

ETHNOGRAPHIE BASQUE

Matériaux pour une étude du peuple Basque A Uhart-Mixe

Notes préliminaires

Lieu : *la commune de Huart-Mixe, canton de Saint-Palais (Basse-Navarre)* Nombre d'habitants : 290. Principaux genres de vie : *l'agriculture et l'élevage.*

Enquêteur : *Joseph-Michel de Barandiaran.* Adresse : *"Bidartia" à Sare (B.-P.).*

Principaux Informateurs : *Guillaume Pin, agriculteur, âgé de 63 ans, illettré, domicilié à la maison "Bidegainia"; Marie et Gracianna Eyeramuno, cultivatrices, domiciliées dans la maison "Eztinborda" ou "Esteinborda".*

Date de l'enquête : *du 20 Avril au 2 Mai 1937.*

1. — NOTES GEOGRAPHIQUES ET POPULATION

Uhart-Mixe, ou simplement Uharte, comme disent les natifs de cette région, est un village situé à un peu plus d'une demi douzaine de kilomètres au Sud de Saint-Palais en Basse Navarre.

Durant le printemps 1937, j'ai vécu quelques temps dans ce bourg, dans la maison du curé de cet endroit, M. l'abbé Joantéguy, que je ne saurais jamais assez remercier de sa généreuse hospitalité et de ses délicates attentions. Ce prêtre cultivé me mit dès le premier jour en communication avec différents de ses paroissiens, ce qui facilita mes contacts avec la population de cette contrée et mes travaux d'investigation folkloriques.

L'abbé Haristoy — «Les paroisses du Pays Basque pendant la période révolutionnaire» t. II, page 430 — dit: «Uhart-Mixe, en basque UHARTE, est aussi une ancienne paroisse mentionnée au XII^e s. dans le capitulaire de SORDES (p. 23) sous le nom de Ufart. La collection Duchesne (vol.CX, f^o 86) lui donne le nom Huart en 1384, et une charte de la chambre des Comptes (B.3264)

Uhar-Yuson en Navarre en 1599... L'antique maison d'Uhart, qui a donné son nom au village ».

Le village de Uhart-Mixe comprend un territoire de contours irréguliers, qui mesure 8 kilomètres environ de longueur en son axe la plus grande, allant du NW. au SE., et 3 1/2 de largeur en sa zone centrale.

Les rivières **Biduze** et **Izpaxuri**, qui se rejoignent quelques mètres plus bas que le château de Uhart, la traversent. Le château et le village doivent indubitablement leur nom à cette circonstance (uharte = entre les rivières), car celui-ci, comme beaucoup des maisons y appartenant, occupent la zone comprise entre les deux rivières citées.

La population de Uhart-Mixe compte 290 habitants, tous laboureurs, sauf les familles de trois charpentiers et le curé. Ils vivent dans des maisons dispersées sur tout le territoire : chaque maison entourée de ses propriétés et terres agricoles ou de pâturages. Cette distribution des maisons, semble obéir aux exigences d'une exploitation plus facile pour l'agriculture et l'élevage.

Chaque maison abrite une famille, sauf de rares exceptions.

Voici les noms des maisons :

Agerria, Aintzia, Alphalanbeheria, Alphalangaray, Artetxia, Baratzetenea, Belzagia, Bordaberria, Bidegainia, Burgoaga, DARTHAKIA, Elixatia ou Elixabetea, Etxeberria, Etxegoinia, Etxotoa, Eztenia, Eztinborda, Hambaya, Hanburua, Harixpuriria, Ibarla, Irazabalia, Iriartia, Jauberria, Jauregia, Kurutxeta, Landerretxe, Larraldia, Larrandartia, Latxetondoa, Mextenia, Otsoabia, Oyenartia, Salaberria, Uhaldia, Uhartegaraya, Urritia, Yelosgaraya et Yelosia.

2. — L'HABITATION

Etxe est le nom avec lequel on désigne la maison. La façade principale regarde vers l'Est, sauf de rares exceptions. Sous le nom de **etxe** se désignent également les appartenances de la maison et ses dépendances en tant que constructions complémentaires, ou annexes, ses terres, sa place à l'église, son **ilerri** (sépulture), et son **ilbidia** (le chemin des morts) ou **elizabidia** (le chemin de l'église).

La maison se trouve généralement entourée de ses propriétés, avant tout à côté de ses pièces de culture (**alhorrak**) et de ses prairies (**pentziak**).

La construction de cette maison répond également à la fois aux nécessités d'une exploitation agricole ou d'élevage.

Les matériaux usuels de construction sont : **arri** (pierre), **güsi** (chaux), **salbi** (sable) **zur** (bois), et **teila** (tuile).

Le toit (**teilati**) des maisons est à deux pentes (**ixuri**), qui forment au faite (**etxebiskar**) un angle de environ 130 degrés, lequel en beaucoup de cas apparaît chanfreiné sur le mur de derrière. Le chanfrein ainsi formé se nomme **urtxobuztan**.

Les maisons anciennes ou celles, qui n'ont pas été restaurées récemment, ce qui est le cas général, ont le toit couvert avec des

tuiles ondulées (**teila biribil**). Aujourd'hui on fait quelques réparations avec de la tuile plate (**teila xabal**).

Les murs sont faits de maçonnerie épaisse avec du mortier de chaux et de sable, sauf dans les angles, qui sont en général, en pierre de taille. Parfois aussi on aperçoit des pierres de taille dans les fondations (en basque **zimendi, fundamen, astapen**).

Borta-haundiak (grandes portes) est le nom que l'on donne aux portes d'entrée des maisons. Généralement elles occupent le milieu de la façade principale. Elles communiquent avec le vestibule (**eskaratz**). D'un côté du vestibule on trouve la cuisine (**sukalde**) et quelque chambre à coucher (**kamera**). De l'autre côté il y a aussi des chambres à coucher. Au fond, occupant le reste du rez-de-chaussée, se trouve l'étable (en basque: **barruki**). A l'étage supérieur, au dessus du vestibule, de la cuisine et des chambres se trouve le grenier réservé pour le grain et autres produits des propriétés et du jardin : son nom est « **ganerra** ». Sur l'étable, se place le fenil (basque : **soalle**).

L'ouverture et le battant de la porte reçoivent le nom de **borta** ; ceux de la fenêtre, **leihoa**. Le cadre de la fenêtre s'appelle **lehoetxea** ; et ceux des vitres de cette même fenêtre **bitriazazizak**. Les jambages de la porte se nomment **bortaetxea**. Le balcon avec une rampe saillante, que l'on voit sur la façade principale de quelques maisons, s'appelle « **galeria** ».

Parfois il y a autour de la maison d'autres constructions complémentaires, tel le four (**labia**), la porcherie (**urdandegia**), l'étable pour les brebis (**borda**) et un hangar pour les voitures et les autres outils appelé **angarra**. Elles sont rectangulaires et ont un toit à deux versants.

Devant la porte d'entrée existe généralement un espace, appelé **samatsa**, où il est coutume d'étendre de la fougère et des ajoncs à l'automne afin qu'ils se décomposent et se transforment en fumier (**ongarri**) pendant l'hiver.

Le foyer occupe un espace rectangulaire contre un des murs de la cuisine. Son nom basque est **supasterr**. Les deux plaques de fer qui forment la base et le fond du foyer se nomment **tola** ; les chenets, **suburdinak**; la traverse de fer placée sur les chenets et qui sert d'appui aux tisons, **suburdinganeko-barra**; la crémaillère, qui est une chaîne pendant dans la partie inférieure de la cheminée et de l'extrémité inférieure de laquelle pend un crochet de fer long d'un pied, s'appelle **laatza**. La cheminée (**ximinia**) est comme celle de **Dohozti** (1). Le combustible usuel est le bois de chêne, d'aulne, de frêne et de chataignier.

Les récipients (**ontziak**) les plus utilisés sont: les pots (**dupina, eltzia**) qui servent pour cuire ce qu'on appelle **salda** (pot au feu : pommes de terres, fèves, légumes); **berza** ou chaudière où se cuit le lait ; la **kaxa** ou terrine de métal avec une anse extérieure et la **kotxia** ou terrine avec une anse intérieure, qui servent à re-

(1) Joseph-Michel de Barandiaran, **Eusko-Folklore** (Bulletin du Musée Basque, nos 1-2-3-4, p. 7. Bayonne, 1941.

cueillir le lait à la traite des vaches ou des brebis, les casseroles, tasses, assiettes, verres, jarres, etc.

Presque toutes les maisons ont leur four à pain. Il occupe un petit hangar situé près de la maison ou adossé à un de ses murs. Sa voute est faite de morceau de tuiles ou de briques et d'argile. (**lur-buztin**).

Les matériaux les plus nécessaires à la construction des maisons se trouvent dans le village même. La pierre abonde, le sable s'accumule dans les lits des rivières, les bois donnent le chêne. Il existe des carrières (en basque **harrobi**), où l'on extrayait autrefois de la pierre à chaux pour la fabrication de la chaux dans les nombreux fours à chaux (**güsulabia**) qu'il y avait dans le bourg. Aujourd'hui cette fabrication est abandonnée.

On ne pratique aucune cérémonie ou rite spécial en posant les fondations d'une maison. Mais une fois fini de couvrir le toit, les ouvriers placent sur son faite, du côté de la façade principale, un petit bouquet fait d'une branche de laurier ou de buis et de diverses fleurs. Alors le maître de la maison offre un banquet (**apairu**) aux travailleurs. Cette fête porte le nom de **akaballa**.

Lorsqu'on vient vivre dans une maison neuve, il est coutumier qu'elle soit bénite auparavant par un prêtre.

Comme moyen de protection de la maison il est d'usage de clouer aux jambages de la porte principale le matin de la St-Jean (24 juin) et avant que le soleil se lève, une petite branche d'aubépine blanche et une autre de noisetier. Puis on met aussi un petit bouquet de fleurs nommé **Jandonaareko-buketa** (petit bouquet du jour de Saint-Jean) sur une fenêtre de la façade principale de la maison. On sait qu'à ces choses, surtout à l'aubépine et au laurier on attribue des vertus contre la foudre. Pour cela, pendant les orages il est coutume de jeter au feu des feuilles de laurier béni le jour des Rameaux ou de s'abriter sous l'aubépine blanche pour être à l'abri de la foudre. Dans les chambres, la cuisine et l'étable on conserve aussi une petite branche de laurier béni.

Aux poules que l'on apporte d'ailleurs, il faut leur faire faire trois tours autour de la crémaillère de la cuisine afin qu'elles ne s'échappent plus de leur nouvelle maison.

La lampe à pétrole (**lampa**) et la lanterne (**lanterna**) constituent l'éclairage domestique le plus courant. Autrefois on employait beaucoup de bougies de résine (**arrexina**) et de cire (**ezkua**), qui se fabriquaient à la maison. L'allumage des lampes et du feu du foyer se fait avec des allumettes (**alumeta, supiztekoa**).

3. — LA FAMILLE ET LA VIE DOMESTIQUE

La parenté est désignée sous le nom de **azkazi**. **Azkazi** signifie aussi parent. La parenté comprend tous les consanguins en ligne directe et les consanguins en ligne latérale jusqu'au 4^{me} degré inclus, et aussi leurs conjoints. A l'occasion principalement d'une naissance, de noces, d'une maladie grave, d'une mort ou de quel-

que accident malheureux, les parents se réunissent ou prennent contact entre eux.

Presque tous les noms sont d'anciens noms de maisons ou de familles. Ils sont employés seulement pour les actes officiels, pour signer des lettres ou tout autre écrit ; entre voisins, chacun est appelé par son nom de baptême, auquel s'ajoute celui de la maison où il vit. Les femmes mariées ne sont pas désignées sous le nom de leur mari, mais sous leur nom de baptême et celui de la maison qu'elles habitent. On a seulement obtenu d'introduire l'usage de désigner une femme par le nom de son mari pour les actes officiels.

Le nom de baptême se transmet par le parrainage de parrains à filleuls de sorte que c'est au parrain qu'il revient d'imposer le nom si le filleul est un garçon et à la marraine si c'est une fille. Les parrains sont en général les parents, excepté les pères et mères pour les choisir on suit cette norme: le grand-père paternel et la grand-mère maternelle sont ceux du 1^{er} né ; le grand-père maternel et la grand-mère paternelle sont ceux du 2^{me} né ; l'oncle paternel le plus âgé et la tante maternelle, elle aussi la plus âgée, sont ceux du 3^{me} ; l'oncle maternel le plus âgé et la tante paternelle la plus âgée sont ceux du suivant. Conformément à la même norme, les autres frères et sœurs des parents sont parrains des autres enfants. Comme on donne en général au garçon le nom du parrain et à la fille celui de la marraine, les mêmes noms se répètent dans la famille.

La famille (en basque **famili, etxe**) est composée des parents, des enfants pas encore émancipés et de l'héritier ou de l'héritière et de son conjoint et de leurs enfants. Dans certains cas les ancêtres sont aussi considérés comme membres de la famille. En cas de succession on essaie de conserver la possession indivise. L'héritier est généralement l'aîné qu'il soit homme ou femme. Le fils destiné à hériter de la maison est désigné sous le nom de **premi**. Aux autres fils on donne généralement en argent ce qui doit leur revenir comme dot. Le montant total des dots représentant une quantité équivalente aux 3/4 de la valeur de la maison, il est assez fréquent que le **premi** hérite de la maison avec des dettes considérables.

A part quelques exceptions, la maison et les terres ne se transmettent pas à l'héritier tant que ses parents vivent encore. Quand celui-ci se marie il continue à vivre avec eux, la famille étant alors une association matrimoniale. Le mari et la femme ne se tutoient pas. Chacun a ses travaux propres et aussi une certaine indépendance économique, car c'est la femme qui a soin de la basse-cour et de ses produits, ainsi que de leur vente et achète les vêtements, les provisions du ménage et le mobilier ; tandis que l'homme se charge de pourvoir à tous les outils, de construire ou d'acquérir l'outillage de labour. Tous deux, en accord, décident de l'acquisition ou de la vente de biens de plus grande importance, comme celle de bétail, de terres, etc.

La femme s'occupe de la préparation des repas, de la propreté de la maison, de la couture et du raccomodage de certains habits,

du soin des enfants, de la nourriture des poules, de la culture du jardin et des travaux les moins pénibles des propriétés.

L'homme s'occupe des réparations de la maison, du soin du bétail, de la provision du bois et des travaux des champs.

Le propriétaire d'une maison et sa femme sont respectivement désignés sous les noms génériques de **nagusia** et **etxekan-deria**.

Il y a des maisons qui ont un domestique (**mutil**) et celles qui ont une servante (**neskatu**) pour les services particuliers des fermes. Les domestiques, comme les servantes dorment dans la maison où ils servent et mangent à la table de leurs maîtres, en leur compagnie. Avec eux le contrat de travail se passe oralement, leur donnant leurs gages mensuellement (autrefois annuellement). Si un des engagés rompt son engagement et si la domestique (ou la servante) se voit dans l'obligation de quitter la maison, le maître doit lui payer la somme correspondant au temps qu'il a été servi. Les domestiques sont traités comme les membres de la famille. Les gages d'un domestique varient entre 2.000 et 3.000 francs par an. A la fin du délai indiqué par le contrat, les patrons offrent au domestique quelque vêtement, comme une chemise, un pantalon, etc...

Pour certains travaux, comme le coupage des ajoncs (**otaepait-zea**) on engage les manœuvres (**langileak**), on donne aux hommes 10 ou 12 francs par jour en plus de la nourriture, aux femmes 8 ou 10.

Dans les familles de travailleurs de terre, il est de coutume de se lever à 4 heures du matin l'été, et 6 ou 8 en hiver; on se couche à 9 ou 10 heures l'été, et à 8 heures l'hiver. Il est aussi de coutume de réciter quelques prières (**Pater, Ave** ou autre formule) aussi bien en se levant qu'en se couchant.

Au moment d'effectuer certains travaux des champs, comme les semailles de maïs (**artolan** = travail du maïs), la récolte du blé (**ogilan** = travail du blé), les foins, on commence et on quitte le travail avec la lumière du jour.

Le nettoyage général de tout linge de la maison, c'est à dire la lessive se fait dans un espèce de grand tonneau ouvert d'un côté qui se nomme **xurria**. On le place sur un trépied de bois, appelé **xibalita**. Dessous on met une chaudière (**berza**), où tombe l'eau venant de l'orifice existant à la base du **xurria**, après avoir traversé le linge contenu dans ce tonneau. L'opération désignée sous le nom de **boketa**, se fait comme à Dohozti. (1).

Le nettoyage de la maison se fait surtout durant les jours qui précèdent les fêtes patronales du village.

Les enfants vont en classe jusqu'à 13 ou 14 ans, on les fait aussi travailler à la maison, surtout comme **kabalazain** (garde de bétail) ou **otsomaten** (guider les vaches qui tirent la charrue), ou pour faire les commissions, etc...

(1) J. M. de Barandiaran, **Traits de la vie populaire de Dohozti** (en EUSKO-FOLKLORE, Bulletin du Musée Basque, 1941).

4. — ECONOMIE RURALE

L'agriculture et l'élevage constituent les deux principales ressources économiques des habitants de Uhart-Mixe.

Au printemps on sème le maïs (en basque : **arto**) et les haricots (**illar**) et on les récolte en automne. La terre est immédiatement retournée et préparée pour la semaille du blé (**ogi**) et des fèves (**baba**). Après la récolte du blé et des fèves, on sème les navets (**arbi**) pour août. En novembre on sème l'ivre (**zalka**), en mars le trèfle (**trefla**) dans les champs de blé ; l'autre variété, ou trèfle rouge (**paluxa**), se sème en septembre.

Dans le jardin (**baratza**) on plante ou on sème des choux (**aza**), des carottes (**karruta**), des haricots (**ilhar**), de l'ail (**baat-xuri**), des poireaux (**porria**) ; des tomates, des piments (**biperra**) et des pommes de terre (**lursar**).

Les diverses parcelles de terre cultivée, se nomment, d'après leurs dimensions « **alorraundi** » (grande pièce), et « **alorttipi** » (petite pièce). Suivant leur situation elles portent des noms comme « **ganeko-alorra** » (la pièce d'en haut), « **peko-alorra** » (la pièce d'en bas), « **Urondoko-alorra** » (la pièce près de la rivière), etc... D'après les cultures elles sont désignées sous les noms de « **arto-alorra** » (pièce de maïs), « **ogi-alorra** » (pièce de blé), « **pentzia** » (la prairie) etc...

Aujourd'hui on ne cultive plus le lin ; mais il y a une quarantaine d'années on le cultivait et on le filait, (**irun** filer), à la maison. Le traitement auquel on soumettait le lin était le même que celui décrit dans notre travail « Traits de la vie populaire de Dohotzi » (1). Le fil (**hari**) était fait à l'aide de quenouille (**kili** ou **kuli**) et d'un fuseau (**ardatz**). Ensuite il était recueilli sur une roue de bois appelée « **korzeiria** ». Puis on enlevait l'écheveau (**hastari**) et après les opérations destinées à le blanchir, il était mis dans le dévidoir (**kotxera**). Finalement on le mettait en pelotes (**harikoa**).

Chaque travail a ses outils. Dans le jardin et même pour certains travaux des champs, il est courant d'utiliser la bêche. Il y a les bêches d'hommes et les bêches de femmes ; les premières sont plus grandes que les autres et ont un manche plus court. Le défrichage, ou première opération pour retourner la terre, reçoit le nom de « **uzkaldu** ».

Voici, comme exemple, les opérations effectuées pour semer le maïs :

1° **Uzkaldu-brabanarekin**, retourner la terre à l'aide de la charrue « brabant ». Aujourd'hui on emploie le brabant tiré par des vaches ou des bœufs, qui est venu se substituer à la charrue nommée « **xarro** », qui, à son tour, avait remplacé l'ancien « **gode-nabarr** ». Ici la « **laya** » n'a pas été connue.

2° « **Berdindu-trunkoarekin** », niveler avec le « trunko », ou rouleau de bois servant à tasser, tiré aussi par les vaches.

3° « **Arrotu-taularekin** », remuer avec une « taula » ou outil

(1) Bulletin du Musée Basque, numéros 1, 2, 3 et 4 de l'an 1941.

de bois, de forme carrée, nanti de 40 dents de fer, également tiré par les vaches.

4° « **Ahatu ahaiarekin** », émietter la terre à l'aide de la « **ahai** » ou herse, ayant 20 dents de fer plus longues que celles de la « **taula** » ; autrefois elle avait 16 dents.

5° « **Lahorzeko-markarekin markatu, artoan ereiteko** », marquer avec un appareil de quatre pelles pour semer le maïs. Cet appareil est entièrement en bois : un bâton horizontal garni de quatre pattes ou pelles qui s'appuient sur la terre ; en son milieu est fixé le brancard où tirent les animaux ou les hommes. Les quatre pelles placées à une certaine distance les unes des autres, tracent dans la terre de grands sillons, dans lesquels on sème, à la main, le maïs.

6° « **Erain-eskuz** », semer à la main.

7° « **Kuku ahaiarekin** », couvrir avec la herse.

8° « **Artoa, puxino bat haunditu delaik, bekandatu** » éclaircir le maïs quand il a poussé un peu.

9° « **Yorratu matrazarekin** », sarcler avec une « **matraz** » (charrue à 5 ou 7 dents, aux pointes coudées, dirigées vers l'avant) Cette machine tirée par des vaches, comme les autres, retourne la terre entre les rangées de maïs.

On n'emploie pas les chevaux comme animaux de trait dans les travaux des champs, mais seulement les vaches et les bœufs, attelés au joug.

Pour fumer les terres on utilise le fumier (**ongarri**) et les engrais minéraux (**buano**). Autrefois on utilisait aussi la chaux (**kisu**).

On répand les engrais pour semer le maïs et le navet. On répand le fumier dans le champ de blé en mars et les engrais minéraux en avril.

Pour protéger les cultures de la foudre et du mauvais temps, on plante des branches d'aubépine blanche.

Pour protéger des oiseaux nuisibles on met dans les pièces de terre des pièges et des épouvantails (**mamu**).

En juillet on fait la récolte du blé. Il se fauche maintenant à la machine. Il y a quarante ans, on le fauchait à la faux. Une fois fauché on le met en gerbes (en basque : **ogi-espai**). Ensuite les gerbes sont dressées par groupes de 4 ou 5, afin qu'elles s'aèrent et se séchent. Les groupes portent le nom de « **paketa** ». Autrefois c'était la coutume de les laisser par terre ; une fois sèches elles étaient groupées en gerbes (**ogi-azau**) et portées à la maison.

Le battage s'effectue en août. Cette opération se fait aujourd'hui à la machine ; mais il y a 50 ans elle se faisait en battant les épis avec des fléaux (**korreiak**).

Pendant la moisson et le battage on mange mieux qu'à l'ordinaire : poulet, poule, lapin et (si c'est un vendredi) merluche, tomate et œufs.

L'herbe a aujourd'hui une importance plus grande que jadis ; car l'élevage constitue aujourd'hui une source de richesse plus

considérable dans l'économie rurale. Surtout on récolte une plus grande quantité de foin qu'autrefois, car on garde du bétail à l'étable. Le foin de la première récolte, en juin, se nomme « **bellarr** » ; celui de la deuxième, qui se récolte en août-septembre se nomme « **sohu** ».

L'herbe est fauchée à la machine ou à la faux, selon les habitudes et les possibilités de chacun. Pour les faire sécher dans les champs, on la répand à la machine (**fanoza**) ou à l'aide d'un rateau.

Une fois le foin rassemblé avec le rateau, on le transporte à la maison et on le dépose au grenier ; dans le cas où l'on n'a pas assez de place dans la maison, on le met en meules (en basque : « **meta** ») à l'extérieur.

La fougère (**iatze**) est ramassée pour les écuries, où elle sert de litière au bétail. Sa récolte s'effectue en automne et ensuite elle est rassemblée en meules dans les champs ou près de la maison où elle se conserve jusqu'au moment où elle doit être utilisée. Jadis on récoltait aussi les feuilles mortes dans les bois, pour le même usage que la fougère, mais plus aujourd'hui.

*
**

Les outils ou instruments qui sont employés traditionnellement dans les différentes récoltes, que nous venons de citer sont : la charrette, le traineau, le **leatxun**, la faux, la faucille, le rateau et la fourche. La charrette est désignée sous le nom de **orga**. On utilise couramment deux sortes de charrettes : celle appelée « **orgaluze** » (charrette longue) ou « **katau** » et le « **tombolo** ». Cette dernière, dont la caisse peut se renverser est particulièrement utilisée pour le transport de sable et de pierres et surtout dans les terrains situés en flanc de coteau, pour le transport de la terre de la partie basse à la partie haute. La première est utilisée pour les autres opérations de transport rural.

La charrette est en bois, sauf l'essieu et les jantes des roues et une partie du dispositif du frein qui sont en fer. Elle a deux roues (en basque : **errotas**) à rayons qui tournent autour d'un essieu (**organnaxa**) fixe. Les autres parties de la charrette sont : **alzu**, ou **orgenalzu**, qui est le marchepied du char ; le **timoi**, ou brancard ; **errotasapel** ou garde-boue, couvrant chacune des roues ; **laatz** ou armature de bois verticale ou inclinée en avant, fixée à l'avant du marche-pied de la charrette, le **orgatorni** ou treuil de bois situé à la partie arrière de la caisse du char ; le **arrasti** ou frein qui se manœuvre à l'aide d'une manivelle de fer fixée au bout du brancard (parfois dans la partie arrière de la charrette) et qui s'applique sur les roues chacun au moyen de bouts de bois nommés **espalakoiak** ; le « **atel** » ou cheville de fer mise en travers au bout du brancard, afin que ce dernier articule avec le joug ; le **aker** ou bout de bois fixe au brancard derrière le **atel** ou cheville qui sert de pied aux brancards quand ils ne sont pas attelés au joug. La **orgetxe** ou caisse de bois accrochée au marche-pied du char et qui sert pour le transport de certaines choses, comme le maïs, et d'autres grains, ainsi que les genisses et les

porcs que l'on porte au marché. Les charrettes sont tirées par des vaches ou des bœufs attelés au joug.

Le traîneau est nommé **liña**. Aujourd'hui on ne l'emploie plus à Uhart-Mixe.

On appelle **leatxun** un instrument de bois, qui sert à transporter sur l'épaule une grande quantité de foin. Il est composé d'une base formée d'un chassis, armature de deux baguettes parallèles (**giderrak**) réunies aux extrémités à l'aide de traverses. La charge de foin repose sur cette armature. Sur l'une des traverses ci-nommées se trouve fixé un pied droit (**piketa**) pourvu de plusieurs orifices destinés à recevoir une cheville (**xiri**). On y introduit le bout perforé d'une baguette (**aga**) légèrement incurvée qui accroche par en haut la gerbe de foin. L'autre extrémité de la baguette se trouve au dessus de l'autre traverse à la base de laquelle elle est fixée par une corde. Une fois le **leaxun** chargé et la gerbe de foin serrée au moyen du **aga**, celui qui doit le transporter le place sur l'épaule de façon que les deux baguettes de la base s'appuient dessus. Aujourd'hui on n'utilise plus ce moyen de transport.

Daila est le nom de la faux ; **dailu-aho**, le fil de la faux ; **dailu-aingira**, le dos de cette même faux ; **dailu-aztal**, sa partie pour l'accrocher ; **dailu-mitzi** la dent pour l'accrochage **erraztun**, l'anneau qui la fixe au manche ; **giderr**, le manche. La faux est utilisée pour couper l'herbe, la fougère et les ajoncs ; jadis on l'employait aussi pour la moisson, avec une pièce de plus, en bois, qui en fauchant faisait tomber la plante sur le côté. Celle que l'on utilise pour couper les ajoncs est plus petite que les autres.

La faucille porte le nom de **ihitai**. Ici la faucille à dents est inconnue. Pour aiguiser la faux et la faucille on utilise une barre de pierre nommée **sega-arri** ou **zitxo-arri**, que l'on porte dans une gaine de bois appelée **zitxu**.

Le rateau porte le nom de **arrestila**. C'est un long bois qui se termine à une de ses extrémités par une fourche aux deux pointes desquelles une traverse se croise, armé d'un côté de 13 à 18 pointes perpendiculaires au plan de l'outil. On emploie encore un autre rateau, que l'on dit être d'origine labourdine et qui se distingue du précédent par le manche qui n'est pas perpendiculaire à la traverse et parce que il a des dents des deux côtés. Les deux rateaux sont entièrement de bois.

Pikotxa est le nom d'une sorte de rateau de fer à 4 dents pourvu d'un manche de bois. Il sert à manier les ordures.

On appelle **furtxeta** la fourche à quatre dents.

Celui-ci aussi est en fer, sauf le manche qui est en bois, et il sert pour les travaux du foin, surtout pour décharger les charrettes, pour en transporter de petites quantités d'un endroit à un autre proche, etc.

*
**

Les arbres fruitiers les plus cultivés sont le pommier (**saarra**), la vigne (**maatsa**), le prunier (**ahana**), le cerisier (**geezia**), le figuier (**pikua**), le noyer (**intzaurra**), le noisetier (**urra**), le chataignier

(**gazteina**), le poirier (**udaria**) et l'abricotier (**merxika**). Une partie des fruits recueillis sont consommés à la maison, et l'autre partie est vendue.

En février on taille les bouts des branches du poirier et de la vigne, afin qu'ils ne s'épuisent pas.

Dans quelques maisons on fabrique du cidre avec les espèces de pommes nommées **sagar-eztika**, **sagar-gordin-xuria**, **peatxa**, **sagarerneta** et **sagarg rrintxa**.

Les diverses sortes de raisins que l'on cultive répondent aux noms de : **bordel-xuria**, **bordel-beltxa**, **nua-xuria**, **bako-belza**, **bako-xuria** et **ixkiota**. Les travaux principaux effectués à la vigne se nomment : **mozta** (la taille), **estekatzia** (lier avec de l'osier), **sofratzea** (souffrir), **despuillatzea** (tailler les branches qui ne portent pas de fruit), **bitriolaren emaita** (mettre du vitriol), **aitzur-zea** (le défrichage) et **yorratzea** (le sarclage).

On fait les vendanges en septembre et octobre. On coupe les raisins (**mulkoak**) au couteau et on les recueille dans des corbeilles appelées **zareñoak**.

*
**

Les vaches, les bœufs, les chevaux, les porcs, les brebis, les chèvres, les poules sont les animaux domestiques dont l'exploitation rapporte le plus aux habitants d'Uhart-Mixe. Parfois, ils élèvent des lapins et beaucoup ont un chat et un chien. Il y a aussi des maisons, bien que rares, qui possèdent un âne utilisé comme bête de charge.

On élève surtout deux races de vaches : l'indigène appelée **bei-gorri** (vache rouge) que l'on emploie surtout comme animal de trait et la **betroi** (vache bretonne) qui donne presque tout le lait pour la consommation.

La stabulation du bétail connaît son apogée depuis la fin du dernier siècle. En été on envoie seulement quelques vaches et quelques chevaux à la montagne ; mais en général les vaches sont gardées à la maison et nourries avec de l'herbe, du foin, des navets et de la paille. Les vaches et les bœufs servent à trainer la charrue et la charrette ; les chevaux à trainer la cariole (**karrusa**) et la faneuse ou machine à répandre le foin pour qu'il se sèche au champ. Les vaches et les chevaux non nécessaires aux travaux sont conduits aux champs pour paître entre avril et début octobre.

Les noms les plus usuels pour désigner les vaches sont : **moret**, quand elle a le museau noir ; **palet**, si elle a de larges cornes ; **katxoa**, si elle a des cornes raides ; **behigorria**, si elle est de couleur rouge ; **behixuria**, si elle est blanche.

Beaucoup de maisons possèdent des brebis ; on les laisse dans les montagnes, d'avril à octobre. Pendant l'hiver elles pâturent dans les terres proches de la maison ou se nourrissent de **sohu** (foin de la deuxième récolte). Les brebis sont désignées par plusieurs noms comme **muturtxuri** (celle au museau blanc), **maxcaro** (celle qui a des taches noires au museau).

Les chiens sont désignés par des noms variés comme : **médor**, **mira**, **bilor**, **polka**, **faro**, **azor**, **billuna**, etc... Pour appeler les vaches et les bœufs on leur crie : **haugi**. Aux chevaux et aux ju-

ments on dit **putu-haugi to**; à l'âne **haugi pulo**; au porc **tturri-txauri**; au chien **tauito**; au chat **migni, mignigno**; à la brebis **bee, gno-gno, haugigno**; aux poules **purrrrra**.

Pour chasser ou pour inciter au travail les vaches et les bœufs on leur dit **be aintzina**; au cheval **ii, ii**; à l'âne **arre**; au porc **hu**; aux brebis **tfau**; au chien **te ordik**; au chat **gatxt**; aux poules **huxu**. Pour les faire arrêter on dit aux vaches **yua**; aux chevaux **la**; à l'âne **so**.

Pour faire aller les vaches à droite on leur dit : **be eskuma**; et **be ezkerre** pour qu'elles aillent à gauche.

Quand le bétail part à la montagne on lui met des sonnailles (en basque **yotalia**). Quand il paît près de la maison, comme cela arrive l'hiver, quelques bêtes seulement portent de petites clochettes (**xinxilla**). La sonnaille comme la clochette se fixe au cou de l'animal au moyen d'un anneau de bois appelé **ustei** ou à l'aide d'une courroie. Quelques chevaux allant au marché remorquant la carriole, portent des grelots (**kuxkula**), coutume qui était générale jadis.

Ici il n'est pas coutume de mettre des ornements dans la crinière des chevaux. Au joug on attelle les bovidés, non les chevaux. Le joug, qui est en bois, est de ceux que l'on ajuste aux cornes et au cou de l'animal et, quand il est double, ce qui est le cas général, il est pourvu d'un anneau de fer, nommé **udia**, à la place de l'orifice central, qui se fait dans d'autres parties du pays. Son nom est **uztarri**. Les pièces qui s'ajustent aux cornes s'appellent **adarren kokak**; les accrochages de la courroie **uhalen-k kak** les mognons des extrémités **uztarri-muturr**; l'auge **garko**.

Les animaux de selle sont le cheval et l'âne. La monture du premier s'appelle **sela**; celle du deuxième **basta**; les hommes montent sur ces animaux à califourchon (**ixtapeka**), les femmes, assises (**yarriik**).

Pour l'abattage et la consommation familiale on élève des porcs et des brebis. La brebis engraisée destinée à la consommation domestique porte le nom de **atzarr**. Dans plusieurs maisons il y a les taureaux (**zezen**) et les verrats (**herauts**) destinés à la reproduction. Dans toutes les maisons, qui possèdent des brebis, il y a un mouton (**marru**).

Le petit de la vache se nomme **ahatxia**; si c'est un mâle, **ahatxi-ergia**; si c'est une femelle, **ahatxi-urrixa**. Le veau déjà grand s'appelle **ergia**, le châtré, **xikitatua**, et dès que le veau châtré, c'est à dire le bœuf, paît, il porte le nom de **idi**. Quand la génisse commence à paître on l'appelle **miga**, plus tard, **bei** (vache).

La brebis reçoit le nom de **ardi** et **azienda**. **Axuri** est le nom de l'agneau, **axuri-ahari** si c'est un mâle; **axuri-urrixa** si c'est une femelle; l'agneau d'une année **bildotx**, plus tard **ardi** ou **azienda** si c'est une femelle; **marru** si c'est un mâle et **ahari** s'il est châtré.

Le petit du cheval se nomme **behoka** (quand c'est une femelle); **manddo**, quand c'est un mâle; **geeñu**, quand c'est déjà un cheval; **mando**, s'il est châtré; **behorr** (jument) quand la femelle est déjà grande. Le nom général de l'espèce chevaline est **zaldi**.

Xerria est le nom du porc; **kotxo** celui du jeune mâle; **urdek txo** s'il est châtré; **heauts ou herauts** est celui du verrat; **xerrama** celui de la truie.

La chèvre porte le nom de **ahuntz**, le bouc **akerr**. On élève peu de chèvres.

On élève quelques moutons pour la reproduction et des moutons châtrés pour la vente dans les boucheries.

Ici on emploie ni entraves, ni procédés spéciaux pour empêcher les animaux domestiques de s'éloigner.

Pour les achats et les ventes du bétail il n'y a ni rites ni coutumes spéciaux. Le prix s'établit en **liberak** (francs).

Le bétail est protégé de la maladie, du mauvais sort et de la foudre par une branche de laurier béni, que l'on met tous les ans dans l'étable.

On élève quelques rares essaims d'abeilles à Uhart-Mixe. La ruche s'appelle **kofoin** ; le rucher **erlatei**. Le miel est recueilli comme à Dohozti (V. **Bulletin du Musée Basque**, loc. cit.).

*
**

Il n'y a pas de famille qui s'adonne exclusivement à l'élevage ou aux fonctions de berger. Seul un vieux garçon vit ici du produit de son troupeau pratiquant la transhumance car au début de mai il monte aux Pyrénées (**Borturat** = aux Pyrénées), où il reste avec ses brebis jusqu'au début de novembre et redescend en hiver au village où il achète la nourriture pour son troupeau moyennant une somme de 5 à 6000 francs.

Il y a des pâturages sur les montagnes de la chaîne des Pyrénées, mais ici elles sont peu connues car les bergers du village ne les utilisent pas.

Dans les maisons (dans toutes celles qui possèdent des brebis) on fabrique le fromage et le breuil (**zembera**). Le fromage se conserve dans le vestibule de la maison (**eskaratz**).

Dans quelques maisons on vend le lait ; on le mesure en litres (**pinta**).

Les brebis se tondent en mai.

Les bergers qui font paître leurs troupeaux dans les pâturages des Pyrénées pendant l'été ont l'habitude de redescendre passer l'hiver dans la plaine ; mais pas à Uhart-Mixe (sauf celui déjà cité qui est de ce village) où il n'y a pas de grands pâturages.

Aujourd'hui les bergers font peu de travaux à la main, mais autrefois ils faisaient des chaussettes.

*
**

En dehors des cultivateurs et des bergers ou des éleveurs, il n'y a pas de profession ayant dans le village une grande importance économique.

Les seuls artisans de ce bourg sont trois charpentiers (en basque : **mehasturi**).

Il n'y a pas de chasseurs, sauf parfois quelqu'un qui pratique la chasse au renard, conduisant un chien à la retraite de cet animal et y mettant le feu.

Il n'y a ici aucun pêcheur professionnel.

Un habitant remplit les fonctions de sacristain ; on l'appelle **giltzaina** (porte-clefs), car c'est lui qui ouvre et ferme les portes de l'église. C'est encore lui qui porte la croix paroissiale en tête des processions et fait les quêtes dans les églises, présentant le plateau à tous ceux qui assistent aux cérémonies.

5. — ALIMENTATION

On fait trois principaux repas par jour : **askaria** (le petit déjeuner), le **bazkaria** (le déjeuner), et le **auharia** (le dîner). Parfois aussi on prend un goûter (**atsaskaria**). **Aparia** est le nom générique du repas.

Les repas se prennent ordinairement à la cuisine. On déjeune à sept heures ou sept heures et demie du matin ; le déjeuner se fait à midi ; le goûter à quatre heures de l'après-midi ; le dîner à sept heures du soir en hiver et plus tard en été.

Eguerdiko aparria da haundiena (le repas de midi est le principal) dit-on ici pour indiquer le meilleur et le plus abondant repas du jour.

A certaines époques de travaux plus urgents, comme pendant la moisson et les foins, on mange mieux qu'à l'ordinaire, comme nous l'avons déjà dit. De plus, après Pâques et jusqu'au début de l'hiver on goûte fréquemment, ce qui ne se fait pas en hiver. On boit couramment du vin au repas de midi pendant l'été.

Au petit déjeuner on prend quelques **xingarra** (lard frit à la poêle) et des œufs avec du pain. D'autres prennent du pain et du lait. Autrefois le petit déjeuner courant était composé de soupe de **mestura** (pain de maïs) ou de **talo** (galette de maïs) au lait, ou encore **xingarra** et d'œufs avec **talo**.

Au repas de midi il est coutume de prendre du bouillon (**salda**) avec des tranches de pain ; du **jakia** ou pot au feu qui est resté dans la marmite (**dupin**) après avoir sorti le bouillon, et qui comprend des pommes de terre ou des haricots. Parfois on sert avec le pot au feu du lard ou du **lukainka** (sorte de saucisse fumée ou du boudin (**tripota**)). Dans beaucoup de maisons on mange, durant la saison, le melon (**kuia**) comme dessert.

Pour le goûter on prend du pain et du fromage.

Au dîner chacun prend une assiette de bouillon, réservé de midi pour cela et une louche (**oporr**) de lait avec des tranches de pain.

On mange rarement du bœuf : pour les fêtes du village et pour quelque autre occasion extraordinaire.

On boit du vin ou du cidre au repas de midi seulement durant l'été, l'hiver quelques rares fois.

Tous les membres de la famille mangent à la fois et à la même table, chacun prenant le siège qu'il a le plus à sa portée. Il n'y a à table aucune place de préférence.

Il n'y a pas d'assiette commune, chacun mange dans la sienne.

La cuillère (**kullera**) est employée pour se servir le bouillon et le lait. Aujourd'hui les cuillères sont en métal ; mais autrefois on avait l'habitude de les faire en bois.

La fourchette (**furxeta**) était inconnue auparavant dans les maisons des paysans. On mangeait le **jaki** (pommes de terre, haricots, fèves), c'est à dire le pot au feu, et la viande en les prenant directement avec les doigts, aidé de pain ou de **talo**. Aujourd'hui l'usage de la fourchette s'est généralisée et ceux qui suivent la coutume ancienne sont rares.

Aucun aliment ne se mange avec le couteau (**ganita**). Seuls les fruits comme la pomme, se mangent à mesure qu'on les coupe au couteau.

Avant de commencer à servir le repas, il est une coutume assez générale, qui veut, que l'on fasse le signe de la croix et que l'on dise : **Jauna, benedikatu nezazu ni ta hartzea nuan janaria** (Seigneur bénisse-moi ainsi que la nourriture que je vais prendre). Après cela on fait un autre signe de croix. A la fin du repas on ne récite rien.

Il est de coutume de jeûner (**barura**) le jeudi, le vendredi et le samedi saint. Ces jours-là on prend simplement du café le matin, on mange bien à midi et on fait une légère collation le soir.

Il n'y a pas de jours désignés où l'on doive manger des aliments spéciaux. Simplement le vendredi, selon la loi de l'Eglise, il est habituel de se passer de **haragi** (viande de bœuf, mouton, etc.) et de **xerriki** (viande de porc).

A présent on ne fait plus de pain pour la famille ; mais il y a seulement 10 ans, on le faisait dans toutes les maisons ; pain de farine de blé (**ogiirin**) et pain de farine de maïs : **mestura** ou **artua**. Le premier désigné sous le nom de **ogi** (pain) se faisait avec de la pâte fermentée. Pour la faire on utilisait la levure (**altxagarri**). Elle s'obtenait en formant un mélange de farine de blé et de maïs, qu'ensuite on laissait reposer pendant un ou plusieurs jours. Une fois la pâte faite avec toute la farine destinée à la fournée, plus le levain, et une fois levée, on en enlevait un morceau que l'on enveloppait dans quelques feuilles de chataignier et conservait en un endroit sûr : c'était le levain destiné à la fournée suivante. Avec la pâte restante on faisait les pains.

Dans un pétrin (**aska**) de bois on pétrissait (**ohatu**) la farine à la main. Certains y mélangeaient quelques pommes de terres cuites. La pâte fermentée était partagée en morceaux variant de un à deux kilos et qui ensuite étaient introduits dans le four (**labe**). Pour cela chaque maison avait et a encore son four. Le combustible employé pour chauffer (**gorritu**) le four, était du bois et des branches d'arbres, que l'on introduisait avec une fourche (**sarde**) de bois à deux dents. Les braises résultant de la combustion du bois se sortaient avec un bâton (**aga**) pourvue de feuilles vertes à une

de ses extrémités. On mettait les pains dans le four avec une pelle de bois au long manche et palette discoïdal et on les sortait avec une autre pelle (**adaru**), de bois aussi, dont la palette était semi-discoïdal et perpendiculaire au manche.

On faisait aussi quelques pains avec de la farine de maïs, comme nous l'avons déjà dit. Dans sa pâte il n'entre aucune sorte de levain. Formes du pain : allongée ou discoïdale, plane-convexe.

De plus dans quelques occasions, on fait griller un peu de pâte nommée **bizkotxak**, qui se fait avec de la farine de blé, des œufs et du sucre.

Il y a des maisons où l'on fait des **taloak** (galettes) avec de la farine de maïs. Cette coutume, autrefois générale, se perd ces derniers temps. Le **talo** est aussi discoïdal : 15 cm. le diamètre et quatre millimètres son épaisseur.

Quand on tue un porc à la maison, on fait deux sortes de saucisses : **tripota** (le boudin) et la **lukainka** (sorte de cervelas fumé).

Dans leur préparation entrent partie du sang et de la chair du porc et l'enveloppe qui est une partie de l'intestin de la même bête. Quand on tue une brebis, on fait, avec son sang et de l'oignon une autre sorte de boudin nommé **tripaki** dont l'enveloppe est généralement faite des intestins (**hertzeak**) et de l'estomac de cette brebis.

A l'occasion de l'abattage du porc, on a l'habitude d'offrir aux voisins un peu de boudin et de **lukainka** (cervelas fumé), plus un petit morceau de foie. Quand on tue la brebis, on offre un peu de **aziendaki** (viande de brebis ou de mouton).

Ici ce n'est pas l'habitude, comme en d'autres régions, que les enfants demandent du boudin ou de la chair de porc par les demandes traditionnelles.

Les **lukainka** (cervelas) se conservent ; mais pas les boudins.

On suspend les **lukainka** au plafond de la cuisine, afin qu'ils se fument et qu'ils séchent. Là ils restent suspendus (**dilingan**) pendant quatre ou cinq jours. Ensuite on les met dans de l'huile ou du beurre dans de grandes toupines (**dupina**).

Parmi les poissons vivant dans les rivières traversant le village quelques personnes pêchent et mangent la truite (**amarraina**), l'anguille (**aingira**), le gobie (**xarbua**), le chabot (**kaboza**) et le veron (**xipa**).

Ici personne ne mange d'escargots (**barekarakoila**).

Nous avons déjà dit que dans beaucoup de maisons, surtout dans celles qui possèdent des brebis, on fabrique des fromages. **Gasna** est le nom pour le fromage. Il y a deux sortes principales de fromage : le **xuria** (blanc) et le **gorritia** (rouge). Le deuxième est plus apte à la conservation, cela vient de ce que, fait de frais, il a été pendant une demie-heure ou plus, exposé au feu, ce qui lui a donné une teinte rougeâtre.

Pour la fabrication du fromage on utilise le lait de brebis et le lait de vaches, selon les possibilités et moyens de chacun.

La présure employée par tradition était celle de l'agneau, qui n'avait pas mangé d'herbe. Aujourd'hui l'usage de la présure arti-

ficielle, achetée dans les drogueries, s'est introduit dans cette fabrication. Le nom basque de la présure est : **gatzagi**.

Les formes usuelles des fromages sont : rondes et aplaties ou discoïdales. En faisant bouillir le petit lait on obtient le **zenbera** (breuil).

Avec du lait bouilli et de la présure on fait un dessert très apprécié, qui se nomme **gatzambera** (caillé).

Tant pour la fabrication du fromage, que pour celle du caillé, on emploie une terrine de terre nommée **tigrina**.

Le petit lait s'appelle **gazura**. On le donne à boire aux porcs.

Le lait tourné se désigne sous le nom de **esne-mindia** et **esne-itzulia**. La crème se nomme **esne-gaina**. Beaucoup font aujourd'hui le beurre (**burra**) avec elle.

Les personnes qui souffrent d'une maladie du poumon et avant tout les enfants débiles, boivent du lait d'ânesse.

Comme légumes et comme produits pour faire le bouillon on utilise les haricots (**ilharr**), la pomme de terre (**lursāarr**), le chou (**aza**), la carotte (**karrota**), le poireau (**porria**), le piment (**biperr**) et le sel (**gatz**).

Le nom basque du vin est **ano**. Dans ce village il y a quelques vignobles de peu d'étendue. Aujourd'hui on foule le raisin dans un pressoir mécanique, mais jadis il était pressé (**leartu**) avec les pieds dans des cuves de bois nommées **kueta**. Le jus ainsi obtenu est mis dans une barrique. Là il fermente (**eakin**), rejetant l'écume par un orifice qu'a la barrique à sa partie supérieure et qui se ferme quand l'écume cesse de sortir. A ce moment le vin est considéré comme fait.

Dans certaines maisons on fabrique aussi du cidre. Son nom est **sagar-ano**. Dans un grand pétrin de bois on écrase les pommes en les tapant à l'aide de masses de bois. Ensuite elles sont pressées (**tinkatu**) dans une machine appropriée. On met le jus ainsi obtenu dans une barrique où il fermente.

Nombreux sont les habitants qui fument. On permet généralement aux jeunes de fumer dès qu'ils vont au service militaire. On peut compter les femmes qui fument. Il est admis que l'on fume le tabac et non d'autres plantes. Il est courant de dire que le tabac a le pouvoir de désinfecter l'appareil respiratoire (**barnia garbitzeko**). Le tabac se fume généralement sous forme de cigarres. Les pipes sont rares, les unes sont de bois et les autres de plâtre.

6. — L'HABILLEMENT

L'habillement porté de nos jours n'est pas de longue tradition. Seulement dans les cortèges funèbres on aperçoit quelques vêtements ayant un certain caractère traditionnel. Ainsi celui portant le nom de **manteleta** mis par les femmes et qui est formé d'un manteau noir leur couvrant la tête et la figure et qui, derrière descend jusqu'aux pieds. Tel était aussi la longue cape noire, dont, dans les cortèges funèbres, se revêtaient auparavant les hommes, et qui maintenant a disparue.

Les vêtements employés le plus couramment de nos jours sont:

le **larruarroseku** (petite chemise de dessous), la **atorra** (chemise) le **paltu** ou **parreneku** (jaquette d'hommes), le **pantalonak** (pantalon), la **bazkina** (jaquette de femme), la **trikota** (gilet tricoté), la **gona** (jupe). Ici les hommes ne portent pas de blouses. Presque tous les hommes portent une ceinture (**zinta**) et quelques-uns se mettent des bretelles (**betreak**).

Les enfants commencent à porter des pantalons courts à quatre ans et à quatorze ans ils en mettent de longs.

Les chaussures habituelles sont : **galza-motxak** (guêtres ou chaussettes sans pied); **galtza.oindunak** (chaussettes avec des pieds), **espartinak** (espadrilles); **oskiak** ou **zapatak** (souliers); **bro-dakinak** (bottes); **eskalaproinak** (sabots), qui se portent avec des **galtza-motxak** ou chaussettes sans pieds.

Les hommes se coupent les cheveux sur presque toute la tête, sauf devant, sur le front, où ils les laissent plus longs qu'ailleurs. Ils portent le béret. Autrefois les vieux portaient des cheveux longs. Ils portent le béret. Autrefois les vieux portaient des cheveux longs.

Les femmes attachent leurs cheveux (qu'elles gardent longs) en spirale sur la nuque. Jadis les femmes mariées se couvraient la tête d'un mouchoir blanc, que l'on appelait **buruko**. Aujourd'hui toutes les femmes restent tête nue, sauf quand elles vont à l'église, ou elles se couvrent la tête d'une coiffe noire ou avec un **manteleta**.

Presque toutes les femmes portent des pendants d'oreille (**petentak**). Celles qui sont mariées mettent les jours de fête un collier (**xena**) au cou et un anneau (**erraztuna**) doré. Maintenant les célibataires aussi portent des anneaux de couleur différente de celle des mariées. Aujourd'hui on n'attribue à ces ornements aucune vertu spéciale : leur usage correspond seulement à la mode.

Le port de médailles religieuses est général. La médaille de N.-D. de Lourdes est parmi les plus répandues.

Autrefois, les hommes prenaient une canne (**makila**), quand ils entreprenaient un long voyage en dehors de leur village, au marché, etc... mais plus à présent. Mon informateur me dit que l'usage du **makila** fut interdit par les autorités, car beaucoup, en colère, en faisaient un emploi indu.

Avec de l'étoffe achetée dans le commerce on fait quelques habits à la maison. Dans le village il y a quatre jeunes filles couturières (**dendariak**), qui vont dans les maisons pour coudre et aussi raccommoder divers vêtements. De nos jours on ne fabrique pas ici de chaussettes; mais autrefois, il doit y avoir de cela quarante ans, la coutume de se les faire à la maison avec de la laine de brebis, était assez répandue. Pour ce travail on utilisait des aiguilles de métal; leur nom : **galtzorratxak**.

Aujourd'hui on ne file plus, mais jusqu'à la fin du siècle dernier les femmes filaient chez elles avec des quenouilles de lin. Le fil, après les opérations, que nous avons mentionnées plus haut, était porté aux métiers à tisser (**ehundi**) qui marchaient alors dans la région. Avec la toile (**ehundeiko-oyala** — le drap du métier à tisser) que l'on fabriquait là, on faisait des draps de lit (**mihixiak**), des chemises (**atorrak**), des jaquettes (**barnekoak**), des pantalons,

(qui ensuite étaient teintes de la couleur voulue) et des **xamar_ix-tupa** (blouse ou sorte de justaucorps).

Ohe est le nom désignant le lit. La paillasse (**lastuntzi**) dans les lits anciens est faite de feuilles de maïs (**txuikin**) que l'on met en grande quantité dans une housse (**lastuntzi-axal**) de toile grossière. Sur la paillasse on étend un matelas (**matalaz**) fait de laine de brebis. Par dessus le matelas on met un drap et, sur ce dernier, on place le **ohabete** (édredon), qui est une sorte de matelas de laine enfilé dans une housse (**axal**) blanche. Aujourd'hui sur le drap de lit on en met un deuxième et pardessus on étend des couvertures et sur ces dernières le **ohestalg**i (couvre lit).

(à suivre)

QUESTIONNAIRE

1. — 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 ?

2. — Pouvez-vous faire une description des modes de vie (travail, équipement agricole, pastoral, de pêche, etc.) de votre village ?

3. — 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, mariage, funérailles, deuil, carnaval, etc. ?

4. — Pouvez-vous faire une description détaillée des coutumes et opérations dont il est question dans les lignes précédentes telles qu'elles se pratiquent dans votre village.

Envoyer les réponses à IKUSKA « Bidartia », Sare (B.-P.).

ETHNOGRAPHIE BASQUE

Matériaux pour une étude du peuple Basque A Uhart-Mixe

VII. — RITES DE PASSAGE

Les grands événements de la vie d'une personne sont marqués par des rites et des coutumes que nous allons signaler brièvement dans les lignes qui vont suivre.

Lorsque la naissance d'un enfant se fait imminente, une des voisines ou la sage-femme se rend sur place et reçoit dans ses mains le nouveau-né. On a coutume de modeler et parfois entourer d'un mouchoir la tête de celui-ci, afin qu'elle soit régulière et un peu rebondie.

Deux ou trois jours après la naissance, l'enfant est baptisé par le curé dans l'église paroissiale. En plus d'une voisine qui tient l'enfant dans ses bras, un parrain et une marraine assistent à la cérémonie. Quelquefois le parrain est assisté d'un compagnon (*lagun*) et la marraine d'une compagne. Les deux parrains tiennent l'enfant pendant le baptême, le parrain par la tête, la marraine par les pieds. Le parrainage de l'enfant s'exprime ici par les mots : *haurra yasan*, *haurra atxikitu*.

Pour la désignation des parrains, on procède de la même manière que dans les autres endroits du pays. Les futurs parrains sont habituellement invités avant la naissance de l'enfant. Le parrain et la marraine sont respectivement désignés par les noms de *gozaita* et *gozama*. C'est le parrain qui propose le nom de l'enfant s'il s'agit d'un garçon et la marraine s'il s'agit d'une fille.

Ils proposent en général leur propre nom de baptême, même dans le cas où, par empêchement d'assister personnellement à la cérémonie, ils s'y font représenter.

Les vêtements que porte l'enfant au baptême sont : *atorra*, chemise ; *xatarra*, mouchoir blanc de fil qui enveloppe tout le corps ; *borraxe*, molleton de laine qui entoure le *xatarra* ; *troxakordak*, large ceinture blanche qui serre la taille ; *bataio-arropa*, (vêtement de baptême), large robe blanche bordée de dentelles ; *peleina*, burnous blanc avec son capuchon ; sur la tête enfin un *mottua* ou bonnet blanc orné de dentelles.

Les parrains exhibent à la cérémonie les plus beaux vêtements qu'ils possèdent. Le baptême a généralement lieu le matin. Un grand repas réunit ensuite dans la maison du nouveau-né les parrains et quelques personnes, parents ou voisins. Les parents et voisins vont voir le nouveau-né et la mère, apportant à celle-ci des cadeaux, détail déjà signalé par nous au chapitre précédent. Quelques vingt jours après la naissance les parents et voisins qui ont fait des cadeaux (*ikusgarriak*) sont invités à un grand repas. Quand la mère est en état de se lever, elle va à l'église paroissiale portant l'enfant dans ses bras. Le curé leur donne alors la bénédiction « post partum ». On appelle cette coutume *elizan-sartzea* (l'entrée à l'église). La mère ne doit ni travailler, ni sortir de la maison avant de l'avoir accomplie. Au premier anniversaire de la naissance de l'enfant, ses parrains lui offrent quelque vêtement ou tissus.



L'enfant repose et dort généralement dans un berceau (en basque *ohakua*). Certains berceaux sont en bois avec des bases en forme d'arc grâce auxquelles on peut bercer facilement l'enfant ; d'autres sont en fer et pourvus de roues : on peut y promener les enfants, quoique ce soit aussi fréquent de les promener dans les bras.

On utilise dans certaines maisons des « youpa-la » (*zutilierrak*) pour apprendre à marcher aux enfants. Si l'enfant semble maladroit et tarde à apprendre à marcher, on l'emmène à *Elixanua*, l'ermitage de Saint Engrace situé dans le même village. Si l'enfant tarde à apprendre à parler, la mère l'emmène à l'ermitage de Notre Dame de *Soihartza*, situé dans une montagne du village.

C'est la femme qui dans la famille est chargée de soigner, de distraire et de nourrir les enfants, ainsi que de leur apprendre à parler et à marcher. C'est par les mots *aitte* (père) et *ama* (mère) que les enfants commencent l'apprentissage de leur langue. On leur apprend rarement à lire et à écrire à la maison, mais par contre on leur apprend à réciter le *Pater*, *Ave*, *Requiem*, *Gloria* et à faire le signe de la croix, ce qu'ils font le matin en se levant et le soir en se couchant. Ils apprennent également à la maison le Catéchisme de la doctrine chrétienne.

On leur apprend quelques exercices de gymnastique accompagnés de chants simples. Il n'est pas rare de voir celui ou celle qui s'occupe de l'enfant tenir celui-ci dans son giron, lui faisant croiser les jambes pour suivre le rythme de la chanson suivante : *zapata josten, josten ; zar urratzen* (cousant, cousant les souliers, déchirant les vieux).

On amuse aussi les enfants par le dialogue suivant, supposé tenu avec un coq :

- | | |
|----------------------------|---------------------|
| — <i>Kukurruku...</i> | <i>Oucurrucu...</i> |
| — <i>Zer duk ollarra ?</i> | Qu'as-tu coq ? |
| — <i>Burian min.</i> | Mal à la tête. |
| — <i>Zek in dauk ?</i> | Qui te l'a fait ? |
| — <i>Axeriak.</i> | Le renard. |
| — <i>Axeria nun da ?</i> | Où est le renard ? |
| — <i>Säparpian.</i> | Sous la ronceraie. |

— *Saparra nun da ?*
 — *Suiak erre.*
 — *Suia nun da ?*
 — *Urak ito.*
 — *Ura nun da ?*
 — *Idiek edan.*
 — *Idiek nun dira ?*
 — *Alhorrian.*
 — *Alhorrian zer ari dira ?*
 — *Arto ereiten.*
 — *Artoak zeindako dira ?*
 — *Olloendako.*
 — *Olloek zetako duzte ?*
 — *Arrutze erruteko.*
 — *Arrutzeak zetako dira ?*
 — *Apezendako.*
 — *Apezek zetako duzte ?*
 — *Meza emaiteko.*
 — *Meza zetako dira ?*
 — *Gure arimen salbatzeko.*

Où est la ronceraie ?
 Elle est brûlée par le feu.
 Où est le feu ?
 Noyé par l'eau.
 Où est l'eau ?
 Bue par les bœufs.
 Où sont les bœufs ?
 Dans le champ labourable.
 Que fait-on au champ ?
 On sème du maïs.
 Pour qui est le maïs ?
 Pour les poules.
 Pourquoi ont-elles du maïs ?
 Pour faire des œufs.
 Pour qui sont les œufs ?
 Pour les prêtres.
 Pourquoi ont-ils des œufs ?
 Pour donner des messes.
 Pourquoi sont faites les messes ?
 Pour sauver nos âmes.

Quand l'enfant perd une dent de sa première dentition, il la jette vers le haut de la cheminée en disant : *Ori, Jinko, zaharra ; ekarzu berria* (tenez, Dieu, la vieille ; donnez-moi la nouvelle).

Vers six ou sept ans l'enfant va à l'école et au catéchisme.

La première communion est un autre grand événement dans la vie de l'enfant. Le jour choisi pour cette cérémonie, les enfants revêtent des affaires neuves : les filles sont tout habillées de blanc et portent une couronne également blanche sur la tête ; les garçons portent des pantalons blancs et des chaussettes blanches.



Les principaux amusements des enfants consistent dans des jeux qu'ils organisent entre eux. Les jeux les plus usuels sont : *pilota*, *kukulauka*, *kanika*, *zingilika*, *jauzteka*, *itsu-mandoka*, *arrigurddioka*, *artzainjakua*, *kaxkia* et *kutx-ala-pila*.

Le jeu de pelote est généralement pratiqué tête à tête, en lançant la pelote contre un mur qui sert de fronton ; son nom : *pilota*.

Dans le jeu de *kukulauka*, un des joueurs se tient près d'un mur, la face tournée vers lui, tandis que les autres se cachent. A un signal de ces derniers, il se met à les chercher. S'il arrive à découvrir et toucher un des cachés, c'est celui-ci qui se met au mur pendant que les autres vont se cacher à nouveau.

On voit souvent deux ou trois enfants munis de billes de pierre ou de verre jouer à *kanika*. Ils lancent leurs billes l'une après l'autre essayant de toucher les billes des partenaires avec la leur. Le premier qui arrive à totaliser un certain nombre de points, gagne la partie.

Dans le jeu de *zingilika* on pose par terre des bérêts ou autres objets, distants les uns les autres d'un pied approximativement. Les joueurs doivent passer autour de ces objets à cloche-pied. Celui qui

arrive à faire plusieurs tours sans les toucher, gagne le jeu. S'ils sont plusieurs à avoir réussi, ils recommencent le jeu entre eux.

Jauzteka est le jeu où deux joueurs font tourner une corde pendant que les autres sautent par-dessus.

On appelle *itsu-mandoka* le jeu qui consiste à bander les yeux d'un des joueurs pendant que les autres le frappent avec leur béret jusqu'à ce qu'il ait pu attrapper l'un d'eux. Celui-ci prend alors sa place. Ce jeu est semblable à celui que l'on nomme *tatarreen* dans certaines parties du pays Basque (à Ataun, par exemple) et *gallina ciega* en Castille.

Arrigurddioka (à la pierre molle) consiste à former une ronde et à se passer une pierre de mains en mains tandis que certains joueurs en dehors de la ronde doivent la trouver.

Lorsqu'ils y arrivent, celui qui s'est fait prendre doit chercher à son tour.

Artzain-jokua se joue sur un carrelage ou une planche sur lesquels on a préalablement dessiné un parallélogramme. Du centre de ce parallélogramme partent des rayons vers les angles et les milieux des côtés de la figure. Celle-ci ressemble à l'écu de Navarre.

Il se joue à deux et chacun des joueurs prend trois petites pierres. Celles-ci doivent être disposées l'une sur le centre, les autres sur les points d'intersection des rayons et du parallélogramme. Un joueur pose sa pierre sur le centre, l'autre sur un des points cités. Le premier pose alors sa deuxième pierre sur un des autres points, puis le second sur un point d'intersection resté libre. Ainsi de la troisième pierre, chacun devant arriver à ce que ses trois pierres soient sur la même ligne, tout en empêchant l'adversaire d'arriver au même résultat. Lorsque toutes les pierres sont posées sans que l'un ou l'autre y soit arrivé, ils commencent alternativement à changer leurs pierres de place, sauf celle du centre qui ne doit pas bouger. Le premier qui arrive à poser ses pierres en ligne droite, à gagné.

Kaxkia est le jeu de pile ou face qui se joue avec des pièces de monnaie. Ce jeu est aussi appelé *Kutx ala pila*.



Les enfants se distraient aussi, particulièrement au début du printemps, en jouant de la flûte (en basque *xirula*), faite en écorce de branche de frêne ou en rejeton de châtaignier.

Les enfants eux-mêmes fabriquent ces flûtes. Ils font à l'extrémité la plus épaisse de la branche choisie intentionnellement une coupure en biais avec un couteau : c'est l'embouchure de la flûte. Ils pratiquent ensuite du côté opposé au point de départ de cette coupure une incision ovalaire qui sera l'orifice du choc.

Puis ils coupent à l'extrémité la plus mince de l'instrument une étroite bande d'écorce, et ce en forme de cercle.

Enfin ils frappent doucement avec le manche du couteau ou tout autre objet, toute l'écorce qui doit faire la flûte, chantonnant en même temps cette formule : *xirula mirula, hauntadi* (sifflet, sifflet lève-toi).

Cette opération qui provoque la perte de la sève détend l'écorce. Ils coupent alors la branche du côté où a été faite l'incision circulaire, c'est-à-dire du côté le plus mince, et sortent le bois intérieur en le poussant vers l'extrémité la plus large. Ainsi il ne reste que l'écorce, c'est-à-dire le corps de la flûte. Ils coupent le morceau de bois correspondant à l'embouchure et l'applanissent du côté opposé à la face de la coupure et l'assujettissent sur l'embouchure du tube. La flûte est ainsi terminée.

*
**

Il n'y a pas d'associations permanentes de jeunes. Les principaux amusements de ceux-ci sont ceux que nous venons de citer, surtout le jeu de pelote. Les bals n'ont lieu qu'aux jours des fêtes patronales du village, c'est-à-dire pour la Saint Pierre (*Jon Donipetri*). Les jeunes des deux sexes se divertissent alors dans des danses (*dantzajauziak*) au son de l'accordéon ou de pistons. Ce sont les jeunes gens qui organisent ces bals et s'occupent de trouver des subsides destinés à payer les musiciens. Ce sont les seules occasions, avec les fêtes des jours suivants et celles du mardi de Carnaval, où ils agissent en commun.

* *
* *

Le mariage est aussi un des grands événements qui s'accompagnent de rites et de coutumes traditionnels. Avant le mariage les fiancés posent diverses conditions pour leur vie future, ce qui est accompagné généralement de l'intervention des parents ; surtout lorsqu'un des deux époux est propriétaire de la maison. On y établit souvent une association matrimoniale, ce qui exige des formalités quant aux personnes et quant aux biens, comme nous l'avons dit en parlant de la famille et de la vie domestique.

Le conjoint adventice apporte une dot qui est généralement de l'argent et qui est remise aux parents du conjoint héritier lorsqu'ont lieu les contrats de mariage, et le trousseau, qui est apporté un ou deux jours avant le mariage. Cette dernière coutume s'appelle *etxe-sartzia* (l'entrée à la maison).

Les annonces à l'église (*kridiak*) se font le dimanche précédent le mariage. Elles se faisaient anciennement pendant trois dimanches. Les fiancés n'y assistent pas habituellement. Les mardis et mercredis sont les jours préférés pour les mariages. Un jour ou deux avant la cérémonie religieuse et l'inscription au registre de la mairie ont lieu les différents rites compris ici sous le nom de *etxe sartzia*. Le trousseau du conjoint adventice, qui est généralement la femme, est transporté sur deux chars de la maison de celle-ci à celle du conjoint héritier où les nouveaux époux vont s'établir. Ces chars, qui portent des meubles pour la chambre nuptiale, des vêtements et des instruments de travail (bêche, sarcloir, rateau), sont conduits par deux couples de vaches munies de nombreuses cloches (*zintzak*), et menés par un frère de la mariée.

Derrière vont celles de ses jeunes amies ou parentes qui ne sont

pas invitées au banquet du jour de la noce : elles portent de nombreux cadeaux, soit des bijoux, soit des victuailles. D'autres personnes conduisent des moutons (*ahariak*), des colliers et des récipients qui sont offerts par le parrain et les oncles de la mariée. Un autre cortège constitué par ceux des amis, voisins ou parents du marié, qui ne sont pas invités au banquet du jour de la noce se dirige vers la même maison : eux aussi sont porteurs de cadeaux, généralement des bouteilles de liqueur. Le parrain et les oncles du marié les accompagnent portant en offrande des moutons.

Tous les membres de ces deux cortèges sont gratifiés le jour même d'un grand banquet dans la maison de l'époux héritier. Les fiancés n'assistent pas à ce banquet. Lorsque le jour du mariage est arrivé, deux jeunes gens (frère et sœur du fiancé, ou à leur défaut un cousin et une cousine) vont chercher la fiancée chez elle pour l'accompagner à l'église. On invite généralement à la cérémonie du mariage les parents, les jeunes voisins ou « *gaste lagunak* » et les témoins ou « *espos-lagunak* ». Ces derniers sont les oncles et tantes des mariés, les cousins et plusieurs voisins qui après la cérémonie font tous un cadeau en espèces aux jeunes mariés et assistent au repas de noce.

Les témoins faisaient anciennement leurs cadeaux comme les autres le jour de l'*etche sartzea*.

Avant la nocé le fiancé offre deux bagues et un collier (*xena*) à sa future femme, tandis que celle-ci lui offre des boutons de manchette en or pour les poignets de chemise... La fiancée avec son père et le fiancé avec sa mère, chacun suivi de son cortège de témoins, parents et amis, vont à la mairie où se joignent les deux groupes. Une fois consigné le mariage dans le registre d'état-civil et autres formalités exigées par la loi, ils vont à l'église où s'effectue la cérémonie religieuse. Les mariés sont vêtus de noir et conservent ce costume jusqu'au jour de leur mort où on les enterrera avec lui.

Après le mariage, tout le monde se dirige vers la maison du conjoint héritier, où les époux vont s'établir : d'abord viennent les nouveaux mariés, puis derrière, leurs parrains et témoins ; enfin les autres invités au repas de noce. Prennent part à ce repas les mariés et les invités. La viande de veau et de bœuf constituent le principal du repas.

La couturière qui a confectionné les parures qui font partie du trousseau montre aux invités la chambre nuptiale avec ses meubles et ses vêtements.

Les jeunes, y compris les nouveaux mariés, dansent au son de l'accordéon. Ceux qui ne dansent pas, jouent aux cartes où se distraient en regardant les danseurs. Ainsi passe l'après-midi. Le soir les invités sont gratifiés d'un grand diner semblable au déjeuner.

Ces fêtes qui accompagnent le mariage sont appelées *Ezteiak*.

Le lendemain du mariage a lieu un autre banquet pour tous ceux qui ont pris part aux préparatifs et au service des repas de noce. On a coutume aussi, moins maintenant, de faire, quinze jours après la noce, un repas dans la maison quittée par le conjoint adventice, lors

de la visite des nouveaux mariés. Cette coutume porte les noms de *sarjargia*, *espusen-sarjalgia* et *ezkonondoko-bazkaria*.



Lorsque des veufs ou des personnes âgées se marient, les jeunes gens font du bruit à proximité de leur maison : hurlements, bruits de cloches et de trompettes. C'est ce qu'on appelle *zinzarroza* (bruits de cloches). Le tintamarre s'arrête si les fiancés versent de l'argent pour que les jeunes gens puissent faire un goûter.

Quand les disputes conjugales arrivent au point où la femme bat le mari, les jeunes gens du village organisent un *astolasterka*. Un groupe d'entre eux, vêtu de manière bizarre, se dirige vers la place du village. Certains vont à pied, d'autres à cheval. Au milieu du cortège deux jeunes gens représentent les époux mal assortis. Derrière vient un âne. Arrivés sur la place tous dansent au son de la clarinette, de la xirula, du cornet à piston, tambour et cimbales. Puis ceux qui sont censés être les époux se disputent et se frappent. Des *koblaris* (poètes) improvisent quelques strophes pour célébrer l'événement. Pour finir, ils montent l'âne sur une table, le pincent de tous côtés, le forçant ainsi à prendre des poses grotesques qui divertissent le public.



L'agonie se dit *eriotzia* et *agonia*. Quand une personne arrive à ce point, les assistants prient et placent à la tête du lit un cierge béni allumé.

Généralement, avant que la maladie arrive à sa dernière phase, on appelle le curé de la paroisse pour qu'il administre les sacrements au malade.

A la mort d'une personne on a coutume d'accrocher un chiffon noir en forme de croix à la porte principale de la maison. Ses parents s'habillent de noir.

Si au moment du décès le voisin le plus proche (*leenauzo*), n'est pas présent, c'est à lui que l'on annonce l'événement le premier. Dès ce moment, les voisins s'occupent des travaux de la maison, y compris celui du bétail, tandis que le corps reste dans la maison.

Le premier voisin annonce le décès au curé, au sonneur et aux parents du défunt. Il amène de l'église la croix paroissiale et la pose sur une chaise à côté du mort. Sur cette même chaise on met aussi un plat qui contient de l'eau bénite et une branche de laurier également béni pour que les visiteurs puissent l'en asperger. A côté brûle un cierge béni. Quand le *leenauzo* a annoncé le décès au sonneur, celui-ci sonne le glas, nommé *hilzeniak*. Il le sonne aussi aux heures d'angelus, quand on porte le corps à l'église et le jour de l'enterrement quand on le porte de l'église au cimetière. C'est une longue série de coups plus espacés que de coutume.

On annonce le décès aux animaux domestiques : aux vaches, en les forçant à se lever ou à bouger ; aux poules en les obligeant à

courir et en les effrayant ; aux abeilles en remuant les ruches. On dit que si cela n'est pas fait aux abeilles, elles meurent peu de temps après.

On désigne l'acte de faire la toilette du mort, par le mot *beztitu*. Le défunt est toujours habillé des plus beaux vêtements qu'il possédait. S'il était marié, avec les habits de la noce. Le premier voisin et sa femme s'occupent de cette opération. Le corps est placé sur le lit mortuaire.

Les voisins veillent le cadavre jusqu'au jour de l'enterrement, faisant quelques prières de temps en temps. Avant de porter le cadavre à l'église, on le met dans un cercueil (*kutxa*), fait de planches vernies. Les parents et voisins se réunissent à la maison mortuaire avant le départ du corps vers l'église. Quand le curé arrive, le cortège funèbre se met en marche. Le cercueil est porté par quatre voisins de manière que les pieds soient devant et la tête derrière. Le chemin par lequel ils passent est celui prescrit par la tradition : on l'appelle *ilbidia* (chemin de morts) et *elizabidia* (chemin de l'église).

Le nom qui sert à désigner les porteurs du cercueil est *hiltiratzaleak*.

La composition et l'ordre du cortège funèbre est la suivante :

- 1° le *leenauzo* (premier voisin) portant la croix paroissiale.
- 2° le curé avec un enfant de chœur (*beeterr*) et le chantre,
- 3° huit ou dix enfants du voisinage qui portent des cierges bénis allumés,
- 4° le cercueil,
- 5° les hommes, formant une file ayant à sa tête les parents du défunt (le conjoint, le père, les fils, etc...),
- 6° les femmes formant également une file, conduite par les parents (femme, mère, filles, etc...).

Tous vont en silence interrompu parfois par le chant des versets du psaume *Miserere*, entonnés par le chantre.

Une fois à l'église le cercueil est placé au centre pendant toute la durée de l'office funèbre.

Autour du cercueil sont posés des cierges et des rouleaux de cire (*ezkua*) allumés, portés de la maison mortuaire à cet effet, et offerts par les parents et voisins.

Après l'office funèbre, le curé, un enfant de chœur et le chantre se dirigent vers le cimetière.

Le cercueil suit, porté par les mêmes voisins qui l'ont porté à l'église. Une fois le cercueil en terre, un des porteurs revient à l'église pour annoncer aux assistants qu'ils peuvent sortir. Ceux-ci se dirigent alors vers la tombe. Les cierges et rouleaux de cire qui étaient près du corps pendant la cérémonie sont portés au cimetière et posés sur la tombe du défunt.

Là, tous les assistants rassemblés, prient en silence pendant un court moment, puis se retirent. Les prières les plus usuelles dans ce cas sont le *De profundis*, *Requiem*, et le chapelet à la Vierge.

Le premier voisin, les porteurs, les enfants qui ont accompagné

le cercueil avec les cierges, les parents qui habitent loin, et enfin, tous ceux qui ont pris part aux divers travaux et services occasionnés par le décès, se dirigent alors vers la maison mortuaire. Quand ils arrivent devant la porte, un voisin pose un peu de paille par terre et y met le feu. Tous se mettent autour et disent un *Pater*, *Ave Maria* et *Requiem*. Ils rentrent ensuite manger. Ce repas s'appelle *kolazionea*.

A la fin de ce repas ils disent à nouveau un *Pater*, *Ave Maria* et *Requiem*.

La famille du défunt porte à l'église dans un petit panier nommé *eakuxarea*, un rouleau de cire qui sera allumé tous les dimanches pendant un an et aussi les jours de messes dites spécialement pour le défunt.

La famille du défunt porte le deuil pendant deux ans. La croix faite de chiffon noir, qui avait été mise sur la porte le jour du décès, doit rester là jusqu'à ce qu'elle pourrisse et tombe d'elle-même.

La croyance en l'apparition des morts persiste plus ou moins parmi les gens, quoiqu'aucun souvenir de tels faits ne demeure au village de Uhart. Par contre on a entendu parler de certains cas de réapparition de morts dans d'autres villages.

Mon informateur raconta avoir entendu dire que dans une maison d'Ostabat (en basque *Izura*) dénommée *Pazientzia*, apparut plusieurs fois à midi une *arimaerratia* (âme errante) en forme de flamme, sur une des barriques de la cave. C'était un défunt de la maison. Ses parents prièrent pour lui. Un jour ils laissèrent près de la porte principale de la maison une table sur laquelle ils avaient posé de l'encre, une plume et du papier afin que le mort indique ce qu'il voulait par écrit. Le mort écrivit qu'il désirait que des messes soient dites pour lui. La famille accomplit son désir, et elle ne fut plus dérangée par l'apparition. Ceci arriva, d'après mon informateur, il y a trente ans.

Au premier anniversaire de mort, la famille fait célébrer une messe, que l'on appelle *urteburuko-meza* (messe d'anniversaire).

Le cimetière d'Uhart-Mixe est séparé de l'église. Les tombes (en basque *ilerri*) sont toutes orientées Est-Ouest, et les morts sont enterrés de façon que la tête regarde vers l'ouest et les pieds vers l'est. On n'a pas coutume ici d'allumer des cierges sur la tombe en dehors du jour de l'enterrement. Par contre dans les villages voisins comme Juxu et Loitzun il est fréquent, surtout les dimanches après la messe et les vêpres, de voir des femmes poser des cierges allumés sur les tombes de leur maison et réciter des *Requiem*s ou quelques chapelets.

Il existe dans le cimetière un endroit pour les enfants morts sans baptême ; mais anciennement ils étaient enterrés entre deux tuiles dans le jardin attenant à la maison.

Joseph-Michel de BARANDIARAN.

