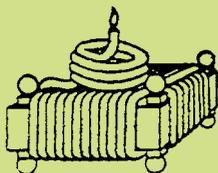


Año XLVIII urtea

Nº 90. zk.

2016



CUADERNOS de Etnología y Etnografía de Navarra

SEPARATA

La alimentación en Monreal: trabajo de campo etnográfico

José MARÍA JIMENO JURÍO

La alimentación en Monreal: trabajo de campo etnográfico

Elikadura Elon: landa-lan etnografikoa

Eating habits in Monreal: ethnographic fieldwork

José María JIMENO JURÍO
Investigador*



La relación de José María Jimeno Jurío con la Etnografía vino de la mano de José Miguel de Barandiarán, su maestro en este campo, quien en el año 1964 fundó el grupo de investigación Etniker, proyecto dirigido a la elaboración del *Atlas Etnográfico de Vasconia*. Basándose en la *Guía para una encuesta etnográfica* de Barandiarán, Jimeno Jurío realizó un encomiable trabajo de campo en Artajona, su localidad natal (vid. *Datos para la etnografía de Artajona*, «Obras Completas de José M^a Jimeno Jurío», núm. 53), y fruto de su admirable capacidad de trabajo y su pasión por la cultura popular, extendió su ámbito de acción a Monreal, localidad donde contaba con cercanas amistades.

Este estudio inédito de la alimentación doméstica en Monreal fue llevado a cabo en el año 1988, siguiendo los epígrafes del cuestionario etnográfico de los grupos Etniker, y si bien no fue redactado para ser publicado, sino para servir de información para la redacción del tomo del *Atlas Etnográfico de Vasconia* dedicado a la alimentación y publicado en 1990, su elevado interés como testimonio del pasado reciente de esta localidad nos ha animado a su divulgación. Edición a cargo de David Mariezkurrena Iturmendi, quien agradece a la familia del autor las facilidades prestadas para su publicación.

* José María Jimeno Jurío (Artajona, 1927-Pamplona, 2002), investigador del pasado en archivos y a través del trato con las gentes, fue autor de numerosas publicaciones sobre historia, etnografía, arte y toponimia de Navarra. Colaboró en diferentes revistas, principalmente *Príncipe de Viana*, *Cuadernos de Etnología y Etnografía de Navarra* y *Fontes Linguae Vasconum* y dirigió el equipo de técnicos encargado por el Gobierno de Navarra para elaborar la obra *Toponimia y Cartografía de Navarra/Nafarroako Toponimia eta Mapagintza*, recogida finalmente en 59 volúmenes. En el año 2015 recibió a título póstumo la Medalla de Oro de Navarra concedida por el Gobierno de Navarra.

RESUMEN

Se recogen en este artículo los resultados de la aplicación de la *Guía para una encuesta etnográfica* de José Miguel de Barandiaran, en su apartado dedicado a la alimentación, en la localidad navarra de Monreal. Las respuestas de los informantes detallan los cambios alimentarios vividos por su vecindario a los largo del siglo XX, así como la importancia en la economía tradicional de aspectos como la elaboración del pan, la matanza del cerdo o la conservación de los alimentos. Se completa este trabajo con un glosario de voces relacionadas con la alimentación recogidas en Monreal.

Palabras clave: encuesta etnográfica; trabajo de campo; alimentación; Monreal.

LABURPENA

Artikulu honetan, Elon (Nafarroako herria) Jose Migel Barandiaranen *Inkesta etnografikorako gida*, zehazki elikaduraren gaineko atala, aplikatzearen emaitzak biltzen dira. Informazio-emaileen erantzunetan azaltzen da herri horretan XX. mendean nola aldatu diren jateko ohiturak eta, orobat, ekonomia tradizionalen zer nolako garrantzia zuten ogia egiteak, txerria hiltzeak edo jakien kontserbazioak. Lanaren osagarri, Elon bildu diren elikadurarekin loturiko hitzen glosarioa ematen da.

Gako hitzak: inkesta etnografikoa; landa-lana; elikadura; Elo.

ABSTRACT

This article describes the results of the application of the section on eating habits in José Miguel de Barandiaran's *Guide for an ethnographic survey* to the Navarrese locality of Monreal. The informants' responses detail the dietary changes witnessed in their neighbourhoods in the 20th century and the importance of such things as bread making, pig slaughtering and food preservation to the traditional economy. The article is completed with a glossary of food-related terms collected in Monreal.

Keywords: Ethnographic survey; fieldwork; eating habits; Monreal.

Sumario: 1. ENCUESTA ETNOGRÁFICA. I. Grupo doméstico. II. Usos del grupo doméstico. III. Grupos de actividad. VI. Artesanía y profesiones. VIII. Culturización. 2. VOCABULARIO DE MONREAL RELACIONADO CON LA ALIMENTACIÓN. 3. INFORMANTES.

1. ENCUESTA ETNOGRÁFICA

I. Grupo doméstico

LA CASA

35. *Ritos al terminar la construcción*

Hasta hace unos años, fue costumbre que los propietarios del inmueble acabado de cubrir con el tejado invitaran a cenar a los albañiles y peones. La práctica va perdiéndose.

ALIMENTACIÓN

37. *El número y nombre de las comidas*

El número de comidas diarias y su calidad dependía en Monreal de diversas circunstancias, entre ellas la época del año y la posición económica de la familia.

Durante el invierno solían ser tres. Las llamaban: *desayuno* –al que algunos denominaban *almuerzo*–, *comida* y *cena*.

Durante el resto del año las comidas aumentaban con el *almuerzo* a media mañana, el *taco* hacia las once horas en verano, y la *merienda* de la media tarde. «En verano los hombres echaban seis o siete piensos», comenta una vecina.

38. *Lugar de las comidas*

Dependía de la estación, de la calidad social de la familia y sus miembros, del tipo de trabajo u ocupación, de la climatología, la edad y otras circunstancias.

Lo normal entre labradores y peones en días de labor era tomar el desayuno y la cena en casa, y la comida en el campo. Cuando trabajaban fuera era costumbre llevarles la comida desde casa. Lo hacía una mujer (la esposa o una hija; en las casas más ricas la criada, nunca la dueña o una de sus hijas). Solía consistir en un puchero de berza o de legumbre con la ración, puesto dentro de una cesta, portada por las mujeres sobre la cabeza, protegida por el *burute*. Las portadoras solían comer en el campo con los hombres.

Durante el invierno, cuando los hombres iban a trabajar para todo el día, era frecuente llevar *companage* al campo. Podía ser una *chula*, asada al fuego pinchada con un palo, o un huevo, frito en la grasa de una chula en el *cujal* (sartén pequeño).

Las mujeres y los niños comían normalmente en casa. También los hombres los días festivos o cuando por inclemencias del tiempo u otra causa no podían salir a trabajar al campo.

Preparaban o hacían la comida en el fogón bajo de la cocina, empleando como combustible algún tronco y leña menuda (ollagas, sarmientos, zocas y ramas secas). Hasta muy avanzado el siglo XX apenas hubo cocinillas, hornillos, ni cocinas económicas.

En todas las casas la cocina fue el lugar habitual para comer, sentados los comensales en torno a una mesa. En algunas casas más ricas lo hacían en otra habitación, el comedor; la criada que la servía comía en la cocina. En estas casas más hacendadas, los peones contratados para las faenas de recolección solían comer en otra dependencia de la casa, o a distinta hora de los amos.

El horario de las diferentes comidas de cada jornada dependía de la estación y de los trabajos (*vid.* I. 39). La comida principal tenía el horario más fijo: la despachaban a las doce del mediodía, tanto en el campo como en casa; los días festivos podía retrasarse algo.

Actualmente ha cambiado todo, debido a la mecanización agrícola y a la existencia de empleados y obreros. Desaparecieron las cocinas tradicionales de fogón bajo, y sus utensilios, sustituidas por electrodomésticos. Actualmente se sigue comiendo en la cocina, con dietas alimenticias mejores en calidad y cantidad.

39. Clase de comidas

La principal, la única considerada y llamada *comida*, se despachaba, y sigue haciéndose, al mediodía; la hora puede oscilar entre la una y las tres de la tarde los días festivos e incluso los laborables.

– Desayuno

Mientras predominó la cultura agropecuaria, fue característica general la costumbre de madrugar, especialmente en verano. Los hombres se levantaban pronto para dar de comer a bueyes y caballerías, y asistían a la misa del alba, sobre todo durante la Cuaresma y en octubre. A la salida tomaban el desayuno.

Lo tomado como desayuno variaba según las familias, sus miembros, e incluso el tipo de trabajo. Algunos –los menos, al parecer– tostaban una tajada de pan, untándola con

aceite y ajo y acompañándola con un trago de anís usual o *pacharra*, o solamente una copa de usual con un trozo de pan.

Fue más habitual y general, durante la mayor parte del año y de las familias, desayunar un plato de habas o de patatas cocidas. Algunos vecinos suelen llamarlo *almuerzo*.

Durante el verano, concretamente para las faenas de la trilla, los acarreadores madrugaban muchísimo y salían de casa llevando en las alforjas un trozo de pan y chorizo, una pastilla de chocolate u otra cosa, que despachaban en la pieza, antes o después de cargar los haces de mies en el carro.

Salvo algunas familias más acomodadas, apenas desayunaban café con leche. Las mujeres y personas mayores preferían chocolate «hecho», tomado en jícaras, y un poco de leche, aunque esta se reservaba preferentemente para la cena.

– *Almuerzo*

Como he dicho, algunos consideran *almuerzo* el plato de patatas o habas que los hombres tomaban como primera comida del día, antes de salir a trabajar al campo. Suele decirse que «los hombres almorzaban en casa todo el año». También los niños, aunque no los de familias más pobres. Se cuenta de un chaval que, al levantarse temprano y ver a sus padres *almorzando* el consabido plato de habas, pidió que también le dieran; su padre le reconvinó: «¿Habas? ¡*Ranca* a la cama *abura* mismo! ¡Ya te *buá* a quitar a ti esos vicios!».

Muchas personas mayores recuerdan el hambre que pasaron cuando eran escolares, durante unas mañanas interminables, sin más alimento que un desayuno frugal hasta la hora de comer.

Cuando las jornadas laborales en el campo eran más largas, sobre todo durante el verano, los hombres almorzaban en el campo una tortilla o chula con huevo; las mujeres lo llevaban a la pieza donde estaban segando. Durante la trilla, los hombres llevaban consigo un trozo de chorizo o de chocolate para echar un trago, y almorzaban en casa cuando venían con un viaje de mies.

– *Amarretaco*

Más conocido en Monreal con el nombre genérico de *taco*, desprovisto de la alusión horaria, era casi exclusivo del verano, aunque aplican también el nombre a cualquier tentempié tomado para echar un trago, como al subir a la Higa el día 3 de mayo.

Los días de acarreo y trilla en las eras, los hombres echaban el taco hacia las once horas. Consistía en una rueda de chorizo u otra cosa ligera, que daba pie para beber un trago de vino de la bota.

– *Comida principal*

Como hemos dicho, tenía lugar siempre al mediodía, tanto en casa como en el campo. Era costumbre generalizada, sobre todo durante los inviernos, despachar un «plato único»: verduras o legumbres (berza, patata, alubias...), con las que cocían trozos de *birica*, longaniza o tocino, que a la vez servían de condimento y *ración*.

El tocino del puchero solía ser troceado, repartido entre los comensales y puesto sobre un trozo de pan; a veces lo extendían sobre la tajada con el tenedor y el cuchillo, poniéndolo a tostar junto a las brasas.

No era costumbre tomar sopa ni postre, salvo en algunas casas o en casos excepcionales. Los garbanzos eran plato excepcional para muchos. Solían decir: «Los garbanzos para los días de incienso» (festivos con misa solemne).

Los días de fiesta, singularmente durante las patronales, era normal poner ración extraordinaria: cabrito, conejo, gallina, pato...

– *Merienda*

Aunque muchas personas mayores la consideraban propia y exclusiva del verano, la tomaban también durante la primavera. El período anual de la merienda comenzaba con las labores de laya, concretamente el día del Ángel de la Guarda (1 de marzo). Así lo recogen estos dichos locales: «El 1 de marzo, merienda y peseta en mano»; «El Ángel de la Guarda, merienda en cesta», aludiendo a la costumbre de llevársela a los hombres hasta el lugar donde se hallaban trabajando.

La época de la merienda terminaba con las fiestas patronales (8-10 de septiembre), cuando el día era más corto y los hombres no se detenían a merendar, sino que se ponían a trabajar con el último bocado de la comida y no paraban hasta la entrada del sol.

La merienda la tomaban a media tarde. Solían llevarla las mujeres al campo con la comida, y a la era los días de trilla para todos los que faenaban en la parva (familiares y criados o peones). Durante la primavera solía consistir en longaniza, una sardina de cubo, o pimientos en escabeche, con pan y vino.

Cuando los hombres se quedaban en casa, o cuando volvían pronto por culpa de la lluvia u otro motivo, comían a media tarde una patata asada, poniéndola entera bajo el rescoldo de la lumbre o partiéndola en dos trozos y poniendo cada cara mirando al fuego. La comían con sal y pan, echando un trago de vino de la bota. A veces tomaban un pimiento en escabeche. Era corriente tomarlo en octubre y otras épocas del año antes de ir al rosario a la iglesia, matando el hambre hasta la hora de cenar.

– *Cena*

La tomaban después de oscurecer, una vez anochecido y siempre en la cocina de la casa. Solía ser muy frugal. Generalmente consistía en un plato de patatas, seguido de otro de leche con sopas para mujeres y niños, o de un huevo frito para los hombres. Muchos reservaban la leche preferentemente para la cena.

– *Cambios*

Los cambios experimentados durante los quince últimos años han sido grandes. El desayuno es más variado y universal, consistente en café con leche, al que acompañan frecuentemente con fruta, mermeladas u otras viandas. Almuerzo y merienda son menos formales. Los platos despachados en las comidas y cenas son más variados. Nadie come en el campo, salvo casos tan excepcionales como los cazadores de palomas por el mes de octubre.

40. Preparación de las comidas

Corrían normalmente a cargo de las mujeres, y las preparaban en el fogón bajo de la cocina, empleando pucheros, ollas, sartenes, parrillas, trébedes y otros utensilios habituales, según el tipo de comida.

Los condimentos habituales eran aceite de oliva, tocino fresco o salado, sebo y grasas de animales sacrificados en casa. En determinados guisos usaban cebolla, ajo, perejil y laurel.

En algunas casas hubo costumbre de amasar o macerar la grasa de cerdo hasta darle forma de pan; luego la extendían con sal sobre una tabla horizontal, provista de un palo central vertical, con escarpia en el extremo para colgarla de un clavo en el techo de la despensa. Esa grasa recibía el nombre de *sain de cerdo*. La empleaban para condimentar el potaje, cortando un poco con el cuchillo y friéndolo en el cujal. La *sain* de las gallinas (grasas amarillas extraídas de la parte donde se forman los huevos) era empleada para hacer «sopa cana» y también con fines medicinales, concretamente para curar catarros haciendo con ella fricciones en el pecho.

Hoy generalmente se prefiere evitar grasas, utilizando aceites con menos acidez; cebolla, ajo y perejil siguen siendo condimento habitual.

41. Diferencias en las comidas

En los puntos anteriores ya hemos señalado algunas de estas diferencias (vid. I. 37 y 38).

– Según la época anual

Durante los inviernos, con días más cortos y labores menos duras, las comidas se reducían al mínimo; los trabajos más penosos y prolongados del verano exigían aumentar la dieta alimenticia y el número de comidas.

– Según fuera laboral o festivo

Los apuntes hechos anteriormente se refieren generalmente a la comida de los días laborables. Los días de fiesta se conocían por la mesa, siempre algo mejor que de ordinario, singularmente por la *ración* de cabrito asado, pollo o pato. Entre las familias más humildes apenas existía esta diferencia.

– Según la clase social

La adscripción a uno de los tres grupos sociales (ricos, labradores propietarios y pobres) suponía las diferencias más profundas en la cantidad y calidad de las comidas y en aspectos formales.

En las casas más relevantes, las criadas hacían y servían la comida; generalmente más variada y mejor que la del sector labrador mayoritario. La merienda de leche o chocolate con *boláus*, aunque no habitual, se estilaba más entre los de la clase alta que entre el resto.

Actualmente se ha logrado un mayor igualitarismo en relación con el tipo de comidas y el nivel social.

42. *Orden de los platos*

Aunque se observa mucha variedad formal, normalmente en la actualidad suelen despacharse en la comida tres platos: sopa, verdura o legumbre y ración, seguidos del postre. La ensalada de verdura y tomate también se ha generalizado.

Hasta hace unos veinte años, la comida normal de los días laborables para la generación de los vecinos fue un plato único de verdura o legumbre, con ración (longaniza, tocino...), sin sopa ni postre. En ocasiones extraordinarias (fiestas patronales, funerales...) era diferente.

43. *Bebidas*

Las comidas se acompañan normalmente con agua del grifo y vino comprado en la tienda o en almacenes. En verano, en algunas mesas se ven botellas de aguas gaseosas (limonadas, naranjadas, etc.).

Antes de que instalaran el agua corriente por las casas, las mujeres solían llevarla con herradas desde la fuente pública instalada en la plaza del Mercado, y anteriormente desde el río o algún manantial.

Antaño los hombres –no todos– bebían vino de cosecha propia y elaborado en casa. La mayor parte de estas cultivaban algo de viña y tenían vino ácido de baja graduación (chacolí). Se bebía mucho; cualquier momento era bueno para remojar la garganta con un apretón a la bota. Los peones aprovechaban cuando iban a trabajar a la casa del amo.

No era costumbre tomar bebidas alcohólicas al final de las comidas; los hombres marchaban para ello al casino u otro lugar. Hoy es más habitual tomar una copa de coñac o pacharán en casa ciertos días festivos.

44. *Comida en casa*

Como hemos dicho, normalmente las mujeres y los niños comían en casa; se les unían los hombres los días festivos y cuando no podían ir al campo debido a las inclemencias del tiempo u otra circunstancia.

Comían habitualmente en la cocina, sentados todos alrededor de una mesa, excepto la madre, que solía sentarse aparte y estaba en constante movimiento, sacando y sirviendo la comida y dando de comer a los pequeñines.

En las casas más ricas, la familia del amo se reunía en el comedor; los criados y criadas comían aparte, por lo regular en el banco-escaño de la cocina o en otra dependencia de la casa.

– *Posición en la mesa*

No había una práctica regular mayoritaria. En algunas familias los comensales tenían sitio fijo, mientras que en otras ocupaban el puesto según llegaban. Era bastante fre-

cuenta que el varón de mayor edad ocupará la cabecera, aunque hubiera un amo joven (hijo heredero o yerno casado con heredera). Otros no tenían en cuenta la presidencia. En algunas familias se mantuvo hasta entrado el siglo XX la costumbre de que el cabeza de familia presidente tuviera la custodia del pan, manteniéndolo sobre la pierna derecha y cortando una tajada cada vez que uno de los comensales la pedía.

Las madres, aunque no comían sentadas con los demás, se encargaban de preparar la comida, la sacaban a la mesa e incluso la servían a cada plato. Actualmente las mujeres suelen comer con todos los demás, aunque sin dejar de servir mesa y platos.

45. *Plato común o individual*

Entre las personas de más edad consultadas, había algunas que recordaban haber visto a toda una familia comer de una misma sopera colocada en el centro de la mesa. Lo llamaban «comer a rancho». Fue corriente cuando se merendaba en la era durante el tiempo de recoger la parva. La dueña llevaba lo que fuera en una cazuela y de ella comían todos los trabajadores.

La práctica de poner un plato para cada comensal parece haberse generalizado durante la década de 1920. Eran excepción los niños pequeños, a los que la madre daba de comer a la boca.

Se aprovechaban los alimentos al máximo, recogiendo y comiendo incluso las migajas o *apurres* de pan caídas en la mesa. También comían los *apurres* de bizcocho los niños parientes de confiteros en el obrador familiar. Los huesos y otros desperdicios se echaban a los gatos y perros, poniendo a veces los platos en el suelo para que los limpiaran.

46. *Cubiertos*

Es normal utilizar cubiertos (cuchara, tenedor y cuchillo) en las comidas, cada comensal los suyos. El empleo de cucharas es antiguo y necesario para guisar y para comer, tanto en casa como en el campo; en este caso, no olvidaban ponerla en la cesta con el puchero.

Si se comía de *companaje* no hacía falta, pero sí para desayunar habas o patatas, para el potaje de la comida y de la cena, y para el plato de la leche con migas de la noche.

Entre los labradores predominaban las cucharas de palo (boj), hechas por cuchareros de pueblos pirenaicos merindanos (Roncal, Salazar, Almiradío...). Hubo en Monreal un «cadenero» (empleado del fielado o cadena, donde cobraban impuestos de paso), que fabricaba cucharas de boj.

Las familias más pudientes usaban cucharas metálicas; su uso se generalizó durante la segunda década del siglo XX, antes que el tenedor y el cuchillo.

Es antiguo el uso del tenedor de palo en las comidas; sin embargo, el del tenedor personal para cada uno de los comensales no se impuso como norma hasta después de 1940.

Al empleo del cuchillo para partir el pan o la ración precedió el de la navaja; los hombres la solían llevar el bolsillo del pantalón o de la blusa.

47. *Alimentos servidos con los dedos*

Tocar la comida con la mano, excepto la fruta, suele estar mal visto. Sin embargo, hasta no hace muchas décadas el reparto de carnes asadas (cabrito, costillas...) se hacía normalmente con la mano, sin emplear cubiertos.

Sin tenedor, aunque frecuentemente con ayuda de la navaja para partir, se comía la ración (carnes y tocinos cocinados, embutidos, carne asada, caracoles, tortillas y huevos fritos). Para ello la ponían sobre el pan y la comían con la mano, sin necesidad de tenedor.

48. *Huevos*

Salvo alguna casa que sigue teniendo gallinas enjauladas, los huevos consumidos se compran en el mercado. Hasta hace pocos años casi todas las familias del pueblo criaban gallinas; deambulaban por el exterior de las casas, el corral y las eras, picoteando y limpiando de hierbas las calles. Se comía mucho huevo de gallina y, bastante menos, de pata.

Entre las formas de preparar los huevos para comerlos, primaron las tortillas y los fritos, aunque hubiera que repartir uno entre dos personas.

Se hacían fritos en el cujal, a veces con un trozo de chistorra o en la grasa de una chula. Fue la forma preferida en el campo y en la cena. También en tortillas de varias clases: francesa, con patatas, con longaniza frita en trozos pequeños... Igualmente se tomaban «revueltos» con tomate; frito este previamente, se le echaban los huevos y se batía o revolvió todo hasta su cocción. Era preferido en almuerzos y comidas de verano.

Otros modos de preparar los huevos era cocerlos para ensalada, «escalfados» en una sopera con tomate hirviendo o pasados por agua. Se recuerda a un muchacho del pueblo que comía mucho huevo crudo. Actualmente hay una mayor variedad en su preparación.

No ha sido costumbre general guardar los huevos en conserva. Algunos vecinos recuerdan como excepción a la dueña de casa Dantzari, que para su conservación solía ponerlos en cal dentro de una tinaja.

49. *Rezoes en las comidas*

Muchas familias siguen manteniendo la costumbre de «bendecir la mesa», en un rito muchas veces rutinario.

Antiguamente los vecinos rezaban mucho, e incluso el saludo era un rezo. Al sonar cada hora las mujeres recitaban: «Bendita y alabada sea la hora en que la Virgen Santísima vino en carne mortal a Zaragoza», y los catorce credos cada viernes al sonar las tres horas de la tarde. Saludaban a los sacerdotes con el «Ave María Purísima» y, cuando los niños llegaban a casa después de la escuela, debían decir al franquear la puerta: «Bendito y alabado sea el Santísimo Sacramento del altar. Ave María Purísima. Sin pecado concebida».

Antes de empezar la comida del mediodía, algunos rezaban primero el «Ángelus» en castellano, seguido de la «bendición», utilizando una de estas fórmulas:

-«Aquel bendito Niño que nació en Belén nos bendiga la comida y nos dé su gracia, amén». A continuación un padrenuestro.

-«El Niño Jesús que nació en Belén bendiga la comida y a nosotros también» o «y nos dé su gracia, amén».

-«Bendice Señor los alimentos que vamos a tomar».

No solía ser habitual rezar en ese momento por los difuntos.

Tampoco era costumbre rezar al terminar la comida, limitándose a lo sumo a dar gracias mediante una fórmula convencional: «Gracias a Dios por tanto favor; buen provecho les haga ustedes». Es frecuente que los primeros en levantarse digan a los demás: «¡Que aproveche!».

50. Ayuno y abstinencia

No dan actualmente tanta importancia a la vigilia y ayuno como antaño. Años atrás los días de ayuno y de vigilia o abstinencia eran guardados escrupulosamente por los vecinos. Para mitigar el rigor, había que tomar la bula en la casa parroquial, so pena de verse obligados a cumplir la ley. Los pobres lo pasaban mal. Hubo un matrimonio, abatido por las desgracias y tan pobre que andaba pidiendo limosna para poder comer, que llegada una Cuaresma, la mujer pidió al párroco que le dispensaba de tomar la bula, contestándole este que, si no podía cogerla, tendría que cumplir los días de ayuno y no podría comer grasas en días de vigilia.

- Vigilia

Los días de abstinencia de carnes, el pescado preferido eran las sardinas viejas y el abadejo.

- Ayuno

Durante la Cuaresma y otros días señalados por la Iglesia, el ayuno era observado con rigor. «Ayunar es que, si comes un huevo, no puedes hacer otra comida en todo el día.» En esas jornadas tomaban un desayuno frugal, y no almorzaban ni picaban nada en toda la mañana. Al mediodía la comida era corriente, con un plato de potaje y alguna sardina vieja o un huevo. No había merienda ni cena, esta era sustituida por unos pimientos secos, hervidos o recocidos en una cazuelica con aceite y ajo, a lo que llamaban *colaciar*.

Durante la Cuaresma ayudaban cuatro días por semana.

51. Manjares especiales

Hay manjares que tienen carácter excepcional por comerse una vez al año o en ocasiones señaladas, como los turrones y dulces navideños, los *chanchigorris* y los *piporropiles*, que en Monreal llaman *piporropiles*. Otros son más comunes, pero objeto de ritos especiales o típicos de ciertas jornadas, como las fiestas de San José o los días de Santa Bárbara en la Higa.

– *Confitería profesional*

En torno a 1930 había en la localidad cinco tiendas de comestibles, dos de ellas propiedad de los pasteleros Plácido Sorbet y Wencelao Labiano, confiteros y cereros profesionales, que elaboraban toda clase de productos de confitería y cerería, singularmente chocolates de diferentes calidades, *boláus*, bizcochos, tartas, turrone, mazapanes, dulce de membrillo, caramelos; velas y hachas; anís y otros licores.

La familia Labiano conserva cuadernos-recetarios manuscritos entre los años 1910 y 1930. El oficio de confitero-cerero es antiguo en Monreal, donde en 1685 Pedro alemán, cerero y confitero, recibió por mozo aprendiz del oficio a Manuel Equísoain, de diecisiete años, comprometiéndose a enseñarle y darle alimento y calzado durante los siete años que durara su aprendizaje (Gorrochategui, *Repostería vasca*, I, pp. 105-106). Originario de la villa de Urroz, Wencelao Labiano envió a dos de sus hijos a Pamplona para trabajar en Casa Salcedo. Este artesano tenía el obrador en el piso alto de la casa, ocupando el fondo del horno, alimentado con leña, y los hornillos de tamaño diferente –según fueran para calderas o cazos– en una especie de mostrador, alimentados con carbón vegetal.

Para hacer los caramelos ponían azúcar y agua en un cazo al fuego, revolviendo la masa con un cucharón. El confitero comprobaba al tacto el punto de cocción, tomando un poquitín de pasta caliente entre las yemas de los dedos pulgar e índice; los puntos eran tres: «de hebra», «punto bola» y «punto caramelo», momento de poner la pasta en el molde. En cierta ocasión, el confitero tuvo que salir dejando al fuego el cazo; envió más tarde al hijo para que viera en qué punto estaba. Al ver la pasta, gritó el muchacho: «¡Padre, está negra!». El comentario fue escueto: «Entonces, ¡punto morcilla!».

La elaboración del chocolate comprendía desde el molido del cacao en el metate –banco de piedra curvo– con un rodillo del mismo material.

De las confiterías y tiendas locales se abastecían gentes de los valles de Elorz, Ibargoití, Unciti y zona nororiental de Orba.

– *Manjares especiales*

Algunos alimentos, como ciertas partes del cerdo, tenían carácter extraordinario por comerse una vez al año.

Chalchitas

Trocitos de carne magra extraída de junto al tocino en los orillos de las *tiras* y a la herida producida con el cuchillo junto al cuello. Al preparar y cortar al animal, el matalochón separaba las *chalchitas* y las iba depositando en un plato. Tenían un destino concreto e inmediato, las comían los participantes en la matanza el mismo día, para almorzar si el sacrificio se había efectuado de madrugada, o para cenar.

Chanchigorris

Residuos magros de pella de cerdo, resultantes de freír la manteca. Las mujeres elaboraban con ellos las *tortas de chanchigorri*, amasándolos en harina y canela, y espolvoreándolos con azúcar antes de la cocción. Otras preferían llevarlos al panadero para que hiciera y cociera las tortas.

Castañas asadas

Asar castañas en el tamborín metálico fue práctica generalizada durante el invierno, singularmente por Navidad. Las personas de mayor edad recuerdan el papel sustitutorio desempeñado por este fruto durante los años de privaciones de la posguerra. La práctica desapareció con los fogones bajos, aunque la siguen practicando en algunos hogares.

Relleno

Plato típico de las fiestas patronales que hoy prefieren comprar, aunque no sea tan sabroso como el elaborado en casa. Lo hacían con arroz cocido, huevos, tocino y algo de sebo, introduciendo la pasta en intestino. Además de servirlo en la comida, obsequiaban a veces a los forasteros con un trozo y un *piporropil*.

Piporropiles

Pastas especiales, tanto en su elaboración como en la forma, que se hacían para las fiestas patronales. Solían regalarlos a los parientes que acudían a las fiestas, y las mozas a los mozos rondadores. Actualmente no se hacen.

52. El pan

Su elaboración fue resultado de una compleja serie de operaciones. Las fundamentales eran: molturación del grano, cernido de la harina, confección de levadura, amasado y cocido en el horno.

– Molturación

Durante el siglo XX, y salvo rarísimas excepciones, el pan ha sido elaborado en Monreal con harina de trigo; nunca con otras (de cebada, centeno o maíz), ni agregándole féculas ni otro tipo de harina. Incluso durante los años de dificultades y racionamientos de la posguerra, la mayor parte de los vecinos corrieron «pan blanco», debido a la existencia de la fábrica de harinas de Aniceto Lecumberri en la localidad. Si bien en estos años posteriores a la Guerra Civil también se llegó a comer pan integral «negro».

Como caso excepcional se recuerda a un pastor con familia numerosa; como era costumbre, le pagaban en trigo cada mes; llevaba el grano al molino y hacían pan integral, sin quitarle salvado y menudillo, para que supliera más.

Las personas mayores recuerdan la existencia en activo de dos molinos harineros, además de las ruinas del de Otano, todos a orillas del río Elorz: el del lugar de Yárrnoz, propiedad de los Cascante de Monreal (perdura el edificio abandonado), y el del Garitoain, en el que a principios del siglo XX vivía el molinero Hurtado y su familia. Sus cinco hijos venían diariamente a la escuela del pueblo, a pesar de la distancia.

En el año 1932 fue inaugurada la «Fábrica de harinas», emplazada en el barrio de las Ventas junto a la carretera, propiedad de Aniceto Lecumberri. Los vecinos molían en ella el trigo para consumo de sus casas, hasta que desapareció el amasado de pan en los domicilios particulares.

– *Cernido*

Del molino llevaban a casa el trigo molido integral. Para separar la harina, el menudillo y el salvado era preciso cernerlo. Este trabajo se hacía en casa, generalmente antes de amasar. Era una labor molesta, más que dura, confiada en algunos casos a niñas escolares los jueves por la tarde (libres de escuela entonces). Para ello colocaban sobre la artesa, y adaptada a ella, una pieza de madera, consistente en dos listones paralelos, sujetos por sus extremos a dos pequeñas piezas. Sobre ellos se hacía deslizar rápidamente los cedazos o *ceazos*. Se emplean de diferente malla para seleccionar el *salváu* más grueso y el menudillo.

Las maquinas cernedoras simplificaron un tanto la tarea. Por medio de un torno, accionado a mano mediante un manubrio, seleccionaban la harina (y la flor de harina incluso), el menudillo y el salvado. Tuvieron *ornos* cernedores varias familias. Dentro de las variedades formales que presentaban los distintos modelos, en una casa se ha conservado un ejemplar, muy deteriorado.

Empleaban el salvado y menudillo, cocidos con patata, remolacha y sobras, para comida de los cerdos.

El cernido dejó de practicarse al entrar en funcionamiento la fábrica de harinas, que proporcionaba la harina limpia.

– *Cocción del pan*

Era el último paso para que la masa fuera comestible, previamente fermentada, cortada y preparada en forma de panes. Se hacía en el horno, que podía ser doméstico y familiar o de gran tamaño, propio de profesionales panaderos.

Antiguamente y hasta principios del siglo XX, casi todas las casas tuvieron su horno para cocer el pan, como tenían cocina para preparar la comida. A lo largo del siglo la evolución ha recorrido tres etapas: amasado y cocido en casa; amasado en casa y cocido en horno público, y compra del pan a profesionales con cese de la actividad tradicional.

– *Hornos domésticos*

El horno estaba instalado normalmente en el piso más alto de la casa. Unos lo montaban al exterior, volado en el ángulo formado por dos paredes sobre vigas y maderas, o exento y sostenidos los maderos horizontales de la base sobre pies inclinados de madera; en ambos casos la boca se abría al interior de una habitación, frecuentemente la cocina. Otros estaban dentro de una habitación del piso alto, construidos sobre un plano alzado, formado por dos maderos horizontales, perpendiculares entre sí, apoyados los extremos en el muro y los vértices sobre pies derechos de madera. Debajo quedaba un espacio o hueco, aprovechado para *cenicero*. La boca se abría en algunos casos a la cocina, muy cerca del fogón.

Los conservados están hechos con ladrillo macizo. Los de la solera interior descansan sobre una capa refractaria de *buro* o *bustín* (arcilla), que los aísla de la madera.

La bóveda, de tendencia semiesférica, se obtiene mediante hiladas concéntricas de ladrillo macizo que van cerrándose hasta el cierre en el centro de la cúpula. Se recubre

con un revestimiento de *buro*. No tienen chimenea. Los humos salían por la boca. De ahí que las masanderías, cocinas y habitaciones donde estaba la boca tuvieran permanentemente negras las paredes, puertas y techumbre.

Los utensilios del horno recordados eran extremadamente simples, reducidos a un hierro con un extremo curvo y mango en el otro, con el que se sacaban las brasas; una especie de escoba, hecha con ramas verdes de boj, sujetas al extremo de un palo, con la que barrían el suelo del horno antes de meter el pan, y la pala con que lo introducían y sacaban.

Empleaban como combustible ramas de haya y ollagas.

– Hornos públicos

El paso siguiente –amasado en casa y cocción en hornos de panaderos– comenzó a producirse desde principios del siglo XX, cuando Plácido Sorbet, chocolatero, y Justo Arteta, montaron sus panaderías. Los dos figuran como panaderos en 1918, cuando Monreal tenía 597 habitantes. En esa fecha trabajaba como cerero en Zubialdea Wenceslao Labiano, y el veterinario Julián Irigoyen tenía fragua en casa Peruchena, convertida más tarde por Justo Arteta y su hijo Julián en panadería.

Coexistieron en esta casa el pequeño horno familiar en el piso alto, y el grande de la panadería en un espacio de la planta baja donde anteriormente había estado la fragua; junto a él habilitaron una dependencia-masandería dotada de maquinaria de tracción animal.

Los Labiano, confiteros y cereros, instalaron posteriormente su obrador en la casa sita junto al frontón y el Cantunchar, dotado de una especie de mostrador dónde iban los hornillos de diferentes tamaños y el horno.

Los dos panaderos vendían en los pueblos próximos pan «en ambulancia» y cocían los amasados por los vecinos en las casas. Esta circunstancia motivó que poco a poco quedaran abandonados los hornos domésticos.

La limpieza del suelo del horno se hacía con sacos, mojados previamente en un pozal de agua. Utilizaban las palas de distinto tamaño para introducir y sacar el pan, las latas de pastas y las confituras. Se conserva una pala de castaño, con largo mango de haya, que tiene una largura total de 4,70 metros (4,02 m de mango).

El combustible empleado era, al igual que en los hornos privados, leña de haya y ollagas. Los pasteleros preferían carbón vegetal para los hornillos.

– Actualidad

Al desaparecer los panaderos locales, comenzó a traer el pan el de Salinas. Actualmente lo traen a diario desde Pamplona en una camioneta para su venta por las calles y en una casa.

54. Levadura

Desde tiempo inmemorial vinieron utilizando levadura hecha en casa para fermentar la masa. Terminada una *masada*, reservaban un poco para levadura de la siguiente, que normalmente se hacía a la semana. Esa porción se guardaba en una cazuelita o puchero de barro, cerrada la boca con un trapo.

La víspera de amasar se depositaba la harina necesaria en la artesa; en un orillo de la misma haciendo un pocito en la harina, depositando en él la levadura reservada. Algunos añadían otra porción traída de la panadería pública.

Durante los inviernos, sobre todo en días de temperaturas bajas, ponía un fuego en un caldero o brasero debajo del punto de la artesa donde estaba la levadura con el fin de fomentar el fermentado con el calor. El fuego debía ser de brasa, sin llamas. Se cuenta la anécdota de una criada que puso astillas en el brasero al tiempo de ir a dormir y provocó el incendio de la artesa, la masandería y el piso alto de la casa.

Las levaduras artificiales comenzaron a usarse muy tardíamente, cuando comenzaba a desaparecer la costumbre de amasar en casa, posiblemente en fechas cercanas a los años centrales del siglo XX.

55. *Amasado de pan*

Muchas casas tuvieron una habitación reservada para este menester, la *masandería*. En ella guardaban la harina, la artesa y demás utensilios precisos. En ocasiones, sobre todo durante el invierno, la artesa era trasladada de víspera a la cocina, donde procedían al amasado.

Habitualmente amasaban cada ocho días. La cantidad dependía del número de familiares y criados de una casa y de sus posibilidades económicas.

Los utensilios empleados se reducían a la artesa, vasija de forma troncopiramidal invertida, de madera (de pino la que posee doña Dominica Salinas), colocada sobre dos caballetes bajos. Cuando no se empleaba quedaba protegida por una cubierta de tablas, ajustada el tamaño de la boca.

Comenzaban el amasado santiguándose y poniendo agua con sal y levadura en un hoyo abierto en medio de la harina, revolviendo con las manos; poco a poco iban añadiendo más harina y agua a la masa, batiéndola con brazos y manos. Al final, arrasaban los costados de la artesa con una raedera metálica y reintegraban harina y *apurres* a la masa, que espolvoreaban con harina limpia, dejándola que fermentara durante un tiempo. Al terminar, marcaban con el canto de la mano derecha abierta una cruz sobre la masa. Por el volumen de esta calculaban el grado de fermentación.

El amasado solía ser tarea de las mujeres, generalmente las madres, las criadas, y también las hijas jóvenes mayores de dieciséis años.

Cuando en una casa se acaba el pan en víspera de fiesta, como los domingos y festivos no se podía trabajar, iban a la casa de un vecino y le pedían un pan «a ordea», es decir, a condición de devolverlo en cuanto hicieran la siguiente amasada.

56. *Forma del pan*

Lo habitual era sacar de cada *masada* diez o doce panes redondos (cabezones), de kilo y medio, poco más o menos; la cantidad dependía del número de familiares y de otras circunstancias.

Cuando se cocía en casa, iban introduciendo en el horno, con la pala, la masa cortada y distribuida en panes.

Si optaban por llevarla al horno de un panadero, calentaban paños y mantas que utilizaban para cubrir la masa, colgándolas en el respaldo de dos sillas que ponían en el fogón delante del fuego; una vez calientes, extendían dentro de un canasto la manta y luego los paños y envolvían con ellos la masa, cubriéndola totalmente. A continuación transportaban a la panadería el cesto entre dos personas, procurando hacerlo rápidamente cuando el tiempo era frío, para que la masa «no cogiera mal punto».

El panadero cortaba los panes y los cocía en el horno. Al mediodía o por la tarde pasaban a recogerlos.

– *Tortas*

El día de amasar, algunas familias acostumbraron intercambiar con otra más allegada pequeñas *tortas*, espolvoreadas con azúcar y cocidas en el horno. Otras hacían tortas y pequeños bollos, elaborados sin aditamentos, cocidos en el horno o fritos en la sartén, que daban a los niños.

57. *Agregados al pan*

Nadie recuerda que hayan agregado a la masa féculas ni otras clases de harinas que no fueran de trigo.

58. *Harina de centeno*

Durante lo que va de siglo nunca se ha empleado en Monreal harina de centeno ni de cebada para hacer pan.

59. *Harina de maíz*

Tampoco recuerdan haberla utilizado con ese fin.

60. *Tortamáiz*

Daban el nombre de *tortamáiz*, y antiguamente de *maizopil*, a unas tortas hechas con harina de maíz y agua, aplastadas y tostadas al fuego sobre unas parrillas de hierro dotadas de una plataforma giratoria circular. Las personas mayores recuerdan haberse hecho este tipo de tortas en épocas de carestía o escasez de harina normal, según creen. Comentan también que excepcionalmente hubo alguna familia pobre que las comía por necesidad. Sin embargo, la presencia de parrillas de asar *tortamáiz* en muchísimas casas, de las que se conservan algunos ejemplares, hace presumible que antaño no las hicieran solo cuando escaseaba ocasionalmente el trigo, sino que debió de ser una práctica bastante generalizada.

Dicen que son muy buenas untadas con chula de tocino.

61. *Matanza de animales*

Aunque en la economía rural tradicional la carne solía ser un alimento extraordinario, en Monreal parece haber abundado relativamente: cerdo, cabrito, oveja y carnero; las aves y otros animales de corral, singularmente pollos, gallinas, patos y conejos.

El Ayuntamiento posee un edificio próximo al frontón; en su planta baja estuvieron la taberna –hoy convertida en farmacia–, la cárcel y el matadero municipal, actualmente en desuso, donde sacrificaban únicamente ganado lanar (carneros y ovejas), que se vendía en la carnicería pública. Solamente mataron cerdos en casos excepcionales, como un año en que apareció la peste porcina al final de la temporada y Sanidad obligó a sacrificarlos en mataderos.

– *Matanza de cerdos*

Constituyó un rito y una pequeña fiesta íntima familiar. Ha venido haciéndose durante los inviernos, comenzando a veces en noviembre, pero centrándola principalmente en los meses de diciembre y enero. No faltaban quienes la retrasaban un poco más para que las provisiones durarán más tiempo.

Hubo costumbre de matar primero «medio cerdo» y, más tarde, por enero, cerdo entero. Llamam «matar medio cerdo» a sacrificar uno y repartirlo a medias entre dos familias. En este caso, el *matalechón* lo abría en canal, después de muerto, y ponía dos canastos, uno a cada lado del banco de matar, e iba echando a cada uno la mitad de la cabeza y cabezada, costillas, lomo, delantero, pierna, etc. Todo el mundo aceptaba sin protestas lo hecho por el profesional.

Hasta el año 1950, la matanza se hacía preferentemente de madrugada. Así lo hacían el abuelo y el padre de Gregorio Goñi, uno de los dos últimos vecinos que han ejercido el oficio de matalechón en Monreal. Muchas veces habían matado, arreglado, partido el cerdo y despachado el almuerzo antes de amanecer. Cuando por mal tiempo (lluvia o nieve) debían permanecer los hombres en casa, la matanza se hacía a cualquier hora de la mañana o de la tarde. Actualmente prefieren hacerlo por la tarde o por la noche.

Gregorio Goñi utilizaba en la matanza un banco de madera de chopo, en forma de mesa con dos tableros paralelos. Las dos tablas están separadas entre sí por una ranura o abertura central que permite la caída del agua cuando limpian la piel del animal, y están ligeramente inclinadas en forma de «V» muy abierta, con el fin de que el cerdo esté más sujeto que en una superficie plana. Las medidas son: 1,37 metros de largo, 0,52 m de ancho; la altura en un extremo es de 0,46 m, y de 0,39 m en el opuesto, más bajo, dónde colocan la cabeza del animal, facilitando así su desangramiento. Otros utilizan un banco hecho con barrotes de hierro, más cómodo para *quiscorriar*.

Emplea también un gancho de hierro, cinco cuchillos, una *poadera* y un casco de teja. El gancho tiene los extremos curvos; uno más grande que el matarife ajusta a su pierna, y otro más pequeño que clava en la papada del cerdo y sirve para sujetarlo. De los cinco cuchillos, emplea uno para degollar; tres para limpiar la piel después de *quiscorriada*, operación que se completaba con el trozo de teja; la *poadera* para abrirlo en canal, y un último cuchillo para arreglar las distintas partes.

Elegidos día y hora, si en casa no había personas suficientes, pedían ayuda para sostener al animal, y también buscaban una *mondonguera* si las mujeres de casa lo consideraban necesario.

Solían matarlo sobre el banco, en la entrada de la casa. Antes de clavarle el cuchillo, el matarife se santiguaba. Tras el corte, la mondonguera batía la sangre que caía en un barreño de barro para que no coagulara, guardándola líquida para las morcillas.

Desangrado el animal, lo sacaban a la calle. Si el suelo estaba mojado por nieve o lluvia, lo depositaban sobre unos palos secos. Iban quemando el pelo con ollagas encendidas –*quiscorrar* o *quiscorrear* lo llaman– y luego arrascaban la piel con cuchillos, arrojando constantemente sobre él cubos de agua caliente, para limpiarlo, terminando esta labor pasando la superficie áspera de la teja por la piel, patas y orejas, hasta dejarlas limpias.

Seguidamente se procedía al arreglo y descuartizado, que solía tener lugar en la entrada u otra dependencia bajera. «Arreglar» es abrirlo en canal y extraer las vísceras. La fase del descuartizado se hacía sobre el banco o sobre una sábana de arpillera tendida en el suelo, separando cada una de las partes y recortando los delanteros y piernas. El hígado se envolvía en la tela grasa que está junto al bazo. Ponían la *landrilla* (páncreas) en una parrilla al fuego para asarla y comer de ella cuantos habían participado en la matanza.

Las mondongueras limpiaban los menudos en el río, o en una fuente próxima de la que en invierno mana agua templada, según dicen.

Actualmente siguen sacrificando algún cerdo en el pueblo. Uno de los cambios más importantes en este aspecto es que, desde 1985, utilizan una especie de pinza, conectada a la corriente eléctrica, que aplican al animal y le produce la muerte instantánea. Lo sangran, y lo *quiscorran* con un soplete de butano.

– *Matanza de ganado menudo*

La ganadería lanar fue importante hasta mediados del siglo XX; varias casas tuvieron rebaños propios de hasta 100 y 150 cabezas de ovejas y carneros. Los pastores solían encargarse de matar las reses, en casa o en el matadero, para consumo familiar o para su venta en la carnicería municipal.

La mayor parte de los vecinos tenían una o dos cabras, que diariamente echaban al campo, cuidándolas el cabrero. Proporcionaban crías y leche. La carne de cabrito fue muy apreciada. Procuraban matarlos en víspera de fiesta. No los vendían, sino que los repartían entre familias «a ordea». La familia propietaria guardaba lo que necesitaba, y ofrecía a otras «un cuarto de cabrito a ordea». Cuando estas familias receptoras mataban un cabrito, devolvían el cuarto dado a cambio.

– *Animales domésticos*

La práctica totalidad de la carne consumida en la villa se criaba en ella. En las casas tenían aves (gallinas, patos, capones, palomas) y conejos.

Las gallinas se criaban sueltas por cuadras, calles y eras. Proporcionaban un alimento básico, los huevos, y carne para el cocido. Las mataban sujetándolas bajo el brazo izquierdo, pelándoles un poco la cabeza detrás de la cresta y haciéndoles un corte por donde se desangraban. Guardaban la *sain* (grasa) para hacer sopa cana y para curar catarros mediante friegas.

Cuando una gallina se quedaba *culeca*, le ponían un número determinado de huevos (algunos siempre en número non) en un cajón con paja, la cubrían con un canasto para

que «se hiciera» a estar allí, le proporcionaban comida y agua y, al cabo de veintiún días, salían los polluelos. Hoy apenas nadie cría gallinas en casa; prefieren comprar carne de pollo en el mercado.

Los capones se reservaban para las Navidades. El castrado de pollos no parece haber sido práctica general. Por los años 1930 solía venir por algunas casas una mujer de Zabaleta a realizar esa labor.

Especie de gran aceptación fueron los patos, que se criaban a centenares en el río; bajaban desde las eras caminando, o volando por encima de las casas. Cada dueña marcaba los suyos con una tira de tela u otra señal. Normalmente regresaban a casa al anochecer. Su carne no es tan fina como la del pollo o de la gallina; algunos la ponían guisada para merienda las tardes de parvas.

Tampoco se crían conejos en jaulas para consumo doméstico, alimentándolos con hierbas, verduras y granos. Los mataban sosteniéndolos de las patas y dándoles un golpe seco con la mano detrás de las orejas. Tampoco se cuida como ayer la cría de palomas y pichones, aunque se ven algunas palomas domésticas en una torre de aspecto medieval.

62. *Embutidos*

Era distinto el tratamiento dado a las diferentes porciones del cerdo a la hora de trabajarlas para su conservación. Con parte de sus carnes elaboraban embutidos, que desempeñaban un papel alimenticio muy importante durante el año.

Tarea previa era la selección de materiales (cortezas, bazo, corada o pulmones, *royetes*, tocino gordo o magro), para cada tipo de embutido, picándolos por separado en pequeños trozos sobre una mesa. Ponían en sendos barreños los destinados a cada tipo de embutido, lo picaban con la máquina y preparaban la pasta con los ingredientes necesarios, introduciéndola finalmente en los intestinos, y colgando las piezas en un lugar idóneo para su conservación.

El picado se hizo antiguamente con cuchillos y con un instrumento especial en forma de machete de hoja convexa, con sendas empuñaduras en los extremos, que servían para manejarlo con ambas manos. Era una labor lenta y ruidosa. A principios del siglo XX aparecieron las máquinas de picar accionadas a mano, que aliviaron y facilitaron enormemente los trabajos.

Amasada la pasta a puños en los barreños de barro, era introducida en los intestinos. A principios de siglo todavía lo hacían algunos pacientemente a mano, por medio de un embudo; luego apareció la máquina de picar, que se sujetaba al borde de una mesa, en la que colocaba la mondonguera el barreño con la pasta y llenaba con ella la máquina; preparaba el intestino, cerrando y atando el extremo con hilo de algodón, y lo introducía por el exterior del embudo, lleno ya de pasta. Intervenían al menos dos mujeres: mientras una iba metiendo pasta en la picadora con una mano y accionaba la manivela con la otra, su compañera iba apretando la pasta en el intestino con los dedos, pinchándolo a la vez con alfileres con el fin de que dentro no quedara aire que pudiera echar a perder el embutido. Calculada la longitud de la pieza, se cortaba el intestino con una

tijera y se ataba el otro extremo con hilo de algodón. De unos años a esta parte alguna familia usa máquina de picar eléctrica.

Las clases de embutido tradicionales, además de las morcillas, son la *birica*, la *longaniza* y *chistorra*, y el chorizo.

– *Birica*

Como la palabra vasca indica, la *birica* se hace con las entrañas del cerdo: corteza o piel, corada (pulmones o asaduras), corazón y *royetes* (carne del cuello con sangre no aprovechada para el chorizo). No podía comerse cruda, sino cocida.

– *Chistorra y longaniza*

Se hacen con la misma pasta; la diferencia estriba en el grosor del intestino empleado, más grueso y corto el de la *longaniza*, y delgado y largo el del *chistor*.

– *Chorizo*

Elaborado con carnes magras y algo de gordo. Era el embutido más apreciado. De cada cerdo se hacía muy pocos. Actualmente se hacen más; hay costumbre de comprar carne y preparar más cantidad de mondongo para chorizos. Incluso en alguna casa lo elaboran de común acuerdo y conjuntamente para varias familias, marcando con señales los chorizos de cada una y secándolos en la casa.

– *Morcilla*

Componentes y tratamiento son distintos de los anteriores. Previamente picaban manteca en trozos muy finos; cocían arroz con canela en palo, mezclándolo con la sangre y la manteca, y añadiendo *entrébias* (grasas con venas de la cabezada), especias, nuez moscada, canela molida, cebolla, ajo, perejil bien picado y sal. Con aquella pasta caldosa llenaban trozos del intestino grueso, atando los extremos. Las cocían en una caldera y quedaban preparadas para ser comidas, asadas en parrilla. El morcillón era comido cualquier día; algunas cuadrillas de jóvenes acostumbraron reservarlo para una merienda comunitaria.

63. *Presentes del día de la matanza*

En nuestra sociedad rural han perdurado hasta tiempos recientes formas de economía natural basadas en prestaciones e intercambios de alimentos, como los *presentes* y los préstamos *a ordea*.

Con motivo de la matanza del cerdo fue costumbre tradicional enviar el presente a algunos convecinos. Consistía en un muestrario –pequeños trozos– de distintas partes del animal: tocino, hueso, costillada, hígado envuelto en tela grasa y una morcilla. Colocado todo en un plato y cubierto con un paño, lo enviaban a las familias más allegadas, parientes y vecinos. El número dependía de las familias; algunas llegaban a enviar hasta ocho presentes.

No era una prestación *a ordea*, contrato que genera obligación de restituir lo prestado, sino donación gratuita, motivada por la amistad y el parentesco, enviándose a veces

a familias que no podían devolverlo por no haber matado cerdo. Si bien, normalmente los obsequiados correspondían en la misma medida.

Se ha perdido de unos diez años a esta parte esta práctica tradicional de enviar presentes a familiares y amigos el día de matar el cerdo.

64. *Conservación de alimentos*

Tradicionalmente cada familia trató de conservar alimentos perecederos –singularmente carnes y frutos– mediante procedimientos naturales, como salazón, adobo y desecado, en parte superados desde hace unos años por el embotado y congelado de los mismos.

Con el doble fin de conservarlos y preservarlos de la acción de animales domésticos (perros y gatos) y de insectos, se crearon las *fresqueras*, usadas al menos desde principios del siglo XX. Se trataba de un artefacto con forma de prisma rectangular, compuesto por unos marcos exteriores, fondo, techo y base de madera, y malla fina en frente y costados (antiguamente metálica y posteriormente de nylon). Ocupa el frente una puerta enmallada, cerrada mediante aldabilla u otro sistema. Podía descansar en el suelo mediante cuatro pequeñas patas, o estar colgada. Dentro tenía una o dos baldas para depositar carnes, comida sobrante u otro alimento. Algunos la tenían en una ventana o lugar aireado y fresco, y otros en la cocina u otra dependencia próxima.

Las cámaras frigoríficas, que comenzaron a llegar al pueblo durante la década de 1960, los congeladores y nuevos sistemas de embotado, han hecho que se esté multiplicando insospechadamente el número y la cantidad de alimentos conservados.

– *Salazón*

El frío del invierno favorecía naturalmente la conservación del cerdo sacrificado. El hombre intentó prolongar al máximo ese tiempo mediante un procedimiento natural y primitivo: la salazón. Los *tocinos* (brazos delanteros y perniles), eran tratados previamente con un adobo de vinagre, sal y ajo molido para darles buen sabor, y cubriendo con un poco de manteca y un pañito el agujero dejado al deshuesar la paletilla, o los márgenes de esta. Preparados de esta manera, ponían los tocinos en un recipiente, provisto o no de un caño o *churruta* para desagüe, sobre piedras o en el suelo, y los cubrían con sal, calculando por el peso los días que debían permanecer en salazón: «a kilo por día». En sal ponían igualmente las orejas y las patas.

– *Adobo*

Otras partes del cerdo (lomo, costillas...) eran puestas en adobo (agua, sal y ajo). Para saber si el agua tenía la cantidad de sal adecuada, hacían la prueba del huevo fresco, que ponían dentro del agua; iban echando sal y revolviéndola hasta que el huevo salía flotando a la superficie.

El lomo –una de las partes más apreciadas del cerdo– y las costillas, permanecían en adobo dos días, más o menos. Una vez seco, cortaban el lomo en lonchas, tajadas o *ruedas*, las freían con ajos y las guardaban en aceite dentro de un puchero. Al enfriarse, lo cubrían con un paño y lo guardaban con todo mimo, especialmente para el verano.

Lo mismo hacían con lo mejor de las costillas. Fue costumbre guisar los orillos de estas con arroz y pimientos secos. Algunos empleaban el mismo procedimiento para curar longanizas, chorizos y biricas.

Las grasas del animal eran disueltas en vasijas metálicas (sartén) y depositadas en una olla, guardando los residuos sólidos (*chanchigorris*) para hacer un tipo de torta muy conocida y tradicional. Solían guardar la manteca en intestinos, en la vejiga, previamente inflada y seca, o en pucheros. Era un condimento de mucha importancia, utilizado incluso con fines medicinales, igual que la *sain* de otros animales. Actualmente la ponen en tarros de cristal y, en muchos casos, produce la impresión de que la guardan más por tradición que por necesidad de utilizarla.

Tanto las morcillas como el resto del embutido son conservados en una dependencia de la casa que sea aireada, generalmente cocinas altas o graneros, colgada cada pieza en su clavo de las maderas del techo, o en un palo largo. De ahí se van tomando para su consumo.

65. Fumigación

No ha sido costumbre ahumar carnes ni embutidos, ni ponerlas en cecina para su conservación.

66. Desección de frutas

Los árboles frutales no abundaron en el término, aunque no faltaban nogales, higueras y ciruelos; hubo también algunos pomos, cerezos, membrillos y perales. Entre los frutos naturales hay que citar las moras, avellanas y arañones. Hubo bastante viñedo en exposiciones abrigadas; desapareció al llevarse a cabo la concentración parcelaria.

En la conservación de la fruta se han seguido distintos procedimientos:

– Frutos secos

En el pueblo recogían nueces y algo de avellanas; en invierno compraban castañas en Pamplona.

La recogida de la nuez solía hacerse familiarmente, sacudiendo las ramas con un palo y recogiendo del suelo los niños el fruto; al quitarles el *chuparán* (corteza) para echarlas al saco, se manchaban las manos con la nogalina. Para limpiarlas empleaban «mierda de buey» y lejía. Al llegar a casa, solían depositarlas en la fregadera y allí terminaban de limpiarlas, frotándolas con agua y una escoba dura, hecha con *illarra* (brezo), planta que abunda en un hermoso paraje próximo al pueblo, llamado Illarrakoa o Ilarkoa. Luego las ponían a secar sobre una sábana de arpillera, de las utilizadas para entrar la paja.

A los cuatro gajos que componen la nuez les llaman *chistorres*. Guardan las nueces para postre, para merienda (una vecina recuerda que le daban cinco nueces para merendar cuando era niña), y para echar los chistorres al mostillo. En 1988 los nogales y otros frutales están afectados por una epidemia, que achacan a los herbicidas.

En el monte y en las inmediaciones del pueblo hay algunos avellanos; los niños suelen coger el fruto de los más cercanos para comerlo allí mismo.

– *Fruta desecada*

Cuando había viñedos, y antes de que comenzara la vendimia, las mujeres iban a una viña propia para traer a casa una cesta de uvas escogidas. Seleccionadas las más idóneas (por madurez y distribución de los granos), solían ponerlas en hilos, colgadas en clavos de las maderas del techo; preferían otras tenerlas tendidas en el suelo de una habitación, sobre papeles o cañizos. Las comían para postre y para merendar, procurando siempre guardar algún hilo para Navidad y Nochevieja, y también para llevar a bendecir el día de San Blas. El rito de comer los doce granos de uva en el momento de comenzar el año nuevo es antiguo en algunas casas, pero no ha sido general.

Los propietarios de ciruelos solían conservar parte del fruto, lo que no se comía fresco inmediatamente, haciendo dulce o desecándolo. La ciruela era desecada mediante escaldado previo y exposición al sol, extendidas sobre pasaderas o cribas, cañizos u otras superficies secas, e incluso envueltas en papel, procurando siempre que no se mojaran. Al cabo del tiempo se volvían pasas.

La ciruela pasa y los orejones siguen siendo plato típico de la cena de Nochebuena en muchas casas. Antaño fue postre imprescindible y característico en los banquetes de los funerales. «Tengo ganas de que se muera la abuela para comer ciruelas y orejones»; en labios de un niño, la frase descubre hasta qué punto estuvo la compota vinculada a la muerte y las exequias.

Apenas han puesto higos a desecar; preferían hacer dulce.

– *Frutas confitadas y mermeladas*

Entre las recetas recogidas en los cuadernos manuscritos conservados en casa del cerero y confitero Labiano, las hay para confitado de guindas, ciruelas, peras, melón, melocotón, moscatel y otras frutas. En las casas particulares –en unas más que en otras– hacían algunos dulces, sobre todo con ciruelas, membrillos e higos; y en menor medida con cerezas, peras e incluso moras.

No podemos dejar de mencionar un dulce de gran importancia y aceptación en tiempos pasados, el *arrope*. Al pisar la uva en el lagar, acostumbraban tomar cierta cantidad de vino sin fermentar (mosto) y lo cocían en una caldera de cobre, colgada del *lar*, hirviéndolo hasta obtener un líquido denso, muy dulce, de color oscuro. «Un cántaro de mosto quedaría reducido igual a dos o tres pintas de arrope.» «De cada diez litros se quedaban dos.» Lo guardaban en botellas.

Con él hacían *mostillo*, añadiendo harina, trocitos de cáscara desecada de naranja y *chistorricos* de nuez para darle buen gusto. «Andar, andar, andillo; con arrope y harina se hace mostillo», es un dicho popular local. Lo comían para merendar, extendido sobre una rebanada de pan o en el hueco del *musturro* o *cuscurro*. Era muy estimado por niños y mayores.

Las ciruelas se confitaban en almíbar, sin quitarles el hueso. Para hacer *carne de membrillo*, pelaban esta fruta, le quitaban el corazón, la cocían y echaban la pasta a un

molde. El membrillo era aprovechado íntegramente, debido a la calidad gelatinosa de la semilla y su envoltura. Con ella y las peladuras hacían *jalea*, cociéndolos, desmenuzándolos (con tenedor, prensapuré o máquina de picar mondongo); la pasta se pone con azúcar (mitad y mitad) en un puchero, hirviendo lentamente y quedando al fin una especie de gelatina transparente. La tomaban para merendar, como cualquier mermelada.

Los higos no se comían frescos, algunos solían guardarlos confitados. Han tenido menos importancia los dulces hechos con peras y moras. Con la pera, desprovista de piel y corazón, hacían mermelada o la guardaban troceada en confitura. La poca manzana cosechada en el pueblo se comía fresca.

– *Conservación de verduras y hortalizas*

Ha sido tradicional la conservación de pimiento, tomate y alubia, según procedimientos transmitidos de padres a hijos, que actualmente están sujetos a cambios por los métodos de embotado y congelado.

Pimientos en escabeche se han puesto, desde tiempo inmemorial, en vasijas de barro (puchero grande o tinajita), llena de vinagre. «Dicen que era bueno echarle un *zarpau* de trigo a la tinaja.» Pueden comerse a los veinte días. He probado en una casa un pimiento en escabeche exquisito; eligen una clase determinada, la pelan y ponen en botes pequeños de cristal con vinagre, cociéndolos durante veinte o treinta minutos. Los sirven troceados, con aceite crudo y ajo. Servían para merienda o para echar un *taco*.

Tradicionalmente guardaban tomate embotellado, escaldándolo previamente, quitándole la piel y pasándolo por el presapuré; les echaban unos polvos que vendían en la farmacia y lo embotellaban, poniendo un poquito de aceite antes de poner el corcho para evitar la penetración de aire.

El embotellado de pimiento apenas tuvo aceptación. Por los años 1920 hubo familia que ponía las botellas llenas a cocer en el horno al sacar el pan, aprovechando el calor.

No ha sido general ni goza de mucha tradición, al parecer, la práctica de conservar alubia verde. Durante la primera mitad de siglo, y actualmente, preferían comerla fresca. Alguna familia las guardó escaldándolas y ensartándolas en hilos.

– *Embotado*

Dos sistemas de conservación de alimentos vegetales y cárnicos están abriendo nuevas posibilidades de cara al futuro: el embotado y la congelación.

El enlatado tiene por ahora fuertes limitaciones, por falta de medios técnicos en las casas. Quienes utilizan el procedimiento, han de llevar los productos preparados a un fabricante para embotarlos. Los tarros de cristal proporcionan una solución fácil, económica y limpia. Comenzaron a generalizarse con este fin por los años 1975. En ellos guardan pimiento, tomate, verdura de distintas clases, setas, dulces y confituras.

– *Congelado*

Los arcones congeladores, que han empezado a introducirse desde hace cuatro o cinco años, multiplican las posibilidades de tener reservas de alimentos, de cosecha propia o

comprados, durante todo el año. Quienes los poseen congelan carnes y verduras de toda clase.

La verdura, limpia y escaldada previamente, es puesta en bolsas de plástico cerradas, lo mismo que los trozos de carne (de caza, doméstica o comprada).

67. *Setas y hongos*

En el extenso término municipal se crían muchas variedades de hongos y hay setales generosos. Siempre hubo afición a cogerlos. Se dice que no han conocido casos de intoxicación, lo que no es totalmente cierto; ello es debido al conocimiento de las especies y a los consejos de un experto como Francisco Setuáin, a quien muchos consultan.

Por ser octubre la época de su recolección, fue plato típico de la vendimia. Los ponían en una sartén a fuego muy lento, condimentándolos con trocitos de tocino y ajos fritos en otro cugal. También los comen en tortilla y revueltos con huevo.

68. *Caracoles*

Dos especies comestibles se cogen en el término: los *navarricos*, pequeños, sabrosos y muy codiciados, y los ordinarios. Como en otras partes, fue popular el «conjuro» infantil del «Caracol, miricol, saca los cuernos y ponte al sol». De unos años a esta parte acuden forasteros a recogerlos.

Antes de guisarlos son sometidos a un proceso de limpieza, purificándolos o purgándolos en cestas cerradas o en un saco de malla clara. Los consultados no han usado caracoleras de mimbre. Después de lavarlos, los *engañan* poniéndolos a calentar con agua a fuego muy lento para que vayan sacando la *miga*. Normalmente los comen como guarnición en guisos de cordero en chilindrón y en ajoarriero.

69. *Mariscos*

No se dan en la localidad, pero cada vez se compran más en el mercado para su consumo.

70. *Caza y pesca*

En el término municipal, con las sierras de Alaitz e Izko flanqueando la Higa, se han criado y cazado distintas especies, singularmente corzo (así lo recogía Pascual Madoz en su *Diccionario* a mediados del siglo XIX), jabalíes, zorro, tajudo y otras alimañas, y conejo, liebre, perdiz y codorniz, principalmente.

Antes de 1971, fecha de la constitución de la «Sociedad de cazadores», apenas había vecinos aficionados a este deporte.

– *Caza mayor*

Las características de la sierra de Alaitz la han convertido en reducto cinegético, singularmente de jabalíes y zorros, y de algún gato montés, marta, gineta, turón y tejón.

Dos Francisco Setuáin descubrió hacia 1955 en una sima dos ciervos, macho y hembra, conservados allí durante milenios debido al medio calizo y la temperatura ambiente. La caza de estos animales debió de justificar la presencia de reyes y virreyes en el castillo local; cuernas de ciervos aparecieron en las excavaciones realizadas hace años por don Miguel Zabalza.

Actualmente no se ven lobos, pero abundaron hasta el siglo XIX. En las cuentas concejiles apenas hay año en que no figuren pagos a los loberos por capturas hechas en el término. Tampoco perviven hoy en día de los corzos mencionados por Pascual Madoz.

Abundan los jabalíes, animal cuya carne se reparten los cazadores y con la que puede prepararse un buen estofado o un embutido parecido al salchichón.

La caza del zorro se hace con cepos de hierro y con lazos de sirga de acero, que llevan el nudo corredizo en un extremo y el otro sujeto a una piedra. Se mantiene sujeto a un corte de un palo vertical, en paso estrecho frecuentado por las alimañas.

– *Caza menor*

Constituida por lepóridos (conejo y liebre) y ciertas aves (perdiz, codorniz, paloma y alguna malviz, tordo y becada). Están multiplicándose los estorninos; dicen que los echaron para acabar con los gorriones y que el remedio ha sido peor que la enfermedad.

Hay actualmente bastante conejo porque la Sociedad de Cazadores los cría en el pueblo y suelta varios centenares cada año para repoblar el término. La liebre ha desaparecido prácticamente. Entre los sistemas de caza del conejo, son practicados los de lazo, cepos metálicos, hurón (no autorizado en el coto de Monreal), perros y escopeta.

La veda de la codorniz se abre el 15 de agosto; en pocos días apenas quedan ejemplares vivos. Más tarde cazan las de pasa. No estilan cazar la perdiz «a ojeo», sino «a mano», modalidad consistente en ir dos o más hombres armados persiguiendo a la banda hasta dar con ella.

Para cazar paloma torcaz los socios del coto local han habilitado «puestos» o «palomeras» en la sierra de Alaitz.

La captura de ranas a mano ha sido práctica tradicional, hoy caída en desuso, a pesar de ser una carne exquisita.

– *Pesca*

El «Río Caudal», llamado antiguamente también «Río de la villa» o «Río Ibargoiti» y actualmente «Al revés» y «Elorz», es colector de riachuelos y arroyos por ambos márgenes, siendo los principales, por la izquierda, el «Uradena» u Oderena y, por la derecha, el de la Pocha que baja del valle de Unciti por la Tejería.

A mediados del siglo XIX se pescaban en el río «barbos, madrillas, lampreas y anguilas» (*Diccionario* de Pascual Madoz) y cangrejos. Hoy están desaparecidos.

Madrillas, barbos y cangrejos han venido pescándose hasta hace muy pocos años, sobre todo en determinados pozos y cuevas del río, y para merendar los mozos los días de fiesta, singularmente por San Pedro, Santiago y 15 de agosto.

71. *Fabricación de quesos*

Aunque en casi todas las casas hubo cabras, y en algunas tenían vacas y rebaños de lanar, apenas se ha elaborado queso, a no ser ocasionalmente. Lo hicieron algunos con leche de vaca, y un pastor aragonés, que vino algunos años con ganado al pueblo, con leche de oveja.

72. *Cuajado de la leche*

En casa Setuáin, y en alguna donde hicieron queso a principios del siglo XX, empleaban cuajo natural, de los corderos sacrificados en casa. Más recientemente han utilizado cuajo artificial.

73. *Proceso de elaboración*

El proceso de elaboración de antaño, recordado muy vagamente por quienes no participaron directamente, parece revelar que se trataba de una experiencia sin arraigo, aunque pudo haberlo tenido en alguna de las casas de ganaderos. Cocían la leche en una olla o caldero, usando cuajo natural; usaban moldes circulares con orificios en la base, e incluso cortezas de árboles determinados. En tiempos más cercanos han empleado fiambreras con el fondo agujereado y coladores.

74. *Forma y conservación*

La elaboración de queso se hizo singularmente para aprovechar excedentes de leche de vaca y para uso y consumo doméstico inmediato, sin pretensiones de conservarlo o comercializarlo.

75. *Suero y requesón*

No han aprovechado el suero. Solamente hay noticia de que el pastor forastero antes mencionado hacía requesón con el suero, hirviéndolo. También solía vender algún queso y requesón blando, que traía personalmente en un paño blanco.

76. *Cuajada*

Nunca se ha hecho, o al menos los consultados no lo recuerdan.

77. *Venta de leche y derivados*

Cuando no había cabritos que amamantar, consumían la leche de cabra en casa. Las vacas servían principalmente para trabajo y cría de terneros; con la leche sobrante ocasionalmente hacían bizcochada; si era mucho el excedente y con cierto carácter permanente, solían venderla a domicilio o en una tienda a cambio de chocolate, aceite o azúcar. Si era tanta que no podían colocarla en el pueblo, la llevaban a Pamplona para su venta a determinados establecimientos.

78. *Leche agriada y natas*

La leche agriada no se aprovechaba; la tiraban. Generalmente tomaban la leche sin quitar la nata. La recogían y guardaban en determinadas ocasiones, para comerla con pan y azúcar, para hacer pastas, o mantequilla por batido de la nata.

79. *Leche de burra*

No hay memoria de haberse utilizado con fines distintos del natural de amamantar a sus crías.

80. *Legumbres y condimento*

En las huertas contiguas a las casas, y en las existentes cerca del río, sembraban o plantaban hortalizas y verduras para consumo de la familia: cebollas, ajos, alubias, tomate, pimiento y, sobre todo, berza y pella, las verduras más habituales en las comidas, frecuentemente mezcladas con patatas. Entre las legumbres las que más se consumían eran las alubias y garbanzos.

Las plantas normalmente utilizadas para condimento de comidas fueron perejil, cebolla, ajo y algo de laurel.

81. *Café e infusiones*

El consumo de café ha sido casi desconocido en la mayor parte de las casas hasta tiempos recientes. Evoca algo extraordinario y lo relacionan con las fiestas patronales y con los casinos. Los mayores recuerdan con agrado al pastelero Labiano tostando café en el frontón y perfumando el pueblo con el aroma.

Comenzó a generalizarse para el desayuno, con leche, desde la década de 1960. Es frecuente servirlo después de las comidas en días festivos.

Aunque hay en el término té y manzanilla, apenas se ha hecho caso a estas plantas medicinales.

82-83. *Bebidas*

La taberna del pueblo fue una institución municipal muy antigua. Emplazada en los bajos de un edificio del Ayuntamiento, su puerta permanecía siempre abierta. También servía de refugio a los niños durante los recreos (la escuela estaba en un piso alto del inmueble) en días de lluvia.

El local, de planta rectangular y con bancos corridos pegados a tres muros, tenía una distribución original; del techo al mostrador bajaban barras verticales de hierro que le daban aspecto de cárcel; servían el vino entre rejas, y las jarras por una especie de ventana central baja. Desapareció después de 1950, año en que figura en un *Anuario-guía de Navarra*. Mientras existió mantuvieron los arrendatarios la costumbre de vender aceite, sardinas viejas, abadejo y otras cosas.

Además de la taberna municipal, existieron dos sociedades: la «Agrupación Musical» con banda dirigida por Juan Erviti, asumida después por el Casino, y el «Centro Recreativo», registrado en 1929. La banda desapareció después de la guerra. En 1950 existían el «Centro Recreativo» y el «Casino y Centro Católico». Desaparecidas ambas asociaciones, los centros de reunión son el «Centro parroquial» y el bar del restaurante Unzué.

A mediados de siglo XX apenas se conocían más bebidas refrescantes que el vino y el agua; para conservarla fresca, solían poner el *rallo* (botijo) en paraje apto. Después de 1950 se usaron bastante como refresco unas papeletas (gaseosas Armisén), blancas y amarillas, que contenían unos polvos con los que se obtenía una bebida efervescente. Una vecina preparaba un refresco poniendo en una botella gajos de naranja sin pelar, llenándola después con vinagre; a la hora de preparar la bebida refrescante echaba parte del líquido de esta botella a un vaso de agua y añadía azúcar.

El vino cosechado en el pueblo era un chacolí destinado fundamentalmente al consumo familiar. Solamente lo bebían los hombres. En las comidas ordinarias, como en el campo, lo bebían en bota; en la taberna se usaba mucho el porrón.

Los licores y bebidas alcohólicas tuvieron poca entrada en las casas; para determinadas ocasiones, singularmente las fiestas patronales, se compraba vino generoso y, en contados casos, anís y coñac.

Más limitada todavía fue la elaboración de licores. A principios del siglo XX había tres casas que fabricaban aguardiente usual o *pacharra* en alambiques empleados en espacios cubiertos, llamados *ofrecinas*, donde cocían el orujo o brisa de la uva. Algunos cosecheros, sin prensa ni alambique propio, llevaban en comportas a otra casa la uva pisada para prensarla y cocer la brisa, previo convenio con el dueño. La pacharra producida se destinaba al consumo de la casa; peones y labradores tomar una copa para desayunar, después de la misa del alba. Dejó de fabricarse hacia 1910, al menos en casa de Úriz.

84. *Fumar*

Por los años anteriores a la Guerra Civil (1936-1939) no pasarían de seis los vecinos fumadores, siendo raro el joven que lo hiciera habitualmente antes de ir al servicio militar. No fumaban las mujeres; estaba muy mal visto. Empezaron algunas hace algo más de una docena de años. Ahora lo hace la mayor parte de los muchachos y muchachas jóvenes.

85. *Especies fumadas*

No fuman cosas distintas de las que venden por tabaco. Hacia 1918 y posteriormente, los niños cogían *ligallos*, plantas largas y porosas, para fumarlas.

Durante la inmediata posguerra hubo alguna familia que experimentó la plantación y tratamiento de tabaco, sin resultado positivo.

Para llevar el tabaco usaban petacas. No han utilizado pipas ni boquillas. Encendían los cigarros con cerillas, «mistos de yesca» que vendían en tiras, chisqueros de mecha larga, muy prácticos en el campo, de gasolina por los años 1935-1970, y de gas finalmente.

86. *Cambios en el régimen alimenticio*

La evolución ha sido grande, singularmente durante la segunda mitad del siglo XX, en la cantidad y la calidad de las comidas, sobre todo para las clases menos favorecidas

antiguamente. En buena parte se debe a la transformación de la casa y la cocina, a la mecanización de la agricultura, y a la mejora de las condiciones socioeconómicas.

No son muchas las familias que viven exclusivamente de la agricultura, que constituye un complemento para otras. Los horarios de comidas no se rigen, como antiguamente, por las faenas agrícolas; nadie come en el campo, ni siquiera en épocas de labores más intensas.

Las comidas son más abundantes y variadas, y mejor condimentadas que antaño, incluso los días laborables. «Hay mucho vicio», dicen las personas mayores al enjuiciar la realidad actual. En días festivos y en determinadas ocasiones, se llegan a servir verdaderos banquetes, con entremeses, mariscos, postres y licores. Es frecuente el uso de manteles, servilletas, vajilla y cubiertos de cierta calidad.

Han desaparecido las formas, típicas de medio rural, que trataban de allegar comida para los más humildes o garantizar el consumo de carne, como el reparto de cabrito «a ordeá», los presentes de cerdo, las cuestaciones de alimentos del Jueves de Lardero (pastores), las de los quintos y mozos.

No se crían animales domésticos; el pan, la carne, el pescado (en calidad y cantidades que hace pocos años no podían sospecharse), mucha de la fruta consumida entre día o para postre, y otros alimentos, se compran en el comercio o a vendedores ambulantes. Ello ha supuesto la desaparición de los hornos y masanderías familiares, de las panaderías y de varias tiendas, así como la transformación radical de las cocinas, donde los electrodomésticos han sustituido a los antiguos fogones bajos. La matanza de cerdos en el pueblo está llamada a desaparecer en breve.

87. *Comodidades y mejoras*

Son obvias las ventajas que los cambios experimentados suponen para todas las familias, singularmente para las amas de casa. Los niños se crían correctamente alimentados, sin sufrir las penurias que conocieron sus padres y antepasados. Las comidas son más racionales y equilibradas, suprimiéndose muchas grasas animales.

FAMILIA

112. *Reuniones de parientes*

A lo largo del año había ocasiones en las que se reunían los parientes, singularmente para la cena de Nochebuena y las fiestas patronales de septiembre, y con ocasión de acontecimientos familiares (bodas y funerales).

– *Nochebuena*

La familia se reunía en torno al fogón, donde era costumbre poner troncos especiales para Dios, la Virgen, San José, familiares y caminantes. El tipo de cena dependía lógicamente de las posibilidades económicas de cada familia. Solía consistir en sopa tostada en sopera grande, a veces cardo, una cazuela de bacalao, postre de uvas, compota o sopa cana, más la «colación», consistente en un trozo de turrón envuelto en papel, repartido a cada hijo después del postre, obsequio que se repetía por Año Nuevo y Reyes.

El rito de comer los doce granos de uva para recibir al año mientras suenan las campanadas de la medianoche, lo vienen practicando algunas familias al menos desde principios del siglo XX.

– *Fiestas*

Las fiestas patronales se celebraban en honor de la Virgen los días 7 a 10 de septiembre. Con tal motivo en algunas casas traían cocineras de fuera para que las mujeres de casa pudieran estar más libres y atender a los parientes que venían de otros pueblos. A estos no los invitaban formalmente. Era como una obligación acudir. Tampoco solían hacer regalos, excepto algunas mujeres que llevaban alguna libra de chocolate o unos bizcochos. La visita generaba una especie de obligación de acudir a las fiestas de los pueblos de los visitantes. Al marcharse, los forasteros eran obsequiados con algo de relleno y piporropiles.

Las comidas eran las más generosas del año. Solían servir sopa de cocido, garbanzos, carne de cocido y relleno, carne asada y fruta de postre. Solían reservar para estas fechas pollos, gallinas y conejos.

Algunos hacían rosquillas y piporropiles, con harina, huevos y azúcar, dándoles forma de lazada.

Desde las patronales de 1974, año siguiente a la instalación del «Secadero de bacalao» de M. Ferro Bandil, en el programa del día 9 fue introducido un «Concurso de Ajoarriero» que cumplió en 1988 su decimocuarta edición. El dueño de la industria regalaba el bacalao preciso para el concurso y la comida, costumbre que ha asumido el pueblo al desaparecer aquella. El programa incluye una «cena popular» la noche de la víspera de fiestas (para jóvenes que costean el importe), un «aperitivo popular» el día 8, y «ronda y copeo popular» tras el ajoarriero del 9.

Distinto carácter tenían las reuniones de parientes con motivo de bodas y funerales, con invitación expresa, como veremos más adelante.

RELACIONES ENTRE ESPOSOS

125. *Vida común*

Marido y mujer convivían en casa, pero fuera de ella solían vivir por separado, en la iglesia, en la taberna, en casinos, diversiones y, sobre todo, en el trabajo del campo. Incluso en casa, la dueña no solía sentarse a la mesa con los demás, atendiendo a los pequeños. Ahora las cosas van cambiando, y son a veces las hijas mozas o casadas las que obligan a la madre a sentarse con todos.

II. Usos del grupo doméstico

RITOS DE PASO

184. *Comidas en bautizos*

Hasta hace muy poquitos años no se invitaba a nadie a los bautizos, realizados en la intimidad familiar. Antiguamente, cuando las mujeres daban a luz en el

pueblo, solamente asistían los padrinos, a los que se obsequiaba con una merienda frugal de chocolate o pastas. Posteriormente empezaron a acudir a clínicas de Pamplona, donde bautizaban a los hijos antes de regresar al pueblo, invitando solamente a los padrinos a comer en una fonda de la ciudad, según a qué hora se celebrase la ceremonia. Actualmente suele demorarse el bautizo de las criaturas, y la ceremonia da pretexto para un banquete con asistencia de parientes y amigos de los padres. Suele celebrarse en el salón del «Centro parroquial», en un local de la propia casa, o en el restaurante Unzué. No hay menú regular, cada uno elige lo que quiere y puede.

187. Salida de la madre

La madres suelen salir a la calle al regresar de la clínica. No hay bendición *post partum*, como hacían antes. Tampoco banquete ni festejo alguno.

189. Infancia y juventud

Hasta hace unos pocos años no se les daba la menor importancia a los cumpleaños, pasando desapercibidos la mayor parte de las veces. A lo sumo solían limitarse a desear «felicidades» al padre o a la madre. No faltaban familias que hacían pastas con ese motivo. Ahora los celebran más, trasladándolos incluso al domingo más inmediato, con el fin de reunirse los hijos y hermanos que viven fuera para comer. La fecha es la del aniversario del día natal, no la onomástica.

194. Primera Comunión

Siempre han conocido hacerla a los siete años, el día de la Ascensión o el del Corpus Christi. Los comulgantes solían recorrer las casas del pueblo, siendo obsequiados con algún dinero, sobre todo en las de los parientes. Esta costumbre ha desaparecido casi totalmente, limitándose algunos a ir a las casas de algún pariente más próximo.

Niños y niñas visten trajes especiales, que suelen aprovechar para otros hermanos o hermanas menores, o los dejan prestados a parientes o amigos.

Los banquetes se celebran como si se tratara de una boda, invitando a parientes y amigos, en la propia casa, en el Centro parroquial o en el restaurante.

210. Noviazgo y boda

Desconocida la celebración de las capitulaciones matrimoniales con banquete, comida especial u otro rito similar.

214. Amonestaciones

El domingo en el que tenía lugar la última proclama iba la gente a las casas de los novios a darles la enhorabuena, tomando allí unas pastas y una copa de moscatel. Desde hace unos veinte años se ha perdido esta costumbre.

126. *Despedida de soltero*

Se hacía el sábado anterior a la boda. El novio invitaba a los amigos de la cuadrilla y a algún vecino o primo a cenar en casa. La novia reunía con este fin a las amigas en la suya. Ahora no lo hacen así; los amigos son invitados a la boda, con lo que ha desaparecido la cena que se hacía como despedida.

229. *Banquete de boda*

Suele celebrarse en un restaurante, el del pueblo o fuera del él. No se diferencian de los celebrados en medio urbano u otras partes. Con los recién casados se sientan en la presidencia los padrinos y los padres. El resto de invitados lo hacen según llegan. El menú se concierta previamente con los administradores del restaurante. Suele ser obligada la «tarta nupcial» como postre. No hay prácticas rituales especiales con este motivo.

233. *Tornaboda*

Desconocida.

250. *Muerte*

Nunca se ha oído que nadie haya comido alguna cosa junto al difunto.

271. *Invitados a los funerales*

Hasta que hace unos años fue instalado el teléfono en el pueblo, las invitaciones al entierro y funerales se hacían enviando propios, a pie o en caballería, para invitar a los curas que debían asistir y a los parientes. El número de curas invitados dependía de la categoría del funeral. Para los de primera, más solemnes, venían a decir misas y a cantar los del contorno: Salinas, Idocin, Izco (Ibargoiti), Reta y Ardanaz (Izagaondo), Alzórriz, Najurieta y Unciti (valle de Unciti), no así los del valle de Elorz, más próximos y con accesos más cómodos.

El banquete se celebraba en la casa, si tenían sitio aparente, o en una próxima. Si no tenían vajilla, la prestaban los vecinos. Los curas comían en lugar independiente de los demás. El banquete suponía gastos enormes. Eran platos tradicionales los garbanzos, cocido y carne asada, y compota de ciruela y orejones para postre. En los funerales de tercera no se hacían comidas especiales.

271. *Ofrendas en la fuesa*

Las mujeres no llevaban alimentos, ni siquiera pan, a la fuesa de la iglesia con motivo de los funerales; únicamente lo hacían el día de Almas (2 de noviembre) para las misas. El párroco repartía después aquellos panes entre los escolares.

El *pan bendito* era repartido los domingos durante la misa por los monaguillos; uno daba a besar la paz y otro llevaba los trocitos de pan en un cestillo con un paño. La llamada «Casa Doctrino», sita en el Burgo, era la encargada de poner el pan. La costumbre desapareció hacia el año 1970.

III. Grupos de actividad

GANADERÍA

Los cambios operados en el sector ganadero han sido importantísimos. A principios del siglo XX había varias casas propietarias de vacas y rebaños de lanar, que cuidaban mediante pastores fijos. La mengua de la ganadería se refleja en el siguiente estadillo de las existencias en 1950 y 1980.

Especies	Cabezas	
	1950	1980
Vacuno	94	30
Caballar	30	0
Mular	30	1
Asnal	12	0
Lanar churro	1272	900
Cabrío	235	15
Cerda	160	90

Fuente: Archivo Municipal de Monreal, Hojas de riqueza rústica.

27. Matanza de animales domésticos

A lo antes dicho (vid. I. 61) cabe añadir que la carne de cordero era casi desconocida para la generalidad de la población, al alcance de las pocas familias que tenían rebaño. En la carnicería municipal no se vendía sino carne de oveja. Cuando alguna cuadrilla de mozos se juntaba los días festivos a merendar carne, comían costillas de oveja.

Cuando mataban ovejas o carneros en el matadero, había que pedir con tiempo la sangre y menudicos. Tenían mucha aceptación, sobre todo entre los más pobres que no mataban cerdo. Por lo años de escasez y racionamientos alimenticios de las posguerra estuvo muy buscado el sebo.

VI. Artesanía y profesiones

26. Fiestas de oficios

Salvo algunos profesionales sanitarios y docentes, y algunos oficiales más o menos relacionados con el campo, el resto de la población vivía de la agricultura.

– San Isidro (15 de mayo)

Todo el pueblo guardaba fiesta el día de San Isidro, asistiendo a la misa solemne y a la procesión. Desde hace unos años comenzó a fallar la gente, sobre todo los que trabajaban fuera. Algunos labradores siguen celebrando el día del patrón juntándose a comer en el Centro parroquial.

– *Virgen del Pilar (12 de octubre)*

No se guarda fiesta, pero la celebra la Guardia Civil del puesto local, con misa a las doce en la parroquia y *lunch* en el cuartel para cuantos vecinos acuden a participar en el aperitivo.

VIII. Culturización

FIESTAS

39. *Fiestas*

Las más importantes son las patronales de la Virgen de septiembre. De ellas hemos hablado anteriormente. A lo largo del año hay otras jornadas con rasgos gastronómicos peculiares, que trataremos de recoger aquí.

– *San Blas (3 de febrero)*

Las mujeres llevan a la iglesia una cesta con alimentos para que los bendiga el párroco. Dentro ponían las cosas más variadas: pan, una botellica de agua, sal, azúcar, una cabeza de ajo, cebolla, naranjas, un hilo de uvas, un zacutico con grano para los animales... Algunos de estos alimentos eran despachados el mismo día; con otros sazonzaban las comidas, y reservaban el agua para momentos especiales, como cuando les afectaba alguna enfermedad, singularmente dolores de garganta.

– *Jueves de Lardero*

Jornada en que los pastores de la cabrería, bollería y dula vecinales salían a pedir alimentos por las casas: «¡Jueves de Lardero, una chula pal dulero!». Cada pastor llevaba a casa lo recaudado (pan, legumbre, tocino y alguna otra vianda).

– *San José (19 de marzo)*

La festividad del esposo de la Virgen suponía cierta ruptura con las abstinencias cuaresmales. Algunos vecinos reservaban para este día un manjar especial: «Patatas y orejas de cuto el día de San José». Anteriormente habían sido saladas y curadas. Las preparaban cocidiéndolas y albardándolas, después de rebozarlas con harina y azúcar.

El postre típico del día en muchas casas eran los buñuelos y torrijas. Estas se hacen con rebanadas de pan, remojadas o empapadas en leche y canela, albardándolas después y espolvoreándolas con azúcar.

– *San Martín (11 de noviembre)*

A pesar de ser titular de la antigua parroquia, y de que hasta muy avanzado el siglo XX seguía figurando en las cédulas del cumplimiento pascual «Parroquia de San Martín», no se guardaba fiesta. Este día era tradicional la visita de los pastores al mercado comarcal de Urroz, so pretexto de vender una cabra, una esquila o un palo. Allí comían y contrataban personal para un año, de San Martín a San Martín.

48. *Comidas en ermitas*

Solamente queda una basílica en jurisdicción de Monreal, habiendo desaparecido las numerosas existentes durante la Edad Media. Es objeto de visita en tres jornadas.

– *Subidas a la Higa*

En la cumbre del monte llamado Higa tiene Santa Bárbara una basílica construida en 1712, que tuvo ermitaño durante mucho tiempo. Ha sido reconstruida por los vecinos, incorporando la portada de la derruida ermita de San Babil de Garitoain.

Monreal y los pueblos comarcanos subían procesionalmente. La villa lo hacía tres veces al año. La primera, el 3 de mayo (Santa Cruz), llevando la imagen de Santa Bárbara desde la parroquia, para que protegiera las cosechas desde la cumbre. La titular permanecía en su santuario durante todo el verano. A finales de agosto, terminada de recoger la cosecha del cereal, subían los barrios (Calle Mayor, Burgo, Plaza del Mercado, Barrio Abajo y Zubialdea) para dar gracias a la patrona. A esta procesión debía ir uno de cada casa. Los curas y las personas mayores subían a caballo. Celebraban la tercera romería el 14 de septiembre (Santa Cruz) para bajar la imagen a la parroquia.

Fue costumbre que los mayordomos de los mozos llevaran las andas, en una procesión que por el camino viejo resultaba bastante esforzada, especialmente para estos portadores de la imagen. Los escolares solían recoger y mascar *mingarraches*, nombre euskérico de la acedera, planta poligonácea de sabor ácido. Poco después de salir del pueblo cantaban la Salve en un paraje que de ahí tomó el nombre de *Cantasalves*. Más adelante, a llegar al Sario, la comitiva se detenía para echar un *taco* y un trago de vino; después de cantar un «responso», continuaba la ascensión.

Típico y tradicional del día de los barrios es la merienda de huevos con pimientos, que hacían cada uno por separado. Posteriormente merendaban en la sala de la villa (casa consistorial de la plaza), llevando cada uno su sopera con los huevos y pimientos. El Ayuntamiento ponía el pan y el vino, cumpliendo un ritual muy antiguo. La costumbre ha caído en desuso, aunque sigue manteniéndola un grupo de vecinos amantes de las tradiciones.

El 14 de septiembre las autoridades eclesiásticas y municipales almorzaban en la Higa; también los asistentes. El Ayuntamiento da en la puerta de la casa consistorial un panecillo a cada uno de los asistentes.

Actualmente han cambiado las fechas. Suben con la imagen el día 1 de mayo; la bajan el domingo siguiente al 14 de septiembre, repartiendo el pan a las seis de la tarde, como en 1988, y celebrando jóvenes y adultos una merienda en el Centro parroquial. Son pocos los que suben a pie; la moderna carretera que zigzaguea por la falda de la Higa permite hacerlo en coche hasta la cumbre.

2. VOCABULARIO DE MONREAL RELACIONADO CON LA ALIMENTACIÓN

Almuerzo. Refacción que los hombres tomaban a media mañana en el campo y los escolares durante el recreo matutino.

Amarretaco, taco. Bocado que los hombres tomaban los días de acarreo y trilla, entre el almuerzo y la comida. Por extensión, llaman *taco* a cualquier tentempié o bocado que se pica o come para echar un trago.

Ambulancia. Calidad de ambulante. Vender «en ambulancia» es hacerlo por los pueblos o de casa en casa.

Apur. Viene del euskera y equivale a migajas. Empleado siempre en forma plural castellana, *apurras*.

Arreglar. Abrir en canal un cerdo muerto y extraerle las vísceras.

Arrope. Mosto muy cocido a fuego lento, hasta adquirir gran concentración; con él elaboraban el mostillo.

Arrozada. Postre de arroz, cocido con leche y canela.

Asadura. Pulmones de un animal, singularmente del cerdo; por extensión, también del hombre.

Banco. Mesa especial de patas bajas, sobre la que sujetan al cerdo para matarlo.

Bigo. Sarde de madera de dos púas; usado para cargar haces.

Birica. ‘Pulmón’ en euskera. Embutido hecho con la piel, corada y otras partes del cerdo, en intestino delgado.

Boláu. Azucarillo; masa esponjosa solidificada, hecha con harina y clara de huevo. Los tomaban con chocolate en ocasiones extraordinarias.

Buro. Arcilla.

Burete. Redondete acolchado, hecho con un paño enroscado, puesto sobre la cabeza para llevar peso.

Burzín. Hierro utilizado en la cocina para mover o apartar arandelas y otros objetos calientes.

Bustín. ‘Arcilla’ en euskera. También lo llaman *buro*.

Cabezada. Parte del lomo del cerdo próximo a la cabeza.

Cabezón. Pan redondo cocido. Era la forma usual cuando amasaban en las casas.

Chalchitas. Trocitos de carne magra en el tocino gordo.

Chanchigorri. Residuos magros al deshacer la manteca. Con ellos hacían tortas.

Chistor. Cada uno de los cuatro gajos comestibles de la nuez (*chistorres* o *chistorricos*).

Chistorra. Embutido de cerdo hecho con la misma pasta que la longaniza, pero en intestino delgado.

Chozne. Bollo pequeño de pan; las mujeres lo llevaban a la iglesia como ofrenda el día de Almas.

Chuparán. Cáscara exterior de la nuez.

Churruta. Vasija circular, muy plana, de piedra o de latón, con caño para desagüe.

Cocina económica. Artefacto de hierro colado, dotado de *chapa* superior, con arandelas cubriendo el *hornillo*, alimentado con leña o carbón, que tenía debajo el *cenicero* y, al costado, el horno y el depósito para el agua, calentados ambos con el fuego del hornillo, circunstancias que le valieron el calificativo de «económica».

Colaciar. «Cenar» los días de ayuno pimientos secos hervidos o recocidos.

Colación. Trozo de turrón, envuelto en papel, que los padres daban a los hijos pequeños como postre por Navidades.

Companaje. Comida que los hombres llevaban al campo. «Ir de companaje» equivale a ir al campo para todo el día.

Comer a rancho. Comer varias personas de una misma vasija.

Comporta. Vasija troncocónica de madera empleada para transportar la uva de las viñas a los lagares.

Cujal. Sartén pequeña.

Cuscurro. Extremo del pan que en otras partes de Navarra llaman currusco. En Monreal lo llaman también *musturro* (del vasco *mustur*, ‘cantero, extremo del pan, currusco’).

Cuto. Cerdo.

Chilindrón. Cierta forma de guisar el cordero.

Chocolate hecho. Chocolate disuelto en agua o leche dentro de la chocolatera.

Chula. Loncha fina de tocino gordo que se freía en el *cujal* o sartén.

Desporrocar. Destornar, desmenuzar, desunir. Del verbo vasco *porrokatu*, que tiene, entre otros, esos significados.

Engañar. Poner los caracoles en agua tibia para que saquen la *miga* antes de cocerlos o guisarlos.

Entrébias. Tocino de cabezada que empleaban para las morcillas.

Fresquera. Artefacto de forma prismática y estructura de madera, forrado con red metálica tupida, para evitar que las moscas entraran; servía para guardar frescos ciertos alimentos.

Ilarra. Del vasco *ilar* ‘brezo’, más artículo. Planta con que se fabrican escobas duras. Un paraje próximo al pueblo es conocido con el nombre de esta planta: Illarrakoa o Ilarkoa.

Ilarraca. Especie de hongo comestible.

Jalea. Dulce confeccionado con peladuras y corazones de membrillo, cocidos con azúcar.

Jaudó. Soso; alimento con poca sal o sin ella.

- Landrilla.** Páncreas, lechuzuelas del cerdo.
- Maizopil.** Literalmente ‘torta de maíz’ en vasco; más conocida como *tortamáiz*.
- Mandarra.** Delantal, mandil.
- Masada.** Amasadura. Porción de harina, agua y levadura, amasada de una vez.
- Masandería.** Habitación de algunas casas, donde guardaban la artesa y amasaban el pan.
- Matalechón.** Matarife de cerdos.
- Matanza.** Época del año durante la que mataban los cerdos.
- Menudo.** Tripas del cerdo u otro animal. Había costumbre de merendar «menudicos de cordero».
- Miga.** Cuerpo comestible del caracol.
- Mingarrache.** Nombre vasco de la planta *Rumex acetosa L.*, conocida en castellano como acedera; planta ácida y agria que solían mascar los niños como refrescante.
- Mondonguera.** Mujer encargada de recoger la sangre al sacrificar el cerdo, de limpiar los menudos, preparar el *mondongo* y hacer los embutidos por las casas.
- Mostillo.** Dulce hecho con arropo.
- Musturro.** Ver *cuscurreo*.
- Navarrico.** Caracol pequeño, de concha blanquecina; son muy apreciados para comer.
- Ordea.** «A ordea», del vasco *orde* ‘cambio, permuta’ más artículo pospuesto -a, significa dar algo a torna.
- Pacharán.** Licor hecho con anís y arañones o frutos del endrino.
- Pacharra.** Aguardiente usual obtenido por cocción de la brisa de la uva en un alambique.
- Perrochico.** Especie de hongo comestible.
- Piporropil.** De *piper* ‘pimienta’ y *opil* ‘torta’; torta o rosca de pan, de forma especial, que solían hacer para las fiestas patronales.
- Presente.** Regalo de cerdo que hacen a los parientes y familias más allegadas, con motivo de la matanza.
- Quiscurrar.** Del verbo *kizkortu* ‘abrasar, socarrar’; quemar los pelos del cerdo recién muerto.
- Ración.** Carne preparada para comer, sea de ovino, cerdo, conejo o ave.
- Rallo.** Botijo de barro para guardar el agua y beberla.

Relleno. Embutido, similar a la morcilla, aunque de color amarillento, debido a su confección con arroz, tocino, huevos, perejil y especias, embutidas en intestino. Era plato típico en las fiestas patronales.

Revuelto. Guiso hecho con huevo y tomate frito, que se van revolviendo en la sartén.

Royetes. Ciertas porciones de tocino, gordo o magro, singularmente las del cuello. Los empleaban para la *birica*.

Sain. Grasa, sebo animal. Aplicado preferentemente a la que tiene la gallina en la parte posterior.

Taco. *Amarretaco*; refección ligera consistente en un trocito de pan y una trago de vino, que los hombres tomaban por la mañana, entre el almuerzo y la comida, durante el verano.

Tocinos. Brazos y piernas (perniles) del cerdo sacrificado.

Tortamáiz. Ver *maizopil*.

Usual. *Pacharra*; aguardiente que los hombres solían tomar para desayunar.

Zacuto. Bolso pequeño, generalmente de tela.

3. INFORMANTES

- Berruete Pascual, José María.
- Ecay Larrea, Ana. Nacida en 1923. Ama de casa.
- Equiza Abínzano, María. Nacida en 1925. Ama de casa.
- Goñi Goñi, Gregorio. Nacido en 1922. Labrador y matarife.
- Irigoyen Noáin, María (1922-1989). Ama de casa.
- Labiano Salinas, Jesús María. Nacido en 1939. Constructor.
- Salinas Elizalde, Hipólita. Nacida en 1900. Ama de casa.
- Salinas, Saturnina. Nacida en 1900. Ama de casa.
- Salinas Oyonarte, Dominica. Nacida en 1909. Ama de casa.
- Setuáin Irigoyen, Francisco. Nacido en 1922. Veterinario.
- Setuáin Irigoyen, María Jesús. Nacida en 1929. Ama de casa.
- Tirapu Unzué, Evaristo. Nacido en 1908. Labrador.
- Unzué Zuazu, Jesús. Nacido en 1905. Industrial.
- Úriz Eslava, Andrés. Nacido en 1905. Labrador.