

Materiales para un estudio del pueblo vasco

En **Liginaga**
(Laguinge)

Notas preliminares

Localidad: **Laguinge** (en vasc. **Liginaga**), cantón de **Tardets** (Soule).

Número de habitantes : **270**.

Investigador : **José Miguel de Barandiarán**. Dirección : « **Bidartia** », **Sara** (B. P.)

Informante principal : **Margarita Aroztegixar**, labradora, de **74 años de edad**, natural de **Alzay**, domiciliada en el caserío « **Gamuborda** » (**Liginaga**).

Fecha de la investigación : desde el **14 de Mayo** hasta el **23 de Junio de 1937**.

1. DATOS GEOGRÁFICOS Y POBLACION

El día 14 de Mayo de 1937 fui primera vez a **Laguinge** (vasc. **Liginaga**), pueblo del valle suletino de la zona de **Tardets** (vasc. **Atarratze**).

Permanecí allí más de un mes, en cuyo tiempo recorrí el territorio del pueblo y los montes de sus contornos, y recogí algunos datos de la vida popular de sus moradores. La persona a quien debo la mayor parte de tales datos es la señora **Margarita Aroztegixar**, natural de **Alzay**, domiciliada en el caserío « **Gamuborda** » de **Liginaga**. Frisaba a la sazón en los 74 años y vivía en compañía de sus sobrinos, dedicada a las labores domésticas y de labranza. Sus informaciones, confirmadas por **María Engracia Ag'er**, del caserío « **Latsaga** », de 80 años de edad, y por otros vecinos del mismo pueblo a quienes interrogué al efecto, forman con los datos de mi observación personal el contenido de la presente memoria.

El caserío de **Liginaga** está repartido en tres barrios : **Liginaga** propiamente dicho; **Astue**, que en francés dicen **Restoue**, y **Odieta**.

El barrio **Liginaga** está al pie del monte **Ahargo-Axkarreta** (nombres de las dos partes de una misma montaña que está a S.-E. del barrio).

Astue se halla a unos 800 metros al N.E. del barrio **Liginaga**, al pie de la colina llamada **Pikozarreta**.

Odieta ocupa una zona intermedia entre los dos primeros barrios.

Los tres barrios forman un mismo pueblo o municipio, y se

hallan situados en el lugar en que, bajando de los Pirineos, se abre el valle de **Atarratze** (Tardets), a la derecha del río que desciende de St-Engrâce y de Larrau y que en los mapas aparece con el nombre de **Saison**, si bien es llamado simplemente **Uhaltza** (río) por los moradores de Liginaga.

El pueblo de Liginaga tiene 270 habitantes. Estos hablan el vascuence suletino. Entre los jóvenes se nota marcada tendencia a hablar en francés.

Los vecinos se dedican a la agricultura y ganadería, salvo el cura y el maestrescuela. En el barrio de Astue hay un vecino que vive exclusivamente del pastoreo, practicando la trashumancia que requiere este modo de vida.

El sistema de población predominante es el de las casas dispersas por el territorio. Existen, sin embargo, dos pequeñas agrupaciones de casas casi contiguas (vasc. **karrika**), que son las de Astue y de Liginaga.

Entre los factores que condicionan en algún modo la vida agrícola del pueblo de Liginaga hay que mencionar naturalmente su suelo, su vegetación y sus aguas. El suelo es calizo, y de sus canteras se extrae piedra para las carreteras y para construcciones. El fondo del valle está formado por terrazas fluviales y tierras fértiles.

En las zonas bajas de la montaña **Ahargo-Axkarreta** abundan los castaños. Y cerca de las casas abundan los perales, los manzanos, los cerezos, los ciruelos, los melocotoneros, los nogales y las vides.

En el pequeño territorio que ocupan la población y sus pertenecidos, existen varias fuentes, cuyos nombres son los siguientes: **Uturritze**, **Danabizodi** (también se llama **Sagardoi'ko uturria**, fuente de **Sagardoi**), **Utturrane**, **Betabarne'ko utturria**, **Katadarre'ko utturria**, **Utturrixketa'ko utturria**, **Meheketa'ko utturria**, **Ahuntz-utturria**, **Altzarteko utturria**, **Kiñobi'ko utturria**, **Iturzarre** (en el barrio **Odieta**), **Bortirri'ko utturria** y **Apezuturria** (así llamada, porque en otro tiempo un cura iba allí diariamente, con una jarra, a recoger agua).

2. — LA HABITACION

El nombre genérico de la casa es **etxe**.

Cada casa tiene su nombre. He aquí los nombres de las del barrio de Liginaga: **Agerria**, **Apezaenia** (casa cural), **Apezetxia**, **Arigillia**, **Autxia**, **Bidabia**, **Egurbidia**, **Eihemendia**, **Elixabia** (esta debajo de la Iglesia), **Elixaldia**, **Etxahunia**, **Etxeberria**, **Etxekopaia**, **Gamuborda**, **Gohenetxia**, **Iagoña**, **Idiartia**, **Ilhorria**, **Intxauspia**, **Joegiborda**, **Latsaga**, **Maixarrenia**, **Salaberria**, **Uhaltia**, **Uturriaga**, **Yabarnia**.

Las del barrio de Astue son éstas: **Agotia**, **Bernetxia**, **Bizkaia**, **Errekaltia**, **Eskapilaborda**, **Etxekopaia**, **Exkernia**, **Gaaia**, **Idiartia**, **Intxastoia**, **Intxaustia**, **Iturraltia**, **Latxaga'ko eihera**, **Salaberria**, **Salaberriborda**, **Suitegia**, **Urrutia**, **Xubua**, **Xubui'ko eihera**, **Yagaya**.

Las del barrio de Odieta son : **Borthiria**, **Egurbideborda**, **Ezkurbia**, **Eihemendia**. Ocupan las laderas de los montes **Axkarreta** y **Begoze**.

La casa **Joegiborda** está situada en la falda del monte **Ahargo** o **Ahargu** : es la que ocupa el sitio más elevado.

La casa, constituida por la vivienda con su desván y por sus agregados, como el redil (vasc. **borda**), cochiguera (**urdentegi**), galinero (**ollategi**) y otros cobertizos menores (para ovejas) llamados **bordaxkua**, responde a un establecimiento de labranza y pastoreo a la vez. Y la misma situación de las casas cerca de la montaña, ocupando la vega o lugares próximos a ella, con agua abundante, es apropiada a ambos sistemas de producción.

Los materiales de construcción que se utilizan en los edificios, tanto en las viviendas, como en su agregados, son piedras y maderas y, en menor escala, ladrillos y tejas de tierra cocida. Las paredes (vasc. **murria**) exteriores se hacen con piedra caliza, abundante en la región, y con mortero (vasc. **murtea**) o cemento de cal y arena. En el interior se ven tabiques (vasc. **trenkabla**) hechos con ladrillos o con piedras y cemento calizo.

El piso está hecho con vigas (vasc. **sumea**), solivos (**suliba**) y tablas (**ohola**).

La escalera es de madera. Las fijas para subir a los pisos reciben el nombre de **eskeleak**. Las escaleras de mano, o móviles, se llaman **zuebiak**.

El techo (vasc. **egatza**) es generalmente a dos vertientes bastante inclinadas. Hoy se cubre con pizarra (vasc. **arduasa**, **tella**); pero antes se usaba tablilla de madera (**ohola**), que ahora se ve tan sólo en algunas bordas o rediles. Teja de barro cocido (**tellagorri**) la tienen muy pocas casas. El caballete del techo recibe el nombre de **egatz-bizkarra**.

Los huecos de las paredes y tabiques son **borta** (puerta), **ienua** (ventana) y **lukena** (estrecho lucero o saetera que se ve en los rediles). Las hojas de las ventanas que se abren hacia fuera, se llaman **kontrabenta**; y las que se abren para dentro (generalmente de cristal), **bitria**.

Nada de particular se observa al comenzar la construcción de la casa; pero, al terminar el techo, es costumbre colocar en él un manojo de ramaje y flores, al cual se llama con el nombre genérico de **buketa**.

Al entrar a vivir primera vez en una casa de nueva construcción, se hace bendecir ésta por el cura del pueblo.

*
*
*

La planta baja (vasc. **pia**) comprende los siguientes departamentos : vestíbulo (**sargia** o **sukaldartia**), cocina (**sukaldia**), recibidor (**sala**), el lugar situado bajo la escalera (**eskelerpia**) y el sitio destinado a conservar el vino, el cual se llama **sedea**, y ocupa la parte zaguera del edificio. En el primer piso están los dormitorios

(**kamerak**), y en el segundo el granero (**garnea**) o desván, donde se depositan el trigo, el maíz, la arveja, etc...



El hogar se llama **sutundua**. Se halla junto a una de las paredes de la cocina. Su base es una plancha de hierro llamada **funda**. Formando el fondo del fogón y apoyada en la pared, se halla otra plancha de hierro, cuyo nombre es **murreta**. A los costados hay dos morillos (**kapitxaliak**). El combustible generalmente usado es la leña de castaño (**gaztañatzia**), roble (**haitxa**), avellano (**urrutxa**), haya (**bagua**), manzano (**sagartzia**), aliso (**haltza**), etc...

Hoy se cuecen los alimentos en calderas de metal a las que se aplica directamente el fuego. Antes se cocía la leche en cuencos de madera llamados **kotxia** y en tazones (**kotxuska**) también de madera, introduciendo en el líquido piedras redondas candentes que le daban un sabor especial. Cocer = **egosi**.

El llar se llama **laatza**. De ella me dijo mi informante : « **katea bat duzu uxtun-uxtune, eta kakua hurdiñazkua** » (es una cadena de eslabones y gancho de hierro). El llar de muchas chozas (vasc. **olha**) pastoriles se llama **zurkatxa** : es toda de madera, salvo el gancho que es de hierro.

La chimenea o escape de humos es un tubo adosado a la pared, el cual parte de la campana situada sobre el fogón, y llega más arriba del techo. Si se dejan sin apilar el rescoldo y la ceniza del hogar, cuando la familia se retira a la noche a dormir, es creencia que la brujas vienen a la cocina y se dedican a bailar en ella. Tal es el dicho popular, es decir : **belagiliak jiten diela sukaltilat, eta dantzan aritzen diela**.

Por Nochebuena es costumbre poner al fuego un tronco especial, al cual se llama **sukubela**.

Cuando se trae de fuera un gato, se le dan tres vueltas alrededor del llar, para que no se escape de casa. Antiguamente, cuando un criado entraba la primera vez a servir en una casa, daba una vuelta alrededor del llar.



El horno casero es de uso general. Su nombre es **labia**. En algunas casas tiene su portezuela (**labeborta**) en un muro de la cocina. En otras se halla detrás del edificio. Está hecho con ladrillo y mortero, y su piso (**zola**) es de cemento o de piedra.

El verbo cocer es **erre** en vascuence, cuando se trata de cosas que se cuecen en el horno, así como se dice **egosi** cuando se cuecen en algún líquido.

En muchas casas se cuece todavía el pan de trigo (**ogia**), pan de maíz (**mestua**), y se asan manzanas en el horno.

La masa (**pasta**) se hace con harina (**ina**), agua (**hurra**) y levadura (**altxatuazi**). Se amasan a mano estos tres elementos. Amasar, vasc. **ohatu**.

Envuelta en un paño blanco, se coloca la masa junto al fuego del hogar, o se mete en una cama que aún se conserve caliente por haber estado en ella hasta aquel momento alguna persona. Se le tiene allí durante dos horas : así se hincha (**hantzen da**), es decir, fermenta. Después se parte en trozos, a los que se da la forma que han de tener los panes : redonda, alargada o de grano de trigo.

El horno se calienta, quemando madera dentro de él. Después se limpia con una escoba llamada **espontseta** o **txerra**, que es un palo que en uno de sus extremos lleva un manojo de flor de maíz (**arto tinia**).

Los panes se meten en el horno con una pala de madera (**zurezko-pala**), y, cuando están cocidos, se sacan con otra llamada **suteia**.



Como alumbrado doméstico, hoy se emplea la luz eléctrica. Antes se usaban velas de resina (**errezina**) y otras, cuyo nombre era **zihu**. Estas últimas se hacían en casa con grasa o sebo (**milgorr**) de carnero (**atzarra**). Para esto se utilizaba un aparato llamado **zihueitekua**, consistente en un par de tubos de hierro de 0,20 de largura, abiertos por uno de sus extremos. Colocado el aparato de suerte que los tubos estuviesen verticales y con los extremos abiertos hacia arriba, se metían en aquéllos sendas torcidas o mechas, a las que quedaba adherido el sebo cuando se vertía líquido dentro de ambos recipientes. Este sistema de alumbrado se emplea todavía.



Además de los objetos ya citados, el ajuar de la cocina comprende otros varios, como el escaño llamado **zuzulia**, banquillos (**kaxeta**), sillas (**kaidea**), mesa (**mahaña**), fregadera (**augea**) fuelle (**buhadea**), tenazas de pinza (**espintseta**), tijeras (**axturrak**), estribo de hierro llamado **neskatua** que se cuelga del llar y que sirve para sostener la cazuela sobre la llama del hogar, calderas (**bertza**), herradas (**ferreta**), pucheros de barro cocido (**tipiña**), cuenco de madera (**kotxia**), tazas de madera (**kotxuska**), cazos de hierro (**xalia**), cazuela (**kaxola**), platos (**sieta**) de loza, tazas (**bola**), cucharas (**kullea**), tenedores (**furtxeta**), etc...

El agua que se ha utilizado para bañar los pies, no hay que echarla por la fregadera, si es de noche. De lo contrario, según creencia popular, vienen las brujas o los ladrones, entrando por el tubo de desagüe de la fregadera.



Construcciones complementarias de la casa son el redil para vacas, llamado **borda**; el de las ovejas, que se llama **bordaxku**; el gallinero (**ollaitegi**) y la pocilga (**urdentegi**).

El heno seco que ha de servir de comida al ganado durante el invierno, se deposita en el desván (**sabai**) de la borda.

La paja se recoge en grandes piras, llamadas **lastometak**, cerca de casa.

No existen en Liginaga chozas o cobertizos destinados para refugio de la gente que trabaja en los campos. Pero los hay, aunque raros, en las montañas de los contornos. Sus nombres son **etxola** y **olha**.

Para proteger la casa contra el fuego, contra los insectos o contra los roedores, nada de particular se practica (1). Pero contra los rayos se acostumbra colocar en el desván y en las camas ramas de laurel bendecidas por el cura. Cuando truena, se echa al fuego alguna de estas ramas. Antes era costumbre colocar delante de la puerta de la casa (**bortaaitzinian**), durante las tormentas, una hacha con el filo mirando arriba.

Tienen también valor de medios protectores las ramas de espinos albar y de avellano que se colocan el día de San Juan (Jondanejuhane) en el tejado, en la huerta (**baratzia**) y piezas de labrantío (**alhorra**).

Como medios de protección todavía usuales contra los rayos, pueden considerarse el avellano (**urrítza**), el espinos albar (**elhorrixuria**) y ramas de laurel bendito (**errami benedikatia**).

Créese que el perro no debe estar dentro de casa durante las tempestades; de lo contrario, corre peligro de caer el rayo en la casa.

Para proteger contra las enfermedades y contra los rayos a los animales domésticos, se colocan en el establo — generalmente en su puerta — ramas de espinos albar y de avellano el día de San Juan. Además, ramas de laurel bendito y una cruz hecha con cera bendita (**ezku benedikatia**).

Para proteger el ganado contra las enfermedades, se debe tener en el establo un macho cabrío.

(Continuará).

CUESTIONARIO

Lector: puedes darnos detallada descripción de los diversos tipos de casas de tu pueblo?

Diríjanse las contestaciones a IKUSKA, « Bidartia », Sare (B.-P.).

(1) En algunas casas recogen la yerba llamada « basamanta » (menta silvestre), a la que se atribuye la virtud de ahuyentar los ratones.

Materiales para un estudio del pueblo vasco

En Liginaga

(Continuación ⁽¹⁾)

(Laguinge)

III. — INDUMENTARIA

Apenas se conservan actualmente prendas tradicionales de la indumentaria local. Según mi informante, la boina y las alpargatas son las que no han cambiado desde que ella tiene conocimiento.

Las prendas interiores hoy usuales son la camisa (*atorra*), camiseta (*flanela*) y calzoncillos (*pantalupekuak*).

Otras prendas son : pantalones (*pantaluak*), chaleco (*jilleta*), chaqueta (*paletoa*), saya (*kota*), chaqueta de mujer (*kaxabeta*), calcetines (*galzak*), alpargatas (*espartiñak*), zapatos (*oskiak*), botas (*brodakiak*), ceñidor (*zintua*), boina (*boneta*).

Antes usaban la blusa (*xamarra*) los hombres en todos los trabajos y ocupaciones. Hoy ya no se usa.

El uso de los tirantes (*bretelak*) se ha generalizado entre los jóvenes ; antes no se conocía. Los viejos llevan ceñidor.

Antiguamente los niños no llevaban pantalón hasta los siete años ; hoy ya empiezan a llevarlos antes de esa edad. Y a los trece o catorce años se visten de largo.

El calzado usual son las alpargatas, los zapatos y los escalaprones (*eskalampuak*).

Antes los hombres se cortaban todo el cabello. Ahora, sobre todo, los jóvenes, dejan cabello harto largo por delante y arriba.

Las mujeres llevaban en otro tiempo cabello trenzado en dos ramas que colgaban largas hacia atrás. Hoy no. Se cortan casi todo, o lo recogen en espiral hacia atrás.

La indumentaria y el peinado de los casados no se diferencian hoy de la indumentaria y del peinado de los solteros. Pero antes las casadas llevaban en la cabeza un pañuelo negro ; y, cuando iban a la iglesia, usaban una toca negra, llamada *kaputxina*, suerte de mantón que, cubriendo la cabeza y gran parte del cuerpo, descendía hasta los pies. Como prenda de puro adorno, se lleva la corbata. Antes las mujeres usaban pendientes (*pendentak*) ; hoy es rara la que los lleva. En cambio, se va generalizando entre ellas el uso de collares (*xena*).

También se llevan al cuello medallas religiosas.

Antiguamente los hombres tenían costumbre de llevar palo

(1) Véase IKVSKA, n.ºs 4-5.

(*makilla*) en la mano, cuando iban al mercado o a algún otro sitio distante. Ahora está prohibido su uso por las autoridades.

*
**

Antiguamente, siendo todavía joven mi informante, se hacían en casa diversas prendas de vestir con lienzo. Este se tejía con hilo (*hari*), de lino (*lia*).

De lienzo eran la camisa de hombre (*atorra*), la camisa de mujer (*mantarra*), las sábanas (*mihixia*) y el pantalón (*pantalua*). Esta última prenda se hacía con lienzo de hilo menos fino llamado *arkola*, y se ennegrecía o se teñía con cocimiento de la corteza de roble.

Tanto los hombres como las mujeres hacían calceta, si bien sus procedimientos eran algo diferentes. El hombre ponía el hilo de suerte que, saliendo del ovillo, pasase a su mano izquierda dando vuelta por su cuello. Además el hombre usaba ganchillos ganchudos (*galtzorratx kakodunak*) y trabajaba metiendo en el punto el ganchillo de fuera hacia dentro; mientras que la mujer lo hacía y lo hace con ganchillos sin ganchos, y metiendo aquéllos de dentro hacia fuera. Las prendas que principalmente fabricaban así los hombres eran las pantorrilleras de lana de oveja llamadas *galtzamotxak*. Hoy las mujeres hacen en casa calcetines de lana.

Se fabrican en casa los escalaprones con madera de haya (*bagua*), o de aliso (*haltza*) o de arce (*ixtigarra*).

No se hacen en casa calzados con pieles de animales. No se usan albarcas.

*
**

Se hace en casa el hilo de lana. Lana, vasc. *ilhia*. Su preparación requiere estas operaciones: limpiarla (*latsatu*) en agua tibia; secarla (*idorreazi*); golpearla con palo (*makileki jo*); deshilarla a mano (*azkamatu*). Con esto queda bien para hacer colchón (*matalaza*). Para hacer hilo, todavía hay que someterla a otras operaciones: cardarla (*kardatu*); ponerla en manojos o pequeñas porciones (*kaniak egin*); ponerla en la rueca (*murkullan ezai*); hilarla con el huso (*uun ardatzaekin*).

Hoy no se fabrica en casa hilo de lino, como antiguamente. Pero se conservan en la memoria las largas operaciones que exigía su preparación, hasta que era llevado al taller del tejedor. Helas aquí: desgranar (*gripatu*) el lino con un peine (*orrasi*), de madera llamado *gripa*; extenderlo en un prado (*zabaldu sohuari*) a fin de que las lluvias lo limpiasen; recogerlo (*bildu*) después de algún tiempo; calentarlo en la red (*ketan berotu*), para lo cual el lino era colocado sobre una rejilla hecha con varillas de avellano y dispuesta encima de un horno (*labia*) u hoyo practicado en la tierra, en cuyo fondo se encendía fuego con leña; agramar (*bargatu*); cardarle; hilarlo (*uun*) con rueca (*murgulla*) y huso (*ardatza*); recoger (*bildu*) el hilo en una rueda o aspa (*kruzeide*) de madera; quitar la madeja (*mataza*) así formada; ponerla en el telar (*ehunin ezai*); tejerla

(*oihala egin*) ; blanquear (*xuitu*) el lienzo en la colada (*bukata*), extendiéndolo después en un prado.

Antiguamente la cama estaba formada por un jergón (*lastountzi*), hecho con panoja (*peoka*) de maiz, un colchón (*matalaza*), sábanas (*mihixiak*), colchilla (*plantxa*) o cobertura hecha con lana, cabezal (*bunegi*) envuelto en una funda llamada *bunegiaxala*.

IV. — ALIMENTACION

Las refecciones que se hacen cada día en las casas de Liginaga, son las siguientes :

A la mañana, al levantarse, se toma café. A esta refección, antes desconocida, llaman *lehen-askaria* o *askarittipia*.

A las ocho próximamente se toma el almuerzo, consistente en tocino (*xinkorra*) con pan y huevo (*arrautze*). En algunas casas se come, a la usanza antigua, leche con talo (*pastetxa*) o con pan de maiz (*mestura*). A esta refección llaman *askaria*.

Al mediodía se come : sopa (*zopa*) hecha con pan o legumbres ; patata, arvejas, tomate. En invierno se come también carne de oveja. Esta comida recibe el nombre de *bazkaia*.

En el verano se toma a las cuatro de la tarde la merienda. Su nombre es *arrestiascaria*. Se sirven pan y queso.

A la noche se cena comiendo sopa y leche con pan o talo. Esta refección se llama *aihaia*.



El lugar donde se hacen las comidas es la cocina, siendo la más importante de ellas la que se hace al mediodía.

En días de fiesta se come con frecuencia algo extraordinario, como pollos. Y en invierno se come carne casi siempre, salvo los viernes.

Los hombres beben vino (*ardua*) en verano durante la comida del mediodía. En invierno pocas veces. Se bebe sidra en tres casas de Liginaga, únicas en que se fabrica.

Todos los miembros de la familia comen en una misma mesa, colocándose cada uno en el asiento que más a mano halla. No hay, pues, ningún asiento ni lugar de preferencia.

Cada uno come de su plato. No se usa plato común.

Se emplea la cuchara para servirse la sopa, las legumbres y la leche. Su forma es la común ya en todas partes.

Hoy se sirven con la mano el queso, el pan y las frutas. Antes se servía también con la mano la carne ; hoy, con tenedor.

En algunas casas hay costumbre de rezar antes y después de las comidas ; en otras nada se reza.

He aquí algunas de las fórmulas de rezo :

Antes de las comidas : « *Jauna, bedenika nezazu hartzea guazan hazkurria* » (Señor, bendecidme la comida que vamos a tomar).

Después de comer : « *Jauna, esker deizut eman deitadazun hazkurria ene buiaren konserbatzeko* » (Señor, te agradezco la comida que me has dado para conservar mi persona).

Los días de ayuno (*baua*), son los prescriptos por la Iglesia Cató-

lica ; pero los labradores, que son casi todos los vecinos de Liginaga, no tienen costumbre de ayunar.

Muchos labradores cuecen pan en su casa. Antes lo cocían en todas las casas. Por eso se ve que todas tienen su horno. La operación de cocer pan en el horno se llama *ohaka*. A la masa, que se hace con harina de trigo (*ogiina*), no se añaden otros elementos que la levadura (*altxatua*, *altxatuazia*), el agua y la sal.



Se hacen en casa ciertos embutidos, como morcillas y chorizos, a raíz de la matanza del puerco. Cerdo joven, vasc. *xerria*. Cerdo viejo, vasc. *urdia*.

Las morcillas (vasc. *tripotak*), se hacen introduciendo en los intestinos (*erxia*) del cerdo, previamente lavados, la masa que se forma con la sangre (*odola*) del mismo, sal (*gatza*), pimienta (*piperra*), cebolla (*uñua*) y puerro (*porrua*, *purria*). Hecho así el embutido, se le cuece.

El chorizo (*lukainka*) se hace de modo análogo al de la morcilla ; pero con carne (*aagia*), de cerdo, sal, pimienta, ajo (*baatxui*), mostaza (*piperbeltz*) y agua fresca en pequeña cantidad.

Cuando se mata una oveja, es costumbre preparar lo que se llama *frikazea*. Se hace así : se cuecen en agua, dentro de una olla, la sangre, la carne, los tripacallos, los pulmones (*erraiak*) y el corazón (*biotza*) ; se sacan estos elementos de su caldo ; se cuecen en éste puerros y cebollas bien picados ; se pican con hacha, sobre una tabla, llamada *pikadea*, los tripacallos y los pulmones ya cocidos, y se desmenuza entre las manos la sangre también cocida y coagulada ; todo esto se mezcla con los puerros y cebollas de la olla.

Con sangre y carne de oveja apenas se hacen embutidos.

Con motivo de la matanza del cerdo, hay costumbre de regalar trozos de hígado a los vecinos ; pero no se regalan las morcillas, como en otras regiones.

En un día que los mozos del pueblo señalan con antelación todos los años dentro de la época llamada *ihauteia* (desde principio del año hasta el día de ceniza), hacen aquéllos cuestación por las casas, pidiendo morcillas y chorizos. Todos enmascarados, recorren las casas en cuadrilla.

Las morcillas se conservan en aceite o en manteca. Los chorizos se conservan de igual modo, o también se desecan en la cocina. El modo de desecar las morcillas y los chorizos es colgándolos del techo de la cocina, donde han de estar expuestos al humo del hogar. Más tarde se meten en una olla (*tipiña*) llena de aceite o manteca.

También el jamón se deseca al humo de la cocina durante un par de meses, y después se conserva envuelto en la ceniza del hogar dentro de una caja.



Desecar, vasc. *idortu*, *txukatu*.

Las manzanas y las peras se desecan en la paja. Después que ya están desecadas, se conservan en los cajones de un armario.

*
**

El pan y el talo o borona que se hacen con el maiz se llaman *mestura* y *pastetxa* respectivamente.

Cuando mi informante era joven, apenas se tomaba el café en estos contornos. Un día fué su abuela a una casa principal. La señora de ésta le sirvió café. Mas aquélla le dijo : « tengo 80 años, y jamás he tomado caldo tan negro, y no lo tomaré tampoco ahora ».

Se ha generalizado el uso del café en estos últimos tiempos, y ha venido a sustituir a otra bebida llamada *oliata* que antes se tomaba mucho. Esta bebida se hacía friendo en manteca (vasc. *uiña*) ajos, cebollas y pimientos con sal, a lo que se añadía agua. Se hacían unas sopitas de pan encima, y se tomaba.

Se comen también los peces que se crían en el río *Saison* que pasa por el pueblo. Tales son las bermejuelas (*txipa*), las truchas (*arraina*), las anguilas (*aingera*), chevesne (*aborna*) y gobio (*margua*).

Antes no se comían los caracoles en estos pueblos ; pero ahora se va introduciendo la costumbre de comerlos.

*
**

En muchas casas de Liginaga se fabrican quesos con leche de oveja. Queso, vasc. *gazna*. Se conoce una sola clase de queso.

Cuajar, vasc. *kallatu*. Se cuaja la leche con cuajo (*gatzagi*), que es el estómago de cordero (*axuri*) que no ha comido yerba. Hoy se cuaja también con pastillas « La Présure Fabre ».

Al queso se le da forma redonda un poco aplanada.

Se hace también cuajada (*kallatia*), para lo cual se cuece la leche ; cuando ésta se haya entibiado, se le añade un poco de cuajo, y se deja enfriar.

Las vasijas y utensilios que se emplean en la fabricación del queso, son : *bertza*, *gaztanaxala* y *zortzia*, es decir, la caldera, el molde o exprimidero y la tabla que sirve de base a éste, tabla provista de hendeduras por donde desagúa el suero que se desprende de la leche cuajada al ser prensada.

Debajo de la *zortzia* se coloca una caldera, y en ésta se recoge el suero que de aquélla se desprende. Suero, vasc. *xikota*.

Cociendo el suero, se obtiene la *zenbea* (franc. breuil). El suero que resta después de éste cocimiento, se da a los cerdos. La *zenbea* se recoge en pequeños paños blancos, y en ellos se transporta y en ellos cuelga del techo de la cocina en las casas.

La leche de burra la toman a veces los enfermos de pecho.

Leche agriada, vasc. *esne mingaztua*. Nata, vasc. *gaiña*, *esne-gaiña*.

*
**

Como legumbres o como condimentos se usan las plantas siguientes : arveja (*ilhar-bibila*), haba (*baba*), alubia (*ilharra*), berza (*aza*), patata (*pomdeterra*), puerro (*purria*), ajó (*batxuia*), zanahoria (*gar-*

rota), perejil (*pexilla*), tomillo (*txarpolla*), nabo (*ñabua*), cebolla (*oñoa*), ensalada (*entsalada*), espinaca (*espinaga*), tomate (*tomatia*), pimiento (*piperra*).

••

Vino, vasc. *maatsardua*. Se fabrica vino en algunas casas. He aquí las operaciones que se efectúan para obtenerlo : aplastar en la cuba (*buxan zapatu*) la uva ; prensarla (*tinkatu*) ; se introduce en la barrica (*barrikan ezartu*) el líquido resultante ; éste fermenta (*eakitu*), teniendo abierto el orificio superior de la barrica ; por Marzo se trasvasa a otra barrica.

Sidra, vasc. *sagarardua*. Para obtenerla, se efectúan con la manzana operaciones análogas a las del vino.

*
**

La costumbre de fumar tabaco es corriente entre los hombres.

Los jóvenes empiezan a fumar próximamente en la época en que van a los cuarteles a servir a la patria.

Se fuma en cigarros y en pipas de loza (*lurrezko pipa*) y de boj (*ezpelezko pipa*).

Las mujeres no fuman en Liginaga. Pero en Tardets se ven algunas que lo hacen : es costumbre introducida recientemente.

Al tabaco se atribuye virtud contra las hemorragias.

V. — VIDA DOMESTICA.

En caso de sucesión, el dominio de la casa y de sus pertenecidos pasa indiviso generalmente al primogénito, sea varón o hembra. El primogénito, si es varón, se llama *primi* ; si es hembra, *prima*.

El heredero contrae la obligación de compensar a sus hermanos con una cantidad equivalente a la tercera parte del valor de lo heredado. Y ellos hacen, ante notario y en favor de aquél, cesión de los derechos que la ley común les otorga.

La propiedad no se transmite al heredero, mientras viven sus padres. Generalmente se hace un contrato antes del casamiento de aquél, siendo una de las condiciones estipuladas que, en caso de separación del heredero y de sus padres, la mitad de la casa y de sus pertenecidos quede en poder del primero. En tal caso, el heredero está obligado a salir de la casa. Es esto lo que mi informante cree ser costumbre del país.

*
**

Los dueños de la casa duermen generalmente en un dormitorio que está encima de la cocina. Los demás miembros de la familia, en otros dormitorios indistintamente.

El propietario y su mujer son nombrados *nausia* y *etxekandera*, respectivamente. El criado se llama *mutila* ; la criada, *nexkatua*. Los criados, en sus relaciones con sus amos, no emplean lenguaje diferente del de los demás miembros de la familia.

En Liginaga no hay criadas actualmente ; pero sí cuatro o cinco criados en casas de labranza.

Los criados trabajan en todas las labores de labranza. Comen con sus amos, y duermen en casa de éstos.

En ciertas labores se emplean peones (*jornaletorak*). Por ejemplo, para trabajar en yerbas (*bedakan aitzeko*), con ocasión de la siembra de maiz (*arterika*), siega de trigo (*ogi epaitia*), trillo o desgrane de trigo (*ogi joitia*), arreglo del techo de la casa, etc...

A los peones se les da de comer y se les paga ocho francos diarios. Sólo a los peones que se contratan para el desgrane de trigo no se les paga jornal, sino que se les recompensa con prestarles análogo servicio personal cuando ellos lo requieren en sus casas.

Ninguna ceremonia especial se hace para confirmar la contrata de peones o de criados. Antiguamente, si el criado abandonaba antes del año la casa donde se hubiese comprometido a trabajar, el amo no era obligado a pagarle nada. Hoy se le pagan los jornales correspondientes al tiempo en que haya prestado sus servicios.

Los sirvientes son considerados como parte integrante de la familia para los efectos del trato y de las comidas. Sus servicios se pagan por años vencidos.

El salario del criado (muchacho de quince o dieciseis años) suele ser próximamente 1.000 francos anuales, más un traje completo.

En otro tiempo, al entrar un criado primera vez en la casa de su amo, se dirigía a la cocina y daba una vuelta alrededor del llar como ya se dijo arriba. Entonces el amo le decía : « *Urte bete gabe juaiten bahaiz, ez duk deus ukenen* » (Si te marchas antes de cumplido el año, no tendrás nada).

Al despedirse el criado, no hay costumbre de regalarle ninguna cosa. Antiguamente, antes de salir de la casa donde hubiese servido, puesto de rodillas, pedía perdón a su amo por las faltas que hubiese cometido en su servicio.

*
**

Los vecinos, casi todos labradores y ganaderos, tienen costumbre de levantarse, en la época estival, a las cuatro de la mañana, y se acuestan hacia las diez de la noche. En invierno se levantan a las siete, y se acuestan a las ocho de la noche. En esos momentos se recitan algunas plegarias, que están señaladas en *Bayonaco Diocesaco Catichima* (Catecismo de la diócesis de Bayona).

*
**

Dentro de casa, todas las labores, menos el dar de comer al ganado, puede decirse que son ocupación de la mujer. En las labores del campo, participan ambos sexos.

Las ocupaciones propias de los hombres son : el cuidado del ganado vacuno, caballar y lanar, darle de comer, construir cercados en los campos. Las de la mujer son : preparar la comida para la

familia, lavar y repasar la ropa, el cuidado de las gallinas, compras de objetos para la cocina, venta de hortalizas, huevos, etc...

Los niños suelen recoger las ovejas, llevar a pacer las vacas, guiar las vacas (*behi deitzia*) uncidas al arado.

Para ciertos trabajos, como la siega y el desgrane del trigo, despanojar las mazorcas de maiz, etc..., los vecinos, tanto los hombres como las mujeres, se reúnen, un día en una casa y otro día en otra.

El trabajo de despanojar el maiz (*artoxuitzia*) se hace por Noviembre y Diciembre. Después de cenar se reúnen los vecinos en el caserío donde han sido convocados, y trabajan allí hasta la media noche. Después son obsequiados con pan, queso y castañas — y vino, si le hay —, y se despiden.

*
* *

La colada (*buketa*) para lavar la ropa blanca de la casa, se hace en una cuba llamada *buxa*, la cual tiene en el fondo, a un costado, un orificio de desagüe. Se coloca sobre una banqueta. Se introducen en el fondo las sábanas y sobre éstas la restante ropa blanca. Encima se coloca un paño burdo llamado *hautsahokua*, sobre el cual se extiende una espesa capa de ceniza (*hautsa*) del hogar. Se echa sobre la ceniza agua caliente, la cual, filtrándose a través de aquélla y de la ropa, sale por el orificio del fondo, y es recogida en una caldera. Se vuelve a calentar esta agua en el fuego del hogar, y se vuelve a echarla en la cuba de la colada. Se va repitiendo la operación hasta que se vea que el agua sale caliente de la cuba. Esta agua recibe el nombre de *ehia*, y, después de la colada de la ropa blanca, se utiliza para empapar las prendas de color que luego se lavan.

En Liginaga es costumbre limpiar la casa con ocasión de las fiestas del pueblo, que se celebran el día de San Sebastián (*Xén Xebastien*), el 25 de Enero.

Para evitar que entren culebras en casa, se queman el cuero de los zapatos y lana de oveja.

Para preservar a las ovejas de las acometidas de la comadreja (*anddereejera*), cuya mordedura se considera mortal, se les pone al cuello una campanilla (*txintxa*). Cencerro, vasc. *tzintzarri*. El cencerro de las ovejas lleva por badajo un trozo (la mitad) del hueso del antebrazo de oveja; el de las vacas lleva frecuentemente un diente (*agina*) de caballo.