

La alimentación en Lekunberri

KRISTINA AZKARATE ZABALETA
GABRIEL IMBULUZQUETA ALCASENA

DATOS GEOGRAFICOS Y SOCIALES

Lekunberri, capital del valle de Larraun y denominado popularmente por el resto de habitantes del valle como “Lekunberri, zakur herri”, cuyo significado literal es el de “Lekunberri, pueblo de sabuesos, maliciosos”, está situado en la carretera Nacional 240 de Pamplona a San Sebastián, en el kilométrico 33,300. Administrativamente, es un Concejo en vías de constituirse en Ayuntamiento.

Forma parte de la Navarra húmeda del noroeste con un paisaje configurado por prados, cercados, helechales, hayas y robles, así como por avellanos, endrinas y diversas especies de matorrales.

Su población —cuenta con 800 habitantes de derecho—, trabaja principalmente (el 80%) en la industria y los servicios, siendo la factoría de la papelera de Sarrió, de Leiza, la que absorbe al mayor número de personas, distribuyéndose el resto, fundamentalmente, entre las fábricas de zumos y radiadores establecidas en Lekunberri. También tienen actividad laboral pequeñas industrias artesanales de carpintería, albañilería, etc. A la ganadería están dedicadas una decena de familias.

Existe desde antaño la tendencia a que los vecinos de otros pueblos del valle se trasladen a vivir a Lekunberri.

Resaltan los encuestados, con cierta dosis de nostalgia, que la tasa de natalidad ha disminuido considerablemente en los últimos años.

Actualmente se habla en euskera y castellano. El bilingüismo, sobre todo por lo que al castellano se refiere, parece deberse a que la localidad ha sido tradicionalmente lugar de paso y parada de viajeros. En el pueblo se asegura que hoy se habla más euskera que hace unos 30 años. De hecho, puede estimarse que el 40% de la población habla euskera habitualmente. Quienes menos dominan el idioma vasco están comprendidos entre los 20 y los 45 años de edad.

Lekunberri tiene un sistema de poblamiento bastante especial ya que su núcleo principal está construido a lo largo de la carretera general. En esta disposición, las viviendas forman una hilera de bloques de construcción moderna. Se trata de edificios de tres alturas. Apartado de la carretera se encuentra el llamado Casco Antiguo, con viviendas unifamiliares, casonas provistas de sus correspondientes escudos heráldicos y divididas en tres plantas: cuadra o “ikuilua”, vivienda propiamente dicha, y desván o “ganbara” en la parte superior.

LA ALIMENTACION EN GENERAL

El número de comidas realizadas al día depende de los diferentes tipos de trabajo profesional. Así, los ganaderos cuentan que comen, lo que habitualmente se entiende por comer, tres veces al día:

- A las 7 de la mañana: “barua kendu” o desayuno, consistente en un simple café o café con leche. Lógicamente, este desayuno no está considerado como comida.

- A las 9 de la mañana: “gosaria” o almuerzo, a base de huevos fritos acompañados de txistorra, chorizo o jamón, y café con leche.

- A la 1.30 de la tarde: “bazkaria” o comida, en la que se toma generalmente sopa, potaje (alubias rojas u otra legumbre) y ración consistente en carne guisada; como postre, fruta; y, por último, un “katilu” o tazón de café con leche (“kafesne”). Hace no muchos años, el menú de la comida del mediodía estaba formado por tres principios: sopa, verdura del tiempo y alubias rojas; una ración de carne guisada; algún postre de leche como natillas, arroz con leche u otro; y un tazón de café con leche.

- A las 8.30 de la tarde, “afari merienda” o merienda-cena, con un primer plato de verdura y un segundo a base de magras con tomate u otra ración más simple que al mediodía, para finalizar con café con leche.

El sector mayoritario de la población, el de la industria o servicios, reduce sustancialmente su menú diario:

- A las 8 de la mañana, “esnea hartzea”, “barua kendu”, “desaiunoa” o desayuno de café con leche.

- hacia las 10, el “hamarretako” o “pincho” de media mañana (un pequeño “ten-tempié”).

- A las 2 de la tarde, o cuando su horario laboral se lo permite, es la hora de la “bazkaria” o comida en la que principalmente se comen verduras de la huerta del pueblo como primer plato, y carne o pescado como ración. El postre diario suele ser fruta y, después, café.

- Hacia las 6 de la tarde, “atsaldekoa”, “merienda” o “pincho”, sustituido cada vez más por alguna fruta.

- A las 9 de la noche, aproximadamente, “afaria” o cena a base de sopa o verdura y huevos en tortilla o fritos, etc., finalizando con el café con leche.

Cada vez existe menos diferencia entre las comidas de los días laborables y las de los festivos, ya que se da una mayor variación en los menús. Sí se notan diferencias entre el verano y el invierno: éste en Lecumberri es muy crudo, por lo que se come más legumbre y, en general, platos más ricos en contenido calórico; en verano, las ensaladas son imprescindibles en el menú diario. No obstante, las “etxeoandres” o amas de casa se esmeran los domingos en su labor culinaria, preparando paellas de pescado, comprando pasteles, etc.

Los adultos acompañan las comidas con vino tinto, aunque hoy se bebe mucho menos vino que hace unos años y se está introduciendo cada vez más el agua en las comidas diarias. No obstante, el vino tinto es la bebida en las comidas por excelencia pese a que su ingesta se haya reducido. La degustación de este caldo se reserva para ocasiones como los días festivos o cualquier otro tipo de celebración especial. Los días festivos se suele tomar una copa de brandy o pacharán casero, aunque un entrevistado de 70 años dice que los jóvenes prefieren ya el whisky.

De todas estas bebidas, en Lekunberri únicamente se fabrica el pacharán, bebida que toma el nombre del fruto con el que se elabora, llamado “tximiloa” (“paxarana”). Es por octubre cuando maduran los “tximiloak” que, recogidos, se introducen en anís intermedio, es decir, ni muy dulce ni muy amargo. Se deja en reposo, removiéndolo aproximadamente una vez al mes. Al año, más o menos, de haberlo puesto es cuando se considera que ha alcanzado su punto de perfección. Es el momento de retirar los granos de pacharán; en caso contrario, dicen, el anís recoge el sabor del hueso del fruto.

Si se ha de atender a los distintos productos que forman parte de la alimentación, hay que reseñar que las legumbres que más se consumen diariamente son, sin duda, las alubias rojas, “banar gorrik” (“babarrun gorriak”), cultivadas en las huertas locales, y las “baba beltzak”, que se consiguen fácilmente en los pueblos limítrofes.

Dado que la afición micológica es grande, es habitual consumir setas, tanto frescas como congeladas, especialmente las “gibel urdinak”, cuyo nombre científico es “*Ruys-sula virescens*”, y “urrezek” llamadas también “plateras”, así como los hongos denominados “hontto beltzak”.

Se come muy poco caracol, y sólo por capricho y de vez en cuando. Explican que el secreto de su preparación está en purgarlos y limpiarlos bien. Una vez purgados durante un mes aproximadamente, bien limpios con agua y sal en varias pasadas, se procede a ponerlos al fuego con agua fría a fin de engañarlos, única forma de que saquen su cuerpo fuera de la concha, cambiándoles dos o tres veces el agua en cuanto empieza a calentarse. Engañados y cocidos, existen diversas formas de condimentarlos (guisado de conejo, de cordero, etc.), si bien la forma más tradicional en Lekunberri es la de ponerlos en salsa de tomate con jamón en trocitos, añadiéndole picante.

Por lo que respecta a los peces del río, en raras ocasiones se consigue la captura de alguna trucha (apenas quedan), por lo que no se comen salvo que se compran en la pescadería. Otro tanto puede decirse de los cangrejos.

Sí que existe mucha afición a la caza, pero apenas pueden encontrarse piezas que batir. Hace unos 20 años, recuerdan, había mucha liebre y zorros (aunque éstos no se comían).

Habitualmente no se come marisco, excepto en las paellas de pescado; y, en estas, de vez en cuando y en pequeñas cantidades.

COMER EN CASA

Normalmente acostumbran a recitar una plegaria de acción de gracias o bendición de la comida antes de empezar. Una de las fórmulas más extendidas es la popular “Aquel Niño que nació en Belén nos bendiga la mesa y a nosotros también”.

Quienes comen en casa, lo hacen habitualmente en la cocina. Todos los miembros de la familia, incluidos los abuelos, en el supuesto de que residan en la vivienda, comen en la misma mesa, sin establecer un orden de preferencia, aunque cada uno tiene su propio lugar en ella. Ya es habitual que la mujer se siente a la mesa con el resto de la familia, aunque las personas de unos 40 años de edad recuerdan que sus abuelas, “amonak”, solían comer sentadas en un “alkitto” (“aulkitxo”), o banqueta bajita, junto al fuego, y siempre después de haber atendido a los comensales.

Cada comensal utiliza su propio plato y sus utensilios individuales, sin que haya noticia de que en otras épocas no fuera así.

Usan la cuchara para comer "eltzariak" o potajes, es decir, sopas, verduras y legumbres, así como para tomar el "kafesne zopatua" o café con leche con sopas de pan. La cuchara suele ser de acero inoxidable.

Comen con tenedor casi todas las raciones de carne o pescado, utilizando el cuchillo, sobre todo, para las carnes asadas o fritas, así como para pelar ciertas frutas como manzanas, naranjas, etc.

Los huevos fritos, cuando son para almorzar, "gosaltzeko", se toman generalmente fritos; por la noche, en tortillas, duros con tomate, etc.

Dado que existe abundancia de huevos frescos, de casa o de las granjas de los alrededores, no se procede a su conservación. Incluso una entrevistada de 79 años asegura que tampoco en su juventud se conservaban porque no era necesario.

Recuerdan los lekunberritarras que hasta hace unos 20 años, por motivos religiosos, ayunaban el miércoles de Ceniza y los viernes de Cuaresma, así como que se abstendrían de comer carne todos los viernes del año. El ayuno, en los días que correspondía guardarlo, no era absoluto; al mediodía la comida era prácticamente normal, pero se desayunaba menos y se suprimía la merienda; el día terminaba con una cena ligera, consistente en dos manzanas asadas y un tazón con leche, por ejemplo.

La cocina suele ser tarea exclusiva de la "etxekoandre". Es muy popular el dicho "sokalden gizon gutxi, gutxi" (sukaldean gizon gutxi gutxi), queriendo expresar que el hombre, cuanto menos esté en la cocina, mejor.

En conjunto, afirman los entrevistados que ahora se come mucho mejor, ya que se toma más carne de ración, mientras que antes ésta era sustituida muchas veces por una "sardin zaharra" o "sardina vieja". Asimismo, hace unos años se comía mucha más legumbre y cerdo, sobre todo tocino. En general, se toman menos grasas animales y se consume más derivados de leche como yogures, etc.

Esta transformación en el régimen alimenticio se ha venido imponiendo paulatinamente, coincidiendo con unas comodidades mayores en el sistema de vida. Hoy, casi todas las casas disponen de televisor, radio, prensa, etc.

Recuerdan que la luz eléctrica se puso en 1890.

En cuanto a la traída de aguas, se realizó por iniciativa particular en un principio; construyeron un depósito y algunos vecinos realizaron las conducciones a sus casas, en tanto que los demás seguían acudiendo a abastecerse de agua a la fuente del pueblo. Posteriormente, en 1920, el señor Ayestarán hizo la conducción desde Huici, con lo que pudo abastecerse casi todo el pueblo, controlando el consumo de agua por medio de contadores. Poco más tarde, el Concejo completó la conducción para que el agua corriente llegase a las viviendas que todavía no la tenían.

Hace unos 20 años se implantó el frigorífico en las casas, al igual que los nuevos muebles de cocina que, en un principio, los fabricaba el carpintero local. Desde hace unos diez años se tiende a congelar cada vez más verdura de la huerta, como alubias verdes, y trozos de cerdo como lomo, costillas y demás. Se está extendiendo en las casas el congelador tipo cajón grande en el que las familias almacenan un gorrín, en su época, o cordero, cuando más barato está, lo mismo que pollos, etc.

Los aparatos de radio se generalizaron en el pueblo hace unos 35 años.

El primer televisor que se instaló, hace unos 30 años, fue en el Hotel Ayestarán. En aquella época, los vecinos acudían para ver la retransmisión de los partidos de fútbol.

No cabe duda de que la televisión ejerce gran influencia sobre los hábitos alimenticios de la población de Lekunberri al igual que en otros lugares, influencia que algunos consideran positiva en cuanto a información y sugerencia sobre una alimentación más equilibrada, y negativa en otros aspectos como la publicidad del tabaco, bebidas, etc. Pero, por mucho que anuncien las salchichas y hamburguesas de los establecimientos McDonalds, siguen prefiriendo, sin dudarlo, las alubias rojas.

PREPARACION DE LOS ALIMENTOS, ELABORACION DEL PAN Y EL “PAN DE LOS POBRES”

En cuanto a la preparación y condimentación de los alimentos, hay que hablar de unas formas muy sencillas y naturales, prefiriendo cocinar tanto los potajes como las raciones a “fuego lento”, en puchero normal, y prescindiendo de la olla a presión, siempre que la cocinera pueda dedicar a este menester todo el tiempo que precise.

Los condimentos más empleados suelen ser la cebolla, el ajo, el perejil y, en algunas ocasiones, el puerro.

Platos clásicos en Lekunberri son, por ejemplo, las “tripeki zopak” o panes de menudos. Para preparar este plato, en el caldo resultante de cocer la cabeza de la oveja o de cordero junto con las patas, callos, etc., se meten unas rebanadas de pan de cierto grosor y se sacan rápidamente para, extendidas en una fuente, verter sobre ellas “piper beltza” o pimienta negra.

Otro plato es el denominado “tripotxak”. Una vez cocidos los menudos de cordero (callos, relleno, intestinos, patas y sangre) se mezclan en una salsa de cebolla, ajo y tomate, con algo de agua de cocción de las patas y un poco de cayena picante.

En cuanto al “relleno”, se hace con los siguientes ingredientes: mucho huevo, tocino salado picado, cebolla, perejil, un poco de arroz, e intestinos delgados, troceados.

Por lo que respecta a la elaboración de otros alimentos, aunque hoy ya no se prepara pan casero, en los años de la postguerra se fabricaba pan con harina de trigo y un poco de sal, exclusivamente, cociéndolo en los hornos de casa, con fuego de leña, empleando unas palas de mango largo para introducir y sacar el pan del horno.

Para lograr la fermentación de la masa empleaban unas pastillas de levadura (compradas en establecimientos locales) o una pizca de la masa que había sido preparada durante la anterior cocción.

El amasado, realizado en una especie de cajón con patas llamado artesa, era totalmente manual. Esta artesa era de madera y tenía como dos medias tapas, de manera que, cuando en un extremo la masa estaba lista, se cerraba la tapa para su mejor conservación, continuando con el amasado en el otro extremo. Los panes resultantes eran de tipo “cabezón”, de unos dos kilos de peso, debido a que este tipo de pan no se endurecía tanto al correr de los días. Se solían hacer cocciones una o dos veces por semana, generalmente los lunes y los viernes.

Hoy consideran que el pan debe cortarse con el cuchillo por higiene y educación, pero, cuando el hambre apremia, se tolera que se corte con la mano.

Dicen que ahora no se le da importancia pero que antes inculcaban que debía colocarse el pan siempre boca arriba, puesto que, si no, podía entrar el demonio en él. Tampoco se debía tirar el pan ni al suelo ni al fuego, aunque sí se podía arrojar a un animal como perro o cerdo.

Si el pan caía al suelo sin querer, al cogerlo, se besaba. También se le hacía una cruz con el cuchillo, como bendiciéndolo, por la parte de debajo, cuando estaba entero y se iba a proceder a partir. Tenía un tratamiento como de algo sagrado hasta hace unos 20 años. Es tal la costumbre de dibujarle una cruz con el cuchillo que, aun hoy, una entrevistada de 56 años lo hace habitualmente sin pensarlo.

Existía el llamado “pan bendito”, que era el pan que bendecía el sacerdote. Los feligreses tomaban un trocito para comer conforme salían de la iglesia y se santiguaban con agua bendita, en la creencia de que ambos, el agua y el pan bendito, redimían los pecados veniales.

Había asimismo el “pan de las almas”, que era el pan que se llevaba a la iglesia en el novenario de misas en sufragio por las almas de los fallecidos; la familia de un difunto llevaba a la iglesia un bollo de pan durante dicho novenario y durante un año. Antes del responso, el familiar (generalmente la “etxeoandre”) depositaba el pan en la cesta y besaba la estola del cura.

Cabe señalar que en la postguerra, y dada la escasez de pan, fue costumbre llevar a lo largo del año un mismo bollo (que, a los pocos días, se ponía durísimo) y abonar posteriormente al párroco el valor de un pan blando diario, además de la cantidad estipulada como estipendio por el responso.

También era costumbre preparar tortas de maíz. Su proceso de amasado era manual y la cocción tenían lugar en el horno de casa. Se consumían estas tortas tomándolas con leche, desmigadas en la misma y después de haberla hervido unos momentos.

Aunque en la actualidad tampoco se elabore, hace años se comía, asimismo, mucho “talo” de maíz hecho en casa. El talo servía de bocadillo introduciendo en él txistorra, tocino o jamón.

Un poco más arriba se ha hablado del “pan bendito” y del “pan de las almas”. Existía también el denominado “pan de los pobres”. Este nombre responde al trozo de pan tierno que se solía entregar a los mendigos que iban pidiendo por las casas. Aparte, en algunos acontecimientos familiares, como bautizos, etc., las “etxeoandres” (amas de casa) cocinaban expresamente para los mendigos un puchero de potaje como “purrusalda” (puerros con patatas) y una ración, de forma que en la puerta de la casa o en la era comían simultáneamente cuatro o cinco pobres un menú sano, con vaso de vino incluido.

Aseguran que, por ejemplo, esto se solía hacer en algunas casas como “La Cadena” hasta hace cinco años.

Hace unos 40 años, la Junta de Veintena estableció un día a la semana para que cada pueblo de valle de Larraun, incluido Lekunberri, atendiese a los pobres. Así, el jueves le correspondía a esta localidad recibir a los mendigos, que, por supuesto, sabían a qué pueblo acudir cada día de la semana.

Como un hecho anecdótico, puede referirse que, según algún testimonio recogido, hasta hace unos veinte años hubo una mendiga que solía alimentarse de los pechos de aquellas madres recientes que tenían exceso de leche.

Al margen de alguna ya citada, no se tiene noticia por parte de los entrevistados de que hubiera ningún rito ni superstición relacionados con los alimentos. Sólo hemos encontrado, en el relato de un entrevistado de 69 años, una “aplicación terapéutica” en base a un alimento:

Cuenta haber oído a su abuela que, antes, a las personas que tenían “min bizi”, cáncer, se les colocaba, cuando estaban acostados en la cama, un trozo de pollo que so-

lía ser un cuarto o medio pollo, en el lugar del mal, con el fin de que esa enfermedad viva llamada cáncer se alimentara del pollo y no del cuerpo del enfermo o poseído por el mal.

LA MATANZA DEL CERDO

La matanza del cerdo, para uso doméstico, es o era una de las ocupaciones más importantes del año.

Las familias que se dedican a la industria o servicios, compran un cerdo y contratan los servicios del matarife o matalechón del pueblo, o encargan este cometido al caserío familiar del pueblo, donde se les llega a elaborar incluso los mondongos, es decir, las morcillas, txistorras y birikas.

La época de la matanza comienza en diciembre. La forma habitual de llevarla a cabo es la siguiente: se le clava al cerdo un gancho por debajo de la mandíbula. Se le arrastra entre unos cuatro hombres hasta una mesa denominada "txerri hiltzeko ma-haia", de forma rectangular y provista de cuatro patas bajas. Colocado el cerdo sobre la mesa, se le clava un cuchillo de grandes dimensiones en la yugular. La sangre cae a una palangana colocada en el suelo. Es el momento en que la "etxekoandre", o ama de casa, entra en acción removiendo la sangre e impidiendo su coagulación, para que pueda ser utilizada posteriormente en la elaboración de las "odolkiak" o morcillas.

Muerto y desangrado el cerdo, se procede a quemarlo superficialmente, "kixkur-tu", para lo que se empleaba, y aún algunos lo hacen hoy día, ramas de helecho seco. A continuación, el animal es despellejado con los cantos inferiores de tapas de pucheros.

Hoy, sin embargo, muchos vecinos de Lekunberri optan por matarlo de un tiro en el matadero y quemarlo con soplete a fin de simplificar la tarea de la matanza en sí y de evitar el sufrimiento del animal. Quienes prefieren el proceso tradicional aseguran que el cerdo quemado con helecho tiene un mejor sabor que el quemado con soplete.

Existe la creencia popular, mantenida a rajatabla, de que la matanza debe realizarse en una fase concreta de la luna llamada "hilberri" o luna nueva, ya que, aseguran, los productos del cerdo se conservarán mejor. También es de conocimiento popular que la época de la matanza debe comenzar por diciembre porque ya no quedan moscas que ataquen las preciadas carnes del cerdo.

Las morcillas se hacen con los siguientes ingredientes: toda la sangre del cerdo; mucha cebolla; especias como orégano, "piper beltza" o pimienta negra, canela en polvo, y cayena en polvo, que es una especie de pimentón picante; y sebo de cerdo troceado. En los últimos años, la mayoría de quienes las preparan, mezclan también puerro picado. Las especias propias de las labores de la matanza son tan popularmente conocidas que se da el caso de que los hombres acuden a las tiendas de ultramarinos en Lekunberri requiriendo dichas especias en general, requerimiento que es atendido sin dudas en el conjunto de las especias anteriormente citadas.

Para elaborar las txistorras, se prepara, en primer lugar y unas 24 horas antes de comenzar la tarea, un adobo compuesto de gran cantidad de ajos (unas doce cabezas si el cerdo es grande), agua y sal. Este adobo se mezcla posteriormente con todo el tocino blanco y el magro que ha quedado después de trocear el cerdo (perniles, brazuelos, costillas, lomos, solomillo y hojas de tocino rayado), bien picados y mezclados, añadiendo finalmente pimentón dulce.

La birika la elaboran con la corteza (bien picada) separada del tocino blanco empleado en las txistorras, los pulmones y el corazón, y, como condimento final, pimentón dulce en abundancia.

Tanto las txistorras como los demás embutidos se introducían en los intestinos más delgados, que hacían el papel de bolsas. En la actualidad, los intestinos son adquiridos, ya limpios, en la carnicería.

Las morcillas formaban parte de la “puska” o “presente” con que tradicionalmente se ha obsequiado, con motivo de la matanza, a los vecinos más próximos, a los parientes, al párroco y al matalechón (al que, además, se le regalaba la cola del cerdo). En la “puska” se incluían también tocino fresco, hígado, lomo, cabezada, costillas, etc., dependiendo del afecto o compromiso hacia la persona que se regalaba. Así, cuentan que al párroco se le llevaba un buen trozo de lomo, por considerar que éste era uno de los mejores trozos del cerdo.

Hasta hace unos veinte años, los embutidos solían estar atados en un palo y colgados justo encima del fuego bajo —“lurreko sua” o “sutondoa”—. Ahora, sin embargo, se cuelgan de un palo y se guardan en la “ganbara” o desván. En cualquier caso, ni antes ni ahora se llega a fumigarlos.

Desde hace aproximadamente diez años se tiende a congelar cada vez más los trozos de cerdo (lomo, costillas y demás), al haberse introducido en las casas el uso del congelador tipo arcón.

LA LECHE Y SUS DERIVADOS

Las aproximadamente diez familias que en Lekunberri se dedican a la ganadería sacan a primera hora del día sus garrafas de leche “al lechero”, camión de “Copeleche”, que llega a la localidad como a otros pueblos del valle para recoger dicho líquido y trasladarlo a la central de Pamplona.

Lllaman a la leche agriada “horitze”, “mingarra”; de ahí, la frase atribuida al poeta Orixe, que vivió en Larraun (Uitzi), que decía: “*Oderitz ez esne ta ez horitz*”. Quienes conocen en algún sentido la palabra “horitz”, la relacionan con la leche agriada o calostro de la vaca recién parida.

Suele guardarse la nata de la leche para hacer postres como bizcochos. Las “etxeandres” más aficionadas al arte culinario llegan incluso a elaborar hasta tartas heladas, moldes para rellenar de queso y bechamel (tipo pizza), etc. También algunas preparan mantequilla, pero es más frecuente hacer bizcochos con nata, azúcar, huevos y harina.

En nuestros tiempos, únicamente se fabrica queso con leche de oveja en casa “Etxeberria”, en tanto que en “Bargonea” la empleada es la leche de vaca. En el resto de casas sólo se suele hacer queso, y con el exclusivo fin de que no se pierda la leche, cuando se convoca una huelga en la fábrica o central lechera antes mencionada.

Para su elaboración, antiguamente usaban cuajo natural, “gatxuri”, que no es sino el estómago del cordero desecado, que, al introducirlo en la leche, la cuaja. Hoy las generaciones jóvenes ni siquiera lo conocen. No obstante, en la actualidad, y desde hace muchos años, todos usan cuajo artificial de venta en farmacias.

Sólo por capricho gastronómico, y en la época de ordeño de ovejas, los interesados compran leche para hacer cuajadas o “gazta mami” (“mamia”).

Dicen que se hace de la siguiente manera:

Una vez que ha hervido, la leche de oveja se retira del fuego para que se temple y,

cuando está a unos 20-25 grados de temperatura, se le añaden unas gotas de cuajo y se deja en reposo a temperatura ambiente hasta que se note que la leche está totalmente cuajada.

Hay quienes les gusta la cuajada con cierto sabor a quemado. Para lograrlo, cuando la leche está hirviendo, introducen una piedra, "osteoharri", de forma redondeada, como un canto rodado de río, que recogen en el término de "Osteo". Cuando la piedra está ruscada por la acción del fuego sobre el que se coloca, se mete en la leche y se saca rápidamente, dando tiempo más que suficiente para que la leche tome el característico sabor a quemado.

Hoy, algunos, por no decir la mayoría, prescinden de dicha piedra para lograr el sabor a quemado, y la sustituyen por una cocción de leche en un puchero en el que ésta se "agarra", con lo que consiguen igualmente el efecto deseado.

COMIDAS RITUALES

Así como hace unos 50 años las "txerri hankak" o patas de cerdo rebozadas eran un plato típico de carnaval, hoy no se puede decir que haya manjares especiales para días señalados. No obstante, el cordero es un plato típico en el menú del día de San José, el día de Pascua de Resurrección, así como en los de Nochebuena y Nochevieja.

No obstante, no pueden olvidarse algunas celebraciones especiales.

Así, por ejemplo, al finalizar la construcción de una nueva casa se solía colocar en el tejado una rama de "erramu" o laurel, como señal de que estaba terminada, y se celebraba un banquete en el que participaban las familias, vecinos más próximos y trabajadores de la obra.

Hoy, esta celebración ha caído en desuso, debido, sobre todo, a que las nuevas edificaciones son de varias viviendas y están destinadas, por tanto, a varias familias. No obstante, en algunos casos se celebra la "Kaldor pesta" o fiesta de la inauguración de la nueva vivienda, aunque se trate de un solo piso del edificio.

Cuando se van a organizar reuniones familiares la "exekoandre" es la encargada de invitar a todo tipo de reuniones de parientes. Esta invitación suele ser o bien de forma verbal, en un encuentro anterior al acontecimiento previsto, o, cada vez más, por teléfono. Los invitados, por lo general, no tienen ningún deber y sí muchos derechos; sólo si se trata de una boda, por ejemplo, obsequiar con un buen regalo a los novios es un deber cada vez más extendido. El obsequio suele ser generalmente dinero en efectivo, considerándose la cantidad mínima de cinco mil pesetas por persona invitada al banquete nupcial.

Hoy, las bodas, nacimientos y primeras comuniones se celebran con un banquete en restaurante y a base de un menú "por todo lo alto". Únicamente se come en las casas con motivo de las fiestas patronales, Nochebuena o exequias fúnebres, siendo la correspondiente a esta última una comida normal, sin ningún ánimo de celebración; sólo para atender las necesidades alimenticias de los parientes y amigos llegados de fuera.

Con ocasión del nacimiento se suele celebrar un banquete de bautizo, generalmente en los meses inmediatamente posteriores al nacimiento. Tiene lugar en un restaurante y a él acuden los parientes más próximos, que son obsequiados con un ágape cuyo menú es similar al de las bodas: entremeses, algún pescado, carne asada y, de postre, tarta acompañada de café y licores. Esta celebración en restaurante se extendió hace unos 15 años, ya que recuerdan que, en épocas anteriores, la madre, recién dada a luz,

no podía acudir a la celebración, debido a que se solía festejar al día siguiente del nacimiento, motivo por el que la protagonista principal no se encontraba en condiciones físicas para poder asistir.

Finalizado el bautizo en la iglesia, en el atrio de la misma o en la calle el padrino repartía a cada niño asistente una moneda de diez céntimos así como caramelos, lanzando al aire posteriormente más monedas y caramelos para quien los cogiera. La chiquillería del pueblo seguía a los padrinos del recién bautizado hasta la casa, donde nuevamente, desde el balcón, se tiraban más monedas y caramelos.

Antes de que se impusiera la costumbre de festejar el bautizo en el restaurante, es decir, hasta hace unos 15 años, el banquete se preparaba en la casa del recién nacido. Normalmente, la madre estaba en la cama, aunque en algunos casos era ella la que debía preparar la comida. Como norma habitual, el menú se componía de garbanzos con berza, como un primer plato muy especial para tales ocasiones; pollo casero con pimientos, así como cordero que se mataba para la ocasión; de postre, bizcochada o arroz con leche, etc.

Era costumbre muy arraigada obsequiar con una gallina a la mujer que había dado a luz, “ume en berri” (“ume egin berria”), gallina con la que se hacía caldo exclusivamente para la mujer; el marido comía el cuerpo y, así, se “recuperaban” ambos.

En los últimos tiempos, la primera comunión se hace con nueve años, celebrándose a continuación un banquete en restaurante, con un menú semejante al de las bodas. Antes, se hacía con 6-7 años, y todos los parientes acudían a comer a casa del comulgante, donde se les obsequiaba con un caldo de gallina y gallina guisada, paella y merluza o cordero, terminando con un postre de bizcochada, café, copa y puro. Era una comida copiosa de la que los jóvenes daban buena cuenta, incluido el postre, lo que solía ser objeto de diversos comentarios de los mayores, tales como “eztaula apētuitik, ba zeok ba hemen apētitu” (“apētiturik ez dagola, ba zegok ba hemen apētitua”), con los que expresaban que, aunque ellos, los mayores, no tuvieran mucho apetito, ya había quienes sí lo tenían.

Los quintos, los jóvenes que iban a ser llamados a filas comenzaron hacia 1942 a celebrar una fiesta, con comida incluida en la posada del pueblo o en algún bar, aunque sin un menú preestablecido, el día en que eran tallados. Hace una quincena de años esta fiesta dejó de celebrarse.

Para presentar al novio o a la novia se aprovecha un día festivo, bien con motivo de un cumpleaños, en fiestas, etc., ocasión en que se prepara una buena comida sin nada especial. Era lo que se llamaba el día de “a vistas”, es decir, el primer encuentro entre los futuros novios. Hoy ya no se dan las capitulaciones, que pervivieron hasta hace unos 25 años. Las capitulaciones eran la reunión que, en presencia del notario, mantenían los padres de los novios, que habían acordado el futuro matrimonio, para aprobar definitivamente y escriturar las condiciones de bienes y dote en que habían de celebrarse los esponsorios.

Las proclamas de una inminente boda se siguen haciendo. El párroco del pueblo “anuncia” en la misa dominical la próxima boda de unos determinados novios para conocimiento de los feligreses y que estos expongan, en caso de que lo hubiere, cualquier impedimento al respecto.

Hasta los años 60, las proclamas se pronunciaban durante tres domingos seguidos del mes, debiendo transcurrir tres días de la última proclama, por lo que casi todas las bodas se celebraban el cuarto miércoles del mes.

Ha desaparecido desde hace unos 30 años, según alguno de los entrevistados, ó 40, según otros, la costumbre de invitar a todo el pueblo a casa de la novia a un aperitivo con motivo de las proclamas, con el fin de desearle la enhorabuena. El aperitivo se aprovechaba para el “refresco” o exposición de regalos que componían el ajuar de la casadera, así como su vestido de novia, ropa interior, etc. Cada regalo llevaba un cartel con el nombre de su donante, por lo que, cuentan, la reunión se convertía en un cotilleo de competitividad al respecto.

Junto con el ajuar, el día de las proclamas se exhibía la parte de la dote que la mujer aportaba al matrimonio. En ella debía figurar la popular “ehun barako”, pieza consistente en 100 varas de “barazo”, que es una tela de hilo puro, fuerte y duro, tejida en casa y que, al lavarla, quedaba mucho más blanda. Solía emplearse para la confección de sábanas y mantelería.

Hasta hace unos 25 años, era costumbre que el novio invitase a sus compañeros de trabajo, que no solían acudir a la boda, a una cena en un restaurante, pagando él el importe de la misma. Hoy en día, cada uno se paga su cena, invitando entre todos al novio, que corresponde convidando luego a todos a cava o a lo que quieran tomar. Las novias lo hacen de manera semejante. No obstante, hasta hace un cuarto de siglo aproximadamente, la novia invitaba el domingo de las proclamas a una merienda a las amigas y vecinas que no acudían a la boda, obsequiándoles con fiambres, fritos, chocolate hecho y tarta casera, incluyendo música para la sobremesa, ya que generalmente solía ser en el antiguo Hotel Barriola. Al baile podían acudir todos los que quisieran del pueblo, mozos incluidos.

En cuanto al banquete de la boda en sí, en primer lugar toman asiento los novios con los respectivos padrinos a su lado; a continuación, los padres de los novios; la familia del novio por un lado; la de la novia, agrupada asimismo; por otro lado, se sientan juntos los amigos de ambos novios.

Todos los entrevistados recuerdan que el banquete de la boda se celebraba en restaurante, bien en alguno del pueblo, bien en Pamplona, etc. El orden de los platos suele ser: entremeses fríos y calientes; consomé; pescado, generalmente merluza langostada u otro; carne de cordero asado, solomillo de ternera o similar; tarta nupcial acompañada de cava fresco; café y copas. Los puros y cigarrillos son distribuidos por los novios.

Es costumbre que éstos, antes de comenzar a comer, corten los dos primeros trozos de tarta. Se trata de algo impuesto, comentan, por la necesidad de retirar la enorme tarta nupcial a fin de que en la cocina del restaurante puedan proceder a trocearla para servirla como postre.

No se conocen otras costumbres aparte de la de brindar por la felicidad de los novios. En el baile de la sobremesa, tanto el novio como la novia procuran bailar con todos los invitados y se suman a la cena de continuación de la fiesta, generalmente en otro restaurante diferente.

Hoy ya no se celebra la tornaboda o vuelta de los novios de su viaje de luna de miel, pero sí se mantenía hace unos 40 años en que se preparaba una cena especial. Por aquella época, los recién casados viajaban a Bilbao, Barcelona, etc., y, a su vuelta, se les recibía en familia con una cena de caldo de gallina, pollos caseros con pimientos, arroz con leche, etc.

Por lo que respecta a las celebraciones de cumpleaños, cuando coinciden en días laborables, se suelen trasladar al domingo para poder reunirse la familia al completo y, en algunos casos, los amigos.

El santo de cada uno ya no se celebra como tal, excepto en los casos de San José, San Francisco Javier y alguno más en que se realiza una comida bastante especial a base de cordero, etc.

En cuanto a las fiestas patronales, cabe recordar que en 1910, y tras un batzarre o asamblea plenaria popular convocada sobre el tema, se acordó trasladarlas de San Juan (25 de junio) a la Virgen del Pilar (12 de octubre). Las razones que impulsaron a tomar tal acuerdo fueron de tipo laboral y gastronómico: en junio era la temporada de escardar las piezas, “alorrak jorratu”, y dejar la faena, paralizarla durante los tres días que duraban las fiestas de San Juan era un inconveniente; por otro lado, resultaba difícil conservar en buen estado la oveja que había sido sacrificada para las fiestas, pues en junio apretaba el calor y no existían los frigoríficos. Trasladas las fiestas mayores al día del Pilar, relegaron las fiestas en honor de San Juan, patrón de Lekunberri, y se convirtieron en las “fiestas chiquitas”, de dos días de duración. Hoy, sólo se celebran las del Pilar. Hace 30 años, por fiestas, solían llevar una cocinera que ayudara a la “etxe-koandre” a preparar las copiosas comidas que se servían.

Uno o dos días antes de comenzarlas, se mataban gallinas y pollos caseros que pasaban a formar parte del variado menú que se servía durante los cuatro días que duraban las fiestas. Los cabezas de familia se encargaban en la mayoría de los casos de invitar a todos los parientes, quienes se sentían obligados a aceptar la invitación acudiendo a las casas, dispuestos a pasar todas las fiestas, ya que generalmente iban “attun zarrak” (“aiton zaharrak”) o abuelos.

Estos “pestalek”, convidados a las fiestas, solían hacer aprecio, dando buena cuenta de hasta tres y cuatro raciones diferentes, de acuerdo con la composición del menú. En éste figuraban caldo de gallina, gallina guisada, oveja, pollo asado, algo de pescado, ajoarriero, ensalada rusa, etc., con postres de leche: flan, leche frita, bizcochada, arroz con leche...

El cuarto día de fiestas solía organizarse una feria de ganado, por lo que los comensales aumentaban en número al acudir muchos “nekazarik” (“nekazariak”) o ganaderos de los pueblos cercanos.

Con motivo de otras festividades también se celebran comidas especiales. Tal ocurre, por ejemplo, el día de Pascua de Resurrección, fecha en que, por tradición, se come cordero. Es típico de los días navideños degustar turrónes y compota de ciruelas pasas y orejones con canela. Estas comidas festivas suelen ser celebradas en familia, procurando que en Navidad la reunión familiar sea lo más completa posible, de modo que los hijos casados acuden con sus consortes.

No se celebran fiestas dedicadas a diferentes profesiones. Cuenta un entrevistado de 70 años de edad que, hasta hace unos 20, se celebraba, por ejemplo, el día de San Antón, patrón del ganadero, día en que se llevaba el maíz a la iglesia para bendecirlo y dárselo posteriormente a las vacas.

Por último, cuando se producía un óbito, nunca, ni se tiene conocimiento de que se hiciera alguna vez, se comía en la misma habitación en que se encontraba el cadáver, pues se consideraba como una gran falta de respeto al fallecido. Dado que el cadáver solía permanecer en la casa durante 24 horas, se comía o se cenaba en la cocina en el mayor recogimiento posible.

Tampoco era costumbre celebrar banquetes en dichos días luctuosos. Solían ser unas comidas normales, aunque abundantes, para todos los parientes que acudían en tales ocasiones. El menú podía estar formado por un primer plato de caldo o verdura,

una ración rápida (filetes de ternera, lomo, etc.), y fruta para postre. De este se deduce que no estaba prohibido comer carne en tales momentos.

Previo aviso, más que por invitación, acuden todos los parientes y amigos del fallecido. Los que se han desplazado de muy lejos, procuran, a ser posible, quedarse algún día haciendo compañía a los familiares.

La realización de la encuesta y del trabajo han contado con la ayuda de los Grupos Etniker de Euskalberria.

