (Garai, Berriz, Iurreta, ....) y al parecer, tuvieron su extensión y variante en la zona de Gernika. Referente al tema, Don Segundo de Olaeta<sup>12</sup> indica como más antigua la versión de la zona de Gernika (aunque dice que los de Berriz, bailan la mayoría a ritmo de 5/8, le pudieron imprimir su propia personalidad) ya que coincide el ritmo continuado de 2/4 de la danza con una *soinu zaharra* recogida por Iztueta bajo la denominación de *San Sebastian* (ésta coincide, en cierta medida, también en la letra). En Berriz, los ancianos al cantar con su letra *Erregelak* usaban la melodía de los pueblos cercanos a Gernika. Azkue, al referirse al *Aurresku* señala:

“El zortziko, que ahora se toca al principio, antes se tocaba al fin, cuando el *aurresku* y *atzesku* bailaban la danza llamada pelea de gallos (*oilarruzka*). La primera pieza (que hace unos ochenta años se tocaba y hoy debiera tocarse donde quiera) es la música de “*Ardoak parau gaitu dantzari*”<sup>13</sup>.

Y la considera como más antigua que el *Aurresku* conocido en su época, señalando que dicha melodía en Gipuzkoa la tenían como propia de Bizkaia.

Referente a este antiguo (se remonta a principios del XIX o incluso al XVIII) y olvidado *Aurresku de Anteiglesia* o *Erregelak*, a esperas de un estudio más especializado sobre las variantes melódicas conocidas o los retazos aportados en este trabajo, indicar que su extensión se presenta sobre ambas vertientes del Oiz (Durangaldea y Busturialdea), buena parte de su labor de mantenimiento (en

12. OLAETA, S. Folklore del Duranguesado. Revista: “Dantzari” Nº 2. Baiona, 2º trimestre, 1966. pp. 16-19.

13. AZKUE, R.M. de. Euskalerrriaren Yakintza T.: I. Euskaltzaindia & Espasa Calpe. Madrid-Bilbao, 1989. Y la melodía la recoge en su Cancionero Popular Vasco T.: I. La Gran Enciclopedia Vasca. Bilbao, 1968. pp. 289-294.

ambas zonas) corrió a cargo de la dinastía de los *Patxiko* de Berriz. Por otro lado, nos encontramos que los agentes de su mantenimiento musical se centra en una serie de *txistularis* letrados o iletrados y un grupo de antiguos *dantzariak* o *aurrekulariak* que recuerdan la melodía o la asocian con la letra. Todo ello, ha contribuido, en buena parte, a su diversificación paulatina o simplemente, a su deterioro a lo largo del tiempo.

Acabada la realización de cada *Aurreku* o *Erregelak* por los jóvenes de un determinado barrio o municipio, subían al desván junto con las chicas que habían sido invitadas a la *Soka dantza* y tomaban un trago de vino del pellejo (generalmente, a las mozas se les ofrecía el vino rebajado con agua y azúcar) que servían los *plaza mutil*. El mismo vino era repartido por ellos, mediante unas jarras (*pitxar*) y consumido por los asistentes o público en general.

El vino se encuentra, plenamente, vinculado a la fiesta en nuestro pueblo. Diversas son las danzas, en Carnaval o en fiestas patronales, que tienen por protagonista a un odre de vino. También aparece como obsequio en rogativas, romerías, fiestas, trabajos vecinales, etc. por invitación de los Ayuntamientos o bien, a cuenta de la juventud.

De esta forma tan sencilla y alegre, los habitantes de Busturialdea, celebraban la festiva mañana y tarde patronal. Estas jornadas de fiesta y sus bailes predisponían a posibles noviazgos, relaciones de buena vecindad entre la juventud de diferentes comunidades (en ocasiones, contrariamente, se suscitaban rivalidades), relaciones de la asociación juvenil con autoridades y notables (locales o interlocales) o al cumplimiento de un papel social por la juventud (funcionando como especie de comisión de fiestas y a modo de representantes festivos de la colectividad).

Finalizada la recapitulación del objeto de estudio, podemos confirmar en buena medida las hipótesis de partida y que seguidamente, presentamos como conclusión:

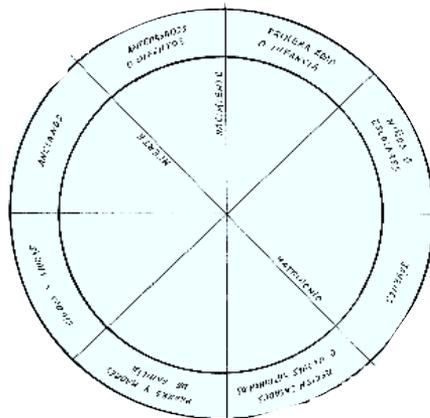
Estas asociaciones juveniles tenían como función la socialización de sus componentes. Durante el ciclo de edad y con orden al sexo, se van configurando progresivamente las futuras funciones de los jóvenes en el seno de la sociedad rural. Los mozos son preparados en función de su participación activa en la vida familiar, social y laboral de la comunidad. Mientrás, a las mozas se las tutela para la responsabilidad en las faenas propias de la *etxeke andre* en la casa, crianza y educación de los hijos, y mantenimiento de las funciones religiosas domésticas.

El grupo de jóvenes a nivel manifiesto es una agrupación de carácter social (organizaban las fiestas ,controlaban las posibles desviaciones, eran vigilados y asesorados por los adultos) y a nivel latente propicia el paso a la categoría de los casados (relación entre jóvenes de ambos sexos y matrimonios, necesarios para el grupo social en cuanto a matrimonio fecundo).

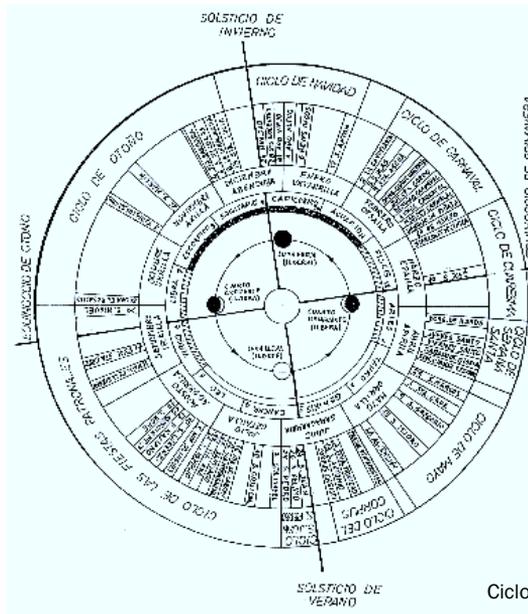
Grupo de edad que se encarga del control social y de salvaguardar o definir los límites espaciales del grupo social. Estas asociaciones de jóvenes, establecían

relaciones de buena vecindad o rivalidad con otras mozerías de localidades cercanas. Así como relaciones de cordialidad con las autoridades locales o personas relevantes del pueblo.

En definitiva, los resultados obtenidos, nos dan una idea de las características, sistemas de organización, normativas, funciones y el entorno de las asociaciones de mozos que nos han ocupado. Por lo demás, estamos abiertos y agradeceríamos las posibles sugerencias, puntualizaciones y correcciones suscitadas del fruto de otros análisis sobre el tema. Con la esperanza de haber aportado algo a nuestro patrimonio cultural y tratando de contribuir a la difusión de las costumbres vividas por nuestros mayores, doy por finalizado este arduo y gratificante trabajo que fue becado, en el curso 1989-90, por la Diputación Foral de Bizkaia.



Ciclo vital



Ciclo anual

## **RELACIÓN DE ENCUESTADOS**

Mi más sincero agradecimiento, a todas las personas que han contribuido a la realización de este trabajo de investigación. Y en especial, a aquellas personas mayores de las que tanto he llegado a aprender:

### **AJANGIZ**

1. Alejandra Amunategi Lameki (1897).
2. Fidela Arbe Alzibar (1911).
3. Valentin Aurre Apraiz (1920).
4. Idelfonso Basterretxea Hormaetxea (1905).
5. Andrés Gandarias Basterretxea (1898).
6. Anastasio Kalzakorta Agirrezbeiti (1904).
7. Hermenegilda Larruzka Gerrikaetxebarria (1907).
8. Juventud de Ajangiz.

### **ARRATZU**

9. José Aretxederreta Zarrabeitia (1900).
10. Vitoria Elorrieta Markoerkiaga (1900).
11. Juan Esturo Uriarte (1914).
12. Antonio Monasterio Zarrabeitia (1920).
13. Juventud de Arratzu.

### **EREÑO**

14. Ceferino Zabala Kobeaga (1906).
15. Antón Artza Olaeta (1914).
16. M<sup>a</sup> Carmen Muniategi Etxabe (1921).

### **ERRIGOITI**

17. Anastasio Arrien Umezaga (1901).
18. Teodoro Guarrotxena Guarrotxena (1903).
19. Petra Ibargoitia Otazua (1927).
20. Natividad Argiazabal Asla (1916).
21. José Antonio Legarreta Gorrotxena (1917).
22. Pedro Otazua Erezuma (1912).
23. Teresa Orkondonogoitia Uribe (1915).
24. Juventud de Errigoiti.

### **FORUA**

25. Juan Gabikaldekoa Arrien (1926).
26. Julian Izpizua Lekerika (1908).
27. Inazio Lekona Mintegia (1912).
28. José Antonio Madariaga Torrealdei (1929).
29. Moisés Pinaga Gonda (1928).
30. Juana Urberuaga Intxausti (1902).
31. Xabier Irazabal Olaeta.
32. Juventud de Forua.

### **GOROZIKA**

33. Eugenia Goikoetxea Aldana (1902).
34. Jesusa Irazabal Elorza (1918).
35. María Irazabal Izundegi (1921).

36. Irene Jaio (1912).
37. José M<sup>a</sup> Legarra Ereño (1909).
38. Jesús Legarra Garizurieta (1910).
39. Visitación Euba Magunagoikoetxea (1909).
40. Anastasio Legíns Etxeandia (1922).
41. Eusebio Martitegi Zubiaga (1910).

#### **IBARRURI**

42. Florencio Aginaga Iza (1920).
43. Pedro Aginaga Iza (1918).
44. Brigida Bariazarra Dudagoitia (1913).
45. Gregorio Lejarzegi Irazabal (1914).
46. Inazio Sanantón Badiola (1898).

#### **KORTEZUBI**

47. Félix Bengoetxea Arribalzaga (1915).
48. Rufina Ikazuriaga Irazabal (1918).
49. M<sup>a</sup> Encarnación Olabe Larrinaga (1890).
50. Domingo Zearra Uriagereka (1905).

#### **LUMO**

51. Rufino Garai Azkarai (1904).
52. Katalina Atxikaiende Irusta (1919).
53. Roman Ormaetxebarria Erkoreka (1914).
54. Vitoria Ormaetxebarria Otazua.
55. Luís Olaza Monasterio (1915).

#### **MENDATA**

56. Elias Basterretxea Lamikiz (1909).
57. Modesta Elorrieta Zenigaonaindia (1914).
58. León Undabarrena Zenikazelaia (1913).
59. Lino Zabala Urrino (1909).
60. Margarita Zenigaonaindia Abaitua (1926).
61. José Zorrozuza Garai (1918).
62. Severiano Urrutxua Uriarte (1907).
63. Miguel Gorriño Iturritxu (1917).

#### **MUNITIBAR**

64. Elias Arrate Armolea (1902).
65. Juan Arriaga Jaio (1909).
66. Francisca Atxaerandio Gonzalez de Suso (1898).
67. Hilario Erezuma Uribe (1902).
68. Pablo Intxausti Agoitiz (1910).
69. Miguel Jaio Zabala (1908).

#### **MURUETA**

70. Dimas Ezkibel Leginetxe (1910).
71. Matias Maruregi Nazabal (1900).
72. Clara Muretagoiena Zarrabeitia (1902).

#### **MUXIKA**

73. Gregorio Ajuriagogeaskoa Loroño (1913).

- 74. Angeles Aparicio Hormaetxea (1919).
- 75. Francisco Bilbao Saino (1903).
- 76. José Angel Isunza Zaldundia (1914).
- 77. Paulino Uribe Ugalde (1912).

#### **NABARNIZ**

- 78. Vicente Iburguen Anzola (1911).
- 79. Félix Gerrikagoitia Bilbao (1907).
- 80. Faustina Mugira y Zabala (1906).
- 81. Santiago Urza Urberuaga (1910).
- 82. Miren Zelaia Arrizabalaga.
- 83. Benigno Zubizarreta Landeta (1903).

#### **BERRIZ**

- 84. Alejandro Aldekoa Aranburu (1920).
- 85. Vicente de Urkiza Etxebarria (1905).

#### **ARRIETA**

- 86. Ernesto Txertudi Larrauri (1911).
- 87. Juliana Arriaga Artetxe (1907).

#### **COLABORADORES**

Javier Santamaria (transcripción de las partituras).  
Begoña Irusta Iturregi.  
Emilio Xabier Dueñas.  
Itziar Larrinaga Zugadi.  
M<sup>a</sup> Carmen García García.  
Joseba Martínez Hormaetxe.  
Carlos Glaría García.  
Jesús Urrutia Mentxaka.  
Iñaki Irigoien Etxebarria.