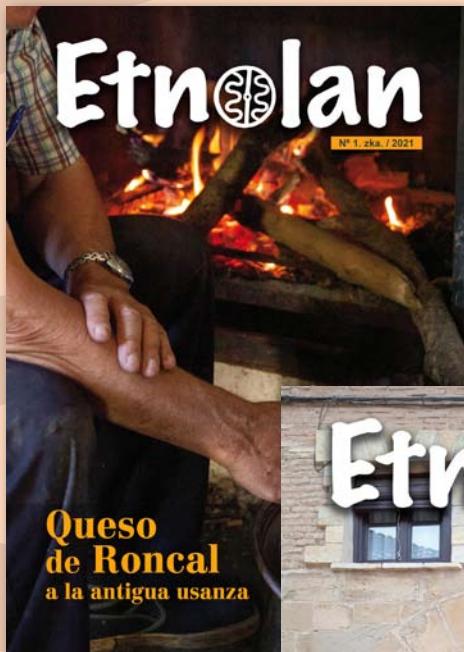


Etnolan

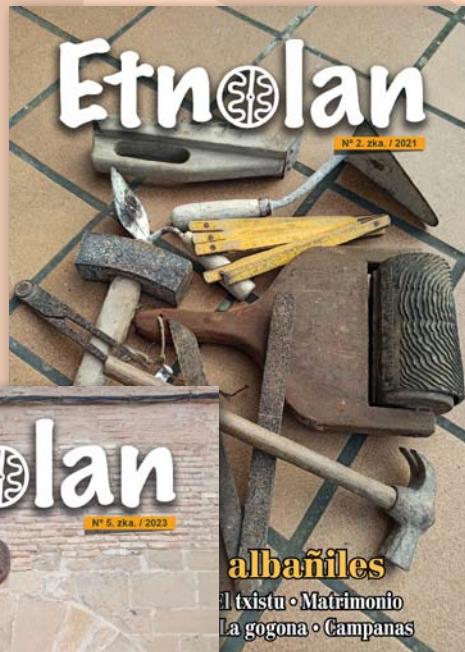
Nº 6. zka. / 2023

Canteras moleras

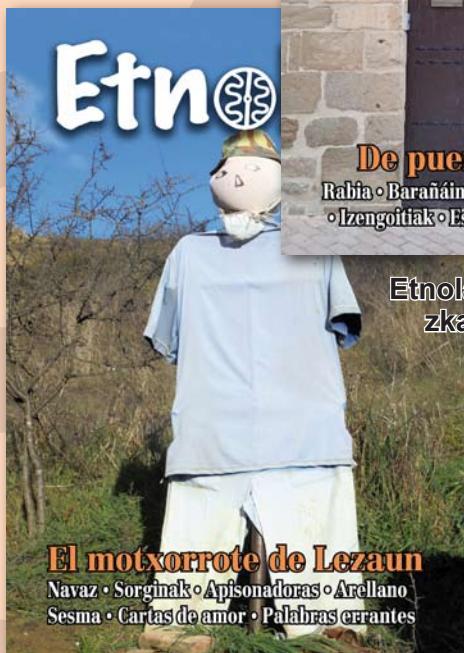
Aldico • Matanza del cocho • Buzones
y cabinas • Vino • Pertsona-izenak • Bazarre



Etnolan n.º 1.
zka. • 2021



Etnolan n.º 2.
zka. • 2021



Etnolan n.º 3. zka. • 2022



Etnolan n.º 4. zka. • 2022

Puedes consultar los números anteriores de Etnolan en:
<https://etnolan.blogspot.com>



Índice / Aurkibidea

• El valle de Esteribar y sus canteras moleras	
Javi Castro	4
• El empleo de «aldico» en Arizaleta	
Gonzalo Arrarás Vidaurre	18
• La matanza del cocho en Azuelo	
Pedro San Emeterio Acedo.....	30
• Herramientas comunicativas caducas y en declive: buzones y cabinas	
Ricardo Gurbindo Gil	50
• El vino en Lezaun a principios del siglo XX	
Pedro Argandoña Otxandorena.....	68
• Erronkaribarko, Zaraitzuko eta Aezkoako pertsona-izendegia	
Euskaltzaindiaren izendegia	
Josune Aznarez Alkat.....	80
• Bazarre	
Pedro Argandoña Otxandorena.....	94

Etnolan núm. 6. zka. • 2023

Revista digital gratuita / Doako aldizkari digitala

Edita / Argitaratzen du: Lamiñarra (Pamplona/Iruñea).

Han colaborado en este número / Ale honetan kolaboratzaileak:
 Pedro Argandoña, Gonzalo Arrarás, Josune Aznarez,
 Javi Castro, Ricardo Gurbindo, David Mariezkurrena,
 y Pedro San Emeterio.

Imagen de portada / Azaleko irudia: Javi Castro.

Contacto / Harremana: info.etnolan@gmail.com.

Web: etnolan.blogspot.com.



El valle de Esteribar y sus canteras moleras

Javi Castro

Somos lo que comemos y vivimos allí donde la geología y la naturaleza nos lo permite.

Los valles, los montes, sus laderas, los arroyos y ríos que por ellos discurren los conocemos y los hemos visto de forma invariable, porque los cambios que naturalmente se producen en la geología sobre lo que están asentados es muy lento, más bien lentísimo, salvo que una explotación a cielo abierto como lo es una mina haga cambios en el paisaje en unos pocos años y entonces recapacitemos sobre los cambios tan drásticos que vemos en el paisaje. Pero este artículo no va sobre la explotación industrial de los recursos mineros, sino de otra explotación de los recursos geológicos que se produjo hace tiempo de forma artesanal, bastante desconocida: las canteras moleras.

Ha habido explotación de la roca para obtener muelas en muchas zonas, pero ello ha ocurrido de forma imperceptible, tan imperceptible que aparentemente nunca se ha producido, porque además ha dejado escasa huella y no se recuerda en la memoria reciente y aquello que no se recuerda se pierde para siempre en la primera de cambio de las siguientes generaciones, salvo que –y ahí estamos algunos investigadores– rescatemos del olvido eso que nunca debió de existir, ¿o acaso sí que existió?

La toponimia es una gran aliada del estudio de los trabajos de explotación del monte y de tantos y tantos recursos que podemos utilizar los etnógrafos, por lo que en este artículo voy a indicar cómo he llegado a investigar la zona norte del valle a partir del topónimo Errötarri, unos de los interesantes topónimos que localicé hace unos quince años revisando diversos mapas y bases de datos, mientras me



iniciaba en la investigación de un proyecto europeo sobre las canteras moleras y de ese antiguo oficio, el cantero especialista en ese tipo de talla, tan necesario para obtener piedras de molino y tan desconocido porque ha sido objeto de un escaso estudio.

Con la experiencia acumulada he visitado la zona en once ocasiones, cada cual más provechosa, a un ritmo dependiente de la meteorología y de otras circunstancias familiares, puesto que la labor previa al trabajo de campo ya me la traía bien analizada desde mi domicilio. En esto no hay suerte sino un trabajo metódico, que se aprende al cabo de muchos años y yo lo aprendí de mis amigos riojanos Pilar Pascual y Pedro García.

Las visitas de campo a ese valle las he realizado con diferentes colaboradores, dependiendo de su disponibilidad, y poco a poco he ido tejiendo una red de informantes, que en cada lugar han sido más o menos numerosos y que en el municipio de Esteribar quedan citados en los agradecimientos, porque sin ellos los resultados serían escasos.

Dos han sido los concejos en los que he obtenido los datos de las canteras moleras hasta ahora –Eugi e Iragi– y ello ha sido gracias a



Vista desde Iragi de la ladera sur del monte Goitean, con indicación de ocho zonas catalogadas.

615000

620000

625000

4765000

4760000

4755000

4750000

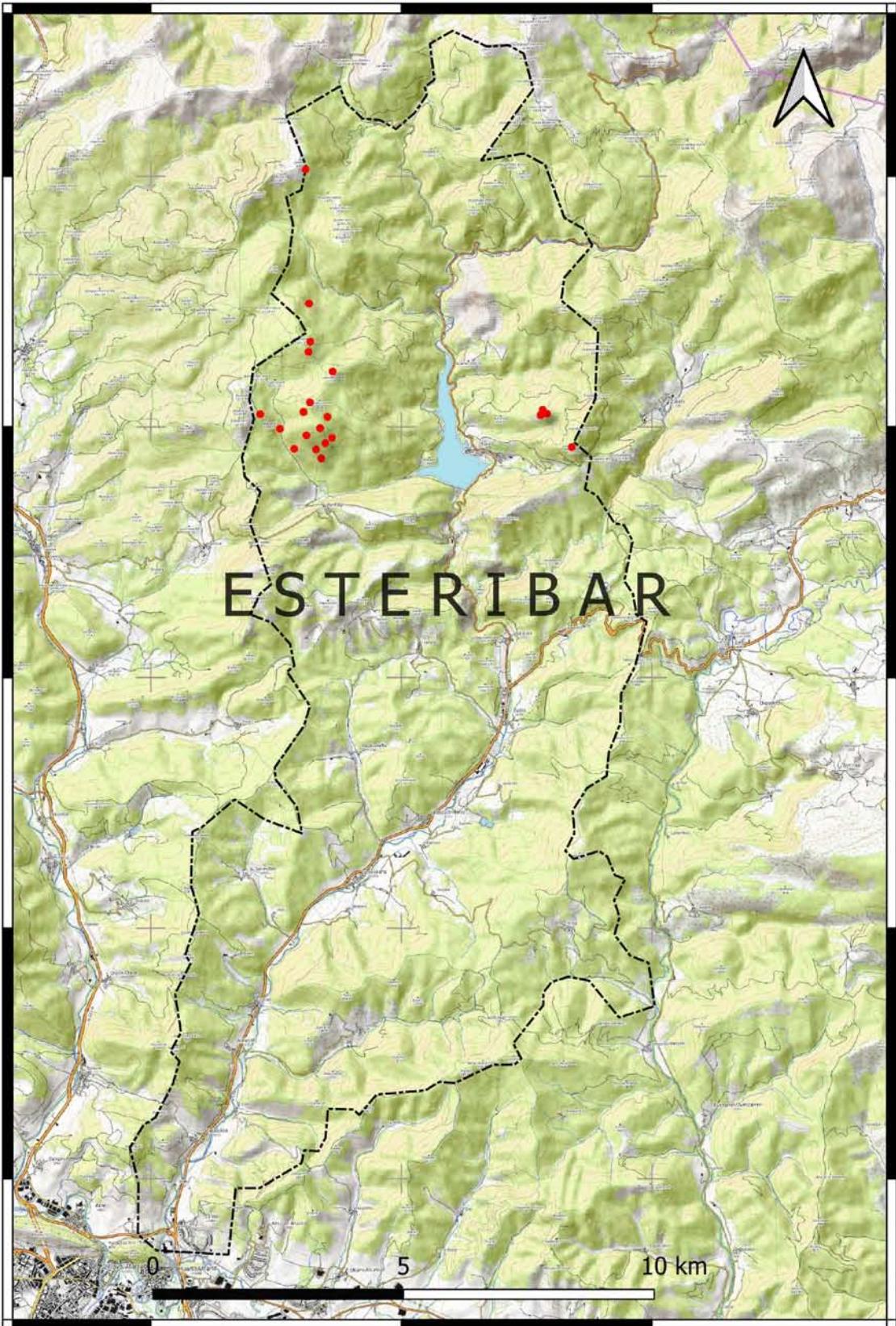
4745000

ESTERIBAR

0

5

10 km





Muela de 120 centímetros en Leate-1.

su piedra de geología adecuada, mayormente con roca arenisca triáctica, que es el tipo de material tan propicio para fabricar piedras de molino. Baste decir que la roca caliza, la magnesita y las margas que tanto abundan por allí no son adecuadas para la histórica molienda por fricción, que tenemos como muy bien conocida en los múltiples molinos harineros, asentados en los arroyos y ríos cercanos, como es el caso del Arga.

La experiencia del trabajo de campo por otras áreas más o menos colindantes y el análisis espacial del valle me ha hecho ver que los materiales de la facies Buntsandstein del Triásico Inferior, rocas citadas en algunos antiguos informes como del «Permotriás», son las perfectas para fabricar piedras de molino, digamos que es esa roca arenisca con tintes más o menos rojizos y que comercialmente se ha

denominado como «tipo Baztan», la que podemos ver en muchos edificios del valle, sobre todo en los de su zona norteña. Así que he tenido que seguir y recorrer en el monte lo que los mapas geológicos de hace años indicaban como zonas con ese tipo de roca, exclusivamente localizada por su área septentrional, en bandas geológicas, de una componente que marca un sentido este-oeste, cercanas al macizo paleozoico de Quinto Real.

Desde bastante antiguo, coetáneamente a la existencia de molinos hidráulicos, los canteros moleros sabían que esas areniscas eran rocas perfectas, de buena talla y que solo les faltaba localizar las áreas donde existieran rocas con un espesor adecuado para desgajarlas, seguir la veta o seleccionarlas del canchal que descendía por la ladera, al principio en cotas bajas para ir ascendiendo a cotas más elevadas, adecuando caminos para carros, conforme las necesidades de los clientes, que exigirían muelas de mayor diámetro para obtener mayor producción en sus molinos. Esto no de forma inmediata, sino con el paso de los siglos, trabajando duramente en explotaciones de canteras familiares que han dejado poca huella en el territorio y mucha huella documental en los archivos. Ellos lo sabrían porque era una dura labor, que aprenderían y se transmitiría de padres a hijos, como muchos otros oficios.



Cuando uno llega al lugar a investigar hay que pensar cómo lo haría un cantero del siglo XVI, por ejemplo, para obtener los recursos que la naturaleza le ofrecía, puesto que herramientas ya tendría y también medios para el transporte de las piezas talladas. Aun y todo y suponiendo que se llegue a conectar con aquel oficio, luego está el difícil evento de lograr localizar la pieza rota, la talla abandonada *in situ*, la prueba de la muela que quedó malograda nunca sabremos por qué, si por un mal golpe o porque una fisura oculta la acabó de romper y esto es lo más complicado, cuando uno llega a una zona donde teóricamente han podido laborear aquellos maestros canteros, saber ver si las rocas están posicionadas de forma natural o de forma antrópica, detectando golpes en sus bordes, algunas marcas de cuñeras, ladeadas o apoyadas unas contra otras de forma extraña, desechos de pequeños clastos amontonados, viejos caminos en medio de zonas que aparentemente no se dirigen a ninguna parte, en espacios que incluso han coexistido con otros oficios del monte como el carboneo o la obtención de piedra sillar, claves y dinteles para puertas, losas para suelos, adoquines, estelas para tumbas, etc.



Muela de 130 cm, con ojo tallado no pasante de 15 cm, en Errotarri.



Muela de 140 centímetros en Leate-2.



Catalogando una muela calzada de 160 centímetros en Erregerena (foto: Felipe Oyarzabal).

La roca no huele, pero cuando estamos en el trabajo de campo decimos que la zona nos huele bien o mal enseguida de recorrerla, porque nos lo indica la experiencia, esa cosa que se intuye solo después de haber recorrido muchas otras zonas y de estar allí, como si los sonidos de los golpes de aquellos canteros, antepasados de la gente que hoy viven en los concejos cercanos, todavía resonasen en ecos infinitos. En aquellos montes retumbarían los golpes dados con las almádenas y olería a humo de los carboneros que laboreaban en sus cercanías. No se puede describir con palabras lo que se siente cuando se cataloga una zona desconocida, inédita, que lleva siglos abandonada, con rocas cubiertas de vegetación, con líquenes y musgo de varios siglos, habiendo aguantado heladas y chaparrones de muchos inviernos. No intervenimos en el lugar y lo dejamos casi tal cual lo hemos encontrado, solo recogemos los datos que apreciamos visualmente. En algunas ocasiones removemos algo el musgo, tomando coordenadas y medidas, realizando informes y comunicándolo después a las autoridades competentes, para que tengan constancia de



Sergio Diez en Basanberro-1, junto a una muela de 130 cm con el ojo tallado de 16 cm.

lo hallado. El ejemplo de haber catalogado la cantera de Errotarri, en Eugi, con una magnífica y única muela, que es la pieza que de forma indiscutible pone la guinda de esa tarta de nuestro estudio e investigación etnográfica, es lo que me ha animado a publicar este artículo, como homenaje a aquellas gentes ahora aún sin nombre y apellidos, que subieron a esos montes para trabajar en aquel «taller-lantegi», fabricando muelas para el sustento de sus familias.

Yo he buceado en muchos archivos, revisando miles de legajos, pero no lo he hecho en los de este valle, así que dejo el asunto documental para que alguien lo retome si le apetece, porque el oficio se queda huérfano si no se le pone nombre a quienes lo ejercieron, aspecto este que ya lo tengo comprobado en otras áreas en las que he investigado como son Usurbil y Hondarribia, en Gipuzkoa, o en el parque natural de Gorbeia, a caballo entre Bizkaia y Álava, donde son más de un centenar las familias de canteros ya rescatadas documentalmente desde el siglo XIV al siglo XX y que indicado queda aquí solo a modo de ejemplo.

De forma resumida presento los datos de las canteras moleras catalogadas en el municipio de Esteribar, citando el concejo afectado, el año de su catalogación y el número de restos que en cada área han sido localizados, sin indicar la variedad de tamaños localizados ni las coordenadas exactas, por su necesaria protección. Hasta el momento están catalogadas en Esteribar 21 zonas, con 101 restos de piezas, en laderas y cordales de áreas montañosas tales como Goitean, Leate, Burdindogi, Erregerena, Eztelegi, Arballeta y Amutz. El 76% de las canteras catalogadas se localizan a cotas superiores a mil metros. A cada cantera se le asigna el topónimo adecuado más próximo y únicamente para su clasificación en el proyecto.

La investigación en dicha zona se ha dado por concluida, aunque se agradecerá cualquier información o indicio sobre las canteras moleras de este valle e incluso de otras zonas, porque la noticia definitiva espero que la pueda tener disponible para que sea incluida en un estudio de las canteras moleras en todo el ámbito de Navarra, a lo largo del próximo año.



Muela de 85 centímetros en Iragi-1.

Yoseba Alonso en Arballeta-1, junto a muela de 100 cm, con el ojo tallado pasante de 12 cm.



Nombre asignado	Concejo	Año de catalogación	Altitud	Número de muelas
Leate 1	Eugi	2011	1200	13
Leate 2	Eugi	2011	1190	5
Erregerena	Eugi	2020	1275	1
Arballeta 1	Eugi	2023	1015	18
Arballeta 2	Eugi	2023	1040	6
Arballeta 3	Eugi	2023	990	3
Errotarri	Eugi	2023	1130	1
Basanberro 1	Eugi	2023	1030	5
Basanberro 2	Eugi	2023	1190	3
Eztelegi	Iragi	2023	1037	1
Iragi 1	Iragi	2023	885	3
Iragi 2	Iragi	2023	966	3
Iragi 3	Iragi	2023	1055	1
Iragi 4	Iragi	2023	1180	2
Iragi 5	Iragi	2023	1065	3
Iragi 6	Iragi	2023	860	25
Iragi 7	Iragi	2023	893	1
Iragi 8	Iragi	2023	1190	2
Iragi 9	Iragi	2023	1192	1
Iragi 10	Iragi	2023	1090	1
Burdindogi 2	Iragi	2023	1210	3



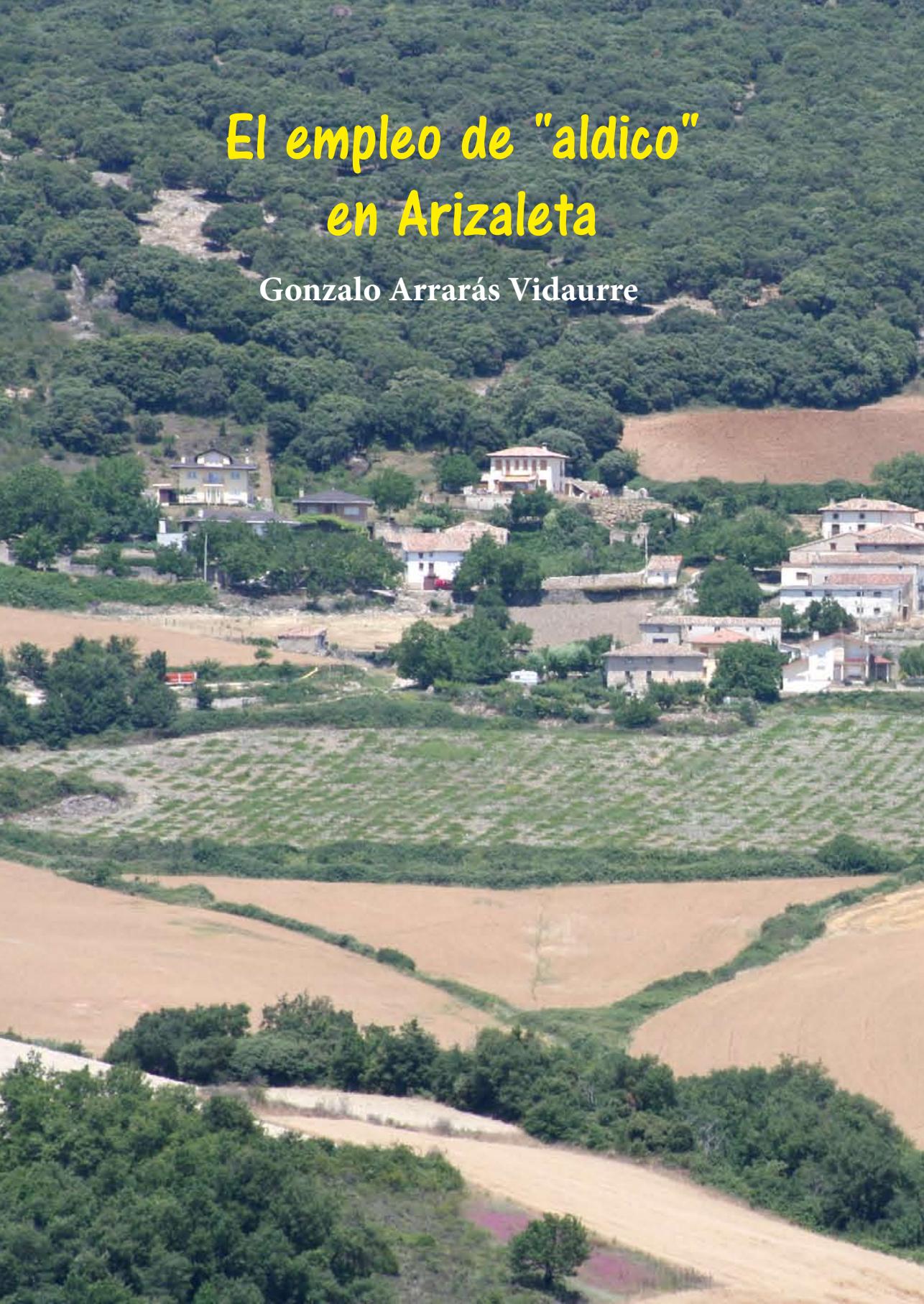
Muela de 100 cm, con ojo no pasante de 12 cm tallado por su cara inferior, en Arballeta-2.

Agradecimientos

Yoseba Alonso (compañero del Dpto. de Etnografía de Aranzadi Z.E.), Aitor Arrieta (Elgoibar), Sergio Diez (Erreenteria), Patricio Larramendi (Eugi), Felipe Oyarzabal (Elizondo), Unai Seminario (presidente del Concejo de Eugi), y también a Juanmari Martínez Txoperena (Espinal).

Algo de bibliografía y para saber más:

- ☞ PASCUAL, Pilar; GARCÍA, Pedro; CASTRO Javi; «Canteras de piedras de molino y canteros en Navarra», *Cuadernos de Etnología y Etnografía de Navarra*, 86 (2011), pp. 225-255.
- ☞ PASCUAL, Pilar; GARCÍA, Pedro; CASTRO Javi; «La cantera de Errota Arri: El uso documentado de roca cretácica para fabricar ruedas de molino en Mijo, Mutriku (Gipuzkoa)», *Revista Deba*, 80 (2011), pp. 24-31.
- ☞ CASTRO, Javi; «Las canteras moleras en Euskal Herria», *Aranzadiana*, 133 (2012), pp. 138-141.
- ☞ CASTRO, Javi; «La cantera molera de Xudran en Abaurrea Alta (Navarra)», *Revista Molinum*, 49 (2015), pp. 13-18.
- ☞ CASTRO, Javi; GARCÍA URIBE, Iñaki; ETXEBARRIA, Esteban; LÓPEZ, Luiso; «Gorbeiako Parke Naturaleko errotarri harrobiak - Canteras moleras en el Parque Natural de Gorbeia», Parque Natural de Gorbeia-DFA, Vitoria-Gasteiz (2022), 192 pp.
- ☞ CASTRO, Javi; ALONSO Yoseba; «ERROTARRI ANDATZA. Canteros moleros y su negocio, según la documentación analizada de las canteras del monte Andatza (Usurbil, Gipuzkoa)», *Actas XII Congreso Internacional sobre Molinología*, Universidad de Alcalá, Alcalá de Henares (2021), pp. 641-653.
- ☞ CASTRO, Javi; ALONSO, Yoseba; ALVAREZ, Denis; SANZ-AZKUE, Iñaki; «Erratarri harrobiak Jaizkibel mendian. Hondarribiko XVI. mendeko gizartea eta ofizioak», *Proyecto Jaizkibel Erratarri*, Hondarribia (2021), 146 pp.
- ☞ Proyecto Atlas Meulières (<http://meulieres.ish-lyon.cnrs.fr/presentation.html>).



El empleo de "aldico" en Arizaleta

Gonzalo Arrarás Vidaurre



Introducción

El Concejo de Arizaleta, perteneciente al Ayuntamiento del Valle de Yerri, se sitúa en las estribaciones sur de la sierra de Andia, lo que da a su término básicamente dos tipos de paisaje: agrícola al sur, con terrenos dedicados hoy fundamentalmente a cultivos de secano, y monte al norte, arbolado de encinas y empleado en diversos aprovechamientos comunales.

La disponibilidad del monte comunal ha supuesto históricamente una gran ventaja, tanto para las economías familiares de los vecinos como para las rentas concejiles de Arizaleta, disponiendo de madera (como material de construcción, leña o carboneras), caza, agua, cantera, recolección silvestre... y por supuesto para pasto de una variada cabaña ganadera.

Hasta muy entrado el siglo XX los ganados de los vecinos se reunían por clases, organizándose en dulas concejiles bajo el control de un pastor, que según la época del año conducía el ganado por parajes concretos del término, teniendo así al bueyero o boyero, al vaquero, al cerdero o porquerizo, al cabrero y al machero. Entre todos estos figura en la documentación otro empleado, el «aldico», cuyo nombre no hace referencia a un ganado concreto.

Anualmente se firmaba un contrato con cada pastor, en el que se fijaban la remuneración y demás condiciones de su trabajo. En estos contratos no se explica el proceso previo para la elección del empleado, pero la variedad año a año de condiciones y personas con los que se hacía el «ajuste» denota una negociación o subasta previa, como de las que Jimeno Jurío fue testigo a principios de la década de 1960 cuando era párroco en Bearin, también perteneciente al Valle de Yerri. Lo explica en su *Historia de Bearin* escrita en 1963, dedicando un capítulo a este tema, que titula con un elocuente: «Un sistema singular de nombramiento de cargos concejiles: “Sea usted alguacil por poco dinero”». Establecidas previamente las condiciones del



Oquedades seminaturales en el monte denominadas «Las porcigas de Irujo».

empleo, los interesados en el cargo iban pujando a la baja el salario, hasta el momento en que no hubiera nadie que estuviera dispuesto a ejercerlo por menos jornal.

Dado que el empleo de aldico estuvo relacionado fundamentalmente con el pastoreo del ganado porcino, hay que comentar al menos someramente el ciclo anual de la alimentación de estos animales. Llegado el verano y una vez terminada la cosecha, se llevaban los cerdos a las piezas donde comían los restos que quedaban sin recoger entre el rastrojo (el espigado). Más tarde, los cerdos eran llevados a la sierra de Andia cuando el *pasto* (el hayuco) empezaba a caer de las hayas. En estas fechas o un poco antes, hacia el mes de septiembre, un grupo de personas del Concejo subía al monte comunal para tasar la cantidad de bellotas que había en los árboles y, así, estimar el número de cerdos que podían alimentarse allí. Se repartía un número de cabezas por casa, contándose como números enteros, medios o tercios según la

edad del animal. Por el mes de noviembre, según lo avanzado que fuera la climatología, al empezar a caer el *pasto* (la bellota) de encino entraban los cerdos, quedando el monte vedado a cualquier otro tipo de ganado, siendo a la entrada marcados a fuego con la letra A. Este aprovechamiento duraba hasta principios del mes de enero, cuando se volvía a estimar las existencias de bellota para ver si se podía alargar el tiempo de pasto, produciéndose en su caso el periodo llamado *repasto*. El resto del año los cerdos eran alimentados con lo que estuviera a mano en la casa, como productos de la huerta.

El aldico en Arizaleta

Para investigar estos temas de microhistoria estamos muy condicionados a la conservación de fondos documentales locales que cuenten la administración del día a día de los pueblos. En el Concejo de Arizaleta esta documentación solo empieza a ser abundante en la segunda mitad del siglo XIX, por lo que únicamente tenemos constancia de las últimas muestras de un mundo que va desapareciendo conforme pasan los años. La mayor parte de la información se ha encontrado en los libros de actas, que hasta finales del siglo XIX sirvieron casi únicamente para asentar los contratos anuales de los empleos concejiles.

La primera mención documental localizada data de 1849, cuando se reconoce a favor del vecino Antonio Vélaz una deuda de dieciséis reales de cuando sirvió de aldico con los cerdos en la sierra. Se trata de una alusión aislada, no será hasta 1864 que las referencias se vuelven sistemáticas, cuando empieza a figurar el aldico en los contratos del cerdero que se firmaban por el mes de marzo. Aquel año de 1864 se estipuló que si había pasto en la sierra el Concejo le indicaría a dónde llevar los cerdos, poniendo el Concejo un aldico que le ayudara. Se conservan otros ajustes de cerdero anteriores (desde 1859), aunque en ellos no se menciona al aldico, pero por lo que se ve en los contratos siguientes, en la negociación con el cerdero entraba quién se hacía cargo del aldico, así que posiblemente si no figura documentalmente con anterioridad es porque se hacía cargo de él el cerdero. Como curiosidad, en 1877 y 1881 se acuerda que si se le manda al cerdero

ir a la sierra se le daría un robo de habas blandas. Esta función del aldico, como pastor auxiliar del cerdero cuando había que subir a la sierra, se documenta hasta 1888.

Como ya se ha comentado, el aldico se encuentra en Arizaleta relacionado documentalmente con el ganado porcino, únicamente en 1877 aparece asociado a otro pastoreo, el de los bueyes, cuando en el contrato del boyero se indica que su «chico pequeño» le serviría de aldico. Así pues, pudo estar su uso más extendido, pero no nos queda constancia de ello.

A partir de 1872 comienza en la documentación otra función del aldico, que va a ser la que se mantenga hasta el momento de su desaparición: la de refuerzo del cerdero durante los meses de pasto en el monte comunal. Pero de nuevo va a ser una mención aislada, es a partir de 1883 cuando se empiezan a redactar los contratos de aldico para estos meses de invierno, y además dándole otra facultad, la de imponer multas como guarda. Si quisiéramos preguntarles cómo definirían en aquella época al aldico, tenemos la respuesta en 1923 cuando al producirse un conflictivo nombramiento, que fue recurrido a la Diputación Foral, en las actas que se redactaron se definió como «guarda auxiliar para tiempo del pasto llamado aldico».

Los contratos de ajuste se redactaban generalmente a lo largo del mes de noviembre, seguramente dependiendo de cómo venía de adelantada la caída de la bellota del encino, llegándose algún año a hacer el contrato a finales de octubre. La mayoría de las veces en el texto se especificaba la duración o fecha final del contrato, pero siempre quedaba abierta la posibilidad de prórroga si se producía el repasto. La fecha más común para la finalización era el 20 de enero, sin embargo también figuran en la documentación los días 6 o 15 del mismo mes.

En el condicionado del contrato había dos puntos importantes, las denuncias (también llamadas calumnias) y los daños. Las denuncias recibidas en términos forasteros, por escaparse el ganado del término de Arizaleta, debían pagarse a medias, unos años con el cerdero y otras con el Concejo según el acuerdo. Por los daños que producían los cerdos al introducirse en las fincas cultivadas también tenía que pagar a medias, generalmente con el cerdero. Hay que tener en cuenta

que en aquellos años el monte no se encontraba tan cerrado como lo está hoy día, desde entonces se han construido más tramos de pared o cierre de alambrada, y además había más fincas cultivadas junto al monte, hoy *liecas*. También se contemplaban las posibles lesiones que sufriera el ganado, en cuyo caso el aldico respondería de igual forma que el certero, esto es, con la mitad del valor si se debía «por su mano airada» o con el valor completo si el pastor había faltado de su obligación. En caso de ausentarse de su servicio sin permiso del alcalde se le imponía una pena, que fue subiendo con los años de las dos pesetas iniciales hasta las cinco. En los últimos años también se añadió como condición que el pastor no se haría responsable del ganado que no se le hubiera entregado. Todavía se recuerda en Arizaleta el lugar donde se reunían los cerdos del vecindario antes de salir al monte, el polivalente corral situado en los bajos de la casa concejil, detrás de la actual.

En cuanto a la capacidad para la imposición de multas como guarda auxiliar, tenía que controlar la entrada en el término de Arizaleta de ganados forasteros, para lo que tenía como incentivo quedarse con la tercera parte de las denuncias, las llamadas «terceras». Dentro de la negociación del contrato, algún año esta tercera parte se incrementó a la mitad y otro año se añadió las terceras de las denuncias contra los vecinos. Una cuestión a vigilar sobre los vecinos era evitar la recolección de bellotas de encino, tanto de los árboles como las caídas al suelo, así que se castigaba «a los que encuentre zurreando árboles o cogiendo pasto» con cuatro pesetas, de las que la mitad se las quedaba el aldico. Entrado el siglo XX se tasó en medio almud la cantidad máxima de bellota con la que podía ser sorprendido alguien en el monte, relajándose unos años más tarde hasta el almud.

Un par de años, en 1895 y 1917, debió de resultar difícil encontrar alguien interesado en ejercer de aldico, porque se acordó contratar dos aldicos para que ejercieran la labor en semanas alternas. Seguramente el compromiso que suponía desempeñarlo de forma exclusiva, sin poder compaginarlo con las obligaciones de casa, fue un inconveniente para optar al cargo.

El empleo de aldico sería interesante como complemento económico para las familias. Se pagaba por el Concejo en metálico, al menos



Bajos de la antigua casa concejil, donde se situaba el corral y calabozo,
lugar de encuentro antaño del ganado porcino del vecindario.

así se anotaba en las cuentas, excepcionalmente consta que se le pagó en trigo. En las cuentas se separaban los dos conceptos, por un lado el sueldo y por otro las terceras. Incluso también recibía algún detalle, como el par de abarcas que se le compraron en 1919, necesarias para andar por el monte detrás de los cerdos en aquellos meses de invierno. En los contratos en ocasiones se expresaba el sueldo total, otras veces el mensual o el diario, este útil para el prorrato en caso de alargar el tiempo de pasto (el repasto). Su renta mensual evolucionó desde las veinticinco pesetas a finales del XIX hasta las cien pesetas en 1932, variando cada año según lo negociado.

Haciendo una lista de los hombres contratados para aldico entre 1883 y 1935 (dedicados a la temporada de pasto de invierno) y calculando su edad mediante las partidas de bautismo, podemos conocer un poco mejor su perfil. La mayor parte eran hombres de entre 21 y 35 años, pero también hay un pequeño grupo de más de 55, de los que sospecho hicieron el contrato en lugar de sus hijos, aunque no se declare. En otras cuatro ocasiones sí se especifica que un hombre hacía el contrato por su hijo, indicando que sería aquel el responsable de los daños ocasionados. En todos los casos se trata de vecinos de Arizaleta, no venían de otros pueblos para ejercerlo, tampoco era un medio de vida, solo un complemento económico para las familias. En cuanto a la edad hubo un caso especial en 1892, el ajuste sería solo válido «hasta que haya aspirante de mayor edad», dado que habiendo hecho el cálculo el mozo tenía dieciséis años. Aunque hubo varios aldicos que repitieron dos o tres temporadas (uno ejerció hasta cuatro veces) la mayoría solo ejerció un invierno.

A partir de 1926 el sistema tradicional de contratación de aldico entra en crisis y empiezan a introducirse cambios. Ese año se ajustó al mismo tiempo el aldico que el cerdero. En 1929 parece que no encontraron interesados y tanto cerdero como aldico se ejercieron por ronda de vecinos, entre aquellos que echaran cerdos al monte y tuvieran entre diecisiete y sesenta años, eso sí, percibiendo una paga, saliendo responsables de los daños y llevándose las denuncias a medias con el Concejo. En 1932 el cerdero siguió siendo nombrado por ronda, pero el «ayudante del cerdero o aldico» volvió a contratarse, poniéndosele la obligación de avisar todos los días por la mañana al cerdero correspondiente. Al año siguiente, a un hombre que se encuentra en Arizaleta y al que se le paga por diversos trabajos para el Concejo, se anota en las cuentas que se le pagaron doscientas pesetas por el servicio de aldico, aclarando en una nota interlineada que el servicio era de pastor (el término aldico debía haber empezado a decaer). En 1934 vuelve a aparecer contratado un vecino de Arizaleta para aldico.

En la temporada de 1935, la última en la que se ajusta aldico, la contratación se vuelve algo confusa, mezclándose los empleos de cerdero y aldico. Así en el contrato del «guarda para la temporada de pasto» (es decir el aldico) se escribe que el aldico debe ser de diecisiete

bor y si por algún golpe ó falta paga muer
re pagará por entero

2º. Asimismo cuidará también el ganado
en el monte del pueblo si viene pasto
por la misma renta y si entran cerdos
de fuera y hay falta de áldico no pedirá
al pueblo más valor que lo que produzcan
dichos cerdos con lo que pagan de lote en lumbre

3º. Las calunias las pagará a medias con el
pueblo, y si salustiano falta del ganado por
ir a trabajar pagará un cuartal de trigo por
día. De que se haga este auto Certifico

Detalle del libro de actas de Arizaleta. Ejemplo de 1872
donde «áldico» se escribe con tilde.

a sesenta años, cuando debería decir cerdero. Unos días más tarde, cuando se hizo la tasación del pasto, se ratifica la franja de edad para el desempeño de cerdero, haciendo un tachón sobre aldico. Llama la atención esta confusión porque el secretario del momento era un vecino de Arizaleta de sesenta años, de quien se supone un conocimiento continuado del asunto, así que tal vez no se trate de una equivocación por desconocimiento, sino que sea el efecto de la reformulación que se le estaba dando. Otra novedad de ese invierno de 1935 fue que al aldico se le pagó con la misma fórmula que a los demás pastores, repartiendo una cuota entre los vecinos según las cabezas de ganado que tuvieran, es decir, dejando así de salir de fondos concejiles. Como el Concejo se ocupó del contrato, cobranza y pago, tenemos documentado a este último aldico, llamado José Vélaz.

Una vez más aparece el término aldico en la documentación en noviembre de 1949, cuando se acuerda cómo custodiar los cerdos durante el tiempo de pasto en el monte. El servicio lo realizarían los vecinos de entre diecisiete y sesenta años que lo desearan, cobrando

un jornal de quince pesetas diarias. Este «aldico o ganadero para la custodia de los cerdos» es lo que antes se había llamado cerdero, ya no tiene ese sentido de persona de refuerzo que tuvo tiempo atrás. Si lo denominaron así fue por el recuerdo de que el aldico se dedicaba a cuidar de los cerdos, de modo que es posible que durante un tiempo más se siguiera denominando de esta forma al pastor de los cerdos. Los informantes entrevistados no recuerdan haber conocido la figura del aldico, solo a los de más edad les sonaba el vocablo, sin poder explicar en qué consistía.

Un aporte más de la documentación de Arizaleta es sobre la pronunciación de la palabra, ya que aunque en la práctica totalidad de las menciones aparece escrito como «aldico», en un puñado de ocasiones se registra con tilde: «áldico». Las tres primeras veces (1868, 1870 y 1872) se deben al secretario del Concejo Martín Martínez, que también era el maestro del pueblo y además natural de Arizaleta. La siguiente referencia (1892), de la mano de Matías Sarasola, también secretario y maestro, aparece entre paréntesis para aclarar que cuando estaban contratando al auxiliar del cerdero se trataba del «áldico». Y una última ocasión, en 1935, por parte del secretario Marcial Marcotegui, igualmente hijo de Arizaleta.

Comentarios finales

La voz «aldico» no figura en ninguna de las obras que contiene el extenso *Nuevo tesoro lexicográfico de la lengua española* de la RAE, así como tampoco está recogido por José María Iribarren en su *Vocabulario Navarro*. Pero sí que aparece en el *Tesoro de los diccionarios históricos de la lengua española* de la RAE, concretamente en el *Diccionario histórico de la lengua española* publicado entre 1960 y 1996, que se hace eco de la obra *Voces alavesas* (1958), de López de Guereñu, donde figura la entrada «aldico» como equivalente a guarda, recogida a su vez de dos documentos del Concejo de Marquínez (Álava), uno de 1760 y otro de 1764, que constatan las mismas labores atestiguadas en Arizaleta, la de refuerzo de pastor y la de guarda. Asimismo aparece *aldiko* en el *Diccionario General Vasco/Orotariko Euskal Hiztegia* de Euskaltzaindia con el significado de «temporal», poniendo algunos

ejemplos documentales que incluyen las mencionadas referencias de *Voces alavesas* y un artículo publicado en *Diario de Navarra* en 1965. Este artículo, firmado por Francisco José de Saralegui, desgraciadamente no trata sobre el aldiko, sino que a partir de un documento de Iturgoyen (que hoy transgrediría la Ley de protección de datos) titulado «Rol de alchirukis (archiduques) exentos de aldicos y autzalan», hace una reflexión sobre el sistema hereditario tradicional de la casa en Navarra y la salida religiosa para sus hijos.

Como hemos visto, el *aldiko* toma el nombre de su carácter temporal y, en principio, teniendo una función de refuerzo a otra persona desempeñando tareas diversas, aquí como pastor y como guarda. La documentación nos limita su localización hasta la segunda mitad del siglo XIX y a un ganado concreto, el porcino, pero su figura pudo ser más amplia, tanto en el tiempo como en sus ocupaciones.

Informantes entrevistados

J. Lizarraga (1936), L. Vidaurre (1939) y D. Vidaurre (1943).

Fuentes documentales

- ☞ Archivo Real y General de Navarra: Cuentas del Concejo.
- ☞ Archivo Concejil de Arizaleta: Actas y cuentas.
- ☞ Biblioteca de Navarra: Hemeroteca de Diario de Navarra.

Bibliografía consultada

- ☞ Azkue, R. M. *Diccionario vasco-español-francés*.
- ☞ Euskaltzaindia. *Diccionario General Vasco / Orotariko Euskal Hiztegia*.
- ☞ Iribarren, J. M. (1997). *Vocabulario navarro*. Diario de Navarra.
- ☞ Jimeno Jurío J. M. (2010), *Merindad de Estella II. Bearin, Irantzu, Garisoain, Arbeiza, Amécoas, Azagra, Mendavia*. Obras Completas, 34. Pamiela.
- ☞ RAE. *Nuevo Tesoro Lexicográfico de la Lengua Española* (NTLLE).
- ☞ RAE. *Tesoro de los diccionarios históricos de la lengua española* (TDHLE).

La matanza del cocho en Azuelo

Pedro San Emeterio Acedo

Oía silbar al viento y yo en la cama me arrebujaba con las mantas esperando a que se hiciese de día. Era el invierno de 1955 ¡Cuánto tiempo ha pasado! Yo tenía siete años y este día iba a ser especial para mí.

Con las primeras luces del día vi por la ventana el tejado de la casa de enfrente con una fina capa de nieve que no llegaba a cubrir las tejas. De pronto, mi corazón de niño saltó sobresaltado al escuchar los fuertes gruñidos del *cocho*, el que habíamos engordado desde el principio del verano para hacer la matanza de este año y que ese día íbamos a sacrificar en casa.

Me levanté raudo, me calcé las zapatillas y sin atarlas eché a correr escaleras abajo sin darme cuenta de que iba en pijama. Bajé las escaleras de dos en dos o de tres en tres, no lo recuerdo; lo que sí recuerdo es que al salir a la calle me di de bruces con alguno de los hombres que se afanaban por sujetar al cocho para tumbarlo en la banca de madera que habían preparado. Miguel, *el Zapatero*, lo había sujetado con el gancho de hierro clavado en la papada y lo arrastraba hacia la banca mientras mi padre, Pedro, mis tíos, Eugenio y Faustino, y nuestro vecino Benjamín lo empujaban por detrás hasta que llegaron a la banca y cogiéndolo uno de cada pata lo tumbaron sobre ella. Yo, por hacer algo, tiraba del rabo del cocho.

—¡*Moete*, deja de joder la marrana, majo!

Me espetó mi tío Faustino; mas yo no soltaba el rabo, que iba a ser para mí si mi hermano, Manolo, no aparecía por allí a tiempo.

El gran cuchillo de acero brillaba maligno en la mano de Miguel, el matarife, que con un certero pinchazo le cortó la yugular al cocho. Yo, aferrado al rabo, intentaba seguir las maniobras del matarife que



Amanecía en Azuelo y se preparaban los utensilios para la matanza del cocho.

la maraña de los brazos de los hombres y las patas del cocho moviéndose sin parar me dificultaban verlas. La sangre cálida del cocho salía a borbotones de su garganta y caía sobre el *barrañón*, donde la encallecida mano de mi madre, Mari, batía en contenido oleaje la desesperación de la muerte del cocho con unos gruñidos que cada vez eran de tono más bajo, como si estuviera ronco, y se espaciaban en el tiempo a la vez que iba dejando de mover sus patas.

Una fuerte sacudida del cocho hizo que mi tío Eugenio me diese un codazo en la cara, sin querer, y yo, soltando el rabo, fui a parar al suelo sentándome en el barro de la calle. Al levantarme, me eché la mano al culo y toqué el barro, notando como si me hubiese cagado el pantalón, pero no me importó. Rápidamente me así de nuevo al rabo. ¡Aquel rabo era mío y a mí no me lo quitaba nadie!

El cocho dejó de gruñir, ya no se movía. Miguel sacó el cuchillo que le había clavado en el cuello y sin soltar el gancho de la papada,



Miguel le hincaba el cuchillo en la yugular al cocho y mi tía Flora recogía la sangre.

que durante toda la faena lo había tenido sujetado con una pierna, lo cogió con las dos manos y dijo:

—¡Ahora!

Yo no entendí nada, pero los hombres sí. Con un brusco y fuerte movimiento sincronizado colocaron al cocho sobre un lecho de helechos secos que habían preparado junto a la banca.

En el movimiento de los hombres para colocar al cocho sobre los helechos me arrastraron y soltando el rabo fui a parar de morros contra el barro.

—¡*Chiguito*, mira cómo te has puesto! —Me gritó Benjamín

Mi padre, que hasta entonces ni se había fijado que estaba yo por allí, me gritó:

—¡*Anda*, vete a vestirte y quítate el pijama! ¡Mari, mira cómo se ha puesto este de barro!

Yo eché a correr escaleras arriba para vestirme y al pasar por la cocina vi a mi madre, que estaba echando unas migas de pan al ba-

rraño de la sangre, y a mi tía Flora, que estaba preparando un gran puchero de habas secas para almorzar ¡Con lo que me gustaban a mí las habas! Tenía que almorzar habas con los hombres, así que subí al dormitorio a vestirme rápido.

Cuando bajé, ya vestido, vi cómo estaban chamuscando al cocho, que habían cubierto totalmente de helechos. El fuego se fue apagando poco a poco y entonces le dieron la vuelta al cocho hacia el otro lado, lo volvieron a cubrir de helechos y le prendieron fuego otra vez. Mientras ardían los helechos, y yo miraba a las llamas estirando las manos hacia ellas para calentarme, me acordé del cura, don Ángel, que nos había contado aquella historieta de San Lorenzo en la parrilla, cuando los judíos le dieron la vuelta hacia un lado después de haberlo asado por el otro, pero me sonréí acordándome de la copla que cantaba mi tío Aurelio, *el Tuerto*, el último trovero de Tierra Estella, y que yo tantas veces le había oído:

Miguel sangraba al cocho.





Chamusando el cocho con helechos.

«San Lorenzo en la parrilla
les dijo a los judíos:
—Dadme la vuelta cabrones,
que tengo los huevos fríos».

Apagado el fuego, mientras mi padre recogía el resollo y Benjamín preparaba una escalera de palos de madera, Miguel con la tapadera de un puchero y mi tío Eugenio, con un trozo de teja, rascaban y rascaban el chamuscado pellejo del cocho hasta dejarlo más limpio y suave que el culo de un chiquillo.

Salió mi tía Flora por la puerta y les dijo a los hombres:
—Ya podéis entrar a almorzar que he escudillado el puchero de habas en la fuente.

Los hombres le hicieron caso y entraron a la cocina. En ese momento apareció en las escaleras mi hermano, Manolo, que al ver que ya habían matado el cocho y él no se había enterado empezó a llorar



Miguel cortando las patas del cerdo.

y llorar. Mi hermano de pequeño era muy llorón; lo que mejor sabía hacer entonces era llorar y tocar el tambor de hojalata que le había comprado mi madre en la tienda «El 95» de Logroño, en la plaza del Mercado, de donde salía todos los días el autobús de línea para Azuelo, aunque él decía que se lo habían echado los Reyes. De las dos formas daba la tabarra horas y horas sin parar. Nosotros ya estábamos acostumbrados, lo mismo que Miguel, que era nuestro vecino, que cuando veía a mi hermano que estaba llorando, siempre le decía:

—¡Manolo! A llorar a la fuente.

Y allí que se iba mi hermano a llorar hasta que se cansaba y se venía a casa.

Así que al ver Miguel que mi hermano estaba llorando lo mandó a llorar a la fuente, mientras yo entraba con los hombres a la cocina a almorzar. Cogí una cuchara y a comer habas de la fuente ¡Qué buenas estaban! Aunque tuve que sacar con la cuchara un par de *corcojos* que nadaban por el caldo y, utilizándola como si fuese una catapulta,

agarrándola con una mano por el mango y con dos dedos de la otra por la pala, los lancé al fuego de la cocina. Después de comernos las habas, mi tía nos sacó unas rebanadas de pan que había tostado sobre una parrilla en el fuego de la cocina y untamos sobre ella unos trozos de tocino cocido que nos sacó en otra fuente. ¡Qué bien almorcé ese día! Y encima no iba a ir a la escuela porque me quedaba en casa para hacer recados.

—¿Por qué no mataríamos el cocho todos los días? —pensé.

Después de almorzar, los hombres salieron de nuevo a la calle, cogieron al cocho y lo colocaron sobre la escalera de palos de madera, lo ataron con una soga sujetándolo muy fuerte y colocaron la escalera con el cerdo atado a ella, tiesa, apoyada en la pared.

Miguel, que ya le había cortado las cuatro patas al cocho cuando estaba la escalera en el suelo, cogió un cuchillo y abrió al cocho en canal de arriba abajo, desde el culo hasta la cabeza y empezó a sacar las tripas del cocho. Allí que apareció mi madre con una criba cubierta con un mantel de tela para recoger el mondongo, todas las tripas del cerdo, y en vez de llevarlas a casa las llevó a la fuente del lavadero para lavarlas.

Los hombres metiendo al cocho en casa para descuartizarlo.



—¿Para qué lavas las tripas? —le pregunté en la fuente a mi madre.

—Para limpiarlas y después llenarlas con el picadillo de los chorizos y el bodrio de las morcillas —me respondió ella.

—Mamá. Mira a ver si está por ahí la vejiga, que la quiero para el día de Jueves de Lardero, cuando me vista de *zamarrero*, para hincharla de aire y pegarle con ella a las chicas.

Mi madre rebuscó entre las tripas y enseguida encontró la vejiga y me la dio. Yo la subí corriendo hasta el granero para colgarla, para que se fuese secando y curando; enseguida volví a la fuente con mi madre por si le hacía falta para hacer algún recado.

Las tripas olían a mierda de cocho, un olor que yo conocía muy bien porque una de mis tareas familiares en casa era sacar las *porcigas* de los cochos todas las semanas, la del cocho gordo y la de la cocha criadera con los gorrines, y bajarles sacos de paja limpia del pajar para que les sirviese de cama. Mi madre me explicó que había que limpiarlas muy bien, hasta que no oliesen, y que para que no estuviesen llenas de mierda habían dejado al cocho sin comer dos días antes de la matanza, echándole solamente agua revuelta con un poco de harina de cebada. Entonces comprendí por qué esos días no le habían cocido patatas y berzas al cocho; aquellas patatas cocidas que cuando vaciaba mi madre la caldera en el *cocino**, si estábamos jugando por la cuadra, andábamos listos para coger las mejores antes de que las revolviese con agua y harina de cebada para que se las comiesen los cochos. ¡Qué sabrosas eran aquellas patatas! Nos las comíamos sin sal y calentitas. Es que entonces en Azuelo hacía mucho frío en invierno y nevaba mucho más que ahora.

Cuando regresé de la fuente a casa, allí estaba Miguel con el cuchillo en una mano y la asadura del cocho en la otra. En aquel momento salía mi tía Flora de casa con un barrañón pequeño. Cogiendo la asadura que le dio Miguel la echó en el recipiente.

—Toma —le dijo Miguel a mi tía entregándole unos trozos de carne que yo no vi de que parte del cocho los había cortado—. Esto es para que se lo llevéis a Arnaldo, el veterinario, para que vea por el *parato* si tiene o no triquina.

Miguel me mandó que fuese rápido a por un cunacho vacío y yo perdí el culo para traérselo al instante. Cogió Miguel el cunacho y

* Cocino: comedero de los cerdos. Puede ser de madera o de piedra.



Picando la carne para hacer chorizos.

le ató una cuerda por las asas, después metió la cabeza del cocho en él. Para que no se cayese el cunacho, lo ató a la soga que sujetaba el cerdo a la escalera.

Yo, que no perdía ojo a lo que estaba haciendo Miguel, le pregunté:

—¿Para qué le pones el cunacho en la cabeza al cocho?

—Para que si viene un perro a chupar la sangre que hay en el suelo, no le muerda a la cabeza del cocho —me respondió—. Además, como tú no has ido hoy a la escuela, te vas a quedar aquí cuidando el cocho hasta la tarde, cuando lo metamos a la entrada.

Por fin yo sabía cuál era mi cometido el día de la matanza. Cuidar el cocho para que los perros ni le chupasen, ni le mordiesen.

Fue entonces cuando Miguel seccionó el rabo del cocho de un solo tajo con el cuchillo y me lo entregó diciéndome:

—Toma, este para ti, que llevas toda la mañana detrás de él desde que te has levantado.



Yo entré muy contento a la cocina con el rabo, diciéndole a mi madre que lo quería asar para comérmelo.

—Nada de eso —me dijo enfadada—, aquí no se come nada del cocho hasta que Arnaldo no mire la triquina.

Así que resignado a no comerme el rabo, lo envolví en un trozo de papel y lo metí en la fresquera para comérmelo al día siguiente, si Arnaldo daba el visto bueno a nuestro cocho.

Estaba yo sentado en un cunacho colocado boca abajo en la calle, cerca del cocho, leyendo un tebeo de *El Capitán Trueno*, cuando llegaron mis primas Luci y Chelo de la escuela para comer.

—¿Qué haces aquí? —me preguntaron.

—Ya veis, cuidando al cocho.

—¡Oye! ¿Te has comido el rabo?

—No, que no me ha dejado mi madre hasta que no mire Arnaldo la triquina.

—¿Tampoco te has comido las tetillas? —me preguntó Luci.

—No.

—Y si nos las comemos ahora, ¿qué?

—Bueno, las tetillas cómo son tan pequeñas, no tendrán triquina —aseveré yo—. Esperad que entre a por un cuchillo, sin que me vean cogerlo las mujeres.

Entré a la cocina y al poco salí con un pequeño cuchillo para cortarle al cocho las tetillas chamuscadas y comérnoslas. Estábamos cortando las tetillas cuando apareció mi hermano, diciéndonos que si no le dábamos a él también se lo decía a mamá o se ponía a llorar. No tuvimos más remedio que compartir nuestro botín con él porque de las dos propuestas que nos hizo, si una era mala, la otra era peor.

Por la tarde, mi madre y mi tía se pusieron a hacer las morcillas. Al barrañón de la sangre donde mi madre había echado migas de pan, echaron también arroz cocido, manteca, canela y otras especias, también azúcar; así las morcillas salían dulces. En nuestra casa, una de las pocas del pueblo, se hacían morcillas dulces al estilo de las que se hacían en Cameros. Mi abuela materna, que era de Ortigosa de Cameros, nos trajo la manera de hacer la matanza al estilo serrano, tanto los chorizos como las morcillas; unos y otras les salían muy buenos a mi madre. La morcilla nos la comíamos cruda cuando se secaba y las



Llenando los chorizos con la máquina.

rodajas parecían pastillas de chocolate. ¡Qué ricas eran las meriendas de pan y morcilla dulce! De vez en cuando intercambiaba con mis amigos algún bocado de morcilla por otros de mostillo o arrope.

Mi madre preparó la morcillera y se puso a coser una punta de las tripas del cerdo, con las que iban a hacer las morcillas, y mi tía terminó de apañar y darle vueltas al bodrio. Cuando estuvo todo preparado, comenzaron a llenar las morcillas y a mí me encargaron bajar, poco a poco, la palanca que presionaba el émbolo de la morcillera. Cuando tuvieron hechas unas cuantas morcillas, las pusieron a cocer en una caldera con agua que habían puesto a calentar en el fuego de la cocina. Después, cuando las sacaban de la caldera, las metían entre dos mantas para que se enfriases despacio y no se abrieran. Antes de cenar las colgaron en unas puntas de las vigas del granero, donde se dejaban unos días para que se secasen antes de comerlas.

Después de cenar, cogí mi *cote**, que lo había puesto a calentar antes de sentarnos a la mesa, y me fui con él a la cama. Me quedé dormido enseguida, pensando lo que iban a hacer al día siguiente con el cocho; había llevado un día muy ajetreado.

* Cote: canto rodado del Ebro de forma oval que calentado al fuego y después envuelto con telas se utilizaba para calentar las camas en invierno.

Amaneció un nuevo día. El cocho ya estaba bien oreado. Miguel y mi padre bajaron al suelo la escalera con el cocho atado, lo soltaron y con la ayuda de mi tío Eugenio lo echaron sobre una mesa que habían colocado en la entrada. Miguel cogió un par de cuchillos y, frotando uno contra otro, me pareció que los estaba afilando. Dijo que iba a empezar a descuartizar el cocho. Yo me coloqué en un rincón para no estorbar y para que no me despachasen de allí. Desde mi rincón pude seguir sin perderme un detalle el despiece que Miguel con mucha destreza, no en vano era el carnicero del pueblo, iba haciendo del cocho: solomillos, lomos, mantecas, costillas, tocino, panceta, papada, paletas, jamones... Mi madre y mi tía iban cogiendo las piezas que les entregaba Miguel y las subían al comedor, dejándolas en el suelo sobre unas sábanas que allí habían colocado.

Una vez descuartizado el cocho, Miguel se marchó y mi padre y mi tío se pusieron a picar la carne que habían separado para hacer chorizos. Los mejores trozos de carne para hacer chorizos de domingo y los demás para hacer sabadeños. Yo de vez en cuando le decía a mi

Pinchando las ristras de chorizos con alfileres hincados en un corcho.





Los niños colaboran en el pinchado de chorizos.

padre que me dejase darle vueltas a la manivela de la máquina de picar, hasta que por fin me dejó, mientras él se encendió un cigarro. Mi amor propio para mover la manivela de la máquina era grande, pero más grande era la fuerza que tenía que hacer para moverla, así que agarrándome muy fuerte a ella con las dos manos justo podía darle la vuelta muy despacio.

Cuando estábamos picando la carne llegó el veterinario, Arnaldo, y nos dijo que ya podíamos comer del cocho porque no tenía triquina. Entonces mi madre preparó una pasta a base de pimentón, agua y ajos y la mezcló con la carne picada, dándole vueltas y vueltas hasta que cogió un colorcillo rojo y uniforme toda la carne, dejándola a reposar en un barrañón en el granero para llenar los chorizos al día siguiente. El picadillo ya estaba preparado.

Los lomos y las costillas los dejaron para que las mujeres los apañasen uno de los siguientes días; primero los troceaban y los freían, después los metían en orzas y tinajas con aceite o manteca para conservarlos durante todo el año. Los jamones los colocaron en el cajón de la sal para tenerlos allí cubiertos de sal con unas grandes piedras encima, un día por cada kilo que pesaban, y después de esos días los sacarían lavándolos bien para quitarles la sal, untándolos, a continuación, con pimentón y dejándolos colgados en el granero para que se sequen y comerlos durante el verano.

Entrada la tarde, mi tía empezó a hacer la gran cena de la matanza, a la que iban a asistir mis tíos con mis primos y mis vecinos. Mi madre se ocupó de hacer pequeños lotes del cocho, el presente, para llevárselos a mis tíos, a nuestros vecinos, al cura y a la maestra.

Yo empecé a hacer de recadero. La primera entrega del presente fue para mi tía Lucía, *la Castellana*, que también era de Ortigosa de Cameros: una morcilla, un trozo de panceta y medio solomillo. Mi tía muy agradecida me dio dos pastillas de chocolate, a las que les hinqué el diente en cuanto las tuve en la mano, y dos pesetas que me las guardé en el bolsillo del pantalón. Aquella sí que fue una buena propina, ya que mi madre me daba cincuenta céntimos de paga los domingos; eso sí, si iba al rosario, no había paga si no iba. A mi tía Flora no hacía falta llevarle presente, para eso era la hermana de mi madre y estaban siempre juntas.



Pedro y Merche, su mujer, haciendo chorizos en la actualidad.

Las siguientes entregas fueron para los vecinos, Miguel, Benjamín y para José María, *el Gordo*, que era muy amigo de mi padre.

Terminé el reparto llevándoles el presente a la maestra y al cura. Doña Paca, la maestra, me recalcó que le agradeciese a mis padres el presente y a mí me dio cuatro galletas María que me las comí antes de llegar a casa, así no tenía que repartirlas con mi hermano. La última entrega fue para el cura, don Ángel; le llevé el mejor lote: una morcilla, un trozo de lomo y otro de cabezada. Aún recuerdo aquella entrega.

Abrí la puerta de la entrada y desde las escaleras llamé a voces a don Ángel, que dando grandes zancadas y bajando las escaleras de dos en dos se presentó delante de mí al momento como una imponente mole negra con una cabeza rubia coronada por una hermosa y reluciente calva y unos ojos que miraban uno para Aguilar y otro para Desojo.

—¿Qué te trae por aquí? ¡Perillán! —me dijo echándome su manaza a la cabeza.

—Mi madre, que me ha dicho que le dé esto —le contesté a la vez que le entregaba el paquete con el presente.

—¡Ah! Muy bien. Dile a tu madre que gracias y tú a ver si el próximo día llegas antes a misa, que el domingo pasado te tocaba de monaguillo y como no llegabas tuvo que sustituirte Marino.

A la vez que el cura me hablaba me agarró del pelo por la zona del cuello y me dio un pescozón que me hizo ver las estrellas. Me solté como pude y salí corriendo, sin despedirme siquiera. Me froté con la mano la zona dolorida mientras corría hacia casa por la cuesta de casa la Leocadia. Cuando subía por la cuesta y llegué al asiento de la casa del Rojillo me vino al pensamiento aquella copla que en fiestas de septiembre le había cantado mi tío Aurelio al cura, y el follón que este le armó por cantársela cuando subía sudoroso y balanceando su gran humanidad a grandes zancadas por esta cuesta. Mi tío, que estaba con mi padre y otros hombres sentado en el asiento, almorzándose unos pimientos verdes al chilindrón con un buen porrón de vino, le cantó así:

Por ahí sube un cura gordo,
no es de alubias ni patatas,
es de lomos y conejos
que le llevan las beatas.

Riéndome yo solo con la coplilla de mi tío ya me había olvidado del cura para cuando llegué a la fuente.

De nuevo en casa, vi que habían llegado muchos comensales de los que iban a asistir a la cena que habían cocinado mi madre y mi tía, que estaban en animada conversación con una botella de vino y unos trozos de panceta asada.

Allí estaban mis primas y mi hermano esperándome. En cuanto llegué, Luci me preguntó:

—¡Oye! ¿Dónde has metido el rabo del cocho que no lo encontramos? ¿Te lo has comido tú solo o qué?

Yo con el ajetreo de las entregas de los presentes ya me había olvidado del rabo, pero los otros mocetes no, así que me di cuenta de que no tenía otro remedio que compartir el rabo, que tantos



La «fiesta de la matanza» se celebra en Azuelo el último sábado de febrero.

esfuerzos me había costado conseguirlo durante el día anterior, si quería comérmelo.

—Está en la fresquera. Vamos a por él y nos lo asamos antes de cenar.

Dicho y hecho. Cogimos el rabo y lo pusimos a asar en la parrilla donde habían preparado los mayores la panceta. Cuando ya estuvo asado partí cuatro trozos, uno para cada uno; para mi hermano, para mis primas y para mí. Por aquello de que quien parte y reparte se queda con la mejor parte, a mí me tocó el trozo mayor, no sin oír sus quejas antes de comérmelo. ¡A ver qué se habían pensado aquellos monicacos, con lo que a mí me había costado conseguir el rabo!

Cuando nos sentamos a la mesa para cenar, a los pequeños nos pusieron en una mesa más pequeña y baja porque no cabíamos todos

en la mesa de la cocina; era la mesa donde se ponía la máquina para hacer los chorizos.

El menú empezó con una ensalada de escarola, cebolla, guindillas en vinagre y olivas, luego unas morcillas asadas que estaban gloria y unas fuentes de picadillo. Después nos sirvieron la gran sartenada que habían hecho las mujeres con trozos y recortes de la carne del cocho, donde también había trozos de panceta. A nosotros nos sacaron un plato de *chinchorras*, que habían quedado cuando habían deshecho los trozos de manteca al fuego para dejarla líquida y echarla a las orzas y a las tinajas de los chorizos, los lomos y las costillas, que nos las comimos como si fuesen un gran manjar. Para postre nos dieron uva de la que estaba colgada en el granero y una fuente de *manzanate**.

Después de cenar, los mayores se pusieron a hablar, hablar, hablar... y nosotros nos bajamos a la cuadra para poner la banda y balancearnos un rato en ella hasta que fuese la hora de ir a dormir. Nuestra banda, como la de todos los niños del pueblo, era el columpio que hacíamos atando una soga por los extremos a la sopanda de la cuadra y colocando un saco doblado en la parte más baja de la soga donde nos sentábamos. Manteníamos un turno para columpiarnos. Cada uno estaba en el columpio hasta que conseguía tocar con las puntas de los pies uno de los cabrios del techo de la cuadra mientras los demás se encargaban de empujarle con fuerza en cada uno de los vaivenes. Yo era el que más rato se columpiaba porque como era el que más pesaba, tardaba más tiempo en coger la fuerza suficiente para tocar el techo.

Las gallinas, que ya estaban acostadas en los palos del gallinero, nos miraban con sus grandes ojos abiertos y giraban la cabeza hacia un lado y a otro al compás de la banda, como ahora hacen los espectadores en un partido de tenis, porque habíamos encendido la luz y ellas pensarían que se había hecho pronto de día. En la cuadra había dos caballos, Galán y Arrogante, que en cuanto se dieron cuenta de que estábamos colgando la banda se echaron cada uno para un lado de la cuadra y así nuestro columpio podría pasar por medio sin molestarles; aquellos caballos o eran inteligentes o nos querían mucho a los mocetes, porque nunca tuvimos ningún percance con ellos y eso

* Manzanate: compota de manzanas cocidas y aliñadas con licor.



Comida en El Granero de Azuelo el día de la fiesta de la matanza.

que cuando jugábamos al pillar nos metíamos por entre sus patas. Y es que entonces nuestro parque infantil de juegos en invierno era la cuadra. ¡Qué tiempos más felices!

De pronto se asomó mi madre a la puerta de la cuadra y echándonos un *recojón* nos mandó a todos a la cama. Soltamos la banda y nos fuimos a dormir; esa noche no me hizo falta el cote, bastante calor tenía con la cena y el ejercicio de la banda.

Poco a poco me fui quedando dormido, estaba cansado. En el ambiente de la casa y de la habitación quedaba el olor a cebolla, a ajos, los efluvios del pimentón, de las especias, del humo, de las mantecas..., aromas imborrables en la memoria del tiempo. Y yo. ¡*Mecá!* ¡Qué días más buenos pasé!

Etnografía a cielo abierto (IV)

Herramientas comunicativas caducas y en declive: buzones y cabinas

Ricardo Gurbindo Gil

1. Presentación

Continuamos dando rienda suelta a nuestra afición de fijar la mirada en elementos de corte etnográfico emplazados al aire libre que, sin prestarles de normal apenas atención, nos encontramos en los paseos e idas y venidas realizadas en el día a día. Esta vez vamos a centrarnos en determinados dispositivos utilizados para interactuar socialmente que, pese a la alta relevancia ostentada hasta hace poco en el período contemporáneo, han pasado en la actualidad a un segundo plano o cuya influencia directamente es nula en las vigentes formas de comunicarse.

Las infraestructuras y equipamientos que posibilitan las conexiones tanto internas como externas de una comunidad han sido fundamentales para el desarrollo de la misma a numerosos niveles. No descubrimos nada nuevo al decir que el perfeccionamiento de las redes viarias ha permitido intensificar en positivo los intercambios económicos, políticos y culturales de grupos humanos más o menos alejados entre sí. Sin embargo, este fenómeno enriquecedor no ha dependido en exclusiva de los contactos derivados de la movilidad física, sino que se ha complementado con el establecimiento de comunicaciones a distancia llevadas a cabo a través de los mecanismos disponibles en cada momento.

La función que en este aspecto ha venido ejerciendo la txalaparta desde épocas ancestrales constituye un buen ejemplo de la adopción de sistemas con los que transmitir noticias a la vecindad del entorno. De este modo, el sonido de este instrumento tradicional servía como anuncio de ciertas labores en las que era preciso la colaboración comunitaria, para pregonar determinadas fiestas populares o de invitación a bodas u otras celebraciones familiares (Dueso, 1994, p. 337). El alcance de las señales lanzadas por este medio era realmente considerable, pues, según afirma el musicólogo Juan Mari Beltrán (1996, p. 28), el eco de los golpes de las *makilas* sobre las tablas se extendía en torno a un radio de cinco kilómetros.

Los diferentes toques de campanas con los que se difundían diversos mensajes y avisos a los miembros de una misma población son otra excelente muestra de los métodos seguidos desde antiguo con este fin. Las diferencias del ritmo en el repique y la velocidad del volteo permitían informar al momento de situaciones de lo más diversas, cuando no contrapuestas, por lo que han llegado a ser consideradas como lenguas de metal (Aguirre, 2003, p. 78).

Así pues, además de los obligados llamamientos litúrgicos, dependiendo del tañido de las campanas los moradores del lugar eran conocedores en tiempo real de la agonía de un semejante o, por el contrario, del nacimiento de un nuevo paisano, y hasta de su sexo. Otros ejemplos de esta ambivalente polivalencia de los bandeos son su papel en la celebración de las festividades locales y su inmediatez en las alertas de incendio gracias a los redobles a rebato. Por último, no podemos dejar de citar su importancia en la cohesión comunitaria, pues los golpes del badajo recordaban las convocatorias de asambleas vecinales o la cita para la participación en trabajos comunitarios, como sucedía con el denominado toque «a vereda» para la reparación de los caminos locales.

En cualquier caso, las piezas presentadas en esta ocasión nos remiten a modalidades comunicativas bastante más modernas, las cuales han venido permitiendo una interacción más individual y recíproca entre los participantes que la relación lineal practicada mediante los anteriores instrumentos idiófonos referidos. Sin duda alguna, la implantación del servicio de correos como tal a comienzos del siglo XVIII y su continua generalización, así como la progresiva expansión

de la telefonía a partir de la segunda década del siglo pasado –desde que se patentase el primer aparato en 1876– conllevaron una intensificación de las comunicaciones a distancia bidireccionales respecto a las que había sido posible mantener hasta entonces.



Buzón de correos y cabina telefónica en la plaza del Coso de Los Arcos.

Por supuesto, para que este proceso pudiera llevarse a cabo fue imprescindible poner las herramientas pertinentes al alcance de todas las personas. Los buzones de correo –tanto de envío como de recogida– son elementos en vigor que todavía se mantienen activos entre nosotros, pero con una operatividad muy reducida en relación a la desempeñada no hace mucho tiempo. Más exigua ha sido la validez de las cabinas de teléfono distribuidas en el callejero de pueblos y ciudades, estructuras que están siendo paulatinamente retiradas a causa de su nula utilización.

La pérdida del protagonismo y la misma desaparición física de estos artefactos, frente a la imposición de nuevos modelos comunicativos digitales basados en la red y las nuevas tecnologías, nos han parecido motivo suficiente para reparar en diversos aspectos vinculados con ellos. En concreto, seguidamente vamos a ocuparnos de la evolución seguida a lo largo del tiempo por dichos perrechos comunicacionales, el cometido social cumplido mientras se han mantenido plenamente funcionales y el sentido de su presencia o no hoy en día en la vía pública.

2. Buzones de correo

La red de calzadas romanas contaba con estaciones de relevo y cuarteles de noche que posibilitaban el buen funcionamiento de un servicio de correos del que se ocupaban los *veredarii*. Navarra era atravesada por la ruta que comunicaba Burdeos con Astorga, por lo que nuestra comunidad pudo beneficiarse de este sistema postal, el cual desapareció con la caída del Imperio en 476.

En el medievo está constatada la existencia de troteros o mandaderos encargados de portar las misivas particulares de reyes y nobles. No obstante, aun cuando estos mensajeros a pie llegaron a contar con ordenanzas propias e incluso gozaban de inmunidad para llevar a cabo su misión, la reinstauración de una organización de naturaleza abierta a toda la población no tuvo lugar hasta muchos siglos después.

Si bien al comienzo de la Edad Moderna, con el arriendo del servicio a particulares el sistema empieza a tener una cierta estructura homogénea, no será hasta el siglo XVIII, con la aprobación de una normativa integral, cuando la prestación adquiera una verdadera naturaleza pública. Quien desee ahondar en las fases de este proceso a nivel local necesariamente deberá recurrir a los completos estudios en la materia del especialista tudelano Luis María Marín Royo (1999).

Por nuestra parte y de cara a situarnos en el contexto oportuno, solo vamos a recalcar un par de hitos más del progreso expansivo del ramo de correos y, en concreto, de los buzones. El primero de ellos tuvo lugar en 1849 con el establecimiento definitivo del franqueo de las cartas de manera forzosa. Antes de la llegada del sello, el correo debía ser entregado en mano a porte debido, ya que era el destinatario quien asumía la tasa en caso de querer recoger la correspondencia.

En cualquier caso, la anterior medida no implicó la colocación inmediata de buzones en el exterior de las viviendas o en los accesos a ellas. A pesar de que diversas circulares y reglamentos habían recomendado la instalación de buzones o casilleros en los portales o lugares adecuados para la recepción del correo, la obligatoriedad de hacerlo no llegó hasta 1960. Una Ordenanza Postal, aprobada por Decreto el 19 de mayo de ese año, estableció de forma imperativa la siguiente resolución:

«cuando se trate de casas de vecinos, la entrega se hará mediante depósito en las cajas o buzones de las porterías, vestíbulos o portales, que habrán de existir en todos los edificios de aquel carácter, ajustados a las condiciones que reglamentariamente se establezcan».

Aunque la disposición solo afectaba a las capitales de provincia y su extensión a las fincas urbanas de más de veinte mil habitantes tuvo lugar a comienzos de la década siguiente, la pronta incorporación masiva de los receptáculos donde recibir la correspondencia fue tal que, en la actualidad puede resultarnos extraño lo reciente de su presencia habitual en el exterior de los edificios de cualquier tipo y ubicación.

Entre los principales beneficiados por el mandato mencionado se encontraban los carteros responsables del reparto de la correspondencia, pues, antes de la aplicación de dicha norma, su cometido era bastante más difícil y entretenido. Así nos lo trasladó Fermina Iturmendi, una de las pocas mujeres en desempeñar este oficio durante los años cincuenta del pasado siglo.

Unos años antes de su fallecimiento en 2022, tuvimos la oportunidad de escuchar de boca de Fermina algunas particularidades acerca de la distribución del correo en Burlada en aquella época (Gurbido, 2016). El hecho de que semanalmente –de lunes a sábado– se hicieran dos rondas diarias –por la mañana y por la tarde– para repartir la correspondencia, deja en evidencia la importancia que las comunicaciones postales tenían entonces.

La inexistencia de buzones en la gran mayoría de las casas implicaba que la cartera debiera avisar a los destinatarios de alguna misiva a golpe de aldaba o levantando la voz. En caso de ausencia de los moradores, era preciso introducir la correspondencia por debajo de

la puerta, lo que retrasaba considerablemente la ronda, sobre todo en los edificios que albergaban viviendas en diversas plantas. Dos de los requisitos fundamentales del reparto postal eran el secreto y la inviolabilidad, por lo que este no podía realizarse a la ligera y dejar la correspondencia en cualquier lugar. Por su parte, cuando las cartas eran certificadas y dado que no se contaba con estafeta u oficina, era preciso portarlas nuevamente en sucesivas ocasiones.

En lo que a la recepción de la valija se refiere, hasta 1950 esta llegaba directamente a Burlada por medio de El Irati. Sin embargo, la modificación y establecimiento de la línea ferroviaria por la trasera del Manicomio Vasco-Navarro conllevó que a partir de 1950 las valijas matutina y vespertina debieran recogerse en la estación del pequeño tren de la vecina localidad de Villava, a donde, si la nieve u otras condiciones meteorológicas adversas no lo impedían, Iturmendi se dirigía en bicicleta.

Este tipo de inconvenientes en el tráfico postal no eran para nada nuevos. Sin salir de este marco físico, a finales del siglo XIX los burladeses denunciaban que la correspondencia destinada a su pueblo era descargada en Elcano, desde donde un cartero peatón la trasladaba a sus destinatarios. Este sinsentido motivaba que Burlada hubiera de esperar aún dos días más para la llegada del correo dirigido a sus vecinos (*El Liberal Navarro*, 6/02/1892).

Por suerte, todos estos problemas fueron solucionándose con el paso del tiempo hasta la colocación reglamentaria de los buzones, decisión que, no cabe duda, contribuyó asimismo a la mejora del servicio. Desde luego, previamente a la promulgación de esta orden ya se hacía uso de los casilleros y buzones (el de Mayorga de Campos, datado en 1793, es considerado como el más antiguo del Estado español), pero desde ese momento pasaron a ser un elemento esencial en los accesos a todo tipo de inmuebles.

En lo que a su pertenencia y uso compete, existen dos clases de buzones, esto es, los públicos y los privados. Los primeros son propiedad de la Administración y su mantenimiento depende de Correos. Junto a estos buzones de color amarillo, destinados a recoger la correspondencia saliente, es habitual encontrar unas columnas auxiliares –verdes en otro tiempo y azules en la actualidad– utilizadas para la organización interna del trabajo del cartero. Los ubicados en

los inmuebles, por su parte, pertenecen a sus dueños, quienes deben responsabilizarse de su correcto mantenimiento y de evitar cualquier obstrucción que impida o dificulte la entrega de las cartas.

En cuanto a la morfología y estética de los buzones, su tipología se reduce básicamente a tres modelos: el buzón mural, la boca de buzón, el buzón columna y el buzón pilar. Estos dos últimos son utilizados exclusivamente por el servicio postal para la recopilación del correo. El buzón pilar es el más antiguo de ambos y de él habría derivado el de formato columna, en la práctica, el único que ha permanecido hasta el presente.



Buzones amarillos para la expedición postal (de columna y mural) y azul para la organización interna del servicio (izquierda: Pamplona; derecha: Sansol).

Las bocas de buzón y los buzones murales también son usados para la recogida postal en áreas rurales y pequeñas poblaciones, pero su destino prioritario es en el exterior de las propiedades inmobiliarias o viviendas particulares para la entrega del correo a sus inquilinos. Las diferentes variantes existentes de estos tipos son múltiples en función de la forma, dimensiones o materiales empleados en su fabricación. De esta manera, de los primeros buzones murales de madera, se pasó

a los metálicos (latón, hierro, chapa...) y, como en todo, cada vez se impone más el empleo del plástico.

La diversidad se repite en lo que a las bocas de buzón se trata. La elegancia de las cabezas de león de bronce o mármol, dispuestas en las paredes de las oficinas postales de las ciudades, contrastan con las más modestas bocacartas metálicas giratorias y, más si cabe, con los simples orificios alargados abiertos en las puertas. Lo normal o recomendable es que de la boca de buzón la correspondencia se deslice a una caja o contenedor interior, pero tampoco es nada extraño la inexistencia de este elemento y, en estos casos, las cartas y envíos postales acaban en el suelo de la estancia.

La disparidad de diseños de cada uno de los prototipos expuestos es enorme, por lo que las características descritas en los párrafos precedentes y las imágenes incluidas en el escrito representan tan solo una muestra limitada de un campo mucho más amplio. Aquellos que deseen profundizar más en estos aspectos, tiene la opción de visitar la exposición virtual de buzones del Museo Postal y Telegráfico accesible en red.

Pero más allá de las cuestiones morfológicas, técnicas y profesionales, es preciso aludir al componente afectivo que los buzones pueden entrañar para quienes han sido testigos o conocido de primera mano su apogeo comunicativo. Ciertamente, en un tiempo no tan lejano, el correo constituía el medio más asequible y sencillo para mantener contacto con las personas de nuestro entorno relacional con las que no se podía estar físicamente.

Estas comunicaciones tenían lugar, sobre todo, con familiares, amistades, colegas de trabajo, compañeros de estudio y amoríos que, de forma eventual o permanente, se encontraban separados por la distancia. Ahora mismo existen medios más rápidos de mantener el contacto, pero, dejando de lado el romanticismo y la nostalgia, es innegable que, por mucho que la técnica haya avanzado, esta nunca podrá superar la sensación y el encanto de abrir y leer una carta o postal manuscrita.

Naturalmente, junto a esta correspondencia de índole personal también llegaba un porcentaje importante de facturas, mensajes comerciales, notificaciones administrativas o legales y otras misivas menos



Distintos tipos de buzones: mural, bocacartas –sobre puerta o pared– y simple abertura en la superficie de la puerta.

deseadas –vamos, ese tipo de cartas que, como decían los Huajalotes, no venían perfumadas–. Por desgracia, este es precisamente el tipo de misivas que ha acabado predominando en nuestros buzones.

La desaprobación y el desagrado con la invasión de los buzones para fines publicitarios ha motivado distintas respuestas vecinales, como la colocación fuera de los portales de bandejas comunitarias donde

depositar el montón de folletos diariamente repartidos o carteles informando de la negativa por parte de la comunidad a recibir los mismos. Sin embargo, esta postura es en cierta medida contradictoria con el principal cometido en curso del servicio postal, pues gran parte de su actividad está basada en el reparto de paquetería que contiene productos de consumo adquiridos de forma telemática.

Así pues, ante el uso impuesto en este comienzo de siglo del buzón, parece conveniente echar la vista atrás y recapacitar sobre su función original. En este sentido, no estaría de más recuperar la costumbre de enviar una simple postal a nuestro entorno relacional a la hora de felicitar ciertas fechas o cuando, por ocio, trabajo o cualquier otro motivo, nos encontramos alejados. Seguramente, el o los receptores agradecerán la acción y contribuirá a humanizar el trato común.

Por otro lado, las cartas que antiguamente se recibían en el buzón adquirieron también un sentido lúdico distinto al primario basado en la comunicación. Entre los pasatiempos ocasionales con los que entonces se divertía la chavalería no faltaba un elemental coleccionismo de sellos. Tras cortar la parte del sobre donde se encontraba la estampilla, este recorte era introducido en un vaso de agua con el fin de separarlo del papel. La afición requería del intercambio de los

En ocasiones, estos elementos externos del hogar pueden adelantar el buen gusto u originalidad de sus moradores.



Imaginativo buzón mural que representa una alegre rana.



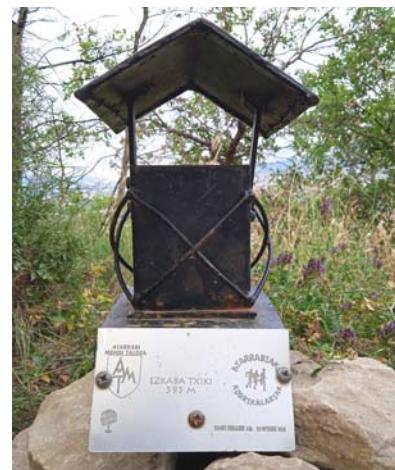
Elegantes bocacartas y aldaba dorados en la puerta de una vivienda.

sellos reunidos con otros potenciales filatélicos, por lo que de algún modo constituía un acto social.

Para finalizar, vamos a introducir un breve comentario sobre otro tipo de buzón muy presente en nuestro entorno, que, aunque no guarda relación directa con el servicio postal, si favorece la comunicación entre las personas, en este caso la de los apasionados de la montaña. Evidentemente, nos referimos a los buzones de cumbre que encontramos en la mayoría de cimas de Euskal Herria.



Buzón de cumbre instalado en el alto del monte Ezkaba - San Cristóbal.



El colocado en Ezkaba Txiki por Atarrabi Mendi Taldea y Atarrabiako Korrikalariak

El fenómeno ha sido estudiado por Óscar Masó, ingeniero y escalador catalán que quedó sorprendido a cuenta de la extensa red de buzones existente en los montes vascos (*El Correo*, 16/10/2019). Asociados a los libros de cima del siglo XIX, los buzones de cumbre presentan una amplia gama de diseños, colores y tamaños. No obstante, en opinión de este historiador del montañismo, es su simbolismo lo que los haría merecedores de la declaración de patrimonio cultural.

3. Cabinas telefónicas

A diferencia de lo ocurrido con los buzones, el segundo elemento comunicativo presente todavía en algunas de las calles de pueblos y ciudades del que nos ocupamos no se ha readaptado a la nueva

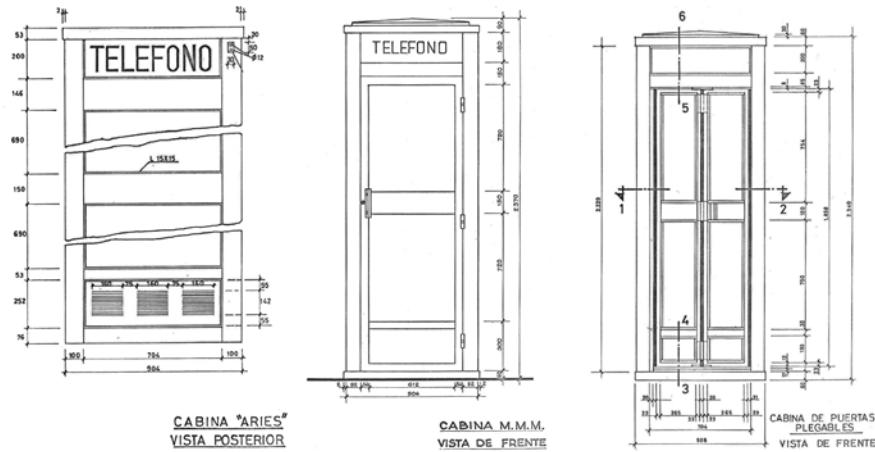
situación experimentada en este ámbito. Según confirmaba la compañía con más tradición en el sector de las telecomunicaciones, las cabinas de teléfono se han convertido en «un servicio residual que ha sido reemplazado por otras alternativas universalmente extendidas, accesibles y al alcance de la población en general».

El primer teléfono de uso público de previo pago se instaló en Madrid en 1928, justo cuatro años después de la constitución de la Compañía Telefónica Nacional Española y uno antes de la construcción del edificio Telefónica en la Gran Vía de la capital. Este primer aparato de acceso abierto estaba dentro de un cajetín que era preciso abrir para hacer uso de él y funcionaba mediante fichas adquiridas previamente.

De forma paralela comenzaron a abrirse los primeros locutorios atendidos por operadoras que establecían la comunicación y luego cobraban al usuario en función de la extensión de la llamada. En las pequeñas poblaciones la forma de acceder al servicio era a través de los abonados con un contrato especial (ventas, estancos, tabernas...) que permitieran el uso de la línea a sus convecinos a cambio de la tarifa fijada.

Pero la verdadera revolución de la telefonía de libre disponibilidad se produjo con la instalación de las primeras cabinas telefónicas a comienzos de los años sesenta del pasado siglo. Hasta la adaptación de los aparatos a las monedas, al principio se mantuvo el sistema de pago mediante fichas, las cuales debían adquirirse en estancos o bares. Por otro lado, de cara a facilitar la comunicación con el receptor de la llamada, los primeros de estos habitáculos ubicados en la vía pública estaban provistos de un soporte especial que contenía la guía telefónica de la propia población.

Los primeros cubículos de cabinas se realizaron de chapa plegada de aleación de aluminio protegido por pintura (modelo Aries). A estos les siguieron los fabricados a base de perfiles de aluminio extruido, protegido por anodizado, de una sola puerta (modelo MMM - Manufacturas Metálicas Madrileñas SA), los cuales fueron sustituidos posteriormente por los de portezuelas plegables. Este último modelo, también realizado de aluminio extruido anodizado, fue producido por dos empresas: Industria Navarra del Aluminio SA (INASA), ubicada en Irurtzun, y Manufacturas Metalúrgicas del Mediterráneo SA.



Diseños de las primeras cabinas instaladas en la vía pública
(Cabinas telefónicas de intemperie para teléfono público: método de instalación).

Una década después de su irrupción se había conseguido establecer una amplia red de cabinas en todas las regiones. Tal omnipresencia convirtió a este elemento en uno de los definitorios del paisaje de las nuevas urbanizaciones –levantadas de forma apresurada y no siempre con la planificación necesaria– para albergar a la mano de obra empleada en la industria. Precisamente, los protagonistas del desarrollo industrial y sus descendientes más inmediatos hemos sido los principales usuarios de la primera herramienta que nos ha permitido comunicarnos fuera del hogar de una forma instantánea, antes de la aparición de los teléfonos móviles.

Para empezar, es preciso tener en cuenta que, bien por motivos económicos bien por falta de costumbre, no todos los hogares contrataron inicialmente una línea telefónica para uso particular y el recurso al teléfono público representaba la única forma de poder mantener conversaciones de este tipo.

Por otro lado, la ajustada distribución de cabinas en base a los porcentajes de población por superficie urbana permitía valerse de este sistema de un modo fácil y cómodo en multitud de circunstancias. Estudiantes que cursaban sus estudios alejados de casa, viajantes y trabajadores que desempeñaban su oficio en un sitio diferente al que habitaba su familia, así como los turistas que disfrutaban de un periodo vacacional fuera de su entorno eran algunos de los muchos que se beneficiaban de la funcionalidad de estos dispositivos.



Antigua cabina localizada en la calle Karróbide de Villava (actualmente solo permanece la estructura sin aparato telefónico)



Cabina más moderna, de estructura semiabierta, situada en la calle Ronda de las Ventas de Burlada.

Ahora bien, el servicio no era utilizado solo para comunicaciones entre interlocutores separados por una distancia considerable, eran numerosas las veces en las que se acudía a una cabina para advertir de un retraso o transmitir cualquier otro aviso de última hora. Del mismo modo, numerosas citas entre amigos se concertaban por este medio, que era también muy apropiado para quienes deseaban mantener sus conversaciones amorosas con una mayor privacidad que la conferida por la línea particular de los domicilios familiares.

Las cabinas telefónicas también cumplieron un papel ocioso, sobre todo para la chavalería que ocasionalmente las utilizaba como pasatiempo al realizar llamadas en las que el portavoz de la cuadrilla gastaba bromas a interlocutores desconocidos. Por ejemplo, una de estas travesuras más repetidas consistía en preguntar por Consuelo a quien descolgaba el aparato al otro lado y, ante la casi siempre respuesta negativa de este, informarle del peligro de caída al vacío en el que se encontraba.

Otro uso indebido de estos teléfonos ubicados en el espacio público afectaba al pago del servicio, pues existían diversos trucos para mantener la llamada sin estar abonando cada tramo de la conversación telefónica. El más célebre de ellos consistía en contener la moneda en el punto oportuno del circuito interior mediante un hilo atado a la misma. Pero se daban otros usos fraudulentos que no eran tan inocentes, y el cajetín de recaudación de las cabinas era objeto de asalto por parte de los amigos de lo ajeno con bastante frecuencia.

Como medida para prevenir estos robos, en el año 1990 se introdujo el teléfono modular que admitía como pago tarjetas electrónicas. Sin embargo, más allá del acogimiento dispensado por los coleccionistas de este tipo de artículos, el nuevo método de pago no tuvo la posibilidad de afianzarse plenamente, ya que, con la irrupción de la telefonía móvil a mediados de la década, las cabinas tuvieron los días contados.

A partir de entonces, la expansión de los nuevos dispositivos portátiles fue aumentando de ritmo conforme estos reducían su tamaño y mejoraban la cobertura, algo que sucedió en un plazo de tiempo relativamente corto. Un dato significativo de la intensidad con la se llevó a cabo este proceso es que en 2006 se registraron más líneas de teléfonos móviles que habitantes.

Con todo, los gobernantes siguieron estimando necesaria la presencia de cabinas en los espacios públicos con el fin de garantizar a todas las personas el acceso a este servicio, con independencia de su localización. Por consiguiente, todas las poblaciones de más de mil residentes tenían la obligación de disponer al menos de una cabina y se añadía otra adicional por cada tres mil vecinos más.

Fue en este período cuando los habitáculos de los teléfonos públicos empezaron a simplificarse: primero fueron perdiendo los cerramientos exteriores pasando a ser semiabiertos, y más tarde su estructura se quedó en un mero pilar tipo tótem, cuando no se sujetaba el equipo telefónico directamente a una pared con la sola protección de una sencilla cubierta.

Aun así, la realidad no tardó en imponerse y el uso casi nulo de los teléfonos instalados en las calles –cada cabina registró de media en 2020 solo una llamada semanal– acabó por asentar el golpe de gracia a un sistema considerado como estratégico diríamos que hasta anteayer.



Arriba: teléfono público, protegido con unos simples paneles superior e inferior, instalado en Viana.

Izquierda: cabina abierta cerca de la plaza de toros de Pamplona, poco antes de su retirada en la primavera de 2022

En efecto, el suministro de una oferta suficiente de teléfonos públicos de pago dejó de ser una obligación tras la aprobación de la nueva Ley General de Telecomunicaciones (Ley 11/2022, de 28 de junio). Consecuentemente, desde Telefónica no tardaron en iniciar los contactos con los ayuntamientos para emprender acciones orientadas a un desmontaje general y paulatino de la red de cabinas.

De todos modos, dada la dispersión y las limitaciones en la capacidad operativa para realizar los trabajos, a día de hoy son numerosas las localidades de tamaño medio y pequeño que todavía mantienen estas estructuras en sus calles y plazas. La empresa responsable del desmantelamiento de las cabinas recuerda que compete a cada consistorio solicitar la retirada de su término municipal. Ahora bien, a la vez que insta a las instituciones locales a que cursen dicha demanda



Cada cabina contaba con su propia identificación. En la fotografía, la número 7744-A de la calle Merindad de Sangüesa de Burlada. Hace unos años el vecindario del barrio barcelonés del Eixample se movilizó y recogió firmas para que la cabina nº 8595-A se mantuviera en su posición original.

para que pueda ser atendida, reconoce no poder precisar cuándo estará en disposición de ejecutar la eliminación total.

Por suerte, hay municipios que han contemplado la cuestión desde otra perspectiva, optando por la conservación de estos habitáculos y su readaptación a otros usos. Es el caso de la localidad de Otsagabia, donde, en mayo de 2023, su corporación municipal, siguiendo el ejemplo de ciudades como Barcelona o Salamanca, llegó a un acuerdo con la compañía telefónica para convertir una cabina en desuso en punto de intercambio de libros.

Además de para fomentar el hábito de la lectura, con la iniciativa se logró mantener en su ubicación original lo que puede considerarse un símbolo del pasado reciente. En este sentido, no debemos olvidar la importancia de testimoniar las distintas expresiones de las fases

de transición, como es esta que nos ocupa, dado que la velocidad a la que se producen los cambios en el mundo contemporáneo puede conllevar la pérdida de información sobre los modos de vida y comportamientos culturales de dichas etapas.

Otras alternativas en la misma dirección son la adecuación de las cabinas como soportes publicitarios o para establecer en ellas pequeños puestos de información, tanto turística como de cuestiones relacionadas con el ámbito local. Cualquier remodelación en esta línea no puede considerarse sino de forma positiva, pues con ello se contribuye a la preservación de unos elementos que, sin duda, ya forman parte de nuestra memoria colectiva y que de lo contrario acabarán siendo desguazados.

Referencias

• Bibliografía

- ☞ Aguirre, A. (2003). *Tierra y gentes: 75 temas vascos*. Ttartalo.
- ☞ Beltrán, J. M. (1996). *Soinu tresnak euskal herri musikan*. Orain.
- ☞ Departamento de Ingeniería de Compañía Telefónica Nacional de España (1971). *Cabinas telefónicas de intemperie para teléfono público: método de instalación*. CTNE.
- ☞ Dueso, J. (1994). *Nosotros los vascos. Mitos, leyendas y costumbres*. vol. 5. Diccionario y guía. Lur.
- ☞ Gurbindo, R. (2016). Gutunak partitzen. *Axular aldizkaria*, 78, 8-11.
- ☞ Marín, Luis M.ª (1999). *Historia del correo en Navarra, desde sus orígenes hasta el final del siglo XX*. Navarro & Navarro Impresores.

• Hemeroteca

- ☞ *El Correa*.
- ☞ *El Liberal Navarro*.

• Publicaciones en red

- ☞ Comunidad Movistar (2023). *Historias de Telefónica: las cabinas* [Consulta: 11/07/2023]. Recuperado de: <https://comunidad.movistar.es/t5/Blog-Movisfera/Historias-de-Telef%C3%B3nica-las-cabinas/ba-p/4938552>
- ☞ Comunidad Movistar (2023). *Sobre la retirada de las cabinas de Telefónica* [Consulta: 11/07/2023]. Recuperado de: <https://comunidad.movistar.es/t5/Gestiones-y-Factura/Sobre-la-retirada-de-las-cabinas-de-Telef%C3%B3nica/ba-p/4905531>

El vino en Lezaun a principios del siglo XX

Pedro Argandoña Otxandorena

Introducción

La naturaleza de las bodegas son un claro referente sobre la importancia del vino en la hacienda doméstica y la del pueblo. En Lezaun, las bodegas han sido de poco fuste, ya que su cometido era cubrir, en lo posible, las necesidades familiares de un elemento que era vital en la alimentación. Así pues, ahí va un bosquejo sobre su uso en la localidad en el primer tercio del siglo XX.

Aunque la tradición oral menciona, para época indeterminada, la antigua presencia de viñedos en los parajes de Ikasturri e Iguzpegí, en la parte sur del pueblo, lo cierto es que el terreno del pueblo no es adecuado para el cultivo de la vid. Por ello, los vecinos de Lezaun se vieron obligados a adquirir fincas en los pueblos situados al sur de su término. Esta práctica fue habitual en otros pueblos elevados al pie de la sierra Andia, por lo que algunas casas de Valdegoñi o de la zona más oriental de Guesáraz compraron viñas en las orillas soleadas del río Salado principalmente y, en menor grado, en el valle de Etxauri.

Dadas las peculiaridades técnicas de este cultivo y lo distantes que estaban las viñas, era frecuente que los vecinos de Lezaun hicieran una permute de labores con gente de los pueblos donde se ubicaban sus viñedos. Así, cuando algún vecino de esos pueblos ejercía su derecho a pedir madera para el hogar en la sierra, dada su falta de pericia en esas labores, se combalachaba con alguno de Lezaun, que tuviera viña en su cercanía, para que le preparara el material y, en contraprestación, hacía en la viña labores de poda u otras específicas de ese cultivo.



Transporte de la uva en comportas. Olite, c. 1930.

Elaboración

Como ya hemos comentado, la mayoría de las viñas adquiridas por los vecinos de Lezaun se ubicaban en el límite de la zona vinícola, por lo que habitualmente salía un vino con poco grado. Con frecuencia era tildado de *chacolínico* o, más jocosamente, *vino de boj*, por gente de zonas más sureñas tras probar los caldos locales.

Esta escasa graduación también era motivo de chanza en Lezaun, donde se decía que el vino propio sacaba algún grado más que el agua, pero poco más. Ante esa carencia y con la finalidad de darle más cuerpo y así facilitar su conservación, era práctica común echar en la fermentación membrillo cocido. Otro sistema empleado para conseguir más grado consistía en extraer calderas de mosto y cocerlas;



Viñedos en la época de la recolección.

una vez que habían mermado se añadían nuevamente al resto del caldo. Aprovechando este proceso de cocción del mosto, una pequeña parte se destinaba para hacer arrope y mostillo. Este último producto era considerado de mejor calidad, ya que necesitaba más cocción y había quien añadía cáscaras de naranja para darle más sabor.

En cualquier caso, ya fuera por la escasez de grado o por la escasa limpieza de los recipientes, había gran dificultad para que el vino durara todo el año, por lo que para los calores de julio a diversos vecinos de Lezaun se les picaba. Estas casas se veían obligadas a comprarlo en localidades como Villanueva, Zábal o Murugarren, dado que era elemento y alimento de primera necesidad.

También con esa misma finalidad de aumentar la graduación, circulaba la difusa creencia de que en poblaciones más sureñas tenían costumbre de echar a la fermentación los huesos del jamón, incluso algún animal de poco porte, como algún gato o perro *despelletados*. Tenían oído que durante el proceso desaparecía todo vestigio de lo echado... Esta creencia, siempre con tintes borrosos, estaba extendida por la zona.

Finalmente, respecto al utilaje y como en toda la zona, las comportas para trasladar la uva eran de mimbre o de tablilla de chopo. Se llamaba *txarla* a la prensa de husillo para exprimir los racimos y habitualmente se apoyaba en una viga encastrada en un rincón. Los

mayores llamaban *lako* (posteriormente lago o los lagos) al depósito donde caía el mosto para el primer posado antes de trasegarlo, en mengua, a las barricas; y se denominaba *brisas* al residuo resultante tras pisar y prensar la uva. El primer líquido, bastante pringoso, que manchaba las comportas y a los vendimiadores, recibía el nombre de *mostorraldi* y una vez prensado pasaba a llamarse *mosto*.

Alimentación

El vino era un elemento indispensable en el trabajo, por lo que en las tareas del trabajo bebían los hombres, en mucho menor medida las mujeres y no era inusual darles a los muchachos menores de edad (16 años) solo o rebajado con agua. Igualmente, era de uso común que cierta cantidad de vino quedara fijada en los ajustes que se hacían entre los propietarios y los peones o con las distintas cuadrillas ambulantes que se desplazaban por los pueblos. Eran tiempos en los que el vino era considerado un alimento indispensable para pasar las largas jornadas de trabajo. Para las clases populares, más de la mitad de la aportación calórica provenía del pan y el vino.

Así pues, en los días más largos del año era habitual que en las labores del campo se parara entre horas para descansar un poco, me-



Vista de Lezaun.



Presa para vino en la bodega del Palacio de Arellano.

terse algo a la boca y echarle un lance a la bota. La pequeña parada entre comida y merienda se llamaba *el bocadico* o *las tres* y consistía frecuentemente en un trozo de pan y un trago de vino, a veces con algo de queso. También era habitual cortar una rebanada de pan y echarle vino con la bota para comerla una vez empapada. Entonces se decía: *Sopa con vino no emborracha, pero alegra a la muchacha*. Por la zona se recitaba la conocida copla de carácter irónico:

El que quiera ser buen mozo
y buen tirador de barra
que coma fuerte lechuga
y beba buen trago de agua.

Finalmente, en Lezaun era habitual que las diferentes cuadrillas de mozos merendaran los domingos, a veces alternándose por sus

respectivas casas y ordinariamente dependiendo de la voluntad de las madres o hermanas. Ahí, al igual que lo acostumbrado en las casas comunes, se comía de un puchero. Por lo tanto, quien deseaba parar para echar un trago ponía un trozo de pan en el puchero y todos dejaban de comer: era el *mojón*. Ese mismo mozo cogía la bota, le echaba un trago y se hacía una ronda completa. Al llegar al último, bebiera o pasara, cerraba el *chicho* de la bota, la dejaba en el suelo y continuaban comiendo. Quien, de veras o en bromas, no respetaba la norma se las veía con el resto de su cuadrilla.

La taberna

En esa época era habitual el intervencionismo de los pueblos en diversos temas que consideraban fundamentales para la economía de los vecinos. Así pues, la taberna salía a subasta, con precios fijados, y así llegó a inicios del siglo XX. Además, era habitual que, quien se quedaba ese servicio, tuviese la obligación de vender vino del pueblo mientras hubiera excedentes.

Junto al ocio en la taberna, también era habitual juntarse en las bodegas familiares o de amigos. Era una forma de pasar las tardes de los domingos, así se bebía de una forma más íntima y las frecuentes discusiones, motivadas por el alcohol y la disparidad de intereses, quedaban sometidas por la fuerza de esos lazos y esa dependencia mutua previa a la mecanización. A principios de siglo también fue corriente la asociación de diversos hombres, normalmente de similar condición, para hacer un *Círculo*. Alquilaban un habitáculo en una casa y compraban algún banco, mesa, cartas y, sobre todo, vino. Según contaban, esos *Círculos* cambiaban de socios y local con cierta rapidez.

Vino concejil

En ese tiempo no había diferenciación entre el hecho religioso y el civil, siendo las decisiones del Concejo muestra de ello. Así pues, uniendo mesa y misa, el vino y la fiesta religiosa fueron de la mano.

Desde que se recuerda, el primer domingo después de Pentecostés se celebra la romería oficial a la Trinidad de Iturgoyen; Lezaun lo hace

de manera privativa al día siguiente, lunes. A la vuelta de la romería, y ya cerca de la localidad, el pueblo ponía pan y vino en el paraje conocido como la *Peña del Pan* o *Peña (de) tomar Pan*. Se daba medio pan a las personas que habían acudido a la ermita y a los menores de siete años se les daba un cuarto de pan, hubieran subido o no. Por lo tanto, la chavalería más menuda del pueblo esperaba en ese lugar a los peregrinos que retornaban de la Trinidad.

También daba el Concejo pan y vino a los asistentes a las ermitas locales. Así pues, se ofrecían esas viandas cuando se subía a la ermita de san Cristóbal y el día de la bajada.

Santa Bárbara también tenía esa colación los dos días de romería. Se iba a la ermita en mayo, pero la romería del 4 de diciembre era la principal, estando precedida de una novena donde se rezaba el rosario y se cantaban los gozos a la santa. De hecho, se consideraba a esta copatrona del pueblo y en su festividad se celebraban las fiestas *chiguitas*.

A la Virgen de Mendigaña en Azcona también acudían los de Lezaun en mayo. Según la costumbre, a principios del siglo XX se iba por san Gregorio, antiguo protector de los campos, y por entonces mudó a la festividad de san Isidro, me imagino que ante el auge de este santo madrileño. Al retorno, en el paraje conocido como el *Alto (de) Azcona* se ofrecía un trago de vino a los romeros, mientras que algo más consistente se daba al cura, al alcalde y a algún miembro de la Veintena. Finalmente, ya en el pueblo, se ofrecía vino en la puerta de la parroquia de san Pedro.

Igualmente, el vino ofrecido por el pueblo al encender las hogueras de la víspera de san



Virgen de Mendigaña en Azcona.



Viñedos en Arizala.

Pedro y la de santa Bárbara socializaba a gran parte de los habitantes, especialmente los hombres. Aquí, entre trago y trago, además de saltar la hoguera, los hombres casados jugaban a *la volachín*. Una vez bien «entonados», uno de ellos cogía una rama larga con fuego y brasa en su extremo y rápidamente tras él se formaba una hilera de casados, y algún mozo, cogidos de la cintura. El primero, sin romper la fila, se revolvía ágil hacia los lados, intentando quemar a los de la cola, que se movían hacia el lado contrario, hasta conseguir que alguno se soltara para esquivar el fuego.

Cuando venía el Ángel de Aralar también se ofrecía vino en la puerta de la iglesia y, en ese mismo lugar, la cofradía del Rosario obsequiaba al vecindario con pan y vino en su día grande, el de la Virgen del Rosario.

En el aspecto civil, también era costumbre que el pueblo ofreciera vino en caso de celebrarse alguna subasta de cierta entidad. En las inauguraciones de diversas obras concejiles se daba el lote completo: pan y vino.

Invitaciones en la taberna o en casa

Los mozos que habían hecho el servicio militar ese año eran los *mayordomos* encargados de organizar las fiestas y otros eventos menores. El día (de) Santiago, los mozos se «adueñaban» de todas las vacas del pueblo y las bajaban para tentarlas en un recinto de la localidad. Los mayordomos ponían a estos mozos, cuando bajaban del monte, pan y vino en el paraje conocido como *La Zalaya*, donde se producía el reencuentro de las diferentes reatas bajadas del monte y desde donde marchaban unificadas para entrar de manera conjunta en el pueblo.

Igualmente, era habitual que los muchachos que habían cumplido dieciséis años y que oficialmente entraban el día de Nochebuena en el grupo de los mozos, sacaran una *pinta* (tres cuartos de litro) en la taberna cuando por primera vez acudían a ella, ejerciendo su derecho recién adquirido, o que pagaran una ronda a los mozos que allí estaban en ese momento.



Husillo de una antigua prensa de vino procedente de Casa Barrena de Lezaun.



Colección de ganchos o corqueteros y podaderas para vendimiar.

También era motivo de celebración el que se hiciera una buena venta. Esta invitación se llamaba *alboroque* y consistía en pagar una ronda de vino en la taberna a los mejores amigos.

El domingo de la segunda amonestación de boda era costumbre dar la *enhorabuena*. Entre otras cosas era práctica habitual que, por la tarde, a la hora del baile, pasaran los mozos por la casa de la novia y del novio, donde eran obsequiados con pan, vino y nueces. A la casa del novio acudían todos los mozos y a la de ella únicamente los más allegados, ya que previamente habían estado las mozas en casa de la novia, en la bizcochada de rigor.

Finalmente, después de la boda o del viaje, si lo había, el recién casado, fuera de Lezaun o no, invitaba en la taberna a vino a todos los presentes, llevando de casa unas nueces o comprando unos *cascagüeses* en la propia taberna. Esta invitación se hacía después de misa mayor y antes de comer.

El vino como remedio medicinal

Tras haber comido en abundancia ciruelas, cerezas o setas, solo se podía beber vino, ya que el agua tras esa ingesta era considerada perjudicial para el cuerpo.

Era sabida su utilidad como desinfectante en heridas y desgarros realizados durante las diferentes labores. También era efectivo su uso para los *morados*, para lo que se aplicaba un pequeño paño humedecido en vino valiente y se sujetaba con una venda.

Para facilitar la sudoración en ciertos procesos catarrales o para quien tenía el pecho cogido (bronquitis) se usaba vino cocido. A veces simplemente se le daba fuego para quitar el alcohol, pero era habitual darlo caliente. Ese mismo remedio se utilizaba con el ganado vacuno cuando presentaba fuerte tos.

El vino era un remedio habitual como tónico y con el ganado ocurría lo mismo. Cuando algún animal (especialmente ganado mayor) presentaba síntomas de debilidad –algo habitual en algunos partos– se le daba algo vino. Si persistía se le daba en mayor cantidad, pero entonces se cocía el vino y se le daba caliente, para así evitar sus efectos secundarios.

A los borros se les aplicaba vino en el morro cuando les aparecía la *morrera* (sarna) y ese mismo remedio era el habitual para curar la sarna de las orejas.



El culto al vino estaba muy extendido ya en la época de la romanización.

Finalmente, también entraba el vino en remedios más complejos, como por ejemplo para eliminar las lombrices de terneros y terneras, a los que se daba a beber una pócima a base de aceite, hollín y vino.

Dichos

Los chicos propiamente dichos eran los moctes comprendidos entre los doce años, edad en que dejaban la escuela, y los dieciséis, cuando entraban en el grupo de los mozos. Incorporados de pleno al mundo laboral, todavía no gozaban de las prerrogativas de los adultos y cada vez estaban más alejados del mundo infantil. No era extraño que en las labores se les ofreciera con moderación un trago; a veces, en casa, se les daba rebajado con agua. En cualquier caso, los dichos marcaban férreamente la jerarquía y de la misma manera que estaba extendida la «aclaración» *cuando seas padre comerás huevo*, lo estaba igualmente la retahíla que afloraba al coger la bota para hacer ronda: *Cuando los hombres uno, los chicos ninguno; cuando los hombres dos, los chicos alrededor; cuando los hombres tres, que esperen otra vez...* Igual que hoy, vaya.

Diversos refranes y coplillas aludían al vino. Desde la paremia que afirma: *Aguas de san Juan quitan aceite, vino y no dan pan*, a la copilla y juego de palabras que aludía a la época de la *vendema/mendema* diciendo:

Vino Dios al mundo,
vino por la *sanmiguelada*.
Como era el tiempo [de] las uvas
vino con las mangas atadas.

Cuando se paraba a echar un trago afloraba el humor que siempre acompañaba a aquella gente. Así se decía:

—*Vamos a echar un trago...*

—*No, vamos a echar un ciento, que para trabajar siempre hay tiempo.*



Gancho de vendimiar.

Erronkaribarko, Zaraitzuko eta Aezkoako pertsona-izenak. Euskaltzaindiaren izendegia

Josune Aznarez Alkat

Sarrera

Aurreko zenbakietan (*Etnolan 2 eta 4*) Erronkaribarko eta Zaraitzuko pertsona-izenen inguruko bi artikulu argitaratu ziren. Oraingo honetan, ibar horiekin lotura duten izen gehiago zerrendatuko ditut; Euskaltzaindiaren izendegian agertzen direnak (eta, hortaz, Euskaltzaindiak onartutakoak), hain zuzen ere. Beraz, izendegian bi haran horiei aipamena edo erreferentzia egiten dioten izen guztiak aurkituko ditugu hemen, edo, hobeto esanda, nik topatu ditudan guztiak. Horetaz gain, Aezkoarekin lotura dutenak ere ikusiko ditugu.

Artikulu honen helburua Erronkaribar, Zaraitzu eta Aezkoarekin lotura duten eta Euskaltzaindiak onartutako pertsona-izenak zeintzuk diren aditzera ematea da. Izen batzuk ez dira berriak, aurreko bi artikuluetan agertzen baitziren; *Arrako, Bedatse, Idoia, Oxane, Zuberoa, Izei, Arain, Eraize, Argiloa, Ilazki, Irati, Iratz, Muskilda, Eki, Gartxot, Izei, Igari eta Leizar*, zehazki. Dena den, guztiak hemen biltzea erabaki dut, berriro ere, denon eskura egon daitezen.

Hasi aurretik ohar batzuk eman nahiko nituzke:

- Lehen esan dudan bezala, izen hauek guztiak Euskaltzaindiak onartutakoak eta bere izendegietan bildutakoak dira; beraz, Euskaltzaindia da pertsona-izen hauen guztien bilketaren egilea. Hona hemen **egilezari buruzko aipamena: EODA. Euskal Onomastikaren Datutegia**. Egilea: **Euskaltzaindia**. Eta haren baimenarekin ekarri ditugu artikulu honetara.

- Batzuetan, akademiak azalpenak ematen ditu. Kasu horietan, hitzez hitz mantendu ditut, moldaketa txiki batzuekin (beste sarrera batzuetarako erreferentziak, esaterako, kendu ditut). Hona hemen azalpen guztiei buruzko **egiletza-aipamena**: EODA. **Euskal Onomastikaren Datutegia. Egilea: Euskaltzaindia.**
- Izen batzuk ibar batean baino gehiagotan aurki ditzakegu; hala gertatuz gero, adierazita dator.
- Ibar bakotzerako emakumezko eta gizonezkoentzako izenak eta izen epizenoak (sexu-markarik ez dutenak) agertzen dira.
- Euskal Onomastikaren Datutegiaren (EODA. Egilea: Euskaltzaindia) azkeneko kontsulta eta, ondorioz, artikulu honen azken eguneraketa, 2023ko irailaren 4an egin zen.

Besterik gabe, hirugarren proposamen hau ere interesekoa, atsegina eta baliagarria izatea espero dut.

Eskerrik anitx!

ERRONKARIBARKO PERTSONA-IZENAK

Emakumezkoak

ANDREAURIA: Erdi Aroko euskal izena, *Andrez* eta *Auriaz* osatua. Uztarrozen 1366an Andre Auria azaltzen da.

ARETXA: Euskal Herriko mendebaldeko eta Erronkaribarko hitza 'haritz' (*Quercus robur*). Aiarako Menagarai (Araba) herrian 1763an eraikitako *Aretxako Andre Mariaren* ermita dago, orain otoiztegi partikularra dena.

ARLAS: Azkoienen (Nafarroa) dagoen Andre Mariaren elizattoa eta benta. Berez XIII. mendean hustu eta XX. ean birpopulatu zen herriko eliza dugu; lehendabiziko aipamena 1087. urtekoa da. XIX. mendearren erdialdean hondakinak baizik ez ziren gelditzen; irudia Faltzes (Nafarroa) eraman zuten. Pirinioetan ere bada *Arlas* izeneko mendi (2044 m), Biarnoko mugan.

ARRAKO: Belaguako trikuharri handia, Erronkari (Nafarroa) ibarrean, eta Andre Mariaren elizattoa. Kristau ermitak, maiz, aspaldidanik sakratuak ziren lekuetan agertzen dira, hemen bezala. Jaia

uztailaren 26an da, Santa Ana egunean, Andre Mariaren festa ere izan arren. Arrakokoa zen Petri Karrika ospetsua, Biarnokoei hiru behien zerga ordainarazi ziena.

BEDATSE

EKIA: Ekialdeko hizkeretako hitza.

EKIÑE: *Deun-ixendegi euzkotarra* (Arana eta Eleizalde, 1910) laneko izenekiko (*Edurne* edo *Bakarne*) analogiaz XX. mendean sortutako izena: *eki* ‘eguzkia’ eta *-ñe* atzizki femeninoa da.

GAZTELU: Andre Mariaren bi adbokazio daude izen honekin: Burgikoa eta Erronkarikoa, biak Nafarroan. Hauetaz gainera Leinzko Dorletakoa (Gipuzkoa) dugu, *Gaztelueta*-koa ere deitu dena. Burgiko Andre Maria XIII. mendekoa da eta izena herriaren ondoan zegoen gaztelutik datorkio. Erronkarikoa XII. mendekoa da eta antzinako gazteluaren lekuan dago.

HAITZA: Hitz arrunta, Itun Berriko *Petrus*-en baliokide onomastikoa. Aldaerak: *Harkaitza* eta mendebaldeko hizkeretako eta erronkarierazko *Atxa*.

IDOIA: Izaba (Nafarroa) herriko ermita eta Andre Mariaren XIII. mendeko irudia. Izena Ama Birjina agertu zen lekuari zor zaio. Antzina buruko minak kentzera joaten zen jendea bertara. Santuaren eguna Maiatz Pazkoko astelehenean bada ere, 1973az geroztik uztailaren lehendabiziko asteburuan batzen dira ermitan honela deitzen direnak, *Idoia izenekoen xeikak* deritzan festan.

IZAIA: ikus *Izei*.

IZEIA: Euskal Herrian Pirinioetan baizik hazten ez den zuhaitza (*Abies alba*).

MARTA: Arameoko *Martâ* ('andrea') izenetik. Betaniako Santa Marta, Lazaroren arreba, etxeandrearen irudia da kristau ikonografian. Nafarroako Pirinioan (bai eta Aragoi eta Katalunian ere) artaldea babesteko edukitzen dituzten ardi beltzei ematen zaie izen hau. Santuaren eguna uztailaren 29an da.

OXANE

XUBERO: ikus *Zuberoa*.

ZUBEROA: Euskal Herriko lurrealdeetako bat eta Gardeko (Nafarroa) Andre Mariaren adbokazioa. Kondairak dioenez, XVI.



Zuberoa.

mendean hugonoteek Aspeko Ama Birjinaren ermita erre zutenean Andre Mariak hegan alde egin zuen, eta ezkutaturik egon zen unai batek haritz batean aurkitu zuen arte. Gardarrak ermita herrian berean eraikitzen saiatu omen ziren behin eta berriz, baina alferrik, eta azkenean haritzaren lekuan egin behar izan omen zuten. Debozio handia izan diote ingurueta eta Iparraldean. Jaia irailaren 8an da. Aldaera: *Xubero*.

Gizonezkoak

AIORO: Erdi Aroko izena. Adibidez, Iratxen (Nafarroa) 1083an dokumentatzen da eta Garden (Nafarroa) 1366an (*Aioro Garçatoin*).

ANTTON: *Anton* izenaren hipokoristikoa edo lagun arteko izena, Euskal Herriko erdialdean eta ekialdean erabilia.

ANTXON: *Anton* izenaren hipokoristikoa edo lagun arteko izena, Euskal Herriko erdialdean eta ekialdean erabilia.

EKHI: *Eki* hitzaren ekialdeko aldaera, Joanes Leizarragak aipatzen duena. Baionan 1814an argitara emandako *Uskara Librian* ondoko esaldia ageri da: *Jesüs, jüstiziazko ekhia...*

EKI: *Eki* izena sortaldeko hizkera batzuetan ‘eguzkia’ eta ‘eguzkialdea, egutera’ adierazteko erabiltzen da.

GARBIXO: Erdi Aroko izena. Adibidez, Apardozen (Nafarroa) 991. urtean *Garbisso* aurkitzen dugu eta Erronkari aldean (Nafarroa) 1098an *Garbiss Maniz*.

HAITZ: Hitz arrunta (‘harria, malkorra, barga’), Itun Berriko *Petrus-en* baliokide dena. Aldaerak: *Harkaitz* eta mendebaldeko euskarako eta erronkarierako *Atx*.

ITSUSKO: Erdi Aroko euskal izena. XIV. mendean, besteak beste, Mitiriñan (Nafarroa Beherea), Izaban (Nafarroa) eta Erratzun (Nafarroa) agertzen da. Gipuzkoan 1311n hildako ezkutari baten izena ere izan zen.

IZAI: ikus *Izei*.

IZEI: Euskal Herrian Pirinioetan baizik hazten ez den zuhaitza (*Abies alba*).

Epizenoak

ARAIN: Bidankozeko mendia (Nafarroa).

ATX: Mendebaldeko euskarako eta erronkarierako hitza, *haitz*-en parekoa. Ikusi *Haitz*.

ATXA: Mendebaldeko euskarako eta erronkarierako hitz mugatua, *haitz*-en parekoa. Ikusi *Haitz*.

ATXART: Erronkaribarren (Nafarroa) mendien arteko *atea* edo *hitzartea* adierazteko erabiltzen den hitza, eta Hecho ibarreko mendia (Aragoi).

ERAITZ: Urdatx (Zuberoa) eta Izaba (Nafarroa) arteko *Eraize* toponimoaren aldaera. Ikusi *Eraize*.

ERAIZE: Urdatx (Zuberoa) eta Izaba (Nafarroa) arteko ataka.

EZKA: Nafarroako ibaia.

Ezka.





- EZKAURRE: Izabako mendia (Nafarroa).
- IZABA: Erronkaribarko herria (Nafarroa).
- LAKORA: Santa Graziko mendia (Zuberoa).
- LARRA: Toponimo ezaguna, besteak beste Nafarroako Pirinioetako Belagua gaineko leku-izena.
- UKERDI: Erronkaribarren, Larran, dagoen mendia (Nafarroa).

ZARAITZUKO PERTSONA-IZENAK

Emakumezkoak

ARBURUA: Itzalleko (Nafarroa) Andre Mariaren ermita, Zaraitzun (Nafarroa). Mendi baten tontorrean dago, eta, bertatik Muskildako eta Uxueko Andre Mariaren elizak ikusten direnez gero, hirurak ahizpak direla esan ohi da. Arburura joateko usadioa egon da, larruaren eritasunak sendatzera. Santuaren egunak ekaineko lehen igandean eta irailaren 8an dira.



Arburua.

ARGILOA: Sartzeko (Nafarroa) Andre Mariaren ermita. Bertako iturriko ura edateko edo begiak garbitzeko erabiltzen da, ikusmena gordetzeko ona baita. Sartze eta Ibiltzietako bizilagunak uztailaren bian joaten ziren ermitara, eta Igarikoak (Nafarroa) ekainaren 18an. Irudia erromanikoa da. Dokumentazioan *Arguiloain* azaltzen da gehienetan, eta inoiz *Arguiluain*.

ANDERAZU: Erromatarren garaiko Akitaniako idazkunetan (I-III mendeak) agertzen den euskal izena, *Andere*-tik eratorria. Erdi Aroan ere maizkara azaltzen da, Leiren (Nafarroa), Valpuestan (Burgos) eta Kukullako Donemiliagako (Errioxa) dokumentazioan ikus daitekeen bezala. *Anderaxo* (Luchon herriko museoan, Frantzia), *Anderazo* (Leire, 1211) eta *Anderezu* (Itzalle (Nafarroa), XI. mendea) aldaerak ere badira.

AULLI: XVI. mendean ageri da izen hau, Nafarroako Espartza Zaraitzu (*Aulli*) eta Ezkaroze (*Aulli Echeverri*) herrietan.

ILAZKI: Zaraitzu (Nafarroa) aldeko hitz honek ‘ilargia’ adiera du. Honela esan ohi da: ‘*Ilazki amandrea zeruan zer berri?*’. Zenbait tokitan *Marigorri* ezizena du.

ILAZKINE: XX. mendean Sabin Aranaren ildotik sortutako izen berria. Oinarria *ilazki* ‘ilargia’ da eta bukaera *-ne* atzizki femenino berria.

IRATI: Nafarroako oihana, ibaia eta Andre Mariaren ermita. 1954an antzinako gotorleku baten gainean eraiki zen Elurretako edo Iratiko Ama Birjinaren ermita ugaldearen aldamenean dago.

IRATZ

LEXURI: Zaraitzuko (Nafarroa) euskaldunek *Leire* adierazteko erabiltzen zuten izena.

MUSKILDA: Otsagabiko (Nafarroa) Andre Mariaren ermita. Arrunt eraikuntza ederra da, erromanikoa, irudia bezala. Hau unai batek aurkitu omen zuen mendian. Herrikoek, ebatsi zuela uste baitzuten, kartzelara eraman omen zuten unaia eta elizara irudia, baina gauz biak mendira, Muskildara, itzultzen omen ziren. Hau ikusita, herritarrek santutegia aurkikundearen lekuaren eraikitzea erabaki zuten. Santuaren eguna irailaren 7an eta 8an da.

NONAKI: Itzallen (Nafarroa) azaltzen da, XI. mendean (*Non-naqui*). Badaiteke *Nunu*, *Nuño* gizon izenaren aldaera femeninoa izatea. Nolanahi ere, hipokoristikoa zela irudi du, *Martiki*, *Mitxelki* eta bestek duten atzizki bera baitu, itxuraz bederik.

Oharra: Zerrenda honi gehitu behar dizkiogu Erronkaribarren azaldutako *BEDATSE*, *EKIA*, *EKIÑE*, *IZAIA*, *IZEIA* eta *MARTA* izenak.

Gizonezkoak

ARMENTARI: Erdi Aroko izena. Ezkaroze (Nafarroa) herrian ageri da 1072an.

AZUBELI: Erdi Aroko izena, 1046an Leiren (*dompno Azubeli* [...] *et dompno Sancio Azubeliz*) dokumentatua. Ezkarozan (Nafarroa) eta Otsagabian (Nafarroa) *Azubele* aldaera agetzen da, 1072. urtean.

GARDELE: Erdi Aroko izena, Arabako Gardelegi eta Nafarroako Gardelain toponimoen oinarrian dagoena. Otsagabian (Nafarroa) 1072an *Gardele Acenarz* genuen eta Orontzen (Nafarroa), urte berean, *don Gardele. Cardiel* erromantzeko aldaera XI. mendean aurkitu dugu Uskartzen (Nafarroa): *Kardiel Belasconis*.

GARTXOT: Erdi Aroko euskal izena, *Gartzearen* hipokoristikoa. Arturo Campionen *El bardo de Izalzu* eleberriko protagonistak *Gartxot* du izena.

LEIOARI: Ohiko izena Erdi Aroan. Aipamen zaharrena Abadiñoko (Bizkaia) Done Bikendi elizako hilarri bateko da: ‘*Ego Lehoari et Maria*’. Erdi Aroan anitz aldaera izan zituen: *Leioar*, *Lehioari*, *Lehior*, *Liger*, *Leier*... Irudi duenez, latineko *Legionarius* izenaren euskal bilakaeraren ondorena da. Zaraitzuko euskaldunek *Leire* mendia adierazteko erabiltzen zuten *Lexuri* izena honekin dago loturik.

MANTXO: Erdi Aroko izena. XIV. mendean Otsagabitik Azkoieraino ageri da Nafarroan.

PATXI: *Frantziskoren* hipokoristikoa izan da, eta oraindik ere horrela da hein batez, baina aitortu beharra dago maizkara gaztelaniazko *Franciscoren* euskarazko baliokidetzat hartzen dela. 1574an

Espartza Zaraitzuko (Nafarroa) elizaren agirietan *Don Pachi* izeneko apaiza azaltzen da.

SEBASTIE: *Sebastian*-en aldaera, Ezkaroze herrian (Nafarroa) 1366. urtean ageri dena. A. Irigoienen ustez *Sebastiane*-tik atera da-teke, gure hizkuntzan maizkoa den bokal arteko -n-ren erortzearen ondorioz.

Oharra: Zerrenda honi gehitu behar dizkiogu Erronkaribarren azaldutako *ANTTON*, *ANTXON*, *EKHI*, *EKI*, *IZAI* eta *IZEI* ize-nak.

Epizenoak

ABODI: Mendilerroa, Aezkoan, Nafarroan dagoena.

IGARI: Zaraitzu ibarreko herria (Nafarroa).

IRABIA: Iratiko oihanean dagoen urtegia (Nafarroa).

ITZALLE: Zaraitzu ibarreko herria (Nafarroa).

ITZALTZU: Zaraitzu ibarreko herria, Arturo Campionen *El Bardo de Izalzu* eleberriagatik ere ezaguna dena (Nafarroa).

LEIZAR: *Lizar* (*Fraxinus excelsior*) hitzaren aldaera zaharra.

ORHI: Pirinioetako mendia, Irati (Nafarroa) eta Lorraine (Zuberoa) artekoan.

ZARAITZU: Nafarroako ibarra eta ugaldea.

AEZKOAKO PERTSONA-IZENAK

Emakumezkoak

ANDREUMEA: Erdi Aroko euskal izena, *Andrez* eta *Umeaz* osatua. Hondarreko hau antropónimotzat erabilitako ‘umea’ arrunta besterik ez da (cf. Lergako [Nafarroa] idazkuneko *Ummesahar* izena, erromatarren garaikoa). Ariben (Nafarroa) ageri da, XIV. mendean (*Andre Humea Martiniz*). *Jaunumea* izen maskulinoa ere azaltzen da dokumentazioan.

SABADA: Ikus *Xabadin*.



XABADIN: Iparraldean ibiltzen den izena; Satrustegik *Sabinaren* baliokidetzat hartzen du. *Xobadin* eta *Xalbadin* aldaerak ere baditu. Ez da ahantzi behar, alabaina, XVI. mendean *Sabat* (gizona) eta *Sabada* (emakumea) ardurakoak zirela gure artean (cf. Hondarribiko *Sabada de Aguirre*, 1577an) eta Aezkoan *Xabat* deritzan etxea badela. Ikus *Sabat*, gizon izenen zerrendan.

Oharra: Zerrenda honi gehitu behar dizkiogu Erronkaribarren azaldutako *IZAIA*, *IZEIA* eta *MARTA* izenak, baita Zaraitzuko *IRATI* ere.

Gizonezkoak

AETZ: Aezkoako biztanleen izena da *aetz*; hemendik sortu bide da Aezkoa toponimoa. Goitizentzat batez ere Nafarroan erabili izan da.

SABAT: Erdi Aroko izena. 1539an, esaterako, Ainhoako (Lapurdi) erretorea *Frai Sabat* zen. Hegoaldean ere, Nafarroan batik bat, franko erabili zen XVI. mendean. Aezkoan *Xabat* etxea dugu, izen honen bizitasunaren lekuko.

XABAT: *Sabat*-en aldaera da.

Oharra: Zerrenda honi gehitu behar dizkiogu Erronkaribarren azaldutako *ANTTON*, *ANTXON*, *IZAI* eta *IZEI* izenak.

Epizenoak

AEZKOA: Nafarroako Pirinioetako ibarra. Aezkoako herritarrak *aetzak* dira, eta handik bide dator ibarraren izena.

ARIA: Aezkoako herria (Nafarroa).

EZKANDA: Aezkoako tontorra (Nafarroa).

ORBARA: Aezkoako herria (Nafarroa).

Oharra: Zerrenda honi gehitu behar dizkiogu Zaraitzun azaldutako *ABODI* eta *IRABIA* izenak.



Orbara.

Bibliografía

☒ EUSKALTZAINDIAREN IZENDEGIAK

- ☒ Arana Goiri, S. & Eleizalde Brenosa, L. (1910): *Deun-ixendegi euzkotarra*. Bilbo: Euzko Alderdi Jeltzalea.
- ☒ Eguzkitza Bilbao, Andolin & Kintana Urtiaga, Xabier (1994): *Ponte-izenak*. Euskeria, XXXIX, 3, 1377-1385. orr.
- ☒ Satrustegi, J. M. & Gorrotxategi Nieto, M. & Salaberri Zaratiegi, P. (2001): *Euskal izendegia. Ponte izendegia / Diccionario de nombres de pila / Dictionnaire des prenoms*. Bilbo: Euskaltzaindia, Eusko Jaurlaritza.
- ☒ Satrustegi, J. M. (1983): *Euskal Izendegia. Nomenclátor onomástico vasco 3*. Bilbo: Euskaltzaindia.
- ☒ Euskaltzaindia (EODA): www.euskaltzaindia.eus (EODA. Euskal Onomastikaren Datutegia. Egilea: Euskaltzaindia).

Bazarre

Pedro Argandoña Otxandorena

Entre las aportaciones de Ricardo Ollaquindía al *Vocabulario Navarro* de José María Iribarren está la voz *bazarrear*, usada en San Martín de Unx y definida así: «Meter ruido, armar alboroto; especialmente de noche, no dejando dormir al vecindario».

De forma menos rotunda, en los valles al norte de Tierra Estella, desde Izurtza hasta Eultz, *bazarre* significa ruido de voces o conversación de varias personas, es decir, la charla de un grupo. Resulta curioso que la voz haya mutado el significado original de ‘junta o concejo’ por el de ‘diálogo entre varias personas’, y así decimos: «Qué bazarre se oye en la calle».

Es sabido que el *batzarre* fue el sistema utilizado para regir la vida de muchos pueblos de Navarra durante cientos de años. Articulaba las relaciones vecinales y regulaba el aprovechamiento de su entorno vital. Igualmente, el *batzarre* servía para dirimir las controversias derivadas de esa relación. Esta voz, que ha quedado fosilizada para designar el diálogo, es reliquia de unas relaciones horizontales que también serían vehementes y apasionadas.

Eso sí, democracia imperfecta y de carácter directo, como en la antigua asamblea de la democracia ateniense, y es que en ambos sistemas había desigualdades notables, empezando por las mujeres. Aquí, convivían los *vecinos* que sí participaban en el *batzarre*, con los *habitantes* que no podían hacerlo.

Fijada en un amplio territorio, esta palabra evidencia esa identidad cultural que suponemos debiera estar convenientemente reflejada en el proyecto educativo. Así tenemos cómo en 1525: «[...] en el lugar de Salinas d'oro plegados e ajuntados a *baçarre* a sono de campana segunt hasta aqui han usado e acostumbrado de plegarse e ajuntar».

De paso, quizá nos clarifique la evolución de la palabra cómo, en esta misma localidad de Guesázar, anotaban en las cuentas de 1727: «[...] dos cántaros de vino y un robo de pan al *childar bazarre*». Para soltar un poco la lengua, vaya.



Salinas de Oro/ Jaitz. Atrio de la iglesia, años 70.

Etnolan

Ya estamos trabajando en el siguiente número de esta revista, que esperemos pronto vea la luz, por lo que deseamos contar con nuevas y variadas colaboraciones que amplíen el panorama del conocimiento etnográfico en Navarra.

Así pues, no dudes en participar con nosotros enviándonos artículos, entrevistas, reportajes fotográficos, reseñas de libros o simplemente tus recuerdos..., seguro que resultan de gran interés para quienes disfrutamos de la cultura popular y sus diversas expresiones.

Normas para la presentación de originales

- Se admitirán trabajos redactados en castellano y euskera.
- El texto contendrá un máximo de 10.000 caracteres con espacios incluyendo notas, biografía, anexos, etc.
- Solo se aceptarán artículos remitidos en formato digital que se harán llegar a través de la siguiente dirección electrónica: info.etnolan@gmail.com.
- Se indicará la ubicación de las imágenes, que se mandarán debidamente identificadas en formato JPG o TIFF y con una resolución mínima de 300 ppp.
- Se señalará en todas las imágenes su procedencia, tanto si es del autor o autora como si ha sido tomada de una fuente externa. En este caso se hará constar la autorización para su reproducción.
- Una vez recibido el original, el consejo de redacción determinará si coincide con los objetivos y la línea editorial de la revista y si el trabajo se acepta o si debe ser rechazado.

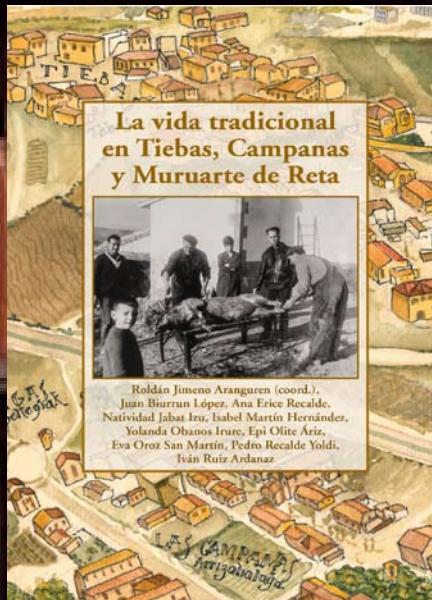
Idazlanak aurkezteko arauak

- Euskara zein gaztelaniaz idatzitako lanak onartuko dira.
- Jatorrizkoak gehienez ere 10.000 karaktere izanen ditu, tarteak barne, hor sartzen direlarik oharak, bibliografia, eranskinak, etab.
- Euskarri digitalean igorritako jatorrizkoak onartuko dira soilik. Ondoko helbide elektronikora igorri beharko dira: info.etnolan@gmail.com.
- Irudien kokapena adieraziko da eta horiek behar bezala identifikatuta bidaliko dira, JPG edo TIFF formatuan eta gutxienez 300 ppp-ko bereizmenarekin.
- Irudi guztietau horien jatorria adieraziko da, idatziaren egilearena zein kanpoko iturri batetik hartutakoa izan. Bigarren kasu horretan, erreproduzitzeko baimena aurkeztuko da.
- Jatorrizko jaso ondoren, erredakzio kontseiluak erabakiko du lana baztertu edo onartuko den.

Novedades / Nobedadeak



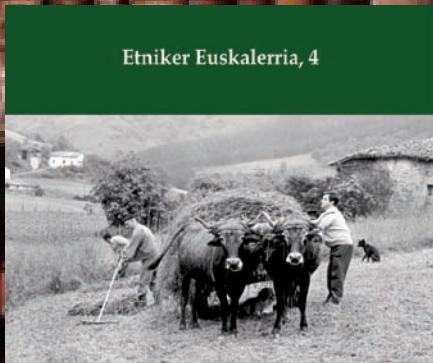
José Ramón Macua Azcona
Estudio etnográfico de Allo



La vida tradicional
en Tiebas, Campanas
y Muruarte de Reta



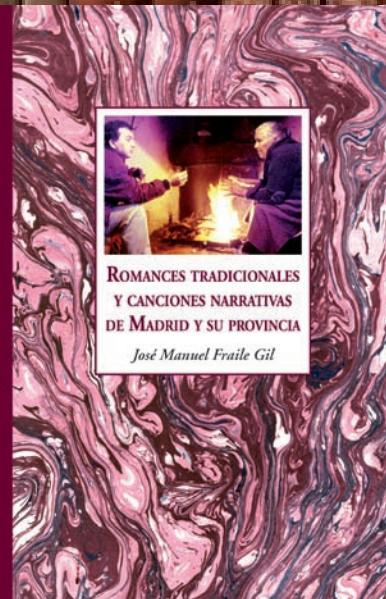
Roldán Jimeno Aranguren (coord.),
Juan Biurrun López, Aina Erice Recalde,
Natividad Jaba Iraiz, Isabel Martín Hernández,
Yolanda Oñate Iruar, Epi Olite Áriz,
Eva Oroz San Martín, Pedro Recalde Yoldi,
Iván Ruiz Ardanaz



Etniker Euskalerria, 4

Investigaciones etnográficas en Vasconia
Ikerketa etnografikoak Euskal Herrian

2023



LAMÍÑARRA

laminarra@gmail.com
www.laminarra.blogspot.com