

EUSKO - FOLKLORE

Documents et questionnaires

Année XXI

SARE, Janvier-Juin 1941

N° CLI-CLVI

Traits de la vie populaire de Dohotzi

Dohotzi est le nom vulgaire et syncopé du village qui, en certains écrits et publications basques, est dénommé *Donoztebiri* et qui, dans les cartes françaises du pays basque, figure sous le nom de *Saint-Esteben* (1). Il est situé dans la partie supérieure de l'*Arberoue*, dans la région du canton d'Hasparren comprise entre les montagnes de *Garralda*, *Larraune*, *Eltzarroze*, *Aatzeluze* et *Herausu*. Son territoire, quelque peu accidenté, forme une bande étroite de quelque six kilomètres de longueur et un peu plus de trois kilomètres de largeur, traversant l'*Arberoue* dans sa partie orientale.

I. — Genre de population.

Des familles de laboureurs, sauf celles du forgeron, du maître et de la maîtresse d'école ainsi que celle du curé, forment la population de Dohotzi qui est de 500 habitants. Ils vivent dans 86 maisons dispersées sur presque tout le territoire. Seules, les parties hautes de la montagne ne sont pas peuplées.

La culture est l'occupation principale de ces familles, complétée par l'élevage qui, parfois, tient une importance plus grande, surtout dans les zones les plus hautes et plus proches des terrains communaux, non soumis encore à aucune culture.

Chaque maison est située près de ses terres. C'est la forme typique du *baserri* ou *borda* (ferme basque). Quel-

(1) On l'appelle aussi Donostiri et Donostihiri.

quefois, la situation de la maison est déterminée, non seulement par l'emplacement de ses terres, mais aussi par celle des terrains communaux de la montagne où s'alimente son bétail. Ainsi, la maison *Mendiburuko-borda* est située à la limite supérieure de ses terres de culture et au bas des terrains incultes de la montagne de *Garralda* où paissent ses brebis.

Voici les noms des maisons de Dohozti : *Abarratea, Agerrea, Aintzia, Ameztoa, Apezetxea, Argainea, Argainbeherea, Argainborda, Arrabitea, Arrokithea, Athanoa, Arzildea, Basagaitzea, Belilatea, Berhoa, Bidegainea, Bolionea, Ecole, Elizagaraia, Errientaenea, Etchartea, Etchartiratzia, Etecheberria, Etcheberri-garaia, Etchebestea, Etchegaraia, Etcheparea, Ezponda, Frantxistea, Garakotxea, Garroenea, Haitxpeenea, Haizagerrea, Haranburua, Haranea, Hargindegia, Haritzandietbeherea, Haritzhandietgaraia, Harretxea, Harrieta, Ibargaratea, Idiartea, Inbidia, Ipharrea, Iruitea, Iruitborda, Ithurburua, Ithurburuko-borda, Ithurriotxea, Jaramendia, Jauregia, Jara, Jauberria, Jelsea, Kapitaindea, Karrika, Karrikaburua, Kurutxeta, Landagaraia, Larrea, Larrondoa, Larrondottipia, Lekhunberria, Mendiburua, Mendiburuko-borda, Miñeenea, Mintxia, Mortaldea, Oihanburua, Oxarangoa, Paraxotea, Paxcotea, Pelerete, Pellokotea, Putxulua, Salaberria, Soatxipia, Sorhaburua, Tresnanenea, Uhaldegaraia, Uhartea, Urritxea, Urkeenea, Urrutia, Urruzpurua, Xocoa.*

En l'année 1907, onze maisons de plus que celles déjà citées étaient habitées. Leurs noms étaient les suivants : *Ahuntzaenea, Bazterretchea, Bidartea, C. Gesbulher, Ebiahagaraia, Etchauzea, Etchechuria, Errekartea, Mentaberria, Pecholegia, Tuluka.*

Il existe dans la campagne des réduits (*borda*) destinés à servir de refuge aux brebis. Ce sont d'importantes dépendances des maisons, situées à proximité des pâturages. Beaucoup de fermes actuelles ont été, en d'autres temps, de simples *bordas*. Les noms de quelques-unes d'entr'elles le prouvent bien clairement. Ainsi, la ferme *Argainborda* fut à l'origine une *borda* de la maison *Argainea* ; *Iruitborda* le fut de *Iruitea* ; *Ithurburuko-borda* de *Ithurburua* et *Mendiburuko-borda* de *Mendiburua*.

Les anciennes *bordes*, aujourd'hui converties en fermes

indépendantes des maisons auxquelles elles doivent leur origine, nécessitent à leur tour des constructions complémentaires ou *bordas*. Ainsi existe *Argainbordako-borda*, c'est-à-dire, la *borda* de *Argainborda*. Ces cas révèlent un des procédés par lesquels s'est réalisé à *Dohozti* la multiplication des maisons ou établissements humains et son extension sur le territoire de la vallée supérieure de l'*Arberoue*.

II. — L'habitation.

Le nom générique de la maison est *etxe* ; celui de la maison, y compris ses dépendances, est *etxalde*. Le nom propre de la maison correspond aux conditions topographiques de sa situation (*Argainea* = sur le terrain rocheux ; *Bidegainea* = sur le chemin ; *Mendiburua* = la cime de la montagne ; *Uharte* = entre les eaux) à son origine (*Argainborda* = *borda* de *Argainea*) ou, ce qui est plus rare, à des circonstances historiques (*Jauregia* = le château ; *Etcheberria* = la maison neuve). Quelquefois le nom de la maison répond aussi à sa destination, comme il apparaît dans le cas de *Ecole* (école) et de *Errientaenea* (la maison du maître d'école), ou au matériau avec lequel elle a été faite, comme nous le révèle le nom de *Harretxea* (la maison en pierre).

La façade principale et l'entrée de la maison regardent généralement vers l'orient.

La structure de la maison obéit parfois, au moins dans quelques-uns de ses détails importants, à sa situation. Ainsi, plusieurs maisons qui sont construites à flanc de coteau, ont, en plus d'une porte d'entrée au rez-de-chaussée, une autre entrée à l'étage principal, ce qui fait que celle-ci a une importance et une destination généralement différentes de celles qu'ont les maisons qui n'ont qu'une entrée au rez-de-chaussée.

Quand on construit une maison neuve, on n'observe plus aujourd'hui de rite d'aucune sorte, sinon celui du *lili-lore* ou bouquet de fleurs que les ouvriers placent sur le faite de la toiture du côté de la façade principale, le jour où ils achèvent de couvrir le toit. C'est le symbole du couronnement de l'œuvre et, en même temps, un avis pour le propriétaire de la maison qu'il ait à offrir un souper ce

même soir à ceux qui travaillent à la construction de la maison.

En commençant à habiter une maison neuve, on la fait bénir, en faisant appel pour cela au curé de la paroisse.

Le rez-de-chaussée de la maison se nomme *sola*, *etxe-sola*. Dans l'ancienne maison de campagne, le rez-de-chaussée comprend le vestibule (*eskaratz*), la cuisine (*sukalde*), *sotoa* ou endroit destiné à conserver le vin qui doit se consommer à la maison, les chambres à coucher (*ganberak*), dans la partie avant de l'édifice et l'étable pour le bétail (*barrutia*), dans la partie arrière. L'unique étage au-dessus (*selauro*) sert de pailler et de grenier. Ce type de maison est encore fréquent.

Dans les maisons modernes ou modernisées, tout ou partie des chambres occupent un côté (généralement le côté oriental) de l'étage principal ou unique et les greniers et les paillers occupent le reste.

Le toit, à deux versants à pentes douces, est couvert de tuiles creuses. Son faite est perpendiculaire à la façade principale. Quoique les deux versants soient généralement égaux, il y a des maisons où l'un d'eux est plus large que l'autre, circonstance qui paraît provenir d'une transformation de la maison postérieure à sa construction.

Les matériaux utilisés pour la construction des murs extérieurs sont en pierre calcaire ou en grès, selon la localité ou la nature du sol occupé par la maison. Dans quelques maisons, la partie supérieure du mur de la façade principale présente un faible lattis de poutres parallèles disposées verticalement ; en ce cas, le mur de pierre qui le remplit est plus mince que le reste.

La *cocina* occupe généralement un vaste espace dans la partie avant de la maison, sur un des côtés du vestibule, avec une fenêtre sur la façade.

Le foyer (*supasterra*) se trouve joint à un des murs de la cuisine. Ses éléments sont : *tola*, ou plaque de fer qui en constitue la base ; *Sugibeleko-tola*, ou la « tôle » qui se trouve dans le fond du foyer ; *suburdinak*, ou chenêts de fer ; *subarra* (qui se dénomme aussi *burdinbarra*), ou barre de fer placée en travers sur les chenêts pour servir d'appui aux tisons ; *laatza*, ou crémaillère, qui est une chaîne de fer

descendant d'une traverse de la cheminée et de laquelle pend à son tour un crochet de fer. Les tisons reçoivent le nom de *itxindia*, ou simplement *egurra* (le bois de chauffage).

La cheminée ou échappement de fumée est une œuvre en maçonnerie : cloche ou tuyau de brique qui se prolonge un peu plus haut que la toiture en forme de tube de section quadrangulaire. En basque, on l'appelle *chiminea*. Les ustensiles de cuisine comprennent : *kaxa*, ou casserole de métal ; *bertza*, ou chaudron dans lequel on met à cuire le lait ; *eltze*, ou pot à faire cuire les légumes (*eltzekari*) ; *neskato*, ou instrument de fer qui se suspend à la crémaillère et sur lequel on pose la poêle, la casserole, etc., pour préparer certains plats ou fritures ; *artoxigortzeko*, ou ustensiles de fer dans lequel on place les galettes ou tourtes de maïs pour être rôties ; des assiettes, des tasses, des cuillères (*kollera*) et des fourchettes (*furcheta*) de fer, des couteaux, quelques verres.

Quelques casseroles et quelques pots sont en terre cuite ; mais peu à peu ils sont remplacés par d'autres en métal. Les ustensiles de terre cuite se rapportent d'Espelette.

Parmi les meubles de la cuisine, mentionnons les chaises dont le siège est de jonc, des tabourets de bois, la table en planches, le grand pétrin de bois appelé *ohaska* dans lequel on pétrit le pain de blé et de maïs, le buffet monté sur une armoire, la batterie de cuisine (*ferreria*), pendue le long d'un mur, la cuve (*kuba*) de bois où se fait la lessive et la lampe ou le quinquet de pétrole.

Il existe aussi à la cuisine un dépôt de cendres où on recueille les cendres du foyer. Son nom est *haustegi*. C'est un cube fait de pierre ou de brique adossé à l'appui d'une fenêtre et muni, à la moitié de sa hauteur d'une petite porte arquée.

Actuellement, le four destiné à la fabrication du pain de ménage, est une construction séparée de la maison. Mais antérieurement, on le voyait fréquemment adossé à un des murs de celle-ci, de sorte que sa porte s'ouvrait auprès du foyer de la cuisine. Son nom est *labe*. Il est construit en forme de voûte de briques et d'argile et protégé par une légère construction en pierre, couverte d'un toit de tuiles.

Les repas sont préparés et pris dans la cuisine ; les femmes y travaillent à la couture et au raccommodage des vêtements et les hommes à l'égrenage du maïs et autres petits travaux, surtout durant l'hiver. La cuisine est de plus la salle de réception des étrangers, principalement des personnes de confiance, des voisins, etc., et le lieu où la famille prie et traite de ses affaires.

Le feu du foyer se renouvelle pour le samedi-saint. Ce jour-là chaque famille apporte à l'église paroissiale un morceau d'amadou (*haryo*) et l'allume au feu béni au début des offices liturgiques, et, ainsi allumé, l'emporte à la maison. On jette alors dehors, par la fenêtre de la cuisine, le bois qui brûle dans le foyer, et immédiatement on fait un autre feu au moyen de l'amadou que l'on avait allumé à l'église.

Jusqu'à ces derniers temps, on avait coutume de faire faire quelques tours autour de la crémaillère du foyer, aux poules que l'on apportait du dehors.

L'éclairage domestique qui s'emploie actuellement dans la majeure partie des maisons rurales est le quinquet de pétrole ou la lampe à carbure. Il y a trente ans, on employait encore des lampes à huile et des chandelles de résine (*arraxima*).

Pour allumer leur pipe, quelques vieux emploient encore le silex (*suarri*) et l'amadou (*haryo*). Les silex viennent de Heleta-Loigorri.

Dans les maisons où le four se trouve dans la cuisine, le matériel de celle-ci s'augmente des ustensiles propres à celui-là. Tels sont : la pelle (*pala*) de bois, pourvue d'un long manche, la pelle de fer (autrefois de bois) appelée *garlanda*, le balai de bruyère, etc...

Dans le four, se cuisent les pains de blé et de maïs (*ogia eta artoa*). Le levain se nomme *altxagarri*. La pâte (*orre*), faite avec la farine et la levure, est aussitôt enveloppée d'un linge (*oiha*) et placée dans un panier doublé de linges chauds, dans lequel elle doit reposer pendant trois heures. Puis, quand la pâte a fermenté, on la partage en morceaux. On donne à chacun de ces morceaux la forme d'un grain de blé et, au moyen d'une pelle en bois, on les introduit dans le four. Si la pâte est de farine de

maïs, on lui donne la forme d'un disque aplati d'un côté et bombé de l'autre et elle est mise au four au moyen de la pelle appelée *garlanda*.

On protège la maison contre la foudre au moyen de croix et de feuilles de laurier bénites à l'église paroissiale le jour des Rameaux. On place ces croix dans les chambres à coucher, dans la grande salle et dans les *bordas* ou refuges. On dit qu'ainsi on évite dans ces lieux la chute d'*ortzia* (le tonnerre). Pour les mêmes fins, il était autrefois coutume de placer sur le portail d'entrée de la maison, une faux, le tranchant dirigé vers le haut : *ahoz goiti* = la bouche en haut.

Une Question.

Cher lecteur, pouvez-vous faire une description de la maison rurale, telle que vous la connaissez dans votre commune, en donnant des renseignements sur les matières dont il est question dans ces pages ?

Adresser les réponses à M. José Miguel de Barandiaran, Ibar-soroberri, Sare (Basses-Pyrénées).

III. — Le costume ancien.

Il y a un demi-siècle, le tissu (en basque, *ehu*), qui se fabriquait dans la localité et dans les villages des alentours était celui qui s'utilisait le plus pour la confection des vêtements les plus usuels. Il s'y faisait ainsi des pantalons et des chemises de toile. Aujourd'hui tous les vêtements se confectionnent avec des étoffes venant de fabriques et de magasins éloignés de Dohozti. Le sous-vêtement comprend généralement le *larruarraseko* ou gilet de flanelle, le caleçon blanc et l'*atorra* (chemise d'homme), pourvue de plastron et de col doublé. Les femmes emploient le *mantarra* laquelle est une chemise largement échancrée dans le haut.

Le vêtement extérieur employé par l'homme pour le travail, comprend le pantalon (généralement rayé) et le gilet (en basque *barneko*); celui de la femme consiste en une jupe et un corsage ou aussi en une large robe qu'on nomme *taulier*.

La blouse (en basque *xamarra*), très peu employée actuellement, est revêtue par le paysan les jours de fête ou lorsqu'il va en voyage.

Les hommes d'âge mûr portent la ceinture (en basque *gerriko*) autour du corps ; mais non les jeunes, lesquels, pour soutenir leur pantalon, emploient des bretelles.

Les enfants commencent à revêtir le pantalon à l'âge de trois ou quatre ans : d'abord pantalon court qui leur couvre la moitié supérieure de la cuisse ; depuis l'âge de douze ans, pantalon long jusqu'aux chevilles.

L'alpargate (*espartina*) et le sabot de bois (*eskalanpoi*) constituent la chaussure ordinaire. Ils sont importés généralement d'Hasparren.

Le béret est la coiffure des hommes. Toutefois, dans les travaux des champs, aux heures d'ardent soleil, les hommes comme les femmes se couvrent de larges chapeaux de paille.

Durant l'hiver, en dehors des vêtements déjà cités, les hommes revêtent le *paltu* (= veste), *galtzerdiak* (= chaussettes) et des bottines de cuir ; tandis que les femmes usent du jersey (*trikota*), de bas et de souliers.

L'habillement des jours de fête est toujours plus complet et plus somptueux. Dans des occasions comme celles de mariage, d'assistance à un baptême ou à des funérailles, etc., les hommes sont vêtus de noir : pantalon, gilet et veste, chaussettes et bottines. Les hommes qui font partie du deuil durant les funérailles portent de petites capes ; les femmes portent un grand manteau appelé *mantaleta* qui, couvrant la tête, descend par derrière jusqu'aux chevilles et une mantille qui descend de la tête pour couvrir la figure.

Nous ne donnerons pas plus de détails dans la description du vêtement car si la majeure partie de ceux que nous avons cités sont d'importation moderne, les autres sont encore plus récents et se conforment au goût et à la mode des villes.

Jadis, beaucoup d'hommes portaient une longue chevelure ainsi que me l'affirme mon informateur ; aujourd'hui il n'en est plus ainsi : les jeunes gens laissent le toupet, conformément à la mode moderne. Les femmes portent les cheveux longs, généralement bien arrangés et rassemblés derrière la tête.

Il est coutume de porter, suspendues au cou, diverses médailles religieuses, les plus usuelles étant celles portant

l'effigie de Saint Benoît, de Notre-Dame de Lourdes, de Saint François d'Assise et la médaille-scapulaire.

De nos jours, les bijoux se portent peu, soit sur le corps, soit sur les vêtements. Jadis il n'en était pas ainsi. Les femmes, surtout, portaient des colliers d'or (*urrexenak*) et des broches d'or au cou ; des pendants (*petentak*) aux oreilles.

Quand les hommes vont à la foire, ou qu'ils vont chercher leurs brebis dans la montagne, ils portent à la main un bâton appelé *makilla*.

Pour préserver les vêtements des mites et autres insectes, on répand sur eux des herbes connues sous le nom de *labranda*. Pour les parfumer, on emploie une autre herbe appelée *ollakibelarr*.

Il y a un peu moins de cinquante ans, il se faisait à la maison des travaux de tricotage : les hommes confectionnaient *galtxoiak*, espèce de guêtres de laine ; les femmes tricotaient des chaussettes et des bas de laine.

On cousait à la maison les chemises de toile, les pantalons et le manteau à capuchon (en basque *kapusail*) de laine. Ce dernier vêtement, destiné à être employé en hiver, était principalement utilisé par les hommes.

Il y a quelque quarante années qu'on ne file plus dans les maisons, ni qu'on ne récolte plus de lin ; ce qui a contribué à la décadence des industries domestiques dérivées de sa culture.

Il ne se fait plus à la maison de chaussures d'aucune sorte, si ce n'est quelques sabots de bois (*eskalanpoiak*) que quelques habitants fabriquent pour leurs familles.

Le lit se nomme *ohe* ; son armature, *ohezur* (bois de lit). On emploie aujourd'hui le sommier métallique (*zumiterr*) ; mais, au commencement de ce siècle, on se servait généralement d'une paille composée d'un sac de toile grossière bourrée de pulpe d'épi de maïs. Cette sorte de paille est dénommée *lastuntz*.

Sur la paille, s'étend un matelas de laine (*matalaz*) et, sur le matelas, un drap de lit de toile (en basque *mihixi*) lequel doit être suffisamment long pour envelopper, à la tête du lit, le traversin (en basque *burukitta*).

Le traversin est rempli généralement de laine, rarement

de plume. Sa longueur est la même que la largeur du lit.

Finalement, au-dessus de toutes les pièces mentionnées on étend une couverture de laine appelée *kurtxoin*, laquelle est engainée dans une toile blanche. Cette gaine portait le nom d'*ohabete*. De nos jours, on a substitué au *kurtxoin* un drap de lit et des couvertures qui constituent la couverture du lit.

Une Question.

Cher lecteur, pouvez-vous faire une description de l'habillement usuel des habitants de votre village, tant pour les jours ouvrables que pour les jours fériés ou à l'occasion des solennités comme : baptême, première communion, carnaval, mariage, funérailles, deuil, etc. ?

Envoyer les réponses à M. José Miguel de Barandiaran, « Ibarsoroberri », Sare (Basses-Pyrénées).

IV. — Alimentation.

Par le mot *janari* on désigne les aliments.

Quatre repas se prennent généralement durant la journée, à savoir : *askari*, *bazkari*, *atsaldeko-askari* et *auhari*.

Askari est le repas qui se prend vers les 7 heures du matin. Il consiste en œufs et en lard (*arrautza eta xingarra*), auxquels on substitue parfois des galettes de maïs et du lait.

Bazkari se prend à midi. Il comprend généralement *salda*, c'est-à-dire du bouillon avec des tranches de pain et *saltsa* qui consiste en pommes de terre — ou tomate — avec du lard.

Atsaldeko-askari (= repas de l'après-midi) a lieu approximativement à cinq heures du soir. On y sert du pain et du fromage (= *ogi eta gasna*). En hiver, on supprime fréquemment cette collation.

Auhari est le dîner, lequel a lieu à 7 heures, ou 8 heures du soir en hiver, plus tard en été. Il consiste en *salda* (soupe de légumes et tranches de pain) et *esnia artoakin* (lait et pain de maïs).

Dans ces derniers temps, la coutume s'est introduite de déjeuner le matin avec du café avant d'entreprendre un travail quelconque.

La pièce de la maison où se font et se prennent les repas est la cuisine. Seul le goûter se sert dans les champs,