
Identificador: COSER-4501-01-00
Campaña: País Vasco 2000
Provincia: Vizcaya
Enclave: Aulesti (4501)
Fecha: 06 de mayo de 2000
Duración: 01:46:30
Informantes: I1: mujer, 63 años
I2: mujer, n.c. años
Encuestadores: Assela Reig Alamillo, Inés Fernández-Ordóñez, Pilar García-Caro Álvarez
Transcripción: María Pilar García-Caro, Elena F. Pitkowski, Víctor Lara Bermejo, Roxana Denisa Marica, Lierni Ricon
Temas: 1. Matanza del cerdo (*chorizo, longaniza, morcilla, jamón, tocino*)
2. Alimentación (*pan, horno, manteca, huevos, bollos, recetas, pescado*)
3. Animales domésticos (*burro, caballo, buey, conejo, gallina, gato, perro*)
4. Labores del hogar (*agua, fuente, lavadero, jabón, costura, colchones*)
6. Agricultura (*agricultor, campo, cereal, legumbres, huerto, patata, viñas*)
7. Ganadería (*cabra, oveja, vaca, pastor, leche, queso, lana, abejas, miel*)
10. Vida religiosa (*cura, iglesia, misa*)
11. Vida vecinal (*anécdotas, inquietudes, gobierno municipal, guardia civil*)
12. Educación (*escuela, libros, maestros*)
13. Familia (*contraste entre generaciones: abuelos, hijos, padres*)
14. Bodas y noviazgos (*boda, anillos, ajuar*)
16. Sanidad y salud (*enfermedad, médico, parto, entierro*)
19. Costumbres (*ocio, deporte, baile, juegos infantiles*)

E1: ^[1] Entonces, ¿ustedes hacían matanza aquí, en este pueblo?

I1: Todos los años.

E1: ¿Todos los años?

I1: Todos los años.

E1: ¿Y nos puede contar...?

I1: Se mataba el cerdo [HS:E1 Sí.] y se le mataba entero, los que podían, entero la *txahala* o la vaca, una vaca que había parido una vez, que es la mejor pa comer.

E1: ¿Es la mejor?

I1: La mejor, una vez de parir [OTRAS-EM] de dos años, año y medio.

E1: Sí.

I1: Una ternera de esas... es la mejor. Sí.

E1: ¿Y, y qué hacían?

I1: Se mataba, y luego, con tipo arca, se conservaba allí, se le echaba sal, y... le llamábamos cecina a eso. [HS:E1 Cecina.] Sí, y se mantenía ahí con la sal.

E1: ¿Y cuánto tiempo se mantenía?

I1: Pues eso, to'l año, porque eso era la carne del año, la comida. [HS:E1 Ah.] Y eso se desalaba como... el bacalao, [HS:E1 [Asent].] la carne y los huesos se ponían a remojar de víspera [HS:E1 Sí.] y al día siguiente, pues, a la porrusalda o a las alubias o al garbanzo se le echaba esa carne. Entonces no se, no se cocía tan bien la alubia porque tenía sal todavía. [HS:E1 Ah...] Sí. Y, bueno, y así. Y... los cerdos igual, se mataba. [OTRAS-EM] Con puerros y cebolla, y un poco de arroz, se hacían morcillas y era puerro, cebollas, ajo, perejil, [OTRAS-EM] orégano, arroz, un poquito, y todo eso con san-, con sangre se mezcla y se hacen los típicos, las típicas morcillas de aquí.

E1: ¿Y dónde mataban al cerdo?

I1: En los caseríos.

E1: ¿En los caseríos?

I1: Sí. Se mataban, [OTRAS-EM] se sacaba la tripa, se limpiaban los intestinos del cerdo y se hacían unas morcillas con eso. Y luego, se compraban intestinos en las carnicerías y se hacían chorizos con la... *giharra* y con tocino, mezclaos. Se picaba eso, donde había máquina, se picaba con la máquina, y si no, se picaba a mano, con cuchillo. Y eso, se le echaba sal y ajo, y se tenía ocho días en... adobo..., una cosa así.

E1: Sí.

I1: En unos cacharros de hie-, [OTRAS-EM] de barro.

E1: Sí.

I1: Y luego, a los ocho días, eso continuamente había que darle las vueltas pa que cogería la sal todos por parte igual. [HS:E1 [Asent].] Y luego, a los ocho días, o diez, o cinco o cuatro días, se le mezclaba el pimiento rojo de aquí, el típico, [HS:E1 [Asent].] el pimiento seco. [HS:E1 Sí.] Eso se echa a remojar, quitas las semillas, se echa a remojar, y eso después de remojar, se pasaba en los chinos o en el pasapurés. [HS:E1 Sí.] | A ver, apágalo. [R-Vcs] [A-Crt]

E2: [V-Sml] Oye, muchísimas gracias. [HS:E1 Muchas gracias.] Se lo daremos a la profesora. [HS:IE1 ¿Eh?] Que se lo daremos a las profesoras.

IE1: No, no, no, no, no, no. No le des a las profesoras. [HS:E2 ¿No?]

E1: Nos lo quedamos. [V-Sml]

IE1: Sí. [RISAS]

E1: Venga, vale, muchas gracias. [RISAS]

IE1: Las profesoras no se han molestado en venir hasta Aulesti. [RISAS] [HS:E1 Gracias.]

I1: Esto se ha hecho entre... Navarra, Guipúzcoa y Vizcaya, pero se terminó, y estuvo dos años este señor, o tres, aquí en un caserío viviendo, y bajaba tres kilómetros andando todos los días a... donde el párroco.

E1: ¿Y les preguntaba?

I1: Al párroco, sí. [HS:E1 Al párroco.] No, al párroco y al pueblo, también, casa por casa.

I2: Bueno, iba por casa por casa, por los caseríos.

E2: ¿Y sabía euskera?

I1: Aprendió.

E1: ¿Aprendió?

I1: Aprendió. Un tal...

E2: ¿Do-, Douglas?

I1: Douglas, sí, Douglas, William Douglas. Sí, un señor altísimo, vino soltero, estuvo después de dos años y pico, se marchó, se casó, y luego, vino con la mujer y con el hijo aquí. [HS:E1 Ah...] Sí, se acuerdan se acuerdan mucho de esto. [V-Sml] Aquí, los trae de los funerales, [OTRAS-EM] de las...

I2: ^[11] Costumbres de los pueblos, digo, de los caseríos y todo. [HS:I1 O sea,]

I1: el caserío, si era el tejao este el caserío, [HS:E1 Sí.] o sea, lo que marcaba el tejao del caserío, colindaba con aquello. O sea, aquello, lo que marcaba el tejao del

caserío era del caserío, aquello... no, o sea. Y muchas cosas, luego [OTRAS-EM] los mojones. ¿Mojones sabéis lo que son?

E1: No.

I1: Unas piedras que se ponen; [R-Ind] este terreno es tuyo y este es mío, pues esto para partir así. [HS:E1 Ah...] Se echaba una cinta, eh, y luego se meten, se hacen agujeros, se echan, se ponen ahí en el agujero, de medio metro o así se hacen, y ahí se echan casquillos de tejá, partiditos.

E1: Sí.

I1: Como no se pudre, o carbón, antiguamente, carbón vegetal, se echaba ahí. Y, luego, se metía ahí una piedra alargada, una piedra de..., de arena, sí, arena, areniza es, una piedra que aguanta muchos años, y aquello se ponía con la punta pa arriba, y aquello, esta parte tuya y esta parte mía. Los mojones, mojones, mojones, sí. Y todo eso se explica aquí. Luego, los funerales cómo iban, [OTRAS-EM] los recién nacidos, los sin bautizar, cómo se bautizaban debajo del tejao de no sé qué, de los caseríos...

E1: ¿Usted lo recuerda?

I1: No, yo de eso ya no porque, pero todo esto dice, eh. Y luego, un caso, si vais a leer esto, [R-Inf] un caso, mira, esta de unos vecinos, esta, mi casa y esta, de otros vecinos. [G-Mst] [HS:E1 Sí.] Pues, esta casa es muy estrecha y muy... nada. Y, claro, al morir estos, le compramos. Este señor le compró el terreno de atrás. Y nosotros compramos el caserío. Antiguamente, con el caserío iban las sepulturas de la iglesia, que, cuando se moría una persona en el caserío o en cada casa, vivienda, se ponía un mantel negro, y luego se ponía uno blanco encima con puntilla y un cestito pa guardar las velas y las, los candelabros. [HS:E1 Sí.] Y luego, cada domingo se repartía un pan redondito, que era más duro que esta mesa y aquello se repartía antes de misa y, luego, se recogía to las misas y se daba..., se entregaba en la cesta, y durante to'l año hacíamos esas cosas. Bueno, esa sepultura, la nuestra, estaba en medio de la iglesia, de esta, [R-Vcs] y de esta señora, de esta señora que compró el terreno, estaba en una esquina de la iglesia, que apenas se veía. Pues entonces, como tenía más amistad que nosotros, ¿qué hizo esa señora? | No, no, ¿está grabando o no?

E2: Sí, sí.

I1: Esa señora, ¿qué hizo entonces? Nos dejó la suya, que estaba en la esquina, y se apoderó de la nuestra. Y entonces, peleamos entre el... párroco que estuvo aquí, no, el párroco anterior y el párroco que estuvo aquí y el notario, sobre la escritura, sobre la sepultura de la iglesia. Y, entonces, como el párroco actual que estaba, vio que no tenía razón, y entonces, ¿qué hizo?, quitar to las sepulturas de la iglesia y poner bancos y nos quedamos luego sin sepultura todos. También aquí trae eso, eh. Si lo vais a leer, os lo vais a... Luego se rinde el cura, el párroco y dice que no..., teníamos | Y, de esas cosas, anécdotas, vienen unas cuantas cosas aquí.

E2: ¡¡¡ Bueno, vamos a ir por partes porque, si no... [RISAS]

I1: Sí, sí, sí. Bueno, las morcillas ya os he dicho cómo se hacen. Luego, las morcillas antiguamente, en los fuegos bajos, en la chimenea, había unos clavos metidos y ahí, como se hacía fuego, [HS:E1 Sí.] como no se podía comer todos a la vez, se dejaban a secar ahí, y a los ocho días, diez o doce días, se ponían secos, cocías un poquito, y luego con tomate o tal como estaban o fritos, un poquito se comían, estaban bien. Y... pues eso, el tocino pa to'l año se conservaba en sal. Y el lomo y las costillas y eso se adobaban a la vez que con los chorizos, y luego le dabas el pimentón ese, la carne del pimen-, del pimiento rojo y lo dejabas a secar con los chorizos.

E1: ¿Y los chorizos cómo los hacían?

I1: Los chorizos se hacen, ya os he dicho, picar, echarle, [OTRAS-EM] bueno, entonces a ojo se echaba, pero ahora se echa por kilo, [OTRAS-EM] cien gramos o ciento y pico gramos de sal, pero antiguamente a ojo se echaba, y luego se probaba a los ocho días si faltaba o si sobraba sal. A poder ser, le echaban menos pa volver a echar si le faltaba. Y luego, pues, [OTRAS-EM] íbamos metiendo con un embutín pequeño [OTRAS-EM] toda la esa, [HS:I2 Con un embudito.] la chicha que le llamábamos, con un embudito, en el intestino, íbamos metiendo y luego pinchar, pa que salga el aire que le queda ahí dentro, como los globos, pinchar pa que le salga, y el agua. Y luego se colgaban así, todos.

E2: ¿Aquí cómo conservaban los chorizos?

I1: Así.

E2: ¿Colgando? ¿Nunca, nunca metieron los chorizos en aceite o en grasa?

I1: Sí, sí, en grasa de cerdo, sí.

E1: ¿Y cómo era eso? [R-Vcs]

I1: [OTRAS-EM] Pues... eso se hacía [OTRAS-EM] la grasa del cerdo, si tenía mucho tocino o el tocino ese gordo, que ahora no le dejamos engordar el tocino porque a nadie nos gusta. Pero antes el tocino era igual de esta gordura, o algo menos, era un tocino así. [G-Mst] Y entonces esos y las chincharras que le llamábamos, pa hacer esa grasa pa los chorizos, se picaba un poquito las grasas que no se podían comer, el tocino, esas de la tripa y eso, se..., se derretía, y luego se echaba a una tinaja de barro. Y entonces metíamos allí los chorizos y llenábamos con esa grasa. Y, luego, cuando hacía falta, pues se sacaban de la grasa. Y posterior, pues, con aceite se hacen. El aceite, algunos le echan crudo, y otros le echamos con [OTRAS-EM] un refrito, después de enfriar con ajo, y los ajos se quitan. Sí, eso, sí.

E1: Y, entonces, ¿conservan los chorizos colgados?

I1: Debajo del fuego, debajo en las cocinas, o *koltza*, que se llamaba, *koltzie*, al par de la cocina o un poquito más atrás de la cocina, había una especie de sala que tenía unas rendillas así la, la madera, y ahí se secaba el, la maíz que se llama. [R-Inf] Uy, que no me acuerdo ahora. [A-Inn]. Ay, que no me acuerdo. Maíz, maíz, el este. [HS:E1 ¿Como la mazorca de maíz?] La mazorca, la mazorca de maíz, se le quitaban... los tallos que tenía o, si no había tiempo, pues se echaban ahí encima de, de esa madera, al par de la cocina, un poquito atrás. Y ahí se secaba. Y las alubias, también la mayoría, ahí se secaban. Y los chorizos y los quesos también se secaban ahí, en la *koltza* antigua que se llamaba, que respiraba de abajo, de arriba y las ventanas; si había una ventana en casa, pues se abría aquello también, pa que respire, o sea, pa que corra el aire y pa que se secase. Y los chorizos, en general, las cocinas bajas se colgaban todo y estaban chorreando de agua, pues igual dos o tres días pasaban, [OTRAS-EM] o sea, deshaciendo el agua que tenía y así lo, lo pasábamos.

E1: ¿Y los quesos también los hacían?

I1: Los quesos también, los quesos también. [HS:E1 ¿Cómo?] Eso ya es más difícil.

E1: ¿Sí? [RISAS]

I1: Sí. [OTRAS-EM] Luego el jamón, había un problema gordo con los jamones. Los jamones lo teníamos con piedras y con mucha sal en ese tipo de arca, que se llamaba *gatzun-aska*, donde se conservaba [OTRAS-EM] el cerdo y la ternera o la cecaña que se llama, donde se conservaba la carne pa'l año. Y entonces, a los cuatro o cinco meses, en abril o así, se sacaba el jamón. [HS:E1 Sí.] Y entonces, amarrao

con una cuerda llevábamos al río, porque el río no estaba contaminado entonces, metido en un saco.

E1: ¿Y lo metían allí?

I1: Metíamos en un saco y lo llevábamos al río amarraos, y luego le amarrábamos a un árbol pa que no nos lo llevaría el agua y lo teníamos allí ocho o diez días, lo sacábamos, lo picábamos un poquito a ver qué tal estaba de salao...

E1: ¿Y cómo sabían...? ¿Lo probaban? [HS:I1 Pue con un cuchillo]

I1: un poquito había que picar, o sea, se cortaba un poquito y por dentro se sacaba un trocito pa probar, a ver si estaba salao o no, y si estaba salao otra vez al agua.

E1: Ah.

I1: Y así, o sea, así. Ahora ya no, ahora pues echamos tantos kilos al jamón, tanto de sal, y tantos días por kilo, pues no sé si son dos días de..., de salmuera o eso, se le tiene al sal el jamón.

E2: ¿Y ponen una piedra encima o no?

I1: Sí, pa que se, sí, sí, sí, una o dos, igual. [HS:E2 ¿Ponían o no?]

E1: Pero ¿para qué ponían la piedra? [HS:I1 Pa que se aplaste,]

I1: pa que se aplaste y pa que se esté bien cocidito. [HS:I2 Más firme.] Sí, la sesiña o eso, sí, pa que se haga la carne más junta, o sea, más juntadita o eso.

E2: ¿Y echaban algún tipo de líquido en el hueso del jamón?

I1: Ahora, sí, pero antes, antes, no. Ahora sí, ahora sí le echan, porque luego, al empezar el jamón, las moscas en el hueso era muy peligroso, y eso es peligroso. [HS:E2 Ah...] Sí, aquí sí, porque hay mucha humedad y costaba mucho aquí secar todo eso, el jamón y todo, porque es muy, esta zona es muy húmeda. Sí, y había que tener mucho cuidao con eso.

E1: [7] Y, entonces, los quesos, ¿los hacían?

I1: Bueno, los quesos se hacen ahora también en casa. [HS:E2 Sí.] Sí, ahora, pues, más, más así, tipo..., o sea, yo hago también en casa, ahora mismo hago en casa, los quesos.

E1: ¿Pero diferente de cómo lo hacía antes?

I1: Bueno, no, ahora hacemos igual, pero antes también ahí en, en la *koltza* esa se secaban. Se hacía una especie de parrilla con unas tiras de madera o de ramas, se ponía un trapito blanco, donde había, lo que sea, y ahí encima, con otro trapo se, se, se tapaban los quesos, y entre trapo y trapo, estaban ahí [OTRAS-EM] poder respirar por todos los sitios. Y cada dos días, bajabas abajo, limpiabas con un poco de agua, le dabas un poco de aceite otra vez, secar bien y otra vez arriba, pa conservar pa'l año, que era difícil. [HS:E1 [A-Pau: ¿Era difícil?]] Sí.

E1: ¿Y eran de leche de..., de vaca? [HS:I1 De,]

I1: de ovejas. [HS:E1 ¿De ovejas?] De vaca, de vaca, poco, porque las vacas daban poca leche en aquella época [HS:E1 Ah, ¿sí?] porque no había... Ahora no, ahora, ahora dan. Tenemos una vaca en este momento que es suiza, gris, que está..., que le da leche suficiente a la *txahala*, a la ternera. [HS:E1 Sí.] Y, luego, pues con tres litros, [OTRAS-EM] con cuatro litros, se hace un queso de kilo, bien se hace. Con la de oveja, con tres litros de leche, se hace un queso de kilo, bien hecho si es..., si las ovejas están bien, eh, te dig-, te quiero decir, si la leche es de mucha grasa. Sí. Hay vacas, las holandesas esas, las pintas, que esas tienen mucha leche, pero es más delgada, poca grasa tiene. Sí.

E1: ¿Y cómo se hace el queso?

I1: Pues el queso se pone [OTRAS-EM] la leche en un cacharro con sal y una temperatura, pues no sé cuánta, yo con la mano voy cogiendo la temperatura. [HS:E2 [Asent].] Sí, ahora no sé los grados que son pa la leche, pa'l queso. Le echas sal, dejas a calentar una temperatura adecuada, o sea, cuando ves tú que está..., que está bien, lo retiras del fuego y, entonces, le echas, por litro, [OTRAS-EM] una cucharadita de, de estas de café, de esas pequeñitas, de... cuajo, el líquido. Y eso, pues por cada litro más o menos le echo eso, y revolverle, pones un palito... o un algo ahí encima, y tapas con un trapo blanco, con un trapo limpio.

E1: ¿Para qué se tapa?

I1: Eso, pa que se cuaje ahí el..., la leche con el cuajo, y se pone ya como esto. ¿Cuajada habéis comido, cuajada de...?

E1: Sí. [HS:E2 Sí.]

I1: Pues igual, idéntico que eso es.

E1: ¿Hacía usted cuajada también?

I1: También, hoy tengo hecho en casa las cuajadas, con la leche de oveja y con la leche de la... esto. Porque la leche de oveja tiene un gustillo a oveja, que el toque ese, que no nos gusta ni en el queso ni en la cuajada. Y, entonces, con la leche de vaca y con la leche de oveja, es más suave. Nos gusta más, sí, el queso y sí, el..., la cuajada. Y la cuajada, bueno, el queso se hace así, templadito, le echas la cuajada, lo revuelves bien y lo tapas con un trapo pa que no se enfríe de arriba y de abajo, pa que se mantenga la misma temperatura más, al poder ser, eh. Y, entonces, cuando ves que ya ha cogido la cuajada, tú vuelves a poner encima de la chapa otra vez y vas calentando poco a poco, dándole vueltas, y entonces, vas aplastando poco a poco con la mano, [R-Inf] le sale el..., el suero como le llaman aquí, el agua verde ese, le sale pa arriba y tú vas aplastando y te queda allí el, el, el..., la cuajada o el esto, todo. Y el agua verde todo sale pa fuera, y tú vas aplastando, dando vueltas, le das la vuelta también al esto, y es fácil. Si tú, con la temperatura, coges bien, el queso te sale radical. Ahora, el que-, la leche cocida no vale pa'l queso, eh.

E1: ¿No vale?

I1: No vale, no. Tiene que ser templada y sin cocer. Por eso es peligrosa, si las ovejas tienen alguna enfermedad, o la vaca...

E1: Claro.

I1: Ha habido casos también de eso aquí.

E1: ¿Ha habido casos aquí en el pueblo? [HS:I1 Sí, sí, sí.]

I1: En cambio, pa la cuajada hay que cocer, no vale sin cocer. Es el mismo sistema, tú cueces, dejas enfriar la leche y, cuando ves que tiene la temperatura del queso, le echas poca cosa, eh. Si es de..., yo últimamente a me-, a medias, medio de vaca y medio de... oveja. Y, entonces, le echas media cucharadita de cuajada, lo revuelves y lo tapas, lo tapas con un trapito, o sea, pa que se mantenga con el calor y te coge enseguida.

E1: ¿Y qué pasaba en esos casos que la vaca tenía una enfermedad o algo?

I1: Sí, aquí ya ha habido casos, con las ovejas ya ha habido...

E1: Ya ha habido. ¿Y, y qué ha pasado?

I1: Pues se han callao, pero alguna enfermedad, no sé, no me acuerdo qué enfermedad es. [HS:E1 Pero...] O sea, la enfermedad de..., de las ovejas pues han tenido los dueños y ellos también han pasao aquí, en dos casas. Sí, ha pasao, sí, en dos casas.

E1: [R²¹] [R-Ind] ¿Y alguna comida más típica de esta zona?

I1: Bueno, aquí las alubias, pues como en todos los sitios, alubias y talos, talos son la-, típico aquí.

E1: El talo es el pan, ¿no?

I1: [R-Vcs] No... Os voy a enseñar. [A-Crt] Os voy a explicar.

E3: Mira, esto es el talo. [HS:E1 Ah..., esto es.]

I1: Os voy a explicar. [R-Ind]

E1: Ah, sí. [RISAS]

I1: Probar. Esto es pa comer hoy.

E3: ¿Esto marcha?

E1: Sí. [HS:E2 Sí...]

I1: Esto es... *tremesa* le llamamos, esto es pa comer al día. Después de la guerra, esto se hacía dos o tres en..., de cebada, bueno, cebada no, esos panes de..., integrales que le llamamos.

E1: Sí.

I1: De esos se hacía pa comer... el primer día.

E1: Sí.

I1: Y uno se hacía en blanco, pero ahora ya no, no se hace. Esto es el pan típico que dura ocho días o doce días estupendamente, pa hacer sopas y cocer las sopas es riquísimo. En general, se cortan así. [G-Mst] [HS:E1 Sí.] Esto se hace la masa con agua, de víspera tienes que hacer *txantxadura* o levadura no artificial, hecho en casa. Se hace con un poquito de levadura de la semana anterior.

E1: Sí.

I1: Le echas aquello, añades el agua y haces una masa pues un poquito..., un tamaño así, [G-Mst] haces una masa de víspera. Luego eso dejas tapao con, [OTRAS-EM] con un trapo o, si no, con harina. Antiguamente había..., [CHASQ] la panera.

E1: Sí.

I1: Era de, bueno, de eso, y una parte era para hacer pan y lo otro era pues pa guardar cosas. El frigorífico de..., antiguo era el... esto, la panera esa. Y, entonces, ahí dejabas tapao esa masa con harina, hasta el día siguiente.

E1: ¿Para qué se tapaba?

I1: Pa que se caliente y pa que esté | Y al día siguiente estaba todo fermentao. [HS:E1 Ah...] Sí. Fuera de..., encima de la harina solía estar eso.

E1: Sí.

I1: Luego, al día siguiente, haces la masa mayor, con diez o doce kilos de harina haces la masa, vuelves a tapar con..., si es invierno, hay que tapar bastante, con mantas pa que suba, que fermente otra vez el pan, la masa. Y, entonces, ya cuando fermente o suba un poquito la masa, entonces se cortan trozos, se vuelve a amasar bien y entonces es cuando se le da el molde, haces tú, y se quedan aplastaditos. Y, entonces, manta por abajo y manta por arriba, o calor, pa que vuelva a subir. Y, entonces, cuando sube, metes | el horno tienes que tener a punto, ¿eh? [HS:E1 Sí.] El horno redondo de leña, de leña... hay que hacer bastante fuego y, cuando..., el horno es así, [G-Mst] así es esto, el horno, ¿eh?, [HS:E1 Sí. Vale.] de este tipo. Y, entonces, cuando la encimera del horno..., [HS:E1 Sí.] de la le-, con la leña está blanca ya...

E1: ¿Eso es que está caliente?

I1: Que está caliente y que ya puedes meter... esto. [HS:E1 Ah...] Ahora ya ponen con termostatos, ponen ya, [HS:E1 Claro.] que lo tienen con termostato. Y, bueno, y entonces ya saben. Pues en esta casa todos los sábados hacen veinte, treinta panes, [OTRAS-EM] tortas de estas, *tremesas*. Igual cuarenta panes de estos. Y esto es la borona, *artue*, borona, eh, maíz. Sí, esto se hace otra masa aparte y esto se mete primero en el horno, al lao del fuego, que retiras la brasa a un lao siempre. Primero, lo barres con hormigas o ramas que tengan mucha hoja, amarras a un palo y vas barriendo el horno, cuando está ya la brasa ya comidita, ya, ya está terminando. Y, entonces, lo recoges a una esquinita y, entonces, pasas o con otras hierbas o... [A-InfErr: hormi-], y ortigas, lo que sea, [HS:E1 Sí.] limpias bien el fondo de la..., del horno.

E1: Sí.

I1: Y, entonces, lo primero que tienes que hacer es, al lao de la brasa aquella que has tirao, si tienes una o dos de borona, que son unos cazos, lo mojas con agua pa que no se te pegue ahí la masa y echas allí al lao del fuego esto. Y, luego, metes todas las *tremesas* que tengas, *tremesas* o tortas.

E2: ¿Eso es el talo? [A-Nul] [HS:I1 No,]

I1: talo es de este especie, pero de borona. [HS:E1 Ah...] [HS:E2 Ah...] Probar, probar por el gusto.

E2: O sea que esto es trigo, no es maíz.

I1: Trigo, trigo. Sí, talo es con ma-, [OTRAS-EM] con, sí. [HS:E2 Ah... Es de, es de maíz.] No, coged, coged otra vez.

E1: Qué bueno.

I1: Sí, es riquísimo. Aquí los sábados está siempre a comer con jamón.

E1: Claro, qué bueno esto.

I1: Esto ya es un poquito más. Y, luego, se meten, si hay cuatro o cinco o seis *tremesas* o tortas, no sé cómo le llaman, *tremesas* aquí le llamamos.

E1: Sí.

I1: Alrededor del fuego de, de la brasa esa que se ha-, que está recogida ahí. Y, luego, vas metiendo los panes que tienes, [OTRAS-EM] lo que te queda de sitio, vas metiendo en el horno. Y, luego, sacas las *tremesas*, vuelves a tapar pa que no..., sueles tener una tapa especial por la boca del horno pa que no se salga el calor, porque es importante el calor.

E1: Y eso, ¿se lleva haciendo así toda la vida?

I1: Así to la vida.

E1: Sí. O sea, ¿que usted lo ha aprendido? [HS:I1 Sí.]

I1: Y, luego, esto se limpia bien con un trapito húmedo, se limpia, si se ha quemao un poquito, si el horno ha estao demasiao caliente, pues igual se ponen..., y esto luego se raspa un poquito pa que se esté...

E1: ¿Y esto, y cada cuánto me ha dicho que lo hacían? [HS:I1 Cada]

I1: ocho días.

E1: Cada ocho días. [HS:I1 Sí.] ¿Y para qué aguantara no...?

I1: Esto aguanta perfectamente, donde te digo, en la panera esa, esto aguantaba perfectamente los ocho días.

E1: [Asent]. ¿Y estos también los hacían...?

I1: Sí. Esto, por la noche, comíamos co-, hecho sopas, [HS:E1 Sí.] que se hacen con un cuchillo, coges un trocito y tacatá [ONOMAT], sopitas finitas, y luego lo cocías en leche.

E1: ¿En leche?

I1: Con leche esto se cuece y es rico, nos encanta.

E1: [Asent].

I1: Sí. Y, luego, talos se hacen, se hace una masa, le puedes echar harina blanca también un poquito al otro, y sal. Tú pones agua y sal en un cacharro a calentar y cuando está muy caliente, tú lo tienes preparao la harina, y vas echando poco a poco ahí el..., mientras que puedas tú aguantar con la mano el, la, el calor del agua, y vas amasando pa los talos. Y, entonces, los talos, cuando tienes la masa bien amasada, que tienes que amasar bien, entonces, tienes que hacer bolitas, de un tamaño así, como una pelotita, así.

E1: Sí.

I1: Y dejas encima de la harina en un cacharrito, luego vas... [TOS] Tenemos una pala, en vez de cuadros, pa tener el..., la tabla de la cocina, que es un cuadro, pues aquí es redondo con un mango pa hacer talos, y ahí vas aplastando, le das la vuelta al talo y vas aplastando otra vez con la mano y le echas harina pa que no se pegue, porque se suele pegar en la, en la madera esa. Pa que no se pegue, le tienes que echar de vez en cuando harina también, y le das la vuelta, tiene que estar finito, finito, finito, finito. Y, luego, hay otra pala de hierro en los fuegos bajos, echábamos ahí el talo y le dabas la vuelta, y la segunda vuelta, cuando le dabas la primera vuelta, te empezaba a..., como los globos, a subir así, el talo, y el talo, pa estar bien, tiene que estar así, bomboneo, o sea, subido. [HS:E1 Ah... [Asent].] Sí, con postillas que le llamábamos nosotros antiguamente, sí. La..., la *tremesa* también tiene que tener las postillas estas pa estar bien. [HS:E1 Sí.] Y el talo también, el talo que está bien, te tiene que subir, tiene que quedar con dos pellejos, como le decíamos. [HS:E2 [Asent].] Sí, así en dos... estos. Y, bueno, el talo pues [OTRAS-EM] aquella noche se comía, pues, si había tocino o... algo pa comer entre eso, primero; y, si no, pues ello con leche. Ello se aplastaba un poquito con tremanos, lo hacías con la cuchara... [HS:E1 Sí.] Y pues eso se comía de noche o porrusalda.

E1: ¿Y la porrusalda cómo se...?

I1: Bueno, la porrusalda aquí es muy típica también.

E1: Sí.

I1: Se pone agua, sal, y cebolla, ajo, ajo, en general, ajo, y un pimiento rojo de estos secos, en verde. No sé si habéis visto. [HS:E1 Sí.] De los que se frien; son típicos aquí.

E1: Sí.

I1: Pues de esos secamos y luego tenemos to'l año. A la alubia blanca le echamos mucho, a los callos también, a los chorizos les, les echas eso, pimiento ese rojo. Y. bueno, pues se le echa un pimiento rojo también, algunos, otros, verde. [HS:E1 Sí.]

E1: Sí.

I1: Y, cuando está el agua hirviendo, lo limpias bien... esto, lo troceas... [OTRAS-EM] A algunos nos gusta entero, pero troceaos, los puerros echas allí, y cuando el puerro hirve [R-Cmp] o las patatas a la vez, también le puedes echar, igual, cuando está hecho un refrito de ajo, y nada más. Es riquísima.

E1: ¿Y era de lo que comían habitualmente antes porque era lo que se tenía en casa? [HS:I1 Bueno,]

I1: te voy a decir. Alubia, todo el año.

E1: ¿Se tenía siempre?

I1: Todo el año había alubia, al mediodía, alubia; época de vainas, vaina.

E1: Sí.

I1: Y, luego, a la noche, porrusalda y, si había algo de sartén, que le llamábamos tocino, un poco de chorizo, algún huevo, porque huevo era caro entonces, allí pues, entonces, los abuelos... [HS:E1 ¿No tenían,]

E1: [T³] no tenían gallinas para...?

I1: Había, pero como andaban to'l día en la calle con los pies [OTRAS-EM] mojaos, dejan de poner...

E2: Ah...

I1: Sí. Ahora posterior, sí hemos tenido gallinas buenas. Ahora precisamente tenemos trece gallinas y nos ponen pues diez, doce, trece huevos nos ponen tos los días. Al estar..., pero tienen que tener el suelo seco.

E1: ¿Y antes no era...?

I1: Y antes, no. Era así. Y pues de..., de veinte gallinas máximo, veinte, dieciocho, dieciséis gallinas en cada caserío, y andaban to'l día pues [OTRAS-EM] por to'l esto, por toa la aldea. Y luego para la retirada, se les daba un poco de trigo o un poco de maíz.

E2: ¿Qué es la retirada?

I1: A estas horas, a las seis, seis y media de la tarde, pues entonces, le llamabas, crrr [ONOMAT], le llamabas, y te venían corriendo entonces, porque sabían que tenías... [HS:E1 Las...] Eso era. Y, entonces, pues había un especie de percha, que le llamamos, un rincón del caserío, un... esto, unas..., unas ramas porque, porque a la gallina siempre le gusta estar un poquito alto, abajo no le gusta a la gallina, le gusta un poquito arriba. [HS:E2 [Asent].] Y eso.

E1: ¿Y allí las subían a [A-Nul]? [HS:I1 Ellos subían.]

I1: Sí. Y siempre había un gallo también, el que les manejaba.

E1: ¿Había un gallo? [RISA]

I1: Sí. Y luego, pues claro, se sacaban chitas, todos los años se sacaban chitas en los caseríos. Las gallinas que estaban fuera, sueltas, lo que es con el gallo, [R-Cmp] ya tenían, cuando notaban que se, que se iban a poner cluecas, ya se separaban y ponían todos los días en algún rincón entre zarzas era, la mayor parte entre zarzas, donde no se le podía encontrar, ponían huevos; pues doce, catorce, dieciséis huevos y luego ya, cuando se ponían cluecas ellas... [HS:E1 Sí.] Veintiún días solían estar allí encima de las galli-, de esto. Un día sí, otro no, venían a casa a comer, sí, y a hacer sus necesidades y a..., a tomar, beber agua. Y entonces le vigilabas, pero era imposible vigilar a esas gallinas, o alguna tonta tenía que ser, pa...

E1: Para poder saber... [HS:I1 Sí, pa]

I1: poderles buscarles. Y entonces, con ventiún días o veinte y pico, empieza ya el huevo ya... [A-Crt] Las chitas, pues igual tenía doce o trece o veinte huevos hechos, y ella desde allí, un día, sí, y otro, no salía [HS:E1 Sí.] a comer o a hacer sus necesidades la gallina. Y entonces, con ventiún días o veinte, de veinte a ventiún días, ya algún huevo ya estaba picao ya, la chita por dentro ya lo picaba. Ya entonces, si tú estabas allí o si sabías dónde tenía el nido, entonces lo vigilabas, pero no les gustaba, eh.

E1: No.

I1: No les gusta, a las gallinas no les gusta. Y, entonces, vas quitándole un poquito pa que la chita te salga. [HS:E1 Sí.] Si tiene sangre por detrás la chita, aquello, la mitad de la cáscara le tienes que dejar pa que se conserve.

E1: ¿Y se deja así?

I1: Le quitas la mitad de la cáscara poco a poco, y la otra parte de la parte de atrás de la chita, le tienes que dejar porque tiene sangre todavía y es peligroso, mientras que tenga la sangre la chita en el cascarón, [HS:E1 Sí.] hay que dejarla hasta que se seque. En dos o tres horas se seca fácil... [HS:E1 Ah...] si la gallina está bien encima. Otra cosa: pa conservar los huevos, se les ponía un clavo o dos, un clavo o dos viejos, de aquellos de herreros, [HS:E1 Sí.] en el nido, porque, si había alguna tormenta como ayer y hoy, era muy peligroso, se fastidiaban los huevos.

E1: Ah, ¿sí?

I1: Y con el hierro, no. [HS:E2 ¿Ah, sí?]

E1: ¿Y por qué con el hierro no?

I1: Pues no sabemos.

E1: ¿Y por qué pasaba eso?

I1: Pues el trueno... les mareaba a los huevos y ya no funcionaban los huevos, ya no... [HS:E1 ¿Hacía]

E1: que no salieran ya? [HS:I1 No,]

I1: no salían na, se podrían los huevos.

E1: Anda.

I1: Sí. Y, bueno, pues... y así. Y, luego, pues ya hay, [OTRAS-EM] algún huevo podrido siempre había también; de entre ellos, uno o dos siempre salía. O... luego se había picao, porque la gallina, ¿sabes lo que hace con el pico? En esos veintiún días o veintitrés días que está encima de la..., de los huevos, con el pico, los que están fuera, eh, los que están fuera, los mete con el pico pa dentro, y los que están dentro, saca pa fuera pa que tengan la misma temperatura tos los huevos que tiene en el nido. [HS:E1 Ah...]

E1: [Asent]. Eso no lo sabía yo.

I1: Sí. Os voy a decir otra cosa. La patata suele estar muy buena hasta, hasta la época que hay que sembrar. Pero, a la hora de la fecha de la, de la siembra, la patata se pone más dura y más..., que le cuesta cocer más y que no tiene el mismo sabor. Y luego ya, cuando siembras y la patata ya nace en la huerta, ya otra vez, la patata en el camarote se mejora. Y la alubia le pasa igual.

E1: [T6] ¿Usted ha trabajado en el campo? ¿También sembraba? [HS:I1 To la vida.] Toda la vida.

I1: To la vida y ahora también.

E1: ¿Y, y qué tenían? ¿Qué sembraban?

I1: Pues sembrábamos, si teníamos [OTRAS-EM] cinco o seis huertas, la mitad se sembraba en noviembre, a media-, o primeros de noviembre o... últimos de octubre, se le daba la vuelta a la tierra, [HS:E1 Sí.] enteramente. Entonces, se picaba toda esa tierra, porque quedaba con unos bultos así y aquello...

E1: ¿Y para qué, para qué se [A-Pau: picaba]?

I1: Se picaba, es que quedaban unos montoncitos así y aquello había que nivelar un poquito.

E1: Ah...

I1: Y, entonces, el trigo se echaba a remojar con nitrato, una cosa verde, se echaba a remojar unos días antes. Y, entonces, sacabas aquello y lo mezclabas con cal pa saber de dón-, por dónde ibas tú tirando la, la semilla, [HS:E1 Ah...] porque no había y había que mirar dónde ibas a echar. Porque si la semilla es de color y la tierra de este color, no notabas... Y entonces, le mezclabas un poco de cal y así veías por dónde ibas echando la semilla.

E1: Y eso, ¿la cal no era...?

I1: No, no, no, bien, bien, bien. Pa la tierra siempre, lo mejor que hay, la cal pa la tierra, [HS:E1 Ah.] pa los bichos, pa las malas hierbas y pa todo lo mejor es. Sí.

E1: [Asent]. Y eso lo hacían con la mitad; entonces, ¿y mientras tanto? [HS:I1 O sea,]

I1: si había cuatro [OTRAS-EM] huertas, [HS:E1 Sí.] dos se sembraban de, de trigo, y otros dos se dejaron para nabo.

E1: Ah.

I1: Y, luego, se sacaba el nabo, se volvía a echar el estiércol, porque abono había poco, estiércol de caserío andábamos todos. [HS:E1 Sí.] Y, entonces, el estiércol, se le echaba el estiércol, se araba, y entonces se sembraba, después de sacar el nabo, se sembraba maíz. Y, cuando estaba bien los rendimientos de la maíz ya... nacida, entonces, al lao, haciendo un hoyito, se le echa la alubia.

E1: Ah, al lado de...

I1: Sí, de la planta de maíz, [HS:E1 Sí.] se le echa la alubia. Y se echan, en cada hoyo, se echan tres o cuatro granos de maíz, [HS:E1 Sí.] y alubias, otros tres o cuatro. Si alguno falla... Lo normal es dos granos, o sea, dos, dos de maíz y dos de... alubias en cada hoyo. [HS:E1 En cada hoyo.] Sí. Y, luego, pues ellos mismos suben. La alubia ella misma, el guía le va a la maíz o al palo que..., a lo más cerca que tenga. Va cogiendo, y siempre a la derecha, eh.

E1: Ah, ¿sí?

I1: La guía siempre a la derecha, a la izquierda nunca te va.

E1: Anda.

I1: A la maíz le va agarrando siempre a la derecha.

E1: [Asent].

I1: Sí.

E2: ¹⁴ Sí. Yo le iba a preguntar si usted hacía colada.

I1: Siempre, bueno, aquella antigua, no. [HS:E2 Pero]

E2: la colada antigua, ¿usted, [HS:I1 Os voy a explicar.] usted la llegó a ver la colada antigua? [HS:I1 No vi, pero lo tengo]

I1: y os voy a explicar.

E2: A ver, ¿cómo era? [HS:I1 Mira.] ¿Usted la vio hacer a su madre? ¿Cómo la hacía o...? [HS:I1 No, no.]

I1: Pero te voy a explicar cómo era. Había unas... [HS:E2 ¿Pero por qué lo sabe? ¿Porque...] Sí, porque tenemos piedras en casa y [OTRAS-EM] tiene uno mi hermano y el otro tengo yo. Bueno, era una piedra así, redonda, [HS:E1 Sí.] con un piquito así, un pico así, que se le iba el agua, y eso lo tenías encima, o sea, [OTRAS-EM] alrededor de la casa o cerca de la casa. Y encima de esa piedra, había otra redonda, otra que es de, de este tipo, pero más hondo, así, de este tipo. [G-Mst] Bueno, pues... aquí, en esta piedra hondo, que era con agujero, de este tipo, pero más alto, eh. [HS:E1 Sí.] Piedra de aquel cenicero, pero más alto, ahí calentabas el

agua con... laurel, con hojas de laurel, calentabas el agua en calderos. Y luego tú le echabas a la ropa una sábana o dos o tres, tú ponías encima de esa piedra en eso, en y ahí...

E1: ¿Dónde ponía la ropa? ¿Debajo o encima? Es que no me entero bien. [HS:I1 No, no, escucha.]

I1: Tú, en el cacharro ese [HS:E1 Sí.] ibas poniendo dos sábanas, eh, en el hondo ese. [HS:E1 Sí.] Tú ponías, echabas ahí ceniza, [OTRAS-EM] pasao un poquito, quitando los, [OTRAS-EM] el carbón que, lo que le deja, los trocitos de carbón que suele tener, aquello se le quitaba, se dejaba, al poder ser, lo más limpio de ceniza, echabas ceniza. Luego, calentabas el agua con laurel, con hojas de laurel y ibas echando el agua caliente.

E2: ¿Para qué?

I1: Pa que se remoja allí bien, porque las sábanas y eso, cada tres y cuatro y cinco meses se cambiaban. Y, fíjate, los aldeanos que no se, [OTRAS-EM] que no se cambiaban también, los domingos se limpiaban algo pa venir a misa.

E1: Claro.

I1: Y, bueno, y luego otra vez ibas cargando tú la ropa, echabas [OTRAS-EM] ceniza, y el agua caliente con laurel otra vez, ibas cargando así y dos días lo tenías allí en remojo.

E1: ¿Y el laurel para qué se echaba?

I1: Pa'l olor, pa'l buen olor, porque no había otra cosa.

E1: Claro.

I1: Y, luego, ahí le sacabas, y frotarías algo, y luego al río a aclarar. [HS:E1 Al río a aclarar.] Al río a aclarar. Y el río... [HS:E2 Y para,]

E2: y para tender, ¿cómo...?

I1: No, teníamos alambres, sí, había alambres, o sea, con postes, encima del poste, pues había un alambre, y ahí lo colgábamos. Eso, sí, colgaderos buenos teníamos, eh, eso sí.

E1: Y aquí con lo que llueve, ¿no tenían algún sistema para...?

I1: No. [HS:I2 Sí, el camarote.] Sí.

E2: ¿Qué es el camarote?

I1: El camarote.

E2: ¿La, la cámara de las..., del tejado? [HS:I1 No.]

I2: Sí, sí.

I1: Sí. Suele ser planta baja, cocina, algún... dormitorio pa las personas mayores que había en casa, o pa la madre con críos, y luego, to era [OTRAS-EM] comedero pa ganao, bueno, pa tener hierba, luego, los pesebres y luego, el ganao atrás, la cuadra. Y arriba de la cuadra era el... pajar.

E1: [A-Pau: ¿El pajar?]

I1: Sí. Y, luego, arriba de la vivienda era el... camarote y ahí se conservaban cebollas, patatas... Luego con las heladas, las patatas y cebollas había que tapar con algún saco pa que no se helarían, porque en el camarote se te helaban entonces.

E2: Ah...

I1: Sí.

E1: ¿Y ahí era donde tendían...?

I1: Allí, la ropa.

E1: ¿Y ahí se secaba? [HS:I1 Y pa quitar]

I1: las manchas a la ropa, pa quitar las manchas a la ropa...

E1: ¿Sí?

I1: ¿Sabéis el método?

E1: No. [RISAS]

I1: El jabón hecho con grasa de cerdo [HS:E2 ¿Ah, sí?] y con... [HS:E1 [A-Pau: ¿Cal?]] No, con sosa.

E1: [Asent].

I1: Y en un molde lo metías, en [A-InfErr: un] caja, en una caja, lo que sea y luego, troceabas con el cuchillo y ese era el jabón. [HS:E1 Sí.] Con ese jabón y agua templadita, actúa. Lo tendías, le dabas un poco de jabón a la ropa que estaba manchada encima del verde, encima de la hierba, en la huerta.

E1: ¿Sin aclarar?

I1: Sin nada. Y volver a echar el agua con jabón otra vez, que esté fre-, [OTRAS-EM] húmedo la ropa, y se le va la mancha mejor que con lejía y con todo. No hay...

E2: ¿Lo sigue haciendo usted todavía?

I1: Yo, sí, muchas veces hago. [HS:E2 [Asent].] Bajo a la huerta cuando tengo tiempo, lo limpio un poquito, le doy jabón y agua, y bajo a la huerta. Sigo haciendo, porque me gusta.

E1: [Asent]. Claro.

I1: Y la ropa, lavar, la ropa de la cama, eh, lavar, secar y volver a poner en la cama, nos encanta a todos, el olor ese que da... [HS:E1 Sí.] del campo. Y seguimos haciendo también eso.

E2: En verano sobre todo.

I1: Sí. En invierno, no, pero..., en verano, hago los posibles.

E1: Claro.

I1: Esta semana, también he cambiao así to las... camas.

E1: Todas las camas.

I1: Sí.

E1: ^[14] Y, luego..., ¿y nos puede contar cómo, cómo se hacían las bodas antes? ¿Cómo se conocían los novios, por ejemplo?

I1: Bueno, los novios..., solía haber de ocho a diez de la noche, un baile aquí en la plaza.

E1: ¿Ah, sí? ¿Aquí en la plaza?

I1: Sí, un acordeonista. [HS:E1 Sí.]

E1: Sí.

I1: Y, si venía acompañao, que primero fue acordeonista, y luego, pues venía con un jascán, tocaban el jascán, el bombo ese.

E1: Sí.

I1: Y, bueno, eso. Y luego, dos horas de baile, solíamos tener ahí, y, pues, algo ya sabes ahí la relación..., como en las salas de fiesta supongo que sería, yo. Y, luego, era, cuando empezaba a las diez...

I2: [HCruz: Me habrá llamao].

I1: [HCruz: Sí]. [R-Ind] Cuando se terminaba el baile, se empezaba con dos sueltos, [HS:E1 Sí.] empezaba el baile. Y, luego, pues agarraos. [HS:E1 Sí.] Y no nos gustaba a las chicas bailar dos piezas seguidas con un chico, [HS:E1 Con el mismo. [RISA]] no nos gustaba, nos cambiábamos todas.

E1: Claro.

I1: Y siempre estábamos pendientes de uno la otra, y del otro la otra, y así andábamos. Y, luego, cuando se terminaba el baile a las diez de la noche, [HS:I1 Sí.] todos, la mayoría, por aquí abajo, porque hay menos barriadas ahí, hay más barriadas pa arriba. [HS:E1 [Asent].] Y al cruce de arriba era la salida de todos los chicos y chicas, y ahí vigilar con quién quién iba. [HS:E1 Ah... [RISA]] Y si te dabas cuenta que ibas sola, ahí iban otros dos chicos. Y los del pueblo, a los de fuera, que venía mucha gente de fuera, de [A-Pln: Arrate], Gizaburuaga, [OTRAS-EM] Bolívar, por ahí venía mucha gente aquí, muchos chicos jóvenes venían aquí. Y, entonces, los de aquí le apedreaban a la vuelta cuando iban a acompañar a, a las chicas del pueblo, a los chicos de fuera, le apa-, [A-InfErr: apadreaban], apedreaban, [RISAS] sí, y le daban [RISA] y por eso teníamos mala fama. Había mucha, muchas veces aquí... [HS:E1 [RISA]]

E2: ¿No venían chicos de fuera entonces? [HS:I1 Sí venían también.]

I1: Sí, sí, por eso, sí venían.

E2: [Rndo: ¿Se arriesgaban?]

I1: Sí. Y luego, a la vuelta, igual las bicicletas pinchadas también, si alguien traía bicicleta.

E1: ¡Ay! [RISA]

I1: Pinchadas también las bicicletas.

E1: Entonces, ¿los chicos acompañaban a las chicas? [HS:I1 ¡Uy...!]

I1: Aquí, siempre. [HS:E1 Siempre.] Siempre. Era rara, era rara, [OTRAS-EM] que, que algún chico no tendrías pa acompañarte. Y estabas un ratito al lao de la puerta o en cercanías del caserío, y el chico pa casa, y luego... [HS:E1 [A-Nul].] Aquí hemos estao muy controlaos con el cura.

E1: ¿Sí?

I1: Sí.

E1: Mucho control. [RISA]

I1: Una disciplina terrible hemos pasao, [HS:E1 ¿Sí?] la época nuestra particularmente, [HS:E1 ¿Qué no les dejaban hacer?] sí. El señor que le...

E1: ¿Lo cuenta?

I1: Sí.

E2: [T¹⁰] No, pero cuéntenos un poco. ¿Qué pasa, que mandaba mucho el cura o qué?

I1: Sí, tuvimos un cura muy dictador, que ahí el que le acompañó a escribir este libro fue... ese, [HS:E1 Ah, fue ese.] el que... esto. Y aquí no, pero en, en el siguiente pueblo estuvo de párroco también. Y ahí pues unas cuantas bodas..., ya me parece que cuenta también eso él, eh.

E1: ¿Qué pasaba con las bodas? [HS:I1 Porque]

I1: él, si una chica andaba con un chico, [HS:E1 Sí.] él lo deshacía eso. [HS:E1 ¿Ah, sí?] Y hubo unas cuan-, unas cuantas chicas que fueron al convento, porque el cura no les dejaba casar con ese chico.

E2: ¿Por qué?

I1: Manías que tenía, y ahí se le respetó, y aquí luego, cuando vino, pues aquí le... [HS:E1 Aquí no.] Al principio, sí, empezó a mandar.

E1: Sí.

I1: Pero no le..., no le admitimos. Y... tuvimos congregación de las Hijas de María y Congregación de los Luis-, los chicos. El segundo domingo del mes..., [HS:E1 Sí.] teníamos misa los domingos a las nueve de la mañana, nos teníamos que confesar y comulgar.

E1: Todos los domingos.

I1: Sí. Y a la tarde, teníamos que venir al rosario, ese domingo, y luego teníamos alguna charla. Y... pues así estábamos discrim-, discriminadas. Confesar y comulgar teníamos que hacer al mes, todos, y al confesionario, eh. Y luego a la, los domingos, la criada nos vigilaba, que tenía una criada. "Fulanito ha venido a tal hora, menganito ha venido a tal hora". Y así.

E1: ¿Y ponía, y ponían en la puerta de la iglesia quién no podía comulgar? [HS:I1 No, no, no.]

I1: Llamaba por el púlpito. Escucha, en Marquina, el ocho de diciembre, Inmaculada, fiesta nacional, o sea, fiesta del pueblo, y aquí nos prohibió bailar con los chicos, teniendo baile, no nos dejaba bailar el señor ese. Y una prima mía y su ami-, tres amigas bailaron el tercer año, el cuarto año que nos prohibió. Pues el domingo siguiente, primero les llamó a las madres. Y luego nos llamó, llamó por el púlpito, que les había echao de la congregación de las Hijas de María por, por no respetar, el día ocho de diciembre, día de la Inmaculada, por bailar con los chicos en la plaza. [HS:E2 ¡Qué barbaridad!]

E1: Bueno, es que esta mañana nos ha contado que había algunos curas que llegaban a poner el nombre en la puerta de la iglesia...

I1: Ahí, en el otro pueblo. [HS:E1 [A-Nul].] No está..., casualidad que no está el marido de esa señora. [HS:E1 Sí.] Pues esa señora salía con un chico, con este no, con el anterior salía, y eran vecinos el cura y la chica, única hija, la chica esa. Y, claro, un domingo, el sábado, ¿sábado? No, un domingo, la chica llegó a tal hora a su casa y el cura le vio de su casa. Al domingo siguiente, llamó, dijo: "[NP], [NP], única hija, [NP] está fuera de la congregación porque ha venido a tal hora a casa con el chico".

E2: ¿Delante de todo el pueblo?

I1: En, en la misa.

E1: Ay, ay, ay.

I1: Menudo disgusto que hubo.

E1: Sí.

I1: Única hija.

E1: ¿Y los padres?

I1: No, no, aquí hemos pasao, ya te digo, aquí hemos pasao canutas, canutas hemos pasao aquí con los curas. Primero que le llamaban a los padres. Luego, la bronca de los padres, luego seguido, la bronca de ellos, y luego por el púlpito. [R-Vcs] A mí una vez, los domingos a la tarde pues, tres amigas y yo, cuatro, una íntima amiga mía tenía el novio en América y pues salíamos en cuadrilla, tres, cuatro, cinco amigas, después del rosario a pasear. Y después del paseo, pues me juntaba yo con el novio, con el actual marido que tengo ahora. [HS:E1 Sí.] Y, bueno, salíamos, paseábamos pues dos kilómetros o tres, y volvía. Y un día me llamó el cura este,

me dice: "[NP]". "¿Qué?". "¿Tú qué? [OTRAS-EM] ¿Tú quién crees que eres?", me dijo: "¿Pues?". "Ninguna pasea y tú pa pasear un domingo a la tarde con el novio, ¿tú quién crees...?". "Pues yo, [NP]". Le dije: "Porque por las noches nos tienes controlaos y de día no podemos, a ver qué coño vamos a hacer", le dije. [RISAS] [A-linn].

E1: ¿Y qué le pareció?

I1: No, nada, ahí, ahí terminó.

E1: Ahí terminó.

E2: Madre mía, [HS:I1 Y así hemos vivido.] menudo cura. [HS:E1 Menudo cura. Madre mía.] [RISAS]

I1: No, no, hemos pasao..., ya te digo, eh.

E1: Pero los padres no eran tan...

I1: No, pero que como les obligaba también el cura, les decía: "Pues su hija anda así, su hijo anda así, porque esto". Y pues eso.

E1: Y le, se le respetaba mucho al cura.

I1: Es que a los curas y a los médicos entonces había un respeto terrible, y a los mé-. [HS:E2 ¿Y al alcalde?] Al alcalde también.

E1: ¹¹¹ También. ¿Y cómo se elegía alcalde? ¿Quién era alcalde?

I1: Pues eso ya no te puedo decir, la verdad. Yo creo que entre los..., en aquella época, pues fran-, en mi época, pues los franquistas eran.

E1: Claro.

I1: Y entre ellos elegían. [HS:E1 Claro.] Pero, la verdad, como han sido señores del pueblo... Uno tuvimos, que hace poco que ha muerto, un señor que era militar de mutilao de guerra también, y ese sí hizo unas cosas que... Aquí es típico pruebas de arrastre de piedras, que luego...

E2: ¹⁹¹ ¿Ah, sí? ¿Es típico del pueblo, aquí?

I1: Sí, también me parece que trae algo también ahí. Es [OTRAS-EM] con ochocientos kilos la piedra que pesa o cuatrocientos y pues una pareja de bueyes o de vacas que pesen equis kilos, que no pasen de ahí. Si pasan de ahí, pues equis kilos más la piedra, arena, un saco o dos, sacos de arena se les carga. Y, entonces, carretero se le llama uno que va con el *akulo*, con un palo largo por delante, y el otro que le empuja la piedra, carretero le llamamos a eso. Sí. Y, entonces, pues arrastrar. Hay que hacer un clavo, que son treinta metros, me parece que son, pa allá y treinta metros pa acá.

E1: Sí.

I1: Un clavo es pa allá y otro clavo es pa acá, y el que más clavos hace, pues [OTRAS-EM] gana la apuesta o el concurso. [HS:E1 Ah...] Sí, aquí es, somos muy aficionaos a eso, y también levantamiento de piedra, también mucho.

E1: ¿También?

I1: Sí. Y luego pulso, que son unas bolas o diez kilos o pesas de, de los molinos antiguos, que son unos cacharros así de... En casa ya tengo de cinco y de diez kilos, eran de cincuenta, veinte, venticinco kilos. Y entonces, dos de venticinco con las anillas a ver quién daba más vueltas, también eso. [HS:E1 Y entonces..., ¿ese, ese... alcalde que tuvieron...?] Se puso... | Pues ese una vez vivía ahí, al final de la calle...

E1: Sí.

I1: Y al lao tenían un bar. Y, claro, a la madrugada, pues salían de ese bar los chicos jóvenes y uno meaba a un lao y el otro meaba al otro lao, y al día siguiente, el alguacil a casa, que el alguacil era cojota y el, y el alcalde también cojo, los dos. [HS:E1 ¿También?] Sí, los dos cojos. [RISAS] Y, al día siguiente, el alguacil con su bicicleta, con una pata allí iba, y dice: [OTRAS-EM] "El alcalde, de parte del alcalde, que a la noche a las ocho que tenéis reunión en el ayuntamiento". "¿Y de qué coño?". "Pues no sé, ya os dirá". Y al otro también, y al otro también, a nueve chicos. Y les dice: "¿Quiénes sois vosotros pa mear a mí..., delante de mi casa?". Y el otro y el otro y: "¿Quiénes sois vosotros? Pues dos días de arresto o ciento cincuenta pesetas". No sé si eran, en aquella época cuando se ganaban seis pesetas de sala-, de sueldo al día, o no sé si llegaba a ello, y ciento cincuenta y a pagar cada uno y a casa. Y el que no tuvo, pues tenía que ganar y pagar. Cómo hemos vivido, eh, no teniendo váteres... como tenemos ahora. [RISAS]

E1: ¿Cuánto podían tardar ellos en ganar ciento cincuenta pesetas?

I1: Ya te digo, pues cinco o seis pesetas que se, que se ganaba al mes, [HS:E1 Claro.] dime tú lo que se podía hacer. Y luego molinos ha habido aquí.

E1: Sí.

I1: [OTRAS-EM] No sé si son Beko Errota, Beko Errota, Bolintxu, Ibakatx, Torreko Errota, Ibeta Errota, Ibeta Errota, Angiz, Errotatxu... Ha habido ocho molinos aquí, en el municipio, en cinco kilómetros que tiene el pueblo ocho molinos ha habido.

E1: ^[T6] ¿Y, y la gente iba allí con su...?

I1: Llevábamos cada uno [OTRAS-EM] veinte, venticinco kilos, según qué familia éramos, veinte, venticinco, treinta kilos de maíz o harina llevábamos, en unos sacos de..., de tela o... Llevábamos, llevábamos el trigo pa que nos rompería en el molino. Y, entonces, tardaba pues como... filatono, a-, abasto, que le llamábamos en aquella época; después de la guerra, venía un señor que prohibía [OTRAS-EM] moler el trigo y el maíz.

E2: Sí.

I1: Teniendo en casa, no nos dejaban moler, los de Abasto. Y entonces, nos precintaban, nos precintaban los molinos y no dejaban. Y, entonces, ¿qué hacían? Cortaban, volvían a poner y de noche se juntaban los molineros y decían: "Tú una hora y yo otra hora". Pa servir a los clientes. Íbamos de noche, cogíamos de noche, los que vivían lejos venían con burros, dejaban en mi casa los burros o... la carga, y luego, poco a poco, pasábamos nosotros a los molinos. Y así hemos vivido.

E2: ¿Y por qué no dejaban moler?

I1: Porque después de la guerra nos hacían entregar al ayuntamiento. El que cogía veinte fanegas de trigo, pues tenía que entregar cin-, [OTRAS-EM] diez kilos o diez fanegas o ocho fanegas de trigo. Y los, los de casa nos quedábamos con hambre. Y, entonces, nos llevaban..., una partida llevaba el alguacil, otra partida llevaba el alcalde y el resto, pues nos llevaba por ahí, maíz y trigo.

E1: ¿Y a los molineros les, les pagaba?

I1: El molinero nos quitaba por veinte kilos o venticinco kilos, no sé si eran dos kilos y medio de trigo que nos quitaba, o de harina. La renta de ellos o el..., por romper o por esto, no sé si por moler eso.

E2: ¿Cómo llamaban a eso?

I1: ¿Eh? [HS:E2 ¿Cómo llamaban a...?] Pues un canon o un... esto, que nos quitaba eso.

E1: ¿Maquila no lo llamaban?

I1: ¿Maquilla? No, maquila es, maquilla es un palo, es un palo que..., pa ir al monte, maquilla.

E1: Maquilla, no. Yo digo maquila.

I1: ¿Maquila? Maquila, no, no. [HS:E2 ¿No?] Y luego... [HS:E2 Un palo]

E2: que es para ir al monte, que la he interrumpido, pero eso es con elle, ¿no? Maquilla.

I1: Maquilla, maquilla, *makile, makile*. Y luego teníamos también un *buldie*, que era un papel. [HS:E1 Sí.] Cuando moría una persona, [OTRAS-EM] como un castigo, qué te voy a decir, un..., pa perdonar los pecaos así, uno era de este tamaño, *buldie* que le llamábamos, era a cinco pesetas, y el, un otro ma-, mayor era a diez pesetas. Y a cada difunto ponían los curas allí pa sacar otra manera de dinero. Cogías un papel de esos y dejabas el dinero y le ponías en el ataúd, ataúd esto, y iba con los papeles el difunto. Y el que no pagaba esos atributos de la iglesia, tenía castigo de entregar al granero al lao de la iglesia equis kilos de trigo o maíz o alubias, teníamos obligación pa los curas, pa los tributos.

E1: ¿Y eso lo pagaba la familia de...?

I1: La familia tenía que llevarlos, de los caseríos.

E1: Claro.

I1: Me parece que todo eso os viene aquí, eh.

E2: ^[16] ¿Y, y los hijos antes nacían en casa o sus hijos nacieron...?

I1: Los míos no, los míos no, pero [OTRAS-EM] yo también nací en casa.

E2: ¿Y cómo era eso antes? [HS:I1 Pues nada...] ¿Usted lo recuerda?

I1: No, yo no he visto ningún parto, pero mi madre era la comadrona, que como dicen siempre... [HS:E2 ¿Ah, sí?] Sí, mi madre... [HS:E1 Cuéntenos.]

E1: ¿Aquí se llamaba la comadrona o la partera?

I1: No, no, aquí: "[NP], ven..., que tienes que poner inyección, que está con neumonía". Y allí iba, pues cada tres horas o cada dos horas había que poner una, [OTRAS-EM] un antibiótico... en aquella época; con neumonía o pleura o lo que tenías, hasta que se le bajaba la fiebre. Y entonces ibas de caserío en caserío sin parar, igual tenía cuatro pacientes mi madre, y to la noche pasaba y to'l día poniéndole inyecciones. Y, cuando había un parto un poco complicaio, el médico que teníamos le decía: "[NP], venga, prepárate, que tenemos que ir a tal sitio". Ahí iban los dos. Si alguno tenía algún caballo con algún carro, te venía, y si no, pues andando.

E1: [R-Prt] [A-Pau: ¿Iban] andando?

I1: Si no, andando; a los caseríos con un farol o con un... esto de trigo, que se hacían unos ataos de trigo, con aquello de, de antorcha que llevábamos.

E1: Sí.

I1: Sí. Que era muy bonito aquello. Cuando querías más luz, le dabas un poco de meneo así a la antorcha esa...

E1: ¿Y salía?

I1: Sí, salía. Cuando no querías, bajabas un poco y se apagaba, y quedaba con la brasa dentro. Sí. [HS:E2 [Asent].] Se hacen, o sea, dos manojos de trigo, [HS:E1 Sí.] con la hoz vas cortando y dos manojos dejas en un montón y vas cortando, y otros dos manojos. Y, luego, cuando tienes un trozo, o sea, una partida hecha así, vas, coges seis o siete, [OTRAS-EM] plantas de trigo, que tienes ahí, en el manajo

ese, agarras y lo amarras con esos ocho o diez manojos así. [G-Mst] [A-Pau: Espera.]

E2: Sí, sí, se entiende.

I1: [G-Mst] O sea, este es el manajo, tú agarras así, lo doblas, le das un [A-InfErr: mudo], nudo y luego esa te sirve pa antorcha. Eso lo, lo, lo desgranas primero en una máquina y luego lo guardas pa el ganao, pa'l invierno.

E1: Sí.

I1: Y también te servía pa eso, de noche, en invierno y así pa andar, de luz, los que no tenían farola y eso.

E1: ¿Y los niños cuánto tiempo tomaban el pecho?

I1: Pues más que ahora.

E1: ¿Más?

I1: Sí. Y si no, pues se les daba leche de vaca o de oveja rebajao con agua. [HS:E1 Ah...] Sí Y pa, a los niños es-, [OTRAS-EM] estreñidos se les daba café recién hecho, [HS:E2 ¿Café recién hecho?] dos o tres gotitas. Sí. Y, luego, [OTRAS-EM] el tallo del perejil, de la rama del perejil, o sea, con aquello, en un cacharrito, lo ponías aceite de oliva, lo untabas aquella puntita del perejil, y aquello al crío, si no podía cagar, le metías, le dabas unos meneítos con aquello, con aceite y con aquello pa ablandar el..., y lo hacía.

E1: Y ya está. Anda. [RISAS]

I1: Bueno, y más, pero no me acuerdo.

E1: Sí. Y, luego, ¿cosas de cuando usted era pequeña o...? [HS:I1 Ah. [OTRAS-EM]]

E2: Y las mujeres, cuando, cuando parían, [HS:I1 Las mujeres llevábamos...] cuando parían, ¿había que guardar cama? [HS:I1 Sí, les tenían...] ¿O había que...? ¿Qué cuidados se hacían a las mujeres cuando estaba recién paridas? [RISAS] [HS:E1 Se ríe.] A ver.

I1: De vergüenza, pero creo que fue terrible aquello. Mi madre solía contar que las abuelas antiguas que guardaban las sábanas sucias [HS:E1 Sí.] pa, pa'l parto. Y entonces le ponían de rodillas, medio agachada a la mujer allí, y allí por detrás la mujer le acompañaba al médico y ellas allí de rodillas agachadas | ¿cómo?

E2: Pero ¿quién estaba de rodillas agachada?

I1: La que tenía que partir.

E1: La, la que tenía que parir.

I1: Parir, la que tenía que parir, [OTRAS-EM] les ponían... [HS:E2 ¿Y para qué?] Pues pa trabajar o pa que bajara la, la criatura más fácil.

E1: Ah... [Asent]. O sea, ¿que la ponían de rodillas?

I1: De rodillas, encima de esas sábanas sucias, así que fíjate qué sanidad teníamos. [HS:E1 Sí, sí.] Y luego, [OTRAS-EM] sí, dice mi, mi madre solía decir que, desde que nacimos nosotros, ella que a tos los críos que ha ido a los partos, que siempre les ha baño.

E1: Y antes, ¿antes no...? Nada.

I1: Los críos, si hubierais visto aquí, de nuestra época, las cejas y en la cabeza, una roña así, [G-Mst] de esta gordura, y un olor en el verano, un mugre...

E1: Sí.

I1: De asco era aquello. Ahora, posterior, no, posterior..., [HS:E1 Claro.] [OTRAS-EM] a la cría mía le salió, que tengo dos hijos, le salió, pero le das un poquito de vaselina y al día siguiente se suelta toda. Pero aquella época, como no había nada, ni se les lavaba a los niños ni nada, pues... Y había una vestimenta pa los niños...

E1: ¿Y cómo era? [RISA]

I1: Os voy a decir. Una camiseta de tela..., [HS:E1 Sí.] por delante, atrás, se les ponía y, luego, otro de punto, si había, por detrás, adelante. Y luego un pañuelo de tres picos se les amarraba así para atrás, pa que el cuello se sujetara tiesa, o tieso el niño. Y, luego, después de todo eso, había tipo de una gasa, un..., una tela cuadrada, en blanco, si había, se enrollaba bien a la criatura con eso. Y, luego, una manta en color se les hacía [OTRAS-EM] coloreao o rayao, se forraba una manta vieja o unas camisetas viejas que había, con esa tela oscura se volvía a enrollar a la criatura. Y, luego, con un bendel, con una tira así, se le daba vueltas y se le tenía a la niña, a la criatura, como si sería un muñeco así tieso. [RISAS]

E2: ¿Y eso lo ha visto usted?

I1: ¿Eh? Y...

E2: ¿Y lo ha hecho a los niños?

I1: Yo, a mis hijos, le he puesto pa decir y sacarle fotos pa me-, *mendela*, se llama ese, ese cinturón. *Mendela*. Y, luego, todo esa ropa, cuando le cambiabas pa la cama, que había que poner los viejos, entonces, eso se secaba en el fuego bajo y el olor a pis y a sucio, que andábamos tos los críos, pues dime tú. Y las cunas, el colchón en un saco finito, lavao, [HS:E1 Sí.] metías el..., [OTRAS-EM] ¿Cómo has dicho del maíz? El..., el, el cacharro ese.

E1: ¿Lo de la mazorca de maíz? [HS:I1 ¡Mazorca!]

I1: Que suele tener unas hojas, pues, cuando de..., deshojas el maíz, aquello se secaba todo pa'l ganao, y de aquello, los más finitos se hacía el colchón pa la criatura que venía al mundo. Y en la cuna se le ponía el colchón de *zerukak*, *zerukak*, las hojas le llamábamos. Y, entonces, cuando rompía el saco o las *zerukak* se podrían de chis y de caca, que el crío lo llevaba, pues volver a hacer otra vez el saco nuevo. [Rndo: Qué sanidad teníamos].

E2: ¿Y los pañales?

I1: Pues los pañales, eso te digo, un trapo blanco, si había un trozo de sábana, un trozo de sábana blanca... si había. Pues con aquello le recogías a la criatura así todo. [HS:E1 Sí.] Y, luego, con bajos de pantalones de mahón o de pana que había o de faldas viejas de personas mayores, un trozo, lo rellenabas tú, como las... colchas de ahora, que son de... acrílicos, pero, antiguamente, pues camisetas viejas o algo viejo le metías ahí dentro pa que empaparía el pis de los críos.

E1: ¿Y eso no se lavaba o sí?

I1: Pues cada ocho días, quince días, cuando se podía, porque no había jabón ni había tiempo. [HS:E1 Claro.]

E2: Que digo que, que, que, que, que..., que estarían completamente irritados los niños. [HS:I1 Bueno,]

I1: pues, aceite, aceite de oliva y... [HS:E2 Que estarían...]

E2: ¿Qué les daban?

I1: Aceite de oliva. [RISA] Se dejaba... [A-Crt] [R-Vcs] Las mujeres, cuando... el parto, si era un poco difícil, [HS:E1 Sí.] pues entonces, se le llamaba a otro médico de Lekeitio, un tal [NP]. Sí. Y, entre los dos, pues igual dos días de parto, tres días de parto.

E2: Madre mía. [HS:E1 Madre mía.] [HS:I1 O sea, asfixiaos, asfixiaos.] ¿Usted recuerda algún niño que naciera muerto?

I1: Muchos, entonces, aquella época, muchos. Sí. [HS:E2 ¿Recuerda algún caso?] Yo, tres días de parto, mi madre solía decir, que traje el intestino en tres vueltas en esto [HS:E2 ¡Uh!] y tres días de parto que..., de agarrar y de hacer fuerzas a la cama, a la cabecera de la cama, que to las manos se abrió ella.

E2: ¿Su madre o una...?

I1: Mi madre, mi madre. Y luego a mí, consecuencia de eso, se creía, hasta los tres años, me daban [OTRAS-EM] ataques epilépticos.

E2: Ah. ¿O sea que usted tardó en nacer tres días?

I1: Tres días. Y negra y morada. [OTRAS-EM] Y pensaban que no era, ¿no? Que no...

E1: [A-Pau: Que no iba a salir].

I1: Y partos así, pues ya te digo... No había cesáreas.

E1: Claro.

I1: Mal o bien... tenías que hacer de... donde sea. [HS:E2 [Asent].] Y, luego, era en la cama, si había limpio bien, y si no, con caldo de gallina. Ese día te daban caldo de gallina y café con leche, un poco de leche. Y, al día siguiente, te volvían a hacer con cuatro sopas aquello. La gallina comía el marido... o la abuela o el abuelo y la, la par-, [OTRAS-EM] la que parió, pues..., cuando le empezaban a dar de comer, cuando ya [OTRAS-EM] la anemia ya no la aguantaba más.

E1: ¿Y por qué hacían eso?

I1: Pues pensaban que era malo. No les bañaban, no les limpiaba... el agua. [HS:E2 ¿A los niños o a las mujeres?] Ni a los niños, ni a las mujeres. Venían así levantás hasta aquí. [G-Mst] No se podían ni..., ni limpiar las cabezas. Aquí los críos, yo me acuerdo que, con ocho años, que... ninguno se limpiaba la cabeza. Y bañar y eso, no.

E1: Nada.

I1: Y a mí, ya te digo, yo en la cuadra.

E1: Sí.

I1: Llevaba un balde de agua caliente, templadita y dos jarras aparte. Ahí me duchaba como podía o me lavaba y luego me aclaraba con las dos jarras de agua. Y así hemos vivido. Y los servicios en ninguna casa casi.

E1: ¿Nada?

I1: Si hay un váter, si había un váter de madera que cagabas igual te..., si era ligerito, te salpicaba pa arriba otra vez. Y las gallinas igual, comiendo allí debajo. [RISA]

E1: ¿Debajo...? [RISAS]

I1: Y así hemos vivido.

E1: Claro.

I1: Pero hemos sido eso, hemos sido muy felices.

E1: Sí.

I1: Porque ha sido una vida sana y hemos vivido bien. Y, bueno, falta..., comida no nos ha faltao; [HS:E1 [Asent].] mucho o poco, siempre hemos tenido.

E1: Claro.

I1: Patata siempre ha habido, cebolla, matanza siempre se hacía. Y, bueno, pues así hemos vivido.

E1: ^[r12] ¿Y dónde iban a la escuela? ¿Aquí?

I1: Aquí mismo, sí.

E1: ¿Y era de chicos y chicas? **[HS:I1 Sí, chicos y chicas, sí.]** Juntos.

I1: Teníamos de nueve a diez y media; de diez y media a once, el recreo, y de once a once y media, **[OTRAS-EM]** clase otra vez. Y a las once y media, íbamos al catecismo hasta las doce y media, una hora. Luego, salíamos de allí, rezábamos en la iglesia el ángelus, y a casa. **[HS:E2 [Asent].]** A las dos otra vez a la escuela.

E1: Sí.

I1: Los jueves teníamos libre.

E1: Los jueves.

I1: Los jueves, tos los jueves, libre, pero los sábados, clase, eh. Y a la tarde, a la primera hora, las chicas teníamos costura o ganchillo o..., bueno, labores. **[HS:E1 Sí.]** Y, luego, pues otra hora nos quedaba de algo. Yo, a la costura, la primera, y to lo demás, la última. **[RISAS]**

E2: ¿Era muy religiosa?

I1: Hemos sido todas **[OTRAS-EM]** por obligación o... **[HS:E1 Claro.]** Hemos sido, sí, aquí a la iglesia se ha atendido mucho y se sigue... las personas mayores, los jóvenes, ya no tanto. Sí, es pena, pero bueno. Tenemos una iglesia hermosa, os voy a enseñar ahora, que soy sacristana en este momento, bueno, en este momento, ya llevo ya doce años.

E1: ¿Sí?

I1: Sí.

E1: ¿Y hasta qué edad iban a la escuela?

I1: Aquí, hasta los doce, catorce años. **[HS:E1 Catorce años.]** Ya a los catorce años con una enciclopedia hemos estudiado to la...

E1: ¿Toda la...?

I1: **[OTRAS-EM]** To'l EGB o to'l... **[HS:E1 Sí.]** Sí, con una enciclopedia; luego..., la enciclopedia fue un poco mayor y pa la lectura teníamos otro libro, Mi libro.

E1: ¿Sí?

I1: Sí. **[HS:E1 [RISA]]** Con un..., una pizarra, **[HS:E1 Sí.]** con un lápiz pasábamos el curso, o más igual, porque no había dinero y había que pasar con aquello, y el que perdía, pues... se veía... bien.

E1: Claro.

I1: A la mañana, a la primera hora, cantábamos el Cara al sol y la alzada de la bandera. Y luego rezábamos un padrenuestro y un avemaría. Y, luego, el catecismo, primero, luego historia sagrada o... cálculos. Y luego, al recreo, y luego pues la otra media, ya no me acuerdo; pues sería historia de España, no sé.

E1: Y, por las tardes, cuando salían de la escuela, ¿a trabajar...?

I1: ¿A trabajar? Pues, lo primero que hacíamos la mayoría, cargar el..., el fuego bajo. Había un rinconcito, en la esquina, en alguna esquinita, **[OTRAS-EM]** *subil-oste*, se llamaba, donde se reposaba la leña pa la noche o pa'l día siguiente. Y de fuera, había que llenar aquella esquinita con, con la leña, pa hacer la cena y el desayuno al día siguiente. Y... las niñas en general, los niños eso. Y las niñas íbamos al río con un cacharro que tenía un asa fija, **[HS:E1 Sí.]** que era una altura

de... diez centímetros, así, [G-Mst] pa cocer la leche, que se usaba en tos los caseríos. Y se colgaba, se colgaba de la cadena del fuego bajo, se cocía la leche... Había otro pa hacer el *morokil*, que se hace el *morokil* con harina de maíz, agua caliente, y luego se le mezcla eso, un poco..., como una papilla, papilla, como maicena.

E1: Sí.

I1: Pero mezclao con leche es rico.

E1: ^[T4] ¿Y iban al río?

I1: Íbamos al río a limpiar esos cacharros.

E1: Ah.

I1: Y a subir dos o tres baldes de agua pa la noche y pa'l día siguiente. Eso tos, tos los días teníamos obligación.

E1: Claro.

I1: Sí, así hemos vivido. Luego...

E2: ^[T13] ¿Y qué es lo que aconsejaban antes los padres que ahora no aconsejan? ¿O qué, qué es lo que decían los padres?

I1: Los padres antiguos decían el estudio que no valía, y los profesores y la gente... que tenía un poco de educación, un poco esto, decían que no, que sin estudios, que no iba a haber nada, y que había que estudiar. Pero los estudios, mayor parte, era pa los hombres y pa las mujeres no, pa las mujeres era los labores de la casa.

E1: Sí.

I1: Estudiar pa las mujeres hasta la época nuestra ha habido poco. Eso ya era... gastar dinero en balde. [HS:E1 ¿Sí?] Por estas zonas. Sí.

E1: ¿Y los chicos sí seguían bastante...?

I1: Bueno, en esta, [OTRAS-EM] los primeros chicos han sido un hermano mío y otros dos compañeros de él. El hermano mayor que ahora, si hubiera vivido, sesenta y siete años hubiera tenido, y ese hizo, en aquella época empresariales.

E1: Anda. ¿Y dónde?

I1: [R-Vcs] Pues a Lekeitio. [HS:E1 Lekeitio.] Y el otro hermano hizo maquinista naval, [HS:E2 [Asent].] se hizo. Los primeros que... estudiaron. El que vive, el mayor ya murió, y el otro pues... tiene sesenta y seis años. Y así, pues hay a poco a poco hay. Y a mi madre, mi madre cosía, y yo, y le decían: "Pero, [NP], ¿tú de qué coño haces todo eso? ¿Y pa qué crees que te va a servir ese estudio y esos estudios que le vas a dar al hijo? Vaya bobada, vaya bobada, que estás haciendo, gastando dinero en balde". Y luego, cuando salió a la mar, pues empezó a ganar y los obreros de aquí, y el dinero, pues... la vida tampoco no era igual.

E1: Claro.

I1: Pero pues..., y así. Y yo, pues me dediqué a la costura con mi madre, y mi padre, pues recogía to las manzanas de toa la...

E1: ^[T2] ¿Para qué las manzanas?

I1: Pues la manzana pa la sidra lo de abajo, lo que se caía del árbol... [HS:E2 Ah..., sí.] Y lo picadito y eso, [OTRAS-EM] los verdes y to eso, se echaba, se recogía en los sacos pa la sidra, que aquí siempre se ha hecho sidra.

E2: ¿Su padre hacía...?

I1: Sidra, no, recogíamos. [HS:I2 Recogían.] Y, luego, lo bueno se recogía pa la plaza de Bilbao, pa'l mercao de Bilbao. [HS:E2 [Asent].] Cargábamos cestos de

sesenta, sesenta y cinco kilos... de manzana. [HS:E1 Madre mía... Sí.] Había un camión aquí y mandábamos a Bilbao, que mi padre pasaba [OTRAS-EM] noviembre, diciembre, enero y febrero y marzo pasaba en Bilbao.

E1: ¿Vendiendo...?

I1: Manzana. Y alubias.

E1: Y alubias.

I1: Siempre ha tenido mucha fama la alubia de aquí. [HS:E1 Sí.] Hemos mandao muchos kilos a Madrid a un restaurán, de aquí. Si, a la calle Huertas.

E2: ¿Ah, sí?

I1: Sí. [RISAS] A la calle Huertas hemos mandao muchos kilos de alubias, la tolosana, la pinta esa..., [HS:E1 Sí.] que es Que es maravillosa la alubia. [HS:E1 Buenísima.] Sí, buenísima.

E1: ¿Y la sidra se hacía aquí entonces?

I1: Sí, en tos los caseríos se hacía sidra, en todos, más o menos, los...

E2: ¿Cómo, cómo se hacía?

I1: Pues se recogen, o sea, con la manzana verde y...

E2: ¿Pero se sigue haciendo ahora ya?

I1: También, ahora. Ha habido años que no se ha hecho nada, sidra y chacolí, con uva, se ha vuelto a..., [OTRAS-EM] [HS:E1 Hacer.] a hacer otra vez mucho. Sí. Recogíamos pri-, en los caseríos se recogían [HS:E1 Sí.] sacos de manzanas, se limpiaban, se rompían las manzanas con una prensa se... apretaban y le salía el..., el jugo. Y, entonces, aquel jugo, el mosto, que le llamábamos, que [OTRAS-EM] se, se saca de la manzana, es muy rico pa beber. Pero si bebes dos vasos de aquello, te da una, una descomposición que... [HS:E1 [RISA] Ah, ¿sí?] malo. Y... una borrachera...

E1: También. [RISAS]

I1: Ahora, rico pa tomar, eh. [HS:E1 Sí.] Y, bueno, pues no te digo nada. Y, bueno, en toas las casas se hacían, pero claro, no estaban preparaos tampoco. Y, luego, tampoco había botellas y pa encorchar ni nada. Y, entonces, tú encorchabas en las..., primero, se conservaba en los, en... los... bidones no, de madera, esos, ¿cómo se llaman? Ay, que no me acuerdo.

E1: Los toneles.

I1: Tonales, sí, se conservaba ahí, y luego se fermentaba la sidra al mes o...

E1: ¿Ahí metida?

I1: Tú echabas el líquido ahí, y lo dejabas abierto. Y luego a los ocho días o diez o quince días, no sé cuánto tiempo, te reventaba todo aquello, y to la mierda que tenía, echaba. [HS:E2 [Asent].] Sí, echaba todo eso. Y luego quedaba limpio, le dejabas reposar y, luego, a los dos o tres días había que embotellar. Y las botellas, si no habías cogió bien o estaban un poco agrias o lo que sea, cada noche igual veinte o cuarenta botellas te explotaban y ahí...

E1: Anda.

I1: Tus sidras ya habían ido al [A-Pln: cauque]. [RISAS]

E2: Madre mía. [RISAS]

I1: Y así. Y mi padre, pues ya te digo, recogía manzanas pa la sidra. Yo... he cargao muchas veces, y mis hermanos y mi padre, dos camiones de sidra de..., pa la sidra sacos [HS:E1 Sí.] pesar. Caserío por caserío íbamos con el camión, y pesar, dar

una nota a ellos, a los aldeanos, y otra nota pa nosotros, y cargar el camión con siete o ocho mil kilos, y a la sidrería. A la tarde otro, y repartir de paso los sacos vacíos, pa que carguen otra vez. Y, luego, la manzana buena, teníamos tos los locales del pueblo llenos de manzanas, y aquello íbamos seleccionando con tiempo... [HS:E1 Sí.] los peorcitos pa la sidra o pa vender más barato; y lo bueno, se guardaba todo, seleccionao, pa después de Navidad. Se vendía bien en Bilbao, sí.

E1: ¿Y la sidra dónde se vendía?

I1: ¿La sidra? Pues por aquí mucho. [HS:E1 Por aquí.] Sí. La sidra y el cha-

E2: ¿Hay tipos de sidra o...? ¿Qué tipo es mejor o no hay tipos?

I1: Bueno, ahora sí hay sidras buenas y hay malas, como..., como con el vino.

E1: Claro.

I1: [R-Vcs] Que unos han tenido mejor mano o saben mejor o se han preocupao más, que hay buenos chacolís y buenas sidras, por aquí también hay, sí.

E2: Y cuéntenos usted lo de la pira del carbón. Eso, ¿hacen ya? No hacen, ¿no?

I1: Ahora han empezao otra vez y... cal también han empezao a hacer.

E1: Pero ¿cómo era antes, cómo lo hacían antes? [HS:I1 Bueno.]

I1: Te voy a decir. Eso...

E2: Antes antes, ¿cómo lo hacían?

I1: Mi padre, y yo con mi padre, he hecho también. [HS:E2 Sí.] Eso se hacía porque había castaño, robles y madera mejor que ahora. Ahora tenemos solo pino, queda poca cosa de roble y... en., encina y todo eso. Y, entonces, pues encina tenías mucha encina y robles también, y castaños también mucho. Y, entonces, tú, del monte, limpiabas un trozo y hacías un..., una cosa redonda, ¿cómo te voy a decir? Como esto, [G-Mst] [HS:E1 Sí.] como suelen ser los montes en general, pues... pendientes. [HS:E1 Sí.] Y, entonces, tienes que cavar y dejar un trozo, pues, ¿qué te voy a decir? Una zona así, pero tiene que ser liso, tienes que..., con la azada tienes que alisar todo eso, irte al monte y alisar. Y, entonces, tú ahí, pones un palo en el medio, ¿cómo dijiste tú? Bueno...

E1: [R-Vcs] Sí, un maquilla.

I1: Una maquilla, una maquilla gorda tú metes ahí en el centro, en el centro de... la [A-Inn] esa, [HS:E1 Sí.] metes tú ahí, y luego vas cargando leña, pri-, primero finitas, [HS:E1 Sí.] delgaditas y finitas. Y luego vas cargando, poco a poco, poco a poco, haciendo un montón, y encima de eso, otro y otro y otro, vas cargando. Y, luego, cuando tienes bien plegadito [OTRAS-EM] la madera esa, sobre ese poste, esa... maquilla, entonces tú sacas trozos de tierra y hierba, eh, tierra y hierba, sacas trozos que salen [OTRAS-EM] como en los campos de fútbol.

E1: Sí.

I1: ¿El verde ese que ponen? [HS:E1 Sí.] Pues de ese tipo, lo pones a..., no, tienes que tener del antiguo guardao, o si no, una tierra seca seca seca, le tienes que echar una capita a la madera esa, a la, a la leña esa. [HS:E2 [Asent.]] [A-Inn] [OTRAS-EM] tierra seca o... de esa leña que le quitas a la anterior..., [HS:E1 Sí.] [OTRAS-EM] le tienes que echar una capa de esa tierra seca. Y, luego, le echas de ese césped, que los vas sacando... trozos, y vas poniendo encima de la madera, pero bien plegadito, eh, que no respire el cacharro. Y, luego, lo tapas con..., con otra hierba, como las lloronas..., con musgo [HS:E1 Ah...] por encima. Lo aplastas bien bien bien bien y lo tapas con tierra otra vez.

E1: Y el musgo, ¿para qué se ponía?

I1: Pa que le mantenga el calor a la madera, pa que se queme bien la madera dentro. Eso hacía de vapor, todo eso.

E1: ¿Y dónde, dónde hacían todo eso?

I1: Pues todo eso en esa campa, el palo ese que ha dicho. [HS:E1 Sí.] Luego le cargabas to la leña y a la leña le echabas [OTRAS-EM] la tierra seca y luego, le echabas, le ponías el ces-, césped, y, por si acaso, si quedaba algún trocito de hierba o césped, y podía respirar [OTRAS-EM] la madera, lo que sea que estabas quemando, entonces, le, le llenabas esos huecos de césped con..., con musgo.

E1: Sí.

I1: Y, luego, todo eso le tapabas con tierra pasao por, por el pasador, o sea, que había unas, unos cacharros pa pasarle la tierra, tenía que ser tierra fina. Lo pegabas bien aquello pa que no podía respirar y, entonces, sacabas tú el palo ese, maquilla ese del centro, hacías brasa aparte y le echabas la brasa allí dentro, al agujero. [HS:E1 Ah...] Y, entonces, tapas tú ese agujero, va ardiendo por abajo del todo, y se va quemando por dentro pa fuera.

E1: Sí.

I1: Esto, si sacas tú y tienes ahí la brasa, ahí alrededor se te está quemando la leña poco a poco, pero no se rompe, y se queda la leña ahí todo entero. Y, luego, si algún sitio respira el, el montón ese de leña, entonces se le hace un agujero grande y que empiece a arder. Entonces, tienes que tener la leña picada y preparada pa llenar ese agujero... y llenar cuanto antes. [HS:E1 Ah...] Echas una escalera o unas ramas pa montarte tú encima de eso.

E1: Sí.

I1: Porque se te puede ir a..., a esto, si vas tú... sin nada. Y, entonces, a ese pilón, le echas así una escalera y vas tú sobre esa escalera y le cargas ese agujero con leñas picadas.

E1: ¿Por qué, qué pasaba si no?

I1: Se quema todo y no haces carbón.

E1: Ah...

I1: Porque tiene que tardar ocho o quince días en...

E1: ¿Ocho o quince días?

I1: Sí.

E2: En quemarse.

I1: En quemarse.

E1: Poquito a poco.

I1: Poco a poco. [HS:E2 Ah...] Y sin respirar. Y, entonces, le echas la leña picada que tienes ahí, le tapas bien, le vuelves a tapar con el césped y con la eso, y que se vaya cociendo ahí, cocción de leña. Y, luego, cuando ves que va bajando el, el montón ese, [HS:E1 Sí.] dices: "Ya se está quemando". Vas empujando y, si tiene algún agujero, vas tú con un tipo mazo, lo vas aprobando y, si se hunde, entonces hay señal que hay fallo ahí.

E1: Ah.

I1: Sí. Entonces lo tienes que volver a tapar mejor pa que vaya cociendo bien la leña ahí dentro. Y a los quince días, cuando ves que ya, ya se está quemando, vas quitando por parte por parte, si ves que está sin quemar, lo vuelves a tapar y que se, que se cueza ahí dentro.

E1: Y eso, cuando ya estaba, ¿qué se hacía con eso?

I1: Eso se sacaba poco a poco con un tipo de..., un tipo de rastrillo así, suave, suave, lo vas sacando y bajando del montoncito, y lo vas... Y si trae fuego, entonces un balde de agua tienes allí y lo vas echando eso pa que se enfríe. Según va, se va enfriando, lo vas amontonando. [HS:E1 Sí.] Y luego cargas diez o doce kilos o veinte kilos en unos sacos [HS:E1 Sí.] y lo vas vendiendo. [HS:E1 Y se vendía.] Lo vas vendiendo el carbón. Ahora están haciendo otra vez por estas zonas.

E1: ¿Para vender también o...?

I1: También, porque pa hacer... a la brasa, esas parrillas que se hacen.

E1: ¿Barbacoas?

I1: Barbacoas, pa hacer barbacoas, [HS:E2 [Asent].] la gente pues otra vez, pues están haciendo muchos, ¿cómo le llaman? *Txondorra* se llama en vascuence, *txondorra*, en vascuence se llama *txondorra* y en castellano, no me acuerdo.

E1: [Asent]. ¿Cisco?

I1: [R-Anm] No. Y cal se hacía, tú hacías un agujero en un monte, [HS:E1 Sí.] de unos quince metros o veinte, un agujero bastante grande. Y luego aquello hacías una pared de piedra y abajo le hacías una boca, que se llama, ¿qué te voy a decir? Una ventana abajo le haces tú, abajo del todo, en el local de abajo, le haces una ventana bastante grande. Y tú cargas aquel agujero [OTRAS-EM] primero le pones leña, primero fino, luego más gordo, bastante leña, y porque ya si tienes alrededor, o sea, de las montañas sabes que siempre hay helechos o lo que sea. [HS:E1 Sí.] Y, entonces, vas cargando ese, el calero, el agujero ese de quince metros, y picas piedra, que tiene que ser piedra especial pa hacer cal también, que aquí hay bastante de eso. Y, entonces, vas partiendo tierra, del monte lo estás quitando, y vas partiendo, y vas cargando el agujero ese. Cuando tienes bien lleno, tapas..., eso ya no sé con qué se tapaba, me parece que, con helecho, se tapaba también. Y, entonces, por abajo le das fuego y tienes que tener un mes quemando aquello. [HS:E2 ¿Un mes?] Y, entonces, cuando se quema bien, poco a poco, vas sacando por abajo porque va quemándose de abajo a arriba.

E1: Ah.

I1: Si está haciendo cal, según va, se va quemando de abajo a arriba...

E1: ¿Y para qué ese poco?

I1: Pa que se quemaría bien la piedra aquella, y luego la piedra sale...

I2: [HCruz: ¿Habéis puesto panadería y todo o qué?]

I1: [HCruz: Sí, hemos puesto panadería, [NP]]. [RISAS] Entonces, la cal, si está hecha bien, [HS:E2 Sí.] la cal te sale como un azucarillo hueco porque te sale trozos, así, grande te sale. [HS:E1 Sí.] Y aquella cal tienes que sacar porque dentro suele tener fuego.

E2: Ah.

I1: Y tienes que dejar reposar dentro, en..., en la lonja que tienen ellos. Aquí, muchos caseríos iban con el ganao y con los carros a por cal en la época, en mayo. Y muchos carros han prendido fuego de recién sacao del horno el, la cal, pensando que estaba fría, y se les ha ardido el..., lo han tenido que apagar con baldes de agua. Y esa cal, luego lo llevas a la huerta, echas montoncitos y esa cal vas repartiendo porque luego, a los ocho días o cuatro días, esos trozos, de este trozo, de este tamaño, [HS:E1 Sí.] luego se te parten todos ellos, se hacen harina, o sea, cal, se derrite allí mismo. Y, si están..., [OTRAS-EM] y, si no se te derriten, le echas un poco de agua y, ¡fis! [ONOMAT]

E1: Y se...

I1: Sí. Como un difunto que está cerrado herméticamente y lo abres y se te hace... los que están [A-Inn] y eso, pues le pasa a la cal igual. Y, entonces eso, lo mejor que hay pa la tierra, pa los bichos y pa to. Y todo eso se ha perdido ahora.

E1: Claro.

E2: ¿Y cómo eran los ritos estos funerarios de los que hablábamos antes? ¿Cómo? Cuando moría una persona, ¿qué se hacía?

I1: Pues... había..., pues dos años de luto.

E1: ¿Y quiénes guardaban el luto?

I1: Pues tos los familiares. [HS:I2 Bueno...] [HCruz: Bueno, [NP], gero arte. Bai, hala, agur. [A-Inn] guardasola dauzan. Bai. Ekarteko esan nun [A-Inn] egiteko, ekarteko esan. Bai, hala ba.]

I2: [HCruz: [A-Inn].] Bueno, adiós, madrileñas.

E1: Adiós.

I2: Yo también allí tengo la, la sobri-, la nieta.

E2: ¿Ah, sí?

I2: Sí, en la universidad.

E1: ¿Sí?

I2: Sí

E2: ¿En la Complutense o en la Autónoma?

I2: ¿Eh?

E1: ¿En la Complutense o en la Autónoma?

I2: Ay, ya yo no sé.

I1: Eso ya no sabe.

I2: Está haciendo... fisioterapéutica. [HS:E2 ¿O la Politécnica?]

E1: Ah, entonces no... [HS:I1 No, ahí no.] No sabemos cuál será, muy bien. [RISAS]

I2: Allí está.

E1: Muy bien.

I2: [R-Vcs] Hoy [A-Pln: hemos] estao hablando al mediodía. [A-Nul].

I1: [HCruz: Bueno, [NP], geroarte. Bai hala, agur]. [HS:I2 Agur.]

E1: Entonces, el luto era...

I1: Bueno, se guardaba unos... Yo, a mi abuela paterna, le guardé dos años. Primero, totalmente negro, y luego, medio luto, al año, seguido. [HS:E1 ¿Qué es el medio luto?] Y como bailar... Medio luto es, o sea, [OTRAS-EM] podías llevar una camisa blanca, un jersey blanco, un vestido que era blanco y negro estampao, cuadros, o un jersey morao... [HS:E1 Ah... [Asent]. Sí.] Pero todo blanco no podías ir ni todo negro, o sea, al año, un año, todo negro y, luego, el siguiente año, medio luto llevábamos. Y se hacían unas cosas en la iglesia... [HS:I2 [HCruz: [A-Nul]. Aquí está.] [HCruz: Eskerrik asko, [NP]. [HS:I2 [A-Inn].] Bueno, mejor.]

E1: ¿Y con qué familiares se guardaba ese luto tan riguroso?

I1: [R-Vcs] Hijos, sobrinos, nietos. Todo.

E2: [Asent].

I1: Yo, un tío llevé también dos años.

E1: Dos años. ¿Y las mujeres y los hombres? ¿Todos?

I1: Luego, los vecinos también se llevaba una mantilla pequeña hasta aquí.

E1: Sí.

I1: De luto, eh. Y, luego, otra grande, como un mantón, y to las mujeres así de negro, eh, de negro, eh.

E2: Entonces, ¿todo el pueblo iría vestido de negro?

I1: La mayoría, hasta los vecinos.

E1: Claro.

I1: Íbamos aquí. Y los hombres igual, eh, con camisa blanca, ni pensar de color. [HS:E2 [Asent].] Y el que tenía negro, negro tenía que llevar, aunque sea del vecino.

E1: Y se velaba, ¿dónde?

I1: Se velaba to la noche en..., cada uno en su casa [HS:E1 ¿En la iglesia?] No, no, cada uno en su casa, [HS:E1 Cada uno en su casa.] delante del... difunto. Se rezaban rosarios cada equis tiempo, cada media hora, una hora, y to la noche pasábamos y to'l día, al difunto no se le dejaba solo. [HS:E2 [Asent].] Había una velita allí to la noche. Y, luego, los de la casa daban pues, primero, daban un poquito de, de Sansón, bueno, vino rancio, que se le llamaba entonces, y de garrafón, y unas galletitas o un poco, un poco de pan, el que tenía. Y a los hombres, pues vino o coñac, de garrafón también. [HS:E2 [Asent].] Y luego a la madrugada se daba café con leche o café. Y hasta las ocho o nueve de la mañana, allí to'l mundo, rezando rosarios. [HS:E2 [Asent].] Luego, al día siguiente, los más allegaos, los vecinos más allegaos iban vestidos de negro el señor y la señora. El señor llevaba una bandeja, una bandeja que tengo en casa de plata, llevaba [OTRAS-EM] no sé si siete o nueve paquetitos de cincuenta, no, [OTRAS-EM] cinco perras gordas, cinco perras gordas, cincuenta céntimos, hechos en un paquetito, pa los curas y pa'l sacristán llevaba. Y eso, [OTRAS-EM] cuando iba a echar la bendición al difunto, entonces ese señor iba de luto y repartía, hacía una reverencia, y le repartía ese dinero a los curas. [HS:E1 Ah...] Y la bandeja tengo en casa.

E2: ¿La guarda? [RISAS]

I1: Sí. Y la mujer o la vecina otra que iba, también iba de negro, de negro de arriba abajo con esas mantillas grandes, llevaba un cestito con un tapete o un trapo de puntillas así muy elegante, y llevaba ahí un pan, y iba donde el cura, hacía la reverencia y daba la vuelta. Ritos que teníamos. [R-Cmp] [HS:E1 Claro.] Y si era pues hombre casao, pues llevaba un señor una bandera que era del Sagrado Corazón. [HS:E1 Sí.] Si era chica y soltera, de las Hijas de María; si era chico y soltero, pues [OTRAS-EM] los Luises... se llevaba. Y, luego, pues se lleva-, se guardaba, que la mujer estaba... en la iglesia teníamos una chapita en cada sepultura. [HS:E1 Sí.] Y guardábamos, en cada sepultura, cada chapa. Y ahí se ponía tos los domingos un trapo negro, luego otro blanco con puntilla y una cestita con velas y candelabros. Se encendía una, dos o tres, cuatro velas. To la familia, si te traía velas y candelabros, pues se encendían seis o siete velas. Y la mujer de la casa, la madre o la abuela o la hermana, lo que, la que..., la cabeza de familia tenía que estar tos los domingos en misa allí. Y el marido, el cabeza de familia por parte de los hombres, en la primera fila del banco to'l año.

E1: Todo el año.

I1: Todo el año tenía que estar.

E1: [R-Vcs] [Asent].

I1: Sí.

E1: ¹⁴ Y las bodas, ¿cómo eran?

I1: Las bodas, pues se hacían a las siete de la mañana, a las ocho.

E1: ¿Ah, sí? [RISAS]

I1: De negro.

E2: ¿Dónde se celebraban? [HS:E2 ¿De negro?]

I1: En la iglesia.

E2: No, pero luego el banquete.

I1: Ah, el banquete cada uno en su casa. El que podía, fuera; el que podía algo más, pues en casa del vecino si había... [HS:E2 ¿En casa de la novia?] La novia de negro.

E2: No, ¿en casa, en qué casa? ¿En la casa de los suegros?

I1: Bueno, en casa de la novia, si se podía, o en casa del novio. Y muchos, nada, se casaban y el que podía pasar un día a casa de un familiar a San Sebastián y a Bilbao, o a Guernica, o no salir del caserío. [HS:E2 [Asent].] Eso era... las bodas. Y las bodas eran sopas de ajo, una sopa o porrusalda, y guisao, carne guisada [HS:E1 Sí.] con unas patatas. Y, luego, flanes o compotas.

E1: ¿Y quién hacía la comida?

I1: Pues [OTRAS-EM] la víspera, los vecinos o los familiares.

E1: [R-Cmp] ¿Y quién pagaba las bodas? ¿Las familias de...? [HS:I1 Pues entre los dos, supongo que sería.] Sí.

I1: Entre los dos... [HS:E2 [Asent].] se hacía todo eso.

E1: Y las novias, ¿solían llevar un ajuar o...?

I1: Se llevaban. [HS:E2 ¿Sí?] Se llevaban dos o tres o cuatro, según el poder que tenía la novia. Se llevaban dos o tres o cuatro carros con bueyes, [HS:E1 Sí.] con collarín de campanillas.

E1: ¿Ah, sí? [RISA]

I1: Con collarín de campanillas. Era... un cuero de este tamaño [G-Mst] lleno de campanillas así, campanillas chiquitinas, o de este tamaño o de un tamaño así, o sea, la, la primera pareja de bueyes llevaba eso, [HS:E1 Sí.] el collarín. Y, luego, lo que se llamaba el yugo.

E1: Sí.

I1: Y el yugo, que sería de muchos dibujos, de mucho trabajo el yugo, la madera. Y, encima de eso, se llevaba una piel de oveja, de..., de oveja, bien curada, blanca y con unas [OTRAS-EM] mechas así de largas. Cuanto más largas tenía la mecha, mejor, [HS:E2 ¿Ah, sí?] más elegante. Sí. Y bien cepilladas. Si era invierno, el ganado tenía que llevar unas mantas a cuadros, cuanto más elegantes, más..., o sea, más... [HS:E1 Ah...] Y, luego, pues el que podía, cohetes, la celebración era pues echar cohetes.

E1: ¿Echar cohetes?

I1: Si cuando salía [OTRAS-EM] de la casa de la novia, si la novia iba a casa del novio, [HS:E1 Sí.] del chico, pues había que llevar el hogar a, a la casa donde iba la mujer. Y, entonces, pues echar cohetes... Y eso. Se llevaban gallinas y iban mujeres con cestitas con cristalería y con... unas cuatro copas que llevaban o lo que sea. [HS:E1 Sí.] Iban pues dos mujeres o tres detrás de los carros pa llevar, llevaban la escoba en la punta del... carro, y esas cosas, sábanas, arcas...

E1: [R-Vcs] Y las sábanas y esas cosas, ¿las guardaban las novias o no?

I1: No, aquí... ahora posterior, sí, pero antes antes antes, cuando se llevaba eso, pues algún entredós o alguna puntilla..., y nada más. Sí, esas cosas se hacían.

E2: Con tanto lío, no sé si se [A-Nul]. [HS:I1 ¿Eh?] [A-Crt]

E1: ^{F11} Usted, de..., de volver a..., a ser joven, ¿qué cambiaría de todo lo que se ha perdido? ¿O qué...? De poder recuperar, de poder recuperar... [HS:I1 Yo, te digo la verdad,]

I1: un poco de libertad pediría, un poco más que lo que tuvimos, porque entre los padres, que no tenían nada, entre los curas que nos tenían bien dominadas, pediría eso, un poquito más de libertad, porque terminaba el baile aquí y a los cinco minutos ya teníamos que estar en casa.

E1: Sí.

I1: Y estábamos muy, muy, muy, muy, muy. No había dinero y... no se podía salir y, pues nada. Pero te voy a decir la verdad, eh, hemos sido, con lo que teníamos, hemos sido, yo creo que más felices que ahora, los jóvenes de hoy en día, teniendo todo.

E2: ¿Por qué? ¿Por...?

I1: Mira, no teníamos y no, no teníamos esas cosas... que este, el otro y el otro. Nosotros íbamos andando a tos los sitios, si nos ponían un camión pa ir a Marquina, que a las doce teníamos que estar de vuelta en casa. Yo me casé con treinta años y dos veces había estao en Marquina el día del Carmen, y a las doce tuve que estar la primera vez, y la segunda vez, a la una y media en casa. Llegué a la una y media, tenía la hora a la una, y a la una y media, y hasta las tres, mi madre, castigada, me tuvo planchando.

E1: Madre mía. [RISAS]

I1: Si nos daban cinco duros, si había cinco duros, nos decía: "La vuelta pa la..., a la vuelta te espero la vuelta, eh". [HS:E1 [RISA]] En la punta del pañuelo amarraos los cinco duros, pagábamos el viaje y pa la vuelta guardábamos aquí... [A-Crt] Y, luego, el marido, cuando se jubiló, teníamos tintorería entre tres hermanos, por parte de mi marido, y cuando se cerró la fábrica y se jubiló, pues vinimos nosotros aquí. Compramos el caserío, que nació yo, y los dos hijos quedaron allí estudiando en Bilbao. Yo iba a la semana un par de días, les hacía la comida y la casa, y yo volvía. Y, así, pues han terminao las carreras y ahora se han coloco, y allí están en el piso los dos y con otras dos chicas de aquí, porque las chavalas de aquí van a estudiar y, como no tienen donde, pues: "Oye, ¿tienes cama?". Y: "Sí". Pues, hala, allí, pa pagar el piso, estupendo". Bueno... [RISA] [HS:E1 Sí, claro.] [A-Crt] Gordo, pequeño, en la iglesia. Y, ahora, pues...

E2: ^{F10} ¿Sacristana?

I1: Sí. Estos son los pasos de Semana Santa. [G-Mst] [HS:E2 Ah...] | ¿Lo estás grabando o no?

E1: Sí, ¿por qué no?

I1: Estos son los pasos de Semana Santa: la Dolorosa, san Juan, el Cristo... de Viernes Santo, cuando le bajan de la cruz. Este, [OTRAS-EM] el Jesús orando en el huerto, que ya no lo podemos tocar porque está hecho polvo todo. [HS:E2 ¿Ah, sí?] Le han forrao un poquito por fuera pa tenerle ahí, porque es una talla de Quintín Torres. Bueno, siempre ha sido de Quintín Torres; ahora un señor de noventa años nos ha dicho que si es este, le ha entrao una duda y ahora no sabes cuál de los dos es. [HS:E2 [RISA]] Pues son estos pasos de Semana Santa, que sacamos los cinco, y antes sacábamos otros dos más: la Magdalena y la María, que tenemos allí y ya están ya viejas, y ya no sacamos.

E1: Y ya no.

I1: Sí. Y, claro, este se nos ha fastidiado ahí dentro; siempre lo teníamos tapado con eso y ahí la humedad nos ha fastidiado, y le ha puesto una tela por fuera o algo y le han...

E2: ¿Y está podrido o qué?

I1: Sí, está..., se iba todo, [OTRAS-EM] como arenilla, así... Todo polvo era.

E2: Qué pena. [A-Crt]

I1: Hemos tenido hasta siete curas..., [HS:E2 ¿Siete?] en mi conocimiento. Y, ahora, pa cuatro pueblos tenemos uno. [RISAS] [A-Crt] Hacemos cada uno lo suyo.

E2: O sea, ¿que cada altar tiene una persona...? [HS:I1 Sí,]

I1: una persona.

E2: ¿Y eso llaman llevar el altar? ¿O cómo?

I1: No, limpiar los manteles, quitar el polvo... [OTRAS-EM] Pues este mes me toca a mí, las cosas de Ma-, [OTRAS-EM] las cosas de María. Andamos con un..., un loro. No, loro no; un mochuelo lo tenemos aquí. Y me, me parece que nos cría to los años dos polluelos en..., en esto, en el campanario. Parece que este año hemos tenido la puerta abierta, nos ha pasado aquí, se nos ha colado y nos hace..., pero unas averías terribles nos está haciendo, terribles. Bueno, y... eso. [G-Mst] Ese es san Pedro, no, san Pablo, san Pedro es el de la llave; san Juan Bautista y san Juan Evangelista, los del centro son de aquí; luego, la Santísima Trinidad, arriba; [OTRAS-EM] san Isidro este de aquí, y este, san Roque, tenemos. El altar precioso, pero mira...

E2: ¿Y este es el que lleva usted?

I1: Entre dos llevamos.

E2: Ah.

I1: Bueno, los altares..., cada uno lo suyo. Y, luego, como no hemos tenido cura aquí en diez años, ahora nos ha venido a vivir aquí, está la casa ahí, pero diez años ha nos venía de Lekeitio. Y, entonces, pues cogíamos los encargos, apuntábamos to los recaos, había alguna defunción, lo que sea, avisábamos al fune-, al enterrador, a la funeraria y llevábamos to'l cargo; ahora, pues lleva el cura. Nosotras limpiamos y cada uno su altar. [HS:E2 [Asent].] Y... esas cosas hacemos. [A-Crt] | Pues, en el mes de mayo, pues la..., [HS:E1 Claro.] y esta le llevo yo, esa lleva otra amiga, la virgen del Rosario. Esto es san Roque. Y santa Lucía. [A-Crt] Y, por ahí, catorce... [R-Ind] [A-Pau: Sagrado Corazón]. [A-Crt] Y, luego, [A-Nul] lo tenemos bien fastidiado. Y la iglesia, pues con humedades, también lo tenemos fastidiado. Y arriba, mira allí, aquellas manchas que veis allí, [G-Mst] eso, sí, eso es de humedad, pero aquello es distinto. Allí por fuera, por la re-, [OTRAS-EM] re-, rejillas; no, por, [OTRAS-EM] por las esquinas de la...

E2: ¿Del tejado?

I1: No, de las piedras, [OTRAS-EM] nos entran abejas y tienen ahí, la colmena hecha ahí.

E2: ¹¹¹ ¿Y no se puede...?

I1: Y ese color es de la miel, que los calores que ha hecho estos últimos año-, días, se ha derretido la miel y mira cómo está manchando to las paredes la miel. [HS:E2 ¡No me diga!] Antiguamente, hace... cuarenta años, un año sí y otro no, se sacaban los panales de miel, se derretía y luego se vendía. Pero el andamio ahora como cuesta más que la miel, pues ahí están.

E2: Entonces, ¿llevan ahí siglos? [HS:I1 Años,]

I1: años y años lleva ahí, sí.

E2: ^[77] ¿Y aquí hay miel en...?

I1: En estos caseríos sí, poco pero... [HS:E2 En los caseríos.] Sí, antes mucho, ahora poco. Sí. Antes teníamos..., en mi casa nunca ha faltao, todo el año, panal de miel, la cera con la miel. Primero, nos hacían comer de merienda un trocito de aquello y, luego, el chocolate. Y de chocolate, media onza, eh, o un trocito así de chocolate... Y el pan.

E1: ¿Y no le gustaba o qué?

I1: Huy, de tanto ver, ya estábamos ya hartas. Y ahora, la miel no quiero ni...

E1: ¿Ah, no? [RISAS] ¿Y qué hacen con la miel ahora?

I1: Se vende bastante ahora, ¿eh?

E1: ¿Sí?

I1: Sí, se vende. La gente está tomando bastante miel ahora.

E2: ¿Y usted cogía la miel con la mano? ¿No le daban miedo las abejas y eso? [HS:I1 ¿Aquí? Claro, sí...]

I1: Sí, porque una vez me picaron y estuve ocho días con una rodilla así hinchada, porque es veneno, pa unas personas es veneno. [HS:E2 Sí...]

E1: [A-Pau: ¿Cómo la coge?]

I1: ¿Eh?

E1: ¿Cómo cogía la miel? [HS:I1 Pues te viene la...]

I1: abeja, te viene, fis [ONOMAT], plaf [ONOMAT], te pica y deja ahí el... pincho y te..., se te va. [HS:E1 Ya, pero...]

E2: No, hombre, ya, eso sí, pero... [HS:I1 Pero...] Que cómo hacía para coger. ¿Se ponía alguna protección o algo? [HS:I1 Claro.]

I1: Había personas que no; mi marido no le pican, a mi marido. Y los amigos, los compañeros le llevan a... ese pa sacar. Llevas una espátula, lo sueltas de la caja aquello, y te vienen los panales cuadraditos, cera, suele ser muy... ¿Habéis visto alguna vez?

E1: Sí, en la tele.

I1: Ah, en la tele. [RISAS] Pues yo en Bilbao tengo un trocito todavía guardao, eh, de aquella... Y eso es muy bonito. Y luego te viene, o sea, una parte viene en blanco, en cera solamente, que no está llenao aquello, que se, se les ha seco o han cogido alguna manía las abejas. Y la otra parte viene pues muy cargada de miel, que viene chorreando de miel. Y tienes que tratar aquellos, pa sacar aquello, mucha gente hacer humo con papeles o... con algún esto, mucho humo, y entonces al humo eso se escapa. Si saca sol, es peligroso porque, entonces, con sol atacan mucho. Y así.

E2: ^[111] Nos ha faltao que nos contara si algún..., si su abuela o su madre les, le contaban cuentos o leyendas del, del lugar y eso, de..., de aquí, de Aulesti [HS:I1 Sí.] [OTRAS-EM] Porque en Lekeitio un señor nos ha contado tres cuentos marineros preciosos, que eran de Lekeitio. ¿Usted recuerda algún cuento? [HS:I1 Pues una cosa os voy a decir...] ¿Nos puede contar alguno? [HS:I1 Sí.]

I1: Hay un riachuelo, [HS:E2 Sí.] en esta, o sea, en dirección ahí, [G-Mst] que se llama Lamiña *erreka*, la zona esa del monte se llama Lamiña *erreka*, y el río también, que baja, en tos los montes baja, donde hace el hoyo pues baja el riachuelo. Y áhi, que salían lamiñas, sorguiñes.

E2: ¿Qué son lamiñas?

I1: Lamiñas eran antiguamente brujas, posterior son sorguiña, 'brujas' en castellano. Salían lamiñas ahí, y por eso que se le puso nombre de lamiñas, que les seguía a los hombres que iban a cortar helechos, que les seguía. Porque la gente iba de madrugada a cortar... el helecho y luego lo... dejaban a secar. Al día siguiente, al helecho se le daba la vuelta en los montoncitos aquellos, y al día siguiente, si hacía bueno, se traía, se recogía y se traía a casa, para hacer cama al ganao. Y, entonces, a la gente que iba de madrugada, que le salía la lamiña, que les seguía. Eso, sí, a mi abuela le oí, que mi abuela murió con noventa años y contó mucho eso. Sí, y alguna anécdota más también, pero ya no me acuerdo.

E2: Y eso, ¿le daba miedo cuando era pequeña o había algo...? [HS:I1 Pues sí nos daba]

I1: qué pensar; ahora ya no, pero antes sí nos daba a pensar. Y luego también nos decían los mayores...

E2: ¿Os asustaban con eso?

I1: Sí. Y también en la época, en septiembre, cuando empiezan a caer los granos de... nueces, traen una mascarilla encima, una cosa verde, y aquello, cuando está seco, se suelta ello solo, máscara le llamamos. Y, entonces, los primeros que caían, tú ibas a soltar esa mascarilla pa sacar la nuez, y se te ponían las manos todas negras. Y, si íbamos a casa con aquellas manos negras, nos decían: "Que viene el Capuchino con la barba larga y te va a cortar los dedos". [RISAS] Nos decían. Y, entonces, limpiando con arena y con to lo que pillábamos, pero no, no se va, en ocho o diez días no se va la mancha esa, es muy fuerte.

E2: ¿Y por qué no dejaban tomar las nueces?

I1: Pa que no comeríamos, pa que..., [OTRAS-EM] las personas mayores, como había todo escaso, pues pa guardar ellos, pa secar en casa, en vez de comer nosotros. Así vivíamos. Y, si aparecíamos en casa con aquellas manos o si nos veía el vecino de..., el dueño del nogal nos decía: "Ya verás tú esta noche, te vendrá el Capuchino con la barba larga y te va a cortar los dedos". [RISAS]

E2: ¿Y recuerda alguna vez que sus padres le regañaran especialmente por algo? Yo qué sé, ¿algún...?

I1: A mí, particularmente, porque iba a la calle, como ahora, y me perdía. [RISAS] [HS:E2 ¿Y qué le decían?] Porque siempre me ha gustao.

E2: ¿Y qué le...? ¿Y no aparecía?

I1: No aparecía y...

E2: ¿Y qué le decía su madre o su padre?

I1: Una noche, que no..., que coincidió que no había azúcar en casa, y mi ma-, mi padre era muy goloso, y mi madre me dice: "Corre, vete a la tienda y trae un kilo de azúcar". Salgo a la calle, que vivo aquí detrás, a dos pasos y, claro, en la víspera de santa Águeda, que aquí se canta por, por las calles pidiendo dinero la víspera de santa Águeda. Y, claro, vino un grupo de Lekeitio a cantar, yo me lie con aquellos, yo me olvidé del azúcar, mi padre esperando pa comer. [RISAS]

E2: ¿Y qué le dijo su padre luego?

I1: Viene mi hermano y me empieza a dar patadas en la calle, delante de to'l mundo y hasta casa me llevó, y mi padre la paliza que me pegó. [RISAS] [A-Crt] | Si el chico te tocaba así en la pierna, el domingo siguiente: "Es que fulanito me ha tocao en la pierna". "¿Y dónde? ¿En la rodilla? ¿Más arriba? ¿Un poquito más arriba o abajo?". [RISAS] "Un poquito más arriba". "Pues eso es pecao, que no te toque más, eh. ¿Te

ha besao? ¿Te ha besao?". "Pues no. O sí". "¿Dónde? ¿En los labios? ¿En el papo? ¿Dónde te ha besao?". Tenías que decir. [RISAS]

E2: Madre mía..., madre mía, qué cotilla sería el cura, ¿no? Sabía todo.

I1: Nos pone tos los altares, la Virgen hemos tenido que bajar y limpiar todo, porque nos las cagadas en las esquinas, las repisas esas donde se esconde el bicho ese y, de noche, pues fíjate qué avería nos tiene.

E2: ^[r14] ¿Y no se acuerda de un cuento, entonces, así, de cuando era pequeña o de alguna? [V-Ljn] [A-Crt] | ¿Aquí hacían carnavales o no?

I1: No.

E2: ¿Lo de santa Águeda no es cuando las mujeres mandan o algo así? ¿O qué?

I1: No, aquí no.

E2: Aquí, ¿qué es?

I1: Todo eso hemos tenido prohibido después de la guerra, pero ya hemos empezao otra vez. Tenemos la mascota de carnavales ahí arriba; si queréis ver, os subo ahora. [HS:E2 Sí, sí.] Hay que subir bastante al campanario, eh.

E2: Sí. ¿Y qué, cómo es la mascota de carnaval? [HS:I1 Mira, la mascota,]

I1: te voy a decir. Había una familia que... vivían sin padre, con la madre, el padre se les murió de jóvenes y con la madre vivían. Y, luego, se marcharon unos a Argentina y una pequeñita, [NP], le llamábamos [NP], [NP] era, y repartía aguas, como no teníamos agua en los caseríos, en las casas, pues ella subía a to las casas, por la calle y fregaba las escaleras. Y... to lo eso hacía la pobre, la pequeñita. Y, luego, vino una hermana y un hermano de Argentina y le llevaron allí, como quedó ella sola aquí, la hermana que tuvo aquí y la madre como murió, quedó sola. Y, entonces, los hermanos le llevaron a Argentina. En memoria de aquella... pues hicimos una cosa, porque ella siempre, con un traguito de vino, siempre estaba alegre, cantaba to lo que había y lo que no había, y bailábamos con ella todo. Y... pues en memoria de esa, hicimos con un... capacito, una botella y un... típico traje de aquí... le pusimos. Y se cuelga tos los, tos los domingos de Carnaval ahí, se le cuelga en la plaza, en memoria de ella. Hacemos eso.

E2: Y los carnavales, ¿qué eran antes? [OTRAS-EM]

I1: Yo, toda mi vida [HS:E2 ¿Era disfrazarse los...?] Sí. No. Te voy a decir.

E2: ¿De qué se disfrazaban?

I1: De aldeanos, o sea, ya como ya iban quitando la ropa antigua típica de aquí, pues yo siempre me he vestido, porque en mi casa, siete u ocho chicas aprendiendo a coser, a hacer ojales o coser botones, con mi madre, pues siempre han estao. Y, entonces, el martes de carnaval, por la tarde hacíamos chorizo, el que tenía chorizo... o morcillas o tocino o carne o huevos o pa-, tortilla de patatas hacíamos. Y, luego, chocolate con... bizcocho, que le llamamos, esas cosas largas. Y hacíamos eso. Y, luego, bebíamos un poquito de Sansón o de... vino dulce; agua, agua rancia le llamábamos, de garrafón, y nos daba una eso y salíamos, que solía haber baile, que luego en cuarenta días no teníamos baile. En cuarenta días, en Semana Sa-. [OTRAS-EM] Sí, de..., de Carnaval a Semana Santa no había baile.

E2: [Asent]. [HS:I1 Se guardaba...] ¿Y se vestían las mujeres de hombres y los hombres, de mujeres? [HS:I1 Entonces... Sí, eso... Sí.]

I1: Y salir al baile. Eso era lo típico, o sea, algo disfrazado, algo, algo, no importaba qué porque no teníamos qué, con lo que teníamos. Revisábamos por las arcas viejas qué había y de las personas que fallecían ibas. [RISAS] [A-Crt] | Era como una goma,

te daban to lo que querías. Y, cuando estaba el tiempo seco, se te encogía aquello y los pies tenías que llevar encogidos y todos rozaos tenías que llevar. [RISAS]

E2: ¹⁷⁴ ¿Y con qué se hacían? ¿Con goma de neumático..., las albarcas? [HS:I1 No, no. Se hacían con cuero,]

I1: con el cuero del ganao que se mataba en casa. Cuanto más viejo era, más años tenía el ganao, más fuerte, mejor.

E2: Mejor era.

I1: Y eso se curaba en el camarote, se extendía todo bien y se curaba y, luego, teníamos para hacer albarcas, calzaos, pa to'l año, pa la familia.

E1: ¿Y quién las hacía?

I1: Mi padre y los abuelos estos.

E2: O sea, ¿que era un, una tarea de hombres? ¿No de...? [HS:I1 Sí.]

I1: Era un trabajo muy bonito, yo creo que yo haría todavía. Había una tablita pa la medida, o sea, había dos tallas, de los hijos y de los... mayores. [RISAS] Y pues íbamos... Y, luego, se hacían calcetas con la lana de las ovejas, cuando se les tresquillaba, se...

E2: ¿Cómo dicen aquí? ¿Tresquillar?

I1: Tresquillar, sí. [HS:E2 [Asent].] Y, entonces, se lavaban aquellos lanas, se..., se soltaba un poquito, luego se cepillaban con unos cepillos especiales que había, luego se hacía el hilo, y luego se hacía la calceta. La difunta abuela mía hacía cinco calcetines al día y su hija le hacía...

E2: ¿Al día?

I1: Al día. Chas, chas, chas, cl, cl, cl [ONOMAT], [CHASQ] otra cosa no hacía, ¿eh?, desde las nueve que se levantaba hasta las once la noche, así.

E2: ¿Y cuántos calcetines hacían falta? [HS:E1 [A-Inn].]

I1: No, pero vendían. De algo se había que sacar la vida. Y vendían todo eso. Y..., en aquella época, se vendía mucho a Bilbao y eso. [HS:E2 [Asent].] Y el adorno llevaban, si el calcetín llegaba hasta aquí, pues así, un tamaño así, [G-Mst] llevaba... una vuelta de negro, de hilo negro, el dibujo que llevaba el calcetín. Y ese calcetín era más caro, que solo...; lo blanco, no, solo blanco no era, tenía que llevar, si el calcetín era hasta aquí, en una zona aquí, llevaba unas tiritas de negro, de hilo negro. Y así.

E2: Pues nada, ¿no se acuerda de algún cuento de cuan-, que le contara su abuela cuando era pequeña o...? ¿No? [RISAS] Bueno, pues...