

BARRIOS DE SASIOLA, ASTIGARIBIA,

OLAZ, MIXOA Y GALDUA

(DEVA-MOTRICO)

BARRIOS DE SASIOLA, ASTIGARIBIA,

OLAZ, MIXOA Y GALDUA

(DEVA-MOTRICO)

POR

JOSÉ MIGUEL DE BARANDIARÁN

LOS ESTABLECIMIENTOS HUMANOS Y LAS CONDICIONES NATURALES

I

SITUACIÓN

A la izquierda del río *Deba* y a 4 kms. próximamente de su desembocadura en el puerto del mismo nombre, se halla la antigua parroquia de *Astigaribia*, que hoy pertenece al municipio de Motrico. Algo más arriba, en la margen derecha del mismo río, se ven la iglesia y los muros medio arruinados del convento franciscano del barrio de *Sasiola*, en jurisdicción de Deva.

Los caseríos, tanto de *Astigaribia* como de *Sasiola*, se hallan diseminados por las laderas de los montes *Arno* y *Arbil* respectivamente. Entre las dos montañas existe un estrecho barranco donde pasan el ya citado río, la carretera que va de Elgoibar a Deva y la línea de los Ferrocarriles Vascongados.

Mixoa es un barrio situado en la parte septentrional de Motrico, entre este pueblo y el de Ondárroa. Sus caseríos están distribuidos en una extensa zona, a ambos lados de la carretera cos-

tera que va de Guipúzcoa a Vizcaya y del riachuelo que desemboca en *Saturrarán*, cerca de Ondárroa

Olaz es otro barrio de Motrico que se extiende en la parte meridional de este pueblo en un vallecito situado al pie de la ladera occidental del monte *Arno*, a unos 175 metros de altitud sobre el mar.

Galdua ocupa la zona alta de la montaña que se eleva entre la carretera que va de Motrico a Ondárroa y el mar.

NOMBRES DE LOS EDIFICIOS Y SU SITUACIÓN

A *Sasiola* pertenecen la iglesia de San Antonio, junto a la cual se ven las ruinas de un antiguo convento franciscano, y los siguientes caseríos: *Sindika*, *Ospitale*, *Sasiola*, *Milapros*, *Mantañei* y *Sarobe*. El caserío *Goikoetxe*, cuyas referencias se incluyen en otro lugar de este trabajo, se halla próximo a este barrio.

Astigaribia tiene una antigua iglesia y casa cural, y, además, los siguientes caseríos o casas de labranza: *Irurein*, *Bekoetxe*, *Betetxe*, *Toñe*, *Etxezabal*, *Jauregi*, *Zalbide*, *Agafe*, *Gorixu*, *Antzuitza goikua*, *Antzuitza bekua*, *Arnondo*, *Leiarde*.

Olaz tiene una ermita de la advocación de San Nicolás, y además los siguientes caseríos: *Apategi-zaña*, *Apategi-beña*, *Lete* (hoy deshabitado), *Aportategi-nagusia*, *Aportategi-txikia*, *Aritzaga-aundia*, *Aritzaga-txikia*, *Korostola-nagusia*, *Korostola-mendi*, *Abeletxe*, *Zelaeta*, *Beliotegi*, *Isasi*, *Mitxelanen*, *Jarlotza*, *Arzain* (hoy derruido), *Gorostizabal* (hoy dicen *Korostai*), *Ziñozabaña*, *Ziñua-beña*, *Ufeistieta*, *Ituriza*, *Etxeñe*, *Sakoneta*, *Txufuka*, *Goyenetxe-zaña*, *Goyenetxe-beña*, *Amegi* y *Lekonde*.

Los caseríos de *Mixoa* son los siguientes: *Arbelaitz*, *Itufondo*, *Érota*, *Etxebeñi*, *Ibañe*, *Isasi-bekua*, *Isasi-goikua*, *Suatzo*, *Éfotabeñi-goikua*, *Éfotabeñi-bekua*, *Arana*, *Apategi*, *Txikito*, *Ilunbe*, *Moxe*, *Ageñe*, *Etxeñe*, *Tetuan*, *Antzomendi*, *Kakatzza*, *Amietei*, *Txartxa*, *Atxukaño*, *Goixengua*, *Kostai*, *Irizabala*, *Doixtu-bekua*, *Doixtu-goikua*, *Arantzamendi*, *Armetxo-goikua*, *Armetxo-zabal*, *Mizkia*, *Abaro*, *Elordi*, *Doixtubate* y *Beñosasi*. Existen, además, los edificios del Seminario de Saturrarán, el cuartel de los carabi-

ESTABLECIMIENTOS HUMANOS (DEVA-MOTRICO)

neros, la casa de los miqueletes, la ermita de San Jerónimo, una central eléctrica entre los caseríos *Amietei* y *Txartxa* y una cordelería cerca de *Antzomendi*.

Los caseríos de Galdua son: *Satuñari-zaña*, *Iduñe*, *Galdua*, *Kurpiña*, *Leizaren*, *Mâtzui* y *Santalena*.

CONDICIONES HIDROGRÁFICAS

Sasiola y Astigaribia.—Fuentes: las hay junto a *Goikoetxe*, las llamadas *Iñurmusu* (junto a la pieza *Sorotxiki* del caserío *Irurein*), *Iñufaldeko iturixa* (en el sitio denominado *Katrelako zulu* en Astigaribia), *Iñufizaña* (junto a una pieza de *Antzuitza azpi*), *Urotzaga*, *Tantortazarko iturixa* (junto a la central eléctrica llamada *Turbiña*), *Ondartxo* (frente al caserío *Irurein*), *Sasiolako iturixa* en Sasiola, (junto a la carretera), *Oreiko iturixa* (cerca del puente de Sasiola) y *Beatzi-iturixak* (junto al ferrocarril).

No hay molinos en la zona comprendida en nuestro croquis; pero los hay cerca: dos en el barrio de Lastur, dos en Mendaro y uno en *Antzondo*.

En los barrios de *Mixoa y Galdua* existen las siguientes fuentes: *Bafenengo-iturixe* junto al caserío *Iturondo*; *Etxeberiko-iturixe* cerca del caserío *Etxebeñi*; *Metalituriñe*, fuente de agua ferruginosa situada en el barranco *Lamiñatei*; *Kurpitako-iturixe*, cerca del caserío *Kurpiña*; *Mâtzuiko-iturixe*, entre los caseríos *Mâtzui* y *Kurpiña*; *Ibafeko-iturixe*, junto al caserío *Ibañe* de donde procede el agua de la fuente pública de *Satuñaran*; *Txikiñoko-iturixe*, junto al caserío *Txikiño* a la izquierda de la carretera que va a Motrico. Existen otras fuentes de menor importancia en el barranco de *Artzaiñefeka* y cerca de los caseríos *Mendibeltzu*, *Antzomendi*, etc.

Hay varios molinos movidos por el riachuelo de *Mixoa* y su afluente de *Sorgiñefeka* o *Artzaiñefeka*. Tales son los de *Efota*, *Efotabeñi*, *Txartxa*, *Goixa*, *Atxakaño* y *Goixenengua*. Las aguas de este último han sido compradas por un propietario de Motrico para una Central eléctrica que ha sido construída entre los caseríos *Txartxa* y *Amietei*. Existe un salto de agua con su canaliza-

ción y depósito en el Seminario de *Satuáran*; pero hoy no se utiliza.

Al vallecito de *Olaz* descienden dos riachuelos llamados *Olazgoiko eřeka* (=río de Olaz superior) y *Olazbeko eřeka* (=río de Olaz inferior). Ambos desembocan en una caverna cuyo nombre es *Kobaldeko zuluá* (caverna de *Kobalde*), situada a un tiro de piedra de la iglesia de San Isidro, de Olaz. Cuentan los naturales que las aguas que se introducen en esta caverna, reaparecen en *Sasiola* (barrio de Deva). También cuentan que una vez se cerró el conducto subterráneo y crecieron de tal suerte las aguas, que llegaron a penetrar en la citada iglesia; pero luego, rompiendo con gran estrépito el dique que las contenía en la cueva, se retiraron a su cauce natural (1). El dueño del caserío *Zelaieta* o *Zelaeta* que me refirió esto, añadió haber oído muchas veces que en otro tiempo vivía en la caverna de *Kobalde* un dragón (= *irensuge*).

SUELO

Sasiola y Astigařibia.—La topografía de esta zona presenta un aspecto sumamente accidentado. Las vertientes de las montañas son muy rápidas, y entre éstas no hay espacio llano que exceda de cincuenta metros de ancho, salvo en los sitios ocupados por las iglesias de ambos barrios en los que la pendiente de la montaña, bastante suave, forma espacios despejados de mayor extensión.

El suelo está constituido por calizas cretácicas; sólo en la parte N E. asoman las areniscas y margas, que continúan formando una ancha faja que llega hasta el mar. En los montes *Arno*, *Arbil*, *Ermĩtia* y en la Peña de *Irurein* existen cuevas. En una de las de *Ermĩtia* fué descubierto por el que esto escribe un importante yacimiento prehistórico, así como en otra de *Arbil*. (2).

(1) Algo parecido refieren también del arroyo de *Oma* (barrio de Kortezubi-Vizcaya), el cual se introduce debajo de un monte, no lejos de una ermita dedicada a San Pedro. Cuando las aguas llegaron a tocar los pies de la imagen de San Pedro, volvió a abrirse el conducto.

(2) T. Aranzadi y J. M. de Barandiarán: *Exploraciones prehistóricas en Guipúzcoa: Cavernas de Ermitia (Sasiola), Arbil (Lastur)*... San Sebastián, 1928.

Hay canteras, como la de *Aitzerle* (junto a la carretera, cerca del caserío *Irurein* y *Sasiola*), donde se extrae piedra para la carretera. Algunos caseros extraen en *Arbil* la piedra necesaria para hacer la cal con que abonan sus tierras. Los de *Goikoetxe* la extraen en *Ermüña*.

En las laderas de montaña donde haya tierra, es abundante el arbolado. En la peña llamada *Prälénaitze* (peña de los frailes), existen robles, encinas, tilos y madroños. En la falda occidental de *Arbil* se ven hayas, robles y castaños. En *Arno* abundan las encinas, madroños y espinos (en la parte alta) y castaños (en la parte baja), además de acacias, robles, pinos, álamos y cerezos. Junto al río *Deba* se ven abedules, chopos, mimbres, tilos y laureles.

Olaz se halla enclavado en la mancha cretácica. El monte *Arno* y sus estribaciones (donde se halla diseminado el vecindario de *Olaz*) son de caliza del cretácico inferior. (1) En el barrio de *Mixoa* el subsuelo está constituido de margas y areniscas cuyos estratos aparecen alternando hasta la proximidad de la costa, donde se les asocian otros de conglomerados del eoceno.

En los montes abundan las encinas, robles, abedules, hayas, castaños, pinos y árgomas. Desde hace diez años se están secando los castaños. Lo mismo está ocurriendo con el roble desde hace veinte años.

MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN LOCALES

La piedra, la cal y la madera necesarias para las construcciones existen en la localidad. El ladrillo y la teja con que se hacen los tabiques interiores y se cubren las casas, suelen ser importados.

Los *arteixa* o cobertizos donde se recogen las ovejas, tenían antes (hasta hace unos 30 años) techos de tepes (*zoia*): hoy los tienen de teja abarquillada como las casas.

(1) Junto a las ruinas del antiguo molino, llamado *Efotazar*, existe una peña arenisca de grandes dimensiones. De ella cuentan que un *jentil* la lanzó a honda (= *abalaz*) desde la punta del monte *Mirüaitz*.

ORIENTACIÓN DE LOS DIVERSOS ELEMENTOS

DE LA CASA EN SU RELACIÓN CON EL CLIMA

- - Y LA TOPOGRAFÍA DE LA LOCALIDAD - -

Las fachadas de las casas miran generalmente al S. o al E. Las piezas de habitación, principalmente la cocina y los dormitorios, ocupan, salvo algunas excepciones, la parte S. o E. en las casas enclavadas en laderas orientales de montaña, y S. u W. en las que ocupan ladera occidental. Parece, pues, que se ha ido buscando luz y calor.

II

LA FORMA DE LA LOCALIDAD Y LA ECONOMÍA RURAL

La casa ocupa un sitio próximo a las tierras de su propiedad. Por eso la población se halla diseminada, como puede observarse en los croquis.

Los caminos vecinales no pasan generalmente por delante de los portales de las casas. No parece, pues, que hayan influido ni en la situación ni en la orientación de éstas.

Las casas habitadas por familias que se dedican a la labranza y al pastoreo a la vez, ocupan un sitio intermedio entre los terrenos de labrantío y los pastizales. Tal ocurre en *Goikoetxe*, *Mantefegi*, *Leiarle*, *Arnondo*, *Burgo* (1) y *Doixtu*. Estos caseríos ocupan las zonas más altas, donde la manutención de las ovejas es más fácil por la proximidad de los terrenos comunales donde abunda la yerba.

VIVIENDAS Y EDIFICIOS ANEJOS

Junto a las casas es frecuente haya cobertizos (*estalpe*, *tejabania*) cuya planta baja se destina para carros y aperos de labranza, y el piso de arriba para yerba seca y paja. Adosado a una de

(1) Este caserío es de *Beñatua*; pero lo incluimos aquí por su proximidad al barrio de *Mixoa*.

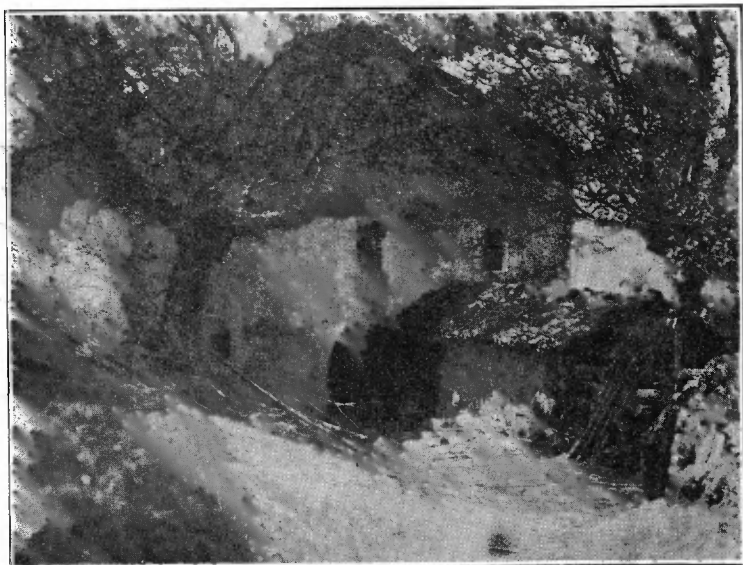


Fig. 1

Caserío GOIKOETXE

A la derecha, el cobertizo del horno de cocer pan

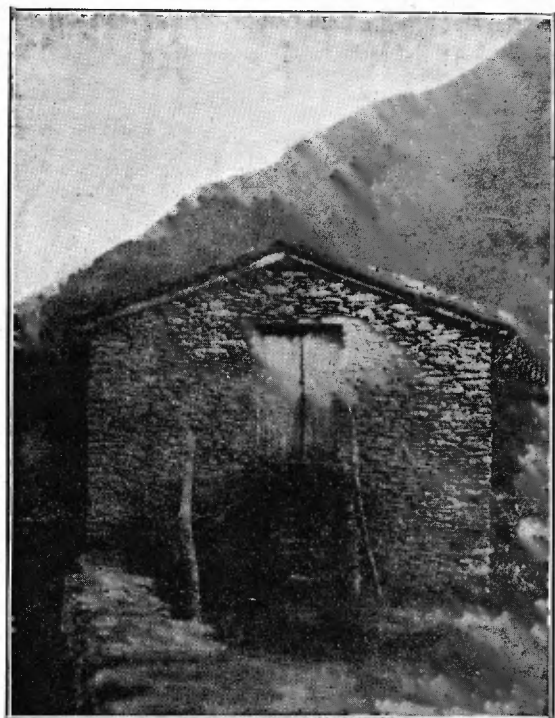


Fig. 2

Hórreo del caserío de SAROBE

ESTABLECIMIENTOS HUMANOS (DEVA-MOTRICO)

las paredes de algunas casas se ve un saledizo con su tejadillo: es el horno. Hoy no se cuece en él pan de trigo, sino sólo, alguna vez, pan de maíz que se come con leche. (Vid. fig. 1)

Algunos caseríos poseen también en las proximidades casitas o chozas destinadas a gallineros, como ocurre en *Ixtiña*, *Irurein*, *Be-koetxe*, *Tofe*, *Antzuitza azpiko*, *Antzuitza ganeko*, *Leiarte*, *Zalbide*, *Jauregi*, *Etzabal* y *Sasiola*. Generalmente son construcciones hechas de pared de piedra y cal, y techo a dos aguas cubierto de teja abarquillada. En *Irurein* hay, además, una alberca con acuario donde son conservadas las angulas pescadas en el río *Deva* para ser vendidas en Bilbao en tiempo oportuno.

Hay también caseríos que poseen ciertos cobertizos llamados *arteixa* donde se recogen las ovejas, y otros, de nombre *txaritoki* (pocilga), donde se guarecen los cerdos. Junto a los caseríos de *Manteñegi* y *Sarobe* hay pequeños edificios u hórreos en cuyo piso superior se conservan el trigo y otros granos. (fig. 2). Al lado del caserío *Sakoneta* existe una casita bastante reciente, que consta de planta baja y un piso, llamada *Etxetxu* (=casita): en la planta baja desgranar el trigo y en el piso lo conservan; es, pues, un hórreo de construcción moderna.

Es frecuente ver junto a los caseríos piras cónicas o montones de helecho (= *garozutza* o *idimetia*) y de heno (= *bedarzutza* o *bedarmetia*) a los que sirve de sostén un poste central hincado en la tierra.

INDUSTRIAS CASERAS

El cultivo del lino y la consiguiente industria casera del hilado, que se ha conservado hasta hace pocos años, han sido ya abandonados. La operación de hilar recibía el nombre de *goruetan* (de *goru*=rueca). El huso era llamado *ardatza*. *Ari*=hilo. *Mataza*=madeja.

Matazuzki=aspa donde se enmadeja el hilo. *Arilkai*=devanadera. Con este hilo casero se fabricaban hasta hace 50 años casi todas las prendas de vestir (camisas y pantalones) y de cama.

El hilo de lana (=ile) se hace en forma análoga. Después de

limpiarla y cardarla, la hilan (=irun) con la rueca y huso. Con este hilo las mujeres fabrican medias (=galtzerdi).

Con hilo de lana se hacen también las cuerdas de las albarcas (=abarkasokak) con el auxilio de un instrumento de madera (=txabila) de forma de doble cono, análogo a un diábolo.

En algunas casas hacen sillas, tejiendo el asiento con tiras de corteza (=zumitz) que se sacan de vástagos lisos y derechos de castaño.

*
* *

La fabricación de albarcas con cuero de ganado vacuno, es otra de las industrias caseras. Se corta el cuero según la medida de una tabla trapezoidal llamada *abarkaola*. Se le quita el pelo, bien rapando con una navaja el cuero arrollado alrededor de un palo liso, bien frotándolo con el extremo de un palo, para lo cual, después de haber cubierto el pelo con ceniza, se debe sujetar con un pie el cuero contra el suelo. Después se introduce el cuero en agua tibia a fin de ablandarse. Se preparan también unas tiras de cuero (=abarka ereak) y se ponen a remojo: con ellas se cosen las albarcas. Las piezas de cuero, ya blandas, se agujerean por todo el contorno (con frecuentes orificios que disten entre sí menos de medio centímetro) con un cincel estrecho, llamado *abarkazixa*. Valiéndose de una lezna (=eztena) se pasa por los orificios una tira de cuero, salvo en el lado más ancho del trapecio que se dobla por medio, uniendo ambas partes y cosiéndolas con una cuerda de estopa. En el extremo superior de la costura se fija un fleco (=muturlazoa) de tira de cuero de la misma clase que la albarca. Lo mismo se hace en el otro lado (destinado al talón), con la particularidad de que aquí la tira, sujeta en ambos extremos del lado, pasa del uno al otro formando puente. En los costados se fijan también cuatro o seis flecos (=abarkalazoak) hechos con cuero negro que se compra en las zapaterías. Y por todos ellos se pasa la cuerda de lana que sirve para sujetar al pie la albarca.

*
* *

Ya no se hace pan de trigo en las casas: sólo en el caserío

Lasaldefe, de Mendaro (barrio próximo a Sasiola), se hace actualmente. En los caseríos *Ospitale*, *Betetxe* y algunos otros cuecen todavía pan de maíz una vez cada semana durante el invierno. Lo comen, bien haciendo sopas en la leche, o bien con la alubia.

Todas las familias fabrican sidra (= *sagardua*) para el consumo de casa. Es operación que se hace entre agosto y noviembre. En Astigarría, en que hay trece casas de labranza, existen ocho lagares (= *tolaria*). Las familias que no poseen lagar, hacen su sidra en el del caserío *Tofe*. En Sasiola hay cuatro casas y un lagar (el del caserío *Sasiola*).

La sidra se fabrica del modo siguiente: se machaca la manzana con mazas (así en *Goikoetxe*) o con máquina machacadora; se la deja en reposo durante medio día o día entero; se la prensa en el lagar; el líquido se recoge en barricas. El orificio que la barrica tiene en la parte superior, ha de estar abierto hasta que la sidra acabe de fermentar (= *irikiñ*). Se prueba ésta en los cuartos menguantes, y cuando se halle en sazón o tenga el sabor conveniente, se cierra el orificio superior con un taco de madera, el cual se debe rodear y cubrir con cal hidráulica. La sidra se trasvasa a otra barrica durante un cuarto menguante (= *ilbera*) de abril o mayo. En vez de trasvasarla a otra barrica, se la puede embotellar, como lo hacen en algunos caseríos.

En algunas casas, después de machacar la manzana, la meten en una barrica y le echan agua. Cuando haya acabado de fermentar, beben el líquido que de ahí resuelta. A esta bebida llaman *ursagardua* (= agua-sidra).

En el caserío *Etxezabal*, de Astigarría, fabrican también chacolí (= *txakoliña*), con uva que recogen en sus viñas, prensándola en el mismo lagar de hacer sidra.

*
* *

La matanza del cerdo y la elaboración de morcillas constituyen otra de las ocupaciones de invierno en los caseríos. La matanza se hace en época de Navidad o Año Nuevo, a veces por marzo. Dicen que si el cerdo no está capado (= *igendua*), la matanza debe hacerse en cuarto menguante, porque, de otra suerte, no se

ensala bien y la carne no es tan sabrosa. El tiempo ha de ser fresco, no cálido, a fin de que la carne resulte buena.

En cada barrio (= *bañara*) suele haber uno o dos hombres que hacen las matanzas. Al matarife se le da almuerzo y un trozo de hígado del cerdo muerto.

Para matar el cerdo, lo colocan sobre un banco o mesa y, mientras lo tienen sujeto tres hombres, el matarife lo sangra, abriéndole una arteria del cuello. Cuando ya está muerto el cerdo, lo colocan en el suelo y lo chamuscan bien con paja encendida. Después lo levantan sobre una mesa, le abren el vientre y le extraen las vísceras. Le hacen una cortada a lo largo del lomo y otra transversal en la línea de la espalda y lo cuelgan de un gancho o clavo: así lo tienen durante todo el día. Dicen que de este modo se refresca la carne y se halla mejor dispuesta para ensalarse. Después lo parten en cuatro o seis trozos. Ensalan éstos y los colocan envueltos en sal en una arca llamada *gazikutxa* donde, rociados con un poco de agua de infusión de ajo, se conservan.

El mismo día de la matanza hacen las morcillas con sangre, carne de cerdo, anís, hinojo, orégano, sal y pimentón. En esta operación usan un pequeño embudo llamado *konila*. Se distinguen tres clases de morcillas: delgadas y de forma circular cuyo nombre es *odolostia*; rectas y algo más gruesas llamadas *mortzila*, y las muy gruesas que reciben el nombre de *jangizon* o *jaungoikua*. Las morcillas se regalan a los parientes (= *senide*), vecinos y familias amigas. Es costumbre que la familia que haya recibido este presente dé al niño que lo ha llevado, una peseta.

INDUSTRIAS INDÍGENAS

En la zona comprendida en los croquis no existe ninguna industria que merezca nombre de tal, salvo una cordelería que existe cerca del caserío *Antzomendi*. Los naturales se dedican a la labranza y ganadería.

Con piedra extraída de los estratos de conglomerados de Saturrarán labraba en otro tiempo ruedas de molino un hombre de *Efotaberi-bekua*.

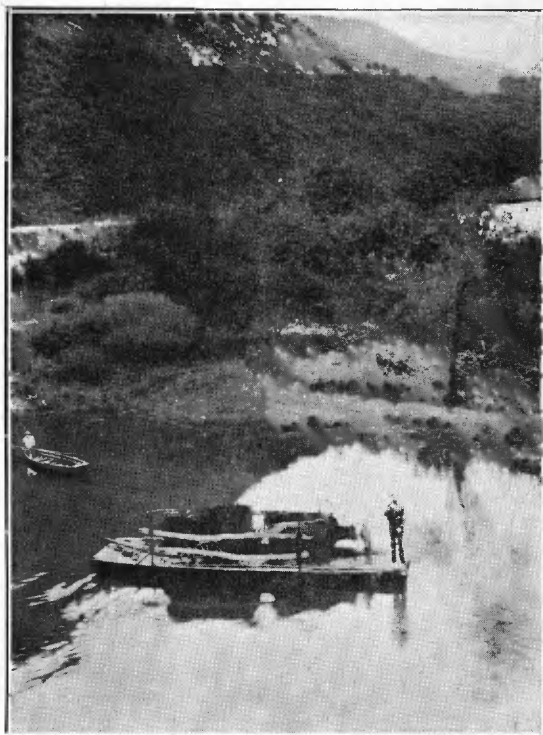


Fig 3

Travesía del río Deba



Fig. 4

Puerta de la casa JAUREGUI

(Astigarribia)

ESTABLECIMIENTOS HUMANOS (DEVA-MOTRICO)

Hasta hace una docena de años se fabricaba teja en la tejería de *Olabarita* (Motrico).

Algunas familias pescan angulas en el río *Deba*. La angula de Sasiola es muy apreciada.

Dicen que en la luna nueva llegan muchas angulas y se cogen abundantes si el agua está clara. Pero no así cuando el agua se halla turbia, porque entonces las angulas no se levantan. Si en la luna llena está turbia el agua, se levantan las angulas que quedaron en la luna nueva y se cogen muchas.

CASAS NO LABRADORAS

Todos los edificios de esta zona son de labranza, menos las iglesias de *Sasiola* y *Astigaribia* y la casa cural de este último barrio. En otro tiempo debió haber más casas dedicadas a fines ajenos a la labranza, como nos lo indican los nombres *Sindika* y *Ospitale* de dos caseríos situados en las proximidades de la iglesia y ruinas del convento franciscano de Sasiola.

LOS ESTABLECIMIENTOS HUMANOS Y LA CIRCULACIÓN

La carretera que va de Deva a Elgoibar y el ferrocarril San Sebastián-Bilbao pasan, río en medio, a lo largo del barranco que separa los barrios de *Astigaribia* y *Sasiola*. De este último arranca otra carretera (la antigua) que, faldeando las laderas de *Arbil*, se dirige a Deva, manteniéndose, en general, a la distancia de un tiro de piedra de la primera. De las proximidades de la Central eléctrica situada más al Sur que Sasiola, parte la carretera que, atravesando *Astigaribia*, va a Motrico. Cerca de la mencionada Central eléctrica existe un puente sobre el río Deva.

Junto al caserío (hoy deshabitado) que llaman *Benta* se ven los restos del antiguo puente de *Antzuitza*, destruido durante las últimas guerras civiles carlistas. De este puente cuentan que fué construido por los jentiles que habitaban en el monte *Arno*. El paso de *Astigaribia* a la carretera de Deva puede hacerse atravesando el río en una lancha. Lo mismo hacen los moradores del caserío *Iru-rein*, utilizando una lancha para personas y para el asno, y una

gabarra para el carro y la yunta de bueyes. La fig. 3 representa al dueño del caserío *Irurein* que, con una yunta de bueyes y un carro cargado de basura, se traslada en una gabarra a lo largo del río a una pieza de labrantío de su propiedad.

Los núcleos de población los más importantes se hallan junto a las carreteras y el río, como puede verse en el croquis.

RUINAS Y DESPOBLADOS

Las ruinas del Convento franciscano de *Sasiola* se hallan junto a su iglesia, todavía en pie, a la orilla derecha del río Deba. El nombre *Ermitia* de uno de los montes de esta zona parece indicarnos que allí hubo alguna ermita. Cuentan los naturales que en tiempos antiguos los gentiles tenían su morada en el monte *Arno* y que en su cumbre se ven todavía restos de edificación, cosa que yo no pude comprobar por falta de tiempo.

En dos cuevas de los montes *Ermitia* y *Arbil* existen yacimientos prehistóricos, los cuales descubrí el año 1924. En *Ermitia* vivió el hombre por lo menos desde el *Solutrense* hasta el *Eneolítico*, ambos inclusive.

En las cuevas de *Jentiletxêta* (entre *Mixoa* y *Olatz*) existe un yacimiento prehistórico con enterramientos eneolíticos y restos pre-eneolíticos indeterminados cuya descripción puede verse en el ANUARIO del año pasado.

DEFENSAS Y FORTIFICACIONES

En la casa llamada *Jauregi* (=palacio) de *Astigaribia*, pueden observarse ciertos indicios de obra fortificada o, cuando menos, de defensa, a juzgar por las saeteras que se ven a ambos lados de una puerta antigua, de arco apuntado (fig. 4).

El nombre de *Tofe*, con que es designada otra casa del mismo barrio, parece indicar también su posible carácter defensivo de otros tiempos. Es de notar que estas dos casas y la de *Antzuitza-goikua* tienen sus techos a cuatro aguas, y en las paredes de ésta y de la de *Tofe* se ven antiguas ventanas ajimezadas.



Fig. 5

Caserío ETXEBERRI

LA CASA Y SUS PERTENECIDOS

La casa ocupa un sitio próximo a las piezas de labrantío que le pertenecen. Esto hace que las casas se hallen diseminadas por todo el territorio. Junto a la casa suele haber generalmente una huerta en que se cogen berza, lechuga, coliflor, acelga (=peletia), bainas, patatas, fresas (=malukixa), arveja (=idaña), zanahoria (=azenaixua), tomate, calabacines, pepinos, cebolla (=kipulia), ajo (=bantzixa o berakatza) puerro, peregil, etc. Casi siempre hay también cerca de casa árboles frutales o de otra clase, como manzanos, cerezos, nogales, ciruelos, nísperos, membrillo (=idarsagaña), uva en forma de parra (fig. 5), higueras, caña, bambú, algún laurel, etc.

A veces hay una era (=laraña), como ocurre en *Ospitale*, *Sasiola*, *Milapros*, *Antzuitza*, *Betetxe*, *Leiarte*, etc.

Algunos al comprar un terreno, hacen en él una señal de *eskualdatu*, es decir, una señal que denote cambio de dueño, para lo cual ponen una langa nueva, abren un camino nuevo, etc.

Los troncos y las lanchas (=txanala) arrastrados por las aguas del río son del primero que los halle y les haga una cruz visible con cuchillo, hacha u otra herramienta, si no aparece su dueño. Cosa análoga se hace cuando uno quiere apoderarse de un enjambre de abejas hallado en un árbol o roca: se clava una cruz de madera en el tronco del árbol o se coloca delante de la quiebra de la peña en que se hallan las abejas.

Lo que hemos dicho de *Astigañibia* y *Sasiola*, es aplicable a *Mixoa* y *Olaz*.

Aun quedan algunos recuerdos de antiguos seles. Así, del caserío *Burgo* se dice que es *kortia* (=sel), es decir un conjunto de terrenos alrededor de una piedra central llamada *korta-aña* (=piedra de sel). Según Iturriza esta piedra se llama *austaña* (=piedra cenizal).

Esta piedra, que todavía puede verse en las inmediaciones del caserío *Burgo* (1) es de forma de prisma alargado, y está dispues-

(1) La piedra cenizal del caserío *Burgo* se halla al N.E. de la casa a unos 40 m. de distancia. Tiene alrededor, dentro de tierra, piedras de menor tamaño, tantas cuantos son los terrenos extraños con que confina el sel.

ta verticalmente y empotrada en la tierra por la parte de abajo. En la cara superior tiene marcadas, en forma de radios que salen de un punto central, varias líneas. En la prolongación de cada una de estas líneas, en los límites del sel, hay un mojón, o sea una piedra hincada en el suelo, debajo de la cual se han introducido cascos de teja. La unidad de medida que se emplea para medir las distancias entre la piedra cenizal y los mojones terminales es un palo largo de catorce pies (=amalauñ). Existen seles invernizos y veraniegos. El sel invernizo se llama *korta-txikia* (=sel pequeño), y su radio es de 31 *amalauñ*. El sel veraniego llamado *korta-nagusia* (=sel grande) tiene un radio de 63 *amalauñ*.

En el mencionado caserío *Burgo* y otros existe, cerca de la casa, una pieza llamada *lafaña* (=era). En ella se desgranaba antes el trigo golpeándola con mayales (=irebuña; en Astigafibia, *txibiña*; en Atáun, *iraufe*). Hoy se desgrana en casa, golpeando las gavillas contra una losa de piedra.

LA CASA RURAL

El nombre genérico de la casa es *etxe*. La planta de la casa se llama *orubia*: suele ser de forma rectangular.

El terreno inmediato a la puerta principal recibe el nombre de *ataixa*. La fachada principal se llama *etxeaufia* o también *arpegia*. Cada casa tiene su nombre propio, generalmente toponímico, como *Goikoetxe* (= casa de arriba), *Sasiola* y otras. Las hay también que lo tienen de su antiguo destino, como *Ospizale* (=hospital) y *Toñe*; o de su forma, como *Etxezabal* (=casa ancha). Es frecuente llamar por el nombre de la casa a los habitantes de ella. Bajo el mismo techo están la vivienda, los establos, el pajar y el estercolero. Es de la propiedad de la casa el terreno que cae bajo sus aleros (=iñuxura), más un metro. El portal se halla en una de las fachadas en piñón. El espacio comprendido entre dos casas próximas se llama *etxebizartia*: es propiedad común a ambas casas. En cada casa habita generalmente una familia. Por lo cual, las familias quedan bastante separadas. Con todo, las que viven formando un mismo barrio, se hallan unidas por estrechos lazos de



Fig. 6
Caserio MĪAPROS



Fig. 7
Caserio SASIOLA



Fig. 8

Caserio ARNOATE

ESTABLECIMIENTOS HUMANOS (DEVA-MOTRICO)

vecindad. Cuando una familia se traslada de un barrio o pueblo a otro, los nuevos vecinos le llevan abonos para sus piezas, y cada uno de los hermanos del matrimonio que la forma—y a veces también algunos vecinos—le regala una oveja, un cordero o una ternera. Cuando un matrimonio joven se establece en un caserío, sus vecinos le regalan corderos u ovejas, a fin de que constituya un rebaño.

Un grupo de familias parientes, vecinas y amigas forman una especie de hermandad, ayudándose mutuamente en casos de necesidad. Así, cuando en una familia se da un caso de parto o de enfermedad grave con viático, cada una de las familias de la hermandad contribuye con un presente que llaman *bisiña*, consistente en una gallina, o en cinco pesetas o en otra cosa equivalente.

Existen también hermandades o seguros de ganado constituidos por varias familias. Cuando muere una cabeza de ganado de las aseguradas, cada familia de la hermandad indemniza a la damnificada proporcionalmente a la cantidad asegurada. Dos socios, elegidos cada año entre los que forman la hermandad, hacen las tasaciones. No hay reglamento escrito.

LAS PAREDES

Todo cierre de pared de piedra recibe el nombre de *ormia*. Las paredes de la casa se llaman *etxeparetia*: suelen ser de piedra y cal. En algunas casas las paredes superiores, desde el primer piso, son más delgadas que abajo y se hallan reforzadas con entramado de madera, generalmente de roble. (fig. 6). En las casas antiguas los tabiques interiores son de piedra y cal: antes los había de tabla o también de entretejido de varas de avellano relleno y cubierto de yeso.

Es costumbre encalar las paredes de la entrada o vestíbulo, de la escalera, de los dormitorios, de la cocina y de la sala (comedor de honor que se usa cuando hay invitados).

Todas las casas recientemente construidas se hallan encaladas por fuera. (figs. 7 y 8). Las casas antiguas tienen encalada por fuera una faja alrededor de las ventanas de los dormitorios y de aquellas otras piezas que por dentro están encaladas.

El nombre del tejado es *taletua*. La teja empleada es la abarquillada, que antes (hace unos 20 años) se fabricaba en *Olabeñeta* (caserío de Motrico): hoy la traen de Arrona. Casi todos los tejados son a dos aguas. El del caserío *Burgo* tiene en el lado septentrional la pequeña vertiente llamada *mirubuzten*, cuya descripción puede verse en el ANUARIO V, pág. 58.

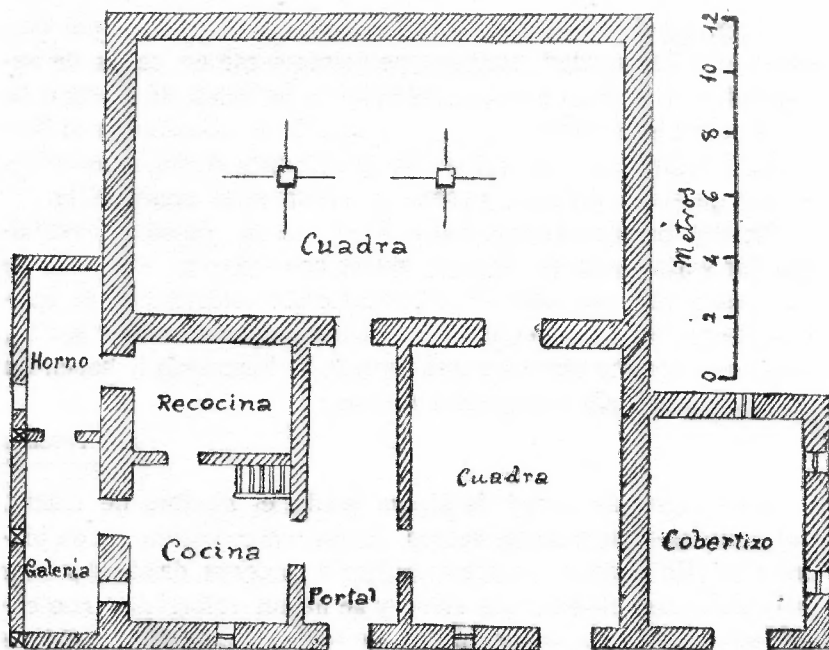


Fig. 9

ARNOATE.—Planta baja.

Existen también techumbres como la del caserío *Mâtzui* (figura 12), sobre todo en casas de construcción moderna, en que el techo a cuatro aguas corresponde a la vivienda y el otro a los establos. La techumbre descansa sobre una viga central (caballete) llamada *goiabia*, en la que van apoyadas otras menores, cuyo nombre es *kapi-riuah*, las cuales descienden por ambos lados formando vertientes suaves y avanzando (unos 60 cms.) más allá de las paredes laterales, donde también se apoyan. Sobre esta armazón van clavadas las tablillas que llaman *lata*, y sobre éstas las tejas.



Fig. 12

Caserío MÂTZUI

PLANTA Y DISTRIBUCIÓN

Ya hemos dicho que la planta (=orubia) de la casa es generalmente un rectángulo.

Las casas antiguas sólo tienen la planta baja y un piso: en aquélla estaban el vestíbulo, la cocina, los dormitorios y los establos; en el piso los desvanes. Ahora una parte de los antiguos

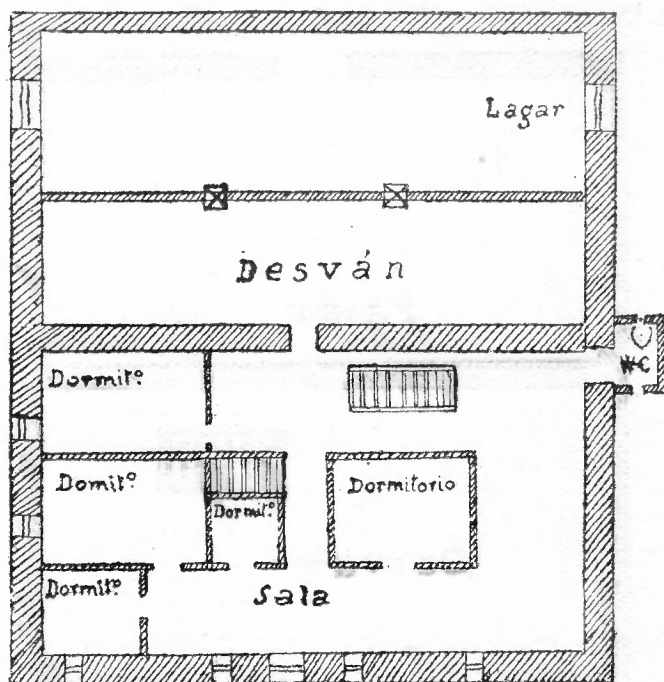


Fig. 10

ARNOATE.—Piso principal.

desvanes ha sido habilitada para dormitorios. En la parte correspondiente al techo de la cocina el piso solía ser antes un simple entretejido de varas de avellano: recibía el nombre de *goltzia*: sobre él se colocaban las mazorcas de maíz a fin de secarse.

En las casas modernas hay dos pisos, además de la planta baja. En ésta se hallan las cuadras (y a veces la cocina); en el primer piso la cocina, los dormitorios, el retrete y el *Bandixua* o *Sapaxa* (sitio con puerta exterior destinado a aperos de labranza, heno, etcétera); en el segundo los desvanes. (Figs. 9, 10 y 11).

También hay caseríos cuyas piezas se hallan distribuídas como las del caserío *Mâtzui*. (figs. 13 a y 13 b).

En el folklore de los niños, el desván se halla habitado por un personaje llamado *Efamon maketoa* (=Ramón el maqueto).

Se llama *ituxura* la faja de terreno que circunda a la casa, comprendida en ésta y la línea de las goteras de los aleros del techo. Dícese que los niños que mueren sin bautismo deben ser

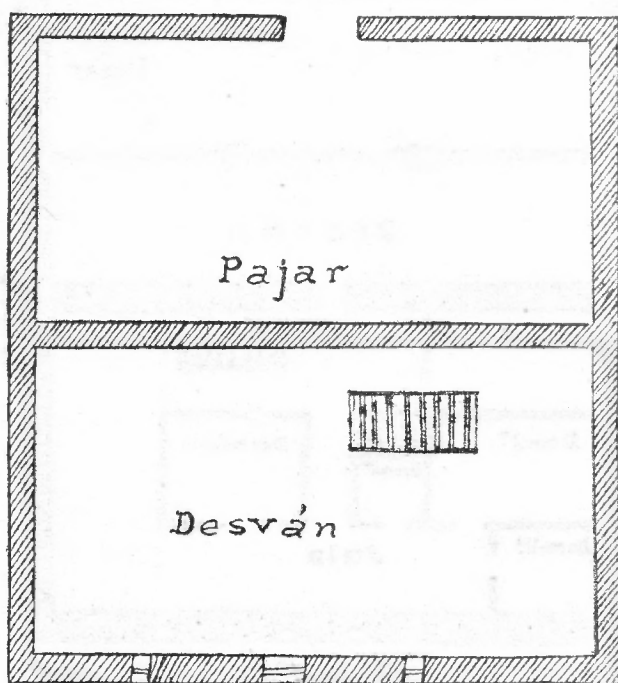


Fig. 11

ARNOATE.—2.º piso.

enterrados en el *ituxura*. Mi comunicante, Angel Berruetabeña, anciano del caserío *Burgo*, dice haber oído a su padre que el cadáver de una criatura no bautizada del caserío *Doixtu* fué enterrado en el *ituxura* de la vecina ermita de *Santakutz*.

LA COCINA

La cocina constituye la pieza más importante de toda la casa:

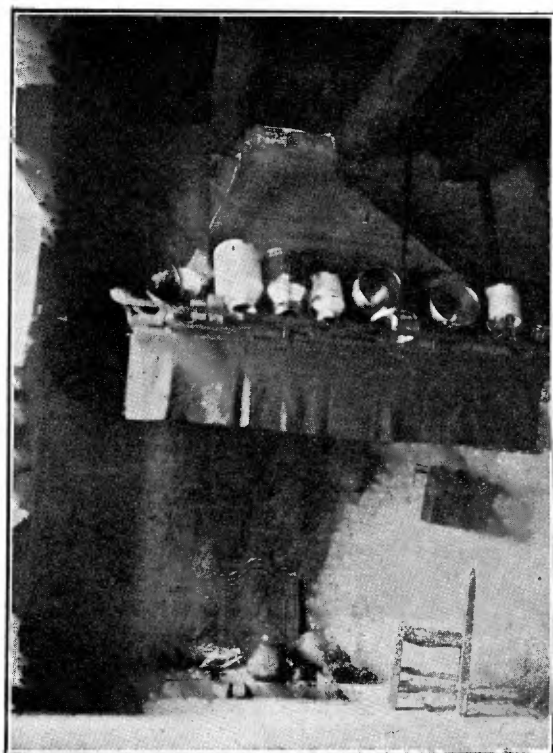


Fig. 14

Cocina de caserío GOIKOETXE

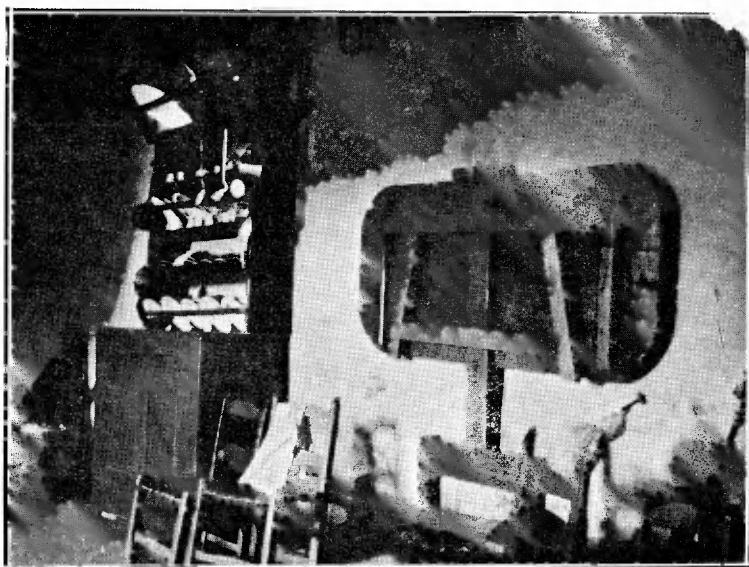


Fig. 15

Cocina del caserío GOIKOETXE

ESTABLECIMIENTOS HUMANOS (DEVA-MOTRICO)

es el taller, el comedor, el recibidor y el lugar consagrado a toda clase de reuniones. Existen reminiscencias de que antiguamente el hogar ocupaba el centro de la cocina: hoy suele hallarse junto a una de las paredes. Hasta hace unos 12 años había fogón cen-

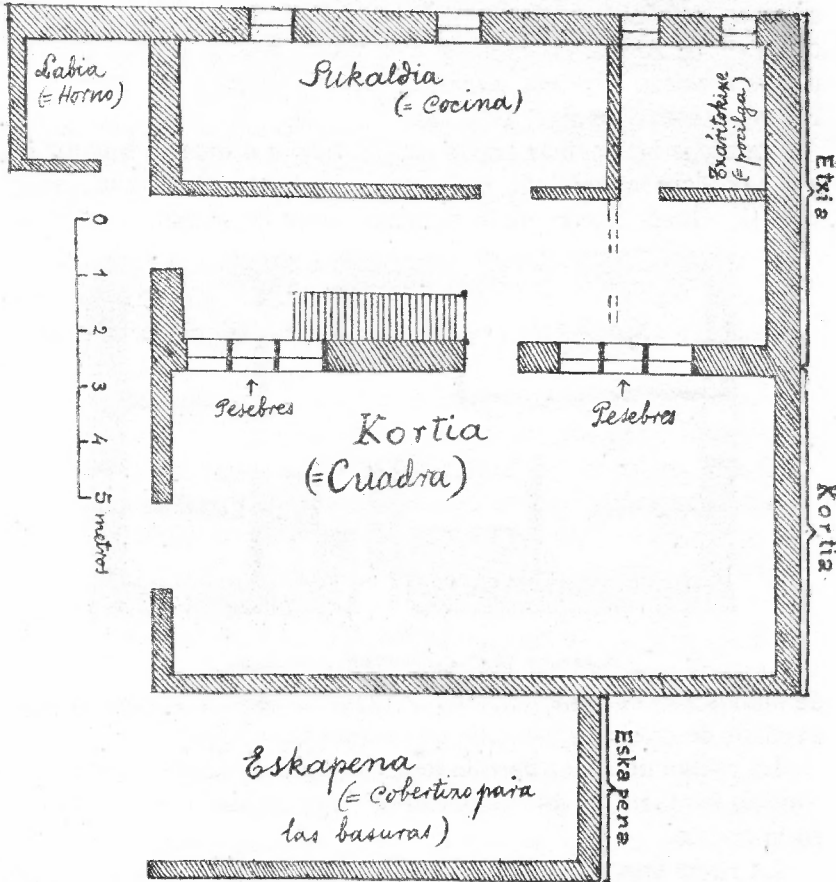


Fig. 13 a
Caserío MATZUI.—Planta baja.

tral en el caserío Arnobate (Elgoibar) próximo a la zona que estudiamos. Y cuenta la leyenda que grandes troncos de árboles eran colocados al fuego, troncos que eran arrastrados por una pareja de bueyes hasta el mismo fogón. La misma leyenda refieren del

caserío *Ardantza* (de Arechabaleta), del de *Sindika* (Aránzazu-Oñate), del de *Baztefex* (Garín-Beasain), de una casa de Burguete y de otra de Arriano (Alava). Debajo del fuego hay una chapa de hierro y detrás otra, arrimada a la pared, con un reborde saliente, donde se apoya la pala de hierro, cuando se trata de cocer *talos*. Antes, en lugar de esta última chapa, solía haber una piedra arenisca llamada *suatzeko afia* (=piedra de detrás del fuego). (Véanse las figs. 14 y 15).

En todas las cocinas existe una chimenea o tubo de humos; en estos contornos, sólo en el caserío *Abeletxe*, de Lastur, no la hay. (1). Desde que se ha introducido el uso de chimeneas o tubos

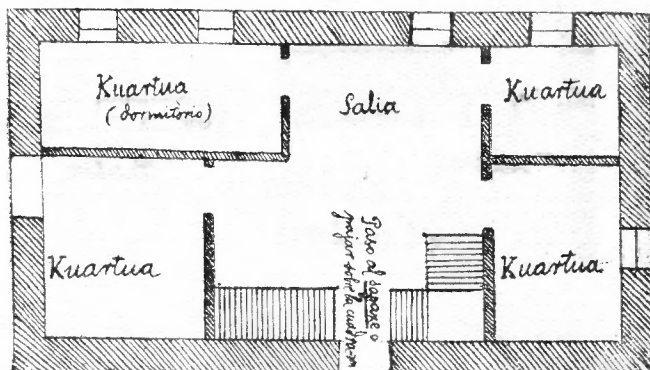


Fig. 13 b
Caserío MÂTZUI.—Piso principal.

de humos han desaparecido los *koltzia* o techos de varillas de avellana de que antiguamente se cubrían las cocinas.

La cocina debe ser barrida todas las noches. Si así no se hace —decía la madre de mi comunicante— vienen las brujas a bailar en la cocina.

La suma importancia que en otros tiempos se concedía al fuego del hogar nos la muestra la costumbre que todavía subsiste,

(1) En una de las cuevas de *Jentilet-xêta*, ya mencionadas, había un hogar prehistórico de forma de hoyo circular practicado en la tierra arcillosa del suelo. Este tipo de hogar ha debido estar en uso hasta los tiempos actuales en algunos pueblos del país vasco. Varios colaboradores me han comunicado haberlo conocido en caseríos de Osintxu (Vergara) y en los de *Aidekoa* (Aulestia) y *Liebekua* (Mendeja).

de que todos los años, por Sábado Santo, dos hombres reparten por todas las casas el nuevo fuego bendecido en la iglesia parroquial.

Por Nochebuena se pone al fuego un tronco llamado *gabon-supila*; pero no suele ser objeto de supersticiones como en otros pueblos.

La noche de la víspera de San Juan (23 de Junio), es costumbre encender una hoguera cerca de la casa.

Los dientes caídos de la mandíbula inferior son arrojados al fuego, mientras se dice: *eutzi zâfa ta ekatzu befixa* (=toma el viejo y dame el nuevo). Los del maxilar superior se lanzan al tejado.

Cuando traen de fuera una gallina, tómanla en la mano y le dan tres vueltas alrededor del llar de la cocina, diciendo cada vez: *etxea efetirau* (=retirarse a casa). Con esto, dicen que no se escapará de casa.

El llar consta: a) de una madera (=lâtzegufa) provisto de de varios orificios, que cuelga de un travesaño que se halla en el techo, y b) de un gancho de hierro (lâtza) de un metro próximamente de largo; que se articula en uno de los orificios de *lâtzegufa*. Dentro de la campana de la chimenea suele haber travesaños de madera (*sugañeko-agâk*), de donde cuelga el calzado húmedo, a fin de secarse.

El llar es uno de los objetos más representativos de la cocina. A los que a ocultas practican conducta menos decente, se les reprende diciendo: *danak ezautuko gaiñu lâtzak* (=a todos nos conocerá el llar).

Varillas de madera, dispuestas horizontalmente, cuelgan del techo, por medio de dos cuerdas cada una. Su nombre es *lukaika-aga* (=varilla de las longanizas). De ellas penden las longanizas que se hacen en casa a raíz de la matanza del cerdo.

En la cocina hay una mesa de madera, un banquillo (*aulkixa*) de lo mismo, sillas de las que se habló en la sección de industrias caseras, calderos de bronce (*galdaria* o *perza*), balde, sartén (*zartaña*), herrada (*sulia*) de metal (antes eran de madera), acetre para agua (*antosña*) de zinc, colador de leche (*irabazkia*), jarra (*txaria*), pucheros (*lapikuak*) de hierro (hasta hace poco eran de

barro cocido), cacerola (*aspīla*) de barro, tazas (*katīluak*) de barro, platos (*platerak*) de lo mismo, cafetera (*kafeontzia*) de hoja de lata, cucharas de hierro (hasta hace poco eran de madera de boj); trévedes, almirez de madera (*almaize*) donde se machacan las especias que han de entrar en la composición de las morcillas, chocolatera (hoy de hierro, antes de bronce), salero (*gatzoneztzia*) de madera, botellas y fuelle (*auspua*). Es frecuente que en una de las paredes de la cocina se hallen la boca del horno de hacer pan y la de un puchero (*lapikozafa*—puchero viejo) empotrado en la pared y que sirve para guardar pequeños objetos. En uno de los rincones suele estar una losa (*lixibaontzia*), de forma circular con reborde en la periferia, la cual sirve de base a la tinaja donde se cuece la ropa de la colada. A su lado se halla el depósito (*lixipotua*), también de piedra, a donde baja el agua de la colada. Arrimados a las paredes están el aparador (*apala*), el armario, la percha (*kako-apala*), donde cuelgan las vasijas y la fregadera de piedra (*ařaska*).

A una misma mesa se sientan todos los miembros de la familia y los criados. Todos rezan en común, antes del desayuno, de la comida y de la cena, dos padrenuestros: uno en sufragio de las almas del Purgatorio y otro a San Antonio. Es el cabeza de familia quien dirige estos rezos.

Ciertas cosas (sopa, potaje, patata) comen todos de un plato común; otras, como talo con leche, las come cada uno de una taza.

Cada día se toman las siguientes refecciones: *a) Gosaritziki* (=desayuno pequeño) o *armuzutxiki*, consistente en café con leche, o sólo café con sopas de pan, o también chocolate crudo: se toma a la mañana al levantarse; *b) Gosari* o *armuzu* que suele ser caldo de puerro con sopas de pan, o patatas fritas, después leche con sopas de pan o de talo o de torta de maíz y sidra: se toma a las ocho de la mañana; *c) Amařetako* o sea pan y vino: lo toman a las diez de la mañana, cuando trabajan con peones o en tiempo de la siega de trigo; *d) Bazkarixa*, que consiste en sopa hecha con pan y caldo de puchero, berza o potaje (alubia roja o habas), *okelia* (tocino o cecina), fruta o queso y café (a veces con aguardiente), además de pan y sidra: lo toman al mediodía; *e)*

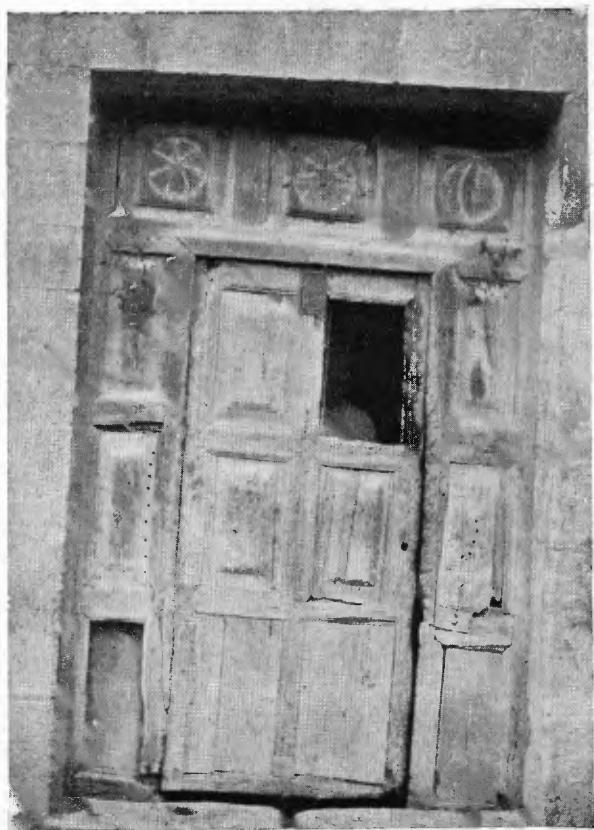


Fig. 16

Puerta del caserío IDURE

(Motrico)

ESTABLECIMIENTOS HUMANOS (DEVA-MOTRICO)

Efeziua: pan, queso y vino que se toma en días de trabajo extraordinario a las cuatro y media o a las cinco de la tarde; *f) Afari-xa* (cena) que consiste en patata y leche con sopas de pan (en invierno, castañas asadas y leche con talo): se toma a la noche.

PUERTAS Y VENTANAS

Acerca de puertas y ventanas puede decirse aquí lo que en otra ocasión (*Anuario V*, págs. 28-29) dije de las casas de Atáun. En las casas antiguas se ven todavía pequeñas ventanas a modo de rendijas o saeteras (= *saetixia*) en las paredes de las cuadras.

En la gran losa de arenisca que sirve de dintel en la puerta del caserío *Ilunbe*, existe un relieve que representa un barco de vela. La fig. 16 representa la puerta del caserío *Idufe* con sus grabados y ramito de espino.

Una rama de laurel colocada sobre la puerta significa que allí se vende sidra.

En las puertas interiores se usan con frecuencia pestillos de madera llamados *maratila*.

También se emplea pestillo burlador de madera en las barreras llamadas *Atasaia* que se abren y cierran a modo de puerta.

MEDIOS DE PROTECCIÓN

Cuandose ha acabado de construir una casa, se la hace bendecir por un sacerdote, estando dentro los habitantes y los ganados.

En el mes de mayo un sacerdote de la parroquia pasa por todos los caseríos y bendice las casas y las piezas de trigo.

El día de la Santa Cruz (3 de mayo) se colocan en las jambas de la puerta de entrada cruces de laurel bendecido en la iglesia el día de Ramos. Algunos las colocan también en las ventanas.

Hace unos veinte años era costumbre pegar en las puertas de los dormitorios cruces de cera hechas con la cerilla que hubiese ardido en la sepultura propia de la casa. (1). Hoy se hacen

(1) Cada casa posee su sepultura en la iglesia parroquial. Cada familia pone en la suya cierta cantidad de cerilla arrollada alrededor de una tablita llamada *pilamena*.

estas cruces con la cera bendita que reparte el sacristán.

El día de San Juan ponen ramas de fresno en los costados de las puertas. Hasta hace veinticinco años esparcían juncos e hinojos en los umbrales de las puertas de entrada y en la cocina.

Para preservar la casa contra el rayo colocan una rama de fresno o de espino en una de las jambas de la puerta de entrada. Para este mismo efecto es costumbre encender durante las tormentas una vela bendita delante de un cuadro de Santa Bárbara u otro santo. También queman, para lo mismo, en una sartén yerbas y flores bendecidas por San Juan, operación que se hace en el portal de la casa. (2).

Las casas se hallan aseguradas en sociedades de seguros contra incendios. Además los damnificados por el incendio suelen ser indemnizados en diversas formas por los vecinos, parientes y conocidos.

CONSTRUCCIÓN DE LA CASA

No hay costumbre de colocar ninguna moneda ni otro objeto especial en los cimientos al empezar la construcción de una casa. Sólo de algunas casas de calle, en la villa de Deva, han visto mis comunicantes depositar monedas debajo de la primera piedra.

Al construir una casa, se empieza por la pared de la fachada principal (*frontera*).

Cuando acaban de echar el tejado a una casa nueva, los carpinteros colocan en el caballete (*galur*) sobre la fachada principal una rama de laurel. Aquel día los obreros que trabajan en la construcción son obsequiados con una cena que llaman *montxoña*.

(2) Según mi comunicante, el rayo se introduce catorce pies, sea en la tierra, sea en la peña o sea en el agua. Desde que se introduce comienza a subir lentamente; a los siete años llega a la superficie. Algunos creen que el rayo es un casco de hierro, y cuentan que un herrero lo tuvo en la fragua durante tres días al cabo de los cuales lo halló tan frío como antes de meterlo.