

La familia y la alimentación en Mendavia

Ma INÉS SAINZ ALBERO

LA FAMILIA

Se considera familia a todas las personas con vínculo de sangre, por lo menos hasta el tercer grado. Dice el refrán: “cuarto con quinto parentesco limpio”. Ahora este concepto se ha transformado y la unidad familiar se limita a padres, abuelos, hermanos, primos y sobrinos “carнаles”. Los demás se consideran parientes.

Designación de la familia

Se les llama padre y madre, en algunas familias, papá y mamá, abuelos, tíos, sobrinos, nietos, biznietos. A la mujer del hijo, nuera (dicen que quiere decir “no era”); al marido de la hija, yerno (“ayer no”); a la madre política, suegra, aunque en algunas familias se le nombra madre, tía o abuela; al padre político, suegro, padre, tío o abuelo. Cuando alguien se casa en segundas nupcias y aporta hijos al matrimonio, son hijastros (en antiguos documentos se les llama entenados); la madre no natural, madrastra; y el padre, padrastro.

Se da la circunstancia de que por amistad entre familias, que puede durar generaciones, hace que se llamen tíos a personas que no tienen sangre en común. Se los quiere como a los parientes, por ello participan en penas y alegrías como un familiar más. En casi todas las casas hay alguna persona que se une a la familia, especialmente en Navidad, si por cualquier causa está sola. Ha sido costumbre llamar a determinadas personas mayores, particularmente a las más populares, como tío o tía, “la tía María”, “el tío Juan”, sin ser parte de la familia.

Ser padrino de bautismo daba en tiempos antiguos un parentesco espiritual, del cual advertía el sacerdote, ya que ligaba a las dos personas como si el parentesco fuera consanguíneo. Se han dado casos de tener que pedir dispensa al señor obispo para poder casarse un padrino con su ahijada. Hoy los padrinos se buscan entre la misma familia, generalmente tíos carnales, primos o abuelos del bautizado.

Las circunstancias de mayor unidad de las familias son en los momentos difíciles de accidentes, enfermedad, muerte o cuando algún pariente se enfrenta a serias dificultades, por riña o juicio con otro. “La sangre no es agua” es la frase más común cuando algunos hermanos, distanciados por algún problema, acuden presurosos a ayudar a la familia que ha sufrido una desgracia. Con motivos de desavenencias en los matrimonios o problemas económicos, las personas de la familia con más predicamento intervienen con tacto, pues, sobre todo en los tiempos actuales, la gente no está para muchos consejos.

En los entierros, la familia más cercana velaba el cadáver toda la noche. En la iglesia ocupa los primeros bancos con un orden: marido, hijos, padres, hermanos y luego el resto. Hasta hace unos 50 años, las mujeres no se ponían en los primeros bancos, reservados para el duelo solo los varones. Al acompañar el cadáver a la iglesia y el cementerio la familia va detrás de la caja, luego los parientes, amigos y pueblo en general. A veces se oyen quejas entre familiares de que solo se ven en los entierros y es que, en estos tiempos, las prisas hacen que cada uno vaya a lo suyo. En los últimos años, varias familias preparan una cena entre todos los primos carnales, pagan a “escote” y, aunque no logran reunir a todos, al menos algunos se ven de vez en cuando.

La costumbre hace que todavía hoy casi todo el pueblo dé el pésame cuando hay un difunto; antes pasaban por la casa, ahora en los tanatorios. La frase más común para expresar la condolencia es: “te acompaño en el sentimiento”. Cuando se despiden en el cementerio las ancianas exclaman: “¡que nos espere muchos años!”.

En las bodas, el novio, acompañado de su madre y familia, buscaba a la novia en su casa. Juntos, primero la novia con su padre o padrino, el novio detrás con su madre o madrina, los padres de los novios que no ejercen de padrinos, familiares, amigos y curiosos, subían en “procesión” a la iglesia. Después de la ceremonia bajaban los novios encabezando la comitiva, agarrados del brazo, seguidos por los padrinos, también del brazo, y el resto con la algarabía de la alegría, lanzamiento de almendras, etc. Se dispersaban por el pueblo a la espera del convite. Ahora todos suben a la iglesia en automóvil, el novio espera en la puerta de la iglesia a la novia y entran seguidos de padrinos y familiares, mientras la mayoría espera dentro del templo la aparición del cortejo.

Los bautizos se celebran ahora con solemnidad en el altar mayor de la iglesia. Antes era una ceremonia sencilla que se celebraba dentro de la primera semana del nacimiento. En ella participaba el cura, el niño llevado por la madrina, en ocasiones también padrino, y una o dos niñas que llevaban la jarra con agua, una toalla y una vela. La madre no estaba presente por estar aún convaleciente del parto. A los niños sin cristianar no permitían que los besaran, decían que aún estaban “moros”. Tras el bautismo,

celebrado en la pila bautismal debajo del coro, los niños esperaban que les lanzaran almendras, golosinas y dinero. Cantaban con fuerza: “bautizo «cagau», que no han «echau», si cojo al chiquillo, lo tiro al «tejav»”. La familia tiraba por el balcón lo que en antiguos documentos llamaban “botifueras”. A los chiquillos de los amigos y a los hijos de los vecinos se les daba “la untada”, una rebanada de pan con dulce o mostillo y unas galletas de vainilla. Si no daban golosinas les gritaban: “¡lacios, lacios!” o, “¡Cuánto más ricos, más ruines!”.

Nombre familiar

Hay algunos apellidos que subsisten al menos desde hace 500 años, otros muchos se han perdido, algunos han estado vigentes durante 200 o 300 años y no quedan a no ser en séptimo u octavo lugar. El apellido se recibe de los padres, el primero el paterno y después el materno. Los apodos familiares frecuentemente se transmiten de padres a hijos. Se daba la circunstancia de heredar el apodo los niños que eran criados en una familia ajena. El abuelo Salustiano Sainz era conocido como Salustiano Sevilla, por haber sido criado por la familia con aquel apodo.

En los primeros libros de bautismos y defunciones (1553), el vicario anotaba pocos datos y casi ningún apellido. Escribía que había bautizado o había muerto la hija o la mujer del molinero, del “yegüero”, de Mínguez el pastor, etc. Y con eso era bastante.

Apellidos reflejados en 1553: Martínez Irujo, Sainz, García, Liñán, Arcaya, Oñate, Tauste, Sainz de Lagunilla, Xil, Pérez, Moreda, Sesma, Velasco.

Apellidos entre 1554 y 1587: Urquizo, Arinzana, Ugariz, Ganuza, Sebastián, Treviño, Fernández, Machuca, Sola, Miguel, Gómez, Guerrero, Ibáñez, Pedrobernedo, Alcalde, Guevara, Deisaba, Xalón, Mínguez, Aguilera, Díaz, Ibarra, Sastre, Tiberio, Marín, Lodosa... Podemos comprobar que algunos de ellos permanecen en la actualidad.

Tomando como base el padrón de 1991 (3.500 habitantes), daremos los apellidos más comunes: Martínez 241 personas; Sainz, 204; Elvira, 181; Suberviola, 138; Romero, 124; Ruiz, 94; González, 91; García, 85; Martínez de Espronceda, 78; Valerio, 76; Verano, 70; Sádaba, 66; Fernández, 64; Ripa, 57; Ordóñez, 48; Albero, 42; Aramendía, 40; Rupérez, 1; Salcedo, 38; López y Sancho, 37 cada uno; Úzqueda, 35; Miquelez, Martínez y Lacalle, 30; Arróniz, 29; Pérez, 27; Sagredo, 24; le siguen Romeo, Zaldueno, etcétera.

Nombres más comunes en 1720

En Mendavia no era corriente poner nombre extraños, aunque la costumbre antigua era poner el nombre del santo del día, y se las ingeniaban para elegir, entre el abundante santoral, el menos raro. También ponían el nombre del padre y el abuelo, con lo que los nombraban Juan Martínez mayor y Juan Martínez menor. Se dio la circunstancia de repetirse algún nombre y apellido por lo menos cinco veces, como es el caso de Vicente Sagredo, que pasaba de padre a hijo o nieto.

Hombres			Mujeres	
Esteban	José	Matheo	María	Brígida
Pedro	Fermín	Joaquín	Clara	Teresa
Antonio	Francisco	Benito	Gracia	Gertrudis
Agustín	Mathías	Juan Simón	Polonia	Magdalena
Miguel	Diego	Bonifacio	Margarita	Jerónima
Martín	Bernado	Baltasar	Ana	Josepha
Bernabé	Simón	Jacinto	Ángela	Simona
Manuel	Andrés	Marcos	Beatriz	
Jerónimo	Isidro	Felipe	Michaela	
Joan	Domingo	Santiago	Cathelina	
Sebastián	Gabriel	Fernando	Isabel	
Bautista	Thomás	Fausto	Manuela	

Los nombres van cambiando en estos últimos años, por influencia de novelas, cine, televisión, revistas del corazón, etc. Gustan los nombres exóticos y los de origen vascongado: Ane, Andrea, Yoar, Irati, Iranzu, Tamara, Naiara, Vanesa, Iván, etcétera.

En la niñez se acostumbra a llamar a los niños con diminutivo: Teresita, Angelito, Rosita, Manolín... Algunos conservan el diminutivo hasta la muerte, otros lo pierden al hacerse mozos. Algunos apodos vienen de no saber un niño pronunciar correctamente su nombre, y se quedan para siempre con el diminutivo: Lito, Tita, Tina, etc. Comentan que hace unos 50 años, un párroco bautizó a todos los niños con el nombre elegido por su familia, acompañado del de Ignacio.

Las mujeres conservan su nombre y apellido al casarse. Si alguien no conoce su identidad con esos datos, da el nombre de sus padres, abuelos, dice en qué calle vive o el apodo familiar y con quién ha contraído matrimonio.

Fórmulas usadas entre padres e hijos

A los padres, tíos mayores y abuelos se les trataba de usted. Para contestarles era frecuente decir sí señor o sí señora. También se decía de usted a cualquier persona mayor y a las de cierta importancia, aunque fuera más joven, caso de médicos, sacerdotes, maestros, etc. A los niños pequeños se les decía de usted cuando se les quería reprender o “renegar”: ¡venga usted aquí! era casi una amenaza. Ahora los jóvenes tratan de tú tanto a padres como a abuelos y tíos, aunque sean de edad avanzada. Esta práctica se extiende a maestros de escuela, sacerdotes, etcétera.

Recuerdos históricos

En todas las familias se guardan objetos pertenecientes a sus antepasados, fotografías, adornos, elementos mobiliarios; y es más frecuente cuanto más importantes, económicamente, hayan sido. Se guardan escrituras, papeles, libros, joyas... En las noches de invierno les gustaba contar cuentos, anécdotas y hechos de antepasados y vecinos en general, que se transmitían oralmente de abuelos a nietos

Ofrendas a los difuntos

Los difuntos son merecedores de sufragios en casi todas las familias. Por el aniversario de su fallecimiento y por su cumpleaños se suelen ofrecer misas por su alma. Por Todos los Santos, las familias limpian las tumbas, llevan flores y rezan en el cementerio. Hay varias mujeres que acuden cada sábado a las tumbas de sus familiares. Antes se llevaban luces y artísticos faroles que ardían todo el día de su fiesta; al anochecer se apagaban las velas y se retiraban los faroles. La costumbre de adornar el camposanto como un jardín es relativamente moderna. Con motivo de disgustos o problemas se invoca a los difuntos más próximos en busca de ayuda.

Cuando se casa alguna pareja y ha fallecido el padre o la madre de alguno de los novios, después de la ceremonia visitan el cementerio para dejar el ramo de la novia sobre la tumba. Se han dado casos de casarse un viudo y los novios dejar el ramo en la tumba de la esposa.

De almas en pena y aparecidos, cuentan algunos chascarrillos o anécdotas de personas que han pasado miedo al transitar de noche por las cercanías del cementerio. Una vecina aseguraba que, después de morir su marido, estuvo largo tiempo escuchando sus pasos por la casa.

Atrás quedan las ofrendas de robos de trigo para el año, las velas en la iglesia y otros rituales de los cuales tenemos conocimiento únicamente por los archivos parroquiales.

El honor familiar

La gente se considera orgullosa de pertenecer a su familia, aunque antes fueran pobres. Se les oye hablar con respeto y admiración de los parientes que lo hayan merecido por su valor en momentos difíciles, por su empeño en sacar a los hijos adelante, por ser buenos consejeros y “hombres buenos”. Si además han sido emprendedores y han tenido éxito, con más motivo. De abuelas, madres y tías dicen que eran buenas amas de casa, excelentes zurcidoras, buenas cocineras, “hacían de un duro dos”, limpias, ordenadas y muchas de ellas con una inteligencia y elegancia natural propias de personas cultivadas.

Las desavenencias en la familia suelen tener como causa principal problemas con los hijos, algún matrimonio con persona no deseada, y, sobre todo, las herencias. Un vecino comentaba: “no sé por qué riñen tanto por las herencias; nosotros somos ocho hermanos, cuando murieron los padres repartimos entre todos los gastos del entierro y todos quedamos conformes. Al no haber herencia, no hubo riñas”.

Solidaridad entre parientes

Cuando algún familiar está pasando por algún apuro, los demás le apoyan, unos moralmente, otros poniendo a su disposición algo de dinero, avales económicos, etc. También en épocas pasadas se les proporcionaba alimentos, leña, ropa, en la medida que cada cual pudiera.

Querellas

En casi todas las familias hay alguna persona o amigo con más predicamento que intenta reunir a las partes en litigio y arreglarse en casa sin ir a parar a los tribunales; otra cosa es que lo consiga.



Ayudas a familiares

La venganza más frecuente por desavenencias es “dejarse de hablar”. En estos tiempos no hay aquellas antiguas riñas en las que podían salir a relucir las navajas. Cuando hay discordias, las familias se unen al que ellos piensan que lleva razón y dejan de hablarse con el que consideran culpable de la situación.

Cohabitación entre parientes

Conforme se van casando, los hijos van haciendo casa aparte. Dicen que el casado casa quiere. Muchas veces se queda en la casa el más joven de los hijos o hijas y se ocupa de cuidar a los padres. Al morir uno de los cónyuges, el otro se queda como dueño del patrimonio o, por lo menos, con el usufructo de los bienes. Son corrientes los testamentos de hermandad: “muerto tú, para mí; muerta yo, para ti, y después para los hijos a partes iguales”. Así suele ser en la mayoría de los casos. Casi siempre queda algún hijo “mejorado”, el que a juicio de los padres se ha portado mejor con ellos o “ha sabido hacerlo”. En varias casas viven o han vivido los abuelos, padres, hijos y nietos a la vez.

Hay familias compuestas por varios hermanos que han quedado solteros y viven en la casa que fue de los padres.

Las ocasiones en que se juntan los parientes son sobre todo en los entierros, siguen las bodas, comuniones, bautizos, bodas de plata y oro, cumpleaños, etc. Por Navidad se visita a los más ancianos y a los que se haya tenido especial cariño.

Las familias que vivían fuera eran avisadas de la muerte de algún pariente por teléfono o telegrama. Como antes no había las comodidades de ahora, venían al pueblo y había que prepararles alojamiento y comida. Los gastos solían ser considerables. A ello había que añadir la cena, pastas y licores para los que pasaban la noche velando al difunto. Dicen que en más de una ocasión se terminaba contando chistes para pasar la larga noche.

Por Navidad es común llevar algún regalo de lotería, dulces y turrón a los parientes. Por Reyes se regala algo a los ahijados, sobrinos e incluso amigos. En primeras comuniones los regalos son extraordinarios, y los más abundantes y lucidos para las bodas. Si se tiene suficiente confianza se pregunta a los novios qué quieren o qué necesitan. Los invitados deciden cuánto se quieren gastar. En estos años mucha gente regala dinero por indicación de los novios; con esto ayudan en los gastos al nuevo matrimonio, pero la gente mayor piensa que el dinero se va y no queda un recuerdo.

Las invitaciones para cualquier reunión se hacen de palabra, excepto en las bodas, en las cuales se mandan tarjetas con el ruego de contestación, para así organizar el banquete.

Autoridad de los padres

La autoridad de los padres sobre los hijos se puede decir que dura toda la vida pero, cuando los hijos se casan, se supone que ya tienen criterio para hacer su voluntad según en qué casos. Las nueras y yernos pueden respetarlos, pero no entrar en su dominio, a veces ni aunque vivan juntos, con lo cual suele haber roces. Ahora la autoridad se pierde antes, unas veces porque los hijos se van a estudiar o trabajar fuera de casa, otras veces porque los tiempos han cambiado tanto que los padres que obedecieron a sus mayores no pueden con la gente joven, más preparada, caprichosa y segura de lo que quiere. La potestad de los padres en muchas familias no se discute, se acepta, guste o no, como algo normal.

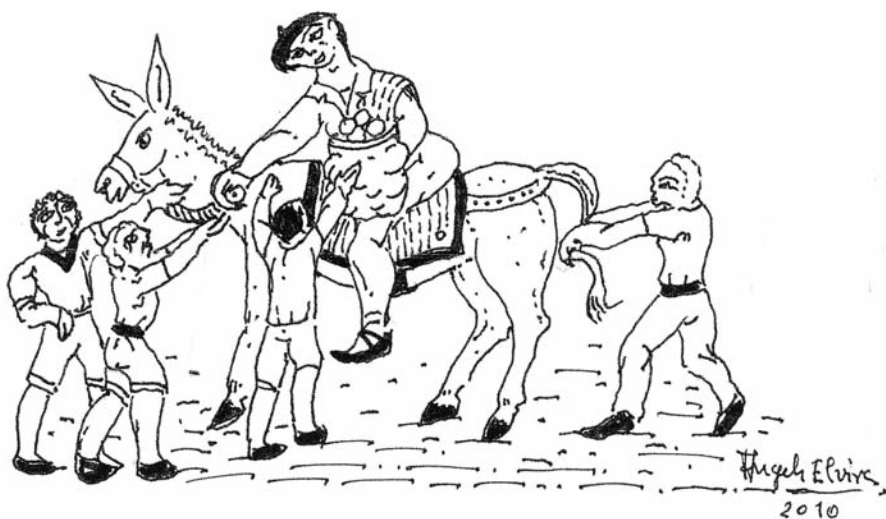
Mención especial merece la relación entre abuelos y nietos. Desde que comenzaron a funcionar las fábricas de conservas, las mujeres jóvenes dejaban a sus hijos al cuidado de los abuelos, esto hizo que se incrementasen los lazos afectivos entre dos generaciones antes más distantes. Los niños hasta la adolescencia se sienten muy ligados a ellos. Les cuentan historias, los llevan al campo, les enseñan a pescar cangrejos, colaboran en lo que pueden en las tareas escolares y les dan la paga. Ahora en los colegios les piden a los niños trabajos sobre costumbres de antaño. Los abuelos se muestran orgullosos de leer los libros que editan en la escuela, con canciones, refranes, cuentos y adivinanzas que ellos les han contado.

Todos los niños quieren tener muchos tíos. Los tíos dan caprichos, te montan en el macho, en la moto o en el coche. Son buena fuente de ingresos, dan la "paga" los domingos y, si son solteros, te regalan algo por tu san-

to o por Reyes. En fin, a raros que sean, te consienten más que los padres y te defienden a veces cuando te “reniegan”. Si te ven en apuros con otros chiquillos, corren a asustarlos. Traen fruta del campo, y a veces te dan un azote en el trasero si te pasas. Esto era más frecuente en otros tiempos, ahora quizás la familia ha perdido un tanto su sentido de unidad y las relaciones son mas independientes. Sigue habiendo mucha unión cuando, por ejemplo, varias hermanas crían a sus hijos a la vez. Van todos a hacer el “rancho” en el campo. En ocasiones, una cuida de los niños, los lleva a la escuela o los recoge, pero no es la relación antigua que llevaba a los niños a decir con orgullo: “¡es mi tío, o mi tía! A veces, aquel pretendido tío que llegaba en coche al pueblo era un viajante de comercio al que ni siquiera conocía.



Abuelos y nietos



Fruta del campo

Efectos del parentesco

Para la ayuda a familiares necesitados no hay una norma, cada uno pone según su conciencia o posibilidades. Lo más común es colaborar en velar a los enfermos cuando son largas las enfermedades; para ello, se turnan a cuidar los hijos, nietos o sobrinos, a veces sin ser parientes se ayuda incluso a vecinos.

Si una mujer tiene que ir al médico o de viaje, encuentra a personas dispuestas a suplirlas unas horas. Cuando los hijos, por vivir en otros pueblos o tener trabajos fijos, no pueden atender a los padres, los llevan a una residencia de ancianos. Antes estaba muy mal visto, pero ahora la gente comprende que la vida moderna tiene estas cosas. Hay mujeres que trabajan cuidando enfermos y tienen a su madre cuidada por personas ajenas. De todos modos todas las familias quisieran atender a los suyos y se manifiestan pesarasas cuando no pueden hacerlo. Igualmente se muestran contentas, a pesar del trabajo, las que han podido mantener a sus mayores en casa hasta el final. Comentando sobre el tema, una vecina dice que, cuando ella era joven, a un señor mayor lo cuidaron unos vecinos por heredar el colchón donde el anciano dormía.

Con la comodidad de los coches es menos probable hacer noche fuera de casa, pero si hay alguien ingresado en el hospital y se quedan a cuidarlo, familiares o amigos que viven en Pamplona ofrecen sus casas para que descansen las horas o días que dure la estancia. Igual pasa cuando alguna pareja va de viaje de novios a ciudades donde tienen familia; si quieren, pueden permanecer en sus casas unos días. Se compensa cuando llegan las fiestas del pueblo, entonces se acoge a los forasteros que vienen. En relación a que a veces se hacen las cosas por interés económico, más que por ser familia, se dice: “se acabó la carne del hueso, y se fue el parentesco”.

Deberes de parientes ricos para con los pobres y emigrados

Suelen ayudarse entre los familiares sobre todo en avales bancarios, saliendo fiadores. No se da dinero a fondo perdido si no es en ocasiones especiales. Respecto a la relación con los emigrados, se han dado casos de reclamar desde América a sobrinos o primos, cuando les iba bien en las haciendas, para que trabajasen con ellos.

Varias familias de Mendavia tienen primos en Cuba o en otros países americanos. Por la situación cubana ha sido frecuente mandar dinero, ropa, alimentos y medicinas con amigos que han viajado para hacer turismo. Si alguno escapó cuando la revolución y vino a España, se procuró ayudarlo económicamente entre todos, cada uno lo que pudo, pero sin obligación. Si han venido por visitar a la familia, se les invita a comer o se les da alojamiento los días que permanecen.

El patrimonio familiar en sus relaciones con la parentela

Ya hemos señalado que lo más frecuente era repartir el patrimonio a partes iguales entre los hijos.

Un hombre tenía seis hijos, tres varones y tres hembras, tenía una casa y la repartió entre todos de la siguiente manera: la parte del cierzo para las hembras y la del bochorno para los varones. Ellos, una vez dueños de su herencia, la administran del modo que consideran más conveniente. Si un familiar vende una pieza a un ajeno sin decir nada a la familia, pueden salir al retracto y hacerse con ella

al mismo precio que pagó el ajeno. El padre no puede vender bienes del matrimonio sin consentimiento de los hijos. Puede venderlos si son herencia suya, pero lo más frecuente es hacerlo con la aprobación de su mujer e hijos. Aunque se conserva la propiedad individual de los bienes heredados por ambas partes, lo corriente es que el beneficio que produzcan vaya a la cuenta común de la casa. Los bienes gananciales, es decir, los comprados después de casarse, suelen ponerse a nombre del matrimonio.

Relaciones con los criados

En las casas de ganaderos y labradores tenían mayorales, pastores y peones del campo. Los mayorales y capataces eran tenidos (guardando las distancias) como de casa. Aún ahora es frecuente oír decir a los labradores: mira, ahí va fulano, “el nuestro”. Se refieren a su criado, al que le sirvió durante años y el amo ponía en él su confianza, lo dicen, no en el sentido de propiedad, sino como que es de casa.

Los peones y obreros, si llevan mucho tiempo trabajando en la misma empresa, son tratados con confianza. Sin llegar a tenerlos como de la familia, son queridos. Hay muchos que entran en una empresa y se jubilan en ella. Si son un poco dispuestos, el patrón ni los manda, ellos saben lo que tienen que hacer.

Respecto a las chicas que comenzaban a trabajar a los 14 años en las fábricas, o que entraban desde niñas como niñeras o criadas, hay opiniones para todos los gustos. En general, dicen que el trabajo se les hacía duro con tan poca edad. Algunas criadas o empleadas del hogar, como ahora se llaman, dicen que les vigilaban la comida. Apuntan que probablemente porque ni los amos tenían de sobra. En cualquier casa, hace unos 60 años, había alguna “criadilla”; las tenían a veces para hacer recados, subir leña y trabajos menores; estaban por la comida y alguna prenda de vestir. Ahora las chicas trabajan como autónomas por horas, en la limpieza de casas, y las que van a las fábricas se rigen por convenios generales a toda Navarra. Las chicas que estaban en las casas para hacer las faenas domésticas alababan muchas veces el trato que recibían y las enseñanzas de sus “amas”. Salían de la casa para casarse, por ser necesarias en su familia, o por motivo de enfermedad de los padres. Dicen que les enseñaron a zurcir, echar pedazos, lavar, cocinar y administrar. Algunas mujeres que pasaron toda la vida sirviendo a una familia fueron recompensadas recibiendo en herencia alguna pieza de labranza o solar.

Derechos de sucesión entre parientes

Con sus bienes cada uno puede hacer lo que quiera. Dejarlo a los hijos, a las Hermanitas de los Pobres, o para su alma, es decir, para sufragios en misas. Algunos mayores amenazan a hijos díscolos con desheredarlos y dejarles “su solar” en los montes de Urbasa. A esto llaman dejarles “la legítima”. No es corriente hacer contratos matrimoniales; antes, en las casas de ganaderos y labradores de cierta importancia se hacían los contratos al tiempo de pedir la mano a la novia, se fijaba también la dote ante notario y con testigos.

Bastantes mujeres que han venido a Mendavia para vivir después de casadas han traído sus dotes, lo cual en muchos casos equivalía a renunciar a los bienes troncales que su familia tenía en su lugar de origen.

En muchas casas los padres donan la herencia antes de morir; la mayoría se queda con el usufructo. Otros reparten casi todo y se quedan lo necesario para vivir sin apuros.

En los matrimonios entre viudos con hijos de la unión anterior, los bienes del difunto van a parar a los hijos legítimos, el usufructo se suele quedar para el cónyuge superviviente, a no ser que tuvieran testamento de hermandad; entonces, el que sobrevive actúa en conciencia, que suele ser dar a los hijos del difunto los bienes que éste poseía, además de la parte proporcional de lo que se haya hecho durante el nuevo matrimonio.

Sucesión intestada

Cuando mueren los cónyuges sin testar, los hijos se reparten el patrimonio a partes iguales. El procedimiento empleado suele ser hacer tantos lotes como hijos, procurando equiparar el valor de los lotes. Ponen en unos papeles numerados lo que contiene cada lote. Se entrega un número a cada hijo por sorteo, es decir, sacando de un recipiente cada uno su papel, que es lo que les corresponde de la herencia. La casa, si no es divisible, se queda con ella uno de los hermanos, pagando la parte proporcional al resto. Hasta la concentración parcelaria, podía verse en los campos muchas piezas pequeñas, fruto de divisiones del patrimonio entre hijos.

Los tíos sin hijos dejan su herencia a repartir entre los sobrinos. En los casos en que alguno les haya cuidado, suele ser el heredero o, por lo menos, queda mejorado.

Adopción y apadrinamiento

Las familias que han adoptado un hijo ha sido por no haber tenido el suyo propio. El adoptado tiene los mismos derechos que si fuera biológico y es destinatario de los bienes del matrimonio. Los ahijados no toman parte en las herencias, pero suelen tener mejores regalos cuando se casan.

Es tradicional que los padrinos de un recién nacido lo cojan en brazos a menudo; se cree que el niño crece cuando lo abrazan los padrinos. Así, cuando por alguna circunstancia los padrinos no visitan al niño, las madres les dicen: no sé si crecerá mucho este chico. Cada vez que los padrinos toman en brazos al niño, crece y engorda lo de un grano de arroz.

La autoridad en la sociedad conyugal

Siempre se ha dicho que el padre tiene la mayor autoridad. También es el responsable de llevar dinero a la familia. En lo que respecta a la casa, generalmente la mujer ordena, administra y lleva las cuentas de los bancos, los gastos de ropa, electrodomésticos y comida, siempre asistida por el marido en el caso de que la compra sea de importancia. Los hombres suelen decir que mandan en casa cuando no está su mujer. Es cierto que en la casa es normal que disponga la mujer. Hay un refrán que dice: “donde quiera que vayas, se pariente de las sayas”. Con esto aseguran que si eres familia de la esposa es más fácil que seas invitado y atendido.

Hasta que las mujeres fueron a las fábricas dependían de la economía del marido, aunque le ayudaran en el campo, cuidaran y ordeñaran vacas y realizaran otros trabajos; al no tener un salario, no eran tan valoradas. Al tener

su sueldo, la mujer se recreó en autoridad y libertad para disponer del dinero y exponer sus criterios.

De los hombres dominados se dice que son unos “dominguillos” o unos “calzonazos”. Las mujeres prefieren a los hombres con cierto carácter, pero si pueden se salen con la “suya”. En general las esposas tienen una gran intuición para resolver asuntos; los hombres lo suplen con la seguridad de sus convicciones.

De la mujer que es dominada por su marido comentan que es muy desgraciada, que la tiene atada a la pata de la mesa. Si un marido es “bolsero” (dueño del dinero) o “moro” (dominante), la mujer no puede estar contenta, ya que es muy difícil explicar cada gasto que hay en una casa, o por qué te has quedado tiempo hablando en una esquina con otra mujer, o quieres ir a pasar la tarde con tus amigas, sin tener que dar justificaciones, o volver a una determinada hora. Tampoco disponen con libertad para comprar el ajuar de las hijas, tener un capricho de ropa, zapatos, etcétera.

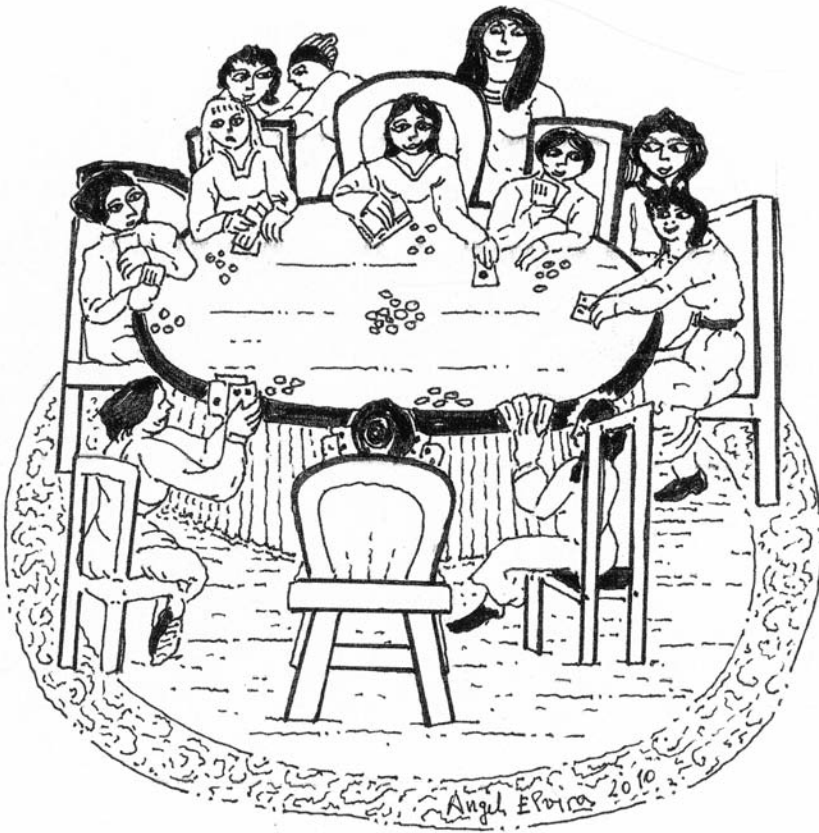
El papel de ama de casa requiere muchas y variadas funciones. No es fácil tener todo a punto, y menos cuando se trabaja fuera de casa. Los maridos jóvenes comienzan tímidamente a ayudar a sus mujeres en las tareas domésticas. Se dan varios casos de hombres que se han jubilado y sus mujeres trabajan; ellos hacen la compra, la comida, friegan los platos... cosa impensable hace unos años.

Relaciones de los esposos con la familia

En la tradición, la suegra lleva fama de meterse en la vida de los nuevos esposos. Se aclimata antes un yerno en la casa de su mujer que una nuera con su suegra. También hay suegras y nueras que se quieren y respetan, pero en general se hace bueno el refrán: “la camisa del yerno te pondrás, la del hijo no la verás”. En tiempos antiguos se celebraban algunos matrimonios concertados por los padres, que sorprendentemente salían bien. Ahora, a pesar de la prohibición expresa, en algunos casos, los jóvenes se casan con quien quieren. Siempre se dan casos de noviazgos eternos que no llegan a cuajar en matrimonio, probablemente por la oposición de alguna de las familias; pero si la decisión es firme, en general se casan con quien quieren, contra viento y marea.

En el pueblo hay muchos solteros y solteras. Esto sorprendía a los andaluces que venían a trabajar a Mendavia, decían que en sus pueblos solo permanecían solteros los enfermos o impedidos. Añadían con picardía: ¿es que no se les calienta el pañal?

Están de acuerdo en opinar que la convivencia es fuente de satisfacciones y de roces, muchas veces provocadas por la educación de los hijos y los problemas económicos. Aseguran que lo principal es no perderse el respeto. Hay temas delicados. Cuando se habla mal de la familia de uno de los cónyuges, el otro corta rápido diciendo: de los tuyos querrás decir, pero no querrás oír. Dependiendo de la educación recibida, se dan muchos detalles de cariño, a veces sencillos, como ofrecer de su plato un bocado apetecido, traer las primeras frutas, flores del huerto y demás, que sin ser joyas valiosas son agradecidas por el detalle que suponen. Llevar frutos del campo, como los primeros espárragos, alcachofas, cerezas y otras frutas, a padres y hermanos también es signo de afecto.



Jugando a las cartas



Ordeñando las vacas

La relación está en base a la clase de matrimonio que se haya hecho. Según las personas mayores hay tres clases de matrimonio: de corazón, de hígado y de chofle (pulmón):

El de corazón es duradero.

El de hígado dura unos años.

El de chofle, a la semana se tiran los trastos a la cabeza.

El de corazón es por amor.

El de hígado es de conveniencia.

El de chofle es por interés.

Funciones del marido y de la mujer

El marido trabaja en el campo, oficina, taller etc. Le gusta que su mujer esté en casa cuando llega del trabajo. En otros tiempos los hombres cuando llegaban del campo querían que sus mujeres le esperaran para desparejar los machos o yeguas, meterlos en las cuadras y dar “el parte” de lo que habían hecho cada uno. Si tenían vacas, solían ordeñar y arreglar la cuadra, “apiensar” a los animales del corral, etc. Ahora hay familias en las que ambos cónyuges trabajan, los hijos estudian durante el día en otras poblaciones, y solo se reúnen para cenar.

La función de la mujer era atender la casa y ayudar al marido cuando las faenas del campo lo requerían: echar alubias, sembrar patatas, coger espárragos, echar planta de pimiento o tomate, sin dejar por ello de atender la casa.

La vida antes era dura, pero aseguran que no tan agobiante como ahora que, con tantas comodidades como hay, nadie les quita de vivir con prisas y preocupaciones por conseguir dinero para los estudios de los hijos, coches, tractores, lavadoras, ordenadores y demás aparatos necesarios en los tiempos actuales.

Tradicionalmente la mujer explica a los hijos los fundamentos de la religión, enseñándoles rezos, procura educarlos lo mejor posible en la bondad y la generosidad. En la tarea, impartiendo autoridad, está la figura del padre. A las madres se las “torea” más fácilmente, pero el padre es capaz de detener cualquier actitud inconveniente con una mirada. Claro que esto depende de cada familia, ya que se dan todo tipo de situaciones. Muchas mujeres dicen que el peso de los hijos recae solo en ellas, puesto que los hombres paran poco en casa. También por el trabajo, ahora dejan a los niños en la guardería, y es menos fácil seguir la vida tradicional.

Relaciones sociales de los esposos

Antes, los hombres se divertían solos merendando en cuadrillas en las casas o en la taberna. Las mujeres solían jugar a las cartas en alguna casa o en la calle. En la iglesia se sentaba separados y rara vez se les veía juntos cogidos del “bracete”, o con el brazo por encima del hombro. A los hombres no les gustaba que sus mujeres fuesen a buscarlos a la taberna o al bar, o que mandasen a los hijos a por ellos cuando tardaban. Si se daba el caso, el resto de la cuadrilla no tardaba en mirarle con malicia, riéndose por lo bajo para que lo notara. A veces decían: ¡ya te han “cazau”!

En bodas y reuniones familiares participaban todos pero es común, aún ahora, que en meriendas o ranchos los hombres se sienten juntos, y

las mujeres se sienten en la misma mesa juntas. Se hace por costumbre, ya que hoy la mujer toma parte activa en todos los aspectos de la vida social, incluso más que los hombres si las actividades son culturales o de asociación.

Hace algunos años se han puesto de moda las sociedades gastronómicas. Participan los hombres, aunque no tienen vedada la entrada las mujeres; en otras son cuadrillas de jóvenes, de matrimonios de cualquier edad. Los locales suelen estar a disposición de los socios para celebrar comidas o cenas por comuniones, bautizos y demás.

Hay muchas cabañas en las orillas del Ebro, muchas son de hombres solos, pero otras son de familias de amigos que van con los niños a pasar el día, comer, bañarse y disfrutar, sobre todo en verano.

La asociación de cazadores es de hombres, las de amas de casa, de mujeres. Cofradías, asociación taurina, auroros, club de jubilados, etc., son mixtas.

En el deporte hay equipos masculinos y femeninos que compiten en diferentes modalidades con otras localidades. En las escuelas se procura que no haya una especial división en la educación de ambos sexos. Enseñan las mismas cosas a todos, los chicos aprenden a coser y trabajos manuales que antes eran propios de las chicas, y ellas aprenden técnicas que antes se reservaban a los varones.

La mujer en la transmisión de la vida tradicional

Al estar a cuidado de la casa y los niños, la madre o abuela solían enseñar oraciones, poesías, adivinanzas y cuentos tradicionales. También los padres y abuelos contaban cuentos y hechos históricos en las noches de invierno, alumbrados por las llamas del fogón. Al acostarse, las madres rezaban con los niños oraciones, en principio sencillas, los encomendaba al Niño Jesús y al Ángel de la Guarda.

La imaginación infantil acrecentaba el poder de los personajes de los cuentos y mitos que habían escuchado. Los terrores nocturnos hacían que muchos intentasen por todos los medios entrar en la habitación de los padres, algo no permitido a no ser por algún motivo extraordinario.

Al vivir en un pueblo, los niños estaban mucho tiempo solos en la calle. Antes apenas había coches, la preocupación de los padres era que no pillara ningún carro a sus hijos y que estuvieran a resguardo cuando venía la dula, ya que los animales entraban por las calles con prisa por llegar a sus casas y podían arrollarlos. Siempre advertían de que no aceptasen caramelos de extraños, ni subiesen a ningún coche, ya que el caramelo podía ser de “vente conmigo” y el extraño el “churromantecas”, personaje terrorífico con visos de realidad, que según decían te sacaba la manteca o la sangre para venderla a personas enfermas o tuberculosas que la bebían para curarse.

Evolución de los últimos 50 años

Los encuestados de mediana edad dicen que el cambio ha sido muy grande; los que más lo han notado ha sido ellos, que han respetado y obedecido a sus padres y ahora casi tienen que obedecer a los hijos. En este aspecto se

quejan y dicen (con la boca pequeña) que no esperan que sus hijos les atiendan en la vejez.

Aseguran que, aunque hay problemas, ahora no hay escasez en las casas y los tiempos son distintos; casi todos opinan que mejores, sobre todo en la alimentación. No hay diferencias notables entre las familias del pueblo, ya que, aunque hay personas con más dinero o posesiones, cada uno con su trabajo tiene resuelto un buen pasar.

Viendo a la gente en entierros, bodas, procesiones o en el paseo, nadie podría decir quién es más o menos rico por su aspecto, incluso por su porte. Las diferencias sociales son poco evidentes.

Los niños, aunque ahora parecen más espabilados por el dominio que tienen de ordenadores, vídeos, máquinas, etc., todavía se sorprenden e interesan por los mitos, leyendas y cuentos de antaño. Si se tuviera más tiempo para atenderlos, no tendría tanto éxito la televisión.



Vendiendo por las calles

LA ALIMENTACIÓN

Número de comidas que se hacen

Son esenciales tres comidas al día: desayuno, comida y cena. En temporadas de trabajo se añade almuerzo y merienda.

Desayuno

Se desayunaba leche con “sopas” de pan, en tazones redondos de loza blanca sin asa, o en “soperillos” de porcelana. Normalmente cada miembro de la familia tenía su propio sopero o cazo. Los hombres que salían a jornal acostumbraban a tomar aguardiente con pan o bizcochos, en la taberna de la plaza. Más tarde se introdujo el café, a veces la infusión de cebada tostada o “café de la Lomba”, nombre que se daba con ironía a la cebada tostada y hace alusión a un término de Mendavia donde se cultiva cebada.

Ahora, además de cacao y café, se incorporan a la dieta cereales, galletas, bollería, etc. Los hombres salían al aguardiente muy temprano para ser contratados en las labores del campo, las mujeres desayunaban antes de iniciar las tareas de la casa, sobre las ocho de la mañana, y los más pequeños, antes de ir a la escuela.

Comida

La comida principal consistía en legumbres, fundamentalmente alubias, con productos de la matanza, añadiendo verduras al mismo puchero, o aparte, según preferencias. Los garbanzos eran considerados plato de lujo, les llaman también “gabrieles”, porque se recogen para San Gabriel. Para decir que un día era festivo, decían que era “día de garbanzos”. A la campana mayor de la iglesia le dicen “la garbancera”, por tocar solo en días de fiesta mayor. El arroz formaba parte de las comidas de las bodas, lo cual indica su categoría. Los animales de corral, el cordero y rara vez la ternera, se reservaban para domingos, festivos o Navidad. El pescado de mar era fundamentalmente el bacalao, o abadejo salado, y sardinas arenques, llamados “soldaos viejos”. Cuando vinieron los vehículos más rápidos, pusieron pescaderías que ya vendían pescado fresco, que el alguacil pregonaba por las mañanas con la siguiente cantinela: “Se vende merluza y pescadilla, congrio, besugo y bacalao, potas, gallos, chipirones...”, luego citaba lo de temporada, como anchoas o chicharro.

El pescado del Ebro, barbos y madrillas, se vendía por las calles a precios asequibles. Las mujeres de los pescadores pregonaban la mercancía por las calles, gritando: “¡barbos y madrillas, mujeres!”. Nombraba por orden de puertas a las dueñas de cada casa. Esta costumbre quedó hasta hace unos años; claro que ya traían la mercancía con su furgoneta y llamaban por la megafonía incorporada al vehículo. A veces ofrecían anguilas, tencas, carpas y cangrejos. El poder alimenticio de este pescado de río quedaba cuestionado en la frase que decían: “cena de caldo y madrillas... a ‘ensoñar’ con luchar a espada”. Aseguran que con estos alimentos te quedabas tan débil que creías en brujas.

Las patatas con chorizo, o simplemente apañadas con cebolla, ajo y pimiento molido, eran habituales. En algunas casas se ponían para cenar.

La hora de la comida solía ser la una o las dos del mediodía, los días de fiesta se comía más tarde por no haber obligaciones inmediatas.

La berza y la “pella” (coliflor), se tomaban solas o acompañando platos de legumbre. Para enseñar como se cuece la berza decían: “berza, ¿por qué no te cociste? ¡Marrana, porque no me revolviste!”.

En invierno se comía legumbres con calabaza. Como las calabazas suelen ser de considerable tamaño, el que empezaba una repartía trozos entre el vecindario, con la seguridad de que cuando el vecino partiera otra, le daría a él.

Cena

Se cenaba sopa de ajo. Cada comensal recibía el caldo de ajo con sopas, un pimiento seco cocido y un huevo escalfado. Primero comían la sopa y luego raspando el pimiento para separarlo de la piel, se comían con el huevo añadiendo un buen “chorrotón” de aceite. Se cenaba también patatas fritas, huevo frito con tocino, tortillas de diferentes clases, ensaladas, etc. Siempre más ligero que la comida. La hora de la cena solía ser a las ocho de la tarde; en verano, cuando anochecía. El sol condicionaba más que el reloj. El lugar para comer era, y es en muchos casos, la cocina. En pocas casas del pueblo había comedor, y éste era utilizado en ocasiones extraordinarias.

Almuerzo

Si la jornada de trabajo comenzaba temprano, hacia las 10 se tomaba el almuerzo. En las fábricas se comía un bocadillo de jamón, lomo con pimientos, chorizo o tortilla. En el campo los hombres llevaban de casa jamón, chorizo o queso. A una determinada hora, los esparragueros del término del Rubio se juntaban con sus vecinos de pieza para almorzar, después reanudaban la faena.

Merienda

Por la tarde, hacia las seis, era costumbre merendar. Ahora los trabajos están más controlados y las jornadas no son tan largas ni aun en la cosecha, por lo cual, si se merienda, es en casa, en los bares y sociedades gastronómicas, donde se convierten en interminables cenas.

Las mujeres en casa acostumbran a tomar un café con galletas, bollos o magdalenas o una pieza de fruta. Los niños merendaban pan con chocolate. El chocolate era en una época de tan baja calidad que los niños lo llamaban “chocolate de tierra”. Otras veces se les ponía una “untada” de dulce, mostiello, o pan con aceitunas de casa. Una solución muy celebrada era cuando por alguna causa no había lo habitual para merendar, y las madres cortaban un “currusco” de pan, al que sacaban la miga con cuidado, rellenaban el hueco de azúcar y los cubrían con aceite o vino.

Los domingos por la tarde los hombres acostumbraban a merendar juntos en alguna bodega, casa o taberna. Cada uno ponía por turno la merienda para todos. Otras cuadrillas lo hacían a escote (repartiendo el gasto), porque ya se dice: “a escote no hay nada caro”.

En casi todas las casas criaban animales de corral, la caza de los sotos producía importantes cantidades de conejos, liebres, perdices, etc. Además de la pesca del río suponemos que la gente se alimentaba bien.

Día del Ángel

La más esperada de las meriendas era, y es, la del día del Ángel de la Guarda. El primero de marzo por la tarde, todos los niños acompañados por sus madres, y desde hace unos años niños y mayores, salen de sus casas con la tradicional tortilla de chorizo y una naranja. Se dirigen por grupos a la “Fuentilla”, a Legarda, a los pinos de la Maruja o a Plana Hermosa. No importa si hace frío, ese día hay que salir al campo a tomar fuerzas para la primavera que está pronta a llegar. Desde que se inauguró la plaza de toros, la peña taurina prepara un festejo de vaquillas, que concentra en los alrededores de Legarda la mayor parte de los excursionistas. Los que por su trabajo no han podido ir al campo, comen su tortilla en los bares y sociedades. La gente mayor la disfruta en casa para no perder la tradición. Parece ser una antigua fiesta de pastores, ya que a partir de ese día, al estar más tiempo en el campo con los rebaños, merendaban y cobraban un real más de sueldo. Decían:

Ángel de la Guarda
Cuándo llegarás,
Siesta, merienda
Y un realito más.

Otros dicen: “Ángel, angelito, siesta y realito”.

Don Cruz Sagredo nos contó en 1976 que, cuando él era chico, las muchachas que iban a Legarda a merendar subían a la torre de la ermita y tocaban la campana.

Relativo al consumo de huevos, cuentan que solían ir a los corrales y comer los huevos del nido de la gallina. Con una aguja hacían un pequeño agujero en cada extremo, sorbían el contenido del huevo y lo volvían a colocar en su lugar.

Rancho en el campo

Nada hay tan apreciado como un buen “rancho” en el campo. En el buen tiempo familias y amigos van a comer a las orillas del Ebro. Ahora con la gran cantidad de cabañas que proliferan en los regadíos, muchos lo hacen todos los domingos del año. Es parte importante de la niñez de todos, los buenos días pasados en San Roque y las comidas o meriendas de verano en las orillas del Ebro. Allí se aprende a nadar, a pescar cangrejos, a observar los grandes barbos que saltaban dejando unos círculos concéntricos, cigüeñas, pollas de agua, águilas, el martín pescador, etc. Los mayores cuidaban que los “moce-tes” estuvieran fuera de los remolinos y peligrosas “tinajas” que formaban las aguas, y aun así, raro era el año que no había algún ahogado.

Al atardecer, mirando pasar el tren a la otra orilla del río, se contaban los vagones, o se saludaba a los viajeros.

Crónica de un rancho en el campo

En esos días fríos de finales de enero y primeros de febrero (1972), hay una cuadrilla de cazadores y pescadores típicos que llevan un tiempo en el campo cazando y pescando. Cada día van a un lugar determinado y allí, como ellos dicen, “agotan” todo, peces, pájaros, conejos, caracoles, topes, cangrejos, etc. Todo bicho viviente va a la cazuela. Llegan a un lugar elegido en

moto, caballo, macho, bicicleta, carro o tractor. Cada uno de ellos lleva uno o dos perros; vistos de lejos parecen una tribu. El jefe de aquel aparentemente desarreglado conglomerado es el cocinero. Él es el que hace el rancho, prepara la hoguera y todo lo necesario para la comida. Cuando han llegado todos, se van cada uno a su profesión, los cazadores a cazar, los pescadores con la barquilla a pescar, otros a buscar setas y caracoles, otros paran cepos o cogen topos.

Para cazar conejos, utilizan el siguiente método: obstruyen el cado o madriguera hasta donde pueden meter el brazo, el conejo huye hacia el agujero, ellos solo tienen que meter la mano y sacarlo.

Mayores apuros pasan los pescadores y toperos, ya que andan por el río y a veces fallan cayendo al agua en pleno invierno; entonces, salen rápidamente hacia la hoguera, se desnudan, se tapan con una manta y a esperar a que se seque la ropa. Son duros como piedras, algunos se quedan mojados y no cogen ni un catarro. Es tanta la afición que tienen, que se puede contar con los dedos de una mano los días que comen en casa. Aunque vayan durante la semana a trabajar en el campo, los domingos van a hacer el rancho a la cabaña.

Poco a poco van llegando unos y otros con sus capturas y se las entregan al cocinero. Si en alguna ocasión la recolección ha sido escasa, no se quedan sin comer, para ello tienen enterrados, en diversos lugares de la Helera, Beraza y orillas del Ebro, unos sacos de patatas.

Una vez preparado el rancho, comen todos, vigilados por los perros. Cuando algún comensal saca con la cuchara un buen “bocau”, el más apetecido por él, dice contento: “¡Dios me lo ha dau!”. Lo que sobra de la comida lo llevan a sus casas junto con las piezas que hayan sobrado de hacer el rancho. Los perros también comen: reciben su parte con lo que ha sobrado de huesos, espinas, pan y patatas.

Después de comer es el momento para contar sus aventuras de caza, mientras saborean el café, copa y puro. Atizan el fuego y se están hasta el atardecer. Cuando hace mucho frío, están alrededor de la hoguera, y ponen montoncitos de brasas a la espalda de cada uno para que no se les hielen los riñones.

Plato típico con barbos y madrillas (receta recogida de las cuadrillas)

Ingredientes: barbos o madrillas, cebolla, ajo, aceite, sal y guindillas (mejora mucho si se añade jamón y chorizo).

En una sartén de dos asas se pone el aceite de oliva. Se prepara un refrito con mucha cebolla, ajos y bastante guindilla (depende de lo que piquen). Mientras se hace el sofrito, se asan los barbos a la brasa en una parrilla y se dejan enfriar hasta que estén “tiesos”. Cuando todo está listo se incorporan los barbos al refrito, se añade agua y sal, se guisa unos 10 o 15 minutos y a comer. Algunos difieren en el tiempo de cocción, dicen que hay que tenerlos en el fuego “hasta que te paizca”.

El picante acompaña a casi todos los platos. Guindillas en vinagre, asadas, en aceite o secas, se incorporan a gusto de los comensales. Dicen que el picante afecta más a los rubios que a los morenos. Lo cierto es que hay personas que aguantan lo que otras no pueden ni probar sin llorar.

Condimentos y preparación de la comida

Las comidas se apañan con ajo, cebolla, pimiento molido, guindilla, harina y sal. Otras especias, como laurel, pimienta, nuez moscada y clavo, se usan en determinados guisos de caza, carnes rojas, pescados y embutidos. Azúcar, canela, vainilla, anises y limón, para repostería. Las ensaladas se aderezan con sal, vinagre, aceite, cebolla y ajo.

El plato de legumbres se cocinaba poniendo a remojo las alubias o garbanzos el día anterior, a éstos últimos se les añadía un poco de sal o bicarbonato en el agua, que les ayudaba a estar más tiernos. A punto de la mañana se arrimaban al fuego, protegiendo el puchero con el alma (objeto de hierro que lo abrazaba por un costado), muy despacio, se cocía con los demás elementos, tocino, chorizo, oreja, rabo, pata de cerdo, etc. Si el puchero era de vigilia, es decir, sin carne, se apañaba con aceite y un buen refrito de cebolla, ajos, sal, una pizca de harina y pimiento molido, un poco más en el fuego, y enseguida a la mesa. La verdura se incorporaba cuando estaba el cocido casi a punto, o se preparaba aparte. Ahora se hace igual, utilizando la olla a presión, en cocinas económicas, de butano, eléctricas o vitrocerámicas.

Las patatas con tocino, chorizo, esquinazo de cerdo, bacalao, etc. Se preparan guisando antes los elementos que requieran más tiempo, se ponen las patatas y en media hora están listas para comer. De vigilia se apañaban como se ha dicho en la legumbre.

La sopa o caldo de ajo tiene varias fórmulas que han sufrido ligeras variantes que enriquecen el plato. “Si tuviéramos aceite, ajo, pimentón y sal, haríamos una sopa... pero no tenemos pan”. El dicho popular nos indica los ingredientes. El huevo se ha hecho indispensable en esta época, pero en tiempos de escasez, en vez de escalfar un huevo para cada comensal, se batían uno o dos huevos para todos.

Comida especial

Por la siega, acarreo y trilla, las mujeres llevaban la comida al campo. A las legumbres se añadían guisos de la mejor calidad, fruta y refrescos. En invierno, cuando los limones estaban mejor de precio, se exprimían en una “tinajilla”, se rellenaba de azúcar, y en la siega se sacaban cucharadas, disolviéndolo en agua helada procedente de la nieve guardada en la nevera de la villa. Un excelente refresco para los hombres de la casa y peones que ayudaban en la faena.

Muchos peones cobraban el jornal y “la costa”, es decir, incluían la comida. Preferían ir con algunos labradores, a menos jornal, porque sabían que la costa era buena. Para la siega venían muchas cuadrillas de gallegos; se componían de dos, cuatro o cinco hombres. Salían por la mañana a la plaza para ser contratados, y eran cada año los mismos. Segaban a “estajo” (destajo), por eso en antiguos documentos les llamaban “estajeros”. El que los contrataba iba con ellos a la pieza; allí mismo, viendo en qué condiciones se encontraba el cereal, ajustaban el precio que tenían que pagar por las robadas a segar. Comían por cuenta del amo la olla del segador: garbanzos con carne, tocino, chorizo, arroz y alubias verdes, todo junto. Comían primero la carne y luego el potaje, al revés que nosotros. Se ponían a comer en mitad del rastrojo; el

botijo de agua lo tenían al sol. Hicieron famosas las hoces gallegas, que tenían gran calidad.

Los festivos, sobre todo por San Juan (patrono del pueblo) y Navidad, las cenas y comidas eran de lo mejor que en cada casa se pudiera disponer, tanto en animales de corral, como de alimentos comprados en las carnicerías, tiendas del pueblo, de Estella o de Logroño.

La tradición de comer pescado en Nochebuena viene de la obligación de guardar vigilia todas las vísperas de fiesta mayor. El bacalao o besugo, precedido de cardo cocido y en ensalada, no podía faltar.

Por fiestas de agosto en honor del patrón San Juan se comía carne de cordero, capón, conejo, cochinillo...

Ahora, para poder hacer una comida extraordinaria, hay que buscar marisco o manjares exóticos, pues afortunadamente el nivel de vida y de alimentación de los mendavieses es alto. Atrás queda el Auxilio Social y los vasos de leche y porciones de queso que daban en las escuelas en los difíciles tiempos de la posguerra.

El día de San José es tradición hacer “torrejas” de pan remojado en leche, rebozado con huevo y espolvoreado de azúcar y canela.

El día del Ángel la tortilla de chorizo; por San Roque, el rancho a la orilla del Ebro, migas de sartén, especialmente si nieva; por San Blas, rosas y rosquillas que los niños llevan a la iglesia a bendecir. Antes se les colgaba al cuello un gran roscó sujeto con un lazo. A San Isidro, los mayordomos lo adornan con flores y espigas, lazos, cuatro hileras de rosquillos y una reja de arado hecha de la misma masa dulce. También adornan el pendón colocando en la punta un atado con grandes rosas, rosquillos y flores. Pasada la misa y procesión, los dulces se comen entre amigos y vecinos.

Repostería, dulces y licores

Hasta hace unos 50 años, en todas las casas se hacía bollería y repostería. Si era para fiestas de agosto o Navidad, para celebrar comuniones o bodas, se llevaban a cocer al horno del pan, ya que la cantidad era considerable. Hacían mantecados (adornados con una almendra), bollos, bizcochos, cocos, hojaldres, galletas de nata, sobadillas (pasta de pan con manteca de cerdo o “chinchorras”, azúcar y un poco de canela), roscos de San Blas, rosquillos fritos, buñuelos, etc. Se hacen dulces de higo, calabaza, melón, sandía, cabello de ángel, melocotón, cereza... Mermeladas de casi todas las frutas, la de ciruela es muy común. Con el mosto de la uva se hacía mostillo y arroje que se guardaba en pequeñas tinajas de barro con una tapa de papel de barba; algunas mujeres le añadía nueces. Almendras garrapiñadas, saladillas, turrón y mazapán.

Con anís o aguardiente de diferentes graduaciones, hacían licores caseros para mejorar la digestión. Los más populares eran los “marañones” (pacharán), de guindas o pepino que se usaban también para aliviar a las mujeres en los dolores de la menstruación.

Comilonas

Siempre ha habido personas comilonas. De ellos se dice que es mejor comprarles un traje que invitarlos a comer. Un joven se comió “de una sentada” ciento doce pimientos “a chilindrón” (asados y arrastrados por la sal).

Dos amigos fueron a una feria a comprar ganado; después de andar por los bares comiendo pinchos y bebiendo vino, fueron a la fonda y comieron: ensalada, sopa, garbanzos, patatas con mayonesa, paella, carne con tomate y cordero asado, de todo esto buenas raciones. De postre: natillas, frutas, café, copas y puros.

Las anécdotas de cuadrillas en ranchos, meriendas y bodas son tremendas; relatan hazañas de comer y beber que parecen imposibles de creer. En general hay buen apetito y buenos alimentos, así que la mayoría pertenecemos a los que se llama “estómagos agradecidos”.

Orden de los platos

A la hora de comer lo primero que se ponía en la mesa era el pan. Se hacía una cruz en la basa antes de partirlo, también se cuidaba de que estuviera siempre “boca arriba”. Después se ponía la ensalada de lechuga, cardo, tomate con aceitunas y bolas de vinagre (pimientos amarillos de forma esférica), todo ello preparado en casa. Después la sopa, legumbres, unas veces con todos sus componentes y otras separando los “bocaos” de carne en fuente aparte. El día que tocaba pescado seguía el orden antes de la carne. El postre solía ser fruta del tiempo, seca o en conserva. En días especiales, café, galletas, pastas, bollos y licores.

Quiénes comen en la misma mesa

A la hora de sentarse a la mesa cada uno tiene su sitio establecido, la madre cerca de la cocina para poder servir con comodidad, los demás en el lugar que hayan elegido por costumbre y que se respeta por todos. Los niños hasta cierta edad no comen con el adulto, se les da de comer antes. Cuando empiezan a entender se les acerca a la mesa en sillas altas dispuestas para ese fin. En celebraciones especiales suelen poner dos mesas, una para los niños y otra para los adultos. Al hacer la Primera Comuni3n, ya se considera que pueden estar con los mayores.

Hace unos 50 años en algunas casas todavía comían de un mismo soperro, o de la fuente de porcelana donde se “descudillaba la olla”. Cada uno disponía de tenedor o cuchara, según fuese la comida. El cuchillo estaba en poder del que partía el pan. Era de mala educaci3n tomar porciones del lugar más lejano de la fuente, buscar los mejores trozos, o girar la fuente para alcanzar algún pedazo apetecido. Había discusiones y también algún “mangu-tazo” a los adolescentes que infringían las normas. Se bebía vino del porr3n, agua del barril y, en tiempos más recientes, cuando cada uno tenía ya su propio plato y vaso, vino con gaseosa o refrescos.

Los cubiertos

En casa se utiliza cuchara, tenedor y cuchillo. En el campo es frecuente ver a los hombres fabricar, con cualquier ramita de un árbol en forma de horcaja, un improvisado tenedor o simplemente un pincho para tomar las viandas de la sartén o sacar el “chil” a los caracoles. Si han hecho rancho de patatas, algunos mojan el pan, pero no es raro ver quien se hace una especie de cuchara con pan duro, o madera de chopo. También se usaba de cuchara la concha de las grandes almejas que se criaban en el río.

Las costillas de cordero y los “untamorros” (costillas de cerdo adobadas con sal, ajo, vinagre y pimiento molido) asados en la hoguera se comen con las manos, así como los caracoles, cangrejos, peces fritos o asados. En otros tiempos, al no disponer cada comensal de cuchillo, cuchara y tenedor, se cortaba la carne en trozos pequeños al sacar a la mesa.

Siempre se ha dado mucha importancia al modo de comer. En las bodas y reuniones, se comenta si alguien no come con corrección, valoran si comen con la boca cerrada, si se limpia los labios antes de beber, y si utiliza los cubiertos con soltura. Está totalmente prohibido hablar con la boca llena, cantar (“el que come y canta algún sentido le falta”), poner los codos y brazos encima de la mesa, etcétera.

Bendecir los alimentos

Al sentarse a la mesa, la madre o el más pequeño de la casa “echaba” la bendición. La fórmula más corriente es: “Jesucristo rey de vida, aquel que nació en Belén, nos bendiga la comida y nos de su gracia, amén”. Seguía el rezo de padrenuestro, avemaría y gloria. Ahora estas prácticas se van olvidando. En fiestas mayores, reuniones familiares, bodas y comuniones se sigue bendiciendo, pero más corto y sin recordar a los difuntos de la casa y a los caminantes como hacía mi abuela. Una bendición jocosa es: “la bendición de san comamos, que no vengan más, que bastantes estamos”.

Ayuno y abstinencia

Cuando se pregunta por los ayunos en Mendavia, muchas personas responden que están dispensadas. Dicen: “¡que me paguen los que me deben!” o “yo tengo muchos ayunos de ventaja”. Se refieren a que en tiempos de escasez, ayunaban sin querer.

La Iglesia establecía los días de ayuno y abstinencia (miércoles de ceniza y viernes santo), el cura lo anunciaba desde el púlpito en el sermón. Vigilia era los viernes de todo el año, pero solicitando las bulas quedaba reducida a los viernes de cuaresma y el miércoles de ceniza. Para las bulas, el párroco valoraba lo que cada familia tenía que dar de limosna, según el número de personas y su categoría económica. Niños, enfermos y ancianos estaban libres de obligación. Los días de ayuno se reducía la cantidad de comida, en la dieta se incluía la carne a no ser que, como en viernes santo, se juntara ser ayuno y abstinencia. Desayuno ligero, poca comida y para cenar “una frugal colación como de dos onzas”, así decía el catecismo.

Cuando van los hombres al campo aseguran que, aun en días de vigilia, se puede comer carne en los parajes desde los cuales no se vea la torre de la iglesia. También dicen que metiendo la carne en el agua la vuelven pescado: “te meto conejo, te saco abadejo”.

Pan

Hasta hace unos 50 años se amasaba en las casas. Había un espacio dedicado a guardar la harina y los elementos necesarios para hacer el pan, una criba, una artesa alta a donde caía la harina separada del salvado, y una máquina amasadora con dos rodillos accionados por una manivela. Los panes eran redondos y sobados, de unos 600 gramos cada uno. La levadura se guardaba de una par-

te de masa fermentada; las mujeres se pedían levadura y había que devolverla, a ser posible más cantidad ya que decían: “la levadura p’a no ganar, en casa se puede estar”. También se podía comprar industrial en la panadería. Cuando hacía el pan, las mujeres aprovechaban para hacer unos bollos con sorpresa a los que les introducían un huevo cocido o un trozo de chorizo. Los chiquillos gozaban cuando sus madres o abuelas les preparaban panecillos con forma de pájaro o animal. Una vez hecha la amasada de 10 o 12 panes, se ponían en una tabla especial, algunas muy artísticas, cubiertos con un paño blanco y los llevaban al horno trasportándolo en la cabeza. Para no hacerse daño se colocaban una arpillera o trapo de cocina enrollado en forma de rodete. Por eso a los paños de cocina se les llama en Mendavia “rodillas”.

Una vez cocido el pan se guardaba en sitio fresco y seco para que se conservara bien.

Los panaderos hacían pan de varias clases y formas: sobado, semi-hueco y hueco o “chozne”, redondos y de moños, largos con diferentes cortes y pesos distintos, con más o menos sal...

En raras ocasiones hacían pan de patata o añadían aceite. El pan “negro” que tenía salvado no era frecuente ni en tiempos de escasez.



Pan para el horno

El pan era algo santo; si se caía al suelo, se le soplabá y besaba con devoción al recogerlo. No se podía arrojar, era pecado tirar el pan. Cuando llamaba un mendigo y le entregaban un “currusco” de pan, lo besaban antes de dárselo. Todavía hoy, algunas mujeres guardamos el pan para darlo a las pocas personas que tienen animales, nos resistimos a tirarlo a los contenedores de basura. Si los niños daban parte del pan de la merienda a un perro, los mayores les advertían: el que da pan a perro ajeno, pierde pan y pierde perro. Cuando prendaban ganados u ovejas en campos de trigo, decían que habían sido prendados en los panes. A los 500 robos de trigo y otros 500 de cebada que anualmente se entregaban al duque de Alba en el palacio de Lerín les llamaban los 1.000 robos de pan meitadenco o metalenco.

En las veredas que cada año convocaba el ayuntamiento, el principal alimento que daban a los vecinos era el pan. En el siglo XIX hicieron el “puente del hambre” en la salida de Mendavia hacia Lodosa. Una prolongada escasez de lluvias en toda la comarca arruinó las cosechas y la población se encontraba en una extrema situación de pobreza. El ayuntamiento de la villa decidió hacer algunas obras para dar jornales a los labradores. Proyectaron hacer el puente que cruzara la Yasa de la carretera hacia Lodosa. Los jornaleros que trabajaban en su construcción recibían de salario una peseta, que era lo que valía un kilo de pan. Trabajaban de sol a sol por un pan. El nombre por el que aún se conoce al puente estaba bien justificado.

Los pastores eran contratados ajustando el sueldo y además “pan y companaje” (Cf. *Fontes Linguae Vasconum*, nº 82, “Vocabulario Documental de Mendavia”, pp. 508-509).

La panadería era uno de los negocios que el ayuntamiento sacaba a remate de candela. Al arrendador se le daban 26 robos de trigo de “vistreta”, es decir, se le prestaban para comenzar a “panadear” y los devolvía cuando pagaba la renta (Cf. *Fontes Linguae Vasconum*, nº 82, “Vocabulario Documental de Mendavia”, p. 520).

El pan debía tener unas cualidades especiales de color, olor, cocción, etc. Los regidores estaban al tanto para que fuera en condiciones y no estuviera falto de peso ni sin “lludar”. Algunos años, además de panadero obligado por el arriendo, había panaderos “ventureros”, personas que hacían pan y lo vendían por su cuenta, eso sí, algo más barato.

La matanza del cerdo

Gran fiesta familiar era la matanza del cerdo (se le llama gorrín o “gurrín” cuando es pequeño, de mayor le dicen “cocho”). Ese día los niños estaban dispensados de acudir a la escuela. De mañana, los hombres de la casa cargaban el cerdo en el carro camino del matadero. Lo traían limpio, chocarrado y raspada la piel con un “tejo” (trozo de teja). Las mujeres, afanosas, preparaban en la casa barreños y demás vasijas, disponían las especias y cocían el arroz para las morcillas. Enseguida traían la sangre, intestinos, asadura del animal y las mantecas. Una actividad frenética seguía todo el día. Unas quitaban las grasas adheridas a la asadura para mezclarlas con sangre, arroz y especias para las morcillas. Otras limpiaban los intestinos para rellenar, separando los más gruesos para las morcillas y los más estrechos para chorizos y salchichones. Una vez rellenas las morcillas, se cocían en un gran caldero pen-

diente de llar, las pinchaban un poco, y cuando estaban listas, las sacaban a enfriar.

Por riguroso turno de llamadas llegaba el matarife a las casas, sacaba con parsimonia sus herramientas, afilaba los cuchillos, “serrote” y hacha, despiezando con maestría al animal. Cortaba los jamones que iban a la sal, sacaba las cintas de lomo destinadas al adobo para días especiales, descarnaba las costillas para los “untamorros”, separaba el espinazo y lo troceaba, deshuesaba paletillas, ponía las orejas, el rabo y patas aparte, separaba el tocino blanco del de veta, partía por medio la cabeza, almorzaba si quería, cobraba y se marchaba a otra casa.

Los hombres en cuanto llegaba el cerdo, a veces sin esperar al resultado de los análisis del veterinario que confirmara que no tenía triquinosis, comenzaban a poner en la sartén la pajarilla (¿bazo?), menudencias y “chingarras” de todo tipo.

Enseguida se empezaba a picar en una máquina accionada por una manivela, que requería fuerza, habilidad y prudencia (varias personas tienen una falange del dedo cortada por meterlo en la picadora cuando se atascaba). Introducían trozos de lomo y de tocino en su justa mezcla. Una vez picado entraba en acción la “mondonguera”, mezclaba los ingredientes de ajo, sal, pimiento molido dulce y picante al gusto de la casa. Parecía ser poseedora de algún secreto al alcance de unos pocos privilegiados, ya que todas las mujeres, sin rechistar, obedecían sus órdenes con ligereza. Miraba los barreños y seleccionaba, éste para el salchichón, y allí comenzaba a poner sal, pimientas, brandy, etc. Éste para chorizo, pues en ese ponían el majado de ajos, pimiento molido, etc. Con decisión metían las manos y amasaban hasta dejar el producto listo. Tras probar en una sartén cómo había quedado la mezcla, se dejaba reposar un tiempo y enseguida a llenar el embutido.

Con los ojos maravillados miraban los “mocetes” cómo salían los chorizos, con qué habilidad los ataban. Esperaban que a la hora de atar y pinchar se rompiera alguno, ya que decían que los chorizos de tamaño pequeño estaban destinados a la merienda del día del Ángel. La mondonguera prometía hacerles un chorizo tan pequeño que llegara de la nariz a la boca. Cuando había cantidad suficiente los subían al granero más adecuado por su orientación, a poder ser con la ventana al norte, y en la multitud de clavos que parecían sujetar las vigas del techo se colgaban con cuidado. En los graneros había también latas, palos colgados, se metían los embutidos por un extremo y luego por el otro, procurando que no se tocasen, ofreciendo un prometedor paisaje.

Además de los de picadillo de inmejorable calidad, se hacían otros chorizos “de chofla” con los pulmones de cerdo, lengua, cuajo o menudencias. Estos chorizos, llamados también de sábado, se gastaban para cocido, o se rellenaba la mezcla en salchichas para su consumo inmediato.

Los jamones se tenían en sal gorda varios días, según su peso, luego los prensaban, apañaban con vinagre, ajos y pimentón y se colgaban hasta que estuvieran secos. Había que poner mucha atención vigilando que no les “picase la moscarda” y se echaran a perder.

A los chorizos y salchichones se les subía un caldero con brasas, en el caso de que hiciera demasiado frío o humedad para mantener el ambiente ade-

cuado. Si se helaban, se ahuecaban y estropeaban; si se “floreaban” (enmohecían) podían tener “sentor” (mal olor y sabor).

Lo mejor para saber cómo iba el embutido era probarlo asado. Una vez terminado el proceso de secado, se envasaban convenientemente en aceite o manteca, conservándolo en lugar fresco y seco hasta la siega, la trilla, fiestas, etc. En tiempos más recientes muchas mujeres conservan en el congelador o arcón.

La vejiga del cerdo era un preciado juguete para los chicos; la inflaban y servía para golpear a los demás sin hacer mucho daño. También se usaba para guardar manteca. El estómago o cuajo se cocía y comía en la parrilla o apañado.

Hace unos 60 años se comenzó a hacer foie-gras: tocino, hígado, trufas, nuez moscada, clavo y brandy; se llenaba en latas pequeñas que cerraban en las fábricas y luego se cocía en las casas por espacio de dos horas.

Es conocido que del cerdo se aprovecha todo, incluso la piel, que se comía asada o frita, proporcionando unas deliciosas cortezas.

La misión de los niños era llevar “el presente”. En una cesta protegida por una hoja de berza, se ponía morcilla, tocino, hueso de esquinazo, lomo, oreja..., y se entregaba a los familiares más cercanos. Siempre les daban algunas monedas de “paga” y por eso todos querían llevarlo. Además, cuando los parientes mataban su cerdo, se podía esperar el presente por su parte.

La cabeza del “cocho” la comían los hombres asada con patatas, en una merienda con sus amigos. La verga del cerdo se usaba, tras calentarla, para engrasar los bujes del carro y para dar lustre a borceguíes, botas y zapatos.

La grasa en suelos y puertas, el vapor de las cocciones, el olor de las especias y el picadillo, un cierto empacho por haber probado todo, el jaleo de una interminable jornada, es el recuerdo de aquellos días especiales.

El matadero se construyó en 1929; hasta entonces se mataba el animal en las casa, lo colgaban del rastro de labrar, lo quemaban con alubias y lo limpiaban con un “tejo”. El matadero hace unos años dejó de funcionar, aunque permanece el edificio.

Otros animales

Las gallinas y pollos se mataban haciéndoles una incisión en la nuca, se ponían con las patas en alto para que se fueran desangrando, después los escaldaban en agua hirviendo para poderles quitar las plumas, se vaciaban los intestinos, molleja, hígado y, tras esto, se repasaban bien para quitar los cañones (plumas a punto de salir) y se socarraban; finalmente se dejaban enfriar, preferentemente “al sereno”, y al día siguiente a guisar.

A los conejos se les golpeaba detrás de las orejas con el canto de la mano hasta que morían, después se les sacaba un ojo para que se desangrasen y la carne estuviera blanca; más tarde se despelletaba con cuidado, se le quitaban las tripas, se oreaban y a cocinarlos con caracoles, setas, pimientos o patatas.

La caza, según decían las abuelas, era más dura de cocinar y requería especias que en la cocina normal no son habituales. Para asegurarse de que las perdices estarían tiernas, las colgaban del pico y cuando cayesen por su peso, estaban en su punto. No es de extrañar que tuvieran que condimentar con abundantes especias.

Conejos de campo y liebres eran guisadas con ajos, cebolla, un poco de laurel y pimienta; se añadía en ocasiones una pastilla de chocolate y vino tinto para que adquiriesen su punto de sabor.

En algunas casas se criaba un corderillo para comerlo en Navidad. Los “menudos” –intestinos, cuajo, asadura, patillas y rabos junto con la sangrecilla cocida– son los elementos del “patorrillo”, guiso muy apreciado. Se suele hacer picante, acompañado de panceta, jamón, chorizo, ajos, cebolla y, a veces, algo de tomate. Se suele hacer para merendar. Estas meriendas de asaduras llevan fama de provocar riñas, dicen: “hoy tenemos «saturilla follonera»”.

La piel de los conejos se dejaba secar en las paredes de la cuadra. Cada cierto tiempo, venía un hombre que las cambiaba por cajas de cerillas.

Fruta seca

Hay gran variedad de frutas. Ahora se han introducido variedades nuevas, como nectarinas, nísperos y algún limonero. Para secar empleaban ciruelas, envueltas en largas tiras de papel, cada una separada de la otra con un atado para que no se tocaran, ni les picasen las abejas, moscas o pájaros; se colgaban en sitio seco y aireado. Los más codiciados eran los “orejones”, trozos de melocotón secados al aire en cañizos. Uvas negras y blancas colgadas en hilos de los clavos de los graneros, o tendidas en cañizos en lugar fresco y seco. Se comían higos secos, generalmente comprados en las tiendas, castañas frescas y “pilongas” (secas), estas traídas de fuera. Avellanas, “almendruco” y nueces se dan en gran cantidad; dicen: “uvas, nuez y pan, mazapán”.

Se hacen ristras de pimientos de “cornicabra”, base de la sopa de ajo y acompañamiento de muchos guisos de carne y pescado, y que adornaban fachadas y balcones de las casas. Ahora también se secan, incluso para vender en el mercadillo del pimiento.

También se hacen ristras de guindillas de todas las clases, o se secan arrancando la mata y colgándola por la base. En todas las cabañas del Ebro se pueden ver en la puerta manojos de guindillas, que no pueden faltar en los ranchos.

Setas

Generalmente reciben el nombre por la planta o el lugar en donde aparecen: de chopo, de cardo, de verguizo, de olmo, de femoral, de monte, etc. Se llaman también: hongarras, apagacandiles, bonetes, orejones, caniyerro, cagurrias, anguileras, babuzas, niscalos, pedos de lobo, picos y yesca. Se comen pocas variedades, pues reconocen que pueden ser venenosas. Las variedades más apreciadas son los hongos o champiñón silvestre y las setas de cardo, chopo y anguileras. A veces las cultivan en casa. Un hombre se trajo de la orilla del Ebro un viejo tronco lleno de minúsculas setas anguileras, lo puso en un lugar fresco del patio, lo regaba y se “hinchó” a comer setas toda la temporada. Algunos compran unos sacos negros preparados para la producción industrial, lo colocan en lugar oscuro y recolectan cada día las setas para el consumo de la casa.

En cierta ocasión trajeron a la fábrica de Lito, metida en un gran cesto, una seta anguilera que había crecido alrededor de un enorme tronco y que tenía varios “pisos”. Como el tallo era muy leñoso, aprovecharon únicamen-

te el sombrero. Con ella se llenaron 40 latas de 500 gramos, y eso que las setas, una vez escaldadas, pierden más de la mitad de su volumen.

Caracoles y caracolas

Los caracoles son un manjar apreciado por casi todos. Se cogen caracoles, caracolas (muy pequeñas) y hembras, éstas tienen el caparazón más plano, marrón y brillante. Se recogen con preferencia a partir de San Pedro. Es muy fácil cogerlos tras un nublado, porque salen a “pacer”. Cuando se recogen de pacida o en plantas, cuando es época en la que están comiendo, se dejan varios días colgados en sacos que traspiren o en las caracoleras, para que se purguen.

Se preparan de muchas maneras. Los hombres en el campo, a partir de que estén con la tapa “acostados” (aletargados y cerrados), los comen asados con un poco de sal. Acompañan a ranchos de todo tipo de carne, se hacen con setas, jamón y pimientos, con cebolla, bien picantes. Cangrejos con caracoles, bacalao, madrillas, etc. Son buenos compañeros de muchos guisos, pero hay quien, solo con verlos, ya no quiere comer de ese rancho. También se comen caracolas, más pequeñas, finas y gustosas, pero se prefieren los caracoles o las hembras, aunque los partidarios de las caracolas aseguran que son más “sabidas”.

Cangrejos

En los ríos y brazales hay abundancia de cangrejos. Desaparecieron los autóctonos ante la invasión de unos americanos, más grandes y duros, que durante años no se han podido eliminar. Ahora parece que vuelven los de la tierra o al menos una variedad más parecida. Es un plato apreciado y sirve de compañero a ranchos de patatas, de arroz o solos con tomate, jamón, chorizo, etcétera.

Receta sencilla para preparar cangrejos según las cuadrillas de las cabañas: en una sartén de campo se pone agua con sal y guindillas, al hervor se echan los cangrejos, los dejan hervir hasta que casi se consume el agua, con el fin de que tomen la sal y el picante y están listos para comerlos. Antes de cocerlos los limpian bien de impurezas, les quitan “el tiro” (la aleta central de la cola), y con él sale el intestino, así no tienen mal sabor ni arena.

Caza

En la actualidad hay una asociación de cazadores llamada Asociación Deportiva de Cazadores la Vega de Mendavia. Pertenecen a ella al menos 300 socios del pueblo. El ayuntamiento les arrienda los cotos directamente, pero no los pueden subarrendar. Cazan siguiendo las ordenanzas de veda y media veda vigentes: conejo, liebre, perdiz y codorniz. En el monte de la Maruja han instalado unas 12 palomeras para cazar a la pasa. Los cazadores se ocupan de arreglar los “cados” de los conejos para evitar que los zorros se puedan introducir en su interior. Arreglan y ponen bebederos para las perdices, pero aseguran que hay más cazadores y perros que caza.

Las puntas de flecha de sílex encontradas por los campos atestiguan que se ha practicado la caza desde tiempos prehistóricos. A veces se encuentra una

punta de flecha al lado de un cartucho, lo que hace pensar que el tiempo nos ha modificado menos que lo que creemos.

Antes, la caza de los sotos la sacaba el ayuntamiento en arriendo a remate de candela, y se la quedaban entre varios socios “porcionistas” que luego vendían la caza, o cobraban por dejar cazar a otros. Tenían reglas estrictas, con lo que las denuncias eran frecuentes.

A pesar de estar prohibido, algunos cazadores cogían conejos con “el bi-cho” (hurón).

Para comer conejo, si no tenían parrilla ni sartén, los hombres preparaban el conejo metiéndolo entre dos tejas y asándolo sobre las brasas.

Aunque ahora se practica la caza, en gran medida, por deporte, la carne de pajarillos (hoy día está prohibido cazarlos), conejos, liebres, malvices y perdices ha sido y es muy apreciada. Los hombres dicen una “maldición” que para todos la quisieran:

Cómo no me castiga Dios
Con un plato de perdices,
Una pierna bien asada,
Y una muchacha de quince (años).

Cazadores y pescadores llevan fama de exagerar sobre el número y tamaño de sus capturas. Tienen su propio dicho:

Cazador y pescador,
Moledor de yeso y cal,
No te faltará trabajo,
Y a morir al hospital.

Pesca

Siempre ha habido pescadores en el Ebro, unos como oficio, otros para comer o por diversión. En cada temporada todos los vecinos tienen derecho a pescar, respetando las vedas. No siempre fue así. Desde 1794 a 1807, el ayuntamiento sacó en arriendo la pesca al mejor postor. En 1807, por sentencia del Real Consejo, a instancia de Miguel Alonso, se mandó que la pesca del río Ebro fuera libre a todos los vecinos y que puedan venderla como y donde les acomode, apercibiendo a la villa para que no admita posturas a dicha pesca. Lo cual se publicó por bando para que les constase.

Se capturan sobre todo barbos y madrillas, tencas y carpas. En las badinas y charcas, ranas, que para algunas personas son un manjar; antes había camarones y lampreas. Los aparejos que usan son: redes, reteles, trasmallos o caña. Los cangrejos se pescan generalmente a mano o con botrinos. Cuando quitan las aguas de los cauces del regadío para su limpieza son los días de pesca por excelencia.

Si pescaban muchos barbos o madrillas los conservaban de la siguiente forma: los asaban a la brasa, les quitaban las cabezas, espinas, tripas y pieles, se introducían en una tinajilla de barro y se cubrían con vinagre.

Para pescar sin aparejos hacían balsas de juncos y aneas. Cortaban las más largas y las ataban en manojos, que volvían a sujetar entre sí; con este sistema pasaban el Ebro y pescaban.

El abuelo Donato Martínez decía que su abuelo le contaba que antes había en el Ebro tal cantidad de peces que se veían los bancos desde el Alto de Castilla, y decía con énfasis: “¡cuánta hambre habrá quitado el Ebro en Mendavia!”.

En los yacimientos prehistóricos de encuentran piedras horadadas que sirvieron de pesas para redes.

Otros alimentos

Además de la pesca, se comen topos de agua, lagartos (cuando había) y tajugos (tejón). En cuanto a las aves, dicen: “todo lo que vuela, a la cazuela”. En esto no entran las cigüeñas, a las cuales se les tiene respeto y cariño, lo mismo que a las golondrinas; de ellas dicen que quitaron las espinas a la corona de Jesús. Picarazas y babutas (abubillas) se libran por su mal sabor, pero se han cazado para disecar, junto con águilas, grullas, zorros, jinetas, etc. Ahora parece que se va respetando algo más y no ponen tantos cepos para pajarillos en el campo, ya que está prohibido.

En el Ebro se criaban unas enormes almejas o conchas, muy duras para comer; desaparecieron durante años, ahora algunos aseguran haber visto algún ejemplar.

Se comen crudas las hojas tiernas y amarillas de los cardos, alcachofas, lo mismo de “pinche” o gardinchas que cultivadas y las habas pequeñas. De las habas se aprovechan las tres fases: en “calzón” para verdura, en grano para legumbre y secas para puré.

Dicen que en tiempos de escasez se llegó a comer pulpa de remolacha cocida.

Los niños buscaban “mormagas” entre las alfalfas y ribazos de las madres de riego; comían botones de malva, flores de acacia de sabor dulzón, la base blanca de juncos y “chufas”, pámpanos de vid y zarzamora, la base de las flores amarillas de unos cardos, regaliz de palo, piñones, las hojas del espinillo albar que llaman “pan de Dios” y los frutos rojos del mismo arbusto a los que llaman “bizcodas” y manzanicas de pastor.

El hueso de algunos albaricoques era particularmente apreciado por tener su semilla el sabor parecido a las almendras, los demás amargaban. Los domingos salían a la plaza las carameleras con sus “carrilos” repletos de chucherías, entre chufas, cacahuets, pirulís, regalices, caramelos de “cosilla” (contenían una figura de plomo), pipas de girasol, etc. Vendían algarrobas secas, que eran algo exótico para la chiquillería y que en sus lugares de origen se empleaban para pienso de los animales.

Cuando venían los carboneros del valle de Lana, entre las abarras traían “burbiotes”, rojos frutos del madroño que gustaban mucho a la chiquillería.

Hace más de 50 años, Severino Mateo puso fábrica de hielo y gaseosas. Los mocetes que todavía no entraban en los bares, se reunían los domingos de verano en la calle para beber gaseosa y sorber unos deliciosos polos de leche.

En las casas se hacía un refresco de gaseosa con unas papeletas que también se utilizaban como levadura para bollos y galletas.

La miel se recogía de las abejas. En el pueblo hay varias hechas de obra, hoy en desuso, y en algunos campos ponen unas cajas cuadradas en las que

las abejas construyen sus panales de cera y miel. También se vende en las tiendas y antes solían venir vendedores ambulantes de La Alcarria, que gritaban: “¡a la rica miel de La Alcarria, al rico queso de La Mancha!”.

Quesos

Antiguamente, el arriendo de las hierbas a los mesteros era el mayor ingreso que tenía el ayuntamiento; los ocho ejidos con sus corrales para acubillar el ganado daban a los ganaderos oportunidad de tener grandes rebaños (Cf. *Cuadernos de Etnología y Etnografía de Navarra*, “Etnografía histórica de Mendavia. La ganadería, I, II y III, n^{os} 72, 74 y 75).

El queso formaba parte esencial de la alimentación. En las veredas que convocaba el ayuntamiento se proporcionaba a los vecinos, pan, vino y queso. En las casas de los mesteros se elaboraban requesones que se vendían diariamente. En 1745 hubo juicios por incumplimiento de tratos en la venta diaria de dicho producto. No hay noticias de que hicieran queso curado para la venta, pero es posible que los pastores los elaboraran.

La cuajada se hacía con cuajo extraído del estómago de los corderos; también se vendía en la farmacia en pequeños frascos un producto que cuajaba la leche. Cuando se estropea la leche por exceso de calor, se dice que se “ha vuelto”, o está la leche vuelta. La nata se guardaba, y cuando había suficiente se empleaba para hacer galletas y bollos; también se comía batida con azúcar en “untadas”, para merendar.

Leche

En determinadas épocas paraban en plena calle grandes rebaños que venían de la trashumancia; los pastores ordeñaban ovejas y cabras en la misma vasija que las mujeres llevaban para comprarles leche. Se decía que tenía más alimento que la de vaca y el olor y el sabor era mucho más fuerte.

En muchas casas había una vaca para leche. Varios vaqueros criaban animales para leche y carne. Cada noche repartían leche recién ordeñada entre los vecinos abonados al servicio. Cuando alguna vaca paría, regalaban a los clientes la primera leche o calostro, el cual, cocido a baño maría con azúcar, era un exquisito postre.

En casi todas las casas había una o dos cabras, que se llevaban a la dula por las mañanas y volvían con el cabrero al atardecer. Las soltaban a la entrada del pueblo y cada animal marchaba solo a su casa. La leche de cabra era muy apreciada y desde antiguo hay documentos de haber sido así, por su elevado contenido en calorías.

Legumbres

Se cultivan alubias, arvejones (guisantes), habas, garbanzos (pocos). Se come todo tipo de legumbres, lentejas, arroz...

Parte importante de la dieta, sobre todo en los jóvenes, es la pasta. Macarrones, fideos, tallarines, espagueti y, más recientemente, pizza, hamburguesas, etc. A los niños y jóvenes les gusta más que las legumbres. Hace 50 años o más, la señora Loreto, que era mujer de un italiano apellidado Perrella, fabricaba macarrones en su casa y los vendía a los vecinos. Nos asombra-

ba ver a madre e hija estirando una masa amarillenta que dejaban secar entre dos palos.

El tomillo y el romero perfuman las olivas destinadas al consumo. Las aceitunas se elaboran dándoles tres o cuatro cortes, se ponen en agua, que se cambia cada día hasta que pierden el “amargor”, y se condimentan con sal, ajos, romero, tomillo y cáscara de naranja.

Las hojas de laurel se usan para evitar que el pescado cocido, sobre todo el atún, el bonito y el marisco, tengan un olor fuerte. Se usa también en guisos de caza, y algunas familias lo echan a las patatas.

El azafrán se añade al arroz. Pimienta molida y en grano, para carnes rojas y matanza. Anís en grano. Pimentón en casi todos los apaños, quizá sea la especia más usada, después de la cebolla y el ajo, que son los reyes de la cocina. En general se condimentan poco las comidas, y ahora se come con menos sal. Uno de los condimentos más usados es el perejil. El vino blanco, el tinto o el brandy se añaden a guisos de caza y carnes rojas. Con la llegada de andaluces al pueblo, tímidamente se experimenta con eneldo, hinojo, alcarras, etc. El café era, en tiempos de escasez, signo de lujo. Para sustituir al café se tomaba cebada tostada y molida a la que se añadía achicoria. De la montaña traían excelente té de roca y manzanilla. En otros tiempos hubo en el pueblo cultivo de té, y todavía salen en algunos “ribazos” plantas de té con sus flores amarillas. Hubo de tener cierta importancia su cultivo y recolección, ya que designan un término con el nombre de el Teteral. La manzanilla y el té se usaban más con fines médicos, para indigestiones, afecciones del estómago, “mal cuerpo” o mareos.

La principal bebida de los hombres, tanto en las comidas como para “dar la vuelta” por los bares, es el vino, a veces mezclado con gaseosa; le sigue la cerveza. La gente joven toma refrescos de cola, bebidas con zumo de frutas, vermut y exóticos combinados que cambian al ritmo de la moda. Las mujeres se han incorporado al consumo de vino y bebidas con alcohol. Antes estaba mal visto que las mujeres tomaran alcohol.

En muchas casas se elabora vino para consumo doméstico. Los viernes era el día indicado para ir a probar el vino a bodegas particulares; cuando quedaba poco vino, los jóvenes introducían piedras en las cubas para hacerle subir. Cuentan que metían los pies en las cubas de vino tinto, lo revolvían, y así salía “clarete”. Se hace también pacharán, aguardientes de pepino, guindas o nueces verdes, que alivian las molestias del aparato digestivo. Se hacen cursos de cata y muchos aprecian las calidades y cualidades del vino, pagando por una botella cantidades impensables en otro tiempo.

Tabaco

El uso del tabaco está muy extendido, de poco sirven las campañas en contra. La gente deja de fumar cuando no puede respirar o el médico les da un ultimátum. Las mujeres fuman, antes fumaban pocas y a escondidas. Los mozos podían fumar a la vista de sus padres cuando cumplían el servicio militar. Las chicas, hasta hace unos 40 años, ni pensar en hacerlo delante de la familia. Sin embargo, por emular a los mayores, desde críos se enrollaban cigarrillos de cualquier cosa que ardiese: hojas secas de patata o nogal, cañizos secos (tallos de mijo o escobil), raíz de olmo, etc., lo importante era echar hu-

mo. Las primeras experiencias con el tabaco solían ser nefastas, pero eso no hizo que se dejara de intentarlo. Se fumaba tabaco de cuarterón, más tarde llegaron los Ideales, que se debían volver a liar, los Celtas y, por fin, toda clase de marcas con boquilla, negro y rubio. En la taberna de la tía Sofía tenían una pequeña máquina para liar cigarrillos.

Los cigarros puros eran señal de riqueza o de celebración de alguna fiesta. Casi nadie fuma en pipa y pocos utilizan boquillas. Después de la guerra de 1936, había más escasez de papel de fumar que de tabaco. Los hombres preparaban una pipa utilizando la concha de un caracol como cazoleta y un carrizo para que subiera el humo. Por testimonio de Luis Elvira sabemos que, a principios del siglo XX, los hombres para hacer fuego en el campo o encender un cigarro llevaban un trozo de “pernal” (pedernal, sílex) con esquinas, un eslabón de metal o un trozo de hoz. Para mecha, unos hilos de yesca, que con anterioridad habían ahuecado con agua y ceniza; y un trozo de caña para apagar el fuego (por asfixia). Con el eslabón golpeaban la piedra para que las chispas que producía prendiesen las hebras de yesca, y con ellas encendían el cigarro o la hoguera. También se ha conocido usar mechero de mecha de algodón, más tarde de gasolina, y ahora de butano. Se conserva algún ejemplar de eslabón y pieza de sílex, que también se habían empleado para prender la mecha de los mosquetones.

Ya en 1685 Pedro Roche, obispo de Pamplona, manda que el vicario de Mendavia publique, que so pena de excomunión no tomen tabaco en la iglesia, por ser irreverente. A partir de 1812 el tabaco formó parte de las “arrendaciones” del ayuntamiento. Después se vendía tabaco en los estancos, y ahora además hay en todos los bares máquinas expendedoras. Después de la guerra de 1936 trataron de hacer fumable el tabaco cultivado en el pueblo.

Método para elaborar tabaco

Se recogen las hojas de tabaco cuando están casi amarillas. Se dejan colgadas por el tallo a la sombra, para que se sequen. Se envuelven en un saco y se les echa un poco de agua para que fermenten. Se cuecen con sosa cáustica. Se añade una cucharada de café. Hay que ponerlo a hervir durante toda una noche y dejar enfriar. Se saca del recipiente y se deja que se seque. Se vuelve a cocer con un poco de brandy y alcohol puro durante cierto tiempo. Se vuelve a secar y ya está listo para su consumo.

Parece ser que en cuanto hubo suministro en el estanco, ya no querían fumar de su tabaco, que debía de ser bastante malo y lo llamaban “mataquintos”.

Cambios en la alimentación y modos de vida

En 50 años, la casa, la educación, la forma de vida, todo, o casi todo, ha sufrido un cambio, tan enorme, que los niños cuando se les cuenta “cosas de antes” no se lo pueden creer. Incluso las personas mayores no se explican cómo podían vivir sin luz durante el día (solo tenían por la noche), agua corriente, ni caliente, sin baño ni calefacción, ventilador, radio, televisión, lavadora, frigorífico, plancha eléctrica, coche, en fin, todos los adelantos que afortunadamente una inmensa mayoría tiene en sus casas.

Las mujeres mayores dicen que ahora los niños para ir a la escuela comen más y mejor que muchos hombres, antes, para ir a segar. En la dieta diaria

permanecen las legumbres, hortalizas y verduras como base de la alimentación, y carne y pescado se comen a diario. Se sirven tres platos, primero, segundo y postre, a los que se acompaña con algún tipo de ensalada. Apenas se distinguen los domingos de los días laborables. Los niños prefieren la pasta a la legumbre, la pizza al filete de ternera, la hamburguesa al pescado, apenas comen fruta y la bollería ha sustituido a la “untada” de dulce o mostillo, a las pastillas de chocolate, al cucurucho de aceitunas, o al “currusco” de pan relleno de azúcar y mojado con aceite o vino que era lo habitual.

Las comodidades y adelantos de todo tipo están en todas las casas. En muchas familias tienen tres o más automóviles, tractor, mulas mecánicas y demás aperos que facilitan las labores del campo. Entre los electrodomésticos de todo tipo no suele faltar un arcón congelador, donde conservan carne de animales, verduras y hortalizas. La vida no es ni parecida a lo que cuentan nuestros mayores. Los cuidados médicos han representado un gran avance; la gente se preocupa más por su salud, caminando, comiendo sano y siguiendo las pautas de la modernidad que dan los medios de comunicación.

Dibujos: Ángel Elvira

RESUMEN

La familia y la alimentación en Mendavia

Se trata de los numerosos aspectos de la vida en Mendavia: trato con los padres, tíos y demás familia; apellidos antiguos y modernos; nombres propios de mujeres y hombres en 1720 y modernos; recuerdos familiares; la autoridad de los padres; relación con los criados; herencias; adopción y apadrinamiento; relaciones entre el matrimonio y en la sociedad; funciones del marido y la mujer, y la evolución en los últimos 50 años.

En cuanto a la alimentación: elementos de la dieta diaria; comidas y “ranchos” en el campo; condimentos; comidas especiales; orden de los platos; los cubiertos; bendición de alimentos, ayuno y abstinencia; el pan; la matanza del cerdo y otros animales; fruta seca; setas; caracoles; cangrejos; pescado del Ebro; queso; leche; legumbres y tabaco.

Palabras clave: familia, alimentación.

ABSTRACT

The family and food in Mendavia

Several aspects of life in Mendavia are addressed: relations with parents, uncles, aunts and other relatives; old and modern surnames; first names of men and women in 1720 and the modern day; family keepsakes; the authority of parents; relations with servants; inheritance; adoption and godparents; relationships between married couples and in society; functions of husbands and wives; and evolution over the last 50 years.

Regarding food: components of the daily diet; meals and communal stews in the country; condiments; special meals; order of the dishes; cutlery; grace, fasting and abstinence; bread; slaughtering pigs and other animals; dried fruit; mushrooms; snails; crayfish; fish from the Ebro; cheese; milk; legumes; and tobacco.

Key words: family, food.