

# Notas sobre la casa en Aintzioa y Orondritz (Navarra)

(Notes about the house from Aintzioa  
and Orondritz (Navarre))

Iturri Villanueva, Araceli; Bañales Leoz, Miguel  
Eusko Ikaskuntza  
García Castañón, 2 - 6.  
31002 Iruñea

BIBLID [1137-439X (1997), 14; 215-227]

---

*Se presenta un breve estudio sobre la vivienda en el norte de Navarra (Valle de Erro). Los datos se han extraído de la aplicación de la Encuesta Etnográfica de D.José Miguel de Barandiarán. En ellos se aprecia la evolución que ha experimentado la casa en la segunda mitad del siglo XX.*

*Palabras Clave: Etnografía. Aintzioa. Orondritz. Vivienda rural. Arquitectura doméstica. Materiales de construcción. Usos y costumbres.*

*Nafar iparraldeko, hain zuzen ere, Erro haraneko etxebizitzei buruz eginiko lan bat aurkezten da. On Joxe Migel de Barandiarán inkesta etnografikoa erabili da datuak jasotzeko. Datu hauetan XX. mendeko bigarren zatian etxeak izan duen bilakaera ikus daiteke.*

*Giltz-Hitzak: Etnografía. Aintzioa. Orondritz. Baserri giroko etxebizitza. Etxeko arkitektura. Eraikuntzarako materialak. Ohitura-azturak.*

*On présente une brève étude sur la maison au nord de Navarre (Vallée d'Erro). Les renseignements sont issus de l'application de l'enquête ethnographique de Jose Migel de Barandiarán. On peut constater l'évolution que la maison a expérimentée pendant les dernières cinquante années.*

*Mots Clés: Ethnographie. Aintzioa. Orondritz. Habitation rurale. Architecture domestique. Matériaux de construction. Us et coutumes.*

La casa en el norte de Navarra ha sido y sigue siendo un bien de suma importancia. Transmitida de los padres a su hijo heredero, se ha conservado junto a sus tierras sin las divisiones propias de otros sistemas hereditarios.

El tipo de vida, agrícola y ganadera ha determinado un tipo de vivienda de amplia cuadrada y gran sabaiao, para cobijar el ganado y guardar la hierba.

Cada casa tiene su nombre propio. En una gran mayoría su denominación es un nombre en euskera. Nombre que sus moradores no saben traducir ni interpretar qué significa (casa Xiltorena, Zarakonea, Xaunterena, Lusarrekoa, Untxerena... sustantivos que habitualmente se acortan quitándoles la terminación, denominándolas Xilto, Zarako, Xaunta, Lusar, Untxe etc.)

En otras ocasiones el nombre viene determinado por la profesión de su morador (casa chocolatero, casa alpargatero...). Y en un número todavía inferior se denominan con el nombre propio del que fuera en un determinado momento su dueño (casa Joaquina, casa Braulia, casa Martín José...) (ver anexo I)

La casa determina a quien la mora. Dentro del Valle se habla de las personas indicando su nombre propio seguido de la preposición "de" y el nombre de la casa. No se dice "José Villanueva", sino "José de Zarako", y si no se identifica quién es, se le añade el pueblo "José de Zarako de Aintzinoa". En algunas ocasiones se prescinde del nombre propio y se denomina a las personas como "el dueño de Zarako" e incluso cuando es el poseedor de la casa se le denomina con el nombre de la casa : "Zarako" (todo el mundo interpreta que es el dueño de la casa, "el amo").

Las casas presentan, en su mayoría, orientación sur. En ambos pueblos hay otro tipo de orientación, siendo la norte la más escasa. En Aintzinoa ninguna casa posee esta orientación por ser el clima más húmedo y frío.

Entre sí, las casas no tienen una determinada alineación, estando el caserío más o menos compacto y junto. El derribo de algunas casas abandonadas ha hecho desaparecer, los antiguos "ertes" (belena o paso estrecho entre casas). Orondritz como pueblo más grande presenta un apiñamiento mayor de casas, varias de ellas, unidas.

Es habitual que al lado de la vivienda se utilice otra casa como corral (antigua vivienda, o construída para tal efecto). Consta de dos pisos, sin compartimentos interiores, en su planta baja se guardan las ovejas y la planta alta se utiliza para recoger la hierba. A este tipo de construcción se llama "corral" o "borda".

En los alrededores del pueblo existen las "eras", utilizadas antiguamente como lugares para la trilla, han perdido en la actualidad este uso y se han convertido en huertas, que las "dueñas" o "etxeoandreas" trabajan con esmero.

La tierra de labranza se sitúa más o menos cerca del caserío. Los campos dedicados en su totalidad al pasto, acogen en verano a los rebaños de vacas y ovejas.

## **MORFOLOGIA Y TÉCNICA DE CONSTRUCCIÓN DE LA CASA**

Las casas de esta zona son de piedra. Las paredes se construían con piedras de la zona ensambladas con mortero. Los vanos de las ventanas son pequeños delimitados con sillares. Hasta la mitad de este siglo el clima frío, ha determinado que las ventanas fueran esca-

sa. Las esquinas de las paredes exteriores presentan hermosos ejemplares de piedra tallada. La puerta principal de acceso a la vivienda se construye con un cabezal rectangular de madera o con arco de medio punto o medio punto rebajado de piedra tallada.

Las fachadas de las casas son de formas variadas, la planta baja se abre al exterior con un gran portalón de piedra. El primer piso o vivienda presenta en la fachada un gran balcón al que se accede desde el comedor o desde el paso. El sabaiao tiene uno o más vanos para su iluminación, éstos pueden abrirse a la fachada principal o a las demás fachadas.

Las paredes de las casas son de piedra corriente y poco cuidada, las esquinas de las casas, ventanas y dinteles presentan sillares de mejor fábrica. Se rebocan y pintan las paredes con cal blanca o actualmente con pintura sintética.

La realización de cimientos depende de la altura que vaya a tener la casa. En las construcciones antiguas se excavaba hasta que aparecía roca en el suelo para que la casa tuviera un buen apoyo. Los cimientos se realizaban con mortero y piedra.

Las paredes maestras solían ser de 60 cm de anchura, se colocaban dos piedras cara vista y entre medio de ellas se rellenaba con piedras pequeñas y mortero e incluso con cal viva. A este relleno se denomina "zaborra", por eso a los acompañantes de los canteros se les llamaba "zaborreros". En la zona no hubo grandes canteros ni tampoco medios para hacer grandes construcciones.

Actualmente al arreglar viviendas antiguas, en algunas paredes aparecen las piedras ensambladas con tierra y paja. También hace años se hacía mortero con una masa de tierra y agua llamada "buztín", la tierra debía ser especial, negra y dura.

Las paredes se han levantado con piedras grises de la zona, los suelos y techos se han realizado con madera de roble.

El sistema habitual de construcción que presentan las casas es sujetar sobre cuatro o más pilares de roble, puentes de madera, que a su vez servirán de apoyo a los troncos rectangulares llamados "solivos". Sobre ellos se clava la tarima también de roble, tanto en suelos como en techos.

En la planta baja de la casa, el suelo es de piedra o cemento. En la vivienda y pajar suelos y techos son de madera de roble. Las cocinas presentan el suelo de baldosa. Las primeras utilizadas eran rojas y porosas.

La estructura del tejado se compone de la viga superior de madera llamada "caballete", las vigas paralelas a ésta que se denominan "capirones", y los maderos perpendiculares al caballete que llegan hasta el alero. Sobre éstos tablonos se clava el entramado de tablilla y sobre ellos se disponen las tejas, asentadas unas sobre otras y sujetas con piedras, si es zona de aire fuerte.

Los tejados que más predominan son los de dos aguas y corresponden a casas de planta rectangular. En Aintzioa la mayoría de las casas tienen su fachada principal en una de las paredes largas del rectángulo que forma la casa, en Orondritz también, normalmente es la fachada que da al sur.

Los maderos que sobresalen del tejado y forman el alero de las casas son pobres y no están decorados.

A pesar de las inclemencias del tiempo y de la abundancia de precipitaciones en forma de nieve, el grado de inclinación de los tejados es pequeño, de unos 30°.

De todas las casas de Aintzioa, sólo una presenta tejado a cuatro aguas, casa Zarako, corresponde a una planta cuadrada (12 x 13 m) y su fachada principal se orienta al este.

Las puertas exteriores de todas las casas son de dos hojas de madera de roble o de pino, aparecen pintadas o barnizadas para resistir mejor las inclemencias del tiempo. Hay puertas de varios tipos según sea su arco, bien de medio punto o de medio punto rebajado, siendo éstas las más abundantes. Entre los arcos de medio punto más hermosos destacan los de casa Lusar, Aguedena y Zanzet, estos dos últimos con relieves en la clave.

En las puertas más antiguas la hoja derecha se divide por la mitad, permitiendo así que tres cuartas partes de la puerta permanezcan cerradas, mientras que por la media hoja restante penetra luz a la entrada de la casa.

Algunas casas presentan una puerta trasera, que suele ser de una sola hoja. La puerta que da acceso a la cuadra es doble para permitir mejor la entrada del ganado.

Las ventanas varían de tamaño según el piso. En la planta baja suelen ser pequeñas e incluso tipo saetera. En el primer piso son un poco más grandes, cuanto más grandes son, más recientes en el tiempo. En el pajar las ventanas vuelven a ser pequeñas, si las hay. Todos los sabaiaos presentan una ventana grande o incluso una puerta para introducir la hierba en verano, ahora importa menos el tamaño pues la hierba se empaqueta en pacas que no son muy grandes, pero hasta hace unos años la hierba se introducía en sábanas (tela de saco) y necesitaban bastante hueco para entrar en el pajar. Se sobreentiende que el pajar tiene acceso directo desde el exterior.

Las puertas y ventanas las hacía el carpintero del pueblo. Las puertas se cierran con trancas y con pestillo, éste era de madera y todavía cierra las puertas de muchas casas. Es un taco de madera que gira sobre un eje de hierro fijado a una hoja inmóvil. Las trancas más habituales son un tronco grueso y largo de madera que apoya en un saliente cualquiera de la puerta y encaja en un hueco hecho en el techo encima de la puerta. Es un sistema sencillo y eficaz de sujetar la puerta. Las contraventanas se cierran por dentro con una especie de tranca que, sujeta a una de las contraventanas cae sobre la otra al cerrarlas.

Actualmente todas las puertas además de trancas y pestillos de madera y metal, tienen cerradura de llave.

El único elemento estético que presentan los muros de las casas es la combinación de las paredes encaladas con los colores oscuros de puertas y contraventanas.

Los aleros no presentan ninguna decoración, los maderos asoman a la vista con total austeridad, y sólo en una construcción moderna el abuelo de la casa talló la cabeza de los maderos (casa "Arnegi").

Las puertas sencillas cuyo dintel es un tronco, el único motivo de decoración que tienen son los clavos de cabeza redonda, también la aldaba o picaporte, en forma de mano que sujeta una bola, la chapa del Sagrado Corazón y las cruces de madera que por Santa Cruz se colocaban en las puertas para preservar la casa y a sus moradores de todo mal.

Las puertas con arco de medio punto o medio punto rebajado también son frecuentes, muchas de ellas además de los motivos descritos en el párrafo anterior, presentan la clave

del arco finamente tallada, casa Agedena con relieve floral, casa Zanzet con el anagrama de Cristo.

Ninguna casa dispone de escudo y tampoco se recuerda su existencia.

Es costumbre bendecir la casa cuando se acaba la construcción, con tal motivo se organiza una pequeña reunión de familiares y personas del pueblo que han colaborado en su ejecución, que asisten a la bendición del sacerdote y a las cuales se invita a comer.

## **ESTRUCTURA INTERNA DE LA CASA**

La mayoría de las viviendas disponen del mismo tipo de estructura interior repartida en tres pisos. En la planta baja de todas las casas se halla la entrada principal. Se accede a un vestíbulo amplio desde el cual se pasa a varias estancias denominadas "xelas". En ellas se almacenan productos como patatas, remolachas etc., así como toda clase de aperos del campo. Se pueden considerar como pequeños almacenes.

En el propio vestíbulo se abre la puerta de acceso a la cuadra, amplia y oscura donde el ganado vacuno descansa las noches de verano o durante todo el invierno. Antaño en la cuadra se tenía un gallinero donde dormitaban las gallinas, pues de día se sacaban a la calle del pueblo.

Todo el perímetro interior del establo o cuadra está ocupado por los pesebres, hechos de madera. Se forman por una especie de cajón corrido, donde se deposita el pienso y la paja para los animales, encima de él las "maltxaderas" de unos 50 cm de alto formadas por palos de madera sujetos en sus extremos por maderos corridos. Entre sus palos asoma la hierba para ser comida.

También en la cuadra, pero debajo del hueco de las escaleras de acceso a la vivienda, solía construirse con paredes de madera, una pocilga para los cerdos. Al lado se ubicaba un comedero para estos animales denominado "aspil", en el cual se les echaba la comida "la bazka de los txerris".

Para las vacas y los terneros todas las cuadras disponen de un pequeño abrevadero llamado "aska".

En la década de los años setenta se renovaron todas las cuadras de estos pueblos construyendo establos modernos, aireados y luminosos y en algunos casos fuera del núcleo urbano. Actualmente los pesebres son de cemento y disponen de pequeños abrevaderos de agua automáticos.

En algunas cuadras todavía queda el hueco de la "kortxila", es un conducto de 1 m<sup>2</sup> que une el pajar o "sabaiao" con la cuadra. Por este hueco se tiraba la hierba del pajar a la cuadra sin necesidad de transportarla por las escaleras en sábanas de tela de saco.

Situándonos de nuevo en el vestíbulo de la casa, desde ella arranca la escalera de acceso a la vivienda, que ocupa la primera planta.

Las casas dentro del piso noble presentan parecida distribución:

Las escaleras cerradas con una puerta desembocan en un gran pasillo, ancho y largo desde el cual se accede a las distintas dependencias de la vivienda.

La cocina donde hallamos las “cocinas económicas” que sustituyeron en el primer tercio de este siglo a los fogones, de los que no queda sino la chimenea, reutilizada ahora para la cocina económica y la chapa metálica en el suelo.

El fogón en estos pueblos estaba situado siempre en la cocina de la casa y adosado a una de las paredes de la habitación. Pero nuestros informantes recuerdan que en casa Xaunta se mantuvo hasta bastante tarde el fogal en el centro de la cocina y en casa Zanzet de Orondritz todavía se conserva de esta manera.

El fogón tenía una chapa bastante grande en el suelo, para evitar que ardiera el suelo si saltaban chispas. En la pared sobre la que se apoya el fuego, se construía un añadido hacia la calle de 1 metro o más de profundidad y de unos 80 cms. de altura llamado “txakurtegui”, en esta concavidad se introducían los dos grandes maderos que limitaban el fuego y se llamaban “baztarrekos”, también era el lugar donde se refugiaban los perros en invierno, de ahí su denominación. De la chimenea colgaba el llar, gancho al que se sujetaban las calderas de cocer agua para la colada o para la comida o “bazka” para los cerdos.

En “casa Artxondo” sobrevive el antiguo fogón pegado a una de las paredes de la cocina, con su “txakurtegi”. También se conserva el antiguo horno de hacer pan.

Las “etxekoandreas” cocinaban en sartenes o pucheros que se ponían encima de las brasas, apoyados en el “trébede”, que es un trípode con mango metálico el cual impedía el contacto directo de los pucheros con las brasas. También se utilizaba la “marmita” que es una cazuela metálica con tapa del mismo material. Aguantaba muy bien el calor, por ello podía estar en contacto directo con las brasas, las cuales también se colocaban encima de la chapa, para que se hiciera antes la comida.

Los instrumentos que se utilizaban para el manejo del fuego eran el “bertxún” (hierro de unos 50 cms. de largo y curvado por sus extremos), las tenazas, la pala y el fuelle.

La chimenea solía tener una especie de repisa de madera, en la que se situaban como objetos decorativos, candelabros, el almirez, chocolateras, campanas pequeñas, etc. Estas repisas, a las que denominan “chapas” se han conservado, reducidas, encima de las cocinas económicas.

El material quemado en los fogones y ahora en las cocinas económicas, es la madera de los propios montes. Todos los años se asigna el “lote de hogar” que permite que la leña sea un combustible económico. Normalmente se hace leña de madera de haya y de boj.

El fuego se encendía todas las mañanas apartando la ceniza con que la noche anterior habían tapado las brasas aún rusientes.

Sobre estas brasas se disponían unas ramitas secas y algún papel que pronto prendían fuego, una vez que éste adquiría fuerza se echaban troncos.

Cuando había mucha ceniza se retiraba del fuego y se tiraba a la cuadra al montón de fiemo que se almacenaba allí y que en primavera serviría para fertilizar los campos.

La ceniza más fina se guardaba en el cenicero, hueco que casi todas las casas tenían debajo de la ventana de la cocina. De ahí se cogía la ceniza, los días de colada, y la colocaban sobre un lienzo de tela que se sujetaba encima de la comporta en la que se había metido la ropa sucia. Sobre la ceniza se iba echando el agua caliente, que volvía a salir por un

desagüe que tenía en su parte inferior la comporta, realizándose esta operación varias veces. La ropa se limpiaba perfectamente, gracias a la ceniza.

Algunas casas encima del cenicero de la ventana, tenían uno o dos pequeños huecos con sendas rejillas de metal, donde se colocaban brasas, poniendo los pucheros encima. Se conservaban calientes hasta la hora de la comida.

Cuidar los pucheros, y que no se apague el fuego es una de las tareas principales encomendadas a los ancianos de la familia. Son los encargados también de subir los troncos que se apilan en la entrada de la casa o en la "xela", para alimentar el fuego, bien del fogón si lo hay, o de la cocina económica.

Otro elemento que nunca faltaba en la cocina era la alacena de estantes abiertos. En ella se guardaban los utensilios de la cocina, trébedes, calderas, "radas" (se denomina así a las herradas con las que las mujeres traían agua a casa y que las apoyaban sobre un almohadillo puesto en la cabeza llamado "burute"). Además calentadores en los que metían brasas para calentar las camas en invierno, también la "padera" de asar castañas, las pequeñas chocolateras y otros recipientes de cobre y latón que las mujeres de la casa tenían siempre limpios y brillantes.

Además en la cocina se encuentra siempre la mesa y uno o dos bancos de madera con o sin respaldo. Este tipo de cocinas que actualmente tienden a desaparecer en aras de la comodidad, han sido y son centro de reunión de la familia, sobre todo en invierno, cuando el frío invita a estar cerca del fuego.

La leyenda más conocida de Aintzioa que está relacionada con el fogón es que en casa Xaunta estaban haciendo colada. Las brujas bajaron por la chimenea, que estaba en el centro de la cocina. No tenían cuerpo de mujer sino que tenían la forma de unos pájaros negros. Como tenían frío se colocaron alrededor del fogón. Entonces el dueño de la casa agarró un cubo que tenía con agua hirviendo, para echar a la comporta de ropa sucia, y lo arrojó encima de los pajarracos, que entre enormes alaridos volvieron a subir por la chimenea. No se sabe si antes o después de este suceso se colocó en el pajar de esta casa una gran cruz de metal, para proteger la casa de las brujas y de sus maleficios.

Al fuego siempre le han atribuido propiedades para predecir el tiempo atmosférico:

"Si el fuego silba, vendrá nieve, si las cenizas se esparcen por la chapa, mal tiempo...".

En las casas que todavía conservan el antiguo fogal, como en casa Artxondo, la campana de la chimenea está situada a 1,50 ms. del suelo, mucho más alta que en los fogones modernos recientemente construidos. La boca de la campana mide 1,60 ms. de larga por 60 cm de ancha. Esta chimenea tiene un tiro que se cierra o abre a voluntad, anualmente se limpia la chimenea pues de no hacerlo tiene peligro de incendiarse.

Las chimeneas que sobresalen del tejado suelen ser un tubo de hierro o uralita que se recubre de ladrillos en algunos tejados y en otros se deja a la vista.

Cuando se introdujeron las cocinas económicas, se aprovecharon las antiguas chimeneas, colocándose aquellas en el lugar en que antes estaba el fogón en la cocina.

Hasta hace unos años en todas las casas existía el horno para hacer pan, estaba situado en la cocina o en alguna despensa cercana. Este horno todavía se conserva en casa Ar-

txondo. La puerta de acceso es pequeña de 35 cms de alta por 42 cms de ancha. En su centro presenta una mirilla de 8 cm de diámetro que permitía ver el proceso de elaboración del pan. Las puertas de los hornos se conservan en muchas casas como adorno. El interior del horno es abovedado realizado con trozos de ladrillo y de teja ensamblados con "buztín". La base del horno esta hecha con grandes ladrillos que aguantaban las altas temperaturas.

Los días que iban a elaborar el pan se encendía dentro del horno una gran hoguera. Cuando sólo quedaban las brasas, éstas se apartaban con el "bertxún" y se barría el centro del horno con una escoba de boj, para dejar bien limpia la superficie donde se iban a dejar los bollos de pan. Estos se introducían con una pala plana de madera con enorme palo.

La puerta del horno se abría a 1 m aproximadamente del suelo. Su bóveda sobresalía de la pared exterior de la casa, así como la bóveda del "txakurtegui", ambos salientes se sujetaban apoyados sobre maderos o con una construcción acondicionada a propósito de piedras y ladrillos con tejadillo de tejas.

El proceso para encender el fuego del fogón todas las mañanas era el mismo. Se apartaba la ceniza con la que la víspera se habían tapado las brasas que aún quedaban, al apagar el fuego por la noche. A estas brasas se arrojaban unas ramitas secas que prendían con facilidad y algún trozo de papel. La dueña de la casa soplabá con el fuelle o daban aire agitando el borde de la "mandarra" (mandil) o de los vestidos negros y largos que utilizaba hasta los años cuarenta. Cuando las llamitas se hacían consistentes se echaban unos troncos bien secos (habitualmente de boj o haya) y el fuego se mantenía ardiendo todo el día flanqueado por los "bazarrekos".

Al apagar el fuego por la noche, después de tapan las brasas con ceniza para evitar incendios, se trazaba con las tenazas o el "bertxún" (hierro de unos cincuenta cms de largo y bordes extremos ligeramente curvos utilizado para apartar troncos del fogón), tres cruces encima de la chapa del fuego. En casa Zarako de Aintzioa, mientras se realizaban las tres cruces se decía: "Aingeruak parte, Jaingoikua bertzen in bertzen, por las benditas almas del purgatorio para que tengan alivio y descanso, padrenuestro...".

En el mismo pueblo en casa Matxe la "amitxi" (abuela), después de trazar las tres cruces en la chapa, dejaba las tenazas y el bertxún, uno sobre el otro formando una cruz, apoyados en el pequeño escalón que separaba el txakurtegui de la chapa del fogón.

El día de Nochebuena se procuraba hacer una buena fogata en los hogares. Ese día se ponían dos bazarrekos hermosos en el fogón para conseguir un gran fuego, cuando la familia volvía de misa del Gallo, todos sus miembros subían un tronco de leña a la cocina para alimentar el fuego y de esta manera calentar al niño Jesús, que nacía esa noche. De los bazarrekos quemados esa noche, se guardaban dos o más tizones que se colocaban en puertas y ventanas para proteger la casa de rayos.

También la víspera de Navidad la "amitxi" o abuela limpiaba bien la chapa del fogón y dejaba cruzados en forma de cruz las tenazas y el bertxún. A la mañana siguiente miraba bien la chapa para ver si aparecía algún pequeño grano o simiente. Si así ocurría aquello que encontraba indicaba que el año siguiente iba a producir una cosecha abundante.

En todas las casas desde la cocina o desde el pasillo se accede a una estancia denominada "recocina" o "espentxa", en la cual se tiene la fregadera, una cocina de butano, el frigorífico, etc. y se utiliza como desahogo de la cocina.

Cerca de la cocina siempre se reserva una dependencia para comedor. Amueblado sencillamente con una mesa central, sus sillas y a un lado un armario denominado “vasijero” cuya finalidad es guardar la vajilla. El comedor lo preside un Sagrado Corazón sobre una piana en la pared. En esta estancia se come en fiestas del pueblo o cuando por algún acontecimiento se junta la familia. Aunque antiguamente, era el “paso” de la casa el que se habilitaba para comer en fiestas del pueblo, bodas y funerales.

El resto de dependencias de la casa se destinan a dormitorios. Amueblados con una o dos camas, mesilla, armario o cómoda, el lavabo antiguo si se ha conservado y encima de las camas un crucifijo. Antiguamente cada habitación disponía de un aguabenditera, con agua bendita para persignarse antes de acostarse y al levantarse. Las camas más antiguas son altas y de roble oscuro, y apenas presentan decoración. Hace cincuenta años todavía se utilizaban colchones de hoja de maíz llamados jergones. No se dormía sobre ellos sino que encima se colocaban los colchones de lana. Fueron sustituidos por los somieres metálicos.

Estas estancias poseen ventanas en su mayor parte, pero todavía se encuentran algunas casas con dormitorios ciegos llamados alcobas.

Las paredes interiores suelen pintarse y si ahora predomina el blanco hace unos años se aplicaba colamina de colores (azul, amarillo, verde). Es costumbre pintar la casa días antes de las fiestas patronales.

Cuando una de estas habitaciones era especialmente fría, por su orientación u otra característica, se destinaba a “fresquera” o sea habitación donde se almacenaban quesos, pernils, etc.

Al instalar agua en las casas, hacia la década de los años cincuenta, en todas se construyó un baño.

Desde el pasillo o “paso” de la casa se accede mediante escaleras al “sabaiao”. Estas escaleras están cerradas mediante una puerta. El “sabaiao” ocupa todo el piso superior de la vivienda. En él se conserva la hierba acumulada en el verano y que servirá de cama y alimento a vacas y ovejas durante los largos días de invierno.

En el suelo del pajar se abre la “kortxila” tapada con unas tablas. La luz entra a este piso mediante ventanas abiertas en la fachada de la casa. En muchas viviendas en el centro de las ventanas se abría la puerta de acceso al balcón, que antiguamente presentaban las casas en el segundo piso. Este balcón a lo largo de este siglo se eliminó dando prioridad a su construcción en el piso noble de la vivienda. La antigua puerta de acceso se cerró reutilizándose como ventana.

## **ILUMINACIÓN**

Hace bastantes años que se dispone de luz eléctrica en el Valle. En Aintzioa se utilizó un salto de agua del Molino de Arrieta (Valle de Arce), ya en 1920 pero la luz llegaba con muy poca potencia y se estropeaba a menudo por lo que hasta la década de los años cincuenta se han utilizado los medios rudimentarios de iluminación. A Orondritz llegó la luz desde el cercano pueblo de Erro y la línea eléctrica siempre ha funcionado bien.

Los habitantes de esta zona recuerdan que el medio de iluminación más habitual fue el candil de petróleo que se colgaba en la cocina y en el establo o cuadra.

Los troncos de pino con mucha resina también se utilizaban como teas o antorchas apoyadas en cualquier saliente de la pared de la cocina. Al sabaiao se procuraba subir con faroles, en los que la vela estaba protegida con cristal, para evitar que saltaran chispas a la hierba seca, y ésta pudiera arder.

En todas los hogares se hallan todavía candelabros de metal dorado con un brazo donde se colocaban velas para alumbrar los dormitorios. En un candelabro se encajaba la vela bendecida el día de Candelaria, y se encendía en las tormentas mientras se rezaba a Santa Bárbara.

## **CONSTRUCCIONES COMPLEMENTARIAS**

Como complemento de la casa se dispone de pajares, corrales o bordas. Se dividen en una planta baja donde se guarda el rebaño de ovejas y la planta superior donde se acumula hierba seca. Los corrales están cerca de las viviendas. Así mismo hay otro tipo de construcción denominada "fimerales". Se utilizaban para almacenar el fiemo de los animales. Servían también para guardar los aperos de labranza y la leña que se utilizaba para el fogón o la cocina económica. Esta leña era y es el resultado del lote que todos los años marca el celador en el monte, y al que todos los vecinos tienen derecho.

En Orondritz a estas construcciones se denominan "bordas". Para los antxotarras borda es sinónimo de choza de pastor. En terreno de Aintzioa, cerca de la muga con Saragüeta (Valle de Arce) tuvo el pueblo una borda, de la que no quedan vestigios, sólo el nombre del término "bordape" nos indica dónde estuvo situada. Como cabaña de pastores en el mismo pueblo se utilizaron las ruinas de una antigua ermita situada en el monte denominado "mendi", a cuya zona se le denomina "elizizar".

## **CONSTRUCCIONES PÚBLICAS**

En cuanto a edificios públicos tenemos las dos Iglesias Parroquiales: San Juan Bautista de Orondritz y San Esteban Protomártir de Aintzioa. Las dos son sencillas construcciones de una sólo planta rectangular cubierta con bóveda de crucería.

Las antiguas escuelas que hace años perdieron su primera misión, se han convertido en los años ochenta en sendos "centros recreativos" para toda la gente del pueblo, viniendo a sustituir a las viejas tascas. La antigua tasca de Aintzioa se hallaba en "casa Lusar" donde pervivió hasta la década de 1970. Allí se reunían los hombres del pueblo a beber un cántaro de vino y comer unas sardinas viejas, mientras jugaban al mus.

También en este pueblo se recuerda la existencia de la llamada "casa del pueblo", que en 1925 se permutó por otro terreno a un particular para la construcción de la escuela.

Asimismo se conserva la "casa del cura". En las que habitaba el sacerdote a cuyo cargo estaba la labor parroquial del pueblo. Casas que se deshabitaron en la década de los años sesenta.

No hay otro tipo de construcciones salvo las ruinas del antiguo molino de Orondritz junto al río Erro.

## **PRÁCTICAS RELIGIOSAS EN LA CASA**

La casa ha sido objeto también de prácticas religiosas, la familia todos los días al anochecer después de cenar, rezaba el rosario alrededor de una imagen de la Virgen, en la cocina. Esta costumbre sólo se interrumpía los meses de verano cuando el trabajo de recogida de la hierba era muy intenso.

Si había fallecidos en la casa, los vecinos se juntaban a rezar el rosario dirigido por uno de los hombres presente.

Hasta hace cincuenta años todas las familias tenían su fuesa en la Iglesia de la localidad. Cada fuesa tenía su ubicación en el fondo de la nave. Detrás de cada fuesa se colocaba la dueña de la casa, siempre la mayor si convivían suegra y nuera.

En las fuesas, cuando se tenía algún difunto reciente en la casa, o el sacerdote rezaba responsos por los miembros de la familia muertos, se colocaba sobre ella un cestillo de mimbre denominado "xaskito" o "xaskituak" en cuyo interior se introducían rollos de cera encendidos.

En el cementerio cada casa tiene su lugar de enterramiento, el camposanto se conserva aún al lado de la Iglesia y se entierra a los muertos de cada familia juntos en el mismo lugar dentro del cementerio.

En Aintzioa se cree que casa Lusar o Lusarrekoa sirvió de templo en algún momento pues se conserva en su entrada una pila de piedra usada para contener agua bendita.

Era habitual que los moradores de la casa para protegerse de las tormentas y rayos guardaran varios tizones de los baztarrekos quemados el día de Nochebuena que se colocaban en puertas y ventanas.

Se colocaba también en la puerta de la casa una ramita bendecida el domingo de Ramos para preservarla de rayos y chispas. Del mismo modo se colocaban en las habitaciones de la casa, sujetas en el crucifijo de las habitaciones.

Las velas bendecidas en Candelaria se encendían cuando había tormentas mientras se rezaba a Santa Bárbara. También se utilizaban en estas ocasiones las velas expuestas ante el Santísimo el día de Jueves Santo.

En las puertas de entrada a la casa, al lado de la chapa del Sagrado Corazón, se colocaba una pequeña cruz de madera bendecida el día de Santa Cruz, que protegía la casa y a sus moradores de todo mal.

En las cuadras solían colgarse ramas de acebo o gorostia para proteger al ganado vacuno de enfermedades. En alguna cuadra se llegó a colocar una imagen de San Antón patrón de los animales.

## **CONCLUSIONES**

En los últimos años ha habido un gran afán por mejorar las condiciones generales de las casas de la zona. No sólo respecto a la introducción de todo tipo de electrodomésticos sino a una mejora general de la estética interior y exterior de las viviendas.

Hace, aproximadamente treinta años se construyeron en todas las casas baños completos coincidiendo con la traída del agua corriente.

Los años setenta vieron como se cambiaban enseres y muebles con la pretensión de modernizar la vida y hacerla más cómoda. En unos pocos años se pasó del fogón a la cocina económica y de ésta a la de gas butano, de las viejas fresqueras en las ventanas a los frigoríficos y arcones para congelar y de las comportas para la colada a las lavadoras. Todas las casas poseen televisor en color y teléfono. Se han ampliado las ventanas para tener más luminosidad y se combate el frío con calefacción.

Del mismo modo las condiciones higiénicas han evolucionado enormemente. De arrojar orinales y otras aguas por la ventana sin ningún reparo, se ha pasado a disponer de baños cómodos y sofisticados en todos los hogares.

El aspecto externo de la casa también ha mejorado, todas aparecen revocadas y enca-ladas, destacando las piedras de las esquinas, puertas y ventanas. Los balcones se han adornado con flores y hay cierta preocupación por la estética de la vivienda.

Las familias que todavía viven del ganado han construido en las afueras del pueblo cuadras dotadas de todas las ventajas de la técnica. La antigua cuadra debajo de la vivienda ha pasado a ser en muchos casos un acogedor salón con fogón y sofás para hacer más gratificantes las largas veladas de invierno.

## ANEXO I: NOMBRES DE LAS CASAS DE AMBOS PUEBLOS

### AINTZIOA

Arnegi  
Eliz  
Artxondo  
Juanaña  
Xoldarena  
Casa Joaquina  
Etxeberri  
Joshemari o Alkitx  
Bixkai  
Gaxoxa  
Xaunta  
Casa Txikita  
Aminarena  
Casa Juampetro  
Balanza  
Artxondo o Etxondoa  
Matxerena  
Zarako  
Lusarrekoa  
Xilto  
Chocolatero

ORONDRITZ

Manuelantonio  
Gerexan  
Marco o Tomasena  
Txanpin  
Etxeberri  
Xaxkil  
Barberena o Casa Correo  
Euntxerena o Untxe  
Xaket  
Gitano  
Cerero o Castellot  
Txantxo  
Zanzetena o Zanzet  
Txaia  
Antonena  
Agedena  
Alpargatero  
Eskerrena  
Mitxos  
Xango  
Sastrena  
Xotro  
Alkratena  
Chocolatero  
Artaiz  
Iturralde  
Tejedor