

Villa de OÑATE

POR

EL P. JOSÉ A. DE LIZARRALDE

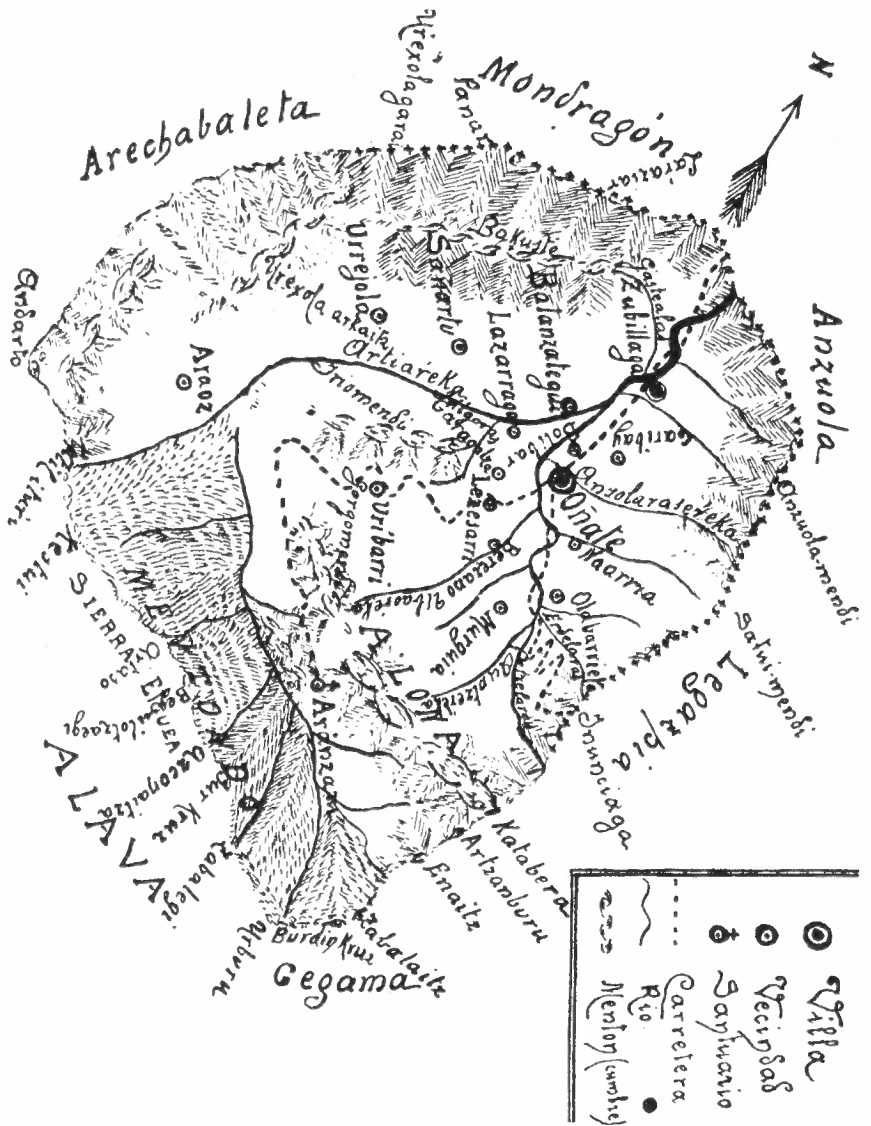
Preliminares históricos.

Tierras de Oinati, Oinati, Oniati, Oñate, todos estos nombres se han usado como denominador común para designar las numerosas vecindades del extenso territorio de esta villa, una de las más hermosas y de más singular historia entre todas las de la provincia de Guipúzcoa. La gente de la parte baja de la provincia la llama *Goñati*, aludiendo, sin duda, a su situación en el extremo superior del *Goyerri* guipuzcoano.

Una cadena de montañas circundan a su territorio, cercándole en circunferencia casi perfecta que mide catorce leguas, con un diámetro de cuatro leguas y media. Ya antaño, cuando los naturales traían reñidísimo litigio con su señor feudal Ladrón de Guebara sobre la independencia de la villa, escribió uno de ellos que todas las tierras visibles desde la población urbana le pertenecen a Oñate; que sus aguas nacen en manantiales propios, y de nadie es tributario ni por naturaleza ni por derecho; que su jurisdicción territorial es tan grande que viene a ser la quinta parte de toda la provincia de Guipúzcoa. Pequeña exageración, bien disculpable en un hijo amante de su villa nativa.

Evadiendo el sobrenombre de condado que, con tenacidad obstinada, quiso aplicarle su señor Ladrón de Guebara, llamóse a sí misma Oñate «villa por sí», a falta de una carta-puebla expedida por los Reyes de España, que le otorgase el título de villa realenga.

Por su orografía, hidrografía y clima es parte integrante de Gui-



La villa de Oñate y las tierras de su jurisdicción.

púzcoa; sin embargo, no se unió a la provincia en lo civil y político hasta el segundo tercio del siglo pasado, hasta que, mermado paulatinamente por luchas seculares, caducó para siempre el dominio absoluto de su odiado señor feudal. Así, los más ancianos dicen *giputxes*, lo mismo que los vizcaínos, a los moradores de tierras adentro de Guipúzcoa. Estos, en cambio, distinguen a los oñatienses con el apodo de *txantzikus*, que no es ningún apodo picaresco y que por lo mismo nadie se moleste con oírle (1).

Orígenes históricos de la villa.—Del siglo doce datan las primeras noticias de Oñate, y son las que se contienen en el testamento del conde Ladrón, príncipe de los navarros, y de la condesa Teresa, su consorte, otorgado a favor de Vela Ladrón, hijo de los mismos (2).

(1) *Txantziku*, escuerzo, rana, indistintamente. Refiérese que en cierta ocasión fueron al suntuoso Castillo de Gebara—Alava—, morada habitual del señor de este nombre y de Oñate, varios comisionados de la villa a evacuar un negocio con él. Se les instruyó de antemano acerca de cómo debían presentarse en la cámara señorial, esto es, se les dijo debían acercarse a la cámara sorteando las láminas blancas del pavimento de mármol, pues las negras sólo las pisaba el señor. Hiciéronlo los comisionados, como se les advirtió, saltando las baldosas blancas; visto lo cual, dijo el señor: *Emen ditut nere txantzikuak*, aquí vienen mis *txantzikus*.

La fábula parece una sugerencia del sentido real del apodo, y, de ser así, envolvería algo denigrante y mala intención; pero los naturales nunca lo han entendido en sentido de insulto; creen más bien que con él se quiere remedar la fonética inconfundible de su habla popular. Nótese cómo se *txantzikoa* en este dicho vulgar: *gixona gixona danak, eun libra beixok.—Ik xenbat euxok ba?—Neuk? Neuk eun da bat euxoat.*

(2) In nomine Patris et Filii et Spiritus Sancti Amen: Ego Comes Latro Dei gratia, et Princeps Navarrorum: Do tibi filio meo Beila Latronis totam meam hereditatem quam posideo in Oinati cum introitu et exitu suo, quic quid bidelicet ad me pertinent et continent infra terminos illius terre sibe in hominibus sibe in monasteriis, et domibus, sibe in pomeriis, et campis, sibe in montibus, et rriis.—Ego etiam Teresa eadem gratia cometissa laudans quod Dominus meus et Pater tuus Comes fecit, simili modo eadem lege, do tibi filio meo totam meam partem quae ad me pertinet in Oinati, et omnibus finibus eius hanc igitur donationem facimus tibi Dei gratia meliori et dilectorio filio nostro Beila Latronis uterque parens: Ego, I, Latro Comes et uxor mea Teresa Cometissa hoc patto et hac conbentione quod post mortem nostram si superstis fueris memor sis nostris, et in quantum poteris studeas semper pro animabus nostris et peccatorum nostrorum remissione bonis insudare operibus tam elemosinis pauperum, quam in oblationibus sacerdotum. Itaque sicut nos tibi soli dedimus, et fecimus hanc donationem aliis fratribus, sororibus exceptis quasi pro animarum nostrarum mandamus atque precamur te uni et meliori filiorum tuorum dare integram et individua et numquam mittere in arras, sibe in partitione sed semper permaneat hereditas hista uni et meliori filiorum tuorum integra et individua et si forte aliquis filiorum aut nepotum nostrorum hanc nostram legem vel constitutionem disrumpere boluerit primitivus Dei ominum et maledictione incurrat, et posmodum nostrum, et

Juan de Berganzo, en nombre y como procurador del adelantado don Iñigo de Guebara, señor de Oñate y de la tierra del Valle de Léniz, aportó la escritura original de este testamento en el pleito que con los labradores del citado Valle de Léniz sostuvo el año de 1485 en la Chancillería de Valladolid. Posteriormente fué presentado este testamento en otro pleito habido entre el mismo señor Ladrón de Guebara y la villa de Oñate, y aunque entonces fué rechazado como apócrifo, para el intento de ilustrar los orígenes de la villa tiene excepcional valor, pues en él se enumeran varias vecindades—no todas—dándoseles los mismos nombres con que hoy se les conoce.

La zona primeramente poblada.—La nomenclatura de las diferentes vecindades, de las calles en la población urbana y de los caseríos dentro de cada vecindad congregada bajo los auspicios del santo titular de su respectiva ermita, permite juzgar cuál fuese la zona primeramente habitada en el territorio de Oñate.

Un afluente de aguas, cuyo nombre es Anzuolaras, baja por la pendiente del monte de este mismo nombre y, atravesando la plaza mayor de la villa, punto en donde antiguamente hubo un puente, divide en dos mitades la población. A este afluente alude la expresión tan usual en testamentos del siglo XV y posteriores, «dejo sendas libras

hibus absorbeat ut adatan, et ebiron a terra, et partem capiat cum iuda traditori in inferno inferioris amen—roboramus itaque hanc donationem nostram sicut est forus et consuetudo in ista terra, hoc est in Oinati fideiusoribus de ipsa hereditate, quo hæc sunt nomina de sancta marina, Munio Munios, Garin Gartias, Sanctius Munios, Osote de Laharria, et Acibar suus filius, Lope Sancis de Bidaurreta, et Gartia Sancis, et Sancius Sancis, et Gartia Navarro et quator fratres de Olabarrieta, Dominus Petrus Garcis, Sancius Lopes ehico, Gartia fortis, Marco de Bidebein, Beila Lopes, et Santius Lopes frater eius de Belacoain, Lopes Gartias, et Santius Gartias conatus eius de Mingua, Santius Enecos et Garcias necos frater eius, et Garcia Acenares, et Santius Munios, et Eneco Dominicos de Bereçano, Marco Lopes et Gartias, et Galin Garcia frater eius et Garcia Enecos de Liçibar, sarrri, Lope Enecos sobrinius de Çuloeta, Santius Sancis, et Santius Velas de Iriberrri, Eneco Munios et Dominicus Osandes et Enico Enecos, de Çubillaga Belasco et Enico Sancis de laçarraga, Enicus Lopes, et Belasco et Lope Sancis, et Santio Enecos, de Olalde et de Sanctio Pelagio Dominus Nunio Garcias, et Lope Gartias frater eius, et Enico Guindensis, et Lope Garcias de Ibarra de Ocomardia, Sancho et Garcias et frater eius, et Açanar Garcias de Araos Garcia Sancis filius Santis Belasques, et Musaco, Emusaudo filius Sansonis —fatta est autem donatio seu donationis carta anno ab inca natione Domini millesimo centesimo quadragessimo mono, in ditioe epatta IX. concurrente V. die tertia feria nonarum Aprilis, Reinante et imperante Ildefonso Imperatore in Inspania, et Garcia rege in Panplona.

de azeite para las ermitas de río abajo»... «para las ermitas de río arriba», indicando con tal expresión exclusiva las ermitas de la región baja o alta de la villa, según de cuál de ellas fuese el otorgante del testamento. Quiere decirse que hay dos zonas marcadamente distintas dentro del mismo territorio. De ellas, la de «río abajo» o la parte llana, fué primeramente habitada habiéndose formado el núcleo más antiguo de casas en la vecindad de Lazarraga—*Leazarraga, Eleazarraga, Elexazarraga*—iglesia antigua—. Y en perfecta consonancia con el sentido arcaico de este nombre, suenan los de *Kelizarra* o *Rua Vieja*, de Kortazar, de Bolibarzarra, calle y caseríos que corresponden a la misma sección. En la zona «río arriba» o parte montuosa contraponense voces locales indicadoras de su colonización posterior, como son las de Uribarri—vecindad nueva—, Kalebarri o *Rua nueva*, de Lekunbarri—calles situadas en el extremo superior de la villa—, Olabarrieta—vecindad de fábricas nuevas—, Kortabarri-garaikoa, Kortabarri-azpikoa—caseríos—.

Basta un ligero estudio comparativo de las advocaciones de las numerosas ermitas de toda la jurisdicción de Oñate para notar al instante que los santos cuyo culto litúrgico data de más remota antigüedad, dan su nombre a las ermitas de la parte llana; mientras los santos taumaturgos, los del siglo décimo para acá, alcanzaron singular fama en la cristiandad contemporánea, los santos de la democracia devota por decirlo así, moran aquí comunmente en ermitas enclavadas en la parte superior, en territorio propiamente democrático. Sería demasiado prolijo detenerse a esclarecer debidamente este aspecto interesantísimo de la historia antigua de la villa de Oñate que cuenta más de treinta ermitas.

Igual separación territorial se señala en la política antigua que dividió a los moradores de Oñate en dos parcialidades rivales: el bando gamboino, conocido aquí con el nombre de *Aquilos* y cuyo jefe nato fué el mayorazgo del linaje Garibay, y el bando oñaciño, por otro nombre *cervunos*, bajo el mando del linaje Murguía. Aun en el siglo XVIII alternaban en la presidencia y oficios del municipio ambos partidos, y en el día se guardan tenazmente costumbres denotadoras de las antiguas rivalidades. Los primeros ostentaban como blasón de sus armas una águila en vuelo; los *cervunos* llevaban un

ciervo, correteando por los trigales del campo enemigo. Estos blasones distintivos los tenían esculpidos en la clave de la bóveda correspondiente a la nave de la iglesia parroquial en que se situaban los del uno y del otro bando. En la nave del evangelio se colocaban los de Garibay, y entraban en la iglesia por la puerta occidental; por la oriental entraban los de Murguía, y se ponían en la nave del lado de la epístola.

Población urbana.—«La villa de Oñate es distinta de la tierra de Oñate» contendían los adversarios del Conde, queriendo negarle este título nobiliario y todo derecho de mayorazgo, así como también el patronato de la iglesia parroquial. «Los señores de Guebara sólo son dueños de 30 casas solariegas que están repartidas en cinco aldeas o barriadas que son como alhoces de la tierra de Oñate, que se compone, en el ámbito de catorce leguas, de 20 barriadas que tiene en su circunferencia la tierra de Oñate. Las cinco barriadas o alhoces son: Alahoz, Zubillaga, Uribarri, Urrexola y Eleazarraga, que están fuera de la villa»... «Los Guebaras nunca tuvieron ni poseyeron la dicha villa por vía de mayorazgo, ni primogenitura, ni otra manera alguna, ni tienen título de mayorazgo, ni de conde, y mucho menos de señorío». «Los Guebaras nunca han vivido en la villa, sino en el Castillo de Guebara...»

Sin embargo de todo esto, los mayorazgos de la Casa de Guebara de hecho venían siendo señores absolutos de la villa de Oñate y patronos diviseros de la iglesia parroquial. No vivieron dentro de la población urbana, pero su lugarteniente o alcalde mayor moraba en el Castillo de Zumelzegi, situado sobre su eminencia muy cercana, al lado nordeste; y por el otro lado, en la cima de Jaumendi se alzaba amenazadora la horca, suplicio preparado siempre para los vasallos en rebeldía.

Oñate no es villa amurallada, como lo fueron las de alguna importancia durante la Edad Media para defenderse del enemigo de fuera. Oñate tenía a su mayor enemigo dentro de su propia casa.

Con todo, el trazado de sus calles corresponde al plano general de las villas medioevales. Las calles intencionadamente tortuosas, esquinosas, como hechas para acechar a mansalva al vecindario

extremo, para prevenir una sorpresa desagradable, son rutas que parten de las dos plazas situadas a ambos lados de la iglesia matriz. En la *Rua vieja* se enfilan las casas de más abolengo—la de Ernani, la de Berganzo, la de Tobalina, la de Astorquiza, nombres ilustres del bando gamboino o *aquilo*—; en la *Rua nueva* se establecieron los del partido oñacino o *cervuno*, los linajes advenidizos, como los de Zarauz, los Mercado de Zuazola.

La casa del Ayuntamiento se yergue con suntuosidad barroca dentro de la jurisdicción de esta calle; y bien está donde está, testimoniando la autonomía municipal lograda principalmente por los del partido cervuno o plebeyo de los Murguías.

Se distinguen las casas de linaje, o bien por la escala extensa de la planta y por la puerta de entrada, en arco apuntado o de medio punto, de grandes dovelas y clave; por su muro anterior, de piedra sillar hasta la altura de techumbre o sólo hasta el primer piso; o bien por el escudo de armas, incrustado en el lugar más visible; por el herraje de la balconadura; por el alero del techo, apoyado sobre canecillos; por la arcatura de ladrillo de la solana...

Las viviendas, sin ascendencia ilustre en el apellido, están construidas de mampostería. Todo edificio, anterior al siglo XVI, es de mamposta en Oñate. Lo es la misma fábrica primitiva de la Iglesia parroquial. La piedra sillar fué importada de las canteras de Oa, en la provincia de Alava. De ellas se trajo para la construcción del Claustro y Capilla de Nuestra Señora de la Piedad en la misma iglesia mayor, y para la Universidad. Hay canteras de piedra arenisca dentro del territorio de la villa, como es la cantera de Arriona: esta piedra se distingue fácilmente por sus quistes ferruginosos, que luego la manchan con su óxido rojizo.

Quizás las primeras viviendas urbanas fuesen de entramado de madera, con rellenos de mamposta y tabique de media hasta de ladrillo. Aún se conservan algunos ejemplares de esta construcción en la *Rua nueva*, con su característica de montarse los pisos sobre extremos volutados de madera que, a modo de saledizo, se adelantan fuera de la plomada del muro inferior.

Esta calle quemóse totalmente el año 1489, y al hacer un llamamiento general al vecindario de la villa para su reedificación, se señá-

ló a cada vecino la cantidad de madera, sin indicación de otros materiales, que debía aportar. Incendios de parecida índole hubo muchos y, si no llegaron a propagarse de tan alarmante manera, se atribuyó a la meditación prodigiosa de Santa Agueda, abogada contra las erupciones volcánicas del Etna, cuya fiesta se guardó como de precepto en Oñate, solemnizándola algunos años con corridas de toros.

La distribución de dependencias interiores parece ideada a base del taller, situado a flor de tierra. Cada casa fué aquí un modesto taller; cada vecino era un artesano: clavetero, sartenero, tenacero, armero, lancero, cubero, cestero, sillero, carpintero entallador, bordador, pintor, tejedor...

El gremio de herreros constituía un tipo aparte: gente avezada a la ruda labor de la fragua como a los ocios de la taberna, tan diligentes madrugadores como habituales trasnochadores; que lo mismo se asociaban a una zambra nocturna de estudiantes universitarios, como se recluían en los oscuros talleres de su menesteroso oficio.

Población rural.—En la decimosexta centuria eran todavía muchos los caseríos que llevaban el apellido del vecino morador en ellos; o viceversa, eran muchos los vecinos que se apellidaban con el nombre de su caserío, como los Ayastuy, los Gazteluondo, los Idígoras... Dentro de una misma vecindad o barrio se constituyeron a las veces núcleos de vecinos de un mismo apellido, indudablemente descendientes de la casa matriz en torno a la cual se apiñaron los nuevos caseríos. Estos tomaron con frecuencia el nombre de aquélla; o ya agregándole un sufijo indicador de la situación con respecto a la misma (Madina-garaikoa, Madina-azpikoa, Madina-azkoitia, Madina-beitia); o ya adheriendo sufijos diferenciales lo mismo al nombre de la casa como a sus hijuelas (Jausoro-aundia, Jausoro-txikia, Jausoro-garaiko aundia, Jausoro-azpiko-txikia); o ya posponiendo al nombre primitivo el mote del hijo segundón, fundador del nuevo caserío (Baltategi, Baltategi-soldadukoa, Baltategi-aingerukoa). Otras veces ocurría en semejantes núcleos de vecinos de idéntico apellido, que las casas posteriores se denominaban con el nombre cristiano del poseedor. Así aconteció con los Vergaras, los Olazaran, los Arrazola, en el barrio de Olabarrieta; siendo muy probable que de

aquí provenga la costumbre generalizada en Oñate y que aun perdura, de llamarse las casas con el nombre propio del mayorazgo.

A tales núcleos de familias-estirpe se les distingue en escrituras antiguas, dándoseles el nombre de vecindad (vecindad de Uriarte, vecindad de Erguña); esto es, un pequeño vecindario dentro de otro mayor.

Puede presuponerse ya que estos caseríos homónimos han de ocupar el sitio llano y el más cómodo de la pendiente de la montaña y que, por lo regular, han de apropiarse toda la extensión de la misma. El caso más interesante de esto presenta la vecindad de Madina, que es a modo de una colonia totalmente aislada, y a la que sólo le falta la presencia de una ermita para ser barrio aparte de hecho y de derecho.

Todos los barrios que luego enumeraremos, datan de tiempos inmemoriales; fuera de Uribarri-garaikoa, por otro nombre Arántzazu, cuyos treinta caseríos, exceptuando sólo cinco de ellos, fueron levantados de hace siglo y medio para acá.

A todos estos últimos se les impuso el nombre preexistente del suelo en que se construyeron.

La planta del caserío, cuadrada o rectangular, se acomoda según la dirección del eje latitudinal de la falda montañosa. Mas en núcleos de caseríos aislados es ley manifiesta que no han de ser sus plantas de una misma escala, ni han de polarizarse los lados del uno conforme a los del vecino: en este caso, las aristas del conjunto hacen una verdadera «rosa de los vientos». Y dicho se está que las puertas de entrada se han de mirar mutuamente de soslayo.

Y, asimismo, a razones de orden psicológico más que a agentes exteriores parece obedecer la situación de la puerta principal, la cual se obstina comúnmente en recatarse de la presencia inmediata y directa del camino vecinal. Aun los frontis de apariencia de alguna suntuosidad, de portalón arqueado, casi nunca presentan la cara a la curiosidad del transeunte. Cuarto descomunales casonas (Azkarraga, Lizarralde, Agerre, Lazárraga), hermosos tipos de arquitectura local, se señalan en el territorio. Si estas casonas vinieran a juntarse en un mismo sitio, guardando la orientación particular, sus porches, de cuatro arcos, caerían exactamente a los cuatro lados opuestos, trazando

un pórtico de arcos iguales en torno a la unión de los edificios. Tal es la arbitrariedad inverosímil de la orientación de las fachadas.

No ocurre lo mismo con el escudo de armas. Cuando la fachada se esquiva demasiado ruborosa, el blasón de la casa, abandonando muy de grado el puesto de honor, corre a una esquina, a la arista, allá en donde se haga más visible su ostentosa vanidad.

Casas fuertes.—Las llamaremos así a las que llevan el apellido de linajes prevalentes en la política local y ostentan cierto aspecto de

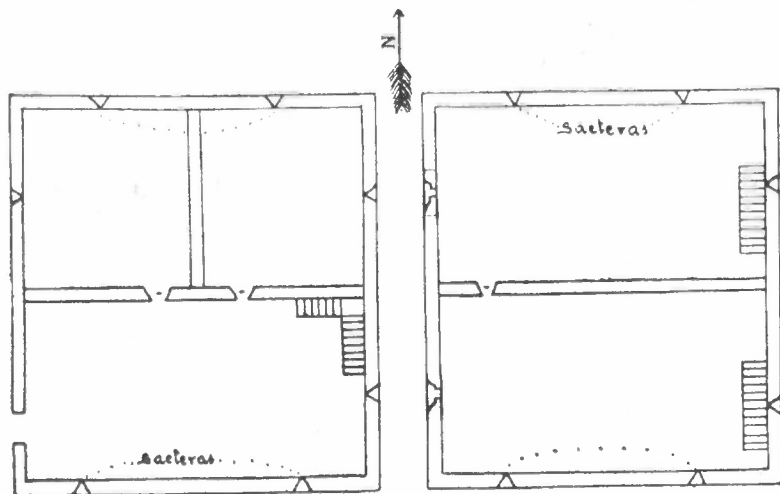


Fig. 19 Planta de la Casa-Torre de Zumelzegi.

Piso de la Casa-Torre

fortaleza. Lo es, ciertamente, la citada Casa-Torre Zumelzegui, que fué de los señores de Guebara. Debíó de construirse anteriormente al siglo decimoquinto. Tuvo una ermita adosada a uno de sus muros laterales, que ha desaparecido. Hoy está convertida en casa de labranza (Fig. 1).

La Torre de Garibay en la vecindad de Lazarraga, cuya arquitectura se señala por su semejanza con la de la anterior, perteneció al linaje de su nombre. Actualmente la posee don Juan de Garay, y mora en ella un cesterero (Fig. 2).

En la vecindad de Garagalza hay un caserío, cuya existencia es anterior al siglo XVI, y su nombre Gazteluondo fué uno de los apellidos más influyentes en la villa. No se sabe si en las proximidades de este caserío hubo algún castillo que le hubiese dado su nombre.

Uno de los términos territoriales, colindantes con la jurisdicción de Anzuola, lleva el extraño nombre de Garin-Torre. ¿Habría aquí,

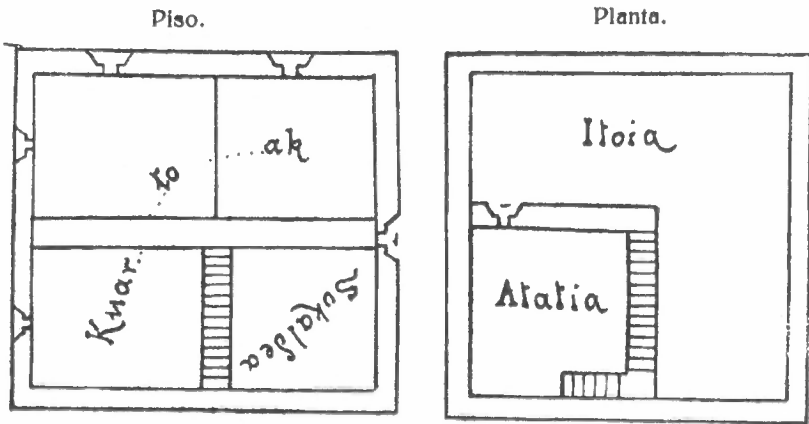


Fig. 2.—Torre de Garibay.

en lugar tan estratégico, alguna torre del linaje de Garin, poderoso caudillo en la comarca de Beasain?

La Torre de Uribarri se alzaba sobre la cumbre de Urtigañ en la vecindad de Uribarri, nombre del linaje plebeyo más antiguo en la villa. De ella no subsisten sino un vago recuerdo y los cimientos ocultos bajo la tierra. Desaparecieron igualmente la casa Jauregui de este mismo linaje y vecindad, que estuvo situada muy cerca de la ermita de San Andrés. Subsiste, por el contrario, la casa Jauregui de Murgía en la vecindad de su propio nombre, caudillo que substituyó a los Uribarri.

El caserío.—Para juzgar de la antigüedad de una casa, siguen los naturales la norma singular de observar la techumbre y sus soportes verticales: los soportales, de una sola pieza en su longitud, revelan

mayor antigüedad, y asimismo el alero del techo que desciende hasta la altura del hombre. He oído a un aldeano declarar esta condición de su casa para encarecer la miseria de la misma.

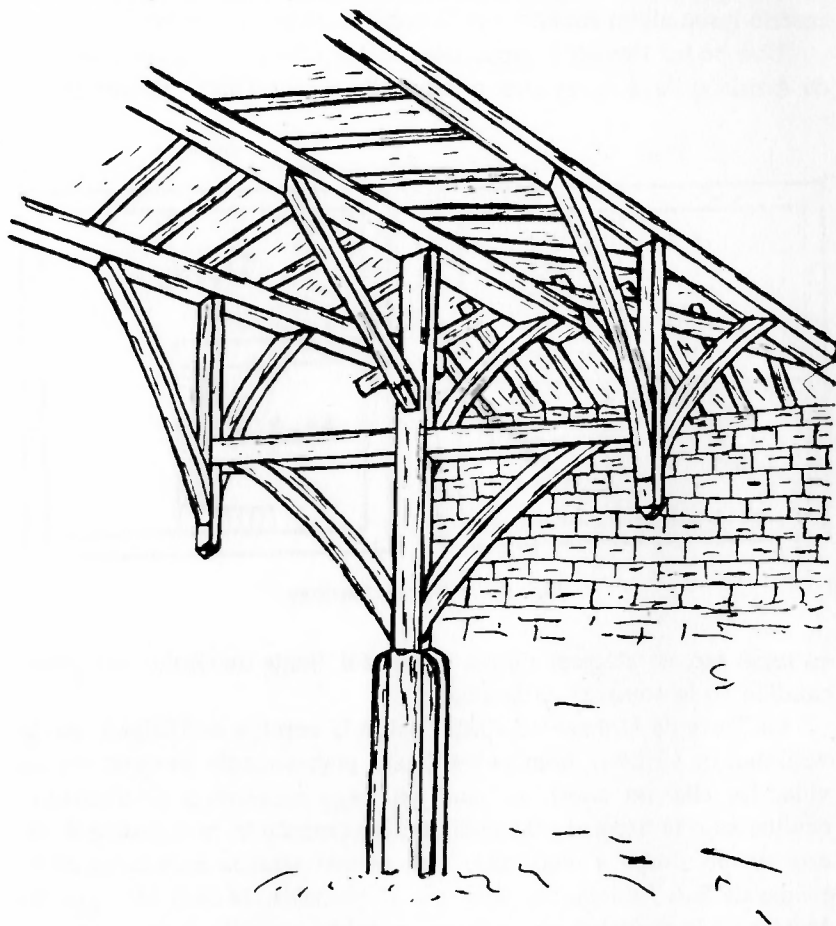


Fig. 3.—Soportal de madera en la ermita de San Martín.

Ha desaparecido, pues, casi completamente el tipo indígena del caserío, siendo preciso valerse de la conjetura para adivinar cuál fuese su primitiva forma estructural.

Por el pronto cabe afirmar que fué arquitectura de madera. Lo que hoy es piso o desván, era antaño toda la vivienda, un montado de madera para recibir el peso del techo. Construcción verdaderamente de equilibrio, en la que, fallando cualquiera de los elementos componentes, hubiera fallado igualmente todo el conjunto. Todavía en épocas posteriores, cuando las vertientes de la techumbre comenzaban a apoyarse en descansos murales, continuaron haciéndose prodigios de ingenio en montar sobre un pié derecho todas las vigas maestras del techo. Nótese la paradoja del soportal de la ermita de San Martín (Fig. 3).

Según van progresando los siglos, si nos es permitido continuar así con nuestras conjeturas, toda la importancia del edificio se recon-

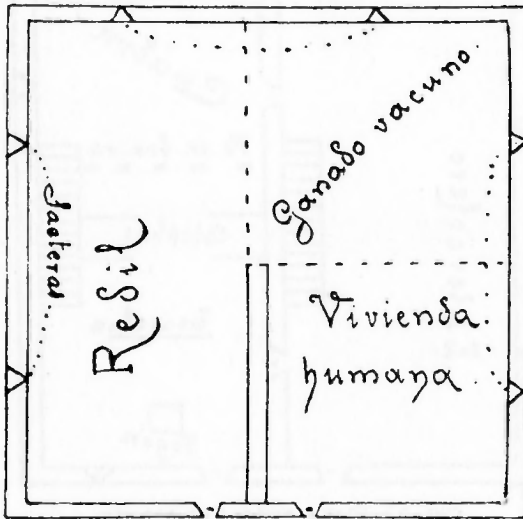


Fig. 4.—Planta primitiva de caserío.

centra en la planta baja. Los lados se cierran con muros, pero la techumbre sigue descansando sobre pies derechos de madera. Los huecos o vanos se abren a modo de aspillera, dando al edificio cierto aspecto de modesta fortaleza. En la distribución interior se observa un plan simplista. La planta viene a dividirse por un muro medio de longitud media, levantando entre uno de los laterales y el

punto de convergencia de las líneas diagonales. Su altura no traspasa la base del piso. El espacio septentrional o el más expuesto a los vientos fríos se destina para redil; el segundo subdividese en otras dos mitades: la una para albergue del ganado vacuno, y para vivienda humana la otra. (Fig. 4).

En épocas sucesivas continúa persistiendo esta norma de distribución interior, llegando ahora, no siempre, a prolongarse el muro de un extremo al otro, en cuyo caso se eleva también la altura del techo, dividiendo por lo tanto en dos espacios iguales el piso desván. El espacio encimero del antiguo redil, se convierte en henil o depósito de forraje seco; y en granero, el segundo. Para el ganado lanar se

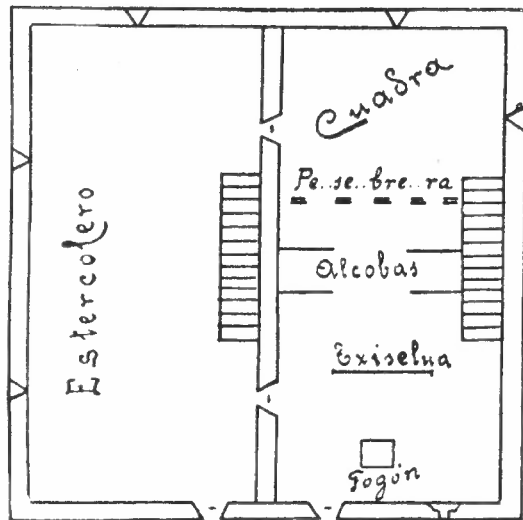


Fig. 5.—Planta antigua de caserío.

construye albergue aparte, adosado a uno de los muros externos, quedando para estercolero el antiguo redil interior.

En adelante todas las alteraciones van a ser motivadas por la vivienda humana, la cual hasta ahora ha estado reducida a uno de los cuadrados del ángulo interior extremo. La pieza principal de ella fué siempre la cocina, sirviendo el *txiselu*—escaño de espaldar alto—de elemento generador de las variaciones. En un principio, con la opor-

tuna colocación del *txiselu* se limitaba el campo del fogón y del dormitorio. Las alcobas se ocultaban tras el respaldar del escaño y debajo de la escalera que de la cocina subía al granero. (Fig. 5).

Cuando el ya descrito muro medio, o medio anil, alcanzó la altura de la techumbre, y el piso de encima de la cocina se convirtió mitad en granero y mitad en habitaciones, el *txiselu* se plantó entre la puerta de entrada y el fogón a modo de biombo que hurtase a las

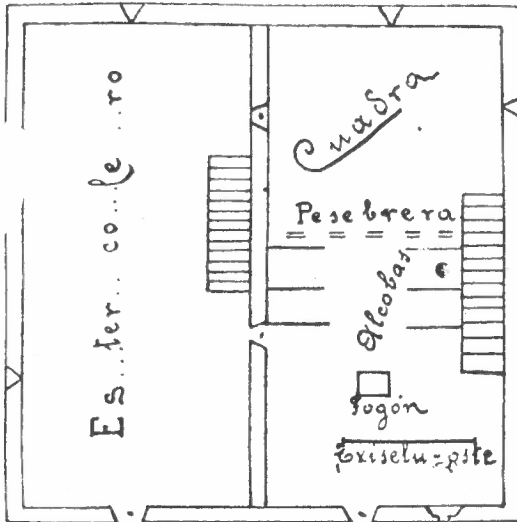


Fig. 6.—Planta moderna de caserío.

miradas de los que llegaban a la puerta los menesteres secretos de la cocina. Al espacio intermedio llamóse *txiselu-ostia* (Fig. 6).

La cocina se componía de los elementos siguientes: el fogón, central, sin campana ni chimenea; la escalera que arrancaba para las habitaciones del piso, con una alcoba debajo; la pesebrera del ganado vacuno que miraba al centro de la cocina, desde donde se le suministraba la comida, y una puerta que comunica con el estercolero y la escalera que lleva al henil.

La alteración postrera de la cocina, que data de tiempos muy recientes, consistió en colocar el fogón contra la pared maestra, abriendo ahora el tubo de chimenea. A uno de los lados del fogón se

halla la boca del horno de cocer pan; al otro lado, por lo regular, se encuentra la *puseta* con su *suana*, a saber: una base de piedra para colocar sobre ella el cubo de madera, en donde se cuece la ropa de la colada. Un tabique sustituye al antiguo *taiselu*, que desaparece ya definitivamente. Y, por último, las habitaciones de la planta se trasladan hacia el muro lateral, abriendo ventanas para darles luz, o mejor

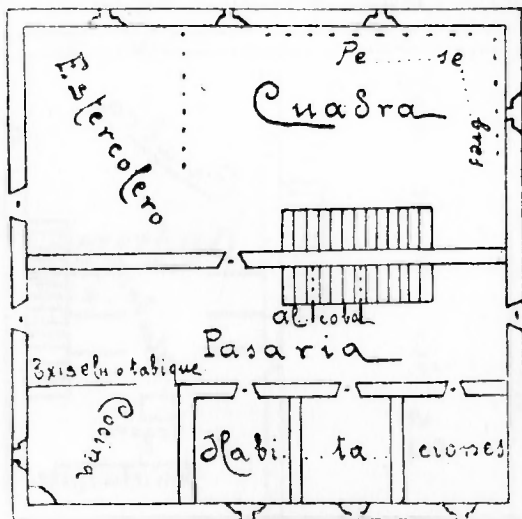


Fig. 7.—Planta contemporánea de caserfo.

dicho, las habitaciones de debajo de la escalera se desdoblaron ahora, con vistas al exterior. La escalera corre a donde está el medio anil, y entre ella y las habitaciones dichas queda un tránsito—*pasaria*—a todo lo largo de la planta del edificio. (Fig. 7).

Caseríos que conservan el nombre vasco

Barrio de Zubilaga.—NOMBRES DE CASERÍOS: Olaetxebafia, Ursalekoa, Txipitxalekoa, Bagetxe, Arocena, Narbaikua, Azpikoa, Lazkanokoa, Afetxeandia, Afetxe-etxebaí, Paderetxe, Ausatxe, Erementarikoa, Marti-lopekkoa, Garaikoa, Sugastuy, Zubikoa, Efortaburu, Osinuridin, Aumategi, Elofegi, Elofegi-andi, Ceberia, Ascasubi, Isin,

Alkorta, Kortazar, Maomay, Erguña-etxebafi, Erguña-etxezafa, Zubiaga etxebafi.

Barrio Santxolopeztegi (antes *Balanzategi*).—Asinagakoa, Etxatxo, Eudugakoa, Etxebafi, Balanzategi, Santurukoa, Urtiagaraiakoa, Urtiazpikoa, Antuena, Pardioskua, Zelayeta.

Barrio de Garibay.—Zubiate, Kanpia, Garibaygoiti, Kastillokoa, Matietxe, Argiñena, Itufiña, Nuaingua, Juliangoa, Bedoñakoa, Mikelezkoa, Garibafen, Migelen-andia, Migelen-txikia, Afiagakoa, Duruaran, Gorospiskar-azpikoa, Gorospiskar-garaikoa.

Barrio de Goribar.—Olalde, Berotegi, Lazkanokoa, Goribarbafi, Aunsokoa, Goribarzafa, Goribargoiti, Ugartondo, Efofabafi, Kanpiatzelay, Urbietta.

Barrio de Eleazafaga.—Eleazafaga, Eleazafaga-etxeandui, Eleazafaga-azpikoa, Tofea, Munasategi, Askonizaga, Efofa.

Barrio de Zañartu.—Etxezuri, Tomaskua, Ditxosuenta, Barberokoa, Largokoa, Belaskoa, Etxenagusi, Etxebafi, Usakoa, Ezibaytxiki, Ipintza (dos vecinos), Upaingo, Mugarza-aundia, Mugarza-txikia, Zelakoa, Zelako-goikoa.

Barrio de Garagaltza.—Etxebafialde, Gastelondo, Okomardia, Altamira, Kurpide, Kamamoño, Garagaltza-txikia, Garagaltza-aundia, Afege, Kurtzesantu (arruinado); Idigoras-aundia, Idigoras-erdikoa, Idigoras-txikia, Efofatxo, Lamiategi, Alzin, Uraeban, Benturena, Zuazola, Santipilao, Ufutxu, Albardizaga.

Barrio de Uribaldi.—Misgiena, Tuertokoa, Soraluze, Erostege-txikia, Erostege-aundia, Azkafaga, Azkafaga-azpikoa, Azkafaga-txikia, Azkafaga-aundia, Bafenekoa, Banastagingoa, Txopekoa, Egikoa, Goitikoa, Sagastizabalgoa, Soldadukoa, Baltzategi, Zelakoa, Aingerukoa, Datustegi-aundia, Datustegi-txikia, Gogordo, Urcelay, Otaduy-txikia, Otaduy-etxebafi, Otaduy-aundia, Goikoetxea, Konkena, Urteaga (deshabitado); Urteagaña, Ufuman (deshabitado).

Barrio de Urbafí-garaikoa.—Afikruz, Afikruz-andresana, Afikruz-bafena, Gesaltza (tres viviendas); Atzkifi-azpikoa, Atzkifi-garaikoa, Albitxuri, Albitxuri etxebafi, San Jaun-Artiakoa, Arenduy, Afolá (dos viviendas); Azpileta-goikoa, Azpileta-bekoa, Akuegi, Soiloandietá, Zapiarbe, Gomiztegi, Begiolatza (dos viviendas); Zalaíeta, Zelaiaundieta (deshabitado).

Barrio de Lezesafi.—Labetxo, Tafapetan (dos vecinos); Ausabafikoa, Alzibarazpikoa, Alzibargaraikoa, Jaumendi, Gastiasororo-azpikoa (antes tres vecinos, hoy uno); Gastiasoro-garaikoa, Goyenetxe, Askontegi, Tantilu-azpikoa, Tantilu-garaikua.

Barrio de Berezano.—Linazibar, Sokafukoa (arruinado); Ufuman (San Román), Landeta, Zelaibafen, Lizafalde, Kapaingoa, Zelaikoa, Bidebain, Etxatxo, Mendikoa, Kipuzetxe, Afizubiaga, Erzil-etxe, Erzil, Agife, Tokilo, Sanjurji (San Jorge), Ubao.

Barrio de Murgla.—Murgialday (dos vecinos); Santakutz, Murkoefeta, Jargikoa, Murgizur, Umerezkoa (dos vecinos); Maiztegi, Estenaga (dos vecinos); Elofiaga, Buztinzurieta, Jauregi (dos vecinos); Azkafeta, Iberedekoa, Biain, Biain-ufuti, Afatxe, Korostola, Kameloko, Axarikoa, Eiziargoikoa.

Barrio de Olabañeta.—Arzubi, Bilar-goiti, Bilar-txiki, Bilar-azpikoa, Elizalde (arruinado); Aldaikoa, Bernalena, Labetxokoa, Olamugoa, Lorenzena, Arbelokoa, Mairukoa, Asenoena, Zabalena, Gofingoena, Enparanzakoa, Basazabal-garaikoa, Basazabal-azpikoa, Arizmuño, Kortabafi-garaikoa, Kortabafi-azpikoa, Sustiale-garaikoa, Sustiale-azpikoa, Umitola, Zeriaga, Sansakoa, Muñokoa, Ufaburunea, Milianea, Otzberokoa, Efemantarikoa, Mangaikoa, Kamarikoa, Eftxingoa, Estelanena, Zelaibafen, Musufetxe, Salutare-etxe, Legafekoa, Letamendikoa, Aezena, Laskurainena, Tirnena, Bofajena, Astaikoa, Etxebafinena, Konbenianze-etxe, Etxaiñena, Jurjinena, Paderetxe, Arostegi, Ugarte aundia, Ugarte-txikia, Ugarte erdikoa, Afazola-azpikoa, Afazola-garaikoa, Ugartena, Efofata-azpikoa, Efofata-txikia, Aitaperukoa, Aldabe, Aldabe-etxebafi, Ayastuy-garaikoa, Ayastuy-azpikoa, Auntzola, Auntzefeka, Auntzefeka-beitia, Zulatzagaraikoa, Zulatza-azpikoa, Ondolatza.

Barrio de Nañía (por otro nombre *Lañña*).—Olakobekoa, Olakogoikoa, Olakoefota, Etxebafi, Ufujena, Josinena, Azkoitiena, Narbasetxe, Mendiolaatzkua, Ausaetxe, Pateretxe (San Lorenzo), Danbolingua, Ugarkalde, Irubideta, Zulatzena, Aramainena, Luirsukua, Irazabal-aundia, Irazabal-txikia, Pulangoa, Erbikua, Lesiñena, Leibar, Uriko-azpikoa, Uriko-garaikoa, Ogiaga, Korta, Elorduy, Urubil, Efelkalde, Tofe-etxebafi (Torre de Zumelzegi), Tofe-etxetxiki (id. idem), Bidebieta, Olabafi-azpikoa, Olabafi-garaikoa, Antzuela-beiti, Antzuela-

etxebafi, Antzuela-goiti-azpikoa, Antzuela-goiti-garaikoa, Elzikorta, Koroso, Lafamendi, Lizargarate.

Anteiglesia de Ufexola.—Miruefeka, Olate, Etxebafi, Bafenetxe, Beitikoa, Aristegi, Aristegi-erdikoa, Osinagena, Erostarbe, Arilalde, Antxietena, Estañukoa, Estañu-etxebafi, Garaikoa, Balsola.

Anteiglesia de Araoz. Barrio de Zubla.—Jaufegiña (un vecino); Boliñokoa, deshabitado; Jaturabe, (un vecino); Sandeli, id.; Txanton-Balduena, id.; Gofena, id.; Argiñena (un vecino); Argiñena-txikia (deshabitado); Otalora-aundia (un vecino); Otalora-txikia, id.; Eramuena-aundia, id.; Eramuena-txikia, id.; Enparanza, id.; Efofabafi, reformado en 1907; Lurgofieta (un vecino); Etxe-txikia (arruinado); Sandeli (ermita de San Elías); Santidadea (ermita de Santa Ana, arruinada).

Barrio de Araoz-ufutla.—Etxatxo-aundia (un vecino); Etxatxo-txikia, deshabitado; Txopena, dos vecinos; Justiñena, deshabitado; Martiñena, id.; Etxebafi, dos vecinos; Betiko aundia, un vecino; Betiko-txikia, deshabitado; Garaikoa, un vecino; Amiamena, un vecino; Amiamena-txikia, deshabitado; Goitikoa, un vecino; Saratxo-efota, deshabitado; Popena, un vecino.

Barrio de Agife.—Agife-garaikoa, un vecino; Agife-azpikoa, id.; Agife-etxeoste, id.; Agife-bekoa, deshabitado; Agife-etxebafi, idem.

Barrio de Ugaran.—Efekakua, un vecino; Efekaku-txikia, idem; Zumaldekua, id.; Efementarikua, id.; Elortukua, id.; Elorte-azpikoa, deshabitado; Elorte-txikia, id.; Elorte-aundikoa, un vecino; Aldabe, id.; Andra Mari (Ermita de), profanada.

Barrio de Jausoro.—Jausoro-aundia, deshabitado; Jausoro-txikia, un vecino; Jausoro-garaiko-aundia, id.; Jausoro-garaiko-txikia, deshabitado; Txantonena-aundia, un vecino; Txantonena-txikia, deshabitado; Efastikua-aundia, un vecino; Efastiku-txikia, deshabitado;

Barrio de Uriarte.—Uriarte-garaiko-aundia, un vecino; Uriarte-garaiko-txikia, deshabitado; Manzena, un vecino; Zeziñena, idem; Antsuena, id.; Borjena, id.; Txomena, id.

Barrio de Aitzkorbe.—Etxebafikoa, un vecino; Azpikoa, idem; Untzueta-aundiena, deshabitado; Untzueta-txikia, un vecino; Andretakoa, id.; Txuanena-aundia, id.; Txuanena-txikia, deshabitado; Al-un vecino; Migelen-aundia, id.; Migelen-txikia, id.; Aitzkorbe-id.; Santakutz, humilladero.

Barrio de Madina.—Madina-garaikoa-aundia, un vecino; Madina-garaikoa-txikia, id.; Madina-azpikoa-aundia, id.; Madina-azpikoa-txikia, id.; Madina-azkoitiko-aundia, id.; Madina-azkoitiko-txikia, idem; Madina-beitia-aundia, id.; Medina-beitia-txikia, id.

Algunas faenas

Cultivo del trigo.—Son muchos los vecinos que van dejando de sembrar este cereal, sobre todo entre los que viven en parajes altos. Dicen ellos les es ventajoso dedicarse a otras faenas. Las tierras altas no resultan buenas para el cultivo del trigo. Escuchando los elogios que yo hacía de un caserío llamado *Goyenetxe*, contestó un aldeano: *eta ori izen ona, baseti ona izateko*, ese nombre no puede serlo de un caserío bueno.

Se siembran tres variedades de simientes: *Napar-garixe* (*lasto igualen geixena ematen dauna*), es preferible para niveles bajos. *Goiz-garixe* (*exako gorinik egiten*), es buena para terrenos altos, porque es de tallo menor y no le perjudica tanto el viento. *Gari-nagusixe* (*bixarduna ta zakañagoa*), es la variedad más productiva.

Hasta hace unos treinta años se sembraba también centeno (*zikirua*), cuya paja es la mejor para fabricar sillas (= *bere lastoa da onena silak egiteko*).

En cada caserío se destinan alrededor de dos fanegas para la siembra, y se cosecha un diecisiete por uno, a las veces un veinte por uno.

La ruda labor de layar la tierra para la siembra, como la siega y la trilla, se compartían antes varios vecinos caritativamente reunidos.

El trigo ya segado se ata en gavillas—*azaua*—y luego se apiñan éstas en un extremo de la heredad, montando unas sobre otras circularmente, de suerte que las espigas caigan hacia el centro.

Para el desgranado del trigo se usan tres procedimientos. La trilla—*trilau*—que se hace con trillos de palos de avellano entretejidos—*tximin-txuak*—, tirados por una yunta de vacas o de bueyes; o bien, cortadas las gavillas a su altura media con la hoz, se las maja—*iraguti*—con dos palos—*iragurimakilak* (de Fresno, castaño, avellano) atados ambos por uno de sus extremos, de manera que articulen holgada-

mente en el punto de la atadura. Cuando actúan en esta labor más de dos obreros, precisa observar el ritmo de los golpes a menos que los palos que juegan en el aire, no choquen y reboten sobre el mismo obrero—*bakoitzak bere señua zaintu bear dau; bost badira bosten señua zaintu*. El tercer procedimiento consiste en golpear la misma gavilla entera contra una piedra llana, puesta sobre el suelo en ángulo abierto hacia el operador—*garixe jo*.

Luego se le aventa, tomándolo en banastas anchas—*artzaria*— y arrojándolo al suelo desde la altura de la cabeza; o se le limpia a máquina—*aizerota*.

Y, por último, se le deposita en arcas—*arkia*—, en *aratzak*, o en grandes troncos vaciados de castaño.

Todavía en muchas casas se amasa y se cuece el pan. Para fermentarlo se usa lo mismo la levadura del pan como del maíz. Al pan integral se le llama *basaloria*.

Antes de partir el pan, se traza una cruz sobre él con el mismo cortante y se le besa. Asimismo se besa al darle a un mendigo, y éste lo recibe besándolo igualmente. Las migajas que caen de la mesa—*ogiondarak*—, se recogen cuidadosamente y besándolas primero, luego se comen.

Acertijo: *Txikia banintzan, andia banintzan, Mayatzian buru nintzan, andik ogeigarenian ganbaran nintzan; beoigeigarenian ora nintzan*. Pequeñuelo fui primero, grandecito luego, cabecita era en Mayo; de allá a veinte días estaba en casa y a los cuarenta masa.

Kandelarixo kandelara, bost ilabete lafañara.

Parábola: *Gariak esan zion artoari:—Ni bezelako belatik ez.*

Artoak erantzun zion gariari:—Ni naizen tokian goserik ez.

Dijo el trigo al maíz:—No hay planta como yo.

Contestó el maíz al trigo:—No hay hambre donde esté yo.

Cultivo del maíz.—Entre los cereales el maíz es el que con más afán se siembra, y el más productivo. Para lamentar la miseria de un año de mala cosecha, se dice: *arta gose andia dago*. Para mofarse de uno que es de pocas luces, desmañado, o del que es muy pagado de sí mismo, al propio tiempo que mal trabajador, se le zahiere con esta expesión: *bai, zu etxeako, artorik eztan urteako; zu etxeako, piku-*

pean artoa egiten dan urteako (1). Todavía hace menos de una centuria que en un lugar rascoso, de tierra pobre y expuesto a los vientos que soplan por la parte septentrional, se edificaron dos tristes caseríos a los que el dueño dióles los nombres *Aitzkiri-garaikoa* y *Aitzkiri-azpikoa*; mas un malicioso sustituyólos con estos dos que encarecen la lamentable equivocación del dueño constructor: *Arta-gose* y *Arta-bila*.

Acerca de la importación en el país de la primera semilla de este cereal, corre la siguiente curiosísima leyenda. El diablo poseía copiosos graneros de maíz; mientras San Martín—uno de los santos de mayor celebridad devota en nuestro país en los siglos medievales—no tenía siquiera una sola semilla y ardía en deseos de tenerla. Un día, pensando mucho cómo podría hurtar al diablo algunas semillas para sembrarlas en sus heredades, ocurriósele una estratagema, y fué la siguiente. Marchóse a casa del diablo con el pretexto de hacerle una visita. El diablo le recibió amistosamente y le enseñó muy ufano los montones de cosecha de maíz que tenía en los graneros. Ponderó San Martín la riqueza que suponía aquella cosecha, y encomiando la extensión grande del maíz amontonado, dijole:

¿Quieres apostar quién de los dos salta por encima de este montón, sin tocar con los pies en una de sus semillas? Aceptó el reto y saltó primero el diablo, haciéndolo con extraordinaria agilidad. Saltó también el santo, mas con tanta torpeza, que quedó con los pies metidos en el montón de maíz. San Martín perdió la apuesta, pero retiróse a casa con sus viejos borceguíes llenos de la ansiada semilla. Ahora sólo le faltaba en qué estación del año debía sembrarse la semilla, y lo averiguó otro día aproximándose sigilosamente a la puerta del diablo en el momento en que éste cantaba: *Eloría loran dago, artoa eragiten aro dago* (2).

La siembra del maíz se hace comunmente dentro del mes de mayo, atendiendo más al tempero y buena sazón de la tierra que a la época de la estación. Comenzada la siembra, se procura acabarla en

(1) Asimismo se dice: *Zu etxean, lino ondoren artoa etorten bada*: Quedaréis en casa—sin marchar a servir en otra parte—el año que fructifique el maíz tras la cosecha de lino—lo que es difícil a causa de lo exhasuta que deja la tierra esta planta.

(2) Una variante de esta leyenda existe en Kortezubi (Barandiarán: EUSKO-FOLKLORE, núm. XV, año II (1922), pág. 9). Existe otra más completa y localizada en la cueva de *Muskia* (Añun), según puede verse en EUSKO-FOLKLORE (*ibid*), pág. 7.

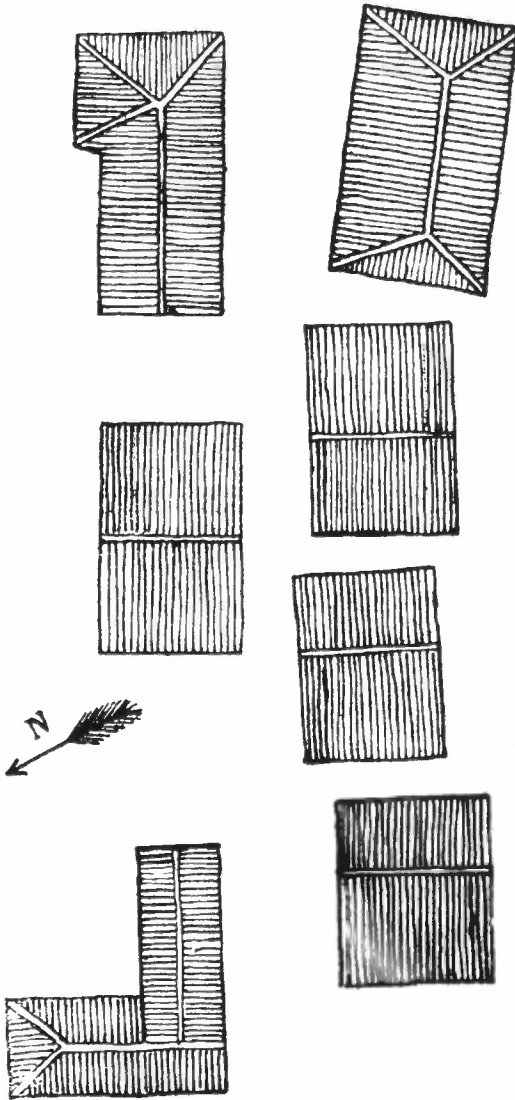


Fig. 8.—Barrio Araoz-Urarte: techumbres.

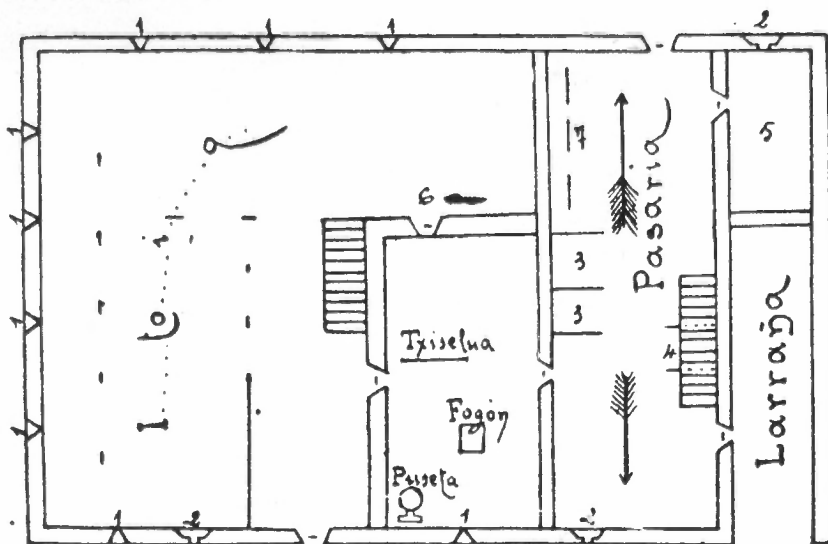


Fig. 9 a).—Casa de Araoz.—Planta reformada.—1) Saeteras.—2) Ventanas.—3) Alcobas.—4) Eskalapeko alcoba.—5) Ugazabaren kuartoa.—6) Puerta de planchas de hierro.—7) Arcones.

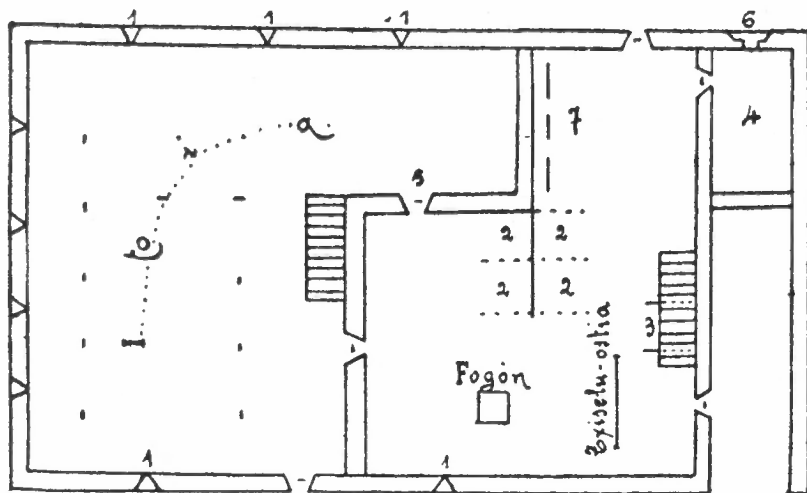


Fig. 9 b).—Planta antigua.—1) Saeteras.—2) Alcobas.—3) Eskalapeko alcoba.—4) Ugazabaren kuartoa.—5) Puerta de planchas de hierro.—6) Ventana con rejas de hierro.—7) Arcones.

dos o tres días, y a esto debe aludir el adagio: *San Furgi, artoa egi-teko goizegi; San Marcos, artoak eginda balegos.*

Hubo una ermita dedicada a San Jorge, y en su día—24 de abril—se hacía procesión y rogativa a ella, implorando la bendición del Señor para los árboles frutales y la siembra del maíz. Derruida la ermita por disposición del Diocesano hacia los últimos años del siglo XVIII, se trasladó la imagen del santo a la ermita de Santa Lucía, y a esta ermita se dirige ahora la procesión anual.

Cuatro variedades de semilla de maíz se siembran: *arto-ata*, de tallo alto; *artotxikixe*, de tallo pequeño; *arto gorixe* y *arto orixe*. Para simiente se escogen las mejores mazorcas y se las conserva, dentro de su propio envoltorio de hojas, colgadas del techo, y, al desgranarlas por la primavera, se hace la selección de las semillas próximas a la base de la mazorca. Mas no se aguarda para esta operación a las doce de la noche del Jueves o a las tres del Viernes Santo, como ha sido costumbre en algunos pueblos de la provincia.

Bien roturada la tierra, mejor si se laya, bien soleada y bien desmenuzados los terrones—*erpilek*—, el día de la siembra se abren surquillos con un artefacto de madera—*markua*—, paralelos y en sentido transversal de la heredad. En estos surquillos se va depositando la semilla a trechos y cubriendo ligeramente con tierra mediante un palillo—*lakua*—. En los mismos surquillos y a mayores trechos se arroja la semilla de habichuela, labor ésta exclusiva de mujeres.

La habichuela—*baba*, *india-baba*—la siembran, la recogen, la conservan en *aratzas* solamente las mujeres, y el producto de ella es de libre disposición de la *etxeoandra*. Se conocen las variedades siguientes: *India-baba txurixe*, *gorixe*, *pintoa*, *zuri-biribile*, *zuri-luzea*, *goti-luzea*, *Iolosa-babe-biribil-gorixe*, *biribil-pintoa*.

Y luego que germina el maíz, se le escarba con azada o con arado—*besarea*—y se desarraigan las plantas excesivas—*bakandu*. Cuando florece, se le extrae el extremo superior: si todavía está tierno—*artagantxila*—se le arranca; si no, se casca por el tercer nudo encima de la mazorca—*arta puntak ausi*, *ostro bi buru ondotik utzi ta*. Más tarde, se le despoja al tallo—*arta kirtena*—de todas sus hojas—*arta-maluta*. Si otras ocupaciones más perentorias, que son muchas al tiempo, no han permitido deshojar al tallo, al sazonzarse el maíz,

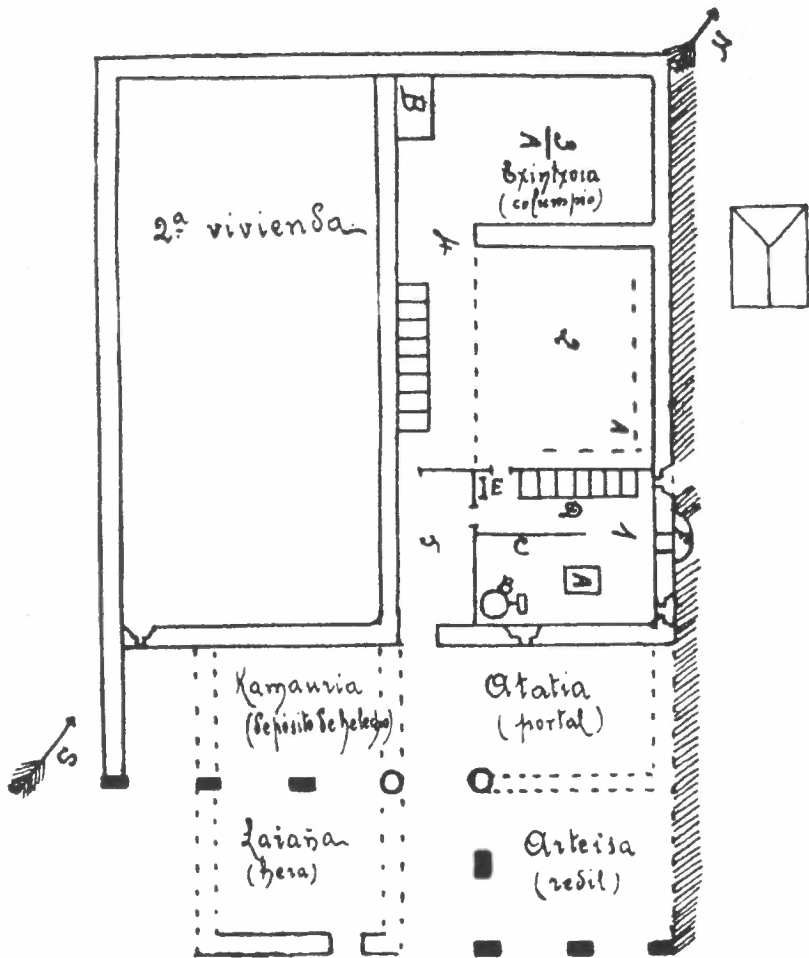


Fig. 10.—Planta de la vivienda izquierda de la casa Madina-garaikoa.—1) Sukaldea (cocina)=A Campana de la chimenea=B Puset-afia (piedra labrada para colada)=C Tsiselua=D Escalera para el dormitorio=E Ofomoia (arcón para amasar pan)=F Labea (horno)—2) Itoia (cuada)=A Arlrara (pesebre tejido de palos de avellano).—3) Beko-ittoa (cuadra de abajo)=A Txintxo-toki=B Txefi-toki (pocilga).—4) Sistegia (estercolero).—5) Be-bafua (tránsito).

se le corta a aquél al ras del suelo—*arta maskala*—. En el primer caso se recoge solamente la mazorca. Suelen ser muy regocijantes las veladas nocturnas que se prolongan hasta la media noche, en que congregándose en un mismo desván los moradores de varias viviendas próximas, se dedican a deshojar las mazorcas—*arta txuriketa*, durante las cuales veladas se narran cuentos de hadas y de risa.

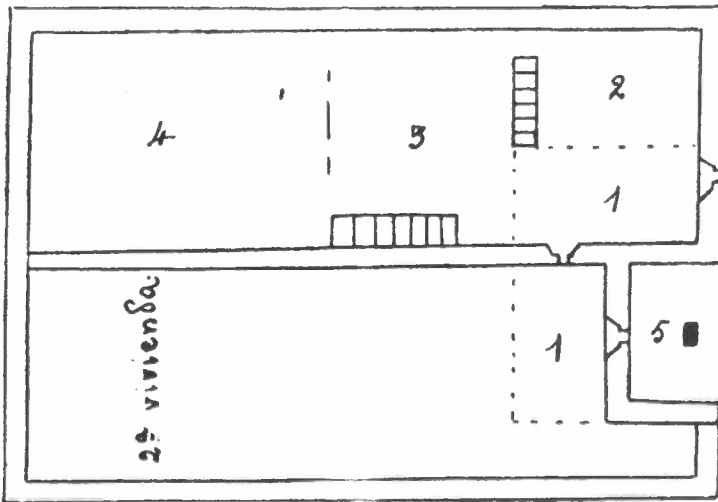


Fig. 11.—Piso 1.º de la vivienda izquierda de la casa MADINA-GARAIKOA.—1) *Kuartok* (dormitorios).—2) *Artakamoria* (depósito de maíz).—3) *Gaztaño-kamoria* (depósito de castañas).—4) *Sasta-kamoria* (depósito de heno).—5) *Tejabaiña* (cobertizo).

Deshojadas las mazorcas, se las exponen en el desván, cuidando de no amontonarlas demasiado, pues pudieran corromperse—*lizondu extediñ*.

Una última labor consiste en el desgrane de la mazorca, lo que se logra, o ya frotando una mazorca con otra—*eralgi*—, o ya majándolas en un artefacto—*arto-burdia*—, o ya también metidas en un saco golpeándolas contra el suelo.

Se muele—*ixo*—en el molino del barrio, y el molinero sisa una décima prte del peso total por la molienda—*moturia*. Por la del trigo sisa la octava parte.

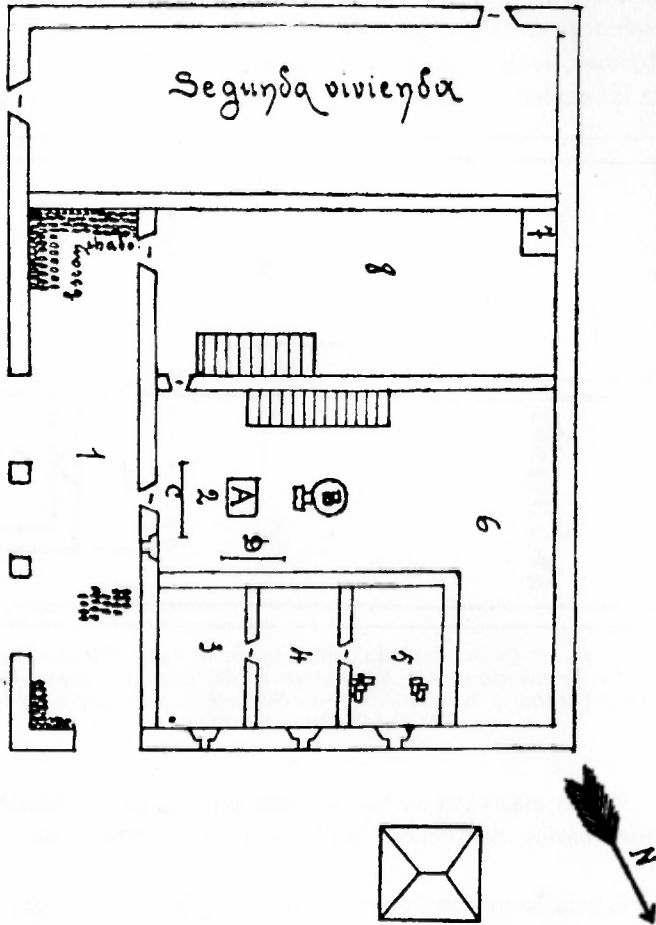


Fig. 12.—Planta baja del caserío Lizañalde.—1) Lofaña.—2) Sukaldea.—
A) Fogón=B) Pusetá ta suana=C) Txiselua=D) Zapaldia.—3, 4, 5) Kuartok.
—6) Itoia.—7) Txeritoki.—8) Sistegia.

Para cerner la harina, se valen de cernedoras—*urun eralkisa*—, que zarandean sobre un palo—*basalkisa*. La masa—*oria*—se hace en amasadoras—*oromoia*—, agregando un poco de levadura—*azkaria*— de pan de trigo o de maíz indistintamente. Con la masa fermentada

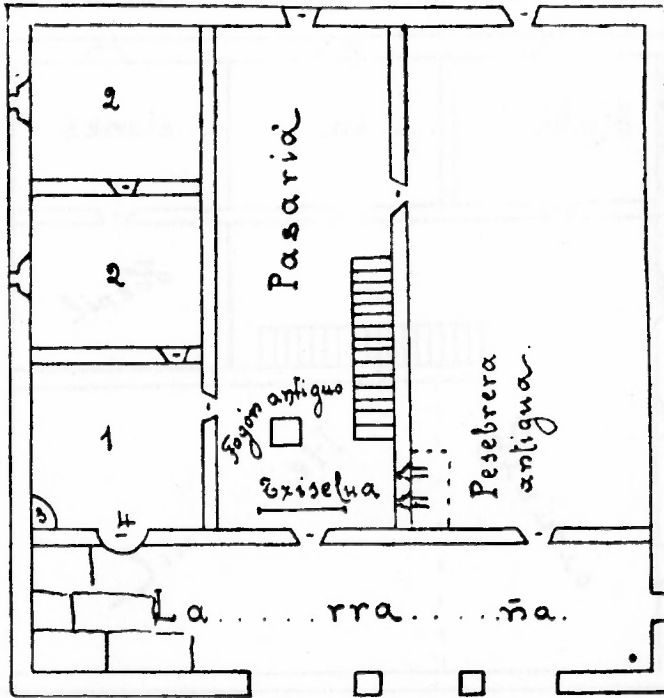


Fig. 13.—Casa Leazaraga.—Planta antigua.—1) Cocina.—2) Habitaciones.—3) Fogón.—4) Horno.

se cuece pan de maíz—*tremesa*—, y necesita tres horas dentro del horno para cocerse bien. *Talua* es pan ázimo; y *artopila*, *artabiguña* es pan subcinericio—*autspekua*—que, envuelto en hojas de berza, se cuece en el rescoldo del hogar.

Fabricación del ladrillo y de la teja.—Por más que en el vecinda-

rio indígena de la villa no se conozcan apellidos del nombre de esta industria, sin embargo, el tejero oñatiense desde antiguo ha sido tenido como obrero especializado, tanto dentro de la provincia como en Vizcaya, Alava, Navarra y Castilla. No es que no haya tejedorías en el mismo territorio de la villa; las hay varias y en ellas se trabaja aún

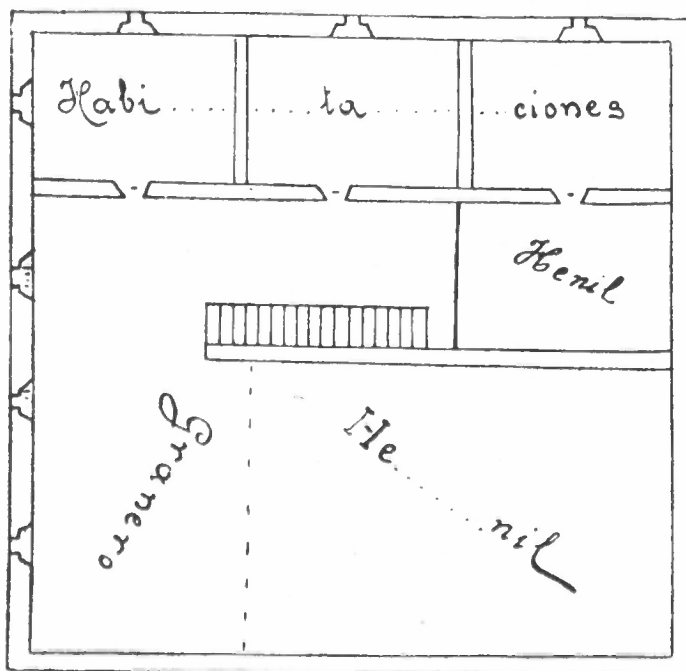


Fig. 14.—Casa Leazafaga.—Piso.

en el día, si bien va desapareciendo esta industria a causa del acaparamiento de las grandes fábricas de otros puntos del país.

Hasta hace una docena de años emigraban anualmente por los meses de Abril, Mayo, Junio, y Julio, numerosos equipos de tejedores oñatienses a los países antes citados, computándose en trescientos los obreros que al año salían de la villa. El Jefe del equipo se encargaba de buscar trabajo en contrata, dándose el caso de que dentro de una

misma época anual se llegaba a trabajar en cuatro o cinco lugares distintos. Las contratas se hacían al tipo de 30 pesetas el millar de la teja, y a 25 pesetas el del ladrillo. Aquella era invariablemente de un mismo molde, esto es, curva o árabe; el ladrillo solía ser de cuatro

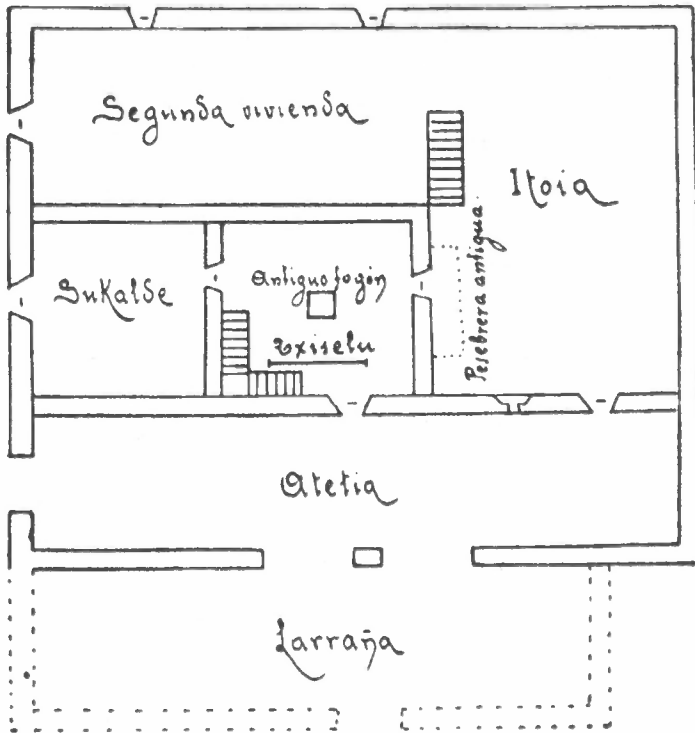


Fig. 15.—Caserío Zubiate.—Planta baja.

moldes: *trikutia*—rectangular y del grosor de cuatro dedos—, ladrillo doble, ladrillo media asta y ladrillo ordinario.

Para preparar la hornada, primero se había de buscar la arcilla, cavarla y extenderla a fin de que se secase bien, pulverizarla con maza de mano, remojarla en un depósito de agua, removerla en él tres o más veces; luego se la sacaba del depósito, se la vaciaba en

la plantilla—si la plantilla era de teja, ahora se la tomaba en el molde—y se la exponía al sol en la hera. La hera debía allanarse esmeradamente. En tres días se endurecía lo bastante la masa moldeada. Y, por último, se llevaba al cobertizo en donde se abandonaba puesta en rimeros apilados, hasta que se completase la hornada.

Buztiña lenengo topau, gero ondo igartu, gero seetu—se-se-egin—, gero udetara bota ta udetan iru bider edo aldatu eskuz zearka ta goikoz-pera; ondoren girgiluan sartu, gero moldean artu ta gero seketan lañañan utzi. Lañañak ondo berdindua bear du. Iru egunen ondo sekatzan da, eguraldiak laguntzen badu. Ondoren lañañatik atimara eruan. Arima estalpean bear du. Eta bertan gorde aiek eta labekada osatu artean.

Para la conveniente colocación de la masa moldeada en el horno, se requiere especial cuidado. En el fondo del horno y en hileras paralelas se ponía exclusivamente el ladrillo *trikutia*. Los dos tercios centrales de la altura del horno se llenaban de teja dispuesta en cuatro compartimientos. Estos compartimientos iban recuadrados por machones montados todavía de ladrillo *trikutia*, y su objeto era evitar el disloque de las hileras alternadas de la teja, y, por igual razón, las mismas hileras de teja se entrelazaban con otras perpendiculares llamadas llaves. A medida que el montado de la masa moldeada iba alcanzando la parte superior del horno, los compartimientos de la teja se ceñían cada vez más hacia el eje central, rellenándose los extremos con ladrillo de media asta, como también todo el último tercio superior del horno. (Fig. 16).

La teja, para ser buena, debe sonar a campana, y para que tenga este sonido es preciso cocerla bien. Aquí está la explicación del por qué se la coloca en el punto a donde converge más intensamente el fuego del horno. Nunca se cuida tanto el tejero del cocimiento del ladrillo, pues, aunque peor hecho, no resulta tan quebradizo como la teja.

Se le prende fuego al horno por la parte delantera del fogón, poco a poco, paulatinamente, hasta que totalmente haya desaparecido el humo o la humedad de la masa en cocimiento. Luego se intensifica el fuego y se le mantiene en toda su viveza mientras su llama aparece sobre la superficie del horno y se haga bien visible a la luz del sol. En cuatro días se cuece bien una hornada.

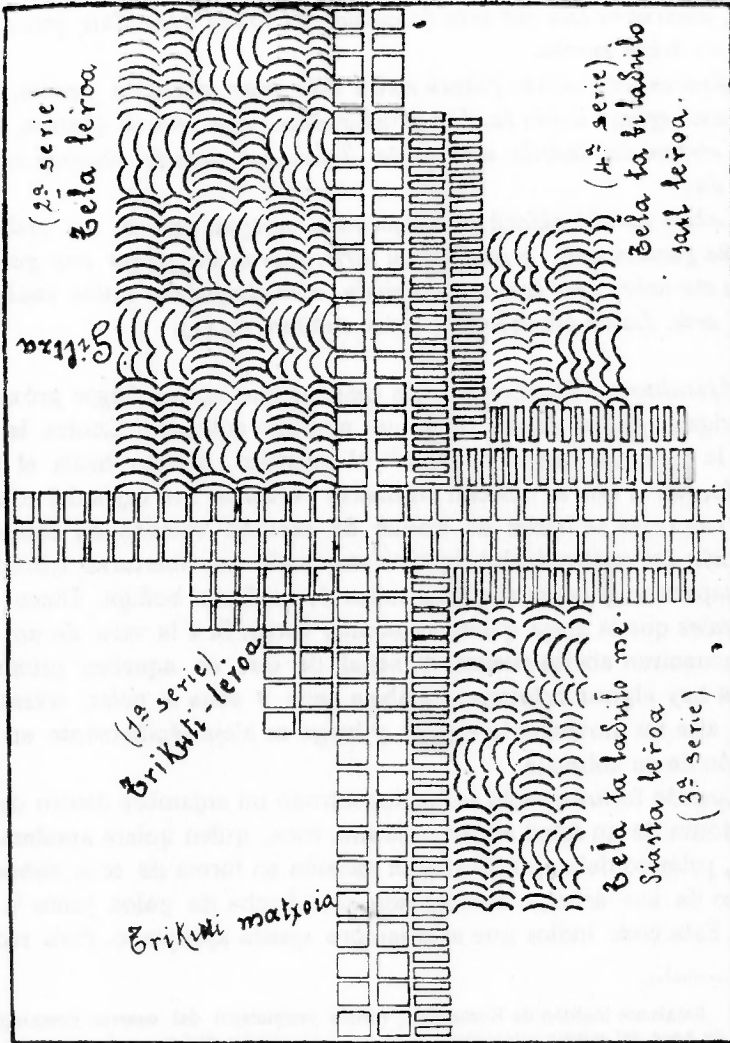


Fig. 16.

Lenengo trikute leño bat zearka soluan jartzen da. Labe erdiñ, trikute leño bat gero, erdiz erdi kurutzte bat egiten dala, eta tartean tela leñoak, tela sail bat buruz-gora eta beste bat buruz-bera. Tela leñoak, amarnaka tela edo artu bakoitzian da urena bear dute giltza bat edo leño bikoia zearka.

Bigarren leño saileko giltzak ez tira ifñi bear aurkeoen parean, bes-tela jausi egingo lirake ta. Labe gañ-gañean ezta telarik ifintzen, esta ondo eretzen da, ladrilo utsa baño. Telak ona izateko, kanpan-soñua bear du.

Laberi aurkeko aldetik su ematen zako, soseguz, ogei ta lau orduan, luruña gastatu arte, kexuria joan arte. Geroz ta geiago sua galdan sartu eta azken arte bere ortan zaindu, aiek eta gañean galda euzkitan ikusi arte. Labea lau egunetan sutan eukitzen da (1).

Apicultura.—Muchos son los caseríos que en un lugar próximo y abrigado de los vientos tienen un modesto colmenar. Contra la roca o la pared del huerto se levanta el cobertizo, abierto hacia el Mediodía, en el que se colocan en hileras paralelas las cajas del colmenar. Las cajas se hacen de tronco de castaño vaciado en cañón y también de cuatro tablas iguales, cerrando las aberturas extremas con tapaderas y las grietas con masa de arcilla o boñiga. Dicen los naturales que la abeja quiere agua muy cerca. Si a la vera de un río se encuentran abejas sueltas, es señal de que en aquellas proximidades hay alguna colmena. La abeja bebe y echa a volar, trazando en el aire un movimiento espiral, y luego se aleja rápidamente en dirección de su colmena.

Cuando fortuitamente se ha encontrado un enjambre dentro de la hendidura de un árbol añoso o de una roca, quien quiera apoderarse de él, primero debe practicar una incisión en forma de cruz sobre el tronco de ese árbol, o colocar una cruz hecha de palos junto a la roca. Esta cruz indica que el enjambre queda apropiado. Para redu-

(1) Relatante Melitón de Kortabafia, vecino propietario del caserío Eftexingoa. Oidos de boca del mismo relatante copiamos los siguientes dichos, vulgares entre los tejeros, y que encarecen la ruda labor de la tejería. *Goisian izarakin asi, ilunkadan isarakin utsi, eta gañerakoan otorduan denbora gutxi—Jangati betiz baba ta ogia ¿zer da gausa obia? Ardao ondotxo egonatik, ez morentzat utsi.*

cirle al colmenar, se prepara la caja, que comúnmente suele ser el escriño o canasta fabricada de paja cosida con zarza-mora. Se prefiere el escriño para este menester por causa de la levedad de su peso. Cuando la caja es de madera, débese previamente limpiarla de toda telaraña y frotar sus caras interiores con hojas frescas de fresno. Una vez de metido dentro de la caja cuanto cabe un cazo regular, el resto del enjambre vuela poco a poco a la misma caja.

Hay colmenas que lanzan al año una, tres, cinco y siete crías, nunca en número par, y ya en la víspera del lanzamiento se conoce por el zumbido extraordinario que se nota en el interior de la caja. Cuando la cría colmenar echa a volar, puede ser detenida al instante, arrojándole agua, polvo y también disparando un tiro de escopeta, o metiendo ruido con cencerros, con vasijas de hojalata. La cría es acaudillada por la reina, que es fácil distinguir por su tamaño más alargado y por las barritas amarillas del dorso, que no tienen las demás abejas. Se consigue conocerla, colocando una sábana debajo del árbol sobre el que se posó la cría, y sacudiendo el árbol en tiempo húmedo. La abeja, imposibilitada para volar a consecuencia de la humedad, cae sobre la sábana, y es entonces cuando fácilmente se distingue a la reina entre todas las demás. Cuando muere la reina, sus abejas retornan y se reintegran a la colmena de su procedencia.

El enjambre conoce a su dueño; por eso, a la muerte de éste, su heredero debe ir al colmenar y, abriendo una de las coberteras extremas de la caja de la colmena, comunicar a sus abejas cómo es muerto su dueño y queda él heredero del difunto. Entonces ellas reconocen a éste como a su nuevo dueño.

Una colmena nunca debe venderse ni comprar a cambio de dinero, sino a trueque de una cantidad convenida de trigo; porque la abeja fabrica cera para el culto de Dios, y es cosa sagrada. Por esta misma causa se colocan junto al colmenar cruces hechas con laurel bendecido el día de Ramos.

La miel se extrae el mes de noviembre o también en la luna menguante de febrero. Para extraerla, primero se ahuyenta a las abejas con el humo producido con la quema de paja húmeda que se aproxima al colmenar en una sartén u otro recipiente parecido. Siempre se deja una cantidad discrecional de panales para el sustento de la

colmena. Una vez de extraída, se la cuele por un pedazo de lienzo blanco y se la conserva en vasija bien tapada. La miel no colada se corrompe antes del año. Los residuos se cuecen en agua y de ellos se obtiene la cera. Cada colmena puede producir anualmente diez kilos de miel. Se la vende a las farmacias al precio de 2,50 pesetas el kilo. El agua de miel es excelente para la cura de constipados.

Iñorena estan erlekumea basuan edo bilatzen bada, kurutze bat egiten zako erlea dagon arbolari; edo esola-kurutzea, beste edozeñ tokitan badago. Kurutze orek esan nai dau erleak badabela bere jabea.

Erle ontzia gertau, ameleunak kendu, bere batua lizar-ostrokaz igortzi, ur goxo piska bat eman da, erlekume mordoska aundiena kazo bategaz bertan sartu ezkerro, besteak berez sartu ei dira. Erlekumea bota aureko egunean azaugun izaten dau; erleontziaren irintzian ezaugun izaten da. Erlekumea urteten daugunean, a'anak jo, lur autza edo erpilek tira berari, ta bertan bertan bertan!!! kantau ta gelditzen da geinetan. Erle ontzi batetik bat, iru, bost, zazpi erlekume urten leizke urte batu batean. Erleak izaten dau bere etegiña ta ezaugun izaten dau bere luzean da batá kolore oriskatan. Eregiña ezaugutzeko eztago egun busti batean, erlekumea dagon arbolapean maindire zuri bat zabaldu ta arbola astindu baño. Orduan mandire gañera erortzen da erlea, bustiak ezako egakan iges egiten uzten da. Mandirean efex ezaugutzen da eregiña. Iñoiz eregiña iltzen bada, lengo erletegira joan ei dira beste erleak.

Erleak ezaugutzen dau bere jabea. Lengo aldietan, ugazaba za'ra iltzen zanean, ugazaba ba'riak erletegira joan da erleontziko tapa bat kendu ta erleari esan ei zakon: ni naz emendik auferakoan zuen nagusi.

Erlea ezta beñere diru truke saldu bear, gari truke baño. Dirutan erosten dan erlea, galdu egiten da. Erlea gauza santua da, altarerako argizaia gertatzen dauna da ta. Beragatik erletegian ereñu bedeinkatuaz egindako kurutzea ifiñi ei da urtero.

Erleari ezta kentzen zako sementian edo Otsaileko ilberan, San Jusetan ere bai. Ezta markesa batzuek utzi bear dira erleontzian erlearen janariako. Ezta zapi zuri batean pasau eta ontzi ondo tapatuan gordetzen da. Urtugabeko ezta urte baruan galdu egiten da. Gero udetan egosi bere zaparak eta argizaia apartau. Ezta botikara saltzen da amar

etealean kiloa. Erle bakoitzak eman lezazke urtean amar kilo. Ezti-uda ona izaten da katorotzako (1).

Elaboración del queso.—Los pastores del lugar presienten muy próxima la fecha en que va a desaparecer totalmente el pastoreo, debido al acotamiento de los bosques plantados de pino. No cesan de lamentar esto como una verdadera calamidad. Ya no bastan los pastizales francos para sustento de los rebaños.

En la mayor parte de los caseríos situados en lugares montañosos, hay rebañitos de cincuenta, sesenta, noventa ovejas. Ya nadie se dedica exclusivamente al pastoreo, como se hacía en tiempos pasados.

El rebaño se compone de corderos—*bildotxa*—, de ovejas de un año—*artaunza*—, de dos años—*arkastia*—, de ovejas lecheras—*ardia*—y de ovejas ya no lecheras—*ardizara*. La oveja da leche durante ocho años.

A las lecheras se les ordeña en los meses de Abril, Mayo, Junio, hasta el día de Santiago. Un rebaño de setenta ovejas lecheras da al día doce azumbres—*otxabia*—, con que pueden elaborarse tres quesos de dos a tres libras.

La leche recién ordeñada suele colarse en una colodra o embudo de madera—*murkoa*—, en cuya abertura menor se pone un manojillo de ortigas. Inmediatamente se le agrega el cuajo—*gantzagia*—: es preciso que la leche se conserve en su calor natural para que cuaje pronto y bien—*esnea bere epelean gatzatu*.

A esta cuajada se le llama *gatzatua*; batida con un palillo de acebo—*txurkia*—se le dice *zurbiloa*; prensada en el molde de hacer queso, se le da el nombre de *matoia*.

A la cuajada confeccionada con leche cocida, bien sea al fuego o bien con un ladrillo o piedra arenisca—*atan-aria*—caliente, metido en el cuenco de leche, se le distingue con el nombre de *mamia* y se sirve como postre en la comida; mas no vale para hacer queso. Hay todavía otra confección *gastanbera*, y es el *matoia*

(1) Referido por Prudencio de Zumalde, vecino propietario de su vivienda en el caserío Gesaltza, barrio de Uribaldi-garaikoa. Solamente lo tocante a que el precio del enjambre no debe cotizarse sino en especie, ha sido recogido fuera de Oñate, en la parte baja de Guipúzcoa y en el Real Valle de Léniz.

hecho con esta cuajada, que se come estando fresco, pues luego se corrompe.

No todos convienen en el uso y significación dada a estos vocablos. He escuchado verdaderos altercados acerca de este particular.

En todo caso la leche cuaja en grandes cuencos de metal o madera—*apatza*, fabricado de abedul *urkixe* o de tilo *erkixe*—. Batida la cuajada en el mismo cuenco, se procede a la elaboración del queso—*gaztaia estutzea*. Para ello se coloca el molde—*zimitza*—sobre una tablilla apoyada transversalmente sobre los bordes del cuenco, y se va prensando con ambas manos contra el molde, procurando que todo el suero se escurra. Aquí está el secreto de la buena elaboración, en prensar lenta y cuidadosamente la masa, de suerte que no retenga consigo ningún residuo del suero—*gazurea*. El buen resultado puede depender también de las mismas manos del operador: se dan manos frías y calientes, aquéllas son mejores para este menester—*esku otzak obeak dira gaztaia estutzen*. Asimismo acerca de este extremo se dividen las opiniones: unos creen que manos calientes operan mejor, otros, por el contrario, dicen que manos frías sazonan más fácilmente la pasta del queso.

La labor de aprensar la cuajada en el molde debe durar al menos por espacio de dos horas: si el molde es de los grandes—para queso de tres o cuatro libras—debe prolongarse hasta tres horas. La norma general es que a cada libra de exceso se le dedique una hora más. El queso de Urbia tiene mayor aceptación en el rcamedo, porque sus pastores disponen de más tiempo y lo consagran a la prensa del queso.

El buen queso no debe sonar a hueco, no debe resudar, no debe abrirse: es bueno aquel que tiene corteza delgada y miga mantecosa—*azal mea ta baru ezia, goipetsua*. Aquel es malo que, al partir con cuchillo, se deshace—*mami elkoña*; que se agusana con el tiempo—*usteldu*.

Moldeado bien el queso, se le pone en salazón durante dos o tres días; luego se le expone al aire libre en un aparador durante veinticuatro horas. Y por último, se le coloca en otro aparador dentro de la cocina—*ezegietan euki*—por un mes aproximadamente, para sahumarlo—*keetan ontzeko*.

El buen queso se conserva perfectamente en cuatro años. Se vende al precio de 28 pesetas la arroba (1).

La quema del calero.—El horno para la calcinación de la cal se abre en el lugar más cómodo, siempre que sea en suelo arcilloso. Cerca de su base se deja un hueco arqueado que se llama *atakea*, para meter por él combustible. En cada vecindad hay uno o dos de estos caleros, situados junto al camino vecinal. Cuando varios vecinos toman la determinación de quemar una hornada, el proyecto suele envolver caracteres de singular acontecimiento. Las dueñas, las *etxe-koandras*, hacen provisiones de comida y bebida para esos días. Con alguna anticipación hombres y mujeres van al monte a cortar argoma, labor que se toma como diversión, como una verdadera juerga, pues durante ella se gasta buen humor, refiriendo cuentos alegres, inventando chistes para fomento de compañerismo.

Más tarde los hombres se dedican a arrancar piedra caliza y a traerla al lugar donde se encuentra el horno. Para cargar éste debidamente, se requiere un diestro que sepa armar la bóveda arqueada, lo que se consigue colocando las primeras piedras en círculos superpuestos cada vez de menor diámetro, hasta que por fin se cierre la media naranja con la clave central. Sobre ésta se carga el resto de piedra que ha de colmar la cavidad del horno. El hueco interior de la media naranja se llena de troncos y leña gruesa y los intersticios de ellos, de paja y ramaje.

Al atardecer de un día seco, con predicciones metereológicas favorables, esto es, cuando el viento gallego no amenaza lluvia, se prende fuego al horno, procurando mantenerlo en una intensidad moderada, durante la primera noche a fin de que así se evapore primero la humedad del horno y de la piedra; de lo contrario, corre riesgo de que se calcine prematuramente la bóveda de la media naranja y se venga abajo todo antes de tiempo. Se requiere tacto especial en esta labor inicial.

A la mañana siguiente, puede avivarse el fuego hasta el mayor

(1) Referido por Facundo de Maiztegui, vecino propietario de la casa-Venta de Aránzazu.

grado de su intensidad, y débese conservarlo así durante tres días con sus noches. Para el relevo de fogoneros son menester los hombres de cinco o seis familias. Cuando las piedras encimeras del horno han tomado color verde, color de lagarto, es señal de que todo está perfectamente calcinado. Ahora, cerrada la portezuela del *atake*, se le abandona durante veinticuatro horas.

La cal se distribuyen los vecinos a partes iguales, lo que se hace pesándola sobre un balancín, en uno de cuyos extremos se coloca una piedra crecida, y en el otro la cesta llena de cal.

Varias causas suelen intervenir en el fracaso vergonzoso de una mala calcinación; además de las metereológicas, se cuentan otras de orden supersticioso: una culebra que corrió a ocultarse en el horno durante el periodo de su preparación, una herradura que un maléfico arrojó al horno durante la quema del mismo.

La medida usual de la cal es el carro. Cada carro contiene 36 arrobas y su precio corriente es de 25 pesetas. A los que ayudan en el turno de fogoneros, se les gratifica con una cantidad discrecional para lechada. Tratándose de pequeñas cantidades, la necesaria para el enlucido de la casa, para la desinfección de la semilla de trigo, etc., nunca se exige paga alguna por ello.

Karobia egiteko erabakia artzen danean, etzaiak letxe izan ei dira etxean eta auzoan. Geienetan iru lau etxek alkartatu ta eteten da karobia. Bi ilabete auretik edo gizonak, emakumeak eta gazte jendea joaten da ote ebaitzera. Fostake-tan letxe mendira joan ei da jendea, eta parabolak esan da par eragin batak besteai ta ederto pasaiten da. Otea ebai ta igerketan bertan utzi ei da. Gero aña atera. Karaitza bear da, lapitza edo arbelgabea, arbelak karobian tiro egiten dau ta.

Karobia kargaiteko arkile on bat bear da. Arkua jasoten da ari andienak inguruz inguru ifiñi ta alkar-alkar antxean arturik aiek eta sapaia osatu arte. Karobiari su emateko be-bañua enpoñez bete ei da ta or-emen lastoz eta abatez. Ilunkada on batean su ematen xako, su txikiña, enpoñena bakatik. Ezaugun izaten da nok su eman eutson, oretarako ere eskua bear da ta. Urango goixian suari atake txikiña eman. Iru gau ta egunetan su bizian egon bear da karobia. Bost sei etxetako gizonak bear dira suari laguntzeko. Muskar kolorea karobiak gañean artzen dabenean, orduantxe karobia ondo ete-

ta dagoala esan ei da. Orain atake atia itxi ta ogei ta lau orduan laga egiten xako.

Eguraldi bustiak kalte andia eutzo karobiari eteten dagonean, gorin-goa gertaten xako kareari ta. Sugan bat karobian sarezen bada, ezta geiago eteten, inork gaizkeriz pera bat karobira botaten badau ere ez.

Egindako karea pisauta banaten da. Ofetarako ol luze bat zalantzean ifiñi ei da arkaitz andi bat alde batean dabela, ta arkaitz onen pisanu repartiten da. Eta karobia ereiten lagundu zuenai been etxea zuritzeko bear dabena ematen eutze.

Karea saltzekon, gurdika saldu ei da. Kare gurdiak ogei ta amasei aroba ditu. Eta bere prezioa izan ei da ogei ta bost peseta (1).

Industria cestera.—Se fabrican cestas en cantidad sorprendente, unas ochenta docenas por día, que se exportan a todas las regiones de la Península, a Argentina, Cuba... Esta industria es antiquísima en la villa, en donde son numerosos y extensos los jarales que provienen de primera materia a los cesteros.

Como material se usa el castaño o el roble, de ocho años, y se compra la arroba al precio de cinco reales. Es preciso dejarlo a secar primeramente. Luego se le pone a remojo en un pozo a fin de que la madera se reblandezca; y para que sea todavía más manejable, se le recuece en el horno.

De cada palo se sacan seis, ocho, diez y más tiras—*zimitzak atera*—, lo cual ejecuta el cesterero con singular destreza, mediante un cortante llamado *makelza*.

La corteza se aprovecha para combustible del horno.

Por los pares de tiras que se entrecruzan en la base del cesto, se calcula su cavidad o dimensión. Al entretrejo circular ascendente se llama *banasta igo*; al aro que recoge los *zimitzak* en su borde superior, *eskarpi*; y *astia* al asidero.

Se hacen unas diez variedades, distintas solamente por su tamaño: *arbi-banasta*, *etopa-banasta*, *somoroastro-banasta*, *fruta-banasta*, *barkak*, para pescado...

Es una industria casera, y cada obrero puede construir al día una

(1) Referido por Gracián de Andueza, propietario de una de las viviendas del caserío Gesaltza en el barrio de *Uribari-garaikoa*.

decena de cestas. Hay cinco cooperativas de venta o almacenes en donde cada obrero entrega las suyas por un precio medio de seis reales. Vendidas al por menor, hacen siete reales.

Camino

Desde tiempos muy antiguos ha habido esmero particular en la conservación de los caminos, ya generales como vecinales, que en casi su totalidad son caminos calzados.

Las calzadas que salen de la villa y salvan los límites de su territorio, son: la llamada *Calzada de Calahorra*, que se aleja por el lado meridional hacia la provincia de Alava, atravesando el monte Artia. A la vera de esta calzada se encuentran tres antiguos mesones u hospederías para viandantes: la venta de *Arikrutz*, la de Gesaltza con la ermita de San Martín (arruinada) a su lado, y la venta y ermita (arruinada) de San Juan de Artia. Otra segunda calzada corre hasta la vecindad de Zubilaga en donde se bifurca, dirigiéndose un ramal para Vergara y el otro—*Jaunbide* (=camino señorial), sin duda porque por él andaba el señor Ladrón de Guebara cuando iba a su feudo del Valle de Leniz—para Mondragón, pasando por la ermita de *Andra Mari Zuri de Ergiña* Y la tercera calzada, se desvía para Legazpia, a través del alto de Inunziaga.

Los caminos vecinales—*eribide*—se enlazan con las calzadas descritas o abocan a una de las calles de la villa. Y a su vez se enlazan con los vecinales los particulares de cada caserío—*kurtzebide*, *elizbide*, *korpuzbide*, *mezabide*. A éstos prescribe el paso del Santo Viático o la Santa Cruz el día de la primera conducción de cadáver al cementerio. Los vecinos suelen mostrarse muy celosos en la observancia de la integridad e invariabilidad de este camino, por razón de que, variándose a antojo, puede quedar perjudicado el vecindario. Tanto el casero como el vecindario deben respetar este camino; porque aquél tiene derecho a llamar a los vecinos para el arreglo del mismo. El síndico del Ayuntamiento es el designado para reconocer el *kurtzebide* en cada casa. El Ayuntamiento otorga un cuartillo de vino a los vecinos en días que se dedican al arreglo de este camino. El *kurtzebide* debe medir siete pies y medio, o ser bastante ancho para pasar por él un carro.

Se ha dado el caso de variar la ruta del *kurtzebide* por causa de la proximidad de la carretera de nueva construcción. Así ocurrió recientemente en el caserío Zapiarbe. Si bien esto se hizo con consentimiento del barrio, no obstante, desde entonces demuestra mala voluntad cuando se le llama al arreglo del *kurtzebide* nuevo.

El *kurtzebide* inspira especial veneración a los naturales. Andar por este camino—*kurtzebidetik joan*—, es frase vulgar que indica que no se anda por atajo.

Ordenanzas varias

Curtidores, zapateros.—El año de 1553, en virtud de una real provisión de Carlos V el Emperador, expedida a favor de los zapateros de la villa de Oñate, se procedió a revisar las ordenanzas hechas por el Concejo anteriormente, las cuales, decían los oficiales, eran gravosas para ellos, y se decretaron nuevas. De éstas extractamos los siguientes artículos.

«Primeramente el par de zapatos de cordoban sencillos veynte e ocho mrs.

Zapatos de cinco puntos treynta e dos mrs.

Zapatos de seys puntos treynta e seis mrs.

Zapatos de syete puntos quarenta mrs.

Zapatos de ocho puntos quarenta e dos mrs.

Zapatos de nueve puntos quarenta e ocho mrs.

Zapatos de diez puntos real y medio.

Zapatos de honce puntos cinquenta e cinco mrs.

Zapatos de doce e trece puntos a sesenta mrs.

Zapatos de catorce puntos e todos los que mas tubieren a dos reales.

«Yten por el par de zapatos de cordoban de dos suelas de quatro puntos quarenta mrs.

Yten por zapatos de cinco puntos quarenta e ocho mrs.

«Yten un par de zapatos senzillos de badana de quatro puntos veynte e dos mrs.

Yten zapatos de cinco puntos veynte e seis mrs.

Yten el par de zapatos de badana de dos suelas de quatro puntos treynta e dos mrs.

Yten zapatos de cinco puntos treynta seis mrs.

«Yten en quanto a los zapatos para mugeres por razón de los cuellos e lazos e botones los puedan bender a los precios siguientes.

Los zapatos de cordoban de dos suelas fasta los de seis puntos a dos reales.

Yten los zapatos de siete e de ocho e nueve puntos para las dchas mugeres a dos reales y medio que son ochenta e cinco mrs...

«Yten el par de zapatos senzillos de cordoban para mugeres conforme a la tasa que esta fecha para el calzado de los hombres—y demas dello por razon de los cuellos e lazos e botones que lleban a los de fasta siete puntos a siete mrs. mas y dende arriba un cuartillo por cada par.

«Yten en el par de zapatos de badana zurrada para muger a la tasa que aquí para hombres y de mas dello por los cuellos e lazos que lleban de fasta siete puntos seis mrs. y dende arriba ocho mrs.

«Yten si los dchos zapatos de hombres o mugeres fueren engrasados por cada punto se venda un maravedi menos que lo zurrado.

Pantuflos, botas e borceguys.

«Yten el par de pantuflos de cordoban siendo de ocho puntos a dos reales y dende arriba por cada punto que más tubieren un quartillo por punto.

Yten por un par de borceguys de cordoban bien hecho seis reales e medio.

Yten por un par de botas de cordoban de dos suelas nueve reales y medio.

Yten por un par de botas de una suela ocho reales y medio...

Botines e zuecos para mugeres.

Yten un par de botines de cordoban de qualquier color y grandor que sean quarenta e seis mrs. e si llegaren a tener diez puntos real y medio y al respecto de alli abaxo.

Yten un par de chapines de cordoban de dos dedos en alto dos reales e un quartillo, y a tres dedos en alto dos reales y medio, y dende arriba al respecto de diez mrs. en cada dedo.

Yten un par de zuecos de cordoban de tres tablas en alto a tres reales e un cuartillo y dende arriba a abaxo por cada tabla a diez mrs. mas o menos, y los que fueren de badana muy buenos veyente e cinco mrs. menos.

Precio de los cueros o corambre.

Yten que los cueros de bueyes y bacas no se vendan por mas de medio real de lo que pesare la carne por cada relde.

Yten que las cabrunas en pelo que vinieren de francia o de navarra o de las provincias de guipuzcoa e vizcaya e alava o de la tierra que no la puedan vender a mas prescio de a veynte e quatro reales la dozena y curtidos a quarenta reales la dozena,

Yten que cada pellejo de carnero zapatudo no se puede vender a mas precio de ochenta mrs.

Yten que el pellejo grosero de carnero con lana de baldeburunda y pernya y de otras partes no se venda a mas prescio de a rreal y medio cada pellejo.

Yten que los esquilones asi groseros como merinos trasquilados hasta primero de agosto no pueden vender a más prescio de a treyn-ta mrs.

Yten que de primero de agosto fasta primero de henero todos los pellejos asi merinos como groseros no se pueden vender a mas prescio de quarenta e quatro reales.

Yten que los cueros de de borros y primales desta tierra y de fuera della no se puedan vender sino a doze mrs menos de los prescios arriba dchos que es el pellejo del borro y primal con lana treyn-ta e dos mrs., y el trasquilado díze ocho mrs.

Yten que los curtidores en badanas puedan hazer tres entradas y que los curtidores no puedan llebar por curtir cada dozena de badana mas a siete reales y que sean todas tres entradas con yerba e reyerba y tercera entrada.

Yten que que ninguna obra tapetada no se pueda hazer el calzado salbo todo que sea de cordoban y no de badana.

Yten que no se hagan chapines de mugeres ni zuecos de badana salbo todo de cordoban.

Yten que todo calzado de dos suelas de aforro todo excepto en

EUSKO - FOLKLORE

caso que fueren de pescuezo o de lomo, y espongan a los zapatos de las mujeres sus cuellos por todas partes según costumbre de manera que aya en los zapatos de persona mayor cinco botones e para niñas a lo menos tres botones.

Yten que ninguno haga ninguna obra de las suso dchas de cuero por zurrar e sin adobar.

Yten que toda la obra que se hiziere se haga de un cuero es a saber todo cordoban o todo badana.

Yten que las palmillas de los chapines y alcorques y pantuflos sea doblada enforrada en otro cuero y que ningun oficial eche corcho vovej en ellos.

Yten que ninguno sea osado de vender ningunos cueros de seis tablas arriba sino fueren cosidos al rebes, y el cerco que que tengan de baca con su tiracol y contraortes y los pequeños lleban el cerco de vecerro y un contraorte de suela.

Yten que ninguno haga las dichas obras ni ninguna dellas con suelas de cueros de cavallo ni de mulas ni de otras vestias excepto de cueros de bacas y de bueyes.

Yten que los borceguys y botas sean lenguetas de lo mismo y no de carnero, y a los de badana con lenguetas de cuero zurrado y que les echen barretas por anbas partes desde el talon fasta el capillo.

Yten que ninguna de las sobre dichas obras no se pueda hazer de cueros que esten quemados o pelanbrados.

Yten que a los zapatos de hombres o mugeres que vbieren de hazer engrasados les ayan de echar un aforro a la oreja de parte de a fuera y que no hagan de cuero que se haya secado a la lumbre sino al ayre, ni de cueros que no ayan pasado quatro días después que estubieren curtidos.

Yten que ninguno sea osado de vender badana por cordoban y en las suelas de los zapatos que pongan señalados los puntos que cada zapato tubiere y que el calzado tengan publicamente en sus tiendas y no en otra parte alguna.

Yten que ningún oficial pueda poner tienda de hazer las dichas obras de cuero sin que antes y primero el tal sea esaminado por los beedores que por el concejo fueren nombrados pero si alguno fuere primero esaminado en la corte de su majestad o en las ciudades de

burgos segobia toledo cordoba y sevilla y en la de valladolid que en tal caso el tal esamen le valga.

Yten que los zapateros tengan todas las ormas desde quatro fasta catorze puntos señalados con el sello del concejo e conferidas con otras del tamaño que ha de aver en la arca del concejo.

Yten que por el cuero de para un par de abarcas de hombres o mugeres conplidos venda a rreal y no mas...

Ordenanzas de los sarteneros.—El Concejo de la villa sometió a los oficiales sarteneros a las siguientes ordenanzas el año de 1552.

«Primeramente ordenaron e mandaron que el alcalde hordinario e Regimiento que es o fuere en la dicha villa de oñate e su jurisdicción en cada un año ayan de elegir y elijan dos beedores y esaminadores para lo tocante al dcho oficio de sartenería y todo lo demas al dcho oficio concerniente demtro de ocho dias después del dia de sant miguel de setiembre de cada un año personas de conciencia y que las tales dos personas ayan de jurar en le dcho Regimiento y ayunyamiento de usar bien y fielmente de los oficios para que son eletos y el nombramiento de las dchas personas y sus oficios dure por un año conplido y que tengan poder para el dcho oficio e obras en lo contenido en los capitulos destas ordenanzas.

Yten ordenaron e mandaron que ninguno sea osado poner fragoa como maestro oficial en el dcho oficio para fragoar e azer sartenes en esta dcha villa de Oñate e su jurisdiccion sin que antes primero sea esaminado el tal por los susodcho beedores y en caso de discordia dellos que el dcho alcalde e ayuntamiento que son o fueren de la dcha villa den un tercero y que lo que los dos dellos fizieren e mandaren balga sopena de dos mile mrs.

Yten que los tales beedores sean obligados de bisitar las obras de la dcha sarteneria que asy fueren labradas en esta dcha villa e su jurisdiccion a lo menos dos vezes cada mes y toda la obra que hallaren falsa y no conforme a lo que avaxo se dira que luego depositen los dchos beedores en un vezino e persona de confianza y luego hagan notizia al alcalde hordinario de la dcha villa para que sobre ello haga e probea lo que sea de justizia.

Yten ordenaron e mandaron que toda la obra de sartenería que asy los dichos oficiales sarteneros labraren de oy adelante en la dcha

villa e su jurisdiccion ayan de labrar de la medida e marca acostumbrada, asy la mayor como la terciada como la capada, y las dchas medidas ayan de estar en el archivo e arca del concejo desta villa y otras tales tengan los dchos beedores marcadas con el sello de la dcha villa.

Yten que las dchas sartenes de las dchas suertes todo lo que los dchos oficiales fabricaren e labraren hagan labren e fraguen con buen fierro e bien caldado y rebatido en toda perfeccion sin agujeros ni enreduras algunas.

Yten que todos los dichos oficiales maestros sarteneros que asy labraren las dchas sartenes que tengan cada uno su sello particular y dibersos los unos de los otros, para que por ellos se conozcan quyen los hizo e labro.

Yten que toda la obra de sarteneria que se hallare seer fecha contra la horden susodcha sea abida por falsa e dispongan della el alcalde e Regimiento que es o fuere de la dcha villa a su voluntad e demas dello ayan por cada pieza de sartenes en pena cient mrs.

Yten que todas las penas destas ordenanzas sean aplicadas a tercias para el juez que lo sentenciare e beedores e para los reparos públicos desta dcha villa...

Ordenanzas sobre la caza y pesca.—Cumpliendo con lo mandado por las pragmáticas nuevas de sus majestades, el concejo hizo el año de 1852 las siguientes ordenanzas.

«Primeramente que declaraban y declararon que el tiempo de la cría de la caza se entienda en cuanto a las liebres que sean los meses de marzo abril e mayo.

Yten quanto a las perdizes que sean desde primero de henero fasta fin del mes de agosto.

Yten en quanto a la cría de la pesca que sean desde primero día de octubre fasta en fin del mes de abril, y el marco de las redes para truchas conforme a los rios que hay en la jurisdicción de la dcha villa que sean del tamaño como desta señal que aqui ba en quadra e no menor cuyo marco queda en la arca del concejo.

Más tarde el mes Julio mandaron los del concejo que no se pudiera pescar en días de fiesta y de carne.

Arboles frutales

Manzanales.—En tiempos de la dominación absoluta del señor feudal, solía éste amenazar a sus vasallos rebeldes con «incendiarles las casas y talar los manzanales». Las escrituras de los siglos XVI y XVII contienen referencias de muchísimos manzanales de centenares de pies. Cada caserío cultivaba uno, dos y tres, y tenía su prensa —*tolaria*— para la elaboración de la sidra.

En la vecindad de Olabarrieta, por ejemplo, había uno llamado Esaspia, de 170 pies de manzanos; el de «Bulicigar que en Rezusta», de 140 pies; el de Eguskia, de 600 pies.

Hoy, por el contrario, fuera del manzanal, de millares de plantas variadas, que posee en su finca el poderoso industrial D. Juan de Garay, apenas hay en todo Oñate otro que merezca esta denominación.

Se conocen las variedades siguientes: *Urtebete-sagara* (*auñdize ta txikixi*), *Etege-sagara*, *Madari-sagara*, *Baltzategi-sagara*, *Bergara-sagara*, *Ibergatza*, *San Juan-sagara*, *Kamuesia*, *Gazi-zurize*, *Gazi-gorize*, *Txorisagara*, *Elgeta-sagara*, *Andra Mari-sagara*, *Kalzairu-sagara*, *Gesaltza-sagara*, *Goiz-sagara*, *Aratze-sagara* (*ugaritsuena*), *San Lorenzo-sagara*, *Ergüña-sagara*.

Castañales.—Los más van quedando en lastimosa desolación a consecuencia de una enfermedad que los ha invadido amenazando secarlos todos. Por otra parte, el aldeano hace poca estimación de su fruto, pues dice que no compensa bien las fatigas de la recolección. Ya no se hace replantación de este frutal. Hay, por el contrario, extensos jarales de castaño cuyo ramaje blando se emplea en la industria cesterá.

He aquí una lista de las variedades más conocidas del castaño frutal.

Bergaramentua (=injerto de Bergara), *irualea* (=de tres semillas), la variedad más fina y buena para cocida.

Zubilagia, clase fina y buena para cocida.

Atalua, no tan fina, se come asada.

Inutia, » » » »

<i>Narberia,</i>	»	»	»	»
<i>Abariñaua,</i>			variedad basta.	
<i>Berdia,</i>		»	»	
<i>Auntz-gastaña,</i>		»	»	
<i>Ostrobaltza,</i>		»	»	

Cerezos.—Se cuentan las variedades de *Keise-baltza*, *Keise-gorixe*, *Keise-zurise*, *Kañanua*, *Ampoloixe*.

Ciruelos.—Se cuentan las variedades de *Okaran-zurixe*, *Okaran-gorixe*, *Engino* (Cladiak), *Lapatxa*, *Asto-okarana*, *Aran-okarana*, *Andra Mariokarana*.

Dehesas y montes

Escritura y matricula de las dehesas hechas con provisión real del año 1551.—La dehesa de Urrizcarate en la vecindad de Zubillaga; la de Malaposu en la misma vecindad; la de Malgorra junto al caserío de Kortazara en la misma vecindad; la de Ansoduruzaeta, en la vecindad de Garibay; la de Goicoechea, en la vecindad de Lazarraga; la de Osateguiaran, en la vecindad de Zubillaga, y tenía por límites los montes de la Compañía de Jesús y los del Conde; la de Herguina, en el término de este mismo nombre, y tenía por límites los montes de la jurisdicción del Valle de Léniz, el río Gastealas, el caserío Guibeleco-cortea, la cumbre de Ibalarrinaga, la de Oteguigaña; la de Otegui, entre la cumbre Oteguigaña y el caserío Celaco y el camino real; la de Duruaran, junto al caserío de este nombre; la de Lastaola, entre el castillo de Zumelcegui, el río Anzuolaras, el río Zabuaran y la cumbre de Anzuolamendi; la de Almendia, entre el río Anzuolaras y el término de Almendia; la de Igoroztondo, junto al caserío de este nombre; la de Garintorre, entre el camino de Asteguieta hasta salir al camino real, entre el cerro de Garintorre, el arroyo de Oscorta, la heredad de Artasoro y el término de Donperriscorteia; la de Satuycoestra-daeta, en el término de Satuy; la de Osandurayn, entre el arroyo de Herdalaras y la dehesa de Satuy; la de Ardachuaga, entre el arroyo de Herdalaras, la jurisdicción de Legazpia y el camino de Azcornozuloeta; la de Aloya, entre Belaarra, Aloyna, la peña de Basterrola, la casa de la síndica de Aránzazu, el río, el caserío de Guesalza que

comprende los seles de Lizarza, Unamendi, Basterrola, Herroitegui; la de Jandotaynazpia, que tiene por términos Aloyna y el río Heraunsacon; la de Osanaga, entre el río Heraunsacon y el prado de Jandoayn; la de Osanaga, entre Arosteguizarreta y el río de Heraunsacon; la de Udana, entre el valle de Legazpia, el río Petralaras y los caminos de Ulenciaga; la de Ulenciaga, entre el valle de Legazpia, el camino viejo antiguo que de Oñate va a Legazpia y el término de Ardachuaga; la de Guesalza, entre Albizuri, Cuturrolaza, la loma de Gabiñu, Querestuy, Garaylaburra, Aseguinolaza-bidea, Arrigojenaga-Alrruztuya, la peña del Castillo de Artia; la de Urrexola, entre el arroyo Balzola, la fuente de Pedreta, el valle de Leniz, el término llamado Miruaceguian, la ermita de San Julián, el arroyo de Pagonabarraga, la Cruz de Ollarri y el valle de Leniz.

División de los montes concejiles en «Seles» o «Kortas».—La junta de Caballeros comisionados de la Montañería de la villa acordó en el mes de Febrero de 1796 ciertas normas para la repoblación forestal de los montes concejiles, de las que entresacaremos algunas aquí.

«Señálense mil porciones de terreno en distintos parajes de los montes concejiles, y se dividirán en dos clases de las que quinientas han de ser de buen terreno, y las otras quinientas de mediano, o inferior calidad.

En cada porción ha de haber terreno de plantar dos mil árboles de roble, haya, castaño, moreras u otra especie elegible; siendo el roble basto que en lengua bascongada se llama Ametza, el que antes y más leña da en los terrenos areniscos, o vetas de cantera de piedra arenosa, como son muchos terrenos de esta villa, a saber empezando por la parte de Oriente desde Urteagañ, Urrejola, Zañartu, hasta Otalora-zubi en el Barrio de Zubillaga, y por la parte de Poniente desde Zatuí hasta Cereña.

Cada árbol se ha de plantar con veinte pies de distancia por lo menos de uno a otro.

Cada porción ha de ser cuadrada y en su centro se ha de plantar un mojón de piedra sobre cuya superficie se hará una cruz, que dirija las líneas visuales del cuadro; y desde el referido mojón se ha de señalar el número cierto de pies de tirada que la porción del terreno deberá tener en los diámetros de su cuadro.

Cada porción tendrá trescientos treinta y cinco pies castellanos de radio, medido desde el mojón que estará en el centro de la porción, hasta el fin del cuadro que formará esta.

Dentro de cada porción podrá haber un vivero cerrado con valladares, o plantación de espinos, capaz para criar en cada vivero los dos mil árboles, que se han de plantar en el cuadro de la porción.

Todas las referidas porciones han de ser siempre libres perpetuamente para el pasto del ganado, para la recolección del helecho, hoja caída al suelo, y de más que produjese el suelo, sin que el accionista en ningún tiempo adquiera derecho por ningún título de cerrarla para cultivo ni otro efecto de ella.

Todo el usufructo de las plantaciones será para el accionista en sus respectivas porciones, a excepción de la décima parte de aquel que será en beneficio de la villa, entendiéndose dicha décima parte solamente de toda la leña, y no del fruto de la castaña u otro que den los árboles pues todo este fruto será para el accionista.

El accionista no podrá cortar ningún árbol ni una rama de él, ni hacer hoja verde para el ganado, sin licencia de los comisionados nombrados por la villa.

Cuando estos árboles lleguen a disposición de cortarse para su beneficio en leña o carbón, su corte se hará de diez en diez años, o según dispongan los comisionados.

El que cortare algún árbol sin licencia expresa de los comisionados de la villa, deberá pagar por multa cuarenta reales por cada árbol, y a más el importe del árbol regulándose este por valor de otro el más floreciente de aquella porción, y además ha de plantar de su cuenta otro árbol dentro de dicha porción...».

Carbón vegetal.—En un memorial de Francisco de Arralde—año de 1779—se dice lo siguiente al Ayuntamiento de la villa: Josef de Balzategui y consortes Maestros claveteros exponen que «se ha hecho el reparto de las porciones de monte para carbón, mandándose ejecutar *Gomizio* y no *erraicaz*. Y por quanto de hacer el primero se nos sigue perjuicio y no podemos en manera alguna conservar nuestras fraguas con *Gomizio*...» piden se les permita hacer *erraicaz* «que en el discurso de estos trescientos años siempre se ha ejecutado así...» El Ayuntamiento accedió con tres condiciones: Primera. «Que se aia

de cortar el monte como *Gomizio* y no como *errazkaz*». Segunda: «Que aia de cozer en los oios antiguos en que se ha hecho el *Gomizio*, y no en otra parte, y sin hacer mucho oio.» Tercera: «Que no pueda cozer cada vez más de ocho cargas, que son dos carros, para que la llama que aia poniendo maior porción de leña no cause daño en el montazgo inmediato...»

La poda de los árboles *pagoa*—haya—, *aritxa*—roble—debe hacerse en luna menguante de los meses de invierno. Las ramas más gruesas se parten por el medio, a las menores se les despoja del ramaje menudo. Por los meses del verano inmediato se carga la carbonera, metiendo en el centro los troncos y en torno a ellos se colocan las ramas gruesas como en un haz. Todo este montado se cubre de boscaje y césped. En el polo superior se deja abierto un hueco que descende hasta la base, y por él se prende fuego a la leña mediante un poco paja. Al montado general se le llama *txondara*, a la cumbre *gabondua*, a la altura media *bulara*, a la parte inferior *egala*, a los respiraderos que se abren en esta parte inferior *ondozulua*k.

Una carbonera de 50 cargas—100 sacos—necesita unos quince días para cocerse bien. Cuando el fuego se propaga hasta los extremos, puede decirse que la carbonera está bien cocida—*txondarak egala jotzen duanean*, *ondo egosia dago*. Ahora se allana la hera—*laraña*—junto a la carbonera y se saca a ella el carbón mediante una azada de madera—*belakia*—, dejándolo enfriar—*txondara garbitu*—.

Luego se mete en sacos. El mejor carbón—*ikatz ona*—es el del fondo de la carbonera—*txondar ipurdikoa*—; el menos bueno—*garbi ikatza*—, el de la cumbre. Los residuos que quedan después de pasado por el cedazo—*galbaia*—, se llaman *iruria*—cisco. El que se hace con los remanentes no bien cocidos en la primera hornada, volviéndolos a cocer en pequeña carbonera suplementaria, se conoce con el nombre de *ilintxi-ikatz*a.

El carro de carbón—ocho sacos—se vende a 40 pesetas.



La plaza vieja de la villa, llamada «siete vientos». La casa *Ernani* en primer término, y la de *Astorkiza* con seis soportales.



La casa *Patruakoa*, en la calle de su nombre.



Castillo de *Zumeizegui* casa-torre de los señores Ladrón de Guebara, visto por el oriente.



Caserío *Bidaurreta-ola*, visto por el occidente



Caserío *Bidaurreta-ola*, visto por nordeste.



Caserío *Azkarraga*, con porche de cuatro arcos. Está cegado uno de éstos.



Caserío de *Lizarraga*, con porche de cuatro arcos, uno de ellos cegado.



Caserío *Lizarralde* con porche de cuatro arcos.



Caserío *Aroz*. En su escudo de armas hay un cuartel con cinco grandes clavos, puestos en aspa. El vulgo le hace parlante a este cuartel, esto es, de los clavos les viene el nombre al caserío y al linaje: *Aroz*=*area-ortz* (púas del arado rasrillo).



Caserío *Madina-garaikoa*: vivienda izquierda.



Caserío *Madina-garaikoa*: vivienda derecha.



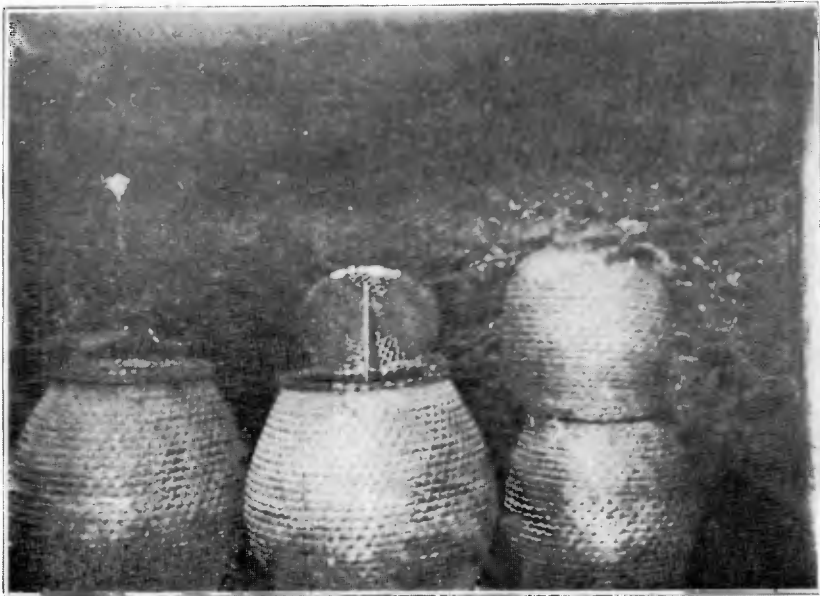
Carretera de *Arantzazu*, en el barrio de *Uribarri*.



Chozas de *Lizarza*, en el monte *Aloña*.



Arratzak (=escriños) hechos de paja de centeno y de corteza de zarza-mora, existente en el caserío *Lizarralde*. Caben cinco, cuatro, tres y dos fanegas respectivamente.



Industria cestera. ochenta docenas de cestos se fabrican al día en Oñate.