

ETNOGRAFIA DE DURANGO

Datos geográficos. La alimentación.
Juegos infantiles.

Gurutzi Arregi Azpeitia

Investigaciones ETNIKER-BIZKAIA
Instituto Labayru. Dpto. Etnografía. Bilbao.

INDICE

Presentación	315
 I. GRUPO DOMESTICO	
DATOS GEOGRAFICOS	
I. 1.- Localidad	316
Fundación de la villa	317
Etimología	317
I. 2.- Situación	317
Comunicaciones: Ferrocarril. Tranvia	318
Autobuses	319
I. 3.- Superficie. Geografía física	319
Climatología	319
I. 4.- Descripción geológica	320
El suelo	320
Cuevas y Simas	320
Nevera	321
I. 5.- Flora y Fauna	321
I. 6.- Tipo de habitantes	324
Población	324
Evolución y piramide de la población: 1981	424
Lengua	324
I. 7.- Sistemas de poblamiento	325
Plazas. Paseos	325
Fuentes públicas	326
Iluminación	327
Nomenclatura de las calles	328
I. 8.- Catálogo de casas	328
Caseríos	329
Edificaciones singulares	331
I. 10.- Modos de vida	333
Ferrerías y molinos	333
Explotaciones agrícolas	333
Industria	333
Comercio	337
Servicios:	337
. Generales	337
. Orden Público	337
. Asistenciales	338
. Educativos	338
. Religiosos	338
. Culturales	338
. Publicaciones periódicas	338
. Servicios deportivos	339
. Servicios de esparcimiento	339
. Servicios varios	339

LA ALIMENTACION.

I.37.- Comidas que se hacen al día y nombres de las mismas	341
I. 38.- Lugar y hora de las comidas	341
I. 39.- La comida principal	341
Qué se come en cada una de ellas	341
I. 40.- Preparación de las comidas ordinarias. Condimentación	342
Cocidos	343
Verduras	343
Carnes	346
Pescados	347
Setas	349
Cangrejos	349
Eskallus	350
Postres	350
I. 41.- Diferencia de horarios y género de comidas	350
I. 42.- Orden de los platos	351
I. 43.- Bebidas de cada comida	351
I. 44.- Orden de colocación en la mesa	351
I. 45.- ¿Plato común?	351
I. 46.- Uso de la cuchara	351
I. 47.- Alimentos servidos con los dedos	352
I. 48.- Preparación y conservación de los huevos	352
I. 49.- Plegarias en las comidas	352
I. 50.- Las comidas en días de ayuno.	352
Días de abstinencia	352
I. 51.- Manjares especiales	353
Cena de Navidad	353
Día de Candelas (Purificación)	354
Viernes Santo	354
Pascua de Resurrección	354
Txarriboda	354
Montzorra	354
I. 52.- Fabricación del pan	354
Costumbres en torno al pan	354
I. 60.- Talos de maíz	355
I. 61.- Matanza de animales domésticos	355
Matanza del cerdo	355
Matanza de ovejas y cabritos	355
Matanza de gallinas y pollos	355
Matanza de conejos	355
I. 62.- Embutidos	357
Fabricación de morcillas / odolosteak	357
Fabricación de chorizos	357
I. 63.- Regalo de morcillas	358
I. 64.- Conserva de Embutidos	358
I. 65.- Fumigación	358
I. 66.- Deseccación de frutos y hortalizas	358
Conservación	358
Congelación	359
I. 67.- Setas	359
I. 68.- Caracoles	360
Conservación	360
Preparación	360
I. 69.- Mariscos	360
I. 70.- Peces	360
I. 71.- Fabricación de quesos	361
I. 72.- Procedimientos para cuajar la leche	361
I. 74.- Forma de los quesos. Conservación	361
I. 75.- Suero	361
I. 76.- Cuajada. Cocción de la leche con piedras candentes	361
I. 77.- La leche y sus derivados	361

I. 78.- La leche agriada	361
La nata	362
Fabricación de mantequilla	362
I. 79.- Leche de burra	362
I. 80.- Legumbres y condimentos (Plantas)	362
I. 81.- Café y otras bebidas	362
I. 82.- Vino y otras bebidas	363
I. 83.- Fabricación de bebidas caseras	363
I. 84.- Edad en que comienzan a fumar los jóvenes	363
I. 85.- ¿Se fuma alguna cosa que no sea tabaco?	364
I. 86.- Transformaciones operadas en el régimen alimenticio ordinario desde el siglo pasado	364
I. 87.- Comodidades actuales	364

II. USOS DEL GRUPO DOMESTICO

JUEGOS INFANTILES

Introducción	366
II. 30.- Juegos de carreras	366
Al tiente	366
Al gato y al ratón	367
Al pañuelito	367
A la cadeneta	367
Carreras a la pata coja	367
Carreras con latas-zancos	367
A pedo	367
A temas	367
A pedo señorita	367
A las cuatro esquinitas	367
II. 30.- Juegos de salto	367
A la cuerda	367
A chorro morro	374
Al cero a lo seguido	374
Al cero	374
A burro seguido	375
II. 30.- Juegos de lanzamiento	375
A cato	375
A campo quemao	375
Al diábolito	375
A baturros	375
Al doque	375
A chapas	376
Al bocho - al guasch	376
Tapulero se le vé	376
Amia barruan	376
Txirikila	377
II. 30.- Juegos con las manos. Juegos de habilidad	377
A tabas	377
A cromos	378
A los palillos	378
II. 30.- Juegos de manos de adultos con niños de corta edad	378
Txalo-pin-txalo	378
Atxea motxeaka	378
Este compró un huevito	379
A la buena ventura	379
Date date	379
Katarra mixon	379
Cinco lobitos	379
Mi papá me prometió	379
II. 33.- Juegos de combinaciones de hilos o bramantes	379
A hacer cunas	379
II. 34.- Juegos o representaciones mímicas	380
A colores: Angel y demonio	380
A estatuas-A Santos	380

II. 35.- Juegos de columpios y balanceo	380
Columpio	380
Sube y baja	380
Txintxi a la burduntxi	380
Balanceo	380
II. 37.- Juegos con piedras	381
A las tres piedritas (tres en raya)	381
A piedritas	381
A piedras	381
II. 38.- Juegos con trompos y juegos al hingue	381
A la trompa	381
Eurak	381
Al hingue	381
II. 39.- Actividades de adultos imitadas en los juegos infantiles	382
A mamás	382
A médicos	382
A bodas	382
A hacer comedias	382
A Antón Pirulero	383
A D. Juan Tenorio	384
¿Qué haces ahí mozo viejo?	384
Yo soy la viudita	384
II. 40.- Fórmulas que se emplean en los juegos	384
A ankas -hacer piés- a piés	384
Fórmulas de sorteo	385
Otras fórmulas infantiles	386
II. 41.- Juegos de adivinanza	386
¿Quién te ha picado?	386
Adivinar lo que se ha comido	386
Veo-veo	387
Al polvorón	387
A la gallinita ciega	387
A tape-tapes	387
Acertijos	387
II. 42.- Juguetes que emplean los niños	388
Fabricación de instrumentos de juego, o juguetes	388
II. 43.- Fabricación de silbatos	389
II. 44.- Juegos rítmicos	389
Juegos de corro	389
Ambo-Ato	391
Yo soy la cantinerita	392
Teresa la marquesa	392
Estaba el Señor Don Gato	393
II. 44.- Canciones	393
Mi gatito malo está	393
Los animales	393
Debajo de un botón	393
Los chinitos de la China	393
Santos Drumon	394
II. 44.- Juegos con la pelota	394
Juegos varios acompañados de canciones	394
Otros juegos de pelota: Adultos para niños de corta edad	394
II. 44.- Juegos de esconderse	395
A San Juan de Matuté	395
Al tanque o al bote	395
A kalabá esconder	395
Un dos tres carabá	395
A lapur y mikelete	395
Trenavios en el mar	396
II. 44.- Juegos de habilidad	396
Yo-yo	396
Aros	396
II. 44.- Juegos de lenguaje	396
A hablar con la t o la p	396
Trabalenguas	396
A nombres	396

II. 44.- Juegos varios	397
Pase misí (A la limón)	397
A China-Japón	397
A tumbas	397
A hacer burbujas	397
Vuelan vuelan	397
II. 44.- Juegos con animales	397
II. 44.- Juegos con plantas y frutos	398
II. 44.- Juegos de adultos con niños de corta edad	398
A arreburrichicos	398
Era un gato grande	398
Aquí te espero	399
A kuku	399
A la silla de la reina	399
Kakurruku	399
Cinco pollitas	399
II. 44.- Juegos organizados en fiestas populares	399
Carrera de huevo	399
Rompepucheros	399
A la sopa boba	399
Carrera de sacos	399
Llenar una botella de agua	399
Coger monedas con los dientes	399
II. 44.- Otros juegos infantiles	400
A hacer lo que hace el primero	400
A hacer calaveras	400
Al bote de carburo-Txoletakaz tiroka	400
Kontrarijora	400
Juego de cartas: Tres-tresca	400
Juan y Pinchamé	401
A alturitas	401
A la silla	401
A la zapatilla	401
Colecciones	401
II. 45.- Asociaciones de los niños en sus juegos y diversiones	401
Bibliografía	402

Agradecimiento

Quiero expresar mi agradecimiento en primer lugar a D. JOSE MIGUEL DE BARANDIARAN, que me inició en estas labores etnográficas. A ANDER MANTEROLA, Director del Grupo ETNIKER-BIZKAIA.

Este agradecimiento lo hago extensivo a los que posibilitaron este trabajo y entre ellos a ANTON ZELAIETA y MARIA EUGENIA UNZILLA, durangueses de nacimiento, por haberme facilitado y puesto en relación con numerosos testigos a través de estos años de investigaciones etnográficas en Durango.

Entre estos testigos a BEGOÑA AMANTEGI, que me aportó muchos datos referentes a los usos alimenticios en Durango.

A LEOPOLDO ZUGAZA y JESUS ASTIGARRAGA, durangueses de alma y cuerpo por sus valiosas indicaciones y consejos.

A JONE Y MAITENA BELAUSTEGI-GOITIA, por las valiosas indicaciones referentes a términos euskéricos.

No puedo olvidar el recuerdo de aquellos informantes míos que han muerto antes de la conclusión de este trabajo: CECILIA BASTERRETXEA, PEDRO ALTUBE, VICTORINA MARDARAS, JESUS MARIA DE ASTOLA. Vaya mi agradecimiento como oración por ellos que contribuyeron valiosamente a recuperar esta pequeña historia cultural de la villa donde nacieron y vivieron.

Durango, Diciembre de 1985.

Gurutzi ARREGI AZPEITIA.

PRESENTACION

El trabajo que presento como contribución al ATLAS ETNOGRAFICO DE EUSKALERRIA, se refiere al Municipio de Durango-Bizkaia. Es fruto de una recogida sistemática de datos realizada entre los años 1977 y 1985, siguiendo el cuestionario de D. José Miguel de Barandiaran: *Guía para una encuesta etnográfica*; en los capítulos siguientes: Datos Geográficos, Alimentación y Juegos Infantiles.

La relación de los informantes que presento no es exhaustiva. Cito nominalmente sólo a aquellos de los que he recibido datos significativos o he mantenido con ellos numerosas sesiones de consulta.

La bibliografía utilizada, cuya relación presento, se refiere fundamentalmente a los documentos utilizados para el encuadramiento geográfico-histórico de la localidad donde se ha realizado la encuesta.

Informantes

ALTUBE, Julián (+). Nacido en 1885. Palista en su juventud. Comerciante. Barrenkalea. Murió en 1978.

ANDREU, Angel. Nació en 1932. Empleado de Industria. Lariz Torrea.

AMANTEGI, Begoña. Nació en 1932. Ama de casa. Barrenkalea.

ARANA, Basilio. Nació en 1919. Profesor de Letras. C/ Andra Mari.

ARKARAZO, Carmelo. Nació en 1941. Empleado de Industria. Goienkalea.

ARREGI, Angel. Nació en 1941. Delineante. Mugarra Auzunea.

ARREGI, José Mari. Nació en 1938. Delineante proyectista. Mugarra Auzunea.

ASTIGARRAGA, Jesús. Nació en 1931. Aparejador del Ayuntamiento de Durango. C/ Larrasoloeta.

ASTOLA, Jesús María de. (+). Nació en 1931. Abogado. Vivió en Goienkalea. Murió en 1985.

AZPEITIA, Arantzazu. Nació en 1913. Ama de casa. Mugarra Auzunea.

BASTERRETxea, Cecilia (+). Nació en 1893. Ama de casa. Murió en 1982.

BELAUSTEGIGOITIA, Jone y Maitena. Bruno Mauricio de Zabala.

CARRETO, Elena. Nació en 1910. Ama de casa. Barrenkalea.

ERDOIZA, Eduardo. Nació en 1928. Empleado de Industria. Antso Esteguíz.

GARITAONANDIA, Tomás. Nació en 1939. Carpintero. Bº Intxaurrondo.

GOIENETXE, Vicente. Nació en 1926. C/ Askatasun Etorbidea.

IRIGORAS, Gurutze. Nació en 1944. Empleada de industria. C/ Anboto.

IRIGORAS, Javier. Nació en 1941. Empleado de Industria. Faustekalea.

MARTINEZ, José Manuel. Nació en 1941. Tabernero. Goienkalea.

RUIZ DE ERENTXUN, Victor. Nació en 1928. Veterinario. Bº Intxaurrondo.

SAGASTIZABAL, Javier. Nació en 1939. Abogado. Bº Intxaurrondo.

SALAZAR, Inmaculada. Nació en 1940. (empleada). C/ Andra Mari.

SALAZAR, Marisa. Nació en 1940. Empleada. C/Zumalacarregi.

UNZILLA, María Eugenia. Nació en 1936. Comerciante. Kalebarria.

UNZILLA, María Presentación. Nació en 1942. Dependienta. Landako.

URIARTE, María Elena. Nació en 1936. Dependienta de comercio. c/ Conventos.

URIGUEN, Esther. Nació en 1923. Ama de casa. C/ Sanagustinalde.

UNZUETA, Justo. Nació en 1922. Empleado de la Industria. c/ Conventos.

ZELAIETA, Antón. Nació en 1924. Tabernero. C/ Antso Esteguíz.

ZUGAZA, Leopoldo. Nació en 1932. Editor. Director del Museo de Arte e Historia de Durango. Avda. Montevideo.

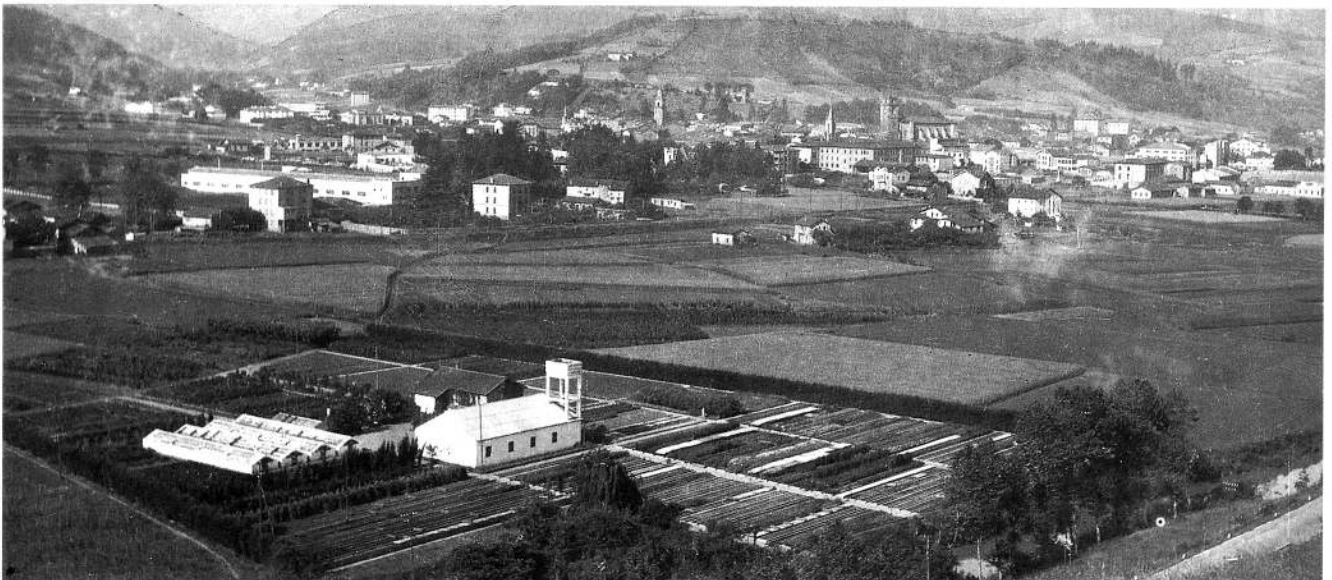
DATOS GEOGRAFICOS

I. 1.- LOCALIDAD.

La actual Villa de Durango, es conocida en los documentos antiguos con la denominación VILLANUEVA DE TAVIRA DE DURANGO. Con el transcurso del tiempo, aquel nombre se simplificó, y desde el siglo XVI es conocida como DURANGO, aunque en su escudo de armas sigue figurando el primitivo nombre de TAVIRA. La denominación de la Virgen patrona de la Villa URIBARRIKO ANDRA MARI / Nuestra Señora de Uribarri, sin duda hace relación al nombre fundacional de Villa nueva, *uri barri*.

El municipio de DURANGO está situado en el Valle del alto Ibaizabal, en la confluencia de los ríos Ibaizabal y Mañaria.

Su fuero de Villa, fue confirmado en Burgos por D. Juan I, Señor de Vizcaya y Rey de Castilla, el 20 de Enero de 1372. Esta confirmación presupone un fuero anterior, que según autoridades como D. Andrés de Mañari-cúa, pudo ser dado por Diego López de Haro II, llamado "El Bueno". D. Diego López de Haro, fue Señor de Vizcaya desde el año 1174 hasta el 1214 por lo que se puede deducir que en los principios del siglo XIII, existía una villa agrupada y murada, con las casas fuertes de sus principales familias solariegas.



Vista general de Durango.

Fundación de la Villa

Iturriza, en el *Tomo Quinto de las Antigüedades de Vizcaya*, escribe:

“Tavira alias Durango. Esta Villa fue fundada por los primeros Reyes de Navarra segun escriben Esteban de Garibai Zamalloa, Rodrigo Mendez Silba y dn. Juan Manuel Giron, y aunque no refieren en que año, y por quien, no ay duda en que es la mas antigua de las Villas de Vizcaya como se Colige, del privilegio de la Confirmacion de los Fueros que tenia, dado por dn. Juan el primero en Burgos a 20 de Henero de 1410 que es año de 1372, en donde dice que le Confirma todos los privilegios, libertades, buenos usos, y costumbres que tenia de los señores antepasados, asi de los Reyes como de otros Principes y Señores que fueron en Vizcaya...”

En nota al margen, el propio Iturriza añade:

“estos autores se engañaron sobre la fundacion de Durango; pues despues de haver escrito esto por documentos de Archibo se sabe haverse fundado el año de 1297”¹.



Vista del casco antiguo tomada desde la torre de Santa María.

C. Villabaso señala que el P. Arg aiz y Gonzalez de Tejada entre otros, citan un Sínodo o capítulo general de la Orden de San Benito celebrado en Durango en el año 1179 ó 1180. El mismo autor indica que la versión más razonable es que ya existía una población agrupada y murada a finales del siglo XII en los tiempos de D. Diego López de Haro llamado *El Bueno*, bajo cuyo imperio se verificó, según se dice, la reunión de la tierra del duranguesado al Cuerpo general del Señorío².

Etimología

La denominación de DURANGO según Iturriza, es “Sincopa de Vraz-ango, que denota allende el agua”³.

- (1) ITURRIZA, J.R. *Tomo Quinto de las Antigüedades de Vizcaya*. Año 1789. Manuscrito, folio 48.
- (2) VILLABASO, Camilo de. *Historia de Durango*. Biblioteca Vascongada Villar, nº 3, Bilbao, 1968, p. 55.
- (3) ITURRIZA, J.R. *Historia General de Vizcaya y Epítome de las Encartaciones*. Ed. y notas de A. Rodríguez Herrero. Bilbao, 1938, p. 369.



Río Mañaria en San Agustinalde.

Los lingüistas no se ponen de acuerdo con esta interpretación. El profesor Justo Garate, en comunicación verbal me ha señalado varias veces que la denominación de Durango, está relacionada con PADURETA, topónimo que se conserva en sus proximidades, en el término de Iurreta.

I. 2.- SITUACION.

Está situada la Villa de Durango al SE. del Señorío, y el W. de la Merindad de su nombre. Se ubica en la confluencia de las vías tradicionales que desde Vizcaya van a Vitoria por Urkiola y a San Sebastián por Areitio.

Limita por el Norte con Iurreta (Anteiglesia actualmente integrada a Durango), por el Sur con Izurza, al Este con Abadiano y al Oeste con Dima y Amorebieta.

Coordenadas: Longitud: 1° 03' 20"

Latitud: 43' 10"

Altitud sobre el nivel del mar: 114 mts.

Distancias por carreteras:

A Bilbao: 30 kilómetros

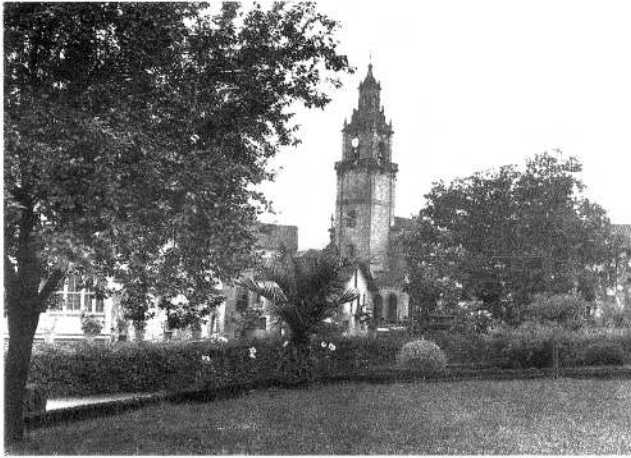
A San Sebastián: 90 kilómetros

A Vitoria: 40 kilómetros

A Pamplona: 135 kilómetros

A Baiona: 143 kilómetros

Como dato curioso señalamos, que a 22 kms. de distancia se hallan las villas de: Bergara, Mondragón, Markina y Gernika.



Torre de la parroquia de Santa Ana.

Comunicaciones

La Villa de Durango está muy bien comunicada. Atraviesan su término la carretera general N-634, Bilbao-San Sebastián, así como las carreteras comarcales Durango-

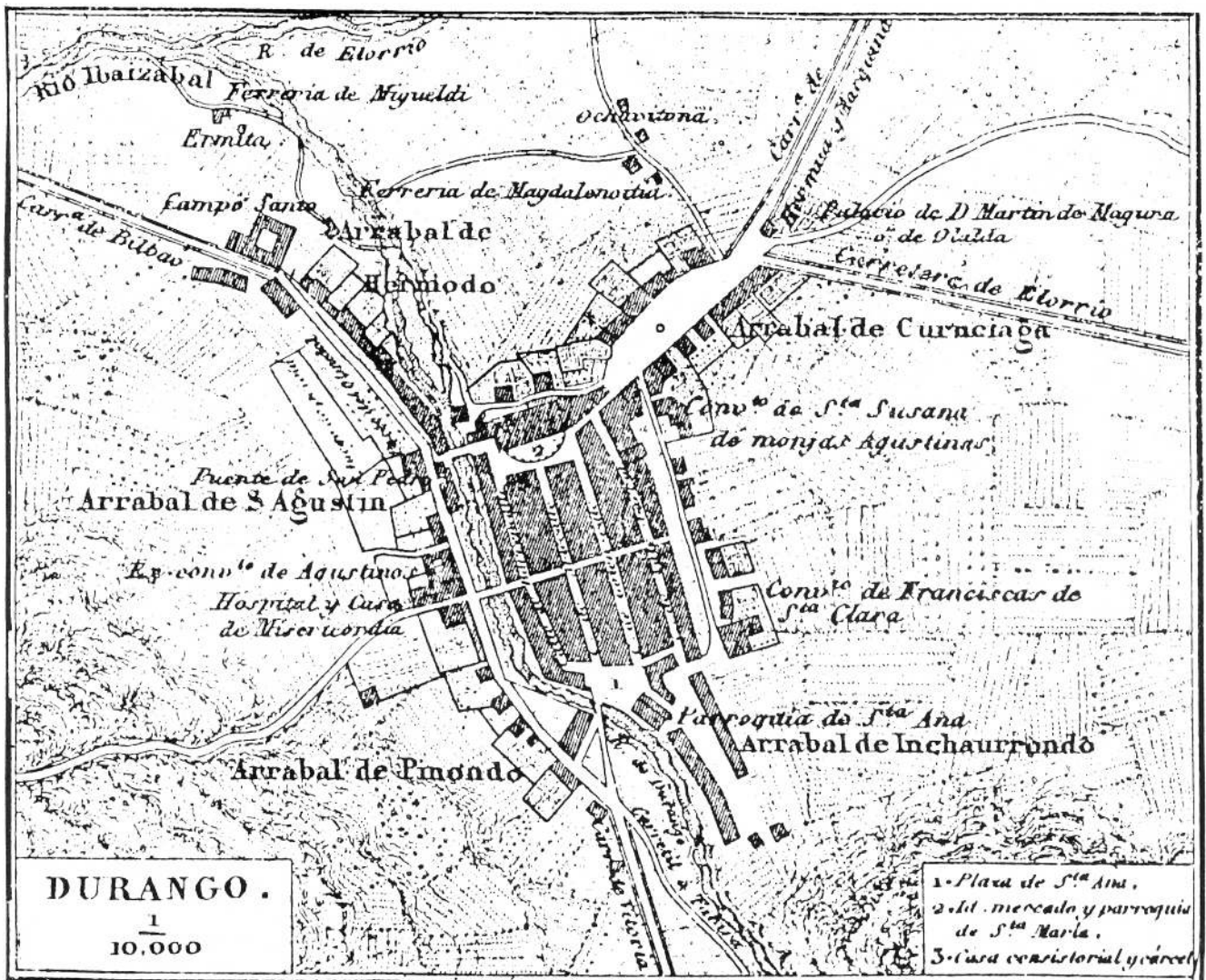
Otxandiano y Durango-Bergara. Por Durango pasa la Autopista Bilbao-Behobia.

Un marcador de leguas situado en la confluencia de la calle Tabira y la carretera comarcal a Otxandiano, recuerda que esta carretera se construyó el año 1784:

CAMINO / ABIERTO EN / EL AÑO de 1784 / POR LOS / 14 PUEBLOS / A OCHANDIANO 3 / LEGUAS
Ferrocarril: El 15 de Abril de 1882 se inauguró el Ferrocarril de vía estrecha Bilbao-Durango, que se prolonga posteriormente hasta San Sebastián. Este tren fue electrificado el año 1928.

La línea también de vía estrecha Durango-Elorrio, tenía este recorrido: Durango, Abadiano, Andra-Mari, Apatamonasterio, San Agustín, Elorrio. Esta línea quedó clausurada en la década del 70. Anteriormente se había suprimido un ramal de esta misma línea que arrancando en Apatamonasterio iba hasta Arrazola.

Tranvía Eléctrico de Bilbao, Arratia y Durango: Este tranvía se inauguró el 7 de Diciembre de 1902. Su red completa constaba de 40 Kms. de vía de un metro de ancho. Partía de Bilbao, pasando por Ariz (Basauri), Galdácano y Lemona, punto donde se desgajaba en dos ramales: uno seguía por Amorebieta para Durango y otro se dirigía al Valle de Arratia. El tranvía que llegaba hasta Du-



Plano de Coello (hacia 1850).

rango desapareció en la década del 40, el de Arratia se clausuró en el año 1964⁴.

Autobuses: Actualmente hay los siguientes servicios:

- Durango-Bilbao. (Pesa).
- Durango-Vitoria. (Compañía de Automóviles Vascongados).
- Durango-Bergara. (Hijos de Celestino Idarreta, S.A.).
- Bilbao-San Sebastián. (Pesa)
- Bibao-Tolosa (Pesa)
- Durango-Arrazola (Pesa)



Calle del Olmedal hoy Zumalakarregi. Se ve el tranvía de Durango a Bilbao.



Mugarri Durango-Izurza-Abadiano.

I. 3.- SUPERFICIE. GEOGRAFIA FISICA. CLIMA.

La superficie de la Villa de Durango es de 11,40 kilómetros cuadrados. El año 1927 se incrementó esta extensión con la incorporación de la Anteiglesia de Iurreta, que tiene 18,40 kilómetros cuadrados, divididos en seis cofradías denominadas: San Miguel de Iurreta, Santa María de Goiuria, Santa Marina de Arriaundi o Pilastra, San Fausto de Bakixano, San Marcos de Orobio y Santiago de Orozketa. Los datos que aporsto en este estudio, se circunscriben al territorio de la Villa de Durango.

Iturriza el año 1793 señalaba refiriéndose a Durango: "... tiene su jurisdiccion de Oriente a Ocaso desde la hermita de San Fausto asta la Mojonera de la de Santa Lucia de Axpe una legua, y de Sud a Norte media legua corta con dos y media de circunferencia en cuiu limitado hai buenos pastos para el ganado, fuentes de aguas Cristalinas, montazgos, y jarales que producen materiales para edificios y fabricas reales, Carbon para el abasto de ferrieras, praderas llanuras y paseos agradables. Canteras

de piedra areniza y Caliza, y buenas piezas de sembrío que producen trigo, maíz alubia, lino, nabo y ortalizas."⁵

Montes: Durango como hemos dicho anteriormente está en un Valle situado entre dos cadenas montañosas; una compuesta por *Mugarra*, que tiene 964 metros de altitud y constituye la máxima y más característica elevación de la Villa, *Eskubaratx* (Eskuagatx) (1001), *Unzillaitz* (941), *Aitz Txiki* (732), *Alluitz* (1068), *Anboto* (1296), *Santikurutz* (403) y en la otra parte Norte con el macizo de *Oiz* (1026), *Yandolamendi* (413), *Sarrimendi* (604), *Gallanda* (527), *Azkorra* (332).

De todos estos montes, una parte de la peña Mugarra incluida su cresta, pertenecen al municipio de Durango. El monte *Santikurutz* pertenece a Durango, Izurza, y Abadiano, según consta en un mojón que se halla próximo a su cumbre.

Climatología

Los siguientes datos están basados en los observatorios metereológicos que se hallan situados en el Barrio Men-

(4) Estudios Socio-Económicos Comarcales. Duranguésado. Cámara de Comercio Industria y Navegación. Bilbao, 1973, p. 59.

(5) ITURRIZA, J.R. *Historia*, o.c. p. 369.

diola de Abadiano, en el Vivero Forestal La Dolometa, en Durango, y en la estación de Sondika. Los recoge el *Estudio Socio Económico de la Comarca del Duranguesado*, realizado por la Cámara de Comercio y Navegación de Bilbao⁶.

El clima de toda la comarca del Duranguesado, corresponde al tipo Oceánico Templado.

Según observaciones realizadas en la Estación de Sondika, durante un amplio período de tiempo, los vientos dominantes son NW. La velocidad del viento no suele exceder de los 28 kilómetros por hora.

Popularmente se distinguen las siguientes clases de vientos: *Nortie, Iferra, Mendebala, Galerna, Eguazia*. Este último se considera malo para las personas.

Las lluvias son abundantes, con una precipitación media anual en el Duranguesado de 1250 mm. a los 1600 mm. El año 1971 se recogieron en Durango 1588,8 mm. Se puede advertir que la estación menos lluviosa es el verano, en los meses de Junio, Julio y Agosto y las más lluviosas, el final del otoño y comienzo del invierno; meses de Noviembre, Diciembre y Enero.

El rocío es manifestación cotidiana, así como también la escarcha es frecuente en los crudos días del invierno. La nieve es rara, al igual que en el resto de la provincia.

La humedad atmosférica media es elevada: el 80%. Temperatura máxima media 18,5° y temperatura mínima media 9,4°. La temperatura media es de 16-17°.

El verano no es muy caluroso. El invierno es suave, aún cuando a veces hay cambios bruscos de temperatura. La influencia marítima se acusa menos en el Duranguesado que en otras zonas de Vizcaya.



Ayuntamiento.

I. 4.- DESCRIPCIÓN GEOLOGICA. CUEVAS Y SIMAS.

El suelo: Desde el punto de vista geológico, los terrenos de que está constituida toda la provincia de Vizcaya,

son muy poco variados. Se formaron hace alrededor de 80 millones de años, en el período cretáceo de la era secundaria. Los diversos estratos que afloran en el Cretáceo de Vizcaya, fueron levantados y plegados por el movimiento orogénico Alpino que tuvo lugar en la era Terciaria, en el período Eoceno.

“En el Duranguesado al igual que en Vizcaya entera el clima húmedo y lluvioso lava intensamente el suelo para que la nota edáfica pueda oponer cierto carácter peculiar a la influencia del clima. Sin embargo, cabe hablar de localizaciones edáficas de un cierto interés dentro de la comarca.

Las recortadas cresterías del Duranguesado, peñascales de calizas compactas, las más espectaculares de Vizcaya, ofrecen la topografía más movida (...).

Las tierras de la comarca, con predominio de areniscas del cretáceo superior en su parte nordeste de caliza compacta del cretáceo inferior en su zona sureste preferentemente, corresponden a los denominados ectodinamorfos, puesto que su formación depende principalmente del clima y de la vegetación impuesta por él, se trata de suelos maduros que coincidan con las zonas climáticas de la vegetación. En un clima húmedo como éste, las precipitaciones atmosféricas dominan sobre la evaporación y la corriente de agua se dirige a las capas inferiores del suelo, si bien con la natural dificultad que impone la peculiar naturaleza del suelo.

Entran pues, de lleno estos suelos dentro de las tierras húmedas, ricas en humus de las regiones templadas. Tierras de humedad media a fuerte y lavados (tierra marrón de bosque, verdadera tierra marrón con tendencia a la podzolización). Su reacción es débilmente ácida”⁷.

Cuevas y Simas

Los datos que señalo a continuación fueron recopilados por Ernesto Nolte y publicados el año 1968. El autor cita como informador de las cuevas de Durango, a Eusebio Aurrekoetxea del Barrio Santa Lucía⁸.

Cueva Bat: Se halla en el canal que lleva al collado de Atxurkulu, y a la derecha del mismo, a un nivel más bajo que la cueva de Santa Lucía. Se trata de una cueva aprovechada como galería durante la explotación de la concesión Bat.

Santa Lucía Kobie: Está situada en la cara NE. de la Peña Mugarra.

Untzurirun kobie: Se halla situada en la parte baja de la cara N. del monte Mugarra, en el contacto de la caliza con la ladera herbosa.

Bolaneuzi'ko Kobie o Koba Baltza: Se encuentra encima de la anterior y a la derecha. Es de grandes dimensiones, 8 metros por 8 metros. Por encima de ella existe un corte vertical de la roca. Se trata de un abrigo de unos 6 metros de profundidad.

Seuko Kobie: Se halla un poco más a la derecha de la anterior y algo más baja. Su boca de 5 metros alta por 3 metros adopta la forma oblicua acostada sobre la ladera, siendo su recorrido interior de 5 metros ascendente.

(7) Ibidem, p. 314.

(8) NOLTE Y ARAMBURU, Ernesto. *Catálogo de simas y cuevas de la Provincia de Vizcaya*. Bilbao, 1968, pp. 35, 52, 149.

(6) Estudio, o.c., pp. 14-18.

Euntzen Kobie: Situada más a la derecha que la anterior y a su misma altura, en la cara N. del Mugarra.

Atxurkulupe Lezea: Se halla en el barranco que conduce al collado de *Mugarrikolanda*, subiendo desde Sta. Lucia, en la falda que dá vista a la cantera de marmol.

Mugarrikolanda Lezea: Boca de 2 metros por 1 metro. En el Collado de Mugarrikolanda, en la misma falda de Mugarra en la confluencia de la campa herbosa se abre esta sima de dos bocas, cuyo frontis es de una verticalidad absoluta.

Nevera

Neberondo: Popularmente *La Nevera*. Se encuentra situada en la falda N. de la peña Mugarra, debajo de *Atxurkulu*.

La construcción actual fue realizada, sobre la antigua nevera, que era un foso cilíndrico con una cubierta de teja.

Todavía recuerdan algunos informantes, que se recogía nieve de la primitiva nevera, para hacer un refresco denominado *garrafa*.

I. 5.- FLORA.

La flora de Durango es similar a la de su entorno y no tiene especiales características. La relación que damos está tomada de los mismo informantes, e indica el conocimiento que de las diversas especies se tiene en la población.

El término en euskera, cuando aparece, está transcrito tal como lo pronuncian mis informantes. Fonéticamente en Durango, en el casco urbano, la determinación termina en *a*. Sin embargo, en la zona rural, esta determinación se hace en *e*. (Jones y Maitena Belaustegigoitia).

Arboles silvestres

Abedul	<i>Urkija</i>
Abeto	
Acacia	<i>Akazija</i>
Acebo	<i>Gorostija</i>
Alerce	
Aliso	<i>Altza</i>
Castaño de Indias	<i>Indigaztañea</i>
Ciprés	<i>Zipresa</i>
Ciruelo silvestre	<i>Basako-arana</i>
Chopo	<i>Txopua</i>
Encina	<i>Artia</i>
Fresno	<i>Lizarra</i>
Haya	<i>Pague</i>
Laurel	<i>Eriñotza</i>
Peral silvestre	<i>Baso-makatza</i>
Pino	<i>Piñue</i>
Platano	<i>Platanue</i>
Roble	<i>Aretxa</i>
Sauce llorón	
Tilo	<i>Tilua</i>
Tejo	<i>Eskije</i>

Arbustos

Argoma	<i>Otea</i>
Boj	<i>Ezpela</i>

Brezo
Endrino
Espino blanco
Mimbre
Rosa
Zarza

Arboles frutales

Avellano
Castaño
Castaña pilonga
Cerezo
Ciruelo
Higuera
Manzano

Melocotonero
Membrillo
Naranjas de la China
Níspero
Nogal
Peral
Uva de parra

Hierbas

Alfalfa
Argaratz
Flor de nabo
Flor de San José

Plantas medicinales:

Como medicinales se consideran las siguientes plantas:

Muerdago	<i>Migure</i>
Ortiga	<i>Azune</i>
Ajenjo	<i>Azentzio bedar</i>

Productos de huerta

Acelga	<i>Zarbia</i>
Ajo	<i>Berakatz</i>
Alubia: roja y blanca, tolosana	<i>Babia</i>
Berenjena	<i>Berenjena</i>
Berza	<i>Azia</i>
Calabacín	<i>Kalabaziña</i>
Calabaza	<i>Kalabazia</i>
Cardo	<i>Kardue</i>
Cebada	<i>Garagarra</i>
Cebolla (roja, blanca)	<i>Kipula</i>
Cebolleta	<i>Zebolleta</i>
Coles de Bruselas	<i>Bruselasko azak</i>
Coliflor	<i>Lorazea</i>
Escarola	<i>Eskarolea</i>
Esparrago	<i>Esparragoa</i>
Espinaca	<i>Espinaka</i>
Guisante	<i>Iderra</i>

Kiñarra
Basarana
Arantza zurije
Mimiñie
Larrosie
Sasijje

Urretxa
Gastañea
Indi gastaña
Keriza
Okarana
Ikuia
Sagarra:
. *Andra Mari sagarra*
. *Bost Kantoia*
. *Gaza*
. *Erreñitea*
. *Urte betea*
. *Urdin sagarra*
. *Madari sagarra*
Melokotoi
Menbrillua

Mizpillua
Intxaur-zugatza
Makatza
Matza

Arbigara
San Jose lora

Haba	<i>Baba beltza</i>
Lechuga	<i>Uraza</i>
Maiz	<i>Artoa</i>
Nabo	<i>Arbia</i>
Patata	<i>Patata</i>
Pepinillo	<i>Pepinillua</i>
Pimientos: verdes, rojos, morrones	<i>Piperrak</i>
Puerro	<i>Puerroa</i>
Tomate	<i>Tomate</i>
Vainas	<i>Lekak</i>
Zanahoria	<i>Zenaurije</i>

Setas-Perretxikuek

Hay una gran afición a la recogida de setas, sobre todo entre los hombres.

Comestibles

<i>Galanperna</i>
<i>Gibilurdine</i>
<i>Hongo</i>
<i>Kuletro</i>
<i>Lanperna</i>
<i>Niscalo</i>
<i>Pardilla</i>
<i>Pi azul</i>
<i>Platera</i>
<i>Tellagorri</i>
<i>Txanpiñon</i>
<i>Urretxa</i>
Xuxak:
. <i>Negu Xuxak</i>
. <i>Txatana o salsa perrotxiko</i>
. <i>Udabarriko xuxak</i>
. <i>Xuxak gorriak</i>

No comestibles

Astoputxe

I. 5.- FAUNA.

De la fauna de Durango cabe decir lo mismo que se indicó acerca de la flora. Los términos en euskera están transcritos tal como los pronuncian en la localidad.

Gusanos:

Gusano de tierra	Arra
Gusano de las legumbres	Kokoa
Lombriz	Bizijoa
Lombriz de tierra	Lurreko arra
Sanguijuelas, popularmente "chupa sangres"	Usan

Insectos:

Araña	<i>Mierma</i>
Abeja	<i>Erlia</i>
Avispa	<i>Erlebijoa-Kulamiño</i>
Abejón	<i>Erlamando</i>
Escarabajo	<i>Kakarraldoe</i>
Garrapata	<i>Garrapata</i>
Grillo	<i>Labatzurrije</i>
Hormiga	<i>Txiñurri</i>

Luciernaga	
Mariposa	<i>Mitxeleta</i>
Mosca	<i>Euli</i>
Mosca de caballo	<i>Mandoeuli</i>
Moscón	<i>Eulimando</i>
Saltamontes	<i>Saltokari-Saltamatxiñe</i>
Solitaña	<i>Marigorringo</i>
Polilla	<i>Sitsa</i>
Polilla de madera	<i>Serena</i>
Piojo	<i>Zorrije</i>
Tábano	<i>Eulimakur</i>
Cucaracha	<i>Labekakarroldo</i>

Moluscos:

Caracol (de peñas)
Caracol
Limaco

Peces de río:

Anguila	<i>Angiria</i>
Barbo	<i>Barbo</i>
Bermejuela	<i>Eskallua</i>
Loina	<i>Loiña</i>
Sarbo	<i>Sarbo</i>
Trucha	<i>Arrankari</i>

Crustáceos:

Cangrejo	<i>Karramarrua</i>
Quisquilla	<i>Kiskilla</i>

Anfibios:

Rana	<i>Ugasijue</i>
Renacuajo	<i>Sapaburu</i>
Sapo	<i>Sapue</i>

Reptiles:

Lagartija	<i>Sugalinda-Sugelandara</i>
Lagarto	<i>Muskerra</i>
Serpiente:	<i>Sugie</i>
.Víboras	
.Culebras de río	
.Sirón	

Mamíferos domésticos

La gran afición a la caza ha hecho que en la Villa se conozcan muchas razas de perros. La mayoría de los cazadores tienen un perro que les acompaña en esta actividad.

Perro-Txakurre

Lebrel
De caza de liebre: <i>Erbi txakurre</i>
De caza: Hispanial
De caza: Pontier
De caza: <i>Txinbero</i>
Pastor: <i>Ardi-txakurre</i>
Pastor alemán
Pastor belga
Pointer pachón
Ratonero
Setter Gondon
Setter Irlandés

Gato-Katue

De angora
Del país
Siamés

Otros Mamíferos domésticos

Asno	<i>Astue</i>
Caballo	<i>Saldije</i>
Yegua	<i>Biorra</i>
Mulo	<i>Mandue</i>
Buey	<i>Idije</i>
Ternera	<i>Bintxie</i>
Ternero	<i>Txala</i>
Toro	<i>Sesena</i>
Vaca	<i>Beije</i>
Vaca pirenaica	<i>Basabeije</i>
Cabra	<i>Euntze</i>
Cabruto	<i>Euntzumie</i>
Macho cabrío	<i>Akerra</i>
Oveja	<i>Ardije</i>
Carnero	<i>Arije</i>
Cordero	<i>Bildotsa</i>
Cerdo	<i>Txarrije</i>

Mamíferos salvajes

Ardilla	<i>Katamixarra</i>
Comadreja	<i>Ogei gastaje</i>
Erizo	<i>Kirikiño-Kirikijue</i>
Gato montés	<i>Basakatu</i>
Gineta	<i>Saldidune</i>
Jabalí	<i>Basurdia</i>
Lobo	<i>Otsue</i>
Nutria	<i>Ur txakurra</i>
Oso	<i>Artza</i>
Tejón	<i>Askonarra</i>
Zorro	<i>Aserije</i>
Murciélago	<i>Saguzarra.</i>
	Popularmente no se consi- dera mamífero

Roedores:

Conejillo de Indias	<i>Kuije</i>
Conejo	<i>Konejue</i>
Rata	<i>Arratoie</i>
Ratón	<i>Sague</i>
Ratón pequeño	<i>Sagutxu</i>
Topo	<i>Satorra</i>

Aves

<i>Gallinaceas:</i>	
Codorniz	<i>Pospoliñe, Galaperna</i>
Perdiz	<i>Eperra</i>
Perdiz de la India	<i>Indieperra</i>
Urogallo	<i>Napar ollarra</i>

Aves de corral:

Capón	<i>Kapoia</i>
Gallina	<i>Ollue</i>
Gallo	<i>Ollarra</i>
Polla	<i>Ollandia</i>
Pollito	<i>Txita</i>
Pollo	<i>Ollaskua</i>

Palmípedas:

Ansar	<i>Antzarra</i>
Azulón	
Pato	

Zancudas:

Avefría	<i>Egabera</i>
Beca	
Chocha perdiz	<i>Ollagorra</i>
Polla de río	<i>Errekako urrollue</i>

Paloma

*Usue**Palomas Salvajes:*

Torcaz	<i>Uso mandue</i>
Tortola	<i>Tortolie</i>
Zurita	<i>Zurita</i>

Palomas Domésticas:

Butzona o ladrona	<i>Utsue lapurre</i>
Colipava	
Mensajera	

Rapaces:

Aguila culebrera	<i>Arranue</i>
Buitre	<i>Saije</i>
Gavilán	<i>Gabilloie</i>
Mochuelo	<i>Mozolue</i>
Milano	<i>Mirue</i>

Treparadoras:

Cucu	<i>Kukue</i>
Pájaro carpintero	
-Pico rojo	<i>Okille</i>
Torcecuellos	<i>Frantzez okille</i>

Pájaros:

Abubilla	
Gallo de monte	<i>Basollara</i>
Acentor	
Alcaudón	<i>Burundije</i>
Avendajo	
Esquillazo	<i>Eskillarjue</i>
Bizbita	<i>Pizpitie</i>
	<i>Txirta</i>
Calandria	<i>Klandije</i>
Canario	<i>Kanarijue</i>
Carbonero	<i>Txanbijontza</i>
Carricero	

Belie

Cuervo	<i>Belie</i>
Curruca	<i>Txiue-Txinbo</i>
Golondrina común	<i>Elaije *</i>
Golondrina de río	<i>Elai erreka</i>
Gorrión	<i>Kurloie</i>
Grajillo-cuervo pequeño	<i>Belatxinga</i>
Jilguero	<i>Kardantzijue</i>
Malviz-Zorzal	<i>Birigarroie</i>
Martín pescador	<i>Martin txorije</i>
Mirlo acuático	
Mirlo común	<i>Sosue</i>
Mirlo de agua	
Pardillo	<i>Pardillue</i>
Petirrojo	<i>Papar gorrije</i>

Pinzón común	<i>Arta txorije</i>
Reyezuelo	<i>Txepetxa</i>
Ruiseñor	<i>Txinboue-Urretxindor</i>
Tordo de agua	
Tordo de campanario	<i>Araba sosue</i>
Tordo de río	<i>Erreka sosue</i>
Urraca-Picaraza	<i>Mikie</i>
Vencejo	<i>Ermitarijue</i>
Verdecillo	<i>Txirriskijue</i>
Verderón	<i>Berderoie</i>

*.- Las golondrinas son respetadas por mayores y pequeños. Entre los niños antaño se decía que no había que matarlas porque le habían quitado las espinas de la corona a Jesucristo.

I. 6.- TIPO DE HABITANTES. POBLACION. LENGUA.

Desde hace muchos años, debido a su condición de centro comercial, industrial y administrativo, la Villa ha ido recibiendo sucesivas migraciones del entorno rural y de otras nacionalidades del Estado.

En la época anterior a 1936, esta migración era bastante reducida y se componía fundamentalmente de riojanos, burgaleses, gallegos y santanderinos. A partir del año 58 se produce una masiva inmigración fundamentalmente de Palencia, Extremadura, Zamora y Jaen, creciendo la inmigración del entorno próximo de las poblaciones de la propia comarca.

Población

Durango ha sido históricamente el tercer núcleo mayor de población en Vizcaya, después de Bilbao y Bermeo, aunque Andrés de Poza escribía el año 1587:

“Durango es la mayor villa y población de Vizcaya, porque llega a mil quinientos vecinos...”⁹.

La población ha sufrido un gran incremento a partir de la década de los años 50. En esta época hubo una explosión demográfica. Se observa una estabilización en los años 1975 a 1979. Estos últimos años se nota un pequeño descenso debido a diversos factores: crisis económica, baja natalidad...

Evolución de la población

Los datos que aporoto hasta 1960 son los recogidos por José María Larracochea¹⁰. Desde esta fecha están tomados del Archivo del Municipio.

A partir del año 1928, los datos corresponden a las poblaciones conjuntas de Durango-Iurreta. Fue en 1927 cuando se anexionó la citada Anteiglesia, con 2029 habitantes.

AÑO	DERECHO
1787	2.149
1797	1.980
1803	2.006
1806	2.228
1809	2.061
1810	2.053
1813	1.931
1857	2.857
1869	3.466
1876	3.123
1880	3.721
1885	3.612
1886	3.535
1888	3.647
1889	3.622
1894	3.849
1900	4.319
1910	4.918
1920	5.835
1930	8.332
1935	7.997
1940	7.997
1950	9.509
1960	14.625
1965	17.911
1966	18.437
1967	18.680
1968	19.572
1969	20.120
1970	22.476
1971	22.787
1972	23.328
1973	23.950
1974	24.635
1975	25.667
1976	26.128
1977	26.977
1978	27.251
1979	27.437
1981	26.492
1982	26.716
1983	26.954

PIRAMIDE DE POBLACION

DURANGO - 1981

Edades	Varones	Mujeres	TOTAL
Menos de 5	1.338	1.182	2.520
De 6 a 11	1.494	1.412	2.906
De 12 a 17	1.482	1.522	3.004
De 18 a 23	1.405	1.394	2.799
De 24 a 29	1.141	1.108	2.249
De 30 a 35	1.162	1.094	2.256
De 36 a 41	982	986	1.968
De 42 a 47	1.040	946	1.986
De 48 a 53	1.057	1.044	2.101
De 54 a 59	850	808	1.658
De 60 a 65	512	575	1.087
De 66 a 71	407	506	913
De 72 a 77	255	375	630
Más de 77	161	304	465
	13.286	13.256	26.542

Lengua

Los vascoparlantes de Durango hablan el euskera vizcaíno.

Luis Luciano Bonaparte clasificó a Durango en el subdialeto occidental y variedad de Gernika.

(9) POZA, Andrés de. *De la antigua lengua. Poblaciones y Comarcas de las Españas...* Biblioteca Bascongada Fermín Herran, Tomo 56, Bilbao, 1901, p. 99.

(10) LARRACOECHA, José María. *Notas Históricas de la Villa de Durango.* Durango, 1983, p. 118.

Pedro de Yrizar, en el estudio realizado en el año 1970, señalaba que el número total de vascoparlantes de Durango ascendía a 6.000 personas. La muestra que había tomado era sobre el total de población: 22.354 habitantes; 19.903 vivían en población concentrada y 2.451 en diseminada. Los datos se refieren a Durango-Iurreta¹¹.

En el estudio más reciente realizado por José Ignacio Ruiz Olabuenaga¹², sobre un total de 25.731 habitantes y teniendo en cuenta la población conjunta de Durango-Iurreta, se aportan los siguientes datos referidos a la utilización de la lengua vasca:

	NADA	CON DIFICULTAD	BIEN
Comprenden	12.305	3.677	9.749
Hablan	13.240	3.596	8.895
Leen	15.585	4.645	5.501
Escriben	16.767	4.635	4.329

I. 7.- SISTEMAS DE POBLAMIENTO.

El poblamiento de Durango, Villa, es concentrado en lo que ahora se denomina casco antiguo o *casco viejo* y en los barrios periféricos que se han ido creando. Cuenta también con una serie de caseríos dispersos. Se observan dos zonas muy diferenciadas entre la urbana y lo que denominamos rural.

La configuración del núcleo antiguo que conserva aún el primitivo trazado, es característico de las Villas; con tres calles alineadas paralelamente, y una transversal que las cruza por el centro. En las dos cabeceras la Parroquia de Santa María de Uribarri y la de Santa Ana, con sus plazas del mismo nombre.

La denominación de las calles alude a su situación: Barrencalle, Artecalle y Goyencalle, antiguamente denominadas según Veitia: Barrencalle, calle de Yuso; Artecalle, calle del medio y también del Mercado; Goyencalle, calle de Suso. Callebarría a la que en algunas épocas se le denominó calle nueva. Como su nombre lo indica fue una primera ampliación del núcleo de la Villa.

En Artecalle, se celebraba una feria anual que comenzaba el día 5 de Febrero festividad de Santa Agueda y duraba hasta finales del mismo mes. Es por este motivo probablemente por lo que se le denominara calle del Mercado. En esta feria se vendían paños, lencerías, tejidos, vestidos. Señalan los cronistas, que para estar al cubierto de la intemperie, durante la feria, cubrían con toldos la citada calle. Estas ferias se celebraron hasta el año 1866.

Hasta fecha reciente, estas calles estuvieron enlosadas:

“Durango puede preciarse de que por la suavidad, aseo y limpieza del pavimento embaldosado de piedra sillar de sus cuatro calles, y de la travesera en cruz toda, la población principal es un paseo agradable e interesante”¹³.

(11) YRIZAR, Pedro de. “Los dialectos y variedad de la Lengua Vasca. Estudio lingüístico-demográfico” en BRSBAP, Tomo 29, San Sebastián, 1973, p. 12.

(12) RUIZ OLABUENAGA, José Ignacio. *Atlas Lingüístico Vasco*. Servicio de Publicaciones del Gobierno Vasco. Vitoria-Gasteiz, 1984, pp. 105, 109, 113, 117.

(13) VEITIA, Fausto y ECHEZARRETA, Ramón. *Noticias Históricas de la Noble y Leal Villa de Tavira de Durango*. Bilbao, 1967, p. 39.

Todo este núcleo estaba rodeado de murallas con portales o puertas de entrada en la Villa. Estos portales que tenían sus santos protectores, se denominaron: San Martín -se conservó hasta el siglo XIX-, San Pedro, San Juan, Ntra. Sra. de la Piedad, La Cruz (Kurutzziaga) y Santa Ana. Este último, construido según Iturriza el año 1566 y renovado en 1744, se conserva, aún cuando ha sufrido varias reformas a lo largo de la historia, y actualmente es conocido como *Arco de Santa Ana*. La puerta de Ntra. Sra. de la Piedad, según el mismo autor, tenía las armas de Castilla y Navarra¹⁴.

El año 1847 Madoz señalaba que únicamente quedaban las puertas de San Juan, San Martín, Ntra. Sra. de la Piedad y la de Santa Ana, y que las dos restantes, las de Kurutzziaga y San Pedro, se destruyeron con motivo de la construcción del camino real que se dirigía a Ermua¹⁵.

Como barrios o arrabales -extramuros- eran considerados: *Kurutzziaga, Intxaurrondo, Pinondo, Hermodo*, y como barrio rural: *Zabalarra*.

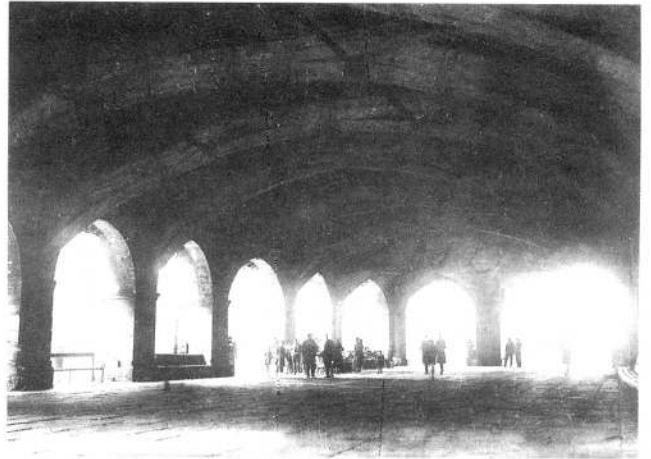
Aquella primitiva población, véase el plano de 1772 que se reproduce en la obra de María Angeles Larrea, *Caminos de Vizcaya en la segunda Mitad del siglo XVIII*, sufre muy pocas modificaciones, como puede comprobarse, en el período transcurrido hasta la edición del plano de Coello hacia el año 1850.

Se mantiene una estructura similar hasta finales de la década de los 50 en el que el crecimiento urbanístico desborda los límites originales.

Plazas: La villa cuenta con las primitivas plazas de Santa María y Santa Ana. Madoz, el año 1850 le llamaba a la de Santa María, Plaza de la Constitución. Actualmente se denomina *Andra Mari Kalea*.

Todavía recuerdan algunos informantes ancianos que en estas dos plazas se hacía el mercado. En la plaza de Santa María se celebraba todos los sábados. Cuando este día era festivo, el mercado se anticipaba un día. En estos mercados según las noticias de Veitia se vendían:

“...pan, corderos, aves, quesos, fruta de toda clase, hortalizas de buenas berzas, repollos, lechugas,



Pórtico de Santa María.

(14) ITURRIZA, J.R. o.c. p. 370.

(15) MADDOZ, Pascual. *Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus posesiones de ultramar*. Madrid, 1847, p. 422.

escarolas, coliflores, espárragos, tomates, patatas, cebollas, puerros, etc.; anguillas, truchas, barbos, loinas, bermejuelas, zarbos, y otros peces de agua dulce de un excelente gusto; efectos de ferrería, zapatería, cestería, vasijería y otros géneros.”¹⁶.

En la plaza de Santa Ana las ventas eran más bien relacionadas con granos y semillas. Se vendía “trigo, maíz, alubia, castaña, centeno, simientes de alholva, hierba francesa y otros artículos de esta especie”¹⁷.

A partir del año 1929 fue contruido un edificio destinado a Mercado en la calle General Eguía, actualmente denominada *Uribarri*. Sigue siendo el sábado el día más importante de este mercado y se le sigue llamando plaza. Se dice comunmente “voy a la plaza” para indicar que se va al mercado.



Ezkurdi. Vista tomada desde el batzoki.

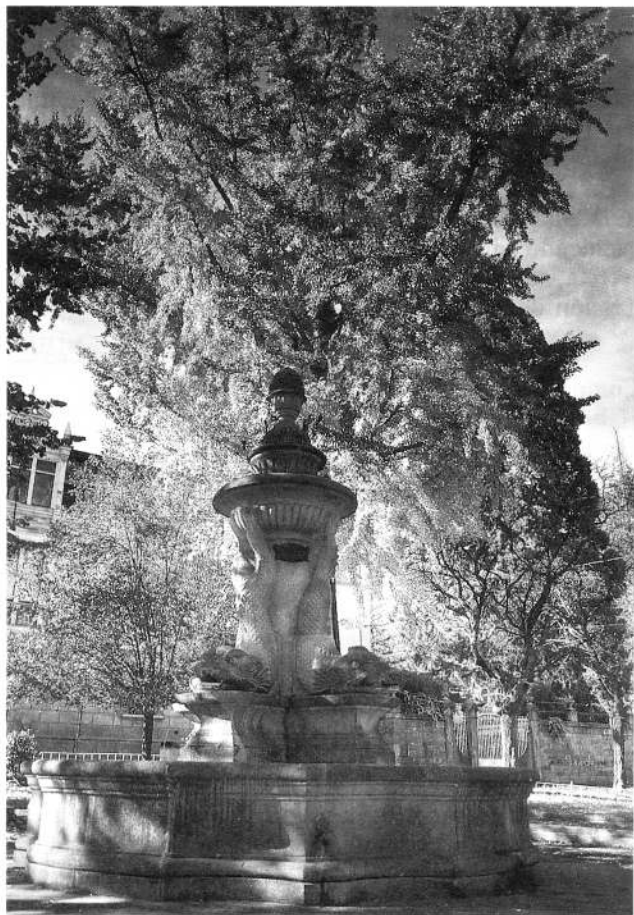
Paseos: La existencia del Paseo actualmente denominado Ezkurdi -se observa en el plano nº 1 del año 1772-. Junto a este Paseo o Plaza de Ezkurdi, se hallaba el frontón descubierto que fue construido el año 1785 en el antiguo prado del Olmedal. Este frontón desapareció en la década de los años 50. El último partido se jugó el año 1954. En su solar se construyeron viviendas y próximo al lugar que ocupó se edificó posteriormente un frontón cubierto.

Otras zonas, a las que a pesar de estar arboladas, tradicionalmente se les ha denominado *campas* son Tabira y La Magdalena.

Fuentes públicas: Fue en la sesión de 27 de Diciembre de 1858, cuando Mr. Abadie, se presentó en el Ayuntamiento con el proyecto y presupuesto de la conducción de aguas de Gallanda. Presentó una memoria escrita en francés, y entre otras cosas señalaba:

“... el peso total de la tubería de conducción y distribución es de 151.605 kilos, y el coste de la obra se cifra en 420.000 reales”

Este expediente fue elevado a la Diputación, y ésta lo aprueba el 15 de julio de 1859. En Abril de 1860 se sacaron a remate las obras necesarias¹⁸.



Fuente monumental de Pinondo.

Fuentes: En el casco urbano y también en las zonas rurales, Durango ha contado con numerosas fuentes. Carmelo Echegaray cita 18 fuentes públicas¹⁹.

Entre ellas se pueden destacar como monumentales las de Kurutzia, Ezkurdi y Pinondo, que fueron realizadas los años 1861 y 1862. Las tres fuentes son de parecido estilo.

Se conserva una fuente ornamental de menor tamaño en la calle Kurutzia, adosada a la verja del palacete de la familia Garay. La fuente está coronada con una figura en hierro con un niño y un cisne.

La fuente de la campa de San Pedro de Tabira fue instalada recientemente. Anteriormente su ubicación fue delante del Convento de San Francisco. Consta de un pozo y un frontis en el que está representada la figura de un sol. Es de piedra arenisca. Recientemente se ha instalado una fuente en el barrio San Fausto, junto al frontón.

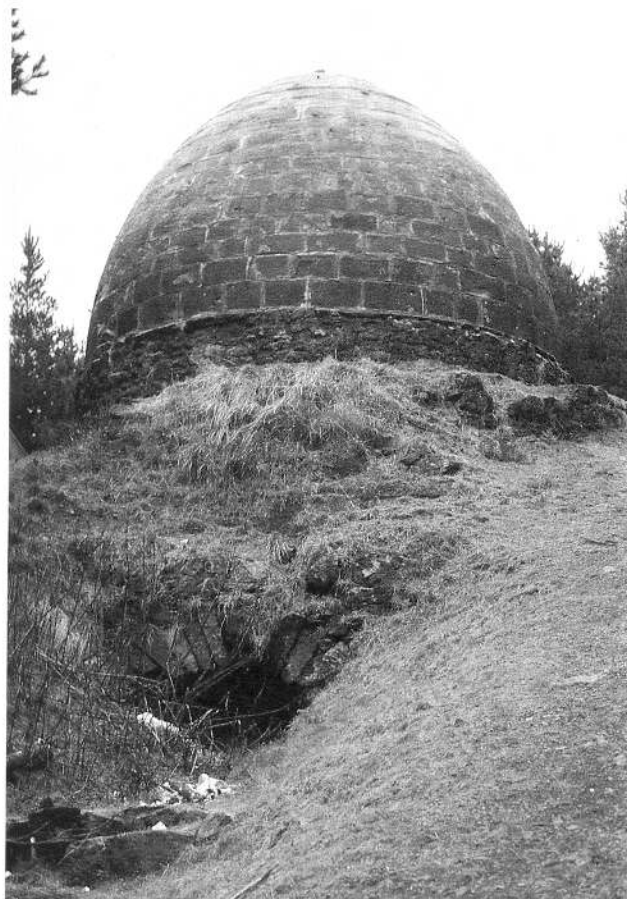
En Santa María había dos fuentes, una en el pórtico y otra casi en la entrada a la calle de Barrenkale. Esta última posteriormente fue instalada en la plaza de Iurreta. Desaparecieron también las fuentes de la Transversal, la del puente de San Agustín, y la que estuvo adosada al arco de Santa Ana, así como también las que estuvieron situadas en la calle Montorretas, en Landako con abre-

(16) VEITIA Y ECHEZARRETA, o.c., p. 60

(17) Ibidem, p. 60.

(18) LARRACOECHA, José María. o.c., p. 154.

(19) ECHEGARAY, Carmelo. “Provincia de Vizcaya” en *Geografía del País Vasco-Navarro*, dirigida por CARRERAS CANDI. Barcelona, 1921, p. 702.



Nevera - Neberondo.

vadero y en Magdalena y San Fausto, con hermosos lavaderos. Todas estas fuentes eran del mismo estilo, con el frontis de hierro fundido.

Actualmente el agua que consume la Villa proviene de *Gallanda* (aproximadamente 21 l.s. en estiaje), del río *Arria* en Garai (155 l.s.) y del río *Mañaria* (100 l.s.).

Iluminación: Las calles de Durango, estuvieron iluminadas hasta el año 1899 con 66 faroles. Para la iluminación se utilizaba petróleo refinado y gasolina redestilada de 700 gramos. Estos faroles estaban compuestos de frenal, quinqué o tubo.



San Pedro de Tabira.

Señala Larracoechea, de quien tomamos estos datos, que al toque de las oraciones angelicales debía procederse al encendido, comenzando por los faroles del pórtico de Santa María y al cuarto de hora de su iniciación deberían estar encendidos todos los demás.

“Los faroles de los Pórticos, deberían alumbrar durante toda la noche y los demás, cuando menos, hasta la 1 de la noche, con la particularidad de que estos últimos, incluso el de la cantonera de la Casa Consistorial, deberían apagarse desde el cuarto día de luna llena hasta el sexto día de luna nueva, salvo en las vísperas y día de San Antonio de Padua y la víspera y día de la Natividad del Señor”²⁰.



Arco de Santa Ana.

La instalación de la energía eléctrica, según el citado autor, se debió a la iniciativa de D. Domingo Videgain y Eguren, vecino de Amorebieta, que el 17 de Agosto de 1888 propuso al Ayuntamiento presidido por D. Federico de Areitio la instalación de la luz eléctrica para el alumbrado público. El 1 de Mayo de 1889, conocieron las calles de Durango el citado alumbrado eléctrico.

En las primeras décadas de este siglo, el Ayuntamiento adquirió varias centrales eléctricas situadas en el río *Arria*

(20) LARRACOECHEA, J.M. O.c., p. 172.

de Garai, con las que abastecía el alumbrado público a la población y edificios municipales: Ayuntamiento, Hospital-Asilo, Pórtico, etc.

A partir de 1960, es la Compañía Iberduero la que suministra luz eléctrica a los edificios municipales. Las centrales eléctricas del Municipio están actualmente en desuso.

En la década de los 70, se hizo una revisión general y reforma de la luz pública. Se colocaron en el casco antiguo, faroles más acordes y ornamentales con el conjunto de los edificios y las calles. En otras zonas se colocaron farolas iluminarias modernas.

El año 1971, se instalan en el casco urbano, semáforos para regular el tránsito de vehículos.



Pinondo.

Nomenclatura de las calles

Las calles del casco antiguo y varios de los barrios mantienen su primitivo nombre. Señalamos a continuación la nomenclatura de las calles que hemos conocido después de la guerra civil de 1936, y la actual a partir de la década del 80:

<u>NOMBRE ANTERIOR</u>	<u>NOMBRE ACTUAL</u>
Artecalle	Artekalea
Barrencalle	Barrenkalea
Goyencalle	Goienkalea
Calle Barria	Kalebarria
Conventos y Particular de Conventos	Komentukalea
Carlos VII	Zeharkalea
Santa María	Andra Mari
Ambrosio Meabe	Kanpatorrosteta
Astarloa	Pablo Pedro Astarloa
Curuciaga	Kurutziaga
Gral. Eguía	Uribarri
Mercado	Azoka
Tercio de Montejurra	Arandoño-Torre
Avda. de Montevideo	Montevideo Etorbidea
Wenceslao Mayora	Monago-Torre
Larrasoleta	Larrasoleta
Alda. de los Mártires	Antso Esteguiiz Zumardia
Músico Ercilla	Bartolomé Ertzilla
Portal de San Martín	San Martin Ataria
Plaza de Santa Ana	Santa Ana Plaza
Retenchu	Errentexu
San Francisco	San Frantzisko
Carretera a Vitoria	Gasteiz Bidea

Barrio Momocho	Momotxo Auzoa
Barrio Juan de Iciar	Juan Itziarko Auzunea
Barrencalle (Nº 44, 46, y 35)	Lariz-Torre
Pío XII y Tabira	Tabirakalea
Plaza 28 de Abril	Pinondo Plaza
Barrio Artavilla	Artavilla Auzoa
B.M. Zabala	Bruno Mauricio Zabala
San Agustín	Sanagustinalde
San Roque	San Roke
Inchaurrondo	Intxaurrondo
Barrio Inchaurrondo, Nº 19	
Varios Portales	Mugarra Auzunea
Travesía Santa Ana	Santanoste
Brigadas de Navarra	Nafarroa Plaza
Gral. García Escamez	Asteiza Torre
Gral. Solchaga	Ebaristo Bustinza, Kirikiño
Gral. Yague	Bernardo Gabiola
Gral. Rada	Inda Torre
San Fausto	Faustekalea
Camino de Astola	Astola Bidea
Gral. Varela	Urkiaga Torre
Montorretas	Montorreta
Avda. de Landako	Landako Etorbidea
Polígono de Landako Nº 1	Murueta Torre Auzunea
Polígono de Landako Nº 2	Arripuzqueta Auzunea
Polígono de Landako Nº 3	Txibitena Auzunea
Polígono de Landako Nº 4	Ibaizabal Auzunea
Músico Altuna	Juan Mari Altuna
Mikeldi	Mikeldi
Francisco de Ibarra	Francisco Ibarra
Zumalacarregui (Nº 2 al 26)	Zumalakarregi
Zumalacarregui (Nº 28 AL 64)	Ermodo
Plaza de Madalena	Madalena Plaza
Madalena-oste	Madalenoste
Avda. del Generalísimo	Askatasun Etorbidea
Grupo Esteban Bilbao	Aramotz Auzunea
Plaza de Ezkurdi	Ezkurdi Plaza
Fr. Juan Antonio Abasolo	Juan Antoni Abasolo
Fr. Juan de Zumárraga	Fray Juan de Zumarraga
Particular de Fr. J. Zumarraga	Anboto
Particular. Fr. J. Zumarraga	
(Nº 16 al 22) y Sasikoa	Sasikoa
Zabalarra	Zabalarra
Madalena-oste (Nº 8 al 11 y nuev. cons)	Oiz
Madalena-oste (Nº 12 al 16)	Arkotza
Agustín Mendizabal nums. impares	Alluitz
Agustín Mendizabal nº pares y polí.	Astepe Auzunea
Estación, Nº 2 al 6	Geltoki
Estación, Nº 1 al 11 y 8 al 16	Herriko Gudarien Kalea
Barrio de Santa Cruz (Z. Residen.)	Santikurutz Auzoa
Barrio de Santa Cruz	
(Caseríos y Z. Industrial)	Eguzkitza Auzoa
Fr. J. Zumarraga, Nº 22 (Diver. Port) ...	San Ignazio Auzunea

I. 8.- CATALOGO DE CASAS.

Las viviendas del casco antiguo, son edificaciones normalmente de tres alturas, construidas entre medianeras, es decir, adosadas lateralmente. Como consecuencia disponen de una fachada principal a la calle y otra posterior a la carcava o patio común, que se asemeja a un callejón estrecho, que va en el mismo sentido de la calle. Por él discurren y discurrían en algunos lugares los servicios de saneamiento o alcantarillado.

La cubierta es a dos aguas, una hacia la calle principal y otra hacia la carcava. Muchas fachadas de las casas son de sillería de piedra arenisca. El resto más sencillas, tienen la parte baja de piedra hasta la altura del primer piso y los pisos altos de ladrillo y madera.

A mediados del siglo pasado escribía Veitia sobre las casas del casco antiguo:

“Las casas no tienen uniformidad o armonía unas con otras por la libertad que han tenido y tienen los dueños, de alzarlas o bajarlas a su arbitrio cuya imperfección, en mi opinión, consiste en que los Ayuntamientos de esta Villa por las aflicciones y dolorosas desolaciones acaecidas con motivo del incendio voraz y calamitoso antes indicado del año de 1554, tratarían que los dueños de las casas reducidas a cenizas en sus solares, a todo trance repoblasen el pueblo, según los medios de cada uno de los pueblos, digo propietarios de dichos pueblos, y por la deformidad o desigualdad de sus casas no forma un aspecto tan satisfactorio como debiera.

Hay muchas casas muy buenas: otras muy regulares, otras mal formadas por la mediana arquitectura, y algunas merecen denunciarlas por cuanto amenazan ruina.

En las casas de Barrencalle que dan hacia el río, y las de Callebarria hacia las huertas que están en contacto y heredades de Larrasoloeta, se manifiestan ciertos lunares o manchas que afean el aspecto público de tránsito por las afueras llamadas cercas, y por este defecto no tiene el pueblo el lucimiento que debiera; y ciertamente es lástima que las autoridades no adopten disposiciones enérgicas y eficaces para hacer desaparecer dichas manchas, pues verificado que fuese, Durango sería un pueblo que ningún otro le aventajaría en el casco, curiosidad y bien parecida limpieza”²¹

Las construcciones posteriores a la guerra civil del año 1936, aprovechando los solares que se habían producido a consecuencia del bombardeo, o por derribo de edificios antiguos, palacios o chalets, han superado las cinco alturas.

Desde los años 58/60, hasta primeros de la década del 70, se opera en la Villa una explosión demográfica, con una gran inmigración, lo cual genera una gran demanda de nuevas viviendas. El Ayuntamiento aplicó varios “Planes generales”. Pero la normativa de los planes vigentes, de reciente implantación, carecían por entonces de medidas que hubieran sido necesarias. Siguiendo aquellas normas, se hicieron muchas construcciones desacertadas y actualmente se lamenta su resultado. Parece ser que esta situación va a subsanarse con las nuevas normas subsidiarias que se están ya aplicando.

En una estadística publicada en el estudio realizado por la Cámara de Comercio, el año 1971, se señalaba que había un total de 5.804 viviendas: 346 en la zona rural y 5.458 en la urbana. Estos datos incluyen Iurreta-Durango. Dado el cuantioso número de casas, únicamente señalaré los nombres de los caseríos, así como también los nombres de algunas casas singulares.

Caseríos:

El número de caseríos existentes en el término municipal es muy reducido, por la configuración misma del terreno, que en gran parte está ocupado por altas montañas.

El tipo de distribución del caserío es similar al de otras zonas de Vizcaya. Además de servir como vivienda se emplea para cuadras y establos, almacenamiento de piensos, forrajes, aperos de labranza y productos agrícolas. La descripción arquitectónica del caserío durangués, será objeto de un trabajo posterior sobre *La casa*. Los nombres de los caseríos son los siguientes:

Paraje de EGUZKITZA

- Casa del Gallego
- Txaleta
- Garabilla
- Tellería
- Erritxu
- Arrokua
- Eguzkitza(Casa del Pasiego)
- Santikurutz
- Eguzkitza-erdikoa

Paraje de ARTABILLA

- Tabira-buru
- Casa Nueva
- Artabilla

Paraje de MOMOTXO

- Casa Nueva
- Momotxo-bekoa
- Momotxo-goikoa
- Momotxo-etxebarria (Urbille)



Caserío Siritza. Bº San Roque.

(21) VEITIA Y ECHEZARRETA, o.c., p. 40.



Santo Hospital y Casa de Misericordia.



Casa de Doña María. Pinondo.



Torre de Lariz.

Paraje de SAN ROQUE

- Ziretzabekoa (en ruinas)
- Ziretzagoiko
- Etxebarri
- San Roque
- Ermita de San Roque
- Txopitea
- Bustintza
- Kaballue - Kabildue? (Desaparecido)
- Kaballose - Kabilduose?
- Zabalekoa

Paraje de OROZKETA

El barrio de Orozketa, pertenece a Iurreta, a excepción de los siguientes caseríos que pertenecen a Durango:

- Arrioletxe
- Gibela
- Iparragirre

Paraje de SANTA LUCIA

- Dukebaso
- Santa Lutzia
- Sartsu



Etxe-Zuri. Palacio de Ampuero.



Antigua ferrería Aranekoa Olie.



La casa de Franco, hoy desaparecida, en la calle de los Conventos.

Edificaciones singulares

Destacamos algunas de las edificaciones de viviendas que tienen alguna notoriedad por su estilo arquitectónico o por su antigüedad.

Casas antiguas: No abundan en Durango casas antiguas, debido a los varios incendios que ha sufrido la Villa a lo largo de la historia.

A pesar de ello se conservan algunas de las torres situadas en el interior de la zona amurallada. Tal es el caso de la *Torre de Lariz*. Varios historiadores señalan que los Reyes al visitar Durango, solían residir en esta Torre.

Posteriormente la Torre fue habilitada para cárcel, y actualmente es vivienda de dos pisos.



Estatua de Astarloa en Pinondo.

La Torre de *Arandoño* sirvió de base para la edificación del actual campanario de la Parroquia de Santa María de Uribarri.

Las Torres de *Tavira*, *Asteiza*, *Etxebarria*, *Monago*, *Otalora*, *Ibargoen*, *Unda* y *Marzana*, que mencionan Otalora y Veitia y Echezarreta, no se conservan, y ni siquiera se conoce su lugar de emplazamiento.

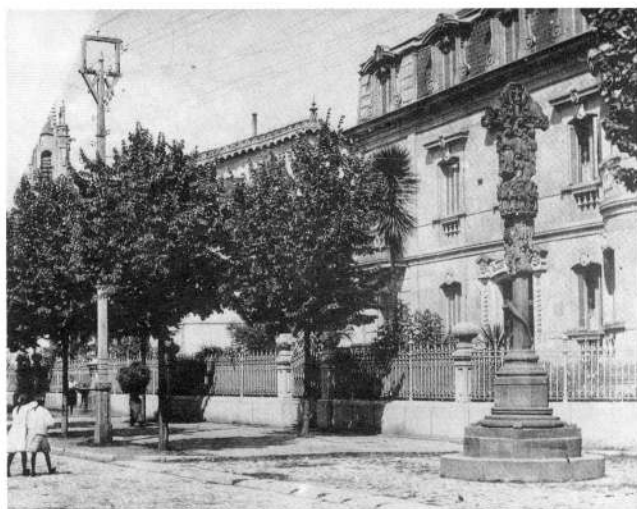
Existen sin embargo edificaciones posteriores al siglo XVII como al Palacio de *Echezarreta* y la Casa de *Zabala*, en San Agustinalde, la Casa-Palacio de *Arribi* en Santa



Ruinas de la fachada de la casa de Goienkale en la que se cree nació Fray Juan de Zumárraga.

Ana, el Palacio de Ampuero -*Etxe zuria*- y Palacio de Orue, en Pinondo, Palacio de la *Cuadra* (Olalde) en Kurutziaga.

Algunas de estas edificaciones, incluso alguna de fecha anterior, se han conservado hasta nuestros días, hasta que han sido demolidas en tiempos recientes. Así la casa donde nació Fray Juan de Zumarraga, en la calle Goienkale, y la de Ancho Estiguiz, en Barrenkale, derruida por efecto de los bombardeos aéreos de 1937, así como la Casa de Franco en Calle Conventos. El escudo de



La cruz de Kurutziaga en el anterior emplazamiento. Al fondo el palacio de Justo Garay.



Palacio de Etxezarreta - Museo de Arte e Historia.

la casa de Ancho Estiguiz se conserva en la fachada del Ayuntamiento, sobre el dintel de la puerta de la Policía Municipal. También desapareció el Palacio de Arginzoniz en Goienkale, y está en ruinas el palacete de la familia Ortueta-Aroza en la misma calle.

Se conservan aún algunos palacetes o chalets construidos en fecha posterior:

- Palacete de D. Justo Garai
- " de D. Cornelio Gorostiza.
- " de D. Cosme Elgezabal.
- " de Belaustegoiitia.

Son más numerosos los edificios singulares que han desaparecido como consecuencia de la eclosión urbanística producida a partir de los años 50:

- Palacio de Dña. Adela Andrade, en la C/ Kurutziaga.
- Chalets de Matute y Larrea en la Calle Conventos.
- Chalet de Las Cocineras en la Calle Conventos.
- Los chalets de Pablo Ríos, Unamunzaga y Azcoagas en la calle Fray Juan de Zumarraga.
- Los tres chalets de Uribasterra en la calle del mismo nombre.
- Chalet de Sabas, en Avda. de Montevideo.
- Palacio de Castejón, en San Agustinalde.

En el casco antiguo se conservan todavía algunas construcciones de menor entidad pero de relativa antigüedad, principalmente en la zona frontera a los jardines de Pinondo: Casa de Dña. María Agirrebengoa, casa de Egia.- En la calle Zumalacarregi, dando frente a Ezkurdi, existen casas singulares con fachadas dignas de conservación.



Calle del Olmedal actualmente Zumalakarregi.

I. 10.- MODOS DE VIDA.

Al ser cabecera de comarca, la Villa de Durango, cuenta con numerosos servicios. La industria, el comercio y la banca, como veremos después, también tiene su importancia.

En la antigüedad, sobre todo en el siglo XVI, la industria de paños y de lanas, la de herrajes, fábricas de espadas y de armas de fuego, según señalan algunos historiadores, fue importante. Escribía Villabaso el año 1886 refiriéndose a aquella época:

“...Las bien templadas hojas de Durango, sus mosquetones, arcabuces y lombardas merecieron una justísima boga en toda Europa e hicieron su oficio con grande eficacia en las grandes guerras de Italia de Alemania, y de los Países Bajos. En aquellos tiempos se mantenía dentro del estrecho recinto de la villa una numerosísima y honrada población obrera, y como era natural merced a la general prosperidad, había también gran acopio de caballeros, nobles, letrados y personas de varios distinguidos y respetables estados”²¹.

El gremio de pañeros, que fabricaban hilados y tejidos, tenía sus propias Ordenanzas confirmadas por Isabel, Señora de Vizcaya, el 22 de Diciembre de 1496. Labayru reproduce estas Ordenanzas en el Tomo III, pp. 724-730.

Las fábricas de paños, que según algunos historiadores desaparecieron al instalarse las de Segovia, en opinión de Larracochea, desaparecieron probablemente como consecuencia del incendio que el 11 de Marzo de 1554 asoló la Villa desde la casa de los Orozquetas en Artecalle hasta el actual arrabal²².

El mismo autor añade, que en los siglos XV y XVI se fabricaban armas para los ejércitos. Al desuso del arma blanca por la introducción de la pólvora, va decayendo este tipo de industria, y se trabaja en guarniciones de espadas y de dagas. En los siglos XVII y XVIII esta industria está en plena decadencia:

“...En 1726 se hacen ensayos para fabricar la hojalata. En 1796 se solicita constantemente del Ministro de la Guerra la fábrica de armas, la que está en Placencia, la que está en Oviedo, para que la traigan a Durango, pero no se consigue nada. La fabricación de innumerables productos, como lombardas, pasavolantes, ballestas, corazas, capacetes, celadas, barrotes, saetas, cervatanas, espingardas, hachas, cuchillos, dagas, y todo lo referente a armería y artillería, que habían paseado el nombre de la Villa de Durango, está en decadencia”²³.

Ferrerías y molinos

Otra ocupación de las actividades históricas, fueron las industrias artesanales de forjas y molinos. Las herrerías y molinos han funcionado hasta tiempos recientes. Se fabricaban rejas de arar, balaustres para balcones, enverjados, sartenes. En las fraguas de los herreros: calderas, tamboriles para asar castañas, cerrajas, etc.

Hasta tiempos recientes funcionó la antigua ferrería de Aranekoa, *Aranekoa olie*, situada en Tabira, junto al actual campo de Fútbol. Todavía hoy se puede observar las instalaciones de esta antigua ferrería. La puerta de entrada, que se conserva, es de arco de medio punto.

La ferrería de *Murueta*, que cojía el agua de la presa de Arzubia. La ferrería de *Madalenaoste*, del río Mañaria y la ferrería *Mikeldi* del río Mañaria, que devolvía su agua al río Ibaizabal. Son estas antiguas industrias artesanales que algunos de mis informantes las han conocido en funcionamiento. Iturriza cita tres ferrerías:

“...la de Miqueldi, Sartenera, la de Magdalenaoste tiradera y Sartenera y la de Arana de barrillas y balaustres”²⁴.

Ya no quedan molinos en funcionamiento en la Villa. Pero se recuerda la existencia de los siguientes:

- Molino de Imaz. Tabira. Río Mañaria.
- Molino de Marzana. Pinondo. Laubideta. Río Mañaria
- Molino de Lapico. San Agustín. Río Mañaria
- Molino de Egia. Santa Ana. Río Mañaria

Iturriza cita seis molinos, sin dejar constancia de sus nombres.

Antonio de Trueba, el año 1883 escribe sobre la Cruz de Goiko-Errota, situándolo junto al puente de Tabira²⁴. Es posible que sea el mismo que en los últimos años es denominado como Molino de Imaz.

Explotaciones agrícolas y forestales

Las explotaciones agrícolas normalmente tienen también anexas explotaciones ganaderas: aves de corral, ganado vacuno... No se dedican muchos durangueses a este modo de vida.

Riqueza forestal: Las especies autóctonas, el haya, el roble, han sido sustituidas fundamentalmente por el pino del tipo “*insignis*”. Dentro del municipio ocupan los pinos una extensión considerable.

Pastoreo: En el municipio apenas existe el pastoreo.

Pesca: La pesca fluvial no se realiza más que con carácter deportivo y de forma escasa actualmente, debido a la contaminación de los ríos.

Industria

La industria tradicional de Durango como hemos dicho anteriormente ha sido la armera y la industria de tejidos.

En 1920, D. Carmelo Echegaray, en la Geografía del País Vasco-Navarro, señalaba que en la Villa de Durango había 16 industrias dedicadas a tintorería, curtidos y fundiciones, empleando a 450 obreros.

Según la Guía Comercial Industrial y Tributaria de Vizcaya y Guipúzcoa²⁵ el año 1926, había la industria que transcribo a continuación. Señalo con un asterisco, aquellas industrias que actualmente continúan en activo.

(21') VILLABASO, Camilo de., o.c., p. 48.

(22) LARRACOECHEA, José María. o.c., p. 213.

(23) Ibidem, p. 16.

(24) ITURRIZA, J.R. *Historia*, o.c., p. 373.

(24') TRUEBA, Antonio de. “Curiosidades Históricas de Vizcaya. La Cruz de Goiko-errota”. *Euskal-Erria*, IX (1883), p. 350.

(25) VICIOLA Y GARAMENDI, Juan Luis de. *Guía Comercial, Industrial y Tributaria de Vizcaya y Guipúzcoa*. Bilbao, 1926, pp. 42-47.

Fábricas de Achicoria

- Vda. e Hijos de Juan Baqué.
- Actualmente: Café
- J. Momoitio y Cia.

Alfarerías

- Anselmo Arechaga
- Manuel Marquiegui

Fábrica de Alpargatas

- Rafael Piedra

Fábrica de Balaustrés de Hierro

- Valentín Ortueta

Boteros

- Juan González
- Melesio Gutierrez

Fábrica de Briquetas

- Ferrocarriles Vascongados *

Fábrica de Cajas de Cartón

- F. y R. Soloaga

Fábrica de Cadenas

- Manuel Arana
- Vda. e Hijos de Arregui

Talleres de Calderería

- Celestino Areitio *

Fábrica de Calzado

- Apolinar Berrio

Fábrica de Cápsulas metálicas para botellas

- Manufacturas de Estaño y Plomo, S.A.

Carpinterías

- Pascual Aguirre
- Canuto Arana
- Francisco Berganza
- Felipe Ibarra
- Martín Ugarte
- Gabino Uribe
- Félix Zabala
- Francisco Zabala

Carpinterías Mecánicas

- Echezarraga y Cia.
- Antonio Erdoiza
- Dionisio Goiria
- Francisco Gorroñoigoitia
- Domingo Murua
- Lorenzo Rementería
- Antonio Uribarrena
- Adolfo Uribasterra

Elaboración de Caramelos y Bombones

- Juan Bta. Vinaja

Cesteros

- José María Eguía
- Ignacio Olave

Clavetería

- Justo Espin
- Gabino Uribe
- Félix Zabala
- Francisco Zabala

Contratistas

- Echezarraga y Cia
- Hijos de B. Garamendi

- Dionisio Goiria
- Lorenzo Rementería e Hijo
- Cecilio Uncilla y Cia
- Uribe Hermanos
- Antonio de Uribarrena
- José de Uribasterra

Cubiertos (Fábrica de)

- Vildósola Hnos.

Curtidos (Fábrica de)

- Francisco Aresti
- Aniceto Imaz
- Enrique Larracochea
- Anselmo Zugaza

Chocolates (Fábrica de)

- Pedro Arroitaiauregui
- Matías Bengoechea
- Juan María Besoitagoena
- Juan J. Gastañazatorre y Cia
- Pedro M^a Loizate
- Telesfora Menchacatorre
- Lucio Salazar
- Vda. de Segundo Urigüen

Ebanistería

- Antonio Erdoiza
- Francisco Gorroñoigoitia
- Antonio Jimeno

Ebanistería Mecánica

- Isidoro Ereñaga
- Mauricio Iranzo

Electricidad (Fábrica de)

- Vda de Alzaga y Cia
- Amantegui y Cia
- Pablo Alzola
- Berasaluce y Cia
- Electra Elorriana
- Garaizabal y Cia
- Teodosio García
- Hijos de Larrañaga
- Lizundia y Cia
- Adolfo de Uribasterra

Ferretería (Fábricas de artículos de)

- Ferretería Vizcaína *
- Hijos de Mendizábal

Forja (Talleres de)

- Manuel Arana
- Vda e Hijos de Arregui

Fundición de Hierro y otros Metales

- Arana hermanos
- Vda. e Hijos de Arregui
- Manuel Ortiz de Zárate *
- Talleres de los Ferrocarriles Vascongados *
- Talleres Olma

Grabador

- Luis Sota

Galletas (Elaboración de)

- Luis Mallagaray

Gaseosas (Fábrica de)

- Pío Arana
- Vda. de Emilio Esparza
- Alejandro Larrea

Harinas (Fábrica de)

- Juan M^a Bengoa e Hijo
- Tomás Lazcano
- Velar Hermanos

Herrerías

- Marcelo Azcordobeitia
- Julián Contreras
- Jesús Elorriaga
- Anastasio Erleaga
- Justo Espin
- Lucio Garro

Herrería Mecánica

- Cristóbal Iriarte *

Hielo (Fábrica de)

- Vda. de Emilio Esparza
- José M^a Odiaga

Hojalaterías

- Benito Bengoa
- Manuel Florez
- José Madariaga
- Rufino Olaechea
- Juan Olazarán
- Castor Urgoiti

Imprentas

- José M^a Dolara
- José M^a Ondaro
- Federico Soloaga

Instaladores Eléctricos

- Amantegui y Cia
- Saturnino Cimarro
- José M^a Unibaso

Mármoles (Talleres de)

- Castor Camiruaga
- Garamendi Hermanos

Marmolistas

- Aniceto Arregui
- Jacinto Serrano

Molinos

- Ignacio Eguía
- Nicolasa Burgada

Muebles (Fábrica de)

- Valentín Sarrionandía

Panaderías

- Juan M^a Bengoa e Hijo
- Nicolasa Burgada

Pastas para Sopa (Fábrica de)

- Enrique Larracochea

Pintores

- Burgada y Cia *
- Florencio Elorriaga

Salto de Agua

- Mercedes Calzada
- Ferretería Vizcaína
- Gastañazatorre y Cia
- Pedro Mendía

Sarterería (Fábrica de)

- Valentín Ortueta

Sarterero

- Francisco Aguirre

Sierras Mecánicas

- Modesto Alberdi
- Teodoro Basoa
- Echezarraga y Cia
- Dionisio Goiria
- Francisco Gorroñoigoitia
- Lorenzo Rementería
- Antonio Arrubarrena
- Adolfo Uribasterra

Sillero

- Pedro Olañeta

Taller Mecánico de Reparaciones

- Amantegui y Compañía

Talleres Mecánicos

- Manuel Arana
- Viuda e Hijos de José Arregui
- Francisco Estancona *
- Larrañaga
- Ortueta y Cia
- Manuel Ortiz de Zárate *
- Talleres Olma

Tallista en Madera

- Teodoro Basoa

Tejería

- Regino Arrinda

Tintorerías

- "La Actividad" de Limousin Hermanos
- "La Moderna" de Sarrionandía y Compañía

Tornillos y Remaches (Fábrica de)

- Larrañaga
- Ortueta y Cia

Velas de Cera (Fábrica de)

- Juan Olavarrieta

Industria - año 1985

Una parte importante de la industria de la Villa de Durango, padece una crisis económica profunda. Fábricas con un número considerable de obreros como la de Hijos de Mendizábal, S.A., Fundiciones y Talleres Olma, Ortiz de Zárate, S.A y otras han desaparecido en el transcurso de la última década.

La industria actual, según relación facilitada por el Ayuntamiento, es la que se relaciona a continuación. La clasificación ha sido realizada por la que esto escribe.

- Capinterías**
 - Carpintería de Aluminio Ohima, II
 - " Intxaurreondo, S.A.
 - " J.R. Uriarte
 - " Savin
- Carrocerías**
 - Carrocerías Amaya
 - " Solaguren
- Cestería**
 - J. Unzueta
- Cristalería**
 - Cristalería García Ariño
 - Vidriera Duranguesa
- Electricidad**
 - Auto Electricidad La Unión
 - Electricidad Arzubia
- Fundiciones**
 - Cooperativa Ind. Fumbarri, S.C.I.
 - Fundiciones Funsan, S.C.I.
 - Fundiciones Irubaserri, S.L.
 - Fundación y Talleres Arin
 - Hijos de Francisco Estancona
 - Hijos de Ortiz de Zárate, S.A.
 - Ortiz de Zárate, S.A.
- Garajes**
 - Garaje Astarloa
 - " Gregorio
 - " Lebeiti
 - " Mikeldi
 - " Ochoa
- Imprentas**
 - Gráficas Durango
 - Imprenta de Francisco Arévalo
 - " Dolar
 - " Iruprint, S. L
- Industrias del Metal**
 - Alambret, S.L.
 - Amilibia y de la Iglesia
 - Estampaciones Elta
 - Ferrería Vizcaína
 - Industrias Fide
 - " Vea
 - Jesús Oñate Hnos., S.A.
 - Juan Aguirrebeitia
 - Laminación y Derivados, S.A.
 - Mikeldi, S.A.
 - National Federal Mogul
 - Otaduy Hnos.
 - Taller de Cerrajería Iriarte
 - Talleres Maybe, S.L.
 - Talleres Mecánicos Ederra, S.L.
 - Vda. de Celestino Areitio
- Industrias Químicas**
 - Industrias Berrojálbiz
 - Odi Bakar, S.A.
- Máquina Herramienta**
 - Compresores Puska, S.A.
 - Duñaiturria y Estancona, S.A.
 - Ona Electro Erosión, S.A.
 - Talleres Durango, S.A.
- Modelistas**
 - Modelos Axpe
 - " Vizcarra
- Serrerías**
 - Serrería San Pedro, S. A.
- Tintorerías**
 - Tintorería La Actividad
 - " Montevideo
- Transportes**
 - Transportes Iñaki
 - " Maxi
 - " Oregui
 - " Undangarin
 - " Usategui
 - " Zarandona
- Troquelarias**
 - Troquelaria Duranguesa
 - Utillajes Tavira
- Otras Industrias**
 - Auto Industrial Basconia
 - Cafés Baqué
 - Compañía Vasca de Maderas
 - Marmolería Ibaizábal
 - Montejo
 - Perdigonera Duranguesa
- Hay otro tipo de industrias auxiliares de la construcción: hojalaterías, talleres de pintura, que no figuran en esta relación
- Comercio**
 La Villa de Durango, por su situación, es un centro comercial de importancia, que extiende su área de influencia en el Sur-Este de Vizcaya. El comercio existente el año 1926, según el citado anteriormente Juan Luis de Viciola era el siguiente
- Abacería**
 - Valentina Garitaonandía
- Alfombras**
 - Juan Soldevilla
 - Germán Rodríguez
- Alpargatas**
 - Vda. de Larrañaga
- Automoviles (Alquiler de)**
 - Juan Arana
 - Anastasio Erleaga
 - Manuel Herrero
 - Zuzaga Hermanos
- Bancos (Sucursales y Agencias)**
 - Banco de Vizcaya *
 - Caja de Ahorros Municipal de Bilbao *
 - Caja de Ahorros Vizcaína *
 - Banco de Bilbao * y Banco de Comercio. Agencia
 - Banco de España, Banco Guipuzcoano * y Banco Hispano Americano. * Agencias
 - Banco Español del Río de la Plata. Agencia
 - Banco Urquijo Vascongado. Agencia
- Bar - Restaurant**
 - Luciano Domínguez
- Batería de Cocina**
 - José Madariaga *
 - Castora Olaso
 - Saturnino Urigüen
- Bicicletas (Alquiler de)**
 - Francisco Urizar
- Cacharrería**
 - Manuela Arana
- Cafés**
 - Mateo Alzaa
 - Juan María Bengoa
 - Felipe Elorriaga
 - José Garay
 - Vda. de Pascual Gil
 - Domingo Goicolea
 - Sociedad Jaimista
 - Pedro Velar
- Café - Bar**
 - Vda. de Emilio Esparza
- Cal, Yeso, Etc.**
 - Adolfo Uribasterra
 - Isidoro Zarrabeitia
- Calzado**
 - Viuda de Solaguren
- Cantina (Est. f-c)**
 - Julián Arrinda
- Carbonerías**
 - Pedro Aparicio
 - José María Berganza
 - Hermenegildo Duñaiturria
 - Manuel Herrero
 - Modesto Municha
 - Lorenza Solaguren
 - Eulogio Soldevilla
- Carnicerías**
 - Miguel Aguirre *
 - Domingo Altube
 - Feliciano Astigarraga *
 - Eusebio Gallarzagaitia
 - Tomasa Murúa
 - Zacarías Unamuno
 - Catalina Urgoiti
- Casas de Comidas**
 - Pedro González
 - Juan Urquiola
 - Pedro Vicandi
- Centros de Suscripción**
 - F. Elosu
 - F. y R. Soloaga
- Cereales al por Mayor**
 - José Achotegui
 - José María Larrañaga
 - Telesfora Menchacatorre
 - Paulino Onaindía *
- Comisionistas**
 - Ladislao Echenausía
 - Emilio Pérez
- Confiterías**
 - Pedro Arroitajáuregui
 - Matías Bengoechea
 - Juan María Besoetaguena *
 - Juan José Gastañazatorre
 - Pedro María Loizate
 - Telesfora Menchacatorre
 - Bartolomé Olalde *
 - Lucio Salazar
 - Vda. de Segundo Urigüen
- Corsetería**
 - Jenaro Uribelarrea
- Cubiertos y otros metales (Venta de)**
 - Hijos de Antero Sarrionandía
- Droguerías**
 - Viuda de Arana
 - Alejandro Larrea
- Escultor**
 - Mauricio Iranzo
- Farmacias**
 - Antonio Rodríguez *
 - Pascual Urquizu *
- Ferreterías**
 - Juan Camino
 - Alejandro Larrea
- Fondas**
 - Mateo Alzaa
 - Domingo Goicolea
 - Pablo Velar
- Fotógrafo**
 - Germán Zorraquin
- Frutas al por Mayor**
 - Angel Marzo
- Gasolina (Venta de)**
 - Andrés Zugaza
- Guarnicionería**
 - Bonifacio Garamendi
- Lanas (Tratantes en)**
 - Rafael Piedra
 - Pedro Viteri
- Librerías**
 - Florentino Elosu
 - Federico Soloaga
- Lino (Venta de)**
 - Sabina Azurmendi
- Loza y Porcelana**
 - Manuel Uberuaga *
- Maderas (Almacenes de)**
 - Echezarraga y Cía
 - Dionisio Goiria
 - Adolfo Uribasterra
- Máquinas de Coser**
 - Fructuoso Garamendi
- Material Fotográfico (Venta de)**
 - Germán Zorraquin
- Material Eléctrico (Venta de)**
 - Amantegui y Cía
 - José María Unibaso
- Mercería**
 - María Echevarría
- Muebles**
 - Paula Barrutia
 - Adrián Ercilla *
 - Antonio Erdoiza
 - Isidoro Ereñaga
 - Francisco Gorroñoitia
 - Mauricio Iranzo
- Objetos de Mimbre (Venta de)**
 - José Azurmendi



Cuarnicioneria.



Tienda de bacalao, conservas, aceite.



Tienda de bacalao, conservas, aceite.



Tienda de ultramarinos.

Paquetería al por Mayor
- Juan Sañudo
- Vda. de Santiago Sañudo

Paragueterías
- José Ariznabarreta
- José María Odiaga

Patatas al por Mayor
- Ramón Vizcarra

Pólvora (Venta de)
- Manuel Arana
- Alejandro Larrea

Quincallas
- Isidoro Arana
- Pedro Balazategui
- Eusebio Barrutieta
- Emilia Berganza
- Raimundo Berganza
- Nicolasa Echevarria
- Cipriano Escudero
- José Cruz Gabiola
- Luciano Inchausti
- Luis Rodríguez
- Jacinto Sarrionandia
- José Unamuno
- María Unamuno
- Maximina Vergara
- Rufina Zarrabaitia
- Froilán Arregui
- Romualda Zabala
- Ladislao Echenausía

Quincalla Fina
- Juan Olazarán

Relojería
- Mateo Mancisidor *

Restaurant
- Julián Arrinda

Ropas Hechas (Venta de)
- A. Formariz

Sastrería
- Germán Rodríguez

Sastres con surtido de género
- Félix Aguirre
- Víctor Asategui
- Raimundo Celayeta
- Celestino González
- Santos Soto
- Jesús Urigüen
- Vda. de Segundo Urigüen *

Tabernas
- Juan Arana
- Francisco Aresti
- Eusebio Bilbao
- Martín Garamendi
- Gabriel Garitaonandia
- Esteban Ibáñez
- Feliciano Inunciaga
- Tomás Irigoyen
- José María Miangolarra

- Agustina Municha
- Ángel Municha
- Saturnino Municha
- Jorge Murgoitio
- Benita Orobiogoicoechea
- Ramón Roncero
- Domingo Sarría
- Román Velar

Tabartería (Venta de)
- Eulalia Elorriaga

Tejidos
- Domingo Aguirre
- Sucesores de Micaela Apoitia
- Isidoro Arana *
- Adela Aranceta
- Francisco Arandía
- Eugenio Bandera
- Florentino Echeita
- Viuda de Gabiola
- Hipólito Guerediaga
- Jesús Goicoechea
- Gaspar Lavin
- Mateo Mancisidor
- Bartolomé Olalde
- Eduardo Rodríguez
- Germán Rodríguez
- Juan Soldevilla *
- Vda. de Segundo Urigüen *
- Ángel Zubizarreta

Tocinerías
- Cosme Arana

- Román Díaz
- Carmen Ulacia

Trapería al por Mayor
- Rafael Piedra

Trapería
- Mateo Alonso *

Ultramarinos al por Mayor
- Pascual Aldecoa
- Felipe Elorriaga
- Ángel Zabala *

Ultramarinos
- Pascual Aldecoa
- Pedro Arroitaiauregui
- Gregorio Bastegieta *
- Matías Bengoechea
- Juan María Besoitaogoa *
- Florentina Echeita
- Ignacio Eguía
- Faustino Ereñaga
- Juana Ereñaga
- Cipriano Escudero
- Juan C. Gabiola
- Ernesto Gallástegui
- Juan J. Gastañazatorre
- Francisca Ibarra
- Florentina Iturriagaitia
- Juan María Jainaga
- Sebastiana Larrinaga
- Pedro María Loizate *
- Gabriel Odiaga

- Felipe Olaso
- Lucio Salazar
- Angel Zabala *
- Angel Zubizarreta
- Romualdo Zumárraga
- Domingo Zubicaray

- Juan J. Gastañazatorre
- Agustín Lizundia
- Saturnino Municha
- Ramón Roncero
- Lucio Salazar

Vinos al por Mayor

- Francisco P. Alberdi
- Juan Arana
- Simón Barrutieta
- Cristina Camarero *
- Cipriano Escudero

Zapaterías

- Juana Albistegui
- Pedro Arguinzóniz
- José Astarloa
- Manuel Flores
- Valero Pérez
- María Sarrionandía

Comercio - año 1984

El Censo de Establecimientos Comerciales de la Comunidad Autónoma del País Vasco, editado el año 1985 (26'), aunque es incompleto, aporta los datos que señalo a continuación, correspondientes al Comercio Minorista de la Villa.

Se han extraído únicamente los correspondientes a Durango, Villa, y no se da el detalle de los nombres de cada uno de los comercios, por no alargar excesivamente la relación.

Alimentación

- Auto Servicios (Ultramarinos, droguerías, etc.)	15	Establecimientos
- Carnicerías-Charcuterías	29	"
- Panaderías y Pastelerías	28	"
- Pescaderías - Mariscos	21	"
- Super-Mercado	1	"
- Ultramarinos	31	"
- Vino-Bebidas	4	"
- Otros - Alimenticios	4	"

Calzado - Vestido

- Calzado -Peletería	14	"
- Camiserías -Lencería	6	"
- Mercerías	11	"
- Prendas exteriores	19	"

Productos para el hogar

- Droguería, Perfumería e Higiene	13	"
- Electrodomésticos	18	"
- Muebles	10	"
- Otros artículos de hogar	13	"
- Tejidos - Alfombras	4	"

Otros Establecimientos

- Agencias de Viajes	3	"
- Aparatos Médicos Opticos	4	"
- Auto-Motos-Bicis	10	"
- Combustibles	1	"
- Estación de Servicio	1	"
- Estancos	6	"
- Joyerías - Relojerías	4	"
- Jugueterías - Deportes	6	"
- Libros - Papelería	19	"
- Otros productos	13	"
- Productos farmaceuticos	6	"
- Semillas, Plantas, Flores	2	"

Bancos y Cajas de Ahorro

En los últimos años en la Villa se han implantado un número considerable de Bancos. Varios antiguos *cafés* que se situaban en Ezkurdi, han sido sustituidos por los mismos.

En la actualidad cuenta la Villa con los siguientes establecimientos bancarios y cajas de ahorro:

- Caja de Ahorros Vizcaína (2 Sucursales)
- Caja de Ahorros Municipal



Interior de la farmacia de Landazuri, después de Urquizu, hoy desaparecida.

- Caja Laboral Popular (2 Sucursales)
- Caja Rural Provincial de Vizcaya (2 Sucursales)
- Banco Atlántico
- Bankinter
- Banco de Bilbao
- Banco Central
- Banco Exterior de España
- Banco Guipuzcoano
- Banco Hispano Americano
- Banco Ibérico
- Banco Industrial del Sur
- Banco Santander
- Banco de Vasconia
- Banco Vitoria
- Banco de Vizcaya

Servicios

Servicios Varios

Al ser cabecera de comarca, están ubicados en Durango, el Juzgado de Distrito, el Juzgado Comarcal, el Registro de la Propiedad, dos Notarías, Estafeta de Correos y Telégrafos.

Este tipo de servicios en sí mismo ocupa a bastantes individuos, y emplea a un buen número de profesionales del Derecho.

En el campo de los servicios sanitarios, cuenta con un Ambulatorio de la Seguridad Social, con un centro de la Cruz Roja y un módulo Psicosocial, con el consiguiente empleo de personal administrativo, médico y técnico sanitario.

Existe inspección veterinaria, varias clínicas veterinarias y un mata-dero comarcal

Dispone también de un servicio municipal de Bomberos - Suhiltzaileak.

Servicios de Orden Público

Además de la Policía Municipal, existe un centro de Policía Autónoma *Ertzaintza* de reciente instalación, y un cuartel de la Guardia Civil desde antiguo.

(26) *Censo de Establecimientos Comerciales de la Comunidad Autónoma del País Vasco*. Departamento de Comercio, Pesca y Turismo. Esuko Jaurilaritza-Gobiernos Vasco. Vitoria Gasteiz, 1982, pp. 598-603.

Servicios Asistenciales

La Villa cuenta con un Hospital y Casa de Misericordia, fundada por el bachiller D. Pedro de Orozqueta, cura de la Villa el año 1594.

La Comunidad de las Siervas de Jesús, atiende a enfermos y vela a los muertos.

Hay un Club de Jubilados y un Club de Viudas.

La JAED, Junta de Ayuda a Enfermos de Durango, atiende a enfermos y personas con necesidades económicas. Esta entidad fue fundada el año 1963 por iniciativa parroquial y popular.

Recientemente se ha creado la Asociación *Andikona*, para ayudar a los drogadictos.

Servicios Educativos

En el campo educativo cuenta con centros en los que se imparten clases de Preescolar, E.G.B, BUP, y Formación Profesional:

- Instituto de Enseñanza Media
- Colegio Público de Landako-Ikastetxea
- Colegio Público Preescolar - Mendizabal
- Colegio Público San Fausto
- Colegio Público San Roque
- Centro de Formación Profesional - HH. Maristas
- Colegio San Antonio (MM. Clarisas)
- Colegio de Santa Rita (MM. Agustinas)
- Colegio Sagrado Corazón de Jesús (Damas de Nevers) popularmente "Colegio de las Francesas"
- Colegio San José, PP. Jesuitas
- Ikastola Kurutzia. Cooperativa²⁷.
- Centro Municipal de Música "Bartolomé Ertzilla"

Existieron en la Villa, el Colegio de las HH. Carmelitas de la Caridad y el Colegio San Vicente de Paul, popularmente "El Hospital" de las Hermanas de la Caridad.

Existen también centros privados de formación profesional: mecanografía, contabilidad, delineación, etc., así como academias de corte y confección, academias de arte, curso de talla en piedra...



Museo de Arte e Historia. Biblioteca municipal.

Servicios Religiosos

Existen tres Parroquias, con su clero correspondiente:

- Parroquia de Santa María de Uribarri
- Parroquia de Santa Ana
- Parroquia de San Fausto (Aneja)

Hay además culto dominical en la Iglesia de San Pedro de Tabira, que tradicionalmente se dice que es la más antigua de Vizcaya, así como también en las ermitas de La Magdalena y San Roque. En la Residencia de los PP. Jesuitas, hay culto diario. En la mayoría de los Conventos de Religiosas, y en el Santo Hospital y Casa de Misericordia, sus capillas están abiertas al culto.

En la Villa hay nueve Congregaciones religiosas católicas dedicadas a la enseñanza, asistencia a enfermos y a la contemplación:

- MM. Agustinas
- MM. Clarisas
- Damas de Nevers
- Hijas de la Caridad
- Carmelitas Descalzas
- Siervas de Jesús
- MM. Salesas
- PP. Jesuitas
- HH. Maristas

Otras comunidades que en tiempos estuvieron instalados en la Villa son la de PP. Agustinos y Carmelitas de la Caridad, estas últimas dedicadas a la enseñanza.

Desde hace pocos años, en la Villa hay una comunidad de Testigos de Jehova, con su templo correspondiente.

Servicios Culturales

Recientemente se ha creado un servicio cultural municipal con la denominación de *Museo de Arte e Historia de Durango*, que abarca Museo, Archivo y Biblioteca municipales. Así mismo están las Salas Municipales de Cultura, situadas en la Plaza de Ezkurdi, en las que se realizan exposiciones de arte y un módulo de información cultural con servicio de lectura y de audiciones musicales.

Hay varias agrupaciones musicales de música, así como también banda municipal de txistularis.

Asociaciones Culturales

En el campo musical cuenta la Villa con el *Orfeón Durangués*, la *Coral Astarloa*, *Mendi-Artean Korala*, *Doinu-Zahar* / Música Renacentista. Hay también un grupo de txistularis: *Txistulari Elkarte*.

Hay un grupo de teatro denominado *Geroa*, y dos grupos de baile, uno de niños-niñas *Txoritxu Alai* y de mayores: *Tronperri Dantza Taldea*.

Otras instituciones y asociaciones que funcionan en la Villa son las siguientes:

- Asociación Gerediaga de Amigos de la Merindad de Durango, con sede en Astola-Abadiano.
- Filatelia y Coleccionismo
- Cine Club
- Astarloa Kultur Taldea
- Labayru Ikastegia, cursos de Alfabetización en lengua vasca.
- Alfabetatze Euskalduntze Koordinakundea
- Centro de Programación teatral
- Durangaldeko Bertsolari Eskola
- Asociación de Vecinos Herria
- Centro Social San Fausto
- Centro Extremeño
- Centro Palentino

Publicaciones Periódicas

Durante el siglo XIX tuvo importancia la actividad impresora en la Villa.

Según Leopoldo Zugaza²⁸ se editaron en la Villa:

- *Boletín del Señorío*. Se editó en Durango en 1874, como órgano de la corte carlista bajo el lema de "Dios, Patria, Rey y Fueros".
- *Circular del Señorío de Vizcaya al Justicia de*. Se publicó en Durango desde el 2 de Agosto de 1875 al 27 de Enero de 1876.
- *El Durangués*. Periódico de Noticias. En el n° 24 cambia el subtítulo: *Periodico semanal, literario y de intereses locales y generales*. (1881-1882)

(27) La Ikastola se inició en Durango, por iniciativa de varios padres de familia el año 1966. Inicialmente comenzó en la C/ Kurutzia, denominándose *Ikastola Aurtzoa*. Actualmente se halla en la C/ Bruno Mauricio de Zabala, bajo la denominación de *Ikastola Kurutzia*.

(28) ZUGAZA, Leopoldo. "Publicaciones periódicas duranguesas" en IBIDEM. Artes y Letras, n° 8 Durango, 1984, pp. 199-206.

Ya en tiempos más recientes:

- *Tavira*. Editada y dirigida por D. José Echeandía, párroco de Santa Ana de Durango. Comenzó su publicación en 1959.
 - *Gerediaga*. Publicación de la Asociación Guerediaga de Amigos de la Merindad de Durango. Nace con la propia asociación e inicialmente es un boletín informativo exclusivo de los socios. Se ha publicado en tres épocas: la inicial en tipografía, la segunda a multicopia y la tercera en offset. Publicación en euskera y español
 - *Katazka*: Publicación del Grupo Alpino Tabira. Recoge noticias relacionadas con el excursionismo y el montañismo. Se inicia el año 1973, habiendo alcanzado el nº 67 hasta el momento, año 1985. Bilingüe.
 - *Gaiak*: Revista de Ciencia y Cultura. Editada y dirigida por D. Leopoldo Zugaza. Con periodicidad trimestral. Se han publicado cuatro nºs, correspondientes al curso 1976-77. Bilingüe.
 - *Cuaderno de Historia Duranguesa*. Durango'ko kondairaren idazlana. Editada y dirigida por D. José Ramón Díez Unzueta. Tiene carácter anual, habiendo aparecido cuatro números correspondientes a 1981, 1982, 1983 y 1984. Recoge trabajos de historia local. Bilingüe.
 - *Hegalez Hegal*. Publicada por D. Leopoldo Zugaza. Han aparecido tres números. Está dedicada a las bellas artes y cada número lleva un suplemento literario. Bilingüe.
 - *Ibaizabal*. Se publicaron once números, marzo-abril de 1971 (nº 1), hasta noviembre-diciembre de 1981 (nº 11). Se imprimió en Usúrbil (Guzpuzcoa). Reunía colaboraciones literarias e informaciones de política local. Bilingüe.
 - *Ibidem*. Artes y Letras. Al cuidado de D. Leopoldo Zugaza. Iniciada en Octubre de 1983 como "Publicación artística, literaria y de noticias históricas al servicio de Durango". Han aparecido 16 números. Bilingüe.
 - *Mikeldi*. Publicación del Ayuntamiento de Durango. Recoge trabajos sobre política local. Inició su publicación en Diciembre de 1983. Han aparecido dos números. Bilingüe.
 - *Txipristin*. Publicación del Ayuntamiento de Durango dirigida a niños y jóvenes. Ha aparecido un número en Abril de 1984. Bilingüe.
 - *Txistu y Tamboliñ...* y otras cosas de las Vascongadas. Publicación literaria bilingüe. Aparece el primer número en Mayo de 1984.
 - *Crónica de Arte*. Dirigida por D. Leopoldo Zugaza. Iniciada el año 1985 como órgano informativo de las Salas Municipales de Cultura. Lleva como suplemento *Bertso papera*. Pliegos de Literatura.
- Han existido también otras publicaciones parroquiales, y de asociaciones: *Por un mundo mejor*, órgano de la Casa Social Parroquial, *Boletín del Txoritxu-Alai*, *Durango Deportivo...*

Servicios Deportivos

El Polideportivo Tabira, que es un servicio municipal, cuenta con gimnasios, piscina climatizada y descubierta.

Cuenta la Villa, con un Campo Municipal de Deportes denominado Tabira de Durango. El primer equipo de fútbol de Durango del que tenemos noticias, es el *Ederrot*²⁹. Su nombre actual, es Cultural Deportiva. Hay además un equipo de fútbol de juveniles. Un equipo de baloncesto, con el nombre de *Tabirako*.

Frontón: El antiguo frontón municipal fue construido el año 1785, en el prado del Olmedal, actualmente denominado Ezkurdi. El último partido que se jugó entre profesionales fue el 13 de Junio de 1954. Jugaron este partido Bolinaga-Echave y Arriaran III-Cortabitarte³⁰. Este frontón fue derribado y en su solar -con gran disgusto de los durangueses- se edificaron viviendas.

Actualmente Durango dispone de un frontón municipal cubierto, explotado comercialmente, denominado *Ezkurdi Jai-Alai*, en el que se juegan partidos de cesta punta. En este frontón funciona una escuela de pelota de cesta punta.

El Barrio de San Fausto dispone de un frontón cubierto. Funcionaba una escuela de pelota a mano.

El *Club Alpino Tabira*, organiza marchas montaÑeras y otros actos. Hay también *Sociedad Ciclista Duranguesa*, *Sociedad de Pelota Alkaratasuna*, Sociedad de Caza y Pesca.

Otras sociedades deportivas son: *Anbotopeko*, *Sporting Extremeño*, *Gu Lagunak*, *Club Atletico Bidezabal*, *Karate Club Durango*, *Escudería Oiz*, *Moto Club Tabira*, *Club de Ajedrez de Durango*, *Club de Ajedrez Larrasoloeta*. *Sociedad Kardantzillo*.

Existen centros privados de artes marciales.

Servicios de Esparcimiento

La Villa cuenta con un-número considerable de establecimiento destinados al esparcimiento.

Salas de Cine

Hay cuatro salas de exhibiciones cinematográficas. En ocasiones en algunas de ellas tienen lugar representaciones teatrales. La primera de estas salas, el *Cine Teatro Tavira* se construyó el año 1916. Posteriores son el *Cine Zugaza*, *Salón Astarloa*, y *Cine Kurutzia*.

Salas de Fiesta

Funcionan cuatro salas de fiesta:

- Abaraska
- Cambridge Park
- Gogo-Koa
- Txori Soro

Tabernas - Cafeterías - Restaurantes

El año 1640, había en Durango 18 tabernas, ocasionando grandes perjuicios a los vecinos y enormes fraudes al municipio, por lo que acordó el Ayuntamiento reducir a 12 el número de tabernas y no consentir ninguna más. El vino que se vendía era tinto y blanco de Castilla, generalmente de Haro y San Vicente de la Sonsierra "que traían los arrieros trajineros en recuas de mulas, a través del puerto de Urkiola"³¹.

Actualmente, transcurridos 345 años, la Villa de Durango cuenta con un total de 104 bares, cafeterías y similares. En Iurreta hay un total de 20. Algunos de los bares son a la vez restaurantes y hay cafeterías-salas de fiesta.

Existen varias *Degustaciones* que en principio sólo sirven infusiones y bebidas no alcohólicas. El horario de cierre de estos establecimientos es distinto a los bares y cafeterías.

He aquí las denominaciones de todos los del municipio de Durango

- | | |
|--|----------------------|
| - Bar Extremeño. (Raúl Moreno Salazar) | PP. Astarloa |
| - Bar Pausta (Alfonso Arroyo) | Barrenkalea |
| - Bar las Vegas (Juan Pedro Hidalgo) | Barrenkalea |
| - Bar El Arco (Jeronimo Asensio) | Lariz torre kalea |
| - Bar Antiguo Centro Palentino | Kalebarria |
| - Bar Mikeldi (Florencio Cedral) | Kalebarria |
| - Bar los Candiles (Antonio Rodríguez) | Kalebarria |
| - Bar Peña Taurina La Duranguesa (Francisco Santana) | Kalebarria |
| - Bar Guay (Jose Antonio Urruchua) | Kalebarria |
| - Bar Gorbea (Martín González) | Zeharkalea |
| - Bodega Navarro (Mercedes Baños) | Kurutziaga |
| - Bar Virginia (Virginia Rodríguez) | Kurutziaga |
| - Bar Vera-Cruz (Manuel Vidal) | Kurutziaga |
| - Bodegón Azoka (Pedro López) | Uribarri |
| - Bar Mondragón (José Ramón Ozaeta) | Uribarri |
| - Bar Julián (Angela Aranaga) | Uribarri |
| - Hamburguesería Gorrotxa (Victor Gorrochategui) | Askatasuna etorbidea |
| - Cafetería Ahinoa (Miguel Solano) | Askatasuna etorbidea |
| - Bar Rincón (Adolfo Cerro) | Askatasuna etorbidea |
| - Bar Simón (Marcelino Sánchez) | Askatasuna etorbidea |
| - Bar Arkarazo (Teodora Arcarazo) | Goienkalea |
| - Bar Txantonesa (José Luis Olavarri) | Goienkalea |
| - Bar Gure-Kabiya (M ^a Josefa Izarcelaya) | Goienkalea |
| - Bar Maite (Serafín Olaso) | Goienkalea |
| - Bar Gure Toki (Antonio Greño) | Goienkalea |
| - Bar La Gerniketarra (Benedicto Cilonis) | Goienkalea |
| - Cafetería Lekuberri (Pedro Elorriaga) | Goienkalea |
| - Bar Alpino (José Ignacio Gallastegui) | Goienkalea |
| - Bar Uda Berri (Luis Galván) | Goienkalea |
| - Bar Anboto (José Manuel Martínez) | Goienkalea |
| - Bar Silver City (Guillermo Izurza) | Fco. Ibarra |
| - Bodegón Landako (Antonio Martínez) | Txibitena |
| - Restaurante Landako (Bárbara Silva) | Txibitena |
| - Bar Txoko (Teodoro Berriozabalgoitia) | Kanpatorrosteta |
| - Cafetería Sorrento (Antonio Alberdi) | Montebideo |
| - Restaurante Juantxu (Juan Larucea) | Sanagustinalde |
| - Bar Guria (Javier Celayeta) | Andra Mari |
| - Meson Zodiako (Manolo Lantada) | Andra Mari |

(29) ZABALA, vicente, S.J. "Los albores del deporte en Durango" *Centenario/Mendehurrena 1880/1980*. Colegio San José, PP. Jesuitas. Bilbao, 1980, p.47.

(30) LARRACOECHEA, José María, o.c., p. 205.

(31) LARRACOECHEA, José M., o.c., p. 205.

- Bar Azul (Fernando Inzunza)	Andra Mari	- Bar Rabla (Raúl Moreno)	Ezkurdi
- Bar Puerta del Sol(Desiderio Fernández)	Erretentxu	- Batzoki (Durango)	Ezkurdi
- Bar La Campa (Petra Arraibi)	Tabira Kalea	- Sociedad Erretentxu (José M ^a Arrillaga)	Antso. Estegiz
- Bodegón Alzaa (Pedro Alzaa)	Tabira Kalea	- Bar Leku-ona (Julia Aguedo)	Barrenkalea
- Cafetería Jai-Toki (Rufino Vicandi)	Ezkurdi	- Restaurante Bar Baste (Marcelino Rosas)	Santa Ana
- Bar Frontón (Ana Rosa Recalde)	Ezkurdi	- Jauregui Gozotokia (Mari Carmen Ibarra)	Barrenkalea
- Bar Bitañó (Ignacio Arieta)	Ezkurdi	- Pastelería Gozo-Leku (José Bayo)	Artekalea
- Cafetería Alex (Manuel Proenza)	Exkurdi	- Bar Polideportivo (Carmen Lavín)	Tabira Kalea
- Bar Momotxo (Ignacio Loizate)	Ezkurdi	- Bar Zahartzu (José M ^a Carreto)	Kalebarria
- Bar El Metro (M ^a Uribarri)	Ezkurdi	- Restaurante Gaztelua (Sabino Iturriagaechearría)	Herriko Gudarién
- Bar Moscú (Manuel García)	Zabalarra	- Cafetería Drach	Tronperri
- Bar Luis (Luis Gumucio)	Zabalarra	- Bar Lurpe (José M ^a Carreto)	Zumalacarregui
- Bar Begiak (Fco. Javier Bilbao)	Ermodo kalea	- Bar Instituto	F.J. Zumarraga
- Bar Axpe (Carmelo Aranzabal)	Ermodo kalea	- Pastelería Marcos	Ermodo
- Cafetería Akaita-Etxea (M ^a Angeles Uribe)	F. J. Zumarraga	- Degustación Kismi (Begoña Ereñaga)	Ermodo
- Cafetería Lezuri (Juan Alberdi)	Zumarraga	- Botas Etxea	F.J. Zumarraga
- Chocolatería Gozokaria (Julián Arruabarrena)	Zumarraga	- Degustación Parana (Jesús Anchia)	Barrenkalea
- Bar Sagarna (Juan Ignacio Uriarte)	Zumarraga	- Degustación Josu.	Antso Estegiz
- Cafetería Lekker (Jesús M ^a Larrinaga)	Zumarraga	- Heladería Ezkurdi, S.A. (Ángel Gangoitia)	Zumalakarregui
- Dallas 1 (Hnos. Abanzabalegui)	Zumarraga	- Pastelería Cenitagoya	Goienkalea
- Dallas 2 (Hnos. Abanzabalegui)	Zumarraga	- Pastelería Iraupen, S.L. (Juan Amaro)	Herriko Gudarién
- Cafetería Luis XV (Benjamín López)	Zumarraga	- Centro Palentino (Julián García)	Oiz Kalea
- Bar Albizu (José Albizu)	Zumarraga		
- Bar Emaldi (Julian Emaldi)	Zumarraga		
- Cafetería Urtzi (Mariano Coronado)	Zumarraga		
- Cafetería Horse (Julio Cifuentes)	Zumarraga		
- Bar Orly (Juan Fernández)	Anboto Kalea		
- Bar Olivenza (Juan Nuñez)	Anboto Kalea		
- Bar Canalejas (Emiliano García)	Sasikoa Kalea		
- Cafetería Toki-Ona (Victor Goyogana)	Fauste kalea		
- Bar Bestalde (M ^a Cristina Duñabeitia)	Fauste Kalea		
- Cafetería Haizea (Amparo Valdivieso)	Arkotxa Kalea		
- Gaur Ardotegia (Miguel Angel Tutor)	Landako		
- Cafetería Mugarra (Fernando Echeburu)	Gasteiz		
- Bar Gorka Gazte (José Joaquín Miralles)	Kirikiño		
- Centro Social San Fausto (Ángel San Millán)	San Fausto, Kalea		
- Congregaciones Marianas	Kurutziaga		
- Sociedad de Caza y Pesca	Goienkalea		
- Sociedad Peña Ezkurdi (Inocencio Peñalva)	Askatasuna etorbidea		
- Sociedad Kili - Kolo	Santanoste		
- Sociedad Osteko - Taldea (Felipe Astola)	Oiz Kalea		
- Sociedad Tronperri (Javier Garrido)	Murueta Torre		
- Asociación de Vecinos Herria	Askatasun etorbidea		
- Hermodo Txokoa	F.J. Zumarraga		

Sociedades Gastronómicas

Existen varias Sociedades Gastronómicas en las que los propios socios realizan actividades culinarias. En estas Sociedades está prohibido reglamentariamente el acceso a las mujeres, reservándose un solo día al año para que las esposas o novias de los asociados puedan acceder a los locales de estas Sociedades.

Este tipo de reglamento está cayendo en desuso y la presencia femenina en las Sociedades, es cada vez más frecuente. He aquí las Sociedades actualmente en funcionamiento:

- Sociedad Gastronómica Kili-Kolo	
- " " " Peña Ezkurdi	
- " " " Osteko Taldea	
- " " " Retentxu	
- " " " Tronperri	

Otros Servicios

La Villa cuenta con numerosos servicios de peluquería de señoras y caballeros, salones de belleza, sauna, auto-escuelas, gestorías, seguros, servicios funerarios...

Hoteles: Existieron hasta tiempos recientes el Hotel Miota y el Hotel Alzaá, hoy desaparecidos.

Hay un Hostal, *Juego de Bolos*, y algunas casas de huéspedes, con capacidad de hospedaje para pocas personas.



Frontón de Ezkurdi.

LA ALIMENTACION

I. 37.- COMIDAS QUE SE HACEN AL DIA Y NOMBRES DE LAS COMIDAS.

Es corriente hacer cuatro comidas, *Jatorduak*:

- Desayuno, *Armozua*
- Comida, *Bazkaria*
- Merienda, *Merixendia*
- Cena, *Afarie*

El *amarretako*, es más propio de los caseríos, y se suele hacer a media mañana.

La merienda no la toman muchos de los que trabajan fuera de casa. Es más propio de los niños y de las mujeres que se quedan en casa. Algunos hombres tienen costumbre de llevar para la mañana un bocadillo a la fábrica.

I. 38.- LUGAR Y HORA DE LAS COMIDAS.

Lo más corriente es comer en la cocina. Algunas familias comen en el comedor en las fiestas importantes: Navidad, Nochevieja, Reyes y en la festividad de la Virgen de Uribarrí y San Fausto, patrón de Durango. Los matrimonios jóvenes han comenzado a comer en el comedor, además de estos días, los sábados y los domingos.

Muchos de los que trabajan fuera de Durango comen en los comedores de las empresas. Así mismo muchos niños en edad escolar, desde hace unos años comen en colegios, ikastolas o guarderías, estando en régimen de medio-pensionistas.

Horario de comidas:

Desayuno:

De 7 a 8,30 de la mañana, dependiendo del trabajo de cada uno; fábricas, oficinas, tiendas, servicios, colegios.

Comida:

A las 12 los que trabajan en las fábricas. A la 1 y 1,30, los que trabajan en oficinas, tiendas, etc.

Cena:

Alrededor de las 9 de la noche, aún cuando, actualmente, no hay hora fija para cenar. Pocas son las familias que se reúnen para ello. Se cena en solitario. Lo hace cada uno cuando llega a casa.

Los sábados y domingos se altera el horario de la comida. En general se come entre las 2 y las 3 de la tarde.

Antiguamente, me señalaban mis comunicantes más ancianas (Victorina Mardaras (G.B) y Xixili Basterretxea (G.B) "al no haber luz eléctrica, la vida se hacía con la luz del día. Los mayores iban a Misa de 6 de la mañana, por lo que el desayuno era de 7 de la mañana en adelante. La comida a las 12 del mediodía. Antes se rezaba el Angelus, los hombres con la cabeza descubierta. La cena tenía lugar de 6 a 7 de la tarde".

I. 39.- LA COMIDA PRINCIPAL. ¿QUE SE COME EN CADA UNA DE ELLAS?

La comida principal es la que se hace al mediodía.

Desayuno:

Café con leche con sopas, o con galletas. Algunos también toman pan con mantequilla y mermelada. Los niños, café con leche o cola-caó (chocolate en polvo).

Comida:

En verano: Primer plato: ensalada o verduras; arroz con mojojones o chirilas; paella; macarrones.

En invierno: Primer plato: sopa, cocido de alubias, garbanzos, lentejas, macarrones.

Segundo plato: *Carnes o pescados*

Carnes: Pollo, carnes de cerdo, de vacuno, albondigas. Se consume muy poco la carne de caballo.

Las carnes congeladas, que resultan más económicas, no se consumen mucho. Las amas de casa prefieren comprar carne fresca de inferior calidad.

Pescados: Depende de la temporada: Atún, chicharros, sardinas, anchoas, gallos, chipirones, besugos, bacalao, fresco y seco.

Pescados congelados se consumen bastante: Merluza, chipirones...

Tercer plato: *Postre*

Fruta. Queso. Yogurt. Leche. En días señalados: Natillas, arroz con leche, tostadas, pastel de natas.

Cena:

En invierno: Porrusalda. Patatas en salsa verde. Sopa.

En verano: Ensalada

Tanto en verano como en invierno: Puré con las verduras o legumbres que han sobrado al mediodía.

Como segundo plato: Tortilla de patatas o huevos fritos con chistorra o chorizo.

Como tercer plato: Fruta. Café con leche.

En algunas casas se ha generalizado cenar a base de bocadillos de tortilla o fiambres, que, sobre todo los hombres toman con cerveza.

Se está también generalizando preparar sandwiches, a base de pan de molde, con mantequilla, queso y jamón.

Merienda:

Niños: Pan y chocolate. Bocadillos de jamón, queso, mortadela. Sandwich de jamón y queso. Yogurt.

Mujeres: Café con leche, con galletas.

Hombres: Bocadillos de pan y queso, chorizo, etc.

Antiguamente era corriente tomar:

Desayuno:

Hombres: Paitarra y fote (Pan).

Mujeres: Café con leche con sopas (fote).

Niños: Café con leche con sopas (fote).

Comida

Como plato único: alubias con puerros y algunas patatas, con morcilla o tocino. A la alubia se le echaba un poco de manteca.

Postre: manzana asada o un vaso de leche.

Merienda:

Pan y manzana o naranja.

Pan con nata y azúcar.

Niños: Tremesa o pan integral con miel, pan con higos.

Mujeres: Café con leche.

Hombres: Paitarra y fote.

Era muy corriente merendar *sardinias viejas* que también se llamaban *sardinias gallegas*. Se vendían y se venden en unas cajas redondas de madera.

Se ponía la sardina encima de la chapa caliente y se pelaba con un papel de estraza quitándole las escamas. Se le echaba un poco de aceite y se tomaba con vino, si había, y si no con leche.

Makallau erre, bacalao asado. Se ponía un trozo de bacalao encima de la chapa y se pelaba fácilmente. Se desmigaba su carne y se le echaba un chorrito de aceite.

Cena:

Sopa de ajo.

Un vaso de leche.

En tiempo de castañas, en otoño, era muy corriente comer castañas y un vaso de leche.

En algunas familias, morokil o talo con leche.

I. 40.- PREPARACION DE LAS COMIDAS ORDINARIAS. CONDIMENTACION.

El fogón o fuego bajo, y la consiguiente cocina económica o chapa, ha sido sustituida en la mayoría de las casas por las cocinas de butano, propano o eléctricas. En pocas casas del casco urbano se conserva la cocina de fuego a base de madera o carbón.

Actualmente se sigue considerando que los *cocidos* en las antiguas chapas o fuegos bajos, eran mejores. Se cree también que la comida sabe mejor, si se cocina en recipientes de barro y a fuego lento.

Los recipientes de barro han sido sustituidos por los de porcelana y aluminio y, en los últimos años, por los de acero inoxidable. Se siguen utilizando de todos mo-

dos las cazuelas de barro para determinadas comidas como el bacalao, los guisados, los chipirones, etc.

Actualmente en muchas casas utilizan las ollas a presión ya que con ellas los alimentos necesitan menos tiempo para su preparación.

Antiguamente casi todas las comidas se condimentaban con grasa de cerdo. Se usaba muy poco el aceite. La grasa o manteca de cerdo después de derretida se metía en vejigas, *pusikak* o *tronpetie*, intestino ciego.

Actualmente el condimento más corriente es el aceite. Estos últimos años se consumen aceites de soja y girasol, además del de oliva.

Como condimentos o complementos, son empleados en muchos de los platos los que señalaremos a continuación: la cebolla, el ajo, el perejil, las zanahorias y las guindillas, los puerros, etc.

Las setas, sobre todo los champiñones, se emplean para acompañar a los guisados de carne.

La cebolla se emplea para hacer salsas. Para la ensalada se utilizan cebolletas.

El perejil para la preparación de pescados: merluza en salsa, patatas en salsa verde, carne, etc.

El ajo es la base de la sopa de ajo, plato tradicional para la cena. Se emplea también para hacer la salsa de bacalao, de la merluza, escallos. Los ajos se doran en aceite para acompañar a las vainas, berza, coliflor, acelgas, perrochicos, escallos...

Los espárragos se utilizan en la menestra de verduras, para acompañar a la merluza en salsa, a la ensalada rusa, etc.

Las zanahorias se utilizan en las salsas. En los últimos años se consumen en ensalada y en cocidos de vainas.

Guisantes: Se utilizan en la paella, en la menestra, en las carnes guisadas.

La guindilla troceada se echa a los caracoles y a los callos. A veces la guindilla verde acompaña a platos como alubias rojas o blancas.

Puerros: Se echan a las alubias, garbanzos, y a las morcillas.

Tomate: Tomate crudo o en puré se utiliza como condimento de la paella, vainas, alubias...

Pimientos rojos y verdes, pimientos chorriceros: En las salsas "a la vizcaina", para las alubias, etc.

Otros condimentos: Además de la sal, el pimentón rojo, concentrados de carne; se utilizan como condimento el tocino, la carne de vacuno y los huesos, sobre todo los de cañada y rodilla.

Pimienta negra: Se utiliza para salsas fuertes, tripacallos.

Laurel: para guisados y para los caracoles.

Se utiliza raramente el orégano y la nuez moscada.

El vino y el coñac en salsas.

Para postres: Azúcar, azúcar glass, canela en polvo y en palo, para las tostadas y arroz con leche.

Levadura en polvo para pasteles, rosquillas.

Calabaza rallada para pasteles.

Peladura de naranja y limón para pasteles.

ELABORACION DE COMIDAS

Hay una gran variación en las comidas que actualmente se consumen. Ya no es como antaño, que se comían las alubias y poco más.

Cocidos

Hasta tiempos muy recientes las alubias han sido el cocido tradicional, no solamente en la zona rural, sino también en la urbana. Las alubias que se consumen son: rojas, blancas y jaspeadas o agarbanzadas. Estas últimas se consumen menos.

Alubias rojas

Durante la noche anterior se ponen las alubias a remojo. Para cocer bien hay que poner las alubias en un puchero con agua fría. El agua tiene que cubrir las. Se condimentan con chorizos -birikis-, tocino, costilla, morcillas o carne. Antes era costumbre añadir grasa de cerdo. Estos últimos años se utiliza aceite. Se hace un sofrito con pimientos choriceros y cebolla que una vez cocida la alubia, se le añade por encima.

Tiempo de cocción: De dos a tres horas. Es mejor que la cocción sea lenta. Como suplemento de las alubias ha sido costumbre poner berza, que se prepara aparte.

Con el caldo tanto de la alubia como de la berza se preparan sopas que constituyen el primer plato. Como segundo plato se consumen las alubias y la berza. El tocino y la carne, costilla y morcilla, constituyen el tercer plato. En tiempo de tomate y pimientos, se hace puré de tomate o pimientos asados y después fritos, que acompañan a los citados elementos.

Alubias blancas

Se consumen menos las alubias blancas que las rojas. El procedimiento de cocción es el mismo que el de las alubias rojas.

Se condimentan con aceite, chorizo y tocino. En días de vigilia, era el plato más común. Era costumbre condimentarlas únicamente con aceite y pimentón rojo o pimiento choricero.

En algunas casas, con migas de pan y leche hacían unas bolas y después de fritas, las introducían en las alubias, dándoles un hervor.

Actualmente es corriente comer las alubias con puré de tomate.

Garbanzos

Hasta tiempos muy recientes, la comida de los domingos consistía en: sopa, garbanzos con berza y carne con pimientos o tomate, según el tiempo.

Preparación: De vispera se ponen los garbanzos a remojo con sal.

Se limpian los garbanzos. Se prepara un trozo de carne a poder ser de zancarrón o falda, y un hueso de cañada o de rodilla. Todo ello se pone en un puchero con agua fría, junto con un puerro entero. El agua debe cubrir los garbanzos. Cuando éstos ya están cocidos se añade una patata troceada y en algunos casos zanahoria también troceada.

Una vez cocidos los garbanzos, se aparta el caldo, que sirve para hacer sopa. Antes se hacía esta sopa con pan denominado "de pistola" o con fideo. Actualmente se utilizan todo tipo de pastas, tapioca o arroz.

El garbanzo cocido se sirve con berza, que es preparada aparte.

La carne que ha servido como condimento, se utiliza como tercer plato. Antes era corriente consumirla con puré de tomate, *tomate hecho*, o pimientos rojos.

Garbanzos de vigilia

En días de vigilia como los viernes de cuaresma, en algunas casas de Durango se comían garbanzos cocidos con ramas de perejil. Se les añadía, una vez cocidos, un huevo duro troceado y aceite frito con ajos. En algunas casas, al igual que a las alubias blancas se les agregaban migas de pan con leche que después de fritas, se introducían en los garbanzos.

Cuando se preparaban de esta forma los garbanzos no se hacía sopa.

Lentejas

Las lentejas al igual que las alubias se ponen a cocer en agua fría. Es corriente condimentarlas con chorizo y tocino. Al final de la cocción se añade un refrito de cebolla.

Patatas

Las patatas bien cocidas o fritas, se emplean para muchas clases de platos.

Se utilizan patatas para acompañar a las verduras, legumbres, a los huevos, pescado o carne. También es corriente preparar patatas en salsa verde o en puré.

Puerros y patatas

La *porrusalda* ha sido el plato tradicional de la cena.

Preparación: En agua hirviendo se cuecen los puerros troceados. Después de un hervor rápido, se añade una cucharada de aceite crudo y las patatas peladas, troceadas y un poco de sal.

La cocción es de 3/4 de hora aproximadamente.

Al retirar del fuego se le añade aceite hirviendo en el que se han dorado varios ajos. Actualmente, debido a las nuevas orientaciones dietéticas, se les añade aceite crudo y no frito.

A veces a las patatas y los puerros se les añade bacalao. En este caso no se les echa sal.

En las *txarribodas*, se le añadía morcilla y costilla. Esta era la costumbre tradicional.

Patatas en salsa verde

Se pone a freír aceite con ajos, en una cazuela, preferible de barro. Cuando el aceite está hirviendo se añade perejil muy troceado y rodajas finas de patata. Se remueve y una vez rehogado se le agrega agua hirviendo hasta cubrir las patatas.

Tiempo de cocción, media hora, a fuego lento.

A veces junto con las patatas se añade bacalao troceado desmigado, o algún trozo de pescado; cabeza de merluza, etc.

En algunas casas le agregan un huevo duro en rodajas.

Patatas a la riojana o patatas en salsa roja

Este es un plato que se ha introducido recientemente.

Se rehogan las patatas, al estilo de las de salsa verde. En lugar de perejil, se añaden chorizos enteros y pimientos choriceros enteros, una vez de haberles quitado las pepitas. Se vierte agua hirviendo hasta cubrir las patatas y un poco más.

Cuando los pimientos choriceros están blandos, se sacan y con un poco de aceite, cebolla y ajos, se frien y se pasan, y esta salsa se añade a las patatas.

Pure de patatas

Se cuecen las patatas en agua, sin llegar a una cocción muy fuerte. Escurrirlas y pasarlas por el pasapurés. Una vez pasadas, se les añade un poco de leche y mantequilla diluida. En algunas casas agregan un huevo sin batir.

Cocción: 15 minutos aproximadamente.

Marmitako

Es un plato que se elabora en tiempo en que hay atún.

En una cazuela de barro se pone aceite y se rehogan, pimientos verdes y rojos. Una vez de rehogados, se añaden las patatas que deben ser *rotas* en trozos pequeños. Se tiene preparada agua hirviendo -en algunas casas agregan ajos a esta agua-, y cuando las patatas están hechas y un poco caldosas, se introduce el bonito en trozos y se le da un hervor lento para que no se deshaga.

Antes de comer el marmitako es mejor dejarlo reposar durante unas cuantas horas.

El bonito antes de introducirlo en las patatas, es mejor tenerlo durante cuatro horas por lo menos, cortado en trozos pequeños.

Sopa de ajo

La sopa de ajo, es un plato que se consume en la cena.

Se ha solido utilizar para hacer esta sopa el pan denominado "pistola". Es un pan duro y estrecho.

En una cazuela de barro -actualmente se utilizan también cazuelas de porcelana o de aluminio-, se pone aceite y varios dientes de ajo. Cuando estos están dorados, se les añade el pan troceado finamente; rehogarlo y cubrirlo con agua. Se le agrega sal y pimiento rojo. Al final, cuando ya está hecha la sopa, se le añade un par de huevos batidos y se revuelve todo. En algunas casas, los huevos los agregan enteros.

Antes de servir, se mete al horno la cazuela.

Macarrones - Spaghetti

El consumo de pastas ha aumentado en los últimos años. Además de macarrones, se consumen spaghettis con una preparación similar.

Los macarrones o spaghettis se ponen a cocer en agua hirviendo durante 15 minutos aproximadamente. Se escurren bien.

Se colocan en una cazuela y se les añade puré de tomate y los tropezos, trozos de chorizo, lomo, que previamente han sido fritos.

En algunas casas espolvorean los macarrones o spaghettis con queso rallado y lo introducen en el horno antes de servirlos.

Hortalizas - Verduras

Para cocer las verduras, hay que echarlas cuando el agua está hirviendo. La cocción de éstas debe ser rápida. Es mejor cocerlas con el puchero a medio tapar. Este es un detalle que no se sigue en muchas casas.

Algunas verduras, cuya preparación señalo, se han comenzado a consumir estos últimos años.

Berza / Orioaza

Orioaza es berza preparada únicamente con aceite. Era un plato propio de los días de vigilia. La berza se consume preferentemente en invierno.

Preparación: Una vez bien limpia y picada se cuece en agua hirviendo. Se echa junto con la berza, una *chorrotada* de aceite. Una vez cocida y escurrida se añade aceite muy caliente con ajos dorados en el mismo.

No tratándose de días de vigilia, es corriente condimentarla con carne de zancarrón.

Vainas

Las vainas o judías verdes, antes únicamente se comían en el verano. Actualmente debido a los invernaderos y al procedimiento de congelarlas, se consumen durante todo el año.

Preparación: A las vainas se les quitan las puntas, los hilos de las esquinas y se parten por el medio para que resulten más finas. Se limpian bien. Se introducen en el agua hirviendo añadiéndole un tomate, una cebolla y un poco de aceite. Cuando ya están casi cocidas las vainas, se echan una o dos patatas troceadas.

Una vez bien escurridas, se les añade antes de servir, un refrito de aceite y ajos dorados en el mismo.

Sopa de vainas: con el caldo de las vainas se hace sopa. Antes esta sopa era de fideo o de pan, y actualmente de pasta, tapioca, etc.

Coliflor

Se limpia bien la coliflor y se trocea la misma. Cuando el agua está hirviendo se pone a cocer. Se escurre bien. A la hora de servir, se doran en aceite varios ajos enteros o picados y se añade por encima de la coliflor.

En algunas casas sirven la coliflor con puré de patata, mayonesa y bechamel.

Hay que tener cuidado con el tiempo de su cocción, pues si se excede en la misma, la coliflor se pone amarilla. En cazuela normal 3/4 de hora aproximadamente. En puchero a presión 15 minutos.

Cardos

Se ha comenzado a consumir esta verdura, estos últimos años. Todas las amas de casa coinciden que la preparación, sobre todo el pelarlos y limpiarlos bien, tiene mucho trabajo.

Preparación: Una vez bien pelados y limpios, se ponen los cardos a cocer en agua hirviendo. Después de cocidos, se escurren bien y se les rocía con aceite frito y ajos dorados en el mismo.

En algunas casas los cardos los sirven acompañados de besamel o mahonesa.

Puerros

Los puerros se comen cocidos, solos, rociados con aceite y vinagre, y también acompañados de patatas. Cfr. *Patatas con puerros*.

El puerro se utiliza junto con el arroz en el relleno de las morcillas.

Coles de bruselas

Se han introducido recientemente.

Al igual que la berza, una vez limpias, se cuecen en agua hirviendo. Una vez cocidas y escurridas, se les rocía con aceite frito con ajos dorados en el mismo.

Tiempo de cocción: 3/4 de hora aproximadamente.

Alcachofas

Se consumen frescas, congeladas y en conserva. Se han introducido recientemente.

Preparación: Limpiar y pelar bien las alcachofas. En una cazuela de barro se pone aceite, cebolla y unos trocitos de tocino con beta. Rehogar todo bien y añadir un poco de agua, las alcachofas, y un poco de vino de Jerez. Taparlas y que se vayan haciendo lentamente. Una vez cocidas y escurridas se les agrega unos trocitos de jamón.

En algunas casas, con el fin de hacer un plato un poco *más fuerte* agregan a las alcachofas puré de patatas o bechamel.

Tiempo de cocción: una hora aproximadamente.

Pisto

Se pela y trocea bien el calabacín. En una sartén o cazuela de barro se pone aceite y cuando esté caliente se echa el calabacín y cebolla picada. Se le añade tomate pelado -para pelarlo hay que escaldarlo- y pimientos rojos, todo troceado. Una vez que está hecho, se pasa por un pasador de rejilla ancha.

El pisto se puede servir solo, o también se puede hacer tortilla con el mismo.

Acelgas

Las acelgas, bien limpias, se trocean. Al igual que la berza y otras verduras, se cuecen en agua hirviendo. Una vez de pelar las diversas verduras, hay que limpiarlas bien, y cocerlas una por una.

Las alcachofas una vez cocidas, se rehogan con harina y huevo batido. Las espinacas se hacen bolas y se rebozan. Las pencas -parte blanca de las acelgas- también se rebozan.

Salsa: En una cazuela de barro se pone aceite y cebolla, cuando ésta esté blanda, añadir la harina. Una vez que la harina recoja la grasa y la cebolla, se añade caldo limpio y una copita de jerez seco. Actualmente se emplea también coñac y whisky. Se cuece todo ello durante dos horas aproximadamente, a fuego lento. Pasar esta salsa, que tiene que ser ligera, introducir en ella las verduras ya preparadas, darles un hervor y retirar.

Este plato está mejor hecho de víspera. Hay que calentarlos lentamente. Se adorna añadiéndole tajadas de jamón natural, huevos duros y espárragos.

Actualmente se preparan menestras congeladas. Todas las verduras vienen peladas y troceadas.

Antes la menestra de verduras se consumía únicamente en primavera. Actualmente con la introducción de los invernaderos y los productos congelados se consumen durante todo el año.

Espinacas

Es un plato que se ha comenzado a consumir en los últimos años. Está todavía poco extendido.

Se comen cocidas. Su preparación es igual que las acelgas, berza, etc. Se prepara también tortilla de espinacas.

Habas guisadas

En una cazuela de barro poner aceite y cebolla picada. Cuando ya está blanda la cebolla -no dorada-, se añaden las habas, y al mismo tiempo un poco de tocino picado. En aquellas casas más pudientes, en lugar de tocino picado le añaden jamón.

Antes se cubrían las habas con una hoja de berza -de las verdes- que hacía de tapa.

Otro modo de prepararlas es cocidiéndolas en agua hirviendo. Una vez cocidas se les añade aceite hirviendo con ajos dorados en el mismo. Se acompañan de berza cocida. Hasta tiempos muy recientes las habas tanto frescas como secas se consumían mucho. Estas últimas había que ponerlas a remojo antes de prepararlas.

Ensaladas

El consumo de ensaladas es mayor desde hace unos años. Las ensaladas son propias de verano, aún cuando actualmente y debido a los invernaderos, se consumen durante todo el año. Hay un dicho conocido por todas las amas de casa relacionado con las ensaladas:

“La ensalada bien salada,
poco avinagrada y bien aceitada”

Ensalada de lechuga

Una vez bien limpia la lechuga, se pone en agua durante un buen rato y se escurre la misma. En algunas casas para secarla bien colocan la lechuga en un trapo de cocina y sin estrujarla, dan varios golpes al aire. La lechuga, una vez colocada en una fuente o bol, se le añade la sal y se le rocía con aceite y vinagre.

La lechuga, así preparada, sirve para acompañar al cordero, carnes.

Ensalada de lechuga, tomate y cebolla

Esta es la forma más corriente de preparar una ensalada.

Una vez limpia la lechuga, se trocea todo ello y junto con la cebolla picada, se coloca en una fuente o bol. Se le añade sal y se rocía con aceite y vinagre.

En algunas casas estos últimos años y por razones dietéticas, el vinagre ha sido sustituido por el limón.

Ensalada mixta

A la anterior ensalada de lechuga, tomate y cebolla, se le añade atún y huevo duro troceado.

Ensaladilla rusa

Es un plato introducido hace pocos años. Su base es la patata cocida a la que se añaden: atún, huevo duro, pimiento rojo, guisantes, zanahoria, tomate, cebolleta, lechuga, aceitunas etc., todo ello en trocitos muy pequeños.

Se le añade vinagreta -aceite, vinagre y ajos bien picados- o una salsa denominada mahonesa que se vende ya preparada o se hace en casa a base de huevo batido, aceite y vinagre.

Arroz

Actualmente se consume mucho más arroz que antaño. En muchas casas de Durango, la paella, es el *plato de los domingos* y ha sustituido al cocido de garbanzos que era plato dominical. Arroz con chirilas y mojojones, es un plato que también se consume habitualmente.

Paella

Poner agua en un puchero y en frío añadirle un trozo de gallina, un trozo de carne, zancarrón o falda, un hueso de rodilla y un puerro. En cazuela de barro, se pone aceite, ajos y cebollas picadas hasta que se ablanden, sin

que lleguen a estar dorados, menudos de pollo, chorizo, jamón o tocino de buena veta y pimientos rojos. Se rehoga todo. Cuando está un poco hecho, se le agrega el arroz -tacita de café por persona-, se rehoga bien el arroz con los citados *tropiezos*, y se añade el caldo hirviendo -en doble cantidad que el arroz-. No se tapa ni se revuelve.

Tiempo de cocción: 1/2 hora. Pero hay que tener en cuenta la calidad del agua y del arroz.

Una vez sacado del fuego, se tapa. Se tiene reposando 10 minutos o un cuarto de hora.

Actualmente a la paella, además de los ingredientes antes citados se le añade, trozos de pollo, conejo, carne de cerdo picado, lomo, guisantes, vainas, almejas, mojojones, etc. Los mojojones y langostinos, así como huevo duro, sirven además para mejor presentación.

El caldo antes citado, se prepara actualmente con agua y una pastilla de carne concentrada.

Arroz blanco

Cocer el arroz en agua con sal y ajos. En algunas casas de Durango, este arroz, lo preparan al estilo de la paella.

Para su cocción, hay que echar algo más del doble de agua que de arroz. Una vez cocido, se escurre y se moldea con una taza.

Se sirve con huevos fritos y tomate hecho o puré de tomate.

Arroz con chirlas o mojojones

Se ponen las chirlas o los mojojones en una cazuela, al vapor; con un poco de agua y tapadas. Una vez abiertos, a los mojojones se les quita una de las cáscaras. El agua, una vez colada se emplea para hervida añadirla al arroz.

Se prepara el arroz de igual forma que la paella.

Carnes

No se consume mucha carne congelada. Las amas de casa prefieren comprar carne fresca aunque sea de menor categoría. Algunos platos de los que se preparan comúnmente, no necesitan que la carne sea de primera clase.

Se consume mucha carne de pollo, por resultar económica. También estos últimos años se consumen más conejos que antaño. La carne de cordero y cabrito es más propia de celebraciones.

Se comienza a consumir codornices criadas en cautividad. Han consumido caza en la Villa, las familias de los cazadores.

Carne frita

Antes de freir la carne, añadirle, ajo, perejil y sal. La sal actualmente en algunas casas la añaden después de frita la carne. Para que los filetes no se encojan, antes de freirlos, se les da unos cortes.

La carne se fríe en aceite caliente. Estos últimos años en muchas casas esta carne la preparan *a la plancha*, carne asada sobre una plancha, y con muy poco aceite.

Escalope

La carne, una vez haberle añadido sal, un poco de perejil y ajo se pasa en pan rallado, huevo batido, y pan rallado nuevamente. Se fríe en aceite muy caliente.

Carne albardada

A la carne, añadirle sal, un poco perejil y ajo. Rebozarla en harina y huevo batido. Se fríe en aceite muy caliente.

Chuletas

Las chuletas se preparan con ajos picados y sal. Se fríen en aceite muy caliente.

Estos últimos años la mayoría de las amas de casa las preparan *a la plancha*.

Las planchas o las parrillas son untadas con aceite antes de colocar sobre ellas las chuletas, a las que se les da unos cortes para que no se encojan. Se colocan en la plancha o parrilla con fuego que no sea muy vivo. Sobre las chuletas se colocan los ajos, y en algunas casas, perejil bien picado. Una vez de asadas por los dos lados, se sirven con guarnición de patatas fritas o pimientos rojos.

Redondo en salsa

El redondo puede ser de la parte de la pierna o de brazuelo considerado como más jugoso. Se ata la carne con hilobala. En una cazuela de barro o de porcelana, se pone aceite con ajos, cuando éstos estén un poco dorados, se dora el redondo. Un redondo de 2 Kgrs. necesita una cocción de 2.1/2 a 3 horas. En puchero de presión 1.1/4 hora.

Se saca la carne a enfriar y se corta en filetes finos.

Se prepara con esta salsa: Zanahoria, pimientos rojos, tomate y un poco de coñac. Si la carne es roja, se le añade además un poco de vino tinto, y si es blanca, vino blanco y un poco de caldo, que actualmente se hace con pastillas de caldo concentrado. Esta salsa se pasa por el turmix y se añade al redondo, dejándole que de un hervor todo ello.

Guisado de carne

La carne que se emplea para la preparación del guisado es la parte de la aguja, o la pala del brazuelo.

Se trocea la carne y se dora en aceite con ajos en una sartén. Se hace la misma salsa que hemos señalado para el redondo. Se coloca la carne en una cazuela de barro o de porcelana. Se le añade la salsa y se le da un hervor.

Albóndigas

Las albóndigas o albondiguillas, se comenzaron a consumir, hacia los años 20. Las denominadas hamburguesas, son muy recientes y se preparan de manera similar a las albóndigas.

A la carne picada, se agregan migas de pan, leche, un huevo entero, perejil y cebolla bien picados. Se hacen bolas que no sean muy grandes, y se rebozan las mismas en pan rallado y se fríen en aceite caliente y abundante.

Salsa: A las albóndigas se agrega la denominada salsa española o *salsa rubia*. En una sartén se pone aceite y cebolla picada a dorar. Cuando está a punto de dorarse la cebolla, se añade harina. Cuando está dorada la cebolla, se le añaden un par de cucharadas de tomate hecho, y a continuación el caldo previamente preparado. Todo ello ha de hervir removiéndolo poco a poco. Tiempo de cocción: 2 horas. Pasar por el chino o por el turmix.

Actualmente la salsa se prepara de la misma manera, pero en lugar de harina se emplea Maizena. El tiempo de cocción 10 minutos. Se pasa todo ello suavemente, por el turmix o batidora eléctrica.

Hamburguesas

La masa de la carne se prepara con los mismos ingredientes que las albóndigas. Se hacen filetes. Después de rebozarlos en pan rallado, se fríen en aceite caliente y abundante. En muchas casas actualmente preparan estas hamburguesas "a la plancha", asándolas sobre una plancha untada con un poco de aceite. Se sirven con patatas fritas.

Callos

Los callos, *tripacallos*, se limpian previamente con agua y vinagre. Se trocean. Antiguamente se cocían durante mucho tiempo, alrededor de 4 horas. Actualmente en el puchero a presión se cuecen en 3/4 de hora. Una vez cocidos y bien escurridos, se colocan en una cazuela.

Salsa: Se prepara una salsa a la vizcaína: Los pimientos choriceros, 8 para una ración de 4 personas, se ponen en una cazuela con agua, a fuego lento, sin que lleguen a cocerse.

En una cazuela de barro se pone aceite y cebolla, a poder ser roja, hasta que se ablande la misma, sin llegar nunca a dorarse. Cuando la cebolla está blanda, se añaden los pimientos choriceros, y el caldo de los mismos. Se cuecen lentamente durante dos horas. Se le añade la sal y se pasa por el chino. Antes, en algunas casas añadían jerez. Actualmente se añade coñac. Si la salsa está demasiado clara, se le añaden yemas de huevo cocidas.

Se fríen unos trocitos de chorizo picante y tocino de veta. Todo ello se vierte en la cazuela de callos. Se añaden también unos trocitos de guindilla picante.

Morros

Una vez bien limpios, se cuecen en agua caliente. Bien escurridos se dejan en un recipiente, hasta que estén fríos. Se cortan filetes finos y se rebozan en harina y huevo batido.

Se prepara una *salsa rubia* y se vierte en el recipiente de los morros. La salsa está ya descrita en este mismo capítulo de alimentación.

Cuando en lugar de salsa rubia, se hace salsa a la vizcaína, los morros no necesitan ser rebozados.

Lengua

Se cuece la lengua en agua caliente. Se escurre bien y se deja en un recipiente hasta que esté bien fría.

Se corta en filetes finos. Se albarda con harina y huevo batido. Se le añade *Salsa rubia*.

Cuando se sirve con puré de tomate, no hace falta albardarla.

Pollo asado

En cazuela de barro o porcelana se pone aceite y varios dientes de ajo. Al pollo, que debe estar bien limpio, antes se le introducía una cebolla entera o troceada. Se le salaba y se le daba manteca.

Actualmente se introduce al pollo un limón troceado, con pellejo y todo, ciruelas pasas, pasas y almendras.

Algunas amas de casa introducen también en el interior del pollo una pastilla de condimento concentrado.

Pollo al ajillo

Esta modalidad se ha introducido recientemente.

De víspera se adoba el pollo troceado con ajos.

Se pone en una sartén aceite muy caliente y se fríe en el mismo.

Pechugas de pollo

A las pechugas de pollo hechas filetes se les añade un poco de limón y perejil picado. Se les reboza en pan rallado y se fríen en aceite caliente. Estos filetes de pechugas también se ponen a la plancha, en las denominadas *carmelas*. Se unta la plancha con aceite, y se asan encima de ellas los filetes de pechuga.

Pimientos rellenos

Se preparan pimientos rellenos de carne, bacalao, atún...

Pimientos rellenos de carne: Para su preparación se aprovecha carne del cocido o carne de la denominada *picada*, considerada de segunda categoría.

En una sartén se pone aceite y se rehoga -ablandar no dorar-, un poco de cebolla picada, ajo y perejil. Cuando la cebolla y el ajo están hechos, se incorpora la carne, a la que previamente se le habrá añadido un huevo batido, un huevo duro, y una cucharada de tomate hecho.

Con la citada masa se rellenan los pimientos. En algunas casas sujetan el pimiento con un palillo. Se rebozan con harina y huevo batido y se fríen en aceite caliente.

A estos pimientos se les añade *salsa rubia*, descrita anteriormente.

Pimientos rellenos de pescado: Para su preparación se emplea el mismo procedimiento que para los anteriormente descritos. Se les añade *salsa rubia*.

Pescados

Desde la década de los 70, además del pescado fresco, se consume mucho pescado congelado: merluza, chipirones, gallos...

Para su preparación se emplea el mismo procedimiento que el pescado fresco. Dicen varias amas de casa que hay que saber descongelarlo bien. En otro apartado de este mismo capítulo señalamos técnicas de descongelación.

Merluza en salsa verde

La merluza una vez limpia, se corta en rodajas y se le da sal y se secan bien con un paño.

En una cazuela de barro se pone aceite con ajos picados y un poco de harina, se rehoga todo bien, y cuando el aceite esté caliente, sin que estén dorados los ajos, se van echando las rodajas de merluza. Se le añade perejil picado. Se cortan patatas en rodajas y se añaden a la merluza. Se vierte un poco de agua para que se cueza todo bien. Se agregan guisantes, huevo duro cortado en rodajas y espárragos.

La cazuela hay que moverla de vez en cuando con el fin de que no se pegue.

Merluza frita

A la merluza se le quita la piel y las espinas. Hacer trozos gruesos y una vez limpia, darle sal. Aplastar los trozos en harina y formar filetes. Rebozar estos trozos en huevo batido y freirla en abundante aceite caliente.

Es común servirla con pimientos rojos.

Besugo asado

Escamar bien el besugo, quitándole las agallas y las vísceras. Limpiarlo con agua y secarlo con un paño. Darle sal y hacerle unos cortes. Rociar bien el besugo con aceite y colocarlo en una fuente o besuguera, que se introducirá en el horno. Darle vueltas para que se haga bien por los dos lados.

Una vez asado el besugo se abre por la mitad. Se doran ajos en aceite bien caliente, y se añade zumo de limón. Rociarlo con esta salsa a la hora de servirlo. En algunas casas en lugar de zumo de limón añaden vinagre.

Anteriormente el besugo se asaba sobre una parrilla que se ponía, cuando había fuego bajo, sobre las brasas, o encima de la chapa económica.

Atún con tomate

El atún se corta en rodajas. Una vez bien limpio se seca y se le da sal. Se pasa por harina y se fríe en aceite caliente, colocándolo después en cazuela de barro.

Se hace puré de tomate, que se le vierte por encima, terminando con un pequeño hervor.

Bacalao al pil-pil

El bacalao se pone a remojo. Actualmente el bacalao se vende a *medio secado* y requiere menos tiempo de remojo.

Una vez remojado el bacalao, y con el fin de que el mismo quede un poco esponjoso, se pone en una cazuela con agua fría, y cuando comienza a burbujear, se saca y se secan bien las tajadas con un trapo.

En una sartén, se pone aceite con ajos y cuando éstos están fritos se sacan los mismos.

En una cazuela de barro se pone aceite con dientes de ajo, colocando las tajadas de bacalao con la piel hacia arriba. Se le añade una taza de caldo o de agua del propio bacalao. Puesto a fuego lento se mueve la cazuela, hasta que engorde la salsa, y con el fin de que no se agarre.

Hay que ir añadiendo poco a poco el aceite que está frito en la sartén.

Bacalao a la Vizcaína

El bacalao se pone a remojo, siguiendo el mismo procedimiento que el bacalao al pil-pil.

Se prepara una salsa a la vizcaína, descrita ya en este mismo capítulo.

El bacalao se coloca en una cazuela de barro, con la piel hacia arriba. Se va cubriendo el mismo con la salsa, moviéndolo durante un rato. Se le deja que se termine de hacer a fuego lento.

Bacalao con tomate

El bacalao se pone a remojo durante 24 horas. Una vez desalado se secan bien las tajadas con un trapo, se pasan por harina y se frien en aceite caliente.

Se colocan en una cazuela y se cubren con puré de tomate.

Es mejor que el bacalao hierva un poco junto con el tomate.

Bacalao fresco

Estos últimos años se consume mucho bacalao fresco. Lo más común es comerlo albardado, acompañado de puré de tomate o pimientos rojos fritos.

Preparación: Una vez limpio, el bacalao se pasa en harina y huevo batido y se fríe en aceite caliente.

Anchoas fritas y albardadas

A las anchoas se les quita la cabeza, las vísceras y las espinas. Se limpian bien.

Bien escurridas y sazonadas con sal, se rebozan en harina y huevo batido. En una sartén se pone aceite y ajos picados y cuando está bien caliente se frien las anchoas, por los dos lados.

Cuando se quiere preparar anchoas fritas, se emplea el mismo procedimiento, pero sin albardarlas. Una vez bien limpias y escurridas, se frien en aceite bien caliente. Al aceite se le echa ajos picados.

Sardinias

Las sardinias en general se comen con cabeza. Se les quita las vísceras. Se les da sal y se frien en aceite o se asan encima de la parrilla.

Jibiones

Algunas amas de casa guardan el jugo de la carne como condimento de los jibiones.

Se limpian bien y se les quita las tintas.

En una cazuela de barro se ponen en crudo los jibiones, el citado jugo de carne o aceite, cebolla, ajo, sal y puerro. Actualmente a todo esto se le añade zanahoria. Que se vayan haciendo poco a poco. Cuando están hechos los jibiones, se sacan y se colocan en la cazuela en que van a ser servidos. El resto de ingredientes se pasa por el *chino* o por el túrmix. Se le añaden las tintas y esta salsa se vierte encima de los jibiones, dándole a todo ello un hervor.

En caso de que la citada salsa quede delgada, se le engorda con yemas de huevo o pan rallado.

Es mejor cocinar de víspera los jibiones.

Actualmente para preparar este plato, muchas amas de casa utilizan el puchero a presión. Cuando los chipirones son pequeños, en 8 minutos están hechos.

José María Busca Isusi, en *Cuadernos de Historia Duranguesa*, en su artículo "Recetario del Duranguesado" señala otro modo de preparar "Jibiones a la Durango":

"La preparación a la manera de Durango se diferencia de la corriente y general en que no se emplea la tinta; por lo tanto, al limpiar los calamares se retira la bolsita que la contiene y se rellena el cuerpo de cada calamar con sus respectivos tentáculos.

En esta disposición, se colocan en el fondo de una cazuela, con un poco de aceite, se tapa dicha cazuela con una cobertera y se coloca sobre el fuego para que se rehoguen muy lentamente. Aparte se habrá preparado la salsa haciendo rehogar en una cazuela, con un decilitro de aceite, cien gramos de tocino de jamón, dos dientes de ajo y tres cebollas grandes, cortadas en filetes delgados.

Cuando las cebollas se reblandecen por efecto del rehogo, se añaden dos tomates enteros, medio litro de agua, sal y especias; se deja cocer todo hasta que la cebolla esté blanda; entonces se pasa el conjunto a través de un cedazo, resultando una especie de salsa espesa o puré claro, porque hay que tener presente que por el cedazo debe pasar toda la cebolla, con cuya pulpa, convertida en puré, se forma la salsa. Esta salsa se echa sobre los calamares cuando éstos están perfectamente dorados; se deja cocer

todo junto cinco minutos, y quedan en disposición de servirlos.

Se ha de probar el punto de sal y especias y ha de procurarse que la salsa esté más bien espesa que clara; para ello se dejará hervir, antes de pasarla, hasta que se consuma todo el líquido de ella.’’

Tortillas

Las tortillas, tanto la de patatas como la francesa, preferentemente se consumen en la cena.

Tortilla de patatas

En una sartén se pone aceite y una vez caliente, se fríen las patatas debidamente partidas y la cebolla picada. Se sazona con sal. Estas patatas hay que freirlas a fuego lento (‘‘suave-suave’’).

En ocasiones, cuando las patatas están casi fritas, se les añade chorizo picado o pimienta verde picado.

En otro recipiente se baten los huevos. Se echan las patatas en el batido. Una vez bien mezcladas patatas y huevos, se coloca nuevamente en la sartén que se habrá dejado con muy poco aceite. Se le deja dorar por un lado. Se le da la vuelta utilizando para ello un plato o la tapa de una cazuela y se le deja dorar por el otro lado.

Tortilla francesa

Se baten huevos y se les echa sal. Cuando el aceite está caliente, estos huevos batidos se echan a la sartén. Se revuelve bien y se le da forma, dorando la tortilla por los dos lados.

A la tortilla francesa a veces se le añade perejil o queso.

Se preparan también tortillas de bacalao, espárragos, de chorizo, bonito, champiñón, espinacas... El procedimiento es el mismo, únicamente que una vez batidos los huevos, hay que mezclarlos con aquellos ingredientes con los que queremos hacer la tortilla.

Croquetas

Para la preparación de las croquetas se prepara una salsa de *bechamel*.

Se pone en la sartén aceite y mantequilla -mitad y mitad- y cebolla bien picada. Cuando está derretida la mantequilla se añade la harina y se hace con ella una masa, removiendo bien. La ración calculada para cuatro personas es: 4 cucharadas colmadas de harina, 30 gramos de mantequilla e igual cantidad de aceite.

Cuando la masa está hecha una bola, se añade la leche poco a poco. Según el tipo de harina hay que agregar más o menos leche.

Una vez la masa está en su punto, se le añaden *tropiezos*, que pueden ser, de chorizo, jamón, pollo, bacalao. En algunas casas añaden a la masa, un poco de nuez moscada en el momento de la cocción.

La masa cocida se extiende en una fuente para que se enfríe. Luego se hacen bolas que se rebozan en pan rallado, huevo batido y pan rallado nuevamente. Se fríen en aceite muy caliente y abundante.

Embutidos

Los embutidos: chorizo, salchichón, jamón de York, etc, se consumen sobre todo en la merienda y en la cena.

Salchichas

Antiguamente no se consumían salchichas. Su consumo actual es cada vez mayor. Se consumen acompañadas de huevos o patatas fritas.

Cuando las salchichas son crudas -las que venden en las carnicerías- se preparan cociéndolas en una sartén con vino blanco. Las que se compran en conserva, vienen ya cocidas y entonces únicamente se calientan al baño María en el mismo bote o plástico en que vienen preparadas.

Chorizos

Para cocer los chorizos se emplean tres partes de vino blanco y una parte de agua.

Se consumen fritos en aceite, y acompañados de huevos y patatas fritas.

Morcillas

Las morcillas se cuecen en agua fría, a la que se le añade un poco de sal. En algunas casas -las menos- le añaden orégano. Un puerro es muy común añadir junto con las morcillas.

Tiempo de cocción: 1/4 de hora a fuego lento.

Setas

Actualmente se consumen más setas que antaño. Los champiñones que son cultivados, pueden ser adquiridos en las tiendas.

Las setas en general se preparan de la siguiente manera:

Se coloca una sartén al fuego, sin aceite, y en ella las setas con el fin de quitarles bien el agua. Una vez bien secas, se pone en una sartén aceite con ajos. Cuando el aceite está bien caliente, se incorporan las setas.

En algunas casas hacen revuelto de setas, añadiendo a las mismas una vez hechas, huevos batidos.

Estos últimos años se ha comenzado a consumir los niscalos a la plancha. Estos se preparan además de a la plancha, al horno. A cada uno de ellos se les pone un poco de mantequilla, ajo picado y perejil, y se asan. Cuando están hechos y se van a servir se les añade un poco de sal.

Cangrejos

Se limpian previamente los cangrejos.

En un puchero se pone agua con abundantes puerros, cebolla y pimienta roja. Cuando el caldo está bien hecho se le incorpora la sal. A continuación se echan los cangrejos y se cuecen los mismos, en el tiempo que dura el rezo de un Credo.

A la hora de sacarlos, se les añadía puerros cocidos. Esta era la forma tradicional de prepararlos.

Actualmente se preparan de la siguiente forma:

Se limpian bien. Estos últimos años, dada la contaminación de los ríos, para su limpieza, al agua se le añade vinagre.

Se pone en una sartén aceite con unos ajos y cebolla. Cuando todo ello está blando -no dorado-, se le incorporan los cangrejos.

Se nota que los cangrejos están a punto, cuando el tórax se abre un poco y sueltan espuma.

Los cangrejos se colocan en una cazuela de barro y se les añade una salsa a la vizcaína, detallada en otro apartado de este capítulo de alimentación.

Eskallus

A los eskallus -bermejuelas- se les quita la cabeza y las vísceras. Se limpian bien. Se escurren a través de un colador.

En una cazuela de barro se ponen unos ajos a freír, sin que lleguen a dorarse. Se introducen los eskallus, perejil picado y sal. Se bate bien la cazuela.

Cuando los eskallus son pequeños, hay que estar moviendo la cazuela el tiempo que se tarda en rezar un Credo.

Postres

Arroz con leche

En un recipiente se pone a calentar leche con canela en palo. En el momento que empieza a hervir, se le añade el arroz, dejando que siga hirviendo a fuego lento. Cuando el arroz está cocido, se le agrega el azúcar y se mantiene a fuego lento durante unos minutos hasta que quede el azúcar disuelto. Luego se saca a una fuente, o bien a unos recipientes más pequeños, con el fin de dejarlo enfriar. En el momento de ser servido, se espolvorea el arroz con canela.

Natillas

En un recipiente se pone a hervir leche y se le añade una yema de huevo batida, azúcar y canela. Una vez mezclado todo se deja cocer a fuego lento y se remueve sin interrumpir con una cuchara de madera, hasta que empiece a engordar. Una vez cocida se deja enfriar. Las natillas se sirven frías. En algunas casas encima de las natillas colocan galletas de las denominadas *María*, o bizcochos.

Chocolate hecho

En tiempos el chocolate se hacía con agua. (El chocolate que se elaboraba en Durango, después de la guerra, se hacía con harina de arroz).

Se raspan las onzas de chocolate haciendo trozos menudos o polvo. Cuando el agua está caliente, se añade el chocolate y se bate poco a poco hasta el punto de hervir. En ese momento se saca del fuego.

Actualmente la leche ha sustituido al agua en la preparación del chocolate.

Morokil

Actualmente apenas se consume. Fue después de la guerra de 1936, cuando en muchas casas no sólo de la zona rural sino también de la urbana se preparaba como complemento de la cena.

En una caldera de hierro se pone a hervir agua y sal. Cuando el agua está hirviendo se añade la harina de maíz poco a poco -cucharada a cucharada-, con objeto de que no se haga grumos. Tiempo de cocción: una hora. Se revuelve con una cuchara o un palo de madera. Se sirve con leche fría.

Tostadas

El día de Candelas, 2 de Febrero, Purificación de Ntra. Sra., es día propio para hacer tostadas, así como el día de *Jueves Gordo* o de Carnaval.

Las tostadas se hacen con harina o con pan.

Tostadas de harina: La masa de estas tostadas se prepara con harina blanca de trigo, leche y canela en palo.

Actualmente se le agrega un limón exprimido y un trocito de cáscara de la misma fruta.

La leche se pone en un recipiente con el limón y la canela y cuando está caliente se le añade la harina. Se revuelve todo bien con cuchara de madera o una espátula. Se tiene que cocer suavemente durante dos horas.

La masa, una vez cocida, se coloca en una fuente para que se enfríe. Se hacen cuadrados, trozos un poco grandes, con un espesor de 1,5 cms. aproximadamente. Se rebozan en harina y huevo batido y se fríen en aceite bien caliente. Antiguamente para freírlas en lugar de aceite empleaban manteca.

Luego se espolvorean con canela y azúcar. Actualmente en algunas casas utilizan *azúcar glass*.

Compota

La compota más común es la de manzanas o peras. Las manzanas o peras se cuecen en agua y se les añade canela en palo y azúcar. En algunas casas tienen costumbre de agregar un poco de vino tinto.

A la compota que se prepara en las fiestas de Navidad, a las manzanas y peras, se le añaden ciruelas pasas y orejones.

Manzanas asadas

Se quita el "corazón" a las manzanas. Una vez limpias se colocan en una fuente apropiada para el horno; se cubren con azúcar y por encima se les rocía agua y vino blanco.

Se introducen en el horno y se procura que se vayan asando lentamente. El horno no debe estar muy caliente.

Txintxortas

Después de la matanza del cerdo era costumbre hacer *txintxortas*.

La manteca del cerdo se ponía a derretir en una caldera -galderie-. No tenía que hervir, y se removía con cuchara de madera. Se ponía esta masa en un colador de madera y se hacían las tortas.

Intxaursaltsa

Este ha sido un postre propio de Navidad. Son pocas las familias que actualmente lo preparan:

Una vez peladas las nueces se machacan en un almirez, o bien se pasan por un pasapurés. Otro modo de machacarlas es poner las nueces encima de la mesa y pasar por encima de las mismas una botella.

En un recipiente se pone a hervir leche con canela en palo. Una vez que la leche está hirviendo se le añaden las nueces, azúcar y migas de pan. Se revuelve bien -al igual que para hacer una papilla-, y se le deja hervir.

Se sirve templada.

I. 41.- DIFERENCIA DE HORARIOS Y GENERO DE COMIDAS.

En el casco urbano de la Villa no varía el número de comidas, pero sí el horario de éstas.

Los domingos, el desayuno es más tardío: tiene lugar después de las 9,30 y la comida principal entre las 2 y las 3 de la tarde.

El género de comidas varía según las épocas:

Legumbres secas alubias, garbanzos, lentejas, etc., se consumen en el otoño e invierno.

Patatas se consumen durante todo el año; para acompañar otros productos; añadidas a las legumbres secas; o preparadas con berza, puerros. También se consumen ellas solas en salsa verde o en salsa roja. Las patatas cocidas son también ingredientes de las ensaladas.

Verduras: Las berzas se consumen a partir del final del otoño, durante todo el invierno y la primavera; los puerros en otoño, invierno y parte de primavera; las habas en verde o frescas, en primavera y principio de verano; las vainas en primavera y verano. Hay familias que consumen actualmente verduras durante todo el año, ya que se pueden comprar congeladas o en conserva.

Los pimientos, rojos y verdes, en la estación en que se producen: verano y otoño. Pero los pimientos rojos se mantienen en conserva durante todo el año.

La lechuga, la escarola, el tomate -ingredientes de las ensaladas- se consumen más en verano. No obstante, hoy en día, se consumen también en invierno, ya que se ha comenzado a cultivarlas en los invernaderos.

La carne se consume indistintamente en todas las estaciones, así como el pescado, aún cuando algunas especies de pescado tienen su época propia. Así:

- El atún en Agosto / Sepbre. / Octubre
- El chicharro en Abril / Mayo
- Las sardinas y las anchoas en Junio / Julio / Agosto
- Los chipirones en Julio / Agosto
- El besugo en Novbre. / Dicbre. / Enero. Suele decirse: "San Antón, (17 de Enero) besugos al montón".
- La merluza: prácticamente todo el año

Se dice que los meses que en su denominación llevan la letra r, son los mejores para los pescados y preferentemente para los moluscos y mariscos.

Variación de las comidas: Se nota la variación de comidas entre los días laborales y días festivos. Hasta hace muy pocos años, la comida de los domingos consistía en:

- Sopa de fideo o de pan, que se preparaba con el caldo de los garbanzos.
- Garbanzos y berza, que se cocían por separado
- Carne cocida que se había cocido con los mismos garbanzos, acompañada de pimientos rojos o salsa de tomate.
- Postre: arroz con leche, natilla...

También la paella, así como la carne guisada es una comida más propia de los domingos que de los días de labor.

Actualmente los domingos y los días festivos se mejora la comida del mediodía con relación a la que se prepara a diario. Generalmente al final de la misma se toma café y copa de licor.

I. 42.- ORDEN DE LOS PLATOS.

Los platos se consumen siempre en este orden:

Primero la sopa, el cocido o la ensalada.

En los banquetes, se comienza por los entremeses.

Segundo el principio. Si son dos platos, primero se sirve el de pescado y luego el de carne.

Tercero. Postre

Cuarto. Café: solo, cortado con un poco de leche o café con leche.

Quinto: Copa de licor.

I. 43.- BEBIDAS DE CADA COMIDA.

Comida del mediodía: Vino. Vino con gaseosa. Agua. Desde hace unos años se consume agua embotellada.

Cena: Lo mismo que la comida del mediodía. Si se cenan bocadillos, se toma cerveza.

I. 44.- ORDEN DE COLOCACION EN LA MESA.

En general es el padre el que ocupa la cabecera de la mesa. Cuando éste muere, ocupa su puesto el hijo mayor que queda en la casa. La madre ocupa el lugar más próximo al fogón. Los hijos ocupan siempre el mismo puesto, pero no se guarda un orden.

En aquellas casas duranguesas donde hay sirvientes, la familia come en el comedor, y la *muchacha* en la cocina. No es corriente que ésta coma en la misma mesa que los señores de la casa.

I. 45.- PLATO COMUN.

Cada uno come de su propio plato, y según sea la comida que se sirve, se utilizan platos soperos o platos llanos. Algunas casas, no en todas, se utilizan tres platos: el sopero, para sopas, verduras, cocido, el llano, para el pescado o carne, y uno más pequeño, para el postre: fruta, flan, natillas, queso...

Las ensaladas de lechuga y tomate, en algunas casas, se comen de la misma fuente o ensaladera donde se sirve a la mesa.

"Antiguamente para comer, se usaba corrientemente, cubiertos de palo y platos de barro, que comprábamos en las dos ollerías que había en Durango. Eran muy baratos" (Zizili Basterretxea).

I. 46.- USO DE LA CUCHARA.

Cuchara: Se utiliza para tomar sopas, consomé, verduras, alubias, macarrones, porrusalda y todo aquello que sea caldoso.

Cucharilla de tamaño más pequeño. Para tomar café, té, manzanilla, chocolate, postres; melocotón en almibar, piña, arroz con leche, gatzatua, mermelada, mantecado, etc.

Cucharón: Cuchara de proporciones grandes, que se utiliza para servir la comida al plato.

Las cucharas de madera o llamadas "de palo"; se utilizan sobre todo para cocinar. Se considera que los alimentos saben mejor si se utiliza cuchara de palo. Antiguamente se utilizaban para consumir comidas.

El material de estos cubiertos es variado: aluminio, acero inoxidable, alpaca plateada, plata. A comienzos de la década del 50 se introdujeron los cubiertos de acero inoxidable. En muchas casas de matrimonios jóvenes se observan cubiertos de este material.

En muchas casas hay un juego de cubiertos que se utiliza para servir las comidas y consiste en: cucharón, paleta, tenedor grande, cuchara grande, en aluminio de diversos colores, o acero inoxidable. Este juego suele estar colgado en una barra del mismo material, que se coloca

en el fogón, cerca de la cocina económica de butano o eléctrica.

En algunas casas los cubiertos están marcados con las iniciales de los apellidos del matrimonio.

I. 47.- ALIMENTOS SERVIDOS CON LOS DEDOS.

Los dedos son utilizados para consumir la carne que esta adherida al hueso en las chuletas, chuletas de corde-ro. Se come con los dedos las carnes de pollo, alas y mus-los. Así mismo se comen exclusivamente con los dedos los pajaritos fritos.

Caracoles: Se comen con los dedos, utilizando palillos y alfileres.

Mariscos y cangrejos.

Fruta: Uva, higos, castañas asadas y cocidas, y frutos secos: pasas, higos, ciruelas, nueces, avellanas...

Con tenedor: Aquellas comidas que son sólidas: car-nes, pescados, patatas fritas, huevos, tortillas, setas...

Con cuchillo: El cuchillo se emplea para carnes y a ve-ces también para ciertos pescados.

El tenedor de pescado y la paleta apenas se usa en las casas particulares. Son los restaurantes de cierta catego-ría los que sacan a la mesa estos utensilios.

El tenedor y el cuchillo de postre: Son de proporciones más pequeñas. Se emplean para comer el queso y algu-nas frutas: como naranjas, peras, manzanas, frutas en al-mibar: piña, melocotón, pera. Pasteles.

La fruta se pela con el cuchillo de postre y también el queso. No es normal utilizar cuchillo y tenedor.

I. 48.- PREPARACION Y CONSERVACION DE HUEVOS.

Los huevos son preparados de muchas maneras, y es uno de los elementos que nunca falta en las casas.

Fritos: Solos o acompañados con jamón, tocino, cho-rizo, txistorra, patatas, pimientos rojos o verdes, tomate.

Crudos: Se les hace un agujero y se toman sorbidos.

Batidos: Acompañando a la leche: *ponche*. Para la re-postería: bizcochos, tartas, flan, natillas, mayonesa.

Pasados por agua: Durante el tiempo que se tarda en rezar un Credo.

Cocidos: Se comen solos, con atún y mayonesa, con bechamel. También se utilizan para ensaladas rusas o mix-tas, para paellas, salsa vinagreta, merluza en salsa...

Estrellados: Se "estrellan" en la sopa de ajo o en el pla-to de "eskallus".

Revueltos: Se añade batido de huevo a las setas para hacer "revuelto de setas", así como al bacalao "desmigado".

Tortillas: Son muchas las clases de tortillas que se ha-cen utilizando los huevos, la tortilla de patatas y la torti-lla francesa con huevos únicamente, son las más corrient-es. También se hacen tortillas de jamón, bacalao, setas, espárragos, chorizo, atún...

Para rebozar: Se rebozan con huevos batidos: pesca-dos, carnes, fritos, tostadas.

Como reconstituyente: Para los que estaban tubercu-losos o anémicos se hacía una mezcla cuya base eran los huevos, coñac, limón y azúcar.

Conservación de los huevos

Actualmente no se hace conserva de huevos.

Según mis informantes, esta conserva tuvo lugar des-pués de la guerra, cuando había escasez de alimentos.

"En una barrica o tinaja de barro "con tripa" po-níamos los huevos. Echábamos encima cal viva matada con agua "lechada". El agua subía hacia arriba y esta agua quitábamos. A poder ser solía-mos poner los huevos en conserva, con la luna baja IL BERAN." (Victorina Mardaras y Esther Uriguen).

Esta conserva según unas informantes tenía una dura-ción de un año, otras sin embargo fijan su duración en seis meses.

I. 49.- PLEGARIAS EN LAS COMIDAS.

Ha decaído mucho la costumbre de rezar para "ben-decir la mesa". La mayoría de los matrimonios jóvenes no rezan. A continuación señalo oraciones que se recitan en varias familias:

"*Jauna onetsi gagizuz eta onetsi zure esku zabale-tik artuko doguzan janari eta edariok*". Aita gu-re. Agur Maria y Gloria (Antiguamente en latín). Familia de Belaustegioitia.

"Bendecidnos Señor y bendecid estos dones que de vuestra bondad vamos a recibir, por Nuestro Se-ñor Jesucristo. Amén. Padre nuestro. Ave María y Gloria". (Familia Urizar)

"Bendícenos Señor a nosotros, bendice a estos do-nes que dados por tu bondad vamos a tomar. El Rey de la gloria nos haga partícipes de la mesa ce-lestial." (Familia Astigarraga)

"Señor da pan a los que tienen hambre, hambre a los que tienen pan y alegría a los que están tris-tes" (Familia Arregi)

"El Niño Jesús que nació en Belén que bendiga la mesa y a nosotros también" (Familia Arregi)

El día de Navidad en algunas casas es costumbre rezar el Rosario antes de la cena. En otras se reza un misterio del Rosario por los difuntos de la familia.

No he recogido ninguna oración que se haga después de la comida.

I. 50.- LAS COMIDAS EN DIAS DE AYUNO.

Días de ayuno: Los días de ayuno han sido aquellos que manda la Iglesia Católica. Actualmente han sido re-ducidos al Miércoles de Ceniza y al Viernes Santo. Anti-guamente los días de ayuno eran además de los actuales, la víspera de Navidad, y la víspera de la Asunción de Nuestra Señora, el 15 de Agosto.

Días de Abstinencia: Antiguamente eran todos los vier-nes del año. Posteriormente esta obligación fue reducida a los viernes de Cuaresma, si se tomaba la Bula. En prin-cipio esta Bula era, al parecer, para todos la misma. Pos-teriormente, según los ingresos del cabeza de familia, se tomaba la bula de una u otra categoría y había que en-tregar una cantidad determinada. Las últimas bulas se ex-pendieron en Durango, en la tienda de Victorina Olaza-rán. Durante muchos años, ella fue la encargada de dis-

tribuir la Bula en su tienda de regalos y ferretería que poseía en la calle Santa María.

La publicación de la bula tenía en tiempos antiguos una gran solemnidad. He aquí un pequeño dato:

El año 1760, el Alcalde Justicia y Regimiento de la Villa hace libramiento de 448 Rs. VII. de los que 4 reales son al pregonero público de la Villa "por la asistencia con el tambor el día de la publicación de la Bula" (Libro de "Libramientos expedidos contra el arbitrio de 8 mvs. en azumbre de vino, el año 1760. Archivo del Ayuntamiento).

Comidas del día de ayuno: El ayuno consistía en hacer una sola comida, sin limitación de cantidad. Un día de ayuno se tomaba además de la comida normal del mediodía, café con leche sorbido en el desayuno, sopa o porrusalda en la cena. No se merendaba, ni se tomaban bebidas, licores o refrescos; se consideraba que tales cosas rompían el ayuno.

Comida de vigilia: La comida consistía en:

- Alubia blanca con un pimiento choricero y aceite, o berza, *orio-aza*.

- Bacalao con tomate o al pil-pil, besugo o chicharros.

Garbanzos de vigilia: Se tomaban cocidos con ramas de perejil. Se le añadía después un huevo cocido y aceite frito con perejil.

Antes de la guerra, según una informante en tiempo de vigilia se comían muchos huevos y pescado que abundaba más que ahora, sobre todo anchoas. También era costumbre comer sardinas viejas.

Tanto el ayuno como la vigilia solían ser rigurosamente guardados. Hasta tiempos muy recientes, sobre todo el Miércoles de Ceniza y el día de Viernes Santo, eran respetados por casi todos los duranguenses.

Actualmente sigue la obligación de guardar abstinencia, pero esta obligación puede ser suplida con la entrega de limosnas, oraciones, etc. Con todo, continúa la obligación de la abstinencia los viernes de Cuaresma, así como del ayuno, el Miércoles de Ceniza y el día de Viernes Santo.

No es corriente que la generación joven respete el ayuno ni la abstinencia. Ha habido una ruptura en este aspecto.

I. 51.- MANJARES ESPECIALES.

Hay días en que se toman comidas especiales. Entre ellos podemos destacar: Navidad, Nochevieja, Carnaval, Viernes Santo, Pascua de Resurrección. Además los días que tenían lugar las matanzas del cerdo, *txarribodas*, o en la fiesta de la *montxorra*, y antiguamente también en los banquetes que se celebraban con motivo de los entierros.

Nochebuena.

Las cenas familiares de este día varían según el nivel de vida y se trate de familias autóctonas o foráneas.

Por costumbre que se ha mantenido durante muchos años la cena usual la noche de Navidad ha sido la siguiente:

- Berza *Orio-aza*, o Coliflor. Esto último menos veces.
- Besugo.
- Caracoles.

- Como postre: Compota.

- Café

- Licor: Anís - *Paittarra*.

Antiguamente el día de Navidad era vigilia, y lo tradicional era tal como recuerdan los más ancianos, la siguiente cena:

- *Orio-aza*. Berza en aceite.

- Besugo en salsa roja - *bisigue*

- Bacalao en salsa verde - *makallaue*

- Intxaur - *saltsa*.

- Compota

Los caracoles se preparaban con pimientos choriceros y cebolla.

"Esta noche el fuego se preparaba colocando en el fuego bajo un tronco con su raíz, a este tronco de Navidad se le denominaba *ipurdie*. Encima se colocaba carbón vegetal. Los caracoles se cocían en un recipiente que se colgaba del llar, *laratzu*. El resto de la comida se preparaba poniendo sobre el fuego una trebera de tres patas, sobre la que se colocaba la cazuela.

El fuego se mantenía durante toda la noche de Navidad" (Victorina Mardaras).

Estos últimos años en la cena de Navidad se han introducido los entremeses: fiambres, jamón natural, jamón de York, gallina trufada, chorizo, salchichón, espárragos, ensaladilla, fritos.

La berza o la coliflor en algunas casas ha sido sustituida por consomé.

En algunas casas se comen angulas y mariscos: gambas, langostinos, almejas en salsa verde. Estos mariscos, en general, son congelados y no frescos.

El postre tradicional de esta cena sigue siendo la compota de manzanas y peras, ciruelas y orejones y el turrón que se adquiere en comercios. *Intxaursaltsa* (salsa de nueces) se come en muy contadas casas.

También en esta cena de Navidad, se toma pastel, que se hace en casa o se compra en las pastelerías.

Bebidas: Vino y champán. Licores: Coñac, Anís, Ginebra, Whisky. Se toma café.

Los hombres fuman cigarros puros. La mayoría de las mujeres jóvenes fuman cigarrillos de tabaco negro o rubio.

Nochevieja.

La cena suele ser bastante parecida a la de Navidad.

La cena de Navidad en diferentes familias residentes en Durango en Navidad de 1971:

1. Familia tradicional vasca:

Se cena alrededor de las 9,30. Antes de la cena se reza el Rosario, mientras en la cocina ultiman los detalles de la cena.

La cena se comienza con el *Orio-aza* (berza cocida). Besugo. Caracoles. Lomo.

Postre: *Sagar-saltsa* (compota). Turrónes varios.

Café. Licores varios.

Durante la cena se guarda un *kurrusku* (trozo) de pan, hasta el año siguiente. Según el informante "debe ser para los perros rabiosos".

2. Familia baserritarra que desde hace tres años vive en el casco urbano de Durango.

Se celebra la cena de Navidad al igual que en el caserío.

1º *Orio-Aza*

2º Chipirones

3º Lomo de cerdo

4° Pollo

Postres: Compota. *Intxaursaltsa*.

Café. Licores: Coñac y Whisky.

Bebidas: Vino y Sidra.

3. *Familia inmigrante a la Villa hace 16 años.*

1° Merluza en salsa verde

2° Besugo en salsa

Postre: turrón

4. *Familia de clase media en Durango.*

Cena a las 9,30 de la noche. Antes de cenar se reza el Rosario.

1° Entremeses

2° Consomé

3° Besugo

4° Caracoles

5° Cordero asado

Postre: Compota. Turrón. Pasteles

Café. Licores: Coñac, Whisky.

Día de Candelas (La Purificación) y Martes de Carnaval

Días de hacer tostadas. En muchas casas se mantiene la costumbre de hacer tostadas, de pan y de crema. Antiguamente empleaban manteca en lugar de aceite para freír las tostadas. En la pregunta 40. se detalla la elaboración de las mismas.

Viernes Santo

Por costumbre la comida del mediodía se compone de: *Orio-aza* (Berza) y Bacalao.

O bien: Garbanzos, *makallao saltsan*. Arroz con leche.

Pascua de Resurrección

En muchas familias es costumbre comer cordero asado acompañado de lechuga. Este día en vez de vino se toma champán a la hora del cordero.

Txarriboda

Con motivo de la matanza del cerdo era costumbre celebrar una cena en la casa. Esta cena consistía en:

Porru-patatak, puerros y patatas, o alubia blanca, con *saieski* (costillas de cerdo).

Odolosteak (*morcillas*) asadas a la parrilla encima de la brasa.

Urdaia (tocino).

Pan y vino.

Paittarra: Anís o coñac "katalana".

Montxorra

Cuando se termina la construcción de un edificio cubriéndolo con el tejado, se coloca en la cimera la rama de laurel *eriñontzije* / *ostruezko eriñontzije* que se denomina *montxorra*. Esa noche tiene lugar una cena que recibe también el nombre de *montxorra*. Toman parte en ella todos los que han trabajado en la obra y suele ser a cuenta del propietario de la casa, o el contratista. La cena no tiene más que un plato: Potaje de alubias, condimentado con chorizo.

Esta costumbre se mantiene actualmente.

Mokotx

En el Sábado Santo y Domingo de Pascua de Resurrección, los padrinos regalan a los ahijados-as, un pan redondo con un huevo cocido y un chorizo introducido en la misma masa del pan. Este pan es denominado *Mokotx*. Los preparan en las panaderías.

Artopillak

En la festividad de San Fausto, 13 de Octubre, en la ermita bajo la misma advocación, en la misa mayor, era costumbre bendecir las *artopillak*, panecillos de maíz, que eran después distribuidos entre los que acudían a la Misa. Esta costumbre, cuando la ermita estuvo en ruinas, se mantuvo, haciendo la bendición y el reparto en la Parroquia de Santa María de Uribarri.

Actualmente con *Artopillak* preparadas por la Pastelería de Bartolo, (Txomintxu) se obsequia en el Ayuntamiento a la Comisión organizadora de las fiestas de San Fausto, patrón del pueblo.

I. 52.- FABRICACION DEL PAN.

En el casco urbano en general no se ha fabricado pan casero. A este pan se llama "pan de caserío". Se vende en algunas tiendas de comestibles y son suministrados de caseríos próximos a la Villa: Mañaria, Garai.

El pan se fabrica en las panaderías de la Villa. Actualmente los panes que se hacen y venden son: pan de kilo, de libra, de media libra, bollos, y panes pequeños redondos.

I. 58.- I. 59.- CLASES DE PAN.

Antes de la guerra, en las panaderías de Durango se han fabricado las siguientes clases de pan:

Fote o Fota: Pan hueco, con harina de trigo

Tremesa: Pan hinchado. Se hacía con salvado y lo fabricaban en una única panadería; en la de "Juan-laba" de Callebarria. Hacían por las tardes.

Opilla: Pan redondo pequeño.

Ogi-baltza: Pan integral, lo hacían en una panadería que había en la calle Kurutziaza.

Borona: Pan de harina de maíz, se fabricaba en algunos caseríos de la Villa.

Costumbres en torno al pan

— Hasta tiempos recientes, y todavía en algunas casas, era costumbre trazar con el cuchillo una cruz, al pan que se va a consumir en la mesa.

— Se daba un beso, al pan que iba a ser dado al mendigo.

— Se creía que, comiendo un mendrugo de pan entregado por un pobre, se curaba el niño que tenía dificultades en el habla.

— El día de Nochevieja, en algunas familias duranguesas, después de hacer la bendición de la mesa, se hacía la señal de la cruz sobre el pan y guardaban el *kurrusku* -punta del pan-, hasta el próximo año. Se considera que este tiene propiedades curativas contra la rabia de los perros.

— Una de mis informantes me señalaba “Bastante antes de la guerra, se llevaba a la Iglesia un pan de libra a los 9 días de haber muerto un familiar, vecino o amigo y *“se echaba a la manta”*. Después esta (ofrenda) se cambió por 20 centimos. Este pan que quedaba en la Iglesia se repartía a los sacristanes txikitos -monaguillos que ayudaban al sacristán”. (Victoriana Mardaras)

La manta era el término que se aplicaba, en Durango, a la sepultura familiar.

— En la misa mayor, al dar la paz antes de la Comunión, se repartían trocitos de pan que se comían en la misma Iglesia. “Pasaba el sacerdote o sacristán con una bandeja y se daba a besar el *pastekuna*, al tiempo que el portador decía: “Pax tecum”. Se le llamaba *pastekuna* a una pieza de metal plateada con la figura del Redentor en relieve que en su parte posterior tenía una asa de donde lo asía el portador del mismo. Esta pieza solía estar depositada en el altar durante la misa.

I. 60.- TALOS DE MAIZ.

Actualmente en el casco urbano no se hacen talos. En algunos caseríos hacen de vez en cuando “por capricho”.

Hacia el año 1942, en tiempos de escasez, en muchas casas de la calle se hicieron talos con harina de maiz y también con harina de trigo. El procedimiento que empleaban era este:

Se ponía a hervir agua con sal. En un recipiente se ponía la harina de maiz o la harina de trigo y se iba echando el agua poco a poco, y se iba amasando hasta hacer una bola grande. Encima de la mesa, se echaba harina, y se cogían trozos de la masa, en proporciones mayores o menores según el tamaño de los talos y se iba aplastando, dándoles forma, generalmente redonda.

En los caseríos se colocaba el talo en la *talopara* de hierro y mango de madera. En las casas de la calle encima de la chapa -cocina económica-, bien caliente. Primero se le hacía dorar por un lado, y después se le daba la vuelta para que se dorase la otra cara.

Es muy corriente comer tocino frito con el talo. También se comía mucho el talo con leche.

I. 61.- MATANZA DE ANIMALES DOMESTICOS.

Matanza de ovejas - cabritos

Recuestan a la oveja o al cabrito sobre una mesa, sobresaliéndole la cabeza. Se le desangra metiéndole un cuchillo por el cuello.

Se le hace un corte en la pata delantera o en otro lugar, y se le da aire con el fin de quitarle la piel con más facilidad. Antiguamente se inflaba a boca, o con una caña, y actualmente lo hacen con un inflador. El animal es abierto desde las patas y desollado.

Con la sangre se hacen morcillas, *odolosteak*, que tienen menos grasa que las de cerdo. La preparación es la misma que las morcillas de cerdo.

Matanza de gallinas y pollos

Con un golpe de hacha se le corta la cabeza, por el cuello. Algunos tienen costumbre de meter la gallina o el po-

llo en agua caliente para desplumarlo con más rapidez. Pero lo normal es colgarlo una vez sacrificado. Dicen que no es recomendable introducirlo en agua caliente, pues la carne pierde sabor.

Matanza de conejos

Se le coge al conejo de las patas traseras y con la mano, se le da un golpe en la nuca, quedando el conejo quieto, sin sentido. Se le cuelga de un gancho, y se le desangra introduciendo el cuchillo por el cuello. Se le quita la piel y las vísceras.

Matanza del cerdo

Los datos que señalo a continuación corresponden a la matanza del cerdo realizada en el *Caserio Zabale* (desaparecido el año 1982) que estuvo situado en la c/ antiguamente denominado *Camino Negro* y en la actualidad *Askatasun bidea*. Fueron tomados y redactados el 19 de Diciembre, de 1978.

Al cerdo según varios informantes del mundo rural, hay que matarle en menguante, IL BERAN. Hoy la luna está en esta fase.

Hoy 19 de Diciembre, por primera vez en el caserío Zabale, se ha modificado la hora de la matanza del cerdo. Ha tenido lugar a la 1 del mediodía por razón de trabajo de los hombres del caserío. Menos el *aititte* / abuelo (88 años) y un hijo de éste, soltero y jubilado, todos salen a trabajar a fábricas de la localidad.

El descuartizado se hará mañana, también a la 1 del mediodía.

Antiguamente era costumbre hacer la matanza a las 6 de la mañana. Se comenzaba tomando *barausi* o *barauskie*:

“En ayunas y para animarse un poco se tomaba *paittarra*; una copa de aguardiente y pan de fote. En algunos caseríos también se ha tomado anís o coñac *katalana*. Era este un coñac corriente, de garrafón, que se denominó durante algún tiempo *saltaparapetos*.”

Hacia las 10,30 u 11 se hacía el amarretako, comiendo el hígado, *gibela* del cerdo. Esta costumbre todavía se mantiene en aquellos caseríos que matan el cerdo temprano, como son la mayoría.

Alrededor de las 7 u 8 de la noche se procedía al descuartizado del cerdo.

Txarriboda: Esta vez no han celebrado la tradicional cena *txarriboda*. Pero es una costumbre que se mantiene vigente.

Asisten a la matanza:

Matarife: Emilio Urbano, Carnicero.
 Etxekoandre: Pantzike Mendiolagarai
 Marido de ésta: Dionisio Gallástegi
 Hijos: Javier Gallástegi
 Roberto Gallástegi
 Félix Gallástegi
 Vecinos: José Ereñaga
 Pedro Ereñaga

Fabricación de morcillas y chorizos

Martina Gallástegi
 Pantzike Mendiolagarai

El cerdo que se va a sacrificar ha sido criado en el caserío *Zabale* y fue comprado en su día por una de las hijas del citado caserío casada fuera del mismo.

Matanza del cerdo

La víspera de ser sacrificado, no se le da de comer al cerdo.

El matarife, dispone de un gancho que en uno de sus extremos tiene una punta que va a clavar al cerdo. Por la otra parte tiene una especie de horquilla que la posa en el muslo, con el fin de evitar los mordiscos del cerdo.

A la entrada de la cuadra, al salir el cerdo de la *txarrikorta*, el matarife le mete el citado gancho por debajo de la boca y le atrae hacia sí. Después con ese gancho clavado le arrastra hasta una mesa baja de madera preparada en el *atertie*, portalón del caserío. Siempre sin quitar el gancho.

Los compañeros, en este caso tres del citado caserío, a una indicación del matarife, cogen al cerdo, le cruzan las patas de atrás y le abren las de delante, y lo colocan encima de la mesa. Una vez tumbado encima de la misma, le mete el matarife el cuchillo en dirección al corazón. No hace falta que llegue al corazón. Pero si es éste pinchado, antes muere, y sale mejor la sangre.

Debajo de la cabeza del cerdo se ha colocado un balde de plástico, que recoge la sangre que sale a borbotones, hasta que el animal se desangra totalmente. A esta sangre seguidamente se le echa un puñado de sal, con el fin de que no le salgan cuajos y se revuelve con la mano. Bien desangrado, dicen, saldrán después las carnes blancas, en otro caso, saldrían amarillentas.

Quema del cerdo

Frente al *atartie* del caserío está preparada una cama de helechos *irisie*. Antiguamente dicen, era de paja de trigo. Estos helechos han sido cortados uno por uno en la mañana de hoy en el monte *Bitaño*. Es mejor así para quemar, pues no tienen pinchos. Encima de esta cama es colocado el cerdo y envuelto por todas partes con helechos a los que se da fuego. Le queman por todas partes, dándole vueltas para ello y metiéndole más helechos. Antiguamente para quemar bien todos los pelos utilizaban manojos de pajas de trigo encendidas, *lasto eskutie*.

Según dice el matarife, actualmente en algunos caseríos emplean gas de butano para quemar el cerdo. Dice que él mismo había llevado al caserío *Zabale* un soplete para acoplar a la bombona de butano y con este soplete ir quemando al cerdo. Según el matarife este procedimiento es más limpio. Pero los caseríos creen que el sistema antiguo de quemar el cerdo con fuego de helecho, es más sano y más natural, por lo que han preferido hacerlo según este procedimiento.

Comentan que en el matadero municipal, actualmente emplean la electricidad para matar cerdos.

Una vez quemado el cerdo, se le coloca un saco por debajo y el matarife ayudado por otros tres, lo transportan nuevamente a la mesa. Se le pasa bien con una arpillera, para quitarle las suciedades que pueda tener: partes quemadas, hojas de helechos, cenizas, etc.

Cerca de la mesa hay un balde de plástico con agua caliente. Con un trapo blanco empapado de esta agua, se le pasa nuevamente al cerdo por toda la superficie. Se le raspa bien con un cuchillo la piel, con el fin de quitar-

le las ampollas que le han salido, los pelos, la suciedad. Esta operación de raspado y limpieza con agua caliente, se realiza varias veces y lo hace el mismo matarife.

Después de bien raspada la piel y con el fin de que quede bien limpia, se le echa por encima un balde de agua caliente. Se le vuelve a pasar con un trapo y para terminar se pasa un trapo, esta vez empapado en agua fría.

Descuartizado del cerdo

Comprende dos operaciones: una primera consistente en sacarle las entrañas. Una segunda consistente en el descuartizado total. Esto se hace una vez seco el cerdo.

Las entrañas se le sacan seguidamente al quemado y limpieza. Se le da vuelta al cerdo. Se le abre por el centro y el matarife comienza a sacarle las entrañas, depositándolas en recipientes distintos.

Balde primero

1º Deposita la lengua.

2º Tocino y grasa. Manteca para hacer las morcillas.

3º Le abre un poco de patas para sacarle la *putxika*, vejiga que la echa a la basura. Antiguamente solían utilizar la vejiga para una vez limpia, hincharla y jugar con ella, o también para guardar en su interior la grasa o manteca.

4º Deposita el bazo y el hígado *gibela*.

Balde segundo

5º Saca los intestinos *estiek* y los deposita en este segundo balde para después de limpios, emplearlos en las morcillas.

6º Saca la manteca. Los intestinos están cubiertos con un tejido delgado. La manteca se empleará en hacer las morcillas. La deposita en el balde primero.

7º Saca el corazón, riñones *Kuntzurrunek*, los pulmones, *birikijje*, que se colocan en un tercer balde, lleno de agua fría para que se limpien.

Con un recipiente de medir leche, *txoleta*, se va recogiendo la sangre que ha quedado dentro del cerdo y se agrega a la que en principio se había recogido.

Se pasa con un trapo limpio por el interior del cerdo.

Por la parte de atrás se le mete un palo largo -propio para ello- *txarrie eskeitzeko palue*, que tiene mayor largura que el cerdo. Este palo tiene un gancho en la punta que es el que se le mete al cerdo por el hocico y el cerdo queda colgado. El palo se apoya en el suelo.

Con el fin de que se enfríe el tocino, se le abre al cerdo por la espalda -de arriba a abajo-. Se le colocan a lo largo de la espalda, tres palitos travesaños para que se mantenga abierto el corte. Antiguamente era costumbre utilizar mimbre *mimiñie* pero hoy han utilizado palos corrientes.

El tocino del cerdo hoy sacrificado se comprueba que es delgado. No tendrá más que 1,5 cms. de grueso. Antiguamente según, un informante, si el tocino tenía menos de 5 cms., se consideraba que era un mal cerdo. Mi informante considera que el cerdo de hoy es mucho mejor, porque tiene menos tocino y más *giarra*.

Desollamiento del cerdo

Después de varias horas, 24 en este caso, y una vez el cerdo seco, es el matarife el que procede al desollamiento total del cerdo.

1° Le quita las extremidades: la pezuña y un trocito de pata.

“Se le cortan las 4 patas para calzarle”.

2° Le corta la cabeza por el cuello.

3° Con un machete, divide por la mitad el tronco del cerdo, y le quita el espinazo, *lepoazurre*.

4° Le saca los solomillos.

5° Le saca el lomo, *solumue*.

6° Le saca las costillas, *saieski*

7° Se separa el tocino de la *giarra*.

8° Se saca los jamones.

9° Con un machete: corta el espinazo en trozos.

10° Parte por la mitad la cabeza y le saca los sesos, *garaunek*.

Se ha hecho entrega, al veterinario, de un trozo de lengua, de bazo y de hígado para su análisis.

I. 62.- EMBUTIDOS.

Fabricación de morcillas: *odolosteak*

Esta vez en el caserío *Zabale* únicamente han hecho *Odolosteak*. En este mismo caserío y en otros de la localidad ha sido costumbre hacer:

- *Odolosteak*: La envoltura que se emplea son intestinos del cerdo que son más gruesos que los de vaca.
- *Buskentza*: Son morcillas más gruesas que los *Odolosteak*
- *Jaungoikua*: *Nausie*: Morcilla gruesa. Se hace una sola por cada cerdo. Se emplea como envoltura el extremo del intestino.
Txikijie: Morcilla grande también, pero más pequeña que la anterior.

Elementos empleados para hacer las morcillas:

- Sangre del cerdo
- Manteca del cerdo
- Arroz
- Cebollas
- Puerros
- Perejil (para dar gusto)
- Intestinos del cerdo
- Agua

Cantidades: Alrededor de 3,50 litros de sangre
Alrededor de 2 Kgrs. de manteca
7 Kgrs. de arroz
17 Kgrs de cebolla
16 Docenas de Puerros.

La fabricación de morcillas:

De víspera se pica bien la cebolla y los puerros que se van a utilizar.

Así mismo se cuece el arroz. Tanto la cebolla como los puerros se frien en la sartén o en una cazuela.

Antiguamente la manteca del cerdo se picaba. Desde hace unos 6/7 años, derriten la manteca en la sartén, porque consideran que así las morcillas quedan más finas. La manteca derretida y enfriada, se mezcla con la sangre a la que se le ha echado sal. Mezclada la manteca y la sangre se le echa el arroz, la cebolla, los puerros y el pe-

retil picado y pasado por aceite caliente. Con todo ello se hace una masa.

A esta masa se le echa sal. Se prueba la masa, para ver si está más o menos salada. Se revuelve bien con las manos y con esta masa se van rellenando los intestinos mediante un embudo propio para este trabajo. El embudo es pequeño y distinto a los embudos que sirven para vino o aceite; tiene boca más pequeña y el cuello más corto.

Una vez rellenado cada intestino se hacen los atados con hilobala. Se hacen *txortas* o resmas de 5 y 6 morcillas.

Cocido de las morcillas

Hasta hace pocos años colocaban en el fuego bajo una caldera con agua y hojas verdes de los puerros. Hoy, el agua ha sido colocada en puchero grande en la cocina de butano. Una vez caliente, se introducen las *txortas* de morcillas colgadas de un palo, y se les da un hervor. Tardan 1/2 hora aproximadamente en cocer.

Se sacan las *txortas* de morcillas y se pinchan con una aguja -hoy se ha utilizado una aguja de lana-, para ver si están cocidas. Si sale sangre es que necesitan más tiempo de cocción. También me comunican que se les pincha con el fin de que no se revienten, ya que siempre les queda algo de aire.

Una vez de cocidas, las resmas de morcillas son colgadas de clavos, en las vigas del techo de la cocina.

Fabricación de chorizos

Se fabrican además de los chorizos corrientes, los denominados *birikis*.

Para hacer *birikis*, *birisie*, se emplea la asadura del cerdo y la carrillera de la cabeza, *papue*, papada, que es un tocino muy delgado. La masa y el proceso de fabricación es el mismo que el de los chorizos.

Estos *birikis* no sirven para ser conservados. Se comen cocidos porque la carne es dura. Es muy corriente comerlos con puerros y patatas o con alubias.

Elementos empleados para hacer chorizos

- *Giarra* del cerdo.
- Jamones delanteros. No es usual emplear los jamones traseros, únicamente se destinan a chorizos los delanteros, que son de menor calidad.
- Pimientos choriceros, *piper txoriseruek*.
- Ajos, *berakatza*.
- Sal, *Gatza*.
- Guindillas. No es usual, pero algunos las echan para que tengan un gusto un poco picante.
- Intestinos de vaca.

Proceso de fabricación:

Se pica o se trocea en la carnicería -en máquinas propias para ello- la *giarra* del cerdo y los jamones delanteros. En este caso también se han picado los traseros, lo cual no es corriente. Antiguamente esta operación se hacía picando la carne en trocitos muy pequeños, sobre la mesa de la cocina.

A esta masa de carne se le añade pimiento para que tenga color, aparte del gusto que le da este ingrediente. Los pimientos, que son los llamados “choriceros” *piper txoriseruek*, tienen que estar secos y hay que prepararlos antes de echar a la masa. Para ello a estos pimientos se les arranca el rabo, las semillas y los nervios. Se toma el

resto, que es el pellejo al que está adherida la carne del pimiento. Después de lavados, se ponen a remojar durante bastante tiempo. Esta vez los han puesto de víspera. Una vez remojados hay que desprender la carne del pellejo, raspando con un cuchillo y separando estos dos elementos. Los pellejos se echan a la basura, y la *carne* se agrega a la masa de los chorizos.

Con el fin de dar buen gusto a la masa, se añaden a la misma dientes de ajo pelados y enteros. Se cuentan éstos, con el fin de poder sacarlos después y controlarlos para que no quede ninguno en la masa.

A esta masa también le han echado hoy unas pocas guindillas, para que le dé gusto picante. No es usual echar guindillas. Esto va en gustos.

Se remueve bien la masa con las manos y se le deja reposar.

Después de unas cuantas horas de reposo se llenan con la mano los intestinos, en este caso de ternera, con el mismo embudo que se ha usado para las morcillas. Se va echando la masa con las manos al embudo.

Se atan los chorizos con cuerda de hilobala, igual que las morcillas, y se ponen en tiras largas, todos los que salgan de cada intestino.

Los chorizos una vez atados se pinchan con una aguja -en este caso aguja de lana- para que pueda salir el aire que tiene la masa y puedan secarse mejor.

Creencias

Es una creencia popular y muy extendida, que cuando una mujer está con la regla, no debe hacer la masa de los chorizos ni de las morcillas, pues la misma sale mal; se pierde. Dicen que en estos casos, han tenido que enterrar la masa.

I. 63.- REGALO DE MORCILLAS.

Las morcillas no se conservan. Por esto es costumbre regalar a familiares y vecinos.

Hace unos años se colocaban estas morcillas de regalo en hojas de berza *azorrie*. Actualmente se envuelven en papel corriente, o en bolsas de plástico.

Continúa vigente la costumbre de regalar morcillas a vecinos y familiares. Los caseríos vecinos a su vez cuando maten el cerdo, también les regalarán a los del caserío *Zabale* las morcillas que ellos preparen.

Hay un dicho que refleja esta costumbre "*Odolostie ordiez*" se decía al entregar las morcillas.

I. 64.- CONSERVA DE EMBUTIDOS.

Conservación de chorizos: Los chorizos secos, antiguamente y también en la actualidad en este caserío, son colocados en recipientes de barro. En algunos caseríos de la localidad tienen la costumbre de colocar los chorizos en cantinas grandes de leche según me comunican.

Se colocan bien plegados, unos contra otros, en orden, no de cualquier forma. Una vez así dispuestos, se les echa manteca de cerdo derretida y aumentada con aceite de oliva. En algunos caseríos también han solido echar sebo de ganado vacuno, en poca cantidad.

I. 65.- FUMIGACION.

Secado de los chorizos: Los chorizos no se ponen directamente encima del fuego para secarlos. Se secarían demasiado pronto y es preferible que el secado se haga más lentamente. En este caserío han colocado los chorizos colgados de unos palos, *urretxegurrek*, colgados a su vez del techo, a cierta distancia del fuego bajo. El humo y el calor van secando los chorizos. Como el calor y el humo pueden no recibirlo por igual, cambian la colocación de los chorizos después de varios días a fin de que todos tengan igual trato y no queden unos más favorecidos que otros.

Un informante me comunica que en algunos caseríos que no tienen fuego bajo, los secan en la misma cocina económica, haciendo una fogata en un balde, para que produzca humo.

I. 66.- DESECACION DE FRUTOS Y HORTALIZAS. CONSERVACION Y CONGELACION.

Peras y manzanas

La frutas se desecan sobre todo en la zona rural; en el camarote, sobre un lecho de paja o de hierba, colocándolas de suerte que no se toquen. Lo más corriente ha sido conservar manzanas y peras. De las manzanas las denominadas *urtebeteak* de año, *reinetas* y *gazas*. Entre las peras las denominadas *peras de Navidad* ó *peras de invierno*.

Nísperos

Los nísperos se conservan entre hierbas.

Setas

Las setas denominadas *xuxak* y *lenguas de vaca*, se ensartan en hilobala y se dejan secar, con el objeto de poder disponer de ellas durante todo el año para cocinar guisos fuertes: conejo, caza.

Pimientos

Los pimientos denominados *choriceros*, se ensartan y se dejan secar al sol. Se emplean como condimento de las *salsas a la vizcaína*, para la elaboración de chorizos, etc.

Conservas

La conservación de alimentos ha tenido mucha importancia en Durango. En tiempos, muchas de las casas embotaban sobre todo tomate y pimiento. Actualmente muchas de estas conservas se han comercializado. De todos modos, la práctica de preparar varios de estos alimentos en conserva para que sirvan de consumo durante el año, está aún vigente.

Conserva de tomate

Al tomate se le da un hervor con el fin de poder quitar con más facilidad la piel. Se pasa por el túrmix o un pasador. Antes se introducía la pulpa de tomate en botellas. Actualmente en frascos de cristal que han servido con anterioridad para otras conservas. Una vez rellenos los frascos, antes de ser cerrados, se les añade un poco de aceite.

Antiguamente se añadían ciertos polvos conservantes. Bien tapados los frascos de tomate, se cuecen al baño María. Para ello en el fondo del recipiente se colocan trapos o periódicos con el fin de que queden ajustados los envases.

Conserva de pimientos

Una vez de asados los pimientos, se pelan.

Antes los pimientos se embotaban en botellas. Actualmente, al igual que el tomate y otras conservas, en frascos de cristal.

Una vez de embotados y antes de cerrar se les echa un poco de aceite. Anteriormente se utilizaban conservantes.

Conserva de vainas

Estos últimos años se ha comenzado a embotar vainas.

Las vainas se cuecen con agua y sal. Se conservan con esta misma agua y sal.

Conserva de setas

Níscalos y hongos: Estos últimos años, en algunas casas de la Villa, se hace conserva de níscalos y hongos.

Una vez troceados, se fríen en aceite y ajos. Fríos, se introducen en recipientes de cristal. Una vez bien tapados, se cuecen al baño María.

Esta cocción, en puchero a presión, dura 20 minutos.

Conserva de membrillos

Dar a los membrillos enteros, sin pelarlos, un primer hervor, de forma que se ablanden. Quitarles la piel y el corazón. Pasar por el pasapurés y mezclar esta masa con azúcar y nuevamente ponerlos a cocer.

Medidas: por 1 Kgr. de membrillo, 3/4 Kgrs. de azúcar.

Conserva de manzanas

Para hacer la conserva de manzanas, se sigue el procedimiento anteriormente descrito de la conserva de membrillos.

Conserva de melocotón

Antes no se solía conservar el melocotón. En algunas casas estos últimos años han comenzado a conservar dicha fruta.

Una vez de pelados, los melocotones, se meten en crudo en un bote de cristal. Se les añade una cucharada de azúcar por cada bote de medio kilo.

Se cierran bien y se cuecen al baño María.

Tiempo de cocción: 20 minutos en puchero de presión.

Congelación de productos

Estos últimos años se han introducido para su consumo, los productos congelados, sobre todo verduras y pescados. No se han introducido tanto las carnes congeladas. Las amas de casa prefieren consumir carne de más baja calidad pero fresca. Pero es práctica normal congelar carne en la propia casa, utilizando para ello los congeladores de los frigoríficos.

En la actualidad, rara es la tienda de comestibles que no disponga de un congelador con una gran variedad de productos congelados: menestra de verduras, guisantes, vainas, etc., pescados de varias clases, mariscos, croquetas, empanadillas, etc., etc.

Congelación de productos en casa

Algunas amas de casa, sobre todo jóvenes, disponen en casa de congeladores propios donde congelan carne, pescados, comidas ya preparadas por ellas mismas.

Estos últimos años algunas empresas eléctricas y de comestibles dan clases sobre la forma de congelar y descongelar los diversos productos domésticos.

Una de estas amas de casa que acostumbra a hacer congelación doméstica de productos, señalaba que tanto la carne como el pescado se deben congelar a -40° ya que la congelación debe ser rápida. Añadía que para congelar la carne y el pescado, es mejor hacer trozos pequeños.

Congelación de vainas

Se escaldan las vainas durante 3 minutos. Se escurren bien, y se dejan secar encima de un trapo.

Cuando las vainas están bien secas y frías se envasan en bolsas de plástico. Se grapán estas bolsas y se introducen en el congelador.

Congelación de pimientos rojos

Se asan los pimientos. Después de asados se envasan en bolsas de plástico. Se grapán las bolsas y se introducen en el congelador.

Congelación de tomates

Se escaldan los tomates -metiéndolos en agua caliente-, con el objeto de que suelten la piel con más facilidad. Se les quita la piel y las pepitas. Se trocean y se envasan en bolsas de plástico. Se grapán.

Este tomate únicamente sirve para hacerlo puré o emplearlo en diversos guisos. No sirve para ensalada.

Congelación de pan

El pan es mejor congelarlo en porciones. Para esto se utilizan bolsas especiales de plástico. En muchas casas utilizan también bolsas de plástico corrientes. Para congelar el pan no hace falta que el congelador esté a -40° .

Descongelación del pan

Sacar del congelador unas cuantas horas antes de consumirlo. Si hay que consumirlo, nada más sacarlo del congelador, se mete en el horno caliente, y en poco tiempo está preparado para su consumición.

Descongelación de pescado

La forma más rápida de descongelación, es poner el pescado envuelto en el papel de aluminio, debajo del chorro de agua, sin que esta toque al pescado.

Normalmente la forma más corriente de descongelación es extraer el pescado del congelador, 24 horas antes de su consumición, conservándolo en el mismo frigorífico, pero en el lugar de las verduras.

I. 67.- SETAS.

Se comen setas, aún cuando hay personas que por miedo a una intoxicación o envenenamiento no las prueban. Las que se comen son:

Urretxak: Salen en Mayo.

Gibilurdines: Salen en Junio-Julio

- Xuxak:* *Udabarriko xuxak;* nacen en Abril
Xuxak gorriak; nacen en Junio
Negu xuxak (lenguas de vaca) Nacen a finales de Octubre. Donde encuentras una, seguido encuentras una fila, según dicen los expertos.
- Hongos:* Nacen en Mayo, aún cuando son más abundantes en Septiembre-Octubre.
- Kuletros:* Nacen en Sepbre.-Octubre, pero desde hace 15 años no nacen por esta zona. Se cree que ello es debido a la plantación de pinos.
- Pardillas:* Son más propias de Alava. Aquí se han empezado a recoger más recientemente.
- Txanpiñones:* Nacen en Agosto-Sepbre. En las campas de hierba.
- Lampernas:* Nacen en Mayo. Las que nacen en primavera son comestibles.
 Las que nacen en Septiembre, muchas de ellas son malas.
- Níscalos:* Nacen en Octubre-Noviembre, debajo de los pinos. Estos últimos años se han comenzado a comer.
- Pi azul:* Nacen en Octubre-Novbre., debajo de los pinos.

I. 68.- CARACOLES. CONSERVACION Y PREPARACION.

Cuando se quieren conservar durante cierto tiempo, se meten los caracoles en un saco y se cuelga. Cuando se cree que todos los caracoles se han pegado a las paredes del saco, se abre el mismo por la parte de abajo. Los caracoles que están muertos, se caen. Así no pudren a los demás.

También es costumbre conservarlos en una caja de madera. Se hacen unos agujeros para que los caracoles respiren. Se suele echar un poco de salvado.

Preparación

Limpieza: Lo más dificultoso en la preparación de los caracoles, según todas las informantes, es su limpieza.

Para ello se meten los caracoles en agua y se les da una frotada para que despidan la mayor cantidad de moco. Luego se ponen durante un buen rato en una mezcla de sal y vinagre. Se les saca la mocosidad y una especie de telilla a cada caracol.

Se ponen a cocer en agua fría y sal. Se les cambian dos o tres aguas. Cuando ésta por fin esté limpia, se les deja cocer.

Otro procedimiento es el siguiente: Suprimir el vinagre, pues se ha comprobado que endurece a los caracoles, lo mismo que tenerlos a remojo mucho tiempo: "Se hace una masa con salvado, harina y vino. En un recipiente se pone esta masa en el fondo y en sus paredes. Depositar los caracoles bien escurridos. Hay que tener cuidado de que no haya ninguno que esté muerto, pues según me manifiestan mis informantes uno es suficiente para fastidiar a todos los demás. En esta masa se les tiene 48 horas. A continuación se les limpia bien con agua un poco tibia y sal" (Begoña Amantegi).

Cocimiento: Se echan los caracoles al agua tibia, se pone ésta al fuego y se cuecen lentamente. Desde que empieza a hervir, la primera cocción es de 15 minutos. Escurrirlos y pasarlos nuevamente por agua hirviendo. Cocción: 20 minutos.

Caldo: En un recipiente se pone un puerro, una cebolla, zanahoria, una hoja de laurel, guindilla y sal. Cocción de 25 minutos. Se prepara una salsa a la vizcaína. Actualmente además de jamón se les añade chorizo y tocino de veta en trocitos. Todo ello se pone en una sartén con un poco de aceite. Cuando está todo *blando*, no frito, se incorpora a los caracoles y se rehogan, a continuación se les echa salsa a la vizcaína, preparado como hemos descrito anteriormente en este mismo capítulo.

Guindillas u otros "picantes" se les echa según los gustos.

I. 69.- MARISCOS.

Con frecuencia se comen chirlas o mojojones con arroz, y almejas en salsa verde.

En banquetes y celebraciones entre los *entremeses* se comen mariscos, que a veces han estado congelados. Entre estos: langostinos y gambas, cocidos en agua-sal, zanahoria, puerro y ramas de perejil, o a la plancha. Para ello se colocan encima de una parrilla o plancha rociándolos con vinagre y un poco de sal. La langosta se come en muy contadas ocasiones.

Mis informantes más ancianas dicen que antiguamente no se conocían estos mariscos. Se comían únicamente chirlas y mojojones.

I. 70.- PECES.

Se comen peces de río, aún cuando dada la actual contaminación de las aguas de los ríos, en los últimos años no abundan mucho.

Eskallus: Se comen en salsa, acompañados de huevos.

Sarbos: Se comen fritos. Se pescan en ríos de agua templada.

Barbos: Se comen fritos. Tienen muchas espinas. Los de primavera son más ricos.

Loinas: Se comen fritas.

Truchas: Se comen fritas. Con jamón o tocino de veta; también en salsa verde. Estos últimos años las truchas pueden ser compradas en las pescaderías ya que son suministradas por los criaderos de truchas.

Anguilas: Se comen en salsa verde.

Ranas: Actualmente hay pocas, debido a la contaminación de las aguas de los ríos. Se comen únicamente las ancas.

Cangrejos: Se comen cocidos y en salsa roja.

Quisquillas: Antiguamente se comían. Hace muchos años que han desaparecido de los ríos de Durango, aún cuando según me han señalado se han pescado algunas este mismo año de 1985.

En el río Ibaizabal que pasa por Durango, ha abundado el barbo que se cría en aguas muy templadas. En el río Mañaria, han abundado truchas y eskallus (bermejuelas).

I. 71.- FABRICACION DE QUESO.

Actualmente no se fabrican quesos en Durango.

En algunos caseríos próximos a Durango, (en Orozqueta...), se elaboran quesos con leche de vaca, leche de oveja y leche de cabra.

Los quesos elaborados con leche de vaca se consumen en fresco. Consideran que no valen para conservarlos secos.

Los quesos elaborados con leche de oveja o de cabra, se consumen en fresco y también se pueden conservar, convenientemente secados. Estos pueden guardarse durante un año, e incluso, hasta dos años.

El queso de leche de cabra tiene un sabor particular, fácil de distinguir. Es un sabor más ácido, más fuerte.

I. 72.- PROCEDIMIENTO PARA CUAJAR LA LECHE.

Para esta operación se requiere cuajo. El cuajo natural se extrae del cordero de leche al ser éste sacrificado. Cordero de leche es aquél que se alimenta en los primeros días de su vida, sólo con la leche de la oveja, sin tomar otra clase de comidas.

El cuajo se aloja en la cuarta cavidad del estómago de los rumiantes. Al sacrificar al cordero se recoge esta cuarta cavidad, en forma de bolsa, que contiene la leche que ha tomado de la madre y que está mezclada con los elementos propios del estómago del cordero; es un producto agrio.

Para su conservación se pone a secar y queda solidificado.

Actualmente existe el cuajo artificial ó sintético que se expende en farmacias ó droguerías.

Este cuajo resulta más fácil para su cálculo en los trabajos de elaboración. Mi comunicante dice que el cuajo natural es mejor, porque dá al queso un sabor más picante.

I. 74.- FORMA DE LOS QUESOS.

Normalmente los quesos son redondos. Tienen distinto tamaño los de vaca y los de oveja. Estos son más gruesos.

No se acostumbra a fumigar los quesos.

I. 75.- SUERO.

El suero se les da a los cerdos y también a los terneros. Pero hay quien lo bebe.

I. 76.- CUAJADA. COCCION DE LA LECHE CON PIEDRAS CANDENTES.

Se hace cuajada / *gatzatua*. El procedimiento que se emplea para su elaboración es: cocer la leche de oveja y colocar esta leche en una ensaladera o en recipientes propios para ello, de cristal o barro, en los que después se va a servir. La bolsita con el cuajo se introduce en el recipiente y se remueve un poco de tiempo.

A la cuajada o *gatzatua*, a la hora de comer, unos le echan azúcar y otros la comen sin ella.

También hacen cuajada algunas familias del casco urbano, con cuajo que traen de los caseríos. Emplean también, el cuajo artificial o sintético que expenden en las droguerías y farmacias. El procedimiento es el mismo.

En algunas tiendas se vende cuajada preparada, envasada en pequeños recipientes de barro. Es un postre muy corriente en los restaurantes.

No recuerdan mis informantes haber oído que antiguamente en esta zona se haya cocido la leche con piedras candentes.

I. 77.- LA LECHE Y SUS DERIVADOS.

La leche es un alimento que no falta en ninguna casa.

En el casco urbano la leche se compra. La mayoría compra "leche de botella", leche "en bolsas", leche "en cajas de cartón". Son leches pasteurizadas o esterilizadas. La pasteurizada tiene menos vida, se pierde antes, vale para 2 o 3 días, la esterilizada si no se abre, tiene mucha vida. Se vende en cajas de cartón. Si se abre hay que consumirla inmediatamente, no sirve para guardar.

Muchos caseríos venden la leche directamente a las Centrales lecheras, que pasan diariamente a recogerla con grandes cantinas que son trasportadas después en camiones a las distintas fábricas para darles el tratamiento debido, envasarlas y ponerlas a la venta al público.

En esta recogida de la leche, por cada cantina hacen una prueba, para medir la calidad de la leche.

En algunos caseríos venden directamente a los "de la calle". Esta venta se hace a través de algún lechero que recoge diariamente la leche de varios caseríos y después la comercializa por su cuenta.

De algunos caseríos vienen incluso con sus burros y las cantinas de la leche. Pero estos casos son ya contados. Eusebi, del caserío *Santikurutz*, recientemente ha dejado de bajar al centro de la Villa, con el burro cargado de leche. Venden directamente a las casas que tienen contratadas. Son muy pocas las familias que reciben la leche diariamente de los caseríos de los alrededores: Abadiño, Izurza, Mañaria, además de los de Durango.

En los caseríos la leche es también empleada para el engorde de los terneros.

I. 78.- LA LECHE AGRIADA. NATA Y MANTEQUILLA

La leche agriada

A la leche agriada se le llama *esne garrastue*, "leche perdida", *esne galdue*, aún cuando algunos informantes diferencian una y otra cosa.

Cuando la vaca tiene una txala, hay que esperar siete días, en algunos casos más, para que la leche se limpie. Si es leche nueva *esne barrie*, tiene una especie de grumos y la misma se pierde fácilmente.

Cuando esto sucede, se le quita el agua pasando por un pasador y la parte sólida de la leche que se le denomina *mamiñe* se come con azúcar, algunos con sal, según los gustos. Hay quien no come esta leche agriada, porque consideran que hace dolor de tripas.

El que la leche se corte, se atribuye, en tiempos de tormenta, al trueno.

La nata

Sobre todo en los años después de la guerra, se comía nata puesta encima del pan, añadiéndole azúcar. Era una merienda muy corriente: pan con nata y azúcar.

Actualmente se utiliza en algunas casas para hacer "pastel de natas" y "galletas de nata".

Fabricación de mantequilla

En algunas casas -ya muy pocas-, todavía fabrican mantequilla con la nata de leche.

Se bate bien la nata con un tenedor de madera. Cuando queda como cortada, se pone en el grifo de agua fría, porque así se separa mejor la grasa. Con las manos se hace una bola o se le da forma alargada y se deja en una taza con agua fría. Actualmente no hace falta hacer esta última operación, pues se introduce en el frigorífico.

Estos últimos años es corriente comprar mantequilla en las tiendas. Suele venir envasada en recipientes de plástico o también en papel metalizado. Suelen ser trozos de 100, 200 gramos. Antiguamente la mantequilla se presentaba sobre una base de hojas de helecho. Recuerdan mis informantes que antes de la guerra se vendía mucho en el mercado. Solía proceder de Asturias y Santander.

Además de la mantequilla se utiliza mucha margarina. Es más barata que la mantequilla y además de emplearla para desayunos y meriendas, suele utilizarse para los cocinamientos: pasteles, fritos, bechamel.

I. 79.- LECHE DE BURRA.

La leche de burra se empleaba para los tuberculosos. También solían tomar como reconstituyente, aquellas personas que estaban débiles o anémicas.

Debía tomarse la leche recién ordeñada, y se tomaba cruda, al natural.

I. 80.- LEGUMBRES Y CONDIMENTOS (PLANTAS).

En las huertas de la Villa se cultivan:

Alubias rojas y blancas y las denominadas tolosanas. Arbejillas / Guisantes.

Habas.

Se consumen también: garbanzos, lentejas, arroz, pero no se cultivan aquí. Se traen de fuera.

Como condimento: puerro, cebolla, ajo, perejil, pimienta choricero, zanahorias, guindillas, laurel...

Verduras: En los últimos años se consumen mucho, bien solas o acompañadas de patatas:

- Berza
- Coliflor
- Lechuga
- Escarola
- Berros
- Vainas
- Cardos
- Puerros
- Espinacas

- Borrajas
- Calabaza
- Calabacín
- Pepinos
- Remolacha
- Rábanos

— Coles de Bruselas: Se han introducido estos últimos años.

— Endivias. Se comen en ensalada. Se han introducido recientemente.

Antes de la guerra mis informantes dicen que únicamente se comía verdura, cuando lo mandaba el médico.

I. 81.- CAFE Y OTRAS BEBIDAS.

Café: Tradicionalmente se ha consumido mucho *café de puchero*. Para preparar este café se pone el agua al fuego, y cuando está a punto de hervir, se echa un puñado de café molido mezclado con achicoria. Antiguamente: "Metíamos un *illinti* del fuego bajo. Era una costumbre que teníamos" (Zizili).

Actualmente, además de este café de puchero, se toma café hecho en cafetera exprés, cafetera italiana, etc.

Es costumbre tomar café con leche a la mañana. Algunas familias lo toman también después de la comida, bien sea solo o con leche.

En las cafeterías y bares, es corriente tomar *café solo*, *café con leche*, y el denominado *cortado* que consiste en café con muy poca leche. En verano, en cafeterías y bares, se está introduciendo la costumbre de tomar café con hielo.

Escocés: A veces y como postre, cuando se come en los restaurantes, se toma *Escocés*, que consiste en café, mantecado y una copa de whisky.

Achicoria: Se ha solido tomar agua de achicoria sola. Antiguamente y aún hoy en algunas casas, conservan la costumbre de echar al café una pequeña cantidad de achicoria.

Malte: Antes se tomaba más que ahora. Actualmente se toma, pero más que nada como remedio curativo.

Es creencia popular que tanto la achicoria como el malte son buenos para la salud.

Manzanilla: Se toma como bebida digestiva, cuando uno tiene dolor de estómago (tripas). Algunos recogen las plantas de manzanilla en el monte. *Urkiolamendi* ha sido buen sitio para esta recogida. Según una informante, la manzanilla se da en lugares donde hay ovejas. Se observa que en aquellos lugares en que no pastan las ovejas, ha desaparecido la manzanilla. Cuanto más alta se produzca ésta, se considera que es de mejor calidad.

Actualmente es corriente comprarla en las tiendas, pues la misma se ha comercializado. La venden en bolsitas que sirven para introducir directamente la manzanilla en el agua caliente (infusión).

Té: En algunas casas se toma el té solo, con limón o con leche. Pero no está muy introducido el consumo de té.

Se compra en cajas de cartón, y generalmente viene envasado en bolsitas que sirven para introducir en el agua o la leche caliente (infusión).

No se consume té de las rocas.

Derivados del cacao: A partir de la década de los 70 se han introducido los derivados del cacao en polvo.

Se emplea para desayunos y a veces meriendas y se toma con leche. Son bebidas más propias de los niños.

Chocolate: Se toma *chocolate hecho*, con leche, para desayunos y meriendas, sobre todo en algunas fiestas o celebraciones de cumpleaños. En algunas familias toman a la noche, como cena.

I. 82.- VINO Y OTRAS BEBIDAS.

Vino: Actualmente es muy corriente beber vino en las comidas.

Se bebía vino en celebraciones importantes: banquetes de boda, entierros...

A veces se mezclaba gaseosa o limonada con el vino.

Actualmente se toma además del vino tinto, el vino denominado clarete o rosado. El vino blanco se toma como aperitivo.

En el "chiquiteo", que consiste en una ronda en grupo de bar en bar, al mediodía se toma vino blanco y a la noche se consume vino tinto.

Cerveza: Estos últimos años se ha comenzado a consumir cerveza en las casas. Muchos además de tomarla en casa, la toman también en el chiquiteo antes citado. Toman *zuritos*, vasos pequeños en los que se sirve cerveza, o también *cañas* en vasos más grandes.

Agua: En estos últimos años se consume mucha agua embotellada, con gas o sin él. Antes era corriente beber agua del grifo y en muchas casas aún actualmente se mantiene esta costumbre. En zonas donde había fuentes públicas, como en *La Madalena*, era costumbre sobre todo en verano, al anochecer, ir con jarras a por agua.

Sidra: La sidra que se compra es de Usurbil, Asturias, etc. Se consume, pero no mucho, a pesar de las campañas antialcohólicas realizadas estos últimos años, para promocionar esta bebida, por su más bajo contenido de alcohol con respecto al vino.

Txakolí: Se consume muy poco txakolí. Los txakolís ubicados próximos a Durango, en Izurza, el de Marta en Abadiano, ya están cerrados. Todavía se conserva el de *Larrinagatxu*.

En las tiendas se vende txakolí de Bakio.

Bebidas refrescantes: Actualmente proliferan toda una serie de bebidas refrescantes: limonadas, jugos de frutas, compuestos de cola...

Vermouth y bitter: Estos compuestos alcohólicos se toman como aperitivo. Antes se les añadía soda, pero actualmente se toman solos. Estos últimos años se han comercializado sucedáneos de estas bebidas que se presentan con el mismo sabor, pero sin alcohol.

Licores: Anteriormente, lo más usual era tomar *paitarra*, coñac y anís que se vendía a granel. Estos últimos años es más común comprar el anís, coñac, envasado en botellas de diversas marcas.

Además del anís y coñac, se consume: ron, pacharán, fabricado en casa o comprado, whisky y licores de sabor dulce.

Combinados

En los bares y cafeterías, estos últimos años, los jóvenes sobre todo, toman una gran variedad de combinados, que tienen ya su denominación popular:

Cuba-Libre: Un compuesto refrescante de cola con ron o ginebra, o también con licor dulce.

Gin-Kas: Ginebra con refresco de limón.

Gin-Tonic: Ginebra con agua tónica.

Butano: Agua tónica con extracto de naranja mezclado con pacharán.

Destornillador: wodka, con refresco de naranja.

Semáforo: Combinado de tres licores alcohólicos dulces.

Submarino: Cerveza con licor de menta.

kalimotxo: Vino con refresco de cola.

I. 83.- FABRICACION DE BEBIDAS CASERAS.

Sangría: En la época de verano es bastante común hacer sangría. Se utiliza para ello agua, limón, vino y azúcar. Actualmente agregan licor a este compuesto.

Garrafa: Esta ha sido una bebida propia de verano.

En un recipiente de madera, en cuyo interior hay un calderín de cobre o de otro material, se pone vino. Se utilizan dos tipos de vino: blanco y tinto o clarete. Se le añade agua, zumo de limón, trozos de limón y canela en palo.

Rodeando el calderín se colocan trozos de hielo. Se da vueltas al calderín durante un tiempo con el fin de enfriar el líquido interior.

En Durango, todavía recuerdan, que antes de la guerra se traía nieve de la nevera que está cerca de Santa Lucía.

Chartrus: En una antigua farmacia (de Urkizu), se vendían unas bolsitas de hierbas. Por cada bolsita de estas hierbas se empleaban 2 litros de alcohol de 96° y 2 Kgrs. de azúcar. Todo ello se ponía en un botellón opaco. Durante tres semanas se tenía reposando este brebaje en sitio, a poder ser, oscuro. A continuación se colaba con un embudo de papel de hilo que se compraba en las ferreterías. Se filtraba gota a gota.

Anbotoko ardaoa: A un litro de alcohol se le añadía el mismo peso en huevos y azúcar.

Pacharán: Esta bebida hecha con anís y andrinas, es propia de Navarra y la Rioja. Estos últimos años su fabricación casera se ha introducido en Durango.

Preparación: Anís de no mucha graduación. Por 1 litro de anís. 150 gramos de andrinas y unos 6 granos de café. Las botellas han de reposar durante cierto tiempo.

I. 84.- EDAD EN QUE COMIENZAN A FUMAR LOS JOVENES.

Antes, los chicos comenzaban a fumar públicamente hacia los 18-19 años, aún cuando con anterioridad, ya lo hubieran hecho a hurtadillas.

Ahora generalmente comienzan a fumar hacia los 15 años.

Actualmente fuman también las mujeres. Esta costumbre se ha introducido a partir de la década de los 50. En general se comienza fumando cigarrillos rubios, pasando después al tabaco del denominado negro, que es más económico. No es corriente que las mujeres fumen puros, ni en pipa.

Son pocas las mujeres que van fumando por la calle. Fuman en casa, en los lugares de trabajo, diversión...

I. 85.- SE FUMA ALGUNA COSA QUE NO SEA TABACO.

Se ha fumado, sobre todo los niños, barbas de maíz, *artobizarrak* cuando éstas estaban maduras. Las hojas de la mazorca, servían de papel de fumar. También se ha fumado *patata-gorri*, palos de las parras de uva, y hojarasca reseca.

Son pocos los que actualmente fuman en pipa o hacen uso de la boquilla. Los que fuman en pipa lo hacen con un tabaco picado especial para pipa.

Los tabacos que se consumen son los denominados negros y rubios. Antiguamente entre el tabaco negro, se recuerdan los denominados *mataquintos*, más recientes los *celtas*. Actualmente hay una gran variedad de marcas, tanto en tabaco rubio como negro.

Los cigarrillos puros en general se fuman después de un banquete. Hay también quienes fuman después de la comida del domingo, también quienes diariamente toman café, copa y puro, en los bares de la localidad.

Antes, cuando los cigarrillos se preparaban en casa, se guardaban en pitilleras o tabaqueras que eran de hojalata y también de cuero o badana. Actualmente el tabaco viene ya preparado en sus propias cajetillas de cartón. Algunas chicas utilizan pitilleras de cuero u otros materiales, pero no es lo más común.

Para encender los cigarrillos, puros, pipa, se utilizan cerillas y diversos tipos de encendedores. En los últimos años han proliferado los encendedores o mecheros de gas.

Se han utilizado anteriormente, encendedores de chispa y mecha larga. No se recuerda haber encendido con pedernal y yesca.

Antes era costumbre, en muchas casas, sobre todo en la zona rural y que disponían de fuego bajo, encender los cigarrillos con un tizón, *ilintie*.

I. 86.- TRANSFORMACIONES OPERADAS EN EL REGIMEN ALIMENTICIO ORDINARIO DESDE EL SIGLO PASADO.

Desde principios de siglo a esta parte, ha habido algunas variaciones en cuestión de alimentación. Algunas de mis informantes las más mayores, observan que el mayor cambio se ha dado en la alimentación que se da a los niños recién nacidos.

“Antiguamente si la madre no podía darle de mamar al niño, se buscaba otra mujer que le amamantase. Actualmente todo es de farmacia”. Al decir esto se refieren a los polvos de leche, a las papillas, a los “potitos”, preparados de purés de verduras, de carnes, etc. que vienen envasados en botes de cristal y que se venden en farmacias.

Actualmente no se comen tanto como antes los cocidos de legumbres: alubias, lentejas, garbanzos. Sin embargo las verduras se consumen mucho más que antaño. Recuerdan mis comunicantes, que antaño únicamente se comía como verdura la berza con las alubias. Otra clase de verduras únicamente se consumían por mandato del médico.

Tampoco se comían pimientos fritos, ni ensaladas. Sí recuerdan en cambio, que desde siempre se han embotellado el tomate y los pimientos morrones para su conservación. Se compraban por docenas los pimientos y los

tomates a partidas. También las patatas y las alubias que estaban sin desgranar se compraban al por mayor “a partidas” (Victorina Mardaras).

Otro cambio que se observa, es el que antiguamente los productos se comían solamente en su tiempo “*Len diru gitxi egongo zan, baiña gauzak bere denporan jaten genduzan*”. (Victorina Mardaras).

En la actualidad los grandes frigoríficos, los congeladores, las nuevas técnicas de conservación y maduración de alimentos, hace que podamos consumir durante todo el año, alimentos que antes estaban limitados a un período muy determinado.

Las nuevas técnicas de transporte con grandes cámaras frigoríficas hace que también, estemos consumiendo, pescado, mariscos, y productos de otras latitudes.

De todos modos hay que constatar que mucha gente sigue pensando que los productos son mejores consumidos en su tiempo. Por ejemplo, se dice que de unos años a esta parte las frutas apenas tienen el gusto de antaño, porque están sometidas a unos procedimientos no naturales de maduración y conservación. En general se considera que la maduración artificial no es buena.

La gente se queja de que las carnes no tienen buen sabor; que tienen mucha agua, debido a la alimentación, y procesos de engorde no natural del ganado vacuno. Lo mismo se dice de la carne de pollo, gallinas, que actualmente se consumen mucho. Muchos consideran que el vivir “en cautiverio” no es el procedimiento mejor para criarlos y que den buena carne. Se observa una gran diferencia entre los huevos denominados *de granja* y los *de caserío* que tienen un sabor más natural.

El consumo de productos congelados se ha generalizado mucho. Rara es la tienda de ultramarinos (comestibles) que no disponga de un frigorífico en el que hay ya una gran variedad de productos congelados.

Actualmente en la mayoría de las casas hay una gran variación en las comidas. Entre las amas de casa, hay mucho interés por aprender a cocinar nuevos platos. Es corriente pasarse diversas *recetas*, formas de elaborar postres, etc. etc.

En estos últimos años se ha generalizado el consumo de nuevos productos como el yogurt, la cuajada. Se consume más queso que antaño. Se consume más fruta y mucho más variada. Hay nuevos productos sustitutivos del café, del chocolate.

Se observa que las amas de casa, sobre todo las jóvenes, comienzan a tener en cuenta, a la hora de la preparación de las comidas, las proteínas y calorías de los alimentos.

Ha descendido mucho el consumo de carne de cerdo, pues se considera perjudicial para la salud. El tocino por ejemplo, únicamente se consume como condimento de ciertos platos.

I. 87.- COMODIDADES ACTUALES.

Me limitaré a señalar aquellas comodidades que atañen al tema objeto de este capítulo: la alimentación.

Las amas de casa consideran que el cambio de fuego bajo y de la chapa o cocina económica a las cocinas de butano-propano, eléctricas o mixtas, que actualmente se usan, reporta mayor comodidad, ya que ahora no hay que

proveerse de leñas, carbón u otros combustibles, ni encender prácticamente el fuego. Sin embargo, para preparar algunas de las comidas, sobre todo la gente mayor, añora la cocina económica y el fuego bajo “donde poco a poco se iban cocinando las alubias, las habas... y daba después calor a la casa”.

Las cocinas de muchas casas de la Villa de Durango, están provistas de determinados elementos auxiliares, que le sirven al ama de casa a la hora de preparar los alimentos. No faltará casa donde no hay un puchero a presión. En la mayoría, hay una batidora eléctrica. En menos casas tienen licuadoras para hacer zumos. En cuanto a la batería de cocina, hay casas que disponen de baterías fabricadas en el extranjero, y que son de precio elevado. Cuando utilizan esta clase de pucheros-cazuelas, de material especial, las comidas se preparan con poco aceite.

El frigorífico es otro alimento que se observa en casi todas las casas de la Villa. En esta década del 80 en muchas casas al frigorífico le han añadido el congelador, donde conservan comidas preparadas que se pueden consumir después de pasados una serie de días; las propias amas de casa congelan carne, pescado, setas, pan...

Las cocinas de butano-propano o eléctricas, tienen todas su horno. Algunos de estos hornos marcan la tempe-

ratura y avisan por medio de un timbre, cuando los asados, o los pasteles, están a punto.

Los productos congelados que se venden en las tiendas de ultramarinos, pescaderías, son también una comodidad mayor para las amas de casa. Muchos de estos productos vienen ya preparados; lavados, pelados, picados, como en el caso de la menestra de verduras, o de los pescados.

Antes, en las tiendas se adquirían, tomate, pimiento, melocotón y poco más, en conserva. Actualmente, además de estos productos se conservan y venden en botes de cristal, vainas, puerros, coles de Bruselas, coliflor, además de callos, morros, codornices, alubias, lentejas, garbanzos, paella... Los concentrados de carne también son utilizados para caldos que antes requerían para su preparación diversos elementos y más tiempo.

Los preparados de sopa de verduras y purés, también son utilizados por muchas amas de casa, requiriendo la preparación de las mismas muy poco tiempo.

Las cocinas de muchas casas, están muy bien amuebladas, con armarios apropiados, instalaciones de corriente eléctrica, de gas propano, de agua caliente, extractores de humo, etc., etc.

JUEGOS INFANTILES

Introducción

Los juegos que he recogido se han jugado en la Villa de Durango. La memoria colectiva que se recoge en este informe remonta generalmente a la década de los años 40 y en algunos casos va más lejos.

No cabe duda que los juegos infantiles son un reflejo de la sociedad y de la época donde se producen y desarrollan. El niño plasma en forma de juego la cultura de los adultos. Lo que a primera vista resalta es que el mundo de los juegos infantiles representa aquella sociedad de Durango, con sus valores, tradiciones, aspiraciones, jerarquías, bilingüismo, e incluso acontecimientos históricos y modas del momento.

El conjunto de juegos del mundo infantil de esta época, refleja una creatividad sorprendente para un adulto de hoy. A falta de juguetes, había juegos.

La actividad lúdica que el niño realizaba, requería además la familiarización y la utilización de los elementos de la naturaleza: piedras, flores, insectos, paisaje natural (río o monte) o urbano (escaleras, pórticos, plazuelas, calles, estación de ferrocarril...).

En la década de los años 40, en Durango, todavía se podía jugar en huertas próximas a los cascos urbanos y los riachuelos estaban a un paso. Los dos ríos que atraviesan Durango, no estaban sucios como ahora, y en ellos se podían pescar sapaburus, ranas etc. Había espacios lo suficientemente neutros como para poder jugar en grupo tanto chicos como chicas. Ellos en juegos de lucha, competición, simulacros de guerra, y las chicas en juegos rítmicos, de representación, saltos a la cuerda, y a la pelota con sus correspondientes canciones, etc. Y, en ocasiones, también juegos mixtos de chicos y chicas como aquél de "a lapur y mikelete" - "a guardias y ladrones".

Actualmente, las niñas siguen jugando a *cacharritos* o *tenderitas*, pero con juguetes o elementos mucho más sofisticados. En aquél tiempo estos elementos eran los que la naturaleza ofrecía. Se tenían cerca las huertas donde se podían recoger hierbas u hojas que en el juego se transformaban en *moscatel*, en *chuletas*. Se fabricaban *helados* con tierra y agua que se tenía a mano, etc. Los chicos también confeccionaban sus propios juguetes: tiragomas,

ballestas con pinzas de colgar la ropa, pelotas de trapo, etc.

* * *

Para la recogida de los juegos he contado con la colaboración de muchos durangueses que en aquella época fueron protagonistas de los juegos que voy a describir. En largas sesiones, he ido rememorando con ellos, aquella infancia nuestra, tan rica en juegos. Mi agradecimiento a todos los que han aportado los datos necesarios para la realización de este trabajo¹.

II. 30.- JUEGOS DE CARRERAS, JUEGOS DE SALTO, DE LANZAMIENTO, DE MANOS, DE DEDOS.

JUEGOS DE CARRERAS

II. 30.1.- Al tiente.

Juego de niños y niñas.

Los jugadores se dividen en dos grupos, uno de ellos más reducido que el otro -el que se tiene que *quedar*-. Se hace la selección por alguno de los procedimientos de sorteo habituales, señalados en otro capítulo de este trabajo.

A los que les toca *quedarse*, en el momento de la señal de ataque, persiguen a los demás, y cuando tocan a alguno, éste se tiene que parar en el mismo lugar en el que ha sido tocado, hasta que uno que todavía no ha sido cogido le toque, quedando en este caso libre.

Continúa el juego hasta que el último que queda libre sea *tocado*.

Se vuelve a comenzar el juego, volviendo a echar a suertes para hacer la elección de los grupos.

(1) Algunos juegos fueron publicados por mí en el boletín Etniker. Cfr. "Juegos infantiles en Durango". ETNIKER-BIZKAIA, nº 4, (Bilbao, 1979), pp. 70-96.

II. 30.2.- Al gato y al ratón.

Juego de niños y niñas

Todos los jugadores se ponen en corro agarrados de la mano y formando arco. Dos niños, que de antemano han sido elegidos, serán los que correrán entre los que están en el corro. Uno hace las veces de ratón y otro las de gato. Están colocados dentro del corro, uno frente a otro.

El grupo comienza el canto:

— Ratón, txitón, no salgas de ese rincón
que hay una trampa y en ella te morirás.

El ratón:

— No me moriré.

El gato:

— Sí te morirás.

} Tres veces.

El ratón al cantar la tercera vez, comienza a correr dando vueltas, entrando y saliendo por entre los jugadores. El gato va por detrás y tiene que seguir los pasos del ratón, pues de lo contrario pierde. Si consigue alcanzarle al ratón, pierde éste y se cambia por uno de los jugadores que están en el corro, continuando así el juego.

II. 30.3.- Al pañuelito.

Juego de niños y niñas.

Se hacen dos bandos con número igual de participantes. A cada uno del grupo se le asigna un número.

En el centro de los dos bandos, se coloca el que hace de juez -en general se elegía para cubrir este puesto al que menos habilidad tenía- con el brazo extendido sosteniendo en la mano un pañuelo y es el que canta el número.

De cada bando salen los dos jugadores que tienen el número cantado por el juez, y se dirigen a coger el pañuelo; una vez este en su poder, tratan de llegar a la línea donde está el resto de los compañeros. Si en el camino es tocado por el del bando contrario, queda eliminado.

El juego termina cuando uno de los grupos elimina al otro totalmente.

II. 30.4.- A la cadeneta.

Es juego mixto, niños y niñas.

Se echa a suertes para ver quién se tiene que quedar.

Dos son los jugadores que se quedan. Cuentan hasta diez y salen en persecución del resto. En cuanto cogen a uno -bastaba con tocarlo- le colocan en medio de los dos, y salen en persecución de otro. En las esquinas siempre tenían que estar los mismos y los que iban *cogiendo* se iban colocando en el medio. Hasta pillar a todos no se terminaba el juego.

Si en un momento determinado alguno de los escapados, se acerca a la cadeneta y toca a uno de los pillados, se libran todos. De lo contrario comienzan de nuevo el juego, los dos primeros *pillados*.

II. 30.5.- Carreras a la pata coja.

Juegos de niños y niñas.

Se hacían carreras con el pie izquierdo y con el derecho a la *pata coja*. Se marcaba tanto la línea de partida como de la meta.

II. 30.6.- Carreras con latas - zancos.

Juego de niños y niñas.

Se utilizaban para este juego latas vacías de conserva (tomate y pimiento), atravesadas cada una de ellas por una cuerda, mediante orificios practicados en sus caras laterales.

Se colocaban las latas debajo de los pies y con las manos se agarraban los cabos con el fin de mantener unida la lata a la planta del pie. Se hacían carreras llevándose los pies sobre las latas.

Al igual que en otras carreras, se señalaba la línea de partida y de llegada.

Otras veces no tenía lugar la carrera, sino simplemente se paseaba.

II. 30.7.- A pedo.

Juego de niñas.

La niña que hace de ama, corre detrás del resto y a la que le toca le dice *pedo*. Esta es la que corre detrás de las demás.

II. 30.8.- A temas.

Juego de niñas.

El juego es igual que el anterior. Únicamente cambia en que en lugar de decir *pedo*, se dice *tema*.

II. 30.9.- A pedo señorita.

Juego de niñas.

El juego es igual que el llamado "A pedo", con la variante de que se corre a pasitos cortos.

II. 30.10.- A las cuatro esquinitas.

Juego de niños y niñas.

Cuatro niños se colocan en cuatro esquinas y un quinto niño en el centro.

El juego consistía en cruzarse corriendo. El que estaba en el centro, aprovechaba para coger el sitio del que se cruzaba, que al quedarse sin sitio tenía que pasar al centro.

JUEGOS DE SALTO**II. 30.11.- A la cuerda.**

Es juego fundamentalmente de niñas, aún cuando a veces también jugaban los chicos.

Por la longitud de la cuerda, el ritmo y la forma de batirla podemos hacer la siguiente clasificación:

A lo fuerte: Se usaba una cuerda corta o bien una sección de la cuerda larga, para poder ser batida rápidamente por dos niñas y permitiendo saltar a otra. Son variantes: *Al tocino*, *Al café*. Otra variante: *A lo fuerte con estirón*.

A lo liso: Se utilizaba una sogá más larga, el ritmo es más lento. Son variantes: *Para arriba*, *A lo alto*, *Para abajo* o *A lo bajo*, *A un*, *A dos*, *A tres*, *A cuatro*, *A olas*. Se saltaba también *Para arriba* batiendo dos cuerdas a la vez.

A la culebrita: La cuerda se movía al ras del suelo, imitando los movimientos de la culebra.

Cuerdas individuales: Cuerdas cortas para batir y saltar una niña o a lo sumo dos. Estas cuerdas eran de diversos colores y tenían en los extremos agarraderos de madera, a veces con cascabeles o campanillas.

Tanto *Para arriba* como *Para abajo*, eran juegos de grupo. Se contaba para ver a quien correspondía salir *a dar*. También se solía pedir puesto diciendo: "Primera la-lá", "Segunda la-lá", "Tercera la-lá", etc.

La que al saltar o entrar pisaba o tocaba la cuerda era *mala* y tenía que ponerse *a dar*.

En algunos juegos después de haber saltado: *A un*, *A dos*, etc. en fila, había que ir hasta un determinado lugar, pared o árbol y había que *tocar* con la mano y volver a entrar. Si no se llegaba a entrar a su debido tiempo se hacía *txis*, y había que ponerse *a dar*.

Canciones para saltar: Son muchas las canciones que se han entonado para jugar a la cuerda, distintas según las variantes. El ritmo de las mismas es el binario. Se cantan a una sola voz, sin acompañamiento.

Son funcionales con respecto al juego. Sirven para ir contando historias o experiencias de la vida ordinaria. Hay que señalar que la mayoría de las canciones que acompañan el salto a la cuerda, son en castellano, aún en zonas vascoparlantes.

A lo fuerte - a lo fuerte con estirón:

Chocolate, molinillo
corre, corre, que te pillo
a estirar, a estirar
que la niña va a pasar.

* * *

Lejía de conejo
es la mejor lejía
se vende en todas partes
menos en la Cooperativa

* * *

Al pimiento colorado
azul y verde (estirón)
la Señorita... (El nombre de quien salta)
casarse quiere (estirón).

Y no quiere que sepamos
quien es su novio (estirón)
el Señorito... (el nombre de un chico conocido)
que es un pimpollo (estirón).

* * *

Me casé con un enano
solamente por reir
le puse la cama alta
y no podía subir.

Al subir las escaleras
una pulga le picó
le agarró de las orejas
y a la calle le tiró.

Ya le llevan, ya le llevan
ya le llevan a enterrar
las mujeres por delante
y los hombres por detrás.

Para arriba o A lo alto

Al cocherito, leré
me dijo anoche, leré
que si quería, leré
montar en coche, leré

Y yo le dije, leré
con gran salero, leré
no quiero coche, leré
que me mareo, leré

No hay en España, leré
puente colgante, leré
más elegante, leré
que el de Bilbao, leré

Porque lo han echo, leré
los bilbanitos, leré
que son muy listos, leré
y resalaos, leré.

Al cantar leré se levantaba la cuerda deteniéndola un momento arriba, mientras la niña se agachaba.

Allá arriba en aquel alto-to, alto-to
dispararon un cañón, chimpón.
Mataron a los ingleses-ses-eseses
hijos de Napoleón, chimpón.

Me quisiera meter monja-ja
monja de la caridad-ridad
para cuidar los enfermos-mos, enfermos-mos
enfermos de gravedad, chimpón.

Para arriba o para abajo, indistintamente:

Papá, mamá
de cuántos añitos
me quieres casar,
de uno, de dos, de tres,...
(Se sigue contando hasta hacer *malas*).

Para abajo:

Soy la reina de los mares
y tú no lo puedes ser
tiro el pañuelito al agua
(se tira un pañuelo al suelo)
y lo vuelvo a recoger
(se recoge sin perder comba).

Pañuelito, pañuelito
quién te pudiera tener,
guardadito en el bolsillo
como un pliego de papel.

Salta niña que vas a perder
una, dos y tres.

Las dos primeras estrofas se da *para abajo* y en la tercera se da *para arriba*.

* * *

Un dol, a la s.o.
a la soledad
a las campanitas
que redondas van.

"ME CASE CON UN ENANO"

Me ca - sé con un e - na-no so - la
 men-te por re - ir le pu - se la ca-ma al-ta
 y no po-día su - bir al su - bir las es-ca
 le-ras u - na pul-ga le pi - có le-a ga
 rró de las o - re jas y-a la ca-lle le ti - ró

"POPEYE LA BETIBO"

Po - pe-ye la Be-ti - bo vi - ví-an en el pri -
 me-ro ba - ja-ron al en-tre - sue-lo por mie-do de
 la-a via ción Po - pe - ye

Teresa pon la mesa,
Isabel pon el mantel
Nati las cucharas,
Señoritas a comer.

* * *

A Begoña subir
a Begoña bajar,
el aldeano subir
el aldeano bajar.

Se iba con la cuerda hacia un lado o hacia otro, según la canción indicara “subir” o “bajar”.

Otro versión más antigua es la siguiente:

A Begoña subir
A Begoña bajar
manzanas a robar
la aldeano seguir
con la palo pegar
yo corriendo escapar
y a mi no arrapar.

* * *

Al pasar la barca
me dijo el barquero
las niñas bonitas
no pagan dinero.
Yo no soy bonita
ni lo quiero ser,
(a lo alto)
arriba la barca
una, dos y tres
una, dos y tres.

Para arriba o para abajo (indistintamente): A dos saltos

Un dos,
patatas con arroz,
arroz con canela
vete a la escuela,
no quiero ir
porque el maestro me pega
tiene razón
porque nunca sabes
la santa lección.

* * *

Unica, dolica,
telica, católica.

* * *

Una dola, tela, catola,
Josefina la potola, tola, tola.

* * *

Don Quijote de la Mancha
se tira un pedo y se marcha.

* * *

A un, a un,
las uvas están verdes,
a un, a un, ya se madurarán.

Cada jugadora da un salto dentro de la cuerda, diciendo “a un”. La que hace de primera recorre una distancia, toca una pared, un árbol, etc. y tiene que volver a tiempo para saltar de nuevo justamente detrás de la última de la fila, para no perder. El resto de jugadoras tiene que hacer lo mismo que hace la primera.

A un, a un dos, tarran pantero
las hijas de Valero
Valero el zapatero.

* * *

Que entre, que entre
la hija del Rey
que salga, que salga
la Santa Isabel

Para este juego se utiliza una cuerda individual y se juega entre dos. Mientras una salta cantando y dando ella misma a la cuerda, la otra entra o sale según indica la canción: entrar en la primera estrofa y salir en la segunda.

Yo tengo unas tijeras
que se abren y se cierran
(se abrían y se cerraban las piernas)
yo toco a cielo
(se levanta el brazo)
yo toco a tierra
(se toca el suelo con la mano)
Yo me arrodillo
poner una rodilla en tierra
y me salgo fuera.

* * *

Que bat, que bi, que el ogeta iru,
que lau, que bost, que logeta sei,
pero que bat, que bi, que logeta iru,
que lau, que bost, que logeta sei.

* * *

El nombre de María,
que cinco letras tiene,
con la M, con la A,
con la R, con la I,
con la A, M A R I A.

* * *

Una, dos y una tres,
a mi abuela la leche se le fue.
Una, dos y una tres...

Se entra a saltar dentro de la cuerda y se pone delante de una de las que esta *dando*, manteniendo el siguiente diálogo. Comienza la que entra:

— ¿Qué vendes?
Arroz
— ¿A cuánto?
A dos
— ¿Más barato?
No
— Pues entonces me voy.

Da la vuelta y se pone frente a la otra niña y repiten el mismo diálogo.

* * *

Dónde estará mi hermosura -re
resalada, encantadora -mi
mi querida salutora -fa
fábrica de la hermosura -sol
sólo por verte daría -la
la vida y el corazón

"ANDANDO POR UN CAMINITO"

An - dan-do por un ca-mi - ni - to can - sa - do de
 an - dar a la som - bra de un ár-bol me pu - se a
 des-can-sar Es-tan - do des-can san-do por a - llí pa-só
 u na ni-ña muy gua - pa que me e-na - mo - ró
 Ru - bñá de ca - be - llo blan-ca de co - lor es - tre
 cha de cin-tu - ra co - mo la quie-ro yo

"A BEGOÑA SUBIR"

A Be - go-ña su - bir a Be - go-ña ba-jar el al-
 dea-no su - bir el al-dea-no ba-jar

si - la - sol
que siempre estaría repitiendo
si - la - sol - fa - mi
mi - fa - sol - la - si.

Dos daban a la cuerda, andando, y una o dos saltaban en el interior de la misma:

* * *

Andando por un caminito
cansado de andar,
a la sombra de un árbol
me puse a descansar.

Estando descansando,
por allí pasó,
una niña muy guapa,
que me enamoró.

Rubia de cabello
blanca de color
estrecha de cintura
como la quiero yo.

* * *

Papá si nos dejas ir
un poquito a la alameda
con las hijas de Fermín
que llevan buena merienda.

Al tiempo de merendar
se perdió la más pequeña
su padre la anda buscando
por arriba y por abajo

En medio de un castañal
había una tortolita
por el ala echaba sangre
y por el pico decía:

“A los hombres escobazos
y a las mujeres mantillas
a los chicos garrotazos
y a las chicas las rosquillas”.

Para arriba:

Se juega de una en una. Las que están dando la cuerda levantan todo lo que pueden la misma y pasan todas las jugadoras por debajo. Aquella que tocaba la cuerda hacía *mala* y se ponía a dar:

Al viento, al viento...

Para arriba o Para abajo, (indistintamente)

En este juego entran y salen un grupo de jugadores a la vez:

Un, dos,
al mo, al motrollón,
que salga el sol
que salga la luna
los tres cerditos
y el lobo feroz

* * *

A una pirula,
cabeza de mula
como no tenía piés
andaba con la cabeza.

* * *

Una y dos mi capitán
(saluda militarmente a la jugadora
que está dentro de la cuerda).
mi coronel, mi capitán,
mi coronel.
(sale una jugadora y queda la otra).

Para arriba

Tengo una clavel
para Miguel
cuando se case
se lo daré.

Ya se ha casado,
ya se lo he dado,
también su esposa,
se lo ha quitado.

Se vuelven a cantar las dos estrofas, pero con ritmo más rápido.

* * *

Se da a la cuerda mientras se va andando. La jugadora salta al compás de la siguiente canción:

Tengo una muñeca
vestida de azul
con su camisita
y su canesú.

La saqué a paseo
se me constipó
la metí en la cama
con mucho dolor.

Esta mañanita
me dijo el doctor
que le de el jarabe
con el tenedor.

Dos y dos son cuatro
cuatro y dos son seis,
seis y dos son ocho,
y ocho dieciséis.

Y ocho veinticuatro,
y ocho treinta y dos
Animas benditas
me arrodillo yo.

* * *

Una y dos café
Una y dos café
Una y dos café.

Una y dos choco,
Una y dos late,
Una y dos cho-co-la-te.

* * *

Don Quijote de la Mancha
se echa un pedo y se marcha.
Purrut.

* * *

Tengo una vaca lechera
no es una vaca cualquiera
me da leche merengada,
¡hay qué vaca tan salada!
tolón, tolón, tolón, tolón.

"AL COCHERITO LERE"

Musical score for "AL COCHERITO LERE" in G major (two sharps) and 4/4 time. The melody is written on a single staff with lyrics underneath. The lyrics are: Al co-che - ri - to le - ré me di jo - a no - che le - ré que si que - ri - a le - ré mon - tar en co - che le - ré y yo le di - je le - ré con gran sa - le - ro le - ré no quie - ro co - che le - ré que me ma - re - o le - ré.

"A UN, A UN, UN DOS TARRAMPANTERO"

Musical score for "A UN, A UN, UN DOS TARRAMPANTERO" in 2/4 time. The melody is written on a single staff with lyrics underneath. The lyrics are: A un a un un dos tá rran pan - te - ro las hi - jas de Va - le - ro Va - le - ro - el za - pa te - ro.

Un cencerro le he comprado
que a mi vaca le ha gustado,
se pasea por el prado,
mata moscas con el rabo,
tolón, tolón, tolón, tolón.

Donga, donga, donga,
date la vuelta redonda (se daba la vuelta),
para que juntitos podamos saltar.

Y así los dos juntitos
bien agarraditos,
podamos bailar.

Y date la vuelta redonda
(se daba la vuelta)
para salir ya.

* * *

Al pobre Lili
que le ha salido un grano
en la punta de la nariz.

Al hilo verde, cocó,
la limonada, cocó,
los pajaritos cantan,
las nubes se levantan

que tu no eres de aquí,
que eres de Aragón,
por eso te llamamos,
zapatitos de charol.

Fuerte

La Nicolasa,
ya no se casa,
con aquél chico,
que va a su casa.

Su madre llora
y ella suspira,
su padre dice,
¡viva la boda!

* * *

Dónde va la culona
con tanto culo, con tanto culo,
va a la pescadería,
a por un besugo, a por un besugo.

Y el pescador le dice
que no hay besugo, que no hay besugo,
y ella con disimulo
se arrasca el culo, se arrasca el culo.

* * *

Una y dos,
Patiná, patiná,
patinaba una niña en París.

Resbaló, resbaló
y a la orilla del río cayó.

Y de pré, y de pré
y de premio le iban a dar.

Un vestí, un vestí,
un vestido para el carnaval.

A lo fuerte con estirón

Yo no voy a la Marina,
porque me quieren pegar
Unos chicos marineros,
me quieren tirar al mar.

Bartolo que te pilla el toro,
que te pilla el toro,
que te va a pillar.

Bartolo se metió en un globo,
se metió en un globo
y no salió más.

II. 30.12.- A chorro morro.

Juego de niños.

El que hace de jefe del juego se coloca sentado o de pie, y el que hace de *burro* apoya los brazos cruzados con la cabeza inclinada sobre el alda del jefe, si es que éste está sentado, o sobre el pecho, si es que está de pie.

Los que participan en el juego saltan sobre el *burro*, quedándose encima. Si el que salta se cae, se tiene que poner de *burro*. De lo contrario pregunta:

- Chorro, morro, pico, tallo, ¿qué señalo?. Al mismo tiempo toca con la mano lo que quiere señalar: el brazo, la mano, la nariz, etc. El *burro* sin ver, tiene que contestar y si acierta se coloca de *burro* el que está encima y de lo contrario sigue el mismo.

II. 30.13.- Al cero a lo seguido.

Juego de niños y niñas, pero por separado.

Uno de los jugadores se coloca de pie, doblado por la cintura, con las manos apoyadas en las rodillas. Los otros jugadores van saltando, apoyando las manos en la espalda de aquél. Como norma, la cabeza tiene que estar lo más baja posible y no se podía mover durante el salto.

El que salta se coloca con la misma postura, a cierta distancia del primero, y así sucesivamente hasta pasar todos los jugadores.

El primero, cuando todos han saltado por encima de él, saltará por encima de todos los demás, continuando el juego de la misma manera.

II. 30.14.- Al cero.

Se marca una raya en el suelo.

El *azpi* se coloca con el pie izquierdo en la raya y el derecho paralelo a la raya, agachado y con la cabeza baja.

Los demás saltan por encima de él. Una vez que todos han saltado, el *azpi* se desplaza un espacio, colocando el pie izquierdo donde tenía antes el derecho, alejándose de la raya.

Se repite el salto por todos, pero lo han de hacer sin pisar (petar) la raya.

Y así se repiten desplazamientos y saltos hasta que alguno de los saltadores pisa la raya o no llega a saltar. En este caso, éste queda de *azpi* y se inicia el juego de nuevo.

Cuando la distancia es muy grande, el primero de los saltadores tiene derecho a exigir que el *azpi* se desplace

solamente medio paso. Y así mismo a efectuar el salto con un brinco intermedio, con los dos pies juntos o con un solo pie.

II. 30.15.- A burro seguido.

Juego de chicos.

Son varios los jugadores que participan en el juego y son dos las variantes que podemos detallar:

A tirarse, que prácticamente es igual que *Al cero*, detallado anteriormente y que como diferencia puede citarse la medida del desplazamiento de los pies para ir alejándose de la raya. En este caso se mide con un pie cruzado, es decir colocando el pie derecho en ángulo recto con respecto al izquierdo, siendo éste el punto en el que se colocará el pie izquierdo.

La primera sin tocar: Consiste en que los jugadores al saltar sobre el que le tocó colocarse debajo, van realizando distintas acciones o movimientos, mientras recitan:

A la una, mi mula
 A las dos, tira una coz,
 A las tres, borriquito, borrigón y Andrés
 A las cuatro, culazo que te parto.
 A las cinco, el mayor brinco.
 A las seis, aquí lo tenéis.
 A las siete, coger mi capuchete.
 A las ocho, pan y bizcocho.
 A las nueve, zapatos para cuando llueve.
 A las diez, una nuez.
 A las once, llama el conde.
 A las doce, le responde.
 A la una, a comer.
 Y a las dos, a correr.

JUEGOS DE LANZAMIENTO

II. 30.16.- A cato.

Juego de chicos y chicas.

Se tira hacia arriba el balón y se dice el nombre de uno de los que juegan: "Para ...". El nombrado debe recogerlo sin que dé ningún bote. Si da algún bote los otros deben correr hasta que el que ha hecho "*mala*", al coger el balón, dice: "*Alto*", y los demás ya no se pueden mover. El que tiene el balón tiene que tirarlo, intentando dar a alguno. Si no lo logra, se le cuenta una mala, y a la tercera debe salir del juego.

II. 30.17.- A campo quemao.

Juego de niños y niñas.

Una vez elegidos los jugadores de cada equipo se hacían tres rayas en el suelo para dejar delimitadas dos zonas en las que se colocaban ambos equipos o bandos. Detrás de las rayas que distaban por igual de la central (se medía a pies grandes), se colocaba el capitán de cada bando, pero en el lado contrario del suyo propio.

Se botaba la pelota sobre la raya central y se quedaba con ella el grupo en cuyo campo cayese.

Se tiraba a *quemar* a cualquiera de los del bando contrario (darle con el balón y que éste cayese al suelo) con lo que este niño "quemau" pasaba a la retaguardia del bando contrario, con lo que el capitán pasaba a su propio grupo. Por el contrario si el balón era cogido sin bote y no se le caía era el que tiraba a *quemar* al otro bando.

Cuando los del bando contrario a los que tenían la pelota estaban lejos, es decir a la máxima distancia de la raya central y se consideraba difícil echar a *quemar*, se intentaba pasar el balón por encima de ellos. A esto se le llamaba *marear*.

Ganaba el equipo que conseguía *quemar* al bando contrario.

II. 30.18.- Al diábolo.

Juego de niñas.

Es un juego de habilidad, en el que se consigue en muchas ocasiones, lanzarlo a gran altura.

Se juega individualmente.

Se necesita, además del diábolo, una cuerda que tiene en los extremos agarraderos de madera. Los diábolos utilizados eran de madera, de goma y en los últimos años de plástico.

Consiste el juego en colocar el eje del diábolo sobre la cuerda, cuyos extremos se agarran con las manos. Se hace recorrer el mismo de un lado a otro de la cuerda, cogiendo cada vez más velocidad. Después de varios de estos movimientos se lanza para arriba y se vuelve a cogerlo. A veces, sin batirlo, se volvía a lanzar, o se le dejaba rodar por la cuerda para volverlo a lanzar. No había que dejarlo caer al suelo.

II. 30.19.- A baturros.

Juego de niños.

Se designan con el nombre de *baturros*, a las dos caras que ostentaban antiguamente las cajas de cerillas. También se han utilizado para esta juego los billetes de tren.

Provistos los jugadores de sus baturros, lo arrojaban hacia la pared desde un punto determinado de antemano, con objeto de acercarlo lo más posible a la misma.

El que mejor punto hacía, los tomaba en su mano y los tiraba contra la pared. A los baturros que al caer ostentaban cara, los hacía suyos. El segundo jugador tomaba los que quedaban y repetía lo que había practicado el primero.

Y así se continuaba el juego hasta que se agotaban los baturros.

Los baturros tenían diferente valor, establecido por los niños a las diversas caras de las cajas de cerillas. Un baturro de caja de cinco céntimos era la unidad-tipo; uno de caja de diez céntimos valía por cinco, y uno de caja extranjera por quince o veinte.

II. 30.20.- Al doque.

Juego de chicos.

Se coloca una raya horizontal y los jugadores cada uno arroja su moneda hacia una pared que es la meta.

El que hace mejor punto respecto de la pared arroja la moneda al aire. Las monedas que caigan de cara son suyas. Las demás las coge el que le seguía en punto al primero y repite el juego.

II. 30.21.- A chapas.

Juego de chicos.

Se ha jugado con chapas de acero, de lima, con tacones de goma y con piedras de canto rodado.

El juego de chapas tiene diversas variantes. Destacamos tres de ellas: *A la garza, taco y palmo y taco a la pilastra.*

A la garza

De antemano se establecen las reglas del juego estipulando el número de baturros a los que se juega. A la apuesta inicial o número de baturros despositados se le llamaba *la hecha*.

En el suelo se dibuja un cuadrado. A ésto es a lo que se denomina *garza* y aquí se meten los baturros que se juegan.

Para saber quién tiene prioridad de salida, se echa *al doque*: se hace una raya y desde una distancia de dos metros se tira la chapa y el que más se acerca a la raya, éste es el primero en tirar. Si se pasa la raya *usten*, ya quedas eliminado.

El que sale primero en el doque, desde el lugar donde ha quedado la chapa, se gana terreno con el pie derecho. Un pie tenía que estar fijo allí donde había quedado la chapa. Si se sacaba un baturro, se volvía otra vez a sacar desde el punto donde está la chapa. Si la chapa quedaba dentro de la garza, se decía "preso". Se amontonaban los baturros y se ponía la chapa encima de todos los baturros. Los demás jugadores si querían sacar baturros, tenían que, o bien desplazar la chapa fuera de la garza y sacar baturros, o todos a la vez.

Taco y palmo

Se juega entre dos personas. Uno echa la chapa (o en su caso el taco de goma o la piedra de canto rodado). El segundo jugador echa a tocarle. Si le pegaba era taco y si además de pegarle podía alcanzar con la mano (midiendo con un palmo) era taco y palmo.

Se pagaba en la unidad que se había estipulado. El valor de los baturros se medía en puntos, que según fuesen las figuras tenían una validez u otra. Se buscaban cajas de cerillas *difíciles*, porque éstas valían más puntos. Baturros clásicos eran los que como dibujo tenían una llama y valían dos puntos; los que tenían un escudo, un punto.

Se recogían por las tabernas las cajas de cerillas vacías.

Taco a la pilastra

Era un juego de habilidad, puntería y fuerza. Consistía en pegar a la chapa del contrario y desplazarla. Influyó mucho la habilidad del que la tiraba. La distancia que se había desplazado a la chapa, había que medir por *ankas*. El que tenía pie más pequeño tenía más ventaja, ya que se medían por pies las distancias y en función de estas distancias se liquidaban los baturros.

II. 30.22.- Al botxo - Al guasch.

Juego de chicos.

Antiguamente para este juego se utilizaban nueces, posteriormente *güitos* (huesos de albérchigo) y más tarde canicas.

Se hacía un agujero en la tierra al pié de una pared, tratando de que éste tuviese forma cóncava -alrededor de la ermita de La Magdalena estaban ya los *botxos* (hoyos) hechos-. Se trazaba una raya y desde la línea marcada se lanzaban los *güitos*.

Se establecía de antemano quién salía el primero, segundo, etc. Al que le tocaba salir el primero cogía todas las nueces, *güitos* o canicas de todos los jugadores y comenzaba a lanzar al botxo. Todas las piezas que introducía en el agujero pasaban a ser de su propiedad y las que quedaban fuera las recogía el segundo, y así continuaba el juego, hasta que no quedase ningún elemento.

En los últimos años en lugar de *meter al botxo*, se decía *meter al guasch*.

Al hecho de meter todos en el botxo se le llamaba *txonta*.

II. 30.23.- Tapulero se le ve.

Juego de chicos.

Se colocan los jugadores en corro. Cada uno tiene su porción de *buztiña* (arcilla).

Se cogía el *buztin* y se trataba de amasar bien con las manos, quitando todas las piedras que pudiese haber en la masa. Se le daba forma de cazuela, con paredes laterales gruesas y el *culo* fino. Una vez hecha la cazuela, el máximo rito era echarle un salivazo (*pollo*). Se ponía la cazuela en la palma de la mano y el que tenía que tirar decía:

"Tapulero se le ve".

Otro de los jugadores le contestaba:

"Dale contra la pared".

El jugador que tenía la cazuela en la mano la arrojaba con fuerza sobre la losa, siempre con la boca hacia abajo. El aire acumulado al ser arrojada la cazuela con fuerza hacía que ésta reventara. Pero debía reventar en el momento mismo del impacto con la losa. Si la ruptura se producía en el aire, no valía.

El jugador que había dicho "Dale contra la pared", tenía que dar *buztin* para tapar los agujeros que se habían hecho. No se ganaba salvo que al contrario se le terminase el *buztin*. En realidad se trataba de cobrar un *buztin* para tener más que los amigos.

Otra variante de este juego:

Igual que el descrito, solamente que no se hacía una cazuela, sino una bola y se daba contra una pared, y el contrario haciendo puntería echaba otra bola de *buztin* sobre la misma pared, intentando dar en el mismo sitio.

Paredes frecuentadas para este juego han sido:

Santa Ana: Pared de la Casa de Gabino-potolo.

Pared del Almacén de Onaindia.

Magdalena: Ermita de La Magdalena.

II. 30.24.- Amia barruan (la madre dentro).

Juego de niños.

Juego de nueces.

Juego de principios de siglo, descrito por D. Luis Miota.

El juego que se detalla a continuación es el precursor del de *la garza*, que se jugaba con chapas y baturros, pues la desnogalización llevada por el desarrollo de la industria armera eibarresa, unido a la introducción del pino, obligaron a sustituir las nueces por chapas, baturros, etc.

Como todos los juegos populares tenía su época y la de éste coincidía obligatoriamente con la recolección de la nuez (segunda quincena de Septiembre y primeros días de Octubre), o sea con el comienzo de las clases.

El aprovisionamiento de materia prima se llevaba a cabo fundamentalmente, en la zona de Mañaria, abundante a la sazón, en nogales.

Terminada la clase, en la época, hacia las 4 ó 4 1/2, los chavales iban a casa, cogían la merienda y se iban a recoger las nueces que las traían en la boina y la blusa.

Pasamos a detallar el juego *amia barruan*:

Se pintaba un cuadrilátero en el suelo y se colocaban las nueces haciendo fila de a dos.

Cada uno de los jugadores depositaba un número igual de nueces. A una distancia determinada del cuadrilátero, el jugador lanzaba una nuez que debía de pegar a las depositadas en el cuadrilátero y sacarlas fuera de él. La habilidad consistía en sacar el mayor número, ya que éstas pasaban a ser propiedad del que lanzaba. Si la nuez lanzada quedaba *dentro* del cuadrilátero, el jugador perdía su puesto (*la hecha* que se ha llamado). De ahí viene lo de *amia barruan*.

II. 30.25.- Txirikila.

Juego de chicos.

Se jugaba con dos palos, uno corto de aproximadamente 25 cm. y otro largo como de un metro.

Se definían dos zonas de juego circulares, para dos jugadores.

El jugador que salía primero y que es el que utilizaba los palos, tenía derecho a tres pegadas. Daba a uno de los extremos del palo corto, que estaba en el suelo, con el palo grande, con lo que aquél saltaba por los aires y en el aire mismo se le volvía a dar, de tal forma que iba dirigido hacia la zona del otro jugador. Este tenía que cogerlo con la mano, bien en el aire o en el suelo y rápidamente lanzarlo al terreno del contrario tratando de clavarlo en el suelo. Si salía fuera del terreno marcado perdía y se volvía a empezar de la misma manera. Si lo conseguía clavar ganaba y pasaba él a ocupar el puesto del primer jugador. Este trataba de evitar que se clavase, pegándole nuevamente con el palo, según llegaba por el aire.

JUEGOS CON LAS MANOS JUEGOS DE HABILIDAD

II. 30.26.- A tabas.

Juego de niñas.

Se juega sobre una superficie plana: una mesa o una piedra lisa. También en los balcones o escaleras de las casas. Unas veces sentadas y otras en cuclillas.

Se emplea según el juego: 4, 6 u 8 tabas y una canica.

Las tabas que se utilizan eran de cordero o carnero. En los últimos años también se han utilizado tabas de plástico. Las tabas de carnero eran las más estimadas, por ser más duras y de color más brillante. Para ver si eran de cordero o de carnero era costumbre golpear la taba en los dientes, ya que su sonido era muy distinto. Algunas niñas pintaban las tabas de color rojo, con esmalte de uñas.

La canica: Solía ser de cristal, con vetas de distintos colores, o de barro. Se han utilizado también las bolitas de cristal que servían de tapón en las botellas de gaseosa. En los últimos años también se han empleado pelotas pequeñas de goma. En zona rural -Iurreta-, han solido jugar con “*kukusagarrak*” (manzanas silvestres), cuando no disponían de otras canicas.

Las tabas y la canica era costumbre guardarlas en una bolsita de tela que se ataba con unas cintas.

La posición de las tabas recibe distintos nombres:

Tabas con el hueco hacia arriba: Primeras.

Tabas con el hueco hacia abajo: Segundas.

Tabas con la parte estrecha y lisa hacia arriba: Terceras.

Tabas con la parte opuesta a la de terceras hacia arriba: Cuartas.

Algunas modalidades en el juego de tabas:

1. Se echan las tabas sobre la superficie lisa directamente de las manos y se hacen primeras, segundas, terceras, etc. Si se va “a primeras” hay que coger todas las tabas que están en esta posición mientras se lanza la canica al aire. Si no se recoge la canica o la taba en cuestión “se hace malas”.
2. *Al francés*: La única diferencia con la modalidad anterior está en que se tira la canica al aire y mientras baja, antes de cogerla, se han de tirar las tabas. Se repiten de esta forma, primeras, segundas, etc.
3. *A pitxones* (a pitones): Se cogía a la vez una taba de primeras y una de segundas. Para ello hay que preparar las tabas en esta posición mientras la canica está en el aire.
4. *Con una mano*: Sólo se puede coger la canica con una mano. Se repiten los juegos: primeras, etc.
5. *Al puente*: Con el dedo pulgar e índice de la mano izquierda se hace un puente. Al tirar la canica hacia arriba se coge la taba que corresponde. Si es a *pitxones* las dos; y antes de recoger la canica se pasa la taba o tabas por debajo del puente.
6. *A la cestita*: La mano izquierda hace de cestita. Al tirar la canica se coge la taba que corresponde y se pone en la cestita.
7. *Al beso*: Según se van cogiendo las tabas, se les va dando un beso.
8. *A no tocar*: Hay que coger la taba que corresponde sin tocar ninguna otra. Los pares de los *pitxones* hay que cogerlos también por separado. Para que resulte más fácil se suelen echar las tabas procurando que queden distanciadas unas de otras.
9. *A dar y coger*: El juego consiste en coger una taba de primeras, segundas, terceras, etc., depende de “a lo que se vaya” y dejar otra preparada, en primeras, segundas, etc. para ser recogida en el próximo lanzamiento de canica. Es decir, consiste en “coger” una y “dar” (dejar preparada) otra. Todo ello en el espacio de tiempo que concede un único lanzamiento.

Llevaditas: Cuando se va a terceras y sale una o varias en posición de terceras, la primera que las ve las coge di-

ciendo: "llevaditas". Estas "llevaditas" sirven para que cuando se pierde en este juego de terceras o cuartas, según a lo que se vaya, queden como reserva para poder continuar jugando aunque se haya hecho una vez mala. Si no se necesitan se ponen al final. Estas tabas de reserva la que las coge las puede colocar en la posición que quiera, incluida la que está jugando en ese momento.

Txutxus: Cuando todas las tabas salen en la misma posición la primera que las ve las coge diciendo "txutxus" y las coloca en la posición que quiera, pero no todas en la misma posición, ya que volverían a ser "txutxus".

Reglas: Las tabas no se pueden dejar en la mesa; según se van cogiendo hay que ir colocándolas en la mano izquierda.

Si no hay tabas del juego a que se va, por ej.: primeras, se da la vuelta a una o varias y luego se cogen en un nuevo lanzamiento de canica.

Se pueden coger varias tabas a la vez, excepto en el juego de "no tocar".

En cualquier juego, excepto en el mencionado, se pueden coger una o varias tabas a la vez, y dar la vuelta a una y otra para dejarlas preparadas; es cuestión de habilidad.

A primeros de siglo las niñas tarareaban durante los diversos ejercicios de este juego. No he podido recoger este aspecto en Durango ni en sus alrededores. En Zea-nuri, población eminentemente eusko-parlante, se tarareaba esta tonadilla:

Sakayes una,
sakayes dos, etc.

Pones una
pones dos, etc.

kuloyes una
kuloyes dos, etc.

Pitantzayes una,
pitantzayes dos, etc.

Así hasta diez, en cada uno de los juegos, hasta completar todos los ejercicios.

Un exponente de la antigüedad y del origen del juego es precisamente esta denominación de "pitantza" igual a pitanza, absolutamente inusual en el habla actual, aún castellana y nos retrotrae a una época más antigua, con lo cual se confirma una vez más que la sociedad infantil guarda con fidelidad las tradiciones.

Los chicos han solido jugar en Durango, al "REY Y VERDUGO" y para ello utilizaban una única taba.

II. 30.27.- A cromos.

Juego de niñas.

Los cromos que eran de colores se compraban en Durango en las librerías y también en las *marchanteras*. Se vendían en pliegos y cada pliego tenía cromos de diversas formas, tamaños y figuras. Hace 40 años: figuras de ángeles, Blanca Nieves y los siete enanitos, payasos, cecitas con flores, animales. En los últimos años caras de artistas de cine.

Dos eran las formas de jugar:

Sobre una superficie plana: Encima de una mesa, o de una piedra, o en las escaleras de las casas. Cada jugadora colocaba un cromo con la cara boca abajo, y con la palma de la mano, haciendo sobre ellos el vacío, trataba de darle la vuelta. La jugadora que conseguía hacerlo ganaba el cromo puesto por su compañera y ésta tenía que colocar uno nuevo, comenzando a jugar de nuevo la ganadora.

Cuando era difícil darles la vuelta, aún considerándose se trampa, se echaba el aliento a la palma de la mano, calentándola un poco y se volvía a pegar.

A la pared: A una altura determinada por las dos o más jugadoras se hacía una raya en la pared, y desde esta raya había que dejar caer los cromos, que eran empujados por los dedos pulgar e índice.

La jugadora que conseguía que su cromo le tocara a otro, se quedaba con todos los que hasta ese momento se habían tirado.

Los cromos se solían guardar en cajitas pequeñas, las más estimadas eran las cajas de latón.

II. 30.28.- A los palillos.

Juego mixto.

Se puede jugar en grupo o individualmente.

Uno de los jugadores coge en la mano una serie de palillos y los lanza sobre una mesa o una superficie plana. Los demás jugadores, uno por uno, van cogiendo los palillos, sin tocar aquellos que están a su lado.

El jugador que consiga coger todos los palillos del montón será el vencedor, pero si al intentar cogerlos moviera alguno de los de al lado, sólo se llevaría en propiedad los cogidos hasta ese momento.

En los últimos años se han utilizado para este juego palillos de colores, en madera o en material plástico.

JUEGOS DE MANOS DE ADULTOS CON NIÑOS DE CORTA EDAD

El adulto -familiar o próximo- juega un papel importante en la relación con los niños, a través de los juegos que realizan para ellos. Estos juegos, las más de las veces, van acompañados de canciones.

II. 30.29.- Txalo - pin - txalo.

Para que el niño haga txalos (bata palmas) se le canta:

Txalo pin txalo, txalo ta txalo,
katutxua mizpilla ganian dago,
badago bego txalito txalo,
zapatatxo barriai begira dago.

II. 30.30.- Atxea motxeaka.

Sobre una superficie colocan los niños la palma de la mano extendida hacia arriba, y la que hace de "ama" va

tocando con el dedo índice las yemas de los dedos de los niños que participan en el juego, mientras canta las siguientes estrofas:

Atxea-motxea
bestela kutsian
sirri-sarra
kolori pan
zure semea errotan
errotat txikia dabilinian
klin-klan.

Joan nintzen basora
topau neban erbi bat
jaurti neutzen arri bat
atera neutzen begi bat
zelemiñe kanpan
zelemiñe kanpan
gari-buru txiki bat.

Hasta terminar la última sílaba no se podía retirar los dedos y al niño que al decir *bat* aún no lo había retirado a su boca, la "ama" le agarraba al dedito y a modo de castigo se lo mordisqueaba.

II. 30.31.- Este compró un huevito.

Otros juegos sobre la mano consisten en señalar los dedos comenzando por el dedo meñique, al decir la palabra final se le agarraba al niño del dedito pulgar y se le cosquilleaba la palma de la manita:

Este compró un huevito,
éste lo puso a asar,
éste le echó un poco sal
éste lo probó un poquito
y éste lo comió todito, todito,
por eso está tan gordito.

II. 30.32.- A la buena ventura (Haciéndole cosquillas en la palma de la mano).

A la buena ventura
que Dios te la da
sí te pica la pulga
arráscatela..., arráscatela.

II. 30.33.- Date date.

Se le coge al niño la mano y con ella se golpea suavemente la cabeza del mismo:

Date, date, date
date con la manita
hasta que se rompa
la cabecita.

II. 30.34.- Katarra mixon.

Se le pone al niño en el *alda* de frente y se le coge de las manos, al mismo tiempo que se le hace caricias:

Katarra mixon
- Nundik etorri?
Arabatik

- Zer ekarri?
Gaztaie eta ogije
- Nun itxi?
Armariuen
- An eztau
Katuek jan dau.

II. 30.35- Cinco lobitos.

La persona que le tiene al niño, girando la mano recita:

Cinco lobitos,
tiene la loba,
cinco lobitos,
detrás de la cola (escoba).

II. 30.36.- Mi papá me prometió.

Al compás de la música y según sea el ritmo rápido o lento, se van ajustando las palmas con las palmas del niño. Se hacen diversos cambios durante el juego.

Mi papá me prometió
una hermosa muñeca
que se llama bebé
y se pone de pie.

Cuando me la traerá
jugaremos con él,
cuando me lo traerá
jugaremos con él.

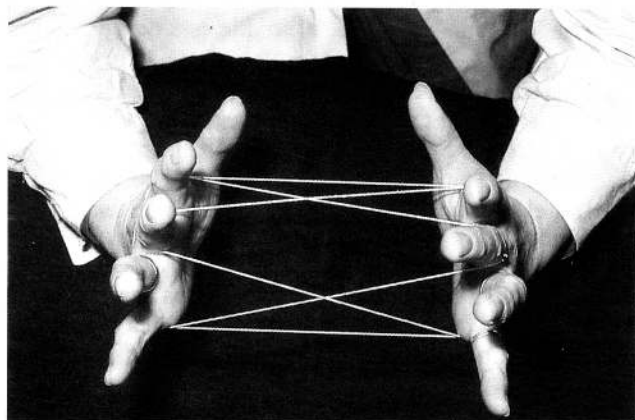
Pan y panitín
panitín panitera
pan y panitín
panitín panitón.

II. 33.- JUEGOS DE COMBINACIONES DE HILOS O BRAMANTES.

A hacer cunas.

Juegos de niñas.

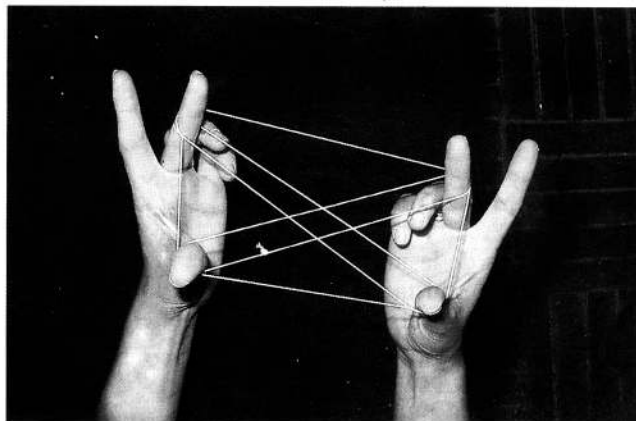
El juego se realiza entre dos niños. Se utiliza un trozo de hilo o de lana. Una de las niñas va entrelazando el hi-



Juego de las cunas.

lo entre los dedos y realizando diversas figuras, cuidando que no se desenrede. La otra compañera le ayuda en el trabajo. A veces se utilizaba la boca para hacer ciertas combinaciones. Se hacían arañas, rombos y cunas.

Si una de las niñas no saca ninguna figura, pasará a sostener la cinta o el hilo entre los dedos, con el fin de que la otra niña pueda realizar las figuras que desee.



Juego de las cunas.

II. 34.- JUEGOS O REPRESENTACIONES MIMICAS.

II. 34.1.- A colores

Juego de niñas y niños.

Del grupo de niños que participan en el juego uno hace de *angel* y otro de *demonio*. La que hace de *ama*, designa al oído, un color a cada niño (rojo, verde, etc.)

La que hace de *ama* está sentada.

La niña/o que hace de ángel comienza el juego:

Angel: - Tan Tan

Ama: - ¿Quién es?

Angel: - El ángel con su cruz.

Ama: - ¿Qué quiere Vd.?

Angel: - Vengo a buscar un color.

Ama: - ¿Qué color?

Angel: - Color, color...: Azul.

El ángel lleva a su lado al niño que está designado con ese color.

Interviene después el demonio y se repite el juego con la variante de que cuando el *ama* pregunta: "¿Quién es?", el demonio responde: "El demonio con el tenedor". Igual que en el caso anterior se lleva a su lado al color (niño/a) que ha elegido.

El juego se va repitiendo hasta que se hace la elección de todos los participantes.

Los niños se colocan en fila, todos ellos agarrados por la cintura, y a su vez el primero se agarra a la cintura del ángel o demonio, según hayan sido elegidos por uno u otro.

El ángel y el demonio se unen de las manos y comienzan a tirar con fuerza, con el fin de vencer al grupo contrario.

II. 34.2.- A estatuas - A santos.

Juego de niños y niñas

Uno del grupo es el que hace de *ama*. El resto serán las estatuas o figuras. Estas se situarán en un plano más alto que el lugar en que está el *ama*. Cuando ella quiera, les dará la mano y les lanzará hacia el suelo. Las estatuas se quedarán en la misma posición que tienen al tomar contacto con el suelo.

Era bastante corriente imitar en las posturas a las imágenes de santos.

El *ama* elegía la que más le gustaba y era ésta la que hacía después de *ama*.

II. 35.- JUEGOS DE COLUMPIOS Y BALANCEO.

II. 35.1.- Columpio.

De entre los juegos de columpios, los más usuales eran los de un asiento hecho con tabla o sacos, y que pendía de una cuerda, de la rama de un árbol.

II. 35.2.- Sube y baja.

También se usaba el balanceo en el columpio llamado *sube y baja* que elementalmente está constituido por un tablón con un punto de apoyo central, en cuyos extremos se sientan dos niños.

II. 35.3.- Txintxin ala burduntxi.

Juego de niños y niñas.

Este juego está descrito por Alejandro Urigoitia el año 1929, señalando que se jugaba en Durango. El mismo, he podido recogerlo de Koldo Irigoras (72 años), vecino de la Villa.

"Siéntase en la punta de la vara de un carro un niño, y sus demás compañeros, colocados en la parte posterior del mismo, venciendo el peso del niño, lo elevan al aire.

Teniéndole en esta forma (en el aire) le preguntan: "Txintxin ala burduntxi?". El protagonista debe responder "Txintxin" si quiere que le sigan preguntando y le bajen.

Al oír sus compañeros "Txintxin", vuelven a preguntarle: "Nogin ezkondu?" = ¿Con quién te casarás?" y entonces responde con el nombre de uno de los que se hallan en la parte posterior del carro.

Bajan al protagonista, que se hallaba sobre la vara del carro, y suben al que ha sido nombrado por él.

En esto consiste el juego: en pasar por la vara del carro".

II. 35.4.- Balanceo.

Eran, generalmente, juegos de adultos con niños de corta edad.

Pasamos a detallar canciones que acompañan al balanceo, montando al niño en una pierna cruzada sobre la otra, o montado el niño en *aldas*. También se contaban cuando se columpiaba a los niños:

Txin txan,
nor il da,

Txin txan,
nor il da,
Peru sa-patarije,
Zer egin dau,
pekatu,
ausoko txakurrek,
guztijek urkatu.
Ori baño ezpada,
biarko jako parkatuuu...
* * *

Bat, bi, iru, lau
Txomiñek andrie falta deu,
bat, bi, iru, lau
Txomiñek dauko dendie,
sagar ustelez betie.
* * *

Sirrin-sarran,
domini pan,
zure semia errotan,
errota txiki, errota aundi,
ebali zion pin-pan.
* * *

Arre borriquito
vamos a Belén,
que mañana es fiesta,
y al otro también.
Arre, arre, arre,
que llegamos tarde.
* * *

Cu-cú, cantaba la rana,
cu-cú, debajo del agua,
cu-cú, pasó un caballero,
cu-cú, de capa y sombrero,
cu-cú, pasó una señora,
cu-cú, con rabo de escoba.

II. 37.- JUEGOS CON PIEDRAS.

II. 37.1.- A las tres piedritas (tres en raya).

Juego de niños y niñas.

Son dos los jugadores que participan en este juego. Se dibuja en el suelo, con un trozo de ladrillo o cal dura, un cuadrado y dentro de éste un aspa y una cruz a modo bicrucífero.

Los dos jugadores toman tres piedras cada uno, distintas las del uno y otro. También se han usado botones o trocitos de porcelana o teja.

Mediante sorteo uno de ellos sale colocando una piedra, generalmente en el centro. A continuación coloca el segundo jugador. Así se alternan hasta colocar todas.

Continuando la alternancia en los movimientos de las piedras de punto a punto, gana el que primero coloque sus tres piedras en línea recta: tres en raya.

II. 37.2.- A piedritas.

Juego de niñas.

Se jugaba con trocitos de porcelana: platos y tazas rotos.

Se solía echar el trocito de porcelana hacia un punto determinado. Si le alcanzabas con tu pedazo de loza al de la otra jugadora, te quedabas con los dos pedazos.

II. 37.3.- A piedras.

Juego de niños.

Es el mismo juego que el anterior. Los chicos utilizaban piedras y chapas.

II. 38.- JUEGOS CON TROMPOS Y JUEGOS AL HINQUE.

II. 38.1.- A la trompa.

Juego de niños.

La trompa es de madera. Tiene forma cónica y en el extremo más extremo sobresale una punta metálica que sirve para atar una cuerda, que debe ser delgada.

Las trompas se vendían en las *marchanteras*, (puestos ambulantes) que se hallan en el pórtico de Santa María, donde venden caramelos, juguetes, cromos, etc.

Para hacer bailar a la trompa hay que rodearla de una cuerda delgada. Se marca un círculo en el suelo y se lanzan al mismo las trompas, intentando sacar del mismo las trompas de los demás jugadores.

Otras veces se lanzaba la trompa para sacar monedas que se hallaban en el círculo.

Cuando la trompa se encuentra con más fuerza bailando, el niño pone la mano en el suelo y abriéndola, intenta con mucho cuidado, colocar la trompa en la palma de su mano, mientras sigue bailando en ella, como si estuviera *dormida*.

Cuando la trompa sale y danza al revés, se solía decir que estaba bailando *de culo*.

Eurak

Transcribo a continuación un juego relacionado con la trompa, descrito en 1929 por Alejandro Urigoitia y que se jugaba en nuestra Villa.

“Cuando los dos jugadores contendientes están preparados con sus respectivos trompos, dice un tercero: bat, bi..., iru, y al oír iru, los jugadores lanzan sus trompos.

El dueño del trompo que ha permanecido más tiempo de pie, se apodera del trompo del adversario.

Este juego se llama *eurak* = los mismos, porque el valor que se apuestan son los mismo trompos.

Se denomina *Azkenengo Lua* = El último sueño, al estado del trompo cuando está adormecido, anunciando su próximo fin”.

Las niñas jugaban con una trompa muy pequeña que compraban también en las *marchanteras*, haciéndola bailar con los dedos índice y pulgar, sobre una superficie plana: una mesa, el suelo, etc. Esta trompa tenía en sus caras (tenía aristas) las letras A y B, que servían para apostar cromos.

II. 38.2.- Al hingue.

Juego de chicos.

Se jugaba con un clavo grande, o un trozo de hierro o chapa. A veces se utilizaba también una navaja. Últimamente se juega también con destornilladores.

Para saber quién iba a ser el primero en jugar, se trazaba una línea en el suelo, a cierta distancia de los jugadores y el que más se aproximaba a la línea en el lanzamiento del hínque (objeto que se iba a utilizar para el juego), ese jugaba primero.

Se marcaba un espacio en el terreno arcilloso que podía ser circular o rectangular. A continuación se hacía una división del mismo en tantas partes iguales como jugadores.

El objetivo del juego era ir ganando terreno al contrario hasta expulsarlo.

Desde el terreno propio se lanzaba el hínque al terreno contrario debiendo quedar clavado. En el caso contrario se perdía, pasando a jugar el otro.

En el caso de quedar clavado, se procedía a marcar una línea, siguiendo la dirección que indicaba el objeto hincado, hasta los límites del territorio a ocupar. La ejecución del trazado de la raya exigía llegar a estos límites antes indicados, valiéndose únicamente de los propios medios del jugador: longitud de extensión del brazo, posturas estratégicas, equilibrio, etc., etc., y siempre posicionado en el propio terreno, que en ocasiones llegaba a ser muy reducido.

Si no se podía trazar la línea completa, la tirada era nula y pasaba a jugar otro.

Este juego avanzaba en dificultad a medida que se seguía jugando ya que se complicaban las posiciones para lanzar el hínque:

1. Se coge el hínque con los dedos pulgar e índice, apoyado sobre el dedo corazón. Se tira en vertical, a unos 40 cm. de distancia.
2. Se coloca el hínque en horizontal, apoyado en los dedos índice y meñique, (la hoja sobre el primero); se voltea la mano y cae en vertical.
3. Se apoya el hínque sobre todos los dedos en diagonal, con la parte punzante hacia la primera falange del dedo índice. Se eleva haciéndole dar media vuelta en el aire, antes de elevarse.
4. Se sujeta el hínque apoyando la punta sobre el dedo índice, que permanece doblado sobre la segunda falange. Se lanza empujando la parte de atrás o mango para que dé una vuelta en el aire de 360°.
5. Lo mismo que la anterior, pero manteniendo la punta del hínque sobre el codo.
6. Lo mismo pero sirviendo de base la rodilla.
7. No varía respecto a la cuarta posición, excepto porque se sujeta la punta del hínque a la altura de la nariz.
8. Igual que la cuarta, pero colocando la mano que sujeta la punta a la altura de la parte superior de la frente.

II. 39.- ACTIVIDADES DE ADULTOS IMITADAS EN LOS JUEGOS INFANTILES.

Cualquier actividad adulta, tanto ritual como profesional puede dar pie a un juego infantil. Los niños representan e imitan las acciones de sus mayores.

II. 39.1.- A mamás.

Juego de niñas.

Una de las niñas representa el papel de madre y juega con la muñeca, que es la hija más pequeña. Otras niñas

jugadoras son también hijas suyas. Juegan a hacer comiditas, a bañar y mudar a la muñeca, a hacer recados...

En este juego, otra niña hace de tendera. En nuestros tiempos, en los años 40, distinguíamos una serie de hierbas que se identificaban con las chuletas, el moscatel, etc. Empleábamos distintos tipos de tierra para la harina, los helados, etc. El peso lo construimos nosotras mismas con un trozo de hojalata y una piedra.

II. 39.2.- A médicos.

Juego de niños y niñas.

Uno de los niños representa al médico. Las niñas son las enfermeras; los demás del grupo son los pacientes.

Se simula poner inyecciones, auscultar, tomar la temperatura, etc., etc.

II. 39.3.- A bodas.

Juego de niños y niñas.

Los niños imitan a los novios representando la ceremonia de boda. Cada jugador está en su papel de novio, novia, padrino, madrina, invitados. No faltaba el sacerdote que simulaba la celebración del rito de la boda.

II. 39.4.- A hacer comedias.

Juego de niños y niñas.

En días sobre todo lluviosos, era bastante corriente hacer *comedias*. El lugar de la representación solía ser bien los portales o descansillos de las escaleras. A veces los papeles eran estudiados. Se cobraba la entrada. Siempre solía ser una cantidad módica: 10 céntimos.

El romance que transcribo a continuación, se escenificaba. El mismo lo he recogido de Elena Carreto (Vda. de Uncilla) de 75 años de edad y a sus hijas Mari Presen y María Eugenia. En la cuadrilla nuestra de Magdalenaoste, también jugábamos a comedias, recitando este mismo romance:

A cinco leguas de Pinto
y treinta de Marmolejo,
existió un castillo viejo,
que edificó Chindasvinto.

Perteneció a un señor
algo feudal y algo bruto.
Se llamaba Sisebuto
y su esposa Leonor.

Y Cunebunda su hermana
y su madre Berenguela
y una tía de su abuela
atendía por Mariana.

Y su cuñado Vitelio
y Cleopatra su tía
y su hermana Rosalía
y un hijo mayor Rogelio.

Era una noche muy fría,
noche airada,
noche cruda,
noche llena de amargura.

En un rústico sillón
dormitaba Sisebuto
y un lebril seco y enjuto
dormía en el portalón.

Cabalgando en un corcel
de color verde botella,
raudo como una centella,
llega al castillo un doncel

Empapada trae la ropa
por efecto de las aguas.
Como no lleva paraguas,
llega el pobre hecho una sopa.

Salta el foso, llega al muro,
la poterna está cerrada.
¡Me ha dado mico mi amada! exclama.
¡Vaya un apuro!

En esto siente que algo resbala
sobre su cabeza.
levanta el brazo y tropieza
con la cuerda de una escala.

Sube, sube, que sube,
trepas, trepas, que trepas,
en brazos cae de un querube,
la hija del Conde, la Pepa.

Pepa:
¡Lisardo, mi bien, mi anhelo,
único ser que yo adoro,
el de los cabellos de oro,
el de la nariz de cielo!
¿Qué sientes encanto mío?
¿Qué sientes Lisardo amado?
¿Qué sientes tu a mi lado?

Y él responde: ¡Siento frío!

Pepa:
¿Frío has dicho?
Eso me inquieta.
¿Frío has dicho?
Eso me espanta.
No llevarás camiseta,
pues toma mi vida,
cúbrete con esta manta...

Lisardo:
Y ahora hablemos del cariño
que nuestras almas dislocan.

Pepa:
Yo te amo como una loca.

Lisardo:
Y yo te quiero como un niño.

Pepa: Mi pasión raya en locura.

Lisardo: La mía es un arrebató.

Pepa: Si no me quieres me mato.

Lisardo: Si me olvidas me hago cura.

Pepa:
¿Cura has dicho?. ¡Por Dios bendito!

Por el jamás de los jamases,
no digas esa frase,
que aunque mi padre es muy bruto,
y aunque temo sus furores,
vamos, vámonos al Congo
a ocultar nuestros amores.

En esto se oye un ruido
luego nada.
Entra un viejo, luengas barbas,
luego un can, luego nadie,
después nada.

Hija infame ruge el Conde,
¿quién es este señor?
¿dónde has dejado mi honor?
¿dónde, dónde, dónde?

En esto con pulso certero,
introduce el duro acero,
junto a la espina dorsal.

El joven naturalmente
cayó como un conejo,
ella frunció el entrecejo
y enloqueció de repente.

También el conde
se volvió loco,
de resultas del espanto
y el perro no llegó a tanto
pero... le faltó muy poco.

Y aquí termina esta historia,
tan triste, escalofriante e impía,
de aquel castillo viejo
que edificó Chindasvinto
a cinco leguas de Pinto
y a treinta de Marmolejo.

II. 39.5.- Antón Pirulero.

Juego mixto.
Es un juego de oficios.

Un *ama* sentada preside un grupo de niños y niñas, también sentados en corro y reparte a cada uno un oficio: costurera, panadero, violinista, pianista, etc. Cada componente del corro ha de imitar con gestos las labores del oficio que le ha correspondido, mientras el *ama* rasgueando con el dedo pulgar la barbilla canta:

Antón, Antón, Antón Pirulero,
cada cual, cada cual, atiende a su juego,
y el que no, y el que no, y el que no atiende,
pagará, pagará, la prenda que deba.

Antón, Antón...
Id. Id.

En un momento dado, el *ama* cambia su rasgueo, por los gestos de uno de los oficios y el niño o niña que tiene ese oficio, ha de pasar a hacer el rasgueo que hacía el *ama*. Si por distracción así no lo hiciera, perdería una prenda. Y a la tercera prenda queda fuera de juego.

Al final, se pagan las prendas, mediante castigos que consistían en tocar una puerta, dar un beso a un árbol, subir a una barandilla, o traer una piedra...

II. 39.6.- Don Juan Tenorio.

Juego de niñas.

Sentadas en corro, una de las niñas se dirige a otra de las jugadoras y mantiene el siguiente diálogo (tenía que hablar con los dientes tapados por los labios):

Con la entonación muy seria:

- ¡¡Don Juan Tenorio ha muerto!!

- ¿Ha muerto?

- Sí, ha muerto.

Esta segunda niña se dirigía a otra tercera:

Con la entonación, llorando: El mismo diálogo y la tercera niña a una cuarta:

Con la entonación, riéndose: id. id.

El juego consistía en que si cuando toca mantener el diálogo con entonación seria, se reía o al revés, si se tenía que reír no lo hacía, se perdía.

También se perdía si al hablar se enseñaban los dientes.

II. 39.7.- ¿Qué haces ahí mozo viejo?

Juego mixto.

Es un juego de grupo de chicos y chicas, que al final deben resultar todos casados.

Se colocan en círculo con las manos enlazadas. En el centro un niño o niña baila al son de la siguiente canción:

A la marmarisola,
quiquirisola,
el puchero en la lumbre
con agua sola.

Al final del canto, el chico o chica se dirigía a uno del círculo de distinto sexo y le preguntaba: ¿Te quieres casar?. Si contesta que sí, vuelve a preguntar, ¿con quién?, y entonces el preguntado canta:

Me quiero casar,
con una muchacha
de este lugar,
que sepa coser,
que sepa bordar,
que sepa decir,
la pe y la pa.

El compañero del juego repite lo mismo y si están conformes, los dos que han estado en el centro, se unen al grupo y pasa al centro la pareja elegida, continuando así hasta que no quede nadie sin casar. Si al final quedase un niño o una niña sólo, pasa al centro para bailar, mientras los demás cantan:

Qué haces ahí,
mozo viejo,
que no te casas,
que te estás arrugando,
como las pasas,
qué resaladita,
que dame la mano.

En este momento sale una niña del corro al centro y se le canta, batiendo palmas:

Que salga la dama, dama,
vestida de marinero
y el que no tenga dinero
tendrá carita de cielo,
tendrá carita de cielo.

Este cuerpo, este baile
este bonito meneo,
este cuerpo tan gracioso,
que vale tanto dinero,
que vale tanto dinero.

Otro juego muy parecido al anterior es este otro que citamos:

II. 39.8.- Yo soy la viudita.

Se colocan las jugadoras en círculo con las manos enlazadas. En el centro una niña canta:

Yo soy la viudita
del Conde Laurel,
quisiera casarme
y no encuentro con quién.

Le responde el grupo que está dando vueltas:

Si quieres casarte
y no encuentras con quién,
elige una dama
que aquí tienes quién.

Al decir "aquí tienes quién", se sueltan las manos. La que está en el centro se dirige a una de las jugadoras y le canta:

Elijo a esta niña
por ser la más bella,
la dulce doncella,
de este redondel.

Pues dame una mano,
pues dame la otra,
pues dame un besito
y metete monja.

La elegida se queda en el centro y comienza nuevamente el juego.

II. 40.- FORMULAS QUE SE EMPLEAN EN LOS JUEGOS.

Se utilizaban fórmulas ya consagradas para saber quién iniciaba el juego o cómo se elegían los equipos.

II. 40.1.- A ankas - hacer pies - a pies.

La fórmula más usada para la elección de equipos es "a ankas" o "hacer a pies". Se comenzaba proponiendo las reglas del juego. Así decía uno a otro de los que van a hacer pies: "¿ULES VA o ULES NO VA?" y se contestaba sí o no.

Se colocan los dos jugadores -jefes- a cierta distancia y se acercan uno al otro paso a paso, de tal manera que cada paso se da pegando con el tacón del pie que avanza

con la puntera del pie que descansa. Casi ya al final, se ponía "a medias" -se denomina a la anchura del pie- posteriormente se le llamó "PUNTAS".

El que le pisa el pie al otro, es el que podía comenzar a elegir para su equipo, alternando con el contrario, de entre los restantes jugadores.

Siempre los que hacían "a ankas" eran los mejores de cada cuadrilla, se les consideraba los "capitanes" porque después ellos sabían elegir cada uno a los mejores para sus correspondientes equipos.

II. 40.2.- Fórmulas de sorteo.

Para la elección del primer ejecutante son muchas las fórmulas que empleábamos:

Los que participan en el juego se colocan en corro mientras uno de ellos va recitando las correspondientes estrofas o números. Es corriente iniciar sacudiendo la mano al aire y señalando con cada sílaba o número a cada uno de los jugadores. A veces les toca el pecho o simula hacerlo. Al jugador que le toca la última palabra es el que se queda libre o bien le toca "quedarse" según se haya de antemano determinado. A este jugador que se "quedaba" se le denominaba "azpi".

Fórmulas empleadas:

Un don din violín,
tres y cuatro latín,
la coqueta tabernera,
no me quiso dar la cena,
ni con pan, ni con vino,
ni con suela de tocino.

Sal tu perro cochino,
por la puerta del vecino,
rosa con rosa,
florida y hermosa,
su majestad escoja,
la niña la más hermosa.

* * *

Un don din violín, violete,
a tu abuela le pica el ojete,
no le picará,
si le picará,
mete el dedo y lo verás.

Esta última fórmula generalmente la empleaban los hicos.

* * *

Esta mona era tonta, ¿no verdad que sí?. Sí.
Le mandé a por patatas y me trajo perejil,
¿no verdad que sí?. Sí.
¿No verdad que tú quieres salir de aquí?.

* * *

Un avioncito sale de paseo
tira tres bolitas, dónde pararán
Burgos o Francia, Francia capital.

* * *

Una bola de algodón
pati - patón, pelo-tón.

* * *

Uni don pinsé
quien era tu papaisé
era comandaise,
futi naise,

la mamá de fufurrai
fuera está Vd.

* * *

Carlos V fue a la guerra
montadito en una perra
la perrita se murió
Carlos V allí quedó.

* * *

Txibirikun, txibirikan
txibirikuri, kuri fa,
txibirikuri kuri fera
sal-va, fuera.

* * *

En un café rifaron un gato,
al que le toque el número cuatro,
uno, dos, tres y cuatro.

* * *

En la campa de los ingleses
comen todos a la vez
txuri bai, txuri bai.
Jugabamos a las cartas,
sota, caballo y rey.
Chinita, bonita, nai, nai, nai
sota de bastos, nai, nai, nai
sota de bastos,
ni son, ni non, ni non.

* * *

Una vieja se cayó
las tripas le hicieron güa,
arre moto, pittí poto,
arre moto, pittí-pa,
salvado estás.

* * *

Emeti ke bufé
la varita San José?

* * *

Quién se ha chufau,
que huele a bacalau,
este o este,
este se ha chufau.

* * *

Quién se ha tirado ese pedo
el demonio mete el dedo,
dile a Barrabás,
que no tire más,
ni hoy ni mañana,
ni en toda la semana.

Las dos últimas fórmulas, además de servir para hacer la elección de jugadores, se solía utilizar cuando alguno se echaba un pedo.

En la siguiente fórmula, el que contaba comenzaba a sacudir la mano en el aire, contando en silencio, hasta que uno decía "basta" y seguía contando en voz alta. Al llegar al número 21 decía:

21, aceituna
22, caracol
23, San Andrés,
24, le chupas el culo al gato,
25, Carlos V fue a la guerra,
montadito en una perra,
la perrita se cayó
Carlos V allí quedó.

Para elegir los primeros puestos en el juego de saltar a la cuerda se solía decir en voz alta: "Primera la-lá", "Segunda la-lá", "Tercera la-lá", etc.

Para jugar al encondite se empleaba la fórmula siguiente:

Kui-kui lakirikón
andrie saldu
ta bakarrikon (bakarrik egon)
sotza pika tortolika
pin-pon fuera.

Cara y cruz: Para hacer la elección de jugadores, sobre todo entre los chicos, utilizaban el "cara y cruz". Uno de los jugadores tira al aire una moneda o un baturro. El contrario tiene que pedir "cara" o "cruz".

Detallamos también otras fórmulas que se utilizaban, agitando la mano y haciendo sonar los dedos, para contar, rifar, etc.

En un plato de lentejas
comen todos a la vez
y jugando a la baraja
sota, caballo y rey.

Chinita, bonita, nai, nai, nai,
sota de bastos, lairó, lairó, lairó,
re una, re dos, y re tres
afuera está Vd.

Al decir *nai, nai, nai*, a la niña que le ha tocado se le arrasca la barbilla.

Al escoderite, lerite,
ta-ran, tan-tan,
chicle, merike,
taran, tan-tan.
* * *

A, e, i, o, u
el burro sabe más que tú,
y que tú, y que tú, y que tú,
* * *

Marcelino fue a por vino,
rompió el jarro en el camino,
pobre jarro, pobre vino,
pobre culo de Marcelino.
* * *

Dona, dona, la coqueta,
no me quiso dar la perra,
ni por pan, ni por vino,
ni una roncha de tocino,
salte tú, perro cochino
por la puerta del vecino.
* * *

Rosa con rosa,
florida y hermosa
la niña más hermosa
su majestad escoja

Elección de los dos grupos de "lapur" y "mikelete"

Se colocan en corro y uno de ellos comenzando por una sacudida de mano al aire, va señalando con una letra o número a cada uno de los jugadores. Si es por letras: a, b, c, etc., al llegar a la l, se dice *lapur*, y al llegar a la m, *mikelete*. Al que le corresponda *lapur* pasa al bando de los "ladrones" y al que le toca *mikelete* al bando de los guardias.

Cuando se contaba por el sistema de los números se determinaba de antemano, por ejemplo "hasta el 20" y al llegar a este número a los dos siguientes les correspondía *lapur* y *mikelete*.

II. 40.3.- Otras fórmulas infantiles.

Cuando a un niño se le daba un objeto y no quería que el que le había dado volviese a quitarle, decía:

Santa Rita, Rita, Rita
lo que se da no se quita.

Para afirmar algo que se quería se creyese a pie juntillas se decía:

¡Como hay Dios!

Cuando uno ponía en duda algo que decía otro niño, este decía:

¡Te juro como hay Dios!

Si te encontrabas algún objeto, se empleaba esta fórmula:

Una cosa me he encontrado
cuatro veces diré
si no aparece el dueño
con ella me quedaré.

Al ocupar el asiento que ha quedado libre se decía:

El que fue a Sevilla
perdió su silla.

II. 41.- JUEGOS DE ADIVINANZA.

II. 41.1.- ¿Quién te ha picado?

Juego de niños y niñas de corta edad.

Al niño que le ha tocado *quedarse*, apoya su cabeza en el alda de la que hace de *ama*. Tiene que tener los ojos tapados.

El ama pone la mano del niño encima de la espalda.

El resto de los jugadores están detrás. Uno de ellos se acerca y le pellizca en la palma:

¿Quién te ha picado? le pregunta el *ama*.
Tráele de la orejita y le castigaré.

Y el que esta *debajo*, sale en busca del niño que le ha pellizcado. Le lleva de la oreja donde el ama. Si acierta éste es el que se coloca debajo. Si no acierta queda él mismo. En cualquiera de los casos continúa el juego de la misma forma.

II. 41.2.- Adivinar lo que se ha comido.

Es un juego de adultos para los niños.

Se golpea suavemente la cabeza al niño, y oliendo los nudillos se le dice: "Has comido, has comido... chorizo", y así hasta acertar. Si no se acierta se dice *sopitas* y el niño dice lo que ha comido.

II. 41.3.- Veo-Veo.

Juego de niños y niñas.

La que hace de *ama* comienza el juego:

- Veo-veo
- ¿Qué ves?
- Una cosita
- ¿Qué cosita?
- ¿Una cosita que empieza por... (se decía la primera letra de lo que veía)
- y termina por... (se decía la última letra).

Si no se acertaba se decía "pido sopitas".

El jugador-a que acertaba era el que tenía que hacer nuevamente las preguntas.

II. 41.4.- Al polvorón.

Juego de niños y niñas.

La que hace de *ama*, tiene que depositar un objeto pequeño (una piedra, una sortija, etc.) en las manos de alguna de las jugadoras, mientras va cantando:

Polvorón, polvorón, que estás en mis manos,
en mis manos, está el polvorón,
adivi-adivina quién lo tiene,
quién lo tiene este gran polvorón.

Cuando termina la canción, una de las jugadoras tiene que adivinar quién tiene el polvorón. Si acierta, ella vuelve a comenzar el juego.

II. 41.5.- A la gallinita ciega.

Juego de niños y niñas.

Se colocan en corro y uno de los jugadores se coloca en el centro y se le tapa los ojos con un pañuelo. La que hace de *ama* del grupo le pregunta: "Gallinita ciega, qué se te ha perdido?". Le contesta el que hace de gallina: "una aguja y un dedal". El ama: "pues date tres vueltas y los encontrarás". Le da el ama las tres vueltas, procurando desorientarle.

A la tercera vuelta tiene que localizar a uno del corro. Al que le coge le palpará bien y tiene que reconocerle. Si acierta su nombre, éste es el que se tiene que quedar de "gallinita", sino seguirá el mismo.

II. 41.6.- A tape-tapes.

Juego mixto de niños y niñas.

En general es un juego que se realizaba en el interior de la casa.

Se echaba a suertes para ver quién se tenía que *quedar*. Este debía tener los ojos vendados con el fin de no ver a los jugadores que tenía que localizar.

Los niños se escondían en los armarios, detrás de las puertas, etc., y se colocaban encima mantas, abrigos, etc., para ser más difícilmente descubiertos.

De vez en cuando proferían algún grito, disimulando la voz propia.

Si el que tenía los ojos vendados descubría a uno de los escondidos mediante el tacto debía de acertar quién era.

En la década de los años 40, había una serie de acertijos o adivinanzas a las que jugaban niños y niñas un poco mayores. Transcribo algunos de ellos:

II. 41.7.- Acertijos*La lengua*

Una señorita
muy aseñorada
siempre va en coche
y siempre va mojada.

La vaca

Cuatro mantecosas,
cuatro barrancosas,
dos espantaperros
un espantamoscas.

La pera

Blanca por dentro,
verde por fuera,
si quieres que te lo diga,
espera.

La luna

Alto, realto,
redondo como un plato.

El plátano

Oro no es,
plata no es,
¿qué será?

La vaca

Por un puente
va caminando gente
Gente no es,
adivina lo que es.

El huevo

Entre dos paredes blancas
hay una flor amarilla
que se puede presentar
a la reina de Sevilla.

El pedo

Entre dos peñas feroces
sale un hombre tirando voces
ni le verás, ni le oirás,
en el olor le conocerás.

Tu retrato

Con un seis y un cuatro
la cara de tu retrato.

¿En qué se parece el retrete a la mariposa?

En que la mariposa va de hoja en hoja
y el retrete de ojo en ojo.

II. 42.- JUGUETES QUE EMPLEAN LOS NIÑOS.

Los niños en la sociedad tradicional, tanto urbana como rural, apenas conocían otros juguetes que los que ellos mismos fabricaban, utilizando para ello cualquier elemento disponible por simple que fuera. En todas nuestras casas donde había niños, era usual preparar un camión para llevar arena, piedras, etc., utilizando para ello una caja de cartón, a la que se le amarraba una cuerda, que era la que conducía el niño. Las niñas fabricaban sus propias muñecas de trapo y confeccionan los vestidos para las mismas.

Estos últimos años los niños disponen de toda clase de juguetes: muñecas que hablan, que hacen *pis*, que pueden ser lavadas, peinadas, etc., con un vestuario variadísimo: de primera comunión, de novia, de esquiadora, etc., cocinas eléctricas, supermercados con toda clase de mercancías, habitaciones completas con camas, armario, mesillas; coches de todas las marcas, camiones que funcionan a base de pilas y se mueven y descargan las mercancías; mecanos, trenes eléctricos, aviones, barcos, puzzles, etc., etc. Los juguetes llamados educativos se han extendido muchísimo. Raro es el niño pequeño que no disponga de un muñeco que represente a un animal: oso, perro, oveja, etc., etc. Hacer un elenco completo de los juguetes que actualmente están a la venta, es un trabajo difícil, por la gran variedad de los mismos, por lo que dejamos para un posterior estudio.

De cualquier modo hay que decir que a los niños pequeños, todavía hoy, les sigue gustando más jugar con dos tapas de cazuela y una cuchara que con muchos juguetes sofisticados que están a la venta.

Antes los niños jugaban con barro y actualmente emplean mucho la plastilina para moldear muñecos u otras figuras.

Fabricación de instrumentos de juego o juguetes

La sociedad infantil en el mundo tradicional, no gira en torno a los juguetes, como se observa en la sociedad actual, sino en torno a la misma actividad lúdica. La fabricación misma de los instrumentos de juego, es un componente del juego.

Tiragomas

En primer lugar y para hacer la manilla se localizaba una rama en forma de horquilla, lo más regular posible y de un centímetro de diámetro aproximadamente. Se descortezaba y se ponía a secar si estaba verde.

Por otro lado se conseguían dos tiras de goma, generalmente de la tripa de neumático, un trozo de cuero y tiras de cuero o alambre de cobre.

Las gomas se abrazaban a las puntas de la manilla y se pasaban por dos orificios practicados en el trozo de cuero al que se le daba forma rectangular, amarrándose las gomas con tira de cuero o alambre de cobre, teniendo mucho cuidado de que el cuero quedase bien equilibrado.

Goitibera

Para hacer la goitibera se utilizaban dos listones de madera de un metro de largo aproximadamente, colocados en dirección convergente; más estrecho en la parte delantera y más ancho en la trasera.

En la parte delantera los listones se clavan en un eje de madera al que en el centro se le acopla una rueda de cojinete. En el eje trasero las ruedas traseras están en el extremo. Esto es lo que se llama chasis.

En la parte delantera, un poco más atrás del eje, lleva un listón, plano con hendidura donde se apoyan los pies. Este listón es el volante de pie con el que se controla la dirección y para el asiento, sobre los listones, se ponen unas tablas a modo de travesaños. Esta era la goitibera más usada.

Otro tipo de goiti: Una única tabla. Tiene dos ruedas de cojinetes, una delante y otra detrás. Delante sobre un listón vertical con manilla a modo de volante de mano.

Pistolas

Las pistolas eran preparadas por los mismos niños.

Para ello se utilizaban pinzas de madera, con muelle, de las que se usaban y se usan para colgar la ropa. Como proyectiles se utilizaban huesos de aceitunas, piedritas, etc.

Hinque

Era un recorte de chapa de hierro con una de las partes afilada. A veces se utilizaba una navaja para jugar al hinque. Este era un instrumento que los padres proporcionaban al niño.

Chapas

Se utilizaban para jugar a los baturros. Era un recorte de chapa en forma rectangular. También eran los padres los que proporcionaban a los niños.

Txirikila

Ramas de avellano: una grande y una pequeña; esta última en forma cónica y con las dos puntas afiladas.

Casetas o txabolas

En algunos de los barrios de Durango que teníamos próximos las huertas u otros solares vacíos, era costumbre construir casetas o txabolas. Las casetas construían los chicos, ayudados por las chicas, con ramajes, madera y cartones.

Al salir de clase, los niños y niñas de la cuadrilla se refugiaban en las mismas para charlar o cantar.

Iturris

Los taponos de gaseosas, llamadas en Bizkaia *iturris*, por una marca de este producto, llamada *Iturri-gorri*, se convertían en piezas del juego que consistía en impulsarlos con golpes de los dedos índice o pulgar a lo largo de un trazado. Para ello había que vaciarlos previamente de su corcho y rellenarlos con figuras recortadas de algún cromó y recubrir este cromó con una pieza de vidrio que había que redondearla gastándola contra una piedra o verja de hierro para que ajustara en el interior, sellándola por fin con masilla.

Pelotas para jugar a mano

Se aprendía a fabricar las pelotas para el juego del frontón. Partiendo de un núcleo elástico -potroa- que era enrollado con hilos, lanas y trapos en proporción ajustada para hacer una pelota más viva o más blanda y recubriéndola con tiras de cuero, recortadas sobre plantillas de papel cosidas con hilo.

Hondas

Las hondas eran construidas con un trozo de badana o de tela fuerte a la que se ataban por sus extremos dos cuerdas.

Muñecas de trapo

Las niñas fabricaban sus propias muñecas y confeccionaban los vestidos para las mismas.

Tabas

Los huesos de carnero o cordero que servían para el juego de las tabas, eran limpiados por las propias niñas y una vez limpias, en ocasiones, eran esmaltadas en blanco o rojo.

La bolsita que servía para guardar estos elementos de juego era también confeccionada por las propias niñas.

Los cordones para las citadas bolsitas se preparaban de la siguiente manera:

En un carrete de hilo vacío se clavaban cuatro clavos pequeños. Se utilizaba lana de diversos colores para hacer los cordones, que se fabricaban tejiéndolo con la ayuda de un quinto clavo.

Yo-yo

Los yo-yos eran también fabricados por las propias niñas. Empleaban para ello dos botones un poco grandes de cuatro agujeros e hilo.

II. 43.- FABRICACION DE SILBATOS.

Con una cañavera o caña de escoba y papel de fumar, se elaboraba un instrumento, de tal manera que uno de los lados de la caña permanecía cerrada y el otro era cubierto con el papel de fumar, lo más tenso posible y sujeto con hilo o una banda de goma. En la pared de la caña y próximo al extremo cerrado, se practica un orificio, sobre el que se aplica la boca. El sonido se emite por la garganta y es ampliado por la caña en forma de zumbido.

Con un peine y papel de fumar que cubren las púas, se obtiene un sonido similar.

Con palillos, cáscara de nuez y un hilo, se obtiene la imitación del canto del *txepetxa*.

Con la semilla del albrichigo -güito- se fabrica un silbo de la siguiente manera: Se rozaba contra una piedra una de las partes longitudinales del *guito* hasta conseguir hacerle agujero. Al soplar, la almendra vibraba y sonaba a la manera de un silbato.

En ocasiones se le extraía la almendra de su interior y para hacerlo sonar se sujetaba entre los dedos índice y medio, quedando a ras de las falanges el agujero practicado. Se apoyaba el dedo índice debajo de la comisura del labio inferior y adelantando el superior se soplabo suavemente hacia abajo.



Marchanteras. Pórtico de Santa María de Uribarri.

II. 44.- OTROS JUEGOS INFANTILES.

JUEGOS RITMICOS

II. 44.1.- Juegos de corro.

Juego de niñas.

Las niñas se ponen en corro. Una de las jugadoras se coloca en el centro. Con las manos en jarras y a la pata coja entona esta canción:

Desde pequeñita me quedé, pun
algo resentida de este pie.

Se que soy tan solo una cojita
y aunque lo soy, lo disimulo bien, pun.

Sal que te doy, que te doy
un puntapié.

* * *

Las niñas jugando al corro cantan:

Qué hermoso pelo tienes, carabí
que hermoso pelo tienes, carabí
quién te lo peinará
carabí, ulí, carabí, ulá.

Se lo peinó su tía, carabí,
se le peinó su tía, carabí,
con peine de cristal,
carabí, ulí, carabí, ulá.

* * *

Se colocan las niñas en corro y una de ellas en el centro del mismo. Mientras dan vueltas, se establece cantando el siguiente diálogo:

Yo soy la viudita
del Conde Laurel
quisiera casarme
y no encuentro con quién.

Si quieres casarte
y no encuentras con quién
elige a tu gusto
que aquí tienes quién.

Elijo a esta niña
por ser la más bella
la blanca azucena
que adorna el jardín.

Las niñas del corro, al decir *aquí tienes quién* sueltan las manos. La que está en el centro se dirige a una de las jugadoras y le canta el resto de la canción. La elegida se queda en el centro y continúa nuevamente el juego.

* * *

En este otro juego se escenificaba aquello que la canción decía, poniendo el pie, la mano, etc., en el suelo.

Al corro chirimbolo
qué bonito es,
con un pie, otro pie,
una mano, otra mano,
la nariz y el morro.

* * *

Esta otra canción recuerda la muerte de la esposa de Alfonso XII:

Dónde vas Alfonso XII
dónde vas triste de tí,
Voy en busca de Mercedes
que ayer tarde no la ví
que ayer tarde no la ví.

Merceditas ya está muerta,
ya la llevan a enterrar,
cuatro duques la pasean
por las calles de Madrid,
por las calles de Madrid.

Su carita era de ángel
sus manitas de marfil
y el velo que cubría
era color carmesí.

Los zapatos que llevaba
eran de fino charol,
regalo de Alfonso XII,
el día que se casó.

Al subir las escaleras
Alfonso se desmayó
los soldados le decían
Alfonso tened valor.

* * *

Cogidas de las manos, formando círculo se canta:

San Serenín del monte
San Serenín cortés,
yo como buen cristiano
yo me arrodillaré.

Se arrodillan, sin soltarse de las manos y cantan arrodilladas:

San Serenín del monte,
San Serenín cortés,
yo como buen cristiano,
yo me sentaré.

Se sientan y cantan sentadas:

San Serenín del monte,
San Serenín cortés,
yo como buen cristiano,
yo me levantaré.

Se levantan, sin soltarse las manos y continúan con la misma canción y repitiendo los mismos movimientos.

* * *

Otra canción de corro es:

Quisiera ser tan alta
como la luna, ay, ay,
como la luna, como la luna.

Para ver los soldados
de Cataluña, ay, ay
de Cataluña, de Cataluña.

De Cataluña vengo
de servir al rey, ay, ay,
de servir al rey, de servir al rey.

Con licencia absoluta
de mi coronel, ay, ay,
de mi coronel, de mi coronel.

Al pasar por el arroyo
de Santa Clara, ay, ay,
de Santa Clara, de Santa Clara.

Se me cayó el anillo
dentro del agua, ay, ay,
dentro del agua, dentro del agua.

Por sacar el anillo
saqué un tesoro, ay, ay,
saqué un tesoro, saqué un tesoro.

Una virgen de plata
y un Cristo de oro, ay, ay
y un Cristo de oro.

* * *

Cogidas de las manos y dando vueltas, al corro, se canta:

Haced corro caballeros,
haced corro y escuchad,
que al son de la trompeta,
la gitana va a bailar.

Una de las niñas sale al centro y baila, con los brazos en alto, mientras las del corro cantan:

La gitanita que canta
y que baila, con mucho primor,
y los zapatitos salaos y bonitos,
a la remolona escojo yo.

Se coloca frente a la que elige y le baila:

Al lindango, al lindango,
las cerezas se cogen del árbol

y los higos, los higos, ay,
los higos ya se han vuelto brevas.

La niña que ha sido elegida sale al centro y continúa el juego de la misma forma.

* * *

Mambrú se fue a la guerra
mire Vd, mire Vd., qué pena,
Mambrú se fue a la guerra
no sé cuando vendrá
dor-re-mi, do-re-fa,
no sé cuando vendrá.

Si viene por la Pascua
mire Vd., mire Vd. que guasa
si viene por la Pascua
o por la Trinidad,
do-re-mi, do-re-fa,
o por la Trinidad.

La Trinidad se pasa,
mire Vd, mire Vd, que guasa,
la Trinidad se pasa
Mambrú no viene más,
do-re-mi, do-re-fa,
Mambrú no viene más.

Mambrú ya se ha muerto,
lo llevan a enterrar
en caja de terciopelo
con tapa de cristal,
do-re-mi, do-re-fa,
con tapa de cristal.

Encima de la caja
un ramillete va
y encima de la caja
un pajarito va
cantando el pío, pío,
el pío, pío, pa.

* * *

Este otro era de niños y niñas muy pequeños con los que normalmente jugaba una persona adulta:

Al corro de las patatas
naranjas y limones,
lo que comen los señores
alupé, alupé, sentadito me quedeee...
(aquí se agachaban).

El patio de mi casa
es particular
cuando llueve se moja
como los demás.

En esta segunda estrofa que vamos a relatar, los niños se sueltan las manos y empiezan a dar palmas, mientras cantan:

H, i, j, k, l, m, ñ, a,
que si tú no me quieres,
otro amigo me querrá.

Agachate
y vuelvete a agachar,

que las agachaditas,
no saben bailar.

En este último párrafo se agachan y vuelven a agachar según cita la canción.

II. 44.2.- Ambo-Ato.

Juego preferentemente de niñas.

Se forman dos grupos:

1. Compuesto por dos niñas.
2. Formado por dos que hacen de "padres" y que van en el centro, junto con todas las demás, repartidas a ambos lados.

Se colocan los dos grupos, uno frente a otro, a cierta distancia.

Comienzan el juego las dos niñas, que cogidas de la mano avanzan hacia el otro grupo, cantando:

Ambo ato,
matarile, rile, rile
Ambo ato,
matarile, rile, ron.

El grupo 2, al igual que el anterior, avanzando en las dos primeras estrofas y retrocediendo en las dos segundas, cantan:

Qué quiere Vd.,
matarile, rile, rile,
Qué quiere Vd.
matarile, rile, ron.

Las dos niñas:

Quiero un paje,
matarile, rile, rile,
quiero un paje
matarile, rile, ron.

Grupo:

Escoja Vd.,
matarile, rile, rile
escoja Vd.,
matarile, rile, ron.

Las dos niñas:

Escogemos a (señalan el nombre del niño o niña elegido).
Escogemos a
matarile, rile, ron.

Padres:

Qué oficio le pondrá Vd.
matarile, rile, rile
qué oficio le pondrá Vd.
matarile, rile, ron.

(A los niños se les pone oficio de hombre y a las niñas de mujer).

Las dos niñas:

Le pondremos...
matarile, rile, rile,
Le pondremos...
matarile, rile, ron.

(Señalan el oficio: pastelera, barrendero, cocinera, médico, etc.)

Padres: Consultan con el interesado el oficio que le proponen para ver si le gusta. Si no le gustan tendrán que asignarle otro oficio, hasta su aceptación.

Si no acepta el oficio:

Ese oficio no le gusta
matarile, rile, rile.
Ese oficio no le gusta,
matarile, rile, ron.

Si acepta el oficio:

Ese oficio sí le gusta
matarile, rile, rile.
Ese oficio sí le gusta
matarile, rile, ron.

Las dos niñas:

Entrégueme Vd. a su hija,
matarile, rile, rile.
Entrégueme Vd. a su hija,
matarile, rile, ron.

Los padres le cogen a la niña elegida y con ella en medio avanzan hacia las jugadoras. Poniéndose de rodillas y la hija de pie, cantan:

Aquí le entrego a mi hija
matarile, rile, rile.
Aquí le entrego a mi hija,
matarile, rile, ron.

Esta niña se une a las otras y sigue el juego hasta elegir al resto de las niñas, excepto a las que hacen de padres. Cuando eligen a todas, forman un corro y con las manos entrelazadas, saltan y bailan:

Celebremos todos juntos
la fiesta de Navidad.
El gallo en la cazuela
kikirrikí.

* * *

De la misma forma que *Ambo-Ato*, se juega:

Dónde están las llaves,
matarile, rile, rile,
dónde están las llaves,
matarile, rile, ron.

En el fondo del mar,
matarile, rile, rile,
en el fondo del mar,
matarile, rile, ron.

Quién irá a buscarlas,
matarile, rile, rile,
quién irá a buscarlas,
matarile, rile, ron.

La señorita.... (se nombra a una de las niñas),
matarile, rile, rile,
La señorita...,
matarile, rile, ron.

Qué nombre le pondrá Vd.,
matarile, rile, rile,
qué nombre le pondrá Vd.,
matarile, rile, ron.

Le pondremos.... (dicen un nombre)
matarile, rile, rile,
le pondremos....
matarile, rile, ron.

Continúa todo el juego, de la misma forma que *Ambo-Ato*.

II. 44.3.- Yo soy la cantinerita.

Un grupo de niñas forman dos filas, una frente a otra, y una de las niñas sale al medio. El grupo de niñas mientras canta da palmas. La que está en el medio comienza el baile con las manos puestas en jarras, cantando y bailando al son de la música, de un lado a otro.

Yo soy la cantinerita
niña bonita del regimiento
y a todos los soldaditos
tengo contentos del batallón.

Un día mis soldados
cuando me vén pasar,
me saludan,
se escuadran,
y me dicen al pasar:

Cantinerita, niña bonita,
si yo pudiera robar tu amor,
tu amor, tu amor,
una semana de buena gana
sin comer rancho estaría yo.

Al decir *me saludan*, se coloca frente a la niña que elige. La última estrofa canta y baila unida a la otra niña, con las manos entrelazadas. Al terminar el canto se incorpora al grupo y la segunda niña continúa con el mismo juego.

* * *

Similar al anterior es:

Se colocan las niñas en dos filas y una de ellas sale al centro. De un lado a otro va bailando, con los brazos en jarras, y al decir *tipiti-tipitesa, tipiti-tipitona, tipiti-tipitillos, tipiti-tipi-tipitan* se contonea:

Teresa la marquesa
tipiti, tipitesa,
tenía una corona,
tipiti, tipitona.

Con cuatro monaguillos
tipiti-tipitillos
y el cura, el sacristán,
tipi, tipi, tipitán.
* * *

Otra variante:

Al igual que en los anteriores se colocan en dos filas y mientras cantan se van dando palmadas unas a las otras.

Una de las niñas sale al medio a bailar, al compás de la música. Baila de un lado a otro con las manos en la cintura. Al decir el grupo "marramiau-miau-miau" se contonea:

Estaba el señor don gato
sentadito en su tejado
marramia-miau-miau
sentadito en su tejado.

Ha recibido una carta
que debía ser casado
marramia-miau-miau
que debía ser casado.

Con una gatita parda
amiga de un gato pardo
marramia-miau-miau
amiga de un gato pardo.

Al recibir la noticia
se ha caído del tejado
marramia-miau-miau
se ha caído del tejado.

Se ha roto siete costillas
y la puntita del rabo
marramia-miau-miau
y la puntita del rabo.

Ya le llevan a enterrar
por la calle del Mercado
marramia-miau-miau
por la calle del Mercado.

Al olor de la sardina
el gato ha resucitado
marramia-miau-miau
el gato ha resucitado.

Por eso dice la gente
siete vidas tiene un gato
marramia-miau-miau
siete vidas tiene un gato.

E, e, e, a mí me gusta el café
no sé si lo tomaré
o si no lo dejaré,
e, e, e, a mí me gusta el café.

I, i, i, en el libro lo leí,
una letra muy bonita
que enseguida la aprendí
i, i, i, en el libro lo leí.

O, o, o, mi hermana me lo bordó
un pañuelo muy bonito
para el día de labor,
O, o, o, mi hermana me lo bordó.

U, u, u, tengo un bastón de bambú
que me trajo mi papá
cuando vino de Perú
u, u, u, tengo un bastón de bambú.

* * *

Los animales que van por el agua
nadan, nadan, nadan.
Los animales que van por las nubes,
vuelan, vuelan, vuelan.

Los animales que van por la tierra
corren, corren, corren,
Chicos y chicas todos son
los animales de la creación
txinpón.

* * *

Es un juego mixto

Se hacen varios grupos y se entra en el canto en diversos tiempos. A veces se escenificaba.

Debajo de un botón, ton, ton,
que encontró Martín, tin, tin,
había un ratón, ton, ton,
ay que chiquitín, tin, tin,
ay que chiquitín, tin, tin,
era aquél ratón, ton, ton,
que encuentro Martín, tin, tin,
debajo de un botón, ton, ton.

* * *

Los chinitos de la China
cuando no tienen que hacer
echan piedras a lo alto
y dicen que va a llover.

Allá a lo lejos
había un viejo que repetía:
Naranjas de la China-na, China-na, China-na,
naranjas de la China-na, te voy a regalar.

* * *

Pasamos a detallar una canción que hace 45 años cantaban los niños en Durango. Hace referencia a un famoso aviador:

Alberto Santos DRUMON. Fue aeronauta y aviador brasileño nacido en 1873. Realizó la mayor parte de sus vuelos en Francia entre 1898 y 1906. Concurrió en varias competiciones relacionadas con número de horas de vuelo, altitud y distancias máximas recorridas con globos de su propio diseño y construcción. A finales de 1906 realizó algunos vuelos que señalan una etapa decisiva en la conquista del aire.

II. 44.4.- Canciones.

Juegos de adultos con niños de corta edad.

Los mayores cantan a los niños, en ocasiones escenificando:

A, a, a, mi gatito malo está,
no sé si se curará
o si no se morirá
a, a, a, mi gatito malo está.

He aquí la canción:

Santos Drumón, Santos Drumón
(también se le citaba con *Dupón*)
inventó un globo
y pensaba dirigir
con aire sólo.

Al pie de la quilla estaba
para tomar la dirección
y cuando más alto estaba
su papá le preguntó.

¡Eh Dupón! (Drumón), ¿bajas o no?
y él le contestó
no, no y no.

Baja Drumón, baja Drumón
que aquí te espera
la comisión
que ha de llevarte
a la Antequera.

Que se vaya donde quiera
que no me pienso bajar
que me voy a dirigir
hacia el Peñón de Gibraltar.

¡Eh Dupón! (Drumón), ¿bajas o no?
y él le contestó,
no, no y no.

II. 44.5.- Juegos con la pelota.

También diversos juegos con la pelota, realizados por niñas, se hacían al ritmo de una canción. Al bote de las pelotas, que eran de goma macizas, se realizaban diversas piruetas, como pasarlas por debajo de la pierna o dar giro completo con la palma de la mano.

Había canciones de letra ininteligible como esta que cantábamos en Durango:

Monchu la damasei
le popele polebu
semea patamaise,
Fos-fa.

Monchu, frioleri fosfai
sisoleri, semene,
ainoleri, ainoleri,
Monchu-*trebol.*

Se pasaba la pelota por debajo de la pierna derecha al decir fosfa o *trebol*. Se repetía el mismo canto y se pasaba la pelota por debajo de la pierna izquierda.

Con los mismos movimientos, otras variantes de canciones son:

Popeye *labe-tibó*
vivían en el *primero*
bajaron al *entresuelo*
por miedo de la *aviación*
Popeye.

* * *

Pinocho se fue a *pescar*,
al río *Guadalquivir*,
se le cayó *la caña*,
y pescó con *la nariz*.

* * *

Ingles, bolinche, cachaba,
los tres de la mano jugaban, *inglés*.

* * *

En una casita *blanca*
vivía la Virgen *Blanca*
en una casita *azul*,
vivía el Niño *Jesús*. *Amén Jesús*.

* * *

Popeye marinerito, *plin*
no sabe tocar el *pito*,
yo que lo sé *tocar*
nadie me lo quiere *prestar*,
cataplán, cataplán.

* * *

Popeye es un *andaluz*, *Mari Luz*,
que vive en *Andalucía Lucía*,
y cuando pase el tren *Mari-Bel*
se pone debajo de la *vía*. *María-María*.

* * *

A, e, i, o, u
A, e, i, o, u
el burro sabe
más que tú,
tuturutu.

Al decir a, e, i, o, u, la pelota se echa hacia arriba. Después se va botando y pasándola por debajo de una pierna.

Otros juegos de pelota

Este es un juego de adultos para niños de corta edad. Se simulan las acciones que se describen en el canto, al mismo tiempo que se lanza la pelota hacia arriba:

Todos mis patitos
fueron a nadar
y el más chiquitito
se quiso ahogar.

Su madre furiosa
le quiso pegar,
y el pobre patito
se echó a llorar,
cúa, cuán, cuán.

Nota: Esta misma canción utilizaban las niñas para jugar con las tabas. Se lanzaba la pelota al aire, y sin dejarla botar, había que escenificar lo que decía la canción y dar la vuelta a las tabas, una por una.

Otro juego muy frecuente con la pelota entre las niñas era:

Se ponen en fila las jugadoras y la primera echa la pelota a una pared. Antes de dar un bote en el suelo pasan la misma entre las piernas, de un salto. La que está detrás, tiene que coger la pelota después de dar el bote y hacer lo mismo.

II. 44.- JUEGOS DE ESCONDERSE.

II. 44.6.- San Juan de Matuté.

Juego de niños y niñas.

Uno de los jugadores hace de "ama". Otro es el que se "queda". Los demás componen el coro.

El que le ha correspondido ponerse "debajo" esconde la cabeza en el alda del que hace de "ama" y los demás le pegan palmadas en la espalda, al ritmo de la siguiente canción:

A San Juan de Matuté
que se cagó en el monté
tres arrobos y más
a guardar, a guardar y no dar.
(el que dé una palmada pierde y se tiene que poner debajo)

Un poquito sin reir
(el que se ríe pierde)
Un poquito sin hablar
(si uno habla, pierde)
Un poquito mirando al cielo
(se mira al cielo)
que se ha muerto mi abuelo,
otro poquito mirando a la tierra
(se mira al suelo)
que se ha muerto mi abuela.

Al terminar esta estrofa, la que hace de "ama" comienza a dar palmadas a ritmo seguido sobre la espalda del que está "debajo" cantando:

Txitas, txitas, a esconder
que la madre os va a coger,
Una, dos, tres (se contaba hasta un número determinado de antemano).

Al tanque o al bote

Juego de niños y niñas.

Se ponían algunas piedras en un bote de conservas (tomate o pimientos -piper-pote-) y se le cerraba la boca, aplastando sus paredes.

Se hacía un círculo en el suelo. El jugador (elegido a sorteo) era el que se tenía que *quedar* en este círculo cuidando el tanque.

Uno de los jugadores libres tiraba el tanque lo más lejos posible y mientras tanto los jugadores huían a esconderse, el que se quedaba corría en busca del tanque, lo cogía y volvía al círculo golpeando el suelo con el tanque un determinado número de veces. En cuanto acababa de pegar el suelo gritaba: pote-pote, veo a..., indicando el nombre del jugador al que ha visto, porque no le ha dado tiempo a esconderse.

En este caso, el que había sido visto, era el que se *quedaba* en el siguiente juego.

Los que están escondidos se pueden librar si saliendo del escondite llegan hasta el círculo y cogiendo el *pote* dan varios golpes con el mismo diciendo: *pote-pote, por mí*.

A kalabá esconder

Juego de niños y niñas.

Uno de los niños es el que se tiene que *quedar* (azpi). El resto de los niños se esconden.

El que se *quedaba* (designado por una de las muchas fórmulas utilizadas), apoyando la cabeza sobre los brazos cruzados y éstos contra la pared o árbol, contaba en voz alta: 1, 2, 3, hasta un número determinado con anterioridad. Al finalizar el número gritaba "vale", o también "voy" y salía en busca de los que se habían escondido.

Si el que se había *quedado* (el azpi) avistaba a alguno y le reconocía, volvía hacia el punto de salida y tocándolo decía "pido por fulano" (el nombre del que había visto). En este caso el nombrado quedaba fuera de juego. Pero los escondidos podían librarse ganándole a la carrera al azpi o sorprendiéndolo llegando antes que él al lugar de origen y diciendo la fórmula: "Pido por mí".

Un dos tres carabá

Juego de niños y niñas.

Uno de los jugadores al que le había tocado *quedarse* por uno de los muchos sistemas de elección, apoyaba sus brazos contra la pared, con los ojos tapados.

El resto de los jugadores se colocaban detrás, todos a una misma distancia.

El que se *quedaba*, mientras apoyaba sus brazos contra la pared, con la cara escondida, decía: "Un, dos, tres carabá" y volvía la cabeza hacia los jugadores colocados detrás de él. Estos, mientras decía esa frase avanzaban hacia él y si al volver la cabeza sorprendía a alguno, moviéndose éste tenía que volver a la línea de salida.

Para *quedarse* libre había que llegar hasta la pared y tocarla, sin ser visto, esperando a que llegase el resto de jugadores. Cuando llegaban todos, se echaba a correr y el que se *quedaba* salía en persecución de los demás hasta tocar a alguno y éste sería el que se *quedase* en el siguiente juego.

A lapur y mikelete

Juegos de niños y niñas.

Los jugadores se dividen en dos bandos, que son elegidos mediante el sistema siguiente:

Se colocan en corro y uno de ellos comenzando por una sacudida de la mano al aire, va señalando con una letra o número a cada uno de los jugadores: Si es letra, a, b, c, etc., al llegar a la l dice "lapur" y al llegar a la m "mikelete". Al que le corresponde "lapur" pasa al bando de los "ladrones" y al que le toca "mikelete" al bando de los "guardias". Cuando se contaba por el sistema de los números se determinaba de antemano el número y al llegar a ese número a los dos siguientes les correspondía "lapur" y "mikelete".

Los "ladrones" están sueltos dentro del espacio fijado anteriormente. Los "guardias" tienen que apresarlos y llevarlos hasta el lugar determinado. El apresado queda detenido. (Generalmente tocando con la mano derecha a una pared o un árbol). Los siguientes apresados a medida que les van cogiendo los "guardias" se suman al preso primero, formando una cadena.

Algunos de los guardias vigilan a los detenidos y el resto se dedica a apresar ladrones. El juego termina cuando todos los "ladrones" han sido apresados, pero si alguno de los que todavía están sueltos, esquivando a los guardias, toca a alguno de la cadeneta, todos los ladrones tienen oportunidad de escaparse del cautiverio.

Tres navíos en el mar (“Trenavíos en el mar”).

Se hacían dos bandos. El número de cada uno dependía del número total de jugadores. Se echaba a suertes por medio de los sistemas de elección de zona descritos para ver a quiénes les tocaba ir “a buscar”.

Se demarcaba la zona. En este juego es importante la demarcación de zona porque en caso contrario, sería imposible “cazarle” al grupo fugado.

Cuando el grupo que se tenía que esconder estaba ya a cubierto, gritaban: “Trenavíos en el mar”. Los que tenían que ir a buscarles contestaban: “Otros tres en busca van” y se salía a la búsqueda del otro grupo.

Cuando los del grupo perseguidor daba con los fugados, éstos se *quedaban*, pasando los perseguidores a perseguidos.

JUEGOS DE HABILIDAD**II. 44.7.- Yo-yo.**

Juego de niñas.

Los yo-yos se compraban en las *marchanteras*, o los realizaban las propias niñas con dos botones un poco grandes, que se cosían juntando las dos caras interiores. A los botones se les cosía un hilo un poco grueso, de un metro de largo aproximadamente, en lo que hacía de eje central. Por el otro extremo se anudaba formando anilla para meter el dedo corazón.

El juego consistía en coger en la mano los botones con el hilo enrollado sobre su eje e impulsarlos hacia abajo, volviendo a recogerlo por tracción, haciendo que el hilo quedase enroscado, para volverlo a impulsar hacia abajo.

II. 44.8.- Aros.

Juego de niños y niñas.

Los aros de los chicos eran de metal y los de las chicas de madera.

Aros de metal

Al aro de metal se le hacía rodar, siendo conducido por una manilla metálica (8 mm. Ø). Esta manilla tenía la punta doblada en forma de gancho.

Se trataba de guiarlo como si fuese en bici, y se trataba de demostrar la habilidad de cada uno.

Cuando no se tenía manilla, el aro era dirigido con el dedo índice, golpeándolo con la mano.

Aros de madera

Se les hacía rodar igual que el aro de metal. Cuando para conducirlo se utilizaba un palo en lugar del alambre de hierro, se le hacía rodar a base de darle golpes.

En ocasiones se hacían carreras de aros, y en otras simplemente se paseaba con los mismos.

JUEGOS DE LENGUAJE

En los días lluviosos, se juntaban en grupo niños y niñas y jugaban a trabalenguas, a acertijos, a hablar con la p, o la m, etc.

II. 44.9.- A hablar con la t o la p.

Había que anteponer a la sílaba de cada palabra la sílaba de antemano determinada:

Para decir: DAME CROMOS
TIDA-TIME TICRO-TIMOS.
PIDA-PIME PICRO-PIMOS.

II. 44.10.- Trabalenguas.

Porque te quiero,
quiero que me quieras,
te quiero más que me quieras,
¿qué más quieres?
¿quieres más?
o ¿quieres que te quiera más?.

* * *

Ese dicho que tú has dicho
que ese dicho yo no he dicho,
si no lo hubiera dicho,
estaría mejor dicho,
por haberlo dicho yo.

* * *

En un trigal
había tres tigres
un tigre, dos tigres, tres tigres.

* * *

El Obispo de Constantinopla
se ha desconstantinopolizado,
el desconstantinopolizador,
que lo desconstantinopolice,
buen desconstantinopolizador será.

* * *

El cielo está enladrillado,
quién lo desenladrillará,
el desenladrillador que lo desenladrillare,
buen desenladrillador será.

* * *

A los niños que tenían dificultad para pronunciar la r, se les hacía repetir:

El perro de San Roque
no tiene rabo
porque le ha comido
el carramarro.

II. 44.11.- A nombres.

Juego mixto.

Es un juego de letras. Se realiza entre dos jugadoras. El que hace de *ama* en un papel o sobre el suelo pinta la primera y última letra de un nombre, y tantas rayas como letras tenga. El juego consiste en ir rellenando los huecos. Se procuraba poner nombres difíciles. Si se acertaba pasaba a ser *ama* y continuaba el juego.

H - - - - - o
H e r m e n e g i l d o

JUEGOS VARIOS

II. 44.12.- Pase misi (a la limón).

Juego de niños y niñas

Dos niños/as se ponen de cara y entrelazan sus brazos formando un arco. Los demás niños y niñas unidos por los hombros o la cintura formando cola, van pasando por dicho arco al compás de la siguiente canción:

A la limón, a la limón
la torre se me ha caído.

A la limón, a la limón
haberla levantado.

A la limón, a la limón
no tenemos dinero.

A la limón, a la limón
nosotros lo tenemos.

A la limón, a la limón
con qué se hace dinero.

A la limón a la limón
con cáscaras de huevo.

Por aquí, por aquí pueden pasar,
pase misí, pase misá,
por la puerta de Alcalá
los de alante corren mucho
y el de atrás se quedará, rá, rá.

Al decir *rá-rá* bajan los brazos y atrapan al niño que en ese momento pasa por debajo del arco y le preguntan al oído: “¿cielo o infierno?, o “azúcar o chocolate?, o ¿naranja o limón?”. El niño tiene que decidirse por una de las dos opciones. Previamente, en secreto, cada uno de los dos niños que formaban el arco estaba definido como una de las dos propuestas (cielo o infierno, etc.), por lo que el atrapado, según la respuesta que daba, debía colocarse detrás del que le correspondía. Se repite el juego sucesivamente y así se van formando dos grupos.

Cuando ya no quedan niños para ser “cogidos”, se preparan los dos grupos, uniéndose fuertemente entre sí y se realiza una lucha (una especie de soka-tira, sin cuerda). El grupo que arrastra a su contrario es el que queda ganador del juego.

II. 44.13.- A China-Japón.

Cuando se veía por la mañana a un compañero de clase se le gritaba “China-Japón” y se le pegaban dos golpecitos (“cocos”) en la cabeza.

Este juego surgió y se mantuvo en la época de la guerra China-Japón, hacia los años cuarenta.

II. 44.14.- A tumbas.

Juego de niñas.

Se hacía un agujero en la tierra donde se introducían flores y algún recorte de alguna estampa, piedritas de colores, etc. y se tapaba con un cristal.

Se visitaba todos los días y se enseñaba la tumba a las demás amigas. También se escarbaba la arena y se observaba si seguía la tumba en el lugar hecho.

Los chicos se dedicaban a romper las tumbas realizadas por las chicas.

II. 44.15.- A hacer burbujas.

Juego de niños y niñas.

En una botella, se vierte agua mezclada con jabón y se remueve.

Con la pajita se sopla en la citada mezcla y salen al exterior las burbujas.

II. 44.16.- Vuelan Vuelan.

Juego de niños y niñas de corta edad.

Entre los que juegan una/o hace de *ama*, que se coloca sentada.

Todos los niños ponen el dedo encima del *alda* de la que hace de *ama*.

Cuando el *ama* dice: “vuelan-vuelan...”, los niños deben de estar muy pendientes de lo que va a decir, ya que si nombra un animal que realmente vuela, por ejemplo pájaros o moscas, los niños deberán levantar el dedo índice, mientras que si el animal u objeto que nombra el *ama* no vuela, por ejemplo: burros o mesas o pájaros muertos, deben de abstenerse de levantar el dedo.

El que hace tres faltas sale del juego y al término del mismo, el *ama* le castiga mandándole hacer tres cosas.

II. 44.17.- Juegos con animales.

Juegos de niños.

A por nidos

A por nidos solían ir los niños en grupos pequeños. Esta actividad se practicaba en primavera.

Los niños se preocupaban de cuidar las ocasiones en que los pájaros estaban haciendo el nido. Se cogían las crías de los gaviñanes y cuervos. Se respetaban siempre las golondrinas, porque se decía que le habían quitado las espigas de la corona a Jesucristo.

Descubierto el nido, éste era visitado durante varios días. Decían:

1º. Kabie iten dabil

2º. Arrautsa dauka.

3º. Ume gorri. (Está recién nacida la cría).

4º. Le salen los cañones.

5º. Le salen las plumas.

Pasados diez días, que duraba todo el proceso, solían ir a coger las crías.

Carreras de ranas

En el riachuelo se cogían las ranas. Les metían a las ranas una paja fina por el culo y soplaban hasta que se hincharan. Después las ponían sobre el agua y al estar hinchadas no podían sumergirse y el juego consistía en ver qué rana llegaba antes a la meta. Cada jugador animaba a la suya.

Hacerle fumar al murciélago

A los murciélagos que se les había cazado al atardecer, con unas ramas se les hacía fumar.

Sapaburus

Los sapaburus se pescaban a mano, en ríos de escaso caudal. En Durango, en la zona de Madalena en *río grande* y *río chiquito*. Se les metía en un botellín lleno de agua.

Lagartijas

A las lagartijas se les cortaba el rabo con una piedra para ver cómo se retorcia el mismo.

Abejorros

A los abejorros se les ponía en su parte trasera papeles de fumar, con el fin de que efectuasen un vuelo llamativo.

Soli-solitaña

La solitaña, *marigorringo*, (*Cocinella septempunctata*) de color rojo brillante con motas negras, era respetada por los niños. Cuando se encontraba uno de estos insectos se le ponía encima de la palma de la mano y se le cantaba:

Soli solitaña
vete a la montaña
y dile al pastor,
que salga el sol
para hoy y pa mañana
y pa toda la semana.

Caracoles

La recogida de caracoles, en sí misma, ya era una actividad propia de niños/as.

Al caracol, colocado en la palma de la mano, se le cantaba:

Caracol, miricol
saca los cuernos
y vete al sol.

También se hacían carreras con ellos, colocándolos alineados sobre una piedra lisa.

Estas dos últimas actividades: *solí-solitaña* y *caracoles*, también las practicaban las niñas.

Caza de grillos

Era ésta una actividad que se practicaba en verano.

Los niños cuando oyen cantar al grillo: *cri-cri*, se acercan silenciosamente a los agujeros donde están los mismos, con el fin de atraparles.

Con una pajita o hierba fina y larga, se les hace cosquillas, con lo que salen lanzados del agujero y los niños que están colocados detrás del mismo, los apresan.

Si los grillos no salen es costumbre mearles en el agujero, en la creencia de que así saldrán con más facilidad.

Se les metía en una cajita de cartón, a la que se le habían hecho unos agujeros.

Se les alimentaba con lechuga y en ocasiones se le añadían unas gotas de vino, para que cantaran más.

En la actualidad venden jaulas pequeñas propias para ellos.

II. 44.18.- Juegos con plantas y frutos.

Actividades propias de niñas.

Entre estas actividades podemos destacar la recogida de fresas silvestres, perutxus, andrinas, moras. Con las moras, una vez cansadas de comer, se pintaban las niñas la cara, sobre todo *bigotes*.

Era costumbre, más entre los niños que entre las niñas, ir a *mangar* manzanas, peras, uvas, cerezas, etc. a las huertas próximas y lejanas. En el barrio Madalena esta acti-

vidad era practicada en el callejón que conducía a Madalena-oste. Las aldeanas que venían a vender a la plaza, ataban junto a la casa de Solano sus burros y allí ejercían su actividad los niños de aquella zona.

Las cerezas era costumbre que las niñas se las colocasen como pendientes.

Se recogían flores, sobre todo *txibiritas* para hacer collares, o se adornaban con coronas que iban formando con amapolas (*abibollis*) y hacían anillos para sus dedos con la *cuscuta* (planta parásita).

Los pétalos de las rosas se empleaban para hacer colonia, macerándolos en agua o en alcohol. También los pétalos de rosas rojas servían para pintarse los labios.

Había plantas que no se tocaban, entre ellas, la denominada popularmente entre los niños *comida de serpiente* o *de culebras*, considerada como venenosa. Es un fruto en forma de bola pequeña, de color rojo cuando está madura.

Otra planta que no se cogía era la que le llamaban los niños *mea camas*. Se creía firmemente que el niño que jugaba con esta planta se orinaba en la cama.

Con las margaritas se hacían juegos de adivinanza, al deshojar la margarita y por cada pétalo, se decía: "Sí", "No", "Sí", "No". Si al finalizar de deshojar, el último pétalo había coincidido con la palabra Si, el casamiento estaba asegurado, o por el contrario si la palabra última era No, es que la niña se quedaba soltera.

Soplando los filamentos de diversas plantas, éstas se desprendían por ligeras y emprendían un vuelo por impulso del aire, mientras se decía:

Sube María, Sube María,
Baja María, Baja María.

JUEGOS DE ADULTOS CON NIÑOS DE CORTA EDAD**II. 44.19.- A arreburrichicos.**

Los niños pequeños se montan sobre las espaldas de los mayores, o también sobre los hombros. A esto le llaman: *arreburrichico* o *arreburros*.

II. 44.20.- Era un gato grande.

La madre, o una persona mayor, le canta al niño pequeño, haciendo los consiguientes gestos:

Era un gato grande,
que hacía ron-ron,
muy acurrucado en su almohadón,
no abría los ojos,
se hacía el dormido,
movía la cola con aire aburrido.

Era un ratoncito chiquito, chiquito,
que asomaba el morro por un agujerito,
desaparecía, volvía a asomarse
y daba un gritito, ¡cris, cris!

Salió de su escondite,
corrió por la alfombra,

qué miedo tenía hasta de su sombra,
cuando de repente sintió un gran estruendo,
vió los ojos grandes de un gato tremendo.

II. 44.21.- Aquí te espero.

Cuando el niño comienza a andar, la madre o uno de los de casa se pone a corta distancia del niño y agachada y con los brazos abiertos le dice:

Aquí te espero
comiendo un huevo,
una sopita
y un caramelo.

II. 44.22.- A Ku-ku.

Cuando el niño pequeñito está distraído con su madre que le sostiene en brazos, otro niño o persona mayor se coloca por detrás y asomando la cabeza sobre los hombros de la madre, dice ¡KUKU! y se esconde.

El niño vuelve la mirada hacia la parte donde ha oído la voz; al poco tiempo, asoma otra vez por el hombro opuesto y le grita nuevamente ¡KUKU!. Se repite el juego hasta que se da a conocer.

II. 44.23.- A la silla de la reina.

Dos niñas colocando sus manos extendidas y entrelazadas, hacen de sillón. Encima se coloca el niño y se le mece o pasea cantando:

A la silla de la reina
que nunca se peina
si se peinaría
de culo se caería
un día se peinó
y de culo cayó.

Al decir las palabras de la última frase, se sueltan las manos y se hace ademán de dejarle caer.

II. 44.24.- Kukurruku.

La madre o uno de casa le dice al niño recitando:

Kukurruku
- Zer biozu?
burua miñ
- zeñek egin?
Ollarrak
- Nun da bera?
Basuan
- Zer egiten?
Txotxak batzen
- Txotxak zetako?
Sua eiteko
- Sua zetako?
Abadierantzeko
- Abadia zetako?
Gure arima salbatuta zerura joateko.

II. 44.25.- Cinco pollitas.

Cinco pollitas
tiene mi tía,
una le salta,
otra le pía
y otra le canta
la sinfonía.

JUEGOS ORGANIZADOS EN FIESTAS POPULARES

Son muchos los juegos que organizan los adultos para que disfruten los niños en las fiestas populares. Entre otros señalamos los siguientes:

II. 44.26.- Carrera de huevos.

Consiste en hacer un recorrido con una cuchara en la boca, sobre la que se ha depositado el huevo, intentando que éste no caiga. Si se hacen relevos, el jugador al terminar su recorrido tiene que depositar el huevo directamente y sin usar las manos sobre la cuchara que sostiene en la boca el compañero.

II. 44.27.- Rompepucheros.

El juego consiste en romper pucheros de barro colgados de una cuerda que es manipulada por una persona para hacer que los pucheros suban y bajen de altura. El jugador con los ojos tapados intenta romperlos con un palo. Los pucheros están llenos de agua o caramelos, confetis de papel, serrin, etc.

II. 44.28.- A la sopa boba.

Se sientan dos o cuatro jugadores en una mesa con los ojos tapados. Cada uno de ellos tiene una cuchara. Se coloca en la mesa una gran fuente con merengue y los jugadores deben intentar darse de comer unos a otros. Para evitar en lo posible las manchas en la ropa se pone a cada jugador una sábana a modo de servilleta.

II. 44.29.- Carreras de sacos.

Los niños se introducen en un saco, que les llega hasta la cintura. El juego consiste en dar saltos dentro del saco, para llegar a una meta que se establece de antemano.

II. 44.30.- Llenar una botella de agua.

Consiste en llenar una botella situada en un extremo del recorrido. El agua se recoge con un plato de un balde situado en el otro extremo.

II. 44.31.- Coger monedas con los dientes.

Hay diversas formas. Una es sacarla de un balde lleno de agua. Otra forma es mojando la cara del jugador y a continuación coger la moneda oculta en harina, de una bandeja. Y la otra forma es conseguir la moneda pegada a una sartén ennegrecida con hollín o betún, y que cuelga de una cuerda.

Estos y más juegos se han practicado en Durango. En la fiesta de la ermita de la Magdalena, era D. Isaac Uribealago (G.B) el que los organizaba.

OTROS JUEGOS INFANTILES

II. 44.32.- A hacer lo que hace el primero.

Juego de niños y niñas

Primeramente se procede a hacer la elección para establecer el orden de la fila de los participantes en el juego.

Se ponen en fila todos. Comienza el primero a correr y a hacer lo que le parece; tocar aldabas, un árbol, una casa, etc., y todos los demás le tienen que imitar.

El que no imite al primero tiene falta y pagará una *prenda*.

II. 44.33.- A hacer calaveras.

Juego mixto

En la época en que se recoge la calabaza, a partir de Agosto, era costumbre, usando una de ellas, hacer calaveras.

Se vaciaban y se le practicaban unos cortes para simular los ojos, la nariz y la boca y se le colocaba dentro una vela encendida.

En ocasiones se ponía la calavera delante de la puerta de entrada de una casa y se tocaba la aldaba, mientras los niños escapaban. Otras veces eran colocadas en los portales para asustar, sobre todo, a las niñas.

II. 44.34.- Al bote de carburo - Txoletakaz tiroka

Juego de chicos

Se abre en la tierra un agujero que tenga capacidad para meter en él un bote de conserva -pimiento o tomate- / *piper pote*. La profundidad del agujero tenía que tener entre la 1/2 y los 2/3 de la altura del bote.

Se echa encima una cantidad de agua que cubra las 3/4 partes de la capacidad del agujero y un trozo de carburo. Se introduce boca abajo el *pote*, al que previamente se le ha practicado un agujero en su base.

A un palo, que se tiene ya preparado, lo más largo posible para evitar accidentes, y al que en un extremo se le ponen papeles, o algo que arde, se le da fuego. Se pone llama encima del bote hasta que se siente hervir al agua que al contacto con el carburo se inflama y el gas que se origina en el interior del bote explota y lanza éste por los aires. El interés del juego está en conseguir la máxima altura en el lanzamiento del bote.

Este juego, en su tiempo, fue considerado como muy peligroso.

II. 44.35.- Kontrarijora

Juego de niños.

Transcribo a continuación la descripción que de este juego hace Alejandro Urigoitia:

“Devoraba hace algunos años a los jóvenes de Durango el deseo de poseer una nuez que despedazara con su dura cáscara a cualquier otra nuez.

Para practicar el juego se gritaba: ¡Kontrarijora ...! = ¡al contrario!, y cuando éste aparecía, un tercer compañero tomaba las dos nueces en sus manos y las apretaba fuertemente entre sí.

El dueño de la nuez vencedora, comía la nuez rota”.

El citado autor que describía este juego el año 1929, señalaba que ya entonces no se practicaba.

II. 44.36.- Juegos de cartas.

Los niños juegan a cartas, a juegos sencillos: *a la brisca*, *a los sietes*, *al chinchón*, etc.

Tres-treska

Este juego de cartas era descrito por A. Urigoitia, el año 1929, señalando que ya entonces no se jugaba, igual que el anterior.

De las cuarenta cartas se eliminan tres sotas. Uno de los jugadores reparte una por una las treinta y siete cartas restantes.

Hecho esto, cada jugador va depositando sobre la mesa los pares que posea; por ejemplo: dos caballos, dos ases, etc.

Efectuado lo antedicho, el jugador que ha repartido las cartas, ofrece las suyas, del revés, al jugador contiguo para que elija una.

El jugador que ha recogido la carta ha podido con ella completar un par. Si lo ha hecho así, deposita el dicho par sobre la mesa, y ofrece a escoger una de sus cartas a su compañero más contiguo. De este modo se procede en el transcurso del juego.

Como fácilmente se prevé, llegará el tiempo en que todos, a excepción del que ha quedado con la sota, que por ser única no tiene par, hayan depositado todas sus cartas en la mesa.

El desafortunado que ha quedado con la sota (a quien llaman *tximiño*) ha perdido el juego.

Su mano, en pena de su mala suerte, pasa a ser el blanco de los puñetazos y pellizcos de sus colegas victoriosos. He aquí en qué forma.

Toma uno de los triunfadores todas las cartas, las revuelve y manda elegir una cualquiera al jugador vencido. Supongamos que éste elige el as de oro.

Coloca luego el vencido la palma de la mano sobre la mesa y el poseedor de la baraja echa a la mesa cuatro cartas comenzando por la parte superior, y otras cuatro comenzando por la parte inferior.

Si entre estas ocho cartas se hallaba el as de oro, aquí terminaba todo.

Pero en el caso de que en las ocho primeras cartas no haya aparecido el as de oro, se comienza a echar las cartas una por una (por arriba o por abajo, al arbitrio del vencido) hasta que aparezca sobre la mesa el ansiado as de oro.

Cuando aparece un tres cualquiera, descargan puñetazos sobre la mano del vencido, al son de las siguientes estrofas:

Tres-tres, Mariandres,
atofia zafa, gonarik ez;
iru opil ostuta
niri bapez emon ez,
ez, ez...

Cuando llega un as cualquiera da cada vencedor un buen pellizco en la palma de la mano del vencido, diciendo: pig.

Cuando llega, por último, un caballo o un rey, dan un puñetazo diciendo: txost.

En cuanto el vencido advierta la presencia del as de oro (en el ejemplo presente) sobre la mesa, debe inmediatamente cubrirla con la palma de mano.

Aquí da comienzo de nuevo al juego.

II. 44.37.- Juan y Pinchamé.

Juego de niños.

Un niño decía al resto de jugadores señalando a cada uno de ellos con la mano:

Juan y Pinchamé
fueron a nadar,
Juan se ahogó
y ¿quién se salvó?

Al niño que le había tocado la palabra *salvó*, tenía que decir: Pinchamé. Y el que hacía de *ama*, le pinchaba con una aguja o alfiler.

II. 44.38.- A alturitas.

Juego de niñas y niños.

Se echa a suertes para ver quien se queda.

El que queda no tiene que pillar a ninguno de los niños a ras de suelo. Los jugadores tienen que estar siempre en una altura mayor o menor. En el momento de pisar el suelo, puede ser pillado por el ama, y pasa a quedarse.

II. 44.39.- A la silla.

Juego mixto.

Es un juego que se realiza en grupo. Se ponen unas cuantas sillas en círculo. El n° de sillas será una menos que el n° de participantes.

Hay uno entre los jugadores que controla desde fuera. Este es el que da la señal de comienzo. Los jugadores comienzan a dar vueltas alrededor de la sillas. En un momento determinado, el que hace de juez, dará un grito, ¡ya! y es entonces cuando se sentarán los jugadores. Como hay una silla menos, el más rezagado no podrá sentarse y quedará eliminado.

Continúa el juego, pero antes se eliminará una silla.

Cuando queden únicamente dos jugadores se disputarán una única silla. Aquel que al final se siente, será el ganador.

II. 44.40.- A la zapatilla

Juego de niños y niñas.

Se formaba un corro. Todos los jugadores tenían que estar agachados, con los ojos cerrados y las manos atrás.

El que hacía de jefe, cogía la zapatilla en la mano y tenía que colocar la misma detrás de uno de los sentados, y seguía dando la vuelta hasta llegar al lugar donde había dejado la zapatilla. Si el otro jugador se había dado cuenta y la había cogido, se sentaban en el puesto que había dejado, y si no quedaba eliminado y se le manda-

ba a un corro más pequeño que se iba formando en el centro.

Se solía cantar antes de dejar la zapatilla:

Zapatilla o pañuelito por detrás
tris-tras
Si lo ves, no lo verás.
tris-tras
Ojos cerrados ya están
manos atrás, ya están
mirar pa arriba
que caen morcillas
mirar pa abajo
que caen garbanzos
a dormir, a dormir
que vienen los Reyes Magos.

Al Pañuelito. Al Calderón.

Juego de niñas.

Es el mismo juego. Cambia que en lugar de la zapatilla se deja un pañuelo.

II. 44.41.- Colecciones.

Las colecciones comienzan de una manera rudimentaria, se colecciona o almacena de todo: canicas, baturros, tabas, cromos, chapas, txintxus. Desde pequeños, los niños se acostumbran a coleccionar e intercambiar. Las colecciones son cuidadosamente seguidas. Yo misma recuerdo cómo teníamos anotados en una hoja o libreta los números que nos faltaban de la colección que estábamos realizando. Cuando hacíamos intercambio con otros niños, tachábamos aquellos números que recuperábamos a cambio de ejemplares repetidos: *repes*.

A continuación señalo algunas de las colecciones que se hacían en la década de los años 40 y que hemos recordado el grupo de duranguenses que aportamos datos a este estudio:

Cromos
Muñecas y vestidos (recortables).
Estampas
Blanca Nieves y los 7 enanitos
Hojas de árboles
Canicas
Baturros
Pinocho
Futbolistas
Tebeos
Cuentos de hadas
Pulgarcito
Capitán Trueno
Ajito y Cebollete
Alcázar y Pedrín

No ha sido usual el hacer colecciones de sellos y monedas.

II. 45.- ASOCIACIONES.

Cuando los niños son pequeños 3/6 años forman grupos mixtos; no hay distinción de sexos.

Es sobre todo a partir de los 7/8 años, cuando comienzan a formar sus propios grupos, por separado, niños y

niñas. Se forma la cuadrilla, "pandilla o panda". Entre las cuadrillas de distintos barrios, sobre todo de chicos, a veces hay rivalidades.

A partir de los 14 años, las chicas se ponen medias y los chicos pantalón largo, comienzan las cuadrillas mixtas. Pasan a un status distinto.

Actualmente tanto las relaciones citadas como las costumbres están en un profundo cambio. En las escuelas, colegios, institutos, etc. las clases son mixtas, y hay una relación constante de niños y niñas. Hacia los años 40 esta situación no se daba. Estaban bien diferenciadas las escuelas y colegios para chicos y chicas.

Las niñas desde pequeñas, llevan pantalón largo al igual que los chicos, es por esto que el rito del cambio de pantalón corto a largo y la puesta de las medias para las niñas, ya no tienen razón de existir.

Fotografías: Alejandro Zugaza, Foto Sol y José Ignacio García. Archivo Dpto. Etnografía Instituto Labayru.

Fotografías de Foto Germán reproducidas en *Durango Paisaje Urbano*. Museo de Arte e Historia. Durango, 1985.

Archivo de la Asociación Gerediaga de Amigos de la Merindad de Durango.

Plano: Angel Arregi.

Transcripciones musicales: Tere Basozabal.

BIBLIOGRAFIA

- ARREGI AZPEITIA, Gurutzi. "Juegos Infantiles en Durango" en *Etniker-Bizkaia*, IV y VI (Bilbao, 1979 y 1982)
- "Juegos infantiles tradicionales" en *Cuadernos de Historia Duranguesa* (Durango, 1983)
- Censo de Establecimientos Comerciales de la Comunidad Autónoma del País Vasco*. Eusko Jaurlaritza, Gobierno Vasco. Vitoria-Gasteiz, 1982.
- BUSCA ISUSI, José M^a. "Recetario del Duranguésado" en *Cuadernos de Historia Duranguesa*. Durango, 1981.
- Estudios Socio-Económicos Comarcales. Duranguésado. Cámara de Comercio Industria y Navegación*. Bilbao, 1973.
- ECHEGARAY, Carmelo. "Provincia de Vizcaya". *Geografía del País Vasco-Navarro* dirigida por Carreras Candi. Barcelona, 1921.
- ITURRIZA, J.R. *Historia General de Vizcaya y Epítome de las Encartaciones*. Ed. y notas de A. Rodríguez Herrero. Bilbao, 1938.
- Tomo Quinto de las Antigüedades de Vizcaya*. Año 1789. Manuscrito.
- LABAYRU, Estanislao J. de. *Historia de Vizcaya*, Tomo III. Bilbao, 1968.
- LARRACOECHEA BENGEOA, José María. *Notas históricas de la Villa de Durango*. Durango, 1983.
- LARREA, María Angeles. *Caminos de Vizcaya en la segunda mitad del siglo XVIII*. Bilbao, 1974.
- MADOZ, Pascual, *Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus posesiones de ultramar*. Madrid, 1847.
- MARTINEZ BILBAO, Unai. "Algunas orientaciones metodológicas sobre los juegos" en *Etniker-Bizkaia*, III (Bilbao, 1978).
- NOLTE Y ARAMBURU, Ernesto. *Catálogo de simas y cuevas de la Provincia de Vizcaya*. Diputación de Vizcaya. Bilbao, 1968.
- POZA, Andrés de. *De la antigua lengua. Poblaciones y comarcas de las Españas*. Biblioteca Bascongada de Fermín Herrán, Tomo 56. Bilbao, 1901.
- RUIZ OLABUENAGA, José Ignacio. *Atlas Lingüístico Vasco*. Servicio de Publicaciones del Gobierno Vasco. Vitoria-Gasteiz, 1984.
- TRUEBA, Antonio de. "Curiosidades históricas de Vizcaya. La Cruz de Goico-errotta" en *Euskal Erria*, IX (San Sebastián, 1883).
- VEITIA, Fausto A. y ECHEZARRETA, Ramón. *Noticias históricas de la Noble y Leal Villa de Tavira de Durango*. Bilbao, 1967.
- VICIOLA Y GARAMENDI, Juan Luis de. *Guía Comercial, Industrial y Tributaria de Vizcaya y Guipúzcoa*. Bilbao, 1926.
- VILLABASO, Camilo de. *Historia de Durango*. Biblioteca Vascongada Villar, nº 3. Bilbao, 1968.
- YRIZAR, Pablo de. "Los dialectos y variedad de la Lengua Vasca. Estudio lingüístico-demográfico" en BRSBAP, XXIX (San Sebastián, 1973).
- ZUGAZA, Leopoldo. "Publicaciones periódicas duranguesas" en IBIDEM, Artes y Letras, III (Durango, 1984).
- ZABALA, Vicente, S.J. "Los albores del deporte en Durango" en *Centenario / Mendehurrena 1880/1980. Colegio San José PP. Jesuitas - Durango*. Bilbao, 1980.
- Archivo Municipal de la Villa de Durango.