

**MUNIBE (San Sebastián)**  
Sociedad de Ciencias Naturales **ARANZADI**  
Año XXIII. N.º 4. 1971. Páginas 549-561

## **Algunos aspectos de la artesanía rural en Navarra.**

Por **FERMIN LEIZAOLA**

### **P R E A M B U L O**

Durante estos últimos años y a lo largo de las salidas que hemos efectuado por la extensa geografía del País Vasco con el primordial objeto de recoger datos sobre vida pastoril, con vistas a la realización de un trabajo monográfico sobre el tema, hemos tenido ocasión de recoger datos sobre oficios artesanales en francas vías de extinción. Nos referimos concretamente a los oficios de «kaikuegille» (fabricante de cuencos y cuezos de madera), «txoklero» (fabricante de zuecos o almadreñas), «uztaigille» (fabricante de collares de madera para el ganado), «yoargille» (fabricante de cencerros).

Todas estas ocupaciones, como se ve, están directamente relacionadas con la vida pastoril, ya que todos los objetos fabricados por estos artesanos son de mayor o menor uso entre los pastores.

Estos artesanos se encuentran establecidos en la parte noroccidental de la provincia de Navarra, en la región que ocupan los valles de Baztán y las Cinco Villas de Navarra principalmente.

Estas industrias rurales, reducidas a pequeños talleres de pueblo, en los que los secretos de fabricación se han guardado y transmitido tradicionalmente a través de los años, están a punto de extinguirse por imperativo de las técnicas modernas de fabricación con las cuales el artesano no puede competir.

En la actualidad el índice de vitalidad de uso de estos utensilios es muy restringido ya que muchos de ellos, en general, no cumplen la misión para la que en un principio eran fabricados. Es por ello por lo que nos hemos decidido a presentar este pequeño trabajo en el que queremos explicar el modo y la manera que tienen de hacerlos.

## L O S   A R T E S A N O S

### «KAIKUGILLE» (El fabricante de cuencos de madera),

Sumbilla es un pueblo del antiguo valle de Santesteban de Lerín, que posee unas 200 edificaciones entre casas y caseríos dispersos. Está situada a orillas del río Bidasoa, entre los pueblos de Echalar, Narvarte, Santesteban, Aranaz y Yanci.

La mayor parte de las edificaciones, así como la actual iglesia parroquial de la advocación de San Juan Bautista, están situadas a la parte izquierda del río Bidasoa, cruzándose de la carretera que de Irún se dirige a Pamplona por Velate a través de un alto y vistoso puente de tres ojos.

Sus casas, al igual que las demás de la zona, son de dos plantas y «gambara» y poseen la fachada principal en el lado menor de la planta rectangular, teniendo siempre la viga del caballete en posición vertical a la fachada.

En este trabajo vamos a tratar de explicar la técnica que emplea el artesano Francisco Larretxea para la fabricación de estos utensilios.

Francisco Larretxea es natural de Aranaz, es casado y nació en casa «Ibarla», tiene 49 años y desde hace tiempo vive en Sumbilla, en la casa «Ezkerrenea».

Esta casa se encuentra rodeada de las casas «Iparrea», «Andreta», «Txinepaita», «Etxezuria», «Xorazuria», y más alejada «Garakoetxe», que llaman «Indinabaita».

En la planta baja de la casa «Ezkerrenea» tiene su taller de carpintería Francisco Larretxea, pero el lugar donde fabrica los recipientes («kaiku», «abatza», «oporra», etc.) es delante de la fachada principal de la casa, es allí donde pegando a la pared y colgando de un listón están alineadas las herramientas de corte y sobre el suelo los bancos de trabajo, «alkiak», «urkak» y otros utensilios, que emplea para la elaboración de las vasijas de madera.

Francisco Larretxea aprendió el oficio de su abuelo Lorenzo Bereau, que era natural de la misma casa «Ibarla». Su oficio era «zurgiña», murió cuando éste tenía 9 años.

Lorenzo Bereau, aparte de fabricar «kaikuak», hacía «txokles» (zuecos), «seapotuak» (recipientes de madera para alojar la piedra de afilar la guadaña), «soluak» (solibos) y carbros para techumbres.

Su abuelo tenía a Francisco como nieto predilecto, pues era al único de los hermanos que le gustaba el oficio (1).

El oficio de «kaikuegille» requiere una especialización y una maña aprendida desde la juventud, por eso el padre de Francisco nunca sacaba tan bien como él las «tripas» a los «kaikuak», «oporrak», «abatzak», etc., pues a su padre le había enseñado su suegro, ya de mayor, y no tenía tan buena maña como Francisco, que había aprendido el oficio desde pequeño.

Ahora él trabaja de encargo, pero su abuelo solía ir a caballo desde Aranaz a Elizondo, en donde en el mercado que se celebraba vendía la mercancía de «kaikuak»... que había fabricado.

Francisco Larretxea, aparte de fabricar los recipientes de madera denominados «oporra», «kaiku», «abatza» y «zimitza», hace también mobiliario rústico (armarios, mesas y «kutas») con ornamentación típica del país y mangos para hachas (2).

(1) Francisco Larretxea tiene otro hermano, Pablo, que vive en Aranaz y que muy esporádicamente se dedica a la fabricación de «kaikuak»... De este artesano, Peña Santiago y Ayestarán publicaron en el anuario de Eusko-Folklore de 1961, tomo XVIII, un interesante trabajo.

(2) Le suele hacer los mangos al «aizkolari» «Arriya», siempre con madera de «bagua» (haya).

Como ya dijimos antes, nos limitaremos a explicar la técnica que emplea para la fabricación de estas vasijas de madera. Para ello emplea casi exclusivamente madera de «urki» (abedul) pero alguna vez también ha empleado madera de «altza» (alisó).

La madera la ha solido traer del cercano pueblo de Zubieta (en el valle del Ezkurra), de la zona de «Sorginzelaíta» y ahora la trae de la parte del monte Mendaur llamada «Guasta».

Los troncos los corta con sierra o con hacha y los acarrea arrastrándolos con «manduak» (mulos).

Un factor muy importante para la fabricación de los «kaikuak», «abatsak», etc., es la época de corte y la fase en que se encuentra la Luna, ya que de no atender a estos dos factores, los recipientes se rajan al poco tiempo de fabricarlos y son más fáciles de atacar por la polilla. Como regla general, nos dijo que los árboles de hoja redonda hay que cortarlos en creciente, «ilberri», y los de hoja aserrada «oskatua» en menguante, «ilbera», y siempre en los meses de invierno, cuando éstos no tienen hojas.

Los troncos de «urki» (abedul) los tala en «ilberri», en los meses de diciembre a febrero.

Ya en casa el tronco, lo corta en trozos, con sierra sobre el «asto» (burro) (Fig. 1). Los trozos son del tamaño que van a tener las vasijas en altura. Para medirlos emplea una regla de cuadradillo de 4 pies (Fig. 10).

Una vez tronzado el tronco en trozos, marca con el compás «konpasa» (Fig. 5) de hierro el diámetro que va a tener el recipiente; luego le da sobre el banco, «alki», la primera forma con el hacha, «aizkora», y le hace el asa, «kirtena». El «alki» va provisto de una argolla en donde se engancha la llamada «auzia» (Fig. 2), muy similar a las herramientas empleadas por los cesteros, cuchareros, «txokleros» y collareros y que éste emplea para desbastar la parte exterior del recipiente que llama «kanpo-ko-aldia». A continuación se coloca el «kaiku», «oporra» o «abatsa» en un molde llamado «urka» y que consta de varias medias cañas de varas que se encuentran introducidas en tierra, hincadas en forma circular varios centímetros, y sobresaliendo de ella unos 60 centímetros (Fig. 3). (Fotos N.º 3-4-5).

El recipiente se amarra a este molde por medio de una cadena que le da la vuelta y queda enganchado a presión por medio de un eslabón que tiene sin cerrar totalmente.

De estos moldes, «urkak», para sujetar los recipientes con el fin de inmovilizarlos y poderlos trabajar con más facilidad, tiene tres de diferente diámetro para con ellos poder sujetar las diferentes vasijas que fabrica.

Una vez colocado el incipiente «kaiku», bien sujeto en el «urka», comienza a practicar con unas barrenas de tamaño grande y pequeño (Foto 1-3), llamadas «taratiluak», un agujero en la zona central del tarugo que se dispone a ahuecar. Una vez hechas estas perforaciones teniendo mucho cuidado de que no atraviesen hasta el otro lado, se dispone a ir agrandando dicho agujero, ayudado por unas herramientas llamadas «errakiak», de punta redonda (figura 4A). Estas herramientas, que por lo general están fabricadas por algún herrero, «arotza», de la zona, tienen forma lanceolada y el extremo se encuentra curvado y muy afilado por ambos lados. La parte metálica de la herramienta se enmanga en un largo palo que sirve para manejar más fácil y eficazmente la herramienta. Para emplear este utensilio es preciso utilizar un palo o vara auxiliar que sirve de punto de apoyo a la herramienta que se maneja asíndola unas veces con la mano derecha en la parte media y con la izquierda en el extremo superior, y otras con la izquierda en la parte media y con la derecha en la superior, pero siempre auxiliado por medio de un palo en el cual se apoya, como hemos dicho más arriba, la «errakia» (véanse fotos 4 y 5). Hay que tener mucho cuidado de no romper en estos movimientos la «kirtena» (asa) o la pared del recipiente cuando ya está en fase avanzada, en el caso de fabricar «kaikuak».

Una vez que han quedado refinadas y acabadas las paredes del recipiente, coge otro «errakie», éste de corte plano (Fig. 4 B) y con la misma técnica explicada ya, trabaja el fondo de la vasija o cuenco hasta dejarlo plano, refinado y terminado.

Acabado el interior del cuenco lo quita del «urka» (Fig. 3) y ahora sobre el «alki» (Foto 2) refina la parte exterior por medio de un pequeño cepillo llamado «marrosketa». En la «kirtena» (asa), en el caso de hacer «kaikuak», hace tres agujeros con la «taratilua» (barrena) de forma que luego fácilmente los pueda unir y de esta manera dar forma al asa. Luego, por fin, le da los últimos toques y los refina con lija y cristal. (Fig. 7).

Una de las fases más importante de la elaboración de estos recipientes de madera es el secado, ya que de no tener cuidado es muy posible que la vasija se «pitze» (raje) una vez ya concluida o a los pocos días. Para que esto no ocurra y mande al traste toda la labor efectuada, el artesano procede a varias operaciones.

La primera de ellas es tener en cuenta a la hora de la tala, según dicen, la fase en que se encuentra la Luna, como ya se dijo antes. Otra es el quemado del fondo de recipiente con «ezpalak» (virutas) sacadas durante el proceso de darle la primera forma. Este quemado se efectúa cuando todavía no se ha refinado la vasija, y por fin, la última, es la de colocarlos en un lugar en donde no haya corriente, preferente a oscuras, en donde no reciban ni viento Norte ni Sur.

Al cabo de unos veinte días de estar en esta situación, ya no hay peligro de que se rajen.

Para la fabricación de los otros recipientes, tales como la «abatsa» y la «oporra», actúa de forma similar pero teniendo en cuenta que la «abatsa» es de mayor tamaño, llegando a tener una capacidad de hasta 18/20 litros y para hacerlas emplea la «urka» de mayor tamaño. Este recipiente suele tener forma tronco-cónica, con dos pequeñas «kirtenas» situadas diametralmente, a media altura, y poseyendo sendos agujeros y otras dos pequeñas asas, situadas sobre las anteriores, en el mismo borde de la vasija. Un poco más abajo del borde, por la parte exterior y en todo su derredor lleva un trazo grabado (Fig. 6).

Esta vasija la empleaban para recoger la leche y hacer en ella el queso.

La «oporra» es de menor tamaño que la «abatsa» y el «kaiku» aproximadamente de 1/4 a 1/2 litro de capacidad. Tiene forma tronco cónica, de paredes delgadas y con una única «kirtena» (asa) a media altura. Antes la empleaban los pastores amén de los leñadores y carboneros para tomar leche o leche con talo. Para su fabricación se emplea la misma técnica pero se vacía el interior amarrando el tronco en la «urka» pequeña. (Fig. 8).

El «kaiku», que suele llegar a tener una capacidad de seis y más litros, se empleaba antes exclusivamente para las labores de ordeño, tanto de ovejas como de vacas; ahora, tal como ya se ha dicho, se hacen otros «kaikuak» mucho más pequeños que no se emplean para el ordeño sino para decoración o para servir cuajada («gaztanbera»)

También nuestro artesano fabrica «zimitzak» (moldes de madera para hacer queso) que hace con cintas de madera que curva hasta darles la forma de vilorta, uniendo ambos extremos de la cinta con varios clavos remachados. El fondo de estos moldes está constituido por una tabla delgada de forma circular que lleva grabado a formón dibujos geométricos o signos astroláticos tales como rosetones multifoliados, discos radiales, discos radiales de brazos curviformes. etc. El fondo de estos moldes va provisto de varios agujeros que tienen el objeto de que a través de ellos gotee el suero durante la operación de prensado de los quesos (figura 9).

En otro tiempo han debido de existir en la zona de Sumbilla más artesanos «kaikugilleak» a juzgar por la existencia en varios caseríos como «Ordonborda», «Aldamenekoborda» y «Arretxe» de algunas herramientas específicas para estas labores.

**«UZTAIGILLE» (El fabricante de collares de madera para los ganados).**

El pueblo de Arrayoz se encuentra situado en el valle de Baztán, entre los pueblos de Mugaire e Irurita y su caserío se encuentra diseminado y dividido por la carretera que de Endarlaza se dirige a Elizondo.

En una de las casas más típicas, antigua casa-torre, del valle, concretamente en la llamada Jauregi-zarrea, vive el artesano llamado Miguel María Zelaieta Latasa. La casa Jauregi-zarrea está emplazada en la ladera del monte Larrasu (745 m.) y se trata de una interesante torre desmochada con superestructura de madera, a partir de su primera planta (Foto 8) e interesantes detalles de talla en la viguería y entramado, que serán objeto de otro estudio posterior.

Miguel María Zelaieta tiene el taller en la primera planta, junto a la cocina.

Este artesano nació en el cercano pueblo de Narvarte, en la casa «Aizatagorea» y aprendió el oficio que le enseñó su padrino, que era collarero, «uztaigille», natural de la casa Bustiola de Sumbilla; luego él con el tiempo fue adquiriendo experiencia. Sin embargo, no se dedica exclusivamente a este menester ya que lo alterna con las faenas y labores del campo.

Para la elaboración de los collares, «uztaiak» empleaba antes madera de «intxaurra» (nogal) que aunque es mejor es caro y difícil de encontrar y por ello ahora lo hace generalmente con madera de «gastaña» (castaño). Un punto importante que tiene muy en cuenta es la época de corte de los ondonos de «gastaña» que lo suele efectuar en el menguante (3) de Navidad a Año Nuevo («Iguerri ilbera», pero siempre antes de la primavera («antes de que comiencen los árboles a sudar»)).

La madera la suele traer de los alrededores de la regata Larrakaitz en Sumbilla y de allí la trae en camión hasta Arrayoz.

Tiene hecho un arreglo con Miguel Apezteguía, cestero de la casa Ventaberri, de Sumbilla. Este se queda con las varas delgadas de «gastaña», que le sirven para fabricar cestos y Zelaieta se queda con las gruesas que le sirven mejor para hacer los collares. Las varas deben de tener como mínimo 1,30 metros de longitud. Ya que los «uztaiak», que generalmente fabrica son para vacas y yeguas.

Las herramientas que emplea son la «aizkor» (hacha de tipo navarro), «machete». (figura 11), «marruza» (Fig. 11), «marruza» (Fig. 12), «billa-birgiña» (barrena), «uztai-markatze-ko burdiña» (hierro de marcar) (Fig. 13 a y b) y «marrusqueta» (cepillo pequeño). Aparte, también emplea clavos del tipo denominado de «cabeza cruzada».

A continuación vamos a describir someramente algunas de las herramientas que el artesano emplea, aunque el lector se hará una idea más completa de ellas observando las figuras y fotografías que ilustran este texto. La «marruza» y la «alki marruza» son muy similares a las empleadas por el «kaikugille» pero a las que éste denominaba «auzia» y «alki-auzia», o sea, banco para el «auzi». La «billa-birgiña» es una barrena o guimbeleta de tamaño pequeño que emplea para taladrar la madera y pasar los clavos de «cabeza cruzada» y unir el «uztai» y por fin la herramienta llamada «marrusketa» es un cepillo pequeño que usa para refinar las caras del «uztai».

Para la fabricación del «uztai» emprende las operaciones siguientes: A las varas, que actualmente son por lo general de madera de «gastaña», les quita la corteza «azala», las cuarteas por medio del machete y va sacando «uztai-gaya», especie de cintas de 1,30 metros de longitud y grueso y ancho variable. Una vez hechas estas cintas «uztai-gayak» (Fig. 16) las coloca, una a una, sobre el banco llamado «alki-marruza», en el primer agujero (Fig. 14) y por medio de la «marruza» que va enganchada al banco por un extremo, pudiendo de esta forma mover la «marruza» con la mano derecha de arriba hacia abajo asíéndola por el extremo opues-

---

(3) Cuando la Luna se encuentra en fase menguante.

to al que está sujeto al banco y que precisamente se encuentra enmangado. (Foto 6). Esta operación de desbaste se continúa hasta conseguir que los «uztai-gayak» queden de forma que se puedan doblar en toda su longitud. Para ello, luego de haber adelgazado la parte correspondiente al primer agujero, pasa el «uztaigai» al segundo, tercero, cuarto y quinto agujero hasta adelgazar todo el «uztai-gai» por igual, salvo la parte denominada «uztai-burua», que es más gruesa y en donde luego irá el cierre. Después de hecha esta primera operación de desbaste, refina bien las superficies, redondea las aristas y bisela las aristas interiores del «uztai» con ayuda de la «marrusketa». Luego introduce el «uztaigai» en agua hirviendo y después de algunos minutos procede a doblar el «uztia-gai» para hacer el aro o vilorta, procurando que la operación de doblado no sea muy brusca, para evitar que se produzcan «eskar-datuak» (roturas en el pliegue brusco).

El doblado lo hace a mano sin ayuda de molde alguno. Hay maderas como la de «in-txaurra-zarra» (nogal viejo) que es muy mala para doblar, pues es muy fácil hacerles «eskar-datuak» (roturas). Sin embargo, la madera de nogal fresco y joven es muy buena para trabajar; la madera de «lizarra» (fresno) es muy dura y él no la emplea.

Una vez hecho el collar, ata sus extremos, un poco cruzados, por medio de una cuerda y los deja secar al sol y al aire y es entonces cuando se ponen blancos.

Después de que los «uztaiak» están bien secos, procede a la decoración exterior de los mismos. Para ello tiene una serie de herramientas, unas de forma tubular (Fig. 13A) de boca aserrada, que van provistas de un mango para no quemarse al calentarlas y otras a modo de cuchillo dentado (Fig. 13 B) que coloca en el fuego para que se pongan al rojo y con las cuales luego va pirograbando los dibujos geométricos (rombos, círculos, líneas de dientes de sierra, triángulos, etc.) (Fig. 15 A-B-C-D-E y foto 7) del collar.

Antes de efectuar esta fase, prepara el sistema de fijación definitivo. Para ello, con ayuda de dos, tres o cuatro clavos une los extremos del «uztai». Los clavos son de «cabeza cruzada» y generalmente coloca dos clavos para los «uztai-beorak» (collares para yeguas) que son estrechos, y cuatro para los «bei-uztaiak», (collares para vacas) que son más anchos. Los clavos los introduce de la parte interior del «uztai» a la altura del «uztai-buru» (parte gruesa del collar) dejando el espesor de la otra rama del collar, que luego remacha la parte de clavo sobrante por la parte exterior del collar.

Para poder soltar con facilidad el «uztai», sin tener necesidad de desremachar los clavos, a los agujeros de la rama interior del «uztai» les hace unos agujeros corridos de forma de ojo de cerradura (Fig. 14 B), de tal manera que presionando un poco se puede desmontar y cambiar el cencerro gracias a que los mencionados agujeros corridos se encuentran ensanchados lo suficiente para que pasen con facilidad la cabeza o cabezas de los «clavos cruzados». Estos agujeros los hace con la herramienta que denomina «billabirgiña» (barrena) y los ensancha con lima redonda de «cola de ratón».

Hace dos tipos de «uztaiak» principalmente, aunque también ha hecho para ovejas. Los «uztaiak bearentzat» (collares para vacas) son mayores que los que hace para yeguas.

No usa más medida que el palmo y el metro para cortar a medida los «uztaigaya». Por ejemplo, para hacer un collar para vaca necesita una cinta de cuatro palmos aproximadamente, contados a partir del «uztai-buru».

Los collares tienen forma ovoidal. (Fig. 14).

Antes solía ir a vender «uztaiak» a los mercados de Elizondo, Burguete y a San Urbano de Odieta en donde durante la romería vendía collares, ahora trabaja solamente de encargo.

Aparte, como se ha dicho, de ir a las ferias de Elizondo y Burguete, iba a la Romería de San Urbano, en el valle de Odieta, con el que tiene Hermandad, lo que quiere decir que el ermitaño que va por todos los pueblos del valle de Baztán, Cinco Villas y Vera, portando la imagen y recogiendo limosnas, cuando llega a Arrayoz tiene cama y comida libre de gastos en la

casa de Miguel María Zelaieta y éste, a su vez, cuando va a San Urbano, al pueblo de Gasque a vender collares, también tiene gratis la cama y la comida.

Antes esta romería era muy famosa y acudía mucha gente de los contornos «a sacar misas» y según dicen el agua de una fuente próxima es muy buena para curar los granos, y al Santo se le implora mucho para curar el reuma.

Durante muchos años ha sido ermitaño de esta ermita Ignacio Astiasarán, que es de Auza, pueblo famoso por su curandera: estos últimos años el ermitaño era Mariano Latasa, pero el año pasado no fue por los pueblos ya que es labrador y el trabajo del campo no le dejaba tiempo para atender otras labores. El dinero que recogían se repartía entre el ermitaño, el cura y para misas.

Un dato curioso e interesante es el de que en uno de los postes del primer piso de la casa Jauregizarrea existe un nicho tallado en la madera del poste, en donde antes, según nos dijeron hubo una imagen. En esta estancia, según cuentan, en otro tiempo se casaron el mayorazgo de esta casa con la «etxeoandre» de Zubiría, casa del mismo Arrayoz, muy próxima a Jauregizarrea.

El oficio de «uztaigille» no es muy común pero ya he conocido a otro artesano de Errazu del caserío «Otondo» que también hacía «uztaiak».

## BIBLIOGRAFÍA

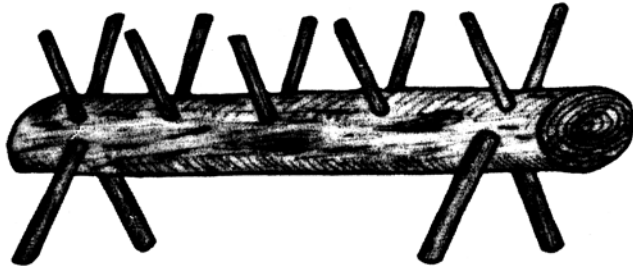
- AGUIRRE, José de.—Eusko-Bilkin-degi. IV Sección. Museo Vasco. San Sebastián.
- AGUIRRE, José de y JUNTAS DE COSTUMBRES POPULARES.—Erri oituren batzordea. Cuestionario n.º 3 de la industria quesera entre los pastores en Bol. de la Soc. de Estudios Vascos. Primer trimestre de 1921.
- ARANZADI, Telesforo de.—«Etnografía» en primer Congreso Internacional de Estudios Vascos. Oñate. 1918. Bilbao, 1919-1920.
- ARANZADI, Telesforo de, BARANDIARAN, José Miguel de, y EGUREN. Enrique de.—«Exploración de seis dólmenes de la sierra de Urbasa (Navarra)». Publicación de la Sociedad de Estudios Vascos. 1923.
- ARANZADI, Telesforo de.—«Escalaprones» en Revista Internacional de Estudios Vascos. Tomo XIII. N.º 4. 1922.
- ARIN DORRONSORO, Juan de.—«Notas acerca-del pastoreo tradicional de Ataun». II parte. Anuario de Eusko-Folklore. Tomo XVI. San Sebastián, 1956.
- AYESTARAN, José Antonio, y PEÑA SANTIAGO, Luis Pedro. —«Artesanía rural» en Anuario de Eusko-Folklore. Tomo XVIII. San Sebastián.
- BALENCIE, Gastón, LE BONDIDIER, Marguerite.—«Catalogue Illustré du Musée Pyrénéen du Château-for de Lourdes». Instituto de Estudios Pirenaicos. C.S.I.C. Zaragoza, 1953.
- BARANDIARAN, José Miguel de.—«Poto o vaso pastoril». Anuario de Eusko-Folklore, tomo I. 1921. Vitoria.
- BARANDIARAN, José Miguel de.—Hojas de Eusko-Folklore. Vitoria. 1923. N.º 34 (reeditadas en la Colección Auñamendi).
- BARANDIARAN, José Miguel de.—«Eusko-Folklore». Materiales y Cuestionarios. Publicación de Eusko-Ikaskuntza. Vitoria. 1923. N.º 36.
- BARANDIARAN, José Miguel ide.—«Algunos vestigios prehistóricos en la etnografía actual del pueblo Vasco». Anuario de Eusko-Folklore. Tomo XII. 1932. Vitoria.
- BARANDIARAN, José Miguel de.—«Industrias tradicionales derivadas de la leche en Ainhoa». Anuario de Eusko-Folklore. Tomo XV. San Sebastián. 1955.
- BARANDIARAN, José Miguel de.—«Bosquejo etnográfico de Sara». Anuario de Eusko-Folklore. Tomo XX. San Sebastián, 1963-64.
- CARO BAROJA, Julio.—«La vida rural en Vera de Bidasoa». Instituto Antonio de Nebrija. C.S.I.C. Madrid, 1944.
- CARO BAROJA, Julio.—«Análisis de la cultura». Centro de Estudios de Etnología Peninsular. C.S.I.C. Barcelona, 1949.

- CARO BAROJA, Julio.—«Los Vascos». Editorial Minotauro. Madrid, 1958. (2.<sup>a</sup> edición).
- CARO BAROJA, Julio.—«Un estudio de tecnología rural». Cuadernos de etnología y etnografía de Navarra. Pamplona. mayo-agosto. Año I. N.º 2. 1969.
- CAZAURANG. J. J.—«Pasteurs et paysans bearnais». Edit. Marrimpouey Jeune. Pau. 1965.
- ESTORNES LASA, Bernardo.—«Artistas anónimos». Erronkaliaren alte I. Tirada aparte de la Rev. Internacional de Estudios Vascos. Tomo XXI. N.º 3. San Sebastián. 1930.
- ESTRABON.—Libro III (Iberia) de su Geografía. Publicada en «España y los españoles hace dos mil años», por A. García Bellido. N.º 515 de la Colección Austral. Espasa Calpe.
- GARCIA Y BELLIDO, Antonio.—«España y los españoles hace dos mil años», según la Geografía de Estrabón. Libro 3-3-6 y III-3-7. Colección Austral n.º 515. Espasa Calpe.
- GARCIA Y BELLIDO, Antonio.—«La España del siglo I de nuestra era». Según C. Plinio. Libro XXXI. Colección Austral n.º 744. Espasa Calpe.
- GONZALEZ, Saturio.—«Industria pastoril en la sierra de Burgos». En Atlantis. Actas y memorias de la Soc. Esp. de Antropología, Etnología y Prehistoria. Tomo XVI. Cuadernos III y IV. Madrid, 1941.
- KRUGER, Fritz.—«Divagaciones sobre formas primitivas de saleros y de objetos afines». Munibe n.º 1-2 (Homenaje a don Telesforo de Aranzadi). San Sebastián, 1962.
- LE BONDIDIER, Marguerite, y BALENCIE, Gastón.—«Catalogue illustré du Musée Pyrénéen du Château-for de Lourdes». Instituto de Estudios Pirenaicos. C.S.I.C. Zaragoza, 1953.
- LEIZAOLA, Fermín de.—«Uztai-egillea» (constructor de collares de madera para ovejas). Anuario de Eusko-Folklore. Tomo XXII. 1967-68. Soc. Aranzadi. San Sebastián.
- LEIZAOLA, Fermín de.—«Abatsa o Apatza». Artículo sobre estos recipientes en el Diccionario de la Enciclopedia General Ilustrada del País Vasco. San Sebastián, 1970. Editorial Auñamendi.
- PANYELLA, Augusto.—«Los kaikuak» (kaiku) del Museo Etnológico de Barcelona». Rev. Munibe. Fascículos 1 y 2. 1962. San Sebastián (homenaje a don Telesforo de Aranzadi).
- PEÑA SANTIAGO, Luis Pedro, y AYESTARAN, José Antonio.—«Artesanía rural» (fabricación de objetos de madera en la villa de Aranaz). Anuario de Eusko-Folklore. Tomo XVIII de 1961. San Sebastián.
- PLINIO, C.—«Naturalis Historia», por Antonio García y Bellido. Colección Austral. Edit. Espasa-Calpe. Argentina, n.º 744. 1947.
- VIOLANT Y SIMORRA, Ramón.—«El Pirineo español». Editorial Plus Ultra. Madrid, 1949.
- VIOLANT y SIMORRA, Ramón.—«Enseres para la elaboración de quesos procedentes de Isaba (Navarra)». Munibe, fascículos 1 y 2 de 1962. Soc. C. N. Aranzadi. San Sebastián. En volumen homenaje a don Telesforo de Aranzadi.

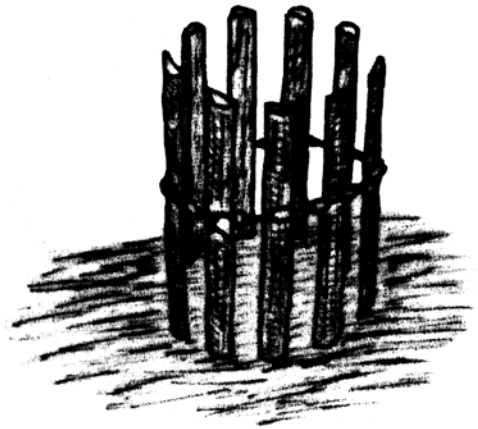
Por **FERMIN LEIZAOLA**

Miembro de la Sección de Etnología  
de la Sociedad Aranzadi, de San Sebastián.





1.—"ASTUA"



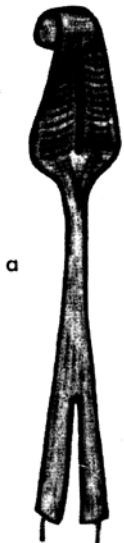
3.—"URKA"



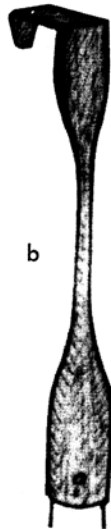
2.—"AUZIA"



5.—"KONPASA"

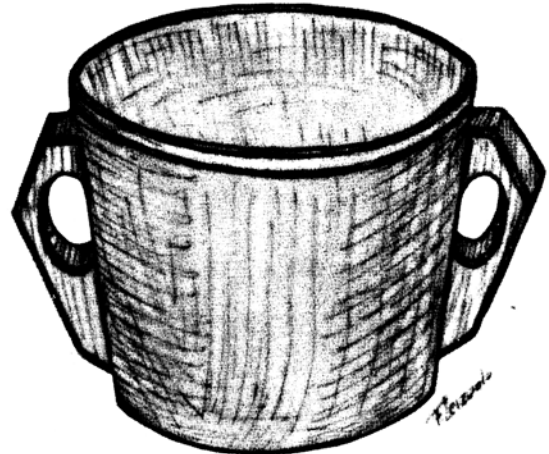


a

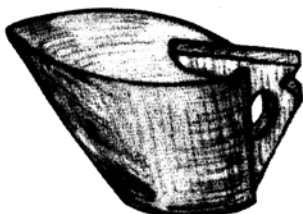


b

4.—"ERRAKIE"  
a y b



6.—"ABATSA"



7.—"KAIKU"



8.—"OPORRA"



9.—"ZIMITZA"



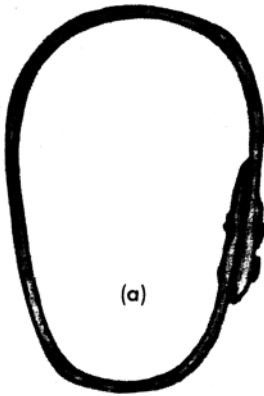
10.—REGLA DE 4 PIES = 48



11.—CUCHILLO PARA CORTAR LAS CINTAS CON LAS QUE SE HACEN LOS "UZTAIAK"



12.—"MARRUZA"



(a)

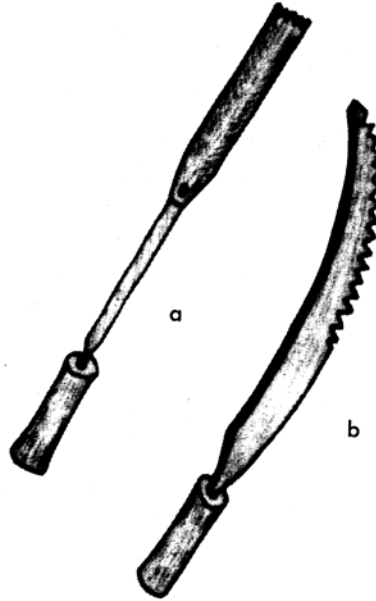


(b)



(c)

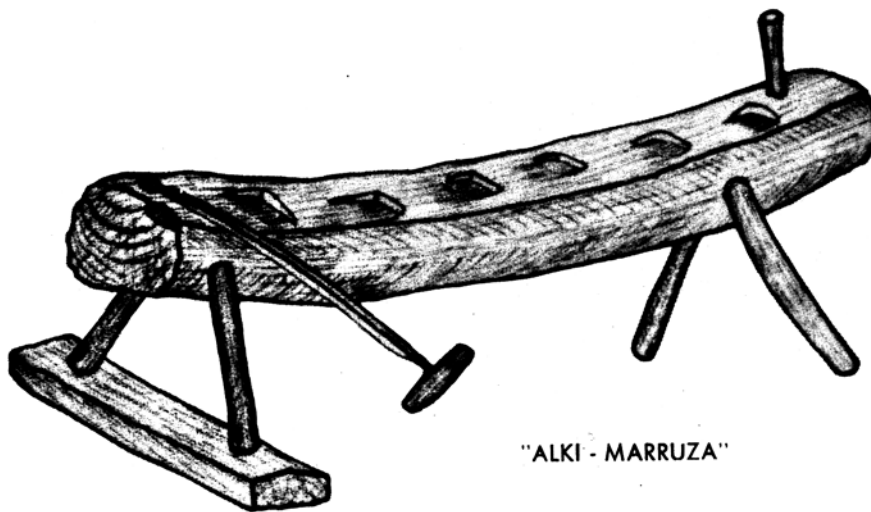
14.—"UZTAI"



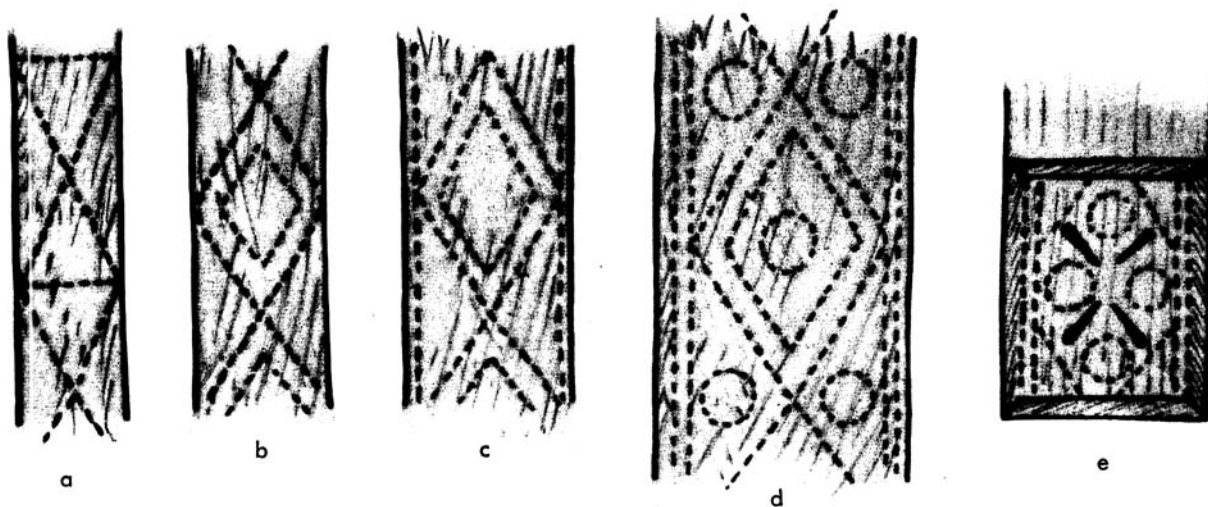
a

b

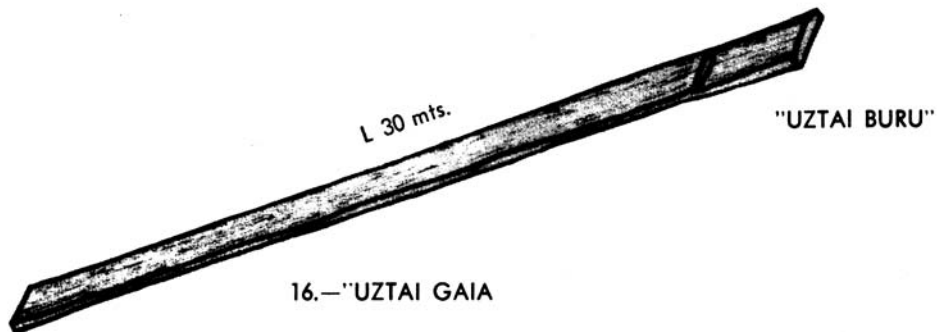
13.—"UZTAI MARKATZEKO BURDIÑAK"



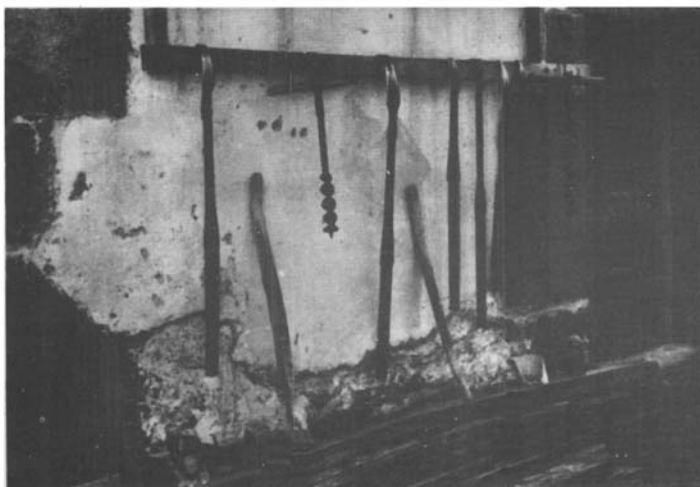
"ALKI - MARRUZA"



15.—DIBUJOS GEOMETRICOS PIROGRABADOS EN LOS "UZTIAK"



16.—"UZTAI GAIA



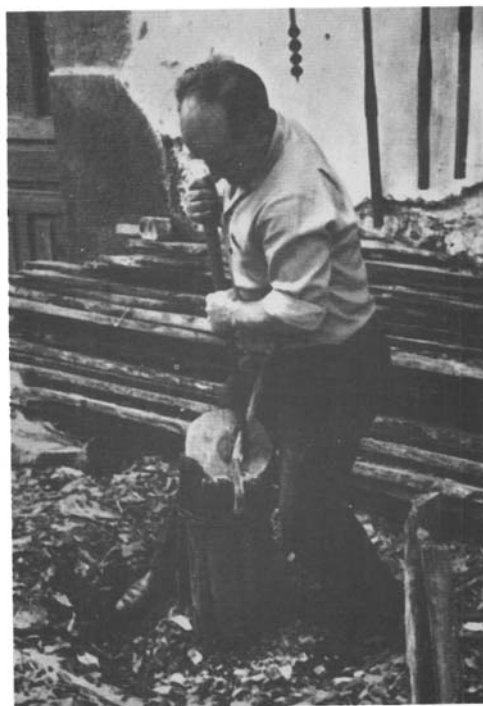
Fot. n.º 1. Principales herramientas que emplea el «kai-kugille»: «errakiek» y «taratiluak».



Fot. n.º 2. Dándole la primera forma al «kaiku» (exterior).



Fot. n.º 3. Haciendo el agujero con el «taratilu» para poder trabajar con los «errakiek».



Fot. n.º 4. Ahuecando el interior del recipiente.



Fot. n.º 5. Detalle del trabajo con el «errakie».



Fot. n.º 6. Preparación de los «uztai-gaiak» por medio de la «marruza».



Fot. n.º 7. Detalle de un «uztai» para vaca, pirograbado con dibujos geométricos.



Fot. n.º 8. Casa Jauregui-Zarrea de Arrayoz, donde vive el «uztai-gille».