

Ormaiztegi. Labores, entre la fiesta y los ritos fúnebres

Si nos fijamos un poco en el ayer de la villa de Ormaiztegi, observaremos que su vida se hallaba reglamentada, en gran parte y sin olvidarnos de la función pública y propia del reloj de la iglesia, por el tañido de las campanas que penden del respectivo yugo de la torre del templo parroquial.

La campana se expresa de manera inequívoca y diáfana, en lenguaje familiar a la colectividad. Con su toque denominado *matutie* anuncia el alumbrado de un nuevo día; y el *amabietako* o *Angelus* de las doce del mediodía llama al rezo de un Padrenuestro o un Credo, y el vecino de Ormaiztegi reza asimismo un Credo a las tres de la tarde de todos los viernes, bien en su casa o en la pieza de labranza, al escuchar las tres lentas y acompasadas campanadas que recuerdan la pasión y muerte de Jesús. El tañido del *Ave-maría* o *Abemaritakoa* vespertina comunica el remate de la celebración festiva en escenario público.

Fuera del cotidiano mensaje no olvidaremos el toque nervioso y apresurado de la *su-kanpaia* que participa el acaecer de un siniestro producido por el fuego y reclama el ejercicio del espíritu de solidaridad humana, de esta solidaridad humana que se hará patente con el encordado de la *il-kanpaia*, que avienta la triste nueva de una muerte.

He mentado el reloj, y acerca de este ingenio medieval diré que

en la cuenta de todo lo que han producido la mitad de los Diezmos y el todo de la Primicia de la referida iglesia parroquial en los últimos catorce años, desde el de mil setecientos y cuarenta hasta el de cincuenta y tres, ambos inclusive,

que lleva fecha de 29 de abril de 1754, leemos la anotación siguiente:

Item. cuatrocientos y ochenta y siete reales y medio pagados a Juan de Mendizabal, maestro relojero, por la mitad del coste y trabajo que tuvo en renovar y componer el reloj de dicha Parroquial, por hallarse muy viejo, con falta de

piezas, y que no servía sin renovar, y la otra mitad del coste pagó esta dicha Villa, consta de recibo del expresado Mendizabal¹.

Mucho más reciente es la referencia acerca del relojero Ignacio Zubillaga. Este artífice de vasta producción, a quien llegamos a conocer, nació en el año 1868 en el caserío «Jaundabarren» de Oreja, y entre otros relojes construyó el de Ormaiztegi. Ignacio Zubillaga murió en Tolosa, en el año 1948².

Hasta un pretérito no muy lejano, el mundo laboral de Ormaiztegi gira, sustancialmente, en derredor de la vida rural, como lo señalan P. de Gorosabel y P. Madoz, por citar a dos autores del siglo XIX. Extremo que lo corrobora el ilustre hijo de la villa, Serapio Múgica, cuando dice: (...). *Y en estos 60 caseríos y en aquellas 30 casas del casco, viven los 633 habitantes de Ormaiztegi, dedicados a sus faenas, que son agrícolas casi exclusivamente*³. De este mundo rural, añadiremos nosotros, que cuenta con la industria casera precisa para responder a las necesidades de su medio, sin olvidarnos de que las minas de hierro emplazadas en los municipios de Zerain y Mutiloa no fueron ajenas a la actividad laboral de los vecinos de Ormaiztegi. La problemática derivada de estas minas fue asimismo motivo de inquietud a nivel de la villa de Ormaiztegi, como se infiere por la exposición siguiente que se ocupa de un problema tan actual, como es el de la limpieza de los ríos:

El reparo del daño que hacen Cerain y Mutiloa en el río de Tolosa con sus veneras.

Este día -17 de noviembre de 1623-, la Junta confirmó el decreto de la Junta pasada de la villa de Tolosa, en razón del daño que resulta en los ríos de las veneras de Mutiloa y Cerain, y atento que en la dicha Junta se nombró persona para que fuese a las dichas veneras e hiciera las diligencias necesarias y pusiera el remedio más conveniente, no lo ha hecho, de nuevo se da comisión a Martín de Abadía, Procurador juntero de la villa de Beasain, para que, a costa de los culpados, ponga el remedio necesario, y vaya dando cuenta a esta Provincia en sus Juntas generales o en las Diputaciones de las diligencias que fuere haciendo.

La villa de Ormaiztegi dijo que recusaba al dicho Martín de Abadía por odioso y sospechoso, por cuanto es parte interesada.

La Junta, sin embargo, confirmó el dicho nombramiento⁴.

1. Archivo Municipal de Ormaiztegi.

2. Juan Garmendia Larrañaga: *Euskal Esku-Langintza. Artesanía Vasca*. Vol. II. «Zubillaga errementaria. El errementari Zubillaga». Edit. Auñamendi, 1970, pp. 106-111.

3. Serapio Múgica: *Geografía General del País Vasco Navarro - Provincia de Guipúzcoa*. Ormaiztegi. p. 868.

4. Juan Garmendia Larrañaga: *De Etnografía Vasca (Cuatro Ensayos): El Caserío, Ritos Fúnebres, Galera del boyero. Las Ferrerías*. Caja de Ahorros Provincial de Guipúzcoa, 1976, pp. 234-5.



Casa de Serapio Mújica

El reducido núcleo urbano de Ormaiztegi discurre en sosiego y paz, quebrados por la celebración festiva y por el griterío de los niños y las niñas que, abandonada la escuela, se entretienen en los distintos juegos conocidos por transmisión generacional.

Las chicas juegan al *Orratz jokue* (juego a alfileres) y al *Tronkalakullu*, que son algo parecidos, y los chicos se distraen con el *Santu o Letra* y el *Txuloran*.

En el *Orratz jokue*, una chica oculta en la mano varios alfileres y pregunta *¿Pares o nones?* Si la respuesta es acertada, los alfileres pasan a poder de la afortunada, en caso contrario se entregan en sentido inverso.

Para el *Tronkalakullu*, una niña cierra la mano con un alfiler dentro, y otra que toma parte en el juego, exclama: *¡Tronca!* Si el alfiler está con la cabeza hacia arriba, acierta, y el alfiler es para ella. En caso contrario debe entregar el suyo. Le da el alfiler y el juego *-jokue eman-*, y se repite lo descrito.

Para jugar al *Santu o Letra*, un chico coge la tapa de una caja de cerillas, y con el brazo levantado y junto a la pared la deja caer al suelo, al tiempo que otro participante en el entretenimiento exclama: *¡Santu!*, o grita *Letra*. Si el cartón queda en el suelo con el dibujo al exterior, visible, es para el que ha dicho *Santu*, de lo contrario el no acertante pierde el cartón, que pasa a poder de su compañero.

Para el juego al *Txuloran* se abre primeramente un orificio pequeño en el suelo, y desde una distancia de unos tres metros, marcados por medio de una raya, hay que introducir una nuez en el agujero, echándola a ras del suelo o al aire.

Los que consiguen su propósito se reparten las nueces que quedan fuera del hoyo. Si nadie acierta a meter la fruta, ésta es impulsada con el dedo, y todas son para el primero que lo logra, para el primero que la mete en el agujero. Si hemos recordado el entretenimiento de los niños y niñas al salir de la escuela, el texto siguiente nos habla de la inquietud del Ayuntamiento de Ormaiztegi acerca de la labor docente a llevar a cabo en el pueblo.

A la viuda de Aizpeurrutia.

En mi Ayuntamiento General de este día he acordado establecer la escuela de primeras letras interinamente a cargo del Rector de mi Iglesia Parroquial, Dn. Eusebio Antonio Zumalacarregui, poniendo a su disposición las mesas, bancos y demás enseres correspondientes a dicha escuela; en consecuencia pido a Vd. entregue a dicho Señor todo lo que hubiese quedado correspondiente a la escuela en su Casa habitación, al tiempo del fallecimiento de su último poseedor Dn. Juan Antonio Aizpeurrutia.

Dios que a V. m. a. De mi Ayuntamiento de 17 de febrero de 1826.

El Ayuntamiento de esta N. y L. villa de Ormaiztegi hace saber que ha establecido su Escuela de primeras letras, interinamente a cargo de Dn. Eusebio Antonio de Zumalacarregui, Pro. Rector de esta Iglesia Parroquial, y considerando a que una de las primeras obligaciones de todo padre es comunicar a sus hijos toda la instrucción posible, invita a que hagan asistir con toda puntualidad a la escuela y hacerles cumplir y observar los preceptos que les imponga el Maestro. Dado en Ormaiztegui a 17 de Febrero de 1826.

Con fecha 10 de agosto de 1826, Dn. Eusebio Antonio de Zumalacarregui renuncia a su actividad docente, para atender a su ministerio⁵.

El templo parroquial de Ormaiztegi se halla bajo la advocación de San Andrés, cuya festividad, el 30 de noviembre, representa el adiós en alegre celebración festiva a un mes que ha sido laborioso en la vida del caserío.

El día de Todos los Santos se ofrendaban por cada *sepultura* en la iglesia tres o cuatro bollos u *opillek*, que los retiraba un cura para repartirlos entre los niños y las niñas que se acercaban a su casa. Al día siguiente, 2 de noviembre, en la Conmemoración de los Fieles Difuntos, hacía lo propio otro sacerdote de la parroquia.

En el mes de noviembre, una de las labores del aldeano consistía en acarrear a casa el helecho o *garoa* cortado por medio de una guadaña u *ota-segea* de unos treinta centímetros de filo. El helecho transportado en un carro rural o *gurdie* lo extendían sobre el suelo, delante de casa, en un lugar que recibía el nombre de *loar-tokie*. El helecho se trituraba con las ruedas de la carreta rural, se mezclaba con estiércol o *simaurre* y se amontonaba para su ulterior consumo en la heredad al sembrar el maíz, en los meses de abril y mayo.

5. Archivo Municipal de Ormaiztegi.

En el transcurso del mes de noviembre se aprovisionaban de la leña precisa para el consumo en el fuego bajo del hogar casero, era la madera que recibía el nombre de *su-egurre*, y es en este mes, en labor que venía a ser una continuación de la realizada en octubre, cuando recogían la castaña. Para este menester, el aldeano se sube primeramente al árbol y por medio de un varal echa el fruto que, después, con su *morkotsa* o cubierta de erizo lo levanta del suelo valiéndose de unas tenazas de madera, llamadas *matxardea*. La castaña la transportan con sus *morkotsa* sirviéndose de un carro al que le aplican las tablas necesarias para cerrar la cama o *gurdi kajea*, o la recogen limpia, y en este caso utilizan los sacos precisos. El quehacer de quitar la *morkotsa* se realiza también en el caserío, y el fruto del castaño se deja preparado para su venta o el consumo en la familia.

La castaña no faltaba en la mesa del caserío, desde septiembre hasta marzo, principalmente. Anotaremos que una de las peticiones de los machinos en el año 1766 era que esta fruta se viese libre de diezmo, lo cual dice algo acerca de su importancia en un amplio sector de la población. A la castaña suplía la torta de maíz con leche *-taloa eta esnia-* o la torta de maíz con leche recién cocida *artoa esne egosi berriarekin*.

En noviembre se sembraban el trigo y el lino. Para ello empleaban en primer lugar el arado de hierro con lanza o *pertika* de madera, denominado *golda txikie*, tirado por un par de vacas. Seguidamente raseaban o nivelaban *-berdindu-* la tierra por medio de una azada y echaban la simiente o *azie*. Esta labor la remataban con el instrumento de labranza llamado *area*, que podía ser de modelo pequeño o *are-txikie* –de unos veinte dientes– o de tamaño mayor o *are-aundie*, de unos veinticuatro dientes, tirado por un par de bueyes. El uso de uno u otro apero estaba condicionado a las características del terreno.

En la noche del mes de noviembre, el caserío de Ormaiztegi llevaba a cabo la labor del pelado del maíz o *artotxuriketa*, y arrumbaba, por unos días, el menester del hilado que corría por lo general a cargo de la mujer. Para la *artotxuriketa* se reunía la familia, que contaba con la colaboración de los vecinos en servicio que tenía carácter de reciprocidad. La hoja del maíz, *arto-orrie* o *txorrokea*, la conservaban en el desván o *ganbara* y la consumían como alimento y cama del ganado. Con la hoja de maíz confeccionaban asimismo el colchón o *lastaira* de la cama, sin olvidarnos de su aprovechado para liar un cigarro.

Durante la *arto txuriketa* o pelado del maíz no echaban de menos las castañas y la sidra, ni se olvidaban del rezo del rosario.

La mazorca del maíz o *arto-burua* la introducían en un tronco de castaño ahuecado con base agujereada, y golpeándola con un mazo la desgranaban o *aletu* lo mejor posible. Este ha sido un menester reservado para el día de tiempo desapacible. Para la conservación del grano del maíz contaban con unas arcas o *kutxak*, y la mazorca, *arto-burua* o *koxkola*, terminaba en el fuego.

Llevo señalado que en Ormaiztegi es festiva la despedida al mes de noviembre.

En la mañana de San Andrés la presencia de los txistularis o *tanbolintorok* de la villa de Segura ambientaba el pueblo. A continuación de la Misa Mayor la intervención de los *bertsolaris* y el baile del *aurreku* centraban el escenario festivo en la plaza. Más tarde, los jóvenes de ambos sexos se reunían en el pórtico de la iglesia parroquial, y el joven obsequiaba a la chica con una rosquilla o *erroskilla* elaborada con harina de trigo y con otra rosquilla o *piperopille* de línea estirada, de harina de maíz.

Al mediodía no les faltaba la sopa de gallina, los garbanzos, berza con morcilla, carne asada, arroz con leche, nueces y nísperos, vino o sidra, café y aguardiente.

Por la tarde, en el *koskol apustue* o desafío con mazorcas de maíz desgranadas, se enfrentaban los representantes de los vecinos de las zonas de *Elgoeneko* y el *Barreneko* (parte de arriba y de abajo del pueblo, tomando como referencia a la iglesia parroquial).

Antes de seguir adelante me parece oportuno anotar que aquellos que se sentaban a la mesa comían de una o dos fuentes, según lo aconsejase el número de comensales. Los vasos se reducían también a uno o dos. Con un cuchillo para toda la mesa, la cuchara y el tenedor eran de madera, como era asimismo de madera el recipiente usado con la torta de maíz. El café se tomaba en taza de barro, confeccionada en una alfarería de Zegama, al igual que otras vasijas de arcilla. La forja de la sartén de hierro corría a cargo de uno de los herreros del pueblo. En las postrimerías del siglo pasado, en Ormaiztegi había dos fraguas, la de Gaspar Goicoechea en la casa de *Telleri Arte* y la de Francisco Zubillaga o *Patxiko Errementarie*, en el bajo de *Berjaldegi Zar*.

El 2 de agosto de 1839 nace en Ormaiztegi José Francisco Irizar Zatarain. José Francisco Irizar, al tiempo que atendía a las labores propias del caserío, confecciona la parte de madera de diferentes aperos, de manera especial de la carreta rural. De la herramienta que empleaba citaremos el barreno o *taratulue*; la azuela u *opatxurre*; el hacha o *aizkorea* y los formones o *trintxak* de diferentes formas y tamaños. De la parte ferrada de la rueda del carro se responsabilizaba un herrero de Segura.

A José Francisco Irizar Zatarain le sucedieron sus hijos José Lorenzo y Cecilio, este último nacido en Ormaiztegi el 2 de febrero de 1881. Cecilio se dedicó a la forja del hierro, y en José Lorenzo tuvimos a un trabajador manual dedicado a labrar la madera. Entre los dos confeccionaban los distintos aperos de labranza, incluido el carro rural. En estos artesanos tenemos el origen de la industria «Carrocería Irizar Hnos.», que dentro de un proceso evolutivo ha llegado hasta nuestros días.

Enhilemos nuestro empeño señalando que el pan denominado *otasa* lo elaboraban con harina de centeno o *zikirioa*. Para ello llevaban el cereal al molino, y el molinero o *errotarie* se quedaba de beneficio con una cantidad, de centeno en este caso, llamada *laka*.



«Panaderos», «Okinak». L'Encyclopédie. Diderot et D'Alambert

En Ormaiztegi se tiene noticia de tres molinos, como lo apuntan varios estudiosos que se han ocupado de esta villa. El molino de *Lapatxa* –*Lapatxa errota*– se encontraba en la zona alta del pueblo, lindando con la villa de Gabiria; el de *Lapatza* –*Lapatza errota*–, cerca de la parte posterior del templo parroquial, y el de *Iraegi* –*Iraegiko errota*–, conocido también como *Elbarrereko errota*, en las proximidades del caserío «Olea».

La harina se pasaba por un cedazo o *galbaie*, se hacía lo que se ha denominado *galbaitu* (cerner), y se echaba a un cajón de forma de cono invertido, llamado *oremaia* –ore=masa; maia=mesa–. A la harina se le agregaba agua templada con punto de sal, y mezclando a mano se conseguía una masa homogénea. Sobre una mesa y por medio de un cuchillo la masa se dividía en trozos que se colocaban encima de unas mantas que se recogían en varios dobles. Este era un envoltorio que hacia de levadura a la masa, que, después, con una pala u *ogie sartzeko pala*, que servía asimismo para verificar el proceso de cocción, se introducía en el horno. El horno o *labea* se alimentaba con madera de roble, haya o manzano, principalmente. El pan en elaboración se dejaba sobre el piso de ladrillo, limpio de toda brasa. Para llevar a cabo este menester se valían de una escoba o *erratza* de brezo o *txillarra*.

En diciembre, el aldeano prosigue con las labores descritas para noviembre. En el caserío cuidan de los aperos de labranza, que, con frecuencia, los reparan o confeccionan. Aparte de los útiles de labranza que llevamos mentados citaré el carro rural de cama corta o *salto-gurdie*, destinado al transporte de troncos; el rastrillo o *eskoarea*, así como el yugo para una bestia o *uztarri bakarra* y el doble, para dos cabezas, el *uztarri aundiya*, mayor para los bueyes que para las vacas.

Con los aperos de labranza me fijaré en el *zorrotz-garie*, nombre que recibía la cantidad de trigo que cada caserío daba anualmente al herrero –un

celemín o *lakari bat*, según mis informantes—, a cambio del afilado de diferentes útiles. Esta entrega, en casa del artesano forjador, se llevaba a efecto, por lo general, en el transcurso del mes de agosto. El contrato o iguala con el herrero se conocía por *ajustatue*.

Trabajo reseñado para el invierno solía ser el del corte de la otea o árgoma, con la guadaña corta, *ote-sega* o *sega-motza*. El acarreo de la planta lo hacían sirviéndose de la *horca para retirar las árgomas* u *oteak ekartzeko sardea*, que consiste en una vara rematada por otra en horizontal con una horquilla en cada extremo. El aldeano cargaba al hombro la *horca para retirar las árgomas*.

La otea o árgoma se dejaba en el interior de un recipiente u *otaskea*, donde se trituraba con una espátula metálica de boca muy afilada y asidero de madera, de un metro aproximado. Más tarde, la planta se mezclaba con nabo y paja, triturados previamente en la misma *otaskea*. Esta última operación se realizaba según lo reclamase la necesidad de su consumo, con destino al ganado.

La Nochebuena de Ormaiztegi ha sido el *Gabon Egune*, cuando los chicos en edad escolar y los jóvenes salían en la cuestación denominada *Gabon eskea*.

Los primeros postulaban de día, vestían con ropa de uso cotidiano y les obsequiaban con higos, castañas asadas, manzanas y alguna moneda de cinco céntimos.

Los jóvenes pedían de noche. Ataviados con blusa, calzaban abarcas. Cantaban acompañados de una armónica de boca o *auko soiñue* y hacían el recorrido a la luz de una o más *lasta azaroak* o gavillas de paja, a las que se daba fuego en el extremo superior. El aldeano llevaba a la taberna del pueblo o *erriko taberna* la paja precisa para preparar las gavillas con destino a la noche que aconsejase el empleo de este medio rústico de alumbrado, y a cambio percibía del Ayuntamiento vino o sidra y diez céntimos en dinero.

En costumbre que se mantiene, en la cuestación de Nochebuena o *Gabon Egune* se escucha de puerta en puerta el canto:

Goazen goazen guztiok
Bertatik Belenera
Adoratu dezagun
Aurtxo jaio dana.
Batzuek oiuz-oiuz
Bestiak farrez farrez.
Salto eta brinko
Salto eta brinko
Arin egiñez
Arin egiñez.

Jose ta Maria
Belengo errian
ostaturik ezinik
Daude portalian.
Aurkiturik onela
Tristeza aundian
Jaio da gure Jesus
Gauaren erdian.
Herodes erregeak
Eman du sententzia
Kentzeko bereala
Jesusi bizia.
Aur odolez bete du
Belenen guzia
Baiñan etzaio baliatu
Bere malezia.

Goazen goazen...

Para la cena de este día contaban con berza y morcilla, y bacalao, el bacalao facilitado, quizás, por el joven que se hallaba de criado o *morroi*, así como con manzanas e higos en compota, o con membrillo preparado en casa. La cena de Año Viejo o *Urte Zar* no difería de la de Nochebuena.

Al criado o *morroia* aludido se le concedía fiesta el día de Nochebuena –sabemos de algún otro pueblo, de Oreja, concretamente, que se le daba asueto el segundo día de la Pascua de Navidad y de la Pascua de Resurrección– y se le obsequiaba con un bacalao. Era costumbre que el criado se sentara a la mesa del patrono, su contrato solía ser por una cantidad anual a convenir, y comprendía, con frecuencia, un par de pantalones y dos de abarcas de cuero. Al criado se le hacía el funeral en clase o categoría inferior a la de sus patronos, si bien había casos que escapaban a esta norma bastante generalizada.

El 1º de enero se renovaba a los tres responsables que figuraban al frente de cada una de las tres Hermandades o *Ermandadeak* de signo ganadero que había en Ormaiztegi. A estos hombres se les llamaba *komisionatuak* o *comisionados*, y su nombramiento entre todos los asociados tenía lugar en la taberna del pueblo.

En caso de enfermedad o muerte del ganado se comunicaba a uno de los *comisionados*, y estos disponían de la res. El ganado accidentado se sacrificaba en el caserío correspondiente, y la carne se distribuía entre los componentes de la Hermandad respectiva. Cuando así procedía, la Hermandad valoraba la res y compensaba a su dueño. En aquellas asociaciones se repartían las pérdidas entre todos sus miembros y no había ánimo de lucro. Por su relación con lo que acabamos de apuntar señalaremos que cuando una vaca se hallaba a punto de parir o *umea egiteko* se entregaba en ofrenda un litro de leche o un par de pollos a la Virgen de Liernia.

El día de Año Nuevo o *Urte Berri* se sacaba a la plaza un pellejo de vino o *zagi-ardoa*, lo mismo que hoy se hace en los días del Corpus Christi y de San Miguel.

El 22 de enero es la festividad de San Vicente, que en Ormaiztegi supe enriquece el refranero. *San Bizente otza, negu erdiko biotza. Sepsaie, erdi; gan-barak, oso* (San Vicente frío, corazón del invierno. La parte superior del desván medio vacía; el desván, vacío).

El quehacer cotidiano descrito para los meses de noviembre y diciembre es válido para enero y febrero.

Si en el mes de febrero los pastores observaban que el malviz cantaba en la copa de un árbol, ello era anuncio de buen tiempo, y si el pájaro cantaba desde una rama de la parte inferior del árbol, con su actuación pregonaba la llegada del mal tiempo.

El 2 de febrero, la Candelaria. *Kandeleru egune* era festivo para la Iglesia, que celebra asimismo la Purificación. En este día se bendicen los rollos de cera o *argizaya* y las velas o *kandelak* que se han encendido en caso de tormenta y de un enfermo grave, de viático o muerte en la familia.

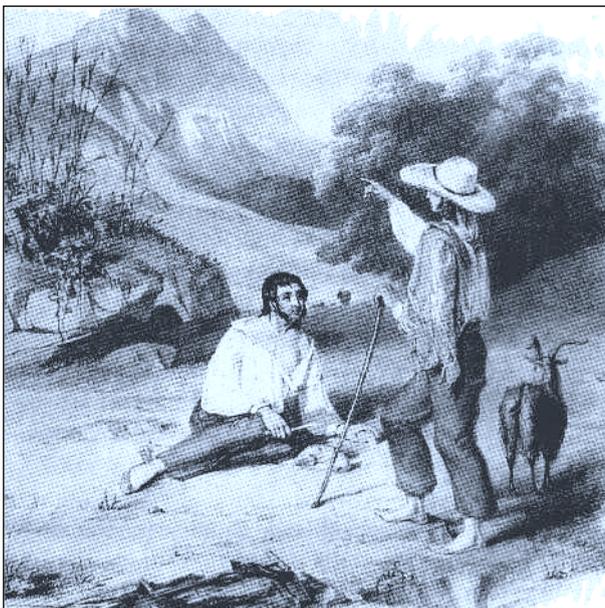
El Domingo de Ramos o *Erramu Egune* se bendicen las ramas de laurel. Con estas ramas confeccionaban las cruces que se ponían en las ventanas y puertas al exterior de la casa. Son las cruces que se distribuían también por todas las heredades, en cometido llevado a cabo el 3 de mayo, día de la Invencción de la Santa Cruz o *Santa Krutz egune*. A estas cruces se les echaba unas gotas de la vela bendecida el día de la Candelaria, y en el campo se sujetaban en la abertura de un varal o *esola* hincado en tierra, previo rezo de un Credo y la bendición de la heredad con laurel mojado en agua bendita. Igual práctica piadosa se observaba antes del injertado o *txertatzea* de un árbol.

Las hojas de laurel se destinaban a la tina o *tiña* de cocer la ropa o *errota egosteko* que había en todas las casas y se consumían también para alejar el peligro de tormenta. Para esto echaban al fuego una o dos de estas hojas y encendían una vela bendecida. Había asimismo familias que en este caso de amenaza de tormenta mojaban un poco de laurel en agua bendita, y desde la puerta de entrada al caserío bendecían sus campos, al tiempo que se quitaban la boina y rezaban un Padrenuestro.

Hemos aludido al *enfermo grave de la familia* y hemos citado la tormenta. En nuestro empeño, el enfermo nos socia con la medicina popular, y la tormenta nos evoca la práctica del conjuro.

Es bien sabido el fuerte enraizado de las distintas fórmulas de curanderismo, al margen del campo de la medicina llamémosla *ortodoxa*.

Fieles a fórmulas caseras recibidas de sus mayores, en Ormaiztegi se trataba el catarro o *katarroa*; la tosferina o *txutxurrutxu eztule*; el sarampión o *gorriñe*, la hepatitis o *gibealeko miñe*, etc.



«Labradores de Guipúzcoa».
Croker and Barker (1839)

En cuanto al conjuero diremos que un sacerdote acompañado de un monaguillo o *akolitoa* recorría, sin fecha determinada, los caseríos de la parte baja del pueblo y conjuraba desde la puerta de acceso a casa, y otro cura hacía lo mismo en la zona alta de la villa. Por el ejercicio de este rito religioso, cada caserío ponía en manos del cura una docena de huevos. Aparte de esto le correspondían anualmente con el *konjuro garie* (trigo del conjuero) y con el *konjuro artoa* (maíz del conjuero), un celemín o *lakaria* de cada cereal.

Dentro de estos censos anuales que gravaban la economía del aldeano traeremos a colación los Diezmos y Primicias o *Amarrenak eta Primizik*, que tienen su origen en la Edad Media y se suprimieron por una ley del 29 de julio de 1837. Pero esta disposición entró en vigor de manera paulatina y en algunos pueblos se aplicó lenta y tardíamente.

Por documento ya citado de fecha 29 de abril de 1754 conozco unas referencias relacionadas con los Diezmos y Primicias en Ormaiztegi. Así sabemos que la mitad de los Diezmos y la totalidad de las Primicias de catorce años (1740-1753, ambos inclusive) figuran en las partidas destinadas a la creación de los archivos parroquial y municipal, obras en la casa rectoral, maestro relojero, perito de obras Ignacio de Ibero, etc., así como las obras de cantería en la iglesia parroquial:

(...), y el Illmo. Sr. Obispo de este Obispado de Pamplona mandó así en dicha iglesia de esta Villa, como en otras, el que se encajonasen las sepulturas a costa de las que gozaban y usaban, para lo que fue preciso renovar y anivelar el enlosado de los caminos de dicha iglesia, por hallarse con mucha desigual-

dad, poniendo losas nuevas en lugar de las que se hallaban rotas, lo cual, y el mudar la pila bautismal al paraje que el expresado Ignacio de Ibero señaló en la dicha su declaración (...)»⁶.

El 3 de febrero es la festividad de San Blas. Es el día en el que se bendicen en la iglesia parroquial distintos productos del campo, como son la alubia, *babarruna* o *India baba*, el trigo, el maíz, etc.

En la víspera de Santa Agueda, el 4 de febrero, los jóvenes salían a postular, llevaban a cabo la petición llamada *Santa Ageda eskea*. En ella tomaban parte varios grupos de amigos o *lagunartekoak*. En esta cuestación les atendían con chorizo y tocino, que los recogían en un asador o *burruntzie*, y si no les correspondían de acuerdo a lo esperado, se despedían al canto despectivo de:

Etxe azpian azune
Etxekoandria lizune
Etxegaran oillarra
Nagusi jauna doillorra.

*(La ortiga debajo de la casa
Rácana la señora de la casa
Sobre la casa el gallo
El señor amo, cresta de ave (orgullosa?)*

Los carnavales, que por lo general se celebran en febrero, en la vida antañona de Ormaiztegi recibían el nombre de *iñautegik*. El Domingo de Quincuagésima era el *Karnabal Egune* o *Día de Carnaval*, al que seguían el *Astelen Iñaute* (Lunes de Carnaval) y el *Asteartiñe* o *Asteartiñe Iñaute* (Martes de Carnaval), que contaban con el prólogo del Jueves anterior, *Jueves Gordo* u *Ostegun Gizen*. En estos días de los *iñautegik* se disfrazaban y enmascaraban los jóvenes de ambos sexos, y todos recibían el nombre *mozorrotuak*. Con frecuencia el chico vestía de chica y viceversa.

Los *mozorrotuak* travesaban por el pueblo y bailaban de manera improvisada al son de la música de una armónica de boca. En la plaza se representaban distintos números pantomímicos, y en este escenario el baile vespertino, con la intervención de un acordeonista, cerraba la fiesta al escuchar el tañido del Avemaría o *Abemaritakoa*.

El número de disfrazados aumentaba el Martes de Carnaval. En este último día de las carnestolendas, en la mesa de las familias de Ormaiztegi no fallaban las torrijas o *torradak* y las roscas o *erroska-ogiek*. Una de estas roscas llevaba un grano de haba dentro, y el que le correspondía en suerte era objeto de broma en familia o se veía obligado a pagar su consumición y la de sus amigos, si se encontraba en una taberna. Esta costumbre no se vivía el día de la Epifanía, que es como la conocemos ahora. Para evitar toda confusión repetiré que estas roscas se comían el Martes de Carnaval o *Asteartiñe Iñaute*.

6. Archivo Municipal de Ormaiztegi. De documento citado.



«Layas». Grabado de la época

Con la evocación de la leyenda pastoril del *Otxailko*, similar a la de los *zozomikoteak*, común a pueblos de diferentes espacios geográficos, la villa de Ormaiztegi dejaba atrás el mes de febrero u *otsaila*.

Dedicación del aldeano reservado para el mes de marzo es la de recoger el nabo o *arbie*, que lo acarrearán al caserío por medio de la cesta tipo *lep-saskia*, cargada al hombro.

El nabo lo pasan por la *otaska*, que la hemos descrito, y se consume para alimento del ganado. Según retiraban el nabo layaban la tierra para la ulterior siembra del maíz.

Mentada la laya, diremos que el grupo de tres era el *layarin irukotea*, y los que layaban de dos en dos era el *layarin bikotea*. El sitio de la mujer en el *layarin irukotea* estaba en el centro y ella, al igual que el chico o *mutikoa*, empuñaba un apero más ligero que el de los hombres.

La técnica del layado podía cambiar, y de hecho cambiaba, de una zona a otra. En Ormaiztegi levantaban el terrón o *zotala* sin girarlo del todo, lo dejaban de canto para después partirlo en dos y conseguir de esta manera un mejor rendimiento de la tierra. A esta labor la conocían por el nombre de *pikatu*.

En marzo comienza la siembra de la patata en tierra recién roturada o *lurber-rin*. A la patata llamaban *lurazpiko janarie*, y en un principio servía de alimento exclusivo del ganado. En Ormaiztegi me dicen que el primer caserío que la sembró en el pueblo, esto hacia el año 1880, fue el de «Mendizabal Garakoa».

Dentro de un quehacer propio de invierno, en marzo fijaremos la matanza del cerdo o *txerri-iltzea*.

Este trabajo corría, en la mayoría de las veces, a cargo de un matarife, al que se le ha llamado *txerriiltzaillia* (matarife de cerdos), y su labor, valiéndose de un gancho y de un martillo, la realizaba por la mañana y ha sido costumbre obsequiarle con una ración del hígado de la res sacrificada, vino y café.

Por la tarde del mismo día, el matarife troceaba el cerdo que para su oreado pendía de una horquilla de madera o *sardangoa* en la parte exterior de la casa. Por todo su trabajo, al *txerriiltzaillia* se le pagaba con morcilla y carne de cerdo.

Con la matanza del cerdo se revive una política de buena vecindad, que alcanza al barrio o *auzoa*. Pues no otra cosa es el obsequio de algunos trozos pequeños de la res sacrificada, que en Ormaiztegi se les ha llamado *txerri erregaloak*, y cuya entrega, por lo general a cargo de un niño o niña, se lleva a cabo, diciendo: *Gure txerri txikiaren puxkak, odolrik ordaiñetan* (Trozos de nuestro cerdo pequeño, las morcillas con devolución).

En abril se continúa con las labores de marzo: Nabo y patata, principalmente, y comienza la siembra del maíz.

En la festividad de la Invencción de la Santa Cruz, el 3 de mayo, colocaban en las ventanas y puertas de acceso a casa, así como en las piezas de sembradío, las cruces de laurel bendecido, observando la fórmula que llevamos señalada.

En mayo, en la misma heredad y al mismo tiempo, se siembran el maíz y la alubia. Para ello, en la tierra layada debidamente se empleaba el apero de mano llamado *arrastoa* o marca.

En mayo comienza el corte de la hierba, que extendida sobre el mismo hierbal se deja secar. Se recoge con un rastrillo o *eskuarea* de madera y se conserva en la parte superior del desván o se levantan los almiaros o *metas* convenientes. Durante el invierno, la hierba seca sirve de alimento al ganado.

Debemos tener presente que estamos en el mes de las flores, en el *loraille*, y las flores se han recogido para el ornato que luce la iglesia en los actos religiosos.

En junio se escardaban el trigo y el maíz, y a últimos de este mes daba comienzo el corte del trigo y del lino sembrados en noviembre, como hemos anotado a su debido tiempo.

En la víspera de San Juan cada familia de Ormaiztegi recogía las plantas para confeccionar el *ramo* o *erramillatea* que era bendecido en la mañana siguiente. El ramo estaba compuesto de claveles o *klabelliñak*; lirios o *lirioak*;

margaritones o *San Joan lorak*, una espiga de trigo o *gari buru bat*; un manojo de cerezas o *keize txorta bat*, espadañas o *ezpata loreak*. El ramillete se conservaba en la parte alta del desván, y al acaecer una muerte en la familia se cocía un puñado o *eskutaratxo bat* de estas plantas bendecidas y con el agua se limpiaba el cadáver o *korputza*. Lo que transcurrido el año quedaba del ramillete, se quemaba en el fuego del hogar.

En la noche de la víspera de San Juan varios jóvenes traían al pueblo un chopo o *makala* conseguido furtivamente; pero que el Ayuntamiento lo abonaba de acuerdo al valor tasado. El árbol lo cargaban al hombro y lo *plantaban* en la plaza. Para ello hacían un agujero en el suelo, y junto a este orificio colocaban dos tablas en sentido vertical, que las sujetaban con las manos. Para levantar el chopo seguían fieles a una técnica empírica. El árbol, cuya parte inferior descansaba en las dos tablas mentadas, lo alzaban apoyándolo en una escalera. Seguidamente, y utilizando una palanca, introducían la base del chopo en la abertura de unos ochenta centímetros de profundidad.

El *árbol de San Juan* lo dejaban rematado por un ramillete de flores, una cabeza de berza y una rastra de ajos, o por un gallo en el interior de una jaula, que pasaba a poder del primero que se subía al chopo y la retiraba. A eso de la media noche, concluída la labor de plantar el árbol, los jóvenes tomaban chocolate o sopas de ajo, en el mismo lugar festivo, con vino de garrafón costado por el Ayuntamiento.

Era al anochecer o *illunabarrean* de la víspera de San Juan Bautista cuando el tañido del Avemaría o *Abemaritakoa* anunciaba al caserío más o menos apartado que había llegado el tiempo de encender la fogata del solsticio de verano, el *San Joan sua* que aleja toda clase de alimañas o *pisti txarrak*.

Al amanecer o *egunsentian* del día de San Juan cortaban unas ramas de fresno o *lizarra* y las disponían a ambos lados de la puerta de entrada a casa, al caserío y a la cuadra. Era, o es, el fresno que ha evitado el rayo u *oñazkarra*.

Por la tarde de esta festividad, al volteo de las campanas del templo parroquial seguía en la plaza el encendido de la hoguera de San Juan. Este fuego –que en estos últimos años llamea en la víspera del Santo Precursor– tenía carácter de celebración solsticial a nivel de toda la colectividad.

El corte del trigo y del lino proseguía en el mes de julio. Tanto el trigo como el lino –cuyo cultivo en la Edad Media se extendió por toda Europa–, prestos para cardar, se dejaban en hatos –*gari-azaroak* o *liñu-azaroak*– atados con su planta respectiva.

Previo su secado al sol, el trigo lo desgranaban golpeándolo sobre la piedra denominada *gari-arrie* (piedra para el trigo). Este menester lo comenzaban en los últimos días de julio y lo prolongaban durante el mes de agosto.

En el año 1598 el transporte de una fanega de trigo desde Urretxu a Ormaiztegi costaba medio real, y otro tanto desde Ormaiztegi a Ordizia⁷.

En julio se prepara la tierra para sembrar el nabo.

San Lorentzotan arbie egite (En San Lorenzo –el 10 de agosto– se siembra el nabo).

A fines de agosto y comienzos de septiembre se escarda el nabo –*arbie jorratu*–: *Jorra bat, arbi bat: bi jorra, bi arbi: iru jorra, naiko arbi* (Una escarda, un nabo; dos escardas, dos nabos; tres escardas, nabos suficientes).

Junto con la escarda del nabo, ocupación del aldeano en el mes de septiembre ha sido, lo mismo que en noviembre, la de proveerse de la madera para el consumo en el fuego del hogar.

El inicio del mes de octubre coincide en gran parte con el corte del helecho o *garoa*, y a esta labor se ha llamado *garotea*. El acarreo de esta planta, que se destina a la cama del ganado, lo hacían sirviéndose del carro rural. El helecho lo dejaban en un cobertizo próximo al caserío o con él levantaban los almiarres o *subatzak* necesarios.

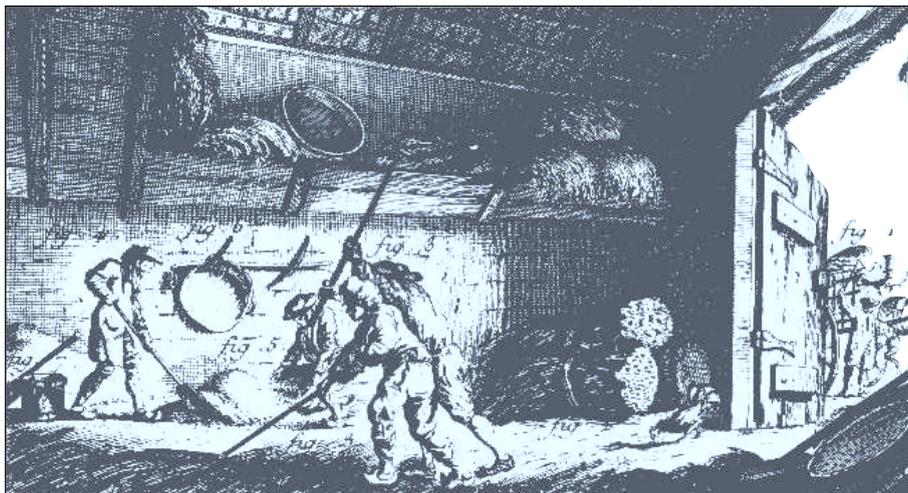
En octubre, lo mismo que en noviembre, se sembraba el trigo y se recogen la manzana, la castaña y la alubia. De la alubia se ocupa generalmente la mujer, y acerca de la castaña nos hemos explayado en las líneas dedicadas a los trabajos realizados en el mes de noviembre.

En cuanto a la manzana diremos que en su recogida del árbol se servían de una escalera de base móvil, conocida por el nombre de *garrastea*. Entre la rica variedad de la manzana en Ormaiztegi citaré la *mokotxo*; *Errezil sagarra*; *urtebie*; *urtebi-zurie* y *erregiñe gaxie* (reineta), destinadas al consumo doméstico y a la venta en el mercado y la *balanzategie*; *txori zar aundie*; *txori zar txikie*; *merkaliñe* y *sagar gorrie* que rendían en el lagar para la elaboración de la sidra que había en muchos caseríos. Un lagar modesto y rústico, que se reducía a un recipiente de piedra donde se majaba la manzana a golpe de mazo de madera. De la sidra de Ormaiztegi veamos el comentario que hace Juan Ignacio de Iztueta en su *Guipuzcoaco Provinciaren Condaire edo Historia*:

Yo mismo he visto vender en un café de Vitoria, una botella de sidra de 3 cuartos elaborada con manzana de la tierra por don Martín de Echezarreta, en la villa de Ormaiztegui, al precio de 7 reales. Una vez pedí a este conocido señor dos botellas de su sidra, cuando yo vivía en Donostia, para dar a gustar a tres o cuatro señores de aquí, y quedaron llenos de asombro los que gustaron su fuerza y su dulzura⁸.

7. Juan Garmendia Larrañaga: *Gremios, Oficios y Cofradías en el País Vasco*. Caja de Ahorros Provincial de Guipúzcoa, 1979. p. 112.

8. De la traducción de José Lasa Apalategui al castellano, que figura en la edición de 1975: *Historia de Guipúzcoa. Guipuzcoaco Condaire*, de Juan Ignacio de Iztueta. Ed. La Gran Enciclopedia Vasca. p. 592.



«Batiendo el trigo». *L'Encyclopédie*. Diderot et D'Alambert

Pero la vida de una comunidad como la que ahora nos interesa se ve alterada, en un círculo más o menos amplio, por acontecimientos de signo diverso. Es el caso de un nacimiento y su ulterior bautizo, el rito nupcial y el hecho inevitable de la muerte.

La celebración de un casamiento se vivía de forma más o menos directa por gran parte del pueblo. El carro rural cargado con los enseres caseros de la recién desposada surcaba los seculares caminos de nuestros montes, y su chirrido exagerado e inconfundible, objeto de numerosas interpretaciones por parte de los extraños que nos visitan, es el heraldo del acontecimiento. Las bestias que tiraban de la carreta vivían la fiesta, pues de fiesta estaba el aguijón que les molestaba cotidiana y reiterativamente. Llevaban lucidos frontiles o *kopetekoak* de estreno y exhibían polícromas mantas y vistosos collarones con profusión de pequeños cencerros con badajo en movimiento sin reposo.

El varal perpendicular o *ezpata* delantero de la cama del carro iba rematado por el huso o *ardatza* con su copo de estopa o *amokoa*. Detrás de la carreta iban los recién casados, sus padrinos, familia e invitados, entre los cuales se hallaban representados todos los caseríos del barrio o *auzoa*. Avanzaban sin prisa, lentamente, entre cohetes o *altxaperok* y música de albugue o *alboka*. A continuación del banquete nupcial o *ezta-bazkarie*, los padres u otros allegados de la desposada retiraban, a la vista de todos los invitados, los enseres que portaba el carro, cantando el nombre y la cantidad de cada objeto, que lo dejaban junto a la puerta de entrada al caserío, y después de hacer en público la entrega del dinero de la dote, ésta la pasaban a la habitación o *apusintue* de los recién casados.

La festiva celebración con música de *alboka* y pandero o *panderoa*, y en ocasiones al son de las notas de un acordeón, *filarmonika* o *eskuko soiñue*,

proseguía toda la tarde. Al baile seguía la cena, y para esto sacrificaban previamente una ternera o *txala*. Esta conducta festiva se prolongaba por espacio de dos o tres días, descansando en la hierba del desván.

Cuando la recién casada se tocaba con el pañuelo o *buruko paiñelua* consabido adquiría la condición de señora de la casa o *etxeoandrea*, y era, además, la prueba o identificación de que era una mujer casada, *andrea zala*.

A la misa mayor del domingo siguiente acudía la pareja de los recién casados. El se dirigía al lugar reservado a los hombres y ella tomaba posesión de la sepultura o *sepulturea*, prolongación de la casa.

Para dar a luz, la parturienta era fácil que contase con la ayuda de una vecina que se ofrecía voluntariamente a ello. Para bautizar, la nodriza o *iñudea* llevaba a la criatura. Al templo acudían también el padrino o *aita-pontekoa* y la madrina o *ama pontekoa*. El padrino y la madrina contaban con el acompañante respectivo, y estos, hombre y mujer, que hacían de testigos, recibían el nombre de *laguntzailleak* o ayudantes.

La ceremonia del bautizo comenzaba en el pórtico de la iglesia, con el encendido de una vela, y al rezo de un Credo se dirigía a la pila bautismal.

La primera vez que la parturienta dejaba la casa era para desplazarse a la iglesia, en visita o *entrática* que se denominaba *eliz-sartzea*.



«El Bautismo». Crocker and Barker (1839)

A los días de la *eliza-sartzea*, y por lo general en domingo, tenía lugar la merienda llamada *martopillek*, a la que se invitaba a los familiares y vecinos de la que había dado a luz. En la *martopillek* no faltaba el chocolate con bolado, azucarillo de forma aplanada.

Si la criatura fallecía sin ser bautizada, no se le hacía el oficio de párvulo o *aingeru entierroa* y se le enterraba en tierra no bendecida, y con el oficio de párvulo o *aingeru entierroa* nos asomamos a algunas costumbres relacionadas con la muerte.

Al acaecer una muerte se avisaba al sacerdote, y de esta triste participación se responsabilizaba el copropietario o coinquilino que habitaba en la misma casa; o un miembro de la familia más próxima del barrio o *auzoa*. A esta noticia seguía el encordado de la campana, el tañido de la *il-kanpaia*.

A la muerte de una persona buena, acompaña la lluvia. Alma buena que abandona el mundo, aguacero del cielo. El que muere en la festividad de la Pascua de Resurrección va al cielo, y el que muere el Domingo de Carnaval va al infierno.

Estos y otros dichos relacionados con la muerte son comunes a diferentes pueblos.

Repetiré que al difunto se le lavaba con el agua de un manojo cocido de las plantas bendecidas en la mañana de San Juan Bautista, y añadiré ahora que lo mismo se podía hacer, y se hacía, después de cocer el laurel bendecido.

A pasar la noche en vela al cadáver o *gau-belara* acudían los familiares y los vecinos más próximos.

Por lo general, los vecinos se encargaban de llevar el cadáver a la iglesia y al cementerio; ellos recibían el nombre de *gorputze eramantzailleak* y se les invitaba a una comida.

La comitiva fúnebre seguía el consabido camino o *gurutze-bidea*, y por disposición sancionada por la costumbre, este camino, llamado *gurutze-bidea*, se veía libre, sin obstáculos, no se permitía su cierre con tranqueras o *langak*.

En el funeral o *entierroko meza*, las mujeres dejaban en una cesta dispuesta para ello una o más monedas. Era el responso o *erresponsoa*.

Cada familia llevaba a la iglesia su *argizaiola*, tabla con cerilla arrollada, que la colocaba sobre su sepultura, para retirarla una vez concluido el funeral.

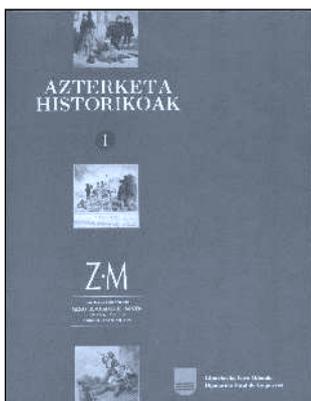
Una Real cédula de Carlos III, fechada el 3 de abril de 1787, prohibía los enterramientos en el interior de las iglesias y ordenaba la creación de cementerios en campo abierto. Esta disposición se oponía a la fuerza de

una norma de conducta secular y a razones de signo religioso y sentimental que pesaban en el ánimo del pueblo, y su aplicación a nivel general se llevó con demora.

Algo parecido diremos acerca de los excesos en la buena mesa que seguían a las honras fúnebres, y que fueron objeto de distintas disposiciones de contenido normativo, que en la práctica tuvieron escasa efectividad.

Del 19 de septiembre de 1539 es una Provisión real para que el juez de residencia en Vitoria informe sobre las comidas, bebidas, y los gastos abusivos que se hacían en los entierros.

Los Fueros de Guipúzcoa prohibían las comidas en los entierros y en los funerales, a excepción de las servidas a los parientes hasta el tercer grado. En fechas posteriores fueron las Juntas Generales de Guipúzcoa las que se fijaron en estos excesos. Como señala en frase feliz Pablo de Gorosabel: *Los muertos destruían a los vivos*. Por mi parte añadiré que los usos y las costumbres se arrumban y olvidan cuando nada dicen al pueblo y la sociedad los considera anacrónicos y fuera de lugar⁹.



Ormaiztegi. Labores, entre la fiesta y los ritos fúnebres = Ormaiztegi. Lana, festaren eta heriotz erritoen artean / Juan Garmendia Larrañaga. - En : *Tomas Zumalakarregi Museoa. Asterketa historikoak = Museo Tomás Zumalacárregui. Estudios históricos*. - Donostia-San Sebastián : Gipuzkoako Foru Aldundia = Diputación Foral de Gipuzkoa. - N° 1 (1990), p. 47-63, 47-64. - ISBN: 84-7907-015-3.

Texto bilingüe castellano-euskera.

9. Por la colaboración valiosa e indispensable para este trabajo, que amable y desinteresadamente me han ofrecido, quiero dejar constancia de mi agradecimiento más sincero a: Kasilde Arcelus Loyola, Francisco Elorza Ayerbe, Pío Galarraga Goicoechea, Millán Irizar Bengoetxea, José Domingo Iurrita Jauregui, Baltasar Mancisidor Goya y Eulogia Otegui Murua.