

Y con esto termina la función.

NOTA.—Dícese en el pueblo que esta función se celebra en conmemoración de la Redención de Cautivos.

EUGENIO DE LARRAÑAGA

FORUA (BIZKAYA)

Gabon (=Nochebuena)

Cena de Gabon

Llegada la noche y reunidos los miembros todos de la familia en la cocina, el cabeza de familia y en su falta, el mayor en edad, invita a todos los miembros de casa a honrar a la Santísima Virgen con el rezo del Santo Rosario.

Terminado el Santo Rosario se reanuda la charla mientras la *etxeko-andra* prepara la cena. Preparada ya la cena, a una señal del cabeza de familia, se sientan a la mesa ordenadamente, ocupando aquél la presidencia, y teniendo a su derecha al hijo o hija de más edad. Una vez ya sentados, el cabeza bendice la mesa, toma el pan en sus manos, hace sobre él una cruz con la mano, corta un pedazo pequeño (más corteza que miga), y lo guarda debajo del mantel hasta terminar la cena, para ponerlo después en algún armario.

El pan que se corta la noche de *Gabon* dicen que no se encanece, y que tiene una virtud tal, que comiendo de este pan se cura el mal de rabia.

Los baserritarras creen que si prescinden de ciertos guisados la noche del Gabon, no celebran como se debe esta fiesta. Estos guisados son la *oriyo-asa* (ensalada de berza) la *intxur-saltxa* (nogada) los *caracoles*, *bacalao a la vizcaina*, compotas de peras y manzanas, etc.

Ponen especial cuidado en no prescindir, sobre todo, de la *oriyo-asa* y de la *intxur-saltxa*.

A fin de que el lector se forme una idea de lo que es la *intxur-salsa*,

me ha parecido bien apuntar aquí el modo de preparar este guiso y los ingredientes que entran a formar lo. La *intxur-salsa* (de *intxur*=nuez) no es otra cosa que un guiso hecho con pan de nueces. Una vez partidas las nueces y separado el pan de los cascós, colócanse en una pañada limpia sobre una mesa y se aplastan con una botella hasta hacerse polvo. Bien batidas, se echan en una cacerola con agua y se ponen al fuego. Después de bien cocidas las nueces, se les hecha unas cucharadas de aceite crudo y se revuelve todo el contenido con un palito; agrégase un poco de harina, o faltando ésta, unas migas de pan para engrosar la salsa, unas briznas de bacalao y azúcar en abundancia. Una vez bien cocido, se presenta a la mesa. Todo el compuesto tiene un color que tira a amarillo, y es de un gusto exquisito.

[Descripción de la *intxur-salsa* hecha por doña María Juana Magunagoicoechea, tía del firmante (Forua)].

Día de Reyes

Los padrinos suelen regalar a sus ahijados un pan con muchos adornos al cual llaman «*mokotxa*»

Día de las Candelas

Hacen con la cera de las velas bendecidas en la Misa Mayor de este día una cruz en la puerta principal de la casa.

El mismo día, a la noche, ponen una o dos velas encendidas o bien en el balcón, o en una heredad próxima a la casa.

Día de Ramos

El día de Ramos hay costumbre de llevar a la Iglesia, para que lo bendiga el Sacerdote, un manojito de cruces. Son de sauce tanto el palo como el travesaño de la cruz. En la misma cruz suelen colocar una hojita de laurel. Las llevan tantas, como heredades tiene cada vecino.

Luego, una vez bendecidas las cruces, las colocan en las heredades, tres en cada heredad, a imitación de las tres cruces del monte calvario.

[Referido por D. Julián Eizaguirre, de Forua].

MARCOS MAGUNAGOICOECHEA

LARABETZUA

Navidad

Canciones

Las siguientes estrofas se cantan en la parroquia de los Santos Mártires Emeterio y Celedonio, todos los días después de la misa mayor, desde Navidad hasta Reyes inclusive.

La música es la misma para todas las estrofas tal como la ponemos a continuación:

Solo



Den-po-ra San-tu o-ne — — tan Kris-to-rem ja - yo-tzi - — a

Coro



guz-ti-ok bos ba — ti — — an A-le-gra - du gai - ti - — an Ma - -



ri - ay - Jo — se Jo — — sey Ma - ri — — a.