

## El cebo para la caza del zorro en un documento vasco del siglo XVIII

Conocíamos en los pueblos la existencia de un valioso cebo de elaboración casera, capaz de atraer a los zorros hasta hacerles caer en la trampa que les tiende el hombre. Se comprende que el secreto, patrimonio de unos pocos afortunados, resultara impenetrable hasta el punto de no trasmitirlo ni a sus propios familiares en muchos casos. No es extraño que, en este ambiente, sean cada vez menos los que conocen la fórmula y la utilizan con eficacia. Salta a la vista la dificultad, por no decir imposibilidad de acceso a la misma por parte de los estudiosos de la Etnología.

En cuanto a la efectividad del ungüento, conocemos sus resultados. Olasagarre, de Lacunza, el más popular de los últimos alimañeros, fue entrevistado por periodistas que solicitaron una demostración práctica de sus ungüentos. —¿Dónde queréis que lo cace? les dijo el casero. Hacer que el animal acuda a la cita, en lugar de que el hombre vaya a su encuentro, es el resultado final de una técnica muy depurada. Al día siguiente, los informadores dejaron constancia literaria y gráfica de un hermoso ejemplar capturado vivo al haber sido apresado en el cebo por las patas delanteras.

Procedente de un caserío de Berástegui (Guipúzcoa) y gracias a la desinteresada aportación de mi buen amigo Juan Garmendía Larrañaga, el hombre más versado en artesanía popular vasca, ha podido llegar hasta nosotros el curioso documento que hoy damos a conocer.

### EPOCA DEL MANUSCRITO

Se trata de cuatro folios escritos por ambas caras y bastante deteriorados, sobre todo en el centro, por haber estado mucho tiempo doblados. Son dos pliegos independientes entre sí, a pesar de que se refieren al mismo tema y aparecen cosidos en la actualidad. El primer pliego está redactado en castellano y se titula: *«Rezeta p.<sup>a</sup> cojer los zorros ingredientes de la composiz<sup>n</sup> de el Zebo y de la pomada p.<sup>a</sup> cojer los zorros y del modo de mezclarlos y servirse del uno y del otro»*. El segundo pliego desarrolla el mismo tema en euskera.

Los rasgos de la letra en todo caso son diferentes y también el tono del papel. La transcripción castellana parece más moderna que la vasca. Se trata de documentos paralelos, que se complementan en algunos datos. La copia vasca es más borrosa y de letra notablemente más reducida, con sombras de gotera que no acusa la otra copia. Transcribimos el texto vasco por su valor lingüístico, dejando para un estudio posterior los pormenores de carácter etnográfico.

Los rasgos del manuscrito vasco recuerdan la grafía del siglo XVIII. Por iniciativa de D. Vicente Galbete hemos recurrido al estudio de la filigrana, que resulta bastante ilustrativa. El conjunto del pliego incluye dos marcas de agua. Sobre la primera página se han grabado las palabras FARGUES / NAVARRO, que podría ser también NAVARRDE, en el caso de que el punto incluido en el círculo de la última letra fuera una abreviatura (Fig. 1).



Fig. 1.—Texto de la filigrana.

Las dos palabras se encuentran horizontales, en paralelo, sin diferenciación sensible en los tipos de letra, abarcando el espacio intermedio de cuatro corondeles.

La segunda contraseña va en el centro de la otra hoja. Es una filigrana bastante compleja. Consta de tres círculos perpendiculares, rematados en cruz. También el círculo superior encierra el mismo signo. A derecha e izquierda de este redondel hay dos figuras zoomórficas que miran al centro. La parte más deteriorada del dobladillo rompe el aro central, salvando las inscripciones del cuerpo inferior que hay a la altura de la línea de intersección entre los dos círculos. A la izquierda parece leerse la palabra FIN. Al otro lado figura el año 1763 (Fig. 2).

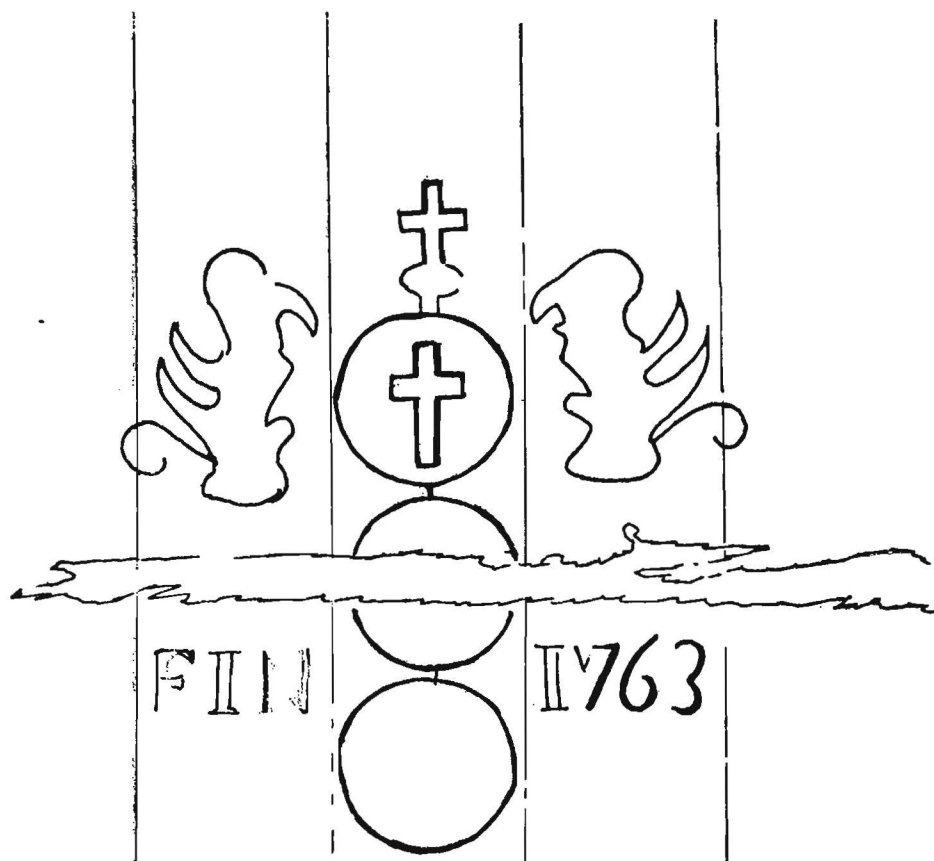


Fig. 2.—Dibujo

Nos quedaba la duda de si la marca de agua correspondía exactamente a la fecha indicada. Hemos consultado el trabajo de las Srtas. Cabanes Pecourt - Cabanes Catalá, que estudiaron las filigranas del archivo municipal de Estella, y vemos que ya al final del siglo XVII aparece la marca de los círculos coronados en cruz. Los dibujos que van del número 1 al 6 son elementales. Los cuatro primeros ocupan el espacio entre dos corondeles, en tanto que la filigrana quinta y sexta montan sobre uno de ellos <sup>1</sup>.

La contraseña más parecida de la colección de Estella es la reproducida con el número 7 (1676-1699). Figuran en ella los dibujos de animales, así

<sup>1</sup> "Las filigranas del Archivo Municipal de Estella". Rev. Príncipe de Viana, Pamplona 1974, núm. 136-137, p. 483-505.

como las dos cruces del círculo superior. Añade dos iniciales dentro del segundo aro y omite otros datos de la marca de agua del documento de Berástegui.

Difieren también las proporciones de los dos dibujos. El círculo superior de Estella se estrecha considerablemente para dar cabida a los adornos laterales que ocupan la línea de los corondeles; en el documento vasco cada motivo ocupa el centro de un espacio, respetando las líneas verticales del papel. Al ser la marca de agua del manuscrito vasco más compleja que los patrones fechados de Estella, cabe deducir que pertenece a época posterior. No habría inconveniente en admitir, por tanto, como fecha válida la que figura en la lectura de la filigrana.

#### TRANSCRIPCION LITERAL

1) *Azarieci arrapaceco erregeta  
eusquerara erreducituricaco modue  
esango degu nola goberna bear dan.*

*huquendue nola eguin bear dan  
cepoari husaia quenzecoa lendabizi-  
coa bear du artu lurrezco cazuela  
bat berrie ezertan erabili gabeco, eta  
urez beteta iraraquin quenceco hu-  
saia edo portaleza ez dezan manteca  
penetratu, onela garbituta, gero bear  
du paratu chopetan prasa ez ain  
fuertea emequi edo dulezero eta cho-  
petaren ganean paratu len esan de-  
gun cazuela eta bear du paratu gan-  
gezaa edo ganadu belzarena edo*

#### TRADUCCION

1) Receta para cazar zorros.  
Fórmula resumida en euskera. Dire-  
mos el modo de aplicarla. Modo de  
hacer el ungüento para eliminar el  
olor al cepo<sup>2</sup>. Se toma primeramen-  
te una cazuela nueva de loza que no  
se haya utilizado para nada, y se po-  
ne a hervir llena de agua para quitar  
el olor y fortalecerla<sup>3</sup> a fin de que no  
penetre la manteca. Realizada de este  
modo la limpieza debe ponerse brasa  
no muy fuerte en el hornillo, tenue  
o suave, y encima del hornillo se co-  
loca la cazuela a que nos hemos re-  
ferido antes; se pone manteca de ga-

2 Se refiere al olor del hierro, según consta en la fórmula castellana. Hacemos esta observación porque los cepos de los roedores se pasan por la llama para eliminar el olor que dejan los animales atrapados anteriormente.

3 quenceco husaia edo portaleza. Podrían traducirse como sinónimos los dos términos: para quitar el olor o fortaleza. El ms. castellano presenta, sin embargo, otra imagen de la palabra fortaleza que altera fundamentalmente el significado de la misma. Dice así: "Se toma una cazuelita nueva de tierra se aze cozer una vez agua común dentro de ella pa que quede mas fortalecida, y que no la penetre la grasa..."

No cabe duda de que este pasaje corresponde al texto vasco que comentamos: "...lendabizicoa bear du artu lurrezco cazuela bat berrie ezertan erabili gabeco, eta, urez beteta iraraquin quenceco husaia edo portaleza ez dezan manteca penetratu". Aclarado así el pensamiento del autor no hemos dudado en traducir esta frase alterando ligeramente la redacción vasca: "... para quitar el olor y fortalecerla a fin de que no penetre la manteca".

*[The text in this block is extremely faded and largely illegible. It appears to be a continuation of a list or inventory, possibly describing various goods or items.]*



[illegible]

Parca equitico modus =  
 Leandricior equibz aditu aguerprugue ad reas form  
 onetaco. a eta Ceyoant capite asac beandantian  
 azala dancuionan eta exchm anst yuandici Ceycare  
 gain, eta bartaganerac ac biraac eta formaberces ac  
 eta onetaco beand antia aguo Ceyoac Ceybaredita  
 eta Ceyoantat harcode beandantat Ceybaredita  
 Ceyoantat beand conformetia

*[Faint handwritten text, likely bleed-through from the reverse side.]*

[illegible]



Copia parata e mēdo al l'or  
 etia vgu cōceden l'as d'artri cōmū bñe exant  
 toquāt etia etia zīgūda credidit pōtē pōtē pōtē  
 batron bñdā etia cōfubnēgūm

quinella estaloro o an libratu  
 Haagui ouguia azari bizon  
 comodu anateguia celicem bingue  
 cam argui beandiu orantatu eola azabilla eta  
 oqui pteque beandiffu paratu beargui paratu  
 benoqui pauroza eta oqui purque obegda paza  
 rea lecu parbien eta azagui zomera quiminduen  
 orduen arma bateguin ebagui edo bernita eta ma  
 nteca hantu zortagui eta bota mantecora florde  
 florencia bi aldiz tabacoa bivala eta buzzine por  
 tu paratu azagui emganecan buzzine eta bota bu  
 zineza manteca iagui ne eta iauri azagui  
 buzzine requin eta beuzon da modu onatan



[illegible]



*olloarena cantidadea moduerequin Iru edo lau zepo baditu manteca bear du arraulza baten bultoa bezala eta urtuzen danean manteca (urtucen) bear du artu zurexco cochare bat eta quendu apara edo gañera berezten dit(uen) ... an eta orduen bota iru tipule tajada ecutu lodien tamaña bacoiza eta oic tostacen diraden orduan edo gorriren diradenean cocharequin atera canpora tipulec eta orduen bear du botiqueco arri bat dericena canfor illarra grano baten tamaña eta mantecaren ercean cocharequin iruzi eta hurtuco da.*

*Beste aus bat dericena polbos de lirio de florenzia abu ere botiquecoa onetatic asco da tabacoa bezala bi aldiz arzen duena. eta gañeco azala quendu eta bigarrena arbola bati esaten zaiona Solalum onetatic bear du illarra baten tamaña.*

*eta zazpi edo zorzi tanto zaldi gorozari estutu eta bota era (ere?) cazuelara.*

*eta oiec guzic elcarrequin nastuta iraquin emequi eta iragaci zapi zuri batean talaberazco onzi batera edo*

nado porcino que no sea rancia<sup>4</sup>, o de gallina, en proporciones adecuadas. Si tiene tres o cuatro cepos necesita la manteca aproximada al volumen de un huevo, y cuando se derrite toma una cuchara de madera y quita la espuma o encimera<sup>5</sup> ... y se echan entonces tres tajadas de cebolla del tamaño de la muñeca cada una<sup>6</sup>. Cuando se hayan tostado o se ponen de color rojo, se sacan afuera las cebollas con la cuchara y necesita entonces una piedra de farmacia llamada alcánfor, del tamaño de una alubia que se diluirá untando con la cuchara al borde de la manteca. Otro polvo llamado 'polvos de lirio de Florenzia', también de farmacia, y de esto basta algo así como la cantidad de tabaco que se toma en dos veces<sup>7</sup>; y la segunda corteza de un árbol llamado *solalun*, una vez quitada la corteza exterior. De esto se necesita el tamaño de una alubia. Extraer siete u ocho gotas de estiércol de caballería y echar también<sup>8</sup> a la cazuela. Y mezclados juntos todos esos (ingredientes) se hierve

4 ganza gezaa, edo ganau belzarena, "manteca de Puerco q. no sea rancia", dice en castellano.

5 Este pasaje resulta ilegible por el mal estado del papel.

6 ecutu, ezcutu. Aparece de las dos formas. Indudablemente la primera es errata. Ezcutu lodien tamaña, del tamaño de la muñeca.

La alusión a los dedos de la mano como punto de referencia cuantitativa de los ingredientes figura claramente en la versión castellana: "...como la punta del dedo pequeño", se dice en una ocasión. El texto castellano, sin embargo, no aclara nada, ya que menciona otras medidas: "tres revanadas de zeuolla blanca —dice— del tamaño de un peso duro cada una".

7 Tampoco la medida señalada en el documento vasco se corresponde con la fórmula utilizada en castellano: "la cantidad de una judía de Polbos de lirio de Florenzia...".

8 Zaldi goroza, gorotza; estiércol de caballería.

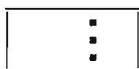
La palabra era, entendemos que es errata por ere.

*quicara batera eta tapatu ezdidin astu, eta / Cepoa paraceco toquir a joaten danean Sempiterna berde pisco batequin bear du untatu edo iorzi cepoa asco du guti uquendu onetatic.*

*eta amabost egunean serbituco du equñaldi bacoizat eta eguiten danean cazuela garbitu berrizco.*

## 2) Pazca eguiteco modue

*Lendabizikoa eguin bear ditu ogui pusque coadroac forma onetacoc*



*eta cepoari erasicecoac*

*bear du izan azala dausquionan, eta erdien arie paraceco coscarequin, eta beste gañeracoac lisoac eta forma berecoac eta, onetaraco bear du artu oguie cepoac cenbat dituen bi ceporenzat hasco du laurden bat libera batena cepo geiego badu conforme.*

## 3) Ogui pusque oiec guisaceco modue

*Lendabizikoa bear du artu zartagui bat eta paratu zartaguienga(nza) ... manteca gezaa (?) gaz gabea eta paratu chopetan prasa ez fuertea dulcero eta hurtuzen danean*

lentamente y se cuela a través de un paño blanco a un recipiente de talavera o a una taza y se tapa para que no se evapore<sup>9</sup>.

Cuando va al lugar donde se coloca el cepo tiene que untar o frotar éste con un poco de sempiterna verde<sup>10</sup>. Es suficiente un poco de este ungüento. Servirá para quince días cada composición, y una vez realizada, se limpia de nuevo la cazuela.

## 2) Modo de hacer el cebo.

En primer lugar se cortan trozos de pan en cuadros, de esta forma y



el pedazo que se fija al

cepo tiene que ser el que va con la corteza, con muescas para colocar el hilo en el centro, y los restantes lisos y de la misma forma. Debe tomar para eso el pan en proporción a los cepos que tenga. Para dos cepos le basta un cuarto de libra. Si tiene más cepos, conforme (a ellos).

## 3) Modo de freir esos pedazos de pan.

Se toma en primer lugar una sartén y se pone en ella manteca (fresca) sin sal<sup>11</sup>, y se pone brasa en el hornillo a fuego lento. Al derretirse se echan a la manteca tres pedazos

<sup>9</sup> Ez didin astu, "para que no se avente", figura en castellano.

<sup>10</sup> Sempiterna, "pamito verde" [ramito? pa(l)mito?]

<sup>11</sup> Es otro de los textos deteriorados. Se aprecia la primera parte de la palabra "ga(nza)" así como "manteca gezaa gaz gabea". Se trata por consiguiente del ingrediente graso que en el documento castellano describe así: "un quartaron de manteca de puerco q. sea fresca o de pato, o de capon...".

*mantecara bear du bota excutu lo-  
dieren tamañeco iru tipule pusque  
eta iraquite onetan emequi emequi  
dagoela asizen dan orduen tipule go-  
rrizen edo tostacen zurezco cochare  
batequin bear du atera tipulec can-  
pora baita apar mātēcac gañera sor-  
zen dituenac ere, eta bota mantecara  
lirio de florenzia illarra grano baten  
tamaña bezala eta denbora berean lo  
mismo beste ainbeste canfor. onec  
bear du hurtu(erazi) zartaguieren  
contra cargatu cocharearequin da eta  
berealda bota ogui pusquec mante-  
cara eta botaala pronto pronto nastu  
zoz garbi batequin eta modu onetan,  
ogui pusquec bear dire bota mante-  
cara ia hagogzeraño ondar pisco bat  
ex bestea edaten duten moduen eta  
denbora artar zartaguieren erditic  
apartatu / eta bota extie catillu erdi  
bat bezala edo conforme nola duen  
cantidadea eta extie bigunzen asizen  
danean pronto nastu zozarequin eta  
ezti escas badu bota berriz aliquid  
queta ogui pusquet colorea artu ar-  
teraño gorri colorea edo tostatu co-  
lorea, eta denbora artan mai baten  
gañean edo ol zabal baten gañean  
zabaldu papera eta aren gañera ate-  
ra zartaguitic, eta iduqui oxtu arte-  
raño, eta oxtu ondoan, caja batean  
gorde eta serbituco du amabost egu-  
nean.*

de cebolla del tamaño del dedo pul-  
gar, y estando hirviendo muy suave-  
mente, en el momento en que em-  
pieza a colorearse o tostarse la ce-  
bolla hay que sacarla afuera con una  
cuchara de madera, lo mismo que la  
espuma que se forma encima de la  
manteca. Se le añade 'lirio de Flo-  
rencia' aproximadamente el tamaño  
de un grano de alubia y al mismo  
tiempo también una cantidad igual  
de alcanfor. Este debe derretirse pri-  
mero presionando con la cuchara  
contra la sartén, e inmediatamente  
se echan a la manteca los pedazos de  
pan, revolviendo rápidamente con  
un palo limpio conforme se van  
echando, y de esta manera se va aña-  
diendo el pan hasta consumirse casi  
la grasa, de modo que la absorbe a  
excepción de un pequeño residuo.  
En ese momento se apartan del cen-  
tro de la sartén y se echa como me-  
dia taza de miel o la proporción ade-  
cuada a la cantidad (de pan). Cuan-  
do la miel empieza a derretirse se re-  
vuelve inmediatamente con un palo,  
y si resulta insuficiente la miel se  
echa de nuevo hasta que los trozos  
de pan se colorean con tono rojo o  
tostado. En ese momento se extiende  
un papel sobre la mesa o sobre  
una tabla ancha y se vacía encima el  
contenido de la sartén, dejando has-  
ta que se enfríe; cuando se enfría se  
guarda en una caja y sirve para quin-  
ce días.

4) Cepoa paraceco modue

*artu ogui costadun bat eransi ce-  
poari bere eransitoqui artan eta zi-  
quindu ez didin pazca papel pisco  
batean bildu eta estu ariequin  
dan(ean) ... oculluco(?) ardi go-  
rozarequin eta estali ondoan libratu  
pazcaa.*

5) Araguierquin azari cepora  
eracarteco modue.

*arateguico idieren birique edo  
beste erozein aragui bear du arras-  
tatu edo erabilli eta ogui pusque(c)  
bear dittu paratu berroquei pausotic  
berroquei pausora, eta ogui pusque  
obego da parazea lecu garbien eta  
araguieci zarzera eguiten duen or-  
duen arma batequin ebaqui edo be-  
rritu eta manteca hurtu zartaguien  
eta bota mantecara flor de floren-  
cia bi aldiz tabacoa bezala, eta burzine  
goritu paratu araguieren gañean bur-  
cine eta bota burzinera manteca ira-  
quiñe eta iruzi araguie burciñerequin  
eta berrizen da modu onetan.*

*Cepoa parazen badu leku asean  
jango ditu saguec eta serpienteac  
pazcac eta ez du probechurican izan-  
go bear du paratu lecu garbien sasi-  
ric éztan lecuen.*

4) *Modo de colocar el cebo.*

Se toma un trozo de pan con cor-  
teza y se ata al cebo en el enganche  
adecuado y se envuelve el cebo en  
un poco de papel atándolo con un  
hilo para que no se manche ... con  
estiércol ovino del establo, y una vez  
que esté cubierto se destapa el cebo.

5) *Modo de atraer zorros al ce-  
po con carne.*

Se arrastra o pasea pulmón<sup>12</sup> de  
buey o cualquier otra carne de la  
carnicería, y se van colocando los  
trozos de pan cada cuarenta pasos.  
Es preferible poner el pan en sitio  
limpio, y cortar o renovar la carne  
con un arma cuando empieza a de-  
teriorarse. Se ablanda la manteca en  
la sartén, echando 'flor de Florencia'  
como dos veces la medida de tabaco  
(del cigarro); se pone encima de la  
carne el hierro rusiente de la cocina  
y se echa manteca hervida sobre el  
hierro<sup>13</sup> y se larda<sup>14</sup> la carne con la  
paleta, renovandola de este modo.

Si coloca el cebo en sitio de male-  
za comerán el cebo los ratones y las  
serpientes y no obtendrá beneficio;  
debe colocarlo en terreno despejado  
donde no haya matorrales.

<sup>12</sup> Idieren birique, hemos traducido por pulmones de buey. El pasaje paralelo dice en castellano: "se toma un vientre de carnero o los liñanos del o quelq. otro peda-  
zo de carne". Puede ser menudos.

<sup>13</sup> burzine, hierro para atizar el fuego. Burzine goritu, traduce por paleta ardiente. Esta operación que resulta confusa en la redacción vasca, aparece así en castellano: "se pone una paleta ardiente se haze llama, y se larda (iruzi) con lo que astila la carne".

<sup>14</sup> Está claro, por tanto, el sentido de la palabra iruzi, lardar o lardear; untar con lardo o grasa lo que se está asando, según el diccionario castellano. Aparece también en otra ocasión esta palabra. Viene a ser similar a igurtzi.

6) Cepoa garbizeco modue

*hudaco denboran hurec bero diren orduen garbi diteque edozein hurequin eta ondarra edo surteco hausarequin eta garbitu ondoan legortu zapi zurierquin baina neguco denboran elze batean hureri ausarequin iraraquin eta bear ditu elzean sartu tornillo edo pusque chiqui aiec galdu ez ditecen ari batean estuta eta beste pieza arqueatuac lo mismo bein bein punta belarriquin sartu alcean eta (ger)o beste puntarequin eta ... tubabe geldizen dana beardu surteco prasan piscacho bat detenituta pasatu eta gero pasa ausarequin edo ondarrarequin legortu ondo zapierequin; bañan eztu bear sartu erresorte nagusiatic bein ere surteco prasan extaquion tenplea galdu.*

6) *Modo de limpiar el cebo.*

Durante el verano, cuando las aguas están calientes, se puede lavar con cualquier agua y ceniza o residuos de fuego; se seca con un paño blanco después de haberlo limpiado. Durante el invierno, en cambio, se hace hervir el agua con ceniza, y se tienen que meter en un puchero los tornillos o piezas pequeñas atadas con un hilo para que no se pierdan, y del mismo modo las piezas arqueadas con sus apéndices se introducen en el puchero y luego el otro extremo ...<sup>15</sup> y lo que queda (sin entrar) se pasa por la brasa deteniéndose un poco, se frota luego con ceniza o residuos y se seca con el paño.

Pero no hay que introducir en ningún caso el muelle principal en la brasa del fogón, para que no pierda el temple.

Vocabulario de términos que aparecen en el manuscrito:

*apara*, *aparra*. Espuma.

*Arategia*, carnicería.

*astu*, evaporarse.

*bigundu*, ablandarse.

*birique*, pulmón. *Idi birique*, pulmón de buey.

*burzine*, gancho de fogón. Paleta de hierro, según el ms.

*canfor*, alcánfor.

*chopa*, *chopetan*, hornillo.

<sup>15</sup> El fragmento destruido en el manuscrito vasco se complementa con esta noticia recogida del segundo documento: "y se hace yrbir assi el resto de los arcos que no se han podido meter en la olla, se pasa por la brasa deteniendola un poco en ellas...".

JOSÉ MARÍA SATRÚSTEGUI

*emequi*, lentamente.  
*eracarri*, atraer.  
*eransitoqui*, gancho de amarre. Enganche para el cebo.  
*erasi*, erantsi, acoplar.  
*ezcutu*, ecutu lodia, dedo pulgar.  
*ganadu belza*, ganado porcino.  
*ganza*, gantza, manteca.  
*gezaa*, sin sal.  
*goritu*, rusiente (hierro).  
*goroza*, gorotza. Estiércol. *Ardi goroza*, de oveja. *Zaldi goroza*, estiércol de caballería.  
*hagartu*, consumirse.  
*huquendue*, unguento.  
*illarra*, alubia.  
*iduiqui*, tener.  
*iorzi*, «edo untatu». Igurtzi. Frotar.  
*Iragazi*, colar.  
*Iraraquin*, iraquín. Hervir.  
*Iruzi*, lardar, lardear. Untar con grasa lo que se está asando.  
*lecu asea*, lugar de malezas y matorrales.  
*lecu garbia*, «sasiric eztan toquia». Terreno despejado.  
*ogui costadun*, trozo de pan con corteza.  
*pazca*, bazca, cebo.  
Polvos de lirio de Florencia. (Ingrediente.)  
*quicara*, taza.  
*senpiterna berdea*, rama de arbusto.  
solalun, árbol del que se extrae la segunda corteza (ingrediente).  
*urtu*, derretirse. También *hurtu*.  
*zapi zuria*, paño blanco.  
*zartagui*, sartén.  
*zoz*, zotz, palo.

José María SATRÚSTEGUI  
Urdiain, Junio 1975