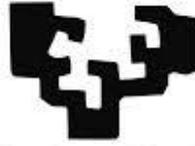


eman ta zabal zazu



Universidad
del País Vasco

Euskal Herriko
Unibertsitatea

Yantares de palacio en la Corte de los Reyes de Navarra y comilonas de aldea (Siglos XIV-XV)

Ricardo Cierbide Martinena



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

Yantares de palacio en la Corte de los Reyes de Navarra y comilonas de aldea (Siglos XIV-XV)

Conferencia

Ricardo Cierbide Martinena

O.- Saludo. Jaun-Andreok, arratsaldeon danori eta bakoitzari. Ongi zaitetze, ezkerrik asko zuen etortzeagaitik. Ondo pasatuko zaretela espero dut eta behar bada pixka bat ikasiko duzuela ere bai. Mila esker. Buenas tardes, señoras y señores. Sean bienvenidos y gracias por su asistencia. Espero que lo pasen bien y que tal vez aprendan alguna cosita.

1.- Introducción.

Mi buen y querido amigo, Javier Izagañola me invitó el pasado mes de enero a participar en estas jornadas y me propuso algún tema que estuviera relacionado con la obra que llevo entre manos: *La Cultura del vino en la Merindad de Olite (Navarra). Historia y Tradiciones Populares*. Y le respondí que acudiría encantado de la vida, porque pensaba que les agradaría escuchar estas historias, rigurosamente documentadas y sazonadas con buen humor. En fin, que nos lo podíamos pasar bien. Y aquí he venido con ese sano propósito. Me ocuparé en primer lugar de ofrecerles unos brochazos de cómo estuvo organizada la Corte de nuestros reyes en Navarra y qué comían y bebían en sus ágapes y banquetes. Pasaré en segundo lugar a relatar una muestra de las comidas pantagruélicas y algunas casi de espanto de la sociedad rural tanto de la Montaña como de la Ribera navarra de antaño. Cerraré mi intervención con dos entretenimientos: El primero sobre las excelencias del vino (siglo XVI) y el segundo con el recitado de unas pocas jotas riberas alusivas a nuestra forma de ser y sentir. Mi intervención irá acompañada de la proyección de imágenes alusivas a cuanto les exponga.

2.- Yantares de palacio en la Corte de Navarra (siglos XIV-XV)

2.1.- Antecedentes y organización del Hostal del Rey.

El reinado de Carlos II de Evreux (1349-1387) se caracterizó por las guerras continuas que arruinaron el reino por sus gastos exorbitantes, especialmente debido a las condiciones que le impuso el rey de Castilla, Enrique II en el tratado de Briones (1379). Su hijo, Carlos III, abandonó la política belicosa, casó con Eleonor de Trastámara, la mujer más bella del reino, según el *Rimado de Palacio*. Practicó la diplomacia con sus vecinos, recuperando el territorio de su reino y emprendió la construcción de la Catedral de Pamplona y la de sus palacios de Olite y Tafalla, remodelando de acuerdo con su gusto prerrenacentista sus otras residencias reales de Pamplona, Estella, Tudela y

Puente la Reina. Alrededor de la Corte pululaban argenteros, tapiceros, músicos, pintores, iluminadores de libros y los servidores encargados del Hostal del Rey.

De acuerdo con F. Serrano Larráyo¹ el Hostal del Rey comprendía los departamentos de *Panadería*, *Botellería*, *Cocina*, *Frutería* y *Escudería*. El departamento de *Panadería* era el responsable de la elaboración de los productos derivados del trigo. El de *Botellería* de la adquisición de vino, su custodia y servicio. El de *Cocina* de la adquisición de viandas y preparación de los alimentos, junto con la *Salsería*, cuya función era la preparación de caldos y salsas. El de *Frutería* de abastecer de ceras y frutas y el de *Escudería* de lo relacionado con la caballería y pago de salarios a los miembros del Hostal.

Pasaré a hacer un brevísimo bosquejo de las dependencias del monarca relacionadas con la bodega y la sala de banquetes:

1.- Por lo que se refiere al palacio más frecuentado por el rey Carlos III y su descendencia, el de Olite, las obras se iniciaron en 1389 y el lo tocante a su bodega, en 1400. Esta se encontraba bajo el pavimento de la capilla real de San Jorge y a su exterior, de cara al Norte, mandó construir una gran nevera en forma de huevo, para conservar la nieve, de la que se servía para la preparación de bebidas frescas como el *toronjat* (‘naranjada’), y el *citronat* (‘limonada’). Se conserva hoy día.

2.- Del palacio de Tafalla, en forma de L, no ha quedado nada. Sus sillares fueron vendidos en el siglo XVIII para la construcción de las iglesias parroquiales de Santa María y San Pedro, así como de casas nobles. Sólo nos han llegado los planos de los siglos XVIII-XIX. La bodega y la cocina estaban próximas a la panadería.

3.- La residencia real de Pamplona era el palacio del obispo de Pamplona y está junto a la iglesia de San Pedro en la Navarrería. Cuando el rey se alojaba en esta imponente fortaleza con más de tres metros de espesor en sus muros, -data del siglo XII-, debía solicitar la autorización del obispo. Se conservan la bodega y tres grandes salones. Tras la conquista del reino en 1512, pasó a ser residencia de los Virreyes y posteriormente de la Capitanía General. Modernamente se reconstruyó, siguiendo los planos del gran arquitecto tudelano, Moneo, y actualmente alberga el AGN y conserva la bodega, el salón del rey y la gran sala de banquetes.

4.- En Tudela el castillo del rey estaba situado sobre el núcleo de la población, con calles retorcidas y estrechas y controlaba el puente sobre el río Ebro. Fue residencia de Sancho VII el Fuerte y murió en él (1234). Fue demolido a raíz de la conquista del reino. Sabemos que el aposento donde comía el rey se conocía como la *gran sala* y se situaba sobre la puerta de entrada. Junto a la sala se encontraban la *Panadería*, la *Botellería* y la *Cocina* principal.

5.- El de Estella dominaba el barrio de San Martín y tras la conquista sólo quedaron machones y ruinas. De los de Puente la Reina y Sangüesa trata F. Serrano Larráyo¹ en su obra citada.

2.2.- El Hostal del Rey y su organización

Me ocuparé del departamento de *Botellería* y trataré someramente de los banquetes reales. Como se comprenderá el departamento de *Botellería* carecía de los conocimientos técnicos en la conservación del vino, así como de la planificación del mismo más allá de seis meses. El personal del departamento se encargaba de la adquisición del vino, en buena parte procedente de los viñedos reales, los más extensos

¹ *La Mesa del Rey. Cocina y alimentación en la Corte de Carlos III el Noble de Navarra*. Gobierno de Navarra. Departamento de Educación y Cultura. Pamplona, 2002

y cuidados del reino, situados en Valdizarbe –particularmente en Puente la Reina-, Olite, Tafalla y Artajona, Sangüesa y finalmente en Tudela y su Merindad. Los de la Cuenca o Iruñerria eran de mala calidad, pues no pasaban de modestos txakolines. Sabemos que para guardar el vino se servían de tinajas, odres, treboillas o botas de vino, barriles, toneles o pipas y galletas de madera. Los odres o carapitos estaban hechos de piel de cabra sin curtir y tenían la capacidad de 11'77 litros. Como vajilla para servir tenían orzas, picheles, jarras, gobeletes, copas y ampollas ('botellas').

2.3.- Adquisición de vino para el Hostal del Rey

Como es sabido la mayor parte de las villas donde residía el rey, celebraban ferias y mercados semanales, y parece obvio que los encargados del departamento del Hostal del Rey, acudirían a los mismos para aprovisionarse de alimentos y vino. También lo hacían en tiendas, botigas y "tablas", donde se vendía carne y pescado. El aprovisionamiento del Hostal dependía de si el rey residía largo tiempo en las localidades que se han citado, o si estaba de viaje. Sabemos que normalmente el vino procedía de Artajona, Olite, Tafalla, Lerín, Villafranca, Berbinzana, Puente la Reina, Cáseda, Murillo el Cuende, etc.

Las variedades de vino que se consumían en el Hostal del Rey eran el *bermeill- roge* o *colorado* ('tinto') y los blancos. Su precio variaba en función de la climatología y del lugar donde se adquiría. El *claret*, muy parecido al *rosado* que se cita ya en el siglo XV, aparece escasamente en los textos y su precio parece que era algo más elevado que el tinto. También tenemos el *vino cocho*, que sólo lo adquiría el Hostal en Tudela. Su precio era muy elevado en comparación con el tinto, el *claret* y el blanco, sin duda debido a que se elaboraba con especias y miel. Se documenta también el *vino hipocrás*, elaborado con especias y se servía al final de las comidas. Sólo un 6'9% del vino que se consumía en los banquetes reales (unos 5.000 carapitos, es decir unos 68.266 litros) procedía de los viñedos del rey, que era el mayor propietario de viñedos del reino.

2.4.- Comidas y banquetes reales

2.4.1.- Comidas.

Se tomaban dos comidas fundamentales al día, a mediodía y a la caída del sol. Consistían en pan, vino y carne. A veces, no siempre, antes de la primera comida se tomaba un tentempié o almuerzo y solía consistir en pan, vino, carne o pescado, especialmente durante las jornadas de viaje o en romerías, principalmente al Santuario de Ujué. Se servía para reforzar los vínculos de lealtad de los invitados con su rey. Tenía junto con la *pitanza* de medio día una función eminentemente política. Otro tipo de comida era la *colación*, a base de pan, confites y sobre todo vino.

2.4.2.-Banquetes reales

1.-Con motivo del bautizo de Johana, hija bastarda del infante don Luis, hermano de Carlos II, en Olite el 2 de septiembre de 1358, el maestre de la *Botellería* del Hostal distribuyó 17 carapitos de vino *bermeill* y en la bodega de palacio había una gran cuba reservada por si se necesitaba. El vino se pagó a 2 sueldos el carapito, el equivalente al jornal de un valet o criado de la Corte. Lo que sobró de la gran cuba se reservó para la "parida" y las gentes que estaban con ella.

2.- En vísperas de Navidad (1405) la reina doña Leonor recibió como huésped a su yerno Johan de Foix, vizconde de Castellbó y señor de Andorra, acompañado del mariscal del reino, Arnaut de Garro, Bertrán de Lacarra y varios más junto con sus escuderos. El *boteillero* compró 45 carapitos de vino blanco y *bermeillo*. El encargado de la *Frutería* trajo zanahorias, varias cuerdas de uvas y 20 libras de castañas. La carne la dejamos a parte. El día de Navidad se juntaron en el palacio de Olite 334 personas y dieron cuenta de 60 carapitos (unos 706´2 litros). A título de curiosidad, a los postres se distribuyeron “toronjas o naranjas y 100 peras, todo procedente del jardín o huerta del rey. El vizconde de Castellbó, a su vuelta adquirió en Barasoain 14 carapitos de vino y un carapito de moscatel para endulzar el viaje.

3.- En el banquete de Pascuas de 1406, en el palacio de Olite, en ausencia del rey que estaba de viaje por Francia, su esposa doña Leonor junto con las infantas, invitó a 300 personas, encargando al *boteillero* la adquisición de 21 carapitos de vino tinto y 3 de blanco. Como resultó insuficiente, como en las Bodas de Canaan para abastecer al “tinel” o ‘banquete’ se adquirieron 36 más de *vino colorado*, 5 y medio de blanco y 6 de vino de Artajona.

4.- En 1410 con motivo de la fiesta “Rey Chiquo de la Faba” en el palacio de Olite, doña Leonor, acompañada de la infanta primogénita, doña Johana y de varias dueñas y doncellas, celebró un banquete y en el yantar tomaron las damas 1 carapito de vino blanco y 8 de *colorado*. El texto dice así: “Por honor et solepnidat de la fiesta de los Reyes et assi porque nuestros muy caros et amados fijos, el vizconde de Castellbó, la infanta primogénita et la infanta donna Isabel tomasen plazer et obiessen alegria et depart, Nos avemos ovido un “Chico de la Faba” en nuestra casa”. El elegido salía bien parado, pues los Reyes le obsequiaban con unos robos de trigo, que no vendrían mal en una familia humilde.

5.- Las comidas que ofrecía el rey dependían de la condición de sus invitados. Así sabemos que el 30 de marzo de 1412 en Burlada, el rey invitó al Prior de Roncesvalles y “a todos los “chantres” de la capieilla e de otros capeillanes que el rey lis mando a beber enpues el servicio, meyo carapito”. Florencio Idoate en su obra *Rincones de la Historia de Navarra* (I, p. 260), describe el banquete que la infanta dio en el palacio de Olite el 1 de noviembre de 1410, con motivo de la fiesta de Todos los Santos, a sus invitados la vizcondesa de Muruzábal, mosén Martín de Aibar, doña Leonor de Borbón, el Protonotario, el juglar Ursúa y otros, en total 110 personas. Se adquirieron 14 carapitos de vino blanco a Sancho de Larraina y 26 más a García de Zalba. En total, 40, de los que sobraron 10 para el día siguiente. El encargado de la *Frutería* compró 10 mazos de uvas, zanahorias, peras, castañas, nísperos y 10 docenas de manzanas. A la Infanta se la obsequió con 4 carapitos y 40 sueldos.

6.- La víspera de Navidad de 1412, con motivo de la llegada del rey a Sangüesa con su séquito, se sentaron a la mesa 22 invitados, 16 donceles, 3 pobres y la servidumbre. Bebieron 10 carapitos de vino blanco y tinto (117´7 litros). No está mal, para ser la víspera. El día de Navidad la reina doña Blanca y los infantes –entre ellos, el Príncipe de Viana y sus hermanas, Blanca y Leonor-. En total fueron 184 comensales. Los labradores de Tafalla proporcionaron 58 carapitos de vino, de los cuales correspondieron 12 al séquito de la reina y 36 al rey, quien generosamente distribuyó pan y vino “de ichar” y reservó parte para las “colaciones”.

7.- El 25 de noviembre de 1426 acudió a su palacio de Tafalla doña Blanca, viuda de Martín el Humano el Joven, junto con los cofrades de Santa Catalina de Pamplona, en total 70. Consumieron 12 carapitos de vino, reservando las gallinas, 4 longanizas y diversas vituallas para la “olla de las infanras”.

8.- El 30 de septiembre de 1439, Carlos, Príncipe de Viana casó con Inés de Clèves, hija de los duques de Borgoña, en Olite. Pasaron la Navidad en el palacio de Tafalla y al banquete de Navidad acudieron sus invitados: el Condestable, los infantes de Navarra, el obispo de Pamplona, la condesa de Foix y otros más. Se bebieron 46 carapitos de vino. El 26 se consumieron amén de 2 libras de arbejas, 7 docenas de huevos, 1 libra de aceite, 6 pelotas de manteca y 4 libras de almendras. Con las almendras se preparó un postre llamado “armendolada”, arroz con leche y “sucre”. Fernando de Sarasa del departamento de *Fruteria* preparó “cierto potaje et mosto” con un quarton (un cuarto) de carpito.

9.- Estando don Carlos, Príncipe de Viana en Pamplona durante la fiesta de Año Nuevo (1349) invitó a su mesa a mosén Pierres de Peralta el Joven, varios caballeros y 5 pobres. Dieron buena cuenta de 2 carneros, 5 pares de codornices, 2 capones, 1 cabrito y 10 libras de carne de buey junto con “polailas” (‘gallinas’). En las bodas de los citados Príncipe de Viana e Inés de Clèves en el palacio de Olite el 30 de septiembre de 1439 se bebieron 230 cargas de vino *bermeill* y 160 de blanco. Al menú se añadieron: ansares, tocino, palomas, cabrito, perdices, conejos y capones. Y en los postres gustaron de: ciruelas, manzanas, duraznos, olivas, peras, uvas, avellanas y almendras. Como bebidas refrescantes tomaron citronat, toronjat y limonat.

10.- En Cuaresma en la Corte comían ustras (‘ostras’), merluza, besugo, congrio, salmón, arenques, barbos, truchas, lampreas, tartas y queso del Roncal. El salmón se traía de Bayona o del Bidasoa con mulateros. Otros platos eran los “pastiches”, el mosterol de leche, las empanadas y el “buillard” condimentado con especias. Parte de las sobras se reservaban para el personal de servicio y los lebreles.

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

0.- Introducción

J. M^a Iribarren², que escribió las páginas más ocurrentes de etnografía navarra, acaso para poner sordina a sus andares con el malhadado General Mola de infausta memoria, cita una obrita de un tal Francisco Jerónimo de Salas, titulada *Relación del carácter, genio y costumbres que tienen los habitantes de las provincias de España*. Entre otras lindezas y parabienes reza así: “Los de Castilla la Vieja son lerdos y mohínos; los asturianos, acémilas de España; los vizcaínos, acérrimos fueristas y escriben más que el Tostado; los riojanos, su mayor placer es vivir en un chozo y el aragonés es testarudo y porfiado más que 40 mulas uncidas al carro”.

A propósito de los navarros y su bendita tierra dice así:

“Navarra en la realidad
da de sí la gente honrada
y aunque es un poco pesada
guardan palabra y verdad.

En todo tiempo y edad
Son terribles comedores,
Igualmente bebedores.
Y todos son fabricantes,

² *Batiburrillo navarro*. Edit. Hómez. Pamplona, 1950

Asentistas, comerciantes,
Indianos y capadores”.

En fin, que dejando de lado la gracia de “capadores”, reconoce dos virtudes: la honradez y la formalidad; y dos vicios: la embriaguez y la gula. Estas últimas, pienso yo, serían porque ya entonces habría qué comer y beber. Con esta introducción entraré en harina.

3.1.- Comida de a diario y cómo salir del paso

Los relatos que nos han llegado del pasado, dejan muy lejos lo dispuesto a comienzos del siglo XIII en el Fuero General, cuando señala que los jornaleros que trabajaban de sol a sol, llevando el arado romano o destripando la tierra a golpe de layas, sólo debían comer “pan y sopas y una cebolla y el vino bien temprado (‘bautizado’), que sólo tenga color de vino”. Sabemos que la gente de aldea se desquitaba la pobreza de su yantar de cada día hasta pleno siglo XVIII con alubias con tocino para desayunar y comer y lo que quedaba para la noche, con tremendas panzadas, ya que al parecer, gozaban de estómagos de buitre. Nuestra buena gente hecha, a luengas abstinencias, sabían terciar la parquedad de un anacoreta con la voracidad de un gargantúa, fieles al dicho: “El muerto al hoyo y el vivo al bollo”.

3.2.- Mortuorios y mecetas

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

Los canónigos de la catedral de Pamplona, que ayunaban según la Regla de San Agustín en cuaresma y las vigiliás, también hacían gala de buen saque. Para resarcirse de tan malos ratos, cuando llegaban los *corriedos* –los extraordinarios o de *pimental* y los corrientes-. Se encargada de estos consuelos el Arcediano. Primero daban cumplida cuenta de un buey, seguido de carnero –entre dos de una pierna escotada, sin pescuezo-. Para cada tres una gallina y para todos tres robos de trigo para pan. En los estatutos de 1342, con motivo de la fiesta de la Asunción (el 15 de agosto) los platos eran: “Pan y vino, jauar y mortarol, vaca en lugar de buey, carnero, y a pollo por barba, en lugar de media gallina. Los que se oponían o hacían asco incurrierán en excomunión “ipso facto”.

No les iban a la zaga los 22 canónigos del Priorato de Artajona, como lo dispone el convenio aprobado por su casa-madre, la abadía de Saint-Sernin de Toulouse en

diciembre de 1310³. En conformidad con lo aprobado por el abad don Raymond Athon, recibían cada uno un pan de cuatro libras y entre tres un carapito de vino bueno, sano, sin mezcla alguna, sin resabio y no debía ser ácido. En fin tinto de garnacha, valiente de 13-14°. La distribución de vino debía hacerse en presencia del Prior y de dos canónigos.

Pero volvamos a nuestro honrado pueblo. Entrada ya la Edad Media veamos cómo las gentes de la Montaña, a la chita callando, engullían como buitres no sólo con motivo de los enterrorios, sino con ocasión de las *mecetas* (que nada tenían que ver con las mocetas, sino con la *meza* ´misa´.). A estos piadosos encuentros se los llamaban “fiestas de tripa” y tenían lugar con las fiestas populares de los santos patronos. J. Yanguas y Miranda las denomina en su *Diccionario de Antigüedades del reino de Navarra* como “fiestas populares de Navarra, donde se reúnen gentes de uno o de varios pueblos y danzan hombres y mujeres al son de las dulzainas y tamboriles”. J. M^a Iribarren de quien tomo esta nota añade: “Y sospecho que si aquellos aldeanos bailaban y danzaban era para bajar las tripas para evitar de esa forma mediante el ejercicio que les diera “un alitorgón”⁴ En nuestros pueblos, terminada la *meza* ´misa´, los aldeanos corrían a colocar el esternón contra la mesa y se arreaban bárbaras comilonas que terminaban con bailes, apuestas, juegos de envite y bromas de su gusto.

Estas sanas costumbres duraron sin interrupción hasta bien entrado el siglo XVIII y más, como lo, prueba la ley de nuestras Cortes (1757), en que se prohíbe las *mecetas*, por los muchos desórdenes que se cometían, gastos y excesos. Se ve que los aldeanos, al igual que sus tatarabuelos del siglo XIV, volvían a los banquetes de funeral y de festejos, pretextando que era comidas reglamentarias de una cofradía. Lo importante era comer recio y aprovechar la menor ocasión para reunirse en torno a una mesa para trinchar, desgarrar y devorar rebaños de corderos y terneras, ayudándose de vasos y botas de buen vino de Artajona, Olite, Tafalla y Puente la Reina. Según Chaho a los navarros de la Edad Media se les conocía por el sobrenombre de “grandes comilones”. Y así tras un copioso desayuno volvían a almorzar –el amarretako-. Y a la una comían con el mismo apetito, como si no hubieran probado bocado durante la mañana y a las 5 arremetían de nuevo para luego cenar a las 10 y beber otro tanto.

He aquí un menú de los de ocasión:

- 1.- Entre meses variados. 2.- Lechuga, escarola y pepino.
- 3.- Sopa de hierbas. 4.- Sopa de ajo. 5.- Sopa de cocido. 6.- Alubias verdes. 7.- Alubias rojas. 8.- Alubias pochas. 9.- Acelga.
- 10.- Achicoria. 11.- Borraja. 12.- Chuletas con tomate. 13.- Costillas con tomate. 14.- Filetes albalbardados. 15.- Congrio. 16.- Langosta.
- 17.- Salmón. 18.- Merluza. 19.- Pollo. 20.- Cordero. 21.- Perdiz.
- 22.-Tarta. 23.- Fruta. 24.- Melocoón en vino. Café, copas, habanos y sidra achampanada.

El anfitrión comió dos perdices y repetía de todos los platos. ¡Qué saque!

En Pamplona, el siglo XIX, había un tal “Mendicaz” que llegó a deglutir trozos de plato y suelas de zapato. ¡Una monada!. Otro, llamado “Atondo”, muy gordo y piadoso, en un banquete de elecciones, empuñando una robusta garra de carnero, lanzó

³ J. M^a JIMENO JURIO, *Documentos medievales artajoneses*, doc. 187.

⁴ *Alitorgon* ´pesanted de cuerpo, aletargamiento tras una comida copiosa´. J. M^a IRIBARREN, *Vocabulario Navarro*, 3ª ed. Diario de Navarra. Pamplona, 1997, p. 20.

el grito “Viva el martirio”. No se sabe de qué. De un pelotari de Pamplona que debía tener tanto saque en el frontón, como en la mesa, se cuenta que se atrevió con una tortilla de 12 huevos aderezada con paja. Hablando de cocina, le preguntó un comilitón: ¿Ya te comerías un arcipreste?. Contestó: ¡S, si está bien guisau!, suponiendo que se trataba de algo comestible. Yo me digo, esto es cultura con K. Otro piadoso gargantúa ribero en el siglo XIX dio con 48 huevos fritos en la Borda Blanca” de Pamplona. Y en otra ocasión “dio cuenta de 59 huevos crudos y 3 chorizos de la Rioja sin probar un trago. Claro, falleció de un hartazgo de pimientos rellenos.

J. M^a Iribarren⁵ dejó escrito que un tío suyo tudelano en 1873 era capaz de apachugar con el buey más robusto de la Barranca. En cierta ocasión se zampó un pan de 24 libras, una docena de guindillas acompañado de media pinta de aguardiente. Sabemos de un roncalés, apodado *Patagorda* que se comió un almud de habas antes que su pollino. Y le ganó. Devoraba los caracoles con cáscara y todo, y claro, acabó endiñándola. Yo me digo: No hay que ser tan ecológico!.

De un buen mozo de Izco sabemos que perdió la apuesta de beberse en 5 minutos 5 botellas de cerveza teniendo un grillo en la boca. ¿Sabes por qué perdió?. Pues, porque se le apoderó la espuma. De otro del Baztán se sabe que amorrando una cuba de vino, la rebajó tres dedos. Le llamaban *Tripazay*. De un tudelano, llamado *El Bardenero*, se cuenta la hazaña de haberse comido en chilindrón un galgo “que se le puso trístico”. Se cuenta de un tal *Moracho* de Tudela que una tarde de merendola en una corraliza, después de atiborrarse de forma que espantó a los que le acompañaban, les propuso: “Ahura me como lo que digáis”. Y devoró dos panochas de maíz que pendían del techo. Y añadió: “Atarme una sogá al cuello, echadme a un alfarfar y me como la alfalza que alcance”.

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

4. Pasaré a celebrar las glorias del vino y sus sabores

⁵ *Batiburrillo navarro*, cit., p. 119

Glosando a J. M^a Iribarren en su capítulo “La Navarra vinaria” de su obra *Batiburrillo Navarro* ya citado (pp. 116 y ss.), comenzaré con dos estrofas de la *Canción de Peregrinos* del s. XII, que traducidas suenan así:

“Entre Pamplona y Pont Regina
fuimos contentos,
por salir de las montañas
a los campos abiertos”

“Al ver las flores y la vid
y las tierras de labranza,
dimos gracias al Señor,
y le cantamos alabanzas”.

Sin duda el vino tinto de garnacha, acaso áspero, fuerte y tirando a negro, con sabor a pez del pellejo en que se guardaba, les alegraba el duro caminar y lo encontrarían bueno. Por aquellos años (1130) Aymeric Picaud, el autor de la Guía de peregrinos del Codex Callistinus, al entrar en Estella nos dejó el primer elogio de la ciudad, al contar que en la Villa había buen pan, mejor pescado y sobre todo vino. En fin, una etapa de abundancia.

Siglos más tarde, siendo princesa doña Blanca, la hija de Carlos III el Noble, a fines del siglo XIV, se cuenta que ella y sus hermanas las infantas se friccionaban sus rubias cabelleras con vino blanco de Olite, a modo de colonia o loción real. En 1512, nos refiere Salvador Mensua, que conquistado el reino de Navarra, estando juntos el Duque de Alba y el Delfín del reino de Francia, éste último le propuso al cumplido y feroz conquistador, brindar por la victoria con clarete de San Martín de Unx. En 1592 Enrique Cock, capitán de arqueros de Felipe II, a su paso por Puente la Reina elogió los “muchos y buenos vinos claretes, así como los de Viana por su abundancia y precio barato”. Según fray Joaquín de la Santísima Trinidad en su *Historia de Tafalla* (1766), el vino tafallés “espirituoso y sabroso” era émulo del de Jericó. ¡Nada menos!. Sin duda se refería al vino rancio. Con ése solían obsequiar a cuantos personajes visitaban la ciudad. En el siglo XVIII se ofrecía dicho vino a los condenados a la horca, “por si les apetecía un medio”. Vamos, que se marchaban “consolados”.⁶

Dice Branet⁷ que los jornaleros de Tudela (1797) que salían al punto de la mañana en búsqueda de trabajo, “están hechos unos postes bebiendo de cuando en cuando pequeños sorbos. Están en gran número, sobre todo si el vino es bueno y obstruyen el paso por las calles, de tal modo que es difícil pasar por ellas”. A propósito del “mostillo”, dejó escrito dicho clérigo, que cierto día le obsequiaron con un gran plato de mostillo y que le agradó mucho y que no era otra cosa que vino cocido con harina, al que se le agregaban trozos de nuez y que se asemejaba bastante al “arrope”.

El secretario de Zumalacárregui, A. Zaratiegui⁸, señala que en la primera mitad del siglo XIX, era tan abundante la cosecha de vino en los pueblos de la Ribera, que se

⁶ Así sucedió en 1826 cuando se ajustició en Tafalla a Justo Osés, alias Chanforrín, a quien acompañaban unos funcionarios llevando vino rancio, caldo y otras cosas, por si se le ocurría al reo tomar algo.

⁷ Cura gascón que se refugió en Tudela con motivo de la Revolución Francesa, y autor de una obra: *Tudela en 1797 d'après les notes d'un émigré gascon*, en RIEV, t. XV, 1924, ppp. 643-666.

⁸ *Vida y hechos de don Tomás Zumalacárregui*. Madrid, 1845, p. 14.

veían obligados a tirar el vino del año anterior, para dar cabida al nuevo, por falta de vasijas y no poder venderlo. Florencio Sanz Baeza⁹ dejó escrito: “Que el vino se arrojaba por las calles en algunas poblaciones para dar cabida a la nueva cosecha. Y que cuando se hacía algún edificio y el agua para el mortero estaba lejos, que empleaban el vino para hacerlo, porque les costaba menos que el porte del agua [... Todo esto que parece fabuloso es verdad”.

José M^a Iribarren (*Batiburrillo*, cit., p. 121) cita que en la segunda mitad del siglo XIX (1854) los franceses que venían a Navarra a comprar vino, les “desagradaba al paladar por la demasiada fuerza, el color negro, el olor a madera y por cierto gusto”. Pronto encontraron el remedio echando agua a nuestros caldos y de ese modo arramblaron con buena parte de nuestra cosecha, bautizándolo al otro lado del Pirineo. De ese modo, al aumentar las ventas, terminaron los bodegueros con los despilfarros de tirar el vino, los bandos con candil y los edificios hechos con vino y los baños vinarios para las caballerías indispuestas. Hay más. Don Francisco de Paula Madrazo refiere que cuando los carlistas se vieron obligados a retirarse, incapaces de conseguir rendir a los peralteses encerrados en su iglesia, se vengaron derramando las cubas de vino de los vecinos más liberales.

Para no pecar de exhaustivo y cargante, les relataré otro hecho con miga. A. Von Laurens¹⁰ cuenta en su libro que cuando la legión extranjera de Evans luchaba con los cristinos en la línea Larrasoaña-Zabaldua, hubo acabado con las bodegas de los pueblos vecinos, los carlistas les hacían creer que “el país del vino” estaba más al interior. Así les empujaban a desertar con la esperanza del vino. Los franceses derramaban el vino sobre el escote de sus amantes. ¡Qué virtudes no tendrá el vino!. Otro testimonio curioso es el que nos dejó el italiano Carlo Dembouski¹¹, quien recorriendo los escenarios de la primera guerra carlista, conversando con un cura navarro de la Burunda, éste le dijo al escritor al preguntarle si bebían los navarros: “¿Qué si bebían?. Los hay que son capaces de ingerir más vino que agua podría beber un buey de gran alzada”. J. M^a Iribarren añade a título de comentario: “Si esto dice un cura refiriéndose a la Montaña, ¿qué no podría decirse entonces y ahora de la Ribera, de esa Ribera mía, tan fuerte, tan agria, tan brava y noble, pero tan lamentablemente tabernaria”.

Bueno, antes de pasar a los sabrosos elogios al vino de un médico corellano, Alfonso López de Corella, autor de una obrita encantadora, *De vini commoditatibus* “De las ventajas del vino”. Zaragoza, 1550, no me resisto a referirles a Vds. Dos pasajes de don Pío Baroja que tienen que ver con mis abuelos Nicolás Martinena Flamarique y Juana Piqué Echavarren en Tafalla donde nació. Cuenta nuestro insigne novelista –Tomo VII de sus *Obras Completas*, “Familia, infancia y juventud (pp. 541-542)-, que en 1881 procedentes de Madrid camino de Pamplona, pues su padre había pedido el traslado a esta ciudad, llegó su familia a Tafalla y mira por dónde el tren sufrió un ligero percance, obligando a los pasajeros a permanecer en la población varias horas. Se dirigieron los Baroja a una fonda de la plaza. Sólo había una fonda en la plaza, era la de mis abuelos maternos y tenía el pomposo nombre de Hotel Comercio, pero era conocida por todos como la Fonda Mediaoreja. Y escribe don Pío: “Para nosotros tuvo mucho aliciente el retraso, pues nos permitió jugar en un caserón grande, que recorrimos de arriba abajo. En los descansillos de la escalera había tinajas y toda clase de cacharros llenos de un

⁹ *Estadística de Navarra*. Pamplona, 1858. Citado por J. M^a Iribarren, *Batiburrillo Navarro*, pp. 120-121.

¹⁰ *Mein Aufenthalt in Spanien*. B, 1839. Citado por J. M^a Iribarren, *Batiburrillo*, p. 122.

¹¹ *Dos en España y Portugal dte la Guerra Civil (1838-1840)*. T. II, Madrid, 1931.

vino negro, espeso y dulce. Mis hermanos y yo nos pusimos a beber a morro y nos mareamos convenientemente”. No está mal, digo yo.

La segunda figura en el tomo III, “La ruta del aventurero”. Este viaje lo realizó don Pío en julio de 1914. Nuestro escritor procedía de Pamplona, donde había permanecido un tiempo ocupándose de sus negocios y a mediados de julio, un día de fuerte calor –unos 30 a 35º- su primer alto, pues venía andando, fue en Biurruncampanas, donde tomó unos huevos cocidos y pan. Prosiguió hasta Barasoain, rendido de cansancio y sobre todo de calor. Y cuenta: “Dormí bastante mal en una posada y me levanté para continuar mi ruta. [...] Al llegar al puente se despertaba una tropa de gitanos [...]. El calor y el bochorno seguían terribles. El cielo echaba lumbre y los montones de gavillas parecían rebaños de oro sobre un campo ceniciento. [...] Las mujeres montadas en los trillos daban vueltas a las eras. Cuando más apretaba el sol, muerto de sudor, llegué a Tafalla y entré en una posada. El posadero era un hombre amable –mi abuelo Nicolás Martinena- y nos recibió bien a Philonous – su perro- y a mí”. Y prosigue. “Tafalla es una ciudad colocada en una enorme llanura. Tiene una campiña fértil y de aspecto monótono, formada por viñedos, trigales y huertas. Este pueblo se me figuró una granja colocada en medio de sus tierras de labor”. Nos dice a continuación que pasó la tarde y noche en una taberna. Encontró que la gente era agresiva y penderciera y añade: “Únicamente estos ribereños se humanizaban hablando del vino, por el cual tenían una verdadera adoración. Allí el vino es un dios, un dios que hace a los hombres irritables y violentos”. Lo dejo ahí, sin más comentarios. Pongo fin a este ramillete de anécdotas y paso a continuación a mostrarles unas cuantas citas de elogio a “San Vino” y sus virtudes, que son muchas.

5.- Elogio del Vino y muestra de sus virtudes

Alfonso López de Corella en su deliciosa obrita *De vini commoditatibus*, citada, en el capítulo II (p.45) que trata de las excelencias del vino dice así: “Entre las muchas alabanzas que, como halo de gloria, circundan al vino, cuyo recuento sería laborioso y pesado relatar por completo, las principales son éstas: que es aceite de la vida –con lo cara que está- , defensa de la salud, remedio de casi todos las malas enfermedades, antídoto de las malas afecciones y estímulo incitante del ingenio”. Para no parecer canso, añadiré sólo otro párrafo de tan insigne discípulo de Galeno, cuando en el capítulo III (p. 47), titulado “Las ventajas del vino” dice: “[...] lo comprueba la experiencia cotidiana, pues vemos que los hombres, ya casi exánimes, se reavivan solo con acercar sus labios al vino, más aprisa que con cualquier otra bebida. Más aún, cualquier enfermo, por más que se encuentre falto de calor natural, rociada su cara con vino odorífero, encuentra un alivio extraordinario”.

6.- Y a modo de conclusión ahí van estas letras de jotas tradicionales de mi tierra la Merindad de Olite y de la Mejana tudelana, tomadas del capítulo “La jota navarra” de la obra tantas veces citada, *Batiburrillo Navarro* de J. M^a Iribarren:

1.- Desplante etílico

“Ya no hay quien a mí me tosa
en Tudela ni en Alfaro.
En llegando a la taberna,

2.- Esta es labradora

“Cojo mi mula y mi carro
Y voy por la carretera;
y no hay venta que no me pare,

Todos me alargan el jarro.”

3.- Esta otra es parecida
“No te cases con pastor
que huelen a pellejina.
Cásate con labrador
Que huelen a rosa fina”

5.- Muy del campo

“Si tendrías olivares
como tienes fantasías,
más de cuatro labradores
a tu puerta llamarían”.

7.-De mucho brío

¡Dicen que me ha de matar
un majo de una estocada;
yo le perdono la vida,
si me la da cara a cara”.

ni moza que no me quiera”.

4.- Fanfarrona
“¿De qué sirve a tu madre
cerrar la puerta el corral,
si me he de llevar a su hija
por la puerta principal?”.

6.- De mucho cariño

“Cuando se murió la puse
un pañuelo por la cara,
pa que la tierra no toque
carica que yo besara”.

Ricardo Cierbide Martinena

Universidad del País Vasco / EHU
Vitoria-Gasteiz, 26 de enero de 2013