

Juan Garmendia Larrañaga

Artesanos de la regata del Bidasoa: Sumbilla, Aranaz y Yanci



9



1983. Artesanos de la regata del Bidasoa: Sumbilla, Aranaz y Yanci / Juan Garmendia Larrañaga. – Donostia : Txertoa, 1983

1985. Bidasoaldeko eskulangilleak: Sunbilla, Arantza eta Igantziko etxe-lantegiak / Garmendia Larrañaga, Juan. – Donostia : Haranburu editorea, 1985

1997. Artesanos de la regata del Bidasoa: Sumbilla, Aranaz y Yanci = Bidasoaldeko eskulangilleak : Sunbilla, Arantza eta Igantziko etxe-lantegiak / Juan Garmendia Larrañaga. – En : *Artesanía II.* – (Euskal Herria. Etnografía. Historia. Juan Garmendia Larrañaga. Obra Completa ; 2). – Donostia : Haranburu Editor, 1997. – Castellano, euskera

2007

Artesanos de la regata del Bidasoa: Sumbilla, Aranaz y Yanci / Juan Garmendia Larrañaga ; portada Javier Juanes ; dibujos y fotografías de Ignacio Garmendia Galardi. – Donostia : Eusko Ikaskuntza, 2007. – 74 p. : il. – (Juan Garmendia Larrañaga Bilduma ; 9). – ISBN: 978-84-8419-075-2. – Edición dedicada a Federico de Zavala

Fotografía de portada

Javier Juanes

Dibujos y fotografías

Ignacio Garmendia Galardi



EUSKO IKASKUNTZA - SOCIEDAD DE ESTUDIOS VASCOS - SOCIÉTÉ D'ÉTUDES BASQUES

Institución fundada en 1918 por las Diputaciones Forales de Álava, Bizkaia, Gipuzkoa y Navarra.
Miramar Jauregia - Miraconcha, 48 - 20007 Donostia - Tel. 943 31 08 55 - Fax 943 21 39 56
Internet: <http://www.eusko-ikaskuntza.org> - E-mail: ei-sev@eusko-ikaskuntza.org

Fotocomposición: Michelena artes gráficas. Astigarraga
Digitalización y publicación electrónica con la ayuda de la Diputación Foral de Gipuzkoa

Artisanos de la regata del Bidasoa: Sumbilla, Aranaz y Yanci

Juan Garmendia Larrañaga

	<u>Página</u>
Página de créditos	
Sumbilla	3
El <i>kaikua</i>	5
La <i>oporra</i>	11
La <i>abatza</i>	12
Prensa para la elaboración del queso	12
La <i>kutxa</i> o arcón	14
El mango de guadaña	17
Vaina para la piedra de aguzar la guadaña	20
Rastrillo para la hierba	21
La sembradora de maíz	23
<i>Ara xabala</i>	25
El <i>alfer maillua</i>	27
<i>Esiya</i>	28
El cestero de "Benta berri"	29
Aranaz	35
El herrero	35
La herradura	38
La <i>txarrantxa</i>	39
La <i>txinga</i>	40
La <i>errakia</i>	41
El cestero	41

	Página
El carpintero. Confección del <i>txistu</i>	49
Chocolates y bolados	53
Una cestería en Yanci	61
Confección	67
Modelos confeccionados	72

Sumbilla

La carretera acompaña al río Bidasoa, en su recorrido a través de Sumbilla. Y es este camino el que a su paso por el pueblo traza la calle Mayor, que con la de Oriente forman el estirado casco urbano, que se asienta en una de las márgenes del río. En la misma ribera se encuentran asimismo el barrio rural de «Meaka» y parte de otro, llamado «Bidasoa», cuyos vecinos son conocidos como *meakatarrak* y *bidasotarrak*.

Sumbilla conserva un puente que arranca entre el Concejo y la casa «Amaillenea» o Estanco, de la calle Mayor. Y decimos que *conserva*, porque no se llevó a efecto la orden de su destrucción, dada por el ejército carlista en la segunda guerra. Por mi recordado paisano y polígrafo Isaac López Mendizabal pude saber quién fue el autor de aquel acto de indisciplina castrense, que no era otro que su padre, Eusebio López, a la sazón oficial de las tropas de Carlos VII. Así, pues, gracias a la desobediencia de este soldado, con el tiempo acreditado impresor en la antigua capital de Guipúzcoa, cruzamos hoy este puente tan bello como angosto, concebido para el hombre y la carreta.

Río de por medio con la calle Mayor se emplaza el núcleo rústico más importante de Sumbilla. Aquí, además de algunos vecinos *bidasotarrak*, viven los *askindarrak* y los *aritzedertarrak*, nombres por los cuales son denominados aquellos que habitan los barrios de «Askin» y «Aritz-eder».

El caserío de esta parte de Sumbilla se encarama por el monte, y algunos zigzagueantes caminos que lo surcan, reciben el nombre de calles.

Apenas dejamos atrás el puente pasamos a la vera de una pequeña casa, que es la carnicería, y llegamos a una plaza, donde se halla la iglesia parroquial, dedicada al santo Precursor. Cada una de las caras de su torre, rematada por tejadillo muy pronunciado, cuenta con la correspondiente esfera de reloj. Es un templo que en nuestra primera visita lo encontramos cerrado. Se hallaba en obras de adecentamiento y con el pórtico ocupado por distintos útiles de trabajo y material de construcción. Últimamente hemos contemplado su retablo del año 1926, en el cual ocupan lugar prefe-

rente San Juan Bautista y San Tiburcio, titular de la antigua parroquia que se levantaba en el barrio de «Bidasoa», a la derecha del curso del río.

Desde la explanada donde se eleva la iglesia de San Juan Bautista cogemos la calle Alta, conocida también como «Garai arri». Se trata de un camino muy pedregoso, que discurre en fuerte desnivel. Mientras ascendemos por «Garai arri» pasamos por delante de varias casas, cuya fábrica responde al estilo que se da con frecuencia en algunas zonas de Navarra. Son edificaciones de bajo y dos pisos, el último de estos con balcón corrido de balaustres de madera, que se cobija en un rico alero.

En nuestra andadura por la calle Alta dejamos a nuestra derecha la escuela, un edificio bonito y nada nuevo. Avanzamos junto a los caseríos «Epetxenea», de florida entrada, «Mikelenea» y «Landernea», en cuya puerta, con abundante madera apilada, confluyen cuatro caminos. Después de «Iparrea», de esquinales y recercos de piedra y amplia terraza, alcanzamos «Ezkerrenea». Aquí, la herramienta de trabajo que cuelga de un listón exterior de su fachada, pregona la presencia de un artesano, de manera bien gráfica. No tardamos en comprobar que el taller del trabajador manual, una sección del mismo, se confunde con un modesto jardín, donde al lado de un melocotonero vemos unos rosales, geranios, calas y margaritas. Por los detalles que apreciamos en su traza exterior, la casa se nos antoja agradable y acogedora. Esta nuestra primera impresión, indudablemente algo subjetiva, la podremos confirmar cuando saludamos a la *etxeoandre* y a una de sus hijas, apenas trapasado el umbral.

En «Ezkerrenea» vive la familia Larrechea Vertiz. Un matrimonio con tres hijos. Y en su *etxe-nagusia*, Francisco Larrechea, tenemos a un artesano.

El primer *esku-langille* o trabajador manual de la familia Larrechea lo encontramos en el abuelo materno de Francisco, en José Lorenzo Bereau, quien nació en Aranaz, allá por el año 1854.

José Lorenzo Bereau se inició en el oficio en su pueblo natal, mientras ayudaba a su hermano político, artista en la talla de la madera y a quien por su tez pálida llamaban *zurgin zuria* o carpintero blanco.

Con el tiempo, Lorenzo Bereau, zurdo o *ezkerra* para el trabajo, fue conocido como el *kaikugille* de Aranaz. Hombre laborioso y *zintzo*, su nieto recuerda el concepto que le merecían algunos de sus paisanos, tan pretensiosos como cortos en medios económicos, de quienes le oía decir «Beti poliki nai duna, beti itxuski».

Para elaborar el *kaiku*, la *oporra* y la *abatza*, Bereau empleaba la madera de *urkia* o abedul, así como también el *altza* o aliso y el nogal blanco o *intxaur zuria*. Aparte de hacer estos cuencos se dedicaba a labrar solivos, cabrios y vigas, sirviéndose del hacha o *aizkora* y de la sierra o *zerra* de mano.

Bereau vivió en «Borda Txiki» de Aranaz, casa donde nacieron sus siete hijos. Uno de estos, Fermín, trabajó de *kaikugille* primeramente en la misma localidad, en «Lopeneko borda», y más adelante trasladaría su residencia a Saint-Pée o Sempere, donde hasta su fallecimiento, prosiguió con el mismo oficio.

Verónica Bereau, una de las hijas de Lorenzo, casó con Juan José Larrechea, quien, nacido en el caserío «Beratsekun» de Aranaz, fue el llamado a continuar con la artesanía de «Borda Txiki». Mas, pronto, sin abandonar el pueblo, el taller lo trasladaba al caserío «Ibarla», donde falleció en 1956, a los setenta y seis años.

Los clientes principales de la producción de Juan José Larrechea, que se limitaba al *kaiku*, a la *oporra* y a la *abatza*, se repartían por el mismo Aranaz, Lesaca, Santesteban y Elizondo.

De los nueve hijos de Juan José Larrechea, cuatro eran varones, y dos de estos, Pablo y Francisco, han sido artesanos dedicados, entre otros quehaceres, a hacer estos rústicos recipientes que llevo citados.

Hasta hace unos quince años, Pablo Larrechea trabajó en Aranaz, en los caseríos «Ibarla» y «Pitia»¹.

Francisco Larrechea nació en «Ibarla», el año 1920, y desde 1944 fija su residencia en «Ezkerrenea» de Sumbilla. Por aquellos años de la década del cuarenta no había ningún *kaikugille* en Sumbilla; pero, de antes, se sabe de la existencia de dos de estos artesanos que vivieron en «Aldameneko borda» y en «Arretzeko borda». Este *kaikugille* de «Arretzeko borda» guardaba parentesco con la familia Larrechea².

EL KAIKUA

Francisco Larrechea trabaja a la puerta de su casa de «Ezkerrenea». Aunque recuerda haber labrado en el taller de su abuelo, en los quehaceres artesanos sigue fiel a la técnica aprendida al lado de su padre.

Para hacer los cuencos de madera, denominados *kaikua*, *oporra* y *abatza*, Larrechea emplea exclusivamente la madera de abedul o *urkia*. Para el corte de esta primera materia tiene en cuenta las características del

1. De este artesano se ocuparon Luis Pedro Peña Santiago y José Antonio Ayestarán Lecuona en un ensayo publicado en el «Anuario de Eusko Folklore» de 1961 Tomo XVIII- pp. 29-37.

2. Acerca de la confección del *kaiku* la *oporra* y la *abatza* por Francisco Larrechea se ha escrito, más o menos extensamente, en diferentes revistas y en la prensa diaria. De esos trabajos citaré el de Fermín de Leizaola que figura incluido en «Munibe», Año XXIII - 1971 - Fascículo 4 -, pp. 549-561, ofrecido como homenaje a José Miguel de Barandiaran.

encargo que ha recibido del cliente de turno. Cuando los recipientes a confeccionar son pequeños –y en esta denominación se incluyen las vasijas cuya capacidad no sobrepasa los dos litros– acude al bosque de Mendaur, en el término municipal de Sumbilla, y tala el abedul de unos doce a quince años. Pero este corte no lo llevará a cabo sin antes haberlo puesto en conocimiento del guarda forestal de los Cuatro Pueblos «Lau erriak», entidad formada por Elgorriaga, Santesteban, Narvarte y Sumbilla, así como, después, comunicará a la misma Autoridad el número de árboles derribados, cuyo importe satisfará en Santesteban, al administrador principal de la riqueza forestal de los mentados pueblos.

Por lo general, el abedul crece en sitio incómodo para su tala, que con el hacha la realiza en cualquiera época del año, siempre que sea en novilunio o *ilberri*. Y añadiré que este artesano tala en luna nueva todo árbol de hoja redonda, como, además del abedul, es la del fresno, haya y acacia, por ejemplo.

Una vez cortados los troncos, los ata por medio de una cadena y los acarrea a casa tirados por un mulo. Para estos trabajos, Larrechea cuenta con la ayuda de un familiar.

Cuando este *eskulangille* de Sumbilla trata de hacer un cuenco de los clasificados como de los mayores, de la madera precisa se aprovisiona en la villa de Zubieta, cuyos bosques son ricos en abedules. Para la tala cuenta con la colaboración de algún *zubitarra* y hasta unos años atrás se servía del hacha; mas hoy para el mismo cometido emplean un tronizador o una *motosierra*.

El transporte de Zubieta a Sumbilla, de los troncos de treinta a cuarenta años, lo realizan por medios motorizados; pero antiguamente lo hacían cargando los mulos o la carreta tirada por vacas.

Con objeto de hacerse con las primeras y previas medidas para llevar a cabo el trabajo de confección, el artesano se vale de una vara de madera con clavos dorados, que de paso diré perteneció a su abuelo o *atautxi*.

El primer clavo de la vara va a veintiséis centímetros y medio *amabi ontza* o doce pulgadas– de uno de los extremos; a igual distancia de este primero queda el segundo y con idéntica separación el tercero y el cuarto. Los diez centímetros restantes de madera hacen de asidero. Los centímetros comprendidos entre el comienzo de la vara y el segundo clavo *ogetailau ontza* o veinticuatro pulgadas– equivalen a un brazo o *beso bat*, que corresponde a la mitad de la vara. Las pulgadas van marcadas.

Picando un compás carpintero junto al clavo, después de alcanzar la pulgada deseada toma la altura que ha de tener el cuenco. La altura del *kaiku* para un cuarto de litro es de tres pulgadas y media –ocho centímetros y medio–, el diámetro de boca tiene cuatro pulgadas –diez centímetros– y la base se reduce a siete o siete centímetros y medio. Mas, en la práctica,

este artesano de Sumbilla apenas hace uso de la vara descrita, a la que suple con una de sus manos, el palmo o *arra*. Para los recipientes pequeños se sirve de los dedos índice y pulgar.

El abuelo de Francisco Larrechea acostumbraba a decir que como medidas de altura para el mayor *kaiku* eran suficientes un palmo o *arra bat* más una pulgada u *ontza bat*.

Hasta aquí lo que diríamos los trabajos preliminares a la confección del *kaiku*, la *oporra* y la *abatza*.

Para iniciar la elaboración de un cuenco, lo mismo si éste es un *kaiku*, una *oporra* o una *abatza*, el artesano emplea la madera en verde, que resulta cómoda para ser trabajada.

La sección de madera es colocada sobre un caballete o *astua*. Este caballete es a su vez un tronco de un metro veinte de largo y doce centímetros de diámetro, que se apoya en cuatro patas en línea oblícua.

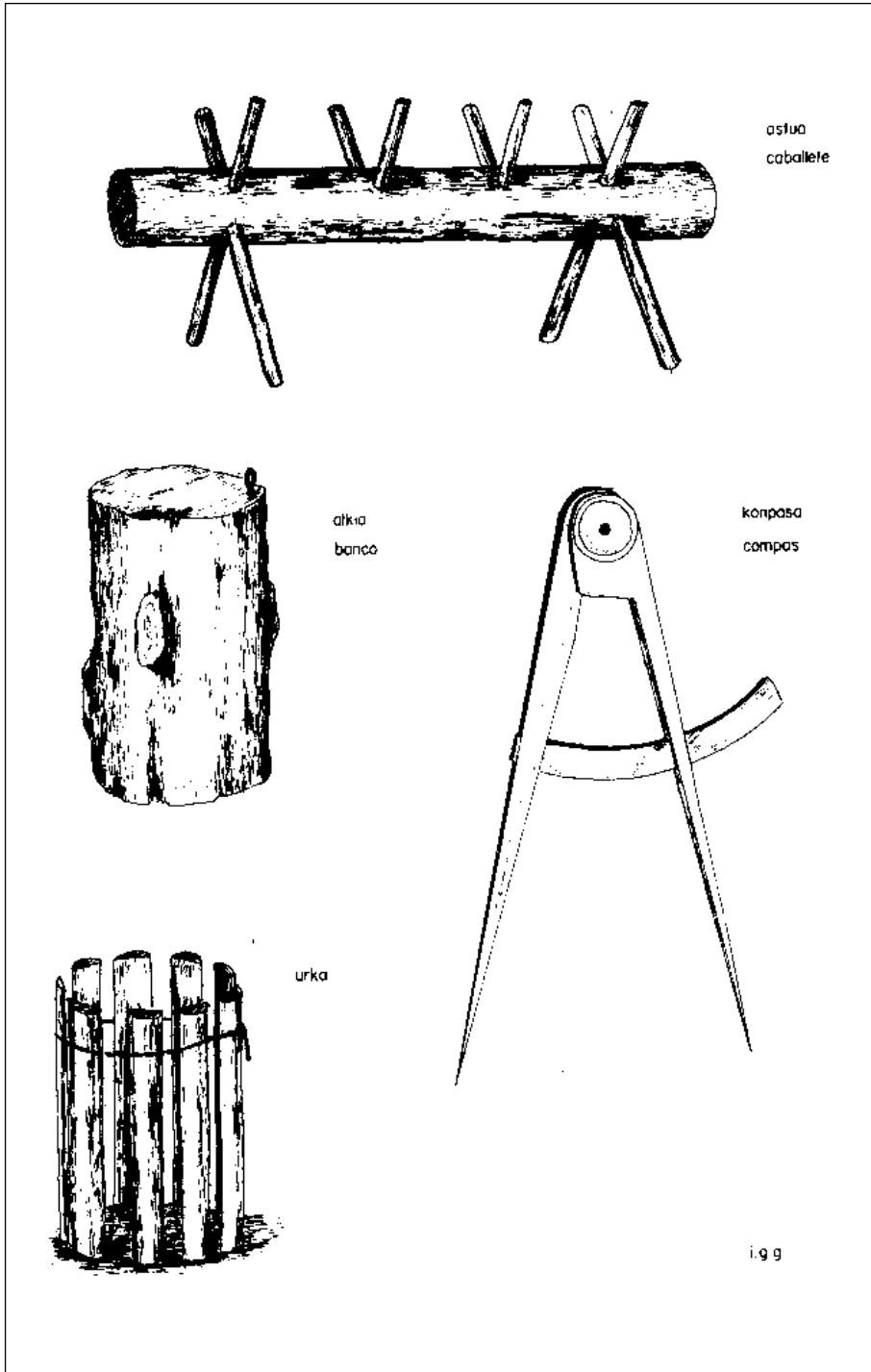
La madera a labrar se sujeta en unos palos o *ziriek* que la *astua* lleva en número no siempre fijo, y después de medirla con la vara o la mano o *arra*, el artesano consigue la sección que ulteriormente ha de trabajar. Si trata de lograr un *kaiku*, el corte, por medio de la *tronko zerra* o *arpana*, será oblícuo, y recto si pretende conseguir una *oporra* o una *abatza*.

Seguidamente, la madera o *kaiku-gaia* la deja sobre un banco o *alkia*, que se reduce a un tronco. En uno de los extremos de este banco o *alkia* reparo en una argolla, en la cual, a su debido tiempo, introducirá el gancho de una cuchilla algo corva y de mango de madera, a la que se llama *azia*. La *azia* es un útil parecido al que usan otros artesanos, como el que confecciona la zoqueta o el zueco de madera, por ejemplo.

A continuación, con un compás carpintero o *konpasa* marca la circunferencia en todo lo que permite la madera, que por su traza más o menos irregular dejará margen para sacar el asidero. Después, utilizando asimismo el compás, el artesano señalará el diámetro de la circunferencia, en un trazado que alcanza todo lo que da de sí la sección de madera que labra. Hasta aquí el proceso de confección es común para el *kaiku*, la *oporra* y la *abatza*.

Para hacer el *kaiku* el artesano coge el hacha y desbasta la madera según indica la circunferencia. Mas en este cometido debe tener muy en cuenta la parte reservada al mango, que queda siempre allá donde hay más espacio desde la circunferencia al borde del tronco. El desbastado del hacha se remata con la ya mentada cuchilla o *azia*.

Lograda la traza de la vasija, incluido el mango, el trabajo pasa a la *urka*. Larrechea cuenta con cuatro *urkak* de diferentes tamaños, delante de casa. Cada una de ellas está formada por varias tablas o varas que, picadas en tierra, forman un círculo reforzado por medio de una cadena envolvente. En



la boca de la *urka* se introduce, en cuña, a pequeños golpes dados con la cabeza del hacha, la *kaikugaia*, la sección de madera a vaciar. Mas, antes, con objeto de conseguir el debido ajustado, la *kaikugaia* y la parte superior de la *urka* habrán sido humedecidas.

Tras eso el artesano coge un barreno o *taratulua* y hace un orificio en el centro de la *kaikugaia*, atravesando parte de lo que va a ser el mango. Más adelante maneja la *errakia* y ensancha el agujero logrado con el barreno; pero respetará la zona donde irá el asidero. Asidero cuya cara inferior la reducirá hasta dejarla con el debido grosor, por medio de un formón o gubia acucharado *zizela*. Para el terminado interior de la base o *zola apaintzeko* emplea otra *errakia*, rematada en gancho aguzado en forma de «7».

Prosiguiendo con el proceso de confección, extrae de la *urka* la *kaikugaia* y redondea su borde superior o *ezpañá*, sirviéndose del hacha y un cepillo corriente de carpintero o *zepillua*. Ahora bien, si el artesano tiene interés en que el recipiente adquiera un color claro, que resulte vistoso y lucido, dejará secar la madera por espacio de cuatro o cinco días en el interior del portal de la casa.

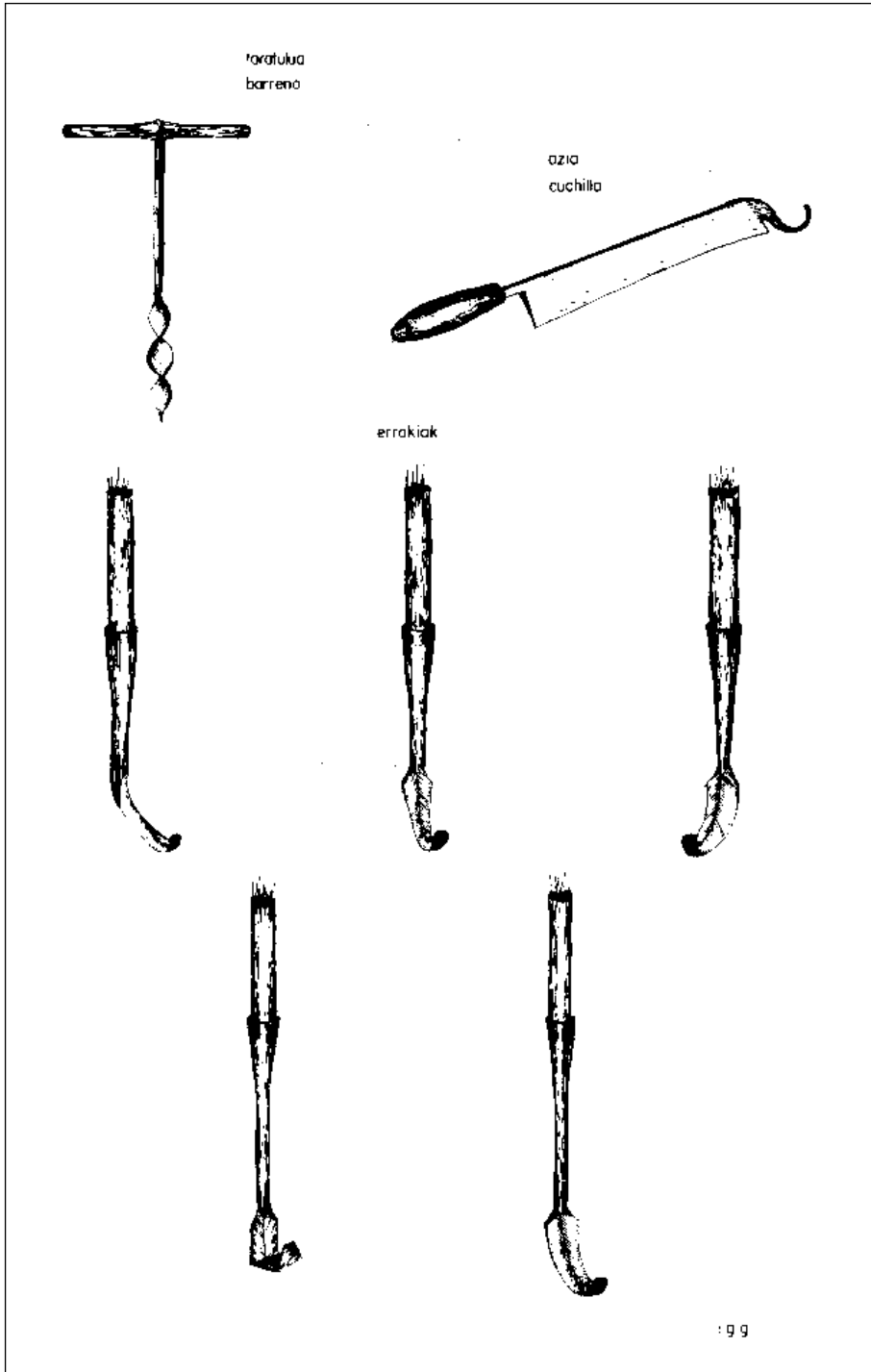
El orificio del mango lo consigue con el berbiquí o *birabirgíña* y su corte u *oxka*, en línea de «V», lo logra con una sierra de mano o *esku-zerra*. A continuación refina la superficie exterior del recipiente, menester que lo lleva a cabo con un cepillito de metal *marruxketa*. A guisa de adorno contornea el *kaiku* con una raya a centímetro y medio del borde superior. Surco muy superficial marcado con una sierra muy fina.

Siguiendo el curso de la labor, el artesano lleva de nuevo el *kaiku* a la *urka* correspondiente. Aquí, con la *errakia* remata el refinado interior y, con el *kaiku* fuera de la *urka*, restrega ambas caras con cristal y papel de lija o *papel latza*.

Si antes el artesano ha pasado por alto el secado de la madera, ahora, una vez terminado el cuenco, antes de su uso se hace necesario este proceso, puesto que el recipiente de madera en verde es de pobre resultado, por su fácil rotura.

El *kaiku* más pequeño que sale de las manos de Francisco Larrechea es para un cuarto de litro, y el mayor tiene una capacidad de veintidós litros. Pero los más corrientes son los tamaños comprendidos entre uno y ocho litros.

El abuelo del actual artesano cobraba cinco pesetas por un *kaiku* grande y una peseta por el más pequeño, precio que en su hijo político se elevaría a dieciséis pesetas y dos pesetas, respectivamente. Francisco Larrechea vende por cinco mil pesetas el *kaiku* de veintidós litros y por cuatrocientas el pequeño, el de cuarto de litro.

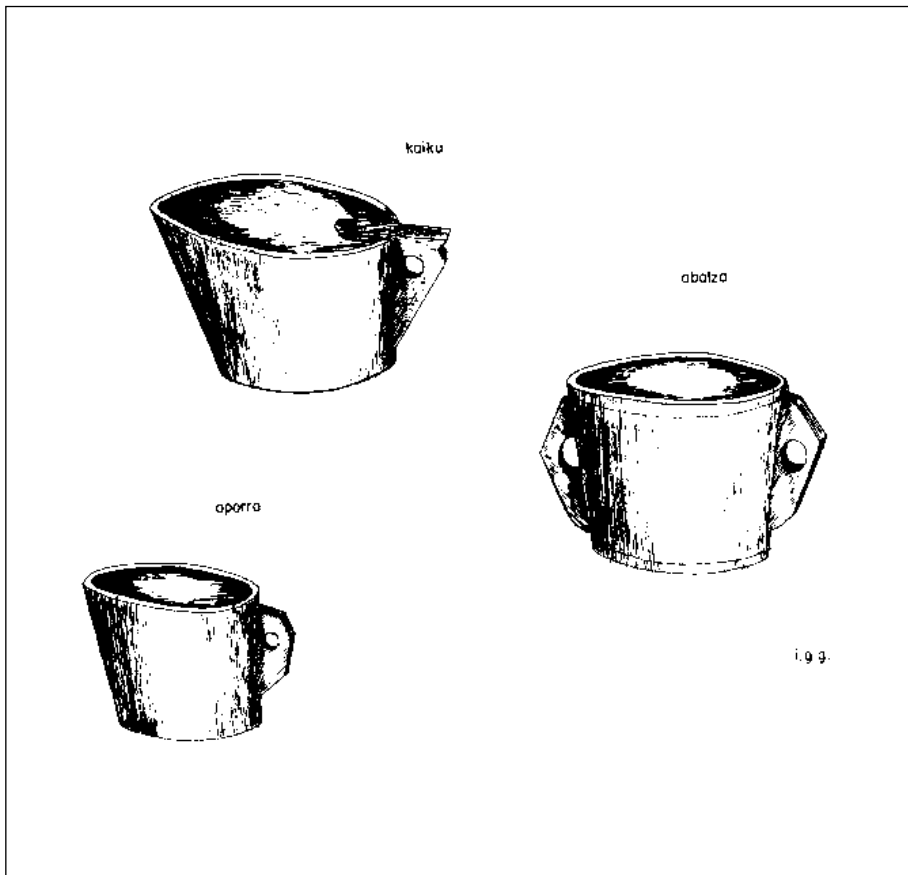


Secularmente, hasta pocos años atrás, el *kaiku* se ha usado en el ordeño de la vaca y la oveja, así como para cocer la leche, introduciendo en el recipiente una piedra candente. Hoy, el *kaiku* se reserva para la cuajada y para ser exhibido como motivo de adorno.

LA OPORRA

La *oporra* es de línea de cono truncado, ligeramente inclinado. Antaño, y aún hoy en contados casos, se ha empleado para tomar la *talua eta esnia* o torta de maíz con leche. Es una vasija que en nuestros días la podemos contemplar a guisa de detalle decorativo.

Como he apuntado, hasta el marcado de la circunferencia la confección de la *oporra* es idéntica a la del *kaiku*, y muy similar viene a ser asimismo la elaboración de los dos cuencos, vista en su conjunto.



Para hacer la *oporra* se prescinde del trazado del diámetro, y en el desbastado, con el hacha y la cuchilla o *azia*, el artesano tiene en cuenta la forma que ha de llevar el asidero. El empleo de la *errakia* para el vaciado de este recipiente es más cómodo que en el *kaiku*, puesto que no tropieza con la dificultad de la línea del agarradero de éste. En lo demás, la técnica es la misma que hemos visto con el *kaiku*.

La *oporra* de un litro ha sido ordinariamente la mayor, y de éstas el artesano termina de ocho a diez por día. Su precio actual en el mercado es de cuatrocientas pesetas, y el primer artesano de esta familia la trabajaba por setenta y cinco céntimos.

De la *oporra* para medio litro podemos decir que es la más pequeña, puesto que es muy raro el empleo de la de un cuarto. Su producción por día es parecida a la señalada para la vasija de litro.

Francisco Larrechea vende por trescientas cincuenta pesetas la *oporra* de medio litro, y su abuelo lo hacía por cincuenta céntimos. La *oporra* es un recipiente de escasa salida. Aparte del trabajo que hace de encargo, el mercado de venta de la producción de este artesano de Sumbilla se encuentra en Santesteban.

LA ABATZA

La *abatza* es un tronco de cono y lleva dos asideros, uno a cada lado. Se ha empleado en la elaboración del queso.

La técnica de la artesanía de la *abatza* es la que he descrito para el *kaiku*, incluído el diámetro que se saca a la circunferencia. Unicamente que su fondo, al igual que en la *oporra*, no se trabaja en plano inclinado, como en el *kaiku*.

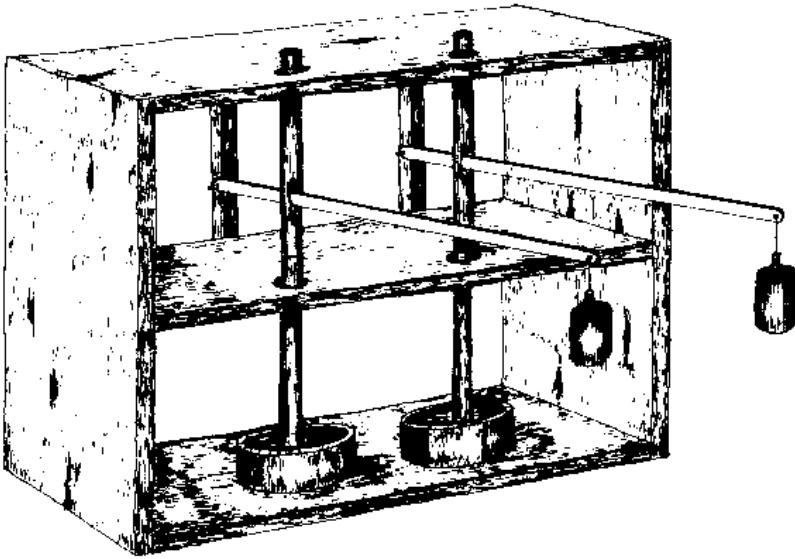
La *abatza* mayor –que apenas se hace en nuestros días– es para veinticinco litros y requiere dos días de trabajo. La de seis litros es la que Larrechea confecciona corrientemente y la de un litro es la más pequeña, produciendo cinco de éstas en un día. El precio de la *abatza*, al igual que la *oporra*, de limitada demanda, es parecido al del *kaiku*. La vasija de mayor capacidad vende por unas cinco mil pesetas.

PRENSA PARA LA ELABORACIÓN DEL QUESO

Si de la *abatza* he indicado que se ha utilizado en la fabricación del queso, pasaré seguidamente a ocuparme de otro útil empleado en el mismo menester. Me fijaré en la prensa que, aunque en costumbre no muy añosa, se sirven algunos de nuestros queseros.

gaztagintzarako prensa

prensa para la elaboracion del queso



La prensa destinada a la elaboración del queso o la *gazta estutzeko prensa* que monta el *eskulangille* de Sumbilla lleva madera de haya. Madera que no tiñe al queso, como lo hacen otras clases, el castaño, por ejemplo.

El bastidor de este ingenio casero está formado por los dos costados y tres maderos transversales que quedan claveteados. Sirviéndose del hacha y del cepillo, *aizkorla ta zepillua*, prepara los costados o *bazterrak*, que miden cincuenta y siete centímetros y medio de alto por quince y medio de ancho y tres de grueso. Con la misma herramienta trabaja seguidamente el fondo o *zola* y las tablas central o *erdiko tabla* y superior o *gaiñeko tabla*.

El ancho del fondo, que lleva dos canalitos para que por ellos discurra el suero o *gazure* extraído del queso prensado, es de veintiún centímetros, y su largo, al igual que en los dos restantes travesaños, alcanza los cincuenta y ocho. El ancho de la madera central es de quince centímetros y de veintiuno es el de la tabla superior.

La distancia de la base al centro es de veintitrés centímetros, y veinticuatro hay de esta parte central a la tabla superior. Los travesaños superior y central llevan dos orificios, uno a cada lado, de cuarenta y cinco milímetros, hechos con un barreno de mano o *taratulua* del número cuarenta y cinco.

Logrado el bastidor, el artesano se vale una vez más del hacha y del cepillo y consigue dos varas cilíndricas que cuentan con cada orificio de la misma traza. A sus extremos inferiores se les aplica una madera, también circular. Estas varas pasan por los agujeros que he indicado llevan las tablas superior y central y descienden hasta cinco centímetros de la base. En su posición más elevada quedan a dieciséis de ella.

De la tabla superior a la central van dos listones, separados por dieciocho centímetros. Y de cada uno de estos listones arranca un fleje de hierro que pasa por el orificio de la *egur biribilla* o vara de su lado. Un extremo del hierro va sujeto a la madera por medio de un tornillo laxo, y del otro pende un peso de unos tres kilos. Estos hierros, de sesenta y dos centímetros de largo por tres de ancho y seis milímetros de grueso, al ser accionados y poner en movimiento las varas hacen de palanca de segundo género y llevan a cabo el prensado del queso, que lo vemos dentro de un recipiente llamado *zimitza*, que antes solía ser de madera y ahora es metálico.

LA KUTXA O ARCÓN

Antes de pasar al caserío, a cuya puerta llamo a través de la confección de diferentes aperos de labranza, me ocuparé de uno de los muebles de más carácter dentro del conjunto del mobiliario vasco. Mi atención se centrará en un mueble que la *etxekoandre* o señora de la casa ha usado para recoger la ropa blanca, y que ha sido asimismo aprovechado como granero para el trigo, la alubia, el maíz, etc. Me fijaré en el arcón o *kutxa* que, en pro-

ducción muy corta, talla este artesano navarro, autodidacta, como otros muchos, en este cometido. Hecho éste a tener en cuenta al enjuiciar los dibujos que enriquecen estas piezas, que es fácil escapen a un estilo determinado, aunque sus preferencias manifiestas se dirijan al círculo radiado y a otras tallas similares en cuartos de circunferencia. Mas no pasaré por alto que Larrechea debe a su abuelo los primeros contactos con la talla. Aquel su antepasado embellecía por medio de un círculo y ocho pétalos la base de la *zimitza* y ello inspiró a nuestro artífice de Sumbilla a recrearse con el compás y el punzon³.

El castaño o *gaztaña*, después de un proceso de secado de cinco a seis años, es la madera que Larrechea emplea con más frecuencia para hacer la *kutxa*. Y señalo que ordinariamente usa el castaño, comprado en los caseríos vecinos, porque este *eskulangille* se vale también, en algunas ocasiones, del nogal, que precisa del mismo periodo de secado que el castaño.

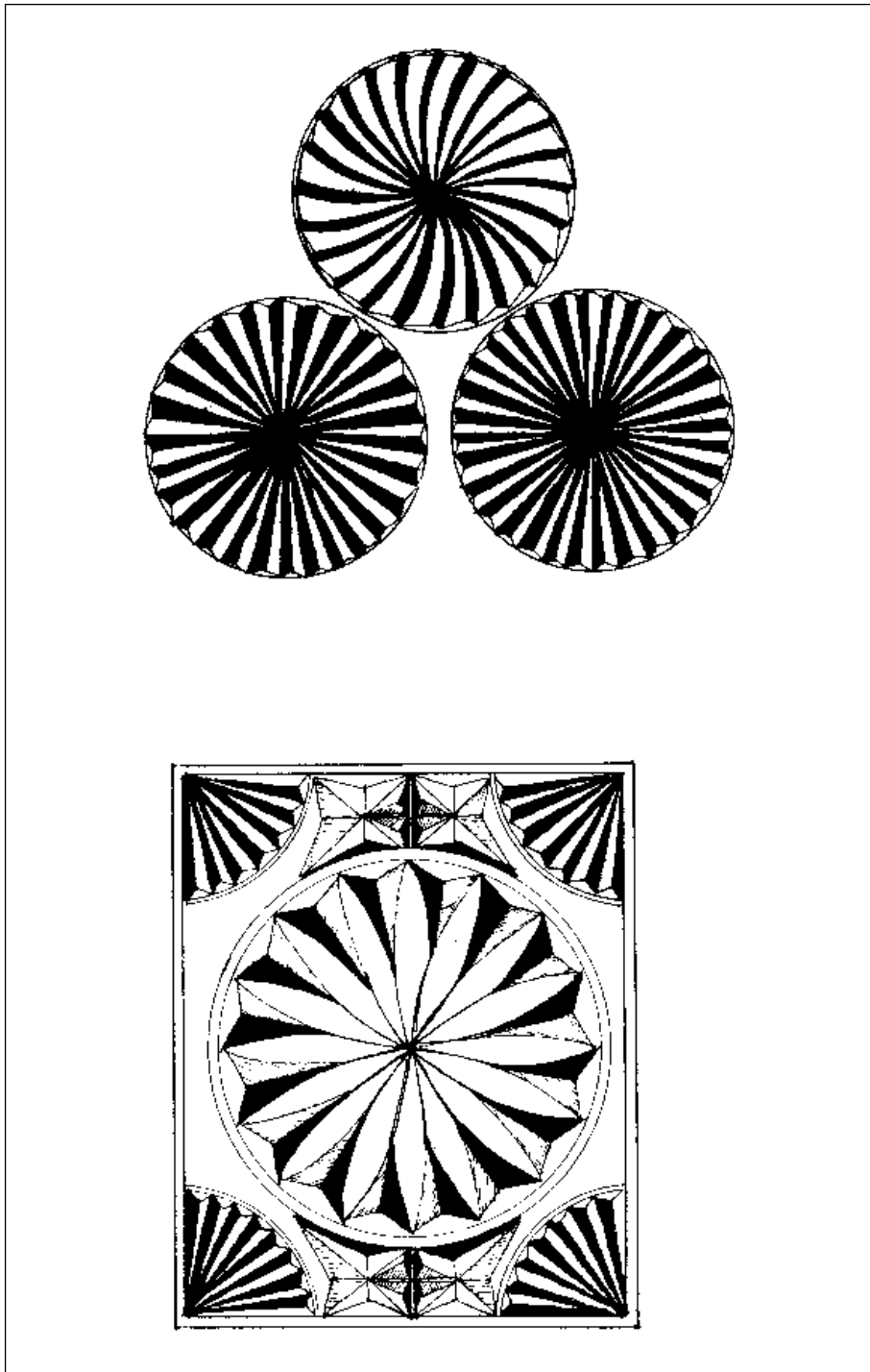
En sacar el canto al tablero o tapa tenemos el comienzo de lo que va a ser una *kutxa*. Para ello, sirviéndose de una regla y un lápiz carpintero, marca los cuatro lados de la madera, que, seguidamente, con el hacha los rebajará hasta alcanzar el trazo. Con esto lleva a cabo la labor que recibe el nombre de *kanteatu*. Después, utilizando un cepillo, desbasta y alisa la cara superior o *gaiñeko aldia* de la tabla, y en su lado opuesto o inferior *azpiko* o *barreneko aldia* reduce el grosor hasta dejarlo uniforme con la parte más delgada. Operación idéntica repite con las tablas del fondo o *zola* y los costados o *bazterrak*. Aunque en la base o *zola*, que ha de quedar oculta, no se esmera en el trabajo tanto como en el resto. En esto no sigue la técnica de otros artesanos, como el yuguero o *uztargille*, por ejemplo, quien mima precisamente la talla que no es visible en el yugo.

Cortadas y preparadas las tablas, en sus extremos o cabezas saca los lazos o cola de milano, *lazoak*, para el ensamblaje, por medio de una sierra fina y el formón. Primero consigue los machos, a los costados, y, sobre el marcado de éstos, las hembras, a la fachada y cara posterior.

Tras esto, el artesano talla la tabla de la fachada. En ello emplea el compás, las gubias y los formones de distintos tamaños. Repetiré que los motivos de embellecimiento, donde privan los dibujos geométricos, escapan al fácil encasillado en una determinada escuela y entran en el campo de la improvisación, más o menos feliz.

Rematada la labor de la talla, Larrechea inicia el montaje de las tablas, cuyos costados y cara posterior dejará claveteados; pero no así la parte delantera, que va sujeta por los lazos. Mas éste es un montaje incompleto, puesto que le falta la tapa o el tablero.

3. Acerca de la *kutxa* hay varios trabajos publicados. En mi obra «*De etnografía vasca - Cuatro ensayos - El caserío - Ritos fúnebres - Galera del boyero - Las Ferrerías*», pp. 24-26, encontrará el lector algunas referencias sobre este arcón.



A continuación viene el colocado de las cuatro patas, que sin adorno alguno las habrá trabajado por separado. Para las de línea cónica utiliza una sierra, el cepillo y el formón, y las circulares consigue por medio de un torno, que si hoy es eléctrico, antes era manual. Las patas van cosidas por cuatro clavos cada una. Con dos al fondo o *zola* y con otros dos a los costados, si se trata de las traseras, y a la moldura, si son las delanteras. La moldura festonea la parte delantera y los costados. Puede ser de estría sencilla o de talla más rica. Su ancho es de catorce a quince centímetros por tres o cuatro de grueso, y queda cosida al cuerpo del arcón por medio de unos clavos de cabeza circular, forjados por el *arotza* o herrero.

Claveteados quedan los dos refuerzos del bordillo de los costados de la tapa del mueble, que cuenta con dos bisagras. La cerradura, fijada en la cara delantera, lleva un zuncho de hierro que nace en la parte inferior de la tapa. Con el baño de nogalina y el restregado de cera el arca queda lista para su entrega al cliente.

Las arcas que hace Larrechea no se sujetan a medida fija. La que se puede considerar como la mayor tiene un metro cuarenta centímetros de ancho, cuarenta y cinco de fondo y sesenta y cinco o setenta de altura, de los cuales de tres y medio a cuatro corresponden a la tapa. Las de tamaño corriente, que descansan sobre patas de seis centímetros, responden a un metro treinta centímetros de ancho, cuarenta y cinco de fondo y sesenta a sesenta y cinco de altura. En el mueble de este o parecido tamaño la tapa sobresale del resto tres centímetros y medio en los costados y dos en la parte delantera.

La *kutxa* más pequeña que sale de este taller se reduce a setenta y cinco centímetros de ancho, treinta y dos de fondo por cuarenta y tres de alto, con patas torneadas, de cuatro centímetros.

A Francisco Larrechea, el arca mayor le lleva una semana de trabajo, y en tres o cuatro días remata la pequeña.

Pero este artesano no es el único que en Sumbilla se dedica a este trabajo de hacer la *kutxa*. Con técnica igual a la descrita, un sobrino suyo, Francisco Agesta, que vive en el caserío «Eskolneko borda», talla el arcón y confecciona otros muebles en el tiempo libre que le dejan las faenas del campo.

EL MANGO DE GUADAÑA

El mango de guadaña o *sega kirtena* que sale del taller de Larrechea es uno de los de acabado más perfecto que he visto en su género. Este apero no se sujeta a medida fija, varía según la talla del labrador o *nekazalia* que ha de dedicarse a las faenas de la siega. El apero debe llegar del suelo hasta el sobaco del *nekazalia*, y su agarradero inferior o *aurreko eskutilla* queda a la altura de la mano, en posición de brazo caído.

La vara de la *sega kirtena* que confecciona este artesano de Sumbilla es de madera de castaño o *gaztain egurra*. Para ello aprovecha un tronco joven, de seis a ocho años, del cual se provee en los montes del término municipal.

Para la tala, que la realiza en *ilbera* o cuarto menguante, se sirve del hacha, y la madera la dejará a secar en el desván o *ganbara*, por los menos durante un año.

Cuando el castaño se halle completamente seco, primer cometido del artesano es cortarlo, con una sierra de mano, a la medida que exige el trabajo. A esto seguirá el sacar una cara a la vara. Esta es una labor que comienza con el hacha y la concluye haciendo uso de un cepillo carpintero o *zepillua*. Esta operación la repetirá con los tres restantes lados, dejándolos, todos, de manera que formen las escuadras correspondientes. A continuación el artesano rebaja las aristas a un centímetro de ancho, hace lo que llama *otxabatu*. Mas los dos centímetros y medio de un extremo y los quince del otro quedan con sus cantos, quedan *otxabatu gabe*. Tras esto realiza lo que conoce por *irazia*, que no es otra cosa que ir rebajando, suavemente, el grosor de la vara, según se va acercando a las aristas del extremo superior. De esta manera, su parte inferior, allá donde se le aplica la guadaña, va con un cuadrado de treinta y un milímetros de lado, y en el extremo opuesto estas medidas se reducen a veintinueve milímetros por cara.

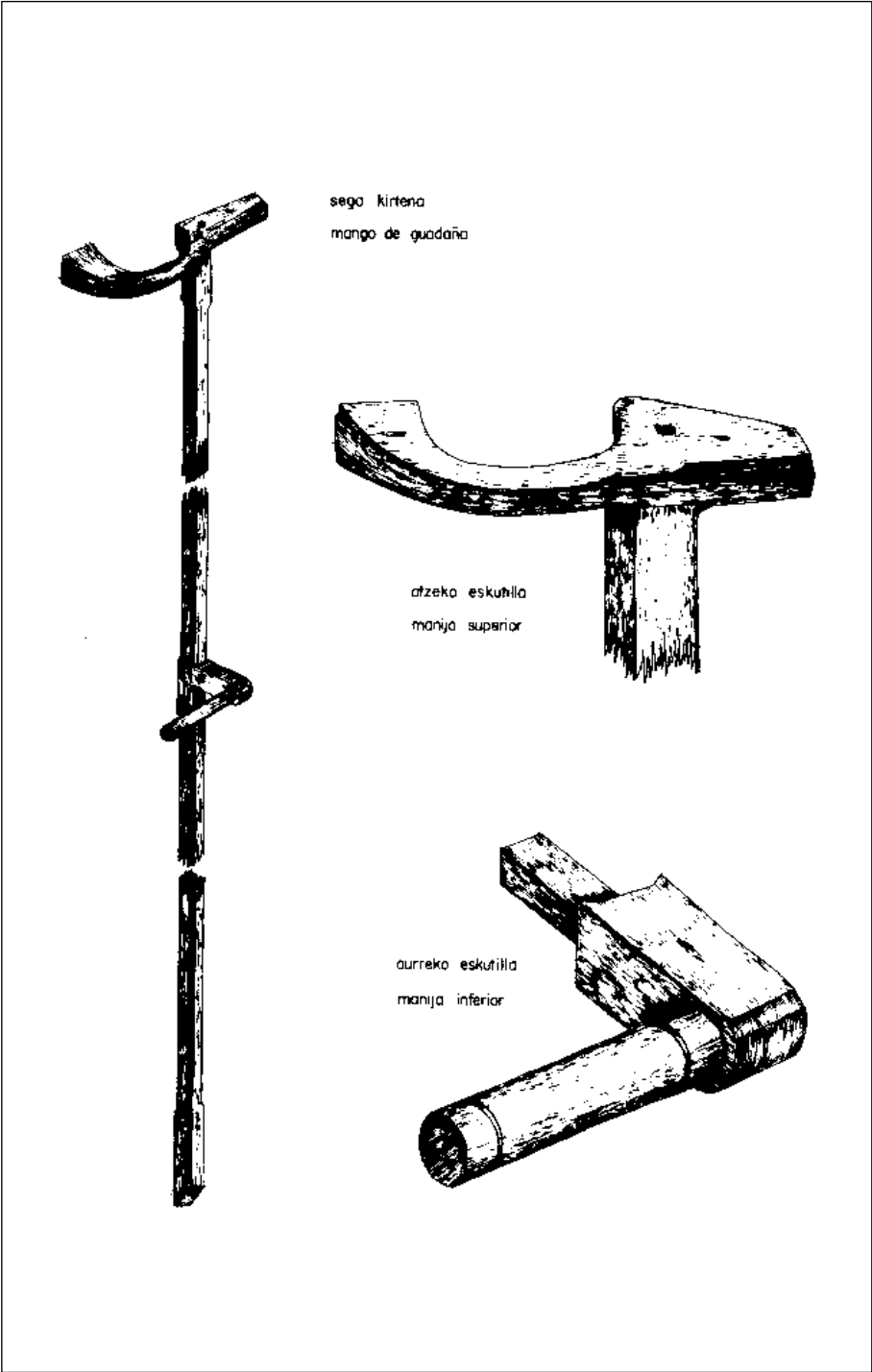
El mango de guadaña lleva dos manijas. Cada una de ellas está sacada de una pieza de madera de boj o *ezpala*. El agarradero superior recibe el nombre de *atzeko eskutilla*, y como *aurreko eskutilla* conoce Larrechea al asidero inferior. Uno de otro van separados por cuarenta y siete centímetros, si bien esta distancia puede ser de un centímetro más o de uno menos.

Con la madera bien seca, estas manijas las prepara por separado. En este menester emplea primeramente el hacha, y después se vale de los moldes o plantillas correspondientes.

La plantilla que usa para lograr el *aurreko eskutilla* es una escuadra de madera. Y sobre el marcado, hecho con un lápiz carpintero, lleva a cabo el corte, con una sierra de mano o *esku zerra* bien afilada, puesto que el boj es madera dura y resistente. De una sección de nueve centímetros y medio, de los cuales tres y medio, en espiga, quedarán en el interior del orificio que lleva la vara, arranca, en perpendicular, el agarradero propiamente dicho. Esta parte es cilíndrica, de trece centímetros y medio de largo, y, al igual que las cuatro rayas paralelas que, pareadas, luce a guisa de adorno, la consigue en el torno.

El agarradero superior o *atzeko eskutilla* es de línea mixta. Recta aquella sección donde se introduce el cabo de la vara, y curva, a manera de gancho, la restante, para la mano del labrador o *nekazalia*.

Marcada la madera según requiere la plantilla, para el corte semicircular emplea una sierra llamada *bueltako zerra*. El *atzeko eskutilla* tiene veinticuatro centímetros de extremo a extremo, y de ellos, once forman la sección circular.



Para hacer a este agarradero el orificio donde irá introducida la espiga del mango –que al igual que la de la *aurreko eskutilla* la sacará con una sierra– se sirve de un gramil o *gramilla*. Con este útil marca la vara y la manija. Después, con el berbiquí o *birabirgiña* agujerea en tres puntos el *atzeko eskutilla*. Orificios que los reduce a uno, valiéndose de un formón o *zizela*. Procedimiento idéntico sigue para conseguir el orificio de la vara para el *aurreko eskutilla* o manija inferior.

Tras esto, a una de las caras de la parte inferior del mango o vara le aplica una chapa de siete centímetros de largo por treinta y un milímetros de ancho, que la deja cosida por medio de cuatro tirafondos, uno en cada ángulo. La chapa lleva en el centro un orificio rectangular. Orificio del cual se sirve el artesano para vaciar en centímetro y medio la madera. Para este menester, Larrechea reserva un berbiquí con broca de hierro. Con este útil hace dos orificios que, seguidamente, como hemos visto en trabajo similar, manejando el formón los convierte en un único agujero. Señalaré que el refuerzo ferrado que lleva este apero de Sumbilla lo hemos observado en contadas ocasiones.

Por último, para dejar debidamente terminado el mango de guadaña, a su remate inferior le da un corte oblícuo con el hacha. Es un corte que no tiene otro objeto que el de cuidar la línea del sencillo apero.

Francisco Larrechea hace dos mangos de guadaña por día. Años atrás el apero lo vendía entre veinte y veintidós pesetas, y hoy su precio asciende a doscientas cincuenta.

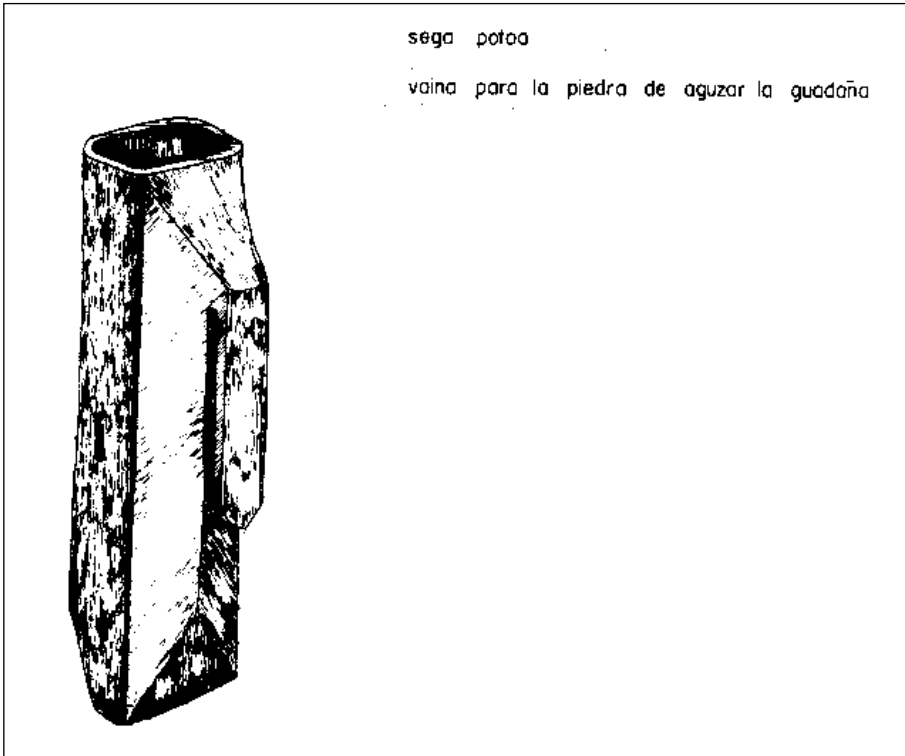
VAINA PARA LA PIEDRA DE AGUZAR LA GUADAÑA

Francisco Larrechea hace la vaina para la piedra de aguzar la guadaña, conocida en Sumbilla como *sega potoa*, al igual que en otros muchos sitios.

Esta rústica vaina se compone de una sóla pieza de madera, con preferencia de castaño, labrada en verde o seca, indistintamente.

En el corte del tronco en una sección de veinticinco centímetros de altura para, después, cuartearla, *kuartizatu* o *lau puska egin*, con el hacha, tenemos el inicio de este cometido manual. Seguidamente, valiéndose de la misma herramienta, desbastará la madera y le dará la forma en bruto que ha de llevar el pequeño útil.

A continuación, con un barreno, en la parte superior le hace dos hendiduras de veintidós centímetros de profundidad, y con una cuchara o *kutxarie* bien afilada y sirviéndose de los orificios citados realiza el vaciado de la madera. Más tarde saca la pestaña o *kirtena* que servirá para que el labrador sujete la vaina al cinto. Por último le queda el pulir la cara exterior del pequeño recipiente, que lo hará por medio de un cepillo carpintero.



Señalaré que con objeto de mantener húmeda la piedra de aguzar o *zorrotzarría*, la vaina lleva agua en su depósito, mientras duran las faenas de la siega.

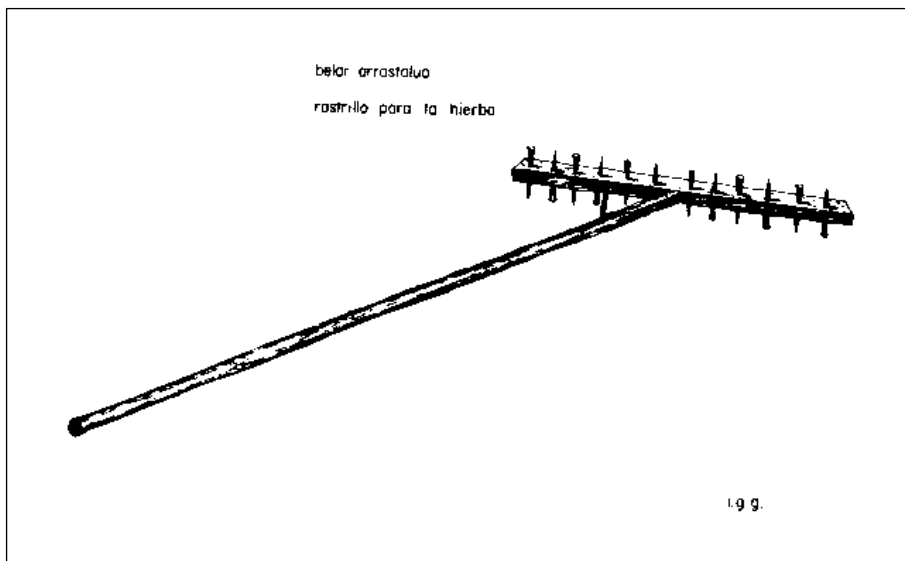
En una jornada de ocho horas, Larrechea ha solido terminar ocho vainas, que hoy las vende a ciento veinticinco pesetas cada una.

RASTRILLO PARA LA HIERBA

Apero cuyo uso guarda nexos con la *guadaña* es también el *belar arrastalua* o rastrillo para la hierba.

El rastrillo que prepara el artesano de Sumbilla es de madera de castaño joven, de cinco a seis años, trabajada en seco.

Para confeccionar este apero, el primer cometido del artesano es preparar el travesaño o *burua*, que lo llevará a cabo con el hacha y un cepillo carpintero. Este travesaño mide de setenta a setenta y dos centímetros de largo. Su ancho, en la parte central, es de tres centímetros y medio, medida



que se reduce paulatinamente en ambos extremos, donde queda rebajada a dos centímetros. Su altura es de dos centímetros y medio.

Conseguido el travesaño, dejando una distancia de tres centímetros y medio en cada uno de sus extremos, el resto lo divide y marca en doce partes iguales, valiéndose de un compás. Sobre estas marcas, con una broca o *metxa* del número diez y el berbiquí, hará otros tantos orificios que atravesarán la madera de lado a lado y en los cuales irán los dientes. Para hacer estos dientes, que son de fresno o *lizarra* o de acacia o *alkazia* y miden catorce centímetros y medio, el artesano desbasta la madera, bien seca, con el hacha, y, haciendo uso del cepillo, saca, una a una, las aristas a cada pieza, que la deja más rebajada por un extremo que por el otro.

Para facilitar el quehacer del artesano, el endentar el travesaño se halla sujeto a una técnica elemental y empírica. Para ello introduce primeramente el diente en un extremo y, a continuación, repite la operación en el lado opuesto. De esta manera, el travesaño colocado en el banco carpintero descansa sobre estos dientes y queda en posición más cómoda para proseguir la labor.

Los dientes se montan siempre por su extremo más delgado, en posición alterna por el lado superior e inferior del travesaño. El orificio para el asidero y el agujero para la *kabilla* los consigue con la broca, el berbiquí y el formón.

Con el travesaño terminado, el artesano pasa a trabajar el mango o *kirtena*. Este mango es de madera de castaño, trabajada en seco, y su largura

máxima alcanza el metro y medio. Es circular, con menor diámetro en su cabo inferior, menos en los dos centímetros y medio de su extremo superior, donde a la traza cuadrada se le saca, con una sierra y sobre el marcado hecho con un gramil, una espiga en corte oblícuo, por medio de la cual empalmará con el orificio del travesaño. Para llevar a cabo el corte del extremo del mango y el debido introducido de su espiga en el travesaño se sirve de una falsa escuadra.

El rastrillo va reforzado por una clavija de madera o *kabilla*. La *kabilla* llega de un orificio del travesaño a otro del mango, que queda entre doce y catorce centímetros de distancia.

El artesano Larrechea despacha tres de estos aperos en un día. El rastrillo, que hoy hace en el mercado el precio aproximado de las trescientas pesetas, lo ha llegado a vender por ocho. Su abuelo no percibía más que dos pesetas por este apero.

LA SEMBRADORA DE MAÍZ

Para examinar *de visu* la máquina sembradora de maíz o *artua eraiteko makina* montada en Sumbilla, el artesano Larrechea me acompaña a «Txuri borda», antigua casa de labranza, desde hace casi ochenta años convertida en borda del caserío «Iragieta» de la misma localidad.

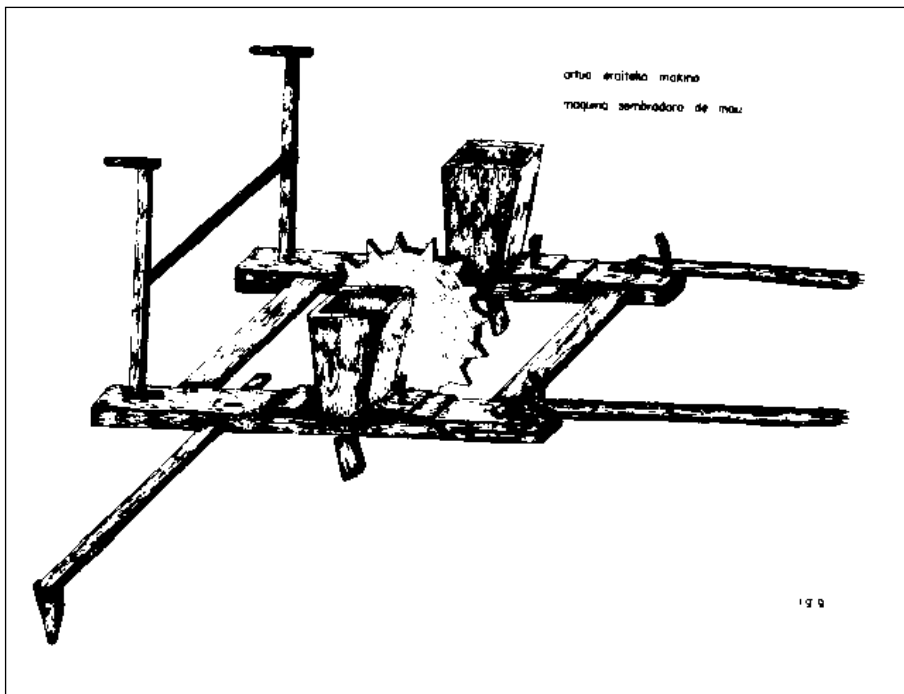
«Txuri borda», de viejas paredes de piedra, con tres almiarés de helecho o *iratzia* a manera de grotescos centinelas, se levanta en un altozano del barrio de Azkin. Para alcanzar su añoso umbral hemos seguido a través de un camino de trazado en desnivel, que pasa junto a las puertas de «Iragieta» y no lejos de las semiderrulidas paredes de «Ermiatea», la casa donde antiguamente se reunían las lamias.

Sirviéndose del hacha y del cepillo, el artesano prepara primeramente los dos costados o *alde baztarrak* de la sembradora de maíz, que son de madera de roble. Estos *alde baztarrak* miden un metro de largo por seis centímetros y medio de ancho y seis de grueso. Grueso que en una extensión de treinta centímetros de su centro alcanza los nueve centímetros. Y es aquí, en esta parte reforzada del resto, donde irá el eje o *ardatza*.

Preparados los *alde baztarrak*, el artesano los une por medio de dos travesaños de ochenta centímetros de largo por nueve de ancho y tres de grueso, que los deja separados por cincuenta y seis centímetros y medio de distancia. Los travesaños trabaja con el hacha y el cepillo, y los orificios para su introducción en los costados los consigue con el berbiquí, la broca y el formón.

Seguidamente coloca el eje o *ardatza*, al que antes habrá aplicado, en el centro, una rueda de treinta y dos centímetros de diámetro, con doce dientes de madera ferrada y línea cónica, de diez centímetros de largo.

Para lograr la rueda hace primeramente uso del compás, y sobre su marcado lleva a cabo el corte con una sierra. Para terminar el cometido refina la madera con una escofina o *lima raspa*. Los dientes se introducen en la rueda con la correspondiente espiga, y se dejan cosidos con la respectiva clavija. Esta rueda, de madera de castaño, se ajusta al eje por unos listones que se le aplican en cuadrado, a ambos lados.



El eje es de madera de manzano o *sagar egurra* y mide ochenta y ocho centímetros, de los cuales seis y medio de cada extremo quedarán ocultos en el interior de su correspondiente cajón. Estos extremos del eje llevan una ranura dividida por diez o doce chapas de hierro que, por medio de su movimiento de rotación, dejan caer al suelo, a la tierra ya preparada, el maíz cargado en los cajones.

Los cajones, que he apuntado son dos, llevan madera de castaño, labrada con el hacha y el cepillo. De boca cuadrada, de veinte centímetros de lado, su altura es de treinta y cuatro centímetros y a doce por doce se reduce la parte inferior. Estos cajones se sujetan a los costados o *alde baztarrak* por medio de unos tirafondos.

Del lado posterior de cada costado arranca una vara en vertical. Estas varas son de setenta centímetros de largo. Atornilladas por su parte inferior

al costado respectivo, en el extremo opuesto llevan el correspondiente agarradero o *kirtena* en escuadra de veintitrés centímetros. Tanto las varas como los asideros son de roble, trabajado con el hacha y el cepillo. De un agarradero a otro va un travesaño de setenta y seis centímetros de largo por cuatro de ancho y dos de grueso. Este travesaño es también de roble y sirve de refuerzo.

Siguiendo con las características de este ingenio, cuya descripción corresponde al proceso de montaje, anotaré que la delantera de cada costado cuenta con una argolla y un hierro en forma de media luna, donde se introduce la vara de avellano o *urritza*, de dos metros treinta centímetros, que sirve de tiro de la bestia.

En la parte baja de los costados, debajo de cada cajón, lleva una cuchara de hierro u *ortza* de treinta centímetros, cuya mitad, aproximadamente, se introduce en tierra. Diez centímetros del hierro de la cuchara, en cuadro de dos centímetros de lado, sobresalen del costado, al que se ajusta por una cuña de madera.

De un costado, y por la parte posterior del cajón, arranca en horizontal una vara desmontable, que según convenga al usuario se coloca a un lado u otro del apero. Esta vara, de setenta y nueve centímetros de largo y rematada en escuadra, sirve para marcar la línea de sembrado a seguir.

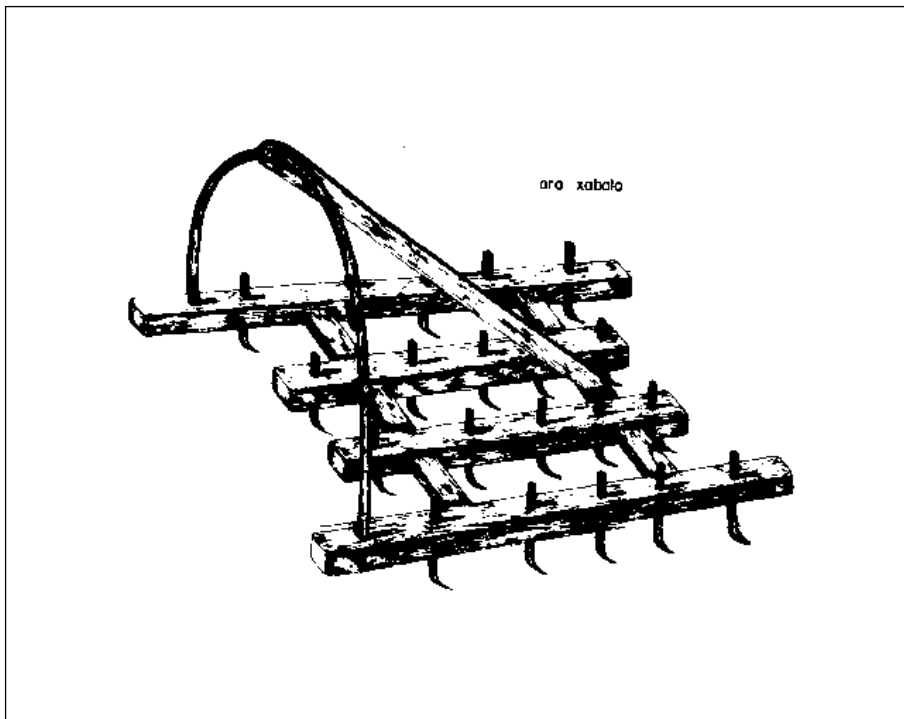
La sembradora de maíz le llevaba al artesano una semana de trabajo. Aunque últimamente Larrechea no monta esta máquina, es un apero que se sigue empleando. Su precio era el de trescientas cuarenta pesetas, hace unos treinta años.

ARA XABALA

La *aria*, *area*, *arria* o *arrea*, el apero que termina de preparar la tierra para la siembra, en Sumbilla recibe el nombre de *ara xabala*.

El ancho posterior de este instrumento de labranza es de ochenta y dos centímetros y de sesenta y cuatro es su lado opuesto. El bastidor, preparado con el hacha y el cepillo carpintero, es de madera de roble. Lleva cuatro maderos o *zurak* longitudinales y dos travesaños o *parak*. Los *zurak* tienen seis centímetros de ancho por siete y medio de grueso, y su largo, que en los laterales alcanza el metro catorce centímetros, en los dos interiores se reduce a noventa y cuatro centímetros.

Los travesaños –*aitziñeko para* el delantero y *gibekeko para* el trasero–, quedan a veinticuatro centímetros de los extremos correspondientes del apero. Los orificios de los *zurak*, el artesano Larrechea los consigue con el berbiquí, la broca y el formón.



Los dientes del *ara xabala* son veinte, cinco en cada *zura*. De dos por dos centímetros de grueso, estos dientes son de hierro y miden treinta y cinco centímetros de largo, de los cuales ocho sobresalen de los maderos longitudinales o *zurak*. Su extremo inferior es ganchudo y plano, menos en los cuatro delanteros que, con igual línea, son acuchillados y surcan la tierra. Introducidos en orificios de cuatro centímetros en la cara superior y de dos y medio en la inferior, se ajustan por medio de pequeñas cuñas de madera de roble.

A siete centímetros del extremo posterior del apero, de un madero exterior a otro va un agarradero arqueado o *are-kirtena*. El *are-kirtena* es de castaño y su forma la logra previo calentado de la madera al fuego. El *are-kirtena* pasa por un orificio que lleva una vara de aliso o *altza*, que recibe asimismo el nombre de *para*. Desde el centro del recorrido del asidero, esta *para* llega al travesaño delantero, al que queda atornillado.

Los extremos delanteros del apero se unen por un hierro que cuenta con una argolla de enganche a la cadena para el tiro de la bestia.

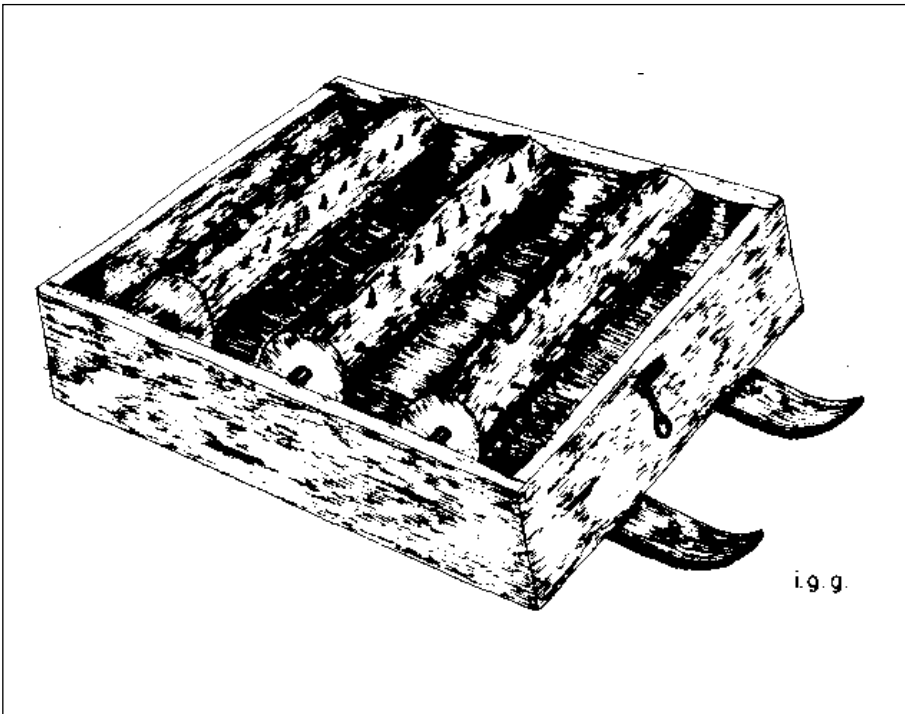
El *ara xabala* es un apero en uso, y el hacerlo le lleva a Larrechea cuatro días de trabajo. Su precio, sin los dientes, es de cinco mil pesetas, y completo alcanza las siete mil.

EL ALFER MAILLUA

Este apero se utiliza para triturar la tierra. Su armazón es de madera de roble, de un metro quince centímetros de largo por noventa y ocho centímetros de ancho, desbastado con el hacha y el cepillo carpintero.

En su interior lleva tres rodillos de madera de aliso, de ochenta y cuatro centímetros de largo y catorce de diámetro. Van dentados y sus ejes metálicos se apoyan en el respectivo hierro que lleva adosado el bastidor. Cada rodillo, repartidos por toda su superficie, cuenta con cincuenta y cuatro dientes de a doce centímetros, que el artesano los introduce, a presión, en el agujero preparado por medio de un barreno.

Esta es la parte inferior del *alfer maillua*, la que queda en contacto con la tierra a trabajar. En su cara opuesta o superior, cerrada por varias tablas, sobre las cuales se colocan distintos y pesados objetos, para el mayor rendimiento del apero, lleva dos maderos de haya, fijos y a guisa de esquí, que invertida la posición de la máquina, facilitarán, por el cómodo deslizado, su traslado al sitio que se quiera. Para simplificar este cometido, del orificio que en uno de los lados lleva el bastidor arranca una cuerda de la que pende un aro de hierro.



Para montar el *alfer maillua*, el artesano Larrechea se sirve, además del hacha, el cepillo y el barreno que llevo mencionados, de la sierra, el martillo, berbiquí y formón.

La parte de hierro que lleva el apero corre a cargo de un herrero de Santesteban.

Por el último *alfer maillua* cobró cuatro mil quinientas pesetas.

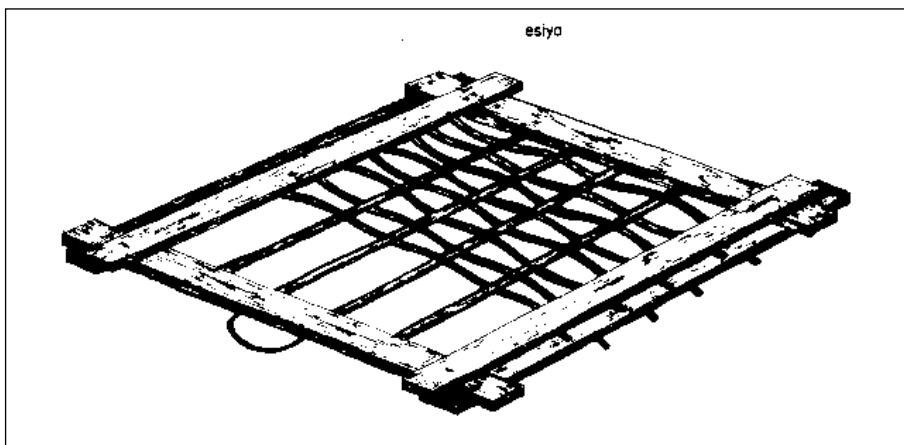
ESIYA

El apero llamado *esiya*, en Guipúzcoa conocido como *ola* y *espardea*, entre otros nombres, sirve para desmenuzar la tierra.

Lleva un bastidor de madera, de aliso por lo general, de un metro dieciocho centímetros de largo por uno veinticinco de ancho en la parte posterior y uno diez en el lado opuesto o delantero.

Del travesaño delantero o *burua* al trasero o *gibekeko aldia* lleva seis varas de castaño o *ziriek*, introducidas en sus respectivos orificios. Estas varas quedan entretejidas con jaros finos de avellano. De la delantera del armazón arranca un aro metálico destinado al tiro del ganado.

Para confeccionar la *esiya*, que para su empleo se carga con piedras de más o menos peso, según si la tierra a trabajar es fuerte o dócil, el artesano comienza por introducir las varas en los travesaños delantero y posterior. A continuación lleva a cabo el entretejido y, finalmente, cose los travesaños laterales. Es un apero que se usa. Su precio, que hace treinta años era el de cuarenta pesetas, hoy alcanza las tres mil.



EL CESTERO DE «BENTA BERRI»

El cesterero de Sumbilla vive y tiene el taller en «Benta berri». En una casa que se emplaza a la vera de la carretera, a la derecha según llegamos de Santesteban.

«Benta berri» se levanta tras un pequeño cercado de piedra, sombreada por dos hermosos plátanos y plantas de pino francés, que reciben el nombre de *abetia*. Delante de uno de sus ángulos, sin que ello desentone demasiado, figura una pocilga cubierta de helechos o *iratziak*. La casa es de tejado a dos aguas. Con acceso central flanqueado por dos ventanas, cuenta con planta baja y otros dos pisos. El primero de estos con tres ventanas y el último con balcón corrido, de piso de madera y balaustrada de hierro. Con sus limpias y encaladas paredes, que dejan al descubierto los recercos de piedra rojiza, es una construcción bien conservada, que invita su visita.

A la derecha según traspaso el umbral de «Benta berri» descubro restos de una antigua tienda, vestigios de una antañona venta que, no hay duda, tuvo su encanto y hoy justifica el nombre por el cual sigue siendo conocida la casa.

Al otro lado se halla la cocina, clara y alegre. Cerca de la campana del hogar, no muy voluminosa y en cuya repisa se exhiben varios y dorados candeleros, una palmatoria, un almirez y un molinillo de café, saludo a la *etxeokandre*. Sentada en una pequeña silla, ésta se entrega a la labor de desgranar el maíz o *artua berexitzen*. Y allá, en el quicio de este local, no se hizo esperar la presencia del *etxejaun* de «Benta berri», de Miguel Apezteguia, un hombre comunicativo, de risa fácil y agradable.

Miguel Apezteguia es el actual *saskigille* o cesterero de Sumbilla. Este artesano nació hace setenta años, en el caserío «Sorgin zulo» de Lesaca. Y en su casa natal, junto a su padre, Rafael, y su hermano Rosario, aprendió el proceso del entretrejido de las tiras o *zimitzak* de castaño. La familia de Rafael Apezteguia dedicaba nueve meses al año a la confección de los distintos modelos de cesta, reservando la jornada estival a las faenas de tejería, a las labores de la *tellagintza*, antaño tan extendidas e importantes en los pueblos.

El taller de cestería de Miguel Apezteguia es de planta cuadrada. Clareada por una hermosa ventana, se encuentra en un ángulo de la parte posterior de la casa. Adosados a cada lado del exterior de la fachada trasera de «Benta berri» se hallan el pozo y el horno, indispensables para el artesano.

Cuatro son los tipos de cesta o *saskia* que confecciona el artesano de Sumbilla, aprovechando el jaro o *txara* de castaño.

La *buru zare* de base o *zola* cuadrada y boca circular, utilizada con heterogénea carga, difícil de concretar; la conocida como *esporta*, de igual línea y

menor capacidad que la *buru zare*, empleada generalmente con la comida del ganado porcino, y el llamado cesto terrero o *saski terrerua*, reservado en su mayor parte a los trabajos derivados de la construcción y usado, antes, por los camineros. El cesto terrero, de idéntica traza que los anteriores, es el más pequeño de los que confecciona Miguel Apezteguia.

Este artesano hace asimismo el cesto que recibe los nombres de *ordia* y *asto zare*. Con esta cesta se acarrea el abono al campo, y su base se abre y se cierra por medio de un anillo provisto de una chapa metálica que alcanza la argolla que hace de llave y se encuentra en el entretejido de la cesta. En su lado opuesto, a manera de bisagras, tiene dos *zimitzek* o flejes de castaño.

En esta industria casera de Sumbilla me fijo en la *saskia* citada en último lugar. Mi atención se centrará en la cesta denominada *ordia* o *asto zarea*. La restante y mentada producción de Apezteguia, cuyos modelos y técnica de confección, así como parte del léxico propio del oficio coinciden con los de un *saskigille* de Aranaz, será objeto de mi atención cuando me ocupe del artesano de esta localidad navarra de las «Cinco Villas».

Para proveerse del jaro de castaño que requiere su cometido de artesanía, el cesterero de Sumbilla recurre a la riqueza forestal de los denominados Cuatro Pueblos. A la tala reserva los meses de invierno y, años atrás, el acarreo del material a casa lo hacía cargando un jumento. Mas hoy, para alcanzar la carretera más próxima se sirve del ganado caballar para, después, valerse del medio motorizado.

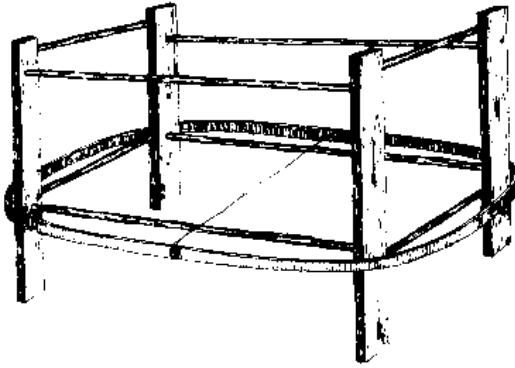
El jaro, de unos cinco años, se deja secar repartido por los alrededores de la casa *etxe atarian*, por espacio de quince días a un mes, según el tiempo sea seco o húmedo. Mas el artesano cuidará que este proceso se detenga a medio concluir, sin que el jaro llegue a estar seco del todo, que la madera quede como bien dice el cesterero: *pixko bat zimelduta*.

Más adelante, en cantidad calculada como suficiente para el entretejido del año, *urteako bear dena*, los jaros se llevan al pozo. Del pozo se extraerán a medida que el artesano los necesite. Entonces coge el hacha y con ella corta los jaros a la medida de la base o *zola* del cesto a confeccionar, que en el presente caso sabemos responde al modelo llamado *ordia* o *asto zarea*, y los introduce en el horno o *labia*. Los deja expuestos a su cocido, durante media hora el jaro fino y hora y media el grueso, sobre unas varillas metálicas que van en sentido horizontal.

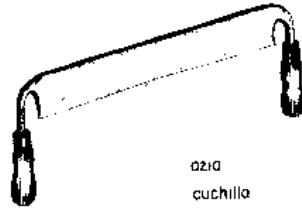
El horno es rectangular, de dos metros de largo y ochenta centímetros de ancho. Se alimenta con los desperdicios o *zirpillak* del oficio y una chapa de hierro es la puerta de su boca.

Según saca el jaro del horno, el cesterero se sienta en el banco o *alkia* y con un machete o *matxetia* golpeado por medio de una maceta de madera o *maillua* le hace primeramente una hendidura en uno de los extremos *egurra*

saskia esizzeko moldia edo armazona
molde para la confeccion de la cesta

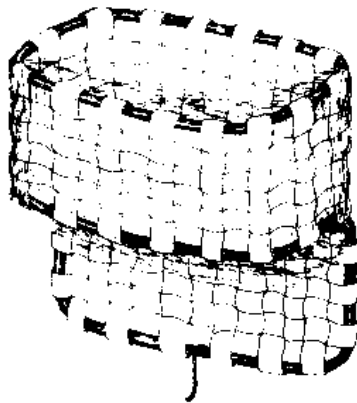


burruntzikiyaka armazona
plantilla para preparar el aro de la cesta



azia
cuchilla

ordia edo asto zarie
cesta



i.g. 9.

lertu. Y las manos del artesano se servirán de esta hendidura para dividir en dos el jaro o *txara bi erdi egin*. Seguidamente, haciendo uso del mismo machete, realizará otra abertura en el cabo de una de las mitades del jaro y, rasgándolo con las manos, el cesterero consigue la primera *zimitza* o tira. Esta operación la repetirá cuantas veces lo permita el grosor de la madera que tiene entre manos. En el banco cesterero y sirviéndose de un cuchillo o *nabala* descortezará el jaro. En el mismo asiento, por medio de una cuchilla o *azia* refina y desbasta o *legundu* las tiras, que de esta manera quedan prestas para el entretejido.

La cesta más corriente de las llamadas *ordía* o *asto zarea* mide setenta y seis centímetros de largo, cuarenta y seis de ancho y su altura, sin la tapa, es también de cuarenta y seis centímetros.

Para confeccionar esta cesta se introducen en el molde, en línea vertical y separados por tres centímetros uno del otro, veinticinco flejes o *zimitzak* de un metro aproximadamente. Estas tiras reciben el nombre de *tirante gaiak*. Las *tirante gaiak* forman el esqueleto de la cesta. A unos veinticinco centímetros del extremo inferior, que corresponden a la parte que queda por debajo del aro de sujeción del molde, el artesano comienza a tejer o *esitzen*. Esta labor la realiza por medio de dos flejes llamados *esitzeko zimitzak*, de un metro a dos de largo y más estrechos que los denominados *tirante gaiak*.

Alcanzada la altura que debe llevar la cesta, en su boca se introduce un aro conocido por el nombre de *burruntzikiya*, que el artesano lo consigue sobre una plantilla o *armazona*, previo calentado el jaro. Envolviendo este aro, cuyos extremos van claveteados, recoge los *tirante gaiak* al interior de la cesta, donde sus puntas, aguzadas por medio de un cuchillo o *nabala*, quedan sujetas en el entretejido.

Saca seguidamente el molde o *armazona* e introduce otro aro en esta parte inferior, cuyos veinticinco centímetros de los *tirante gaiak* que han quedado sin ser trabajados se rematan en la cara interior del entretejido, arrollando al aro como en el lado opuesto.

Al artesano le resta preparar la tapa, que se aplica a la parte baja de la cesta. Para ello coloca primeramente un aro o *burruntzikiya* en el suelo, y sobre su largo o *luzetasuna* extiende cinco *tirante gaiak* de un metro aproximadamente. Con ambos pies sobre un extremo del aro sujeta los *tirante gaiak* y comienza a tejer con los *esi zimitzak* o flejes estrechos. Este entretejido lo inicia por el centro e incluye el aro. Sobre éste, con técnica igual a la vista en los bordes de la cesta, arrolla las puntas afiladas de los *tirante gaiak*, para dejarlas recogidas en el entretejido de la cara inferior o *barrena* de la tapa.

En esta labor del entretejido de la tapa habrá dejado dos huecos de unos tres centímetros cada uno, separados ambos por una distancia de veinticinco. Para ello recoge el entretejido del último *tirante gaia* antes de alcanzar el aro. De esta manera, al aplicar la tapa o *tapakia* al cesto, en

cada uno de estos espacios libres envolverá el fleje o *zimitza* que hará de bisagra y cuyo extremo quedará cosido con dos clavos, en las dos caras del entretejido, interior y exterior *barrena eta kanpoko*.

En el lado opuesto habrá dejado una sección sin tejer. En este hueco irá la rústica cerradura. El aro de la cesta lleva un anillo metálico, en el cual se sujeta una chapa que, envolviendo el aro de la tapa, se ajusta en otra argolla de hierro que figura en el entretejido de la cesta. Y es suficiente mover el anillo para que la tapa se abra o se cierre según interese.

Aranaz

EL HERRERO

Para visitar la villa navarra de Aranaz abandonamos la carretera general en las Ventas de Yanci, y después de siete kilómetros de sinuoso recorrido en continua ascensión, dejamos, a nuestra derecha, el camino que va a esta última villa, para proseguir por otro, no menos quebrado, que nos llevará a la plaza del pueblo objeto de nuestro interés.

Aranaz es un pueblo solitario y algo retirado, condiciones éstas que hacen conserve sus particularidades, su manera de ser propia y peculiar. Su plaza, con el Ayuntamiento de modesta arquería, la encontramos envuelta en un ambiente bucólico y sosegado, que por el acusado contraste que nos ofrece con el mundo febril en el cual nos movemos ordinariamente, resulta muy de nuestro agrado.

En determinadas horas del día apenas si acierta a cruzar su pavimento el aldeano que simula enfrenar el domesticado caballo. Únicamente el tañido del reloj parroquial, desde su airosa atalaya y con terca insistencia, se empeña en recordarnos el inevitable discurrir del tiempo. Y junto al medido toque del cuerpo de sonería de este reloj de Aranaz, a su plaza, nervio principal de la vida de la comunidad, llegan los leves y metálicos sonidos del martilleo del hierro sobre el yunque, cada vez más caros de escuchar en un pueblo rural. Se perciben los débiles golpes, nerviosos golpes sin dejar de ser acompasados, que no hay duda escapan de una fragua que se oculta a nuestra vista; pero que la creemos algo próxima. Convicción que, pronto, la pudimos comprobar, puesto que la andadura de contados pasos sería suficiente para alcanzar un enrevesado patio y, a través de él, presentarnos delante de la herrería, un taller que lo encontramos a pocos metros de la pared Norte de la Casa Concejil, en un cobertizo con dos puertas, una enfrente de la otra, y un par de ventanas en uno de sus lados.

En la herrería de Aranaz tenemos el potro o *arkera* para herrar el ganado. Un potro poco usado en nuestros días, que se apoya en una viga. En una hermosa viga o *petrala* que sirve de sostén al tejado.

En este taller vemos asimismo tres yunques o *txingureak*. Uno de ellos, de ciento siete kilos, montado entre el potro y la fragua, descansa sobre un zoquete de madera tan ennegrecido como seco, y los otros dos, bigornias muy pequeñas, van aplicadas a una larga mesa o *maia*. Mesa que cuenta también con un taladro de mano *taladrua* y dos tornillos de pie o *estokak*.

A la izquierda según entramos en el local tenemos la fragua o *sutegia*, adosada a la rústica pared del fondo. En uno de sus costados lleva el fuelle o *auspoa*, que el *arotza* o herrero lo acciona por medio de un varal, de cuyo extremo, que lleva una argolla metálica, pende un hierro rematado por un asidero de madera algo rebajada por el continuo uso. La fragua de este pueblo de las Cinco Villas de la Montaña de Navarra se alimenta con carbón de piedra; mas, antes, para el mismo cometido se empleaba el combustible vegetal.

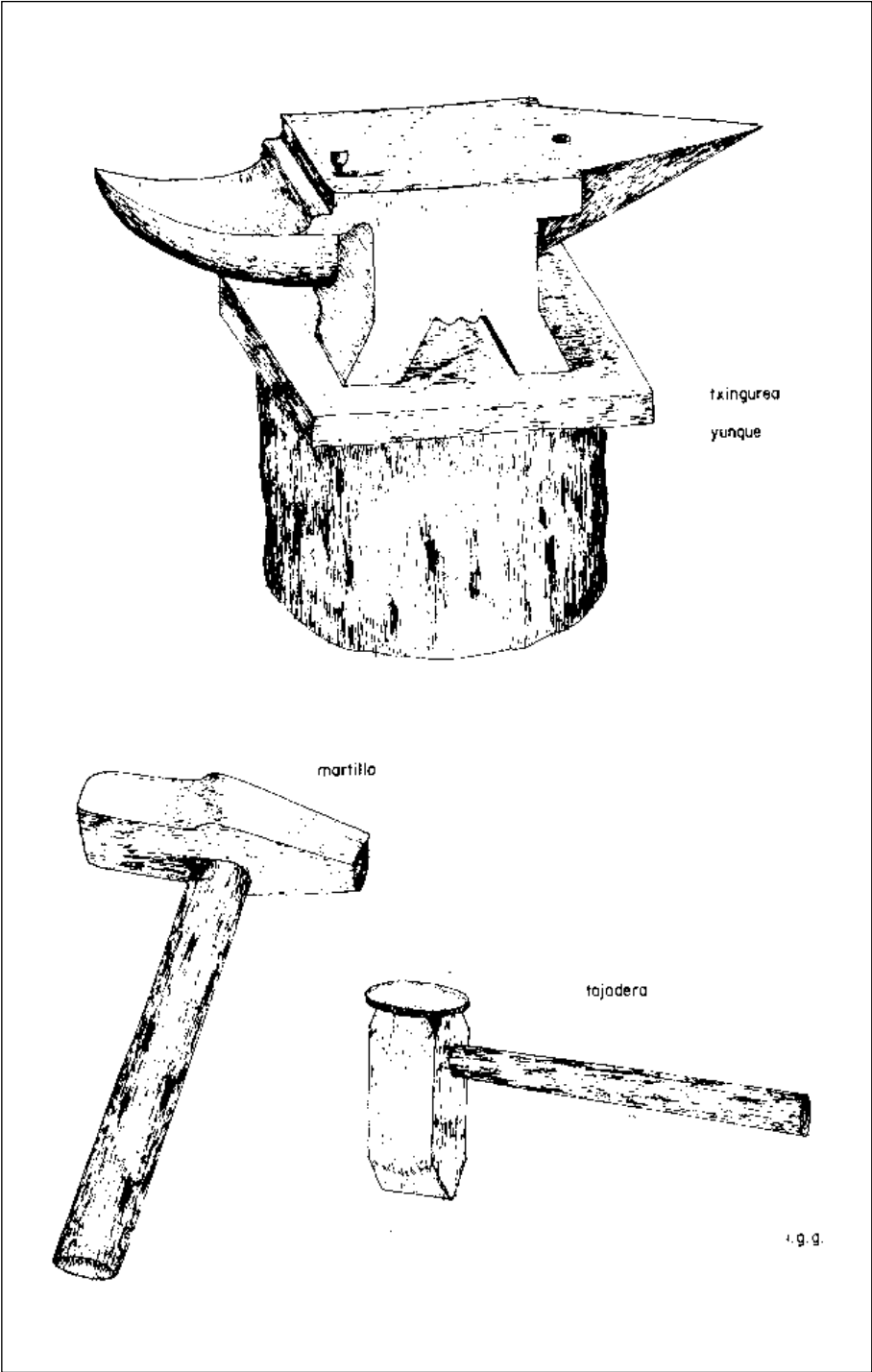
Repartidos por el suelo de la herrería, algo tosco e irregular, reparamos en unas herraduras debidamente forjadas y clasificadas. Se trata de herraduras que se reservan para el ganado caballar y asnal, puesto que el herraje que lleva el vacuno no se trabaja últimamente en esta industria casera⁴.

Angel Zugarramurdi Echepetelecú es el *arotza* o herrero de Aranaz, villa donde, en la casa de «Orunea», nació hace setenta y dos años. Y al hacer un poco de historia de los artesanos de esta familia nos encontramos con que el abuelo paterno del actual herrero, Francisco Zugarramurdi, era guipuzcoano. Nacido en Oyarzun, hasta su fallecimiento en Aranaz en el año 1913, fue el carpintero de esta localidad. Su hijo, que vino al mundo en «Orunea», continuaría fiel al quehacer manual; pero el cepillo, la gubia y el formón carpinteros los cambió por la fragua, el yunque y la tajadera. Alejo Zugarramurdi, que este era el nombre de aquel artesano, aprendió el oficio en Vera de Bidasoa, en la fragua de Valentin Goicoechea. Después de un periodo de aprendizaje de siete años y establecido en su villa natal, allá por el año 1885, de 1922 hasta 1939 le vemos en el taller con su hijo Angel, quien, desde esta última fecha, figura como el único herrero de Aranaz, sin perspectiva de continuidad en la familia.

En esta fragua de Angel Zugarramurdi se han dedicado al herraje del ganado y, entre otros muchos trabajos que escapan a una exhaustiva enumeración, se forjaron las llantas de la *burdiya* o carro rural; el hacha –siguiendo la técnica que tenemos vista–, los dientes u *ortzak* de los aperos de labranza llamados *aria* o *area*; la azada; diversos tamaños de bisagras y cuñas para partir leña, así como el cepo destinado al zorro y el tambor para asar las castañas, llamado *txartana*.

Se forjaban también la *txarrantxa* –ingenio para dominar y conducir cómodamente a la bestia–, la *txinga* –empleada en el arrastre de tronco del árbol–, la herradura y la *errakia*.

4. No se sabe de la herradura anterior a fines del siglo IX.



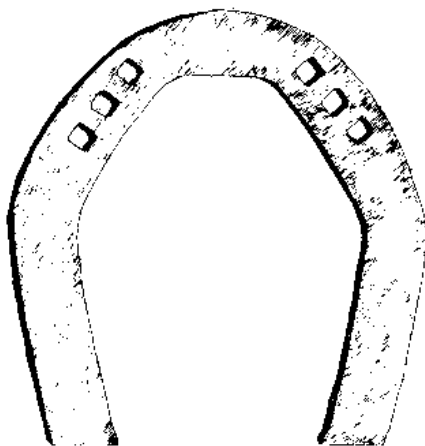
Me fijaré en la forja de la herradura, la *txarrantxa* y la *txinga*, así como en la *errakia*, útil relacionado directamente con otro trabajo manual, puesto que sabemos se emplea en la confección de los cuencos de madera denominados *kaikua*, *oporra* y *abatza*, principalmente⁵.

LA HERRADURA

Para forjar la herradura o *ferra* de tamaño medio o corriente de ganado caballar se corta en frío, sobre el yunque y con una tajadera golpeada por medio de un mazo o *maza* de acero, una pletina de veinticinco centímetros de largo por treinta milímetros de ancho y seis de grueso. Esta pieza recibe el nombre de callo⁶ y, cogiendo uno de sus lados con las tenazas o *tenazak*, el artesano la llevará a la fragua. Aquí se calienta al rojo vivo u *ondo berotu* uno de sus extremos, y de nuevo en el yunque y sujeta con las mismas tenazas la pieza será martilleada hasta lograr la traza de la mitad de la herradura o *ferra*. Seguidamente, aprovechando el calentado de la fragua, el herrero se desprende de las tenazas y por medio de un punzón golpeado con el mazo consigue tres *ferra zuloak* o agujeros de la herradura. A continuación, sirviéndose de las mismas herramientas, con la otra mitad o lado opuesto de la herradura repite la operación descrita y de esta manera quedará debidamente forjada.

zaldi ferra

herradura para el ganado caballar



5. En el capítulo dedicado a Sumbilla he recordado a los artesanos *kaikugilleak* de Aranaz.

6. Señalaré que callos son asimismo los extremos de la herradura.

LA TXARRANTXA

La *txarrantxa*, que aplicada a su barbada facilita el domesticado de la bestia, se forja en pocas herrerías.

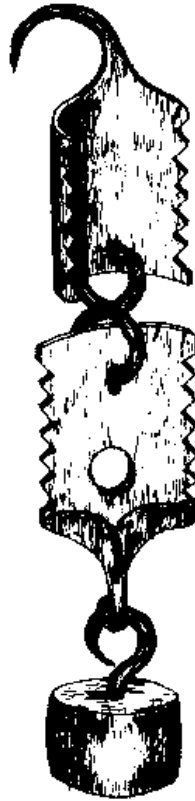
Después de su calentado en la fragua, sobre el yunque y sujetándolas con las tenazas y a golpe de martillo, primero a una pletina y después a otra –ambas de treinta milímetros de ancho por cuatro de grueso y sesenta de largo– se les sacará el correspondiente espárrago. Espárrago de extremo agudo y de treinta y cinco milímetros de largo por seis de grueso, que, después, se dejará enfriar en el suelo.

Tras esto, coge una de las piezas por la sección más ancha y la ajusta en uno de los tornillos de pie o *estokak* de la mesa del taller. La deja de manera que sobresalga unos quince milímetros aproximadamente. Entonces el artesano consigue, uno a uno, siete dientes u *ortzak*, haciendo uso de una lima triangular. Trabajo que previo cambio de posición, lo repetirá con el lado opuesto, para, después, hacer otro tanto con la segunda pletina.

Concluido el dentado de las piezas, éstas, una a una, tenazadas por los espárragos las llevará al taladro de mano, para dejarlas con cada orificio circular, de siete milímetros de calibre. Mas a una de ellas le hará otro agujero, de catorce milímetros de diámetro, en el extremo opuesto, orificio que servirá para la cuerda de tiro del ganado.

Seguidamente, el artesano se hace con una varilla de siete centímetros de largo por seis milímetros de grueso, y después de pasarla por la fragua la forjará en la bigornia más pequeña. Con un ligero martilleo la deja en forma de «S».

De nuevo calienta las piezas dentadas y taladradas, y colocadas sobre el hueco del tornillo en su posición entreabierta les irá dando la línea de media caña, a golpe de martillo y asiéndolas con una mano por los correspondientes espárragos. Más tarde, los extremos de la varilla forjada los pasará por



el orificio de siete milímetros de su respectiva pieza. Extremos que quedarán cerrados, en frío y a golpe de martillo.

Las piezas entrelazadas se llevan una vez más a la fragua, y con los espárragos al rojo vivo, a estos les dará la traza ganchuda en la bigornia. Con uno de los ganchos se sujetará al anillo de la cabecera o *kaprestua* del animal, y al otro, por medio de una argolla de hierro se le aplicará una bolita metálica de unos cincuenta gramos, cuyo objeto es que cuando no se tira de la *txarrantxa*, su peso, el de la pequeña bola, la desprenda y aisle del animal.

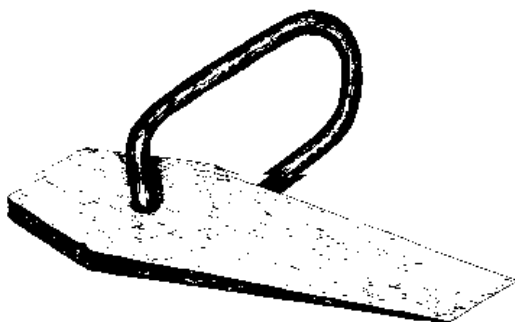
LA TXINGA

La denominada *txinga* es un útil que sirve para facilitar el arrastre del tronco de árbol por la bestia. La *txinga* se compone de dos piezas. Se trata de un aro aovado que pasa por el orificio de un hierro.

Para forjar la *txinga* se corta con la tajadera una pletina al tamaño de quince centímetros de largo por cincuenta milímetros de ancho y siete de grueso. Y estirada hasta alcanzar los veinte centímetros de longitud, se la deja con uno de los lados, de extremo aguzado, más estrecho que el otro. Tras esto, calentando de nuevo la pletina, el artesano le hará un orificio de doce milímetros de diámetro en su cabeza o parte más ancha, valiéndose de un punzón de acero.

A continuación, previo pasado por la fragua, sobre el yunque y a golpe de martillo, a una varilla de veinte centímetros de largo por diez milímetros de grueso le dará la forma de aro, que sin cerrarlo del todo lo enlazará a la pletina por el orificio que sabemos lleva ésta. Más tarde caldeará los extremos del anillo y en el yunque lo dejará cerrado.

Para emplear la *txinga*, su extremo aguzado, golpeado con un martillo, se introduce unos ocho centímetros en el tronco y por medio de una cadena que pasa por la anilla tirará el ganado.



LA ERRAKIA

Para forjar la *errakia* se precisa un acero de alta calidad, de cincuenta centímetros de largo y treinta milímetros por ocho. Se calienta la barra y sobre el yunque y a martillo se recalca unos doce centímetros en un extremo. Seguidamente, en caliente y en el yunque, siempre a golpe de martillo, el herrero consigue la anchura que, lograda su forma, requiere el posterior aplicado del mango de madera. Mango que se introduce doce centímetros en el acero y que por medio de un orificio hecho en el metal por medio de una broca quedará sujeto con un tirafondo.

Hasta ahora se ha forjado el mango o *kiderra*. Para lograr la punta, boca o *muturra*, a continuación del calentado en la fragua se trabaja el acero en el yunque. El *arotza* golpeará aquí los laterales de la pieza, en la zona interesada y la dejará con traza de lanza, con mayor grosor en su centro que en los extremos. Para llevar a cabo este menester, al herrero le es preciso recalentar la pieza varias veces.

Con el extremo de lanza bien afilado, el artesano logra el gancho de la herramienta que está forjando. Para este menester aprovecha el borde del yunque, sobre el cual lo golpea.

Prosiguiendo su trabajo lleva la pieza a la *estoka* o tornillo de pie. Aquí la lima en frío, hasta dejarla con buen filo. Con el extremo debidamente aguzado, una vez más lo calienta al fuego hasta que adquiera un marcado color cereza; pero sin llegar al rojo vivo, *gutxi berotua*, e inmediatamente lo introduce en un depósito de agua, con el fin de dejarlo con el debido temple, indispensable para el buen resultado del útil.

En ocasiones forja la punta o *muturra* de acero y a unos veinte o treinta centímetros la caldeará con el resto, que es de hierro.

Angel Zugarramurdi apenas forja esta herramienta llamada *errakia*, puesto que el único cliente que tiene es su paisano el *kaikugille* Francisco Larrechea, que sabemos se halla avecindado en Sumbilla.

EL CESTERO

El cestero o *saskigille* de Aranaz vive en un lugar apartado del casco del pueblo. Este cestero fija la residencia en el caserío «Iturzen borda» y tiene el taller junto a una de las viviendas de la casa de labranza que lleva por nombre «Zerrado». Así pues, en «Zerrado» encuentro el motivo de mi interés y a este solar navarro se dirigen mis pasos.

Para ello dejamos la carretera a medio recorrido, aproximadamente, entre el cruce de Yanci y la plaza de Aranaz. A nuestra derecha según ascendemos cogemos un camino pedregoso y en pronunciado desnivel. Avanzamos a través de un bello recorrido, donde el tramo cómodo a nuestra andadura cede a otro de alguna dificultad, por lo descarnado del piso.

Parte del camino avanza entre viejos y caducos castaños, cerca del río Arrata, que en Ventas de Yanci desemboca en el Bidasoa. La vereda juega con el riachuelo, y los pequeños puentes, los modestos puentes de «Errota zubia», «Amosen bordako zubia» e «Imizarta zubia», nos llevan, sin apenas advertirlo, a una y otra margen de sus limpias aguas.

Según ganamos altura dejamos a nuestra derecha los caseríos «Igetako borda», «Erreneko borda» y «Barrazabalko borda». Solitario, en plano algo superior a estos, queda «Barrazabal». Todas estas casas, junto con la de «Zerrado», forman el barrio o *auzoa* de «Eguzki aldea» de Aranaz.

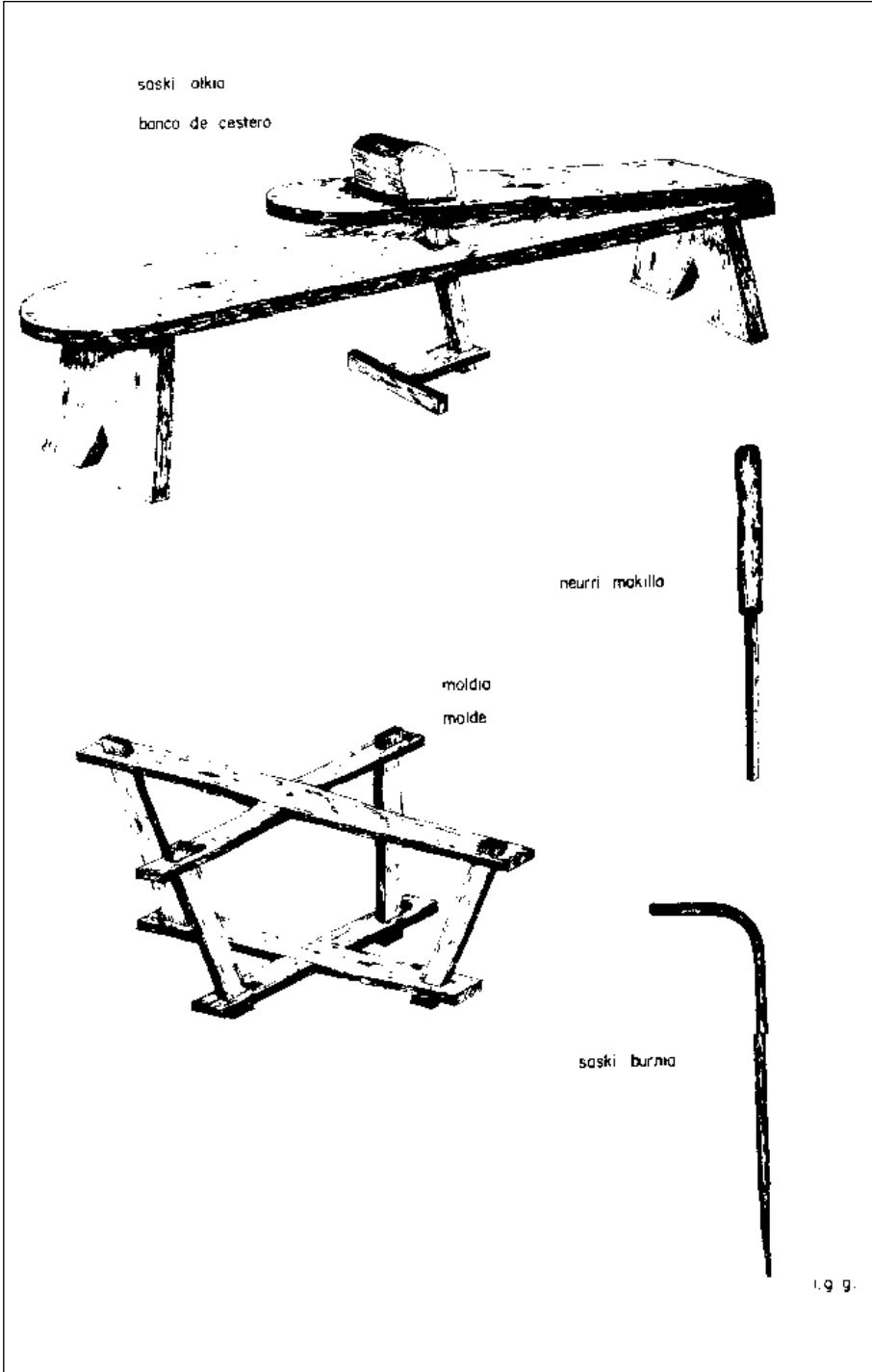
Un pequeño repecho nos lleva a «Zerrado», en cuyas inmediaciones hozan dos cerdos y campa por sus respetos un perro de pastor. Un careador que al vernos se detiene y ladra nerviosamente. Una mujer joven que luego supimos era la *etxeakoandre* nos observaría algo oculta detrás de los visillos, y un señor, de aspecto bondadoso y entrado en años, se asomaba a una angosta ventana del piso alto.

Vencida por nuestra parte la instintiva indecisión de avanzar, llamamos a la puerta de una vivienda del caserío, donde no se haría esperar la presencia de todos los que en ella habitan. En primer lugar los niños, un poco más tarde sus padres y, por último, el abuelo, a quien habíamos saludado a distancia. Aceptada la tan poco protocolaria como sincera invitación de hospitalidad, nuestra primera visita fue a la cocina. Aquí, mientras tomamos asiento junto a una mesa y somos obsequiados con largueza, comprobamos, no sin agrado, el buen sentido que preside las decisiones domésticas de esta familia. En «Zerrado» saben abrirse a las nuevas y cómodas innovaciones que nuestro tiempo depara, sin hacer, dentro de lo que da de sí lo compatible, tabla rasa con todo aquello que puede representar una superada y anacrónica manera de vivir.

Observamos que la llamada cocina *económica* se halla sin alma. La vemos sin lumbre, fría y algo arrumbada. La repisa de la campana del hogar la encontramos ocupada con varios y pequeños pucheros, una cafetera y un molinillo, asimismo para el café. La forja de los morillos no puede ocultar su vetustez, y al lado de este hermoso fuego, donde tan bien casa la concreta realidad con la sugerente y abstracta fantasía, contrasta la práctica pero al mismo tiempo raquílica llama del gas butano.

En el agradable marco de esta cocina nos toca aguardar a Luis Madariaga, el artesano cestero que hemos señalado vive en el caserío «Iturzen borda». El tiempo transcurre mientras bromeamos con los niños, hablamos con sus padres y preguntamos a Salvador Madariaga, el *atautxi* o abuelo de la casa.

Salvador Madariaga nació en el caserío «Iñarburu» de Yanci, hace ochenta y cinco años, y tendría dieciséis o diecisiete cuando, junto con sus padres, se trasladaba a «Pericon borda», en Aranaz. Más adelante, al crear su nueva familia, sin alejarse de su pueblo de adopción fijaba la residencia



en «Simonen borda», donde nació su hijo, el mentado Luis. Y desde hace treinta y siete años vive en «Zerrado».

En el terreno del trabajo manual, en Salvador Madariaga se da un caso curioso por poco frecuente. El oficio de *saskigille* o cesterero, que hoy lo tiene abandonado, lo aprendió de su hijo. Con éste hizo el aprendizaje y junto a él transcurrieron las últimas jornadas que dedicaría a la confección de la cesta.

Mas el abuelo o *atautxi* de «Zerrado» nos habría de descubrir otra faceta de sus actividades pasadas, que, por inesperada, nos cogería de sorpresa. En este inquieto octogenario tenemos a un autodidacta del acordeón. Madariaga ha sido, durante años, el acordeonista de Aranaz, el encargado de amenizar las vespertinas horas dominicales de su localidad y con su instrumento musical –el otrora *inpermuko auspoa*–, ha acudido a los pueblos más o menos próximos al suyo, allá donde hubiera de por medio una contrata, quizás de diez o doce pesetas. Su presencia era esperada en las fiestas patronales o en las carnestolendas de Saldías, Donamaría, Oiz, Mugaire, Oronoz, Legasa, Lesaca, Yanci, Sumbilla, Zubieta y Goizueta. Intervenciones públicas, todas ellas, que pertenecen al campo de su recuerdo, que le evocan unas ilusiones y unos años que se fueron.

Salvador Madariaga conserva todavía su último acordeón. Con él se entretiene y satisface una íntima necesidad. El auditorio de sus consabidas melodías se reduce a los suyos, y entre estos figuran los niños, de manera particular. Sus nietos que, con expresión de simpatía y admiración, se sientan en su derredor y le escuchan. Nosotros, oyentes casuales, nos recreamos también con este acordeonista. Su repertorio nos resulta conocido y popular, comienza con el «Andre Madalen», familiar al oído de tantas generaciones. Por unos momentos nuestra imaginación se substraer de la realidad y vuela hacia otros tiempos, vuela hacia el ayer del País.

Pero la presencia de Luis Madariaga nos recuerda que mi visita a «Zerrado» se halla en razón del oficio de este trabajador manual. Así pues, con este artesano nos dirigimos a su taller, a la modesta industria que se levanta adosada al caserío. Mas no iremos solos. En el camino, corto trayecto de contados metros, nos acompañan las notas que escapan del viejo acordeón de este rústico músico de Aranaz

En Luis Madariaga tenemos a un hombre de cincuenta y dos años, afable y de recia complexión. Cumplido el servicio militar tuvo el primer contacto con la cestería. Su periodo de aprendizaje fue breve y lo llevó a cabo en las Ventas de Yanci, en el taller de Pedro María Zozaya, hoy desaparecido.

Tres nada cómodos peldaños salvan la distancia entre el camino y la cestería, desde cuya puerta contemplamos el casco urbano de Aranaz, a distancia pero con nitidez.

El piso de este local es de piedra, lleva techumbre de cemento y cuenta con un amplio ventanal de asimétrica cristalería.

Al igual que en otras industrias caseras similares, en esta de Aranaz tienen un pequeño asiento sin respaldo, el clásico banco de trabajo o *saski-alkia* y el horno.

El horno o *labia* es rectangular, de ladrillo revestido de yeso. Para el cierre de su boca cuenta con una puerta o *atia* corrediza de madera. Se carga o alimenta con los desperdicios, virutas o *zirpillak* del trabajo. Las virutas se reparten únicamente por el fondo del horno, cuyo encendido y humo consiguiendo cuecen o *egosi* los jaros que se colocan sobre unas varillas metálicas que van de pared a pared, en horizontal.

Como herramientas de trabajo tienen la cuchilla o *azia*, el cuchillo o *nabala*, la maceta de madera o *mazeta*, el machete o *matxetia*, un hierro o *saski burnia*, y la *neurri makilla* o vara con varias marcas, de las cuales se sirve el artesano para tomar las diferentes medidas que el entretejido exige.

En este taller de Aranaz me fijo también en tres moldes o *mol diak*. Uno se utiliza para el *saski aundiena*, la cesta que se carga con el estiercol o *gorotza*; otro es para la *measkia*, que equivale a la llamada ordinariamente *kopa saskia*, y el tercer molde se ha empleado en la confección de la cesta usada por el pescador, conocida por el nombre de *arrai saskia*.

Madariaga hace asimismo otra cesta relacionada con la pesca, es la llamada *amorraia ibiltzeko gorgolla* o escarcela para la trucha, que se trabaja sin molde.

El banco de este taller lo montó el mismo artesano cestero y los moldes fueron preparados por Fernando Albiztur, que fue carpintero o *zurgiña* de Aranaz. La cuchilla o *azia* está forjada en Leiza y el cuchillo o *nabala* salió de la fragua de Rafael Lanz, en Lesaca.

Todos los tipos de cesta que produce Luis Madariaga llevan jaro de castaño o *gaztain txara*, del cual se abastece de los montes de Aranaz y Yanci. La tala, con el hacha, la lleva a cabo durante el invierno, en particular en los meses de febrero y marzo. Para el acarreo de esta primera materia al taller se sirve del ganado caballar o *beorrakin*.

El proceso del secado del jaro es incompleto y se puede fijar en quince o veinte días. Después, en cantidad que el artesano la considera como suficiente para la producción del año, los dejará en el pozo o *potzua*. Más tarde, según los vaya necesitando, los llevará al taller, donde, con el hacha y encima de un leño *enbor gañean*, los cortará al tamaño que requiere la base o *zola* del cesto a confeccionar.

De un metro setenta centímetros es la *txara* para la cesta denominada *saski aundia*, un metro quince tiene la de la llamada *measkia* y un metro cuarenta precisa tener el jaro del cual se sacará el fleje destinado al *arrai saskia*.

Reducidos los jaros a la medida deseada, el artesano procederá a introducirlos en el horno, que lo tenemos descrito. Los colocará en orden, fijándose en su grosor. Treinta minutos de horno son suficientes para los jaros de menor diámetro, tiempo que en los más gruesos alcanzará la hora y media.

Con el jaro fuera del horno, el cestero toma asiento en el banco. En el banco o *alkia*, sirviéndose del machete y la maceta le hará al jaro una hendidura en uno de los extremos, de esta manera lleva a cabo la labor conocida como *egurra lertu*. Seguidamente, valiéndose de este corte, divide en dos el jaro o *txara*, hace con las manos lo que llama *bi erdi egin*.

Prosiguiendo en su cometido de preparar el material con vistas a su ulterior entretejido, con el mismo machete que antes, consigue otra hendidura en uno de los remates de cada una de las mitades del jaro. De esta forma saca con las manos el primer fleje o *zumitza*, y otro tanto hará cuantas veces lo permita el grosor de la *txara*. Al tiempo que lleva a cabo esta labor dejará descortezados los flejes, valiéndose de las manos o con la navaja, si el trabajo ofrece mayor dificultad.

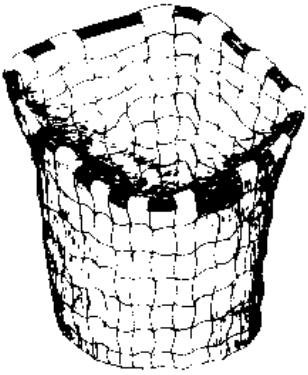
A continuación, el artesano se sienta en el banco o *aulkia* y hace uso de la cuchilla o *azia*. De esta manera refina o *legundu* los flejes, uno a uno, y concluye la labor previa a la confección.

La cesta mayor o *saski aundiena*, la denominada *measkia* y la llamada *arraí saskia* responden a una misma técnica de confección, y debido a ello me fijaré únicamente en la cesta mayor y completaré mi trabajo ocupándome de la escarcela para la trucha.

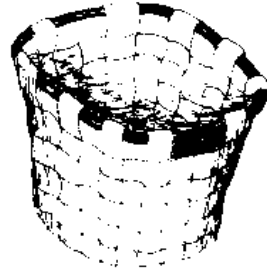
Para hacer la cesta mayor extiende sobre el piso cinco flejes, separados uno de otro por cinco o seis centímetros. Estas tiras de castaño, cruzadas por otras, serán entretejidas pasando una por encima y otra por debajo. Los pequeños huecos de este tejido, cuyas tiras reciben el nombre de *zol-zimitzak*, se rellenan por medio de otras *zimitzak* más finas que las anteriores y cuya longitud se ajusta al ancho que alcanzan los cinco flejes puestos primeiramente. El artesano realiza el ajuste de este entretejido sentado en un pequeño banco sin respaldo, a suaves golpes de martillo o *maillua*.

A continuación, con vistas al ulterior entretejido o *esia*, divide en dos la parte de una *zimitza* que ha quedado a uno de los lados del tejido, utilizando en ello el hierro conocido como *saski burnia*, al que golpea con la mano. Y con objeto de que el entretejido de la base quede más ajustado o reforzado lo contorneará por medio de dos flejes estrechos o *bi zimitz mearrak* que el cestero los consigue rasgando con un cuchillo las tiras anchas.

Tras esto, las partes de los flejes llamados *zolzimitzak* que se hallan sin tejer se recogen hacia arriba, se lleva a cabo lo que el artesano llama *gotti artu*. Es decir, deja en contacto con el suelo únicamente la parte ya terminada de lo que va a ser la base de la cesta. Hecho esto, comienza a tejer



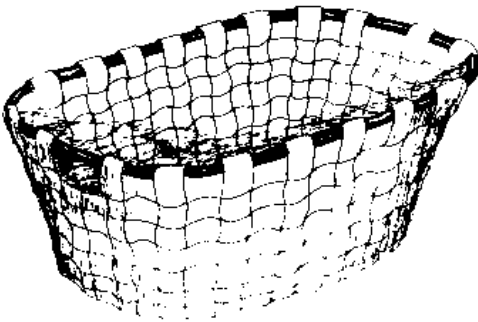
saski aundiena



meoskia



amorria ibiltzeko gorgolla



arrai saskia

con lo sobrante de una de las ya citadas *zimitz mearrak*, que la pasa por encima y por debajo de las *zol-zimitzak*. Alcanzados de esta manera los veinte centímetros del extremo de la *zimitz mearra* empalma ésta con otra, y por medio de las dos –que para mejor entendernos llamaremos la vieja y nueva *zimitz mearrak*, tejerá tres *zol zimitzak* en la parte que comienza a coger altura.

Cuando el *esku-langille* lleva dadas tres vueltas de entretejido introducirá el molde o *moldea*, que lo dejará atado con un alambre a la base. Sobre el molde continuará el entretejido.

Con un jaro fino se prepara el aro superior o *karela*, que por su reducido diámetro lo trabaja después de quince minutos de horno. Cortado a la medida de la cesta, el artesano, sentado en el banquillo, lo manipula en caliente. Presionando el jaro con las dos manos sobre la rodilla derecha logra su forma. Pero, después, son las partes de lo que llamaremos de máxima curvatura, *okonduak*, que son cuatro, las que requieren el mayor esfuerzo del cesterero. La primera *okondua* y la tercera las dobla valiéndose de la rodilla derecha, y de la izquierda se sirve para la segunda y la cuarta curvatura. Conseguida su línea, este aro lo coloca sobre el piso y sujeto con el pie, lo cose con tres o cuatro clavos, que lo dejará remachados.

Alcanzada la altura donde van los dos orificios que hacen de asideros, suelta el alambre, retira el molde y con el cuchillo o *nabala* aguza los extremos de las *zola zimitzak*. Este último cometido lo realiza con vistas al inmediato colocado de la *karela* o aro que, como sabemos, el artesano lo tiene preparado.

El aro queda en el interior de la cesta, a unos seis centímetros del entretejido, y, entonces, el cesterero comienza a recoger los *zola zimitzak* que han de formar el hueco del agarradero o *eskutokia*. Hecho esto, los extremos de los flejes que sobresalen del aro o *karela*, envolviendo a éste, los irá recogiendo en el entretejido. Tras esta labor, y respetando lo que van a ser los asideros, se entretejen los ya mencionados seis centímetros. En este menester utiliza los *zimitz mearrak*. Última labor del *saskigille* es la de refinar los extremos de las *zimitzak* o *muturak apaindu*.

La *amorraia ibiltzeko gorgolla* o la escarcela para la trucha se confecciona sin molde. Su base se prepara asimismo sobre el piso, con flejes estrechos, distribuidos, en número que varía, como hemos visto en la cesta mayor. Pero la base del tamaño más corriente lleva tres *zimitzak* en un sentido y siete en otro. Esta base es de traza rectangular, a excepción de la cara posterior o *gibealeko aldia* que es circular, debido a una *zimitza* de forma de media luna que se ha colocado en este lado.

En el entretejido de esta cesta se emplea la tira muy fina. Su parte delantera es más elevada que el resto y se le aplica un cierre que, con frecuencia, se reduce a unos alambres.

El bastidor de la tapa se consigue por medio de un junquillo que irá sujeto por el entretejido.

La corta producción de este cestero de Aranaz encontraba el mercado en Elizondo, Irurita, Zugarramurdi y Bermeo. Ultimamente no trabaja la cesta para el pescado, y los otros modelos se limita a confeccionar para el autoconsumo.

EL CARPINTERO. CONFECCIÓN DEL TXISTU

En Teodoro Larralde tuvimos a un carpintero de quien se conserva viva y grata memoria en la pequeña comunidad de Aranaz⁷. Larralde nació el año 1878 en el caserío «Maurdineko borda» de Aranaz, y terminó sus días en la misma villa, en agosto de 1964. En su niñez, su familia fijaba la residencia en otro caserío del mismo barrio, pasó a vivir a «Lorbido». Y para aprender el oficio de carpintero, Teodoro Larralde se trasladaba desde «Lorbido» a Vera de Bidasoa, a un taller cuyo propietario, Martín José Michelena, era paisano suyo, de una de las dos viviendas del ya varias veces citado caserío de «Zerrado».

El aprendiz no contaba más que diecisiete años, y la distancia que separa a las dos villas la salvaba a pie. El lunes por la mañana abandonaba su casa para volver a ella el sábado por la tarde, y esto así por espacio de tres años.

En Vera de Bidasoa conoció a Bibiana Iribarren, una joven *etxalartarra* que más adelante sería su mujer. Larralde casó a los veintiún años y, de manera provisional hasta poner a punto su definitiva residencia en «Erreontenea», fijó su hogar en «Otxunea», una casa que se levanta a la entrada de Aranaz, según llegamos por la carretera que arranca de las Ventas de Yanci.

«Erreontenea» se emplaza a contados metros de la iglesia parroquial de Aranaz. Se encuentra en un bello rincón, en un lugar retirado y recogido, muy propio de las inmediaciones de los recios y viejos muros de nuestros templos. «Erreontenea» es una bonita casa de rico alero y balcón corrido, y cuatro plátanos de sombra se reparten en el interior de un pequeño cercado de piedra que enmarca su parte delantera.

El hecho de su proximidad a la iglesia convierte a «Erreontenea» en una atalaya idónea para pulsar la vida del pueblo. En los alrededores de esta casa se reúnen los hombres de Aranaz que, sin mucha impaciencia, aguardan el tañido de la campana que anuncia la hora, el momento justo, del comienzo de la misa mayor del domingo. Y concluido el acto religioso, serán las *etxekoandres* quienes, en grupos más reducidos que antaño y cada vez

7. Algo parecido podemos afirmar de Vicente Vergara, carpintero anterior al mentado Larralde. Vicente Vergara nació en la casa de «Landondo» del barrio arantzarra de «Irullegi».

menos enlutadas, cambiarán sus impresiones en animada conversación, que es fácil se interrumpa hasta la misma hora e igual día de la semana siguiente.

Allá por el año 1902, en un bajo de «Erreontenea» abrió Larralde una carnicería, que disponía de su correspondiente matadero de ganado vacuno. El despacho en este establecimiento corría a cargo de su mujer, quien en múltiples ocasiones tuvo que ejercer asimismo de partera, profesión que con muy poca comodidad le hacía llegar hasta los caseríos más apartados, con harta frecuencia en los días más desapacibles y sin respetar las horas más intempestivas.

Junto a la carnicería, Teodoro Larralde tenía el taller de carpintería, donde confeccionaba distintos aperos de labranza, como son la sembradora de maíz, *artoa eraiteko makina*, la trituradora de forraje, *bazka xetutzeko makina*, el mango de guadaña, *sega kiderra* y el rastrillo o *belarra biltzeko arrastalua*, así como trabajaba distintos muebles de madera, lisos o tallados. Larralde fue asimismo electricista, barbero –por arreglo de pelo y afeitado cobraba veinte céntimos– y sacamuelas o *agiña atetzillia*.

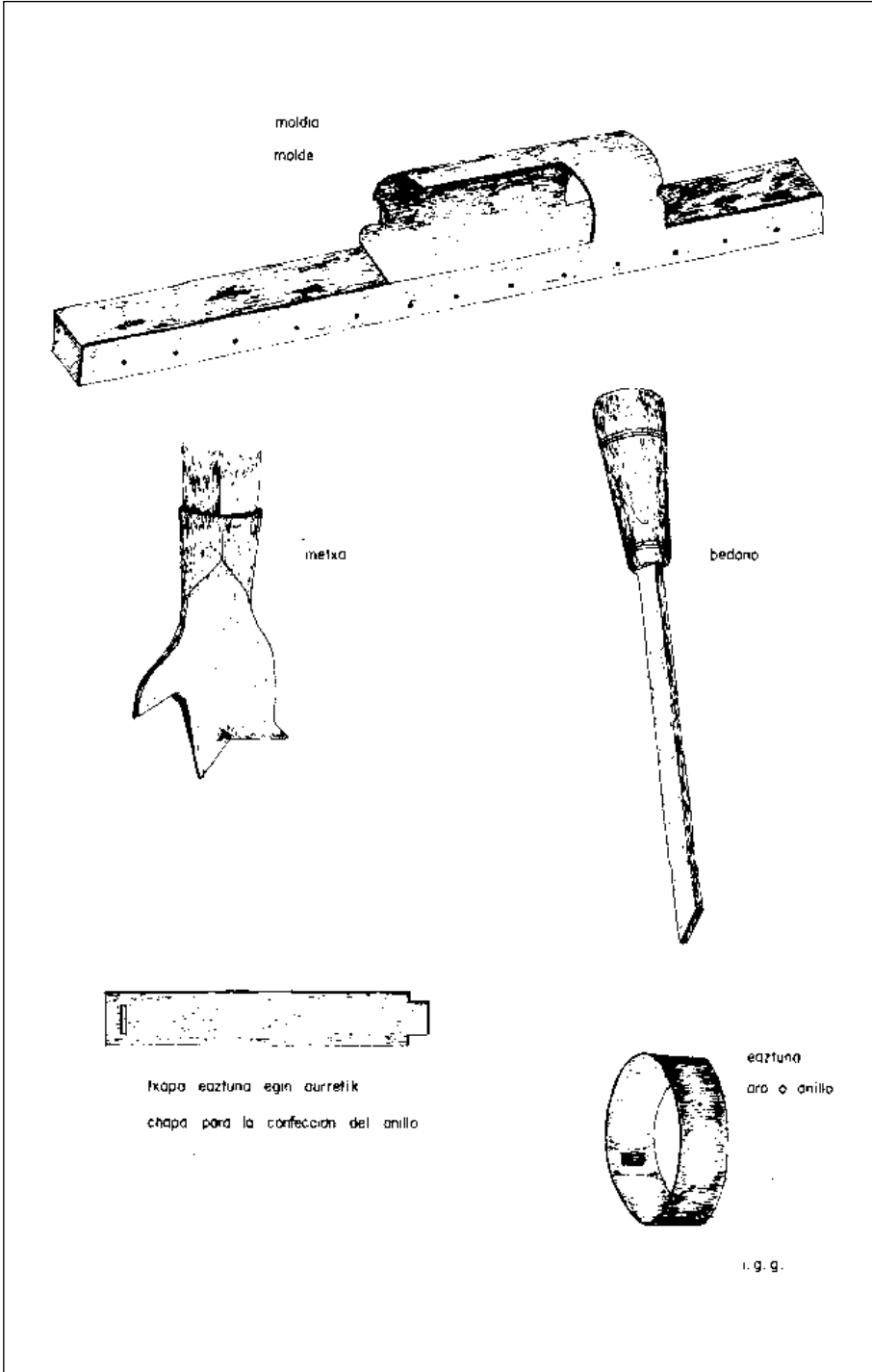
Esta es a grandes rasgos la presentación de aquel artesano de vasta dedicación, cuyo taller fue sitio y centro de tertulia de varios aranaztarras y de otros avecindados en la villa.

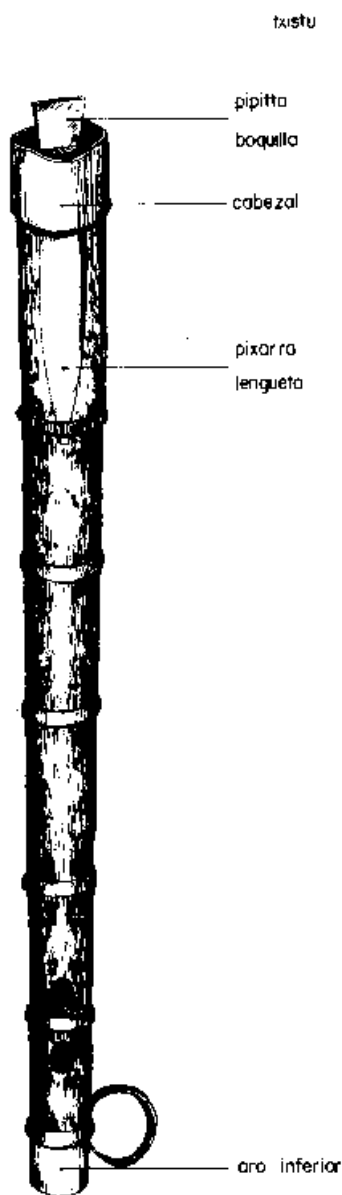
Mas aquel carpintero de Aranaz destacó en un quehacer manual no citado aún por nosotros. Teodoro Larralde demostró dotes nada corrientes en la fabricación del txistu⁸.

Para hacer el txistu, Teodoro Larralde fue animado y empujado por algunas de las amistades que frecuentaban su taller. Y para llevar a la práctica la recomendación de sus amigos se hizo con la necesaria madera de boj o *ezpela* que, por medio de una sierra, la cortaba al tamaño de cuarenta y cinco centímetros de largo y cuarenta y cinco por cuarenta y cinco milímetros de escuadría. Seguidamente, valiéndose de un barreno o *taratulua* taladraba un orificio de once milímetros de diámetro, aproximadamente. Esta labor la realizaba en un tornillo del banco carpintero.

A continuación –siguiendo la técnica más antigua– llevaba la madera a un torno accionado a pedal. Aquí desbastaba primeramente el exterior de la pieza, dejándola reducida casi a la medida que vemos en el txistu debidamente terminado. Tras esto, hacía uso de un formón o *zizela* de corte en chaflán, una cuchilla y una lija de papel.

8. En los postreros años del pasado siglo y comienzos del actual, hubo en Aranaz un artesano dedicado a la confección del txistu. Este se llamaba Juan Miguel Biurrarena, vivía en el caserío «Ixkibo» del barrio de Irullegui y era también intérprete de igual instrumento. Con su txistu y en compañía de otro músico que habitaba en la casa «Errene», Biurrarena amenizaba las tardes domingueras y las fiestas de Aranaz, así como acudía a otros distintos pueblos de la comarca, donde era muy conocido y estimado.





Después conseguía los orificios que lleva el instrumento, que son tres y de unos nueve milímetros de diámetro. Dos van en la parte delantera, a ochenta y a cincuenta milímetros del extremo inferior o *beko aldia*. El otro agujero, el posterior, y por lo tanto en el lado opuesto a los anteriores, queda a once centímetros y medio del *beko aldia*.

Para lograr estos orificios colocaba la madera en una plantilla y llevaba a cabo los correspondientes marcados. En estas indicaciones trabajaba con un berbiquí o *birabirgiña*, útil al que le aplicaba una *metxa* dentada y de dos cortes.

Los agujeros quedan debidamente terminados después de haberlos refinado con una navaja. Pero advertiremos que en el afinado del instrumento, el artesano de Aranaz, al igual que otros que conocemos en similares cometidos, seguía fiel a una técnica empírica, que hacía no fuese siempre igual el diámetro de los agujeros.

Prosiguiendo en su quehacer, en el extremo superior de la madera reducía el orificio a la medida que requería el ajustado de la boquilla o *pipitta* metálica. Para ello, para cegar en lo necesario el agujero, el artesano se valía de un taco de madera, de traza semicircular ajustada en cuña. De esta forma dejaba la boquilla en dirección a la lengüeta o *pixarra*, que es

asimismo una chapa metálica. La *pipitta* y la *pixarra* quedan separadas por una distancia que puede variar de un txistu a otro; pero que la podemos fijar entre los seis y los diez milímetros.

El plano inclinado donde va la *pixarra* se consigue con el formón y en el banco carpintero. La *pipitta* y la *pixarra* pueden ser de latón o alpaca, y Teo-

doro Larralde las preparaba en su casa, donde las cortaba con las tijeras o *aixturak*.

El número de anillos o *eaztunak* que lleva el txistu no es siempre fijo. Por lo general serán cinco o seis, más el llamado cabezal y el inferior, que decoran y refuerzan el instrumento en los extremos correspondientes. El primer aro o *eaztuna* sujeta a la *pixarra* y va en un plano inmediato inferior al cabezal.

Para conseguir la forma de los aros, Larralde se servía de un molde preparado por él mismo. Cortada la chapa a la medida deseada, sacaba una lengüeta a uno de los extremos, extremo que lo introducía en la ranura abierta en el lado opuesto, por medio de un bedano. Los aros, tras ser colocados en el instrumento, se sujetaban con cuatro minúsculos orificios hechos a golpe de *granete*.

Los txistus –de madera de boj o ébano–, Teodoro Larralde los dejaba con el color natural o barnizados a muñeca. El precio de estos instrumentos lo podemos fijar entre las veinte y las treinta pesetas.

Sus clientes, aparte de algunos en Francia, Holanda y Argentina, se repartían por los distintos pueblos del País Vasco⁹.

CHOCOLATES Y BOLADOS

La presencia de la pequeña y casera industria chocolatera, dedicada asimismo a la elaboración de otros diferentes productos, como bien podían ser los caramelos de malvavisco y los azucarillos llamados bolados, ha sido frecuente aun en los pueblos más pequeños, hasta los años que los podemos fijar en la década del cuarenta.

En la producción de aquellos modestos obradores tampoco se olvidaban de las necesidades *post mortem*, puesto que en ellos se prestaba la debida atención al fabricado del hachón, las velas y la cerilla, tan presentes en nuestras antañonas costumbres fúnebres. Eran, aquellos, talleres de marcas peculiaridades, ricos en pailas, cazos y otros recipientes de cobre. Locales algo ahumados por la combustión de carbón vegetal, con olor a cera, canela y cacao, que, a determinadas horas, se convertían en acogedores centros de amigable reunión.

En Joaquín Albistur Bereau saludaba al último artesano que ha figurado al frente de uno de estos talleres en Aranaz. Su abuelo y homónimo era *lesa-*

9. Las referencias acerca de Teodoro Larralde me han llegado a través de su hijo Juan, de probada capacidad en el campo de la artesanía, al igual que su progenitor. Teodoro y Juan Larralde figuran citados varias veces por J. L. Seisdedos en la «Crónica del Bidasoa» de «*El Diario Vasco*» de fecha 19-8-73.

karra. En Lesaca tuvo una chocolatería y destacó también por sus inquietudes musicales. José era el nombre de uno de sus hijos. José Albistur nació en el pueblo de sus mayores. Aprendió el oficio mientras ayudaba a su padre y figuró en la plantilla de la Banda Municipal de Música, cuyo director fue su hermano Cándido.

José Albistur casó o *esposatu* en 1892 con Gracia Bereau Echaide, de Aranaz; En la casa «Apeztenea» de esta localidad navarra abrió un establecimiento para la elaboración y venta de chocolate y bolados de forma aplatanada, así como para los cirios grandes o *atxak* –que en Aranaz llaman *tortxak*–, velas o *kandelak* y ceras o *argizegiak*, coloradas o blanqueadas. Este artesano simultaneaba el quehacer del obrador con el de organista en la parroquia de su pueblo de adopción.

José Albistur falleció en 1930, a la edad de sesenta años, y en uno de sus hijos, en Joaquín, tuvimos a su continuador en la industria casera y en la interpretación del órgano, por espacio de treinta y siete años.

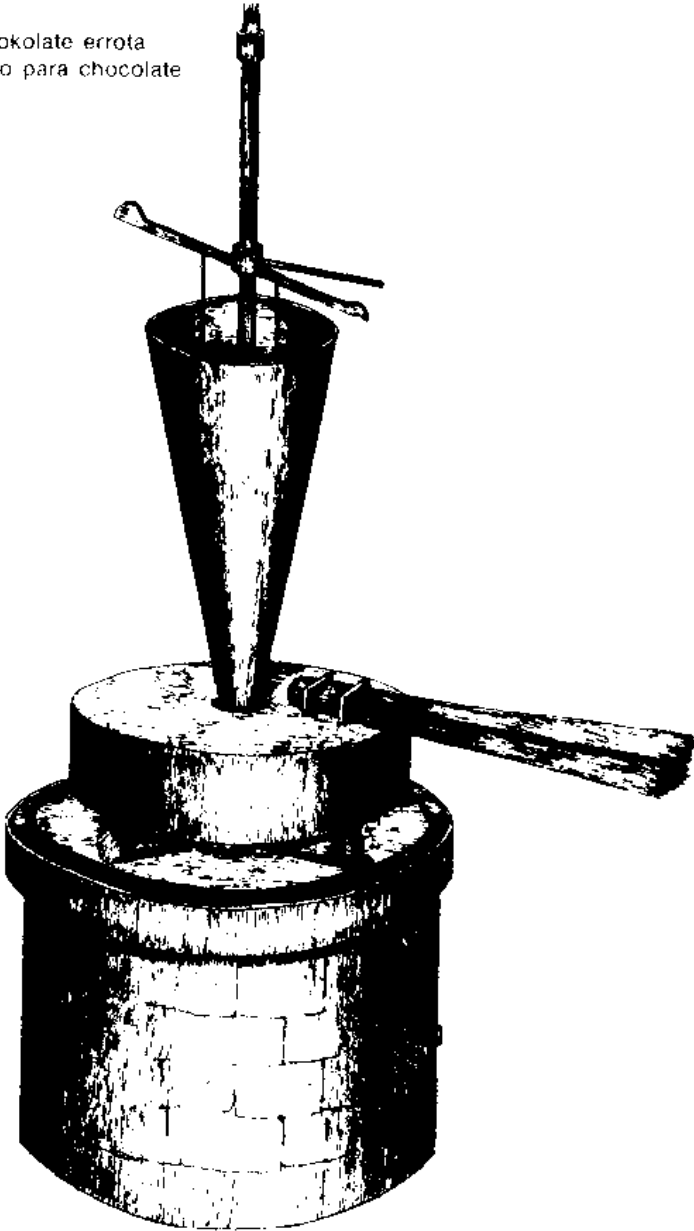
Joaquín Albistur Bereau, que llevo apuntado ha sido quien ha cerrado el capítulo de la industria chocolatera en Aranaz, nació en esta villa el año 1897. Fueron seis hermanos, siendo nuestro artesano el mayor de los cuatro varones. Al lado de su progenitor se hizo con los secretos del oficio, y como profesor de música tuvo a Wenceslao Alzuri, arganista inmediato anterior a su padre.

La producción o tarea de chocolate en una jornada de trabajo de Joaquín Albistur iba marcada por la costumbre de años de dedicación al oficio. Correspondía invariablemente al resultado de la combinación de once kilos y medio de cacao, dieciocho y medio de azúcar, cinco y medio de harina, medio de avellana y trescientos gramos de canela.

El industrial de Aranaz recibía el cacao de San Sebastián, se proveía de las firmas de Lizasoain y Miguel Zubiri, hoy desaparecidas. Y citado este fruto traeré a colación un trabajo de Pedro Zubizarreta, «Contrabando en San Sebastián –Envío de cacao, vainilla y azúcar a Navarra», que apareció en el «Boletín de Estudios Históricos sobre San Sebastián», núm. 7, año 1973. En este ensayo Zubizarreta transcribe un documento del año 1793, y en él podemos leer que a Navarra se le permitía la importación y consumo de cacao, azúcar y vainilla procedentes de América. Mas a pesar de las reiterativas órdenes del Rey para que la actividad comercial se realizara a través de los cauces legales y en beneficio de la Real Hacienda, por el citado escrito sabemos que esto no se hacía siempre así, siendo por ello Guipúzcoa un foco de contrabando por su cercanía a Francia y por la existencia de aduanas interiores con los reinos de Navarra y Castilla.

Después de esta digresión volvamos a Aranaz, traspasemos el umbral del obrador de Joaquín Albistur, en «Apeztenea», donde se ha conservado también un comercio mixto.

txokolate errota
molino para chocolate



Con el cacao en casa, el primer cometido era el de tostarlo, menester que Albistur lo llevaba a cabo en el horno de su hogar y en cantidad que la podemos fijar como necesaria para una tarea. Al tostado seguía su descascarillado. Para esta labor el cacao se depositaba en una tabla bombeada, comba, que el chocolatero, llevándola a la altura del pecho, la agitaba asida con ambas manos. De esta manera conseguía aventar la cáscara al tiempo que dejaba limpia la carne del grano. Señalaré que cada una de estas operaciones de descascarillado o *azala kendu* equivalía a la mitad de la cantidad a transformar en chocolate en un día.

Rematada esta operación, el cacao quedaba preparado para el comienzo de la elaboración del chocolate. Seguidamente se pasaba a licuarlo. Para este cometido, en el obrador de Joaquín Albistur, al igual que en otros muchos similares, contaban con un molino o *errota* calentado por medio de un brasero cargado con carbón vegetal, el brasero se introducía en la parte inferior del molino, que debajo de una pesada piedra disponía de tres rodillos también de piedra, que eran accionados por medio de tracción animal, en este caso un caballo¹⁰, que hacia el año 1933 fue reemplazado por la fuerza eléctrica.

El cacao tratado de esta manera era recogido con una pala y, sin pérdida de tiempo, depositado en unos cajones metálicos. En estos recipientes, dispuestos sobre braseros cargados siempre con carbón vegetal, el artesano, sirviéndose de una pala de madera con asidero muy largo, mezclaba el cacao con el azúcar, la harina y la avellana, tostada y molida como hemos visto hacía con el cacao. A esta masa le añadía la canela, que recibida en rama la molía introducida en el orificio circular que llevaba una piedra, a golpe de mazo de hierro o *burdiñazkua* ¹¹.

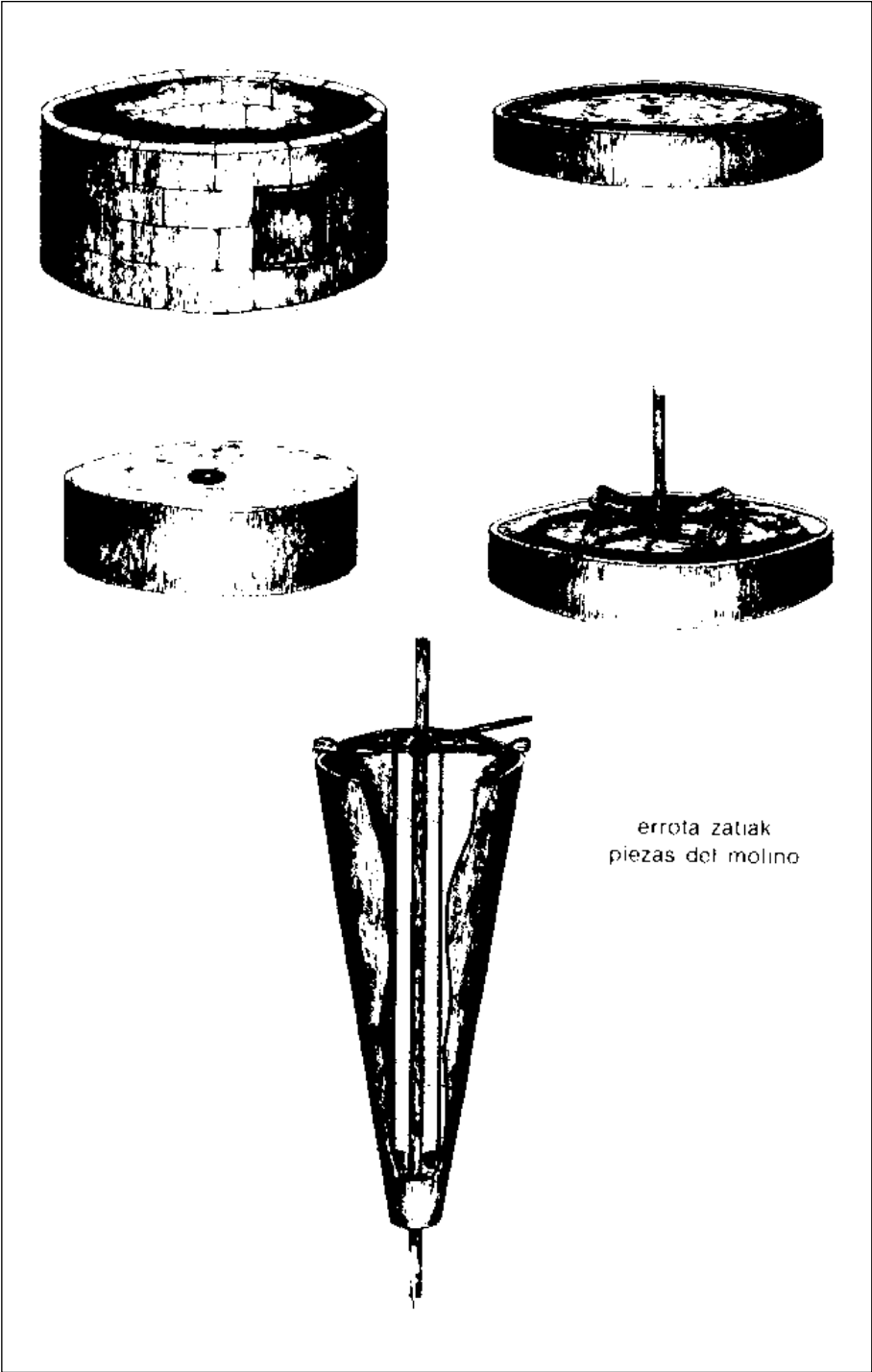
Sin más, de esta manera terminaba la elaboración del chocolate. Se habrá podido observar que en esta industria de Aranaz no llegaron a emplear la máquina refinadora; pero hemos visto asimismo que siguieron una técnica más evolucionada que aquella del metate, una piedra de línea curva, más elevada por el lado posterior y cuya parte convexa descansa sobre tres patas –dos delanteras y una trasera-. Este útil podía ser de varias clases de piedra-azulada, arenisca, granito o basalto–, y cuando el uso así lo requería lo picaban al igual que las ruedas de molino¹².

La traza del metate me recuerda un pequeño sillón de mimbre. Debajo de la piedra y entre las patas se colocaba el indispensable brasero para el debido quehacer del chocolatero.

10. Sabemos de varias chocolaterías que para idéntico servicio se valían de un asno.

11. En una chocolatería de Sumbilla, para el mismo menester empleaban un mazo de piedra.

12. José Miguel de Barandiaran: «*Obras completas*» -2- (p. 128).



El trabajador manual, de rodillas en la parte posterior del metate, trabajaba accionando con las dos manos un rodillo de piedra. Leemos a José Miguel de Barandiarán, quien a su vez transcribe de Aranzadi, que «se puede asegurar que la piedra de chocolate es un instrumento de fabricación española, pero de forma y origen americanos. Han venido de América, además del chocolate, las primeras piedras de chocolate». Y acerca de este antiguo medio de producción veamos lo que dice el diccionario: «Piedra cuadrilonga y algo abarquillada en su cara superior, sostenida en tres pies, de modo que forma un plano inclinado, sobre la cual, y estando arrodilladas, muelen ordinariamente las mujeres en Méjico, con un cilindro, también de piedra, el maíz y otros granos. En España se usa para hacer el chocolate a brazo».

Prosigamos con la labor del chocolatero de Aranaz, que no concluye con la elaboración propiamente dicha.

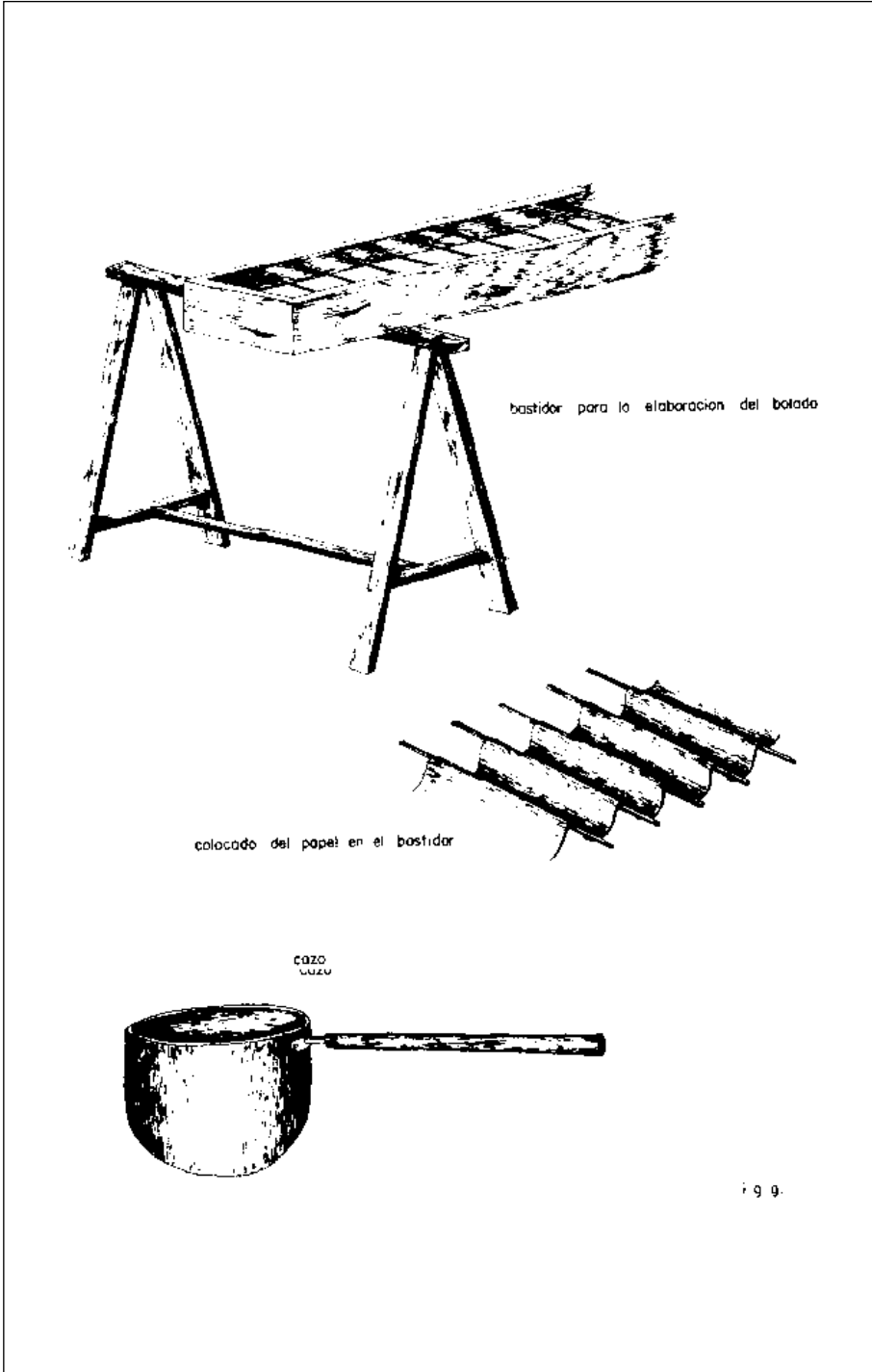
El chocolate lo extraía de los recipientes donde hemos anotado realiza la masa, valiéndose de un cazo cuya capacidad equivalía a una libra-trescientos sesenta gramos, aproximadamente-. Este chocolate lo depositaba sobre una bandeja de hojalata envuelta en un papel corriente y blanco. Con los trescientos sesenta gramos de masa hacía dieciséis porciones o pastillas *txokolate pastillak*. Tres libras o cuarenta y ocho pastillas completaban la chapa. La chapa la agitaba con ambas manos y los chocolatines adquirían forma circular.

Por último, a cada una de estas porciones les aplicaba el sello de la casa, las iniciales del nombre y apellido del industrial, y, sin moverlas de sus respectivas bandejas, las dejaba enfriar sobre unas sillas.

Estas pastillas de chocolate eran conocidas como *bi soseko pastillak* –de diez céntimos–; pero Joaquín Albistur Bereau preparaba también otras porciones más pequeñas, llamadas *sos bateko pastillak* –de cinco céntimos–, cuyos consumidores principales solían ser los niños del pueblo.

En Sumbilla estuve en el establecimiento de uno de los antiguos chocolateros. Junto a la carretera, en la trastienda del bajo de la casa «Amallenea» conocí lo que fue el obrador de Florentino Taberna. Taberna falleció en el año 1921, y por lo que pude escuchar a su familia, acostumbraba también dividir el chocolate en dieciséis bolitas, después de haberlo pesado de libra en libra. Estas porciones las dejaba enfriar sobre un mármol; pero no sin antes haberlas marcado con el distintivo de su obrador.

Vistas las actuales industrias del ramo, con su vasta variedad, presentación e importante producción, las chocolaterías iguales o parecidas a la de Aranaz se nos antojan simples y sencillas, como eran en realidad. Se reducían a industrias caseras de escasos y modestos medios de elaboración y venta. Factores que de ninguna manera iban en detrimento de la calidad del producto, cuidado con esmero, como cosa de prestigio personal del artesano.



Para elaborar el bolado, *boladua* o *esponja*, dos kilos de azúcar requieren medio litro de agua. Esta sencilla mezcla o combinación se expone al fuego en un cazo de cobre y largo asidero de madera, teniendo buen cuidado de remover el contenido con un palito o una espátula de madera. Al hervir se le elimina la espuma o *aparra*, sirviéndose para ello del útil propio para este menester, de la espumadora que en Aranaz recibe el nombre de *irazkia*. Seguidamente se le añade ácido acético.

Más adelante, cuando llega al punto denominado *fuerte* –y el confitero lo considera alcanzado cuando vertidas unas gotas en agua fría quedan transformadas en caramelo–, se retira de la lumbre el cazo y se le agrega una cucharada de blanquete, que consiste en merengue hecho con clara de huevo y azúcar, bien batidos, y unas gotas de esencia de limón.

Se prosigue el batido con mucha rapidez, hasta que comience a subir. Se continúa de igual forma, y al bajar algo el almibar, sin dejar de batir se consigue que empiece a subir de nuevo. Alcanzado este momento, el artesano, sin demora y en ligera carrerilla hacia atrás, vacía el contenido del cazo sobre unos moldes de papel, previamente preparados, en los cuales cuajará rápidamente.

El papel que sirve de molde es de barba y se coloca en unos alambres que van en el interior de un bastidor de unos veinticinco centímetros de ancho por dos metros setenta de largo.

Aunque conozco algún obrador que elabora todavía el bolado, a este azucarillo aplatanado lo podemos considerar como prácticamente desaparecido del mercado de nuestros días. Mas hasta hace unos treinta años contaba con la aceptación y el favor de numerosos consumidores. Derretido en hermoso vaso de agua fría, fue el refresco preferido de nuestros mayores. El chocolate con bolado marcaba con sello distinguido las veladas caseras de media tarde.

Pero, hoy, el combinado de agua y bolado ha sido arrumbado por otras novedosas y exóticas bebidas, y aquellas reuniones a las que hemos hecho alusión han desaparecido en gran parte. Paradójicamente han sido olvidadas en el mundo actual, que ofrece al ocio más horas que antaño. Mas está visto que éstas son horas que el hombre no las dispone para *estar*, sino que las consume en *andar*.

Una cestería en Yanci

La preferencia de la industria casera de Yanci se ha visto orientada, de manera acusada, a la confección de la cesta de diferente modelo. Para corroborar lo apuntado me bastará señalar que hace treinta años figuraban aquí unos veinte artesanos cesteros, siendo cuatro los talleres que hoy abren todavía las puertas en esta localidad navarra de las Cinco Villas. Estos últimos *saskigilleak* son Sein Hnos., en la casa «Garberea»; Miguelena Hnos., en «Iruien borda»; José Echeveste, en «Ayesteneko borda», y Agustín Anchordoqui, en «Ola-Etxeberria», al frente de la cestería más antigua del pueblo.

En el barrio de Berrizaun y próxima a la carretera se encuentra la casa «Ola-Etxeberria», una construcción amplia y estirada.

En sus alrededores, separadas por el camino que nos lleva a Aranaz y al casco urbano de Yanci, se hallan las Ventas de Yanci o la fonda Hita. En el lado opuesto a esta casa de comidas se levanta «Molinenea», antiguo molino alfarero que trabajaba para una industria de porcelanas, emplazada en el mismo barrio. De la piedra precisa en aquella alfarería se abastecían de Artikutza, y su transporte lo realizaban a lomo de macho o *mando gañian*. Lo descrito, junto con otras doce casas, forman el barrio o auzoa de Berrizaun.

«Ola-Etxeberri» cuenta con una *sotua* o cuadra, el piso principal y el desván o *ganbara*. En un ángulo al Sur del edificio tenemos la cestería o *saskitokia* de Agustín Anchordoqui.

El taller de Anchordoqui es de planta rectangular, de seis metros de largo por cuatro de ancho. Con acceso desde el exterior, cuenta asimismo con otra puerta que comunica con la vivienda de la familia del *eskulangille* o trabajador manual. En el lado opuesto de esta entrada se abre una ventana que clarea el local, y entre la ventana y la puerta exterior tenemos el horno o *labia* rectangular, de tres metros diez centímetros de largo por un metro cinco de ancho. Sus paredes son de ladrillo revestido de yeso, su cuerpo superior es circular y tiene boca cuadrada –con treinta y cinco por treinta y cinco centímetros–, con corredizo cierre o *ataka* de madera.

A la altura de la parte alta de la boca, cuatro hierros cruzan su interior. El primero va a cuarenta centímetros y el último queda a un metro cincuenta. Sobre estas barras metálicas se colocan los jaros para su cocido o *egosi-tzeko*.

La campana, de ladrillo y yeso, al igual que el resto, llega hasta el entramado del taller y por medio de un tubo se asoma al tejado de la casa.

El horno, en cuya cara exterior se sujeta un armazón de madera donde se arrollan el alambre galvanizado y el fleje fino de castaño que sirven para el cierre de la *asto saskia*, queda a setenta centímetros del suelo. Por un lado descansa sobre una viga de madera apoyada en dos puntales o *pillariak*, y por el otro se ajusta en la pared, por medio de cuatro travesaños empotrados que arrancan de la viga citada.

Encima de los travesaños van unas tablas y sobre estas se extiende una capa de arcilla o *buztiñ* recubierta de ladrillo, que forma el piso o *zola*, aprovechado para guardar los moldes utilizados por el cesterero.

El trastero de este obrador se halla en la parte baja del horno; mas, antiguamente, cuando tenían el pozo de agua algo apartado del taller, servía de almacén para los jaros o *txarak* que los traían semanalmente. Hoy, con el pozo o *potzua* a mano de casa, la primera materia precisa para el trabajo la retiran según la vayan necesitando.

Enfrente del horno vemos el banco o *alkia* de cestería –de un metro ochenta de largo por treinta y siete centímetros de alto–, que cuenta con cuatro patas o *ankak*. Sobre este banco reparamos en dos macetas o *mazetak* de madera y un machete o *matxetia* de acero. Cerca se halla la silla del artesano dedicado a entretrejer la cesta, y otros dos asientos los ocupan, de tarde en tarde, los hijos del cesterero, Juan Luis y Agustín Anchordoqui.

Las paredes del taller de «Ola-Etxeberri» van cubiertas por un zócalo de tejido de tiras de castaño, hasta la altura de un metro. Sobre una balda adosada a la pared se encuentra la motosierra para talar los jaros o *txarak*, y en el mentado entretrejido se sujetan el hierro y herramienta de cestería llamado *zare-burnia*, un listón de cuyos clavos penden cuatro *aziak* o cuchillas, un berbiquí o *billabirgiña* –útil no muy propio del oficio– y una sierra de mano o *esku-zerra* para cortar el material en bruto.

De un alambre cuelgan asimismo varios *saskiburniak*, con un extremo ganchudo y otro en falsa escuadra. Estos hierros son de diferente tamaño –desde cuarenta centímetros hasta setenta y cinco– y se utilizan para lograr los aros o *aruak* rectangulares.

Señalaré por último que el piso de la cestería, al igual que en las demás de similar oficio, se encuentra cubierto por virutas o *zirpillak* de tiras de castaño, que se aprovechan en el encendido del horno.

En el padre del actual cesterero, en Pedro Anchordoqui, tenemos el origen de este obrador de Yanci.

Pedro Anchordoqui nació en la casa «Mendibil Txiki» de esta localidad navarra, y murió a los sesenta y dos años –en 1938– en su domicilio de «Ola-Etxeberri». En él tuvimos a un artesano que sin abandonar su domicilio se hizo con los secretos del trabajo manual de cestería. Fue un autodidacta, al igual que otros muchos de nuestros *baserritarrak*, que se han amañado en la preparación de los útiles más heterogéneos para satisfacer las necesidades de la respectiva economía doméstica.

En Yanci, como contemporáneos de Pedro Anchordoqui en la labor de cestería traeré a colación los nombres de Alejandro Zozaya y el de los hermanos Angel y Pedro Urchegui, estos últimos con taller en «Iruiena» e «Isaberrri», respectivamente. En esta dinastía de cesteros *igantziarrak* –la villa recibe los nombres de Yanci e Igantzi– figuraron los hijos de Angel Urchegui, Pedro (ya fallecido) y José, quien se dedica de manera esporádica al menester de la cestería fina.

Sebastián Zubia y tres paisanos suyos de Oñate tuvieron la industria cesterera en la ya citada casa de «Molinenea».

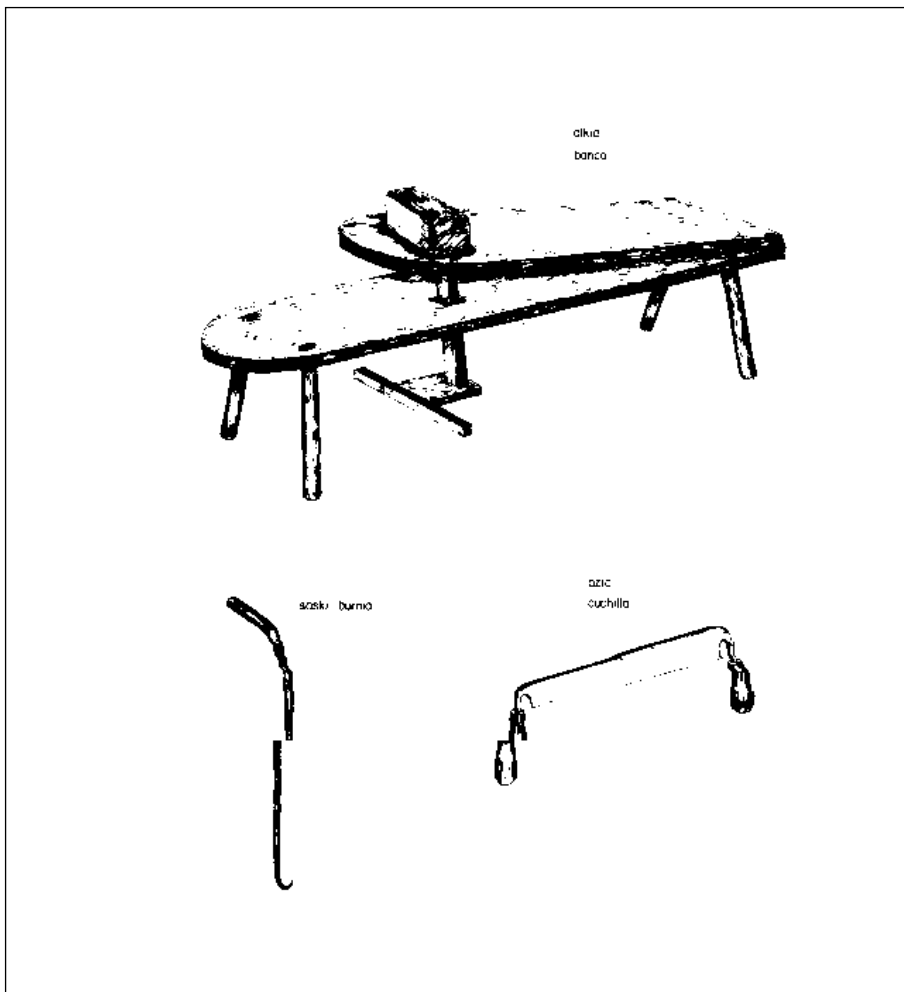
El taller de Pedro Anchordoqui carecía de horno y el artesano trabajaba los flejes en frío. Entonces, y conozco algunos cesteros que siguen aquel sistema, para abrir el jaro y sacar las tiras se valían de un madero o *pillare bat*. Este leño iba del suelo al techo y, a una altura de un metro treinta centímetros, contaba con una abertura donde se introducía el extremo del jaro, al que previamente se habría hecho una hendidura a pocos centímetros de la punta. Sirviéndose de este corte, el cesterero accionaba el jaro a guisa de palanca y, poco a poco, sacaba un fleje. Esta operación la repetía hasta agotar lo que daba de sí el jaro o *txara* correspondiente.

Los flejes conseguidos de esta forma –que la denominaremos antigua– se refinaban únicamente por el lado interior, mas el proceso de la confección actual precisa del desbastado por ambas caras, como a su debido tiempo veremos. Aparte de lo apuntado, el sistema de trabajo llevado a cabo por Pedro Anchordoqui variaba en algo de la técnica que en nuestros días sigue su hijo.

Llevo señalado que Pedro Anchordoqui trabajaba con el material en frío. Es decir, sin previo cocido. El corte del jaro de castaño o *gaztain txara* lo realizaba en el período comprendido entre el 15 de septiembre y el 10 de abril, que es cuando la savia está dormida.

El talado lo realizaba con el hacha, y las tiras o *zumitzak* sacaba por el procedimiento ya explicado y las dejaba a secar o *idortu* por espacio de una semana. Después las depositaba en el desván, preparadas para cada cesta o *saskia*, en fajos de veinticuatro a treinta y seis *zumitzak*.

Previo al inicio de la labor de confección cogía un lote de *zumitzak* y lo sumergía en el Bidasoa, que discurre junto a la cestería. A las veinticuatro horas aproximadamente lo extraía del agua y, una a una, refinaba las tiras de castaño por medio de una cuchilla o *azia* y un cuchillo o *nabala* corriente. La *azia* la manejaba en el banco o *alkia* y el cuchillo lo usaba al tiempo que apoyaba la *zumitza* sobre la pierna derecha.



Preparaba primeramente la base o *zolia*, que llevaba la *zumitza* sin descortezar y más ancha que la del resto de la cesta.

Para llevar a cabo este menester colocaba sobre el piso cinco *onda zumitzak* en un mismo sentido y entrecruzadas con otras nueve. Estas

catorce *zumitzak* se cosían con dos tiras cruzadas. Tiras que han recibido el nombre de *axaldunak*. Las *axaldunak* eran asimismo de castaño, al igual que las empleadas en nuestros días, y se preparaban de idéntica forma que las *zumitzak*.

Para comenzar el levante de la cesta recogía con la mano el sobrante del cosido de la base y lo sujetaba entre las piernas, al tiempo que con las *axaldunak* –que ahora eran tres– iba realizando la labor del cosido o *ipurdia artu*.

Cuando la cesta tomaba la forma, el *saskigille* o cestero le introducía el aro. Este aro ha sido siempre de castaño y Pedro Anchordoqui lo trabajaba también en frío. Desbastaba sus extremos para facilitar el ulterior empalme y extendido sobre el suelo, parte lo sujetaba con un pie, mientras con las manos conseguía la traza debida. El cierre o la junta del aro o *burruntzikia* lo sujetaba por medio de una atadura de *axala* o corteza.

Una vez introducido el aro entre las *zumitzak* proseguía el entretejido hasta alcanzar la altura deseada. Y aquí se puede inferir que el aro hacía las veces de un molde.

A continuación, y en técnica idéntica a la de nuestros días, el cestero cogía los extremos de las *zumitzak* y, sirviéndose de la herramienta llamada *zare burnia*, envolvía y sujetaba el aro y los recogía y ajustaba en el entretejido, donde, salvando el hueco de los dos asideros, quedaban cosidos con las tiras finas o *axaldunak*.

Entre los tipos de cestas confeccionadas por Pedro Anchordoqui tenemos la denominada *buruzaria* o *buru zare de Baztan*. Unidas por medio de una cuerda, las *buruzariak* se disponían a cada lado del lomo de la bestia.

La boca de esta cesta era ligeramente circular, de 62 centímetros de diámetro. Con una altura de 45 centímetros, su base era de 28 por 32.

Hace cincuenta años se vendía a trece reales.

La *onda-saskia* o *buru zare* de las Cinco Villas correspondía al número 5 de la producción de su hijo Agustín. Ha sido de mucho uso entre los aldeanos. Se ha empleado lo mismo con el estiércol que con el maíz y la remolacha.

Sus medidas no han variado de las que tiene la *ondasaskia* de nuestros días: 60 por 60 centímetros de boca y una altura de 40, la base es de 30 por 30 centímetros.

Su precio de venta era el de tres pesetas.

La *measaskia*, *esporta terrera* u *obrako saskia* era pequeña, parecida a las de ahora. Se ha cargado con tierra y piedra. Los canteros la utilizan todavía.

Su boca era suavemente circular, de 42 centímetros de diámetro. La altura se reducía a 26 centímetros y la base era de 20 por 20. Su precio se puede fijar en dos pesetas.

La conocida como *erdiko klasia*, como su nombre nos dice, era de un tamaño intermedio entre la *onda saskia* y la *measaskia*. Ha sido cesta utilizada preferentemente por la mujer, que la reservaba para la fruta y la comida de los animales domésticos.

Con base de 22 por 22 centímetros y una altura de 36, su diámetro de boca era de 48. Pedro Anchordoqui percibía diez reales por una cesta del modelo de *erdiko klasia*, hace cincuenta años.

El *saskigille* acudía con su género a los mercados de varios pueblos, a excepción de la venta en la capital navarra, que la realizaba sobre pedido.

Los principales clientes de Pedro Anchordoqui se repartían por Yanci, Aranaz, Santesteban, Elizondo, Irún y Pamplona.

El *saskigille* Pedro Anchordoqui tuvo ocho hijos –tres chicas y cinco varones–, y dos de ellos, Bernardo y Agustín, aprendieron el oficio junto a su padre.

Bernardo trabajó en el taller hasta los diecisiete años, y en Agustín tenemos al *eskulangille* o trabajador manual que en estos últimos cincuenta y cuatro años se dedica exclusivamente al menester de cestería. Primero al lado de su padre, hasta el fallecimiento de éste el año 1938, y después solo, al frente de su industria casera. De este cesterero de nuestros días podemos afirmar que, aunque nacido en el caserío de «Orga Etxeberria», ha vivido siempre en «Ola Etxeberria», donde sabemos tiene hoy el taller.

Del jaro de castaño Agustín Anchordoqui se provee de Goizueta, de los denominados Cuatro Pueblos y del monte Oyanberri, en el mismo Yanci.

Pedro Anchordoqui cargaba un *gurdi* o carro rural para el acarreo de los *gaztain txarak* o jaros de castaño al taller, y para igual cometido su hijo se vale del camión.

El jaro lo deja a secar al pie del pozo o *potzua*, por espacio de un par de meses, si bien el tiempo mínimo lo podemos reducir a treinta días. Después introduce las *txarak* o jaros en el depósito de agua –el de Agustín Anchordoqui tiene cinco metros de largo por dos de ancho y uno cuarenta de profundidad– y los extrae según los vaya necesitando, teniendo en cuenta el tamaño de la cesta a confeccionar.

Estos jaros los introduce en el horno y los deja sobre unos hierros o *burniak*, para su cocido. A los veinte minutos aproximadamente retira los más finos y otro tanto hará después con los gruesos, a medida que los vaya precisando.

Si los jaros han alcanzado el grado de cocción debido se cierra del todo la *ataka* o boca del horno, y si el cocido es aún incompleto se carga de nuevo el horno y se deja entreabierta su puerta.

A continuación, con el jaro fuera del horno, el cesterero lo abre por la mitad o *erditik idiki*. Para ello, sentado en una pequeña silla, le da primeramente un corte en uno de los extremos, valiéndose de un machete o *matxetia*, y sin dejar la herramienta busca el corazón de la pieza o *egurraren biotza*, que representa dividir el jaro en dos. Esta es una labor que el *saskigille* la realiza por medio de las manos y con la *txara* sujeta entre las piernas. La operación descrita repite con la mitad del jaro, y así, sucesivamente, saca las tiras o *zimitzak* que da de sí la *txara* correspondiente. Señalaré que el jaro cocido debidamente se descortezza fácilmente con la mano.

Logradas las *zimitzak* viene su refinado o *nabaldu*, que el artesano lo lleva a cabo sentado en el banco o *alkia* de cestería y manejando la cuchilla o *azia* indispensable en este oficio.

Más adelante abre y parte las *zimitzak*, al tamaño que conviene al entretejido o *esia*.

CONFECCIÓN

El proceso de confección no varía en las diferentes clases de cestas que salen de las manos de Agustín Anchordoqui. Así, pues, me fijaré únicamente en los tipos llamados *asto zare* y *ondaskia*, que corresponden al número 5.

Para confeccionar la *ondaskia*, el *saskigille* comienza por extender cinco *onda zimitzak* sobre el suelo. El ancho de estos flejes, en medida tomada con una *zimitza*, será el del fondo de la cesta y los dejará entretejidos por medio de cuatro tiras de igual nombre, que quedan separadas por unos pequeños trozos de flejes, cuyo largo es el de los cinco *ondo zimitzak*, colocados primeramente. Estas tiras de castaño miden un metro sesenta centímetros, menos la destinada al agarradero, que es de uno cuarenta, diez centímetros más corta por cada lado.

Concluida la primera parte de la confección, el cesterero se coloca sobre la parte trabajada y dobla y recoge hacia arriba los flejes. Son dieciocho los extremos de las *zimitzak* y una de ellas la divide por la mitad, para conseguir un número impar, indispensable para el tejido de todas las cestas.

A propósito del número impar que precisa la confección de la cesta, me cuenta Anchordoqui cómo un joven de Lesaca se trasladó a Echalar con el deseo de aprender el quehacer de cestería, con un artesano francés, a la sazón establecido en esta última villa.

Por lo visto, el aprendiz se limitaba a entretejer una parte consabida de la cesta, y el partido del fleje le pasaba inadvertido, pues era detalle reservado al patrón.



Agustín Anchordoqui, confeccionando una cesta. Yanci, 1974

Con el tiempo, cuando se decidió a abrir un taller de cestería en su pueblo natal, pudo comprobar que era incapaz de rematar la labor de confeccionar bien una cesta, puesto que el tejido no lo cruzaba debidamente. Entonces, el aprendiz, ya que no hay duda que no escapaba a esta condición, recordó a su antiguo maestro, diciendo «Frantzea bear yutek engañatzeko», «Francés tenía que ser para engañarme».

Volvamos a la cestería de Yanci. El cosido de la *saskia* comienza por la base y con la *zimitza* o tira seccionada en dos. Lo inicia con una *esi-gaia*, y lograda la base empalma con otra *axalduna* y prosigue hasta dar tres vueltas en sentido ascendente. Para continuar el entretejido hasta alcanzar el punto donde debe ir el aro, introduce el molde, que lo deja sujeto por medio de un alambre que pasa por dos pequeños orificios que el cestero, sirviéndose de un cuchillo, habrá sacado a una *onda zimitza*, a ambos lados del molde, que lo deja ajustado a golpe de martillo. A continuación sigue el entretejido valiéndose siempre del *zare burnia*.

Después de la primera o segunda vuelta, el entretejido lleva *zimitzak* corrientes, algo más estrechos que los flejes llamados *onda zimitzak*.

Los dos agarraderos de la *ondaskia* van a una altura de treinta y cuatro centímetros y se sacan con el corte de la respectiva *zimitza*. En realidad estos cortes son incompletos, puesto que no alcanzan a un extremo de la tira, que se introduce en el entretejido para su debido sujetado. Antes de colocar el aro, las restantes *onda zimitzak* las rebaja o *zirpildu* por la cara interior en la sección que resta por entretejer.

A estas alturas de la confección, el *saskigille* suelta el alambre, retira el molde e introduce el aro o *burruntzikia*, un jaro fino y claveteado, que el artesano lo prepara en caliente, sentado en una silla y valiéndose de las manos y las rodillas.

Este *burruntzikia* o aro lo coloca dentro del círculo que forman los flejes. Seguidamente, manejando una vez más la pieza de hierro o *zare burnia* abre el entretejido o *azpildu*, allá donde se recogen los extremos de los *onda-zumitzek* que envuelven al aro.

A lo que llevo apuntado sigue el curiosear o *garbitu* la parte de los *onda zumitzak* en contacto con el aro o *burruntzikia*. El hueco entre el borde del entretejido y el aro –menos en el que corresponde a los asideros– lo rellena con tejido de *zimitza* más correosa o *zallagoa* que la empleada anteriormente y que el cestero lo reserva para este menester. Después corta las puntas de *zimitza* que restan de la confección, lleva a cabo lo que denomina *garbitu*. Y con este lucido o *garbitu* remata la cesta llamada *ondaskia*.

Me fijaré ahora en la *asto saskia* o *asto zarea*, cuya técnica de confección no varía en los tres tamaños que salen del taller de Agustín Anchordoqui.

El *saskigille* comienza por preparar los aros; el superior, el de la base y el de la tapa. Este es un trabajo igual para los tres. Para ello coge un jaro fino y cocido, y extendiéndolo sobre el piso lo mide y corta al tamaño de la cesta a confeccionar, que en la *asto zarea* es de dos metros veinte en el aro superior y de diez centímetros menos en el inferior, de cuyas medidas veinte centímetros harán de unión o empalme¹³.

A continuación, el cestero, sentado en el banco y sirviéndose de la *azia* o cuchilla, le desbasta los extremos.

Antes de iniciar el entretejido, los aros se refuerzan con un alambre, que lo retira una vez terminada la labor. En este alambre se introducen dos tiras *axaldunak*. El aro se cose por medio de una *onda zimitza* muy ancha y se teje con las dos citadas *axaldunak*. Se coloca otra tira u *onda zimitza* y se repite sucesivamente esta operación por toda la vuelta del aro.

El tamaño mayor de la *asto saskia* lleva, por lo general, veintitrés *onda zimitzak*, y en ocasiones puede contar con veinticinco; pero repetiré que el número para poder tejer será siempre impar, como lo llevo apuntado en la *ondaskia*.

Para proseguir en su labor, Anchordoqui se sienta en la silla, coge una *zimitza* y comienza a tejer la altura de la cesta, a suaves golpes de la *saski burnia* o *zare burnia*.

Concluido el entretejido, a la cesta se le aplica el aro superior y sobre éste se recogen las puntas aguzadas de los flejes, que se sujetan en la cara interior del tejido.

Con el corte de la correspondiente *zimitza* a cada lado de la cesta se consigue el hueco que hará de asidero. Señalaré que el aro superior se sujeta con un gancho de hierro, hasta rematar la confección.

Seguidamente curioseas las puntas del entretejido, retira el alambre del aro inferior y el gancho del superior, y pasa a preparar la tapa de la *asto zarea*.

La tapa lleva un aro igual al de la base de la cesta, y para su confección lo refuerza por medio de un gancho de hierro, al igual que en los otros aros. Puede tener tres o cuatro *onda zimitzak* dispuestos en sentido longitudinal y entretejidos por medio de *zimitzak* o flejes finos.

En este tejido se habrán dejado tres huecos. De dos de ellos, en el mismo lado y más bien hacia el costado, nace un par de tiras de corteza o *axaldunak*, que envolviendo el aro y sujetas en el entretejido hacen de bisagras.

13. En la *bior saskia*, o de yegua se precisa de un jaro de dos metros cuarenta centímetros, y para la cesta destinada al macho debe tener dos metros cincuenta. El inferior, ocho o diez centímetros menor, es igual al de la tapa.



Agustín Anchordoqui. Yanci, 07-07-1974

Al lado opuesto, una chapa arranca de un alambre que doblado por la mitad se sujeta en el aro de la cesta, y envolviéndola a través del hueco de la tapa se sujeta en otro alambre que va en el entretejido de la cesta.

Este rústico ingenio es la cerradura o *itxitzekua* de la cesta. Vemos que para este ingenio cada artesano cuenta, dentro de su sencillez, con su modelo particular.

MODELOS CONFECCIONADOS

En el taller de Agustín Anchordoqui se confeccionan las cestas que responden a la numeración comprendida entre el uno y el siete. Como sabemos, además de estas se trabaja asimismo la *asto zarea* o *asto saskia*. Fuera del capítulo de cestería, en esta industria casera se entretejen biompos, paragüeros y paneras.

La cesta que corresponde al número uno lleva 42 por 42 centímetros de boca, 18 por 18 de base y 22 de altura.

La emplearon los camineros en la labor de entretenimiento de carreteras y es la llamada «Diputazioko zestua».

Hoy no se confecciona. Antes vendían a la Diputación de Navarra y su precio era el de 24 pesetas, hace veinte años.

El cesto número dos tiene 48 por 48 centímetros de boca, 20 por 20 de base y una altura de 26 centímetros.

Su destino es la construcción y el trabajo de desmonte. Es conocido como *esporta terrera* o *measkia*.

Los constructores y la Diputación, para los camineros, figuraban entre los principales compradores de esta cesta.

Hace veinte años su precio era el de 27 pesetas. Hoy se hacen muy pocas *esporta terreras* o *measkiak*.

La *saskia* del número tres cuenta con una boca de 52 por 52 centímetros. Su base es de 24 por 24 y la altura llega a los 30.

Utilizada por la mujer en las faenas caseras y empleada asimismo para retirar los escombros de las obras, es una cesta de poca salida.

Su valor en venta, fijado siempre en el año que venimos recordando, alcanzaba las 34 pesetas. No recibe nombre particular alguno.

El número cuatro responde a las medidas siguientes: 56 por 56 de boca; 28 por 28 de base y 36 de altura.

Es el cesto conocido como el *mediano de Baztán*.

Su precio era de 40 pesetas y el empleo viene a ser el mismo que el del número anterior. Se vende a Dancharinea.

El número cinco comprende dos cestas de distintas medidas. Una se usa en la zona del Bidasoa y es la *bizkar zestua* u *ondaskia*.

Con 60 por 60 de boca y 30 por 30 de base, su altura es de 40 centímetros.

Como dice su nombre de *bizkar zestua*, el aldeano la cargaba al hombro.

Es de mucho uso y se vendía a cincuenta y cinco pesetas.

La otra cesta de este número se confecciona con destino a la Ribera de Navarra, principalmente. Es modelo cuévano y la piden como cesta del «número 5 reformado, tipo Baztán», donde la conocen por el nombre de *buru zarea*.

Sus medidas son de 58 por 58 de boca, 28 por 28 de base y 45 de altura. Su precio era también de cincuenta y cinco pesetas. Se emplea algo en el Baztán, con fiemo, y de manera especial en la vendimia.

La cesta clasificada con el número seis cuenta con una boca de 64 por 64 centímetros, 32 por 32 lleva de base y 44 de altura.

Su mercado se encuentra en Dancharinea, de donde la reexpiden a diferentes localidades de Laburdi.

Se destina a los menesteres de campo. Es cesta de mucha venta y su precio se puede fijar en las noventa pesetas. No se la conoce por ningún nombre.

Cesta aprovechada en el reparto del pan en el Baztán es la que en el taller de Agustín Anchordoqui corresponde al número siete.

Tiene 68 por 68 de boca, 34 por 34 de base y 48 de altura. Es un cesto utilizado asimismo en el transporte de maíz. Se utiliza con el pan, el maíz, la hierba y la paja. Su mercado principal se fija en Dancharinea.

El *saskigille* lo vendía a 140 pesetas.

Para las panaderías se confeccionan también cestas más grandes que las del número siete. Son las que el cestero entreteje sin la ayuda del molde, valiéndose exclusivamente de los brazos y las piernas.

Estas cestas llevan un refuerzo de madera o *txarrantxa* en la base, formado por tres listones paralelos y a igual altura, que se sujetan en el entretejido.

Las medidas más corrientes de las *panaderiko saskiak* o cestas de panadería son las siguientes:

La de 58 por 58 de boca es de idéntica base. Su altura es de 70 centímetros.

Junto al aro, en la parte superior del entretejido dispone de cuatro huecos de unos doce centímetros de largo por cuatro de fondo cada uno, que serán los asideros. Para facilitar su manejo, las cestas de panadería cuentan con cuatro agarraderos, a excepción de la clasificada con el número 7, que lleva dos.

El precio de esta cesta era el de 240 pesetas. Hoy se usa bastante.

Otra cesta de panadería tiene 70 por 70 de boca y base, siendo su altura de 50 centímetros. Dentro de su modelo es la de uso más corriente y se vende al mismo precio que la anterior.

Para igual cometido que las anteriores, Agustín Anchordoqui hace también la cesta de 40 centímetros de altura y 90 por 70 de base y boca, cuyo precio era el de 290 pesetas.

La *asto zarea* o *asto saskia* es de mucha producción en la cestería de Yanci. Dentro del mismo modelo –con tapa ajustada a la base, de medida ligeramente inferior a la boca– se confeccionan tres tamaños.

El número 1, *mando zaria* o cesta de macho lleva 80 por 50 de boca y una altura de 50.

Su precio era el de 325 pesetas. Esta cesta se entreteje poco.

La del número dos es la *bior saskia* o de yegua. Con 75 por 45 de boca, su altura es de 45. Hace veinte años la vendía por 275 pesetas. Se utiliza mucho.

El número tres es la que corresponde a la *asto zaria* propiamente dicha. Con una altura de 40 centímetros, su boca es de 70 por 40. La base lleva algo menor en los tres tamaños.

Por una *asto zaria* el *saskigille* percibía 250 pesetas. En nuestros días es una cesta de gran aceptación.

Agustín Anchordoqui no confecciona ya la *arrai saskia*. Esta cesta se empleaba en retirar el pescado del barco y era de varias medidas.

Con base y boca de 70 por 50, su altura podía ser de 30, 32, 35, 38 y 42 centímetros.

Su precio medio hace 20 años era el de 25 pesetas.