

Aportación a un estudio de las castañas. Ericeras en Baztan

GABRIEL IMBULUZQUETA ALCASENA*

Hay varias teorías sobre el origen del castaño (*castanea sativa*), la más extendida de las cuales lo sitúa en tierras orientales (Balcanes, Asia Menor, Cáucaso). Son muchos los que dan por sentado que fueron los romanos los que, al dilatar su imperio, introdujeron y extendieron desde el norte de Italia a toda Europa el cultivo del castaño, apreciado por su fruto y por su madera. Sin embargo, excavaciones realizadas en yacimientos prehistóricos demuestran que el castaño estaba extendido por Europa desde el fin del Terciario.

Su presencia ha sido abundante en la España húmeda septentrional, desde Galicia a Cataluña, fundamentalmente en las provincias de Orense y Lugo y en la zona astur-leonesa, así como en las sierras del oeste y en las penibéticas.

En Navarra, según Alfredo Floristán Samanes, *su área de expansión más importante es el Noroeste: en la Navarra húmeda del Noroeste se halla nada menos que el 99% de la superficie calificada por el Catastro de castañar (unas 6.000 ha) y porcentajes parecidos de aquellas otras en que el castañar se halla mezclado con robles (unas 2.000 ha), con robles y hayas (otras 2.000 ha), con helecho (1.600 ha), de las calificadas por jaral de castaño (alrededor de 1.200 ha) o de castaño y roble (500 ha).*

Dentro de la Navarra húmeda del Noroeste destacan netamente los valles que vierten al Cantábrico: entre Baztán, Bértiz-Arana y Cinco Villas, es decir, el área vertebrada por el río Bidasoa, tienen la mitad de los castañares puros de Navarra, el 60% de los bosques mixtos de castaño y roble, el 95% de los de castaño, roble y haya, el 53% de los jarales de castaño, etc.

* Los dibujos han sido realizados por Mikel Ilundáin Marina

*Fuera de la Navarra húmeda del Noroeste, la mayor parte de los castañares de los Valles Pirenaicos transversales (133 ha de bosquetes puros, 215 ha de castaño y roble) se hallan en Valcarlos, Roncesvalles, Burguete, Erro, Esteribar y Arce*¹.

Los datos anteriores fueron publicados en 1995. El Departamento de Medio Ambiente, Ordenación del Territorio y Vivienda del Gobierno de Navarra² estableció cinco años más tarde que *en Navarra existen unas 2.000 hectáreas de castañares puros y otras 2.000 de bosque mixto de castañares y otras frondosas. En la Comunidad Foral este árbol, y su formación boscosa (castañar), tiene como especie única y autóctona el castaño sativa (silvestre), que es común al resto de Europa*. La misma fuente señala que en el último año del siglo XX los castañares más importantes se hallaban en el valle de Baztan, en el de Leizor, en la regata del Urumea (Goizueta) y en Valcarlos (regata de Luzaide); en Ultzama y en la regata del Bidasoa se encontraban más diseminados; en Genevilla existían unos castaños centenarios, que se plantaban dentro del comunal para que los vecinos aprovecharan los frutos y la madera; y otros bosques de castaños se podían encontrar en Imízcoz (valle de Arce), Abaurra Alta y Eugi.

Históricamente, según Medio Ambiente, del castaño se han extraído tres productos: madera, fruto y tanino, este último utilizado en otras épocas como curtiente de pieles. En 1750, una ordenanza del reino de Navarra ya señalaba la importancia de mantener el castaño para la extracción de tanino (antes también llamado tano), con el objeto de dar mayor resistencia a las pieles y evitar la pudrición de cuerdas de barcos y redes de pesca.

Ha habido muchas variedades de castaños y, en consecuencia, de frutos, con sus diversas denominaciones, distintas según las zonas de que se trate y que han sido recogidas en distintos trabajos de investigación y en el *Diccionario vasco-español-francés*, de Resurrección María de Azkue. No obstante, debido a que estos árboles suscitan poco interés por haber dejado de formar parte de la base alimenticia y porque la enfermedad de la tinta destruyó una gran cantidad de castaños, hoy apenas si hay expertos que distingan unas variedades de castaños de otras.

El Gabinete de Prensa del Gobierno³ ha difundido que un trabajo realizado en 1983 por Jesús Garitacelaya, ingeniero de montes destinado en aquella época como celador en Bera, localizó una serie de castaños con diferentes virtudes y, en concreto, identificó las siguientes doce variedades de castaña en la localidad de Arantzazu:

- *San Miguel*: maduraba a mediados de septiembre; tamaño regular, sabor bueno y poco tiempo de conservación.
- *Txerta zuria*: maduraba a mediados de septiembre; tamaño mayor y más redondeada que la anterior y poco tiempo de conservación.

¹ FLORISTÁN SAMANES, Alfredo, *Geografía de Navarra*, Diario de Navarra, Pamplona, 1995, tomo 2, pp. 341-342. Véase también PÉREZ MARÍN, J. Eugenio (Asociación Aurkidi), *La vegetación existente en el Parque Natural del Señorío de Bertiz y los valles Cantábricos Navarros*, Newbook Ediciones. Santesteban, 2000, pp. 68-69.

² Nota del Gabinete de Prensa del Gobierno de Navarra, de 11 de octubre de 2000.

³ Nota del Gabinete de Prensa del Gobierno de Navarra, de 11 de octubre de 2000.

- *Gaztain goxua*: tamaño muy pequeño y cáscara oscura; sabor muy bueno y poco tiempo de conservación.
- *Porkaltsa*: da cuatro o cinco erizos juntos y presenta mucha pelusa en la cáscara.
- *Roketarra*: castaña grande y de buen aspecto exterior, aunque de poco sabor y mala conservación.
- *Txerta gorria*: maduración temprana, grande y de buen sabor, no se conserva bien.
- *Morkotea latza*: erizo muy duro y con pocas castañas; mal sabor pero buena conservación.
- *Lesakarra*: castaña pequeña pero muy fina y apreciada; de corteza muy oscura.
- *Danbolatsa*: castaña oscura y rayada; maduración muy tardía, de muy buen sabor y muy duradera.
- *Meauregorria*: castaña grande y roja de corteza; muy apreciada para asar.
- *Sarobia*: maduración a primeros de noviembre; grande y brillante, con muy buen sabor.
- *San Martín*: castaña que maduraba muy tarde y se daba de comer a los cerdos.

LA CASTAÑA EN LA ALIMENTACIÓN

Debido a su alto valor energético, la castaña, asada o cocida, ha formado parte tradicionalmente de la alimentación básica en gran parte del noroeste de Navarra. Puede decirse que fue uno de los pilares de la alimentación humana en dicha zona, junto a productos de la huerta, como las alubias, y los derivados de la ganadería que se criaba en los caseríos y pueblos. Hasta el siglo XVII no se iba a introducir el maíz y era desconocida la harina de trigo.

Este fruto, en cuanto que producto alimenticio de interés, ha entrado a formar parte de la cultura popular, por ejemplo, a través de un villancico tan conocido como “Ator, ator”: *Ator, ator, mutil etxera gaztañak zimelak jatera...* (“Ven, ven, muchacho a casa a comer castañas asadas...”).

También dos pueblos del Bidasoa hacen referencia a las castañas cuando realizan la cuestación del Año Nuevo, una cuestación en demanda de aguinaldo que cuatro o cinco décadas atrás consistía en la recogida de una serie de frutos (naranjas, mandarinas, manzanas, avellanas, nueces y castañas, principalmente) y algunos dulces (caramelos), pero que en la actualidad se ha convertido –donde se conserva– en una recogida de dinero y caramelos. Así, en Legasa, la segunda estrofa de la cancioncilla con la que se pide la ayuda del vecindario dice así: *Etxekoandria ona, / nausia hobia. / Lehioak eta atepak ereki. / Bota urtatx, / limon, limon, / hiru gaztañ, / laurak giltxaur!* (“El ama de casa es buena; el amo, mejor. ¡Abre puertas y ventanas! ¡Echa el aguinaldo, limón, limón, tres castañas y cuatro nueces!”). En Lesaka, donde la felicitación por el nuevo año y la correspondiente cuestación tienen lugar en la noche del último día del año viejo, la tercera de las nueve estrofas que se entonan recuerda directamente el aguinaldo que se espera de la casa ante la que canta el grupo: *Ari naizela, ari naizela, / nekatu zaizkit ezpañak. / Etxe hon-*

tatik espero ditut / bi errial ta gaztañak (“Que sigo aquí, que sigo aquí, se me han cansado los labios. Espero de esta casa dos reales y castañas”)⁴.

Fue también importante en los años de carestía que siguieron a la guerra civil española de 1936-1939. A estos años se refiere Salvador Martín Cruz cuando rememora *las famosas castañadas del colegio de Lekaroz; aquellas que, con las alubias negras y su no menos famosa tortilla de patatas, todavía andan presentes en el recuerdo de los excolegiales lekauztarras de los años heroicos... Cosas, todas ellas, que pese a su aparente poco interés tampoco son como para olvidar, quizás porque sólo detrás de ellas, como de otras parecidas en su pequeñez, pueden encontrarse aún unos atisbos de humana felicidad*⁵.

En Arraioz, dice Vidal Pérez de Villarreal⁶, en la otoñada y en los meses de invierno se comía todos los días, especialmente en la comida del mediodía y en la cena, gran cantidad de castañas asadas. Según el testimonio que recogió de Felisa Carricaburu, *resultaba clara la mejora física de los bordaris, sobre todo jóvenes, como consecuencia de este alimento de la época invernal, con mejor color y mayor alegría en sus rostros*. Se asaban las castañas a fuego lento, a la llama directa de ramas delgadas, en tamboriles de forma cilíndrica; después de asadas, se les golpeaba suavemente con una maza de madera para facilitar el desprendimiento de la cáscara. Sin embargo, confiesa Pérez de Villarreal, en 1988, cuando realiza la labor de campo, ya no se hacía uso de las castañas asadas en ninguna comida, ni se recogían sus frutos; la castaña *se ha convertido en un producto turístico de los visitantes de fin de semana*. En décadas anteriores, la recogida de las castañas tenía lugar entre finales de septiembre y mediados de noviembre, debido a que había variedades de castañas tempranas y tardías.

Afirma Alfredo Floristán⁷ que el hombre favoreció desde tiempo inmemorial la difusión del castaño para obtener un nuevo aporte a su siempre menguada y poco variada ración alimenticia, al mismo tiempo que su madera, de buena calidad, le proporcionaba unos ingresos complementarios, aunque sin olvidar que la difusión del cultivo de la patata a partir del siglo XVIII hizo una competencia grande a la castaña en la dieta alimenticia de los campesinos.

No obstante, la castaña continuó consumiéndose en la dieta de la población de forma importante hasta la mitad del siglo XX.

La cocina actual, por otra parte, utiliza cada vez más las castañas en cremas, purés y, sobre todo, en guarniciones, especialmente en platos de aves. La repostería, asimismo, sigue con la tradición de elaborar “marrón glasé” (castañas cocidas conservadas en almíbar) y tartas.

En cualquier caso, de la importancia que tuvieron las castañas en la alimentación da cuenta el que en las ordenanzas del Valle de Baztan del año 1603, a las castañas se les asemeja en importancia al mijo, al trigo y a las man-

⁴ IMBULUZQUETA ALCASENA, Gabriel, “La celebración del Año Nuevo en Baztán, Bertizarana, Mallerka y Cinco Villas”, en *Cuadernos de Etnología y Etnografía de Navarra*, año XXVI, nº 63, Institución Príncipe de Viana, Pamplona, 1994, pp. 15-42.

⁵ MARTÍN CRUZ, Salvador, *Un viaje al Valle de Baztán*, Pamplona, 1997, p. 61.

⁶ PÉREZ DE VILLARREAL, Vidal, “Arráyo, un lugar del Baztán. Estudio etnográfico”, en *Cuadernos de Etnología y Etnografía de Navarra*, año XXII, nº 56, Institución Príncipe de Viana, Pamplona, 1990, p. 269.

⁷ FLORISTÁN SAMANES, Alfredo, *op. cit.*, pp. 342-343.

zanas. La ordenanza 25, sobre *Que no tengan cerradas las vordas*, dice así: *Ottrosi se hordena comforme la hordenanza antigua que ninguno pueda tener cerrada con llabe la borda que tubiere en tierra comun ny bedar a los ganados de los otros vezinos que no se acubillen en la tal borda quando los propios del dueño de la tal borda no estubieren ally o no tubiere dentro della trigo, mijo o castaña o mançana y quando el dueño de la tal borda quisiera llebar su ganado a la tal borda haga saber al dueño o pastor del ganado ageno que estubiere en la dicha borda para que quitte de ally su ganado y haziendole saber con tiempo haga lugar el tal ganado del otro vezino y baya fuera de la dicha borda*⁸.

Otra ordenanza del mismo año, la número 43, previene sobre el robo de castañas en los árboles y establece la sanción a aplicar a los amigos de lo ajeno: *Ottrosi por quanto se a visto y se be en tiempo que los castaños están enssazón y antes y despues muchos ban compalos largos a coger castaña y en castañales agenos, como sy fuesen suyos propios, no hazen sino barear y coger toda la castaña que pueden, en mucho daño del dueño: se ordena y manda que de aquy adelante ninguno vaya con palo a castañal ageno ni coxa castaña bareando ni subiendo sobre el castaño, so pena de perder la castaña que asy traxere y de quatro reales; y si el dueño del castaño lo hallare bareando sobre él de la tierra o le probare aber bareado subiendo arriba al castaño o sin subir, le pueda acusar y hazer pagar la dicha pena, la qual sea y se aplique para el dicho dueño*⁹.

La importancia del castaño queda recogida asimismo en dichas ordenanzas de comienzo del XVII, por ejemplo cuando la ordenanza 17 establece el modo en que se han de plantar dichos árboles: *Ottrosy fue y es hordenado y concluydo que de aqui adelante a perpetuo ninguno pueda plantar castaños en tierra comun, donde de primero estubieron otros castaños plantados en aquel termino mas cerca y en espacio de beynte y quatro codos; y del mançano al mançano en espacio de doze codos y donde está pieça labrada en tierra comun no le pueden plantar mas cerca de treinta codos de la parte donde sale el sol y de mediodia; y de la parte de donde se pone el sol y de la parte de donde no pueda hazer sombra en espacio de veynte y quatro codos, so pena que el dueño de la tal pieça los tales castaños y mançanos pueda rancar sin pena si calunia alguna, con esto que antes de rancar el que se quexare llebe al jurado del lugar a mirar y tomar la medida del espacio que fuere entre la tal pieça y castaños o mançanos y que el codo sea raso conforme el codo de aranzel puesto por su magestad; y que sy alguno o algunos teniendo plantados algunos pies de castaños o mançanos en tierras comunes abiendo interbalo entre ellos algun otro vezino quisiere roçar y hazer pieça la endrecera donde estubiere plantado el castaño o mançano, que no pueda cerrar el tal pie de castaño o mançano en su pieça, sino que lo dexe sin cerrar y sy lo cerrare que el dueño del tal castaño o mançano pueda deshazer el sitio y cerradura sin pena ny calunia alguna*¹⁰.

La atención prestada en las ordenanzas de Baztan a las plantaciones de castaños, pese a haber perdido buena parte de su importancia como fruto alimenticio, ha llegado hasta la actualidad. En las de 1964, se trata de tales plantaciones en el capítulo XIV:

⁸ ZUDAIRE HUARTE, Eulogio, "Ordenanzas Baztanesas", en *Cuadernos de Etnología y Etnografía de Navarra*, año XII, nº 34, Institución Príncipe de Viana, Pamplona, 1980, p. 60.

⁹ ZUDAIRE HUARTE, Eulogio, *op. cit.*, p. 66.

¹⁰ ZUDAIRE HUARTE, Eulogio, *op. cit.*, p. 58.

Primero. *Ningún vecino podrá hacer plantaciones en terreno comunal del Valle, excepto alrededor de las bordas que posea, en donde podrán plantar hasta mil trescientos árboles, de ellos, mil entre robles, plátanos y acacias, y los restantes, castaños, cerezos y otros fructíferos.*

Segundo. *La plantación deberá efectuarse -siempre con conocimiento e intervención de la Junta General, a cuyos efectos el interesado elevará el correspondiente escrito- a los cuatro costados de la borda, dentro de la distancia de cien metros, de la misma.*

Tercero. *La facultad de plantar mil trescientos árboles, se entenderá que corresponde a cada propietario y no por cada borda; y el vecino que tuviere más de una, distribuirá ese número entre las que posea, como mejor le parezca.*

Cuarto. *Los árboles que cada vecino tenga actualmente en los terrenos comprendidos dentro de la indicada distancia de cien metros a las bordas, formarán parte de los mil trescientos expresados y solamente podrán plantar y mantener los que falten para completar ese número.*

Sin embargo, se respetarán las plantaciones efectuadas si así lo conceptúa procedente la Junta General, que es la que en todo caso adoptará las resoluciones que estime adecuadas y particularmente cuando se trate de vecinos poseedores de varias casas de las que antiguamente se consideraban como vecinales.

Quinto. *En las plantaciones realizadas al amparo de lo establecido en los apartados anteriores, se guardarán las siguientes distancias: de roble americano, cuatro metros de una planta a otra; de roble del país y fructíferos, seis; de castaño, nueve; de plátanos, seis; y de acacias, cuarenta.*

Sexto. *Si en el terreno comunal dentro de la mencionada distancia de cien metros desde las bordas hubiere algún sitio o sitios en que otro vecino está en posesión de cortar helechos, no podrá el dueño de la borda ocupar semejantes sitios con ninguna plantación, ni inquietar al otro vecino en la expresada posesión de corta de helechos.*

Séptimo. *Si algún propietario plantase más de los mil trescientos árboles dentro de la repetida distancia de cien metros desde sus bordas, los que excedan de dicho número, así como los plantados fuera de esa demarcación, quedarán en propiedad para la Comunidad del Valle y pagará además el contraventor, en concepto de multa, diez pesetas por cada una de las plantas que revierten al Municipio.*

Octavo. *Los que en la actualidad tengan árboles plantados, incluso castaños, en terreno comunal, fuera de la demarcación o distrito alrededor de las bordas a que antes se ha hecho mérito, podrán mantenerlos, cortarlos y reponerlos en los parajes donde se hallen, sin que puedan ocupar mayor extensión de terreno, ni aumentar el número de árboles.*

Unicamente, en el caso de que por enfermedad o corta desaparezca o haya desaparecido total o parcialmente algún castaño, su propietario, en el caso de que sustituya los castaños por árboles de otra especie, podrá poner de éstos más que los castaños que había, sin limitación de número, pero sin tomar más terreno que el que ocupaba el castaño; pero además de hacer la replantación dentro de dos años, contados desde que faltare cada uno de los árboles anteriores, colocará las plantas, dejando de una a otra las siguientes distancias: doce metros para los castaños; nueve para los robles y árboles fructíferos.

Noveno. *El fruto de los robles y hayas sitos en los terrenos comunales del Valle, aunque sean de propiedad particular, será común para el ganado de todos los*

*vecinos, pero el fruto de los castaños y demás fructíferos plantados por particulares será exclusivamente para el vecino a que pertenezcan, si bien la castaña que no sea recogida del árbol por el dueño y caiga al suelo, podrá aprovecharla cualquier vecino (...)*¹¹.

VENTA DE CASTAÑAS

Una vez que se calculaba que quedaban cubiertas las necesidades alimenticias de la familia, los propietarios de castaños vendían el fruto sobrante, bien en los mercados geográficamente cercanos, bien a localidades más lejanas.

Así, por ejemplo, a finales del siglo XIX, Baztan importaba anualmente por término medio 7.000 hectolitros de vino, 390 de aguardiente y 23.000 kilogramos de aceite. Por contra, exportaba unos 25.000 kilos de castañas, 50.000 kilos de pieles, 10.000 corderos, 50.000 kilos de manzanas, 12.000 crías de ganado cerdío y unos 1.000 gordos¹². Sin esta precisión de datos, Madoz señala a mitades del citado siglo que el principal comercio del valle consistía en exportar maíz, castaña y corderos para el interior y lanas y pieles a Francia¹³.

En el siglo XX, el centro comercial de la castaña se encontraba en Arantzeta, según Víctor Manuel Sarobe, si bien los efectos de la enfermedad de la tinta o tiña del castaño *ha supuesto una pérdida importante para la economía de la zona*, ya que dicho fruto y la madera, noble para muebles y tarimas, suponían *una considerable fuente de riqueza*¹⁴.

Por lo que a Guipúzcoa se refiere, Juan Ignacio Iztueta¹⁵ destacó en 1847 la gran importancia de la castaña en la alimentación básica, por encima de la uva y la manzana, ya que había numerosas casas en las que, *con la castaña recogida en sus tierras, se alimentan los hombres mañana y tarde durante seis o siete meses, dan las pequeñajas al ganado y todavía venden más de 60 fanegas en el mercado*. Señala asimismo que la venta en el mercado podía alcanzar *la mitad de la cosecha o una tercera parte*. Enrique Ibabe y María Juana Lujanbio¹⁶ añaden que, *además de consumirla, venderla en los mercados próximos y darla*

¹¹ *Nuevas Ordenanzas Cotos y Paramentos del Noble Valle y Universidad de Baztán. Aprobadas por la Excma. Diputación Foral de Navarra con las modificaciones impuestas por la misma, mediante Decreto de seis de junio de mil novecientos sesenta y cuatro*, Pamplona, 1965, pp. 13-15. En las ordenanzas de 1967 se introduce un segundo párrafo en el apartado segundo: *El titular pagará al Ayuntamiento, cualquiera que sea el número de plantas (sin sobrepasar las 1.300), el doble de lo que al Ayuntamiento le cueste por contribución, seguros, cargas sociales y demás conceptos, la propiedad de 10 peonadas del terreno de que se trate, y ello anualmente, sin que la cantidad exigida por tal concepto pueda ser superior al 50% de lo que se paga por arriendo de tierras análogas de la localidad*. Por otra parte, en el apartado séptimo, se aumenta la cuantía de la multa de diez a cien pesetas por planta.

¹² IRIGOYEN Y OLÓNDRIZ, Manuel, *Noticias históricas y datos estadísticos del Noble Valle y Universidad de Baztan*, Imprenta Provincial, Pamplona, 1890, p. 118.

¹³ MADOZ, Pascual, *Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus posesiones de Ultramar*. "Navarra" (edición facsímil), Gobierno de Navarra, Departamento de Educación y Cultura, Ámbito Ediciones, Valladolid, 1986, p. 69.

¹⁴ SAROBE PUEYO, Víctor Manuel, *La cocina popular navarra*, Caja de Ahorros de Navarra, Pamplona, 1995, pp. 449-450.

¹⁵ IZTUETA, Juan Ignacio, *Guipuzcoaco Condaira*, La Gran Enciclopedia Vasca, Bilbao, 1975.

¹⁶ IBABE, Enrike y LUJANBIO, M^a Juana, "Unas notas sobre las castañas en la alimentación y las ericeras", en *Kobie* (Antropología cultural), n^o 8, Bizkaiko Foru Aldundia-Diputación Foral de Bizkaia, Bilbao, 1997/1998, pp. 97-137.

a los animales, era tal la cantidad de castañas que se cosechaban que también las exportaban a otros países, siendo Alemania el mayor receptor de las mismas.

Por otra parte, Juan Manuel Etxebarria¹⁷ asegura que en Vizcaya, *en años de gran cosecha, una parte de la misma era vendida.*

En el caso de Navarra, existen unos documentos excepcionales para hablar de la venta de castañas. Se trata de los cuadernos de cuentas del pamplonés Víctor Echarri Aizpún, que se dedicó a la compra-venta de este fruto sin abandonar el negocio familiar de las botas de vino (botería San Fermín). Gracias a su hijo Juan José, hemos podido analizar los cuadernos correspondientes al otoño-invierno de 1956-57 y al mismo periodo de 1959-60.

En ellos consta que las castañas que Víctor Echarri adquiría en la Montaña (sobre todo en la zona de Malerreka, Cinco Villas, Larraun, Basaburua, Ultzama y Lantz) eran distribuidas, en la campaña de 1956-57, además de en Pamplona (donde distribuyó 12.157 kilos, tanto a establecimientos como a particulares y entidades oficiales), en las siguientes localidades navarras, citadas por orden alfabético¹⁸, reflejando asimismo los kilos remitidos a cada una de ellas: Aibar (50 kilogramos), Añorbe (50 kg), Aoiz (110 kg), Arguedas (700 kg, a dos clientes¹⁹), Caparroso (850 kg), Cascante (60 kg), Cintruénigo (890 kg), Cirauqui (375 kg, a dos clientes), Corella (740 kg), Falces (475 kg, a dos clientes), Fustiñana (60 kg), Huarte (220 kg), Isaba (100 kg), Jaurrieta (260 kg), Liédena (90 kg), Lumbier (60 kg), Marcilla (135 kg, a dos clientes, además de vender 100 kg a los PP. Agustinos), Murchante (120 kg, a dos clientes), Navascués (60 kg), Ochagavía (180 kg, a tres clientes), Puente la Reina (400 kg, a dos clientes), Ribaforada (190 kg), Sangüesa (1.240 kg, a cinco clientes), Sartaguda (210 kg, a dos clientes) Tafalla (2.016 kg), Tudela (7.885 kg, a dos clientes, uno de los cuales adquirió 7.535 kg de ese total), Urzainqui (60 kg) y Vidángoz (255 kg).

Fuera de Navarra, Víctor Echarri envió castañas a las localidades aragonesas de Alcañiz (1.010 kilos, a ocho clientes), Barbastro (7.300 kg, a cinco clientes), Calanda (120 kg), Estercuel (60 kg), Jaca (2.540 kg, a tres clientes), Salvatierra de Esca (120 kg), Sigüés (90 kg) y Valjunquera (60 kg), a Soria (180 kg), y a las catalanas Lérida (360 kg) y Tárrega (1.690 kg).

El total de la campaña de venta de castañas de 1956-1957 a cargo de Víctor Echarri fue de 43.628 kilogramos, de los que, dicho en resumen, 12.157 fueron vendidos en Pamplona, 17.941 lo fueron en distintas localidades de Navarra y 13.530 fuera de Navarra.

En la campaña de 1959-1960, las localidades navarras que adquirieron castañas a Víctor Echarri fueron, además de Pamplona (donde distribuyó 17.340 kilogramos, y debe entenderse que no era el único abastecedor, aunque fuese el más importante), Ablitas (120 kilogramos), Aibar (150 kg), Aoiz (170 kg, a dos clientes), Arguedas (420 kg, a dos clientes), Cabanillas (400 kg, a tres clientes), Cadreita (380 kg, a tres clientes), Caparroso (890 kg, a cuatro clientes), Carcastillo (60 kg), Cáseda (50 kg), Cintruénigo (300 kg), Corella

¹⁷ ETXEBARRIA, Juan Manuel, "Kirikiñusiek", en *Etniker Bizkaia*, nº 1-4 (reedición), Bilbao, 1991.

¹⁸ En algunos casos, las ventas se realizaban a través de Emmanuel, representante comercial de la botería San Fermín de Víctor Echarri.

¹⁹ Al hablar aquí de clientes se hace con el significado de establecimientos comerciales.

(1.950 kg), Dantxarinea (240 kg, a dos clientes)²⁰, Etxauri (60 kg), Falces (750 kg, a tres clientes), Fustiñana (60 kg), Huarte (100 kg), Jaurrieta (180 kg), Lerín (120 kg), Liédena (120 kg), Lumbier (110 kg, a dos clientes), Marcilla (200 kg, a los PP. Agustinos), Mérida (360 kg), Murchante (100 kg), Nardués-Aldunate (160 kg), Peralta (640 kg), Pitillas (400 kg), Puente la Reina (280 kg, a dos clientes), Sangüesa (1.595 kg, a tres clientes), Santacara (260 kg, a dos clientes), Sartaguda (640 kg, a cinco clientes), Tudela (9.835 kg), Urroz Villa (200 kg), Vidángoz (120 kg) y Villafranca (60 kg).

Fuera de Navarra, envió castañas en dicha temporada a las localidades aragonesas de Alcañiz (2.620 kg, a quince clientes), Barbastro (4.490 kg, a tres clientes), Calanda (60 kg), Jaca (1.230 kg), Navardún (30 kg), Sos del Rey Católico (60 kg) y Valjunquera (120 kg), a la riojana Cervera del Río Alhama (50 kg) y a la ciudad catalana de Lérida (2.400 kg, a dos clientes).

En el resumen final de la campaña 1959-1960, la venta fue de 49.920 kilos, de los que 17.340 fueron distribuidos en Pamplona, 21.520 en distintas localidades de Navarra, y 11.060 fuera de la geografía foral.

En la actualidad, en Navarra se siguen recogiendo castañas, aunque sólo para el autoconsumo, ya que *desde el punto de vista comercial la recolección no es rentable*²¹.

ENFERMEDADES DEL CASTAÑO

La enfermedad de la tinta, que ataca las raíces del árbol y lo seca, influyó de manera importante en el retroceso de los castañares y supuso una fuerte pérdida para la economía de la zona, tanto por el fruto como por la madera. Esta enfermedad apareció en la costa cantábrica en 1871, invadiendo y destruyendo progresivamente, desde entonces y en especial desde 1877, gran parte de los castañares. Ibabe y Lujanbio citan a Th. Lefèbvre²² al afirmar que la enfermedad fue detectada hacia 1871 entre Ondarroa y Lekeitio, progresando en diferentes direcciones (Eibar, Durango, Bilbao...). En Lapurdi apareció en 1883 en el valle de La Nivelles (Senpere, Sara) y alcanzó los confines de Zuberoa (Atarratze) en 1898.

En opinión de Alfredo Floristán, al *tratarse de áreas con temperaturas bastante suaves, humedad constante y abundante humus, los hongos productores de la tinta se pudieron propagar con rapidez*²³.

Ya en 1900, dice Víctor Manuel Sarobe²⁴, José María de Goicoechea presentó a las Diputaciones de Guipúzcoa, Navarra y Vizcaya una *Memoria sobre la enfermedad del castaño*, mal que dice observado desde hace años y existente en el siglo XVIII.

²⁰ Puede resultar, al menos aparentemente, muy extraño que desde Pamplona se abasteciese a dos establecimientos (conocidos con el nombre de "ventas", al igual que todos los situados en la frontera con Francia) de Dantxarinea, barrio de Urdazubi/Urdax ubicado en una zona en la que abundaban los castaños. No obstante, se trata de dos comercios clientes que adquirirían en Pamplona botas de vino del taller de Echarri, razón por la que, cabe explicar, adquirieron también, en un momento dado, castañas.

²¹ Nota del Gabinete de Prensa del Gobierno de Navarra, de 11 de octubre de 2000.

²² LEFÈBVRE, Th, *Les modes de vie dans les Pyrénées Atlantiques Orientales*, Librairie Armand Colin, Paris.

²³ FLORISTÁN SAMANES, Alfredo, *op. cit.*, p. 343.

²⁴ SAROBE PUEYO, Víctor Manuel, *op. cit.*, p. 449.

Las diputaciones de la actual Comunidad Autónoma Vasca y de Navarra llegaron en 1917 a un acuerdo de colaboración para realizar un estudio de la situación. El trabajo fue financiado en exclusiva por la Diputación Foral de Navarra. La enfermedad de la tinta se clasificó y catalogó, pero no se pudo encontrar una solución eficaz para la lucha contra esta enfermedad²⁵.

Según Víctor Manuel Sarobe²⁶, en la década de 1950 se importó el castaño japonés, con el fin de sustituir a los atacados por la “tiña”. Sin embargo, el fruto no madura como la planta autóctona, en un momento o época determinada, sino durante dos o tres meses, lo que dificulta y encarece su recolección; además, su fruto es de tamaño menor y relativamente insípido. Tampoco es árbol que desarrolle como los anteriores, por lo que se ha acabado realizando plantaciones de pie japonés, a los que no ataca la “tiña”, con injertos de la variedad indígena.

El capuchino Vidal Pérez de Villarreal manifiesta haber sido testigo de *ensayos de injerto sobre raíz exótica, pero, a pesar del buen resultado aparente, el poco uso que se hace hoy de sus derivados (exceptuada la madera) ha hecho que no se extienda esta práctica. Recuerda el método que salvó la vid de nuestra ribera*²⁷.

Pareció que la situación se encontraba estabilizada en cuanto a la enfermedad de la tinta, pero en el periodo entreguerras (I y II guerra mundial), y posiblemente debido a la importación de madera de castaño, se introdujo otra patología, otra enfermedad que afectó al castaño sativa. Esta enfermedad se detectó tras la II guerra mundial, entre 1947-1949, y se le dio el nombre de chancro, una enfermedad que ataca a las ramas y ante la que el castaño no ofrece ningún tipo de resistencia²⁸.

El departamento de Medio Ambiente, Ordenación del Territorio y Vivienda del Gobierno de Navarra ha impulsado, en colaboración con otras comunidades autónomas, diversos estudios para vencer al chancro. En 1997 se firmó un convenio de colaboración para actuar contra esta enfermedad por parte de Galicia (Centro de Investigaciones Forestales de Lurizán), Navarra (departamento de Medio Ambiente) y la Universidad de Lleida. Este proyecto, de inversión+desarrollo (I+D), está financiado por el Ministerio de Agricultura y las comunidades autónomas.

Según la misma fuente informativa, en la regata de Aritzakun (Baztan), el departamento de Medio Ambiente cuenta con una colección de unos 8.000 castaños que se controlan de manera individual. Son una réplica de los existentes en el Centro de Lurizán y se plantaron en 1982. Se ha observado que algunos de estos ejemplares no han sido contaminados por el chancro y que otros cicatrizan las heridas producidas por esta patología. Y aunque los castaños sativa son muy sensibles al chancro, no existe un tratamiento químico eficaz y tan sólo se puede utilizar la genética. Se hacen híbridos a través de castaños japoneses que sí tienen los genes de resistencia. Gracias a esto se

²⁵ Nota del Gabinete de Prensa del Gobierno de Navarra, de 11 de octubre de 2000.

²⁶ SAROBE PUEYO, Víctor Manuel, *op. cit.*, p. 449 y voz “Castaña” en *Gran Enciclopedia Navarra*, Caja de Ahorros de Navarra, Pamplona, 1990, tomo III, p. 189.

²⁷ PÉREZ DE VILLARREAL, Vidal, *Aritzakun y Urrizate*, Caja de Ahorros de Navarra, Pamplona, 1982, p. 24.

²⁸ Nota del Gabinete de Prensa del Gobierno de Navarra, de 11 de octubre de 2000.

consigue que estas resistencias pasen al castaño sativa. Cabe señalar que el departamento de Medio Ambiente ha encontrado en Bertiz una plantación de castaños en buenas condiciones, que han resistido al chancro.

ERICERAS Y FORMAS DE GUARDAR LAS CASTAÑAS

Las castañas crecen encerradas en un erizo, envoltura muy pinchuda que, cuando el fruto está en plena madurez, se abre en cuatro partes, dejando en libertad a aquellas, en un número aproximado de tres por erizo.

Se denominan ericeras a los lugares habilitados en los castañares como almacén de castañas envueltas en sus erizos. Su uso como tal ha sido recogido, entre otros, por Etniker Euskalerrria en diversos lugares del País Vasco. Así, por ejemplo, en las localidades vizcaínas de Carranza, Galdames y Zeanuri. El sistema de trabajo y almacenamiento era el mismo, por supuesto, que el practicado en Navarra. Según se cita en *La alimentación doméstica en Vasconia*²⁹, después de vear los castaños, lo que solía ocurrir a finales del mes de septiembre y en octubre, las castañas eran recogidas del suelo con sus erizos mediante unas pinzas (llamadas *matsardeak* en Baztan) y se depositaban en cestos. Éstos eran trasladados a las ericeras (llamadas con distintos nombres según las zonas, las localidades e, incluso, los caseríos), en las que se vaciaban. Las ericeras se construían en forma de cercos de piedra (redondos u ovalados, en la mayor parte de los casos), aunque a veces se levantaban con setos de madera y ramas, y tienen unas dimensiones distintas en cada caso, aunque puede calcularse una media de un metro a metro y medio de altura y un diámetro de unos tres a cinco metros. Era muy frecuente que se dejase una pequeña puerta o abertura para facilitar la retirada de las castañas cuando se procedía al vaciado de la ericera.

Una vez que estos depósitos eran llenados de castañas con sus caparazones espinosos, se procedía a cubrirlos con helechos, tepes de hierba, espinos, ramas, pequeños troncos, etc., a fin de que los cerdos, jabalíes, vacas u otros animales no tuvieran acceso a los frutos. En estas condiciones, las castañas se mantenían en buen estado de conservación para su consumo durante varios meses, hasta la primavera. Han sido varias las personas en Baztan que han manifestado que solían tener castañas hasta la Semana Santa. Esto se debe a que las castañas se iban retirando poco a poco de la ericera, de acuerdo con las necesidades de cada momento, sacándolas por la portezuela con la ayuda de un rastrillo o de un “arrastelu” o sarde. Allí mismo se golpeaba las cubiertas espinosas para que se abriesen y soltasen las castañas, a fin de trasladar únicamente el fruto a la vivienda para su consumo o venta.

En algunos casos, sin embargo, las castañas no se almacenaban en las ericeras sino en montones junto a las casas (también, dependiendo de las costumbres de cada casa, se llegaban a utilizar los dos sistemas simultáneamente). El apilado de castañas en la huerta o en la era, al lado de la casa, venía a ser similar. Los frutos con sus erizos se amontonaban y, a continuación, eran

²⁹ ETNIKER EUSKALERRRIA, *La alimentación doméstica en Vasconia. Atlas Etnográfico de Vasconia*, Ed. Etniker Euskalerrria y Eusko Jaurlaritza-Gobierno Vasco, Bilbao, 1990, tomo III, pp. 243-244. Véase también IBABE, Enrike y LUJANBIO M^a Juana, *op. cit.*, y de estos mismos autores, “Ericeras en el Mazono del Gorbeia”, en *Zainak*, 17, Eusko Ikaskuntza, Donostia, 1998, pp. 45-66.

recubiertos con helechos y ramas, de forma que pudieran mantenerse húmedos.

Otra forma de guardar las castañas era apilarlas, sin la cubierta de espino, al aire libre, pero no se conservaban mucho tiempo. También había quienes guardaban las castañas colocándolas, bajo cubierta, sobre el suelo de tierra. Para que no se pudriesen, se removían periódicamente con la ayuda de una pala o de un sarde.

Un trabajo de Juan Manuel Etxebarria³⁰, firmado en Zeberio en diciembre de 1975, que recuerda que las ericeras desaparecieron para los años 50, señala que las mejores eran las de piedra. Cuando no se encontraba este material, se hacían de madera, para lo que *introducían estacas alrededor de un diámetro de unos tres metros y, a continuación, levantaban la valla de madera. Por supuesto, cuanto más fuerte fuese la madera más tiempo duraba la ericera. Este tipo de ericera también disponía de puerta.* Afirma asimismo que los erizos permanecían guardados en las ericeras durante tres meses; pasado este tiempo, se iban llevando a casa poco a poco a medida que se necesitaban para su consumo.

ERICERAS EN NAVARRA

Son muy pocas las referencias escritas recogidas sobre las ericeras en Navarra. A Vidal Pérez de Villarreal se le debe la que recoge su existencia en Aritzakun y Urrizate (Baztan). En ella se dice que los frutos del castaño *se hallan encerrados en una cápsula espinosa que se abre al madurar. Para conservarlos, se utilizan los “silos”, pequeños depósitos hechos con piedras, a veces en forma de cilindro de no mucha elevación; en él se amontonaban en otoño “los erizos” que, cubiertos de césped herboso, conservaban el fruto en perfectas condiciones, hasta muy entrada la primavera*³¹.

También a la labor de campo de este capuchino se debe la relación sobre las ericeras en la localidad baztanesa de Arraioz. A este respecto, aporta que *las castañas con sus erizos se amontonaban en los llamados nidos o silos circulares de piedra levantados en el mismo castañar. Sobre el montón de erizos se depositaba una capa delgada de helechos y encima césped. Allí se podían conservar en perfectas condiciones hasta marzo; no obstante, no se las mantenía tanto tiempo sino que se trasladaban pronto al caserío o a la borda, donde se amontonaban de nuevo en lugares frescos para evitar su desecación. Si se transportaban al caserío era porque con frecuencia ocurrían robos de castañas en los nidos particulares*³².

Víctor Manuel Sarobe recoge dos de estas formas de almacenar el fruto: *No son de larga conserva —como máximo, hasta el mes de marzo—, por lo que en nuestros caseríos acostumbran a guardarlas, a ser posible, recubiertas con el erizo o “morkotza”, en el propio castañal, en pequeños depósitos circulares de piedra cerrados en su parte superior con helecho primero y tepes de yerba encima. Otros, ya en casa, las entierran en arena, aunque en la mayoría de los casos las guardan*

³⁰ ETXEBARRIA, Juan Manuel, *op. cit.*

³¹ PÉREZ DE VILLARREAL, Vidal, *Aritzakun y Urrizate*, *op. cit.*, p. 24.

³² ETNIKER EUSKALERRIA, *op. cit.*, pp. 243-244. De Vidal PÉREZ DE VILLARREAL véase también “Arráyo, un lugar del Baztán. Estudio etnográfico”, *op. cit.*, p. 269.

con el erizo, amontonadas, siendo costumbre darles vuelta con una pala semanalmente, cada viernes³³.

El ingeniero Daniel Nagore, que fue director del servicio de Agricultura y Ganadería de Navarra en la primera mitad del siglo XX, escribió lo siguiente, que, en lo relativo al modo de conservar las castañas, contrasta frontalmente con lo expuesto anteriormente:

La castaña es cosecha que aparece en el mercado con un rigor cronométrico. Cuando los días acortan y las hojas de los árboles marchándose nos anuncia que el invierno está ya próximo, la castañera impertérrita ha ocupado ya su puesto, comenzando a vocear la venta de ese producto bien asado y calentito.

Los casheros para entonces varearon los castaños recogiendo los erizos que guardan el fruto dentro, evitando que al abrirse puedan perder las castañas entre la hojarasca y brezos. No las pelan enseguida, la amontonan conservada en la punzante cubierta con que del árbol cayeron, porque ve que en esa forma queda después la castaña más gruesa y de aspecto más lucido. Un error como otros tantos que padecen los casheros. Es verdad que eso sucede de momento porque el agua con que se inchan se la absorben al erizo, pero después al perderla se arrugan y secan mucho convirtiéndose en pilongas más deprisa, que de haberlas conservado sin la cáscara y espolvoreando sal que les quita la humedad que llevaban al recogerlas y ponerlas a cubierto.

E importa que se conserven durante más largo tiempo, porque es la vida y sostén de un sector no despreciable de los que habitan mil rincones de la patria y de los más pintorescos. En efecto no es cosecha despreciable la que da este árbol que cubre grandes manchones en nuestros montes umbríos, pues existen como digo, muchos sitios en que castañas y leche son la base del sustento del sencillo campesino, ya que aquella tiene un valor nutritivo comparable con el trigo y la leche disfruta prerrogativas de un alimento completo. Es pues como si dijéramos el árbol del pan en los países norteros y cuidar los que hoy tenemos deber ser empeño grande sostenido con denuedo, pues tarda sus cuarenta años en rendir buena cosecha cubriendo con sus erizos el vuelo y no hay quien plante unos árboles para recoger el fruto cuando ya casi es abuelo³⁴.

ALGUNAS ERICERAS DE BAZTAN

Al parecer, este sistema de almacenar las castañas con sus erizos o envoltorios espinosos existente en la cornisa cantábrica, se interrumpe en buena medida en Guipúzcoa, lo que hace que resulte novedosa para muchos su presencia en Navarra.

Sin embargo, es evidente que las ericeras (nunca con este nombre castellano que hace referencia al erizo, sino con nombres como “gaztaindegi”, “gaztandei”, “gaztantxea”, “zilu”, “silo”, “nido” o “ezpile”³⁵ –por citar otra zo-

³³ SAROBE PUEYO, Víctor Manuel, *La cocina popular navarra*, op. cit., pp. 449-450.

³⁴ NAGORE, Daniel, *Lucas del Agro*, Diputación de Navarra, Imprenta Provincial, Pamplona, 1934, 3ª edición, pp. 115-116 (se ha realizado una transcripción fiel al texto publicado, incluidas las erratas existentes en el mismo).

³⁵ IZETA ELIZALDE, Mariano, *Baztango Hiztegia*, Nafarroako Gobernua. Lehendakaritza Departamentua. Hizkuntza Politikarako Zuzendaritza Nagusia, Iruña, 1996. Recoge los nombres de “gaztaindegi” y su contracción “gazitandei”, como “lugar para guardar castañas” (p. 90), así como el de “ezpile”, como sinónimo de los anteriores (p. 80).

na, en Arantza recibe, por ejemplo, el nombre de “iskindia”-) han formado y siguen formando parte del paisaje de los montes y castaños. Al haber sido abandonada su utilización a partir de la mitad del siglo XX, el estado de conservación que mantienen es, en muchas ocasiones, ruinoso.

No obstante, vamos a citar aquí ocho casos concretos, todos ellos encontrados en Baztan³⁶, si bien la nómina de estas construcciones es mucho más amplia y se extiende, sin que se trate de una relación exhaustiva, tanto por dicho valle, donde consta su presencia, al menos, en Arraioz, Elbetz y Garzain, como en localidades cercanas tales como Oitz, Urrotz, Beintza-Labaien, Ituren, Ezkurra, Lesaka y Etxaleku. Según distintos informantes, era frecuente la construcción de ericeras con estacas de madera y ramas, tanto en Baztan como en Basaburua; por motivos obvios, estas ericeras no han podido conservarse.

La visita a las ocho ericeras estudiadas podría realizarse de la siguiente manera:

Barrio de Berro, al pie de las peñas de Irlintzi

Partiendo de Elizondo, de la calle principal (calle Santiago), a la altura de la plaza de los Fueros, se toma la carretera que, camino del cementerio, conduce al barrio de Berro. Se deja el coche a la altura del molino de Calistro (a 1,2 kilómetros desde el cruce de la plaza de Elizondo), en el camino al barrio de Berro, junto a Fuentehermosa. Tras cruzar el puente del molino, se inicia la ascensión al monte. Encima del paraje de Fuentehermosa se encuentra una bifurcación; se sigue por la pista ancha a la derecha en dirección hacia un caserío que aparece al fondo. A la altura de éste, el caserío Lepamea, en vez de tomar el camino que por la derecha conduce a él, se continúa por la izquierda y se bordea el prado. Al llegar a una pequeña arboleda se cruza ésta para bajar hasta el prado que se encuentra en un plano inferior, al que se bordea dejándolo a mano derecha hasta llegar a un minúsculo puente sobre una regatilla, junto al que se encuentra una “ardiborda” o casa pequeña de piedra para el albergue de las ovejas. Se continúa hacia arriba, dejando la “ardiborda” a la izquierda. A unos 250 metros, en el mismo sendero, se encuentra la primera ericera

1. De forma ovalada, está derrumbada en prácticamente la mitad de la superficie, si bien se aprecia perfectamente su forma original. Sus paredes son de piedra seca, es decir, sin argamasa ni cemento alguno que las una, lo mismo que la totalidad de las ericeras de las que se trata a continuación. Parece ser que tenía puerta de acceso. Tiene una longitud interior de 322 cm y una anchura de 253 cm, una altura de entre 115 y 130 cm, según zonas, y de 145 cm en su centro. El grosor de la pared llega a ser de 70 cm.

Continuando el camino, en dirección hacia la base de las peñas de Irlintzi, formación rocosa que preside el paisaje, unos 200 metros más arriba se levanta una “ardiborda” alargada, a la que hay que regresar al iniciar el camino de vuelta, y a otros 150 metros, aproximadamente, se halla la segunda ericera.

³⁶ Es preciso agradecer la labor de localización y de guía efectuada por Victoriano Imbuluzqueta Alcasena, sin la que no hubiera sido posible haber elaborado este breve estudio.

2. Es prácticamente redonda. Presenta un estado de conservación muy aceptable y dispone de puerta de entrada. Tiene unas dimensiones interiores de 442 por 373 cm. La altura interior varía entre 149 cm y, en la puerta, 90 cm; la exterior va de 152 cm a los 112 de la puerta. A este respecto, se prescinde de otras alturas inferiores debido a que la construcción ha perdido algunas de sus piedras, lo que evidentemente rebaja la altura, falseándola. El grosor tipo de la pared es de 57 cm. En cuanto a la puerta de entrada, es ligeramente más ancha en la parte exterior (76 cm) que en la interior (67 cm).

El tiempo empleado en llegar desde el molino de Calistro hasta esta ericera, a paso normal, más de paseo que de montañero, es de unos 30 minutos.

Se inicia el descenso por el mismo camino hasta llegar a la “ardiborda” mencionada en último lugar. Desde la trasera de la misma se ve el discurrir de una regata al fondo de un desnivel de unos pocos metros. Al otro lado de la regata, a unos quince metros de ésta, aparece la tercera ericera. Para llegar a ella se baja el desnivel hacia la regata, se cruza –hay varios lugares por los que se puede pasar sin un mayor riesgo de mojarse– y se sube hasta donde se encuentra.

3. Se trata de una ericera ovalada en cuyo interior crece un haya que, a la altura de sus primera ramas, tiene un diámetro de 244 cm. Como en el caso anterior, la ericera, “gaztaindegi”, “gaztandei”, “gaztantxea” “zilu”, “silo”, “nido” o “ezpile”, presenta un estado de conservación muy aceptable. Tiene unas dimensiones internas de 532 por 380 cm, con una altura que va de 110 a 148 cm. El grosor de las paredes se sitúa en torno a los 84 cm. La puerta es más ancha en el exterior (75 cm) que en el interior (60 cm) y su altura difiere igualmente, según se trate del exterior (104 cm) o del interior (70 cm).

De allí, cruzando de nuevo la regata, se vuelve al camino utilizado anteriormente para regresar al molino de Calistro que se ha localizado como punto de partida.

Hay que hacer constar que las tres ericeras mencionadas se encuentran en zonas de helechal que, por la época de la visita (8 de enero de 2000), están despejadas, lo que permite su visión y estudio con comodidad.

Barrio de Beartzun

En Elizondo, a la altura de la plaza de los Fueros, como en el caso anterior, se toma la carretera que encamina hacia el cementerio para, atravesando el barrio de Berro, continuar hasta el de Beartzun, junto a la muga con Francia. Al llegar a lo que pudiera considerarse como el núcleo urbano del barrio, aparece, en un cruce, el cartel indicador de Beartzun. Se prosigue por la carretera de la izquierda hasta llegar a un nuevo cartel, anunciador éste de una Casa Rural o Landa Etxea. Se continúa por la izquierda hasta encontrar el indicativo de la dirección a Casa Gamioa. Se toma una vez más la ruta de la izquierda y unos 50 metros más adelante aparece un nuevo cruce, sin indicativo alguno. Se abandona el camino principal para tomar el que desciende por la izquierda hasta el caserío Jaimenea, situado a unos cincuenta metros. Se puede dejar el automóvil allí mismo, después de haber recorrido 6,5 km desde la mencionada salida de Elizondo.

Al lado del caserío, y a modo de una dependencia más de la finca, se encuentra en aparente buen estado de conservación (no fue examinado debido

a las adversas condiciones climatológicas que acompañaron a la visita) un “kisolabe” (horno de fabricación de cal).

Del mismo caserío arranca un camino pedregoso que, por la derecha, sube hacia el monte. El paseante asciende teniendo a mano derecha una pared de piedra que sirve para delimitar un pequeño bosque antiguo de castaños y robles. A unos 30 metros –y justo después de rebasar una casamata o búnquer de cemento, construido tras la guerra civil española de 1936– se puede optar por introducirse en dicho bosque salvando un portillo de tablonos desmontables. Continuando la subida sin dejar de lado en ningún momento la citada pared de piedra, unos treinta metros más arriba se encuentra la “gaztantxea”.

4. Una de las paredes aprovecha, integrándolo, el muro que sube desde el caserío y que continúa hacia arriba. Si el visitante se coloca frente a dicha pared, comprobará que la de la izquierda forma un ángulo recto con dicha frontal, como si fuera a levantar una construcción rectangular. Sin embargo, la pared de la derecha toma una figura más ovalada y otro tanto ocurre, aunque con un arco mucho menos marcado, con la pared opuesta a la que se ha llamado frontal. El ángulo formado por ésta con la pared izquierda aparece ocupado por un tronco podrido de un castaño totalmente destruido, que fue utilizado, en su día, como parte del muro de la “gaztantxea”. Dentro de ésta, entre la pared frontal y la de la derecha, aunque sin estar pegado a ninguna de las dos, crece un roble que, a una altura de 115 cm, tiene un perímetro de 143 cm. Frente a él, en el extremo de la pared de la derecha situado junto a la pared enfrentada con el muro que sube del caserío hacia el monte, crece otro roble de escaso grosor. Asimismo, en el ángulo formado por el muro frontal y la pared de la izquierda, se ubican varias plantas juntas de haya de crecimiento espontáneo.

La “gaztantxea” tiene unas medidas de 566 cm de largo por 488 cm de ancho, y su altura varía de 64 a 115 cm. El grosor de los muros se sitúa entre los 45 y los 80 cm. En la mitad de la pared frontal, la que se menciona repetidamente como la que asciende desde el caserío al monte, hay una especie de ventanilla “cegada” en la parte baja, que bien pudiera haber sido utilizada, a falta de puerta de acceso, como el lugar por el que, con la ayuda de un “arrastelu” (con el significado castellano de sarde y no de rastrillo que tiene en algunos lugares esta palabra vasca), se podrían sacar las castañas para su traslado al caserío.

La etxeoandre de Jaimenea manifestó que en el monte situado frente al lugar en que se encuentra la “gaztantxea” hay otra, propiedad de la casa, que se encuentra en estado de ruina prácticamente total. Comentó asimismo que las castañas se almacenaban también, además de en la “gaztantxea”, al aire libre, en el prado, junto a la casa. Afirmó que desconocía cuándo pudieron ser construidas las “gaztantxeas”, pero que ella siempre las había conocido ya levantadas y nunca había llegado a ver la construcción de alguna.

Barrio de Aritzakun

Se deja Elizondo continuando por la N-121B, en dirección hacia Dantxarinea hasta el alto del puerto de Otsondo. Allí, se toma una carretera a mano derecha, construida para el acceso a la antigua Base de Alerta y Control, popularmente conocida como Base Americana. A los 6,5 kilómetros de ha-

ber tomado esta carretera se llega al lugar en el que estuvo asentado el campamento del Ejército del Aire de España (se pueden observar en dicho punto algunos trozos de ladrillos que denotan las edificaciones militares que hubo hasta la década de 1970).

En lugar de continuar por la carretera que sigue ascendiendo hacia unas grandes antenas de radio y televisión, se toma una carretera en bastante peor estado de conservación que, por la izquierda, comienza a descender hacia el barrio de Aritzakun. En algo menos de cinco kilómetros se llega a una pequeña explanada junto a una regata, que se puede atravesar por un pequeño puente para acercarse a un caserío no habitado junto al que se encuentra la antigua escuela, un frontón levantado en 1895, un lavadero y un horno de cal o “kisulabe” que presenta un magnífico estado de conservación tras haberse realizado en él labores de restauración.

Después de haber dejado el automóvil en la mencionada explanada, se vuelve hacia atrás caminando unos 400 metros hasta llegar a un punto que permite, si se quiere, dejar aparcado el automóvil sin estorbar el paso del tráfico (a mano derecha, si se elige el lugar de aparcamiento al llegar de Otsondo a Aritzakun, o a mano izquierda si se opta por la solución aquí propuesta).

Desde este punto se sigue un camino –prácticamente llano en este comienzo– que, en unos pocos metros, a la altura del tercer árbol, se deja para tomar un pequeño sendero, apenas perceptible entre la maleza y piedra suelta que aparece por toda la zona de Aritzakun. A unos 50 metros se llega a la primera de las ericeras de este barrio baztanés.

5. Es un ejemplar ovalado que, gracias a sus grandes dimensiones y a que aparece como si hubiera sido excavado en el suelo, resulta visible desde el citado sendero. Se halla inmerso en una zona de matorral que lo camufla. Su estado es de evidente deterioro. En su interior crecen cuatro árboles de pequeña entidad, el mayor de ellos castaño. En uno de los extremos alargados del óvalo, el situado junto al sendero, pudo haber una puerta de acceso al silo, aunque no es posible determinarlo con exactitud. Tiene unas dimensiones de 930 cm de largo por 660 de ancho y su altura tipo se puede establecer entre 120 y 140 cm. El grosor de las paredes se sitúa en torno a los 70 cm.

Una vez observada la ericera, se vuelve al camino del que se había producido el desvío y se continúa por él. Unos cien metros más adelante aparece una bifurcación y se opta por el camino de la izquierda. Otros cien metros más adelante se observa que, en paralelo, a la izquierda y en una posición más elevada, hay una tapia de piedra que delimita un prado. Hay que abandonar el camino y, cruzando por el cauce de una regata –regata que no llevaba agua en el momento de la visita, el 5 de febrero del año 2000–, se continúa, sin camino, en paralelo a la citada pared hasta que su línea se interrumpe por desviarse en ángulo recto a la izquierda, siguiendo el trazado del prado. Desde este punto, y en aproximadamente un ángulo de 45 grados hacia la derecha, descendiendo unos 50 metros a campo través en dirección hacia la mencionada regata seca, se llega a la siguiente ericera.

6. Se trata de un recinto de forma rectangular en un estado de conservación muy malo, con una de las paredes –la más larga en el interior (610 cm) y más alta (116 cm)– abombada en su parte central, con evidente riesgo de derrum-

bamiento; frente a ella, la otra pared tiene una longitud interior de 575 cm, con una altura de 90 cm. La ericera tiene en su parte central una longitud de 606 cm. En cuanto a las paredes que delimitan la anchura, mientras una de ellas tiene 245 cm, la otra baja hasta 214 cm.; en la parte central, y debido al abombamiento antes expuesto, llega a 260 cm. Dado el mal estado de conservación de estas dos paredes, especialmente de la más estrecha (a la que realmente se puede considerar en estado de ruina), se prescinde de tomar la altura de ambos muros. El grosor de las cuatro paredes se sitúa entre 50 y 60 cm.

Al margen de estas dos ericeras, en casa Lezeta (que dispone de fonda para comer) informaron de la existencia de un tercer “zilu” en el barrio, “hacia el caserío Sumusua”, pero tan destruido que resulta “irreconocible”. Señalan también que estos “zilus” fueron utilizados hasta aproximadamente la mitad del siglo XX, conservándose las castañas de forma que terminaban de consumirlas hacia la Semana Santa. Comentaron asimismo que, aparte de los “zilus”, solían almacenarse las castañas dentro de los “morkotses” o erizos en algún ángulo de la huerta o campo más cercano al caserío.

Término de Arrobi, en Lekaroz

Desde la plaza del pueblo de Lekaroz se toma el camino que bordea la iglesia parroquial, dejándola a la izquierda, y se opta por la vía por la que se accede al caserío Irulegia. Continuando por el mismo se pasa sobre una regata en un punto que cuenta con unos pretilos muy pequeños. A una decena de metros existe una bifurcación, en la que hay que dejar el camino que continúa hacia la derecha, al depósito de agua del pueblo, para inclinarse por el que se dirige, por la izquierda, hacia Kortarikoborda.

A la altura de esta casa puede aparcarse el coche para comenzar a caminar dejando a la derecha un arroyo. A unos 200 metros se cruza un pequeño regacho que atraviesa el camino y, dejando éste, se inicia, por la izquierda, una ascensión muy pronunciada, al lado y por encima de un antiguo camino (más que verse se adivina), delimitado en su lado derecho por un muro de piedra (lado izquierdo del camino por el que se sube), utilizado muchos años atrás, según se nos informa, para el transporte en carros de bueyes de losas y bloques de piedra extraídos de una cantera (hoy abandonada y en buena parte cubierta por vegetación y musgos). Después de un centenar de metros de subida, en este término conocido como Arrobi, se encuentra una ericera, al borde mismo del camino³⁷.

7. Es una ericera rectangular, parcialmente destruida, faltándole una de las paredes, aquella en la que, con toda probabilidad, estaba la puerta de acceso. Sus piedras se encuentran, al menos en parte, caídas allí mismo. En cuanto a las otras tres paredes tampoco se conservan enteras, pero presentan un estado francamente aceptable, sobre todo si se mira por el lado interior de la ericera.

Este interior mide 410 centímetros de largo (medida, por supuesto, aproximada, dado que, como se ha señalado, ha desaparecido de hecho una de las paredes) por 224 centímetros de ancho (con alguna mínima variación según

³⁷ La visita a las dos ericeras de Lekaroz fue posible gracias al acompañamiento y guía del vecino de la localidad Mattari Plaza.

los puntos en que se tome la medición). El grosor de los muros de piedra seca estriba entre 60 y 65 centímetros. Y en cuanto a su altura interior, oscila entre 100 y 110 centímetros en aquellos puntos en que parece mantener su altura original. Es preciso insistir de nuevo en que el estado de conservación de las paredes no es bueno, siguiendo éstas una línea descendente al haber ido perdiendo piedras.

Dentro de la ericera crecen algunas plantas arbóreas de generación espontánea. Las piedras, sobre todo en la parte exterior, están recubiertas de musgo.

A partir de esta ericera, se reinicia la marcha por la izquierda, con un ligero descenso inicial que viene a convertirse prácticamente en llano. A la derecha queda el viejo camino abandonado de la cantera, perfectamente visible por el muro de piedra seca que lo sostiene. Hay que andar un par de centenares de metros para, después de una suave subida, llegar a bordear un pequeño regacho situado debajo de Gamiokoborda.

8. En este punto, en el mismo borde del regacho, se encuentra una ericera que presenta un magnífico estado de conservación. Tiene colocada, incluso, la losa que hacía el papel de puerta para la extracción de las castañas.

De forma rectangular, casi cuadrada, mide 210 centímetros en la parte interna de las paredes más largas, mientras que la anchura, asimismo interior, varía entre 160 cm en la pared de la puerta, 170 en la zona central y 190 en la opuesta a la puerta.

El grosor de los muros es de entre 45 y 50 cm. La puerta tiene 50 centímetros de abertura por otros 50 cm de fondo (los equivalentes al grosor del muro que falta necesariamente en este punto).

Al haber sido construida aprovechando el propio desnivel del terreno, la altura exterior de sus paredes difiere. Mirando desde la puerta, la pared de la izquierda mide en este punto 35 cm, mientras que hacia el final de la misma alcanza los 65 cm. La pared situada frente a la puerta es la que mayor altura presenta, con 125 cm. La pared situada a la derecha, la más cercana al regacho, mide 105 cm. En cuanto a la altura interior, es sensiblemente mayor en su conjunto debido a que, al ser construido este depósito, se hizo una retirada de tierra para obtener una mayor cabida. De esta forma, la zona central de la ericera tiene una altura de 130 cm, mientras que en la puerta varía entre 110 y 100 cm y en la parte opuesta a la puerta alcanza 115 cm. En cualquier caso, se trata siempre de medidas aproximadas dado que ni los muros ni el suelo están nivelados.

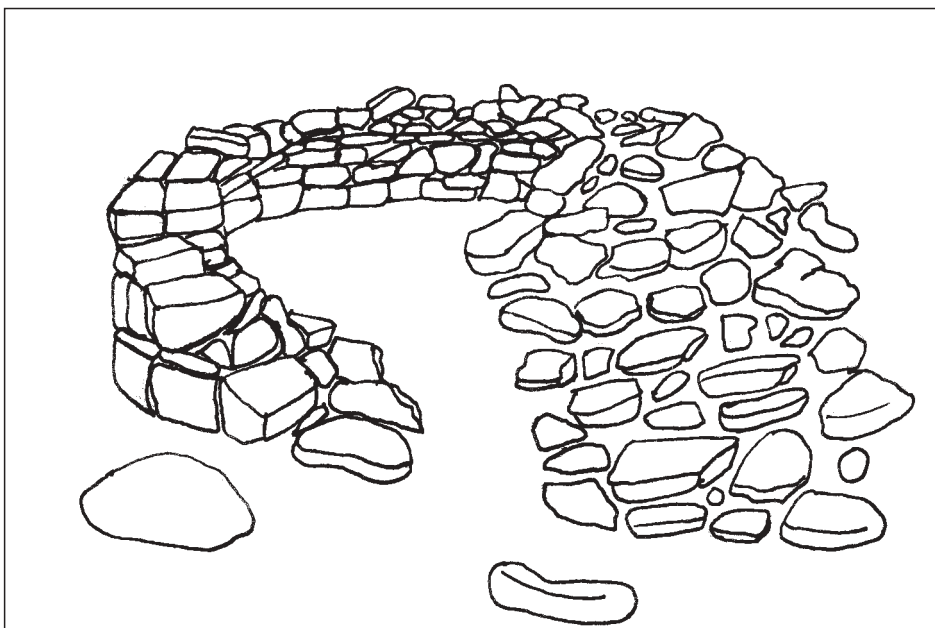
Mattari Plaza, informador en esta salida de Lekaroz, señala que a la pieza usada a modo de pinza, con la que se recogían los erizos del suelo después de varear los castaños, se le conocía con el nombre de “kakua” y no con el aparentemente más extendido en Baztán de “matsarde” o “matsarda”. Informa asimismo que la vara empleada para vaciar los árboles recibe en el pueblo el nombre de “aga”³⁸.

³⁸ IZETA ELIZALDE, Mariano, *op. cit.* No recoge la palabra “kakua”, aunque sí “kakotx” (una mezcla, quizá, de “kakua” y “morkots” o erizo de la castaña), con el significado de “pinza de madera para desgranar castañas” (p. 108). De “matxarde” dice que es una “horquilla colocada para sostener las ramas repletas de frutos” (p. 129). Define la palabra “aga” como “palo largo y recio usado sobre todo en los castañares” (p. 34).

Confirma igualmente el riesgo de accidentes que existía cuando se procedía a varear los árboles. De hecho, y según información de Victoriano Imbuluzqueta, los hombres que en otoño iban a varear los árboles solían acudir en Elizondo a confesarse y comulgar cuando comenzaba la temporada de este trabajo.



Ericera 1



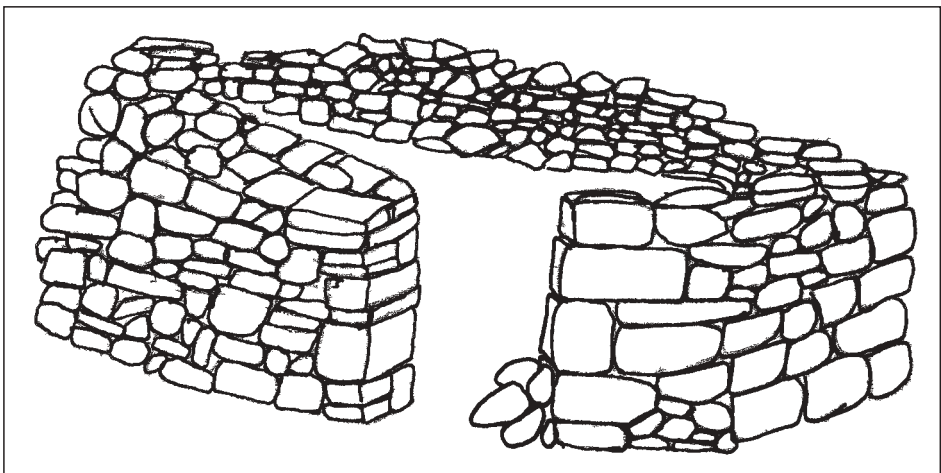
Ericera 1



Ericera 2



Ericera 2



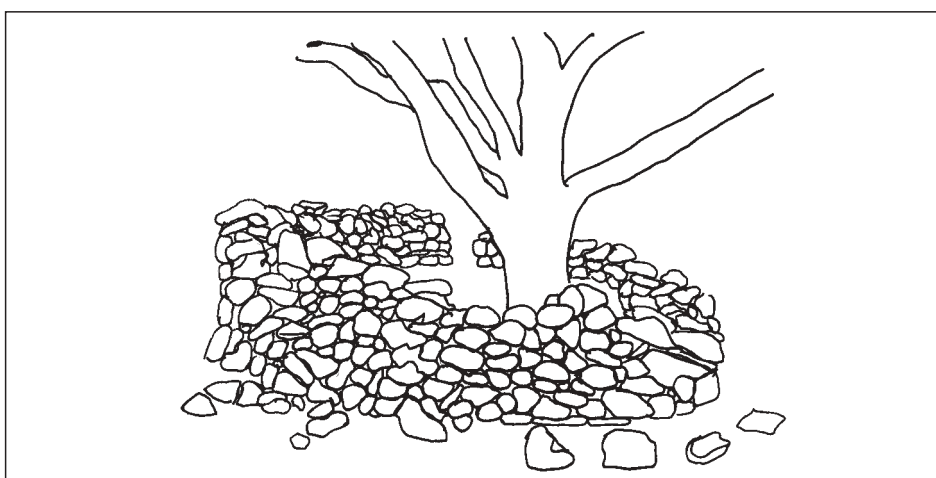
Ericera 2



Ericera 3



Ericera 3



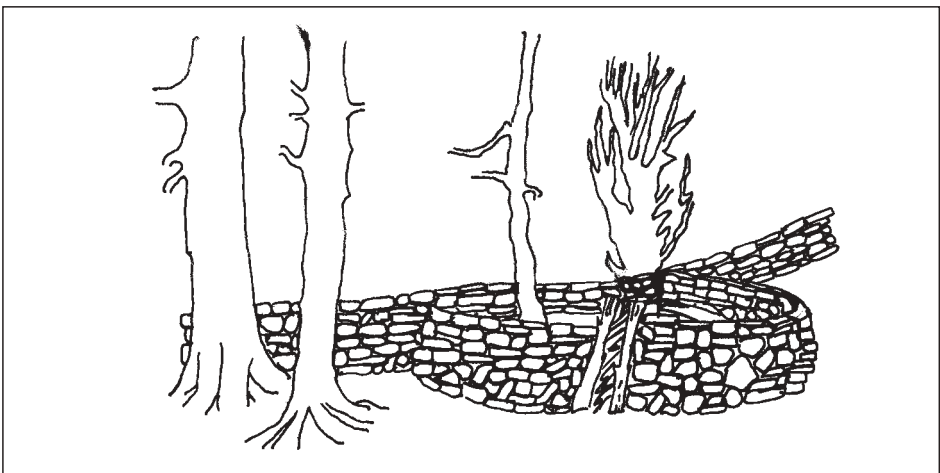
Ericera 3



Ericera 4



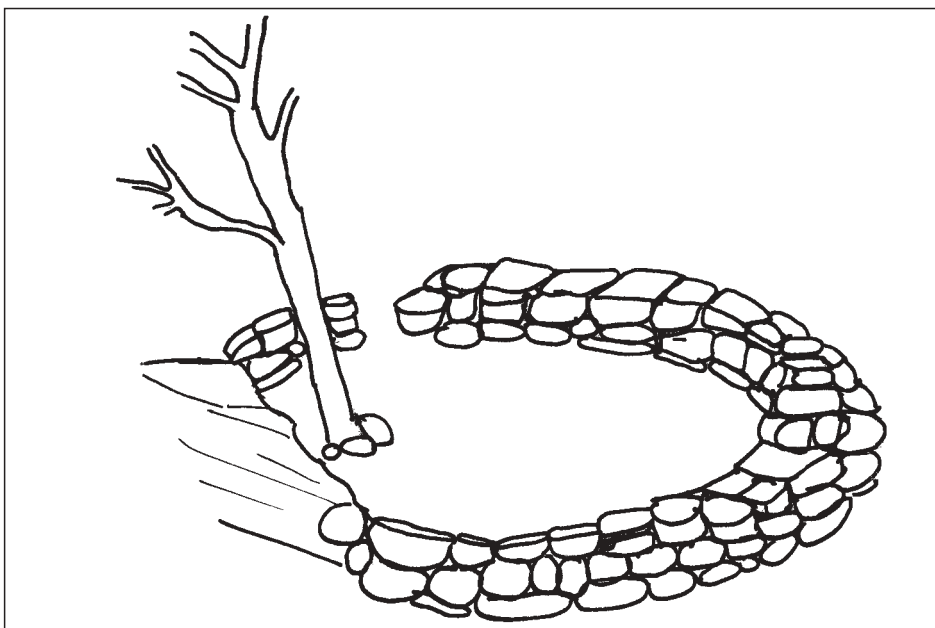
Ericera 4



Ericera 4



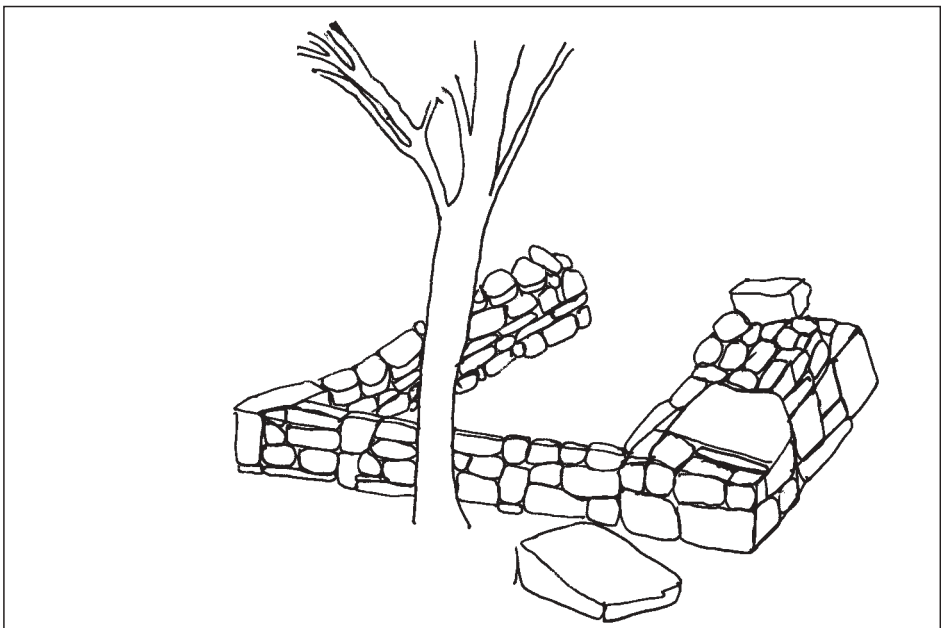
Ericera 5



Ericera 5



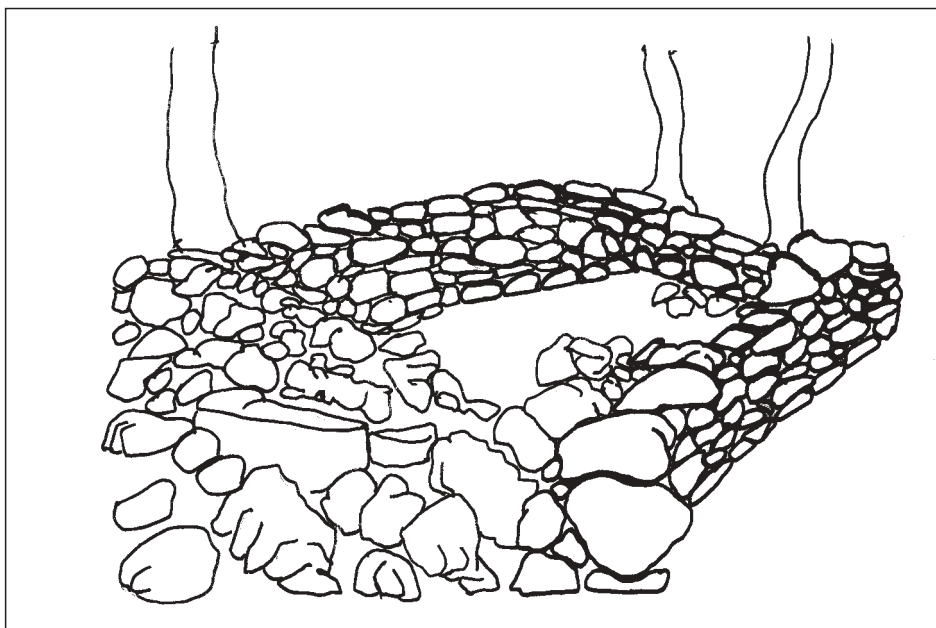
Ericera 6



Ericera 6



Ericera 7



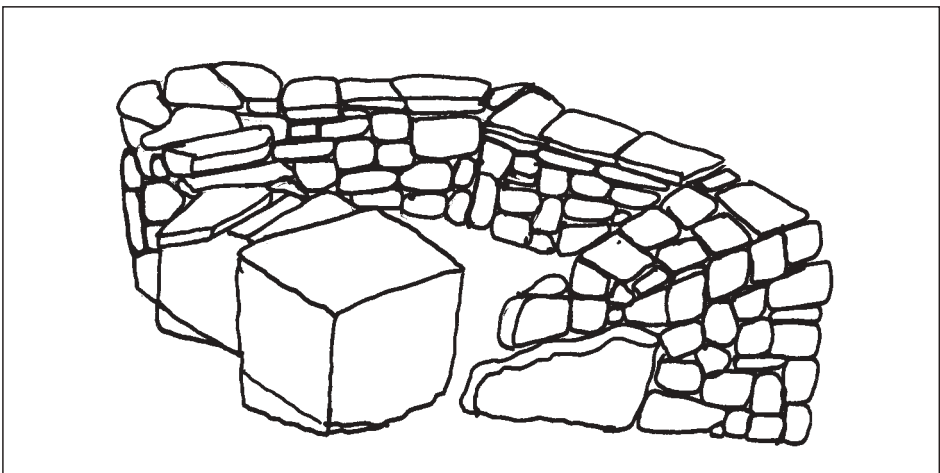
Ericera 7



Ericera 8



Ericera 8



Ericera 8