

Asociaciones de mocerías en la Merindad de Busturia. Estudio de Antropología Social. I

(Associations of young men in the Busturia district. A study in Social Anthropology. I)

Larrinaga Zugadi, Josu
Eusko Ikaskuntza
M^o Díaz de Haro, 11-1^o
48013 Bilbao

BIBLID [1137-859X (2001), 7; 225-291]

Estudio de las asociaciones de juventud en la merindad de Busturia, conocidas en la zona por "saragi mutil". Estas, en base a criterios de sexo y edad, hasta hace unos años han sido habituales en las sociedades rurales. Aquí se abordan estas agrupaciones de mocerías, en cuanto a grupos informales y de iguales, tratando de determinar cuales han sido sus funciones, como se organizaban, normas a las que estaban sujetos y cual era su papel social dentro del mundo tradicional.

Palabras Clave: Categorías de edad. Asociaciones de juventud (Saragi mutilek). Fiestas patronales. Socialización. Control social y espacial.

Busturiako merindadeko gazte elkarteei buruzko azterlana, "saragi mutil" izenez ezagunak Bizkaiko alde horretan. Duela zenbait urte arte, sexu eta adin irizpideen arabera eraturik, ohikoak izan dira halako elkarteak baserri giroko gizarteetan. Lan honetan, gazte talde horien azterketari ekin diogu, berdinek osaturiko talde informaltzat harturik, haien funtzioak zein izan diren, nola antolatzen ziren, haien arauak eta mundu tradizionallean zuten eginkizun soziala zehaztu nahiz.

Giltz-Hitzak: Adin mailak. Gazte elkarteak (Saragi mutilek). Herriko jaiak. Sozializazio. Gizarte eta toki kontrola.

Etudes des associations de jeunesse dans le bailliage de Busturia, connues dans la région sous le nom de "saragi mutil". Celles-ci, sur la base de critères de sexe et d'âge, étaient habituelles dans les sociétés rurales il n'y pas si longtemps encore. On aborde ici ces groupes de jeunes gens, informels et composés de personnes égales, en essayant de déterminer quels ont été leurs fonctions, comment ils s'organisaient, les normes auxquelles ils étaient soumis et quel était leur rôle social dans le monde traditionnel.

Mots Clés: Catégories d'âge. Associations de jeunesse (Saragi mutilek). Fêtes patronales. Socialisation. Contrôle social et spatial.

INTRODUCCIÓN

El trabajo que tiene ahora el lector en sus manos, es fruto de una ardua labor de investigación que en 1989, fue patrocinada por el Departamento de Cultura de la Diputación de Bizkaia y que, lamentablemente, no ha sido publicado hasta el momento actual.

Su objetivo primordial son las tradicionales asociaciones de juventud en la merindad de Busturia, conocidas en la zona por “saragi mutilek”. Estas agrupaciones juveniles o grupos de iguales, en base a criterios de sexo y edad, hasta hace unos años han sido habituales en el contexto de la sociedad rural en general. Estudio donde se analizan las asociaciones de mocerías, en cuanto a grupos informales y de iguales, tratando de determinar cuales han sido sus funciones, como se organizaban, normas a las que estaban sujetos y cual era su papel social dentro del mundo tradicional.

Labor que ha intentado contribuir desde los métodos de la Etnología y la Antropología Social, a la recogida exhaustiva de información referente a lo que han significado estas formas de organización juvenil y los actos festivos donde han tenido su protagonismo. Para ello, se ha partido de un método inductivo de carácter cualitativo que busca construir teorías mediante la comprensión y regularidad de lo observado. Basando nuestra investigación, principalmente, en la entrevista oral estructurada (aplicada a una muestra no probabilística y según un sistema de cuotas), la observación directa no dirigida y en el material documental existente al respecto.

La propia dinámica de la investigación propició que el inicial contexto geográfico referido a la merindad de Busturia (32 municipios), quedase reducido en ésta a doce localidades (Axangiz, Arratzu, Ereño, Errigoiti, Forua, Gernika-Lumo, Kortezubi, Mendata, Munitibar, Murueta, Muxika y Nabarniz), dos pertenecientes a la merindad de Zornotza (Gorozika e Ibarruri) y una prospección general en merindades colindantes (Uribealdea, Markinaldea y Durangaldea).

Por otro lado, los testimonios referidos directamente por algunos de los protagonistas de aquellas asociaciones juveniles nos relatan el papel de las mismas, el desarrollo de las fiestas patronales y de barrio o el añejo “Aurreku de Anteglesia” o “Erregelak” durante el periodo histórico que va de las últimas décadas del XIX a mediados del XX. Así también, se ha tratado de determinar el estado actual de este tipo de costumbres asociativas que se ven abocadas a un proceso irreversible de desaparición y olvido.

Abiertos a posibles puntualizaciones y nuevas perspectivas, iniciamos en este prestigioso Cuaderno de la Sección de Folklore de Eusko Ikaskuntza la descripción de los diversos resultados monográficos sobre el tema. Deseando que su difusión sirva de conocimiento y como aportación al patrimonio cultural de nuestro pueblo.



1. *Saragi mutilek*. Ariatza-Muxika, 1920. (Archivo de Iñaki Irigoien).



Mapa 1. Merindades del territorio de Bizkaia



Mapa 2. Merindad de Busturialdea y localidades estudiadas

AXANGIZ

Alcaldía, ledanía o concejo de la merindad de Busturia que ocupaba el asiento 11º en las Juntas Generales de Gernika y era regido por un fiel regidor. Pertenece al Partido Judicial de Gernika y Lumo, En el año 1945, Ajangiz fué anexionado a Gernika-Lumo y en la actualidad, ha obtenido su desanexión en 1990.

Linda al N. y E. con Arratzu, al SE. con Mendata, al NO. con Gernika y al SO. con Muxika. Se asienta en la orilla E. del río Oka su terreno no presenta grandes accidentes, a excepción del alto de Urgogane. Su extensión es de 7´57 Km2.

*“En este término municipal se cosecha trigo, maíz, alubias, patatas y frutas, y se cría excelente ganado vacuno”*¹. En la actualidad, posee cierta importancia la industria maderera.

1. Carmelo Echegaray. *Geografía general del País Vasco-Navarro*. T.: V. Alberto Martín. Barcelona, 1921. p.: 773.

EVOLUCION POBLACIONAL DE AXANGIZ			
AÑO	HABIT.	V	H
1858	1043	460	583
1860	856	382	474
1887	806	386	420
1900	844	0	0
1910	985	0	0
1920	1034	0	0
1930	1110	542	568
1940	1148	539	609
1970	457	0	0

*La población del municipio de Ajangiz, se encuentra en franco retroceso desde la guerra civil del año 1936. Su población tiende a salir de la aldea, para ir a residir a Gernika u otros focos industriales.

Composición del municipio:

- Núcleo central de Axangiz o Elexalde.
- Kanpantxu.
- Errenteria o Renteria.

Parroquia:

- Iglesia parroquial de La Ascensión del Señor, situada en el núcleo de Axangiz y que data de 1884.
- Parroquia de San Bartolomé Apóstol, situada en el barrio de Renteria, de reciente fundación.

Eremitas y fiestas²:

A) Núcleo de Axangiz o Elexalde:

P La Ascensión del Señor (en la actualidad, transformada en parroquia).
Advocación: La Ascensión del Señor.

B) Barrio de Kanpantxu:

1. *San Juan*.

Orientación: E-W.

2. Buena parte de la información de dicho apartado, ha sido tomada o cotejada con la obra de Gurutzi Arregi Azpeitia. *Eremitas de Bizkaia*. T.: I. Diputación Foral de Bizkaia e Instituto Labayru. Bilbao 1987.

Advocación: San Juan Bautista (antiguamente estaba bajo la advocación de San Martín).

Fiesta: Festividad de San Juan (24 de junio).

Costumbres:

- a) Uno de los tres días anteriores a la festividad de La Ascensión, se venía en rogativa desde la parroquia (cantando “*letañiek*”).
- b) Fiesta de San Juan. Se celebra misa cantada, romería popular y ofrenda de flores de San Juan. Al día siguiente, se celebra misa por los difuntos de la vecindad.
- c) Antiguamente se celebraba con una misa la festividad de San Martín (11 de noviembre).

2. Santa Marina de Enbeita (en ruinas).

Orientación: E-W.

Advocación: Santa Marina (“*Santamañe*”).

Fiesta: Festividad de Santa Marina (18 de julio).

Costumbres:

- a) El miércoles, víspera de La Ascensión, se venía desde la parroquia en rogativa (cantando “*letañiek*”).
- b) Se celebra misa el día de Santa Marina.

C) Barrio de Erretería o Rentería:

3.P. San Bartolomé (desaparecida).

Advocación: San Bartolomé.

Fiesta: San Bartolomé (24 de agosto).

Costumbres:

En la actualidad, se celebra la fiesta con una misa en el Convento de La Merced y posterior romería.

“En ese barrio de Rentería, no lejos del lugar que hoy ocupa el mencionado crucero, había una ermita de San Bartolomé. Y con ocasión de la fiesta del Santo titular de la ermita, se celebraba allí una animadísima feria, de la que se sabe, por acuerdos adoptados por la representación del Señorío á fines del siglo XVI, que se prolongaba varios días, y causaba por ello perjuicios á la que á primeros de Septiembre se efectuaba en Lequeitio. Trasladóse con este motivo la feria de Ajángiz, y hoy se verifica todos los lunes de Octubre, con extraordinaria concurrencia de gentes. Sobre todo, el primero y el último lunes, la afluencia de forasteros es tal, que no puede transitarse no ya por los lugares destinados á feria y mercado, si no siquiera por las calles de Guernica, en cuya alameda ó “ibarra” de San Juan se organiza una romería. La contigüidad de ambos municipios, -el de Guernica y el de Ajánguiz-, hace que muchos de los concurrentes ni siquiera se enteren de que estas ferias no son de Guernica, sino de Ajánguiz”³.

3. Carmelo Echegaray. Op. cit. p.: 773.

Axangizko “Saragi mutilek”

Durante las fiestas patronales del municipio de Ajangiz, los jóvenes solteros formaban una asociación de carácter voluntario que se conocía como “*saragi mutilek*”, pues se organizaban anualmente en torno a un pellejo de vino (*saragi*) que compraban para consumir durante estas fechas. Con dicha finalidad se reunían los mozos de los barrios de Elexalde y Mendieta, Kanpantxu y en alguna ocasión, los de Rentería. Según los ancianos del lugar, estas agrupaciones juveniles eran comunes a otros municipios de la zona como Muxika, Arratzu, Mendata, Forua, Kortezubi, Lumo, Arteaga, Errigoiti y Murueta. En la memoria colectiva de la comunidad, no se recuerda de cuando data esta asociación juvenil, pero si señalan la postguerra como momento de su declive y gradual proceso de desaparición.

Los “*saragi mutil*” de Ajangiz eran una agrupación masculina, en la que sus miembros entraban alrededor de los 17 ó 18 años y la abandonaban en el momento de contraer matrimonio (los “*mutil zar*” solían salir hacia los 30 ó 40 años). El número de componentes variaba de un año a otro según la población juvenil, aunque en Ajangiz oscilaba, generalmente, entre los 20 y 60 mozos. A todos sus miembros, sin excepción, se les conocía como “*saragi mutilek*” (muchachos del pellejo).

Los cargos eran, anualmente, dos a los que llamaban “*plaza mutilek*” (los chicos de la plaza). Estos llevaban la organización y mandaban en la fiesta. Ellos, calculaban la cantidad de vino (cada pellejo superaba los 100 kgrs.) y azúcar (para la elaboración de sangría) a consumir, apalabraban y pagaban al vinatero, guardaban y cuidaban el pellejo de vino, llevaban las cuentas de los gastos festivos, solicitaban licencia festiva al alcalde y apuntaban el orden y el número de “*Aurresku*”s a realizar por cada localidad.

El requisito necesario para pertenecer a dicha agrupación juvenil era sufragar “*a escote*” (*eskota*) los gastos originados de la fiesta. Ello, les confería el derecho de consumir, gratuitamente, vino del pellejo, posibilidad de bailar el “*Aurresku*” y asistir a una cena, donde se tomaba bacalao desmigado. Los jóvenes asociados tenían la obligación de repartir vino del pellejo, servido en vasos mediante una jarra (*pitxar*), entre los “*saragi mutil*” de otros municipios o el público asistente y delegaban la función de evitar los posibles conflictos festivos, en el alguacil o la fuerza pública. Los “*saragi mutil*” de Ajangiz, en correspondencia mutua con los jóvenes de otros municipios (principalmente con Mendata, Arratzu y Lumo), tenían derecho en las fiestas de éstos a beber vino “*de balde*” y a su correspondiente “*Aurresku*”.

Las fiestas patronales del núcleo central de Ajangiz son el Jueves de La Ascensión y San Isidro (15 de mayo), en Kanpantxu celebran San Juan (24 de junio) y Rentería a San Bartolomé (24 de agosto).

De ocho a veinte días antes de las fiestas patronales de La Ascensión, los “*saragi mutil*” celebraban una reunión, en la taberna de la plaza, donde



2. Plaza mutilek. Axangiz, 1988.

acordaban aspectos referentes a la organización de las fiestas, establecimiento de los miembros salientes o entrantes y la elección o renovación de cargos. Los nuevos representantes juveniles o “*plaza mutil*” eran designados por los demás “*saragi mutil*”. Estos podían ser elegidos uno por cada barrio (principalmente de Elexalde y Kanpantxu) o por sucesión anual de los barrios (un año Kanpantxu y al otro Elexalde y Mendieta). Ello, en algunas ocasiones, originaba ciertos enfados y desavenencias debido a rivalidades entre los barrios.

La víspera de las fiestas al anochecer, el vinatero (generalmente era un tal Arrillaga de la alhóndiga de Gernika) traía el pellejo de vino. La juventud esperaba el carro en Rentería y desde allí con gran alborozo, lanzamiento de cohetes (*bolanderak*) y el repique de campanas de la parroquia, subían el pellejo de vino al camarote (*ganbara*) del ayuntamiento (local donde iba a permanecer durante todas las fiestas) para luego, hacer una bacalada (*makailu erre*) en la taberna.

El día de La Ascensión se oía misa y después se sacaba un “*Aurrresku*” en la plaza, al que seguía una serie de actos festivos matinales. El ayuntamiento o corporación municipal presidía, sentados en un banco corrido que colocaban en la plaza, los festejos de dicha jornada y se procedía a repartir vino blanco de uno de los pellejos (operación de la que se encargaban los “*saragi mutil*”). A la hora de la comida, las diferentes familias locales tenían en estos días sus invitados. Hacia la sobremesa, el tamborilero municipal (por lo regular eran de Gernika, Bermeo o del propio Ajangiz) tocaba por las casas y pedía alguna propina.

Ya por la tarde, desde las 4 ó 5 hasta el toque de oraciones, se sucedían los “*Aurresku*”s en la plaza. El orden, mediante previo permiso, lo establecían los “*plaza mutil*” (rara vez el alcalde) para cada cuadrilla venida de Mendata, Lumo, Forua, Murueta, Arteaga, Nabarniz, Arratzu y Muxika. En Ajangiz había un orden dictado por la costumbre que establecía el primer “*Aurresku*” al pueblo, seguía Lumo y Mendata, después el resto de municipios, el anteúltimo era destinado de nuevo a Lumo y finalizaban los de Ajangiz. No era raro que las mujeres organizaran y realizaran, de modo similar a los hombres, su propio “*Aurresku*”.

En Ajangiz se ha conocido dos modalidades de “*Soka dantza*”: Las conocidas como “*Erregelak*” y el popularizado “*Aurresku*” de Anteiglesia. El “*Aurresku*” se componía del llamado “*Desafío o Reverencia*” bailado por el “*aurresku*” y el “*atzesku*” (sino se hacía el “*Aita San Miguel*” o el “*Banako*”), “*Abarketak*” o “*Pasamanos*” realizado por todos los componentes de la cuerda (pieza que no se hacía en “*Erregelak*”), “*Kontrapas*” (existían varios contrapases) y “*Zortziko*” bailado por el “*aurresku*” hasta sacar a las chicas. Por otro lado, “*Erregelak*” (*Las reglas*) se iniciaban con un “*Zortziko*” que no se bailaba y posteriormente, el “*aurresku*” y luego el “*atzesku*” realizaban su parte correspondiente de “*Erregelak*” (pocos eran ya, durante la juventud de los entrevistados, los que las sabían). Ambos tipos de “*Soka dantza*”, invariablemente, terminaban al son de la “*biribilketa*” y el popular baile “*a lo suelto*”(el “*fandango*” y el “*ari arin*”).

Después subían al citado camarote e invitaban a las chicas con vino tinto o sangría (vino mezclado con azúcar). Dicho privilegio se repetía para cada uno de los “*Aurresku*”s, tanto de los diversos pueblos o diferentes sexos.

El día siguiente era conocido como “*Asentsiontxu*”, se celebraba función de difuntos y se repetían los actos festivos del día anterior. La festividad de San Isidro se consideraba como continuación (aunque puede venir delante o detrás, debido a la variabilidad de La Ascensión), celebrando misa, procesión y comida de la Hermandad de San Isidro y repetían algunos de los actos de los demás días.

Al final de las fiestas, los “*plaza mutil*” señalaban el coste de los elementos festivos que cada “*saragí mutil*” pagaba “*a escote*”. En alguna ocasión, se esperaba a finalizar el ciclo de fiestas patronales del municipio (fiestas de Elexalde, Kanpantxu y Renteria) y celebraban la bacalada el último día, procediendo a hacer cuentas de los pellejos (alrededor de cinco pellejos) y el azúcar (unos treinta kilogramos) consumidos durante todas las fiestas o los gastos contraídos (pagos, comidas, contratación de música, ...).

La situación actual de los “*saragí mutil*” en Ajangiz, fue observada directamente durante las fiestas patronales del año 1988. La víspera de La Ascensión (11 de mayo) hacia las ocho y media de la tarde, la juventud reunida en la taberna de la plaza de Ajangiz fue bajando a Gernika (concretamente al establecimiento de “*Vinos Egoki*”) para cargar en el camión los garrafones y botellas de vino a consumir durante las fiestas patronales. Desde el barrio de Renteria y durante todo el camino hasta Elexalde, los

jóvenes lanzan “bolanderak” (cohetes), prueban el vino servido por los “plaza mutil” y mientras, las campanas de la parroquia avisan de la proximidad del cortejo festivo.



Mapa 3. Axangiz

Una vez en la plaza, van subiendo los garrafones de vino tinto al camarote destinado para ellos en el antiguo ayuntamiento. En dicho local poseen bancos corridos, guardan las jarras y vasos necesarios y depositarán (bajo la vigilancia y control de los “*plaza mutil*”) los garrafones durante las fiestas. Seguidamente, reunidos en el camarote todos los “*saragi mutil*” (en la actualidad también las chicas) y juventud de otras localidades vecinas, los

Busturiko Erregelak (Ajangizko modua)

Valentin Aurre Apraiz (1920)

① **Hasierako doinua**

② **Erregelak-Auresku**



“plaza mutil” proceden a repartir (sirviendo en vasos mediante jarras) el vino y con los primeros tragos, surge la animación juvenil. Mientras abajo en la taberna, se preparan las numerosas fuentes de bacalao (*makailu erre*) que serán repartidas, gratuitamente, a todo el pueblo asistente. La fiesta tiene su colofón en una pequeña verbena nocturna.

Entre los aspectos festivos propios de los “*saragi mutil*” de Ajangiz, se puede observar que ha desaparecido la tradicional costumbre de la realización de la “*Soka dantza*” y las múltiples interrelaciones sociales que ello originaba.

Según los datos orales, la juventud de Ajangiz participaba principalmente (en forma de cuadrillas de amistad o barriada y no, como “*saragi mutil*”) durante la cuestación nocturna de Santa Agueda, el ciclo festivo de Carnaval, ciertos ritos de San Juan, ronda de “*Abendua*” o “*Marijesiak*” y en las posibles “*cencerradas*” (organizadas por espacio de 15 a 21 días, ante la diferencia de edad o segundas nupcias de los nuevos matrimonios) locales.

El municipio contaba además con otro tipo de agrupaciones:

Asociaciones religiosas de las *Hijas de María*, formada por solteras (entraban después de la primera comunión y estaban hasta que se casaban) que tenían por festividad La Inmaculada. Y el *Sagrado Corazón* que agrupaba a los miembros masculinos, adultos y jóvenes, de la colectividad.

Asociaciones profesionales representadas por la *Cofradía o Hermandad de San Isidro Labrador*, agrupa a todos los campesinos (*baserritarrak*), que antes elegían, mediante sorteo bianual, a sus “*mayordomos*” y aún hoy en día, celebran su fiesta con misa, procesión y comida (*amaiketako*). La Hermandad de ganaderos era una agrupación de seguros donde, por dos veces al

año, un listero y un cabo por barrio recorrían los caseríos tasando el ganado. También eran conocidos, los trabajos vecinales (*herri bide*) organizados por el ayuntamiento y donde éste obsequiaba a los participantes con vino. Las faenas sedentarias del caserío (*artotxuriketa*, ...) eran realizadas en régimen familiar.

ARRATZU

Alcaldía o Anteiglesia de la merindad de Busturia que ocupaba el 10º asiento de las Juntas Generales de Gernika. Pertenece al Partido Judicial de Gernika y Lumo. El 1 de diciembre de 1966, el municipio de Arratzu o Arrazua de Bizkaia fue incorporado a Gernika y Lumo. En la actualidad, se encuentra desanexionado de la villa foral desde el año 1992.

En su demarcación municipal, linda al N. con Kortezubi, al E. con Nabarniz, al S. con Mendata y al O. con Axangiz, Gernika y Forua. Desde las estribaciones montañosas de Arrola (535 m.), situado al E., su espacio geográfico se va haciendo más suave a medida que nos desplazamos hacia el O. El río Golako atraviesa parte del municipio para desembocar en la ría de Gernika, sus numerosos arroyos movieron diversos molinos locales. La extensión es de 9,94 Km².

*"Hoy todo el vecindario de Arrazua se dedica a la agricultura y á la cría de ganado. En otro tiempo hubo en este término cinco ferrerías, que no pudieron subsistir cuando se implantaron en el mismo país los grandes establecimientos siderúrgicos que hoy existen"*⁴. Debido al carácter accidentado del terreno las piezas labradas no abundan, inclinándose por la ganadería y la explotación de granjas. En la actualidad, hay una tendencia creciente al cultivo del kiwi.

EVOLUCION DE LA POBLACION DE ARRATZU			
AÑO	HABIT.	V	H
1858	831	402	429
1860	828	380	448
1887	770	377	393
1900	815	0	0
1910	774	0	0
1920	766	0	0
1930	789	394	395
1940	832	389	443
1950	794	0	0
1960	641	0	0
1970	481	0	0

4. Idem. Op. cit. pp.: 774-775.

* El crecimiento poblacional de Arratzu es progresiva hasta 1940, a partir de esta fecha la tendencia es paulatinamente decreciente. Hay una salida de la gente hacia la cabecera comarcal y los focos industriales.

Composición del municipio:

“No corresponde su nombre á ninguna entidad de población: tiene consideración de centro local la casa del ayuntamiento y el mayor núcleo de población”⁵:

- | | |
|-------------|------------|
| - Barroeta. | - Loiola. |
| - Barrutia | - Monte. |
| - Belendiz | - Uarka. |
| - Elexalde | - Zabala. |
| - Gorozika | - Zubieta. |

Parroquia:

P Iglesia parroquial de Santo Tomás Apóstol, fundada en el siglo XIII y reedificada en 1530.

Ermitas y fiestas:

A) Barrio de Barrutia:

1. Santos Emeterio y Celedonio.

Orientación: SE-NW.

Advocación: Santos Emeterio y Celedonio (*“San Emeteri”*).

Fiesta: Primer domingo de setiembre, festividad de San Emeterio y Celedonio.

B) Barrio de Belendiz:

2A. San Pelayo (iglesia aneja a la parroquia).

Orientación: NE-SW.

Advocación: San Pelayo.

Fiesta: Festividad de San Pelayo (26 de junio).

Costumbres:

Se celebra misa cantada y romería, donde la comisión de fiestas obsequia con barquillos, pastas y vino a la concurrencia. Hace unos años, se realizaba una procesión con el rezo de las letanías y se repartían medallas del santo.

3. San Lorenzo.

Orientación: E-W.

5. Idem. Op. cit. p.: 773.

Advocación: San Lorenzo Mártir (“*San Lontzo*”).

Fiesta: Festividad de San Lorenzo (10 de agosto), pero se celebra el domingo siguiente.

Costumbres:

- a) El miércoles anterior a la Ascensión, se iba en rogativa desde la parroquia y su aneja. Bendiciendo el agua que era repartida entre la asistencia.
- b) En la celebración de San Lorenzo, se hace misa cantada y romería.

C) Barrio de Gorozika:

4. Santa Marina.

Orientación: E-W.

Advocación: Santa Marina (“*Santamañe*”).

Fiesta: Festividad de Santa Marina (18 de julio), pero se celebra el domingo siguiente.

Costumbres:

- a) El martes anterior a la Ascensión, se venía en rogativa desde la parroquia y su aneja. Procediéndose luego a la bendición del agua que se distribuía entre los congregados.
- b) La fiesta de Santa Ana, hay misa cantada y una animada romería mañanera.
- c) Se le ponen velas para pedirle su intervención en la consecución de un buen parto.

D) Barrio de Zubieta-Cofradía Zubiata:

5. San Pedro.

Orientación: E-W.

Advocación: San Pedro.

Fiesta: Festividad de San Pedro (29 de junio).

Costumbres:

- a) El lunes anterior a la Ascensión, acudían en rogativa (cantando “*letañiek*”) desde la parroquia y su aneja. Bendiciendo agua para luego proceder a repartirla.
- b) El día de San Pedro, se hace misa cantada y romería, donde la cofradía de Zubiata procede a obsequiar a los romeros con vino, pan y galletas. Antiguamente, se hacía procesión con la imagen del santo.

E) Barrio de Loiola.

- Se celebra romería los tres días de Pascua de Pentecostés.
- El día de Santo Tomás (21 de diciembre) se celebra la festividad de la parroquia.

Arratzuko “saragi (mutil)ek”

Los “saragi mutil” de Arratzu eran jóvenes solteros que se apuntaban, con motivo de las fiestas de Pentecostés, voluntariamente a dicha asociación anual. En ella, se agrupaban la gran mayoría de los diferentes barrios (Belendiz también tenía por San Pelayo, su propio grupo de “saragi mutil”, misa, “auresku” y “saragi”). Diversos eran los municipios que, en aquella época, poseían su asociación de jóvenes o “saragi mutil”: Munitibar, Ajangiz, Mendata, Errigoiti, Kortezubi, etc. En Arratzu, recuerdan que dicha asociación era muy antigua (algunos de los entrevistados la fechan más allá de la época de sus abuelos) y entre los motivos que aducen, para su abandono o deterioro después de la Guerra Civil, se encuentra la progresiva marcha de los vecinos a las fábricas de Gernika, la caída o falta de atracción de las romerías y la carencia de miembros jóvenes que renovasen la tradicional agrupación.

En esta asociación masculina de los “saragi mutil”, se entraba desde los 16 ó 18 años (adquiriendo la categoría social para asistir a las romerías) y se salía al casar (en muchas ocasiones, alrededor de los 28 ó 30 años). El número de miembros oscilaba entre 10 y 30 jóvenes. Se les conocía con el nombre genérico de “saragi mutilek” o “saragiek”, aunque a veces se les decía “plaza mutilek” a todos.



3. Saragiek. Arratzu, 1990.

Dos chicos mayores (*“mutil zar”*) o solterones, conocidos como *“plaza mutil”*, eran los encargados de dirigir las fiestas, organizar los derechos de los *“saragi mutil”* o comprar, pagar y llevar las cuentas de los gastos (vino y bacalao), controlar y repartir el vino, tratar con los otros pueblos y señalar el orden de los *“Aurresku”*s que componían las romerías. Estos, dejaban el cargo al año o bien, cuando marchaban al servicio militar o contraían matrimonio.

Cada *“saragi mutil”* en Arratzu se hacía socio tras apuntar su nombre y apellidos, para después contribuir mediante escote (*“eskotak”*) a los gastos de la fiesta (vino, azúcar y bacalao). De este modo, podían tomar vino, asistir a la bacalada y bailar el *“Aurresku”*. Por otro lado, estaban obligados a cuidar de las actividades festivas propias de la asociación (cualquiera de ellos podía repartir el vino entre los participantes a la fiesta). Los *“saragi mutil”* del municipio, por lo general, se llevaban bien, aunque en ocasiones hubiese piques entre barrios. En lo referente a las relaciones con otros municipios, indicar que los jóvenes de Arratzu recibían parecidas prerrogativas (derecho al vino gratis y a sacar su *“Aurresku”*) en las fiestas vecinas de Ajangiz, Mendata, Munitibar y Nabarniz (a las que iban desde el mediodía, andando por monte o carretera). Ciertas rivalidades entre pueblos (principalmente con Mendata), algunos problemas en las romerías, las posibles riñas suscitadas por el vino (debemos de tener en cuenta que éste, sólo se traía a casa por Navidades, fiestas patronales y la matanza del cerdo) o sus efectos, solían terminar con las relaciones de buena vecindad.

En Arratzu, los *“saragi mutil”* tan sólo participaban en las fiestas de Pascua de Pentecostés (*“Mari Pazkoz”*), ya que la fiesta de la parroquia se celebraba, en pleno invierno, con romería el día de Santo Tomás (21 de diciembre). La fiesta de Pascua de Pentecostés se celebraba el domingo, lunes y martes.

La reunión se celebraba dentro de la semana anterior a fiestas y se hacía en la taberna de la plaza municipal (situada en el barrio de Loiola y aneja al antiguo ayuntamiento). Allí, acordaban como debían discurrir las fiestas, establecían los miembros entrantes y salientes o procedían a la designación de cargos. Los *“plaza mutil”* eran cambiados según la conveniencia del grupo y se les designaba, en orden a ciertas aptitudes personales (inteligencia, mayor de edad o los mejores bailando el *“Aurresku”*), después de haber consultado con los interesados.

La víspera, el sábado por la noche, el vinatero de la alhóndiga de Gernika les traía en carro un pellejo de vino (*“saragi”* de ciento y pico kilos) o bien, les suministraba el tabernero de Arratzu (un tal Badiola) un barril de vino. Entre dos o tres mozos, lo subían al camarote (*ganbara*) del antiguo ayuntamiento, donde iba a estar durante las fiestas, tomaban todos algo de vino y pan o celebraban una bacalada (*“makailo erre”* con fritura de aceite y ajo). En algunas ocasiones, aprovechaban este día para la realización de la citada reunión.

Durante los tres días festivos se celebraba misa mayor en la parroquia de Santo Tomás, al mediodía bailaban el “*Aurresku*” en la plaza de la Anteiglesia (barrio de Elexalde) que era presidido por las autoridades, los “*saragi mutil*” repartían (mediante “*pitxar*” blancas de unos dos litros) entre la gente el vino blanco comprado por el ayuntamiento y a veces, se organizaban ciertos juegos competitivos (“*artaburu batza*”). Después, finalizada la comida familiar con los invitados, el tamboril visitaba las casas con sus melodías y hasta la hora de la romería, sacaba algunos dineros. Los tamborileros que se recuerdan en Arratzu eran el famoso “Txakarro” de Errigoiti, otro de Morga (que solía venir para tres días) y otros dos, naturales del pueblo (Martín Urrutia y un tal Intxausti). Todos ellos, contratados y pagados por el ayuntamiento.

Por la tarde, a lo largo de las tres fiestas, la romería comenzaba alrededor de las cuatro o cinco y terminaba al oscurecer, con el toque de oraciones. En la plaza, delante del ayuntamiento, se sentaba la corporación municipal en un banco o en una mesa de la taberna y desde allí, presenciaban todos los “*Aurresku*”s de la romería. La costumbre señalaba un orden de “*Aurresku*” para cada pueblo, pero se debía solicitar permiso a los “*plaza mutil*”: primero los de Arratzu, luego Ajangiz, después dos a Mendata (estos formaban grupos numerosos, hasta de cuarenta individuos), uno Munitibar, otros dos a Errigoiti y seguían con uno Nabarniz, Ereño, etc. Finalizados los diversos “*Aurresku*”s o alternando con ellos, había acordeón (*farra*) y pandereta que formaban sus corros en las esquinas cercanas y donde, los principales ocupaban la plaza. Los muchachos pagaban unos 10 ctms. por bailar toda la tarde y el alcalde no permitía, por no estar bien visto, el baile “*a lo agarrao*” del acordeón.

En Arratzu, generalmente, el tipo de “*Soka dantza*” más popularizada era el “*Aurresku*” y “*Erregelak*” (*Las reglas*), aunque consideradas como más importantes, eran menos conocidas (pocos las recuerdan o saben de ellas). El “*aurresku*” y el “*atzesku*”, iniciaban el baile con el “*Aita San Miguel*” ante las autoridades, seguía una parte bailada por cada uno, mientras que los ayudantes iban a por la chica solicitada y tras una vuelta a la plaza (con el fin de presentarla públicamente), el “*aurresku*” o “*atzesku*” le ponían la boina y bailaban delante de ella, el “*Aita San Miguel*”. Después sacaban a las demás chicas. El salir al “*Aurresku*” era algo importante para las chicas, ya que señalaba las preferencias de los chicos (*fulano* a sacado a *mengana*). Formando un corro bailaban “*a lo suelto*” y terminaban, agarrados de la mano (antiguamente, decían que usaban pañuelos), al son de “*Artolateko*”. Sólo tenían derecho al vino del pellejo que *levantaba* la juventud “*a escote*”, aquellos que habían bailado el “*Aurresku*” y por lo tanto, al finalizar la citada danza social cada chico subía al camarote con su pareja y la invitaba a beber vino (relación social que en ocasiones, derivaba en noviazgo). Por otro lado, aunque no era muy habitual, las mujeres solían sacar algún “*Aurresku*” que bailaban de forma más delicada y con tal motivo, eran ellas las que invitaban a los chicos a vino.

El lunes de Pascua de Pentecostés, se caracterizaba por la gran afluencia de gente que venía de Munitibar. El martes al mediodía, ofrecían vino tinto

mezclado con azúcar (considerada causante de muchas borracheras) y por la tarde, antes de anoecer, el tamboril tocaba a modo de despedida la “*martxa*” y seguido por el resto, daban vuelta a una casa denominada “*Cantarranas*”, para luego confluír en la plaza donde bailaban un baile y la autoridad municipal señalaba la retirada. El domingo siguiente a las fiestas, los “*plaza mutil*” hacían cuentas y entre los “*saragi mutil*” pagaban “*a escote*” (unas 6 pts. por persona), los gastos derivados del vino y la cena. Si durante las fiestas se acababa el vino, se sacaba “*a escote*” otro pellejo y si por el contrario sobraba, se consumía convidando a los asistentes a las romerías locales de los siguientes domingos.

Durante las fiestas de Pascua de Pentecostés del año 1990, fue observado “*in situ*” el desarrollo actual de las costumbres de los “*saragi mutil*”. El viernes (1 de junio) llegamos a Arratzu, hacia las 9 h. de la noche, nos parecía que el ambiente festivo se reducía al lanzamiento de cohetes (*bolanderak*), la apertura de la antigua taberna (aneja al edificio del que fue ayuntamiento) y algunos aspectos extraordinarios (preparación de “*txoznas*”, música festiva y movimiento de la juventud). Algunos jóvenes de ambos sexos, se encontraban en un local contiguo preparando la tradicional bacalada, unos traían las fuentes de bacalao (*makailu erre*), otros cortaban pan, ajos o limones y algunos atendían las sartenes donde se freía el ajo. Mientrás, en un pequeño cobertizo, situado cerca del frontón y aparentemente cerrado, se podía observar un continuo trasiego de juventud masculina. En el interior de dicho local, había dos largas mesas y encima de una de ella se encontraba el barril de vino, rodeado de jarras plásticas y numerosos vasos de cristal.

Los jóvenes que entraban en dicho recinto, tomaban una jarra y abriendo el grifo del barril, la llenaban para luego servir a sus compañeros en los vasos. Poco a poco, la juventud y algunos adultos fueron concentrándose en aquel local y a su vez, las fuentes de bacalao (que previamente habían sido regadas con los ajos y aceite hirviendo) van centrando la atención de los comensales. El bacalao con pan pide vino y entre trago y bocado, los ánimos van subiendo y la comunicación se hace más activa. Los encargados de la cocina traen las últimas bandejas y la gente se va preparando para asistir al campeonato de mus. Según los protagonistas, otros años en vez de ofrecer para beber vino tinto se daba “*zurrapote*”. El resto de los actos festivos, siguen los esquemas actuales de los programas de fiestas del medio rural y donde el “*Aurresku*” ha sido relegado al olvido.

Aunque no participaban como “*saragi mutil*”, los jóvenes (*Marijesiak*) locales salían en ronda nocturna en “*Abendua*” (ahora los protagonistas son niños), organizaban las célebres cuestaciones de Santa Agueda (situación que en ocasiones, originaba ciertas peleas entre cuadrillas) hacían merienda y vestían de “*marro*” por Carnavales, las bodas de viudos o las diferencias de edad eran sancionadas mediante encerradas nocturnas, era corriente el apedrear o apalear a los novios forasteros y pagaban al acordeón (un tal “*Itsue*” de Zugastieta) y la pandereta (vecina del pueblo), todos los domingos, para celebrar la romería con baile “*a lo suelto*”.

Linda al N. con Ea, al O. con Gautegiz-Arteaga y por el E. y S. con Nabarniz y Kortezubi. La población de Ereño se situa, principalmente, en el valle que limita al O. el monte Ereñozar y al E. la pequeña cordillera de Galarregi - Bustarrigan. Terreno de caliza, muy accidentado, con multitud de formas geológicas. Su extensión es de 10⁷ Km².

“No son muy fértiles las tierras de esta anteiglesia, aunque producen trigo, maíz y alubias; pero es rica en bosques de encinas y en pastos. Sus canteras de mármol son inagotables; todas sus casas, las paredes de sus huertos y hasta sus caminos, estan constituidos con esta rica materia” ⁶.

EVOLUCIÓN POBLACIONAL DE EREÑO	
AÑO	HABITANTES
1860	585
1887	579
1900	577
1910	550
1920	608
1930	613
1940	579
1950	575
1960	467
1970	407
1981	310
1986	296

* La población de Ereño se manifiesta decreciente, a partir de la Guerra Civil, ya que sus habitantes tienden a salir hacia los focos industriales.

Composición del municipio:

- Elexalde.
- Akorda - Bollar.
- Zeaz.
- Gabika.
- Garaieta.
- Basetxea - Atxoste.

Parroquia:

- Iglesia parroquial dedicada a San Miguel Arcángel y que data de 1520, en Ereñozar y desde 1960, en su actual ubicación.
- En Gabika, con fecha de 1582, se encuentra la parroquia de San Juan Bautista.

6. Idem. Op. cit. pp.: 805-806.

Eremitas y fiestas:

A) Barrio de Elexalde:

1. Jesús Crucificado o "Kruzifizua" (desaparecida).

Advocación: Jesús Crucificado.

B) Barrio de Akorda-Bollar:

2. Santa Catalina.

Orientación: NE-SW.

Advocación: Santa Catalina.

Fiesta: Festividad de Santa Catalina (25 de noviembre).

Costumbres:

- a) La festividad de Santa Catalina se celebra el domingo siguiente con misa y romería.



Mapa 5. Ereño

- b) También celebran en esta ermita la festividad de Santa Lucía (13 de diciembre) y al día siguiente, aunque su día es el 4 de diciembre, conmemoran a Santa Bárbara.

3. *San Martín (desaparecida).*

Advocación: San Martín.

C) Monte Ereñozar:

4. *San Miguel de Ereñozar ("Sanmiel Ereñusarreko").*

Orientación: E-W.

Advocación: San Miguel.

Fiesta: Festividad de San Miguel Arcángel (29 de setiembre).

Costumbres:

- a) Este día se celebra misa y romería, que el domingo siguiente se vuelve a repetir. La gente suele buscar las tres huellas (en la actualidad sólo queda una) dejadas por San Miguel antes de atrapar al diablo.
- b) Según creencia popular se debe visitar en vida esta ermita y de lo contrario, será obligado acudir a ella después de fallecer. Los muertos en peregrinación nocturna son detectados por su presencia en forma de ráfagas de aire.
- c) Con el agua existente en el interior de un sepulcro antiguo de arenisca, situado dentro del eremitorio, se lavan cara y manos los enfermos de sarna y dan tres vueltas a la ermita antes de su secado. También se dice que en dicho monte, existe enterrado un pellejo de buey (*idinarru*) que contiene oro.
- d) Se venía en rogativa desde la parroquia de Ereño, cantando "*letañiek*". Arriba se oía misa y bendecían el agua que luego los campesinos llevaban a sus hogares, por su parte el ayuntamiento obsequiaba a los asistentes con "*paitarra*" (aguardiente).

Ereño "saragiek"

Durante la celebración de las fiestas patronales de Ereño, San Miguel el 29 de setiembre, los jóvenes solteros formaban una asociación de carácter voluntario que se conocía con el nombre de "*saragiek*". Esta agrupación festiva era patrimonio de los jóvenes locales y afirman que esta costumbre, antes de la primera década de este siglo, era común en todos los barrios y pueblos de la zona. Posteriormente, a la citada fecha, la "sociedad" fue declinando hasta desaparecer.

"*Saragiek*" eran una especie de sociedad, formada por jóvenes de Ereño que voluntariamente, se solían reunir para fiestas en número de 20 ó 30 mozos. Cada uno ponía 1 ó 2 pts., con lo recaudado compraban "a escote"

«ARDAOAK PARAU GAITU DANTZARI»

(Erregelak Bertsoetan)

Cancionero "VOX-POPULI" (Barcelona - Bilbao, 1915)
Melodía nº 201 ; Apart. "DANZAS CANTADAS" nº 16

AURRESKU

Transcripción de D. Resurrección M^{te} de Azkue

(*) *Allegretto*

Ar-dao-ak pa-rau gai-tu dan-tza-ri bai e-ta ko-pla-ri,
ez kai-tuk mu-ti-llok e-ga-rrí- ez o-rain se-gur-ki. Neu-re kon-
tsu-e-lu-a be-ti ta-ber-na-ra-ko ber-din dau gu-re fi-ñak a-ra be-ar-
ko. E-zin fal-ta-du kon-di-zi-o-ak o-nak di-tu-gu: goi-ze-an
goi-ze-ti-kan yoa-ten ga-ra ta-ber-na-ra e-ta arr-ats-e-an be-ran-du-an
e-txe-ra ge-ro yo-a-ten ge-ra. A-tzo ta e-gun taa-rai-ne-gun
e-re bai i-zan be-ar da gu-ree-rrí-an jai, Be-tor ar-do-a e-ta
ga-go-de-zan a-le-ge-re Err-o-pa za-rrak e-ta ez-ta-rrí gar-bi-ak
zo-rra-pranko de-gu bai-na ar-tu-ren gi-txi Bart gu-re au-zo-an a-se-
rre, bai ba-tzu-e-tan geu be-re, ez-o-rain e-re Ga-go-de-zan
a-le-ge-re-men-te-an e-gongo ge-ra-den ar-te-an le-ku bat-e-
an pi-txa-rral-de-an or-din be-ar-ko yok gu-re fi-ñak os-pi-ta-le-an.

ATZESKU

Au-rr-e-ra San Se-bas-ti- an. O-rain dan-tza gai-te-an i-a go-az
 er-di-an aurr-e-ra dantzán da-bil-en-ak oi-nak yi-tuk a-riñ-ak,
 ez-pa-li-tuk oi-nak a-riñ-ak e-txok lu-zi-tzen bai-ña
 o-nek po-li-ki yok yan-tza-tzen. Ar-du o-nen benta-jak ain di-ra-de
 an-di-ak ur otz-az geu-re bi-otz-ak ar-do-ri-kan e-dan ga-be
 da-go-dez o-tzak. A-tzo goi-ze-an yo-an nintzan ta-ber-na-ra e-dan
 nu-an nik txo-pin er-di bat. Kon-pe-sa de-za-dan o-rain e-gi-a:
 ur otz-ak il zi-dan neu-re e-gan-i-a. Ar-do-a ta kar-tak di-tuk a-dis-
 xi-de-ak, ez-tot neuk beste-rik mai-te-rik ez e-ma-ku-me-rik ez-tot a-dis-ki-de-
 rik, ar-do-a-gaz na-go e-na-mora-tu-rik. ¡O! au pe-na ar-do-ri-kan e-za,
 neu-re bi-otz-e-ko pe-na guz-ti-ak ur otz-ak il-ten nau ar-dau o-nak biz-tu ein de-zu
 nai de-dan sor-tze-tik: on-gi ger-ta de-di-la guk gaure-dar dogun ardaoguzti-a.

Recogido por Azkue a María Josefa Ispizua, anciana de Gabika (Vizcaya).

(*) En el Cancionero aparece escrita en LA MAYOR; o sea, con FA \sharp , DO \sharp y SOL \sharp , comenzando: LA - SI - DO \sharp - RE - DO \sharp - ... etc. A fin de que pueda ser más cómodamente estudiada por los txistularis, la hemos transcrito aquí en DO MAYOR, que es el más usual para el Txistu en estos casos. (Nota de la Sección "M.A.", 1).

en la taberna el vino necesario para llenar un pellejo grande ("saragiye") y mediante un vaso, repartían vino entre los asistentes a las fiestas locales.

Los jóvenes de esta asociación tenían derecho al consumo de vino y poder bailar el "Aurreku". También, les correspondía la compra del vino, su transporte en un pellejo hasta el local destinado en el ayuntamiento, su salvaguardia en dicho recinto y el servir, mediante un vaso común (aspecto tildado por algún informante como antihigiénico) a toda la gente que se

acercaba a la fiesta o participaba en los diversos “Aurreku”s. De forma similar eran correspondidos los jóvenes de Ereño, cuando iban a las fiestas de otros pueblos de alrededor.

A la romería venía mucha gente y sobre todo juventud, que por turno solicitaban bailar el “Aurreku”. Al finalizar cada uno de estos “Aurreku”s, los participantes eran invitados a tomar vino del pellejo y según cuentan, las chicas no bebían.

Tenían fama las mozas de los barrios de Gabika (Ereño) y Natxitua (Ea), a la hora de bailar el “Aurreku” realizado por ellas y donde, evolucionaban con las manos en las caderas.

Referente a “Erregelak”, no se recuerda su existencia en esta localidad. Pero con el nombre de “Ardoak parau gaitu dantzari” Resurrección M^a de Azkue recogió varias melodías en Lekeitio, Zugastietia (Muxika), Aulestia y una obtenida en el barrio de Gabika (Ereño). Y que el mismo Azkue, comparaba con la publicada por J.I. Iztueta con el nombre de “San Sebastian” y las melodías de “Erregelak” que se bailan en la zona del Duranguesado.

La juventud, como en el resto de las localidades estudiadas, tomaba parte activa en las fiestas del ciclo anual (Santa Agueda, Carnavales, San Juan, ...) y costumbres que les correspondían a su categoría de edad.

No hemos obtenido más datos sobre los “saragiek”, ya que los informantes mayores sólo conocieron esta costumbre en su niñez y ésta se perdió, definitivamente, en la década de los años veinte.

ERRIGOITI

La alcaldía o villa de Rigoitia pertenece a la merindad de Busturia. Esta villa fue fundada en 1376 dentro de la anteiglesia de Idibalzaga y en las Juntas Generales de Gernika ocupaba el asiento 19°. Pertenece al Partido Judicial de Gernika y Lumo.

Su territorio limita al N. con Busturia, al N.E. con Murueta, al E. con Forua y Gernika-Lumo, al S. con Muxika, al S.O. con Morga y al N.O. con Arrieta. El poblamiento de Rigoitia se caracteriza por un habitat diseminado, que se extiende por diversas laderas de cumbres (como Maiaga, Arriaga o Bizkaigane) y los fondos de los valles que estos crean. Con una extensión municipal de 16 Km².

“Es rica en aguas minerales y en pastos.

Su suelo produce trigo, maíz, alubias, etc., y sus moradores se dedican a cebar ganado vacuno” 7.

7. Idem. Op. cit. p.: 850.

En la actualidad, también se debe destacar las repoblaciones forestales.

EVOLUCION POBLACIONAL DE ERRIGOITI			
AÑO	HABIT.	V	H
1858	1221	616	605
1860	1267	637	630
1887	1182	601	581
1900	1264	0	0
1910	1261	0	0
1920	1237	0	0
1930	1257	659	598
1940	1264	646	616
1950	1150	0	0
1960	917	0	0
1970	671	0	0
1975	528	0	0
1981	518	272	246
1986	483	261	222

* La tendencia poblacional de Errigoiti desde la Guerra Civil es decreciente. Sometido a una constante emigración de sus habitantes, hacia zonas industriales o el extranjero.

Composición del municipio:

- Recinto urbano de la villa de Errigoiti.
- Anteiglesia de Elexalde-Olabarri.
- Barrio de Atxika-Errealde.
- Barrio de Metxika.
- Aikaran.
- Bizkaigane.
- Irestagorri.
- Katalinaga.

Parroquia:

P Iglesia parroquial de Santa María de la Asunción de Idibalzaga.

Desde la aparición, en el siglo XVI, de un cuerpo incorrupto considerado santo esta iglesia parroquial ha atraído numerosas peregrinaciones de enfermos y lisiados venidos de diferentes puntos del territorio de Bizkaia. *“Es extraordinaria, sobre todo, la concurrencia de niños a esta parroquia el domingo siguiente a la festividad de San Antonio de Padua, pues es tradición*

que la visita al Cuerpo Santo desata la lengua de los infantes que se muestran más retrasados para hablar”⁸.

– La ermita de San Lorenzo, actualmente, hace funciones de aneja.

Ermitas y fiestas:

A) Barrio de Atxike:

1. *San Bartolomé (desaparecida).*

Advocación: San Bartolomé.

Fiesta: San Bartolomé (24 de agosto).

Costumbre:

Actualmente, se viene celebrando esta fiesta en la plaza de Errigoiti.

B) Barrio de Bizkaigane:

2. *Santa Cruz de Bizkaigane.*

Orientación: E-W.

Advocación: Santa Cruz (“*Santakruz*”).

Fiesta: Exaltación de la Santa Cruz (14 de setiembre), se celebra el domingo siguiente.

Costumbres:

- a) La Invencción de la Santa Cruz (3 de mayo), se venía en rogativa desde la parroquia y aquí se celebraba misa, luego a los participantes se les obsequiaba con aguardiente (*paitarra*) y pan.
- b) La víspera de la Ascensión subía una procesión rogatoria (rezando “*letañiek*”) desde la parroquia.
- c) El día que celebran la Exaltación de la Santa Cruz, hay misa y romería.

C) Barrio de Elexalde:

3. *Santos Antonios Abad y Padua.*

Orientación: SE-NW.

Advocación: San Antonio de Padua (13 de junio).

Costumbres:

- a) Hasta hace poco, de esta ermita salía la procesión del Domingo de Ramos.
- b) El día de San Antonio de Padua es fiesta patronal, se celebra misa. Antiguamente, en esta fecha se realizaba una procesión que venía desde la parroquia a esta ermita. El domingo siguiente, se celebra misa mayor en la parroquia y romería.

8. Idem. Op. cit. p.: 850.

- c) En la fiesta del Corpus Christi se venía en solemne procesión hasta esta ermita.

D) Barrio de Metxika:

4. San Lorenzo.

Orientación: E-W.

Advocación: San Lorenzo (“*Sanlloante edo San Lorentzo*”).

Fiesta: Festividad de San Juan Bautista (24 de junio), aunque el titular es San Lorenzo (10 de agosto).

Costumbres:

- a) La rogativa a Bizkaigane, el 3 de mayo, hacía una estación en esta ermita.
- b) El segundo día antes de la Ascensión, venían desde la parroquia en rogativa (rezando “*letañiek*”).
- c) La fiesta de San Juan se celebra con misa y romería, sustituyendo a la desaparecida ermita de San Juan de Metxika.

Errigoitiko “plaza mutilek”

En diversas fiestas de barrio de la localidad de Errigoiti, los grupos de edad juvenil se constituían en cuadrilla para comprar “a escote” (*eskota*) un pellejo de vino. No hay un consenso a la hora de señalar la denominación habitual que se utilizaba para designarlos: “*plaza mutilek*” (chicos de la plaza), “*eskotekoak*” (chicos de escote), “*saragi mutilek*” (muchachos del pellejo) o “*saragiek*”. En ocasiones, sólo había una agrupación (donde se reunían gentes de Metxika, Rekalde, Elexalde, La Villa, etc.), que aglutinaba a la mayoría de la juventud de Errigoiti. Pero, las rivalidades y divisiones entre barrios obligaban a que La Villa tuviese “*saragi*” por Santa Agueda y San Bartolomé, y el barrio de Metxika por San Juan. Por lo que recuerdan, existían “*saragi mutilek*” en Muxika, Morga, Arrieta (barrios de Libano y Jainko), Busturia, Forua (Baldatika, Eleizalde y San Cristóbal), Murueta, Ajangiz y Lumo.

Nos resulta difícil cifrar el origen de este tipo de asociación en Errigoiti (algunos, como sinónimo de antigüedad, lo sitúan en una época anterior a sus abuelos), pero si es posible el determinar su desaparición hacia 1916, en el centro de La Villa y por 1930, en el barrio de Metxika. La causa de su abandono se atribuye a una pelea (donde, al parecer, incluso hubo cuchilladas) y posterior pleito, que dividió a la juventud del pueblo. Estas peleas entre barrios (rivalidad) y pueblos vecinos (principalmente con Muxika), según dicen, se suscitaban porque la gente bebía más de la cuenta (eso no traía más que problemas) abusos en el consumo del vino (algunos invitaban a sus amigos venidos de otros municipios) y no había conformidad en la designación de los turnos de “*Aurresku*”.

La juventud masculina entraba (dependiendo de la situación económica familiar) en dicha asociación, hacia los 18 ó 20 años y salían al casarse. El

número de sus componentes variaba, en orden a las fluctuaciones de la población juvenil (en la época de los entrevistados era numerosa) y su división en asociaciones por barriadas, entre los 40 y 80 muchachos. Como es lógico, la gran mayoría eran labradores y/o ganaderos. Algunos, no sin ciertas dudas, asignan la denominación de “*plaza mutilek*” a los mayores que ya se relacionaban con las chicas y usan el término de “*saragi mutil*” para los responsables del pellejo. Por otro lado, no había una ropa específica que distinguiese a los asociados del resto de la juventud, éstos asistían a las romerías vestidos al estilo de la época: la clásica blusa, faja o ceñidor (*gerriko*) negro, pañuelo atado al cuello (rojo, ...) y alpargatas blancas.

Los más sobresalientes o responsables, en número de dos, tres o cuatro, eran nombrados “*plaza mutil*”. Estos eran designados anualmente, aunque algunos repetían o estaban hasta contraer matrimonio, por el resto de componentes y con la previa conformidad del interesado. Sus funciones se concretaban en llevar las cuentas, organizar, encargar el vino al vinatero, traer el pellejo, pagar con el dinero recogido “a escote” (algunos citan que cobraban antes de fiestas) y se ocupaban de distribuir o repartir el vino. Curiosamente en Errigoiti, la solicitud de turno para el “*Aurresku*” se hacía, principalmente, al alguacil (este llevaba una lista) o sino, al tamborilero o al alcalde (que siempre estaba presente en la fiesta). En caso de fallecimiento de un joven, los “*plaza mutil*” llevaban el féretro (*andariek*).

Los jóvenes del pueblo con capacidad económica, para contribuir al pago “a escote” de un pellejo (éste costaba un total de 4 pts.) por fiestas, se apuntaban a esta asociación de carácter festivo. No existían problemas



7. *Erregelak* en Forua, 1989.

concretos, para admitir a todos los miembros jóvenes de la comunidad que lo deseasen. Todos ellos, tenían derecho a participar en el baile del “*Aurresku*” y a beber vino gratis, hasta terminar el pellejo y si sobraba, se tomaba en los siguientes domingos. Según el número de asociados, los pellejos de vino tinto (de unos 50 a 150 kgs.) variaban, entre uno o dos. Las invitaciones mutuas entre pueblos, señalaban que en fiestas de Errigoiti tenían derecho a vino “libre” (gratis) los del municipio de Muxika, Morga, Lumo, Forua y Arrieta. En sus respectivas fiestas, éstos les correspondían de igual manera. Así mismo, se obsequiaba con vino (servido mediante un “*pitxar*” de dos litros y un vaso) a las cuadrillas que bailaban el “*Aurresku*”.

Referente a las fiestas patronales de Elexalde en Errigoiti, correspondientes a San Antonio (13 de junio) y su repetición, no existe acuerdo en si se sacaba pellejo de vino (*saragi*) o no. Mientras que como hemos indicado, La Villa y el barrio de Metxika contaban con dicho pellejo en sus fiestas.

Generalmente, hacían una reunión (algunos señalaban que ésta era de “*plaza mutil*”) los asociados en las respectivas tabernas de Metxika y La Villa. Allí acordaban de donde traer el vino, cuando recoger el dinero y procedían a designar a los encargados (*plaza mutil*). Las fiestas se organizaban en orden a la costumbre. El ayuntamiento ponía el “*txistulari*” o tamborilero (primero fue el famoso e iletrado “Txakarro” de Madalen y después el popular “Mauro”, Mauricio Otazua) y señalaban el puesto, mediante pago de un canon municipal, de los acordeonistas que venían a sacar algo de dinero (éstos cobraban a los chicos 10 ctms. por baile) en la romería.

Según la capacidad del pellejo, la víspera de la fiesta o dos días antes, lo traía el vinatero de Gernika en carro de caballos o los jóvenes, mediante carro de bueyes o a hombros. Después los de La Villa, guardaban el pellejo en los bajos del ayuntamiento y los del barrio de Metxika, lo dejaban en una casa particular. Entre ruido de “*bolanderak*” y el sonido de las melodías del tamborilero, recorrían las calles. Los de Metxika, sacrificaban una ternera (*txahal*) que una vez despiezada, subastaban “a regateo” y sorteaban. En general, pocas veces organizaban bacalada pero cuando se hacía, era preparada en la forma de “*makailu erre(ta)*” (bacalao asado): se pone el bacalao a quemar entre brasas, luego se mete en agua templada para limpiar y quitar la sal, el bacalao desmenuzado se pone en un plato o fuente, mientras en una sartén se pone a calentar aceite con ajos y un poco de guindilla, y cuando está hirviendo el aceite, se rocía el contenido sobre el bacalao (habitualmente éste se les daba de merienda a los jornaleros en las casas donde estaban cortando trigo o plantando pinos). El conjunto es bueno para tomar abundante pan y vino.

La jornada principal se iniciaba con el aviso festivo de los cohetes (*bolanderak*), a las once había misa mayor, seguía el “*Aurresku*” (en Metxika, este día lo bailaban los jóvenes) y más recientemente, actuaba un grupo de “*ezpata dantzak*” y después, los vecinos tenían convidados (dentro del menú, era fijo el guisado y el arroz con leche). A la tarde, el “*txistulari*” pasaba

tocando por las diversas casas. Hacia las cuatro o cinco de la tarde comenzaba la romería, donde el tamborilero tocaba numerosos “*Aurresku*”s y los corros de acordeón (denominada “*farra*” o “*filarmónica*”) y pandereta, se dedicaban al baile “*a lo suelto*”. Para bailar el “*Aurresku*”, había turnos pedidos por las cuadrillas de jóvenes venidos a pie desde Busturia (eran los más numerosos, 30 ó 40 jóvenes, y elegantes bailando), Morga, Forua, Baldatika, Arrieta o Lumo, y bailaban según ese orden de petición (el primero le correspondía a Errigoiti). También a la tarde, las chicas solteras (las más atrevidas y animadas) sacaban su propio “*Aurresku*” que era parecido o igual al de los muchachos y de igual modo, al final les invitaban al vino. La romería finalizaba al toque de oración. El “*Aurresku*” se bailaba, durante todos los domingos y en las fiestas correspondientes, en la plaza de Elexalde, Metxika y, frente al ayuntamiento, en La Villa.

En Errigoiti, se conocían “*Erregelak*” (Las reglas) que eran tocadas por “*Txakarro*” y que pocos sabían bailar (salvo un tal “*Txikerra*”). Sin embargo, en la época de los entrevistados, lo más popular era el “*Aurresku*” (destacando en ello, Romualdo Etxebarrieta). Una vez solicitada el “*Aurresku*” por los dos principales, éstos bailaban el “*Aita San Miguel*”; después los que querían formaban la “*soka*” o cadena y comenzaba a bailar el “*aurresku*”, mientras los de la “*soka*” andaban; seguidamente, dos mozos le preguntaban que chicas deseaba e iban a por ella (generalmente, eran amigas o novias y era considerado, por las chicas, un honor el salir invitada a la cadena), y ya delante de ésta, “*aurresku*” y “*atzesku*”, interpretaban el “*Aita San Miguel*”. El “*atzesku*”, procedía de igual manera y después, sacaban al resto de las chicas. Finalizaban con el baile “*a lo suelto*” y el “*Artolateku*” (*biribilketa*). En todo momento, iban asidos de las manos y en raras ocasiones, con pañuelos.

El pellejo de vino, estaba situado en la plaza sobre una mesa y acabado el “*Aurresku*”, los chicos invitaban a su pareja (por lo general, en aquellos tiempos las chicas evitaban beber en público) al vino o a sangría. Acabado ésto, las chicas les daban las gracias y se separaban (los chicos solían ir a beber), participaban juntos en otro “*Aurresku*” o en el corro de la acordeón, o el chico le invitaba a algo en el puesto de las “*poncheras*”⁹ y las rosquilleras. Por otro lado, no había costumbre de servir vino al público asistente que no participaba en los “*Aurresku*”s, sino que cada uno bebía por su cuenta.

Al día siguiente o segundo día de fiesta, se denominaba en Metxika: “*San Juantxu*” y en La Villa: “*San Bartolometxu*”. Los del barrio de Metxika, entre los actos matinales de este día celebraban: la misa de difuntos, un “*Aurresku*” realizado por los casados y prestaban el “*saragi*” para surtir a los forasteros y con el resto hacían sangría para tomar con las mujeres. A la tarde, se hacía

9. Generalmente, eran mujeres que iban a las romerías con una mesa, preparaban y expedían refrescos o limonadas (agua, limón y azúcar) y sangría (vino, agua y azúcar).

romería con tamboril y acordeón (*farra*). El último día de fiestas, a la despedida, celebraban algo hasta consumir el vino.

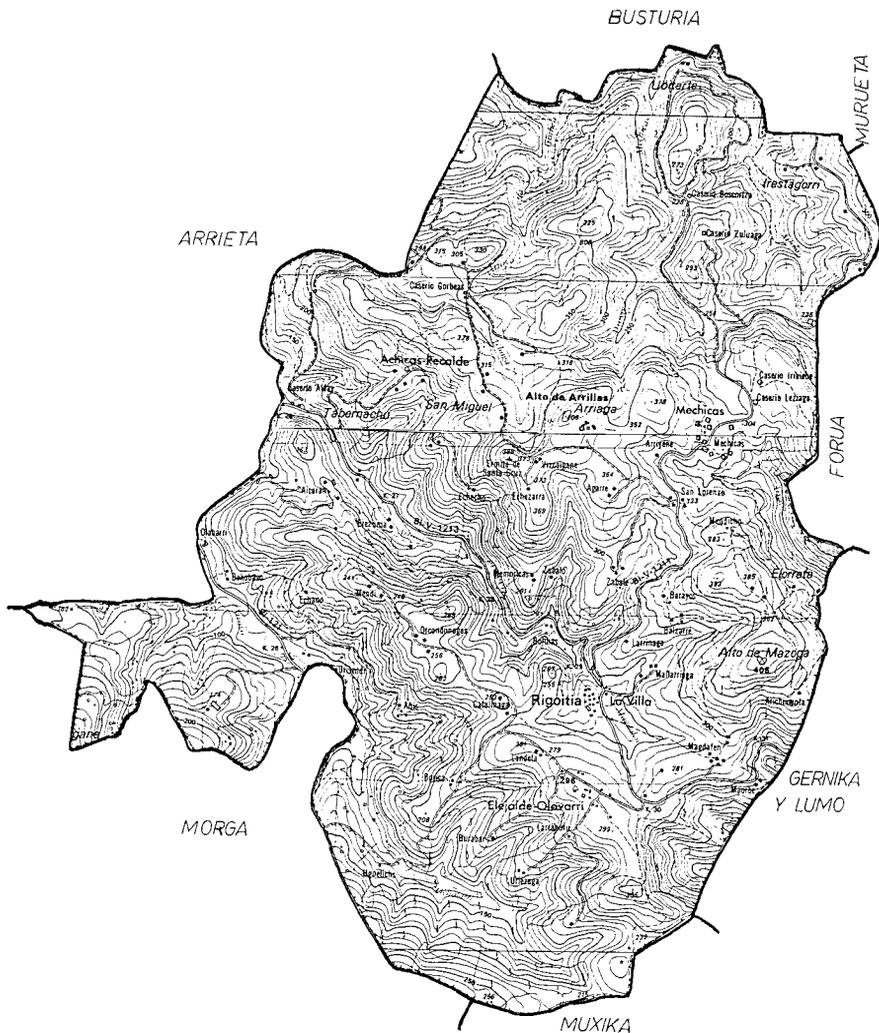
Durante las fiestas de 1990, por San Antonio en Elexalde y San Juan en Metxika, no hemos podido constatar ningún acto festivo en relación con el papel de los "*saragi mutil*" de Errigoiti, salvo la bacalada celebrada la noche de San Juan en el barrio de Metxika. Todo ello, puede deberse a la distancia temporal existente respecto a la fecha de su desaparición en el municipio.

Los jóvenes de Errigoiti, participaban de un modo activo en las rondas nocturnas (*bederatzi urren*) conocidas como "*Abendua*" o "*Marijesiak*", mediante grupos de amistad celebraban el "*Basatozte*" (merienda carnavalesca en el monte) y en los sucesivos jolgorios del Carnaval. La víspera de Santa Agueda, formaban cuadrillas que cantaban, hacían colecta (huevos, chorizo y dinero), sacaban una misa (su coste era de unas tres pesetas) en honor a la Santa y celebraban un posterior banquete. Por San Juan, participaban en los ritos propios de la fiesta (hogueras, recorrido de las huertas con "*garie galtzuek*" o "*txolak*" ardiendo y recitando conjuros, tomar rocío, poner el ramo *-leizarra-* en las puertas y como decían los mayores antes, para ver bailar al sol). Organizaban despedidas de solteros, cencerradas nocturnas frente a las nuevas nupcias de algún viudo o viuda y no faltaban las peleas o palizas dadas a los novios venidos de fuera. Todos los domingos asistían a las romerías, donde sacaban dos o tres jarras de vino y unos vasos, para luego al final hacer cuentas y pagar "a escote" (el coste era de una a tres pesetas).

En otro orden de cosas, Errigoiti contaba con agrupaciones de carácter religioso, unidas al movimiento de Acción Católica, como las Hijas de María que congregaban a las solteras desde los 16 ó 18 años y obligaban a que sus miembros: comulgasen todos los primeros domingos de mes, ayunasen, hicieran ejercicios espirituales, escuchasen conferencias, asistiesen con sus escapularios a las procesiones y no participasen en los bailes (ante el baile "a lo agarrao" no recibían la absolución). Y los hombres se asociaban en la congregación de San Francisco que tenía por norma, celebrar función especial cada tercer domingo de mes.

Las Hermandades de ganaderos, unas cinco en Errigoiti, se formaban en torno a cuadrillas vecinales por barrio (acogiendo a unos 20 ó 30 miembros). Estas hermandades de seguros, estaba regida por un listero y dos o tres cabos que hacían una tasación cada dos meses o en régimen bianual. En caso de enfermedad o accidente de una vaca, los socios abonaban su coste al afectado.

Los trabajos vecinales de arreglos de caminos ("*herri bide*", se hacían principalmente en primavera y otoño) y ermitas, se podían realizar por mandato expreso del ayuntamiento, por mandato del cabo (nombrado por el ayuntamiento) o por cuenta propia de los vecinos. Este cabo revisaba los caminos, señalando cuales estaban en mal estado, y avisaba a la vecindad (mayores, jóvenes y hasta mujeres) para su arreglo entre todos. El que no



Mapa 6. Errigoiti

asistía, tenía que pagar como penalización, dos litros de vino. La función del citado cabo era la de controlar el trabajo de las cuadrillas. Al final de la tarea, el ayuntamiento les proporcionaba, en compensación, vino (un cuartillo de vino por persona), pan y bacalao asado (*makailo erreta*).

FORUA

El ayuntamiento o anteiglesia de Forua pertenece a la merindad de Busturia, ocupaba el 5º asiento en las Juntas Generales de Gernika y se inscribe dentro del Partido Judicial de Gernika y Lumo. En el año 1966, fue

anexionado al municipio de Gernika-Lumo y en la actualidad, se ha constituido en municipio independiente desde el año 1987.

Sus lindes municipales están constituidos al N. por Murueta, al N.E. Arteaga, al E. Kortezubi, al S.E. Arratzu, al S. Gernika y Lumo, y al O. Errigoiti. El monte Atxondo (351 mtrs.) delimita dos zonas: una situada junto a la orilla izquierda del río Oka donde predominan las tierras relativamente llanas y una fértil vega, y otra caracterizada por su altitud creciente hacia el O. Su extensión es de 7,68 Km². Su poblamiento principal se sitúa a lo largo de la desembocadura del río Oka y es dispersa o excasa en el resto.

“La vega de Forua es rica y feraz: produce trigo, maíz y hortalizas, y en algunos lugares de este término se da muy bien la fresa, que es muy solicitada en el mercado de Bilbao” ¹⁰.

EVOLUCION POBLACIONAL DE FORUA			
AÑO	HABIT.	V	H
1858	494	235	259
1860	557	262	295
1887	645	319	326
1900	666	0	0
1910	664	0	0
1920	692	0	0
1930	688	361	327
1940	874	470	404
1950	749	0	0
1960	798	0	0
1970	729	0	0

* La población de Forua experimentó un crecimiento durante el período de 1887 a 1970, pero desde la Guerra Civil presenta una tendencia decreciente. Posiblemente, debido a la proximidad y atracción de Gernika y su área industrial.

Composición del municipio:

- Atxondoa.
- Baldatika.
- Eleizalde (Anteiglesia de San Martín).
- Gaitokoa o Triñe.
- Urberuaga.

10. Carmelo Echegaray. Op. cit. p.: 808.

- Urdaibai o Amotxerri.
- Landaberde.
- Olaeta.

Parroquia:

P. Iglesia parroquial de San Martín Obispo.

Ermitas y fiestas:

A) Barrio de Armotxerri:

1. San Cristóbal.

Orientación: E-W.

Advocación: San Cristóbal y también se le atribuye la advocación de Santa María de Gorritiz (*Gordiz*).

Fiesta: Festividad de San Cristóbal (10 de julio), si cae en día de labor se pasa al domingo siguiente.

Costumbres:

- a) La fiesta de San Cristóbal se celebra con misa, romería popular y se obsequia a los asistentes con vino de un pellejo de vino (*saragi*) que compraban "a escote" los jóvenes del barrio (*saragi mutil*).
- b) Antes se celebraba la fiesta de la Virgen Blanca (5 de agosto).
- c) Se conmemora con una misa la fiesta de San Andrés (30 de noviembre).



4. Local del "saragi", junto a la ermita. San Cristóbal-Forua, 1988.

- d) A San Cristóbal se le solicita protección para los males de oídos (untando aceite bendito) y con el fin de que los niños rompan a hablar.
- e) En tiempo de sequías, se acostumbra a ir en procesión a la parroquia (portando la Santa Cruz que se conserva en la ermita).

B) Barrio de Baldatika:

2. *San Bernardo (perteneiente, eclesiásticamente, a la parroquia de San Pedro de Lumo).*

Orientación: SE-NW.

Advocación: San Bernardo.

Fiesta: Festividad de San Bernardo Abad (20 de agosto).

Costumbres: Se celebra misa y romería, antes se obsequiaba a los participantes en la fiesta con vino del pellejo (*saragi*) y bacalao, todo ello, costeado por los jóvenes del barrio (*saragi mutil*).

C) Barrio Gaitokoa o Triñe:

3. *San Gregorio - La Trinidad.*

Orientación: SE-NW.

Advocación: Antiguamente, dedicada a San Gregorio y hoy en día, dedicada a la Santísima Trinidad (*Triñe*).

Fiesta: Festividad de San Gregorio (9 de mayo).

Costumbres:

- a) Hace años en la festividad de San Marcos (25 de abril) se venía en rogativa (rezando "*letañiek*"), se celebraba misa y bendecían agua y sal que luego repartían para asperjar campos, cuerdas, etc.
- b) El día de la fiesta de San Gregorio, se celebra misa, bendición y romería. Luego se ofrece a los asistentes vino blanco y galletas. Hasta hace unos años, se iba en rogativa (*letañiek*) y se obsequiaba con pan (*ogíe*) y aguardiente (*paítarra*).
- c) El lunes anterior a la Ascensión se subía en rogativa, celebraban misa y se hacía bendición (agua y sal).

Foruko "saragi mutilek"

En las fiestas de los diversos barrios de Forua, los jóvenes solteros del mismo grupo de edad se agrupaban, anualmente, en torno a una sociedad denominada "*saragi mutilek*". En su respectivo barrio, cada una de estas asociaciones de mozos estaban constituidas, a su vez, por gentes de sus propias barriadas. Así, Elejalde por San Inazio (31 de julio) aglutinaba a los de Gaitokoa y Atxondoa; San Cristóbal en su festividad (10 de julio) reunía a Landaberde, Amotxerri y Urberuaga; y a su vez, Baldatika conmemoraba a San Bernardo (20 de agosto). Al igual que en el resto de la zona y contribuyendo a su propia armonía (no faltando cierta rivalidad), estos barrios de Forua

mantenían la tradicional relación con otros “*saragi mutilek*” existentes en otras localidades y barrios vecinos: Lumo, Ajangiz, Kotezubi, Arratzu, Muxika (Ariatza), Murueta, Mendata y Errigoiti (fue la primera asociación en desaparecer). La gente mayor de Forua, piensa que esta asociación juvenil data de la época de sus abuelos (algunos lo cifran en unos 300 años) y afirman que su proceso de decadencia se inicia con la Guerra Civil (Baldatika siguió hasta 1960), debido a la imposibilidad de soportar el gasto festivo ante la continua marcha de los jóvenes (guerra, muerte, servicio militar, cárcel y emigración) o a la introducción de nuevas formas de vida (industrialización, sistema de valores, centralización festiva, anexión, etc.).

Forua contemplaba tres agrupaciones, fundamentalmente, masculinas y que permitían la entrada de nuevos miembros, a partir de los 17 ó 18 años (ya con pantalón largo y con deseos de poder tomar vino o bailar con las chicas). Dejaban la asociación al contraer matrimonio, es decir, ya no se les consideraba “*saragi mutilek*” (muchachos del pellejo). El número de componentes variaba cada año, según variaba la “quinta” o la población juvenil de los diferentes barrios de Forua: Elejalde, generalmente, agrupaba de 40 a 60 muchachos, San Cristóbal de 20 a 50 y Baldatika contaba con unos veintitantos miembros.

Los cargos eran anuales y se concretaban en la elección de dos (alguna vez, incluso tres) “*plaza mutilek*” o “*espenseroak*” (como, curiosamente, señalaban en Baldatika). Estos seleccionaban el vino festivo, calculaban la cantidad de vino (generalmente, de uno a tres pellejos de unos 80 ó 90 Kgrs.) y azúcar, eran responsables de la plaza (evitar que pase nada y tenían un papel reconciliador) durante las fiestas, se relacionaban con el alcalde (ellos solicitaban el permiso festivo y la prolongación temporal de la romería, o invitaban a vino a las autoridades locales) y mantenían la armonía o buena vecindad con los otros “*saragi mutil*”, contrataban y pagaban los diversos gastos festivos (músicos, vino, comidas, etc.), llevaban la caja o administración de cuentas, fijaban o señalaban las reuniones, controlaban por turnos el vino del “*saragi*” (evitando su derroche o los posibles abusos), llevaban la lista de las tandas de “*Aurresku*”s y organizaban las cuestaciones (si había deuda). A la elección de “*plaza mutilek*” tenían derecho todos los “*saragi mutil*”, salvo aquellos que habían sido sancionados por montar jaleo en la plaza, y los elegidos, por lo general para evitar rivalidades o riñas, eran representantes de las diferentes barriadas. Los sistemas de elección o designación eran muy variados, ya que no había una norma fija, consistiendo principalmente en seguir un orden de lista, los salientes nombraban a los nuevos “*plaza mutil*” (los más responsables y capacitados), efectuar una votación (cuando no había candidatos) o un sorteo (mediante el sistema del palito más corto o sacando de una boina papeles con nombres).

Con la asistencia a la reunión previa a las fiestas y el pago “a escote” de los gastos festivos, los “*saragi mutil*” de Forua entraban en dicha asociación con plenos derechos: consumir vino del pellejo, asistir a las cenas o bacaladas, posibilidad de bailar el “*Aurresku*” y de ser elegido “*plaza mutil*”. Cada grupo de “*saragi mutilek*” en su respectivo barrio, contemplaban a modo

de patrón al titular de sus fiestas patronales y se regían por una serie de normas dictadas por la costumbre. Estos tenían la obligación de sacar y repartir vino entre los participantes en el “*Aurresku*” y al representante de la autoridad local (alcalde o alcalde de barrio). En caso de fallecimiento de un “*saragi mutil*”, los demás sacaban “a escote” una misa y a veces, portaban el ataúd. Los nuevos miembros (*saragi mutil berriek*) el primer año no pagaban y lo mismo sucedía, si estaba cumpliendo el servicio militar o eran varios hermanos (uno de ellos, no cotizaba). La asociación estaba jerarquizada en orden a la edad, así a los miembros más antiguos o “*mutil zar*” se les tenía respeto (según me indicaban, casi mandaban tanto como los “*plaza mutil*”). Los “*plaza mutil*” estaban investidos de gran autoridad y tenían el derecho a bailar un número establecido de “*Aurresku*”s (hasta un total de tres) en los diversos barrios y pueblos. Por otro lado, en algunas ocasiones (caso del barrio de San Cristóbal) a las chicas que colaboraban activamente en la limpieza, en la elaboración de comidas para los músicos (antes se hacía en Landaberde, en la taberna de Teresa), adorno del carro que transportaría el pellejo o ayudaban a recaudar fondos para los gastos de las fiestas¹¹, se les conocía como chicas del “*saragi*”. Y los miembros adultos de la comunidad, cuidaban que los “*saragi mutil*” respetasen la tradición, pudiendoles llamar la atención, y tenían derecho a tomar, de modo moderado, vino del “*saragi*”.

Los “*saragi mutil*” de Forua vestían de acuerdo a la época y a las jornadas festivas: llevaban las clásicas alpargatas blancas, pantalón mahón o “mil rayas”, camisa blanca, ceñidor (*gerriko*) y boina negra (*txapel beltza*). Algunos llevaban blusas.

La relación y armonía con los jóvenes vecinos, se hacía efectiva a través de la invitación mutua a vino (principalmente, con los otros barrios de Forua y los municipios de Axangiz y Mendata) y correspondían al derecho de sacar su propio “*Aurresku*”. Cuando se suscitaba algún conflicto con otro pueblo, los “*saragi mutil*” locales (apoyados por los de otros municipios) solicitaban que los causantes abandonasen la plaza y sino, la pelea era obligada. Para cuidar el orden público, el ayuntamiento requería la presencia de dos guardias. Como hemos indicado, aquel “*saragi mutil*” que causaba problemas en la plaza, solía ser sancionado con la exclusión, durante varios años, en la elección como “*plaza mutil*”. Las principales causas de enfados y riñas se debían a rivalidades, derroche de vino (tirarlo al suelo), abusos en su consumo (borracheras, invitaciones, ...) y problemas en la concesión de los turnos de “*Aurresku*”s.

La reunión tenía lugar, un mes u ocho días, antes de la fiesta. Los de San Cristobal se juntaban en el local del “*saragi*” (junto a la ermita) o en una taberna, en Baldatika se reunían en el caserío Andikoetxe y los de Elejalde en

11. En San Cristóbal, esta colaboración se traducía, en la romería del domingo, en hacer bailar a los chicos de fuera para que el cobrador les solicitase la tarifa por pieza bailada (alrededor de dos “perras”) y así, sucesivamente. Lo recaudado iba a la caja de los “*plaza mutil*” para pagar el pellejo y el acordeonista (éste cobraba unas 25 pts. por día).

los bajos del ayuntamiento (junto a la escuela). En esta reunión, donde asistían los nuevos miembros, se acordaba la contratación de los músicos (principalmente, acordeón de Muxika o Ajangiz) que estaban, previamente, apalabrados desde un mes o dos antes, hablaban de como llevar las fiestas, seleccionar el vino (los “*plaza mutil*” de San Cristóbal, iban ocho días antes a escoger el vino a la alhóndiga y Arrillaga les llevaba el vino hasta el fielato de Landaberde) a consumir y la capacidad del pellejo, solicitar permisos, elaborar programas festivos y se procedía a la designación de los siguientes “*plaza mutil*”. Después de dicha reunión, los “*plaza mutil*” se encargaban de todo. Los cohetes (*bolanderak*) y los “*txistulari*”s (en Elejalde y San Cristóbal, estaban Anastasio Gondra -“El ciego”-, Julian Izpizua y Juan Gabikaldekoa, mientras en Baldatika tocaban los rigoitianos “Txakarro” y “Mauro”) los ponía el ayuntamiento.

La víspera (*bizperada*) de la fiesta, al atardecer, los “*saragi mutil*” traían el vino del fielato o de la alhóndiga de Landaberde o sino de los vinateros de la alhóndiga de Gernika: Arrillaga, Sangroniz o Egoki. Para traer el pellejo usaban un carro con bueyes o lo transportaban a hombros, entre cuatro, mediante unas parihuelas atadas al pellejo y más recientemente, en un carro tirado por un burro (adornado, dos días antes en el Calero, con argoma, ramas de roble, flores, etc.). La subida del pellejo se anunciaba con cohetes (*bolanderak*) y luego se depositaba en el local destinado para guardarlo durante las fiestas: Elejalde en los bajos o portal del ayuntamiento, San Cristóbal en el recinto anexo a la ermita (denominado “*saragi*”) y Baldatika en un caserío particular. Juntos en el citado lugar, se admitía a los nuevos miembros como “*saragi mutil*”, abrían el pellejo (colocándole en la embocadura una caña) y mientras tomaban el bacalao a la brasa (desmigado, con ajo y aceite) acompañado de pan, probaban el vino. Con ello, estaban hasta la madrugada y daban por iniciadas las fiestas.

El día de la fiesta por la mañana, se celebraba misa mayor (hacia las 11 h.) y después la juventud local bailaba el “*Aurresku*” o “*Erregelak*” (dirigidas por los “*plaza mutil*” o sino, por dos “*saragi mutil*”) delante de la corporación municipal que situada en un banco corrido y donde el alcade portaba su vara de mando (símbolo de autoridad). A partir de las dos o dos y media, la gente marchaba a sus casas donde tenían invitados a la comida y a la hora de la sobremesa (hacia las cuatro y media o cinco), el “*txistulari*” iba por las casas en “alborada”. Desde las seis de la tarde hasta el oscurecer (con el toque de oraciones), transcurría la romería al son del “*Aurresku*” y el sonido del acordeón con la pandereta. Estos “*Aurresku*”s se solicitaban a los “*plaza mutil*” y su número era señalado por la costumbre: a cada uno de los barrios de Forua le correspondían tres, mientras que a los vecinos pueblos de Ajangiz, Kortezubi, Errigoiti (Metxika y Bizkaigane), Lumo, Mendata, Arratzu, Busturia, Muxika y Murueta (llamado por algunos “Madrid txikito”) les tocaba a uno. Al parecer, los representantes de los “*saragi mutil*” de cada pueblo eran los encargados de sacar su respectivo “*Aurresku*”. Estos tenían lugar en la campa, frente o junto a la ermita, en Baldatika y San Cristóbal, y en la plaza pública en Elejalde. Por otro lado, las chicas solteras bailaban el “*Aurresku*” de forma similar (exceptuando

que llevaban las manos en las caderas y no levantaban las piernas) y sacaban a los chicos que querían a la cadena.

Según dicen mis informantes, pocos eran en Forua los que como en Santa Lucía de Lumo, conocían y bailaban “*Erregelak*” (Las reglas). En ambos municipios, han destacado bailando el “*Aurresku*” o “*Erregelak*”: José Urrutia, Luís Urdaibai, Antón Mendiola, Eugenio Urreskoa, Luís Izagirre, Inazio Lekona (Triñi), Rufino Garai (Mili), Nicolas (Herri) y un tal Bartolo. “*Erregelak*” (Las reglas) se consideraban que ocupaban mucho tiempo, es decir, eran largas y también, se nos ha indicado que existían unas “*Erregelak*” cortas y otras largas. Al solicitar la música de “*Erregelak*”, los entrevistados que las recuerdan me cantaban la parte perteneciente al “*aurresku*” y ésta coincidía con la melodía del “*Ardoak para gaitu dantzari*” recogida por Azkue.

Mucho más generalizado, en la juventud de los entrevistados, estaba el “*Aurresku*”. Que se iniciaba con la melodía del “Desafío”, luego seguía la interpretación al unísono, por parte de “*aurresku*” y “*atzesku*”, de la pieza denominada “*Aita San Miguel*” o “*Banango zarra*”. Formada la cadena por unos seis u ocho chicos del mismo barrio o pueblo, bailaba el “*aurresku*” y a una señal del tamboril, dos chicos iban a preguntar que chica deseaba sacar (novia o amistad que en ocasiones, estaba previamente avisada) e iban a por la chica. Ya en la plaza, le ponía la boina a la chica y le bailaban delante (*aurresku eta atzesku*) el popular “*Aita San Miguel*”. El “*atzesku*” repetía el proceso de su anterior compañero y luego, completaban la cadena con el resto de las chicas. Entonces, solían pedir al tamborilero que tocara el “*Abarketak*” o “*Pasamanos*” que bailaban uno a uno. Seguía un “*zortziko*” (denominado por ellos, de “*Txakarro*”) y pasaban, siempre asidos por las manos, al “*Artolateko*” (*biribilketa*). Finalizaban con el baile “a lo suelto”.

Después del “*Aurresku*”, muchachos y muchachas, iban en fila o en cadena a beber el vino tinto que los “*saragi mutil*” locales les ofrecían, servido mediante jarras en los vasos. Los chicos invitaban a sus compañeras a tomar el vino del pellejo rebajado con agua y azúcar. En algunas ocasiones, al término de la romería los “*saragi mutil*”, mediante sus representantes, solicitaban de la autoridad municipal la ampliación en una hora más y el alcalde en contrapartida, les pedía que realizasen algunas labores (cortar campos de trigo, ...). Al final de la romería, aquellos “*Aurresku*”s solicitados que no se podían hacer por falta de tiempo, se dejaban para el día siguiente.

Este segundo día, había misa de difuntos y después era tradición que los casados bailasen el “*Aurresku*”. Por la tarde, los “*saragi mutil*” junto con el “*txistulari*” recorrían las diferentes casas de la vecindad. El tercer día de sus fiestas, San Cristóbal lo celebraba en Landaberde y Elejalde en Bekotaberna. La repetición, el domingo siguiente, en el barrio de San Cristóbal se celebraba la misa de la Hermandad de ganaderos (éstos sufragaban el gasto de este día), luego bailaban “*Erregelak*” (aquellos que sabían), para seguir con un “*hamaiketako*” (pan, vino, galletas, nueces, etc.). El “*txistulari*” iba casa a casa con su “alborada” de sobremesa y se repetían los actos festivos del resto de las jornadas. Después de la romería, el tamboril tocaba el “*Zortziko*”

mientras el alguacil lanzaba los últimos cohetes y seguido, al son del “*Artolateko*”, todo el mundo iba al “*saragi*” a beber el vino que sobraba. Este mismo día, en Elejalde y ya al final de la romería, los jóvenes en cadeneta daban la vuelta a la cruz de peregrinos situada junto a la parroquia y consideraban finalizadas las fiestas.

Durante los numerosos “*Aurresku*”s festivos, el “*txistulari*” permanecía quieto en un sitio cercano al “*aurresku*” o “*atzesku*” de turno. Al acordeón y la pandereta que tocaban en las romerías, los “*saragi mutil*” les pagaban las cenas y gastos.

Finalizadas las fiestas, el domingo siguiente o quince días después, celebraban otra reunión en alguna taberna (San Cristóbal en la del Calero y Elejalde en Torrebarri) donde hacían balance de las fiestas, recuento de gastos (señalando lo que faltaba o sobraba) y pagaban el importe del gasto festivo “a escote” (como es lógico, a más gente menos tenían que aportar cada uno). Para liquidar el asunto, celebraban una comida con bacalada o carne (cabra o conejos) y terminaban el vino que quedaba.

Los variados aspectos referentes a la tradición de los “*saragi mutil*”, mantenidos a duras penas en las fiestas de los diversos barrios que componen Forua, han sido observados durante los años 1989 y 1990. En Elejalde, se ha mantenido la subida del pellejo en la víspera (*bizperada*) de fiesta (este año, no se realizó por remodelación del ayuntamiento) y su lugar reservado en los bajos de la casa consistorial. Por otro lado, desde hace varios años, el grupo de danzas local “*Urdaibai*” viene realizando su recuperado *Aurresku* de Anteiglesia (*Eleizaldeko Aurreskua*) o “*Erregelak*”. Esta danza social, se inicia al son de un “*Zortziko*” que sirve para dar entrada en la plaza a los componentes de la cuerda. Le sigue la melodía de “*Erregelak*” que son realizadas por el “*aurresku*” (música que corresponde con “*Ardoak parau gaitu dantzari*”) y finalizadas éstas, baila delante de la chica un “*Kontrapas*” (conocido como “*Kontrapas de Mundaka*”). Luego el “*atzesku*”, realiza su parte de “*Erregelak*” y su “*Kontrapas*” delante de su compañera de baile. Después y mientras el “*aurresku*” baila el “*Zortziko*”, las demás mujeres son invitadas e introducidas en la cuerda. Realizada la “*biribilketa*”, prosiguen con el “*fandango*” y “*arin arin*” para luego abandonar la plaza. Hoy en día, han dejado de realizar la clásica invitación a las chicas para beber vino del pellejo. En cambio, se conserva la tradicional vuelta a la iglesia (*Elizari buelta*) que señala el final de las fiestas.

Por su parte, en San Cristóbal, conservan el local de reunión de los “*saragi mutil*” y el lugar del pellejo (todo ello, junto a la ermita), y siguen representando la subida, en carro, del pellejo de vino a la “sociedad”. Y en el conjunto del municipio de Forua, bastantes jóvenes tienen claro el concepto que encierra el término de “*saragi mutil*”. En esta localidad mi amigo, el incansable y popular “*txistulari*” Xabier Irazabal Olaeta, fue el primero en hablarme de esta costumbre de los “*saragi mutil*” y posteriormente, me ha proporcionado diversa ayuda.

Busturiko Erregelak

(Foruko modua)

Urdaibai Dantza Taldea

① **Hasierako doinua**

② **Erregelak**



③ **Kontrapasa**

④ **Zortzikoa**

Amaitzeko

Las Hermandades de ganaderos en Forua, sumaban un total de cinco y agrupaban a todos los vecinos. En ellas, se elegían anualmente un par de cabos y un listero que tasaban, una vez al mes, el ganado. En caso de muerte de un animal, le abonaban al propietario su coste entre todos y si era aprovechable, lo repartían o subastaban “a regateo”, sazonzaban la carne para conservarla. La Cofradía de San Isidro estaba compuesta por hombres y si uno de sus miembros fallecía, los demás asistían en corporación y

sufragaban el entierro. Y en el tiempo de la corta del trigo, si un asociado enfermaba el resto le ayudaba en dicha labor.

Los trabajos vecinales de caminos y ermitas, lo estipulaba el ayuntamiento en cinco tardes por vecino, y los que acudían recibían “*errazinoa*” (pan, bacalao a la brasa y vino) para merendar. Aquellos que eludían su compromiso, estaban sujetos a sanción. Y para el mantenimiento o reparación de la ermita, los propietarios del barrio (constituidos en “*amarrekoak*”) dirigidos por el párroco, talaban comunales y subastaban la madera.

Los miembros mayores de la comunidad, señalaban las labores (desgranar trigo, ...) a realizar en colaboración vecinal. Mientras el desgrano del maíz se realizaba en régimen familiar.

GERNIKA Y LUMO

Anteiglesia de Lumo y Villa de Gernika.

Localidades pertenecientes a la merindad de Busturia. La anteiglesia de Lumo ocupaba el asiento 6º en las Juntas Generales de Gernika y el mismo puesto tenía entre las Villas la de Gernika (fundada, en terrenos de Lumo, en 1366). Pertenecen al Partido Judicial de su mismo nombre. Se fusionaron ambos, para constituir el nuevo municipio de Gernika y Lumo, en 1882.

El 26 de Abril de 1937, la villa fue destruida por un bombardeo.

A lo largo de la historia actual, Gernika y Lumo ha ido propiciando un proceso anexionador de las anteiglesias vecinas que hoy en día, estos municipios han vuelto a desanexionarse de la villa foral:

- 30 de Diciembre de 1942: Anexión de Ajangiz.
- 1 de Enero de 1966: Anexión de Arratzu, Kortezubi, Forua, Murueta y Nabarniz.

- 1 de Abril de 1987: Desanexión de Kortezubi, Forua, Murueta y Nabarniz.

- 1990: Desanexión de Ajangiz.

- 1992: Desanexión de Arratzu.

Los límites originales de Gernika y Lumo son al N. Forua, al E. Ajangiz y Arratzu, al S. Muxika y al O. Errigoiti. Desde el monte Kosnoaga o Aizerrota y Maiaga, mediante un relieve accidentado, desciende hasta la ría de Gernika o valle del río Oka (éste nace en las estribaciones del Arburu y el Oiz). Posee un enclave entre Ajangiz y Mendata. La extensión de su municipio es de 8´04 Km2. La mayor concentración poblacional se sitúa en el valle y en el monte, la distribución poblacional es dispersa.

"Los campos que forman parte del término municipal de Gernika estan cultivados con esmero. En ellos se cosecha trigo, maíz, alubias, patatas y diversas especies de frutas. Cada año aumenta en importancia la cantidad que produce la fresa, que es muy solicitada en el mercado de Bilbao. La ganadería alcanza también cada vez más desarrollo"¹². Gernika y Lumo se presentan como cabecera comarcal de la zona, donde se concentra un importante núcleo industrial y de

CONTRAPAS DE MUNDAKA

(Recogido por B. M. Garro)

Arm.: L. Urteaga

The musical score is arranged in four staves. The top three staves are for Txistu I, Txistu II, and Silboto, all in treble clef with a key signature of one sharp (F#). The bottom staff is for Atabal, in bass clef. The time signature is 4/4. The score begins with a dynamic marking of *f* (forte) and a *mf* (mezzo-forte) marking. A double bar line with a repeat sign is present after the first measure. The score consists of three systems of music, each with four staves. The first system includes dynamics *f* and *mf*. The second system includes dynamics *pp* (pianissimo) and *p* (piano). The third system includes dynamics *p* and *mf*. The Atabal part features complex rhythmic patterns, including triplets and sixteenth notes.

12. Carmelo Echegaray. Op. cit. p.: 766.

The musical score is written for three staves (treble, alto, and bass clefs) in a key signature of one sharp (F#). It consists of four systems of music. The first system includes a first ending (1.) and a second ending (2.) marked with a piano (*p*) dynamic. The second system features a forte (*f*) dynamic. The third system is marked "2ª vez poco rit." and includes a forte (*f*) dynamic. The fourth system contains a first ending (1.) marked "a tempo" and a piano (*p*) dynamic, followed by a second ending (2.) marked "FIN" and a forte (*f*) dynamic. The score concludes with a double bar line and a repeat sign, with the instruction "D.C. a" written to the right.

2048
M.A. - 9

(MERINDAD DE BUSTURIA)

ERREGELAK

TXISTU I. Zortziko 2 x 4

Reçogidas por "Herrikoi"

Euskal Dantzari Taldea, Bilbao

I. Zortziko

II. Erregelak - «Aurresku»

La melodía y la danza del "ATZESKU" parecen haberse perdido en la zona de Guernica y Merindad de Busturia.

servicios. Los sectores industriales que destacan son los metalúrgicos, talleres metálicos y derivados, textil, conservas y madera. Posee un pequeño núcleo comercial, en lo referente al sector servicios, y de otra índole (educación, administración, ...).

“A aumentar la animación y la vida comercial de esta villa contribuye poderosamente el mercado y feria que en ella se celebra todos los lunes del año, ...”¹³. Y prosigue: “A todo este jaleo hay que añadir el sonido de una guitarra o de un violín descuajerengado, la cascada voz de algún cantor ambulante, vendedor de ‘Berso barrijak’, los milagros de San Antonio o el ‘Iru Damacho’, ...”¹⁴.

EVOLUCION POBLACIONAL DE GERNIKA-LUMO			
AÑO	HABIT.	V	H
1858	2754	1310	1444
1860	2785	1331	1454
1887	2837	1314	1523
1900	3250	0	0
1910	3561	0	0
1920	4712	0	0
1930	5229	2237	2892
1940	3381	1532	1849
1950	6441	0	0
1960	7847	0	0
1970	15149	0	0
1975	17271	0	0
1981	17836	8776	9070
1986	18150	8985	9165

* La población de Gernika- Lumo se ha visto , fuertemente, incrementada gracias a su poder de atracción como foco industrial y cabecera comarcal y también, por las sucesivas anexiones de municipios colindantes. Con la guerra civil de 1936, se observa un momentaneo descenso poblacional, debido a las consecuencias del bombardeo (muerte, miedo, emigración, destrucción, etc.).

1858-60: Periodo anterior a la fusión de ambas localidades. Sus poblaciones respectivas eran: 1858. Gernika: 1542 habts. (714 varones y 828 mujeres). Lumo: 1212 habts. (595 varones y 616 mujeres). 1860. Gernika: 1583 habts. (737 varones y 846 mujeres). Lumo: 1202 habts. (594 varones y 608 mujeres).

1950-60: Periodo posterior a la anexión de Ajangiz.

1970-86: Periodo posterior a la anexión de Arratzu, Forua, Kortezubi, Murueta y Nabarniz.

Composición del municipio:

- Villa de Gernika (originariamente compuesta por las calles: Barrenkale-barrena, Barrenkale, Artekale, Azokekale, Arrabal, Goienkale y Santa María).
- Santa Ana (Gernika).
- Anteglesia de Lumo o San Pedro de Lumo.

13. Idem. Op. cit. p.: 764.

14. Idem. Op. cit. p.: 765.

- Amillaga.
- Arane.
- Izagirre.
- Zallo.

Parroquia:

- Iglesia parroquial de Santa María de la Asunción (*Andra Mari*) en la villa de Gernika, empezada a construir en 1418.
- Iglesia parroquial de San Pedro Apóstol de la anteiglesia de Lumo (posee un atrio corrido donde, antiguamente, celebraban las asambleas vecinales).

Ermitas y fiestas:

A) Barrio de Amillaga (Lumo):

1. *San Martín (conocida también como Santa Eufemia).*

Orientación: E-W.

Advocación: San Martín.

Fiesta: Festividad de San Martín (11 de noviembre).

Costumbres:

- a) El martes anterior a la Ascensión, se subía en rogativa desde la parroquia había misa y se bendecía agua que luego era distribuida entre los participantes.
- b) El vecindario asistía a la novena (*bederatziurrena*) de San Antonio (13 de junio) en esta ermita.
- c) La fiesta de San Martín se celebraba misa (hoy en día, no se celebran cultos religiosos en la ermita).

B) Barrio Arane (Lumo):

2. *La Inmaculada Concepción (conocida por “Santos chirenes” o “Santu motzak”).*

Orientación: E-W.

Advocación: Inmaculada Concepción.

Fiesta: Festividad de la Inmaculada Concepción (8 de diciembre).

C) Barrio de Santa Ana (Gernika):

3. *Santa Ana.*

Orientación: E-W.

Advocación: Santa Ana.

Fiesta: Festividad de Santa Ana (26 de julio).

Costumbres.

- a) El día de Santiago Apóstol (25 de julio) se celebraba misa.
- b) La fiesta de Santa Ana se celebraba con misa y salve popular. En la actualidad no hay culto alguno en esta ermita.

D) Barrio de Zallo (Lumo):

4. Santa Lucía.

Orientación: E-W.

Advocación: Santa Lucía.

Fiesta: Festividad de San Lorenzo (10 de agosto).

Festividad de Santa Lucía (13 de diciembre).

Costumbres:

- a) El día de San Marcos (25 de abril), se rezaban las letanías y se bendecían los campos y cruces de avellano para proteger las huertas.
- b) El miércoles anterior a la Ascensión, se acudía en rogativa (rezando "*letañiek*") desde la parroquia y en la misa se bendecía agua que posteriormente repartían entre los congregados.
- c) Por San Lorenzo, se celebra misa y romería. Antes, al día siguiente, se sacaba una misa por los vecinos fallecidos. En tiempos de sequía, se sacaba en procesión la imagen del santo.
- d) En la fiesta de Santa Lucía, se celebra misa y se le ofrecen velas, solicitando protección e intervención contra los males de la vista.

E) Lugar de Gernika-zarra (Lumo):

5. Santa María de la Antigua.

Orientación: E-W.

Advocación: Santa María.

Costumbres:

- a) El día de la Exaltación de la Santa Cruz (3 de mayo) se celebraba misa hasta hace unos años.
- b) Se festejaba también al Beato Valentín de Berrio-Ochoa (14 de julio).
- c) En esta ermita tenía lugar las Juntas Generales de Gernika y la jura de los fueros.

Lumoko "saragi mutilek"

La asociación voluntaria o la cuadrilla de mozos denominada "*saragi mutilek*", ha tenido un cierto arraigo en el municipio de Lumo y sin embargo, no parece haberse conocido en el seno de la Villa de Gernika. En la anteiglesia de Lumo, esta agrupación festiva de jóvenes solteros se muestra, en ocasiones, dividida por barrios (San Pedro y Santa Lucía o Zallo) o bien, en relación mutua. Esto se debe, a las situaciones de rivalidad o

buena vecindad entre ambos barrios. Según los entrevistados, estas agrupaciones de “*saragi mutilek*” eran antes muy normales: Ajangiz (Elexalde y Kanpantxu), Errigoiti, Forua, Murueta, Gorozika y Morga. Se cree que estas asociaciones juveniles eran bastante antiguas, teniendo su época de esplendor durante el periodo de 1920 a 1930, y su desaparición viene ligada a las situaciones creadas por la Guerra Civil de 1936 (muerte, cárcel, evacuación, servicio militar, etc.).

Ambas asociaciones de barrio aglutinaban a jóvenes de sus diversas barriadas que entraban alrededor de los dieciocho años y salían al contraer matrimonio. Por lo tanto, los “*mutil zar*” podían serlo durante toda su vida. Los llamados “*saragi mutilek*” eran grupos variables en su número de componentes: el barrio de San Pedro, andaba por los treinta y tantos y Santa Lucía, oscilaba entre 30 y 40.

Dos, a veces tres, “*plaza mutil*” (chicos de la plaza) eran los encargados anuales o jefes de la juventud. Estaban al mando de la plaza (asistidos por el alcalde de barrio), llevaban la organización y el buen desarrollo festivo, apuntaban en una lista el orden de los “*Aurresku*” solicitados, encargaban el vino, hacían cuentas, recogían el dinero y pagaban los gastos festivos.

Los asociados eran considerados como tales, desde que se comprometían a sufragar “a escote” el gasto festivo. La armonía presidía la relación de sus miembros que sólo agrupaba, durante las fiestas, a la gente del barrio. Estos, tenían derecho a beber vino gratis del pellejo y a bailar, previa solicitud, el “*Aurresku*”. Los “*saragi mutil*” cuidaban el pellejo y con la jarra (*pitxar*) en mano, servían vasos de vino a las diversas cuadrillas del “*Aurresku*” y al público presente. La función de evitar las posibles riñas y mantener el orden, recaía en el alguacil y la pareja de la Guardia Civil. Aunque no eran raros los conflictos o desavenencias entre barrios y localidades vecinas, generalmente, los pueblos en sus respectivas fiestas (los de Lumo frecuentaban Muxika y menos, Ajangiz o Arratzu) se correspondían con la secular invitación a vino y el derecho al “*Aurresku*”.

Según el grado de rivalidad o cooperación, las dos asociaciones de “*saragi mutil*” existentes en Lumo sacaban por Santa Apolonia (9 de febrero) un pellejo de vino, por San Pedro (29 de junio) dos pellejos y por San Lorenzo (10 de agosto) otros dos. Cada pellejo de vino (*saragi*) era de unos 120 Kgrs. Siendo, las dos primeras fiestas responsabilidad de los “*saragi mutil*” de San Pedro y la última, de los de Santa Lucía.

En las respectivas vísperas festivas de San Pedro y San Lorenzo, los “*saragi mutil*” celebraban reunión o junta (en el barrio de Santa Lucía, se reunían en la campa de la ermita y en San Pedro, en el portal del caserío “Beskoetxe”). Allí, acordaban de donde traer el “*saragi*”, señalaban los aspectos festivos (generalmente, las fiestas estaban dictadas por la costumbre), preparar y organizar los actos, y designar a los “*plaza mutil*”. A dichos representantes juveniles, se les elegía en función del grado de conocimientos (“con más escuela”), la mayor edad, responsabilidad y según sucesión por turnos. En otro

orden de cosas, el ayuntamiento ponía el “*txistulari*” (todos recuerdan al popular Txakarro y a un tal Egia de Gernika), la banda de música y aportaba algún dinero. Durante la víspera, el alguacil lanzaba los primeros cohetes (*bolanderak*) que anunciaban el principio de las fiestas.

El mismo día de la fiesta de San Lorenzo, por la mañana (hacia las ocho), los “*plaza mutil*” se encargaban de ir a por los pellejos de vino y los traían, desde el local del vinatero de Gernika, mediante un carro de bueyes. A lo largo del recorrido, dos o tres “*saragi mutil*” lanzaban “*bolanderak*”. Los citados pellejos de vino tinto, se guardaban durante las fiestas en un corral del caserío “Santa Lucía” (pegado a la ermita de dicho barrio) y en el portal de la casa “Beskotxe” de San Pedro de Lumo. Se asistía a la misa mayor y luego, se sacaba “*Aurresku*” delante de las autoridades municipales (que sentados en un banco de la plaza, presidían los actos festivos de la mañana y tarde), luego los vecinos en sus casas convidaban a los parientes (en sus fiestas, éstos devolvían la invitación). Ya en la sobremesa, el “*txistulari*” recorría las casas y le daban algo de beber.

Por la tarde en la romería, se sacaban numerosos “*Aurresku*”s mediante la solicitud y previo permiso de los “*plaza mutil*” (algunos opinan que se pedía al alcalde) y se iban sucediendo las cuadrillas de Ajangiz (Errenteria, Kanpantxu y Elexalde), Forua, Arratzu, Errigoiti, Gorozika, Morga, Murueta, Muxika (Ugarte y Ariatza) y del propio Lumo. Generalmente, había “*Aurresku*”s de chicos, chicas (menos normales y más tardíos en su aparición) o mayores tanto en la festividad de San Lorenzo como en la de San Pedro, contemplaban tres jornadas con romería.



6. *Erregelak* en Sta. Luzia de Lumo, 1967. (Archivo personal).

En Lumo, consideran que el “*Aurresku*” era algo generalizado en su época y en cambio “*Erregelak*” (denominadas en conjunto, “*Aurresku* de Anteiglesia”), eran tenidas como más antiguas y de mayor dificultad. Entre los afamados locales que bailaban ambas modalidades, se cita a Santiago Arronategi, Luis Izagirre, Rufino Garai (“*Mili*”), Victor Olaeta y un tal Gandarias de Ajangiz. El desarrollo del “*Aurresku* de Anteiglesia” o “*Erregelak*” era el siguiente:

- a) “*Aurresku*” y “*atzesku*” bailaban el “*Aita San Miguel*”.
- b) El resto, agarrados de la mano, formaban la cadena (generalmente, eran cuadrillas 8, 10 ó 20 mozos) y el “*aurresku*”, bailaba al ritmo de un “*Zortziko*”.
- c) Seguidamente, realizaba “*Erregelak*” (la melodía era el “*Ardoak parau gaitu dantzari*”).
- d) Dos de la cuerda (*soka*) iban a sacar a la chica y cuando ésta estaba en la plaza, los dos principales le bailaban delante el “*Banako*” (algunas veces, parece que era sólo uno).
- e) Pasando el “*atzesku*” a la cabeza de la cadena, iniciaba “*Erregelak*” (Las reglas).
- f) Le sacaban a la chica y le bailaban el “*Banako*”.
- g) Después sacaban a todas las demás chicas, hasta completar la cadena.
- h) Seguía la “*jota*” y “*arin arin*”.
- i) Para finalizar con el “*Artolateko*”.

Durante toda esta danza social, el “*txistulari*” permanecía quieto tocando desde una esquina. Realizado el “*Aurresku*”, chicos y chicas se acercaban a una mesa, donde estaban sentados el alcalde y algunos “*saragi mutil*”, y se servían ellos mismos o eran servidos por dicha representación local. Estos, a veces, negaban el vino y se organizaba algún altercado (en general, la bebida era la causa principal de las posibles riñas). Al toque de oraciones o al oscurecer, finalizaba la romería.

El segundo día de fiestas era conocido con el nombre de “*San Pedrotxu*” (en el núcleo de San Pedro) y “*San Lontzotxu*” (en Santa Lucía). En dicho barrio, lo festejaban con misa de difuntos, “*Aurresku*” de ancianos al mediodía, algunos juegos o “*ezpata dantzariak*” y vino a cuenta del ayuntamiento. El tercer día, ponía el punto final a la fiesta.

Ya acabadas las fiestas, esa noche o al siguiente domingo, los “*saragi mutil*” celebraban una comida de despedida de las fiestas locales (llamada por los de San Pedro “*montxorr(a)*” y por los de Santa Lucía “*ondakinek*”) que consistía en una bacalada, pimientos verdes y tomar el vino sobrante. En esta alegre reunión

Busturiko Erregelak (Lumoko modua)

Gernikako Elai Alai Dantza Taldea

Hasierako doinua

①

1. 2.

1. 2.

Erregelak-Aurreku

②

The first piece consists of four staves of music. The first two staves are in a 2/4 time signature and feature a rhythmic pattern of eighth and sixteenth notes. The third and fourth staves continue the melody with some chromaticism, including a key signature change to one sharp (F#).

Erregelak-Atzesku

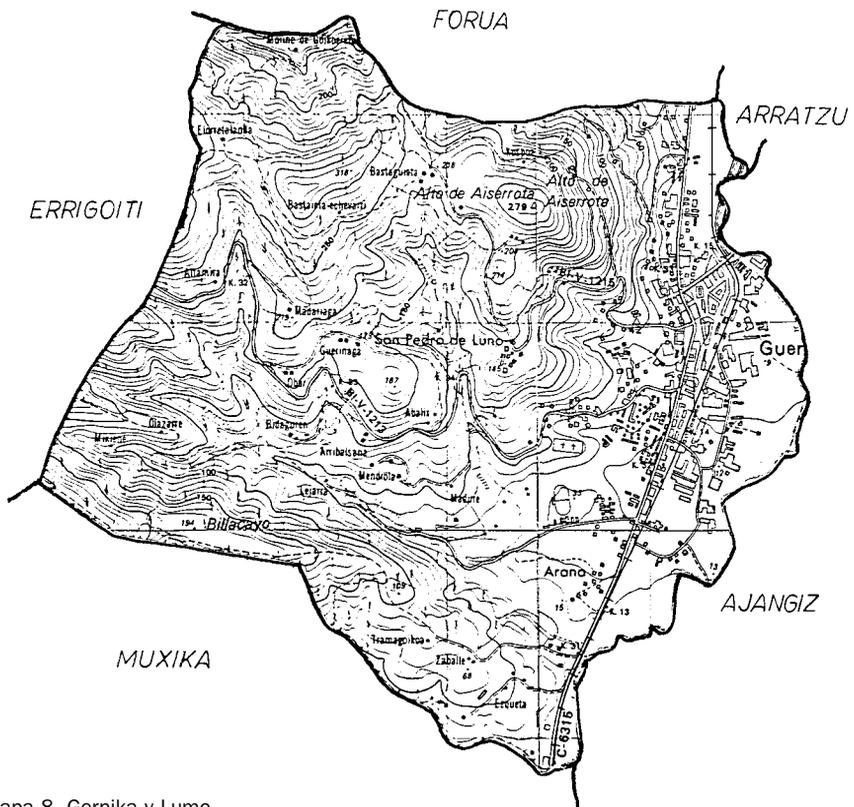
③

The second piece, titled 'Erregelak-Atzesku', consists of ten staves of music. It begins with a circled number '3' and a treble clef. The music is in a 2/4 time signature and features a complex rhythmic pattern with many sixteenth and thirty-second notes. The key signature changes to one sharp (F#) in the fifth staff and remains there until the end of the piece.

Kontrapasa

④

The musical score is written on five staves. The first staff begins with a circled number 4. The music is in treble clef and common time. It features a mix of eighth and sixteenth notes, with some triplet markings. There are two first endings and one second ending indicated by bracketed lines and numbers 1 and 2.



Mapa 8. Gernika y Lumo

Busturiko Erregelak

(Lumoko modua)

Rufino Garai Azkarai «Mili» (1904)

Aita San Migel

①

Musical notation for the first piece, Aita San Migel. It consists of three staves of music in 3/4 time. The first staff starts with a circled '1' and contains the first three measures. The second and third staves continue the melody.

Erreberentzia (Fragmento)

②

Musical notation for the second piece, Erreberentzia (Fragmento). It consists of two staves of music in 2/4 time. The first staff starts with a circled '2' and contains the first three measures. The second staff continues the melody.

Erreberentzia (Fragmento)

②'

Musical notation for the second piece, Erreberentzia (Fragmento), continuing from the previous block. It consists of three staves of music in 2/4 time. The first staff starts with a circled '2'' and contains measures 4-6. The second and third staves continue the melody.

Hasierako doinua

③

Musical notation for the third piece, Hasierako doinua. It consists of three staves of music in 2/4 time. The first staff starts with a circled '3' and contains the first three measures. The second and third staves continue the melody.

Erregelak

se hacía el balance de fiestas, se detallaban las cuentas y se señalaba el importe del escote. Durante las fiestas, los “*saragi mutil*” vestían de modo similar a la indumentaria festiva de la juventud de la época: camisa blanca, pantalón mil rayas, pañuelo de cuadros al cuello, boina negra, alpargatas blancas y blusa.

Observadas las fiestas patronales de Lumo en 1990, no hemos encontrado supervivencia alguna referida a la tradición de los “*saragi mutil*”.

La juventud participaba, a lo largo del ciclo festivo anual, en la novena nocturna de los “*Marijesiak*”, organizados en cuadrillas recorrían los caseríos (cantando y pidiendo limosna) la víspera de Santa Agueda, en “*Basatozte*” iban de merienda al monte en cuadrillas mixtas, en Carnavales vestían de “*marro*” y participaban en el baile (con sus bromas y gamberradas), asistían en cuadrillas a la romería de Bizkargi, cumplían con los ritos y licencias que les confería la festividad de San Juan y todos los domingos se juntaban en el baile, para bailar “a lo suelto” con el acordeón. También organizaban cerrradas nocturnas, la víspera o tres días antes, frente a las bodas de viudos o con diferencia de edad. No faltaban las palizas y pedradas propinadas, en el camino de vuelta, a los novios forasteros. Durante los entierros, se encargaban de repartir vino y pan. Hacían despedidas de solteros y en caso de fallecimiento de un compañero de la misma edad, sacaban una misa (esto también, debían hacerlo los “*saragi mutil*”).

Otro tipo de asociaciones en Lumo, se encuentran representadas por las Hijas de María que entraban después de hacer la Comunión(14-15 años) y salían al casar. Entre los preceptos a observar, estaban el asistir a la procesión de la Inmaculada (8 de diciembre), confesar y comulgar una vez al mes, asistir al rosario y funciones religiosas, acudir a los funerales de una compañera y no bailar “a lo agarrao” (dejandoles bailar “a lo suelto”). También existía la Cofradía del Corazón de Jesús, formada por hombres y con

el compromiso de confesar y comulgar mensualmente, los chavalitos estaban en San Luis o Luises y había Hermandad de San José.

En San Pedro de Lumo había dos Hermandades de ganaderos y en Santa Lucía una. Cada una elegía, anualmente, a su listero y dos o tres cabos que revisaban, al mes o bimensualmente, las cuadras y tasaban el ganado (generalmente, había muchos problemas por posibles favoritismos). En caso de muerte de un animal, al propietario le pagaban los demás, proporcionalmente al valor de sus ganados y los cabos, se encargaban de vender o repartir la pieza.

Los arreglos de caminos y ermitas eran realizados por el vecindario y dirigidos por el ayuntamiento que pagaba a cada uno un cuartillo de vino, pan y bacalao en la taberna.

GOROZIKA

Alcaldía o anteiglesia de la merindad de Zornotza, ocupaba el asiento 32° en las Juntas Generales de Gernika. Perteneciente al Partido Judicial de Gernika y Lumo. El año 1966 se integró al municipio de Muxika.

El término municipal tiene una extensión de 9´09 km². limita al N. con Muxika, al E. con Ibarruri, al S.O. y O. con Etxano y Zornotza. Se sitúa entre las laderas del Arburu (552 mtrs.), Usparitxamendi, Torreburu y las estribaciones del Bizkargi y Oiz. El poblamiento se da, de forma diseminada, en las laderas de los montes y están atravesadas sus tierras por el río Oka.

Su economía se basa, principalmente, en la agricultura y la ganadería.

POBLACIONAL DE GOROZIKA			
AÑO	HABIT.	V	H
1858	277	142	135
1860	342	175	167
1887	401	212	189
1900	414	0	0
1910	478	0	0
1920	505	0	0
1930	499	264	235
1940	528	261	267
1950	472	0	0
1960	356	0	0
1970	195	0	0

*La población de Gorozika presentaba un aumento hasta 1940 y luego, siguiendo la tónica general de las poblaciones estudiadas, presenta una acentuada tendencia al decrecimiento.

Composición del municipio:

- Elizalde.
- Agirre.
- Asua.
- Esturo.
- Oka.
- Ziritza.
- Zugastieta.

Parroquia:

- Iglesia parroquial de Santa María de Gorozika (fundada en 1526).

Ermitas y fiestas:

A) Barrio de Oka:

1. Nuestra Señora de las Nieves.

Orientación: SW.-NE.

Advocación: Ntra. Sra. de las Nieves (*Amabirjiñe Niebezkoa edo Edurnetzako Andra Mari*).

Fiesta: Festividad de la Virgen de las Nieves (5 de agosto), actualmente no se celebra.

Costumbres:

- a) Uno de los tres días anteriores a la Ascensión, se venía desde la parroquia en rogativa y se obsequiaba a los participantes con anís y coñac (*txitxiparratxua*) y galletas. Bendecían agua para asperjar las cruces que se colocaban en las heredades.
- b) La fiesta de la Virgen de las Nieves, celebraban misa y romería.

B) Barrio de Zugastieta:

2. Santo Domingo.

Orientación: W-E.

Advocación: Santo Domingo de Guzmán.

Fiesta: Festividad de Santo Domingo de Guzmán (4 de agosto), ya no se celebra.

Costumbres: En la fiesta del patrón de la ermita había misa y romería.

C) Monte Bizkargi (566 mtrs.):

3. Santa Cruz de Bizkargi (Santakruz).

Orientación:

Advocación: Santo Cristo.

Fiesta: Festividad de la Invención de la Santa Cruz (3 de mayo). El domingo siguiente se repite la fiesta.

Costumbres: La ermita se considera comunal para los municipios de Gorozika, Etxano-Amorebieta, Muxika y Morga. Correspondiendo la preeminencia a los de Etxano que tienen derecho a misa mayor y romería bajo su autoridad y jurisdicción (simbolizado antes por el “chuzo” clavado en la tierra).

Antes y esporádicamente ahora, se sube en rogativa (rezando o cantando letanías) desde las parroquias de Gorozika, Morga, Etxano-Amorebieta, Larrabetzu (dicen que este pueblo perdió su derecho) y Muxika. Antiguamente se reunían en esta ermita sus representantes parroquiales y municipales.

En la actualidad, se celebra misa y una alegre romería. Todavía se conserva, en parte, la costumbre de que cada ayuntamiento llevase un pellejo de vino para obsequiar a sus participantes.

Hasta hace unos años, el día de la fiesta, se bendecían en la misa de rogativa el agua con la que se asperjaban las cruces de laurel que ponían en los campos. En otras ocasiones, se bendecían estas cruces que eran llevadas por los propios romeros.

Gorozikako “saragi (mutil)ek”

Durante las fiestas patronales de la localidad de Gorozika, los jóvenes solteros formaban una asociación de carácter voluntario que se conocía como “*saragi mutillek*” o “*saragiek*”, ya que se organizaban anualmente en torno a un pellejo de vino (*saragi*) que traían para consumir durante las fiestas. Esta asociación juvenil, aglutinaba a todos los mozos de los diferentes barrios de Gorozika. Según los mayores del lugar, estas agrupaciones también eran conocidas en Muxika (Ariatza) e Ibarruri. En cuanto a los motivos que causaron su abandono o desaparición, hacia el año 1920, se citan dos: el primero, señala que los jóvenes locales se enfrentaron entre ellos (incluso debió haber peleas) y el segundo, se refiere al enfado suscitado entre los de Gorozika por la negativa de otra localidad, a devolverles la tradicional invitación a vino. A partir de este momento, se quitó el pellejo y se dejó la costumbre.

La agrupación masculina de los “*saragi mutil*”, admitía a sus componentes desde los 18 años (los más jóvenes, no participaban ni bebían vino) y se desvinculaban de la misma, en el momento de su matrimonio. Por lo tanto, el conjunto de sus miembros eran jóvenes solteros y “*mutil zar*”. Al indeterminado y variado número de sus socios, se les denominaba “*saragi mutilek*” pero también se les conocía con los nombres de “*saragiek*” y “*plaza mutilek*”.

Al parecer, había algún encargado de llevar las cuentas, señalar lo que correspondía aportar “a escote”, recaudarlo y pagar los gastos festivos (“*Aurresku*”s, romería o baile, bacalada, ...) y la organización del “*saragi*” (transporte, pago “a escote”, cuidado del pellejo y repartición del vino). Los jóvenes de Gorozika, durante sus fiestas, invitaban a vino y reconocían el derecho consuetudinario de los pueblos a sacar su “*Aurresku*” y de igual forma, esperaban obligatoriamente el ser correspondidos en sus respectivas festividades patronales.

Las fiestas patronales de Gorozika, se celebraban el día de “*Andra Mari*” (8 de setiembre) y al día siguiente (o segundo día de fiestas). Según parece, antes tenían una reunión para arreglar los aspectos relacionados con el “*saragi*” y las fiestas. Por su parte, el Ayuntamiento ofrecía a subasta el puesto en la plaza de la acordeón y pagaba al tamboril o “*txistulari*” que solía venir de Muxika (“*Txakarro*” con el “*txistu*” y tamboril, y “*Ponpolin*” con el atabal), Ariatza (un tal José, apodado “*Txistu*”), Arratzu o Zornotza.

La víspera por la noche, se sucedía el sonido de campanas y cohetes mientras los “*saragi mutil*” traían el pellejo de vino tinto (*saragi*) que lo guardaban en un recinto bajo la torre de la parroquia o junto a ésta. Luego, chicos y chicas, celebraban una bacalada (a base de bacalao asado o al horno y rociado de aceite) con pan y vino del pellejo. Este último, tenía unos 110 Kgrs. y si se acababa durante las fiestas, compraban otro (costaba unas 25 pts).

El día de “*Andra Mari*” había una misa a las siete y media o luego a las diez y media, se celebraba la misa mayor. A la salida, el tamboril tocaba y los mozos solteros de Gorozika sacaban un “*Aurresku*”. Al finalizar, el ayuntamiento les invitaba a vino blanco y galletas. Después, la gente marchaba a comer a sus casas donde tenían invitados a familiares. A primera hora de la tarde, el tamboril recorría los diferentes caseríos. En la romería de la plaza, se iban sucediendo numerosos “*Aurresku*”s (antes de la introducción del acordeón en las romerías) de los pueblos vecinos de Ibarruri, Muxika, Gernika y Zornotza. El ayuntamiento en pleno, se encontraba sentado en un banco de la plaza y para bailar el “*Aurresku*” se le pedía permiso al alcalde que iba designando el orden de actuación. Posteriormente, se fue alternando en las romerías el tamboril y el acordeón, hasta que ésta última se convirtió en la única protagonista. Algo parecido sucedió con el repertorio:

del “Aurresku” se paso al “suelto” y finalmente, dominó el “agarrao”. De cualquiera de las formas, la romería tenía su final al toque de oraciones.

En Gorozika, se han conocido las añejas y dificultosas “*Erregelak*” (los últimos fueron Juan de Atxerrena y el padre de Anastasio Legina) o bien, el generalizado “*Aurresku*”. Para realizar éste último, se formaba una cuerda (*soka*) de 20 ó 30 individuos y su posterior desarrollo no difiere del “*Aurresku*” descrito en otras localidades. Asidos de las manos realizaban el “*Artolateko*”, donde algunos aprovechaban la ocasión para dar palmadas en el trasero de las chicas, y finalizaban con el baile “a lo suelto”. Acto seguido, se acercaban bailando al lugar donde estaba el pellejo (junto a la fuente de la plaza) e invitando a las chicas, los “*saragi mutil*” locales servían el vino tinto (mediante “*pitxar*” de litro o cuartillo). Los “*saragi mutil*” y los jóvenes en general, vestían de fiesta con blusa (corta o larga), pañuelo al cuello, camisa blanca, pantalón mahón o “mil rayas” y alpargatas blancas. Y durante las fiestas, no faltaba el “*Aurresku*” de las chicas.

El segundo día de fiestas por la mañana, celebraban misa de difuntos o ánimas y los casados locales sacaban su “*Aurresku*” (estos “*Aurresku*”s mañaneros, solían estar pedidos desde ocho días antes). El resto de los actos eran similares al día anterior (algunos, señalan que había “entierro del pellejo” al final de fiestas) y el domingo de repetición se celebraba en Zugastieta.

En el programa de fiestas de 1990, en Gorozika, tan sólo se conserva el clásico bacalao (*makailo*) de la víspera como aspecto de aquella tradicional costumbre de los “*saragi mutil*”. No es raro, teniendo en cuenta que la citada organización juvenil fue conocida por algunos ancianos en su niñez y a eso se debe, buena parte de la falta de concreción o profundización en la información recogida al respecto.

Por otro lado, la juventud de Gorozika participaba en la ronda nocturna de los “*Marjjesiak*”, en la cuestación petitoria de la víspera de Santa Agueda, en los regocijos de Carnaval donde vestían de “*Kokomarro*”, en la letanía y posterior romería en Bizkargi, llevando la imagen de San Juan (portada por “los quintos”) en Semana Santa, participando en los ritos de San Juan y propinando palizas o pedradas a los novios venidos de fuera. También celebraban despedidas de solteros y costeaban la misa, ante la muerte de un compañero.

Gorozika ha contado con asociación voluntaria de Hijas de María, compuesta por chicas solteras (entraban tras la Comunión y salían al casar) que observaban la obligación de comulgar y confesar mensualmente, oír charlas, asistir a la procesión con estandarte y no bailar. Los Luises, no llegaron a constituirse en Gorozika. También había mayordomos anuales de la Iglesia.

Poseía el municipio una Hermandad de ganaderos, agrupaba a todo el pueblo, que tenía un listero y tres cabos. Estos tasaban, bianualmente, el ganado y en caso de una perdida ,abonaban entre todos los asociados. En los arreglos de caminos, el ayuntamiento daba a cada vecino que participaba, un cuartillo de vino y bacalao asado (*makailo erre*).