

URDAIBAI

MAGAZINE ONLINE

2015

Nº

04

GESTIÓN DE PESCA

LAS DECISIONES
EUROPEAS NOS AFECTAN

|| MARIJESIAK EN BUSTURIALDEA

|| DON ANGEL ALLENDE SALAZAR, PROLÍFICO Y "BASCÓFILO"

|| INTXAUR SALTSA

|| PARQUE BOTANICO DE TXATXARRAMENDI

|| OGI SALUTAUE, PAN BENDITO

SIN MIEDO A SANTA CLAUS

En un mundo interconectado, en el que las distancias se acortan por comunicaciones cada vez más ágiles y directas, gracias a un transporte que avanza en accesibilidad, y a la inmediatez de la información, lo que se ha dado en llamar globalización socializa ideas, actitudes, aspiraciones...y genera gustos y hábitos comunes con tendencia a universalizarse.

Precisamente en este contexto, en el que se teme que las esencias se diluyan, las identidades se rebelan, se reivindicán y recobran su vigencia, con discursos actualizados y raíces fortalecidas. Conocer y transmitir nuestra historia, la evolución de nuestro territorio, de nuestras costumbres y formas de vida en toda su dimensión humana, espiritual, lingüística, socioeconómica, medioambiental,... es la premisa para construir proyectos de vida coherentes con el derecho y la responsabilidad de crecer y contribuir a la convivencia de la diversidad, de las colectividades y los pueblos.

Vivir, dejar vivir, ayudar a vivir entraña una filosofía de vida, una introspección, que bebe de la sabiduría de la historia genética o aprendida, pero siempre de la fuente de la cultural. Y es de ese poso de nuestra historia, de lo importante de nuestro pasado, de donde, cada invierno, brota espontánea una fraternidad, que parece implantarse de forma temporal en nuestro entorno. En tiempo de Navidad, tradiciones, emociones y sentimientos tienden a transportarse por el aire en un paréntesis familiar. Desprovistos, en gran medida, de la religiosidad de antaño, Marijeses, Reyes Magos, Olentzero,..., la antropología cultural perpetúa las tradiciones que nos aferran a nuestras raíces y nos ayudan a volar, con rumbo, en el mundo global. ■

URDAIBAI MAGAZINE ESTÁ REALIZADA INTEGRAMENTE POR EL EQUIPO DE NUEVA EUROPA S.L:

Idea, contenidos, textos, fotografías, diseño, maquetación y producción.

EDITOR:
NUEVA EUROPA S.L

Carlos Gangoit, 15, bajo Gernika-Lumo (Bizkaia)

nuevaeuropa@nuevaeuropa.com
www.nuevaeuropa.com

 **Zer ideia ona!**
nueva europa

ÍNDICE

ERREPORTAJEA



LEKUKO



KALERIK KALE



SAL TSA-PORRU



BERDEAN



BETI-JAI



¡SUSCRÍBETE!

Si quieres recibir la revista, contacta aquí:

nuevaeuropa@nuevaeuropa.com
tel.: 94 625 06 06

A photograph of a fisherman on a boat, wearing a blue vest and glasses, handling a large net full of fish. The background shows other boats and buildings in a harbor.

GESTIÓN DE PESCA,

LAS DECISIONES EUROPEAS NOS AFECTAN

La Unión Europea ha cerrado ya el acuerdo sobre el reparto anual de los Totales Admisibles de Capturas (TACS) y las cuotas pesqueras del Atlántico para 2016. Una decisión que afecta directamente a nuestro sector pesquero, ya que buena parte de las especies capturadas por los arrastres en el Cantábrico, como la merluza o el rape pueden verse afectadas por esta medida.

La eurodiputada vasca **Izaskun Bilbao**, vicepresidenta del Grupo de la Alianza de los Demócratas y Liberales por Europa (ALDE), que defiende en Bruselas los intereses de Euskadi y de nuestro sector pesquero, nos aclara los pormenores de estas medidas europeas.



Izaskun Bilbao, con diferentes representantes del sector pesquero en el Parlamento Europeo (Fotografía de Archivo)

¿Cómo afectarán a la flota vasca los nuevos acuerdos de pesca de la Unión Europea?

Estamos hablando de los acuerdos de reparto de cuotas para el ejercicio 2016, afectará de distinta manera. En los que respecta a la bajura las cuotas de anchoa y bonito se mantienen en los mismos niveles que en el ejercicio anterior pero no ocurre lo mismo con la merluza sur y el verdel que han sufrido una reducción del 22% y el 15% respectivamente. En la altura la noticia positiva es que se han incrementado las cuotas de la merluza del stock norte en un 19%, el gallo un 5%.

¿Y a la flota vizcaína y de Bermeo?

Las cuotas son asignadas al Estado español, debemos exigirle que realice el reparto de las cuotas de bonito y anchoa de manera rápida para que la flota pueda realizar sus previsiones. Respecto al verdel y la merluza Sur, la reducción ha sido muy fuerte, y podría tener graves consecuencias para el sector si en el reparto no se utilizan criterios flexibles para que pueda haber acuerdo entre las flotas afectadas tal y como lo manifestaba el Gobierno Vasco o no se tiene en cuenta las consecuencias sociales y económicas para las zonas costeras afectadas como Bermeo. Es por lo tanto importante seguir trabajando y exigiendo al Gobierno Español un análisis de toda la realidad y de las consecuencias de un reparto con una reducción tan drástica para nuestra flota.

¿Qué criterios se utilizan para alcanzar este tipo de acuerdos?

Los acuerdos se alcanzan el mes de diciembre de cada año por el Consejo de Ministros de los 28 Estados Miembros.



Puerto de Bermeo

Los criterios que utilizan son criterios científicos y siempre sobre la base de la precaución, pero debería ser más transparente. Creo que la aprobación de planes de gestión para cada una de las pesquerías podría ser la herramienta ideal para una mejor gestión de las mismas. Pero hasta ahora hemos visto por ejemplo con el de la anchoa, que el Consejo, los Estados, lo han paralizado. Los referidos planes permitirían hacer una aplicación regional de la política de las pesca y establecer criterios transparentes y que puedan compatibilizar una buena gestión con criterios de sostenibilidad, social, económica y medioambiental.

¿Cómo se defienden en Europa los intereses de nuestros arrantzales?

Apostamos por mantener y mejorar los acuerdos internacionales de pesca (Guinea Bisau, Cabo Verde...) que permiten faenar a los buques vascos en otras latitudes y manteniendo contacto sobre el terreno con regiones críticas (Viaje islas Reunión 5.11.2015). Uniendo a esta actividad el control para impedir la pesca no declarada y no reglamen-

tada y la lucha contra el dumping ambiental y social que afecta al fresco y transformado. Mejorando la imagen social del sector. Apostando por el cumplimiento del Tratado de Lisboa en materia pesquera para que el Parlamento Europeo tenga codecisión en la determinación de las Cuotas anuales de capturas de pesca mediante planes plurianuales de gestión de las pesquerías.

¿Cómo afectarán estas medidas al consumidor final?

Al consumidor final, es claro y sencillo, cuanto menos cuotas disponga nuestro sector menos pescado fresco y de la excelente calidad a la que estamos acostumbrados estará a nuestra disposición. Igualmente habría menos pescado para determinadas conserveras, pero además insisto en que hay que pensar en el sector, en su vocación por ser sostenible y en la necesidad de que la gestión de los recursos en el mar se haga con planes plurianuales. ■



MARIJESIAK EN BUSTURL

Melodías de navidad, sentimiento hecho m

Si pensáramos en una banda sonora para la Navidad en Busturialdea, resonarían, en nuestro espíritu, los versos y melodías de "Marijesiak", los cánticos tradicionales que anuncian la Navidad en nuestros pueblos. Más allá de las luces y adornos navideños, evocan la espiritualidad, el reencuentro, la familia, el calor del hogar.

Una emoción íntima despierta el alma cuando, desde la lejanía, en el silencio de la madrugada, resuenan las profundas voces de los Marijesiak, que se acercan para hacernos sentir la magia espiritual de sus estrofas. Oníricas y trascendentales por sus versos y melodías, anuncian el nacimiento de Jesús.

Es una tradición muy querida y valorada en toda Busturialdea y en Bizkaia. Los mayores del pueblo casi han perdido la memoria de las primeras madrugadas infantiles en las que este novenario les anunciaba la llegada de la Navidad. Lo mágico es dormir esas noches en Gernika-Lumo, y escuchar sus cánticos desde la cama, al calor del hogar. Para responder a sus estrofas, basta con un guiño de luz. Con ese gesto los Marijesiak saben y sienten que les escuchas, lo más gratificante de la ronda.

El euskaltzaina gernikés Jose Antonio Arana Martija, en «Canciones de Navidad-Gabonetako Kantak, Colección Temas Vizcainos, 1981», publicó que los Marijesiak de Gernika-Lumo bien podrían tener su origen en los "Misterios" que se teatralizaban antiguamente. De hecho, guarda similitud con aquellas celebraciones: el solista y el grupo bien diferenciados, a las puertas de todas las iglesias se canta un verso arrodillados, y se utilizan tres sonidos diferentes a lo largo de las nueve noches, como si fueran tres actos de una representación teatral. Incluso existen versos similares a los de una representación del siglo XVIII. Esa tradición se mantiene hoy día gracias a la activa participación de gernikeses de todas las edades, jóvenes y mayores, mujeres y hombres, que acuden cada año a la "llamada de la Navidad".

Como manda la tradición, la ronda comienza a las cuatro de la mañana, los nueve días anteriores a la Navidad. Ante la vieja puerta de la Iglesia de Santa María, el solista, éste siempre unos metros adelantado, y el grupo cantan un verso de rodillas. Después, con paso ágil para hacer frente a las frías noches de invierno, continúan la ronda, en un recorrido que, hoy día, varía cada noche para poder llegar a todos los rincones del pueblo. Siempre se hace parada ante las iglesias y capillas con la imagen del Santo Dios o ante la casa de los solistas de antes y de ahora. El solista es quien da pie al resto del grupo cantando los dos primeros versos de la copla, a quien el grupo contesta con el resto del verso. Las rondas du-

ALDEA, Música.



Gernika-Lumoko marijesiak



ran aproximadamente 1 hora y 45 minutos y el último día, la ronda continúa también por la mañana. Ese día, en el Pasealeku se celebra la "Tortimortxi-txokolatada", y con ayuda del grupo de txistularis se canta para recoger donativos, que cada año se destinan a una causa humanitaria.

La tradición de los Marijesiak, aunque con otros formatos, se mantiene también en otros pueblos de Busturialdea. En Mendata salen a cantar la víspera de Nochebuena, el 23 de diciembre. Los vecinos forman dos grupos para recorrer el pueblo, uno por la parte de arriba y otro por la parte de abajo. Los niños y niñas también participan en las primeras horas, después continúan los mayores hasta la madrugada. El coro local también participa especialmente. El dinero que se recauda cada dos años se destina a hacer un merecido homenaje a los mayores del pueblo. Es típico salir con una farola o candil, y hay quien porta palos con campanillas. Más recientemente se ha acompañado la ronda con trikitixa.

En Muxika, en los barrios de Gorozika y Ariatza se mantiene también la tradición de los Marijesiak o rondas navideñas. Allí los vecinos salen a cantar casa por casa cada 23 de diciembre. Se cantan estrofas como... *Abendu Santu honetan...* pero con una melodía diferente a la de Gernika-Lumo.

En Gautegez Arteaga los niños y niñas del pueblo, que cantan las estrofas típicas de las tradicionales rondas navideñas son protagonistas de los "Marijosiak".

Niñas y niños también cantan

El pueblo de Ea vive con especial devoción la tradición de las rondas cantadas, con los "Eako Abendu mutilak". Tal y como recoge la eatarra Esther Korta en su libro sobre Ea "Antzinako Kontuak", antiguamente, en las nueve noches previas a la Navidad, *"del 15 al 23 de diciembre, 9 chicos, campana, campanillas, faroles y makila en mano, comenzaba la ronda en la calle Kurtzia, cantando Abendua casa por casa. Ante las iglesias, por respeto, se dejaba de tocar con los makilas, se arrodillaban y se cantaba el Sacramento. El día de Navidad por la mañana, comenzaban a las 6 de la mañana, y se daban 3 vueltas al pueblo, en cada una de ellas cantaban una canción diferente. Con el dinero recaudado se sacaba una misa"*. Hoy en día esta tradición se mantiene y quienes cantan son los niños y niñas del pueblo. Las estrofas son dos "Abendu" y "Mendia", una cada día. En la mañana del 24 de diciembre, los chavales pasan también por los barrios de Bedarona y Natxitua y entonan la canción "Ta Bart Betlenen".

Coplas de Marijesiak...

"...Abendu Santu honetan..." "...Maria, Jose, Jesus, Maria"

"..Jesukristo, adoratzen zaitugu, Jesukristo"

"Ta bart Belenen..." ■



D. ANGEL ALLENDE SALAZAR, PROLÍFICO Y “BASCÓFILO”

Una avenida, una calle y una escuela llevan su nombre en el pueblo que le vio nacer. Tuvo una vida corta, pero muy activa. Al tiempo que desarrolló una brillante carrera diplomática, dedicó gran atención y un esfuerzo importante al estudio y recopilación de documentos sobre literatura vasca y sobre el euskera.

Angel de Allende Salazar y Muñoz nació en Lumo el 24 de septiembre de 1854, en el seno de una ilustre familia. Hijo del tercer Conde de Montefuerte, Don Manuel de Allende Salazar y Loizaga, y hermano Don Manuel de Allende Salazar y Muñoz, que fue Alcalde de Madrid, Senador y Presidente del Senado o Ministro de Hacienda.

Angel fue muy querido en su pueblo natal, un cariño recíproco que quedó patente en sus últimas voluntades, al pedir ser enterrado en Gernika-Lumo. Su fallecimiento temprano causó un gran impacto en la sociedad de la época. La revista <Euskal-Erria>, de la que fue fiel colaborador, publicó, en sus páginas, un doliente relato, con motivo de su muerte: *“..a la temprana edad de 30 años, víctima de una agudísima dolencia, cuando más podía esperar el país de su actividad y talento... Su muerte ha sido universalmente sentida. La Academia de Jurisprudencia, en la que, contaba los amigos por el número de socios, suspendió la sesión pública del día 20, en señal de duelo. El Ayuntamiento de Bilbao hizo constar en acta el sentimiento que le había producido la infausta nueva...Todo el distrito de Guer-*

nica, por el que tanto celo había trabajado, cubrió se de luto al saber el fallecimiento de su protector”. Esta publicación también narró cómo se improvisó una capilla fúnebre en la estación de Bilbao, desde donde partió por carretera a Gernika-Lumo. *“...Puede decirse que el distrito de Guernica en masa concurrió a rendir a su inolvidable diputado el último homenaje. Cumpliendo un delicado deseo de la afligida viuda del Sr. Allende Salazar, se enterró, con sus restos mortales, una rama del árbol de Guernica...”.* Tal como se cuenta en este obituario, el día de su entierro se vivió un auténtico luto en el pueblo. Aunque coincidió con día de feria, todos los comercios cerraron y de muchos balcones colgaban crespones negros. Incluso en la construcción de las escuelas que llevarían su nombre y que él no vio terminadas se puso un rótulo que decía: *“Il da aita emengua. D. Angel Allende Salazar”.*

Un Gernikes ilustre, que en muy pocos años, tuvo una vida intelectual fecunda y productiva. Fue jurista y bibliógrafo, amante y estudioso del euskera. Se doctoró en Derecho Civil, canónico y administrativo y en Filosofía y Letras,





además de terminar una brillante carrera diplomática. En su época de estudiante comenzó ya a recopilar materiales para su magnífica y extensa memoria sobre bibliografía del euskara, que tituló "Laurak bat- Biblioteca del Bascófilo". Esta obra, que fue premiada por la Biblioteca Nacional en 1877, *"se publicaría tras su muerte, en 1887, gracias a su hermano Manuel."*, según recoge <Auñamendi Eusko Entziklopedia>. Incluso su discurso presentado en la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad Central para recibir la investidura de Doctor, trató sobre la literatura vasca.

Entre sus obras relativas al pueblo vasco, "Ercilla era vizcaíno" publicado en la revista <Euskal Erria>, "La Codificación Civil y las Legislaciones Forales" en la <Revista Euskara> de Pamplona, o "El dualismo de la Legislación Civil de Bizcaya" publicado en la Revista de Legislación.

Como diplomático fue diputado a Cortes por el distrito de Gernika, Secretario del Congreso de Diputados y miembro de la Academia de Jurisprudencia. En esta faceta podemos ubicar su logro al conseguir que el 20 de diciembre de 1881

el Congreso de Diputados de Madrid aprobara la unión entre Gernika y Lumo, respetando sus respectivas legislaciones, en la Villa de Gernika el código Civil General y en la Anteiglesia de Lumo el Fuero Vizcaíno, tal como recoge el Euskaltzaina gernikes José Antonio Arana Martija en 1987.

En la realidad actual de Gernika-Lumo, perdura el reconocimiento a su persona, en la escuela pública "Allende Salazar", una institución cuya actividad, la formación de las nuevas generaciones, es la más importante para un pueblo. También en el paisaje urbano de su pueblo natal se le rinden homenaje, además por partida doble, en la Avenida Allende Salazar y la calle Allende Salazar, precisamente la calle en la que se halla la Casa de Juntas con el Árbol de Gernika. ■

INTXAUR SA



La Navidad recupera uno de los sabores tradicionales de invierno de nuestros caseríos, la **INTXAUR SALTSA**. Antiguamente sus ingredientes fundamentales, nueces y leche, estaban al alcance, en abundancia y eran un alimento básico. Hoy perviven, próximos a los caseríos, nogales señoriales que eran apreciados por el valor nutricional de sus frutos.

SALSA

La historia de la intxaur saltsa o crema de nueces se remonta más de 150 años, cuando en nuestros caseríos la nuez era un producto muy abundante. Recogida en otoño, aguanta bien todo el año e incluso mejora con el tiempo, de ahí el dicho “A la avellana y a la nuez, vejez”. Esta característica y su valor nutricional hicieron que fuera parte del sustento diario. Como fruto seco, la nuez tiene múltiples propiedades beneficiosas para la salud: proteínas de alta calidad y antioxidantes; es buena para el corazón y para el cerebro; ayuda a combatir el colesterol,...

Como las nueces, derivada de la cría de ganado vacuno, la leche era otro alimento diario en los caseríos. Ambos son la esencia de este postre típico nuestro, muy consumido antaño; en decadencia a partir de los años 40 del siglo pasado, por el fomento de los turrones de almendra; y hoy casi convertido en *delicatessen* de la alta cocina, gracias a la labor de recuperación de sabores tradicionales, realizada por reconocidos cocineros vascos. Lo básico de la receta son las nueces, la leche y la canela, aunque existen recetas antiguas que incorporan bacalao. Otras también añaden chocolate, migas de pan seco, harina o pan rallado. En origen no es una salsa de acompañamiento, pero hoy día se llega a utilizar para acompañar dulces o como base de otros postres como los flanes, helados o tartas.

Busturialdea aún conserva esta tradición gastronómica en muchos hogares, especialmente en zonas rurales y caseríos: “En la preparación participan especialmente los niños de la casa, nosotros lo hacíamos y ahora lo hacen nuestros nietos, ellos ayudan a triturar las nueces. Primero se machacan bien las nueces, se echa la leche, canela y sal y se pone a hervir. Se le añade la nuez triturada y el azúcar. Se mezcla bien y se sirve al gusto. En mi casa gustaba comer templada y en la de mi marido fría”, cuenta una vecina de Ibarangelu. ■



Intxaur Saltsa Receta tradicional

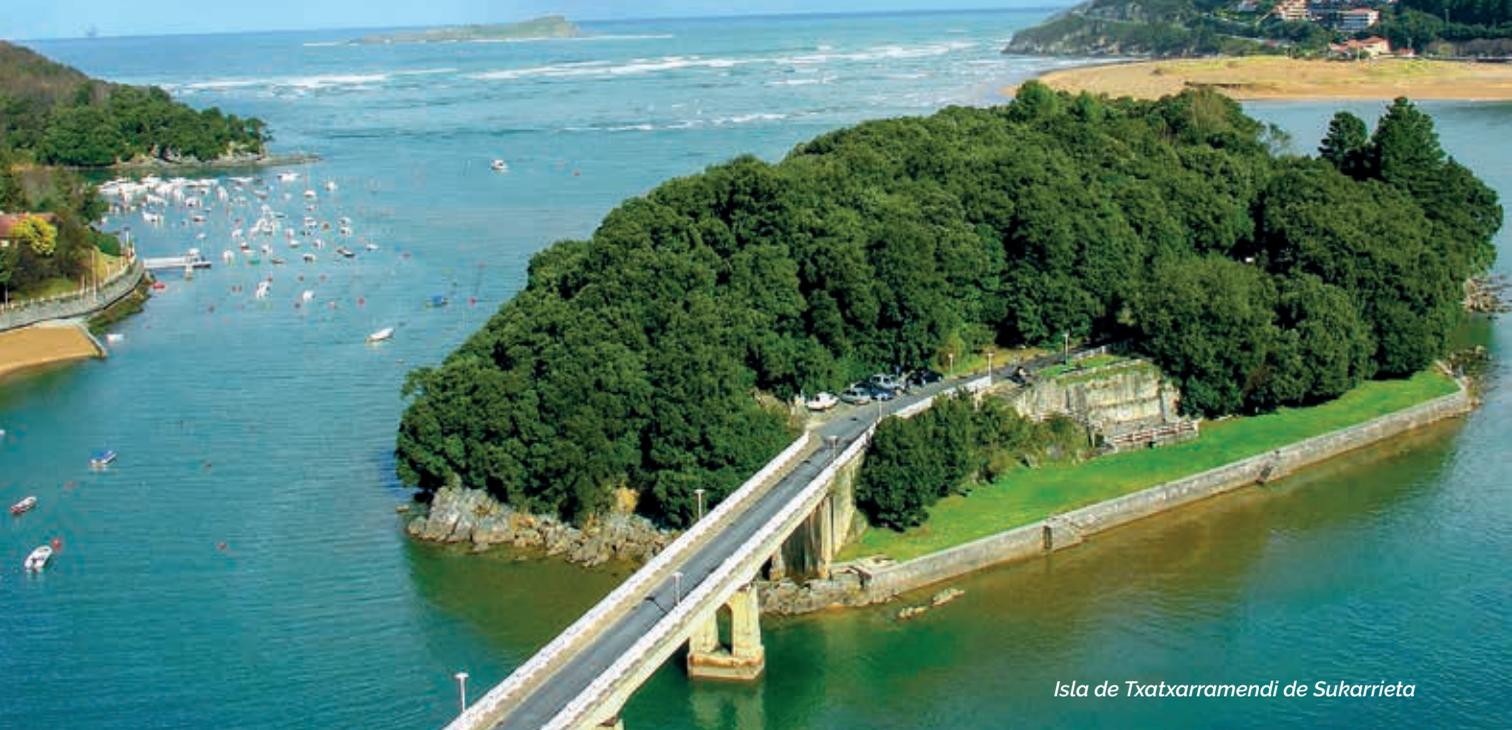
PARA 4-5 PERSONAS.

- 600 ml leche
- 100 gr nuez pelada y molida
- Canela en rama
- Azúcar al gusto

.....

PREPARACIÓN: poner a fuego medio-bajo la leche y la canela. Cuando empiece a hervir añadir las nueces y dejar cocer lentamente (30min), removiendo cada poco. Al final añadir el azúcar. Servir caliente, templada o fría. Como postre e ideal también para desayunar.

PARQUE BOTÁNICO DE TXATXARRAMENDI



Isla de Txatxarramendi de Sukarrieta

La Isla de Txatxarramendi constituye, junto al islote de San Dindere, uno de los dos únicos islotes en el interior de la ría, ambos en Sukarrieta. Un bonito paseo, que en la bajamar se puede hacer a pie, une ambos islotes. También se puede acceder a la isla cruzando el puente que la une a Sukarrieta.

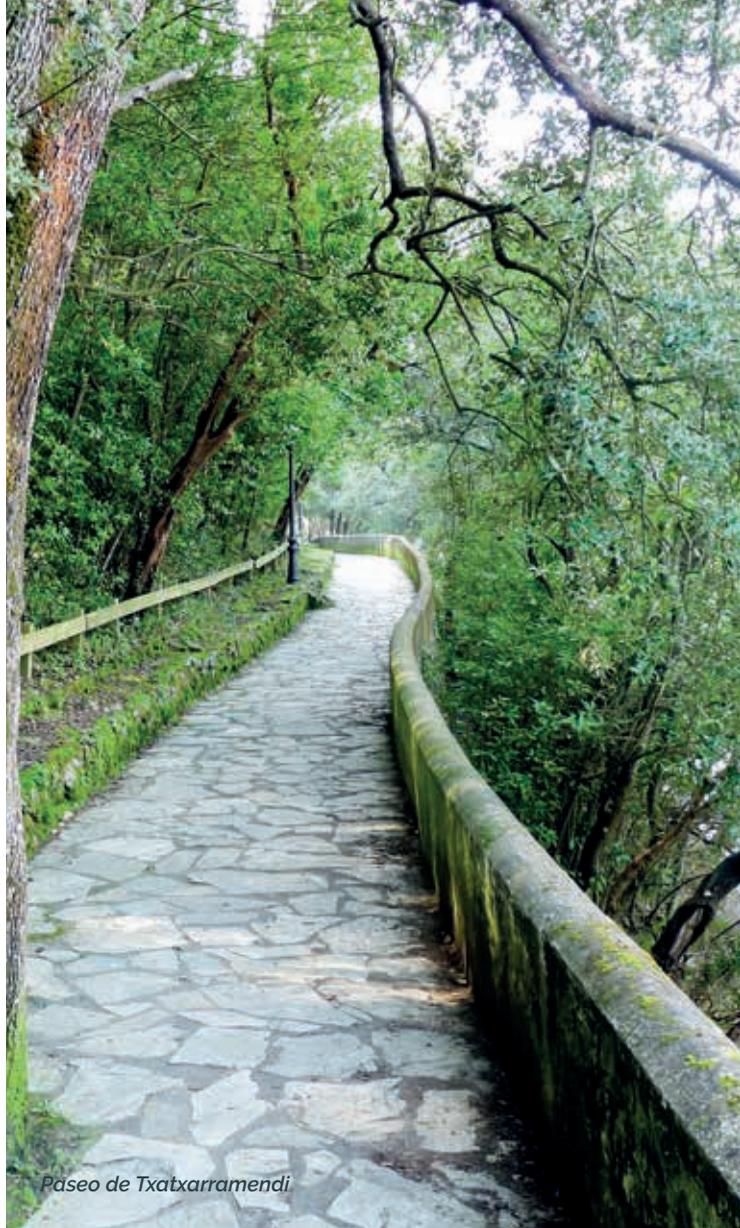
La ensenada en la que se sitúa tiene historia: fue utilizada por los romanos como puerto de cabonaje en el siglo II d.C.; entre 1896-1947 la isla acogió el Hotel Txatxarramendi, pionero del turismo en la comarca; también hubo un vivero de marisco o cetáceo (1930), un cargadero de arena y cal, un calero, testigo activo de la llegada del tren a la comarca, y en la actualidad el islote acoge al Instituto Pesquero Alimentario AZTI y el Parque botánico de los encinares cantábricos de Urdaibai.

El encinar de la Isla de Txatxarramendi, réplica en miniatura de los típicos encinares cantábricos de la comarca, presenta en sus 2 hectáreas una de las masas de encinar más longevas de Urdaibai. Su perdurabilidad ha estado garantizada especialmente por los buenos cuidados de los que disfrutó mientras existió el hotel y por los trabajos de mantenimiento realizados. Por sus mágicas vistas, sus paseos con encanto y su curioso carácter de islote, es un espacio de uso público muy visitado durante todo el año. En la actualidad destacan los portes de encinas y madroños de la isla, ejemplares únicos en la comarca.

Resulta curioso observar, por ejemplo, la capacidad de adaptación de las encinas, con sus raíces encaramadas al suelo rocoso de la isla.



El Parque botánico de Txatxarramendi muestra la riqueza de los encinares cantábricos de la Reserva de la Biosfera en todo su esplendor. Situado en el municipio de Sukarrieta, en la isla de la que toma el nombre, a su gran valor botánico se une un entorno paisajístico y cultural privilegiado, en plena desembocadura de la ría de Gernika-Mundaka. Este curioso vergel es un excelente punto desde donde observar las maravillas naturales del estuario.



Páseo de Txatxarramendi

El Parque botánico de Txatxarramendi se acondicionó como espacio para la interpretación e identificación de las especies por parte del Departamento de Medio Ambiente de la Diputación Foral de Bizkaia en el año 2000. Estos trabajos de acondicionamiento dotaron al espacio de placas identificativas de especies, así como paneles de interpretación del paisaje exterior y los valores naturales y faunísticos del islote.

En el Parque botánico de Txatxarramendi hay más de 25 especies catalogadas, identificadas y señalizadas, para contribuir a que se conozcan, se respeten y se mantengan en su estado natural.

Un paseo por la isla permite reconocer ejemplares de: Labiérnago, Madroño, Laurel, Encina, Cornejo, Olmo, Sauce común, Bonetero, Aladierno, Arce Campestre, Cerezo sil-

vestre, Castaño, Hiedra, Pino carrasco, Pyracantha, Espino albar, Aligustre, Laurel cerezo, Lentisco, Rusco, Zarparrilla, Roble pedunculado, Rosal silvestre, Endrino, Mostajo, Nueza negra, y Rubia silvestre.

Esta riqueza de flora viene acompañada por una amplia abanico de fauna que goza de este espacio natural como especial refugio. Podemos encontrar algunas especies de aves como el pinzón vulgar, el herrerillo común, el carbonero común, el mirlo, el petirrojo y el reyezuelo listado. Desde la isla también podemos observar aves acuáticas unidas a la marisma: martín pescador, garceta común, garza real y cormorán, entre otras. ■

OGI SALUTAUE, Pan Bendito

Nuestras tradiciones están íntimamente ligadas a creencias religiosas y costumbres ancestrales transmitidas, durante generaciones, de padres a hijos. Así ha llegado hasta nuestros días el “ogi salutaue” o bendición del pan en la cena de Nochebuena. Un rito que se practicaba para preservar a personas y animales de la rabia, aplacar el mar embravecido o controlar la subida de los ríos



La tradición del “ogi salutaue” enlaza con el culto y carácter sagrado que se le ha otorgado al pan en nuestra cultura, pero también en muchos países de Europa. Hoy día, hay hogares que conservan y perpetúan cada noche de Navidad el ritual de que el padre bendiga la mesa y con el cuchillo haga la señal de la cruz sobre el pan, lo bese, corte una punta o koskorra-kurrusko y lo guarde bajo el mantel durante toda la cena. Terminada la cena se envuelve en un trapo limpio y se conserva hasta el próximo año. La creencia popular señala que este pan tenía virtudes especiales y curativas. Entre otras, se decía que este pan nunca enmohecía y cuando alguien en la familia enfermaba se le daba un poco de este pan, también a los animales. Incluso cuando el río iba crecido o había temporal en la mar, se arrojaba un trozo de este pan para aplacar el mal tiempo.

En Busturialdea cada pueblo, y casi podríamos decir que cada casa, tiene su variante de este ritual. En **Bermeo**, antes del comienzo de la cena y mientras la madre rezaba las oraciones, el padre trazaba una cruz con el cuchillo en la parte tostada del pan y le cortaba una punta, kuskurre. Este trozo se guardaba de un año para otro en un armario de la casa. En **Ajangiz** cuentan que el padre recitaba el padre nuestro, luego bendecía el pan, separaba un pedazo para guardarlo en un cajón de la cómoda y lo destinaban a los animales que resultasen aquejados de rabia. En **Nabarniz** era costumbre quitarle un gran trozo al pan hecho en la noche de Navidad. Este trozo se compartía con todos los de casa, incluidos los animales. Lo restante se guardaba en el armario hasta el año siguiente.

En **Forua** además de guardar el “ogi salutaue”, también era tradición que el día de Pascua los padrinos y madrinas regalaran a su ahijado un trozo de pan denominado “**mokotxa**”. En **Ea**, la madre cogía el pan, hacía la señal de la cruz con el cuchillo, lo besaba y le quitaba el currusco; ese trozo de pan se guardaba hasta el próximo año. En la cena de Navidad se hacía la sopa con el trozo de pan guardado del año anterior y también se les echaba un trozo del pan a los animales de la casa.

Los mayores de **lbarrangelu** cuentan que elaboraban pan en el horno del caserío y para la cena de Nochebuena se hacía un pan nuevo. El padre bendecía el pan haciendo la señal de la cruz y el primer trozo se guardaba hasta el año próximo.

En **Mendata** el pan hecho en casa se bendecía y se le quitaba un trozo que se dejaba sobre la mesa durante toda la cena. Antes de sentarse a cenar, todos comían un trozo del pan guardado del año anterior.

Estas costumbres populares enraizadas en el sentido trascendente de la vida, entre un profundo espíritu religioso y el temor a enfermedades “maléficas” y a los fenómenos naturales devastadores, hoy se reconocen y se ponen en valor como parte de nuestra idiosincrasia, de una personalidad propia que debemos cuidar y nos gusta rememorar. ■



Arotz

RUTA TURÍSTICA DE LA MADERA

Sumérgete en los bosques
de Urdaibai con **AROTZ**,
la ruta turística de la madera.
En familia, pareja, con amigos...
durante todo el año.

Reservas: visiturdaibai@nuevaeuropa.com
Tel. 94 625 06 06 - 634243762 / www.visiturdaibai.com

