

LA LABRANZA Y OTRAS LABORES COMPLEMENTARIAS EN ATAUN

por Juan de Arín Dorrnsoro

NOMBRES USADOS EN LA LABRANZA

La labranza recibe el nombre de *nekazaritza* y el labrador el de *nekazari* derivado del latino *necem* (=cansancio o fatiga) y *ari*, sufijo que denota oficio. Indica que el oficio del labrador es de fatiga en el cultivo de la tierra. Durante el período de la fundación de las primitivas casas solariegas de Ataun figura el cultivo agrícola, y las tierras adquiridas para tal objeto reciben el nombre de *soro*, derivado del romano *solum* (=suelo, terreno). La palabra *soro* (=heredad) aparece en la composición de nombres de varias casas solariegas de Atáun: Aldasoro, Dorrnsoro, Gomensoro, etc. A la palabra *soro* acompaña con frecuencia el nombre de la clase de cultivo a que se destina la heredad: *Babasoro* (=heredad de habas), *Garagarsoro* (=heredad de cebada), *Linasoro* (=heredad linar), *Artasoro* (=heredad de maíz), *Otasoro* (=heredad de argoma).

Belarsoro.—*Lar* es nombre genérico de pasto y figura en la toponimia desde muy antiguo: *Larra-za*, *Lar-buru*, *Lar-ditxiki*, *Ara-lar*, etc. Son derivación de *lar* los nombres *be-*

lar (=hierba) y *belarzari* (=herbal). Ultimamente con el cultivo de hierba en terrenos cerrados viene el *belarsoro* que significa terreno dedicado al cultivo de hierba. El año 1715 en la lista de los terrenos pertenecientes a la casa Iberondo-txuloa se cita "rozadura que para hierba tenía destinado". El *belarsoro* se ha generalizado de fines del siglo XVIII a esta parte. El corte de la hierba antiguamente se efectuaba mediante la hoz, y la guadaña que sustituyó a aquélla en su funciones más importantes, hizo su aparición hacia el siglo XVIII. Según tradición, se introdujo de Francia. El año 1761 Juan Bautista Imaz de Olaluzéaga tenía dos guadañas y trabajaba de jornalero en segar hierba.

Labakie.—Es la primera roturación de la tierra. En Ataun ha habido costumbre de hacer uso de *labaki* para reducción de argomales y zarzales a sembradío. Para afectuarlo cavan el argomal o brezal y recogiendo en montoncitos los brezos y cortezas de la tierra, los quemán: "zaborrea ta lubazala erremuratan erre" suelen decir. Luego vuelven a cavar la tierra y siembran trigo. El *labaki*, después de efectuada la siega del trigo, recibe el nombre de *Agortue*. La radical *aga* indica la condición de terreno costanero y pendiente a diferencia del llano de *zelaye* o *soro*. *Gorritue* significa roturado.

Baratza.—En la composición de este nombre figura el sufijo abundancial *za* que afecta a la radical *Bara*. Desde muy antiguo *baratza*, terrenillo cultivado en la proximidad de la casa, constituye un complemento del *baserri*. Asimismo las chozas de pastores edificadas en terreno comunal han solido disfrutar, sin contribución alguna del derecho de hacer huertas en la cercanía del redil. Se utiliza para cultivo de hortalizas y ciertas plantas. El año 1684 en la toma de posesión de la casa Joanikozena se dice "entro en la huerta de la casa, arranco berzas y puerros y quebro ramas de laurel e higuera".

EL GANADO Y LA INDUSTRIA AGRICOLA

El empleo del ganado vacuno, *geel ganadue* o *ganadu geela* en la explotación de la industria agrícola data de antiguo. Se han servido de él para rotura de tierras mediante

arados y también para el arrastre de géneros resbalando sobre el suelo. Los *lorbideek*, *narrabideek* y *leabideek* son caminos utilizados para ese objeto.

Al ganado vacuno se le da su tratamiento particular. Para invitarle a que se acerque a uno se le dice *atoz*, *toz*, equivalente a *etorri zaiz* (=venga usted). Este es un caso excepcional en el que se le da tratamiento de (usted) *zu*. Suelen decir los ancianos que el ganado posee buen instinto y que quiere que le hablen con dulzura. Para ofrecerle algo, *otxok*, *txok* o *txo* (=toma tú). Para hacerle andar, *aida* (=anda), *aida goora* (=anda arriba), *aida aurrea* (=anda adelante), etc. A los bueyes *aidari* o *aidi*, contracción de *aida idi* (=anda buey). Para ordenarle que en el surco del arado, (*ikuie* o *epidea*), camine más abajo, se le dice: *atx*. Para que en el surco camine más arriba *aida gorago*. Para hacerle recular *esti*. El año 1758 se dice que al arrimarse a los novillos pronunció "la palabra *esti aczera* que es vocablo regular que se acostumbra cuando se arrima al ganado". Para hacerle dar la vuelta: *itzuli* (=volver). Para hacerle parar: *ooo*, *ooo*. Para ordenarle que se coloque en el debido lugar: *jarrai lekura* (=ponte en tu lugar).

Aberea o ganado caballar.—Al ganado caballar llaman *aberea*, aunque actualmente se va introduciendo la costumbre de llamarle *kaballerie*. El *abere* y preferentemente el mulo, *mandoa* ha sido utilizado para transporte de géneros sobre hombro. De ello dan testimonio numerosos *mandabideek*, caminos usados por los *mandazayek* o arrieros. Según tradición, antiguamente en los caseríos para la labor de transporte sobre hombros, se servían de mulos de pequeña estatura. Al ganado caballar para invitarle a que se acerque a uno; se le dice *potx*. Para hacerle parar *soo*. Para indicarle que ande: *arre*. El *arre bosque* ha sido introducido en el siglo XIX por carreteros forasteros. Para hacerle retroceder, le dicen: *atras* y para hacerle dar la vuelta: *jira*. Como se ve, la terminología usada con el ganado caballar es más moderna y más castellanizada que la que se usa con el vacuno.

ALGUNOS INSTRUMENTOS DE LABRANZA

Para la roturación de la tierra mediante brazo humano han estado en uso la *laya*, *nabarra*, *atxurre* y *jorraie*. El

año 1660 en el inventario de los bienes de Arbeldi-garakoa figuran "ytachurre, herramienta llamada nabarra tres pares de layas". Cuando la roturación se efectúa mediante esfuerzo de animales, se sirven principalmente de los instrumentos llamados *arrea* y *goldea*. *Arrea* es el aratrum de los romanos. Tenemos la grada conocida propiamente con el nombre de *arrea* provista de 28 dientes de hierro. Año 1728 en Arbeldi existe "un arado de 28 dientes. Su valor 30 reales". El año 1765 en Aldarreta "una rastra con su caja de 28 púas de hierro". Año 1759 en la casa Kaminoa "instrumento que llaman rastra, en vascuence *arrea*". Son conocidos los rastrillos llamados *eskuerea* (=rastrillo de mano) y *besaerea* (=rastrillo de brazos) manejados con las manos y brazos del hombre respectivamente, aunque el actual instrumento *besaera* es de tamaño grande y tirado por animales. Año 1660 en el testamento de Catalina Maíz de Arratibel de yuso figura "un rastrillo llamado escubera y los dientes de fierro de otros dos". Año 1765 en la casa Aldarreta hay "tres rastras de mano o escuberas". El rastrillo *besaerea* a mediados del siglo XVII figura con cinco dientes. El año 1660, en el inventario de los bienes de Arbeldi de suso, se cita "una herremienta llamada bostorça. En el siglo XVIII se hace más uso del rastrillo de cuatro dientes llamado *lauorza*. El año 1728 en la casa Arbeldi figura "una ramienta llamada laorza estimada en treinta y nueve reales". Año 1764 en Andresenea hay un "instrumento llamado laorza". Año 1769 se cita "un instrumento llamado en lengua vascongada laorza". Actualmente se usa *zazpiorz besaerea* que hizo su aparición en el siglo XIX.

El instrumento de labranza llamado *goldea* viene a ser como una cuchilla destinada a cortar la tierra y su nombre es derivado del latino culter. *Culte-gulde golde*. El año 1722 en la casa Artisabel hay "una goldea de valor de 15 reales... otra erremienta llamada laorza estimada en 39 reales". La antigua *goldea* era de tamaño reducido y consistía en la cuchilla de hierro, *golde muturre*, destinada a cortar la tierra y en vertederas de madera, *belarrrik*, sujetas con *uztaie* o aro. Por detrás llevaba *ardatza* o cama de madera con su manceira también de madera. Hacia el año 1880 aparecieron nuevos modelos de tamaño mayor y los actuales son aun mayores. *Goldea* sirve para sustituir a la laya sobre todo en terrenos asentados y llanos.

Procedimientos de arrastre.—Para el arrastre de géneros se han usado varios métodos. Uno muy antiguo ha consistido en hacer resbalar al objeto sobre la desnuda tierra, *urgoorren*. Al objeto así transportado llaman *lorra*. Los caminos o resbaladeros utilizados para ese transporte reciben el nombre de *Lorbide*. Existe en el término llamado Gaztiñerre el camino llamado *Lorbidea*, en Maumedi otro llamado *Lorbi*, hacia Sorotxotea el término *Lorbii-ekarra* y el año 1688 se cita "camino de Lorbide". Para el arrastre se ha solido hacer también uso de la *lera*, especie de trineo o rastra. En el año 1742 figura "una lera para el acarrete de las losas del puente de la dha ermita de Sn. Sebastian". El año 1765 en el inventario de los bienes de Aldarreta figura "otro instrumento que sirve para acarrear helechos y otras cosas llamado vulgarmente lera". Es también bastante antiguo el uso de *dornalluc*, nombre derivado de tornillo. El año 1660 figura en Arbeldi de suso "una cadena y un tornillo roto y quebrado que sirve para el acarrete de la leña", y el año 1765 en Aldarreta hay "un tornillo para bueyes con su aparejo o timón". El objeto conducido en arrastre mediante el instrumento *dornallu* suele ser designado ordinariamente con el nombre de *narrea*, palabra de donde procede la castellana narria. Los caminos utilizados para ese objeto se llaman *narrabide* y son muy conocidos *Aizkoateko narrabidea*, *Arriaunditako narrabidea*, *Beambuuko narrea*, etc.

Para la conducción de géneros tenemos también la carreta o carro, vehículo montado sobre ruedas y conocido con el nombre de *gurdi*, palabra derivada al parecer de la latina currus. Consta de dos ruedas o *kurpillek* (*kurdi-billek* = discos del carro), eje o *ardatza* de madera, *orraziik* o peines de madera y cama, *kurtetxea* o *kurteskillarea*. Las piezas de que consta *kurteskillarea* (=escalera del carro) son: *per-tikea* o pértiga, vara larga que sirve de timón; dos *arasak* o varas más cortas que el timón y colocadas en los costados de la cama en dirección paralela a dicho timón; *barrak* o varas que en cruce con el timón unen las *arasak* y constituyen el fondo de la cama; *taketak*, tacos o palos cortos que se colocan en las *arasak* o costados; *ezpatak* (spatha de los romanos) que son dos palos más largos que *taketak* y que van colocados en el timón en la parte delantera o trasera de la cama; *gabillea* o clavija que lleva el timón en el extremo de la parte delantera.

El *gurdi* o carro es conocido en Ataun desde hace ya

varios siglos. El año 1671 se dice que desde la casa Iztator hasta Olea pueden pasar los carros por la otra parte del río sin entrar en la calzada. En esa fecha para acceso de los carros a la Ferrería de San Gregorio (*Olea*) existen dos vados: uno junto al puente y otro frente a Olea. El año 1686 en el testamento de Antonio de Auzmendi se cita "un carro con su aderezo". El año 1728 hay en la casa Arbeldi "un carro viejo". Y el año 1765 en el inventario de los bienes de Aldarreta figura "un carro con sus ruedas ...una escalera de dho. caro". Sin embargo hasta tiempos relativamente modernos el uso de la carreta no ha sido generalizado en Ataun, debido a lo accidentado de su suelo.

EL TRIGO (*GARIE*)

Su antigüedad.—El cultivo del trigo figura en Ataun en el período de la fundación de las primitivas casas solariegas y el año 1408 hablando de la fundación de los molinos de este pueblo se dice "molamos toda cebera así de trigo como de mijo e abena e cebada que menester hobieramos de molar".

La siembra del trigo.—La semilla de trigo o galazie la preparan pasándola en el cedazo llamado *galbaia* (*gari-baia* = cedazo de trigo); luego le mezclan un poco de cal viva con algo de agua para que la cal haga operación y por fin la extienden hasta que se seque. Actualmente se va generalizando la costumbre de hacer uso para este objeto de ingredientes adquiridos en las farmacias. Para preparar la siembra, layan la tierra y la cavan con la azada o pasan el arado, a lo que llaman "zotolak atxurtu ta zoye zokaindu". Echan la semilla con la mano y para cubrirla, pasan el arado. A la siembra del trigo llaman *gari eittea* y se efectúa por S. Martín, después de haber recogido la cosecha de maíz. A veces se retrasa la siembra debido al mal tiempo. Se suele decir del trigo "Aundie banintzen, txikie banintzen, Mayetzen burutu nintzen" (= Si fué grande, si fué pequeño, me espigué en Mayo).

La escarda.—En algunas tierras fértiles, por temor a que la paja se haga demasiado lozana, suelen pasar el arado después de nacido el trigo. Cuando haya crecido el trigo

arrancan con la mano las malas hierbas que hubieren brotado, sobre todo *olea*, *zalkea* y *zinkirioa*. A esta operación llaman *garie jorratu*, nombre que viene de cuando solían escardar el trigo con unas azadillas estrechas, *jorrayek*.

La siega (= iritea).—Se efectúa con la hoz, *itaie* o *iritae* (= instrumento que siega). La hoz lleva púas o dientes en el filo, *itai garranga dune*, y para afilarla ordinariamente se ha solido acudir a la herrería. Se va introduciendo también la hoz sin púas, *segaitae*, y últimamente la guadaña o *segea*.

Efectuada la siega, con dos manojos de paja o *galasto*, se hace lo que llaman *galbala* (= fajo de trigo) o gavilla atándolo con unas pajas. Estas forman, pues, la atadura que recibe el nombre de *eskarri*.

Con tres gavillas atadas en la punta o extremo superior y colocados de pie en trípode se forma el eje o *zille* alrededor del cual van colocando de pie otras gavillas que así forman *garimeta*. Cuando se desea que el trigo permanezca mucho tiempo en el campo se forman montones mayores llamados *zutzak*. En el siglo XIX durante la época de la siega solían desplazarse a Navarra bastantes mujeres solteras de Ataun, impelidas por el deseo de ganar unas pesetas. La temporada de trabajo solía durar unos ocho días y comenzaban la faena al amanecer dejándola al oscurecer. El año 1880 en esa labor ganaban al día una peseta y la manutención la cual solía ser suficientemente buena para aquellos tiempos. Durante el día festivo la manutención era por cuenta propia. En esa fecha el pan de seis libras valía dos reales. Por la aduana de Saratsamendi podían pasar en cada viaje cuatro panes. Por la de Lizarrusti todos los que quisieran, pero en ella había que pagar el impuesto de tres céntimos de peseta por cada pan.

La trilla (= gari jotzea).—Antiguamente se efectuaba en las eras, *larrañetan*, y éstas se hallaban instaladas unas en las antepuertas de las casas y otras en el interior de cobertizos o casas. A la entrada del siglo XX había en las antepuertas de Semoroa, Zuaga, Aitzio y Ayarrea. Colocaban las gavillas en la era tendidas en dos hileras de suerte que las espigas estuvieran en el centro. Las golpeaban con *iraurrek* o mayales compuestos de dos varas (*iraurzigorrek*) ordinariamente de acebo. Los operarios, *iraurlek*, trabajaban en

grupo golpeando todos a compás. Las gavillas, una vez de trilladas, eran retiradas al desván en donde se hacía el *lastopilla* o montón de paja, y el poso de paja, *lastazca*, era recogido con rastrillo de mano y colocado en lugar separado por ser mejor y más blando que la paja de la gavilla. El grano quedaba en el fondo y era recogido con *pelaki*, pala de madera. La trilla se efectuaba con la ayuda del vecindario que era obsequiado con la comida. El año 1745 se dice que Juan de Beguiristain "había traído una oveja de la sierra de Aralar para valerse de su carne y comerla en tiempo de varear los trigos". En las eras solían varear, además del trigo, habas y otros varios géneros y así el año 1786 al arrendador de la casa concejil se le impone la obligación de tener limpia la sala consistorial sin que la ocupase en cosa alguna "y de ningún modo pueda varear trigos ni maíces y ni limpiarlos". El año 1730, en el testamento de D. Juan de Bazterrica, vicario de Ataun, se dice que en el trigal había necesitado de cinco peones para la escarda, doce para la siega, dos peones para atar los haces y hacer almiarres, ocho para varear trigo, dos mujeres en limpiar el trigo y el jornal de un peón en componer y cuidar el seto.

En la segunda mitad del siglo XIX desaparece en Ataun el uso de las eras y se introduce la costumbre de efectuar la trilla golpeando gavillas contra unas piedras planas. Para ablandar la paja, *lastoa gozatu*, y desgranar los residuos que pudieran permanecer después de golpear en la piedra, se sirven de la *tranca*. Actualmente se va extendiendo el uso de máquinas trilladoras.

La limpieza o aventamiento del grano (—*gari garbitze*). Para esto se han empleado dos procedimientos. El primero consiste en el uso de la criba o *artzea* que solía ser un cedazo de más de un metro de diámetro y hecho con fletes de roble que se sujetaban al aro o *anaie*. Mediante la criba lanzaban al aire el grano con su paja y descendía primero el grano, porque pesaba más y en el momento mismo en que recogían el grano orillaban la criba para que la paja o *aulkea* cayese al suelo. Y volvían a lanzar al aire otra y otra vez hasta que el grano quedase del todo limpio. La criba recibía cada vez poco más o menos un celemin de grano. El *artzelari* que así se llamaba el cribador, siendo especializado, podía limpiar al día unas veinte fanegas de trigo. Su oficio era pedoso, porque toda la labor había que ejecutarla a pulso.

El segundo procedimiento consistía en el aprovechamiento del viento. Arrojando el trigo de cierta altura el grano descendía al fondo y la paja que pesaba menos, era desviada o llevada por el viento. Hacia el año 1870 se introdujeron máquinas de limpiar trigo —aventadoras—, hoy generalizadas ya.

Antiguamente el grano limpio se depositaba en *kampazkos* (espuestas) contruidos en casa con paja y tiras de zarza. Cada *kampazko* cabía tres o cuatro fanegas. Para ese objeto había también tinajas, arcas y *kutxas*. Las arcas a diferencia de *kutxak*, carecían de *kutxatilla*, o arquilla y en su exterior eran lisas, sin talla ni escultura alguna.

Escasez de trigo.—En Ataun se ha notado ordinariamente escasez de trigo. El año 1789 la cosecha de Ataun se computa en 4.000 fanegas de trigo y para abastecer el consumo hacen falta otras 1.000 fanegas. El año 1699 la villa tuvo que dar 195 reales para comprar trigo para la alhóndiga y el año 1792 en el testamento otorgado por María de Tellería se manda fundar un pósito de granos debido a que por la carestía el público necesitado se veía en la imposibilidad de adquirir el trigo de que carecía.

Pan de trigo.—El consumo de pan de trigo figura desde antiguo, y a la entrada del siglo XVII existían panaderías públicas. El año 1618 Juan de Alargunso dio 27 reales por el remate de panaderías hecho a su favor. Y el año 1654 Ju^o de Urdangarin y Ju^o de Bazterrica se obligan a abastecer de pan en Elizalde, Astigarraga y Arrondoa conforme es uso y costumbre, bajo la pena de cuatro reales por cada vez que faltare pan para el vecindario, y lo han de vender conforme determinen los regidores. Hasta la entrada del siglo XX las comidas corrientes eran a base de maíz; pero al final de ellas en algunas familias se comía pan elaborado en casa. Cuando se introdujo la costumbre de merendar, ésta en un principio consistía en *talos* y más tarde en un pedazo de pan. La mayor parte del pan que se consumía en Ataun era elaborado en hornos caseros y cuentan que hacia el año 1880 el día que en el barrio de Lauzti-erreaka se vendieran dos libras de pan de panadería, se conceptuaba como día de buena venta. Las familias que disponían de trigo para las necesidades de la casa hacían la hornada o *labesu* en la siguiente forma: cocían boronas elaboradas con harina de maíz, *artook*, para comer en los días inmediatos, y para los

días sucesivos hacían *otasa*, pan elaborado con harina de trigo y algo de salvado o *zaye*. Hacían también unos pocos panes blancos con harina fina de trigo para sopa y para casos de algún compromiso, *lotsakizunen bat zaneako*. Se hacían también pequeños bollos, *opillek*, para los niños. Desde que se introdujo la patata estuvo en uso *patataotasa*, mezcla de patata y *otasa*. A la masa hecha con salvado llaman *zapero*. En un documento del año 1759: "Zaperoa que en el vascuence quiere decir o significa masa de salvado".

Pagos en trigo.—El valor del trigo con relación a la moneda ha sufrido muchas variaciones. El año 1550 la fanega de trigo valía siete reales, la de mijo tres reales y medio, la de avena cuatro reales y la libra de tocino tarja y media. El año 1555 el jornal del operario en la construcción del puente de Sarriarte figura un real diario y el del boyetero dos reales. La fanega de trigo se vende en un ducado, la de cal y la libra de queso a cada cuartillo y la cántara de sidra cuatro tarjas. En el año 1659 dice: "en pan cocido siete fanegas de trigo a dos reales de a ocho la fanega" (Real de a ocho equivale a ocho reales). El año 1757 Ignacio Dorronsoro de Erroyondo vendió en el mercado de Tolosa cinco fanegas y media de trigo a 24 rs. vn. la fanega. En su manutención gastó 20 cuartos. A fines del siglo XVIII el pan se vendía en Atáun a 16 maravedís la libra. El año 1828 en las obras de la edificación de la iglesia parroquial de San Gregorio se efectuaron por el vecindario de Atáun 371 prestaciones personales o *auzolanes* y en ellos se consumieron 375 libras de pan a medio real la libra. Se consumieron también 213 raciones de alubia a medio real cada ración con su condimento. En los siglos pasados escaseaba el dinero y muchos de los pagos se efectuaban en especie mediante el trigo. El año 1791 a Juan de Urdangarín, cirujano, por costumbre antigua le pagan cuatro celemines de trigo anuales por la rasura de cada uno durante el año y se queja de que su cobranza no la ha efectuado en algunas familias especialmente en los últimos años en los que la falta de cosecha las ha puesto en estado pobre. El año 1881 cada familia contribuía con tres cuartos de fanega de trigo para el salario del barbero o practicante quien, además de atender a los enfermos, tenía el deber de afeitar a los que para tal objeto acudiesen a él. Los barberos duraron en Atáun hasta la entrada del siglo XX siendo el último el que residió en Barberoetxea de

Arrondoa y cobraba tres cuartales de trigo al año por cada familia. Al cese de éste vinieron dos médicos. Asimismo se establecieron peluqueros o *bizarkentzallek* en las tres parroquias y éstos comenzaron cobrando al año un cuartal de fanega de trigo por persona que quisiera valerse de sus servicios. El boticario Martín de Urdangarín el año 1765 se compromete a servir a los vecinos de Atáun las medicinas necesarias con la obligación de que cada ajustado pague al año un celemin de trigo. Los herradores, *perratzalleak*, solían recibir trigo en pago de sus servicios. El año 1765 Juan de Aldarreta debía al herrador Juan de Múgica cerca de cuatro fanegas de trigo por el salario de herrar su caballería en los tres últimos años. A la entrada del siglo XX el herrador Lucas Echeverría cobraba al año una fanega de trigo por cada caballería. El herrero, por afilar las herramientas de labranza ha solido cobrar el *sutei-gari* que consistía en un cuartal de trigo al año y otro de maíz por cada familia. El año 1804 a José de Auzmendi, organista, le dan de salario 24 fanegas de trigo, al sacristán de la parroquia de San Martín cinco fanegas de trigo, y al de la parroquia de San Gregorio tres fanegas de trigo. El año 1833 el sacristán de San Martín alega que entre los emolumentos de su oficio se ha contado siempre la postulación en las cosechas de trigo y maíz, recibiendo lo que las familias han querido dar según costumbre antigua. Así que durante la época de la trilla pasaba de puerta en puerta recogiendo trigo una larga fila de herradores, barberos, sacristanes, seroras, boticarios, tenderos, herreros, etc. Asimismo en esa época los inquilinos preparaban el trigo que habían de entregar para pago de las rentas.

MAIZ (= ARTO)

El mijo con el que se elabora el alimento llamado borona o *arto* figura en Atáun desde tiempos primitivos. El año 1408 se habla de la construcción de molinos para moler trigo y mijo. El año 1550 Juan de Muxica tiene diez fanegas de mijo y el año 1656 Domingo Fernández de Arin cede a su hijo la casa de Igarzagarate con la condición de que si se separaren haya de entregarle anualmente para sustento "una carga de trigo y media fanega de mijo llamado borona". En esto apareció el mijo mayor, mijo de las Indias o maíz,

importado de América y que en vascuence recibió el nombre de *arto-aundie*, (mijo grande), quedando el de *arto-tzikie* (mijo pequeño) para el mijo del país de grano pequeño. La planta del primitivo maíz o mijo tenía caña más corta que el trigo y el grano intermedio entre el trigo moscatel o *ga-laundie* y el maíz de las Indias o *indi-artoa*. Asimismo se diferenciaba de *zikirio*, centeno, de espiga más larga y de cuya harina se hacía uso en un tiempo para elaborar pan de centeno. Desde que apareció el maíz importado de América, más rico que el del país, el mijo pequeño fue desapareciendo poco a poco. El año 1880 se hacía aún algún pequeño consumo suyo y lo recuerdan los ancianos como se lo oí en *Andralizeta*: "Arto txikikin eindako taloa jan oi zan lenao Orrea etzan ondo unitzen eta okalbekoa jarri okozpeen eta jan oi zoen" (= Antiguamente se solía comer borona elaborada con mijo pequeño. No hacía la masa compacta y solían comer poniendo el habero debajo de la barbilla). A fines del siglo XIX D. Francisco de Urdangarin, Beneficiado de Alá. u. i., escribe: "de mijo y panizo se coge medianamente y de poco tiempo a esta parte se hace pan de maíz que llaman mijo de India que se da muy bien en los valles y lugares húmedos y comido fresco es de buen gusto y engorda".

El año 1702 en el molino de Erroyondo había dos piedras de moler, una para trigo, *ogiarrie*, y otra para maíz, *artaarrie*; en el molino de Larrunza, una para trigo y otra para maíz; en Errotatxo de Larrunza, una para trigo; en el molino de Elizalde, dos piedras para trigo y una para maíz. El cultivo del maíz fue tomando incremento durante el siglo XVIII y el año 1770 se recogieron en Atáun 4,320 fanegas de trigo y 5.600 fanegas de maíz. El maíz, aunque más pobre, es más abundante que el trigo. Según la estadística enviada al Corregidor el año 1770 cada celemin de maíz produce en Atáun unas cinco fanegas, y cada celemin de trigo que se siembra, unos ocho celemines.

Siembra de maíz (Arto-sartzea).—Suele tener lugar al brotar la hoja en los árboles: "Orri irteta, arto eittea". Se suele decir también "San Marcos astea, atzea baño aurea obea" (= La semana de San Marcos, mejor delante que detrás). "Artoa belea izkututzeaño azi bear da San Joanetaako" (= El maíz tiene que crecer para S. Juan lo suficiente para ocultar al cuervo).

Siega del maíz.—Se efectúa mediante la hoz, y, después de segado, se coloca de pies en montoncitos, *artametak*, atados en la parte superior con *eskarri* de paja. Permanece allí hasta que se le seque la caña o *indalastoa* (*Indi-lastoa* = paja de Indias). Trasladado al desván, tiene allí lugar lo que llaman *arto-zuitze* que consiste en separarle la mazorca y la perfolia (*artaburu* y *txuikiñ*) y en esta labor suele ayudar ordinariamente la gente de la vecindad. En algunos casos, por la urgente necesidad de tener que llevar el maíz al molino, han solido secarlo colgando las mazorcas de unas varas largas. El año 1803 Andrés de Goicoechea corta "tres árboles que llaman altza para colgar maíces". El desgrane (*artoa-aletu*) de las mazorcas ha solido efectuarse con la mano ayudándose del zuro o *koskola* de alguna mazorca ya desgranada. Se ha usado también el procedimiento de varear las mazorcas colocándolas sobre un tablado llamado *astoa*. Este consiste en un tronco cóncavo sobre cuatro pies y provisto de orificios por los que desciende el grano al segregarse de la mazorca. Algunos tablados son planos y llevan en los costados setos de pértigas de avellanos.

Elaboración del talo.—La molienda de los granos tiene lugar en los molinos que radican en la villa y todos ellos movidos por salto de agua. El cernido de la harina se hace en la artesa llamada *orromaie* (= la mesa de amasar). Sobre la dicha artesa colocan un listón de manera, *iriñalki*, que sirve de apoyo al cedazo. Meneando el cedazo sobre el mencionado listón, la harina cernida cae a la artesa y el salvado o *zaye* queda en el cedazo. El año 1660 en el testamento de Catalina de Maíz se lee "una mesa de amasar pan..., un cedazo para cerner harina". La elaboración de la masa, *orrea*, se efectúa o en un rincón de la artesa o en recipiente separado *talaska*, según sea para borona que se cuece en horno o para *talos* que se tuestan sobre las brasas. La curación de la masa se hace con las manos. El procedimiento antiguo para preparar el *talo* consistía en extender o aplanar entre las palmas de las manos un trozo de la masa. Actualmente colocan sobre las rodillas una pala de madera, *talopalea*, y aplanan sobre ella la masa golpeándola con la mano. Los pastores emplean el procedimiento antiguo y según ellos el *talo* así curado suele ser más sabroso. Para cocerlo, *talok erre*, antiguamente colocaban la masa ya aplanada sobre las brasas y le daban vuelta cuando se le hu-

biera tostado una de las caras. El procedimiento moderno consisten calentar una pala de hierro, *talaburnie* y colocar sobre ella la masa aplanada. Cuando se le haya hecho algo de corteza en las dos caras y adquiera consistencia, para que se ahueque y se ase, la colocan de cara al fuego apoyándola en *talomantenu*. El uso del *talomantenu* o bastidor de hierro data de época muy reciente.

Los instrumentos que se emplean en la elaboración de la masa son de madera. Para recoger los residuos o fragmentos de la masa, *orrokatak*, (orre-puskatak), se sirven del raspador llamado *malerea* y para recoger los residuos de la harina hacen uso de *matarraza*, escobilla de plumas.

F R U T A S

Urre (=avellana). En la antigüedad *urre* aparece como nombre genérico de bellota y a la fruta de árboles indígenas llaman *izkurre* o *ezkurre*. Actualmente el nombre *urre* se emplea para indicar fruta de avellano y cuando se quiere designar el árbol avellano se hace uso del término *urritz* o *urre-aitz*. En la toponimia aparece *urres* o *urrez*: Urreztz, Urrestarasu, Lizaurresti.

La avellana ha solido ser una de las frutas de que se servían en la antigüedad y la aparición en Atáun de tanta abundancia de nombres derivados de *urre* nos da idea de la importancia y extensión que tuvo en este pueblo. Ha habido costumbre de recoger avellanas y de extenderlas en el desván para secarlas. A la entrada del siglo XX solían ser muy visitados los avellanados de Sarastarri, Akaiz, Lizarrusti, Arrikolaza, Urbarandía, etc. Uno de los años Ceferino de Aldakotxoia recogió siete fanegas de avellanas en Arrikolaza. *Izkurre* en sentido figurado significa dinero o riqueza. "Izkurre badauke" (=tiene bellotas) se traduce en "tiene dinero". Asimismo *aberastasune* (=abundancia de ganado) se traduce en riqueza. Frutas y ganadería, ambas son fuentes de riqueza explotadas desde tiempo inmemorial.

Bellota de haya (*pago-izkurre*).—Parece que el haya es árbol indígena, aunque su nombre actual *pago* sea derivado del latino *fagus*. Existe tradición según la cual en una antigüedad remota los moradores para su alimentación se servían de bellotas de haya. Ha abundado la bellota de haya

en los montes de Atáun y en tiempos aún no remotos había en ellos una verdadera plaga de ratoncitos, *satitxuk*, alimentándose de la bellota y en los años de escasez descendían en manadas a los sembradíos ocasionando grandes destrozos.

La manzana (sagarra).—No está del todo claro si el manzano es o no árbol indígena; pero se sabe que tiene una antigüedad no alcanzada por los pobladores de las primitivas casas solariegas. Su fruta se llama *sagar alea* y no *sagar izkurre*. Se ha propagado mediante cultivo; pero existe también el manzano silvestre llamado *basasaarra* que se cría espontáneamente en los bosques de Atáun y que abundó en los siglos pasados. La aparición del manzano silvestre en el caso de que no fuera árbol indígena, se explica mediante la propagación de su semilla por las aves. En los siglos pasados ha habido costumbre de recoger en los bosques plantas de manzanos silvestres para trasplantarlas en los manzanales. Asimismo ha habido costumbre de recoger frutas de manzano silvestre para sembrar su semilla en viveros. El año 1585 la villa ordenó "que nadie arranque manzanos silvestres para vender para afuera". El cultivo del manzano figura el año 1428 en el proyecto de la fundación de la Ferrería de Olea: "pueda poblar e plantar manzanales y nogales e castañales... p^a provysyon dla dha ferreria". El año 1513 se autoriza la plantación de 600 manzanos en el lugar llamado Necola-alde. El año 1564 se saca en pública subasta la fruta del manzanal de Agaunza, llamado también manzanal de Olasagasti. La elaboración y consumo de la sidra son conocidos en esta villa desde antiguo. El año 1555 se consumieron 28 cántaras de sidra en las obras de la construcción del puente de Sarriarte y el año 1562 en las obras de la Tejería se consumieron 30 azumbres de sidra a media tarja el azumbre. El año 1660 en el inventario de bienes de María Juaniz de Arratibel, de Arratibel de suso, se dice que hay "dentro en la dha casa sus lagares de hacer sidra y una cuba para envasarla". En la misma época en la casa Arbeldi-berria hay "unos lagares para hacer sidra. Y una cuba para envasarla y un cubete llamado en vascuence tina, que sirve para vaciar la sidra de los lagares a él y desde ella donde fuere necesario". Existieron lagares antiguos en la casa vieja de Gomensoro, la cual fue destruída hacia el año 1847. El año 1594 se dice que había lagares

en la casa solar de Agirre y en el siglo XIX existían unos muy viejos en su desván. Con todo, el casero de Ataun, ocupado preferentemente en la adquisición de los alimentos más imprescindibles, ha solido relegar a un lugar secundario el cultivo del manzano y la villa, obedeciendo órdenes de la Diputación, ha tenido que intervenir en varias ocasiones para fomentar este árbol entre los caseros. El año 1796 se dice que, siendo útil a la agricultura el plantío de manzanos cuyo ramo está en decadencia y porque conviene mejorarlo, invitan a todos los habitantes a hacer los plantíos y nombran personas por barrios así para el cuidado del número que ha de plantar cada casa como para la conservación de los plantíos.

La nuez (intxaurre).—Intxaurre (*intza-urre* = fruta o bellota de *Intza*). El pericarpio de la nuez se llama *sokaana* y la operación de pelarla *txurgaldu*. Las nueces se suelen contar por *txokotek* y cada *txokote* se hace con cuatro granos.

El nogal tiene en este país un origen muy antiguo y, según Munita, procede de Persia. "Intxaurre ez da berez enengoa: Persia'tik ekarria degu" ("Gure mendi ta Oianak", página 50). Existía en tiempo de la fundación de las primitivas casas solariegas y algunas de ellas, como Intxausti, han tomado nombre derivado de él. El año 1394 en las Ordenanzas de Guipúzcoa se habla de plantación de nogales y su fruta ha sido uno de los géneros incluidos en los diezmos y primicias. Se ha cultivado preferentemente en las orillas e inmediaciones de los ríos. Gran parte de la heredad *Zelaie* de Telleriazpikoa a fines del siglo XVIII era nogueral y lo propio ocurría con otras muchas heredades de las orillas del río Agaunza. Se ha cultivado también en las proximidades de la vivienda humana y desde antiguo figura el nogal en la antepuerta o inmediación de las casas, así como también junto a las cuevas que en alguna época hayan sido utilizadas para estancia de ovejas. Existen algunos prejuicios contra este árbol. El año de la epidemia de cólera fueron derribados muchos de los nogales de las inmediaciones de las casas en la creencia de que este árbol, en la proximidad de la vivienda, es fuente de muchas enfermedades.

Cerezo (keiza).—Su nombre está tomado de cereasus de los romanos (cereasus >gereasu> gereiza). Existe el ce-

rezo bravo o silvestre al que llaman *Txerrikeizea*, sin duda porque su fruta es amarga. Es conocido desde antiguo y cultivado preferentemente en los setos y orillas de los caminos. Las principales variedades de injerto que se usan son *keizbelza*, *keizgorrie*, *ambolariogorrie*, *ambolariobelza* y *keburubelza*. En los siglos pasados casi todas las casas solían tener varios cerezos en sus propiedades y así, por ejemplo, el año 1743 junto a Sabiaga había 27 cerezos y en Arzate-aundia había en la misma fecha 36 cerezos. En la actualidad se hace poco aprecio de su fruta y en lo que va de este siglo se han cortado muchos cerezos utilizando su material en las carpinterías.

Castaña (gaztiña).—Es nombre derivado del latino castanea. El castaño fue importado en el período de la fundación de las primitivas casas solariegas y su fruta no se llama *izkurre* sino *gaztiña-ale*. En el siglo XV fueron plantados en el sel de Larrunza 300 castaños. En el siglo XVI se dice que, siguiendo la costumbre antigua, se entregaban de cada diez cargas de castaña en orujo una para el diezmo y de cada cuarenta, una para primicia. El año 1569 eran varios los vecinos que pagaban el *ondarzillegi* por los castaños plantados en terreno comunal y esta forma de aprovechamiento fue tomando incremento en los siglos siguientes. Las principales variedades de injerto que se usan son *goizgaztiña* o *Andramari-gaztiña* (de grano abundante y bueno), *altzola* (es el mejor grano para comer asado; cocido, es algo agrio), *lazkaue* (grano sabroso para comer cocido). Del grupo que llaman *berde* o *beregaztiña* constituido por las variedades que se maduran tarde, tenemos *ataloa* (grano crecido y bueno), *berdea* (figura con erizos en grupo de tres o cuatro), *metulaza* (grano muy sabroso), *illeaundie* (pinchos crecidos y abundantes en el erizo), *txakaroa* (de corteza rojiza), *betargie* (sin pinchos en la proximidad del ojo, poseyendo cada erizo el ojo más tres granos; es la variedad de castaña que en más tiempo se conserva), *beorie* (se madura tarde) y *beankea* (grano sabroso y el último en madurar).

Para recoger el erizo o *morkotsa* se sirven de una horquilla de madera llamada *malxardea* (morkots-sardea = horquilla para erizos de castaña). Antiguamente solían asar las castañas en unos rollos de hierro llamados *zartanak*, nombre derivado del latino sartaginem. Sus bases planas iban

provistas de orificios y tenían aproximadamente diez centímetros de altura con cavidad para unos dos celemines de castañas. El año 1706, en Urrestarasu de yuso se cita "sartén grande para asar castañas". Año 1728: "una sartén de asar castañas de valor de 30 reales... cuatro srtenes menores". Año 1774 en Andresenea: una "sartén vieja de asar castañas que ha servido para todos los de casa". Hacían uso de ella en común las varias familias que residían en la dicha casa. A comienzos del siglo XIX aparecieron los cilindros llamados *damboliñek*, nombre derivado de tamboril cuya forma imita. Se colocan sobre el fuego, no verticalmente como *zartana*, sino horizontalmente y en lugar de mango llevan un eje de hierro. El año 1844, en el barrio de Aizarte, había dos *dambolines*, los cuales, según dicen los ancianos eran llevados de casa en casa para asar las castañas.

En los siglos pasados la castaña constituía el alimento ordinario durante buena temporada del año. La cosecha era conservada durante varios meses depositada sobre arcilla y sin despojarla del erizo. Removíanla con frecuencia, echándole cascabillo de trigo o *garin-jaulkea* y permanecía fresca hasta el mes de mayo o aún más tarde. Podía ser conservada en más tiempo, si la recolección se hacía antes de que se le abriera el erizo. En el caserío de Juanenea solía durar la cosecha de castaña hasta el día de San Juan, 24 de junio.

El castaño ha sido cultivado en las regiones sombrías o *laiotzak* de las zonas media y baja llegando a adquirir mucha extensión. El año 1744 en el término litigioso de Agaunza había 19.000 castaños y en los testamentos de esa época se habla con frecuencia de castañales. El año 1748, en el contrato matrimonial de Bonifacio F. de Arin, su hermano le cede el castañal de Añotai de Oñaga y 16 castaños más en la proximidad del citado castañal. El año 1752 Andrés de Zurutuza dota a su hija Francisca con un castañal en *ondarcillegi*. Juana Zurutuza en el testamento otorgado el año 1778 cede a su hija Mariana el castañal de *Oñagako-saroi-aldea*, a María 30 castaños en *Sasibelza*, a Juan y María Bautista el castañal de *Añotai* a medias, etc. Ultimamente ha sido atacado el castaño de una enfermedad muy perniciosa llamada mal de tinta y debido a esto se halla en completa decadencia. Se van secando los árboles y, de no hallar algún remedio al mal, amenaza su completa desaparición. El año 1890 en Ondarza había un castaño que en año de cosecha daba cinco fanegas de fruta, según cuentan; en

Markesanea, entre los castaños casi ya secos, hay algún ejemplar que en la base del tronco mide cerca de seis metros de circunferencia. Existe el castaño bravo, *txertakea*, cuyo material suele ser apreciado para postes y para muebles.

El haba (babea).—Entre las legumbres merece especial mención el haba. Su nombre *babea* es derivado del latino faba. Según parece, fue importada antes que se inició la fundación de las primeras casas solariegas y con ello tenemos ya el cultivo agrícola y el uso de cocido en las comidas. Más tarde fue importada la alubia llamada *indabea* o *indi babea* (=haba de las Indias) y su consumo fue generalizándose. En los siglos pasados el haba y su variante la alubia han constituido una de las más importantes bases de alimentación.

PRODUCTOS DE ANIMALES

La miel (eztie).—En los montes y peñas de Ataun han existido colmenas silvestres, según narran los ancianos. "*Putterriko arkaiz zirrizuutan bazien udaan euzkin berotasunek jotzen zoonen eztie urtuta tantaka jarioz coten zien lekuuk*" (=En las rendijas de las rocas de Putterri existían sitios en los que goteaba la miel derretido por el calor del sol en el verano), según me lo contaron en *Mordazulo*. Lo propio ocurría en las peñas de Aizarte y Lizarrusti. Las colmenas silvestres se localizan con facilidad; pues durante el período estival, la abeja acude a las fuentes y riachuelos en busca de agua y de allí torna derecha a la colmena. Colocándose en observación junto a las fuentes y riachuelos basta seguir con la vista la dirección que la abeja lleva. El que haya hallado la colmena silvestre y quiere apropiarse de ella hace con el cuchillo o con el hacha una cruz en el sitio visible de la peña o del árbol más próximo. En Akerreta existe un tejo que tiene nueve cruces y a su lado se ve en la peña una hendidura en donde es frecuente hallar alguna colmena silvestre. No hay costumbre de explotar las colmenas silvestres en el sitio en donde hayan sido halladas y suelen ser trasladadas a lugares apropiados en donde se forman colmenares o *erletegik*. El enjambre es recogido en *erlezorro* construido con corteza de tilo. Colocan en la

entrada de la colmena una pequeña cantidad de leche o de miel y aplicando humo al *erlezorro*, el enjambre se refugia en la colmena. Antiguamente abundaban en Ataun las colmenas y se solían vender a razón de una por fanega de trigo. Solía ser también objeto de regalo con ocasión de bodas. El año 1722 para el casamiento de Juan de Urdangarin con Josefa de Imaz, Pedro de Pilipenea dió una colmena de abejas, Pedro de Beguiristain un carnero, Bernardino de Larraza una colmena, etc. De fines del siglo XIX a esta parte ha disminuido mucho el número de colmenas debido a que, habiendo sido convertidos los antiguos brezales o *txillardiak* en herbales, escasea la comida para las abejas. Suelen decir que hay que saber dar el debido trato a las abejas. "*Erlei itze ein bear zayo; erleak ezautzen do persona eta eztio eltzen ondo itzeiten dionari*" (=A la abeja hay que hablarle; conoce a la persona y no pica al que le hable bien), según me dijeron en *Elxebeltz*. La miel se guardaba en tinajas de barro y ha habido costumbre de comerla con *talo*. En la antigüedad constituía una golosina o *bekuz* muy apreciada y de ahí el que se hayan introducido en la lengua palabras como *eztikeri* (=lisonja), *eztizale* (=goloso), *eztitsu* (=meloso), etc. El banquete de boda recibe el nombre de *eztaye* (*ezty-aye*=papilla de miel).

La medicina casera ha solido servirse de la miel para la curación de ciertas dolencias. La curación de las anginas, haciendo gárgaras con mezcla de miel en agua hervida (contado en *Erroiondo*). Para la curación de aftas, *aulearra*, mezclan miel al agua de cocción de *salbi-belarra* y lavan con ello la boca, (contado en *Olazua* y *Erremedio*). Para la curación del catarro se suele tomar la miel en leche hervida, (contado en *Andralizeia* y *Arbotoneta*). En casos de erisipela, algunos echan mano de la miel (Mordazulo). En un documento del año 1685 se dice: "vino, huevos, miel, aceite, harina de haba, cuerdas y trapos para emplastos para la curación".

La carne (aragie).—La carne recibe el nombre de *aragie* y la vianda de carne *okalea*. La costumbre de consumir carne en la manutención existe de tiempo inmemorial. A fines del XIV una de las condiciones exigidas por el pueblo de Ataun para su anexión a Villafranca fue que "puedan vender y vendan cada uno en su lugar las sidras de sus bodegas y carnes... según lo... fasta aquí lo suelen vender". El año 1689, en los funerales

y honras de Aramendia, figura el consumo de tres carneros, siete raldes de vaca y aves. El año 1766 el arrendador de carnes se obliga a despachar carne de vaca desde San Juan hasta el día de ceniza y de carnero u oveja en todo el año, excepto cuaresma y vísperas. El año 1886, en el arrendamiento de la carnicería, se hace constar que cada vecino podrá matar durante el año una res vacuna para el consumo en la familia. La carne para conservarla solían tenerla en sal durante varios días y luego para secarla la ponían colgada al humo o *su-aire*.

En la segunda mitad del siglo XIX uno de los platos exquisitos para obsequiar a los invitados solía ser lo que llamaban *estopadue* (=estofado). Para prepararlo cocían la carne en un puchero y haciéndole sopas de pan blanco, lo revolían y sacaban en una cazorela de donde comían los comensales. Si el grupo de concurrentes era numeroso se colocaban varias cazorelas, una para cada cinco individuos. El número de comensales se solía contar por el número de platos o cazorelas.

El tocino (urdaie).—Introducido el uso del cocido en la manutención y careciendo esta región de producción de aceites, para la condimentación se servían de la grasa de res cerdal. Los carboneros han conservado esa costumbre hasta nuestros días condimentando el puchero de habas con *ganza* o manteca de cerdo. Para conservar el tocino lo cortan en haces *urdai baldeek*, lo ponen a sal en la artesa o *urdai aska* y cuando se haya salado lo suficiente suelen colgarlo del techo de la cocina. En los siglos XV y XVI solía haber haces de tocino en casi todas las casas de Atáun. Actualmente durante la época de invierno se mata cerdo en muchos de los caseríos. Aprovechan la sangre para morcillas, *odolkik*, hechas con mezcla de cebolla, semilla de anís (*miruazie*), puerro y grasa. Suelen hacer en cantidad suficiente para repartir entre los parientes y vecinos del contorno, quienes devolverán otro tanto cuando les toque matar su cerdo. Con la magra hacen chorizos a los que llaman *lukaikak*, palabra derivada de la latina *lucanica*. Desmenuzan la magra, *lukaika gaie*, y le mezclan sal, ajo, orégano y pimienta. La tienen durante varios días en la artesa para que asimile la sustancia de los ingredientes, *salmueda artzen*, y lo introducen en intestinos. Hechos los chorizos, son colgados de una vara larga colocada horizontalmen-

te en el techo de la cocina y permanecen allí hasta que se sequen, *ondu arte*.

Aves domésticas.—El aprovechamiento de aves domésticas, particularmente de la gallina, *olloa*, data de antiguo. El año 1683 las personas que acudieron a los trabajos del castañal de Belsoaras consumieron "huevos, queso y abadejo". El capón ha constituido uno de los regalos más finos para obsequiar a personas distinguidas. El año 1719 la villa dio seis capones a don Lorenzo de Lasa en agradecimiento a los servicios que había prestado ascendiendo su valor a 22 reales y medio. Desde mediados del siglo XVI, en las rentas de la casa, ha solido figurar ordinariamente la obligación de entregar al amo uno o varios capones al año. El año 1601 la casa Arbeldi rentaba al año 42 ducados, un carnero, una arroba de queso y dos capones. El año 1741 la casa Sarriarte, propiedad de la villa, rentaba al año 140 ducados y seis capones.

Ha existido la costumbre que llaman de *kapoi bazkarie* que consistía en que las personas más distinguidas del pueblo obsequiasen al señor Vicario con cada capón y que éste correspondiese al obsequio invitándoles el día de Reyes a una comida a base de capón. Esta costumbre en la parroquia de S. Martín duró hasta el año 1940. En las otras dos parroquias desapareció algo antes. Ha sido costumbre antigua la de que por Navidad los hijos ya emancipados acuden a la casa paterna provistos de un capón para regalo. Cuando algún enfermo recibe el santo Viático, es costumbre que la familia dé una gallina al sacerdote que le haya administrado y los parientes próximos que visiten a dicho enfermo, donan a éste una gallina por cada familia.

Las aves antiguamente andaban sueltas por los desvanes, cuadras y heredades, alimentándose de lo que allí hallaren y acogiéndose por las noches a un determinado rincón del corral llamado *kotea*, en donde había varias vigas horizontales sobre las que dormían. Los nidos reciben el nombre de *api*. Durante el siglo XX se ha generalizado la costumbre de construir gallineros separados de la casa.

Procedimientos empleados para preparar la carne.—El consumo de carne asada trajo la necesidad del uso de asadores. El *burrunzi* (*burrun-ziri*) (=cuña de hierro) se ha usado para toda clase de asados. Los mozos por Urtezaar,

Santa Agueda y Carnaval han solido andar en la postulación provistos de *burrunzi* en el que llevaban los tocinos y chorizos que recogían. En el monte, cuando se carece de *burrunzi*, suelen improvisar *ziri* de madera. Para fritos tenemos el *burruntzali* (*burrun-txali* = plato de hierro) y la sartén o *zartaic*, nombre derivado del latino sartaginem. *Burruntzali* es cazo de metal, bastante hondo y con mango de hierro. Fue usado en la antigüedad, y en la actualidad se sirven de él los carboneros para derretir la manteca. *Zartaic* es vasija metálica, ancha a modo de plato y con mango de hierro. Es conocida desde antiguo y se ha generalizado mucho, sobre todo, desde fines del siglo XIX. El año 1559 en el hospital de Santiago de Atáun había 12 asadores, un pardil para sacar pescado, un hierro para sacar berzas y dos sartenes. El año 1660, en el testamento de Catalina de Maiza de Arratibel-azpikoa se citan 6 asadores y dos sartenes. En el año 1754, en el inventario de Larrazea, figuran tres asadores, cazo y dos sartenes.

GENEROS IMPORTADOS

Aceite (olio). *Olio* es palabra derivada de la latina oleum. Existen dos clases: el aceite dulce y el aceite de ballena al que ordinariamente han solido llamar *lumerea* (=lumbera). El año 1646 Martín de Arin tomó en arriendo "el abastecimiento de vino de Navarra, aceite dulce y de ballena". El uso de aceite dulce se introdujo en parte por el precepto eclesiástico de abstinencia de carnes y grasas en tiempo de cuaresma y restantes días de vigilia. A mediados del siglo XIX, período de mucha escasez alimenticia, el consumo de aceite se reducía poco más o menos a un cuarto de libra semanal por familia. El aceite *lumerea* o de ballena se ha solido utilizar para alumbrar y para engrasar ciertos instrumentose de labranza, especialmente los ejes de los carros.

Bacalao (bakallaue). El año 1740 figura el arrendamiento de la provisión de bacalao y sardinas saladas. En el concurso de acreedores de Sansaetxe-Barandiaran el año 1765 se dice que los arrendadores "de ordinario y comunemente dan dos capones siendo así que su equivalencia en comidas y bacalao se compensa por los que reciben..., si

los arrendadores no entregan más capones que los de la obligación al dueño de la casa, éste tampoco tiene de dar comida ni bacalao alguno". Por Navidad a los *txangozalek* o hijos ya emancipados que hayan acudido a la casa paterna con capones, se les ha solido corresponder con bacalao. En el siglo XIX, en días de algún extraordinario, uno de los platos frecuentados solía ser el bacalao. Asimismo prestaba un buen servicio en días de abstinencia de carne y sobre todo, se procuraba que no faltase el día víspera de Navidad. Su principal consumo se hacía en *bakallau zopa* (sopa de bacalao) y rara vez solían freirlo en la sartén, por que había que economizar el aceite.

Modernamente se han introducido otros muchos artículos como la patata, que el año 1880 servía para alimento de puercos en la creencia de que no se hacía para personas. El café introducido en el siglo XIX. El año 1865 en el inventario de bienes de Iturralde figura una cafetera. Del café no se suele decir "kafea edan" sino "kafea artu" traducción literal de la frase castellana "tomar café".

LA MANUTENCION

Horas de refección. En la segunda mitad del siglo XIX el casero de Atáun hacía tres refecciones diarias: el *gosari* o almuerzo que solía tener lugar por la mañana después de haber trabajado un rato, el *bazkari* o comida al mediodía y el *apari* o cena por la noche poco antes de acostarse. Los carboneros antiguamente acostumbraban hacer dos refecciones diarias: el *gosari* hacía las diez de la mañana y el *bazkari* o comida hacía las cuatro de la tarde. En la segunda mitad del siglo XIX comenzaron éstos a hacer tres comidas diarias, el almuerzo a eso de las ocho de la mañana, la comida a las dos de la tarde y por la noche, al dejar el trabajo, la cena, la cual en los primeros años se reducía a *talos*. El pastor, mientras permanece en la sierra, hace dos comidas diarias: *gosari*, hacía las nueve de la mañana y *bazkari* hacía las seis de la tarde. Cuando desciende de la sierra se acomoda a la costumbre de tres refecciones. Atribuye el cambio a la influencia del monte y del aire de los campos. *Bi uturdutaa gorputze bea jartzen do mendiik eta beera jetai ezkeru ezin gera bi uturdukin* (El monte hace que el cuerpo se amolde a dos refecciones y si

venimos abajo no podemos estar con dos refecciones), según me lo dijeron en *Artzate-berri*. De mediados del siglo XIX a esta parte se han introducido el *gosaritziki*, el *amarretako* y la merienda. El horario de estas dos últimas refecciones se aproxima al del antiguo almuerzo y comida respectivamente. La primitiva costumbre de dos refecciones diarias se modifica con la introducción del *apari* por el labrador, a quien le sigue el carbonero en época reciente y por fin el pastor en nuestros días.

Almuerzo del caserío.—En los siglos pasados consistía ordinariamente en una ración de castañas con talo o sin él, según las posibilidades de la familia. Cuando no hubiera castañas se solía almorzar *talo* con leche o sopa de puerros o *porrusalda* condimentada con un poco de aceite y alguna vez con sólo sal.

Comida del caserío.—Se efectuaba a base de cocido, *eoskari*, llamado también *eltzekoa* y consistía en un puchero de habas o alubias o berza condimentado con cecina, o con manteca. Primeramente comían sopas de talo hechas con caldo del cocido y luego éste. A continuación algunas manzanas o queso con talo. En días en que se quería hacer comida extraordinaria las sopas de *talo* solían ser sustituidas por sopas de pan.

Cena del caserío.—Consistía en castañas y leche sin *talo*. Cuando no hubiere castañas, alguna manzana asada y leche con *talo*. Si no hubiera nada de esto, *porrusalda* y un poco de queso o lo que hubiere. En algunas casas se comían *talos* en los días en que hubiere invitados. En muchas de las casas no abundaba la leche sobre todo en ciertos períodos, porque las vacas montesas o *mendibeiek* permanecían en el monte durante gran parte del año.

He aquí cómo pasó su juventud, según cuenta, la anciana Vicenta Aguirre, nacida hacia el año 1860. La fortuna de sus padres consistía en el ajuar y una yunta de vacas. Su durante el año vendían alguna ternera, la madre guardaba el dinero en un cofre y solía decirles: "a eso no se le puede tocar, porque si el día de Santo Tomás no pagamos la renta al amo nos despedirá de la casa." Su alimentación consistía tanto para almorzar como para cenar en leche sin *talos* y, en tiempo de castañas, éstas constituían su ali-

mento para ambas refecciones. En su casa se comía pan blanco de panadería dos veces al año, por Navidad y por las fiestas patronales de S. Gregorio.

Manutención del carbonero.—Ha solido consistir en talos y habas condimentadas con manteca o *ganza*. Desde hace un siglo a esta parte ha mejorado con la introducción de la tercera refección y el uso del *jaki* (carne de cerdo) y del caldo de habas.

Manutención del pastor.—Durante su estancia en el monte a fines del siglo XIX almorzaba *talos* con suero y, cuando no hubiere suero, *talo* con un poco de queso. En la comida habas condimentadas con tocino o manteca y *talos* con suero o queso, según la época.

Algunos extraordinarios.—Durante los siglos pasados las familias mejor acomodadas procuraban sacrificar alguna oveja para las fiestas patronales de S. Martín. El uso de vino se reservaba para la época de la recolección de las mieses. Por Nochebuena la cena solía ser a base de castañas pilongas cocidas y papilla o *aye* sin azúcar. La papilla se hacía con harina de trigo y leche y solía haber verdadera ilustración por comerla. Más tarde se introdujo el arroz con leche, más apetecido que la papilla. El almuerzo en los domingos solía ser con castañas de la variedad conocida con el nombre de *verde gaztiña* cuando se podía. Otro extraordinario muy conocido era la clásica *zopazuri*. Se cocía pan blanco de panadería en una cazuela grande y le mezclaban aceite, ajo, azúcar y huevos. Solía ser el almuerzo con que obsequiaban a los forasteros. Se hacía también uso del *bakallao-zopa* y del *gibel-zopa*.

Sorgin apari (= cena de brujas). Así se llamaban ciertas cenas en común o entre varias viviendas de una misma casa, como solía tener lugar en Lauzti-azpikoa a la entrada del siglo XX, o entre las personas que frecuentaban alguna reunión o tertulia, como las *suasleek*, o también entre jóvenes que habían postulado por Carnaval o por Santa Agueda. Ordinariamente cada asistente contribuía para el *sorgin-apari* con la aportación del manjar que de antemano se le señalaba. A la entrada del siglo XX las dos viviendas de la casa Urkullaga organizaban el *sorginapari* con el dinero de la

venta de lo que recaudaban por Santa Agueda. Las *suasleek* procuraban organizar el *sorgin-apari* con mucho secreto para evitar la visita de mozos (*bellariik*), cuya presencia no era deseada en aquellas reuniones. La cena de las mencionadas *suasleek* consistía ordinariamente en la *zopazuri* revuelto de tocino y nueces con pan y vino. Cuando hubiere leche, se solía hacer también papilla o *aye*.

Comidas suntuosas.—En los siglos pasados, las bodas, nacimientos, misas nuevas, funerales y algunas grandes festividades se celebraban a base de comidas cuya suntuosidad a veces constituía una pesada carga para las familias. Esta costumbre data de antiguo y la autoridad ha tenido que intervenir en repetidas ocasiones para cortar los abusos que ha habido. Las constituciones sinodales de Pamplona el año 1590, para evitar los abusos que había en las "comidas de misas nuevas, desposorios, bodas, bautizos, velos y entráticas de monjas o profesiones de frailes y en aniversarios mortuorios y meceras", ordenan, bajo pena de excomunión, que sólo se permita asistir a las comidas de misa nueva a parientes hasta el cuarto grado y 8 clérigos, 12 sirvientes y los tamborileros y juglares. En los bautizos, desposorios y bodas pueden comer los padrinos y los parientes. Las ordenanzas del fuero de Guipúzcoa (Título XXVII) el año 1643 autorizan la asistencia a misas nuevas de los parientes hasta el tercer grado. En las honras y cabos de año y los días terceros y noveno, no se dará de comer en casa del difunto más que a parientes hasta el tercer grado. En las bodas se podrá invitar a parientes hasta el tercer grado y en los bautizos a los padrinos y otras seis personas. El año 1721 fueron sancionados con fuertes multas 162 vecinos de Atáun, así como también los alcaldes que actuaron en los últimos años por haber asistido a los banquetes de bodas y el día de S. Juan. Actualmente se hacen costosas comidas en los días de fiestas patronales, bodas y misas nuevas.

Etapas en lo referente a la alimentación.—En el período de la fundación de las primitivas casas solariegas aparece el cultivo del suelo en escala reducida y ocupa las inmediaciones del *baserri*. Las necesidades alimenticias se ven cubiertas casi exclusivamente con los productos de la ganadería y con lo que rinde un suelo nada fértil como el nues-

tro. Según la tradición, *Ekatzak eta emango diat* (=Dame y te daré) dijo la tierra, pidiendo abono y esto tiene aplicación en Atáun en donde, según sus moradores, se hace un esfuerzo mayor al de otras muchas regiones para abonar y acariciar la tierra. El cultivo en un principio fue pobre, se reducía a unos cereales y legumbres; pero luego mejoró con la importación de varios géneros como el maíz, castaña, alubia, etc. En el siglo XVIII los principales productos son trigo, mijo, maíz de las Indias, haba, alubia y varias frutas, especialmente castaña, manzana y nuez. A fines del siglo XIX don Francisco Urdangarín describe la situación agrícola de Atáun en esta forma: "Sus habitantes se ejercitan unos en hacer carbón y conducirlo a las herrerías, otros en el tráfico de ganado y los más en la agricultura, no obstante, las dificultades que experimentan en el cultivo de las tierras situadas la mayor parte en pendientes y faldas de montes. Su industria y aplicación, superior a todos estos obstáculos, les proporciona una cosecha de 3.220 fanegas de trigo, 4.300 de maíz, centeno, avena, haba y buena hortaliza, la de castaña es tan abundante como escasa la de manzana, hay además, muchas nueces, guindas, cerezas, higos, avellanas y un poco de nisperos." En los siglos pasados los cambios en la calidad y forma de condimentar los manjares aparecen lentos; pero últimamente se ha efectuado la introducción de gran variedad de manjares y asimismo un notable progreso en el arte de prepararlos.

Crisis alimenticia en el siglo XIX.—Según parece, constituyó uno de los períodos más pobres de la vida de nuestros antepasados. Y es que a raíz de la guerra de la Independencia y de las guerras civiles posteriores quedó este pueblo tan agotado y pobre que, además, de no producir su suelo lo preciso para cubrir las necesidades locales, se vieron sus vecinos sin recursos para comprar los alimentos más indispensables. Se debe a ello el que la villa se viera obligada a tomar cuertas medidas encaminadas a ayudar a los vecinos más necesitados. El año 1789, debido a la escasez de trigo y maíz en el pueblo, la villa habilitó un pósito de granos y atendiendo a que, por la escasez, iba subiendo el precio de pan y maíz, para que también los pobres pudiesen comer, repartió cédulas a la gente necesitada para que comprasen con ellas el grano. La villa toma el acuerdo de cargar ocho mrs. cada azumbre de vino que vendieran en las

tabernas para que su importe sirviese de rebaja de precio de granos que se repartiesen al vecindario, por no ser de tanta necesidad el vino como el pan. El vecindario, ante una prueba tan dura, se lanzó a dar frente a la situación: hombres y mujeres, ancianos y jóvenes, mal comidos, pero animosos, en las asperezas de unas peñas poco productivas y en unos pedazos de tierra nada fértiles, buscan el sustento necesario y consiguen mejorar la condición de sus hijos dejando buena perspectiva para el siglo XX.

Situación alimenticia a la entrada del siglo XX.—Aumenta el número de refecciones y, al mismo tiempo mejora notablemente la calidad de los alimentos hasta llegar a ser abundantes y buenos. Esta corriente se ha sentido no sólo en el caserío sino también en las chozas de los pastores y de los carboneros. Hacia el año 1922 un joven pastor de Aralar decía: *Ardo ta guzi arzaiek gaizki ematen do* (con vino y todo, parece mal el pastor) A los catorce años de aquello, apenas había choza en Aralar en la que no se consumieran vino, huevos y otros alimentos, desterrando el *talo* para ser sustituido por el pan. Al iniciarse la guerra civil del año 1936, en Atáun se comía bien aun entre las clases más humildes. Se había desterrado el *talo* y desaparecían casi todos los hornos caseros ante el tierno pan de las panaderías. No era apetecida la castaña: *gaziñea gauza aule da* (=la castaña es cosa floja) se decía. Además, del acostumbrado cocido, se generaliza el consumo diario de la vianda y para ello se mata algún cerdo o se acude a las carnicerías o a otros establecimientos públicos. El cocido, condimentado con aceite, no es apetecido: *bijiliko jana* (=comida de vigilia) le llaman. Se elabora bastante cantidad de sidra y, además, se hace un buen consumo de vino de Navarra, así como de café y licores. Hay buen número de tabernas y casas de comidas a las que acude especialmente la juventud en los días festivos. Para días de algún extraordinario o compromiso la carne fresca de la carnicería parece cosa ordinaria y hay quienes acuden al consumo de aves y pescados finos. Todo ello denota abundancia de dinero y de comestibles en el momento de estallar la guerra civil.