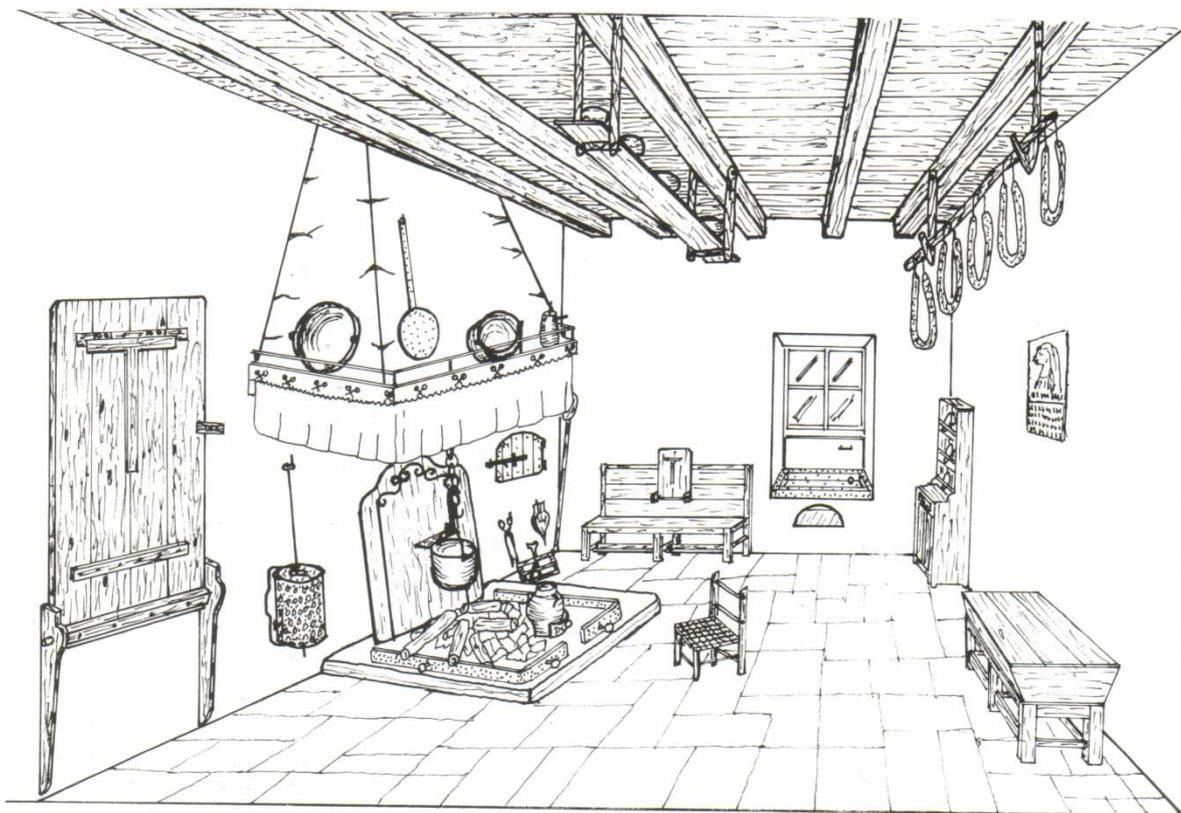


1. EL HOGAR Y EL AJUAR DE LA COCINA.

Puede decirse que en todos los caseríos la cocina se halla ubicada en la planta baja, y es la pieza principal de la casa. Generalmente suele estar en uno de los dos ángulos de la fachada principal, con una ventana abierta a la misma.

El hogar está situado contra una de las paredes de la cocina, bien sea centrado o ligeramente ladeado. Antiguamente solía estar en el centro de la pieza, y ésta no disponía de chimenea. Es generalmente rectangular, con el lado mayor adosado a la pared. Está formado por una base de piedra de una o más piedras, más o menos refractarias que sobresalen del suelo de la cocina unos 4 ó 5 centímetros. Se le denomina “Beheko sua”.



La campana, también rectangular, va desde una altura aproximada de un metro y medio hasta el techo. Las paredes inclinadas de la campana están apoyadas en un bastidor en forma de “U”, de madera, con sus dos puntas empotradas en la pared.

Sujeto a este bastidor de apoyo, la campana tiene en todo su perímetro una balda de madera, a modo de estantería, con una pequeña barandilla de listones finos, sobre la que se depositan algunos utensilios como calderos, plancha, etc.

De esta barandilla cuelga una tira de papel, en horizontal, con dibujos y cortes decorativos, que adorna la campana.

Del interior del bastidor de la campana, y también en todo su perímetro, cuelga una tira de tela de unos 25 cms. de ancho, que sirve para absorber y canalizar hacia la chimenea el humo de la cocina.

La chimenea arranca de la parte superior de la campana ascendiendo hasta el tejado de la casa, y suele estar rematada con ladrillo macizo y dos o cuatro tejas en forma más o menos decorativa. Se forma por la sucesión de piezas cuadradas de cerámica, de unos 25 cms. de hueco y 50 de longitud. También hemos visto conductos de humos, fabricados <in situ> con ladrillos en el ajuar.

El combustible empleado en este hogar es exclusivamente la madera, siendo las más preferidas el haya, el roble y el castaño, en este orden. El pino es considerado como muy flojo comparado con los anteriores.

Como quiera que el “Beheko sua” ha sido sustituido ya, para cocinar, por otros tipos de cocinas más modernos, ha desaparecido de los caseríos, o perdido importancia, un trabajo que hasta hace unos 30 años era importante, y que consistía en acarrear, trocear, partir y almacenar la leña necesaria para combustible.

Empezando con el ajuar del “Beheko sua” y de la cocina en general, se encuentran los siguientes elementos útiles.

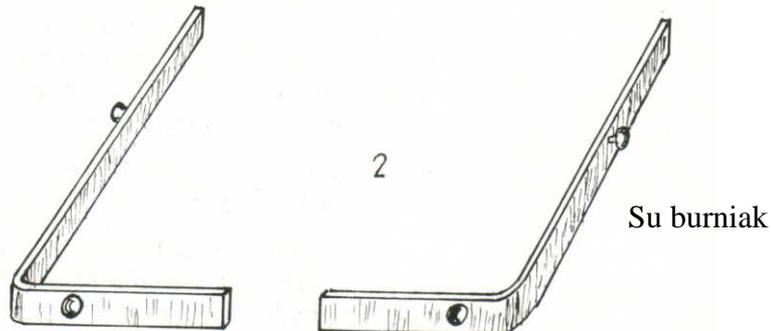
1.1. El hogar.

1.-Su atzeko txapa. Es de hierro fundido, con alguna decoración o figura. Se compraba en ferreterías o se mandaba fundir. Su cometido es preservar la pared del calor del fuego. Lleva en el centro una chapa horizontal que sirve para apoyar el “Talaburnia”.

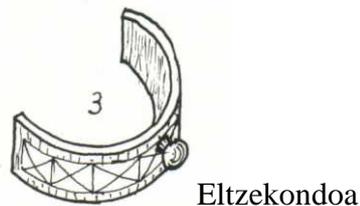


Su atzeko txapa.

2.-Su burniak. Son dos llantas de hierro dobladas en ángulo recto, que sirven para retener las cenizas sin dispersarse. En su centro se hace el fuego.



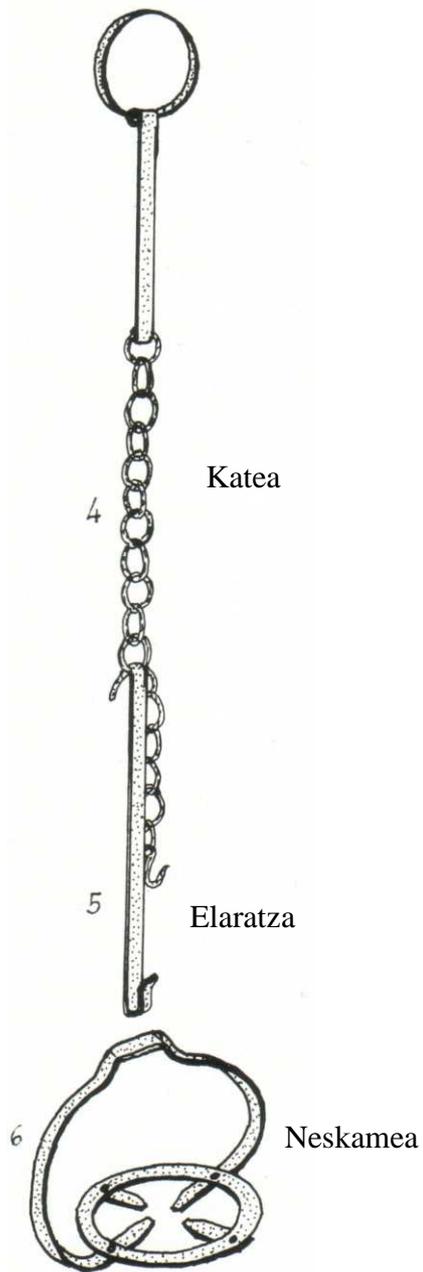
3.-Eltzekondoa. Es una llanta de hierro doblada a media luna, con mango. Algunos son de hierro fundido. Sirve para sujetar el puchero contra las brasas apoyándolo en su base. Algunos están decorados.



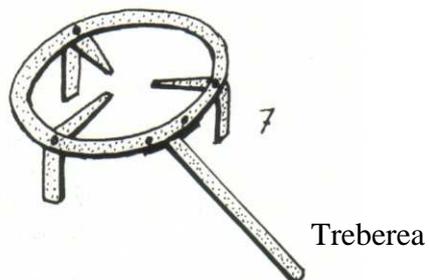
4.-Katea. Es el conjunto de argolla, llanta y cadena que cuelga en el centro de la campana. Los eslabones son redondos de sección rectangular.

5.- Elaratza. Es un doble gancho de hierro forjado, a veces decorado, que se cuelga de los eslabones de la cadena a la altura conveniente. Sirve para colocar directamente la “Pertza” o la “Neskamea”.

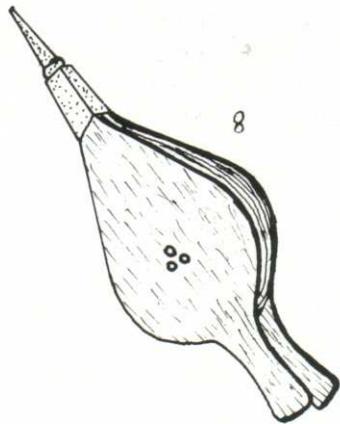
6.-Neskamea. Es un soporte hecho de hierro forjado, que se cuelga de la “Elaratza” para calentar pequeños cazos o cazuelas.



7.-Treberea. Es un soporte de hierro forjado, con tres patas y mango. Se coloca sobre las brasas y sobre él se cocina con cazuela de barro.

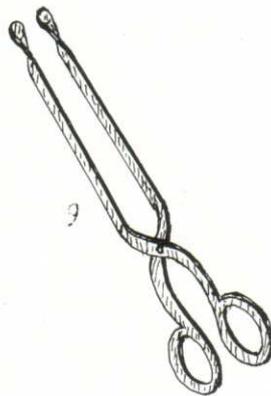


8.-Hauspoa. Fuelle para avivar el fuego. Está hecho con madera, cuero y chapa fina. Las amonas lo utilizan apoyando uno de los mangos con la mano, sobre la rodilla, según estaban sentadas.



Hauspoa

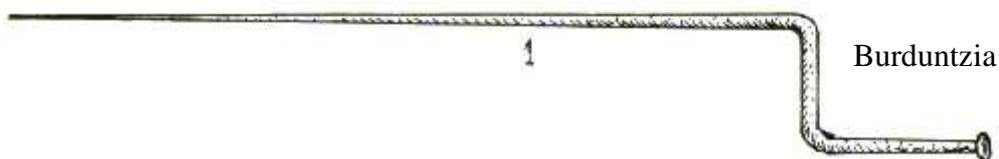
9.-Tenazak. Tenaza a modo de tijera, de hierro forjado, con las puntas aplanadas y reviradas. Sirve para manipular los tizones de fuego. Los hombres y mujeres que fumaban cogían con ella una brasa para encender la pipa de yeso o el cigarro.



Tenazak

1.2. El Hogar.

1.-Burduntzia. Pieza de hierro forjado, a modo de espada, afilada en la punta y con el mango en forma de “Z”. Sirve para atravesar grandes piezas de carne, a veces un cordero entero, y asarlas según se va girando.



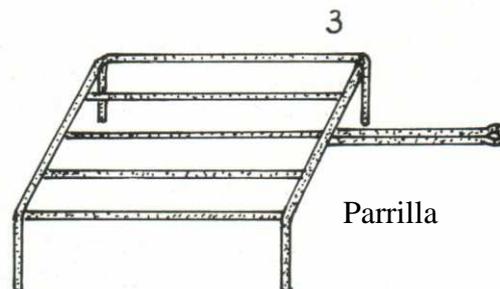
Burduntzia

2.-Gerrena. De hierro forjado, a veces en forma de gallo decorado. Son los soportes en que se apoya el “buduntzi” a mayor o menor altura, según convenga, para el correcto asado.



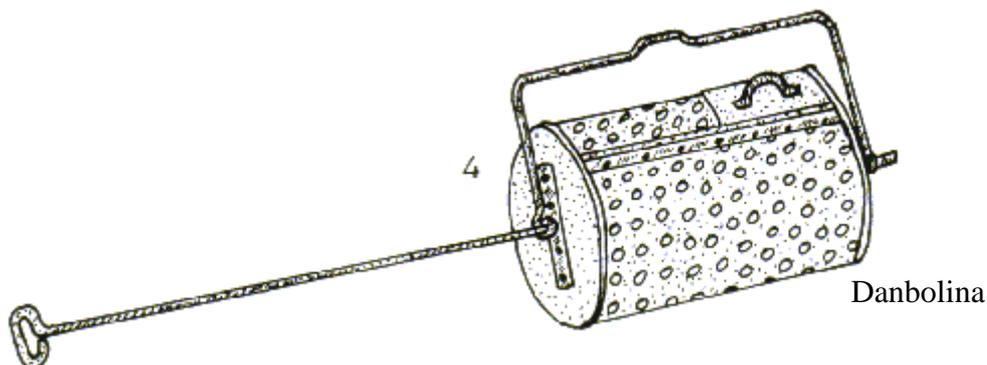
Gerrena

3.-Parrilla. Parrilla de varilla de hierro, de forma cuadrada o rectangular, con cuatro patas y mango. Se coloca sobre las brasas para asar pescados o trozos de carne.



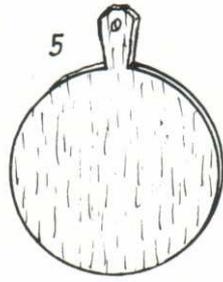
Parrilla

4.-Danbolina. Tamboril de chapa agujereada que se usa para asar castañas. Tiene en su lomo una tapa corredera para la carga y descarga. Dispone de un puente de varilla para colgar de la “elaratza” y un mango para girar el tamboril de rato en rato. El giro debe darse hacia la pared para que la cascarilla que desprenden las castañas no ensucie el suelo de la cocina.



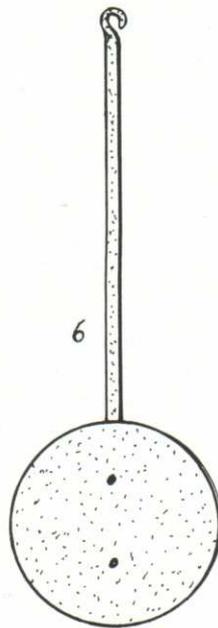
Danbolina

5.-Talo-pala. Es una pala redonda de madera, de una sola pieza. Sirve para dar forma a los talos batiendo la bola de masa con la palma de la mano.



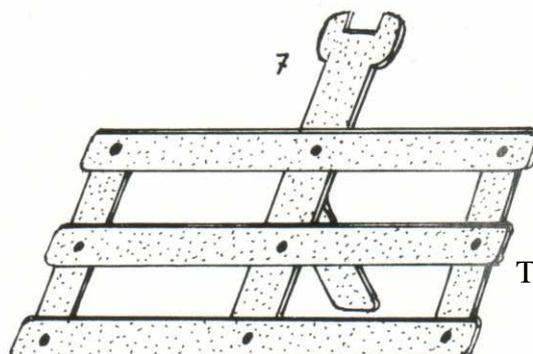
Talo-pala

6.-Talaburnia. Pala redonda de chapa delgada con mango de hierro forjado, que sirve para asar los talos sobre el fuego. Se apoya la pala en la chapa central de la “su tzeko txapa”, y en mango en la horquilla del “talo mantenua”.



Talaburnia

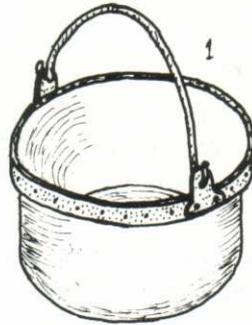
7.-Talo mantenua. Bastidor de hierro forjado con una o dos patas traseras algo más cortas, para que quede algo inclinado hacia atrás. Una vez asados los talos se van colocando de canto contra este bastidor, para que se ahuequen y mantengan calientes hasta servirlos. Sobre la horquilla superior del tirante central se apoya el mango del “talaburnia”.



Talo mantenua

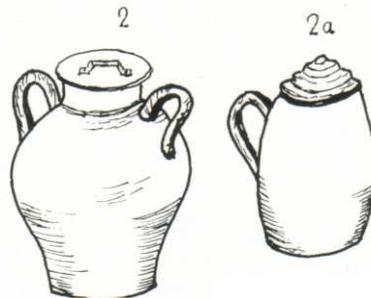
1.3. Menaje de la cocina.

1.-**Pertza.** Caldero de chapa de hierro o cobre forjado. Se cuelga de la “elaratza”, y se emplean para cocer la leche unos, y la comida de los animales otros.



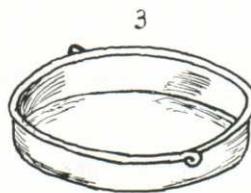
Pertza

2.-**Eltzea, Lapikoa.** Puchero u olla de barro para cocer las legumbres. La pieza más reciente, es de chapa porcelana.



Eltzea, lapikoa

3.-**Lurrontzia.** Cazuela de barro para hacer guisados y salsas.



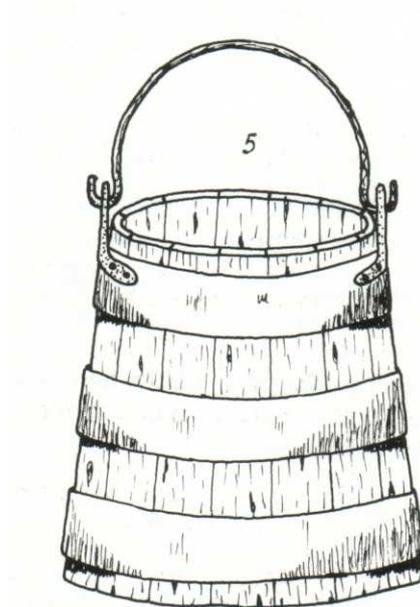
Lurrontzia

4.-**Antusina.** Pequeño recipiente de metal porcelanado para coger metal, para transportar el agua desde la fuente.



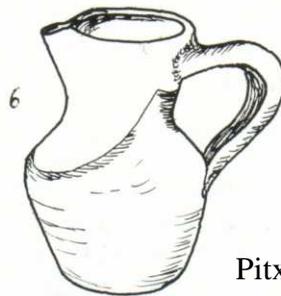
Antusina

5.-Errada, Suila. Herrada de madera con tres aros de metal, para transportar el agua desde la fuente.



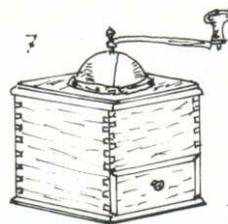
Errada, suila

6.-Pitxarra. Jarra de barro para servir bebidas a la mesa. También servía para mandar a los niños a la fuente a por agua, pues la herrada era pesada.



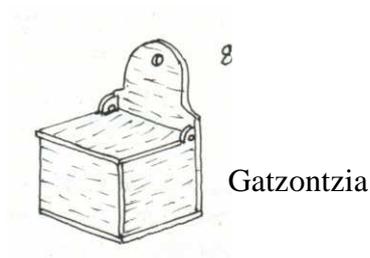
Pitxarra

7.-Kaferrota. Molinillo manual para moler el café, que cayendo al pequeño cajón inferior. Es de madera, excepto el mecanismo moledor.



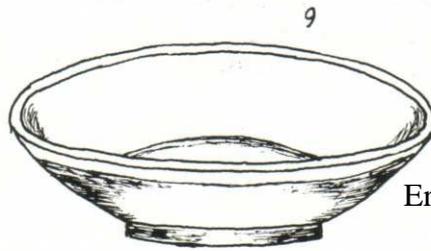
Kaferrota

8.-Gatzontzia. Salero de madera con tapa abatible que aún se usa hoy día en las cocinas de los caseríos.



Gatzontzia

9.-Erratilua, Plater handia. Fuente de mesa hecha con arcilla. Hasta hace unos 60 años se servían las alubias en esta fuente, en el centro de la mesa, y cada cual se servía de ella con su cuchara.



Erratilua, Plater handia

10.-Platerra. Plato individual hondo hecho de arcilla.



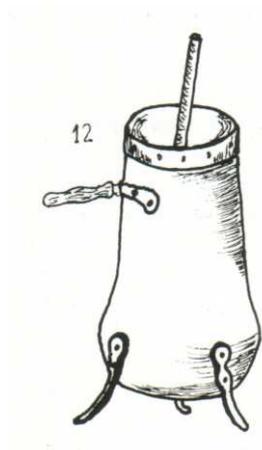
Platerra

11.-Katilua. Tazón de arcilla. Se utilizaba al desayunar y después de cenar para tomar talos con leche.



Katilua

12.-Txokolate ontzia. Recipiente de cobre con patas de hierro forjado y mango de madera. Servía para hacer chocolate con su pequeño batidor de madera. Decorativo en la campana del “beheko sua”.

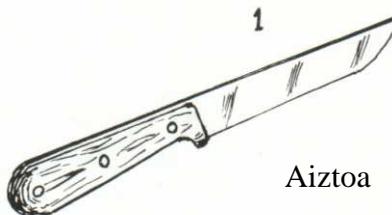


Txokolate ontzia

Con posterioridad entraron la sartén, el cazo de servir caldos, etc., y últimamente todo el moderno menaje de batidoras y demás aparatos eléctricos.

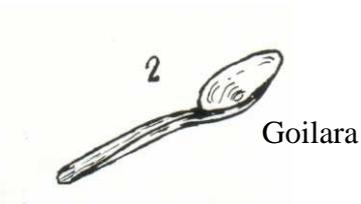
1.4. Menaje de la cocina.

1.-**Aiztoa.** Cuchillo de mesa con mango de madera.



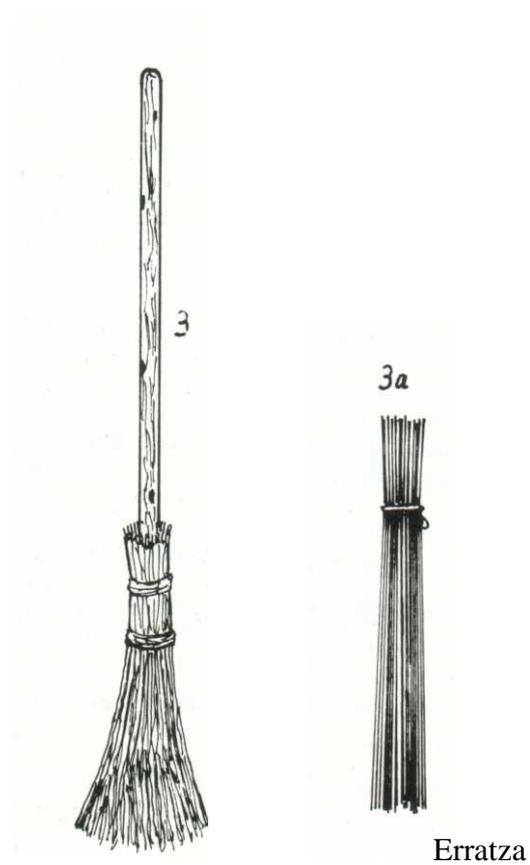
Aiztoa

2.-**Goilara.** Hasta hace 60 años las cucharas que se utilizaban en los caseríos eran de madera de boj y se confeccionaban en casa.



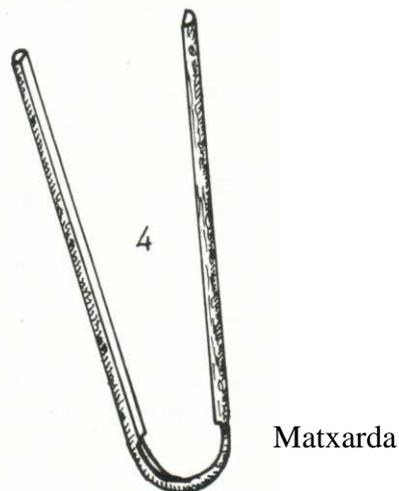
Goilara

3.-**Erratza.** Solía haber dos tipos de escobas, una gruesa hecha con ramas de brezo y mango de madera para barrer el portal, y otra fina sin mango, que consistía en un atado de juncos finos, “iek”, que se utilizaba para barrer la cocina. Las dos se hacían en casa. Para limpiar las habitaciones se hacía una escoba atando ramas de menta a un mango de madera, con lo que al barrer se desinfectaba y dejaba un olor agradable.



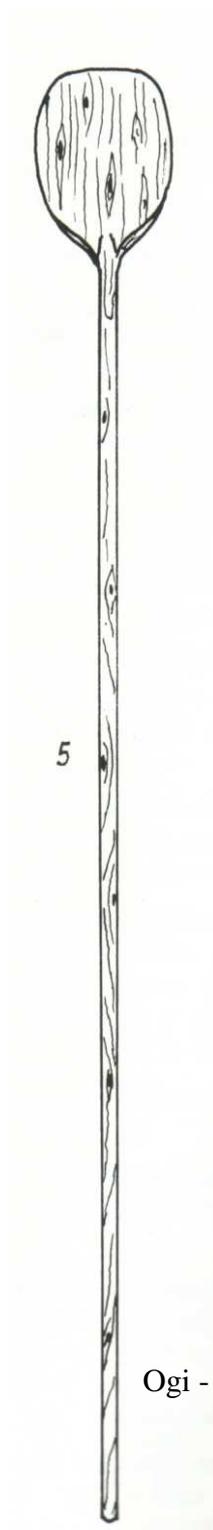
Erratza

4.-Matxarda. Pinza de madera hecha con una vara de castaño, para recoger y manipular los erizos de las castañas sin pincharse las manos.



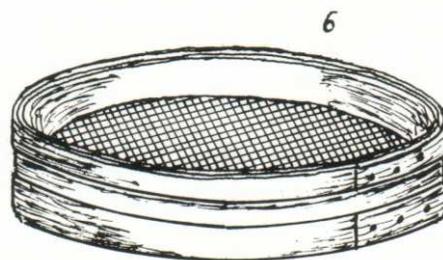
Matxarda

5.-Ogi-pala. Pala de madera de una sola pieza de unos dos metros de largo, para introducir, manejar y sacar los panes del horno.



Ogi - pala

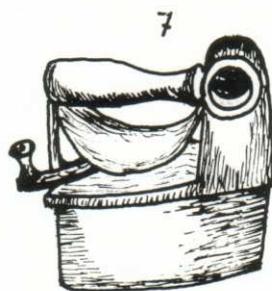
6.-Galbahea. Cedazo para separar el salvado de la harina. El aro se hacía con flejes de madera y la red era antiguamente de cuero con pequeños agujeros. Luego se utilizó red metálica.



Galbahea

7.-Lisakina. Este tipo de plancha se ha usado mientras han existido los “beheko sua”. Es de hierro fundido con chimenea y en su interior se introducen brasas del fuego.

En el ajuar de la cocina otro elemento era la fregadera, que generalmente estaba situada debajo de la ventana, y era de una sola pieza de piedra o pizarra, con agujero de desagüe perforado en la pared maestra, que daba salida al agua hasta el exterior de la casa.



Lisakina

Como se ve en el dibujo general de la cocina, bajo la fregadera existía un hueco en el que se guardaba la ceniza que se usaría luego para hacer la colada de ropa.

1.5. Mobiliario de la cocina.

1.-Mahaia: Han sido normales en las cocinas de los caseríos los dos tipos de mesas, uno consiste en la mesa normal de cuatro patas, de medidas mayores a las hoy conocidas en el medio urbano, y otro en forma de mesa abatible adosada a la pared, ya sea rectangular o redonda como la del dibujo. Estas últimas se sujetan con la “maratila”.

2.-Ontzitegia. Especie de alacena o aparador de madera para tener los platos y vasos limpios.

3.-Silla. Silla de madera con la base hecha de flejes de castaño entrelazados. La silla que solía estar junto al hogar solía ser sensiblemente más baja que las demás de la cocina.

4.-Aulkia. Banco rústico de madera que solía estar junto al hogar.

5.-Ore-mahaia. Artesa de madera para cerner la harina, amasar el pan y guardarlo durante la semana. Como puede apreciarse era una caja alargada con los lados inclinados hacia el exterior y tapa horizontal. La caja estaba atravesada longitudinalmente por un travesaño sobre el que se deslizaba, en vaivén, el cedazo para cerner la harina.

Antiguamente todos estos muebles los confeccionaba el propio baserritarra para su uso.

En muchos caseríos solían tener también un banco corrido en el que cabían tres o cuatro personas. Tenía respaldo, y a veces adornado con tallas al estilo de las “kutxa”.

Aunque no pueda llamárseles muebles, en las vigas del techo de la cocina solían clavarse unos ganchos de madera en los que se ponían a secar los chorizos en una vara, o los quesos en una tabla.

1.6. Horno para cocer el pan.

En todos los caseríos había horno. En unos se hallaba dentro de la casa, en una pieza o cobertizo anejo a la pared de la cocina en la que está el hogar, teniendo la boca precisamente junto a éste, a un metro del suelo aproximadamente.

Hay otros casos en los que, a pocos metros del portal, se levanta una pequeña chabola, independiente totalmente, ocupada por el horno.

En todos los casos el horno es de similares características, redondo, con bóveda semiesférica que arranca desde la solera, de un metro y medio de diámetro aproximadamente y construido en piedra. La puerta que cierra la boca del horno es metálica, de forma rectangular o cuadrada, de unos 40 cms. de lado.

El utensilio casi único y principal que se utiliza en el horno es la pala.

El horno se ha utilizado para cocer el pan, tanto de harina de trigo como de maíz. Generalmente se encendía una vez a la semana, cociendo el pan para los siete días siguientes, y a ese hecho se le daba el nombre de “labe-sua”, utilizándose preferentemente como combustible la madera de haya.

Una vez terminada la cocción del pan, se aprovechaba el calor del horno para asar manzanas o castañas, según la época. También se aprovechaba para secar mazorcas de maíz, que al desgranar y moler proporcionaban una harina de olor muy agradable, con la que se hacían los talos más ricos. A este maíz así secado, se llamaba “labigarra”.

1.7. El alumbrado.

Actualmente tienen instalada luz eléctrica en todos los caseríos, habiéndose realizado hace muy pocos años una nueva red de electrificación rural en todas las localidades, lo que les proporciona una estabilidad en la distribución de fluido que les permite la instalación de todo tipo de lámparas y electrodomésticos, así como máquinas propias para el trabajo del caserío, como ordeñadoras, bombas de agua, refrigeradoras de leche, etc.

La luz eléctrica se utiliza hoy en todas las dependencias de la casa, incluso en el establo y el desván.

Hay caseríos a los que el fluido eléctrico no llegó hasta el segundo cuarto del siglo XX.

1.8. Algunos datos interesantes.

Durante un año tras el fallecimiento de algún miembro del caserío, la “etxekoandre” del mismo encendía velas en la sepultura durante la misma mayor dominical.

Con el nombre de “atxa” se conocían los gruesos cirios, de más de un kilo de peso, que se colocaban en la fuesa.

También se encendían los rollos de cera delgada, que se enrollaban a la “argizaiola”, tabla antropoforme y artísticamente tallada. Últimamente la “argizaiola” era cuadrada y más gruesa, de unos 18 cms. de lado, con cuatro pequeñas patas en cada cara, para ir dándole vuelta según se consumía la cera enrollada.

1.9. Tipos de lámparas.

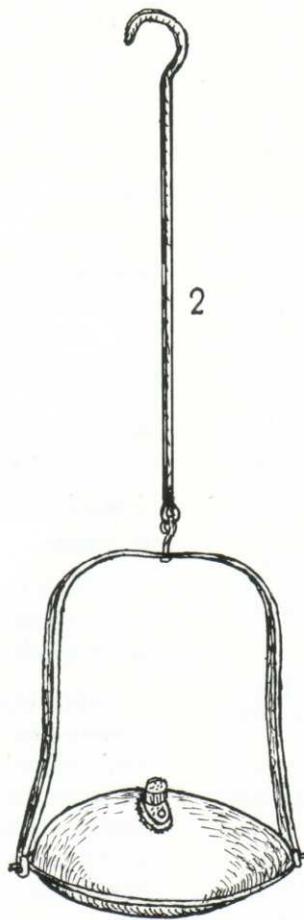
Con anterioridad a la energía eléctrica se han utilizado varios tipos de lámparas. Siempre se dejaba una fija en la cocina y otra portátil para ir al establo, desván u otras dependencias.

1.-Kriseilua. Es la lámpara más antigua que se recuerda. Se empleaba con grasa animal depositaba en la cazoleta, de la que salía una tira de tela apoyada en el pico y servía de mecha.

2.-Petroliontzia. Lámpara de petróleo, redonda, de sección oval, de la que salía una mecha de cuerda tejida con hilo. Es la lámpara más recordada.



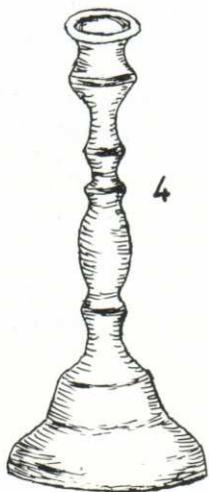
Kriseilua



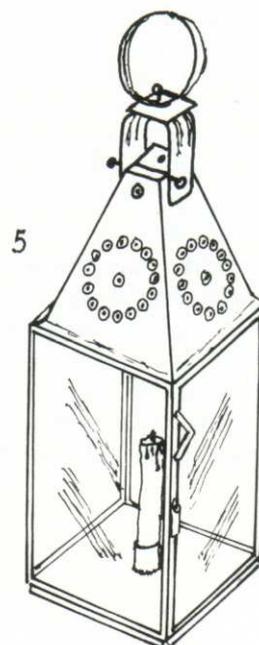
Petroliontzia



Kinkea



Argi-mutila



Farola

3.-Kinkea. Esta lámpara es la que más luz daba, aunque no se utilizó en todos los caseríos. Su combustible era el carburo. Tiene dos partes diferenciadas, la inferior donde se deposita el carburo, y la superior como depósito de agua, que al gotear sobre aquél produce una reacción gaseosa que se prende al salir de la boquilla.

4.-Argi-mutila. También se le ha llamado “kandelabro”. Es de bronce y se utilizaba antes que el farol, como luz portátil con una vela de sebo y cera. Era peligrosa para ir a los desvanes donde se guardaba la hierba seca.

5.-Farola. Farol construido de zinc y cristal, con una vela de sebo en su interior. Aún se usa para acceder a algunos rincones del caserío. Fue muy aceptado por la seguridad que ofrecía contra posibles incendios.

Para encender el fuego y las lámparas antiguas, los baserritarras las encendían con yesca seca y pedernal.

2. OTROS DEPARTAMENTOS DEL CASERÍO.

Las otras tres o cuatro piezas destinadas a las personas conforman la sala y los dormitorios.

La sala es más bien comedor, que se usa cuando hay invitados, por las fiestas o alguna otra reunión familiar, como bautizos o defunciones. Suele estar ubicada en la planta alta, y cuando la casa tiene balcón suele pertenecer a esta pieza. En el centro suele estar la mesa con las sillas, y contra la pared el armario que a menudo suele ser de dos piezas con hueco central, donde se coloca algún retrato familiar o una bandeja decorada y un florero. Hoy día también se pone en la sola, si hay sitio, una “kutxa” como mueble decorativo. En las paredes hay algún cuadro con fotografía familiar, y en muchos caseríos otro representando la Última Cena.

Los dormitorios, excepto uno, suelen estar también en la planta alta. El mobiliario consta de dos camas altas con jergón de muelles y colchón de lana de oveja, que se lava una vez al año en verano, y se extiende para que se seque al sol. Una vez seca la lana, se ahueca antes de meterla en la funda, batiéndola con una vara larga.

Además de las camas, en el dormitorio suele haber una mesilla, un armario alto de dos puertas y una cómoda con cajón superior y dos puertas inferiores. Sobre la cómoda un espejo abasado a la pared.

En las paredes blanqueadas de cal suele haber un cuadro religioso y una aguabenditera con su crucifijo.

Hoy en las habitaciones de los matrimonios jóvenes se ven muebles modernos de fabricación industrial y las paredes empapeladas.

Otras dependencias de la casa son el portal, el establo y el desván. Si el portal es amplio suelen guardarse en él las aperos de labranza e incluso el carro. También con acceso desde el portal suelen estar la cochiguera y las conejeras. En caseríos en que no han hecho modificaciones, en una de las paredes del portal están las ventanas correderas para dar de comer a las vacas.

El establo suele tener en el lado que da al portal los pesebres de las vacas, en el lado opuesto el del asno o la yegua, y en un rincón el depósito de estiércol. En casi todos los establos el suelo es hoy de cemento, con los canales necesarios para su mejor limpieza, pero antes era de tierra y se cubría con helechos y hoja seca, con lo que se hacía la cama al ganado.

El desván o la parte alta del caserío suele estar dividido en tres secciones, no con tabique, pero sí con tablas o “hesie”. Es muy corriente que se pueda acceder con el carro a través de una rampa de relleno de tierra. Estas secciones se conocen como “ganbara”, “Mandioa” y “sapia”, y en ellas se guardan el heno, la paja, los aperos, el grano, las manzanas, las castañas en su erizo, las alubias en su baina, etc.

2.1. Construcciones complementarias.

Casi todos los caseríos disponen de un edificio menor, adosado o a pocos metros, que sirve de leñera, guarda aperos, pajar, etc., y se le llama “etxordea”. Además la mayoría tienen en el monte una chabola llamada “saletxea”, que se utiliza para guardar el heno y helecho que no cabe en casa. Hoy muchas están abandonadas. El trigo lo guardaban siempre en casa.

Hace ya más de treinta años que se dejó de practicar el pastoreo tradicional en prados de verano, aunque aún existen rebaños de ovejas que se cuidan todo el año desde el caserío, o que van a pastar a la sierra de Aralar u otros.

3. PROTECCIÓN DE LA CASA.

Los signos de protección de la casa, sus moradores y las cosechas solían ser simbólicos. Así para proteger la casa de la tormenta que amenaza se echa al fuego una hoja de laurel, se echa por la ventana una aspersion de agua bendita haciendo forma de cruz, y se reza una oración. En algunos caseríos se enciende una vela.

En la puerta principal se coloca anualmente una flor de cardo silvestre, “eguzki lora”, pero sin que se sepa el por qué. Hoy es por costumbre.

En algunos establos esta la estampa de San Antonio, y en alguno hay una imagen en un hueco de la pared.

En algunas cocinas se cuelga un manojo de flores de orégano, que se recogen una vez al año el día de San Lorenzo.

Para proteger los establos contra las enfermedades, animales dañinos o espíritus malignos, se rocían con agua bendita dos veces al año que se trae de la iglesia, a la vez que se reza un credo. Lo mismo se hace con los sembrados.

Se siguen bendiciendo manojos de hinojo “mihilua” y espadaña “ezpatea” todos los años, y luego se cuelgan en el desván.

Una vez al año se saca una misa a San Antonio para que proteja al ganado de casa, y cuando se va de romería a las ermitas se ofrenda cera.

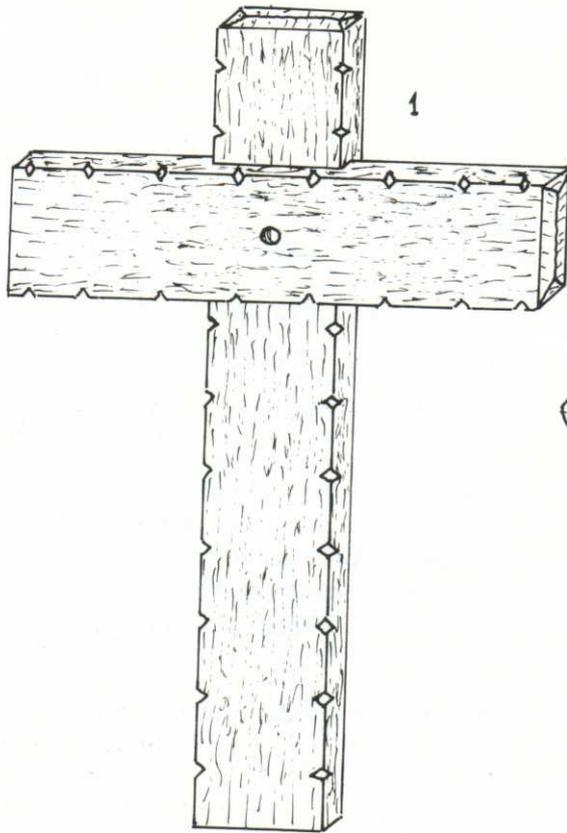
En todos los caseríos se veían antes pequeñas cruces de madera en el dintel de la puerta, en la misma puerta y en los marcos de las ventanas. Estas creces eran para proteger la casa de cualquier tipo de desgracias, fuego, rayo, etc., y también se colocaban, sobre una vara clavada en el suelo, en los campos sembrados, para protegerlos de pedriscos y tempestades. Las cruces siguientes son:

- 1- De la puerta principal.
- 2- De marco de ventana.
- 3- De campo sembrado.
- 4- De rendija de muro de establo.

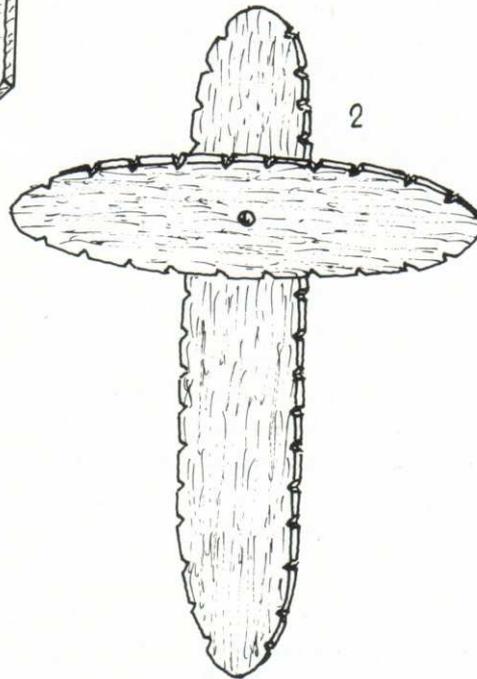
La ejecución anual de estas cruces corría a cargo del hombre de la casa, que las hacía entre el Domingo de Ramos y el día de la Santa Cruz (3 de mayo), ya que las confeccionaban con ramitas de laurel bendecido el primero de los citados días y las colocaban en el segundo.

Al montar la cruz, se le echaba en el centro unas gotas de cera y agua bendita, para bendecirlas.

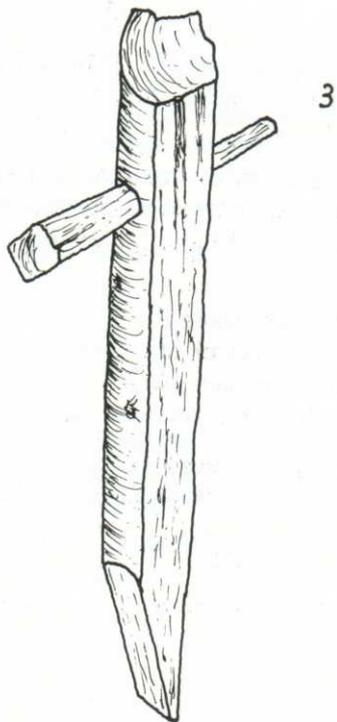
Junto a todos los caseríos hay un árbol de laurel, del que se baja a bendecir una rama en la misa mayor del Domingo de Ramos y se tiene todo el año en casa utilizándolo en los casos ya mencionados.



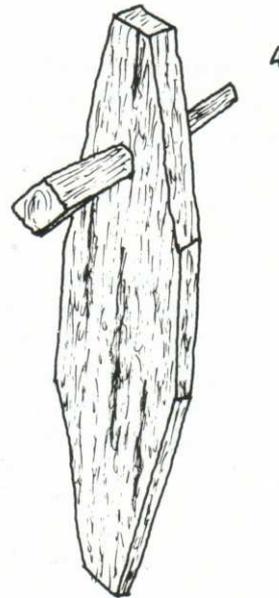
De la puerta principal



De marco de ventana



De campo sembrado.



De rendija de muro de establo



4. GANADERIA Y AGRICULTURA.

Así como cuando el hombre aprendió a domesticar los animales de su entorno, primeramente empezó a criarlos en manadas para el consumo de su leche y carne, cuando aprendió a domesticar las plantas empezó a utilizar a los animales para valerse de su fuerza en la labor del roturado de las tierras y para el transporte de los materiales necesarios para la construcción de sus moradas, ya que fue dejando de ser nómada y asentándose junto a las tierras cultivadas.

Esto no quiere decir que otra parte importante de los vascos no siguieran siendo nómadas dentro de su territorio, debido a la transhumancia de los pastos de invierno a los de verano y viceversa. Pero centrándose casi exclusivamente en el pastoreo de ganado ovino.

Son sobradamente conocidas las eternas rivalidades en los grupos humanos por la hegemonía de las tierras, unos por destinarla exclusivamente a pastos y otros por inclinarse cada vez más hacia su labranza.

Aún hoy están plenamente vigentes estos dos modos de vida en nuestra tierra, si bien en los últimos siglos ha tenido mucho más peso la agricultura que la ganadería.

Dada la gran demanda de carne de consumo que se ha experimentado últimamente, debido a la explosión demográfica y al aumento de nivel de vida, desde hace una década se están efectuando transformaciones importantes en nuestros caseríos, tanto en los establos como en el destino de tierras, descendiendo la agricultura y aumentando la cabaña de ganado bovino.

Hasta hace unos 50 años en que el caserío era casi autosuficiente desde el prisma alimenticio, se criaban o mantenían vacas, caballos, asnos, cabras, ovejas, cerdos, conejos, gallinas y palomas, aunque no en todos de todo, según el tamaño y necesidad de la familia.

Al menos de vacas, ovejas y gallinas, existen razas autóctonas que aún se conservan, pero excepto las ovejas de raza lacha, cuyo censo se mantiene, las otras dos especies han sido prácticamente sustituidas por otras razas importadas, en aras de una mayor productividad, si bien son más débiles para la dureza de nuestra orografía y clima. La raza de vacas que actualmente predomina, es la frisona.

El ganado se ha solido criar en el establo, ya que vacas, yeguas y asnos, se utilizaban como energía de tracción en las labores agrícolas. Cuando la situación climatológica lo permitía se les sacaba a palear a los prados cercanos al caserío.

Hoy día en la mayoría de los caseríos han quedado sólo las vacas, las gallinas y los conejos, disponiendo algunos de asno o yegua, pero cada vez menos, pues van sustituyéndose por pequeños tractores.

La disposición de acceso en automóvil a todos los caseríos, ha hecho que cambien muchos hábitos, y la industrialización y comercialización de productos porcinos y avícolas ha hecho que su crianza individual deje de ser económicamente rentable, aunque no desde el lado de la calidad.

Por las mismas razones anteriores, ya apenas es preciso usar el ganado en las labores agrícolas, por lo que últimamente se está cambiando la forma de su crianza.

Por pura necesidad de supervivencia del caserío, se está produciendo en éste una transformación importante, que es la de criar ganado vacuno exclusivamente orientado a la producción de leche y carne. Se están ampliando establos, mejorándolos tanto desde el punto de vista higiénico como de forma de alimentación, instalando avanzados sistemas que permiten que una sola persona pueda atender a un mayor número de cabezas.

Se están roturando tierras y reconvirtiéndolas en prados para la creación de cabañas de vacas de estabulación libre, pero esto en muy pocos caseríos por dos razones importantes, la gran inversión necesaria y la dificultad que representa la excesiva pendiente de los terrenos.

También se ha extendido mucho últimamente la cría del conejo, que si antes se destinaba casi exclusivamente al consumo familiar, hoy se bajan a las ferias semanales o se venden a carniceros de la localidad, quien los vende al consumidor final.

Hay caseríos en los que los hijos jóvenes se han colocado en puestos de trabajo industrial o de servicios, y aunque alguno de ellos haya establecido su hogar en el caserío, no es probable que lo mantenga en su producción habitual, por lo que al fallecer sus padres se convertirá en poco más que morada familiar.

Desde el punto de vista de la ganadería tradicional de pastos, la única que ha llegado hasta nuestros días es el pastoreo de las ovejas, que durante siglos conserva casi intacta su forma.

En la zona del Goierri hay dos núcleos de montaña de los más importantes de Euskalerrria, a los que los pastores suben sus rebaños durante seis meses al año a aprovechar sus pastos. Son las sierras de Aralar y Aizkorri.

4.1. Animales y aves domésticos.

1.-Behia. La vaca ha sido el ganado más importante de la casa. Además de ser el animal de tradicional, juntamente con los bueyes, su producción más importante han sido la leche, la carne y la cría de terneros. Antes se hacían las albarcas con su cuero.

2.-Ardia. Con independencia de los caseríos que se dedicaban al pastoreo, en otros muchos sigue existiendo la costumbre de tener en invierno unas pocas ovejas, que van consumiendo o vendiendo una vez quitados los corderos.

3.-Astoa. El asno se ha empleado como animal de carga principalmente, para acarreo de leña, estiércol, etc., y para bajar a la calle la leche y productos del campo, así como llevar las compras al caserío.

4.-Behorra. La yegua, además de la misma finalidad que el asno, ha sido empleado para trabajos de labranza suaves.

5.-Oiloa eta oilarra. La gallina ha tenido un cometido muy importante, dado el consumo de huevos y la cría de pollos para la venta en las ferias.

6.-Konejua, Untxia. La cría del conejo antes era escasa, consumiéndose la mayoría en casa. Hoy se ha multiplicado la producción para la venta.

7.-Txerria. Antiguamente se criaban cerdos en todos los caseríos que, excepto uno al año que se mataba y consumía en casa, salándose los jamones y el tocino y haciéndose embutidos, el resto se vendían en las ferias. La matanza estaba rodeada de todo un acontecimiento. Hoy crían en muy pocos.

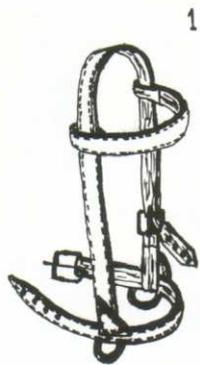
4.2. Aperejos para el asno y la yegua.

1.-Kabestrua. Es el cabezal de cuero que se les coloca para poder guiarles con una cadena o cuerda.

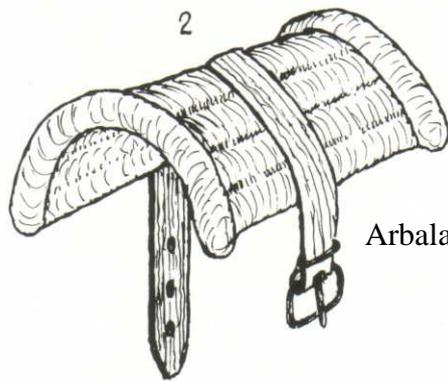
2.-Arbalda. La albarda suele estar hecha por algún artesano del lugar a quien se le compra. Está confeccionada con tela gruesa rellena de paja, y se le coloca para que soporte sin daño el peso con que se le carga. Se sujeta con una ancha correa.

3.-Perrak. Es la herradura del ganado caballar para cuya colocación se le lleva a casa del herrero y se las cose con clavos en las pezuñas.

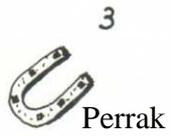
4.-Koilarea. Este collar se coloca al asno o yegua cuando se le quiere hacer trabajar en funciones de tiro, como transportar algún carro o aperos. Es una combinación de almohadillado de tela y paja y de bastidor rígido de madera con sujeciones de cuero.



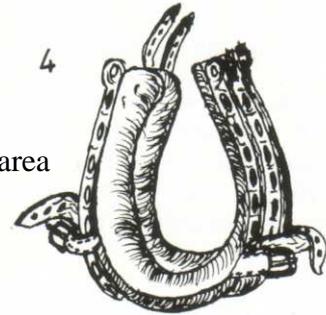
Kabestrua



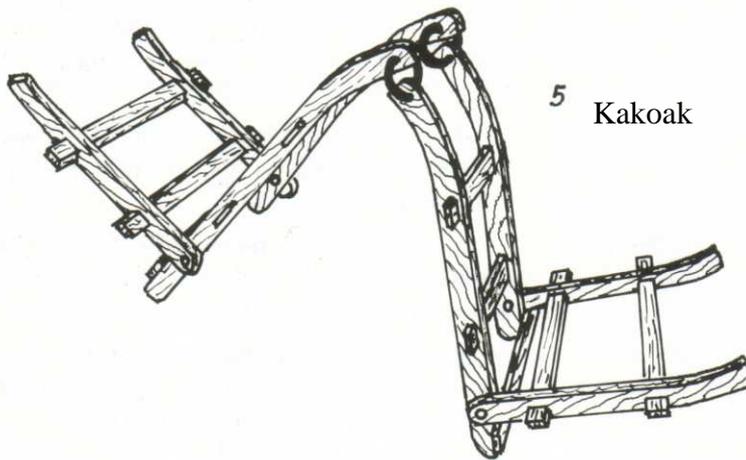
Arbala



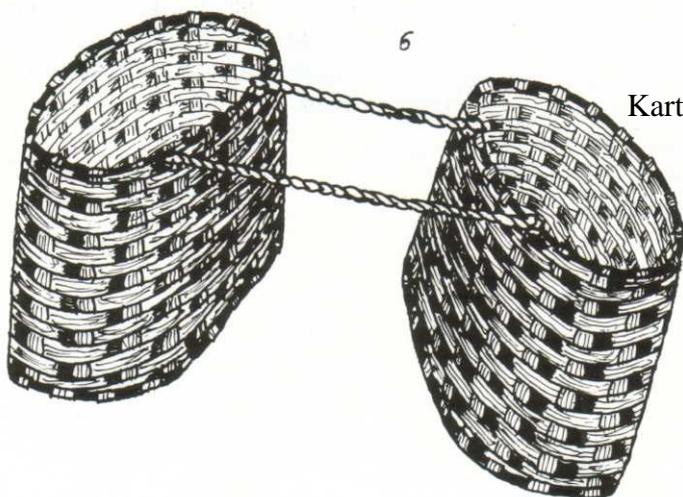
Perrak



Koilara



Kakoak



Kartolak

5.-Kakoak. Es un rudimentario bastidor plegable de madera. Sirve para apoyar y transportar leña directamente sobre él, o para colocar las cestas en las que se introducen las marmitas de leche, los productos de la huerta para la feria, etc. En fin, es un soporte.

6.-Kartolak. Son dos cestas de sección oval. Las tapas inferiores son practicables hacia abajo, de forma que su descarga es rápida sin andar sacando el contenido por arriba. Generalmente se utilizan para transportar estiércol a heredades muy pendientes de difícil acceso con el carro.

4.3. Aparejos para vacas y bueyes.

1.-Uztarria (bikoa). Yugo normal para dos cabezas de ganado, fabricado en madera por artesanos, con algunas pequeñas incisiones a modo de adorno. Para parejas de bueyes concretos se solían hacer a medida. En el agujero central se introduce la “gurtera”.

2.-Uztarria (bakarrekoa). Yugo para un solo ganado que cumple la misma función que el anterior.

3.-Gurtea. Es un elemento hecho de tiras estrechas de cuero trenzas, que semeja un “8” doblado por la mitad. Sirve de unión entre el yugo y la pértiga del arado o del carro.

4.-Kopetekoa. Piezas que se coloca en la frente al ganado al atarle el yugo para no lastimarlo. Es de cuero y tela algo almohadillada y suele estar adornada con clavos de latón. Le cuelgan unas lanas rojas delante de los ojos del animal.

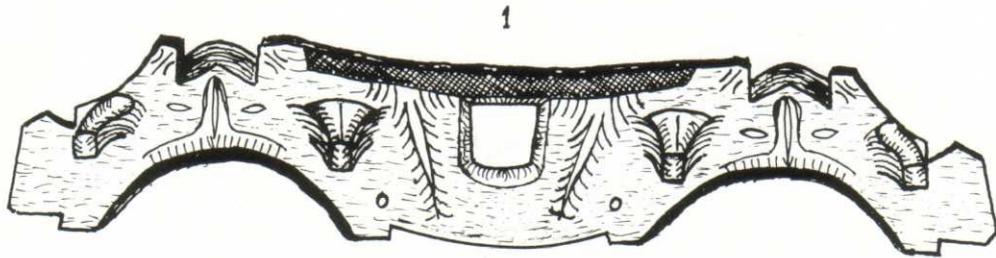
5.-Muturrekoa. Especie de bozal que se coloca a las vacas cuando se las le lleva a los sembrados, para que no los puedan comer. Se hace con red de alambre metálico sencillo y se ata a la cabeza.

6.-Perrak. Herradura de hierro forjado para ungulados, que fabricada en su fragua el herrero y colocaba al ganado.

7.-Kabila. Es un pasador de madera que se introduce en el orificio anterior de la pértiga para soportar el tiro, una vez introducida ésta en la “gurtera”. Se ata a la pértiga para que no se salga.

8.-Akuilua. Vara de avellano con la que el ganadero guía el ganado. Lleva un pincho metálico en su punta para azuzar al ganado.

Además de los indicados, se utiliza una tira larga de cuero para uncir el ganado “hede”. Una piel de oveja para cubrir sus cabezas “burutako larrua”. Y una manta “manta”, para tapar al ganado cuando llueve, hace frío o ha sudado.



Uztarria (bikoa)



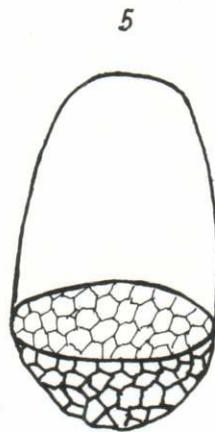
Uztarria (bakarrekoa)



Gurtea



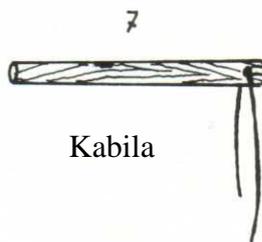
Kopetekoa



Muturrekoa



Perrak



Kabila



Akuilua

4.4. Elementos de transporte.

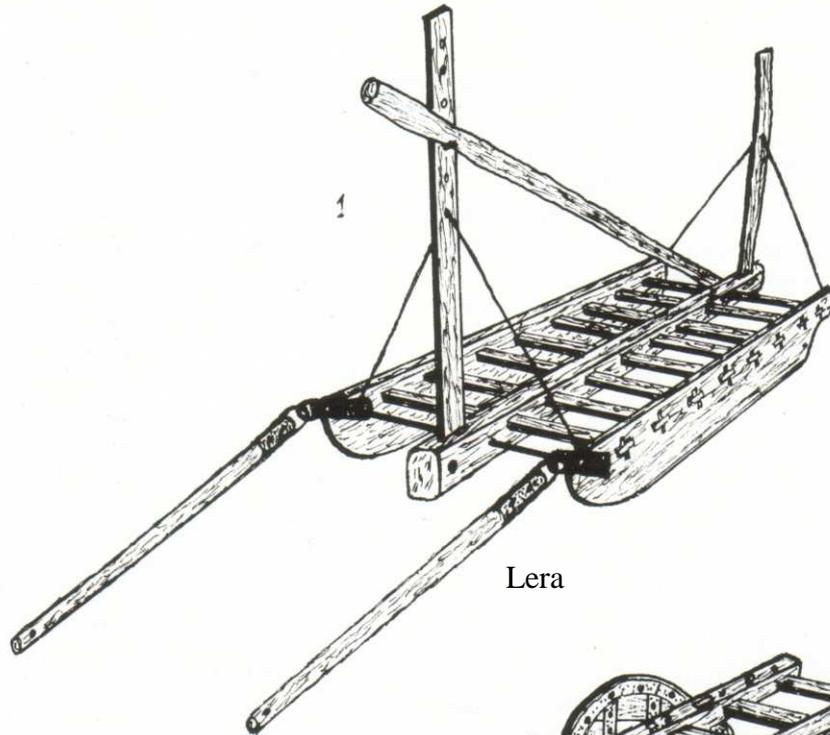
1.-Lera. Es una narria o carro sin ruedas, con la parte inferior de los laterales chapeada con una llanta metálica para facilitar su arrastre. Se utiliza en terrenos de fuerte pendiente, para transportar productos del monte al caserío. Sobre la barra central del bastidor se colocan dos piezas verticales, “ezpatak” y sobre ellas una pértiga horizontal, “gurthaga”, todas ellas de madera, para sujetar la carga.

2.-Gurdia. Es el carro que comúnmente hemos visto utilizar en los caseríos. Todo él de madera, incluso las ruedas y antiguamente el eje, cuya fricción de dos maderas producían un chirrido característico. Se conocen hasta seis o siete formas de colocación de las llantas que sujetan el conjunto de tablas de la rueda. Al igual que el carro tiene una pértiga de tiro, que se suele acoplar también a la “lera”, o viceversa, si se desea utilizar con uno o dos ganados. Asimismo se colocan al carro las dos barras y pértiga superior citadas.

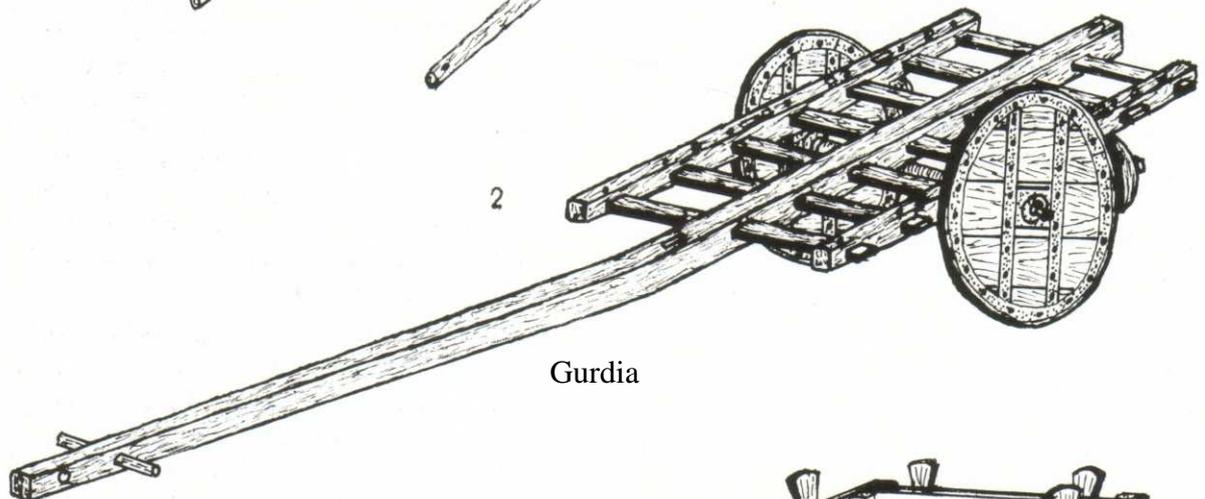
3.-Karroa. Se trata de un carro similar al anterior al que se colocan cuatro tablas longitudinales de base y otras cuatro cartolas laterales formando un cajón. Se utiliza para transportar patatas, nabos y otros productos que puedan caerse del carro. Antes también para llevar a la feria el cerdo o la ternera.

Estos tres han sido los elementos de transporte clásicos en nuestros caseríos. Actualmente son muy poco utilizados con las vacas o bueyes, por lo que se les ha cortado la pértiga y acoplado el mecanismo necesario para su enganche al tractor.

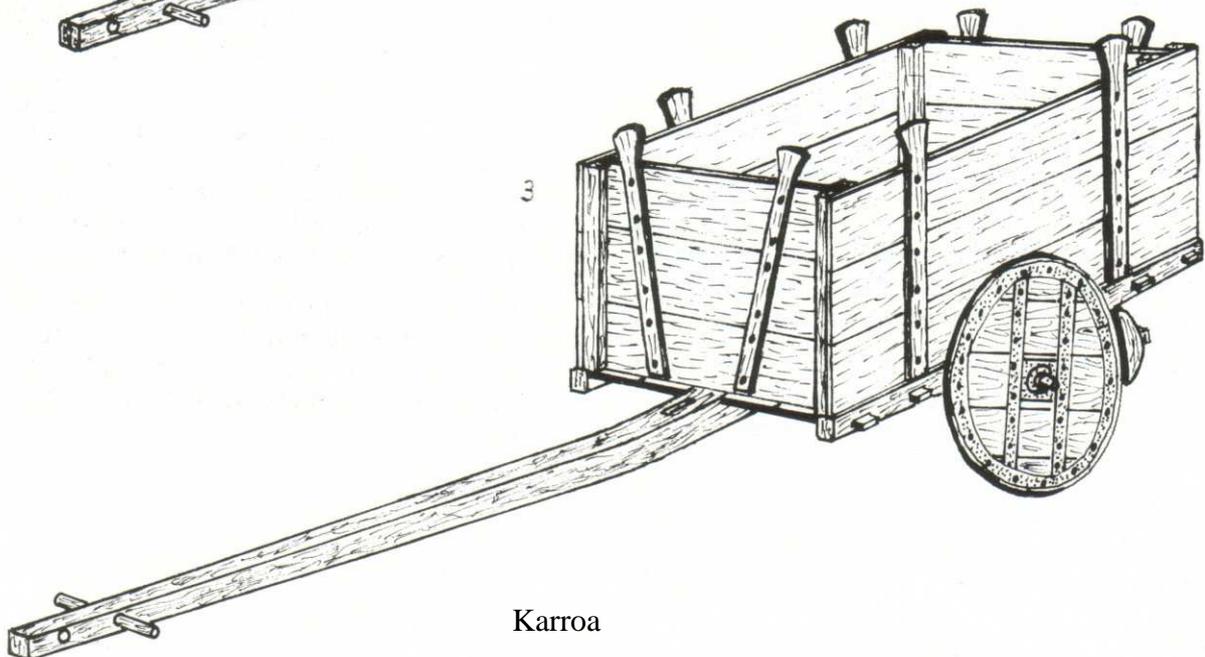
Hace bastante años que se ordeñó el cambio de ruedas de los carros por otras neumáticas, debido a que por su estrechez se incrustaban en el asfalto estropeado las carreteras.



Lera



Gurdia



Karroa

4.5. Elementos de transporte.

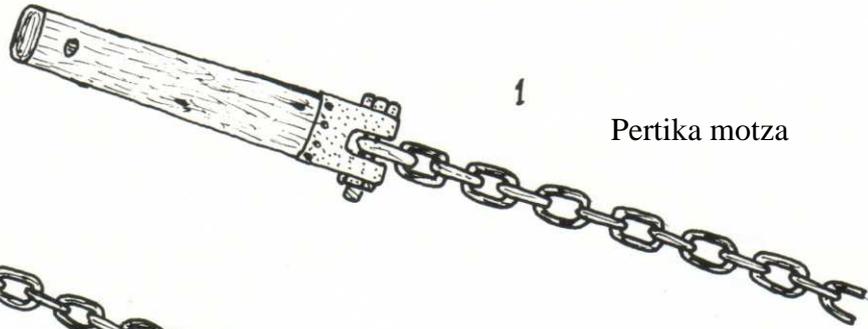
1.- Pertika motza. Es un trozo de madera que hace las veces de la pértiga del carro, para poder sujetar la cadena de tiro al yugo por medio de la “gurtera”. Se utiliza para arados sin pértiga como “area”, “golda”, etc.

2.- Balantzina. Se llama así a la pieza intermedia de madera con tres ganchos. Su función es la misma que la del elemento anterior, pero para un solo ganado de tiro.

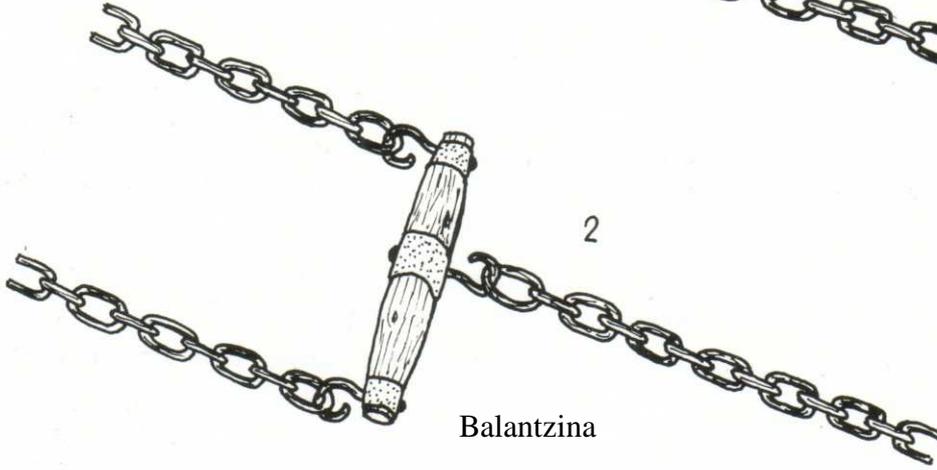
3.- Antzaila. Se trata de un pequeño lazo o anilla hecha con una rama arqueada, en cuya unión se le ata el cabo de una cuerda larga. Se utiliza para atar los fardos de hierba que el baserritarra transporta a hombros. Se suele hacer la pieza con una rama de madera dura. Normalmente de tejo.

4.- Saskia. Los cestos utilizados en el caserío, aunque de igual forma, suelen ser de dos o tres tamaños, y se les denomina de diferentes formas. “Lu-saskia”, es el menor de ellos y se utilizaba para trasladar tierra de la parte baja a la alta de los sembradíos inclinados, ya que por efecto de la roturación anual la tierra corre pendiente abajo. Era un trabajo muy pesado. “Lepa-saskia”, es el mediano y se utiliza para traer al caserío nabos o hierba fresca recién cortada para el ganado. “Sagar-saskia”, es el mayor y se utiliza para llevar las manzanas a la feria.

5.- Karretila. Antigua carretilla totalmente hecha de madera, que se utilizaba para diversos usos. Hoy día casi todas son metálicas.



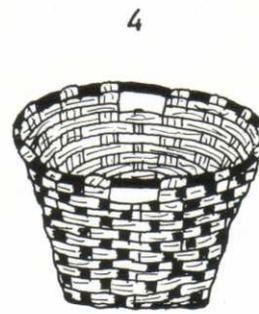
1
Pertika motza



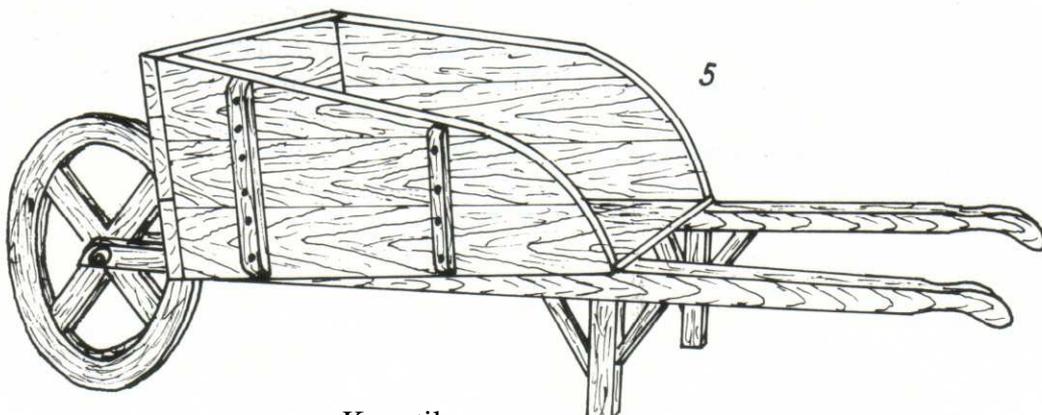
2
Balantzina



3
Antzaila



4
Saskia



5
Karretila

4.6. Corte y afilado.

1.- Igitaiia. Si la principal función de la hoz fue el cortar el trigo, desde que dejó de cosecharse se utiliza para limpiar y trocear los nabos y otros menesteres de menor entidad.

2.- Zoketa. Especie de guante de madera que se usaba al segar la mies, para resguardar los dedos de la mano que sujetaba las espigas de trigo.

3.- Otasega. Herramienta parecida a una azada ancha con corte, que se utilizaba para cortar argoma.

4.- Otajaikia. Cuchilla vertical que se utilizaba para trocear sobre un tronco la argoma, para hacer la cama al ganado.

5.- Segá. Guadaña que se utiliza para segar hierba, helecho, etc. Es quizás la herramienta que más utiliza en el caserío.

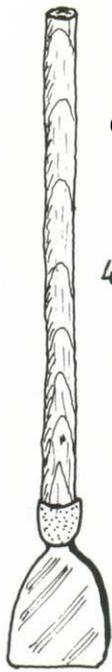
6.- Segarria. Piedra para afilar la guadaña en el campo cada vez que se desafila.

7.- Segapotoa. Recipiente que se coloca en la cintura para transportar la piedra de afilar. Se suele llevar con algo de agua, y una vez introducida la piedra se mete en un puñado de hierba para que no se pierda ni balancee.

8.- Txingudea. Es una barra cuadrada de hierro, que se clava en un pequeño tronco, y cuya cabeza es de forma de yunque. Sirve para picar la guadaña golpeándola con el martillo.

9.- Segá-mailua. Es un martillo característico que se utiliza para picar la guadaña.

10.- Matxetea. Es una especie de hoz pero de material mucho más recio y con mango largo. Es herramienta de fuerza, que se usa para limpiar el monte de zarzas y arbustos. Tiene dos filos, uno interior que se usa al tirón o golpeando de costado como un hacha, y otro pequeño en el lomo que sirve para cortar golpeando de frente.



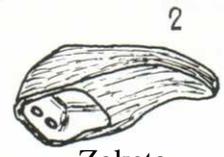
Otajaikia

4



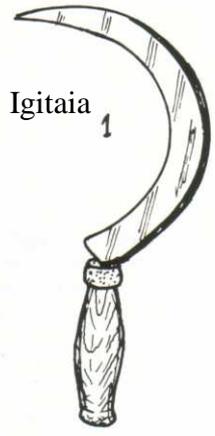
Otasega

3



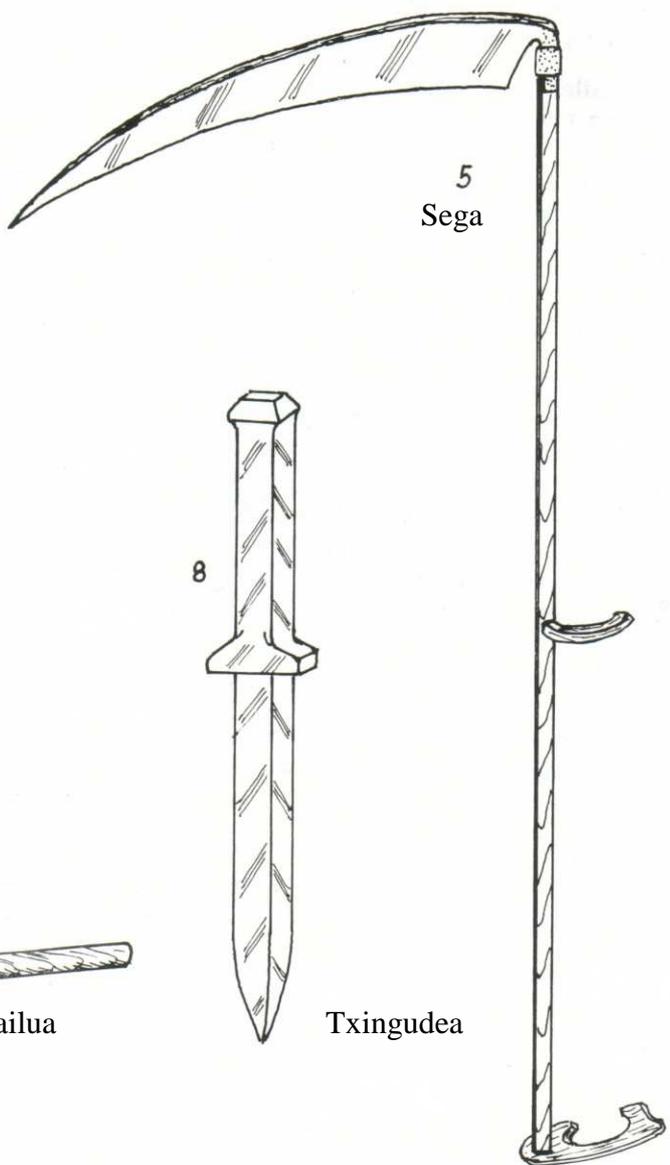
Zoketa

2



Igitaiia

1



Segarra

5



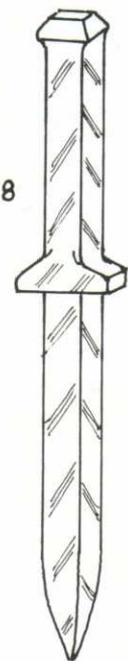
Segarria

6



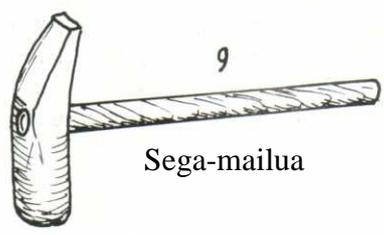
Segapotoa

7



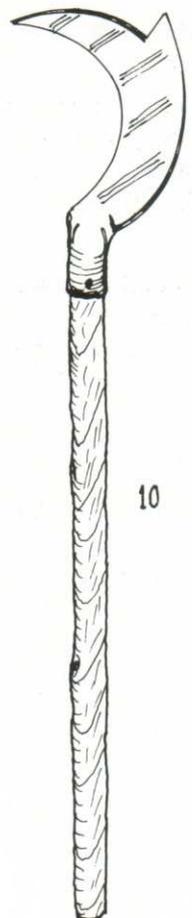
Txingudea

8



Segamailua

9



Matxetea

10

4.7. Corte y afilado.

1.- Aizkora. El hacha es uno de los instrumentos de corte más antiguos que se conocen, según teorías de lingüistas que descomponen su nombre en euskera en sus dos raíces “Haití-gora”, “roca-arriba”. En los dólmenes de hace 4.000 años aparecen hachas de piedra.

2.- Burdinzeria. Es una cuña de hierro que se ha utilizado para rajar los troncos y astillarlos para el fuego.

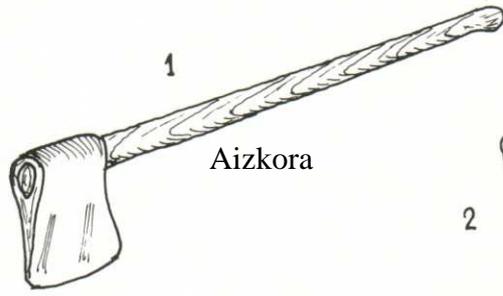
3.- Deztera. Piedra circular para el afilado de herramientas, montada sobre dos ramas apoyadas en la pared. Se le confiere la rotación con un pie.

4.- Deztera. Piedra igual a la anterior, con la variante de que parte de ella está metida en un hueco de tronco que contiene agua, por lo que no hay que estar echándole de vez en cuando, como a la anterior, ya que la toma automáticamente al girar.

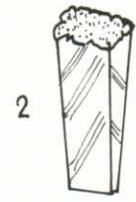
5.- Trontzazerra. Sierra de mano para trocear troncos entre dos personas. Actualmente ha sido desterrada por la motosierra, usándose casi exclusivamente en competiciones deportivas.

6.- Zerrotea. Este serrote individual suele ser muy utilizado en los caseríos para cualquier reparación.

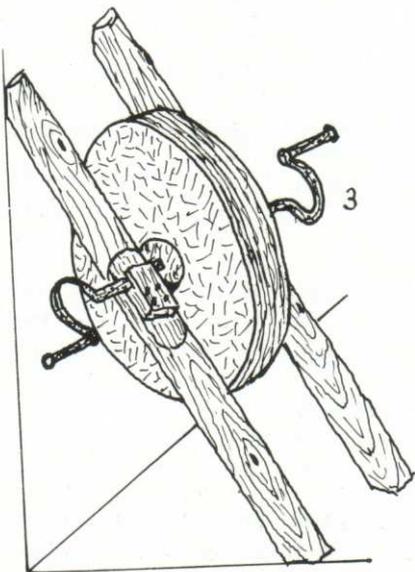
7.- Arpana. Antigua sierra que servía para sacar tablas de un tronco en su sentido longitudinal. Colocando el tronco horizontal sobre dos caballetes, se colocaba un hombre sobre el mismo y otro u otros dos debajo, e imprimiendo a la sierra un movimiento vertical, conseguían sacar las tablas.



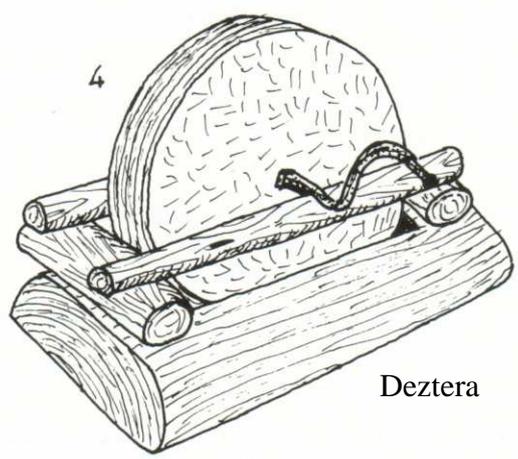
1
Aizkora



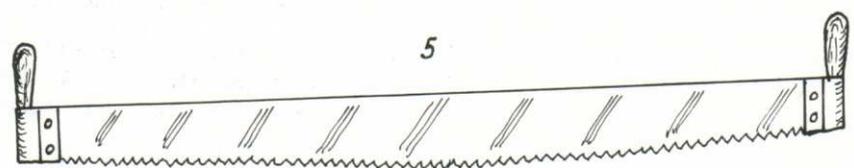
2
Burdinziria



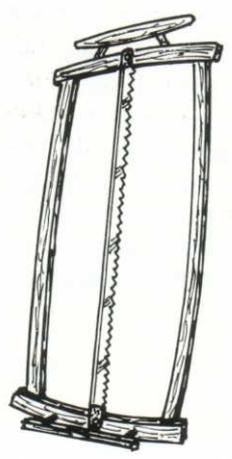
3
Deztera



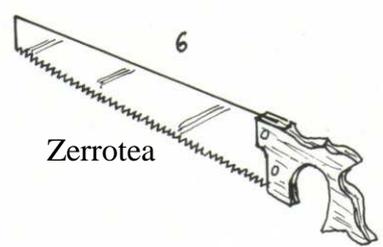
4
Deztera



5
Trontzazerra



7
Arpana



6
Zerrotea

4.8. Otras herramientas manuales.

1.- Sardangoa. Horquilla de madera que sirve para manipular la hierba cortada, que se deja a secar en el prado. Es de una sola pieza.

2.- Lauhortzekoa. Rastrillo metálico de cuatro púas y mango de madera, que se utiliza para el estiércol.

3.- Eskuara. Rastrillo totalmente de madera, que se usa para recoger y amontonar la hierba cortada. Se utiliza juntamente con la guadaña.

4.- Sardea. Horca de cuatro púas metálicas que se usa para esparcir el estiércol en el campo y ara hierba seca.

5.- Aitzurra. Azada para trabajar en la huerta, y en el campo para escardar los sembrados quitando las malas hierbas.

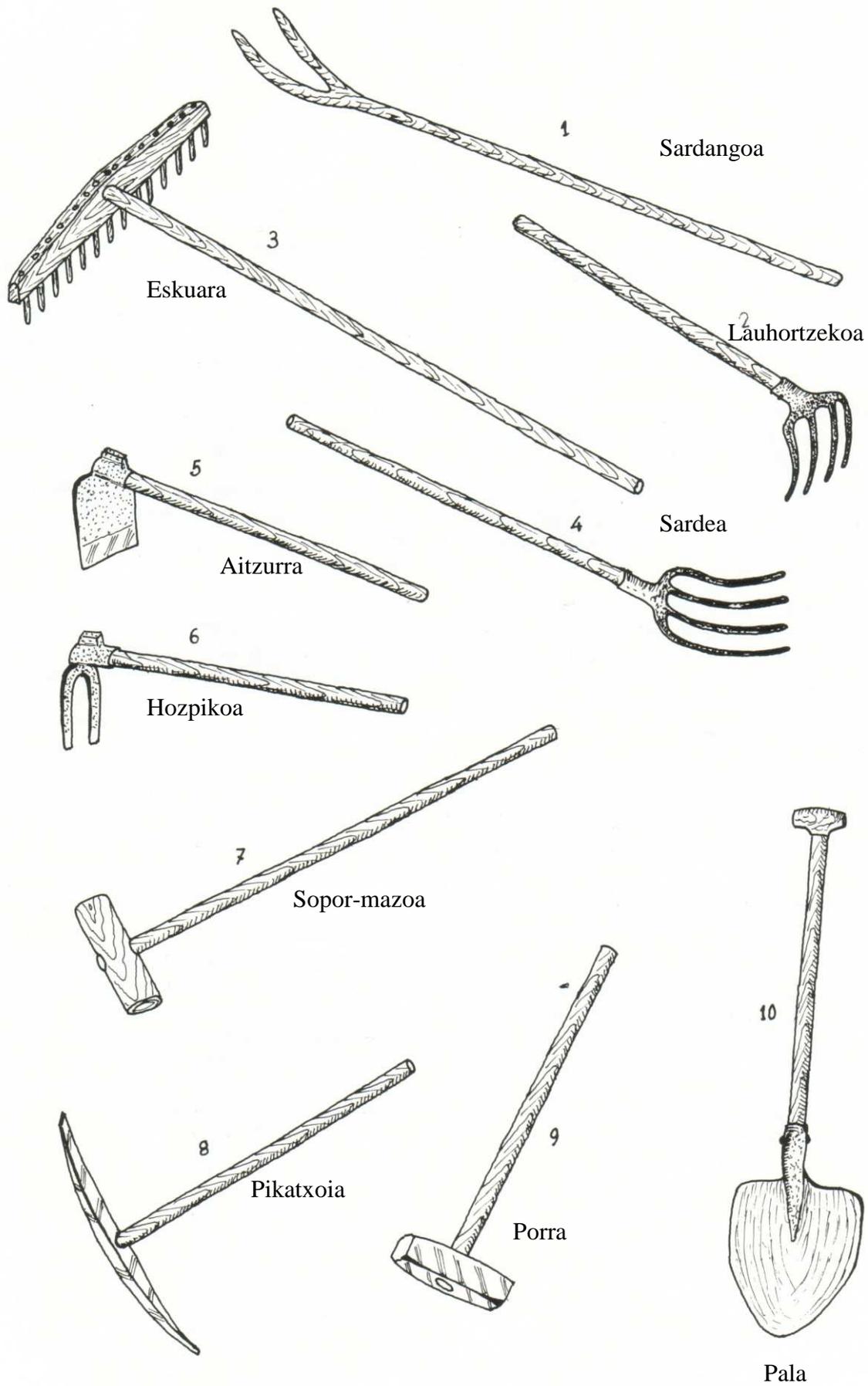
6.- Hozpikoa. Azada de dos dientes que sirve para hacer pequeñas roturaciones en la huerta, cuando se inicia la temporada de la siembra.

7.- Sopor-mazoa. Mazo de madera con mango largo que se emplea para desterronar las huertas y piezas cuando se están preparando para el sembrado. Ya no se utiliza en superficies grandes.

8.- Pikatxoia. El pico se utiliza para abrir zanjas, derribar muros, etc. Tiene dos cabezas, una en punta y otra plana, que se usan según sea la tierra más o menos pedregosa.

9.- Porra. Para golpear con contundencia, clavar estacas para alambrada, etc., se utiliza la porra.

10.- Pala. Pala de chapa embutida para manipulación, carga y descarga de arena y tierras.



4.9. Arados.

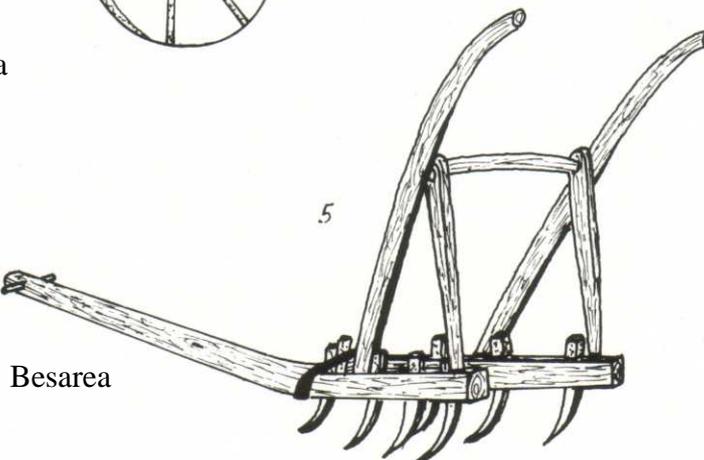
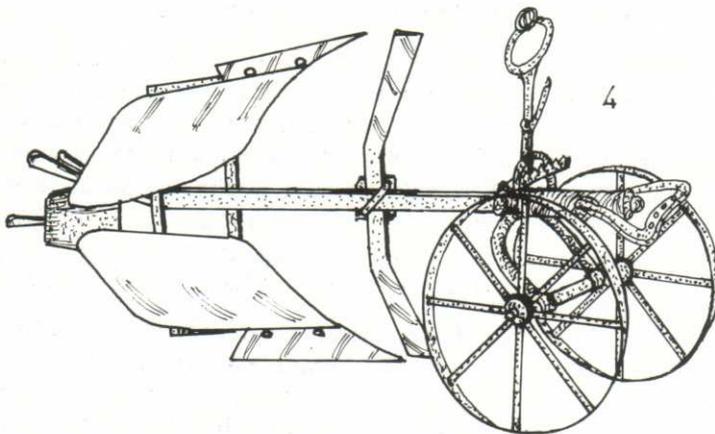
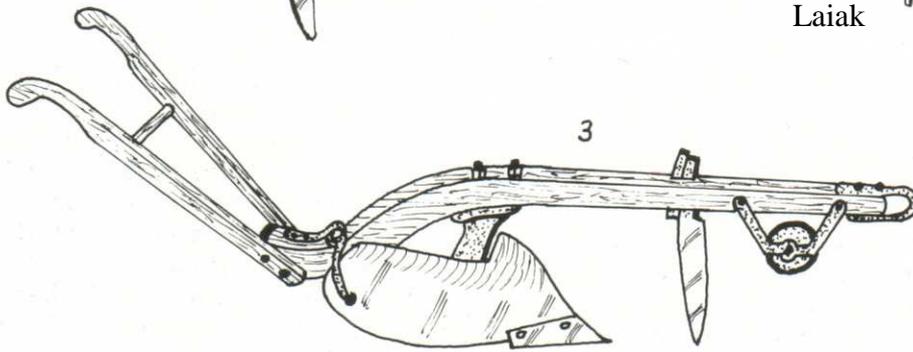
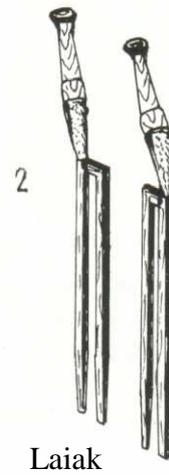
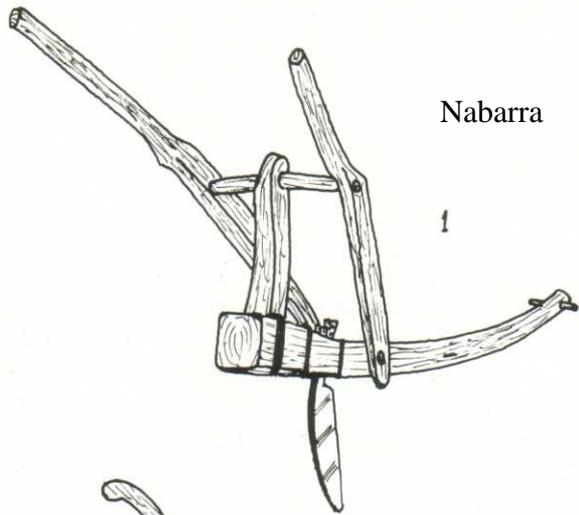
1.- Nabarra. Aunque la estructura de madera de este apero no era igual en todos los caseríos. El hecho era soportar la cuchilla con la que se efectuaban profundos cortes en la tierra a roturar, facilitando el volteo de la tierra con las “laiak”. La anchura de los cortes era según los laiaris que fueran a participar.

2.- Laiak. Este par de dobles barras algo afiladas, con mango, constituye la herramienta manual autóctona que han empleado nuestros baserritarras para roturar los campos, dando vuelta a la tierra en una profundidad de unos 30 cms. Se han utilizado hasta hace unos 60 años en que empezaron a introducirse lentamente los arados de reja. Se utilizaban en equipo, cuyos servicios se contrataban a caseríos con muchas piezas a roturar o con pocos miembros adultos en la familia. La mujer también participaba en el equipo familiar.

3.- Golde txikia. Fue el primer arado de reja que sustituyó a las “laiak”. Era de reja a dos lados y basculante, para poder roturar en los dos sentidos de recorrido por el campo. Generalmente lo fabricaba el mismo baserritarra, encargando al herrero las piezas metálicas. Su utilización no duró más de 25 años, pues fueron apareciendo las “goldea”.

4.- Goldea. Ha sido el arado de rejas más moderno que se ha utilizado hasta la introducción del tractor. Totalmente metálico, con dos rejas y cuchillas contrapuestas para utilización por volteo en uno y otro sentido.

5.- Besarea. Arado de siete púas metálicas con bastidor de madera. Se utiliza para preparar la tierra en poca profundidad, para cultivos que no precisan roturación, como el nabo, etc.



4.10. Arados.

1.- Alperra. Es un cilindro de piedra con bastidor de madera, que se utilizaba para romper los terrones más grandes que dejaba la “area”.

2.- Area. Bastidor de madera con 16 o más púas metálicas que se pasaba por la superficie roturada, una vez estuviera seca la tierra. Era el primer apero que rompía los bloques de tierra formados por la roturación, y también se le añadía peso con dos o tres piedras grandes, que se dejaban en una esquina del campo para el año siguiente.

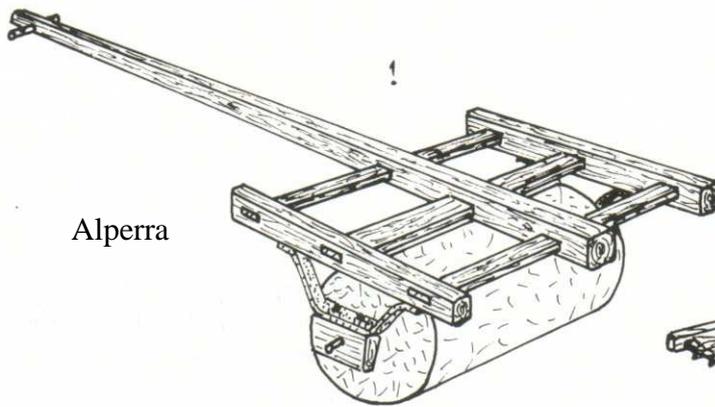
3.- Hesia. Es un panel formado por una estructura de madera y varas de avellano o castaño entrelazadas en ella. Se utilizaba después de la “alperra” para ir desmenuzando aún más los terrones.

4.- Marraxkoa. También se le llama “karra-marroa”, y es un arado totalmente metálico que se introdujo hace unos 50 años. Servía para ahuecar la tierra, una vez pasados los anteriores.

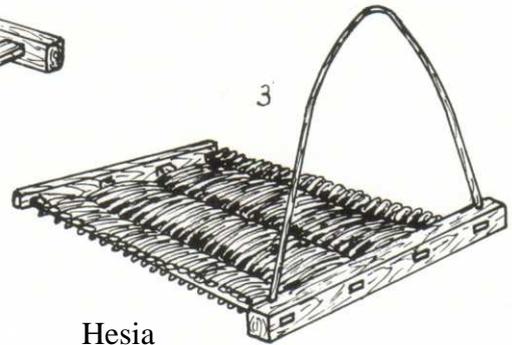
5.- Lauhortza. Es un arado antiguo cuya pieza metálica de cuatro robustas púas se fabricaba en las herrerías y se sujetaba en el bastidor de madera. Su cometido era el de ahuecar la tierra labrada antes de la siembra.

6.- Markoa. Tirado por una persona y presionando la otra sobre las púas, este marcador de madera se utiliza aún para trazar las hileras para sembrar el maíz, alubias, etc.

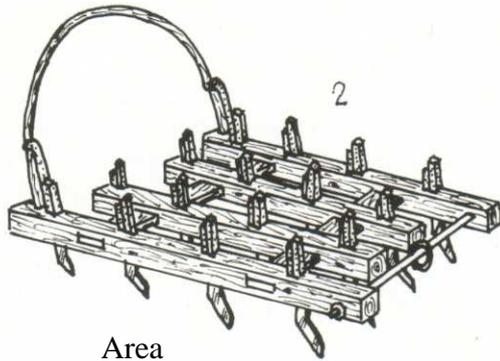
De los aperos indicados apenas se usan ya unos pocos en algunos caseríos, debido a la implantación de otros más modernos acoplados a tractores, y además porque se dejó de sembrar el trigo.



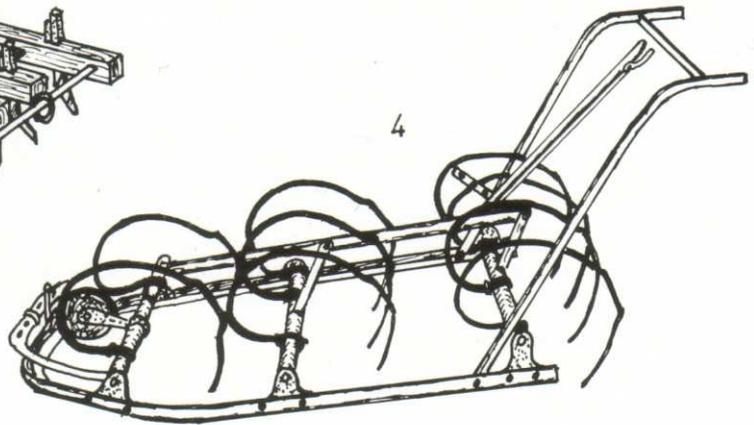
Alperra



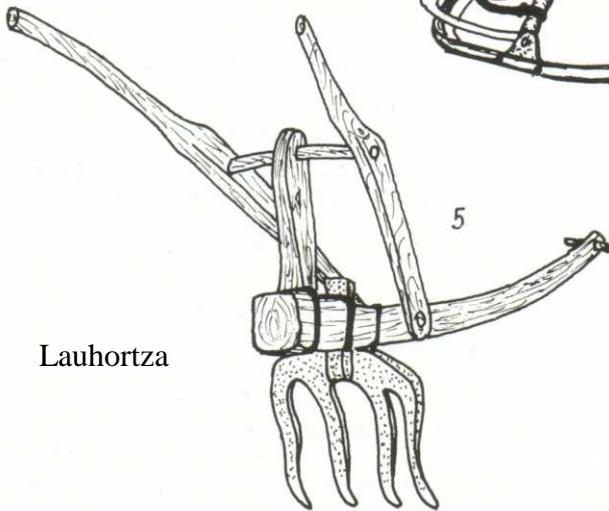
Hesia



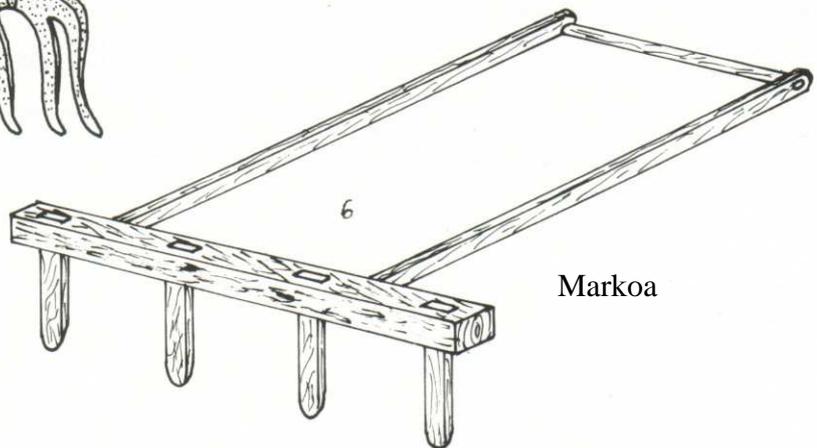
Area



Marraxkoa



Lauhortza



Markoa

4.11. Medida y almacenaje del grano.

Durante siglos las medidas que se han conocido en los caseríos para la medición y almacenaje de los granos, como trigo, maíz, alubia, etc., han sido medidas de capacidad y no de peso como hoy día. La unidad de medida era la fanega, “anega”, y fueron cayendo en desuso a medida que se fue introduciendo obligatoriamente el sistema métrico decimal, a partir del primer decenio del siglo XX.

La transición fue muy lenta, y aunque ya no se utilizan para su anterior finalidad se conservan las medidas, de madera, en la mayoría de los caseríos.

1.- Anegerdikoa. Es la medida de media fanega, que no solía existir en todos los caseríos. Lógicamente con dos medidas llenas se completaba la fanega entera.

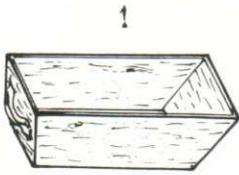
2.- Gaitzerua, Imia. Según los barrios se le llama con uno u otro de estos dos nombres, y su capacidad es la mitad de la “anegerdikoa”, lo que significa que con cuatro se completa la fanega.

3.- Lakaria eta lakariardia. Este recipiente tiene dos medidas, una por arriba y otra por abajo, y son el celemín y medio celemín. Para su mejor visión se ha dibujado sin una de las cuatro tablas laterales. La capacidad del “Lakaria” es una cuarta parte del “Gaitzerua”, y la del “Lakariardia” una octava. En el “Lakaria” caben aproximadamente tres kilos de alubias.

4.- Erresakia. Es el cilindro para rasear las tres medidas anteriores por su borde superior para dejarla exacta.

5.- Kutxa. Aunque hoy se usa como mueble decorativo, por sus tallas, es en realidad un cajón de almacenaje del grano, que generalmente tiene una capacidad de 7,5 fanegas. Es el Arca.

6.- Arka. Al igual que la “Kutxa”, es para almacenar trigo y maíz, pero es más grande, con capacidad para 16 y 24 fanegas. En castellano se le denomina Granero.



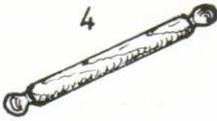
Anegerdikoa



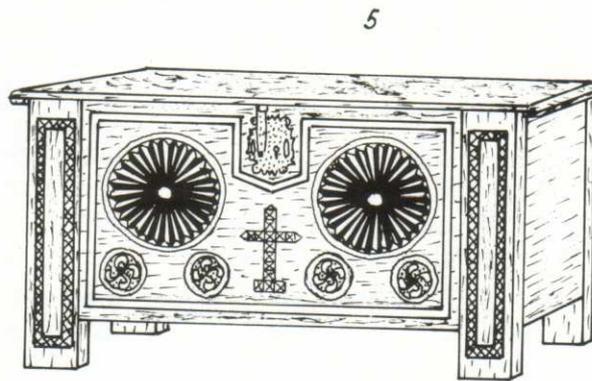
Lakaria eta lakariardia



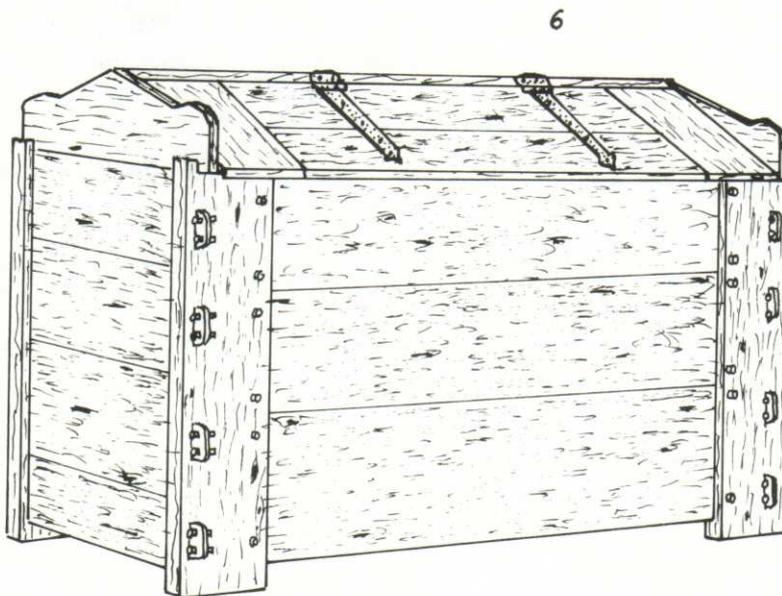
Gaitzerua, Imia



Erresakia



Kutxa



Arka

5. LA INDUMENTARIA.

Ya no se conservan trajes y vestidos tradicionales normalmente, excepción hecha de algún mantel, camisa o sábanas de lino.

El sombrero de copa y la larga capa negra, son dos prendas que se solían tener en todos los caseríos. Eran utilizados para los funerales, también para asistir a las misas de novenario, a las que asistía toda la familia, haciendo el recorrido de ida y vuelta a la iglesia en silenciosa fila india, precedidos del mayorazgo tocado con la capa y sombrero.

La ropa interior era antes de lino. La camisa era larga y muy ancha. Eran ropas confeccionadas en casa, desde el cultivo del lino que se recogía hacia San Antonio, hasta proceder al largo trabajo de su preparación y conversión en hilo. Si no tenían telar en el caserío, se llevaba el hilo donde lo hubiera para volver con el tejido y confeccionar las prendas en casa.

Hoy toda la ropa es de confección industrial, adquirida en los comercios de la zona urbana.

Si antiguamente cada profesión artesanal se distinguía por su indumentaria, hoy día ya no es así. En el centro urbano se viste según la moda y la estación anual, y en la zona rural casi todo el año de forma parecida atendiendo a la situación climática diaria.

Los hombres mayores de los caseríos usan siempre boina, albarcas y ceñidor negro, “gerrikoa”, para el trabajo en el campo, mientras que los jóvenes apenas se ponen ninguna de las tres.

Es raro ver en el caserío a mujeres menores de 70 años tocadas con el clásico pañuelo en forma de moño.

Los calcetines de lana de oveja que antes se confeccionaban en casa, ahora se compran, y lo único que se hacen las mujeres son los delantales y alguna prenda de lana.

La indumentaria de los niños también ha cambiado. Antes andaban con pantalón corto o vestido hasta los 13 ó 14 años en que a los varones se les ponía pantalón largo, pero hoy se les pone pantalón largo desde pequeños, alternándolo las niñas con el vestido.

Las albarcas que se usan hoy son de goma y se adquieren en el comercio. Antiguamente el padre confeccionaba en casa las albarcas para los miembros de la familia, con el cuero de la ternera que mataban por las fiestas entre dos o tres caseríos del barrio. Los cordones eran del mismo cuero en tiras.

Cuando hacía mal tiempo y había que salir a trabajar al monte, se usaban botas compradas, con la suela claveteada de tachuelas, a las que llamaba “borzegia”. Hoy se compran botas altas de goma llamadas katiuskas.

Se conoce el uso de la alpargata desde antiguo, pero siempre comprada. En verano se usaban alpargatas blancas para ir a la calle o de romería.

Antes el único adorno que utilizaban las mujeres de nuestros caseríos, en los días festivos, eran los pendientes. Más tarde el anillo de oro de casada y en algunos casos un alfiler de oro. Hoy las mujeres jóvenes llevan, además, collar, pulsera, sortija y reloj de pulsera.

Los hombres solían llevar reloj de bolsillo, con una cadena que lo sujetaba al hojal del chaleco. Hoy la mayoría lleva reloj de pulsera y, cada vez más, alianza de oro.

A los niños generalmente se les pone cadena y medalla, y a las niñas además, pendientes y alguna sortija.

El hombre del caserío ha tenido costumbre de usar un palo, cuando va al monte, y el “akuilu” cuando saca el ganado a abrear o pastar.

Hasta hace unos 50 años, y en algunos casos menos, para bajar del caserío a la feria solían llevar una vara más esbelta, además de ir vestidos con la larga blusa negra al estilo de los tratantes de ganado. Esta vara era generalmente de avellano blanco, y para que mantuviera su elasticidad, solía cortarse en el creciente de Noviembre. También apreciaban las varas de acebo.

Los hombres de edad avanzada suelen usar bastón, incluso cuando salen de casa para ir a la iglesia o a la feria.

En cuanto al cuidado de la ropa, las amonas recuerdan que en su juventud ponían en los armarios, para aromatizarla, manojos de hierbas de menta, espliego o romero, según la costumbre de cada familia, reponiéndolas al marchitarse.

Para preservarla de la polilla, se introducían entre la ropa cigarros puros. Más tarde empezaron a utilizarse las bolas de alcanfor, que ejercían las dos funciones, y aún se utilizan en algunos caseríos. Hoy existen productos modernos que se compran en los comercios de la villa.

Hasta que se dejó de cultivar el lino se hacían en casa todas las prendas de la cama. El jergón (hoy somier), hasta hace unos 60 años era un gran saco de tela de lino, relleno con hojas secas de mazorcas de maíz, con una gran abertura en la cara superior para poder meter la mano y ahuecar las hojas al hacer la cama. Este jergón se llamaba “lastaia”.

El colchón era otro gran saco hecho con tela de lino y relleno con lana de oveja. La almohada estaba hecha con los mismos materiales que el colchón.

Las sábanas bajera y encimera, así como la funda de la almohada, eran también de tela de lino.

En lugar de las actuales mantas se utilizaba una colcha gruesa, de las dimensiones de aquélla, que consistía en dos telas de lino cosidas entre sí y rellenas de lana de oveja. Todo ello de unos tres centímetros de grueso.

A todo este conjunto de sábanas y sobrecama, se le llamaba “tapakiak”.

Para la limpieza de la ropa de vestir y de la cama, hasta hace unos 40 años se hacía la colada, cada 15 ó 20 días. Consistía en introducir la ropa en una tina de madera, cubrirla con una tela de lino sobre la que se depositaba ceniza de fuego bajo, que se iba guardando, e ir echándole agua muy caliente en forma continua para que fuera colándose a través de la ropa. Una vez terminada esta larga operación, se llevaba la ropa a la pila de agua de la fuente o al riachuelo más cercano para aclararla.

A veces era tal el cúmulo de ropa, que si la fuente o el riachuelo estaban algo alejados del caserío, la transportaban los hombres. Hay que tener también en cuenta, que en invierno, antes de empezar a aclarar la ropa, las mujeres tenían que romper la capa de hielo que había sobre el agua. Afortunadamente ha habido cosas que han cambiado.

Algunos elementos antiguos relacionados con la indumentaria.

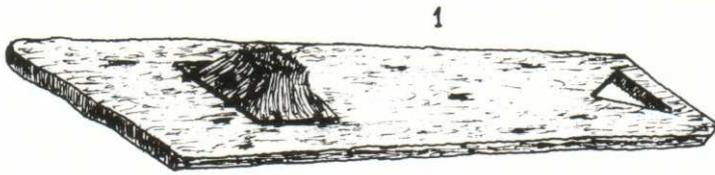
1.- Txarrantxa. Es una carda con púas metálicas insertadas en una tabla, que se usaba para quitarle la corteza al lino. El orificio triangular era para sujetar la carda con la mano.

2.- Linaza. Rueda para ir formando el hilo. Hoy en día es mecánica, ya que por medio del pedal y el volante se hace girar el rocambo que acumula el hilo manipulado. Anteriormente era manual y consistía en una vara con el rocambo en la punta, girada con la mano.

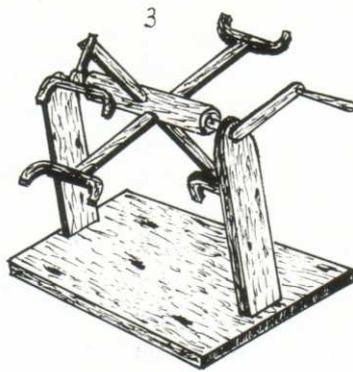
3.- Matzurkia. Aspas giratorias para hacer la madeja con el hilo tomado de la rueda. Una de las cabezas del aspa es abatible para sacar la madeja.

4.- Harilkaia. Es un soporte vertical giratorio, en el que se pone la madeja para hacer el ovillo tirando del cabo. En el cajón que sirve de base, se depositan los ovillos una vez hechos.

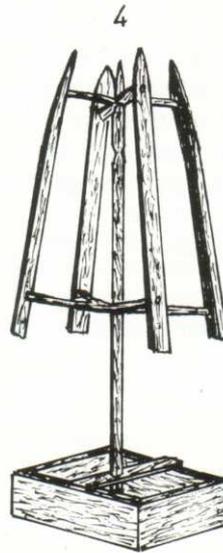
5.- Alkandora. Típica camisa de lino para hombre, con abertura botonada de la cintura para arriba.



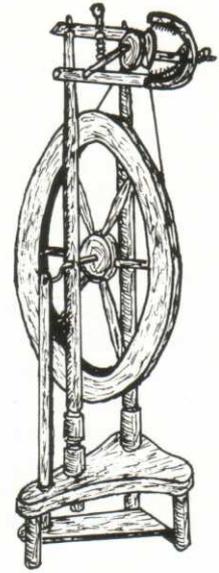
Txarrantxa



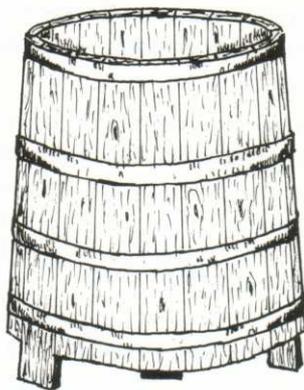
Matzurkia



Harilkaia

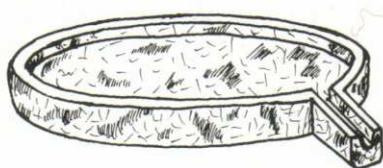


Linaza



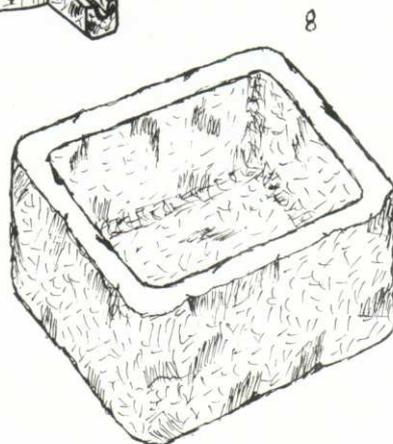
6

Tina



7

Lizibarra



8

Harraska



5

Alkandora

6.- Tina. Recipiente de madera, de forma de media cuba, en la que se introduce la ropa para hacer la colada.

7.- Lizibarría. Base de piedra sobre la que se colocaba la “tina”, y que recogía el agua echándola a la “harraska”.

8.- Harraska. Recipiente de piedra para recoger el agua colada, para volverla a echar a la “tina”.

Todo el conjunto de la colada solía estar fijo en un rincón de la casa, cerca de la cocina, en la que se calentaba el agua.

6. LA SIDRA

1.- Sagar aska. Pequeña pila de madera en la que se trituraba la manzana para meterla en la barrica y hacer la Pitarra, sidra fermentada juntamente con la manzana machacada, patsa. Hoy no se utiliza.

2.- Mazoa. Mazo de madera para triturar la manzana en la Sagar aska anterior.

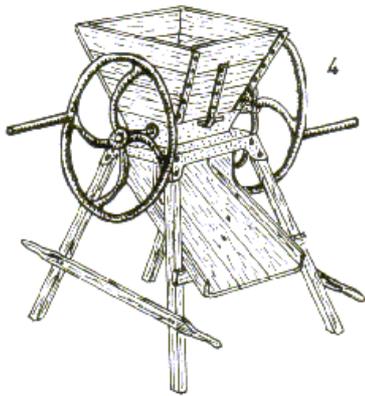
3.- Pisoia. Cuando en el caserío había lagar, se trituraba la manzana en el mismo, antes de prensarla, por medio de este mazo vertical.

4.- Sagarra txikitzeo makina. Esta es una máquina manual con tolva, para machacar la manzana. Es moderna, con mecanismo metálico sobre bastidor de madera. Se coloca junto a l lagar, de forma que la manzana machacada vaya cayendo al mismo.

5.- Dolarea. Es el lagar en que se prensa la manzana. El lagar era integramente de madera, incluso el eje roscado, los laterales y la base. Hoy la base y laterales son de cemento, y el eje con su mecanismo son metálicos.

6.- Barrika. Es una cuba de unos doscientos litros de capacidad, construida de madera con cerchas de chapa. Las cubas en las que se introducía la manzana triturada, tenían una abertura cuadrada de unos 10 ó 12 centímetros de lado. Hoy se utilizan con agujero pequeño para introducir sólo el zumo.

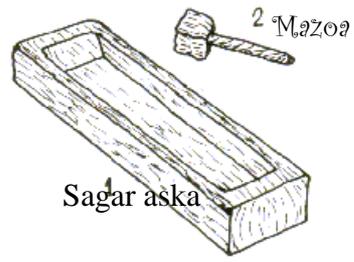
7.- Kupela. Es un tonel vertical que antes se utilizaba mucho, con tapa en la parte superior. Actualmente en las sidrerías se emplean más los grandes toneles horizontales en forma de cuba.



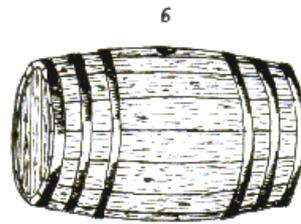
Sagarra txikitzeko makina



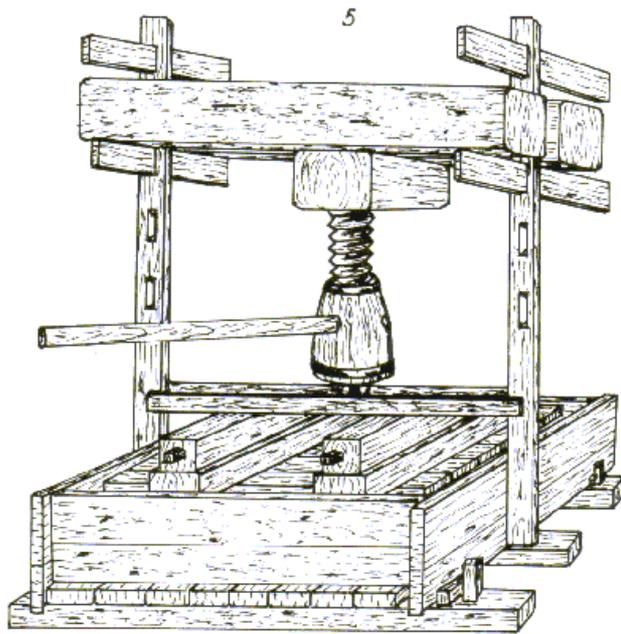
Pisoia



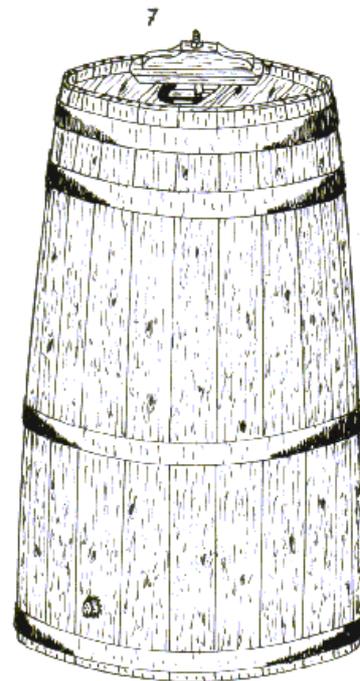
Sagar aska



Barrika



Dolarea



Kupela

7. MÁS APEROS Y DETALLES.

La vida en el caserío ha perdido gran parte de sus componentes tradicionales. La llegada de la maquinización ha apartado prácticas y herramientas tradicionales, utensilios y vehículos de siempre que prácticamente han desaparecido.

1. Rueca.

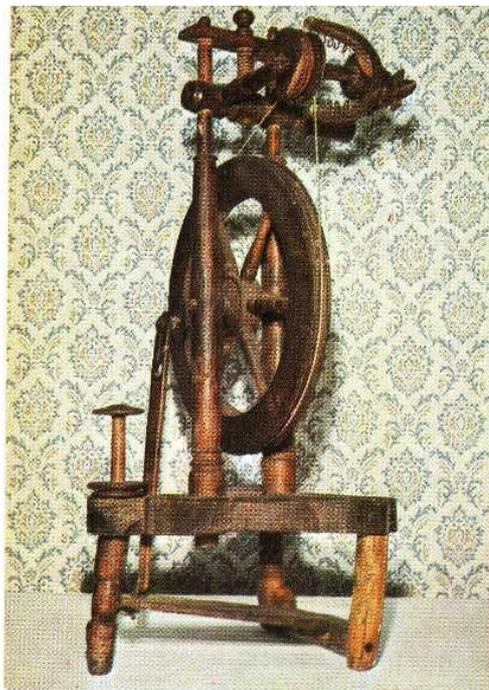
Es un utensilio que antaño era indispensable del ajuar de la señora de la casa o “etxeakoandrea”.

La esquila de la oveja se lleva a cabo durante los meses de Mayo, Junio y Julio. Después, con la lana en poder de la hilandera, su labor es ponerla presta para el ulterior hilado. Este proceso preparatorio se limita a limpiarla en agua para más tarde, una vez seca y apaleada, dejarla bien esponjosa y hueca. De esta manera quedaba a punto para ser trabajada en la rueca de pedal, que este último lo accionaba con el pie, al tiempo que con una mano sostenía la rocada que con los dedos de la otra la convertía en hilo, y así hasta completar una husada.

Esta labor de hiladura de caserío se reservaba, por lo general, a la jornada de invierno, nada propia para las faenas del campo.

La altura de una rueca de tipo corriente es de unos 85 cm y el diámetro de su rueda es de 39 cm. Otro de los modelos lleva la rueda y el huso a la misma altura.

Estas máquinas cuentan con su correspondiente devanadera.



Rueca

2. Tejedor.

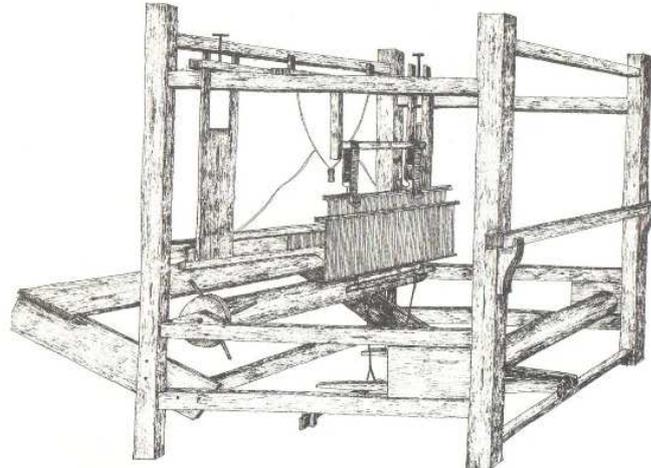
El lino para transformarlo en lienzo se sometía a este proceso:

- Madurar bien la semilla del lino.
- Cortado con la hoz junto a la raíz.
- Extenderlo en el suelo.
- Cuando se ha secado bien por un lado, darle vuelta.
- Después recogerlo.
- Peinar en el peine.
- Practicar un hoyo en la tierra.
- Hacer fuego en aquel hoyo.
- Colocar ramaje encima de la excavación, sobre cuatro maderas ahorquilladas, de esta forma se sostiene el lino que ha de secarse al fuego.
- Después agramarlo.
- Peinarlo en el peine de lino, con lo mal se obtienen cuatro clases de estopas.
- Después hilar con rueca y huso.
- Recoger en al aspa el hilo de siete rollos.
- Colocar la madeja en la devanadera.
- Después arrollar en ovillo.
- A continuación enviarlo al tejedor.
- Tejer, hacer el paño.
- Más tarde extenderlo en el herbal, donde lo blanquece el rocío de la noche.

El tejedor existía en casi todos los pueblos, hasta los años de la segunda década del siglo XX.

La presencia del telar artesano era familiar a nuestros mayores.

En una jornada de trabajo, que el tejedor la acostumbraba a iniciar a las seis de la mañana y la daba por concluida a las ocho de la tarde, confeccionaba diez, doce o catorce varas de largo por tres cuartos de ancho. La calidad del hilo que era de lino empleado en tejer, si era de mala calidad requería más tiempo y paciencia que el de buena calidad.



Telar

3. Tina para cocer la ropa.

Aunque para este menester se empleaban también depósitos metálicos, se citará únicamente el de madera.

Antes de pasar a describir esta “kuela” se recordarán algunos de los varios sistemas que se empleaban para dejar la ropa presta para el último aclarado.

En un balde se calentaba la combinación de agua con jabón y hojas de laurel. Cuando esta mezcla alcanzaba el punto de calorías conveniente se vaciaba a la tina, sobre la ropa colocada de manera ordenada y floja. El agua jabonosa escapaba, lentamente, a través de dos o tres orificios que la “kuela” tenía en su fondo y llegaba a otro recipiente que previamente se habría dejado en el lugar adecuado. Con el líquido aquí se repetiría la operación descrita cuantas veces requería el debido concluido de la labor.

El procedimiento para cocer la colada podía ser asimismo el siguiente:

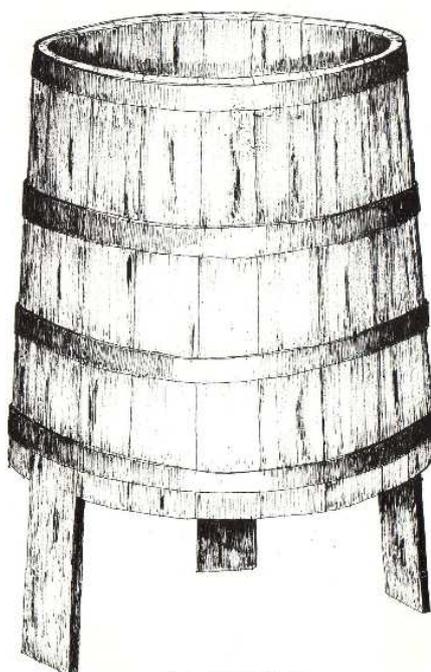
En el fondo de la tina se dejaban unas ramas de laurel y encima una arpillera o “astontzie” bien limpia, cubierta con ceniza de carbón vegetal. Sobre este polvo se extendía otra arpillera igual a la anterior o una prenda de poco valor, y por último se colocaba, de la forma ya indicada, la ropa a cocer.

Para montar esta tina se utilizaba el pino francés, que carece de la tinta que puede manchar la ropa. Había dos tamaños diferentes:

La mayor tenía 60 cm de diámetro de boca 80 cm de base por otros tantos de altura, excluidas las tres patas de 27 cm cada una, que dividían la circunferencia. Los orificios de la base eran de 1 cm de diámetro.

La más pequeña tenía 62 cm de diámetro de fondo y de altura por 52 de boca. Los agujeros de fondo y las patas, tablas que sobresalían 27 cm del resto, serían iguales en todas las tinas.

Llevaba cuatro cellos o “uztaiak”. El superior iba junto a la boca, dos eran centrales y el cuarto abrazaba la base de la cuba, en el punto de arranque de las patas.



Tina para cocer la ropa

4. Herrada.

La herrada se utilizaba en el acarreo del agua de la fuente pública a casa.

Era de madera de castaño, confeccionada con tablas de un grosor de 10 a 15 mm en su extremo superior y de unos 18 en su base.

La herrada medía 32 cm de altura, otros tantos de diámetro de fondo por 25 de boca.

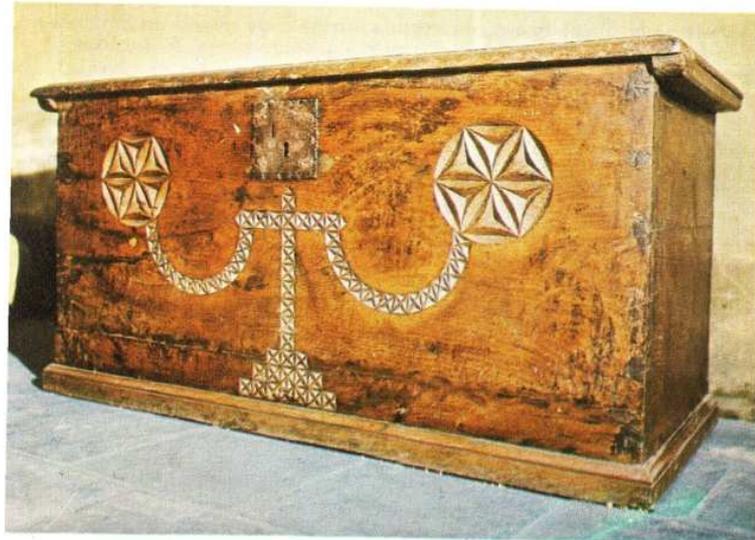
Estaba reforzada con tres cellos de hierro galvanizado, que tenía 7 u 8 cm de ancho, abrillantados por restregado de ceniza. Entre el fondo y el acabado exterior quedaba un hueco de unos 3 cm.



Herrada

5. Arcón o kutxa.

El arcón o “kutxa” es una figura como muy representativo del mobiliario vasco. Éste tenía tallados unos dibujos geométricos que tratan de decorar.



Arcón o "kutxa"

El arcón en los caseríos vascos ha sido imprescindible. Cada familia aldeana ha contado con varios, que le han servido como depósito de granos y pan, así como la señora de la casa la habrá aprovechado, principalmente, para guardar la ropa blanca.

El tamaño corriente de este era de 1'30 m de largo 45 cm de ancho por 65 cm de altura; de los cuales 3'5 cm o 4 cm corresponden a la tapa; de cuyo plano inferior arranca un zuncho de hierro que llega a la cerradura de la fachada del mueble.

6. Arquibanco o kutxatilla.

El arquibanco presenta un amplio respaldo que sirve para preservar del frío y de las corrientes de aire a los habitantes del caserío.

Éste tiene doble utilidad: al mismo tiempo sirve de banco y arca. Tiene una pequeña mesa en su centro, que se recoge al respaldo y se sujeta por medio de una tarabilla.

Este mueble puede aparecer de distintas medidas.



7. Cestas de flejes de castaño.

En estas residencias rústicas siempre había cestas de tira de castaño.

Entre los distintos modelos de cesta tenemos la “kopasaskia” empleada en la construcción y en la recogida de fruta; también podemos encontrar la “lepa-saskia” que se carga con maíz, manzana y otros productos del campo.

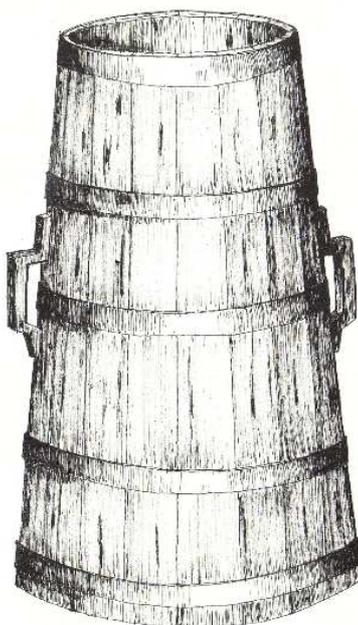
En los caseríos vascos ha sido mucho el uso del cesto destinado al acarreo de abono al campo. Éste recibe diferentes nombres, entre ellos el de “ordia”.

Cestas de flejes de castaño



8. Media para la manzana.

En la medida de manzana tenemos al recipiente de madera reforzado con llantas de hierro, del cual se ha servido el sidrero para las transacciones de fruto.



Recipiente de medida para la manzana

La línea de ésta es de tronco de cono y su capacidad es de 52 kg de manzana

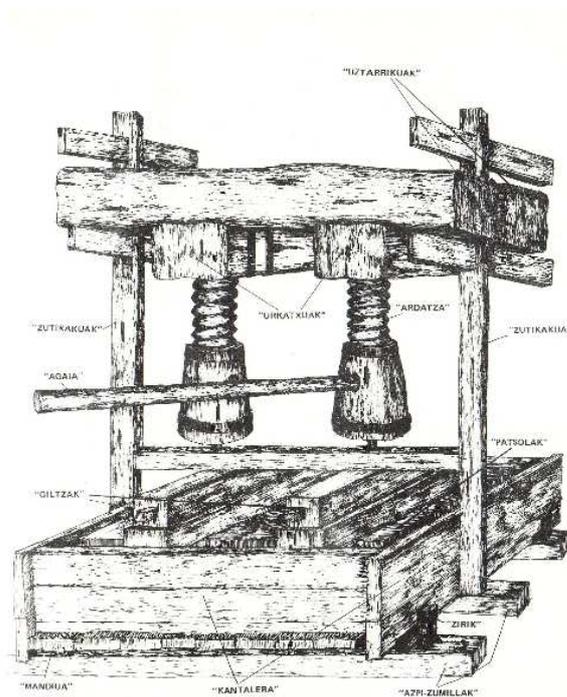
Trabajada con tablillas de pino de 16 mm de grueso, tiene una altura exterior de 93 cm con diámetro de 49 cm la base y 37 cm en su boca.

Lleva cinco aros y de éstos uno es el superior y otro el inferior. Flangeado el central, cuenta con dos asideros de madera.

9. Lagar.

El lagar de caserío, es llamado así por ser en estas rústicas residencias donde se conservan.

Estos lagares llevan el eje de hierro, pero los más antiguos eran exclusivamente de madera.



Lagar para la elaboración de la sidra

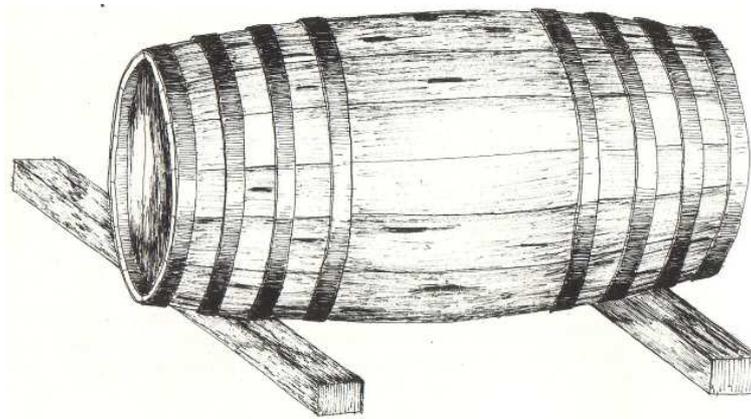
10. Barrica para el tratado de la sidra.

Para el acarreo de la sidra, desde el lagar al sitio de consumo, se emplea una cuba de línea peculiar.

Ésta puede ser de distintos tamaños. Está reforzada con catorce cellos de hierro dulce. En la tabla, más ancha de uno de los topes, cuenta con una ventana que requiere su limpieza.

En su parte superior lleva el orificio por donde se introduce el caldo, por medio de un embudo.

También hay otro tipo de cuba más pequeña que cuenta con ocho cellos y carece de ventana para su limpieza.

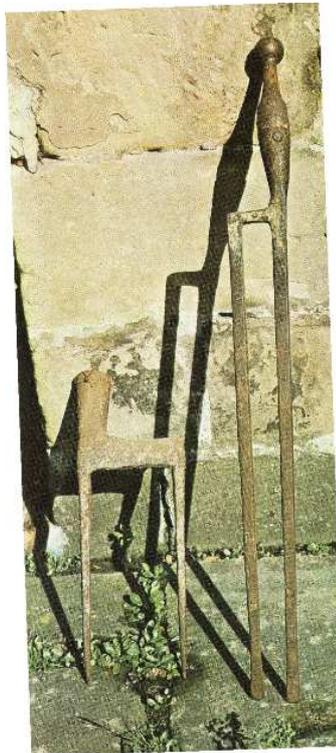


Barrica para el transporte de la sidra

11. Laya.

La laya se compone de dos piezas de hierro que, después de labradas y reducidas a un cuerpo, forman los dientes o patas de extremo aguzado. La parte superior de una de las barras se abre y hace el ojo donde se introduce el asidero. Hay dos tipos:

Una tiene los dientes separados por unos cinco centímetros y miden de 65 a 80 centímetros de largo. Su agarradero, por lo general de madera, tiene 25 centímetros de largo por 5 de diámetro, más o menos.



Laya

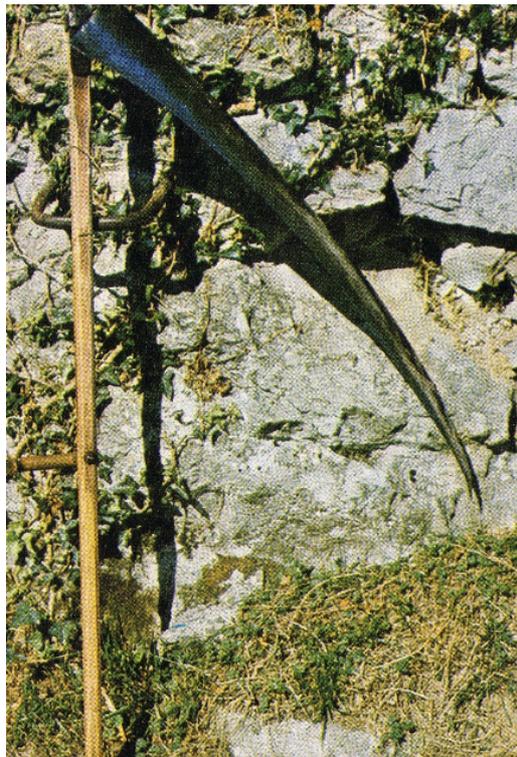
La otra laya es de tapas más cortas y anchas que la anterior. Estos dientes tienen de 30 a 35 centímetros de largo y quedan separados por unos 15 centímetros. Su mango, suficiente para que resulte lo más cómodo posible al labrador, es de 50 centímetros aproximadamente.

12. Mango de guadaña.

El mango de guadaña no se sujeta a medida fija, sino que ésta cambia según la talla del segador para quien esté confeccionado.

La parte superior de éste es de menor grosor que el lado opuesto, de corte oblicuo y en algunos casos con una pequeña chapa de refuerzo, allá donde se aplica la hoja metálica cortante.

El apero cuenta con otra manija. Ésta, a una distancia aproximadamente de 45 cm de la anterior, es la superior. Una escuadra de madera hace de asidero inferior y la traza del otro cambia en la guadaña artesana.



Guadaña

13. Baina para la piedra de aguzar la guadaña.

Este recipiente se reduce a una pieza de madera, de castaño o aliso, generalmente. Su largo es de 25 cm, con un vaciado de unos 22. El ancho de su base es de 8 a 10 cm, que en su boca se reduce a 6 cm.

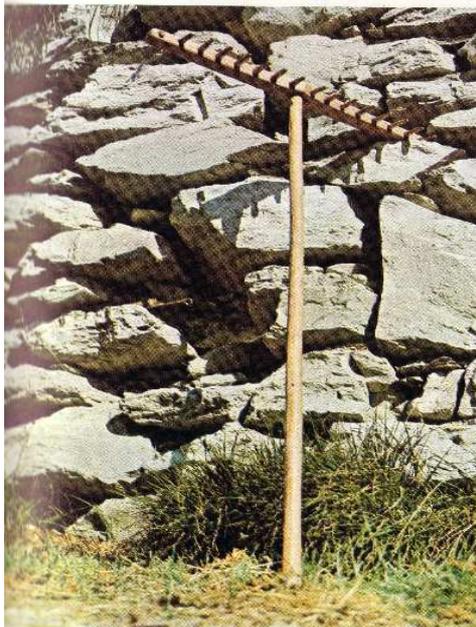
En su cara exterior y sacada a la misma madera, lleva una pestaña de sujeción al cinto.

Vaina para la piedra de aguzar la guadaña



14. El rastrillo.

El Rastrillo



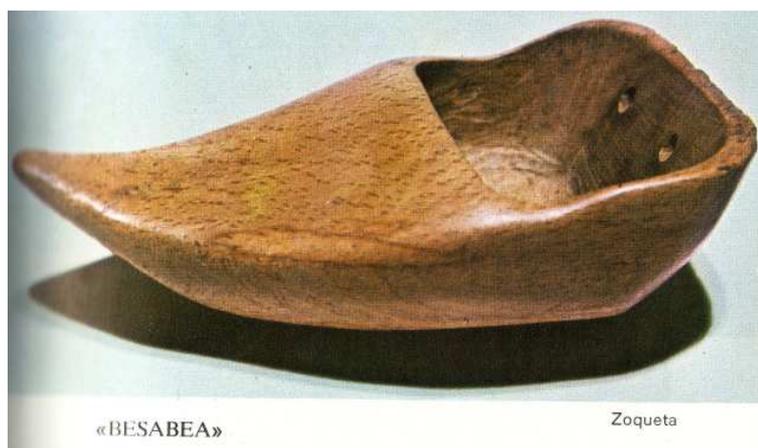
El rastrillo es ordinariamente de madera. Éste se compone del mango, el travesaño, montado en posición oblicua y los dientes suavemente rebajados en sus extremos y algo curvos en algunos modelos. Una clavija de madera, que une el travesaño con el mango, puede reforzar el apero.

El travesaño irá dentado por uno de sus lados o por los dos.

15. La zoqueta.

En la zoqueta tenemos un guante de madera que protege los dedos de una mano, durante las faenas de la siega realizadas por medio de la hoz.

Dentro de un mismo modelo se emplean dos tamaños de guantes: el que defiende los dedos meñique, anular, corazón e índice, y otro, un poco menor, en el cual el índice y el pulgar quedan al descubierto.



16. “Besabea”.

El “besabea” dentro de una misma línea responde a dos tamaños, principalmente. El mayor, por lo general de siete dientes, es el destinado a la preparación de la tierra para la ulterior siembra del maíz; el otro, el de cinco púas se emplea para la escarda cuando la planta no se encuentra debidamente desarrollada.

Dos maderos longitudinales de 1 m y uno de 2 m travesaños forman el bastidor del apero de siete dientes. Bastidor que por su lado delantero se cierra y recoge el extremo de una lanza y, en dirección opuesta, se abre hasta los 45 cm. Aquí, en esta parte posterior, de los costados, nace un armazón sobre el cual descansan los dos asideros. Estos llegan en recorrido ascendente y curvo desde la mitad delantera de los “abesak”.

Los dientes son de hierro y extremo inferior curvo en sentido delantero. Tres van en cada costado y uno en lanza. El apero de cinco dientes es algo menor que el ya descrito.



Besabea

17. “Lau-ortza”.

Los dientes se reparten en un ancho de 40 cm. Miden 45 cm y llevan línea ondulada, con remate ascendente y aguzado.

Del centro del lado opuesto nace un eje de hierro de forma de cono truncado.

De un grueso de 3 cm y un largo de 14 cm, el ancho inferior de este eje es de 4’5 cm y su extremo opuesto o superior alcanza los ocho.

Con este eje se introduce el arado en la lanza, de 3’25 m. Y por medio de una cuña aplicada a este orificio de la “pertika” se logra, al tiempo que el debido ajustado de las dos piezas, la posición más o menos inclinada del arado, que la tierra a trabajar recomienda.



Lau-ortza

18. “Aria” o “area”.

La “aria” se destina al preparado de la tierra para su ulterior sembrado.

En la “aria” tenemos un bastidor de madera dentada. Más cerrado por su parte delantera, este armazón lo forman cuatro o cinco maderos en largo y dos travesaños.

Las barras exteriores, más largas que las restantes, las tenemos unidas muy cerca de sus respectivos extremos. En el delantero por una vara o un hierro con su argolla para la cadena de tiro, y en el lado opuesto con un agarradero o esteva.



“Aria” o “area”

19. “Ola”, “espardea” o “esiya”.

La “ola” se trata de un apero que se emplea para deshacer y desmenuzar la tierra suave. La ola cuenta con un arco de madera que se angosta suavemente en dirección delantera.

En los orificios que lleva este bastidor se introducen los correspondientes cinco o seis varas de castaño, entretejidas con jarrón finos.

En su cara delantera dispone de un aro metálico, destinado al tiro del ganado. En su lado opuesto cuenta casi siempre con una vara arqueada, que es la esteva.

Para su uso se carga por lo general con piedras cuyo peso depende de la resistencia de la tierra a trabajar.

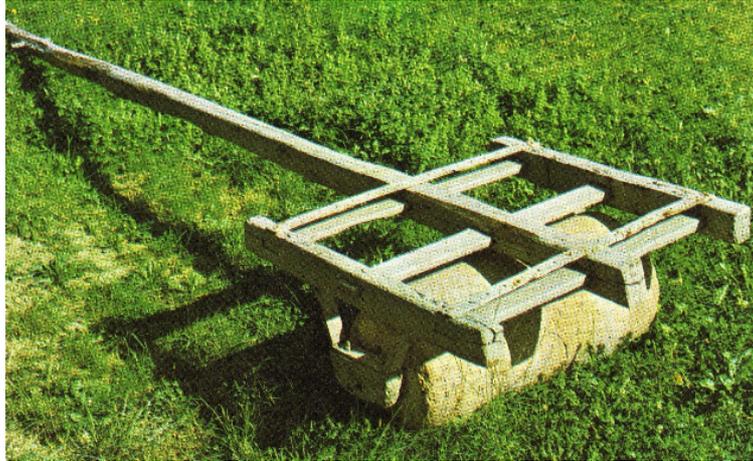


“Ola”, “espardea” o “esiya”

20. Rodillo, “alperra” o “trinkoa”.

En el peso que resulte necesario para desmenuzar y aplanar la tierra dura o “socorra” tenemos la imprescindible condición de este apero de labranza.

El rodillo cuenta con un orificio en cada lado. En estos agujeros se introducen los ejes sobre los cuales descansa un bastidor de madera, de cuyo centro arranca una lanza o “pertika”, necesaria para el tiro. El armazón o “etxea” no se ajusta siempre al mismo modelo; los dos maderos laterales pueden ir unidos por un número no fijo de travesaños.



rodillo, “alperra” o “trinkoa

21. “Marka” de mano.

La “marka” se emplea para surcar la tierra antes del sembrado.

En ésta tenemos un apero sencillo puesto que se reduce al travesaño con cuatro dientes y una “pertika” o lanza que sirve de mango. Ésta dispone de una manija que facilita su empleo y es ahorquillada en su unión con el travesaño.



22. Máquina sembradora de maíz.

Esta máquina no se limita a la siembra del maíz, ya que se usa asimismo con las semillas de remolacha y alubia.

Sus dos costados van unidos por otros tantos travesaños.

La sembradora cuenta con un eje o “ardatza” de madera, a cuyo centro se le aplica y madera ferrada.

Los extremos del eje, en el interior de su respectivo cajón destinado a las semillas, disponen de una ranura dividida por varias chapas metálicas. éstas, en su movimiento de rotación, permitirán que la semilla llegue al suelo.

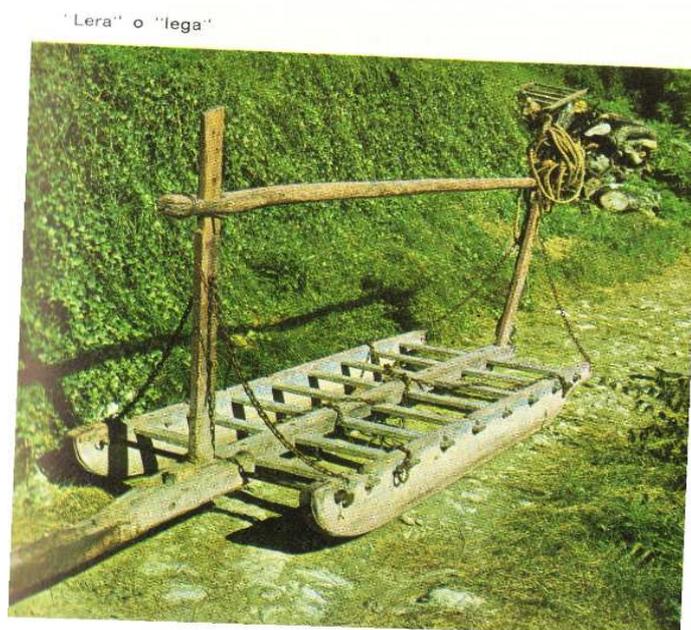
De cada sección trasera de los costados arranca una tabla perpendicular. Cosidas a estas de maderas y a los “abesak” quedan en escuadra, los dos agarraderos. Asideros que es frecuente verlos en plano algo curvo e inclinado.



Máquina sembradora de maíz

23. “Lera” o “lega”.

El medio de transporte al que aquí nos referimos es uno de los tipos de narria, que recibe también el nombre de “alera”.



Ésta se reserva para el terreno montañoso, de fuerte desnivel.

La “alera” corresponde a un tipo de carro sin ruedas.

Ésta se reduce a un bastidor formado por tres maderos que hacen su largo.

Para el arrastre puede contar con una cadena.

Si la carga sí lo aconseja se le aplican dos varales o “ezpatak”. Agujereado y ligeramente curvo el delantero y más corto y recto el posterior, que pueden ir unidos por medio de una pértiga o “gurtaga”.

24. Carro rural.

Con este nombre nos referimos al carro chillón de cama rectangular y dos ruedas de madera maciza, que giran con el eje o “gurdi ardatza”.

La cama del arco la forman longitudinales con siete, nueve u once travesaños.

La lanza tiene una o dos clavijas de madera para el sostén y tiro del ganado.

El aro, por medio de unos clavos, va cosido a los tres maderos que forman por lo general la rueda. La madera del medio cuenta, en su centro, con un orificio en cuadro que sirve para el eje. Eje al que unas cuñas metálicas o clavos dejarán debidamente ajustado a la rueda.

La rueda cuenta junto al aro y en cada cara con una o varias cintas metálicas que completan la circunferencia. Lleva asimismo dos chapas rectas por el interior y otras tantas del refuerzo superior. El agujero del eje irá ferrado por otras dos “llamak” rectas o por una chapa.



Carro rural

25. Gurdiak.

Las gurdiak son los carros de bueyes, imprescindibles en la vida cotidiana del caserío.

Carro, con el que los baserritarras lo mismo llevaban la hierba, que los materiales necesarios para una obra en el caserío o la leña que calentaría el fuego del hogar en el invierno.

26. Yugo.

El yugo vasco es cornal, que equivale a afirmar se apoya sobre la nuca y se sujeta en los cuernos.

El yugo doble es el que se ha visto corrientemente en nuestros caseríos.

Esta pieza de madera cuenta con dos orejas, cuatro corniles, cuatro pestañas, dos gamellas, dos agujeros para la coyunda y un orificio de tiro. Encima, en su plano superior y separados lleva dos orificios con destino a una vara arqueada, sobre la cual se extiende una piel de oveja. El hueco que forma esta varilla con el yugo se aprovecha para llevar el hacha, la bota de vino, la ropa...



27. Baste.

Un tipo de baste es común al País Vasco. Su interior, hecho a la medida de la bestia, es de paja de centeno distribuida de manera adecuada y sujeta por medio de costuras que la hacen resistente dentro de su debida forma. Va enfundada en arpillera y el posterior lleva forrado con piel de cabra. Su cara inferior, la que está en contacto con el animal, es una almohada de lana.

El baste tiene, en ambos extremos, una vareta de madera arrollada por una arpillera, a la que se cose su respectiva cuerda. Estas dos cuerdas son las apretaderas y refuerza al aparejo. Lleva cuatro arzones que forman dos piezas, cruzadas y clavadas entre sí por su parte posterior.

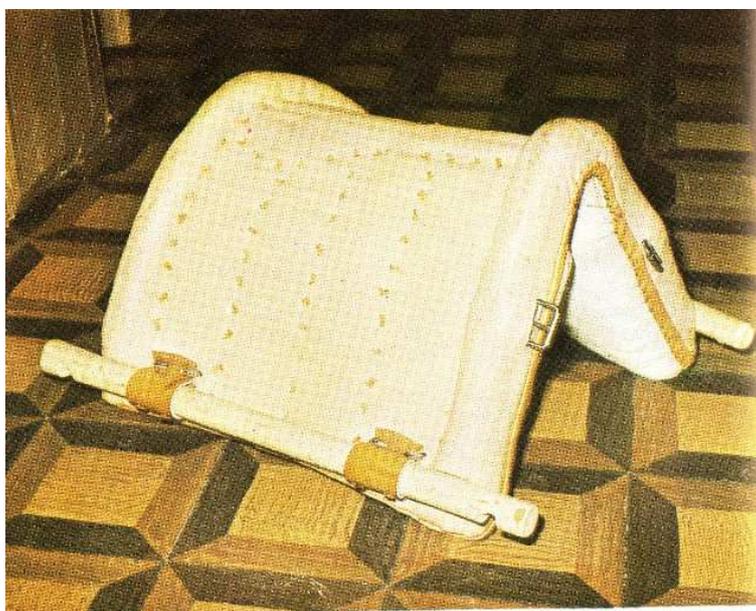
El lado opuesto de estos fustes va unido por su correspondiente tabla o costilla, cuenta con dos orificios para las cuerdas de amarre del petral y la “tarria”.

28. Albarda.

Ésta se aplica y se ajusta a las medidas de su correspondiente bestia de carga.

La confeccionada por medio de una cubierta de terliz, bien rellena de paja, contaba con dos borrenes, resaltes que los vemos en la parte delantera y trasera del aparejo.

Algunos llevan en su interior una varilla metálica y corva. Ésta refuerza la consistencia de la albarda y lo logra que ésta resulte más cómoda y llevadera para la bestia.



Albarda

29. Cincha.

Para asegurar debidamente la albarda al lomo de la bestia se emplea la cincha. Es un útil que consiste en una faja de tejido de cáñamo, con hilo de color en su centro. A uno de los cabos de este tejido cruza un palo torneado en línea de curvatura semicircular. El tejido, en el interior del extremo opuesto, lleva un listón de madera rematado por un ojo.

De esta abertura arranca una cuerda de un palmo y medio de largo, que en su cabo lleva un palo arqueado y similar al del otro extremo.



Cincha

30. Ganchos o “kakuak”.

Sobre la montura de la bestia se colocan los cuatro ganchos pareados. Este aparejo se reserva para determinada clase de carga, como el saquerío.

Los ganchos se reducen a dos secciones: la delantera y la posterior, unidas por dos, tres o cuatro palos o tablas en horizontal. A su vez, los extremos superiores de los “kakuak” pueden ir ensamblados o entrelazados por medio de cuerdas o tornillos que permitan el plegado.



Ganchos o kakuak

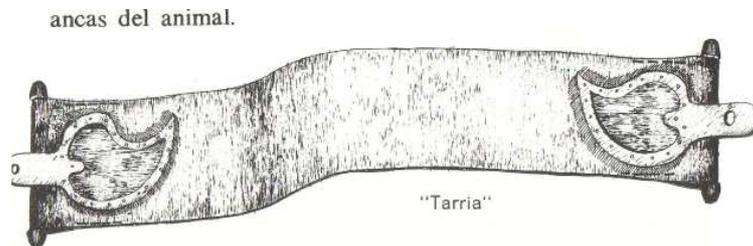
31. "Tarría".

La "tarría" arranca de la albarda o el baste y rodea las patas del animal.

Ésta es una sección de cuero doblada y cosida en sus extremos. En su interior quedan los palos de la "tarría" que sirven para dar al cuero la rigidez necesaria para soportar el esfuerzo que le exige el baste o la albarda.

El refuerzo de cuero recosido será ornado con incrustaciones de paño o cuero rojo, pelo de tejón y tachuelas combinadas a gusto del artesano.

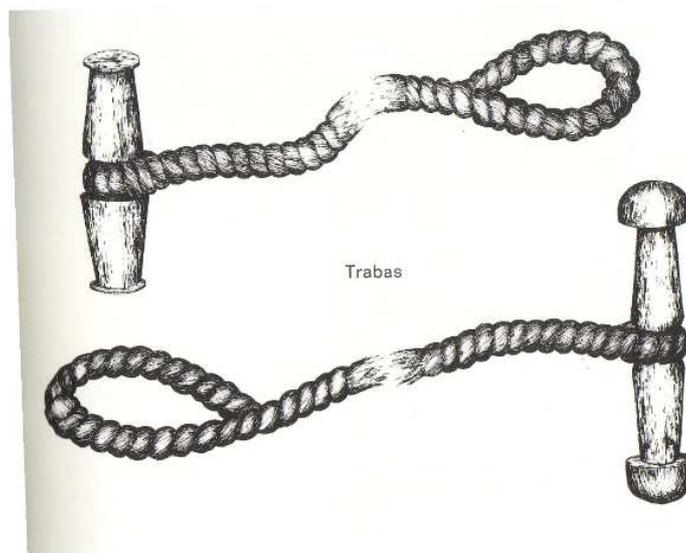
La "tarría" sirve únicamente para descender y para la caballería de talla mediana y grande.



32. Traba.

La traba se emplea cuando se quiere evitar que se desplace la caballería.

Una muletilla va en uno de los extremos de un cordel trenzado, cuyo cabo opuesto es rematado por un ojo. E introduciendo la mentada pieza en esta presilla se cierra la ligadura, que sujeta las manos o las patas de la caballería y, de esta manera, impide su libre andadura.



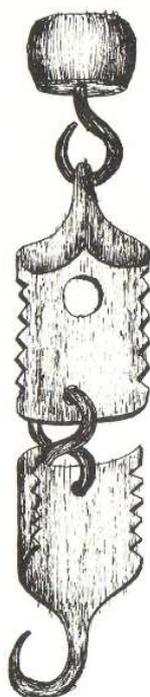
33. Gatillo o “txarratxa”.

El gatillo aplicado a la barbada de la bestia sirve para su domesticado y freno.

Éste lleva dos piezas en línea de media caña y dentadas por ambos lados, entrelazadas por medio de una varilla que pasa por sus respectivos orificios, una de ellas cuenta con otro agujero circular, para el ramal.

Los extremos exteriores de estas piezas son ganchudas. Con uno de los ganchos, abierto, se sujeta el gatillo al anillo de la cabecera y el otro, cerrado, recoge la argolla de hierro que nace de una bolita metálica de unos 50 gr. El objeto de esta bola es que cuando se deja de tirar del gatillo, su peso lo desprenda y aíse el animal.

Gatillo o “txarratxa”



34. Almiares o “belar-metak”.

Los almiarses se tratan de esos montones cónicos de paja que superan los dos metros y que salpican los prados del Cantábrico.

Se trata de apilar la hierba de pasto que se secaba entre Mayo y Junio y que no cabía en el pajar del caserío. Esa paja sobrante se va apilando con mucho cuidado a partir de una gran base circular. Poco a poco, tras pisar bien el montón, se busca la creación de un cono, que se remata con el caldero o una gran tela que evite que entre la humedad por la cúspide.