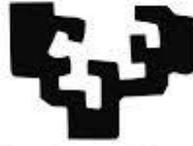


eman ta zabal zazu



Universidad
del País Vasco

Euskal Herriko
Unibertsitatea

Beber y comer a lo largo de la Historia (siglos XIII-XIX)

Ricardo Cierbide Martinena



Esta obra está bajo una [Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-SinDerivar 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/).

Beber y comer a lo largo de la Historia (siglos XIII-XIX)

*Ciclo de conferencias organizadas por la Sociedad Cívico-Cultural
Landázuri en la Casa de Cultura de Vitoria*

por

Ricardo Cierbide Martinena

1.- Presentación

Estarán Vds. de acuerdo conmigo en que la Historia del comer y beber en el de la humanidad es algo inseparable del ser humano, ya que como seres vivos necesitamos comer y beber para poder vivir. Así es de sencillo y elemental. La Península Ibérica en su conjunto y el resto de los países que forman la Cuenca Mediterránea participan de la cultura alimenticia de la tríada: cereales, vino y aceite, sin olvidar los frutos secos, como higos y almendras, particularmente durante la época greco-romana. El cultivo de las vides fue introducido en el Levante hispánico a partir del. VI a. C. Su vino al principio fue un artículo de carácter litúrgico y después destinado a las clases dirigentes, como mercancía de trueque por trigo y caballos con destino a sus mercados griegos. Fue a partir del Emperador Augusto en el s. I a. C. cuando Roma fue implantando las vides siguiendo el curso del Ebro, desde su desembocadura hasta la Rioja Alta y en las Riberas de los ríos que descendían del Pirineo, es decir en la Cuenca del Ebro. De esta época datan los restos arqueológicos de explotaciones agrícolas y vitícolas, tanto en Tierra Estella (Villa de las Musas en Arellano), como de Falces, Funes, Murillo el Cuende y San Martín de Unx en la Zona Media Oriental de Navarra.

Con la irrupción de los Suevos, Vándalos y Alanos en el Bajo Imperio, los saqueos a manos de bagaudas y de bandas de bandidos, este territorio posiblemente, al carecer de defensas, pasó a ser “no men’s land”, a penas poblado, particularmente en la frontera norte del Al-Andalus (Caparroso, Val de Funes, Uncastillo y el piedemonte al Sur de las Sierras de Alaiz, Izco y Ujué). La crisis debió ser general y acabó afectando tanto a los grandes centros como a los más humildes, produciendo un corte dramático en el habitat de la población. A pesar de ello, este espacio debió estar habitado con cierta continuidad, ya que en época Alto Medieval se erigieron ermitas, como la de San Julián en Beire, San Blas en Olite o Santa Cruz en San Martín de Unx. J. José Larrea¹ considera que en los contrafuertes de estas sierras en cuyos piedemontes existió un población dedicada a la agricultura y en especial a la producción del vino, debió verse obligada a abandonar sus tierras, sobreviviendo muy malamente esperando mejores tiempos.

2.- Fundación de las villas en la Zona Media Oriental

En los primeros siglos de la Alta Edad Media los habitantes de esta zona se vieron obligados a proteger sus aldeas con muros para albergar dentro de ellos a

¹*La Navarre du Ive au XIIIe siècle*. De Poek Université. Paris-Brusselles, 1998,p., 58, nota 64.

personas y animales. Estos podrían ser los casos de Ujué, Pueyo, San Martín de Unx, Aibar, etc. y, acaso, Tafalla, donde se sabe que hubo una fortaleza en lo alto del cerro de Santa Lucía. Estas fortalezas pudieron poner a salvo estas poblaciones modestas en número y con escasos recursos de los robos, pero fueron incapaces de resistir a ejércitos como los visigóticos y musulmanes. Tengamos presente las expediciones de castigo entre los años 840 y 843, al menos catorce, que penetraron profundamente en Navarra y entre el 840 y 845, una por año. Durante el dominio de Abd-al Raman III (920) y la muerte de Al Mansur (1002), arrasaron estas tierras ocho o diez razzias importantes. No olvidemos que las posiciones musulmanas atrincheradas en las fortalezas de Val de Funes estaban a solo un día de marcha de las posiciones cristianas. En el siglo X los territorios musulmanes en Navarra más prometedores eran los que se extendían en los cursos bajos de los ríos Arga, Ega, Cidacos y Aragón. Sólo pequeños grupos cristianos se aventurarían a penetrar en estas tierras, a título de avanzadillas, como afirma J. M^a Jimeno Jurío².

Con el hundimiento del Califato cordobés en 1009 y de modo definitivo en 1031, desapareció la amenaza musulmana en la zona meridional del reino y Sancho III el Mayor aprovechó la crisis del Islam para retomar las plazas que habían caído en poder de Al-Mansur. Sólo en ese momento, una vez conquistado Val de Funes, los colonos que descendían del Norte pudieron iniciar la colonización de estas tierras. A mediados del siglo XI se inició la fundación de algunas villas, como Artajona, Larraga y Berbinzana, fijando los reyes los límites o “corseras” de estas nuevas poblaciones. Gracias a la política seguida por los reyes navarros de otorgar a los nuevos colonos el 90 % de los frutos del cultivo de las nuevas tierras un nuevo horizonte se abrió al ímpetu colonizador de los recién llegados, procedentes de las montañas. Se pusieron a cultivar trigo, cebada, avena, mijo y leguminosas (lentejas, habas, guisantes y garbanzos) para el consumo humano, así como viñas, cuyo vino era muy superior al mediocre “txakoli” del Norte. Estos viñedos ocupaban las laderas soleadas, al abrigo de las heladas de abril y de la excesiva humedad, en terrenos pedregosos, ya que las mejores tierras las dedicaban al cereal, principal actividad de aquellas generaciones y de las les siguieron. El olivo no se cita en los documentos de la Alta Edad Media, sino a partir de fines del siglo XIV.

La repoblación de las nuevas villas, el aforamiento real de Pamplona, Estella, Tudela, Sangüesa, Olite, Tafalla, Puente la Reina, Viana, etc., y la fundación de los grandes monasterios cistercienses de Fitero, La Oliva e Irantzu, junto con el crecimiento de la riqueza agrícola y comercial de las villas por donde pasaba el Camino de Santiago por Navarra, todos estos factores muy probablemente estimularon la plantación de viñedos especialmente en los piedemontes de Valdizarbe, Montejurra, Tafalla-Olite, Sangüesa y la Sierra de Codés.

Aimeric Picaud, autor de la *Guía de peregrinos* (1130), a su paso por Navarra dice que los navarros llaman al vino “ardo” y añade: “Son buenos sobre todo en el campo de batalla, pero torpes en el asalto de las fortalezas [...]. Cuando va a la iglesia el navarro hace ofrecimiento a Dios de pan, vino, trigo y otras cosas”. A propósito de Estella, señala que en ella: “... el pan es bueno, el vino excelente y abunda la carne y el

² *Documentos medievales artajoneses (1070-1312)*. Diputación Foral de Navarra, Pamplona, 1968, 122-129.

pescado y goza de toda suerte de delicias”³. Los regadíos del Ebro, Ega, Arga, Aragón y Cidacos (1084)⁴ muy probablemente se deban a la iniciativa hispanomusulmana y que los nuevos repobladores, especialmente de las cuencas del Arga y del piedemonte tafallés no hicieron otra cosa que aprovecharse de lo que encontraron, ya que no es presumible que conocieran dicha técnica inexistente en la Montaña de donde procedían, puesto que las técnicas romanas habían sido abandonadas siglos antes. El cultivo de cereales, viñedos y huertas en las cuencas citadas, así como la posesión de numerosos rebaños de ganado menudo, nos permiten pensar que la alimentación de estas gentes debió ser, en términos generales, suficiente, ya que, sin duda, disponían de hortalizas tales como berzas, pellas o coliflores, cardos, puerros, pimientos, habas, arbejas y garbanzos y muy probablemente zanahorias y alcachofas. De la leche de las ovejas y cabras obtendrían quesos. No podemos pensar que dispusieran de huevos, ni de carne de cordero, pues ellos eran objeto de venta en los mercados, que habían sido otorgados a las villas a partir del s. XII. El consumo de carne sería exclusivamente de ovejas viejas y sin duda de cerdo y esto en días de fiesta únicamente. La caza estaba reservada durante la Edad Media al rey y la nobleza. Sólo bien entrado el siglo XIV los documentos nos hablan de frutales, como manzanos, cerezos, nogales y almendros.

3.- El régimen alimenticio en el siglo XIII

Sólo avanzado el siglo XIV las *Cuentas Reales* nos dan noticias precisas de pescados de mar procedentes de los puertos guipuzcoanos o del salmón del estuario del Bidasoa con destino al Hostal del Rey. Las gentes ribereñas aludidas pescarían en sus ríos barbos y madrillas y naturalmente ranas y ratas de río. Tengamos presente la precariedad de medios técnicos a lo largo de Edad Media⁵ y una serie de inconvenientes, como sequías, enfermedades, guerras y pestes que hacían muy penosa la mera supervivencia. Tengamos presente que la circulación de dinero era insignificante entre el pueblo, ya que estaba reservado a la administración real, a través de la Cámara de Comptos y de la jerarquía religiosa (obispos, abades y prioratos) y de mercaderes. Los tributos eran pagados en especie tanto al rey como a la iglesia, en concepto de diezmos y primicias. A este factor monetario, habría que añadir la precariedad de abonos, pues sólo contaban con los de origen animal y anualmente estaban obligados al pago de tributos al rey bajo diversos conceptos y a la iglesia los diezmos y primicias. Acaso los factores más adversos a la precaria situación del pueblo llano, debían ser no sólo las enfermedades, en parte debidas a su escasa alimentación, las motivadas por las sequías periódicas, las guerras y especialmente la peste⁶. Los *Libros de Fuegos* del reino de Navarra (1350-1427)⁷ nos ofrecen un panorama nada halagüeño respecto de la población de la Montaña (valles subpirenaicos de las Merindades de Pamplona y

³ JEANNE VIELLARD, *Le guide du pèlerin de Saint-Jacques de Compostelle*. Paris, 1984, Capt. III, 7, pp. 24-27.

⁴ El calendario de las aguas del Cidacos para regar las tierras de San Martín de Unx, Tafalla, Olite y Caparroso data de 1084 y fue otorgado por Sancho Ramírez. Cf. R. CIERBIDE, *Registro del Concejo de Olite (1224-1537)*. Institución Príncipe de Viana, Pamplona, 1974, p. 106, fol. 1v.-2r.

⁵ El empleo del arado romano apenas arañaba la tierra, carecían de abono suficiente para enriquecer la tierra, la disponibilidad de dinero era prácticamente inexistente y estaban sometidos al pago de tributos al rey, señores, diezmos y primicias a las autoridades eclesiásticas, soportar años de escasez debidos a malas cosechas, las pestes y las hambrunas periódicas que diezaban la población.

⁶ MAURICE BERTHE, *Famines et Épidémies dans les campagnes navarraises à la fin du Moyen Age*. Tome I. Paris, 1984.

⁷ J. CARRASCO PÉREZ, *La población de Navarra en el siglo XIV*. Universidad de Navarra. Pamplona, 1973.

Sangüesa), donde con harta frecuencia a la valoración de bienes de determinados declarantes se consigna la expresión *nihil*, es decir ‘no declara bienes’, o simplemente que sólo contaba con medios de subsistencia para determinados meses. Es sabido que los habitantes de la Montaña pirenaica las más de las veces sólo bebían agua por carecer de viñas y de dinero para comprar vino procedente de Sangüesa y de Aragón.

Por el contrario en los piedemontes citados y en Ribera del Ebro el porcentaje de pobres es menor y, claro, suponemos que su alimentación sería mejor, debido sin duda a que los términos de que disponían eran mayores con mejores tierras de cultivo, viñas, regadíos y pastos. Fue sin duda durante el siglo XIII cuando el conjunto del reino de Navarra, al igual que en los reinos de la Península Ibérica y en el resto de la Europa Occidental, contó con un período de relativa abundancia y por lo tanto con una mejor alimentación. En el caso de Navarra esta nueva situación se inició con la dinastía de la Casa de Champaña (1234-1274) con los reyes Teobaldo I, Teobaldo II y Enrique I. Así con el primero de ellos y su sucesor se compusieron los *Registros Fiscales* y *Censal de Olite* (1244-1268)⁸. En ellos están censados 1.098 vecinos, equivalente a 4.941 habitantes, la máxima que alcanzó nunca la Villa. De acuerdo con el estudio económico del Prof. J. A. Sesma (op. cit., p. 63), referente a las viñas “son al parecer las más abundantes y las de mayor variedad de localización y su precio oscila entre los 15 ss. El arienzo en los términos del Saso y Francos; los 25-30 en La Nava, La Planiella, Yllagares y Mendiondoa; los 45-55 en la parte “allent la muga” de San Martín y los 70-80 en pequeñas parcelas. Similarmente sucedería en el resto de villas de la región. Se podría deducir de todo ello que el nivel de alimentación de la población gozaría de un estado positivo.

A esta situación que podría calificarse de bonancible, contribuiría sin duda el asentamiento de las villas fundadas con “francos” ultramontanos, mayoritariamente procedentes de Occitania, a su paso por el Camino de Santiago en Navarra: Los Burgos de San Cernin (1084), San Nicolás y San Miguel (s. XII) en Pamplona, los Burgos de San Martín (1087), San Miguel y San Juan (s. XII) en Estella, Puente la Reina y Sangüesa. La actividad bancaria, artesanal, comercial y atención a los peregrinos procedentes de las vías Turonense (Sain-Martin de Tours), Lemovicense (Limoges), Podiense (Le Puy-en-Velay) y Tolosana, amén de los que procedían de Colonia, tuvo que ser un hecho relevante en la mejora económica y en el desarrollo de nuevas plantaciones de vides. No olvidemos que en el gran Hospital de Roncesvalles, de acuerdo con los Estatutos de 1287⁹, se ordena que el *cellarius* (‘el ecónomo o responsable de los alimentos’) compre vino, carne, pescado, etc. para atender a los peregrinos. Martín Burgos de Elizondo en su *Historia de la Colegiata* nos dice: “La ración que se da a cada uno de los peregrinos consistía en un pan de seiscientas onzas, media pinta de vino y suficiente pitanza de caldo y carne”. Y añade: “Si se conociese que algún pobre o peregrino necesita, que se le dé más vino que la media pinta ordinaria”. Y termina el cronista: “Todos confiesan a boca llena que en toda su peregrinación no hallan igual hospitalidad”. J. M^a Lacarra, de acuerdo con la Crónica de Martín Burgos de Elizondo calcula que al año se repartían en la Colegiata de

⁸ R. CIERBIDE Y J. A. SESMA MUÑOZ, *Olite en el siglo XIII. Historia de una villa navarra en plena Edad Media*. Institución Príncipe de Viana. Pamplona, 1980. Y M. BEROIZ LAZCANO, *Documentación medieval de Olite (siglos XII-XIV)*. Pamplona, 2009.

⁹ L. VÁZQUEZ DE PARGA, J. M^a LACARRA Y JUAN URÍA RIU, *Las peregrinaciones a Santiago de Compostela*. Edic. facsímil. Asturias 1981, pp. 331-338.

Roncesvalles de 15.000 a 20.000 pintas de vino (a media pinta por ración)¹⁰. Referente al trato que recibían en el Hospital de la catedral de Pamplona los autores citados (pp. 335-337) aducen el testimonio del peregrino alemán Hermann König de Vag, quien al referirse a dicho Hospital, dice: “Allí dan vino y pan y que el Hospital de la ciudad está a mano izquierda y que allí dan de buen grado por amor de Dios”. En el de Nájera advierte: “Tienes en él todo lo que quieras” y añade: “Toda la gente es burlona”. El peregrino picardo Manier nos dice que en Pamplona le obsequiaron con sopa, bacalao, un panecillo blanco y una buena cama”. En el Hospital del Crucifijo de Puente la Reina le dieron un cuartillo de vino, una libra de pan y una buena cama. En el Hospital de Burgos dice:” On nous donna de la soupe et de la viande plus que l’on en peut manger, avec une livre d’excellent pain et une cuartillo de bon vin”. J. Santano Moreno en la edición crítica del *Cantar de la Guerra de Navarra de Guilhem Anelier*¹¹.al transcribir el texto occitano y traducirlo al español, cuando el Cantar relata las andanzas de Eustache de Beaumarchais dice así, refiriéndose a Olite y Tafalla: “Cuando hubieron estado largo tiempo en Tudela, se dirigió a Olite, donde hay todada clase bienes y descansó allí, pues es un lugar muy apropiado parza ello. Cuando hubo descansado bien a su placer, se fue a Tafalla, un sitio bien abastecido”.

4.- Régimen alimenticio de los canónigos de la catedral de Pamplona y del Priorato de San Saturnino de Artajona.

Los canónigos de la catedral de Pamplona, que ayunaban según la Regla de San Agustín en la cuaresma y las vigiliás, también hacían gala de buen saque. Para resarcirse de tan malos tragos, cuando llegaban los *corriedos* –los extraordinarios o de *pimental* y los corrientes, el arcediano disponía que los canónigos dieran cumplida cuenta de un buey, seguido de carnero (entre dos una pierna escotada y sin pescuezo). Para cada tres una gallina y para todos tres robos de trigo para pan. En los Estatutos de 1342, con motivo de la fiesta de la Asunción (el 15 de agosto) los platos fueron: “Pan y vino, jauar (‘javalí’) y mortarol, vaca en lugar de buey, carnero, y pollo por barba, en lugar de media gallina. Los que se oponían o hacían asco incurrían en excomuni3n “ipso facto”.

He considerado oportuno traer a colaci3n el testimonio de la dieta alimenticia de los can3nigos del Priorato de San Saturnino de Artajona. En 1084 el obispo de Pamplona Peire d’Andouque o de Rodez, vinculado estrechamente a la gran basílica de Saint-Sernin de Toulouse y a la abadía de Saint-Pons-de-Thomières, con la autorizaci3n del rey de Navarra y Arag3n, Sancho Ram3rez, fund3 el Priorato de San Saturnino en Artajona con el otorgamiento de un gran patrimonio, siguiendo la pol3tica de renovaci3n de la iglesia y el asentamiento de nuevos colonos para asegurar la frontera. Sabemos que en el siglo XIII la economía del Priorato había alcanzado un notable desarrollo, debido a la acertada planificaci3n de la explotaci3n de sus tierras, como lo muestra la construcci3n de la nueva iglesia, mucho mayor y rica que la primitiva basílica románica de 1150.

En lo que se refería al cultivo de sus viñedos, sabemos que se procedía a su vendimia de acuerdo a las disposiciones del clavero, quien en presencia del Prior y prestando juramento sobre los Evangelios, declaraba su inicio para obtener buenos caldos. Él se ocupaba de no permitir se mezclara “el vino bueno con el tierço de agoa”,

¹⁰ Op. cit., p. 338.

¹¹ *La Guerra de Navarra*, manuscrito de 1276. Edici3n dirigida por R. CIERBIDE. Gobierno de Navarra, vol. II. Pamplona, 1995, p. 247.

como hacían el *agoavino* en Puente la Reina o en otras partes de Navarra. En la bodega del Priorato se elaboraba el *medium mostum et medium del primer maylluelo*, acaso similar al *meatat de mosto et li otra meatat de primer pie* de Puente la Reina (tal vez ‘el vino de lágrima’), el “vino bueno”, el “vino sano” y el “vino potable”. Sabemos por un documento de 1310¹² que desde mediados del siglo XIII el Priorato contaba con 22 canónigos y que de acuerdo con el abad de Sain-Sernin de Toulouse, se distribuía a cada uno diariamente un pan de cuatro libras y un carapito de vino entre tres. Un carapito contenía 11’77 litros. El vino debía ser bueno, sano, sin mezcla alguna, sin resabio y no debía ser ácido. La dieta diaria o *compagio* consistía en vino (3 litros, 900 centilitros), pan carne, aceite, berza y especias. Cuando se guardaba vigilia cambiaban la carne por pescado. Todo ello “ut clericaliter vivant”.

5.- Las bodegas de los reyes de Navarra y Yantares en la Corte de Carlos III y del Príncipe de Viana.

5.1.- Viñedos, bodegas y producción de vino.

La Corona disponía de viñas y bodegas propias en Tudela, Estella, Olite, Pamplona, Sangüesa y Puente la Reina. Así en Tudela tenían su bodega en los sótanos del castillo de Santa Bárbara y en Estella en el castillo de Belmarche, como consta en el Registro de Comptos de 1280¹³, donde se almacenaba el vino obtenido en el conjunto de sus viñedos de la Merindad de su nombre. En Olite la bodega real se situaba en el sótano bajo la capilla de San Jorge. La Corona contrataba peones para la realización de las labores llevadas a cabo en sus viñedos. En 1280 dichos trabajos costaron a la Corona 2.000 ss. Y el almacenamiento del “vino millor” en 1254, 1.284 ss.¹⁴. Entre 1244 y 1252 Teobaldo I procedió durante su estancia en Olite a ejecutar ciertas permutas con tres vecinos cambiando cuatro pedazos de viña y cuatro arienzos y medio por otras viñas lindantes con la gran viña del rey, llamada la Serna, situada junto al río Cidacos, con objeto de racionalizar una explotación muy rentable¹⁵. Entre 1284 y 1290¹⁶, coincidiendo con el reinado de Felipe I y Johana I, “se procedió a una profunda racionalización del dominio real vitícola, con la entrega a censo o arriendo la práctica totalidad de las viñas reales de Tudela, Estella y Olite”. El citado autor, refiriéndose al rendimiento de las 46 parcelas que poseía el rey en Tudela en 1290, dice que aportaban al tesoro 1.705 ss. y medio. Una cifra bastante superior a la que producían las viñas que poseía en Estella. “El majuelo del rey” en Estella comprendía una gran viña de aprovechamiento directo y un conjunto de pequeñas explotaciones (unas 50 fincas).

Por lo que se refiere a la gran viña real de la Serna en Olite¹⁷ amén de lo ya señalado, sabemos que Johan Périz del Alcalde, “cogidor de las rentas del rey en Olite” (1343) recibe 148 cargas de uva de los majuelos del rey y 304 de la Serna, habiendo entregado 7 en concepto de diezmos y primicia. Se obtuvieron 101 cocas de vino

¹² J. M^a. JIMENO JURÍO, *Documentación medieval*, nº 187

¹³ J. SÁBALO ZABALEGUI, *El Registro de Comptos de 1280*, nº 2642.

¹⁴ AGN, Registro de Comptos, nº 6, fol. 1.

¹⁵ M^a RAQUEL ARANCÓN, *La dinastía de Champaña en Navarra (1234-1274)*. Ediciones Trea, 2010, p. 71. R. CIERBIDE, *La Cultura del vino (viñedos, bodegas y vino) en la Merindad de Olite: Historia y Tradiciones Populares*. En espera de edición.

¹⁶ F. MIRANDA GARCÍA, “El espacio del viñedo en la periferia de las ciudades navarras (1215-1350)”, en *La España Medieval*, nº 21. Servicio de Publicaciones de la Universidad Complutense. Madrid, 2008, p. 52.

¹⁷ AGN, Registros de Comptos, nº 59, fols. 52v.-53v; nº 66, fol. 63v.

(19.020 litros). En 1345 el *Registro de Comptos* 523 nos dice que Johan Périz citado consigna que se cosecharon 280 cargas de uva de dichas viñas y que produjeron 117 cocas de vino (22.000 litros) después de pagar los diezmos y primicia. En 1349 el *Registro de Comptos* 590, Gil de Olóriz, recibidor de las rentas del rey en Olite, dejó constancia del pago a ciertos vecinos de Olite por hacer verjus y consigna 133 libras de la venta de vino a razón de 18 dineros el cuarto y 7 libras, 4 ss. de la venta de una cuba de 12 cocas de capacidad. Asimismo consigna el pago de salarios al escribano, pregonero y operarios de la bodega por su mantenimiento. En el *Registro de Comptos* 779 (1365) Jacques Argonel, recibidor de las rentas del rey en Olite, consigna que de la vendimia de la Serna y majuelos del rey se obtuvieron 315 cargas de vino. En 1383 la Serna produjo 113 cargas de uva, de las que se entregaron 40 a Ram l'Onclé, escudero trinchante y 25 a ciertos hombres de Olite para hacer verjus.

F. Idoate¹⁸ consigna que Martín Gil de Liédena, recibidor de las rentas del rey Carlos III (1403) redactó un cuaderno de 14 folios en los que trata de la “vendema” de los majuelos del rey el 2 de octubre y que empleaba entre 12 y 20 jornaleros bajo la dirección de Miguel Puynito de Olite, durante 4 días y que se servían de 4 acemileros para el acarreo de las uvas con 8 acémilas. En el lagar, 3 hombres se encargaban de pisarlas y prensarlas en el “truyllar” con la ayuda de un rocín. En la Serna la vendimia comenzaba el 10 de octubre y terminaba el 7 de noviembre, empleando a 25 hombres y que se gastaron 63 libras en la reparación de las comportas y cubas, limpiarlas, esfoliar el lagar, etc. En la Cuenca el rey poseía 589 viñas en arriendo y que sumaban 208 Has. El vino que se obtenía en esta región era muy inferior al obtenido en el piedemonte tafallés y olitense, Valdizarbe, Sangüesa y la Ribera tudelana.

5.2.- Consumo de vino y Yantares de Corte

Parte del vino consumido en la Corte (1411-1425) procedía de los viñedos del rey, equivalente al 7% (unos 5.800 carapitos, es decir 68.266 litros). La razón fundamental del consumo de vino por parte de la sociedad medieval (siglos XIV-XVI) reside en que junto con el pan, debido a las calorías suplementarias que aportaba, el vino constituía en las poblaciones productoras y en las clases privilegiadas un consumo muy generalizado. Por el contrario en los Valles de Aezcoa, Salazar y Roncal, en que sus gentes estaban dedicadas a la ganadería, consumían ordinariamente agua por su escasa producción de vino y de poder económico para adquirirlo¹⁹. El rey y las clases más pudientes se abastecían no sólo de los mejores vinos locales, sino que adquirían también vinos franceses, castellanos y aragoneses, no faltando también los italianos procedentes de Nápoles, a través de la Corona de Aragón. El rey adquiría vino a través del responsable del departamento de botellería entre finales de otoño y comienzos de año. Así Carlos III ordenó el 20 de marzo de 1403 a García Périz de Setuain, tesorero del reino, que pagase a Miguel Laceilla, mercadero de Pamplona, 13 libras, 12 ss. Y 13 dineros fuertes que se debían por 140 carapitos y medio de vino bermejo que le tomaron en el mes de noviembre²⁰.

En el Hostal del rey se tomaban ordinariamente dos comidas al día, la primera a mediodía y la segunda a la caída del sol. A mediodía el rey acostumbraba a invitar a miembros del clero y se llamaba pitanza. Consistía en pan, vino y carne. No siempre se

¹⁸ *Rincones de la Historia de Navarra*, III, pp. 67-68. AGN, Registro de Comptos, caj. 88, nº 4

¹⁹ F. SERRANO LARRÁYOZ, op. cit., p. 244, nota 244.

²⁰ AGN, cazj. 89, nº 17-

tomaba un almuerzo antes de la primera comida y solía consistir en pan, vino, carne o pescado, especialmente las jornadas de viaje o en romerías²¹

La familia real navarra, según F. Serrano Larráyo²², consumía ordinariamente pan, vino y carne, con excepción de vigili²³as y cuaresma en que se tomaba pescado. Sabemos que el 2 de septiembre de 1358 con motivo del bautizo de Johana, hija del infante don Luis, hermano de Carlos II y lugarteniente suyo, el preboste de Olie y el maestre y servidores del Hostal de la reina, prepararon un banquete en su palacio viejo ded Olite. El maestre de la Botellería puso a disposición de los comensales 17 carapitos de “bino bermeillo” y en la bodega del palacio había una cuba reservada por si fuera preciso. El vino se pagó a dos sueldos el carapito (equivalente al sueldo de un valet de chambre o criado). Lo que quedó se guardó para la “parida y las gentes que son con ella”. En septiembre de 1417, Carlos III durante una de sus visitas a Tafalla, donde se estaba construyendo su palacio, tal vez acostumbrado a los caldos de su bodega de palacio de Olite, no se sintió a su gusto con el vino que le sacaron a la mesa y ordenó la entrega de 20 florines a varios vecinos de Tafalla “para que compren uvas en la vendemia y, hecho el vino, lo guarden en casa para provisión del rey”²³. El 25 de diciembre de 1425 los reyes con las infantas invitaron en su palacio de Tafalla a 184 personas más los donceles y tres pobres. Se sirvieron 900 panes y los 71 que habían sobrado del día anterior, un centenar de obleas y 13 docenas de tortas. Estuvieron presentes los jurados de Liédena que habían traído 15 cabritos. Se sacrificó un buey y se comieron un cuarto de otro. Además dieron buena cuenta de 72 conejos, 86 gallinas, 24 carneros, 2 ansarones, 100 huevos, tocino, arroz, cebollas, dos robos de sal, mostaza, etc. En fin una pechada. La reina repartió a los pobres y viudas un cuarto de buey, dos cabritos, 12 conejos y 24 gallinas. Se trajeron a palacio 400 toronjas o naranjas y numerosos carapitos de vino²⁴.

El 24 de febrero de 1443 en el palacio real de Tafalla se celebró una cena de gala con asistencia del Príncipe de Viana, el condestable Johan de Beaumont, mosén Pierres de Peralta, mosén Johan de Ezpeleta, Charles de Echauz y su hermano Sancho, señores del palacio de Baigorri en la Baja Navarra, gentilhombres, dueñas y doncellas de la casa real. Comieron 5 carneros, 12 cabritos, 2 lechones, 63 gallinas, 3 capones, 18 docenas de huevos, 35 conejos, 3 docenas de palomas, 8 perdices, dos perniles, etc. Todo ello regado con 22 capitos de vino tinto, blanco y moscatel (858, 94 litros). Como postres tomaron 100 naranjas y crema de nata, preparada por Johan de Esparza. El banquete costó 97 libras, 7 ss.²⁵. La función de estos banquetes celebrados en los palacios de Olite y Tafalla era la de reforzar los vínculos de lealtad con la monarquía. La invitación se cursaba a personajes de relieve, como embajadores de Francia, Portugal, Alemania, Castilla y Aragón junto con nobles y personas distinguidas del reino, sin olvidar, claro,

²¹ El 24 de septiembre de 1406 la comitiva que acompañaba a la infanta Johana consumió 354 panes “e su camino a yr a Santa Maria de Uxue”, Comptos Reales, n° 292, fol. 266r.)

²² op. cit., p. 260, nota 646 cita un texto tomado de AGN, Comptos Reales, n° 292, fol. 196v., según en el cual después del servicio religioso celebrado en la catedral de Pamplona, en la vigilia de la Anunciación (1406) “fizieron collaçion con el rey, enpues de pisperas (sic), los calonges e otras gentes de la villa”. Asimismo el 20 de marzo de 1412 de la Candelaria en Olite “con los canbarlengos (‘camarlengos’), escuderos e las buenas villas del regno” /AGN, Comptos Reales, n° 353, fol. 39r.)

²³ A. DÍEZ, *Olite. Historia de un reino. Pamplona*, 1984, p. 250. Citado por J. M^a. ESPARZA, *Historia de Tafalla*, vol. I. Altaffaylla Kultur Taldea. Tafalla, 2001, n° 388, p. 115.

²⁴ F. IDOATE, *Rincones de la Historia de Navarra*, I. Pamplona, 1956, p. 11. Citado por J. M^a ESPARZA, op. cit., n° 459, p. 129.

²⁵ AGN, Comptos Reales, caj. 148, n° 25. Tomado de J. M^a. ESPARZA, op. cit. vol. I, n° 519, p.139.

al obispo de Pamplona y eclesiásticos como el Prior de Roncesvalles, abades y canónigos.

5.3.- Relación de bienes (cereal, vino, ganados y toda suerte de vituallas) consignados en el *Inventario de bienes de Olite (1496)*.

Corrían años difíciles para la monarquía navarra a fines del siglo XV. Con el reinado de Johan de Albret y Catalina de Foix²⁶, el feroz enfrentamiento entre beaumonteses, partidarios de Castilla dirigidos por Juan de Beaumont y los agramonteses bajo las órdenes del conde de Lerín, Pierres de Peralta, fieles a Leonor y a su descendencia y la política de conquista del reino por parte de los reyes Fernando de Aragón e Isabel la Católica, crearon una situación angustiosa en los dominios legítimos de sus reyes. Los Archivos, el General de Navarra y los Municipales de Olite y Tafalla han conservado diversos documentos de estos años en que se jugaron los destinos de la monarquía navarra. Sin duda el testimonio más explícito de las tropelías de Juan de Beaumont, Luis de Beaumont, su hijo y sus parientes próximos Gracián y Felipe junto con bandas de salteadores y ladrones castellanos, aragoneses, guipuzcoanos, alaveses y navarros²⁷, es la *Copia de la Comjssion sobre los dannos de la Villa de Olit declarada al Vizconde de Çolina y al Alcalde de Ruthia* (7-12 de mayo de 1496). Archivo Municipal de Olite. Este documento nos permite conocer con minuciosidad la propiedad de los vecinos de la Villa y especialmente los recursos alimenticios de toda índole con que contaban. A este respecto los testigos declaran de manera casi constante que los bandidos “comían, gastaban e furtaban de la provisión de casa, le comieron los huéspedes, que eran cinco, pasaban siete u ocho lecajos en su casa, le comieron la harina, pasaban en su casa donde comían del tocino, vino tinto, y cebada con ocho bestias y le devoraban cuanto habían...” (fol. 85v.). El mismo día en que ocuparon la Villa se apoderaron del ganado de San Martín de Unx (1.950 Ovejas y 900 corderos , fol. 62r.) y Sancho Bel, vecino de Olite, testigo, dice: “Vio d’ellos muchos corderos muertos” (fol. 62r.).

El total del ganado robado fue: caballos (11), mulas (14), bueyes (8), asnos (4), ovejas (3.490), corderos (1.080), borregos (15), carneros (881), cabras (119). Asimismo se apoderaron de gallinas y capones (120), puercos, perniles, y tocinos (105). Robaron igualmente 3.072 robos de trigo, 4.429 de cebada, 528 de ordio, 138 de avena, 86 de centeno y 905 de mezcla de cereales. Cargaron en sus acémilas al abandonar la villa 272 robos de harina, 22 robos de pan cocido, 7 de habas, 84 de almendras, 33 cargas de *agoavino*, 12 cántaros de vino cocido, 2 cargas de vino mosto, 191 cargas y 342 cántaros de vino blanco, 202 cargas y 931 cántaros de vino tinto, 107 docenas de aceite, 40 libras de azúcar y especias por valor de 76 florines. A todo esto habría que añadir cáñamo, lino, leña, linosa, ciruelas, manteca, quesos, pellejos, uvas pasa, sardinas, merluza, congrio pieles de carnero, etc.²⁸. El documento citado constituye una prueba de particular interés no solamente de la política de tierra quemada llevada a cabo por los Reyes Católicos en la conquista de Navarra, sino particularmente de los alimentos y bebida con que contaba la población de Olite en las postrimerías del siglo XV.

6.- Siglos XVI-XVIII.

²⁶ J. M^a LACARRA, *Historia política del Reino de Navarra*, t. III. Edit. Aranzadi. A, 1973, p. 261

²⁷ R. CIERBIDE, *Inventario de bienes de Olite (1496)*. Institución Príncipe de Viana. Pamplona, 1978, pp. 33-34

²⁸ Véase R. CIERBIDE, *Inventario*, cit., pp. 35-36.

6.1.- Excelencias del vino del pie monte de Tafalla-Olite

En 1512, nos refiere Salvador Mensua²⁹, estando juntos el duque de Alba y el delfín de Francia en una entrevista celebrada en San Juan de Pie de Puerto, éste le pidió un vaso de vino de San Martín de Unx, para brindar por el éxito de la conquista de Navarra. El autor citado trae a colación esta anécdota para mostrar la fama que tenía en el siglo XVI el vino del piedemonte tafallés, concretamente el cosechado en San Martín. Todo da entender que pasado el período nefasto de intranquilidad transcurrido desde el inicio de los enfrentamientos entre Carlos, Príncipe de Viana y heredero legítimo al trono de Navarra a la muerte de su madre doña Blanca (1441) y la conquista del reino en 1512 por las tropas castellanas, aragonesas, guipuzcoanas, alavesas y beaumontesas navarras al frente del duque de Alba, a penas si se dejaron sentir en la vida cotidiana. Añadiría más, la ausencia de guerras, rapiñas e inestabilidad, muy posiblemente contribuyeron a una mejora de vida y el régimen alimenticio de las gentes de a pie debió experimentar una notable mejoría, como rebela el Apeo o Censo de 1607.1622³⁰.

Nos ha llegado un manuscrito, cuyo autor Juan Vallés, tesorero y miembro del consejo del rey de Navarra, titulado *Regalo de la vida humana*³¹, redactado hacia 1543, de gran interés y según F. Serrano Larráyoiz “Nos permite ilustrar la cultura de los grupos más dinámicos social y culturalmente en los inicios del Renacimiento” de las élites de Navarra. Se trata de una obra práctica y sus numerosas recetas cosméticas médico-quirúrgicas, gastronómicas y vinícolas constituyen un todo coherente y articulado propio de las élites universitarias de su época en relación con el ámbito de la medicina, como señalan Jon Arrizabalaga y Teresa Huguet en su estudio “La cultura de la salud de Juan Vallés” de la edición citada (pp. 161-169). Es sabido que en 1550 Alfonso López de Corella dio a la luz una obrita *De commoditatibus vini*³² (“De las excelencias del vino”), en la que su autor destaca las muchas virtudes del vino y en particular el de Corella y en la segunda parte se ocupa de los remedios para curar los males causados por la ebriedad. A este testimonio cabría añadir un episodio curiosísimo de Esteban González de 1646³³, el cual estando a la altura de la ermita de San Gregorio (Tafalla), camino de Flandes, cayó de su mula por ir azumbrado de vino de la tierra. Él mismo nos dice: “Quiso mi desgracia por barajarme el gusto que traía de la buena merienda, que a una legua de Tafalla, emparejado con una ermita que está cerca del camino real, no sé si por hacerle reverencia, si por ir lleno de sueño o por ir cargado de vino, di una caída de la mula abajo, tan feliz y venturosa caída [...] me hice pedazos un brazo”. Nuestro pícaro aventurero estuvo quince días en una fonda de Tafalla, donde no dejó de beber vino como única medicina, porque “lo que a unos mata a otros sana”.

²⁹ *La Navarra Media Oriental*. Estudio Geográfico. Institución Príncipe de Viana, Zaragoza, 1960, p. 113.

³⁰ AGN, Sección de Agricultura, legajos

³¹ Cód. 11160 de la Österreichische Nationalbibliothek. Wien. Transcripción y coordinador de F. SERRANO LARRÁYOZ. Gobierno de Navarra. Pamplona, 2008.

³² Edición bilingüe con introducción y notas preparadas por J. JIMÉNEZ DELGADO, C.M.F. Institución Príncipe de Viana. Pamplona, 1978.

³³ *Vida y hechos de de Estebanillo González*. Amberes, 1646, t. 2, p. 496. Tomado de J. M^a ESPARZA, *Historia de Tafalla*, cit. n^o 1454, T. I, p. 317.

6.2.- Apeo de 1607-1622³⁴ de la Merindad de Olite.

Entre 1607-1622 por orden del virrey de Navarra, la Cámara de Comptos llevó a cabo una minuciosa evaluación de todos los “fuegos” del reino, encomendando a los Concejos o Ayuntamientos de las ciudades, villas y lugares. Su ejecución. Dicho Apeo comprende la evaluación de casas, corrales, pajares, eras, tierras de labor, viñas, huertas y ganado mayor y menudo y en algunos casos adoberías. Se redactó en presencia de los alcaldes y regidores por mano del escribano de cada localidad. Los interesados debían firmar sus declaraciones y en el caso de que no supieran leer ni escribir, lo hacía en su nombre el escribano. El valor de los bienes declarados se contabiliza en ducados y reales. Su interés desde el punto de la Historia económica y social es innegable, como lo demuestran Salvador Mensua³⁵ y Alain Huetz de Lemps³⁶ en sus obras abajo citadas. En el presente trabajo he tenido en cuenta las evaluaciones de los vecinos de las villas de Tafalla, Olite, Ujué, Pitillas, Beire, Artajona, Larraga, Berbinzana, Peralta y Marcilla. Procederé a hacer algunas consideraciones que guardan estrecha relación con la manutención de sus gentes. Sorprende la extensión y cantidad de viñas tanto en secano, como en regadio. Por citar un caso: En Tafalla (1607) el total de peonadas de viña alcanza la cifra de 16.762, es decir 8.381 robadas y su valor en ducados 52.927. Más de la mitad de los declarantes afirman no saber leer ni escribir. En Olite el número de peonadas asciende a 6.488, o sea 3.244 robadas y su valor: 26.740. Sorprende la cantidad de huertas en las villas del curso del Cidacos, como Tafalla, Olite, Beire y Pitillas y más aún en Peralta y Miranda de Arga. A primera vista resulta extraña la relación de huertas en Ujué, ya que lo único que se conoce en dicha villa son barrancos, al igual que en Artajona. Salvo en Falces, cuyas tierras eran propiedad del marqués de Falces, en el resto de las villas el índice de pobreza, es decir de los que declaran no poseer bienes o el total de lo declarado no asciende a 100 ducados, no pasa de un 10%.

Constituyen una amplia mayoría los declarantes que poseen animales de tiro o como dicen los textos “bestias de arar”: bueyes y mulas; las llamadas “casas fuertes” declaran de 4 a 6 de ellos y aún más. Asimismo vacas con sus crías, rocines, yeguas con sus potros y miles de cabezas de ganado lanar. No menos de un 25% poseen entre 3 y 5 cabras, sin duda para consumo de leche y en Peralta, lechones. Es relevante la existencia de cerrados viña-olivar y la cita de frutales. En resumen, desde mediados del siglo XVI al XVIII se puede afirmar que, a excepción de Ujué, condicionada por su orografía y cuya declaración de bienes es claramente inferior a la del resto de las villas estudiadas y de Falces por las razones dadas, el conjunto de las haciendas de los vecinos de la gran mayoría de las demás villas de la Merindad de Olite gozaba de un cierto pasar. Más de un 90% declara poseer casa –bastantes modestas valoradas en unos 40-50 ducados-, tierras blancas o dedicadas al cereal, viñas, huertas y ganado. Es cierto que se consigna la existencia de viudas declarantes con haciendas modestas, pero en todo caso no alcanza al 15%. Todos estos datos inducen a pensar que atrás habían quedado los años duros de la prolongada guerra civil entre el Príncipe de Viana y su padre Juan II de Aragón y las consecuencias de la conquista del reino (1512-1522). La ausencia de rapiñas, de guerras y el fin de la inestabilidad social y económica, muy posiblemente, contribuyeron a una mejora de vida y por lo tanto del régimen alimenticio de la población tanto urbana como rural.

³⁴ AGN, *Sección de Agricultura*, 32030, 32032, 32038, 32044, 32046, 32047, 32048, 32051.

³⁵ *La Navarra Media Oriental*, op. cit., pp. 98-120.

³⁶ *Vignobles et vins du Nord-Ouest de l'Espagne*, Tome premier. Bordeaux, 1967, pp. 78-94.

7.- Banquetes y comilonas. De cómo nuestros aldeanos sacaban la panza de mal año.

7.1.- Comidas de a diario y cómo salir del paso.

J. M^a Iribarren³⁷, que escribió las páginas más ocurrentes de etnografía navarra, recogió una serie de relatos a los que aludiré a continuación. Los hechos a los que alude el citado autor dejan muy lejos lo dispuesto a comienzos del s. XIII en el Fuero General, cuando señala que los jornaleros que trabajaban de sol a sol, llevando el arado romano o destripando la tierra a golpe de layas, sólo debían comer “pan y sopas y una cebolla y el vino bien temprado (‘bautizado’), que sólo tenga color de vino”. Sabemos que la gente de aldea se desquitaba la pobreza de su yantar de cada día hasta bien entrado el siglo XVIII alubias con tocino para desayunar y comer y lo que quedaba para la noche, con tremendas panzadas, ya que, al parecer, gozaban de estómagos de buitre. Nuestra buena gente hecha a luengas abstinencias, sabían terciar la parquedad de un anacoreta con la voracidad de un gargantúa, fieles al dicho: “El muerto al hoyo y el vivo al bollo”.

7.1.1.- Mortuorios y mecetas.

Todo arrancaba cuando moría un pariente más o menos próximo o lejano en una aldea de la montaña. Tan pronto como corría la “buena nueva”, aparejaban la caballería y ala, tipi-tapa a la casa del difunto para sacar la barriga de mal año. Dejaban tan “descozulado, -a” al compadre de la etxeoandre o a la misma, que en el propio *Amelloramiento del Fuero* (1330) se disponía: “Que en los entierros no se hiciesen gastos en comidas, ni comiese ninguno que no fuese vasallo o pariente cercano del muerto hasta primo hermano, bajo pena de 10 libras al que diese el yantar y de 10 ss. al que lo recibiese”. Todo fue inútil hasta fines del s. XIX, que no es poco. La costumbre era de obsequiar con banquetes a cuantos acudían a dar el pésame a la familia del difunto. Muchos de aquellos tragantúas “ecológicos e indígenas” se hartaban a costa de los muertos. Por lo visto, comenta J. M^a Iribarren, “pedían a Dios una peste para no tener día libre y poder mover las mandíbulas en tan piadoso oficio”.

Veamos cómo las gentes de la Montaña, a la chita callando, engullían como buitres, no sólo con motivo de los enterrorios, sino con ocasión de las mecetas (fiestas patronales después de misa). A estos piadosos encuentros se los llamaba “fiestas de tripa”, y tenían lugar con las fiestas populares de los santos patronos. J. M^a Iribarren de quien tomo estas notas, dice que las danzas de hombres y mujeres al son del tamboril eran para bajar las tripas y evitar así que les diera un “alitorgón”³⁸. En nuestros pueblos, terminada la *meza* ‘misa’, los aldeanos corrían a colocar el esternón contra la mesa y se arreaban bárbaras comilonas que terminaban con bailes, apuestas, juegos de envite y bromas de mal gusto. Estas sanas costumbres duraron sin interrupción hasta bien entrado el siglo XIX. Se ve que los aldeanos al igual que sus tatarabuelos del siglo XIV, volvían a los banquetes de funeral y de festejos, pretextando que eran comidas reglamentadas por sus piadosas cofradías. Lo importante era comer recio y aprovechar la menor ocasión para reunirse en torno a una mesa para devorar rebaños de ovejas con la ayuda de botas de buen vino de Artajona, Olite, Tafalla y Puente la Reina. Y así tras un copioso desayuno, volvían a almorzar -el amarretako-. Y a la una comían con el

³⁷ *Batiburrillo navarro*. Edit. Gómez. Pamplona, 1950

³⁸ *Alitorgón* ‘pesanted de cuerpo, aletargamiento tras una comida copiosa’. J. M^a IRIBARREN, *Vocabulario Navarro*. 3^a edic. Diario de Navarra. Pamplona, 1997, p. 20.

mismo apetito, como si no hubieran probado bocado durante la mañana y a las 5 arremetían de nuevo para luego cenar a las 10 y beber otro tanto.

En Pamplona, en el siglo XIX hubo un tal “Mendicaz” que llegó a deglutir trozos de plato y suelas de zapato. ¡una monada para invitarle a casa!, digo yo. De un pelotari de Pamplona que debía tener tanto saque en el frontón, como en la mesa, se cuenta que se atrevió con una tortilla de 12 huevos aderezada con paja. Hablando de cocina, le preguntó un amigo: ¿Ya te atreverías con un arcipreste?. Y contestó: “Sí, si está bien guisau”. Pensaba que se trataba de algo comestible. J. M^a Iribarren³⁹ dejó escrito que un tío suyo tudelano, en 1873 era capaz de apechugar con el buey más robusto de la Barranca. En cierta ocasión se zampó un pan de 24 libras y una docena de guindillas acompañado de media pinta de aguardiente. Se cuenta que un roncalés, apodado *Patagorda*, que se comió un almud de habas antes que su pollino. Vamos, que le ganó. Devoraba los caracoles con cáscara y todo y acabó endiñándola. Yo me digo: No hay que ser tan ecológico.

De un sereno de la Mejana, apodado Mil duros, se cuentan anécdotas sin fin. Referiré una que me parece edificante. Él mismo la relata: “La emprendí con las pochás. ¡Qué paso llevaron las dos fuentes!. Les iché el diente a las perdices. ¡Qué pobricas!. Cayeron cuatro en un relámpago. Sacaron unos pollos doradicos, tiernos. ¡Les casqué una paliza!. Ahura pa tocatón el que le di al ternasco. Cogí dos garras por mi cuenta y ris-ras, en cinco asaltos las dejé en huesos. Y pa postre, bizcochada. Me pegué un tripotazo que me llegaba la bizcochada al garganchón. Y eso que había almorzau pantorrillo con sangrecilla y menudencias”. Después vinieron las consecuencias. Él mismo las cuenta: “Rediós, ¡Qué alitorgón me cogí!. Te paicerá mentira, pero sentía que la entregaba. Nos fuimos al frontón y ¿has visto tú poder estar sentau?. Y me fui al excusau. Me entró un sudol y una sofoquina. ¿Cómo deshaugo yo todo esto?. Me puse a dar blincos pa ver si hacía hueco, ¿me entiendes?. Pensaba, no me pasará como al Feliciano, que de un empapuzón de alubias se fue a los cipreses. Pues bien, estuve echando fiemo cuatro días. Con lo que yo iché de mi cuerpo había para femar tres filas de alcachofas”. ¡Que dechado de cultura florentina, pensaba yo!.

8.- Algunas anécdotas relacionadas con el vino.

1.- A. Zaratiegui⁴⁰, secretario de Zumalacárregui, señala que en la primera mitad del siglo XIX era tan abundante la cosecha de vino en los pueblos de la Ribera, que se veían obligados a tirar el vino del año anterior, para dar cabida al nuevo, por falta de vasijas y no poder venderlo. Florencio Sanz Baeza⁴¹ dejó escrito: “Que el vino se arrojaba por las calles en algunas poblaciones para dar cabida a la nueva cosecha. Y que cuando se hacía algún edificio y el para el mortero estaba lejos, empleaban el vino para hacerlo, porque les costaba menos que el porte del agua [...] . Todo esto parece fabuloso, pero es verdad”.

2.- A. Von Laurens⁴² cuenta en su libro que cuando la legión extranjera de Evans luchaba en la línea Larrasoña-Zabaldica, hubo acabado con las bodegas de los pueblos vecinos, los carlistas les hacían creer que “el país del vino” estaba más al interior. De este modo les empujaban a desertar con la esperanza del vino. Otro testimonio curioso

³⁹ *Batiburrillo nanarro*, cit., p. 119.

⁴⁰ *Vida y hechos de don Tomás Zumalacárregui*. Madrid, 1845, p. 14.

⁴¹ *Estadística de Navarra*. Pamplona, 1858. Citado por J. M^a Iribarren, *Batiburrillo Navarro*, pp. 120-121.

⁴² *Mein Aufenthalt in Spanien*. B. 1839. Citado por J. M^a Iribarren, *Batiburrillo Navarro*, p. 122.

es el que nos dejó el italiano Carlo Dembouski⁴³, el cual recorriendo los escenarios de la primera guerra carlista, conversando con un cura navarro de la Burunda, éste le dijo al escritor al preguntarle si bebían los navarros: “¿Qué si bebían?. Los hay que son capaces de ingerir más vino que agua podría beber un buey de buena alzada”.

3.- No me resisto a referir dos pasajes de don Pío Baroja que tienen que ver con mis abuelos Nicolás Martinena Flamarique y Juana Piqué Echavarren en Tafalla. Cuenta nuestro insigne novelista en el Tomo VII de sus *Obras completas*, “Familia, infancia y juventud” (pp. 541-542), que en 1881 los Baroja procedentes de Madrid con destino a Pamplona, pues su padre había sido destinado a esta ciudad, el tren sufrió un ligero percance y los pasajeros tuvieron que permanecer en Tafalla varias horas. Los Baroja se dirigieron a una fonda de la plaza. Sólo había una fonda en la plaza. Era la de mis abuelos maternos y tenía el pomposo nombre de *Hotel Comercio*, pero conocida por todos como la *Fonda Mediaoreja*. Y escribe don Pío: “Para nosotros tuvo mucho aliciente el retraso, pues nos permitió jugar en un caserón grande, que recorrimos de arriba abajo. En los descansillos de la escalera había tinajas y toda clase de cacharros llenos de un vino negro, espeso y dulce. Mis hermanos y yo nos pusimos a beber a morro y nos mareamos convenientemente”.

4.- La otra nota figura en el T. III de la Ruta del aventurero. Este viaje lo realizó don Pío en julio de 1914. El escritor procedía de Pamplona, donde había permanecido un tiempo ocupándose de sus negocios y a mediados de julio, un día de fuerte calor – unos 30° a 35°- su primer alto fue en Biurrun-Campanas, donde tomó huevos cocidos y pan. Prosiguió andando hasta Barasoain, rendido de cansancio y sobre todo de calor. Y nos cuenta: “Dormí bastante mal y me levanté para continuar mi ruta. [...]Al llegar al puente se despertaba una tropa de gitanos [...] El calor y el bochorno seguían terribles. El cielo echaba lumbre y los montones de gavillas parecían rebaños de oro sobre un campo ceniciento [...] Las mujeres montadas en los trillos daban vueltas a las eras. Cuando más apretaba el sol, muerto de sudor llegué a Tafalla y entré en una posada. El posadero era un hombre amable –mi abuelo Nicolás Martinena- y nos recibió bien a Philonous –su perro- y a mí”. Y nos dice a continuación: “Me pasé la tarde y noche en una taberna y encontré que la gente era agresiva y pendenciera. Únicamente estos ribereños se humanizaban hablando del vino, por el cual tenían una verdadera adoración. Allí el vino es un dios, un dios que hace a los hombres irritables y violentos”. Sin comentario.

8.- Dos pinceladas literarias en honor del comer y beber

A modo de conclusión citaré unos textos sobre el comer y el beber tomados de autores conocidos y de gran prestigio, que espero sean del agrado de todos.

1.- Allá a mediados del siglo XIV Juan Ruiz, arcipreste de Hita en su obra *Libro del Buen Amor*, dejó escrito al estilo del Mester de Clerecía en el apartado “Aquí habla del pecado de gula”:

292. “Desque te conosçi nunca te vi ayunar
almuerças de mañana, non pierdes la yantar;
sin mesura meriendas; mejor quieres çenar;
si tienes que lo puedes, a la noche çahorar”⁴⁴.

293. “Con la mucha vianda e vino creçe la flema,

⁴³ *Dos en España y Portugal durante la Guerra Civil (1838-1840)*. T. II. Madrid. 1931.

⁴⁴ Çahorar ‘cenar tarde, de noche’.

duermes con tu amiga, afógate postema⁴⁵,
llévate el diablo, en el infierno te quema;
tú dizes al garçon⁴⁶ que coma bien e non tema”

303. “El comer sin mesura e la gran venternía⁴⁷,
otrossí mucho vino con mucha bebería,
más mata que cuchillo, Ipocras lo dezía;
tú dizes que quien bien come, bien faze garçonía””

2.- Poema de loa al vino del andalusí Omar Cayan (siglo X). Diálogo entre el poeta y el mercader.

“¿Por qué vendes tu vino, mercader?
¿Qué pueden darte a cambio de tu vino?
¿dinero? Y ¿qué puede darte el dinero?
¿poder?, ¿pues no eres el dueño del mundo
cuando tienes en tus manos una copa?
¿riqueza?, ¿Hay alguien más rico que tú
que en copa tienes oro, rubíes, perlas y sueños?.
¿amor?, ¿no sientes arder la sangre en tus venas
cuando la copa besa tus labios?
¿no son los besos del vino tan dulces
como los más ardorosos de la hurí?.
Pues si todo lo tienes en el vino, dime,
mercader, ¿por qué lo vendes?.

Poeta, porque haciendo llegar a todos
mi vino, doy poder, riqueza, sueños, amor....
Porque cuando estrechas en tus brazos
a la amada me recuerdas. Porque cuando quieres
desear felicidad al amigo, levantas tu copa.
Porque Dios cuando bendijo el agua
la transformó en vino y porque cuando bendijo
el vino se transformó en sangre...
Yo te ofrezco mi vino, poeta.
¡No me llames mercader!”

Ricardo Cierbide Martinena
Vitoria-Gasteiz, 17 de sep. 2014
Universidad del País Vasco/ EHU

⁴⁵ *Postema* ‘abceso, tumor’.

⁴⁶ *Garçon* ‘mozo, joven’.

⁴⁷ *Venternía* ‘glotonería, gula’.