

La alimentación en Sangüesa

JUAN CRUZ LABEAGA MENDIOLA

A Juana Mary Marco Goñi, Coordinadora de Cultura de Sangüesa, promotora de las Cenas Medievales, con agradecimiento a su labor cultural.

El comer nunca ha sido en ninguna sociedad una actividad meramente biológica, sino también, y sobre todo en determinados momentos, un fenómeno social y cultural. Alimentación y cultura van estrechamente unidas, es más, recíprocamente implicadas. El tipo de alimentación en Sangüesa viene marcado naturalmente por las condiciones físicas del suelo, por el clima, la proximidad a los ríos, las vías de comunicación, las costumbres transmitidas de generación en generación, etc.

Pero alimentarse en determinados días y lugares y en compañía de ciertas personas es algo más que nutrirse, pues aparecen las relaciones sociales propias de una localidad, ligadas, a veces, a cultos religiosos y a celebraciones de acontecimientos festivos. La comida constituye un medio universal para expresar sociabilidad y hospitalidad, es una ocasión para afirmar la propia posición social, los comensales ponen sobre el mantel la identidad de sus problemas. La alimentación es un componente importante de las fiestas, de los ritos y ceremonias de una localidad. La fiesta exige una determinada alimentación, y ésta, a su vez, hace la fiesta y sirve de comunicación entre las personas¹.

Dos son las formas de investigar la alimentación de un grupo humano: la etnográfica y la histórica. La etnográfica se basa principal, aunque no exclusivamente, en la encuesta oral; a través de ciertas preguntas a determinadas personas, sobre todo de avanzada edad, se puede recoger información sobre el tema que nos ocupa. La encuesta sobre la alimentación en Sangüesa, siguiendo el cuestionario de don José Miguel de Barandiarán, fue realizada para el Atlas Etnográfico de Vasconia².

1. CONTRERAS, J., *Antropología de la alimentación*, Univ. Complutense, Madrid 1933, pp. 53-64.

2. VARIOS, *La Alimentación doméstica en Vasconia*, Bilbao, 1990. Juan Cruz Labeaga Mendiola realizó las encuestas en Viana y en Sangüesa.

El presente trabajo, en cambio, utiliza documentación histórica, procedente de diversos archivos, por ello, abarca un período de tiempo considerable. A lo largo de varios siglos constatamos la importancia que han tenido la comida o determinados alimentos en todo tipo de celebraciones festivas o en otras ocasiones. El propio Ayuntamiento organiza comidas populares con motivo de acontecimientos reales o en días significados, vela por las pesas y medidas y por el buen estado de los alimentos e interviene en los precios.

Las Parroquias promueven comidas con ocasión de la visita a las ermitas o al entregar los administradores las cuentas, ofrecen el pan bendito a los vivos y difuntos, y las cofradías reparten alimentos especiales durante las hogueras rituales de las vísperas de días señalados. El pueblo merienda tradicionalmente en la plaza durante la fiesta de los toros. Con frecuencia, las tropas se fortificaron en la ciudad, especialmente en la Francesada y en las Guerras Carlistas; fue preciso abastecerlas de alimentos no sólo necesarios, sino, a veces, caprichosos. Un libro de cuentas del convento local de Santo Domingo permite conocer todo lo que comían los frailes en cada día y circunstancia.

COMIDAS PROMOVIDAS POR EL AYUNTAMIENTO

1. Celebraciones reales

Los acontecimientos reales fueron celebrados en la localidad muy festivamente. Con motivo del nacimiento de un príncipe o de la venida del rey a Navarra, el Ayuntamiento ofrecía a los vecinos colaciones especiales, había música y danza y, a veces, hasta corrida de toros. El término acuñado para celebrar el festejo es bien expresivo: “La noche de las alegrías”.

En 1544 la villa festejó el nacimiento de un príncipe y las cuentas municipales reflejan así lo acontecido: “Item pagué a Sancho Nabarro por seze achas de cera, que se tomaron la noche de las alegrías y para la procesión que se hizo por el nacimiento del príncipe, nuestro señor, valen 4 ducados y 16 tarjas. Item pagué por el gasto que se hizo en dar la colación en la Cámara del Regimiento por la villa 2 ducados y 25 tarjas. Por la colación que se dio el día que se corrieron los toros a los señores del regimiento y otros particulares del pueblo, con lo que se gastó en tamborines y vayladores de cascabeles, 1 ducado y 20 tarjas”³.

Con motivo de la venida del rey y príncipe heredero al Reino, en 1550, el Ayuntamiento dio una colación a todos los vecinos y autoridades de pan, vino y fruta y actuaron los juglares y danzantes. “Item pagué por lo que gasté la noche que se hicieron las alegrías, por mandado del Señor Visorrey, y por la bienvenida del rey y príncipe Nuestro Señor, así en pan, vino, fruta y otras cosas que se gastaron en la colación que se dio a los alcalde y jurados y a todos los vecinos, que fueron 2 ducados, 30 tarjas. En dar de almorçar a los juglares, dançadores, y por lo mismo en darles de comer, colaciones por todo el día ... 2 ducados”⁴.

3 Archivo Municipal de Sangüesa, Libro de Cuentas (AMS, LC), 1554, fol. 37v.

4. *Idem*, 1550, fol. 140.

Este tipo de fiestas se seguía celebrando a finales del siglo XVII. El 16 de diciembre de 1671 el Ayuntamiento organizó el festejo “por el buen suceso del príncipe recién nacido”. Los corporativos llegaron a la casa consistorial y en la Cámara del Regimuiendo celebróse el acto oficial. A continuación, se repartió la colación a toda la gente que acudió al festejo, mientras una hoguera ardía “en la puerta de la villa”⁵.

Fue curiosa la costumbre antigua de obsequiar al que desempeñaba el cargo de alcalde. El Ayuntamiento pagó a Charles de Eslava 30 florines por el sueldo del año 1543 y, además, le entregó dos pares de perdices, dos hachas de cera y un cuarto de carnero, “que se le acostumbra a dar”. Todavía en 1621 estaba vigente esta costumbre, pues dicho año recibió el alcalde 4 ducados, 2 hachas y 4 perdices⁶.

2. Costa a los jornaleros

Todos los años, durante algunos días del mes de mayo, el Ayuntamiento contrataba a varios jornaleros y a algún albañil para limpiar y arreglar la acequia de Pastoriza, que riega las feraces huertas sangüesinas. Con este motivo, se cortaba el agua de dicha acequia y, tras el trabajo, los peones, algunos concejales y demás se reunían en el molino llamado del Campo de Rocaforte, hoy la Industrial, para la comida costeadada por los fondos municipales.

El menú del año 1854, y según las facturas, consistió en lechugas con dos pintas de vinagre, para comienzo. Como plato fuerte garbanzos con arroz con aditamentos de 2 libras de tocino y otras 2 de chorizo, algo de azafrán, ajos y cebollas. La ración se compuso de 6 libras de carnero, que costaron 25 reales, y como postre tomaron 12 reales de chocolate, 2 reales de volados y canela y 3 libras de queso. Todo ello regado con 6 cántaros de vino, que costaron 96 reales, el mayor gasto con mucho; de pan sólo figuran 2,5 reales. A dos cocineras se les dio 5 reales y al dueño de la jumenta, que llevó las viandas, 3 reales. El total supuso al Ayuntamiento un gasto de 226 reales⁷.

3. Algunas efemérides

El 11 de febrero de 1860 el Ayuntamiento autorizó la celebración de una novillada, “por la toma por nuestro valiente ejército de la plaza de Tetúan”, cuyo beneficio sería a favor de los sangüesinos pertenecientes al ejército de Africa, y regalar a los asistentes al espectáculo cuatro cargas de vino. Asimismo, acordaron celebrar una cena, “por la celebridad de tan preciosa victoria”, en la sala consistorial con baile gratuito a cargo de las orquestas parroquiales unidas.

A la cena aludida, celebrada el 16 de febrero, asistieron cuarenta invitados, y los gastos, que ascendieron a 2.884 reales, están escrupulosamente anotados. Como primer plato una docena de escarolas con abundantes aceitunas. No faltó la sopa de cocido de gallina, fideos y pan seco. A continuación carne guisada, 16 capones, 5 libras de carnero y 3 libras de vaca, más 6

5. *Idem*, 1671.

6. *Idem*, 1543, fol. 6v; Leg. 145, año 1621.

7. AMS, Leg. 145.

latas de pimientos, 4 libras de chorizo, perejil, ajos y cebolla, tocino y una docena de huevos.

El plato fuerte fue el asado, nada menos que 6 corderos. Se anotan como condimentos para los platos aludidos 18 libras de aceite, 4,5 libras de manteca y medio robo de sal. Figuran un total de 112 libras de pan, a saber: 50 libras de pan sobado, la misma cantidad de flojo y 12 libras de flojo y seco para la sopa. Es raro que no aparezca la cuenta del vino, seguramente que sería regalado por los cosecheros locales.

En el postre no figura la fruta, corría el mes de febrero, y sí el queso de bola, las rosquillas, las almendras tostadas y 39 pintas de leche con canela como refresco. Se sirvieron 60 cafés y licores variados: 11 botellas de ron, 15 de “marrasquino”, 4 de anís y una de anisete de Burdeos, y como lujo 12 botellas de champán⁸.

La inauguración del tren El Irati supuso en la ciudad un gran acontecimiento por las consecuencias beneficiosas que tuvo. El 17 de marzo de 1911 fue nombrada oficialmente una comisión de festejos, “rindiendo así tributo a la ciencia que con él nos facilita la más ventajosa importación y exportación de nuestros productos”, que cursó invitaciones a las primeras autoridades provinciales y al Consejo de Administración del Irati.

Mediante bando de caja, el alcalde accidental, Javier Induráin, hizo saber a los vecinos, el 29 de abril, que al día siguiente saldrían las autoridades de la ciudad a recibir a las distinguidas personalidades invitadas, y anima a este noble vecindario a que contribuya al mejor recibimiento de tan ilustres huéspedes poniendo colgaduras en sus balcones y recojan sus basuras. Tras la inauguración de la estación, se celebró un banquete al que asistieron autoridades oficiales navarras, entre ellas el obispo, hasta un total de 90 personas a 25 ptas. el cubierto. Se repartieron 123 puros a peseta, hubo música y baile y a los vecinos más pobres de la localidad les dieron gratis carne, pan y vino. El gasto le supuso al Ayuntamiento 2.500 pesetas⁹.

MANDATOS MUNICIPALES

Durante siglos fue atribución del Municipio velar por las pesas y medidas y por el buen estado de los alimentos que se vendían en la localidad. Asimismo, controlaba su venta imponiéndoles un precio fijo. A continuación, uno de los muchos ejemplos que pueden constatarse, el precio de algunos alimentos a comienzos del siglo XVII.

Año 1612. Precio del almud. Cañamones a 0’5 reales; alubias a 1 real; garbanzos a 1 real; bisaltos a 2’5 tarjas; arbejas a 3 tarjas y 4 cornados; lentejas a 2,5 tarjas; castañas a 0’5 tarjas la libra.

Año 1623. Precio de la libra. Turrón negro a 1 real; turrón blanco a 5’5 tarjas; avellanas a 1 real; almendras a 1 real; pasas valencianas a 3 tarjas; pasa común a 2’5 tarjas; limones a 1 real; confitura a 3 reales; bizcochos a 3 reales; castaña a 0’5 tarjas; higos a 1 tarja¹⁰.

8. AMS, Libro de Acuerdos, 1860, febrero, 11 y Leg. 22.

9. LABEAGA MENDIOLA, J.C. *Sangüesa*, Col. Panorama, n. 22, Pamplona, 1994, pp. 57.

10. AMS, L. 14, Pregones, Años 1612 y 1623.

Reproducimos de un pregón municipal del año 1617 únicamente lo referente al tema que nos ocupa.

“Los alcalde y regidores de la villa de Sangüesa a todos los moradores de ella y abitantes y qualesquier personas que a ella llegaren, se les haze saber que, para el buen gobierno de la dicha villa y república de ella, combiene que se ordene que las cosas de comer, como de otras calidad que se bendieren, se bendan en sus devidos y onestos precios, y que cada uno que dellas compraren lleben su derecho a respecto de su valor, y que las tales mercadurías y cosas sean buenas, y los pesos y medidas con que aquéllas se bendieren y pesaren sean buenas y afinadas por el almudalafe de la dicha villa, a cuyo cargo es dado a reconocer y referir aquéllas, y tener en cuenta con toda policía de la dicha villa, y para que todos los vecinos y avitantes, y otras personas que allí llegaren, tengan noticia de lo que son obligados acerca de lo susodicho, se manda pregonar las capítulas siguientes.

Primeramente que todos los veçinos y avitantes de la dicha villa, dentro de diez días de la publicación del presente mandamiento, ayan de llevar a casa de Don Ambrosio de Varayz, almudalafe de la dicha villa, sus valanças, pesas y medidas que tubieren para afinar y aliar aquéllas y marcarlas con las marcas de la dicha villa, que las que estén bien aliadas no paguen por referirlas marcando de nuebo, y no estando afinadas paguen por un robo una tarja, quartal media tarja, almud quatro cornados, bara de medir doze cornados, por un quintal un real, por libra quatro cornados, por media libra dos cornados y de ay arriba al respecto de lo arriba dicho.

Y el cántaro ocho cornados, y medida de ay abaxo por cada uno pasados los dichos días si allare el dicho almudalafe, o su teniente, alguna pesa o medida sin referir o marcar, tenga de pena cada uno por cada vez que lo allare lo siguiente: Es a saber, que el que tubiere falsa valança la quiebre y lleve de pena tres libras, vara falsa la quiebre y lleve de pena seis florines de pena, por falsa pesa por onza tres groses, por quarterón seis groses, por media libra doze groses, por una libra veinte groses, por media dozena treinta groses, por dozena quarenta groses y por medio quintal diez libras, y por un quintal veinte libras.

Y las medidas que ay no aliadas ni afinadas por falta y por ser pequeñas y menores de su devido derecho las quiebre, y de pago lleve por almud tres groses, por medio quartal seis groses, por quartal doze groses, por medio robo veinte groses, por robo quarenta groses. Y por pinta seis groses, por medio quartón doze groses, por quartón veinte groses. Y por medio cántaro quatro libras. Y esto se entiende a los que tienen el oficio de vender y medir.

Item que en caso que el dicho almudalafe tomare alguna pesa de falta de carne en la calle, por cada vez el que aquélla diere, tenga de pena dos groses, dos cornados, doce groses, tres cornados. Y si faltare más, pague el pesador por cada vez dos florines de moneda, y que llebare la carne le pague al almudalafe lo que faltare, y la mesma orden tenga en los del toçino, en el pescado y en el queso.

Item que los que vendieren pescada remojada, abadejo y otro jénero de pescado que sea remojado, lo bendan en balança que tenga siete agujeros en lo más ondo, que por cada uno pase un grano de arbeja, y tenga las pescas fuera del agua sobre una tabla agujerada, y en las penas del pescado y congrio, y en los demás se guarden de la orden susodicha.

Item que el que tubiere medida de aceyte la aga afinar al dicho almudalafe, o su teniente, y si después las allaren falta, las quiebren y lleven de pena por medio quarterón tres groses, por quarterón seis groses, por media libra y libra veinte groses.

Item que si el dicho almudalafe hallare algún pan de menos peso que se les mandare vender hasta un pan, lo puedan tomar y repartir a los pobres, y de ay arriba lo traigan al Regimiento, y se tenga la misma orden que en la carne.

Item que el dicho almudalafe visite las cosas de comer que se traen vender a la plaça de la villa, y si no fueren buenas, subidas en preçio no se consienta vendan, y si alguno intentare en lo contrario, tenga de pena de perder lo que vendiere y dos florines por cada vez.

Item que ningún pescado de mar no se pueda vender hasta que el almudalafe visite si es bueno y fresco, para poderse vender le den preçio y se venda, y si no, el que lo vendiere tenga de pena perdido el pescado y dos florines, interviniendo en esto siempre un regidor.

Item se manda que cada uno tenga sus puercos enzerrados en sus casas, y si los hallaren en las calles, tenga de pena medio real, la mitad para el acusador y la otra mitad para la villa. Y si los hallaren dentro de sus casas haciendo mal, que los puedan matar cada uno en su casa.

Se manda que ninguno aya de abrir botigas ningunas antes de la misa mayor, días de domingos y fiestas, so pena de quatro reales el que lo contrario hiziere, y, asimismo, se manda que de esta ora en adelante ninguno sea osado de vender la libra de anguilas, de dieciocho onzas, más de a real castellano, y la libra de barbos y de madrillas, de las de a dieciocho onzas, a tres tarjas por cada libra. Y cada huevo a seis cornados y no más, so pena de ocho reales, aplicaderos, por cada vez que a ello contraviniere, a voluntad del alcalde y regidores, y de dar por perdido todo ello, y de cada tres días de cárcel. Y la libra de bizcochos a tres reales y medio y no más, so la misma pena.

Y para que lo susodicho venga a noticia de todos y nadie pretenda ynorançia, mandamos pregonar públicamente por las calles y cantones usados y acostumbrados de la dicha villa. Dada en ella, a catorze de septiembre del año mil seiscientos y diez y siete”¹¹.

La pesca en el río Aragón era un derecho perteneciente al Ayuntamiento, que lo arrendaba a particulares por un pago anual y unas determinadas condiciones. Entre éstas figuraba el precio del pescado. Damos los precios del año 1806 y un curioso comentario. La libra de madrillas, “que regularmente se emplean en la convalencia de los enfermos que apetecen este alimento”, se venderá a 16 maravedís y la de barbos a 24 maravedís¹².

MERIENDAS EN LOS TOROS

A lo largo de siglos ha sido costumbre tomar algún tipo de alimento durante los espectáculos taurinos. Aproximadamente durante la mitad del

11. AMS, L.14, Pregones, 1617.

12. AMS, Leg. 18, Memoriales.

festejo, se dejaba un tiempo para merendar. Los documentos anotan la colación y también el refresco. La entidad organizadora del espectáculo, que es el Ayuntamiento, o bien el Cabildo Parroquial o una Cofradía, preparaba este agasajo gastronómico tanto para sus componentes, o por lo menos para los que presidían la fiesta, como para sus invitados. Por otra parte, algunos vecinos asistentes, bien particularmente o en cuadrillas, consumían los alimentos que llevaban preparados.

El dato más antiguo data del año 1544, cuando se celebró una corrida de toros en Las Arcadas, antiguo patio de armas del palacio-castillo sangüesino, y su primera plaza de toros, con motivo del nacimiento de un príncipe. Una factura municipal habla de “la colación que se dio el día que se corrieron los toros a los Señores del Regimiento y a otros particulares del pueblo”¹³.

A pesar de la legislación del Sínodo de Pamplona de 1590, que prohibía a los clérigos asistir a las corridas de toros, esta prohibición no llegó a tener efecto, pues hasta las propias parroquias y cofradías promovieron este tipo de espectáculos para celebrar sus fiestas. Aunque los clérigos sangüesinos no dispusieron de una casa propia para presenciar los toros, sí hubo gestiones para ello, sin embargo, arrendaban una vivienda a personas particulares. Durante la lidia los clérigos merendaban, como el resto de espectadores. He aquí un botón de muestra reflejado por el administrador parroquial. “Más en 25 de junio de 1652, en la merienda que di el día de los toros a los señores beneficiados gasté 77 reales y 123 cornados”. En 1667 gastaron 91 reales y 100 reales en 1678¹⁴.

Esta costumbre de tomar alimentos y bebidas durante la lidia siguió vigente en siglos posteriores en la nueva plaza de toros, junto a la iglesia de San Salvador. En 1661 el alcalde y regidores gastaron 50 reales “en la colación que tuvieron en los toros que corrieron los cofrades de San Román”. Los hortelanos pertenecían a la cofradía de dicho santo y celebraban su fiesta el día 12 de agosto. El Ayuntamiento les dejaba la plaza, previa petición, y asistía como invitado al espectáculo¹⁵.

Los cofrades de San Lamberto y la Virgen del Socorro, patronos de los labradores, organizaban corridas de toros el día 9 de septiembre. Leemos en las cuentas de 1762 el gasto de 8 pesetas en pan y vino, sardinas y carne con los tres pastores que trajeron los toros, a veces, se les entrega alguna cantidad de aguardiente. El “refresco”, que se dio al Ayuntamiento el día de la fiesta, costó 50 reales. Esta merienda la mantuvo esta cofradía durante mucho tiempo, y en su libro de cuentas de 1816 figura un pago de 48 reales” por el refresco que tuvo la Ciudad el día de la novillada que pagó la cofradía de labradores, como es costumbre”¹⁶.

Durante la primera Guerra Carlista las tropas liberales se acantonaron en la ciudad. El día de San Fermín, 8 de julio, de 1837 se celebró una corrida de toros, y durante el festejo tuvo lugar la típica merienda compuesta por los tradicionales productos que siguen: 2 libras de chocolate, 12 papeletas de biz-

13. AMS, LC, 1544, fol. 37v.

14. Archivo Parroquial Santa María, Sangüesa (APSMS), Libro de Cuentas (LC), Cabildo, 1652, 1667 y 1678.

15. AMS, Leg. 22, 1661.

16. Archivo Parroquial Santiago, Sangüesa (APSS), Cofradía de Nuestra Señora del Socorro y de San Lamberto, años citados.

cochos, 2'5 libras de bolados, 8 pintas de "lechelada", 2 panes y 4 cántaros de vino, alrededor de 50 litros¹⁷.

El depositario municipal reflejó en única factura la cuenta del gasto hecho por los corporativos en los refrescos y cena de los días de novillos, 12 y 13 de septiembre de 1855. La cena es fuerte: cocido de garbanzos, carnero, chorizo y tocino con pimientos, alubias caparronas y a cada perdiz¹⁸.

"Pagué medio robo de pan	12 reales		
Dos libras bolados a 3 rs.	6	"	
Dos libras bizcochos a 6 rs.	12	"	
Dos libras almendras a 6 rs.	12	"	
Dos libras chocolate a 6 rs.....	12	"	
Tres libras carniceras y 2/3 de carnero a 5 rs. 8 ms....	19	"	16 ms.
Una libra tocino	3	"	
Chorizo	8	"	
Garbanzos	1	"	
Seis libras alubias caparronas a 6 ms.....	1	"	16 "
Tomates, pimientos, especias	1	"	10 "
Doce perdices a 4 reales	48	"	
Tres cántaros de vino y garapito a 12 rs.....	36	"	3 "
Tes y licor.....	22	"	
Azeite para el guiso y luzes	5	"	
Pollos, magras y vino en la primera tarde	28	"	
Dos mugeres los dos días a 3 rs.	12	"	
Servicio para la cena y refrescos del Ayuntamiento in-			
cluso del año último que dejó de datarse por olvido..	40	"	
	280	rs.	5 ms.

En 1860 se celebró festivamente la victoria de las tropas españolas por la toma de Tetuán (Marruecos). El Ayuntamiento autorizó una novillada a beneficio de los sangüesinos pertenecientes al ejército de Africa. En dicho espectáculo taurino se repartieron 4 cargas de vino tinto, como regalo municipal, a todos los asistentes¹⁹.

El refresco de la Corporación Municipal durante las dos novilladas del año 1881 supuso un gasto de 535 reales, cifra alta, quizá debida a las invitaciones hechas a los militares de la guarnición de la ciudad; su capitán y oficiales presidieron los espectáculos taurinos. El refresco o merienda de toros de 1882 figura en cuentas municipales con mucho detalle. Llama la atención el alto precio de los pollos, el consumo de chocolate y el de helados y la pinta de vino por persona²⁰.

"Por doce pollos a 8 reales.....	96 reales
Por cinco chosnes.....	9 "
Por dos libras de aceite a 2 reales.....	4 "

17. AMS, Leg. 81, 1837.

18. *Idem*, 1855.

19. AMS, Libro de Acuerdos (LA), 1860.

20. AMS, Legs. 60 y 82.

Por dos pintas de leche.....	5	“	
Por una libra de manteca.....	5	“	50 cms.
Una docena de pimientos encarnados	2	“	50 “
Por doce pintas de vino a real.....	12	“	
Por especies de canela y demás composturas.....	4	“	
Por un vaso que se rompió del servicio.....	2	“	
Por dos libras y media de chocolate a 6 reales	15	“	
Por una y media libras de boláus a 3 reales.....	4	“	50 “
Por una libra y cuarto de bizcochos a 6 reales.....	7	“	50 “
Por mi trabajo	40	“	
	207 rs. 10 cms.		

Seguramente que por el gran gasto que suponía esta merienda, y porque el Ayuntamiento no andaba muy sobrado de dinero, acordaron los corporativos en 1888 “que en la función de los toros no se lleve a la plaza otra cosa que chocolate”²¹. Actualmente, sigue en vigor esta costumbre de merendar en los espectáculos taurinos a nivel particular o en cuadrilla, y se consumen alimentos muy variados.

LA DEMANDA DE LOS QUESOS

Desde tiempo inmemorial las cuatro órdenes religiosas mendicantes, radicadas en Sangüesa desde el siglo XIII, Carmelitas, Dominicos, Franciscanos y Mercenarios, pedían quesos de casa en casa por los pueblos merindanos de la Montaña, sobre todo en los valles de Salazar y Roncal. Consta que estos religiosos iban a predicar a esos valles y que se les remuneraba, en parte, con quesos; hasta en alguna ocasión los roncaleses pagaron algunas misas por los difuntos, encargadas a los Dominicos, con este producto lácteo.

Estos conventos sangüesinos, ya durante el siglo XVI, habían llegado a un acuerdo por el que cada uno de ellos, rotativamente, pedía los quesos por los pueblos durante un año. Finalizado el plazo, se repartían equitativamente el producto entre las cuatro comunidades. Esta costumbre de la demanda de quesos durante un año por un determinado convento coincidía con la precedencia de los religiosos en las procesiones generales y otros actos públicos a los demás conventos, con un orden riguroso. El encargado de recoger los quesos debía dar “en su monasterio una refacción de almuerzo la mañana del Corpus a los demás monasterios, y así ha sido en amistad y hermandad”.

El año 1597, desconocemos las razones, el convento de San Francisco pretendía la exclusiva de pedir el queso en los pueblos de la Montaña, y pronto se incoó un pleito ante los tribunales; los demás conventos alegaron que se alteraba e innovaba una costumbre de muchos años. El asunto se complicó aún más al negarse el resto de los conventos a asistir a la procesión del Corpus. El alcalde y regidores, deseosos de sosegar los ánimos, visitaron a los

21. AMS, LA, 1888.

frailes para convencerles que debían acudir a la procesión y dar buen ejemplo en la villa.

El resultado fue positivo, se logró la renuncia a los pleitos y pretensiones el día 4 de junio de dicho año. En adelante, el convento de turno, que pidiese el queso por los pueblos, traería un testimonio, firmado por el alcalde o por el vicario, del número de quesos recogidos y de su peso correspondiente; serían después repartidos entre los cuatro conventos a partes iguales, sin ventaja alguna para ninguno. En cuanto al almuerzo del día del Corpus, se pusieron de acuerdo en no celebrarlo “no tenga fuerza en su uso y costumbre, y que cada uno quede en libertad de lo hacer a solas en sus monasterios”. En presencia del alcalde, Martín de Añúes y Rada, aceptaron la concordia fray Juan Montemayor, subprior de Santo Domingo; fray Pedro Ibáñez, vicario de la Merced; fray Miguel Labayen, prior del Carmen, y fray Bernardino Iriarte, guardián de San Francisco²².

Al cabo de los años surgieron algunas disensiones entre estas cuatro comunidades conventuales por la precedencia y puestos en las procesiones públicas. Para evitar que el asunto fuera a más, se apeló en 1663 a la concordia arriba firmada, que debía seguir vigente. Una de las nuevas cláusulas aprobadas alude a que el convento que le tocara pedir los quesos, tendría la precedencia en las procesiones²³.

UTILIZACIÓN DE LA NIEVE

La explotación de la industria de la nieve y su variado uso, ya detectados en la antigüedad clásica grecorromana, se hacen muy comunes en nuestras tierras a partir del siglo XVI, época en que comenzaron a construirse pozos para almacenar la nieve durante el invierno y utilizarla en el resto del año. Su importancia fue tal, que llegó a convertirse en un artículo de primera necesidad, y los Ayuntamientos estaban obligados a proporcionarla a sus ciudadanos. La primera nevera construida en Sangüesa data del año 1600.

El consumo de la nieve tuvo en primer lugar un uso terapéutico: compresas en los procesos febriles de cólera y tifus; ayudaba a detener distintos tipos de hemorragias; servía como sedante en las congestiones cerebrales y en la meningitis y de analgésico en traumatismos, esguinces y fracturas. Pero además de estas aplicaciones medicinales, la nieve se utilizó en usos culinarios y gastronómicos: refrescar bebidas, elaboración de helados y sorbetes y en la conservación de alimentos. Casi siempre la nieve aparece asociada a los “bolados”, éstos se hacían con harina, huevo, y azúcar, similares a los barquillos. Era normal utilizar como refresco el “agua de volados”.

El 24 de junio de 1635 se dio de comer en la ciudad a una compañía de soldados valones, que venían desde Fuenterrabía hacia Aragón. En otro apartado anotaremos los alimentos y bebidas que consumieron, aquí solamente resaltamos que a los oficiales, junto con la carne, pollos y tocino, se les obsequió con nieve²⁴.

22. Archivo General de Navarra, Protocolos Notariales (AGN, Prot.Not), Sangüesa, Felipe Beruete, 1597.

23. *Idem*, Bartolomé Zabalegui, 1663.

24. AMS, Libro 15, 1635.

En la comunidad local de los Padres Dominicos la nieve es un lujo, la ofrecen como obsequio a unos huéspedes y también aparece en el menú del día de la fiesta del fundador. En septiembre de 1781 se anotaron dos perdices, bizcochos, bolaos y nieve para los huéspedes, y en la fiesta de Santo Domingo de 1805 4 reales y 9 maravedís de nieve y 12 reales por 4 libras de “bolados y bizcochos”²⁵.

El Ayuntamiento obsequió en 1837 a las tropas liberales, acantonadas en la ciudad, durante la primera Guerra Carlista, con “agua de volados y ocho pintas de leche helada”²⁶.

El acarreo de la nieve y hielo y su empozado en la nevera municipal de la localidad, situada cerca de la ermita de Nuestra Señora de la Nora, requerían algunos obreros y animales de carga. Durante el invierno, los obreros contratados introducían en el pozo la nieve o hielo, cortado a las orillas del río Aragón, y durante el verano y otoño el arrendador vendía la nieve a los vecinos y forasteros, según un precio marcado.

La comida de los peones era la apropiada al esfuerzo realizado y al frío que soportaban. Durante catorce días del mes de enero de 1700 treinta personas y nueve machos realizaron la labor del empozado de la nieve, consumieron 4 robos de alubias, una carga y 20 libras de abadejo, 112 reales de carne y tocino, 5’5 robos de pan y 6’5 cargas de vino (unos 918 litros), unos dos litros por persona y día. Entre los condimentos figuran: especias, ajos, 6 horcas de cebollas, una arroba de aceite y medio robo de sal.

Las cuentas municipales de la misma operación del año 1717 manifiestan que los alimentos consumidos fueron similares a los ya expuestos, con la novedad de los nabos y las sardinas. En dos días noventa y cuatro personas se bebieron 22 cántaros de vino, unos 259 litros, a litro y medio por persona y día²⁷.

ABASTECIMIENTO DE TROPAS

Sangüesa, por su posición geográfica entre los Pirineos y el Ebro y como paso hacia Aragón, fue durante siglos un lugar muy transitado por el paso de tropas beligerantes. Por otra parte, y por las mismas razones, la propia ciudad sirvió como fuerte militar, gracias sobre todo a sus amurallamientos medievales, a tropas acantonadas en las diversas contiendas del siglo XIX: Francesada y Guerras Carlistas. Todo esto supuso para el Ayuntamiento y vecinos tener que abastecer de víveres y de otros géneros a los militares acuartelados, además de contribuir con continuas exacciones a las tropas contendientes de ambos bandos.

1. En los puertos pirenaicos

Sangüesa estuvo involucrada en los conflictos fronterizos y en las guerras que la Monarquía española sostuvo contra Francia. Dejamos aparte las tensiones por los intentos de recuperar el Reino de Navarra durante la primera mitad del siglo XVI y nos centramos en el siglo XVII.

25. APSS, L. 112, Dominicos.

26. AMS, Leg. 81.

27. LABEAGA MENDIOLA, J.C., *El abastecimiento de nieve a Sangüesa (1600-1927)*, en “Cuadernos de Etnografía y Etnología de Navarra”, Pamplona, 1992, pp. 247-288.

En 1608 estallaron fuertes disputas entre los de Erro y Baztán contra los de Baigorri, zona francesa, con motivo de los pastos del Quinto Real o Alduides. El acuerdo de El Escorial, año 1614, repartió las zonas de pasto, pero con todo, siguieron los franceses invadiendo territorio navarro. En estas circunstancias se sitúa la defensa de los puertos pirenaicos de Burguete y Garralda, a cargo de los sangüesinos, el año 1613.

Por mandato del virrey, 124 soldados, al mando del capitán sangüesino Diego de Soria, fueron reclutados en la villa. El 13 de julio llegaron a Burguete y, tras apresar a algunos franceses, dicho capitán visitó en Roncesvalles al virrey y al obispo y, como agasajo, les llevaron 9 arrobas de fruta de las ricas huertas locales. Para transportar las provisiones desde Sangüesa requirieron las caballerías necesarias, llevaron perniles, harina, especias, azúcar, atún y mucha fruta. Los jornales diarios de los mandos y soldados, durante los diez días que duraron las operaciones, y los víveres alcanzaron un gasto de 4.739 reales, y como la Administración Real se desentendió del asunto, fueron pagados por el Ayuntamiento y los vecinos²⁸.

2. El Regimiento valón y otros

El 24 de junio de 1635 llegaron a Sangüesa 350 soldados valones con su general y alféreces y 30 personas de bagajes. Venían de Fuenterrabía, y por Villava, Urroz y Lumbier se dirigían hacia Aragón. La tropa fue alojada en las afueras de la ciudad, en “la casa de la lana”, o batán y en otra casa del Barrio de La Oltra. Se les dio al mediodía de comer, y las facturas ascendieron a 249 reales de vino y 80 reales por 120 libras de “queso viejo”, más 40 reales de las guindas, cerezas y ciruelas del postre.

Las autoridades locales tuvieron atenciones especiales con el maestre de campo, o general, y la oficialidad, pues fueron agasajados en la propia población con algunas cantidades de carne, pollos, tocino y con nieve para los refrescos. Un pellejo de vino y los jarros y escudillas, que luego hicieron pedazos, costaron 23 reales. Treinta sangüesinos fueron los encargados de dar de comer a estas tropas. Al parecer, también pensaban pasar la noche en la localidad, pues se habían cortado más de 70 cargas de junco para los lechos de la tropa y los caballos. Pero gracias a algunos dineros, 88 reales que el Ayuntamiento dio a los comisarios, y 50 reales al alférez mayor, partieron todos por la tarde hacia Sos, donde también se les dio alojamiento. “Y así se excusó mucho más gasto, y los vecinos quedaron muy contentos y aliviados de la vejación que podían tener en ello”. El gasto total se elevó a 89 ducados.

Al examinar las cuentas del año, hubo fuertes protestas contra dicho gasto por parte de algunos vecinos, pues manifestaron que no se debía haber gastado tal cantidad sin permiso del Real Consejo, pues no tenían obligación de dar de comer a los soldados, “y ser este gasto contra las leyes expresas del Reino”. El alcalde y regidores fueron obligados a comparecer, y a la vista de las cuentas se obraría en justicia, “con apercibimiento de que no lo haciendo, pagarán de sus propios bienes la dicha cantidad”. El Ayuntamiento, compuesto por el alcalde Miguel de Añués y Rada y los regidores Pedro Sanz,

28. LABEAGA MENDIOLA, J.C., *Concesión del título de ciudad a Sangüesa*, en “Príncipe de Viana, Pamplona, 1991, pp. 79.

Miguel López de Ballariáin, Martín de Lizoáin, Gaspar Longás y Miguel de Marquina, salió indemne, pues pudo demostrar que los comisarios de las tropas traían una carta, firmada por el virrey, en la que se ordenaba alojar a los soldados²⁹.

Durante la Guerra de la Sucesión al trono de España, Navarra fue partidaria de Felipe V de Borbón; Aragón, por el contrario, abrazó la causa de su oponente, el archiduque Carlos de Austria. Aunque Sangüesa se preparó para el asedio fortificando sus murallas y reclutando tropas, los partidarios del archiduque asaltaron la ciudad, el 25 de noviembre de 1710, y sometieron a los vecinos a cruel saqueo durante los treinta días que permanecieron en ella.

Requisaron el vino de las bodegas, la plata de los conventos, los diezmos parroquiales, el trigo del vínculo y los ganados de todas las casas. Exigieron alojamiento y comida para todas las tropas, incluida una partida de 60 reales de chocolate para los oficiales. En su retirada, además de destrozar el arco central del puente, se llevaron como rehenes a los regidores y a algunos sacerdotes, quienes fueron rescatados, mediante el pago de fuertes sumas. El total de los gastos “en servicio de Su Majestad y defensa de esta ciudad y su frontera”, se elevó a 26.964 reales, los cuales, a pesar de las reclamaciones a la Administración Real, nunca fueron cobrados³⁰.

Entre 1791 y 1793 pasaron por la ciudad muchas tropas: Banderas de Zamora, Burgos, Arévalo y Zaragoza y los Regimientos de la Corona, Infantería de la Reina, Voluntarios de Caballería de Castilla, Dragones de Villaviciosa, Caballería de Farnesio e Infantería de Murcia. No disponemos de una relación de los comestibles suministrados, tan sólo en raciones de pan y cebada gastaron 395 reales y 14 maravedís³¹.

3. La Francesada

Durante la guerra de la Independencia Sangüesa fue ocupada por las tropas francesas por ser lugar clave en las comunicaciones hacia el sur, llegaron por primera vez el 15 de julio de 1808. Establecieron su cuartel en el convento de San Francisco y el hospital militar en el del Carmen; igualmente ocuparon el ayuntamiento, la granja de San Nicolás, propiedad de Roncesvalles, y las iglesias parroquiales. Los oficiales fueron alojados en las casas más pudientes, y el general y su plana mayor en el palacio de San Adrián de Vado-luengo, propiedad del marqués de Góngora.

La ciudad fue duramente castigada, y las exigencias de víveres y el pillaje llegaron a ser hechos cotidianos. Al final de la contienda, debía el Ayuntamiento, incluidos los víveres entregados a los nacionales, 36.322 duros y 50.000 ducados de censos. Fueron requisadas grandes cantidades de trigo y el vino de las bodegas.

Por lo que al tema interesa, constatamos, en primer lugar, algunos de los géneros suministrados a los oficiales durante los meses de julio y agosto de 1808. El general, comandantes y coroneles tenían gustos refinados y consumieron grandes cantidades de chocolate. En un sólo día se le entregó al gene-

29. AMS, L. 15, Cuentas, 1635.

30. AGN, Prot. Not. Sangüesa, Máximo Gil Fernández, 1710.

31. AGN, Prot. Not. Sangüesa, Diego Pérez de Urrelo, 1794.

ral 5 libras, que costaron 52 reales fuertes. Exigieron pollos y queso, y las frutas de la tierra tuvieron mucha aceptación: nueces, peras, ciruelas, almendras y manzanas. Seguramente que apreciaron mucho los bolados bien frescos, gracias a la nieve almacenada en el pozo de la Nora, el vino común y el vino rancio.

He aquí algunas facturas. “Doy en data 45 reales fuertes pagados a Francisca Sanzol y compañeras, que se emplearon seis días guisando en La Magdalena (San Adrián de Vadoluengo) para la oficialidad y generales. Más 51 reales a Simona Montero y compañeros, que se emplearon seis días guisando en varias casas para el general y coroneles franceses”.

La tropa, además de otros géneros, consumió grandes cantidades de vino, pues abundaba en la localidad. Los propios vecinos, provistos de pellejos, fueron obligados a hacer la requisa, recorriendo las bodegas de las casas. Otra bebida muy apreciada fue el aguardiente. La oficialidad no sólo quiso estar bien abastecida de alimentos, sino disfrutar de una ciudad limpia. Por ello, el general dictó varias órdenes que obligaban a los vecinos a limpiar el barrio Nuevo, la calle Bastería, la plazuela de Santa Catalina, la Galería y el Hospital³².

4. Las Guerras Carlistas

Durante la primera Guerra Carlista las tropas liberales ocuparon la ciudad en 1834 y fortificaron especialmente la iglesia de Santa María y el puente, para protegerse de los ataques carlistas. Las cuentas municipales reflejan requisas de alimentos y contribuciones en dinero. En el molino se dieron 900 robos de trigo para las tropas de la reina, 132 pares de alpargatas abiertas, 1.757 raciones de menestra a la guarnición del fuerte y demás tropas transeúntes. La ciudad tenía asignado el pago diario de 350 raciones de pan, carne y vino, 28 de cebada y paja desde el 1 de enero de 1837 hasta el 31 de enero del año siguiente.

El día de San Fermín, 8 de julio de 1837 se celebró una novillada en la Plaza de San Salvador. El refresco o merienda de los toros lo hemos incluido en otro apartado, aquí detallamos la comida del mediodía. Consistió en lechugas, habas y bisaltos, después los garbanzos con chorizo, 3 libras carniceras de carnero, otras 6 libras de cordero, 5 libras de tocino y una cantidad indeterminada de abadejo. Se gastaron 6 libras de aceite, 13 cántaros de vino (unos 153 litros) y 22 panes³³.

Gracias a las ricas verduras de las huertas, la menestra fue uno de los platos más apreciados por las tropas. Solamente durante el año 1838 se proporcionó a la guarnición del fuerte 3.284 raciones, con un coste de 2.420 reales fuertes, a 28 maravedís cada ración. El vino siempre corrió abundante. A la terminación de la guerra en 1839, Convenio de Vergara, se dio a la guarnición 22 cántaros de vino, 259 litros, “en celebración de la paz”, que costaron 88 reales fuertes³⁴.

Tras la terminación de la guerra, algunas tropas se quedaron de guarnición, alojadas en el convento de San Francisco. El año 1842 se colocó la lápi-

32. AGN, Prot. Not. Sangüesa, Miguel de Lora, 1828.

33. AMS, Leg. 81, 1837.

34. AMS, Leg. 81, Propios, 1834 y 1839.

da de la Constitución, pintada y dorada por Marcos Sasal, en el frontispicio de la casa consistorial. Con este motivo se dio un fresco a los oficiales y tropas del Regimiento Provincial de Soria, que costó 213 reales³⁵.

En la tercera Guerra Carlista también Sangüesa sirvió de fuerte para las tropas liberales. En abril de 1872 fue invadida por los carlistas al mando de Carasa. Exigieron 1.385 raciones de pan y vino, algunos cántaros de anís, 808 robos de cebada y 43 pares de alpargatas. La celebración de una novillada y su fresco costaron al Ayuntamiento 468 reales. Las enormes contribuciones de guerra para las tropas liberales y las multas fueron hechos cotidianos. Como ejemplo, en noviembre de 1873 exigieron 5.000 raciones de comida y 1.250 robos de cebada; el 12 de junio de 1875 el comisario de guerra pedía para las 4 de la mañana del día siguiente 4.000 raciones de pan y 2.000 de carne. Hubo que sacrificar 4 vacas y hasta el toro de la manada municipal³⁶.

COMIDAS RITUALES EN LAS PARROQUIAS

1. Visita a las ermitas

Con motivo de la visita a las numerosas ermitas, diseminadas por todo el término municipal, se organizaban comidas especiales. Las visitas a estas ermitas tenían lugar sobre todo en los días llamados de rogativas: el día de San Marcos y alrededor de la Ascensión. La procesión tenía un sentido penitencial y de oración por los frutos del campo en unos días climatológicamente difíciles, pues una helada podía dar al traste con la cosecha. En muchas ocasiones se acudía a estas ermitas en procesión por las sequías, hielos o epidemias.

El Ayuntamiento, como tal, alcalde, jurados y baile, acudían a estas rogativas, pero además tuvo por costumbre ir oficialmente en procesión a otras iglesias foráneas: San Esteban de Peña, Nuestra Señora de Ujué y al Cristo de Javier. Con frecuencia, las comidas organizadas en estas ocasiones derivaban en algunos abusos, por ello, los obispos frenaban este tipo de manifestaciones gastronómicas.

La noticia más antigua que disponemos de la celebración de estas rogativas se remonta al año 1453. El gasto de los clérigos de Santa María del día de las “rogaciones” quedó reflejado así: “En carne una pierna 12 sueldos; un troço de carne para los huydores 6 sueldos; un coarto de cerdo 6 sueldos; un troço de toçino de pernil 12 sueldos; una salsa 4 sueldos; más en bino para los huydores en la cena 2 sueldos; más una carga de leña 6 sueldos³⁷.”

La procesión a San Esteban de Peña estaba bien organizada. Fueron nada menos que trece clérigos más los religiosos; algunos seglares llevaban pendones y otros iban entunicados con sus cruces, “cruceiros”, además de los “correidores”, cuya función desconozco. Todos los gastos eran sufragados por el Ayuntamiento.

35. *Idem*, 1842.

36. *Idem*, Leg. 82, Cuentas, 1872 y otros.

37. APSMS, L. 16, Censos, 1453, fol. 18.

He aquí la factura del año 1544. “Item pagué por el gasto que se hizo en dar de comer a los religiosos, pendoneros, cruzeros, corredores, que fueron a la procesión de San Esteban de Peña, en pan, vino y carne y todas las cosas necesarias 2 ducados, 14 tarjas y 14 cornados. A treze clérigos que fueron a la dicha procesión de Peña, porque se les solía dar la cena y se les quitó la cena, y se les acostumbra a dar cada 3 tarjas. Y más pagué a tres cruzeros y un pendonero por el mismo, respecto a la cena cada 2 tarjas”³⁸.

Similar procesión a la anteriormente descrita se dirigió también el año 1544 al santuario de Nuestra Señora de Ujué. En algunas ocasiones suelen visitar, de paso, San Zoilo de Cáseda. A continuación la factura municipal íntegra.

“Item pagué por el gasto que se hizo en dar de comer a los clérigos y regidores que fueron a nuestra Señora de Uxué en procesión, que estuvieron dos días en ir y venir. Gastóse en pan, vino, carne, posada y en darles de comer de que volvieron a la villa a los dichos cruzeros y pendones y corredores gastóse 5 ducados, 13 tarjas, 14 cornados. Y más pagué a treze clérigos que fueron a la dicha procesión cada 3 tarjas. Y más pague a tres cruzeros y un pendonero 8 tarjas. Y más pagué por dos hachas y cuatro cirios, como se acostumbra a llevar a la dicha procesión, pagué a Sancho Navarro 30 tarjas. Que suma todo lo dicho 6 ducados, 40 tarjas y 14 cornados”³⁹.

En las cuentas parroquiales de Santa María figura todos los años, desde mediados del siglo XVI, la comida del día de San Marcos, que se celebra cuando los patronos parroquiales, el vicario y todos los clérigos van en procesión a las ermitas pues, según mandatos episcopales, nadie podía excusarse de asistir⁴⁰.

El obispo diocesano dejó escrito en la visita de 1583 haber constatado los inconvenientes que se siguen en la villa por no guardar los decretos de las Constituciones Sinodales, en cuanto a las procesiones que cada año se hacen a las ermitas muy distantes de la villa. Por ello ordenó: “De aquí adelante las procesiones que se hicieren las hagan con mucha devoción y guardando las Constituciones... que si hicieren alguna procesión sea a iglesia y ermitas, que estén tan cerca de la villa, que yendo por la mañana buelban a comer a la villa y no se detengan a comer en ninguna parte”⁴¹.

No obstante lo dicho, la costumbre de comer en las ermitas se mantuvo en uso. Con ocasión de bendecir la ermita de Santa Bárbara, en Val de Uñesa, en 1653, pues se habían acometido en ella obras importantes, el abad de Santiago ofreció un refresco a todos los asistentes. En otras ocasiones el gasto corría por cuenta del Ayuntamiento, sobre todo cuando la procesión se encaminaba a la ermita de Nuestra Señora del Socorro, patrona de los labradores. El año 1690 le costó al Municipio 3 ducados el refresco dado al Cabildo y demás “en la procesión al Socorro, como es costumbre”⁴².

Estas comidas en las ermitas siempre eran mal vistas por los obispos, pues seguramente que degenerarían en abuso, por ello, un mandato de su visita a

38. AMS, LC, 1544, fols. 8v. y 9.

39. *Idem*, fol. 9.

40. APSMS, L. 3, Mandatos, 1569, fol. 9.

41. *Idem*, L. 3, Mandatos, 1583, fol. 48.

42. AMS, Leg. 32, 1653; Leg. 5, 1, 1690.

Sangüesa del año 1663 refleja lo que sigue: “No se haga procesión alguna fuera de los términos de esta villa y en ellos de distancia de 1/4 de legua tan solamente, y después de misa buelban vía recta sin detenerse a comer y beber”⁴³.

2. Toma de posesión de beneficio

La toma de posesión de un beneficio eclesiástico en las Parroquias de Sangüesa llevaba consigo una curiosa ceremonia. El clérigo, que conseguía ser beneficiado del Cabildo, comía de las manos del abad parroquial bizcocho remojado en vino e invitaba a continuación a una comida a sus compañeros. Esta costumbre, que debió de tener raíces medievales, llegó, por lo menos, hasta el siglo XVIII.

Esta forma de dar posesión de beneficio no era del agrado del obispo, según se desprende del mandato escrito en la visita a la villa de 1566. Manifestó que el dar “una sopa en vino” era un abuso, y, por lo tanto, cuando en adelante se presentase algún clérigo a tomar posesión de un beneficio vacante, el nuevo beneficiado pague un marco de plata para las obras de la iglesia, y no se le obligue a dar una comida por la presentación, “esto conformando con lo dicho por el Concilio de Trento. Y los patronos no pidan la comida por la dicha presentación, ni colación, so pena de excomunión mayor, y el beneficiado que asistiere ni la dé so la dicha pena, y que será gravemente castigado”⁴⁴.

La prohibición episcopal disgustó a los Patronatos Parroquiales, pues suponía la desaparición de una costumbre ancestral, y pronto apelaron a más altas instancias contra tal mandato. De nuevo, el obispo volvió a recordar al vicario y patronos la prohibición de dar sopa en vino y la comida bajo pena de excomunión en 1569. Los clérigos contraventores serían apartados de los divinos oficios, pues le constaba que los beneficiados no habían cumplido el mandato del 1566⁴⁵.

La costumbre estaba tan enraizada, que las prohibiciones episcopales resultaban ineficaces, pues, de nuevo, en la visita de 1572 el obispo ordenó dar el título de beneficiado por escrito, y no con sopa en vino, “que es abuso y cosa no decente”. En consecuencia, impuso unas penas más severas: el que tomase posesión a la antigua usanza no gozaría del beneficio y, tras ser echado de la iglesia, sería condenado a un año de cárcel y medio año de destierro. Tanto el vicario parroquial como el resto de beneficiados recibirían fuertes castigos⁴⁶.

No obstante estas prohibiciones episcopales, la costumbre siguió vigente durante muchos años. A continuación ofrecemos ejemplos de toma de posesión de beneficiados en la Parroquia de Santa María y en las unidas de Santiago-San Salvador.

Así fue la toma de posesión de beneficio, en la Parroquia de Santa María, el año 1712. El eclesiástico, arrodillado en las gradas del altar mayor, en pre-

43. APSMS, L. 4, Mandatos, 1663.

44. *Idem*, L. 3, Mandatos, 1566, fol. 2v.

45. *Idem*, 1569, 13v.

46. *Idem*, 1572, fol. 20.

sencia de los patronos parroquiales y otras muchas personas, recibió el bonte con esta fórmula: “Per impositionem virreti confero tibi benefitium integrum Sanctae Mariae Sanguessae in nomine Patri...”. Después tomó posesión, subió al altar mayor y cantó una colecta del misal, pasó al coro y se sentó en el puesto que le pertenecía. Luego fue al cementerio de la iglesia y “tomó la posesión conforme a la costumbre antigua: mojando bizcocho en vino dándosele a comer y beber”⁴⁷.

En la Parroquia de Santiago, el año 1775, el clérigo se puso de rodillas en las gradas del presbiterio, le impusieron el birrete y a continuación fue al coro ocupar su silla. El abad le dio a la boca un bizcocho mojado en vino diciendo: “Per collationem huius panis et vini confero tibi ius ad percipiendum fructus decimales parochianorum ecclesiarum Sancti Iacobi et Sancti Salvatoris”⁴⁸. Por la comida del pan y vino te entrego el derecho a recibir los frutos decimales de las iglesias parroquiales de Santiago y San Salvador.

3. Las ofrendas de pan

En tiempos pasados fue uso común poner ofrendas con motivo de los funerales, aniversarios, días especiales de difuntos, fiestas, etc. Consistían aquéllas en trigo, cera, panes, y su cantidad dependía de la voluntad y posición económica de la familia. Por otra parte, muchos difuntos dejaban bienes en sus testamentos para el añal: sus herederos debían colocar en la iglesia, sobre su sepultura, todos los domingos y fiestas durante un año, el pan y la cera encendida. La costumbre de ofrecer pan en el ofertorio de las misas de difuntos es muy antigua, y ha llegado en Sangüesa hasta el año 1967.

El poner el añal en las sepulturas ya estaba vigente en los siglos medievales y llegó hasta nuestro siglo. Un mandato episcopal de 1619 anotó que algunos herederos habían dejado de llevar el añal de pan y de cera por sus difuntos, y que por ser una costumbre antigua y su no cumplimiento iba en perjuicio de los eclesiásticos, ordenó “que los difuntos que dejasen bienes con que poder llevar añal, lleven durante un año de su defunción, pues además de ser obligación es sufragio de las almas”⁴⁹.

En el caso siguiente, el pan ofrecido en la misa de los días festivos y partido en trozos no tiene relación con los difuntos, y se distribuía a los asistentes y a los pobres de la localidad. Se trata del llamado pan bendito, que fue costumbre muy usual en nuestros pueblos. Ya en 1355 en un Inventario de la Parroquia de Santa María figuran: “Item un bacín d’alatón con su cutillo del pan benedit”⁵⁰.

Un mandato episcopal de 1625 refleja lo siguiente: “Estamos obligados a dar ejemplo a los demás ejerciendo obras de caridad para con los pobres, y habiendo sido informados de la costumbre tan antigua, loable y santa que había en dicha parroquia, que todos los domingos y fiestas de guardar de la ofrenda que se ofrece en dicha iglesia se daba un pan, el mejor, y los días solemnes dos, y que con ellos se acudiese a los pobres vergonçantes de dicha parroquia, y todo aquello que se cogía es costumbre entregarlo al vicario

47. APSMS, L. 2, fol. 5v.

48. APSS, L. 3, Actas, 1775, fol. 23.

49. APSMS, L. 4, Mandatos, 1619, fol. 2.

50. *Idem*, Libro del Patronato, 1300-1501, Año 1355, fol. 12v.

para que los reparta entre los pobres vergonçantes, queriendo proseguir tan santa costumbre mandamos ... como se ha acostumbrado, y esto antes de subir al coro al tiempo del ofertorio, y esto haga el vicario, so pena de excomunióⁿ”⁵¹.

En otras ocasiones son también los pobres los beneficiados de las obladadas de pan y cera. El obispo hace constar en su visita de 1631 que los clérigos tienen poca puntualidad en los oficios del coro y asisten con poca reverencia y compostura. En vista de ello, ordenó que, por cada falta que hiciesen, perderían las obladadas de la primera fiesta y medio real de los aniversarios. Éste se debía aplicar para la luminaria del Santísimo y el pan ofrecido para los pobres del hospital o de la Parroquia⁵².

La cofradía de la Trinidad radicó en la Parroquia de Santa María. Uno de sus objetivos principales fue el rezar por los difuntos, por ello celebraba con mucha solemnidad los entierros. Muchos sangüesinos encargaban para sí “entierro de Trinidad”, e igualmente lo hacía el Ayuntamiento en la celebración de las exequias reales.

Por lo que toca a nuestro tema, anotamos lo referente en las Constituciones del siglo XVII, que hacen referencia al ofrecimiento de los panes. “Y en llegando el ofertorio, baja el prior que fuere de la cofradía y los dos de las capas acompañados de dos expectantes con hábitos de coro, para cuyo tiempo tendrá prevenidos el mayordomo joven cinco ofrecedores con cinco chosnes de a libra, una tarja en cada ofrecedero y un pedazo de cerilla, de modo que circulando el chosne, pueda arder encima de él. El primero ofrece el prior, luego el diácono y el subdiácono, después los de las capas, y finalmente se ofrece un hacha con su chosne de cuatro libras. Las tarjas son para quien las ofreció, el pan para el Cabildo de la misma iglesia, las cerillas para el mayordomo joven, y también es derecho de éste la vestidura que suele tener el hacha, y si sucediere no llevar esta hacha la Ciudad, se encenderá la que tiene la cofradía con su vestidura”⁵³.

Las honras fúnebres por la reina Isabel de Borbón se celebraron en la iglesia de San Salvador en 1644. Al tiempo del ofertorio, tres beneficiados, tres expectantes y el prior bajaron del coro, revestidos con capas y cetros, a ofrecer “siete tazas que estaban con sus chosnes, velas de cuarterones y una tarja. La mujer del alcalde ofreció una hacha, que fue para el vicario de la Parroquia, y cuatro mujeres de los regidores ofrecieron una vela de a libra”⁵⁴.

Con motivo de los funerales por Felipe V en 1746, cinco clérigos bajaron del coro al presbiterio, al tiempo del ofertorio, dos con capa y tres con hábito coral, y ofrecieron cinco chosnes y cinco ofrecedores y un chosne de cuatro libras. Los panes fueron repartidos entre el Cabildo⁵⁵.

Las reglas de la cofradía de la Trinidad apuntan en 1777 lo que sigue: “Al fallecer un hermano, el prior ofrece siete panes de a dos libras, más el hacha con un pan de cuatro libras. Día siguiente, misa de honras 25 obladadas: veintiún panes de a dos libras y cuatro de cuatro libras”⁵⁶.

51. *Idem*, L. 4, Mandatos, 1625.

52. APSS, L. 2, Mandatos 1631, fol. 15.

53. APSMS, L. 91, Trinidad.

54. *Idem*, L. 78, Trinidad, 1644.

55. *Idem*, 1746.

56. *Idem*, L. 91, Trinidad, 1777.

Los frailes Dominicos de la localidad tuvieron su propia cofradía de Almas, y algunos vecinos fueron enterrados en la iglesia de este convento. En su libro de administración de la segunda mitad del siglo XVIII, con frecuencia era tanto el pan ofrecido en las funciones de difuntos, que, por exceder el consumo conventual, lo ponían a la venta, sobre todo el “día de almas”, día siguiente a Todos los Santos. En una ocasión, vendieron 27 libras y media de pan tras la celebración de un entierro⁵⁷.

En el siglo XVIII Doña Catalina Iñiguez Abarca, de ilustre familia, hizo una fundación en honor de San Blas. Además de los cultos religiosos, en el día de su fiesta, 3 de febrero, como vísperas, salve, procesión claustral, misas, etc., mandó que se llevara “candela, un pan chozne de tres libras y una vela de ofrecer”⁵⁸.

Cuando existían las diversas clases de entierro, establecidas por el Gobierno en el siglo XIX y que perduraron hasta 1950, en los entierros de primera se ofrecían tres panes, en los de segunda dos y en los de tercera y cuarta un pan o chosne. Junto a los asistentes de la familia se colocaba en la iglesia un banco de madera con velas, el pan y una candela en un canastillo con un paño negro. Al tiempo del ofertorio, el sacerdote, que hacía de subdiácono, bajaba a la primera grada del altar del presbiterio, y allí, los familiares más directos del difunto besaban el manípulo del clérigo. La mandarina, mujer encargada del culto, que iba la última, entregaba el pan y la vela. Estas ofrendas eran depositadas en una credencia junto al altar, y, al acabar la misa, eran repartidas entre los sacerdotes actuantes y el sacristán.

4. El reparto de diezmos

Todos los años el administrador parroquial y los clérigos racioneros se reunían para hacer las cuentas de los censos de propiedades, diezmos de las uvas, trigo, corderos, etc. para repartirlos entre los beneficiados y el obispo. En el coro de la parroquia de Santa María de juntaban con dicho fin el día de Santa Águeda, y, tras finalizar su labor, acudían a casa de uno de ellos a comer a costa de los fondos parroquiales.

He aquí la factura literal de la comida del año 1453, que por ser primer día de Cuaresma guardaron abstinencia de carnes. “El primo día de Coaresma. En congreso 24 sueldos; item en merluça 11 s.; en sardinas 3 s.; en espynagas 3 s.; en salsa 2 s.; de oloyo 5 s.; en figas et avellanas 4 s.; mostaçã 1 s.; huna carga de leña 6 s.; huna moça para labar las escudillas 5 sueldos”⁵⁹.

Durante el siglo XVI y siguientes el Patronato Parroquial, compuesto por personas seglares aristocráticas, adquirió una gran importancia. Fueron los responsables, junto con el primiciero, de administrar los bienes parroquiales. El día de saldar las cuentas comían juntos. Cada Parroquia tenía su Patronato. Estas comidas de fondos parroquiales chocaban con las disposiciones episcopales, dispuestas a cortar todo abuso.

Por eso, un mandato episcopal del año 1567 apuntó: “Así bien por quanto por derecho y concilio está determinado que de los diezmos y primicias no

57. APSS, L. 112, Dominicos.

58. APSMS, L. 26, Cuentas, 1781, fol. 49.

59. *Idem*, L. 16, Censos, 1453, fol. 18.

se gaste cosa alguna en comidas ni colaciones, mandamos a qualesquiera personas de qualquiera qualidad, dignidad y condición que sean, así eclesiásticos como seglares, que desde la fecha desta en adelante no se gaste de los dichos diezmos ni primicias cosa alguna en comidas y colaciones, so pena de excomunión y de quatro ducados para la fábrica de la misma iglesia, y que no se recibirá en quenta lo que así se gastare”. Esta prohibición no tuvo efecto alguno, pues dos años después se gastaron algunas cantidades “en la comida que se da a los patronos el día que averiguan las cuentas con los primicieros”. Dos años después, el obispo les recuerda la prohibición⁶⁰.

Durante el siglo XVII aparece el término “comida o cena de los vinos”. La gran riqueza de la localidad fueron sus grandes extensiones de viñedo, por ello, el diezmo del vino fue la principal fuente de ingreso de las Parroquias. La cena de 1630, tras examinar las cuentas, comenzó con unas escarolas “con su miel”, y unas pasas y almendras “de principio”. Los platos fuertes fueron 18 perdices, 4 conejos y dos cabritos, más 11 reales de carnero y tocino. Se utilizaron 2 reales de especias. Para postre, naranjas, confitura y tortas de mantequilla. Consumieron 10 reales de vino y los gastos de velas, leña y “guisandera” alcanzaron 6 reales⁶¹.

La comida de los vinos del año 1633 consistió en: “Esquerolas y açanorias con miel”, y a continuación 18 perdices, 4 capones y 2 gallinas, dos docenas de huevos y 2 cabritos. Las especias, piñones, azúcar y anís costaron algo más de 14 reales. Comieron un robo de pan y bebieron 3 cántaros y medio “de vino blanco de Zaragoza”. Para postres anotaron un queso de 9 libras, 2 docenas de naranjas y 5 libras de “grageas”. El coste de la leña y de la cocinera fue de 4 reales⁶².

El dar alguna comida a los pobres fue un hecho generalizado, se llevaba a cabo el día del Corpus Christi. Existió en Sangüesa una fundación con esta finalidad caritativa. Desde hacia mediados del siglo XVI, la fundadora de un hospital, situado en la calle Mayor, ordenó que el día de las cuentas se diese a los pobres una comida de vaca y carnero. Como siempre, el obispo, vigilante para corregir todo exceso, anotó en 1569 que en tal comida se gastaba mucho, y exigió “que no se gaste más de lo que dejó la fundadora”, pues de lo contrario no se tomaría en cuenta⁶³.

Los ganaderos tenían obligación de entregar el diezmo de sus corderos a la iglesia. Durante un par de días, algunos pastores, enviados por los clérigos, iban por las corralizas recogiendo estos corderos. En 1630 se diezmaron 91, que se vendieron a 6 reales por cabeza. El producto se repartía entre los clérigos de las Parroquias y el obispo. Las Parroquias daban a estos pastores algunos alimentos para el almuerzo, que en el año 1835 consistió en “12 libras de pan, 12 pintas de vino, 10 huevos para hacer una tortilla y un poco de tocino”⁶⁴.

60. *Idem*, L. 3, Mandatos, 1567, fol. 6v: 1569, fols. 9 y 13.

61. *Idem*, L. 19, 1630.

62. *Idem*, L. 19, 1633.

63. *Idem*, L. 3, Mandatos, 1569, fol. 14.

64. *Idem*, L. 19; APSS, L. 14, 1835.

5. Las hogueras festivas

Fue costumbre en el pasado encender hogueras la víspera de algunos días festivos importantes, y, mientras duraba la combustión, repartir bebida y algunos alimentos básicos. A este rito se le llama “la colación” y también “el refresco”. La noticia más antigua que tenemos se remonta al año 1463. La titular de la parroquial de Santa María, Nuestra Señora de la Asunción, 15 de agosto, se celebraba con todo esplendor. Una factura alude a que se compraron a un hortelano 200 peras “para la colación de la biespra de Santa María de Agosto”. Costaron cada dos peras un cornado⁶⁵.

Esta costumbre de las hogueras se mantuvo viva con el paso del tiempo, aunque se introdujeron algunos cambios. Todavía durante el siglo XIX se utilizaron 2 cargas de “hornilla” para la hoguera, y, por ejemplo, en 1821 se gastaron 4 reales fuertes “en vino, pan y leña la noche de Santa María”, a lo que se añade 68 reales fuertes por 4 docenas y media de cohetes. A los que bandearon las campanas se les obsequió con vino⁶⁶. Durante el siglo XVIII, la víspera de la fiesta de San Francisco Javier también se celebra con hoguera, se llegaron a quemar hasta doce cargas de “hornilla” y se tiraron una docena de cohetes⁶⁷.

La cofradía del mártir San Román, radicada en la parroquial de Santiago, acogía a los hortelanos. Aquí le construyeron una magnífica capilla. Una de las preocupaciones más importantes de los mayores y veintena de la junta fue celebrar con el mayor esplendor la fiesta del patrono, 12 de agosto. Además de los solemnes actos religiosos mañaneros, organizaban una novillada por la tarde y un gaitero amenizaba la calle.

La fiesta ya comenzaba el día 11 con el canto de vísperas y salve en su capilla; terminados los rezos y cantos, tenían lugar la hoguera y el tradicional “refresco” en la placeta de Santa Catalina. Los libros de actas del siglo XIX anotan los gastos. La hoguera cuesta entre 2 y 4 reales por la carga de leña o de sarmientos. Durante la quema se repartía a los cofrades pan, vino, queso y peras. Tres robos de pan valen 19 reales. La cantidad de vino oscila entre 8 y 12 cántaros. Respecto al queso se anota: “Más 23 libras de queso roncalés que se compraron para el refresco 23 reales”; a veces reflejan: “Una carga de queso montañés 28 reales”. El año que más queso se repartió fue en 1842, una arroba y 32 libras, con un gasto de 48 reales. Como postre, la peras, y así en 1812 las dos arrobas de peras alcanzaron un precio de 14 reales⁶⁸.

También los frailes de Santo Domingo celebraron la víspera de sus fiestas más importantes con hogueras. Durante la segunda mitad del siglo XVIII constatamos que en la víspera de Nuestra Señora del Rosario, 7 de octubre, y mientras ardía la leña, se repartieron melones a los asistentes⁶⁹.

6. Obsequio a los misioneros

Los Padres Franciscanos de Olite fueron los encargados por el clero y el Municipio para predicar las Misiones en la ciudad en el año 1777. Una vez

65. APSMS, L. 16, Censos, 1463, fol. 45v.

66. *Idem*, L. 29, Cuentas, 1821.

67. *Idem*, L. 22, Cuentas, 1767; L. 26, Cuentas, 1781.

68. APSS, L. 79, Cofradía de San Román.

69. APSS, L. 112, Cuentas Dominicos.

concluidas, la Parroquia de Santa María obsequió a dichos padres con un refresco, costado por la cofradía de la Trinidad, al que asistieron clérigos, autoridades civiles y otros invitados. Este refresco destaca por su sobriedad. Incluimos precios y cantidades⁷⁰.

“29 reales por 80 vasos de agua de limón
 34 reales por 90 vasos de agua de canela
 24 reales por 12 libras de bizcochos de dos géneros
 13 reales por 4 libras de chocolate
 8 reales por 4 pintas de vino rancio
 1’5 reales por 6 pintas de vino ordinario”.

CONVENTO DE SANTO DOMINGO

Los Dominicos llegaron a la villa hacia 1221 y aquí fueron favorecidos por los reyes navarros. Su primitivo convento estuvo situado extramuros frente al palacio-castillo del Príncipe de Viana, pero en la guerra con Aragón y a causa de la seguridad militar de la villa, fue demolido en 1366, y, poco después, Carlos II les concedió un solar dentro de la villa, en lo que fue aljama de los judíos, en donde edificaron su convento. Fue destruido, en parte, por la riada de 1787 y desapareció tras la exclaustación de 1835. Durante la segunda mitad del siglo XVIII residía en este convento una reducida comunidad, y concretamente en 1763: Padre prior Manuel Marín, subprior Agustín Brumias, Miguel de Huarte, Pedro de Olaizola, Matías Casanova, José Díaz, Vicente Subiza, Baltasar Garro y Manuel Sainz⁷¹.

Gracias a un libro de administración de esta comunidad, conservado en el Archivo Parroquial de Santiago, Sangüesa, conocemos al detalle, entre otras cosas, los diversos alimentos consumidos. Comprende un período entre los años 1762 a 1789. Las cuentas reflejan las comidas ordinarias y las de las fiestas principales y las proporcionadas a los enfermos, a los huéspedes y a los peones⁷².

1. Los alimentos

Las carnes consumidas son muy variadas. La propia comunidad criaba tres cerdos, por lo menos, para consumo propio, engordados con bellota y salvado, maíz y algunas manzanas. A veces, compraban un cerdo criado, el “cerdo grande”, de un peso de 22 docenas, por 142 reales. Tras la matanza, hacían morcillas con arroz, canela y cebollas, longanizas y chorizos. Se regaló chocolate a la que hizo las morcillas y demás embutidos y 5 reales de jornal. A los peones vendimiadores se les daba tocino, y la comunidad lo utilizaba “para la olla”. El día de Santo Domingo comieron un pernil, y en 1808 anotaron “un pernil para los franceses”.

La carne de vaca y de carnero fue de uso común en la comunidad; en cierta ocasión se adquirió una oveja y un borrego a cuenta de misas. Algunas car-

70. APSMS, L. 91, Trinidad, 1777, f. 78v.

71. Archivo General de Navarra, Clero, Dominicos de Sangüesa, Legs. 2, 9 y 5, 1763.

72. Todos los datos, mientras no se haga constar otra referencia, están tomados en APSS, L. 12, Dominicos, Cuentas.

nes más estimadas se reservaban para las fiestas y acontecimientos: 3 conejos “para extraordinario del día del Rosario”, 2 conejos y una liebre “para las recreaciones”, cordero y cebón en la elección de prior y fiesta de Santo Domingo, un cabrito en las fiestas de Resurrección y Reyes, dos menudos e hígados para huéspedes. En pocas ocasiones figuran la ternera, los callos y el lomo. A los peones de la siega y vendimia se les daba para la costa cabra, oveja e irasco. “Irasco para los que sacaron el vino vernes”. Así se le llama en Navarra al macho cabrío castrado cuando es viejo.

No obstante tener gallinas, en 1786 compraron una gallina con 15 pollos, adquirirían muchos huevos, 2.316 en 1769, aproximadamente a uno diario por persona. Las gallinas y pollos se daban a los enfermos, y estos últimos figuran en las comidas de las fiestas importantes y para agasajo de los huéspedes. Tuvieron palomas, alimentadas con veza, y los pichones se reservaban para las fiestas y para los enfermos. En alguna ocasión compraron 4 pares de perdices para la fiesta del Rosario. Para la alimentación de las aves y los cerdos empleaban el maíz y la cebada que ellos mismos cultivaban, como anotan estas facturas de 1785. “Más pagamos 8 reales y medio de dos peones sembrando maíz y dos estermonando en Varatiñones, más 11 reales de segar el ordeo y coger gavillas”.

Parte del pescado consumido era comprado directamente en Guipúzcoa, a donde conducían, para su venta, el vino que les sobraba, otras cantidades, en la propia ciudad. Los frailes comían grandes cantidades de abadejo y de sardinas, a causa de las vigiliass y abstinencias, sobre todo en la Cuaresma. Las facturas anotan “barriles de escabeche, atún, congrio seco, salmón salado, besugo en escabeche, sardinas, sardinetas y anchoas”. El besugo se sirve a los huéspedes, 20 unidades costaron 9 reales, y la merluza es plato extraordinario en la fiesta de la Purificación. En marzo de 1787 anotaron; “Más 177 reales y 33 maravedís de dos quintales de abadexo, 300 sardinas, 8 libras de congrio y 14 de merluza”.

Los ríos que pasan por Sangüesa, Aragón, Irati y Onsella, han ofrecido excelentes pescados a los vecinos. En el pasado la pesca era un derecho municipal y era arrendada a un particular. Las truchas y las anguilas han sido siempre el pescado preferido y el más caro, cuestan a real la libra. Seis libras de anguilas y 18 libras de truchas se compraron para “la función de Nuestro Padre Santo Domingo”. En 1781 se pagó 3 reales por una trucha “para los huéspedes”. Los barbos y madrillas son consumidos con mucha frecuencia, sobre todo en las vigiliass, y son algo más baratos que los pescados anteriormente citados. Hacia 1800 comían muchos barbos comprados a 3 tarjas la libra.

No figuran los gastos del aceite, pues los frailes poseían algunos olivares en Ribalagua, San Babil, Mongallés y Ballesteros. Una factura de 1782 anota: “Más pagamos 5 reales al trujalero, con que se le acabó de pagar su trabajo”. El año 1785 tuvieron una cosecha de 43 robos de olivas. En cuanto a especias, figuran: azafrán, pimentón encarnado, pimienta, canela, clavillo y clavo. El azafrán costaba en 1779 a 20 reales la libra, el jornal de un trabajador de campo no alcanzaba los 2 reales. Según un memorial del comercio sangüesino, protestaron porque en 1812 estaban los puertos cerrados, “y se compraban infinitas cargas, en Bayona, San Sebastián, y Pamplona, de cacao, azúcar, canela, clavillo y abadejo y se vendían al por mayor a los aragoneses”⁷³.

73. AMS. Leg. 18, Memoriales, 1812.

La comunidad se autoabastecía de trigo, pues poseían algunos campos en La Estanca, Uñesa y el Campo del Pino. En 1783 llevaban el pan a cocer al horno público. “Más 1 real y 32 maravedía de cozer el pan, más 2 reales y 8 maravedís de amasar y cozer el pan tres veces”. En muchas ocasiones consta que vendían el trigo sobrante, y en trigo pagaban los servicios al médico, al herrero y al albéitar. Pero cuando necesitaban mayores cantidades de pan lo compraban directamente: “Más 46 libras de pan para los peones a medio cuartillo cinco reales y medio cuartillo”. Por cada robo de trigo que entregaban en el horno, éste les devolvía 44 libras de pan chozne y 48 libras de pan grande⁷⁴.

Durante los siglos modernos el vino fue una de las principales fuentes de riqueza de la ciudad. Se vendía en los valles pirenaicos, zona limítrofe de Aragón e incluso en el País Vasco. Los frailes Dominicos fueron adquiriendo propiedades rústicas, principalmente por donaciones testamentarias, entre ellas algunas viñas. En la época que nos ocupa, poseían algo más de 146 peonadas de viña, de las variedades vernúes (berbés?), garnacha y mazuela, en los términos de Valdepedrera, San Clemente, La Tejería, San Babil, Ríolanda, Ballesteros, Los Burales y Pastoriza. En la vendimia utilizaban 38 peones y 6 chicos, durante seis días, pagaban a un “pisador”, y contrataban un “mostero”, pues el vino era elaborado en bodega propia.

El vino sobrante fue vendido principalmente en Guipúzcoa, y desde aquí traían el pescado. Anotamos estas partidas de 1773. “Pagamos del gasto del camino de ida y vuelta a San Sebastián en llevar 9 cargas de vino y traer abadejo 112 reales”. En 1774 fueron once caballerías con 200 arrobas de vino “bernués y mazuela”, que se vendió en San Sebastián, y en otras ocasiones en Lequeitio y Andoáin. A la vuelta trajeron 4 cargas de sardinas, 5 quintales de abadejo, 6 libras de besugo y otras 6 de congrio, forrados en arpilleras. A veces, los frailes venden en la ciudad el pescado sobrante.

Además del vino propio, conseguían, por ser orden medicante, otras cantidades de limosna de puerta en puerta. Un muchacho pedía mosto para los frailes en Sada y Eslava “a cuenta de misas”, y en Cáseda, Aibar, Sangüesa, etc. Como muestra de que vendían vino en la propia localidad reproducimos esta nota “Ignacio Algarra llevó siete cántaros de vino algo verde, los debe, éste es el que trae las truchas a nuestro padre”⁷⁵. Con ocasión de las fiestas principales de la Orden, el vino servido, acompañado de bizcochos, es especial: “de Tudela, Zaragoza, Peralta” y “vino rancio”.

A los peones contratados para trabajar las tierras se les proporcionaba aguardiente, que sin duda era consumido en el desayuno, como ha sido costumbre hasta mediados de nuestro siglo. Seguramente que se autoabastecían de vinagre, en raras ocasiones lo compraban, como en una ocasión seis cántaros para poner “mil pementones”. Posiblemente tuvieron alguna vaca para autoabastecerse de leche, ya que no hay compras de este producto, salvo en raras ocasiones, como en 1784: “Más 2 reales y 32 maravedís de la leche de los siete viernes de Pascua”. Se documenta la leche de burra para un fraile enfermo.

74. AGN, Clero, Dominicos de Sangüesa, Leg. 2, 9, 2, 1739.

75. *Idem*, 1749.

Las facturas de pago atestiguan la compra de las siguientes verduras: berza, piña, escarolas, calabazas, calabacines, lechugas, alubias pochas y nabos. Habas y bisaltos se proporcionan a los peones en el mes de junio. En octubre de 1783 los frailes pagaron 4 reales por las alubias pochas. Con motivo de la tasación de un huerto, perteneciente al convento local de Nuestra Señora de la Merced, en noviembre de 1661, se anota: “berzas, nabos, abas, cevollino, acelgas, berças de flor, lechuguino, espinacas, escarolas, rávanos y barvados”⁷⁶.

Las legumbres consumidas por los Dominicos son: garbanzos, alubias, bisaltos, habas, arbejas y lentejas. Estas últimas aparecen en raras ocasiones y un robo costó 8 reales; un robo de alubias 14 reales y un robo de garbanzos 16 reales. En 1768 se adquirieron alubias a cuenta de misas. “Más a Juana María Ugeta y Mendi, vecina de Murillo, se le aplicaron 12 misas a cuenta de alubias”⁷⁷. El arroz se consume muy poco.

Por ser una orden mendicante los Dominicos pedían, especialmente por la Merindad. Uno de los productos más apreciados fue el queso. Como la cantidad recogida excedía el propio consumo, lo vendían. Por ejemplo en 1770 vendieron al convento de San Francisco una arroba por 19 reales. Las cuentas manifiestan que por predicar en los valles pirenaicos se les pagaba en queso, sobre todo en Roncal. Otra manera de adquirir quesos fue a cuenta de misas, como aparece en esta nota de 1765. “Hilarión Martín, del lugar de Uztárroz, debe el valor de 60 misas, que encomendó por su padre, se le rebaja una arroba de queso que nos envió por San Martín”⁷⁸. En raras ocasiones se constata el consumo de requesón.

La fruta de las huertas de Sangüesa ha llevado fama en el pasado, el gremio de hortelanos fue muy numeroso. Los Dominicos compraban grandes cantidades de manzanas, camuesas, manzanas pera, peras, melones, melocotones, membrillos y guindas. Es probable que no tuvieran huertos con frutales, una factura de 1781 anota: “Más 29 reales y 9 maravedís de dos arrobas de fruta y dos libras y media de azúcar”. En 1779 le llevaron al prior de Roncesvalles camuesas y manzanas como regalo. Al anochecer de la víspera de Nuestra Señora del Rosario encendían una hoguera en la plaza de Santo Domingo, y mientras ardía, repartían melones a los asistentes. Respecto a frutos secos, consta la compra de castañas, higos, pasas, nueces, higos blancos y ciruelas pasas. Durante la Cuaresma consumían bastantes cantidades de pasas e higos.

Para el postre figuran “azúcar, arroz y leche”. Los bizcochos y bolaos, especie de barquillo dulce, con el agua de nieve se toman en las fiestas y se facilitan a los huéspedes y a los enfermos. Probablemente los conceptos “almendras garrapiñadas, almendras confitadas y peladillas” obedezcan a parecida realidad. De todas maneras, entran en las colaciones de las fiestas de Navidad, Jueves Santo y otras, y en el agasajo a los huéspedes, así como el “turrón negro y blanco y el mazapán”.

76. AGN, Prot. Not. Sangüesa, José Beguioiz, 1661.

77. AGN, Clero. Dominicos de Sangüesa, Leg. 2, 9, 6, 1768.

78. *Idem*, 1765.

2. Las fiestas y tiempos especiales

La categoría de la fiesta se refleja, además de en la celebración cultural, en la comida de la comunidad. Como es lógico, las solemnidades más importantes son las dedicadas al fundador, Santo Domingo, a Santo Tomás de Aquino y a Nuestra Señora del Rosario. Los grandes días festivos del calendario cristiano también requieren manjares especiales, y asimismo el tiempo de Cuaresma.

La fiesta de Santo Domingo, 7 de agosto, es la principal, y así se refleja en la comida. La carne de pollo fue muy estimada, igualmente los pichones, los conejos, las magras, el solomillo de vaca y el carnero. No faltaban las truchas ni las anguilas, y como postre fruta seca y los bolaos con nieve, los bizcochos, el chocolate y el vino rancio. En una ocasión aparece el gasto de 19 maravedís de una baraja. Reproducimos selectivamente el gasto de algunos años.

1778. “Más 14 reales y 31 maravedís por 14 pollos para la fiesta de Nuestro Padre y comida de la elección. Más 5 rs. y 11 ms. de los 2 bizcochos y medio de bolaos. Más 8 rs. y 17 ms. de una docena de coetes y una libra de chocolate”.

1780. “Más 37 rs. y 8 ms. del pescado fresco, chocolate, bizcochos, vino rancio con 26 libras de peras, 6 docenas de huevos y otras cosillas para la función de Nuestro Padre y 3 rs. fuertes de dos botellas de vino rancio”.

No sabemos la razón, pero en 1785 la carne es eliminada por el pescado: 18 libras de barbos, 7 libras de anguilas y 9 de truchas, libra y media de bizcochos, 3 pintas de vino rancio y vino de Cosuenda? Otras comidas que presentan alguna variedad son las siguientes.

1800. “Cuatro libras de chocolate, 2 cántaros de vino de Tudela, 3 libras de bizcochos, una libra de bolaos, 24 libras de pernil, 10 pollos, 8 pichones, 8 conejos, carne de vaca y carnero, 2 reales de fruta”.

1801. “Cuatro libras de chocolate, un cántaro de vino, 12 libras de truchas, 2 solomillos de vaca, 4 libras de carnero, 4 reales de fruta, 3 rs. de calabacines, 3 libras de bizcochos, una libra de bolaos”.

1803. “Cinco libras de chocolate, 10 pollos, 3 rs. de fruta, 4 rs. de nieve, 4 libras de bolaos y bizcochos, 10 rs. de verduras, calabacines, alubias, tomates y pimentones, 4 libras de carne, 20 libras de magras, 2 cántaros de vino de Tudela, un almute de garbanzos”.

La otra fiesta también importante es Nuestra Señora del Rosario, 7 de octubre. Las novedades culinarias son principalmente las perdices y el lechón, y como verduras y frutas propias del tiempo las alubias pochadas, los pimientos y los melones. Reproducimos algunas facturas.

1801. “Cuatro pares de perdices, 3 libras y media de chocolate, 2 lechoncillos de leche, una libra de bizcochos, una de bolaos, 10 reales de carne.

1805. “Trece reales y 23 ms. del gasto de los que cazaron las perdices, 8 pollos, 18 rs. de carnero, vaca, hígado y sangre, 2 libras de tocino, un cántaro de vino de Tudela, 2 libras de chocolate, una libra de bolados, y media de bizcochos, especias, tomates, 3 rs. de melones y hoguera, 2 rs. de fruta.

1806. “Dos cerditos de leche, 10 perdices, carnero, irasco, 3 libras de chocolate, bizcochos, bolados, tocino, nueces, garbanzos, alubias pochadas, especias, pimentón, tomate, vino de Tudela”.

La tercera fiesta importante es la de Santo Tomás de Aquino, ilustre dominico, también celebrada con comida especial, como sigue.

1803. “Un cabrito, 2 conejos, 6 pollos, carnero, libra y media de chocolate, leche, arroz y azúcar para postre”.

1808. “Carnero, tocino, lomo, chocolate, vino común, vino de Tudela, azúcar, canela, bizcochos, 8 pichones, huevos, nueces”.

Otras fiestas del calendario cristiano también se reflejan en las comidas. Para “el extraordinario de Navidad y Reyes dos cabritos y 5 reales de peladillas para la colación”. Otras facturas especifican: “Pagamos 5 rs. de almendras garrapiñadas” o también “pagamos 6 rs. por dos libras de turrón y 2 rs. de almendras”. En las Carnestolendas se comió cabrito y “costillas cortas”, el Jueves Santo se repartieron almendras en la colación, y el extraordinario para el día de la Resurrección es el cabrito. El día de Animas de 1780 comieron sardinas, 3 libras de merluza, 3 pollos, media libra de bizcochos y berzas.

La Cuaresma fue en tiempos pasados, y más en las comunidades religiosas, un tiempo austero, que se reflejaba en la abstinencia de comer carnes. Por este motivo, aumentaba considerablemente el consumo de pescado. Los Dominicos gastaron 297 rs. en abadejo y sardinas en 1771. A veces, como en 1772, figuran hasta 304 reales por dos quintales y medio de abadejo, 500 sardinas, una arroba de salmón y otra de congrio seco. De los pescados de río, y por su bajo precio, aparecen los barbos “para las viglias”. Figuran algunas cantidades de leche “para los viernes”, y para postre comían pasas e higos blancos. A continuación la provisión para la Cuaresma del año 1785.

“Pagamos de 5 arrobas de abadejo a 21 reales	106 reales, 9 ms.
De 300 sardinas.....	11 “ 5 “
De 24 libras de higos.....	8 “ 24 “
De 6 arpilleras a real y medio	9 “
De una arroba de mielga	16 “
De 2 arrobas de escabeche a 16 rs.....	32 “
De portes de Lequeitio a Pamplona.....	14 “ 31 “
De portes de Pamplona aquí.....	4 “ 9 “
	192 reales 6 ms.

3. Comidas singulares

Son las ofrecidas a las personas que visitan el convento por diversas razones: frailes de la Orden, trabajadores especializados, personas en general, etc. A estos añadimos los alimentos especiales dados a los enfermos y la costa de los jornaleros del campo.

El chocolate fue siempre un buen regalo, como figura en 1769. “Más pagó 5 reales y 11 maravedís de dos libras de chocolate al organero de la afina del órgano”. Unos huéspedes fueron especialmente agasajados en 1781 con dos perdices, cordero y pichones, bolaos y nieve. A unos franciscanos se les dio 2 libras de salmón, a otros huéspedes dos menudos e hígado y un real de congrio. A todos se les saca vino rancio y bizcochos.

Los estudiantes que llevaron en procesión la Virgen del Rosario fueron recompensados con turrón y almendras confitadas, en otras ocasiones escriben peladillas. Con ocasión de un entierro, compraron para los clérigos asis-

tentes 5 pollos, y el año 1808 consta que les dieron a los franceses, que invadieron la ciudad, un pernil, que valía 7 reales y 15 maravedís.

Los frailes enfermos requerían una esmerada alimentación. En cuanto a carnes, prevalece la de gallina para caldo, la de pollo, “pollo para el superior enfermo”, y los pichones. Los postres son esmerados: bizcochos, bolaos, leche, azucarillos, nieve, mazapanes y chocolate.

El año 1784 estaba enfermo fray Lucas. Además de otras atenciones que recibe anotamos. “Más pagamos al amo de la burra que se trajo para dar leche al P. fray Lucas Ramírez, por veintiséis días que la tomó, a medio real fuerte por día y mantenerla de noche 13 reales y 29 maravedís”. Esta clase de leche fue muy utilizada en tiempos pasados, sobre todo en procesos de catarros y bronquitis. Otra factura dice que se pagó cierta cantidad por las almendras y bizcochos y “para los lamedores de fray Lucas”. Lamedor es un dulce, una especie de puro de caramelo. Entre los alimentos que se le proporcionan a fray José, que estaba enfermo, figuran: pollos, mucho chocolate, bolaos, bizcochos, carne, huevos, gallina y “leche para medicina”.

El convento contrataba peones para la cava, siega, vendimia y otras labores del campo. En 1775 les pagaron 16 reales por segar a destajo cada carga de tierra. El jornal de un segador en 1784 era de 2'5 reales. Además de este jornal, les ofrecían como costa, dado el duro trabajo, alimentos fuertes y, en general, baratos.

En marzo, con ocasión de la cava, se les proporcionaba abadejo y sardinas, “irasco salado para los peones”, que es el macho cabrío castrado, pan, tocino, vino, a veces hasta cinco cántaros, pimentón y ajos, oveja y un cuarterón de azafrán. En la siega tocino y carne, una oveja y un cabrito. Pero la carne más comida es la de cabra. Una mujer lleva a los vendimiadores cabra, ajos y pimientos; un año mataron dos cabras para la vendimia y se les dio, asimismo, alubias pochas y tomates, y a los que limpiaron las cubas cabra y berzas.