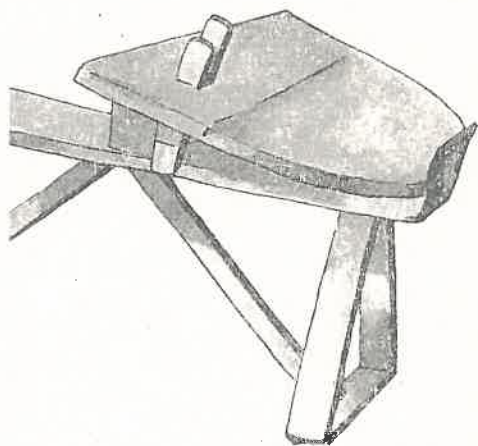


de él vivía; hoy ha tenido que con-
cercería.

argata —que es lo más complicado
se ha hecho siempre aquí con yute,
ente, de fuera (antes de Bombay).



Mesa de alpargatero

hace recibe el nombre de «alkiya»:
rá como 67 centímetros de largo y
máxima; la mesa propiamente di-
largo, y lo mismo de ancho, apro-

el nombre de «orratzak», igual

la suela con hilo de lino fuerte.

a mesa del alpargatero la que va
jeto que suele verse arrinconado
aquí (últimamente lo he visto en

Santesteban y en Goizueta) es la piedra del chocolate, cu-
yo origen está en el «metate» americano, piedra con tres
patas: una en la parte posterior y más alta; dos, en la
parte anterior y más baja (23).

Antes, todos los confiteros de pueblo hacían choco-
late: un chocolate dulce en forma como de bola; emplea-
ban el «metate». Ahora, no.

Cuatro palabras para terminar este pequeño capítu-
lo, sobre pesos y medidas no decimales y ya en vías de
desaparición.

Las medidas de sólidos más usuales son «laka», «la-
kadi» o «lakariya», equivalente al celemin (24).

El «gaizuru», o sea, los cuatro celemines, cuartal. El
medio robo = «errugu erdia», y el robo, que tiene die-
ciséis celemines; su nombre «errugua» no es vasco tí-
pico.

Hay recipientes de madera cuadrados de todos estos
tamaños, y en ellos se medían o miden el trigo, el maíz,
la manzana, etc., lo que sobraba o rebasaba se quitaba
con un palo pequeño.

La medida para la manzana es la carga, compuesta
de tres sacos, más lo que se pueda coger con las manos.
La carga tiene sesenta y cinco kilogramos.

Para medir tierras se emplea la yugada = «goldia»
(igual que el arado).

En pueblos de más al interior, como Oiz, la peona-
da = «guizalurra».

(23) Sobre ella puede consultarse la parte debida a don Telesforo de Aran-
zadi, en la obra escrita por él y por don Luis de Hoyos, «Etnografía, sus
bases y sus métodos y aplicaciones a España» (Madrid, 1917), págs. 79-87.

(24) En Oiz, todas las casas daban un celemin de trigo al año para el hos-
pital de Pamplona.

ESTUDIOS VASCOS IV
DE LA VIDA RURAL VASCA (Vera de Bidasoa) 2ª edición
Julio CARO BAROJA