

ALIMENTOS Y RECURSOS EN LA VIDA COTIDIANA DONOSTIARRA DE 1180 *

Por JOSE MARIA ROLDAN GUAL

«.....»

La ensalada y salpicón
hizo fin; ¿qué viene ahora?:
la morcilla, ¡oh gran señora!,
digna de veneración.

¡Qué oronda viene y qué bella!
¡Qué través y enjundia tiene!
Paréceme, Inés, que viene
para que demos en ella.

Pues, ¡sús!, encójase y entre,
que es algo estrecho el camino;
.....» (1).

I. LA PROBLEMATICA ALIMENTARIA

El epicureísmo de estos festivos versos del autor de *Cena Jocosa* oculta obviamente la dramática realidad del sustento humano cotidiano. La satisfacción de las necesidades alimenticias se impone como la más aguda preocupación del ser humano, al depender de ella su propia supervivencia física, tanto individual como colectiva. ¿Acaso no respondían a esta zozobra determinadas disposiciones del articulado de los Fueros de numerosas villas medievales?

* Estas notas sobre la alimentación donostiarra han de encuadrarse en un marco analítico más amplio, objeto de nuestro estudio: **San Sebastián en el siglo XII: aculturación, fundación y abastecimiento**. (San Sebastián, 1982. Inédito), del cual reproducimos diversos apartados.

(1) ALCAZAR, BALTASAR DE, **En Jaén, donde residí...** En la edición de ROSALES, LUIS, **Poesía española del Siglo de Oro**. Salvat Editores, S. A. («Biblioteca Básica Salvat de Libros RTV», 60), Madrid, 1970, pp. 48-49.

«Quicumque panem et vinum et carnem ad predictam populacionem portauerit, non det lezdam» (2).

«Habeatis liberam licentiam comparandi oues et animalia pro carnibus, et etiam ropam, et non detis proinde auctorem, set date uestram iuram, quod comparauistis hec» (3).

«Et qui uenerit ad uestram uillam cum mercatura: non donet lezdam nisi in die mercato» (3).

Las cartas-puebla de dos villas aforadas según dos tradiciones legislativas diversas y con una motivación fundacional dispar, como son la donostiarra y la vitoriana, coinciden en reflejar la hondura del dilema planteado por el abastecimiento urbano. Ambos enclaves municipales, como toda villa de acarreo, no tenían más salida a su déficit agropecuario que una forzosa importación de bastimentos, para la cual precisaban del favor fáctico y jurídico del monarca. Sancho VI el Sabio de Navarra, notoriamente interesado en el desarrollo de ambos focos sinecistas, no sólo en el marco del proceso de introducción de un modelo socioeconómico y vital nuevo, ésto es el urbano, sino movido además por una política marítima de despegue económico en un caso, y como reacción defensiva ante el asfixiante cerco castellano-aragonés de la Monarquía navarra en el otro (4), otorgó a los fiamantes vecinos una serie de franquicias

(2) [1180]. Fuero de San Sebastián. I. 5. Vid. la edición crítica del texto fundacional donostiarra de ANGEL J. MARTIN DUQUE, en su ponencia **El Fuero de San Sebastián. Tradición manuscrita y edición crítica**. En «Congreso 'El Fuero de San Sebastián y su época'», Eusko Ikaskuntza, San Sebastián, 1982, pp. 14-25.

(3) 1181Septiembre, Estella. Fuero de Vitoria. Vid. la edición del mismo de SANTIAGO VILLIMER LAMAZARES, en su folleto **Documento Facsímil del Fuero de Población de Vitoria**. Caja de Ahorros Municipal de Vitoria, Vitoria, 1980, s. p.

(4) «El monarca Sancho VI de Navarra (...) con el fin de asegurar el éxito de su fundación (la de Vitoria) en la frontera navarro-castellana, facilitó el aprovisionamiento de la misma concediendo a sus habitantes libertad absoluta, es decir, exención de impuestos para la compra de 'ovejas y animales para carne y también ropa'. Esta disposición, muy similar a la contenida en el fuero de Logroño en el que se inspira, se complementa con otra original en virtud de la cual los mercaderes que acudieran a Vitoria con sus mercancías no pagarían el impuesto de lezda o portazgo, salvo en día de mercado» (GON-

en orden a una agilización y simplificación de los mecanismos interpuestos para subvenir a la provisión de víveres.

Por lo tanto, la condición de villa de acarreo llevaba implícito un desajuste estructural, que se traducía en una insuficiente producción interna de alimentos con qué surtir los pucheros de sus habitantes. De ahí que sea requisito imprescindible para la comprensión global de la cuestión alimentaria específica de cada situación urbana, un repaso a los hábitos alimenticios de sus moradores y una evaluación de las posibilidades productivas en este terreno del ámbito jurisdiccional de la villa.

Ahora bien, respecto al San Sebastián de las postrimerías del siglo XII, esta dicha ponderación no puede sino convertirse en estimación a causa de las lagunas diplomáticas y de la aún incipiencia del sondeo en fuentes de otra índole. No obstante, intentaremos esbozar un cuadro cualitativo de los componentes del consumo alimenticio y de los recursos primarios obtenidos en el área donostiarra para poder llegar a calibrar los términos del problema abastecedor y la naturaleza de las importaciones compensadoras de esta desarmonía alimentaria intracomarcal. Tal es el objeto de este modesto pero sincero homenaje a la entrañable persona de D. José Ignacio Tellechea Idígoras.

II. HABITOS ALIMENTARIOS DONOSTIARRAS A FINES DEL SIGLO XII

Desde el momento en que los gascones se asentaron en el tómbolo donostiarra, más aún con su decantamiento socioeconómico en esencia no agropecuario, el statu quo alimentario en las tierras guipuzcoanas nororientales experimentó perturbaciones, que originaron reajustes en los fundamentos y canales de avituallamiento. Si el problema partía substancialmente de la manutención de los moradores de San Sebastián, sin embargo es lógico pensar que las exigencias urbanas a su alfoz y el impacto del proceso aculturizador, promovido por los flujos de civilización navarros, bayoneses y alaveses desde el siglo XI como muy tarde, en el ámbito rural calasen en los Valles del Urumea y Oyarzun, desde una creciente sujeción económica respecto del mercado urbano hasta lo que serían en un principio tímidas variaciones en la dieta alimenticia de los habi-

tantes de la tierra. Ahora bien, el «drama» donostiarra se centraba en su impotencia interna ante el déficit de productos comestibles que su entorno rural estaba en disposición de suministrar. Frente a un medio rural, sobre el que San Sebastián no ejercía además un dominio institucional pleno, y que, por otra parte, alcanzaba a materializar el ideal de la autosubsistencia, pretendido por toda comunidad medieval, pero poco más, los donostiarras tuvieron que arrostrar la grave cuestión de su propia permanencia física, viéndose compelidos a valerse de una actividad tradicional en su comportamiento económico e incluso por ellos utilizada a tal fin abastecedor en su originaria Bayona, es decir, el comercio. Y con él, una ampliación de los circuitos de comunicación interterritorial, ya por vía marítima, terrestre o fluvial. No obstante, el mecanismo de pago de los géneros importados merced a la exportación de productos siderometalúrgicos autóctonos no cristalizaría hasta algún tiempo más tarde. De hecho, los artículos exportables por los donostiarras en el último cuarto del siglo XII se reducirían a escasas materias primas (pieles y cera fundamentalmente, según J. Gautier-Dalché) y a un conjunto limitado de productos artesano-industriales. A juicio del referido hispanista francés (5), el hierro, alavés y vizcaíno, no sería objeto de comercialización exterior a través de San Sebastián hasta entrado el siglo XIII. Por consiguiente, los donostiarras recurrieron para sufragar la importación de bastimentos a la función transportista y de intermediación mercantil. Tal fue la alternativa interpuesta por los vecinos de San Sebastián para garantizar su alimentación.

En ésta, configurada básicamente por cereales, carne, pescado y vino/sidra, el complejo vitamínico no era suficiente al escasear las «sustancias eficaces» A, C y D, lo cual redundaba en perjuicio de las defensas somáticas ante posibles infecciones (6). Asimismo, parece que el régimen alimentario guipuzcoano no gozaba del equili-

ZALEZ MINGUEZ, CESAR, «Cosas vedadas» en Castilla y factores determinantes del desarrollo económico de Vitoria en la Baja Edad Media. «Boletín de la Institución 'Sancho el Sabio'», XXIV (1980) 193-194.

(5) GAUTIER-DALCHE, JEAN, *Les péages et les produits commercialisés dans les Pyrénées Occidentales pendant les XII^e et XIII^e siècles*. En «Congreso 'El Fuero de San Sebastián...', p. 242.

(6) ARIZAGA BOLUMBURU, BEATRIZ, *Las villas guipuzcoanas que reciben el Fuero de San Sebastián: modos de vida de sus habitantes*. En «Congreso 'El Fuero de San Sebastián...', p. 121.

brio conquistado en los países septentrionales de Europa (7), y ello a causa particularmente de la muy discreta presencia de las leguminosas (especialmente habas y guisantes), fruta fresca y leche, tal vez, en la dieta diaria. Lamentablemente no podemos establecer con certidumbre el nivel de satisfacción de las necesidades del hombre donostiarra medieval puesto que únicamente contamos con información cualitativa, que se hace más parca cuanto más antigua.

El cuerpo humano requiere un volumen energético diverso según la labor que esté desempeñando, así:

1. Para un trabajo corporal ligero: 2.300 a 2.500 calorías diarias.
2. Para un trabajo corporal mediano: 3.000 calorías diarias.
3. Para un trabajo corporal fuerte: 3.500 a 4.000 calorías diarias.

A ello se añaden unos óptimos respecto de los «principios inmediatos», ésto es, para un adulto medio en una actividad regular, se precisan 90 gramos diarios en prótidos, otros 90 en lípidos (sin alcohol) y 400 en glúcidos, lo que equivale a 2.800 calorías (8). Resulta imposible calcular qué contingente energético podía proporcionar el consumo alimenticio donostiarra a fines del siglo XII, cuando carecemos incluso de un repertorio pormenorizado de productos. Por otra parte, ante la parcialidad de los estudios medievallistas sobre la alimentación, por la fragmentariedad o ausencia de fuentes seriadas, ¿cabe extrapolar a tiempos medievales el cálculo realizado por el Profesor Eiras Roel acerca del valor calórico del sustento urbano en el Antiguo Régimen (2.045 calorías por habitante y día)?

Por lo que toca a los alimentos que bien pudieron nutrir las mesas y ollas donostiarras al declinar el siglo XII, haremos referencia a las conclusiones de B. Arizaga y J. A. García de Cortázar (9), que han sido los primeros en aproximarse a la temática alimentaria medieval en el ámbito vasco oceánico.

(7) GIMPEL, JEAN, *La révolution industrielle du Moyen Age*. Editions du Seuil (Col. «Points». Serie «Histoire», H19), París, 1975, pp. 71-72.

(8) EIRAS ROEL, ANTONIO, *La historia cuantitativa del consumo alimentario: estado actual de las investigaciones*. «Hispania», 126 (1974), p. 112.

(9) ARIZAGA, B., *Las villas guipuzcoanas...*, pp. 121-124. GARCIA DE CORTAZAR Y RUIZ DE AGUIRRE, JOSE ANGEL, «El hombre vasco altomedieval».

1. *El pan*

Era el producto básico en la alimentación medieval, pudiendo ser amasado con harina de cereales diversos, aunque el más apreciado fuese lógicamente el de trigo. Junto a la avena y otros artículos, formaba parte de la procuración a entregar por Leire al obispo de Pamplona en virtud de los derechos episcopales sobre las iglesias de Santa María y San Vicente de San Sebastián al menos en las últimas décadas del siglo XII (10). Pese a ello, la gramínea predominante fue el mijo o borona. El consumo de pan era esencial, como lo siguió siendo en la sociedad preindustrial. A. Eiras Roel lo cifra en una libra por persona y día para los pobladores de las ciudades durante el Antiguo Régimen. Presente en las comidas, era el acompañante especialmente de los potajes y constituía el componente inexcusable del «companagium», integrado además por cualquier otro comestible (carne, queso, cebolla...). Con una misión relevante en la liturgia religiosa, el valor del pan trascendía en cierta manera los límites materiales del sustento diario: así Aymeric Picaud relataba: «...chaque jour, en effet, quand il va à l'église, le Navarrais fait à Dieu l'offrande de pain, de vin, de blé ou d'autre chose» (11), lo que expresa igualmente el imparable avance aculturizador de signo mediterráneo.

2. *Las hortalizas*

Alimento complementario, solía sustituir a los cereales en épocas de carencia de éstos. Parece que hay una intención velada en el Fuero donostiarra de, protegiendo jurídicamente a los huertos, convertir a los productos hortícolas en pieza importante en la manutención de los moradores de la villa. Sin embargo, sólo se men-

(Conferencia, inédita, dictada el 5-XI-1981 en San Sebastián en el ciclo «El hombre vasco a través de la Historia».

(10) FORTUN PEREZ DE ZIRIZA, LUIS JAVIER, **San Sebastián en el dominio del Monasterio de Leire (siglo XI-1235)**. En «Congreso 'El Fuero de San Sebastián...', p. 459.

(11) **Le Guide du Pèlerin de Saint Jacques de Compostelle, texte latin du XIIè siècle, édité et traduit en français d'après les manuscrits de Compostelle et de Ripoll**. Ed. Jeanne Viellard. Maçon, 1963³, pp. 20-32. (Cit. NARBAITZ, PIERRE, **Nabarra ou quand les Basques avaient des rois**. Diffusion «Zabal», Bayonne, 1978, p. 618).

cionan las coles, si bien es de suponer el cultivo de berzas, habas, lentejas, guisantes... Se tomaban cocidas, siendo parte substancial de los potajes, o molidas, dando lugar a una suerte de harina. En otro sentido, el papel de la cebolla en la dieta debía de ser bastante significativo.

3. *La carne*

De gama amplia (oveja, cerdo, carnero...), el consumo cárnico se caracterizaba preferentemente por la primacía ovina, frente a una participación limitada aún de la carne de vacuno. Acaso, quedase esta última restringida a los grupos sociales de los «homines maiores» y nobles, o a festines y actos vinculatorios. Acerca de las aves de corral, ignoramos en qué grado intervenían en la dieta. Documentadas en las Ordenanzas donostiarra de 1489, su condición de animal doméstico existente sin duda en cualquier vivienda haría de ellas un alimento asequible, aunque su volumen de aprovechamiento no se correspondería con las necesidades totales de una familia, de ahí quizás un carácter secundario en la alimentación. Por otra parte, no se prescindió todavía de los recursos faunísticos del bosque, siendo la caza una aportación adicional en el hogar donostiarra.

4. *El pescado*

Siendo uno de los productos que configuraban el «prandium» anual a proporcionar por cada decanía del dominio legerense a la abadía navarra de San Salvador, debió de ocupar una notable posición en el régimen alimenticio donostiarra, como municipio fluvial y costero que era. A juicio de B. Arizaga, superaría a la carne en el consumo cotidiano, lo cual se vería ratificado por la hipótesis de L. J. Fortún sobre una composición exclusivamente piscícola del «prandium» ofrecido por el Monasterio de San Sebastián a los monjes de Leire (12), y sobre todo por la consignación en el Fuero de la importación de pescado (13). No hay que olvidar tampoco que el consumo de pescado era una exigencia indirecta de la Iglesia,

(12) FORTUN, L. J., *San Sebastián en el dominio...*, pp. 458-459.

(13) Fuero. I. 4. 1. y IV. 5. 5.

como sustitutivo de la carne prohibida los días de vigilia. La cocina donostiarra de fines del XII contaría con congrios, meros, sardinas, besugos, chicharros, gurbiones, bonitos, tollos, albures y otras especies fluviales y mayormente costeras. Así, quizás se verificase en el Urumea también la pesca del esturión, que tanta relevancia había adquirido por aquel entonces en el Adour (pesca del «creag»). Se servía el pescado ya fresco, ya secado y salado, desconociéndose cuándo se introdujo el limón como medio de conservación del mismo. Esta era indispensable en orden a su almacenamiento y transporte, particularmente en el caso del pescado traído de otras regiones. ¿Se hallarían en este capítulo importador el arenque y el bacalao? El primero, que A. Cunqueiro cita como plato típico europeo atlántico litoral (14), aparece documentado en los registros del diezmo de la mar de 1293, aunque posiblemente fuese ya una centuria antes objeto de comercialización en San Sebastián. Aunque se trate de un mamífero, su índole marina nos obliga a mencionar en este apartado la caza de la ballena por su considerable valor económico, que en materia alimenticia se traducía en un importante volumen cárnico por pieza, del que la lengua era al parecer un verdadero manjar, y en aceite (utilizado igualmente para otros fines como el del alumbrado).

5. *Las frutas*

La fruta fresca era ingerida bien por separado, bien con vino a modo de refresco, a decir de B. Arizaga. Las manzanas, que se ñoreaban el ámbito fructícola tanto en explotación como en consumo, podían cocinarse y eran en gran medida destinadas a la elaboración de la sidra. Entre los frutos secos destacaban nueces y castañas. El Fuero contemplaba igualmente la defensa de la expansión de este sector económico (Fuero. III. 4. 1. y 2.).

6. *La bebida*

Frente al consumo masivo y tradicional de la sidra, se fue imponiendo el vino como elemento cultural extranjero pero atractivo

(14) CUNQUEIRO, ALVARO, *La cocina cristiana de Occidente*. Tusquets Editores («Los 5 sentidos», 11), Barcelona, 1981, p. 25.

por sus especiales características alimenticias y gustativas. El cultivo vitícola suburbano no pudo responder ni cuantitativa ni cualitativamente a la demanda, siendo menester importar este néctar que debía de hacer furor entre los barones anglonormandos según la *Cronica* de Salimbene de Adam. Así, el vino importado, artículo de prestigio y calidad superior, compitió poderosamente con la sidra y el chacolí, sucediendo otro tanto en los países septentrionales, en los cuales se demandaba particularmente el vino aquitano, desencantados con los vinos agrios, sidra o cerveza locales. Además, su éxito se había visto favorecido, como en otros puntos, por el uso sacralizado del vino en la Eucaristía, en la cual la comunión se hizo bajo las dos especies hasta el siglo XIII. Por el contrario, la leche no gozaba de la misma aceptación práctica, tal vez en parte porque la estabulación del ganado no llegaría sino varios siglos después.

7. *Otros alimentos*

En un segundo plano, completaban posiblemente la dieta donostiarra otra serie de productos, como los derivados de la leche, esto es, queso, cuajada y mantequilla; huevos; sustancias picantes, condimento sobre todo de la carne y artículo de importación, así documentada la pimienta (15).

Todos estos productos entraban en proporciones diversas en el presumible régimen de comidas de los primeros donostiarras con estatuto de vecindad. Precisado por B. Arizaga, su plasmación sinóptica para un día normal de trabajo puede ser la siguiente:

1. Comida (entre las 9 h. y las 10 h.): Aunque solía abreviarse en un solo plato en día no festivo y nivel social bajo, podemos distinguir:

1) Plato principal: Potaje:

Ingredientes más usuales: verduras, legumbres y carne (en cuanto que se tendía a unificar los dos platos del almuerzo, cuando el segundo era cárnico).

Acompañante: miga de pan en gran cantidad.

Menús más frecuentes:

(15) Fuero. IV. 5. 6.

- 1.—Col con tocino.
- 2.—Sopa de habas o lentejas.
- 3.—Caldo con carne salada.

2) Segundo plato: Posibilidades:

Carne: Cuando no se incluía, cocida, en el potaje, se preparaba:

- 1.—A la brasa.
- 2.—Asada.
- 3.—Al horno.
- 4.—Estofada.
- 5.—.....

Pescado.

Empanadas.

2. Cena (crepúsculo): Más ligera, no es habitual que se reitere el potaje matinal, optando en consecuencia por huevos, queso, cebolla, sardinas u otros pescados.

Por consiguiente, tanto San Sebastián como probablemente los núcleos gascones pasaitarra y ondarrabitarra, enclaves de acarreo, hubieron de apelar al exterior, por vía comercial para subvenir a sus necesidades alimenticias, para, en definitiva, surtirse de buena parte de los alimentos antes referidos. Se hallaban ante una realidad agropecuaria a sus espaldas a la que podían empujar en orden a un incremento de la productividad. Pero sólo hasta un límite, trazado por insuficiencias tecnológicas, condicionantes socioeconómicos, intereses preexistentes o inercias mentales. De ahí que, sopesado el hecho tangible de lo que para la población burguesa representaba un déficit alimentario crónico, y partiendo de unos resortes económicos, tradicionales ya para ellos, optasen los donostiarras de la villa por la fórmula de la importación de subsistencias, aprovechando un estado de oferta y demanda internacionales que, progresivamente, iría tomando un cariz muy favorable para el desarrollo del sector holohúmedo urbano del País, y más en concreto para un abastecimiento más seguro de sus habitantes. No obstante, es imprescindible desentrañar el nivel de recursos interiores para comprender el volumen y dirección de dichas importaciones de bastimentos.

III. LA CAPACIDAD INTERNA DE GENERACION DE ALIMENTOS

¿Cuál era el grado de eficacia y en qué términos se desarrollaba la contribución agropecuaria de los Valles del Urumea y Oyarzun al régimen alimenticio antes expuesto, en las postrimerías del siglo XII? Las posibilidades productivas locales no eran halagüeñas para los estómagos donostiarras. Esta insuficiencia alimentaria estructural provenía de la simbiosis de diversos factores negativos:

1. *Un marco demográfico complejo*

La imagen que ofrecía la Guipúzcoa nororiental era de un ámbito socioeconómico un tanto perturbado. En la costa se ubicaban colectividades que era preciso alimentar y cuya vocación económica era primordialmente de signo terciario y secundario (16). Cuantitativamente no muy numerosos, los gascones, asentados en las desembocaduras del Urumea y Bidasoa y a orillas del canal del Pasaje, requerían unos suministros alimenticios que no llegaban a producir, al menos no en la cuantía indispensable, al estar desvinculados buena parte de ellos de las labores rurales. Se sumarían igualmente a éstos algunos sectores, aún minoritarios, de la sociedad guipuzcoana, entregados a actividades mercantiles y artesano-industriales. Consiguientemente, existía un contingente poblacional alimentariamente dependiente.

Paralelamente al mismo, es probable que tuviese lugar una progresiva densificación demográfica en el habitat rural de la zona, con lo que no sería factible aplicar la producción rústica de comestibles al avituallamiento del ámbito urbano.

2. *Un espacio de explotación restringido*

La donación de García el Restaurador de 1141 a la iglesia de Santa María de Pamplona (17) parecía marcar los confines de

(16) A lo que parece, el peso económico del sector comercial rebasaba ciertamente las cotas alcanzadas por el artesano-industrial, todavía incipiente y, pbr lo tanto sin una proyección exterior determinante por el momento.

(17) 1141. Carta de donación de García Ramírez Rey de los Pamploneses por la cual concede a la Iglesia de Santa María de Pamplona lo que poseía en Igueldo, frontera vizcaína, Urumea, Alza y Soroeta, y los cubilares y bustalizas

máximo aprovechamiento espacial agropecuario en el área donostiarra, coincidiendo con los linderos del territorio municipal fijado en el Fuero. Aun contando con lagunas boscosas en el interior de este contorno y aun contando con el recurso teórico a la conversión de tales áreas y de pastizales en labrantíos, una fórmula roturadora, como salida a la disyuntiva alimentaria planteada, debió de ser substancialmente neutralizada no ya por un próximo agotamiento sino por el mantenimiento relativo del papel económico ganadero y, sobre todo, por la falta de potestad jurídica de San Sebastián en todo el dicho perímetro, puesto que su término no alcanzaba más que al antiguo realengo. Espacios considerables de terreno pertenecían al templo iruñés de Santa María y al Monasterio de Leire, a través del cenobio antiguotarra de San Sebastián. No ayudaría mucho a resolver la situación la presunta hostilidad entre la abadía legerense y la población establecida al pie de Urgull, con motivo de las pretensiones monásticas por controlar a ésta. Ni tampoco los presumibles roces entre las comunidades autóctona y alóctona. El artículo IV.1. de la carta-puebla parece responder a una tentativa regia por serenar las relaciones, cortando posibles atropellos comerciales cometidos por los nuevos donostiarras. Estas desavenencias no serían, sin embargo, obstáculo para un trasiego mercantil entre ambos habitat, adquiriendo indudablemente los burgueses donostiarras productos agrícolas y pecuarios para su sustento. Estos abastos se unirían a la producción obtenida por los vecinos de San Sebastián en las artigas y en la pesca, en cuanto que no es posible descartar una determinada dedicación agraria y pesquera por parte de los moradores de la villa, la cual, como todo centro urbano medieval, no podía prescindir de ésta, por muy orientada al comercio que estuviese. B. Arizaga, refiriéndose a las villas fundadas en el siglo XIII a Fuero de San Sebastián, aborda la cuestión manifestando que «...debido a su juventud no pueden ofrecer a todos sus habitantes oficios típicamente urbanos, ni en el mundo rural circundante está posibilitado para ofrecer un abastecimiento seguro a los nuevos núcleos urbanos. Por tanto los ofi-

en las sierras de Araiz (?) / Aria (?) y Aralar. Vid. el Apéndice documental de OSTOLAZA, MARIA ISABEL, *La Organización Eclesiástica Guipuzcoana durante la Edad Media*. En «Congreso 'El Fuero de San Sebastián...'», pp. 184-185. Doc. 15 y 17.

cios de labrador, pescador y ganadero (...) son absolutamente necesarios para el funcionamiento y supervivencia de un grupo humano que vive concentrado dentro de las cercas o murallas» (18). Así pues, la solución a las inquietudes donostiarra no podía cifrarse en una ampliación de la extensión de los cultivos.

3. *Unos elementos geoeconómicos del paisaje restrictivos*

Para discernir con cierta claridad qué alimentos de la dieta apuntada debían de ser exclusiva o parcialmente importados, habremos de especificar los recursos alimentarios indígenas accesibles para los donostiarra directa o indirectamente por trueque o compra. Y ello tratando de acercarnos a los determinantes geográficos y de civilización a cuya providencia estaban dichos recursos íntimamente sujetos.

1) Recursos agrícolas:

La configuración geomorfológica del área y el dominio climático en el que se inserta (templado-tipo Cfb o bretón) no eran muy propicios a una agricultura próspera y dominante, y menos de carácter mediterráneo. Y ello a pesar de que la temperatura en el s. XII experimentó un incremento (19), benéfico para los cultivos de la Europa occidental, que vio propagarse cereales y viñedo. Ahora bien, la topografía de las Tierras de Hernani y Oyarzun es accidentada, con tres alineaciones montañosas, tratándose de un relieve fallado, de cimas redondeadas, salvo el batolito de Peñas de Aya, isla granítica en un océano cretácico y eocénico de facies flysch, margas, calizas, areniscas... Materiales éstos en pliegues de origen alpino, ligeramente vergentes al norte, intensamente erosionados, y elevándose conforme se aproximan al macizo paleozoico

(18) ARIZAGA, B., *Las villas guipuzcoanas...*, p. 130.

(19) SAMARKIN, V. V., *Geografía histórica de Europa occidental en la Edad Media*. Akal Editor («Akal Universitaria». Serie «Historia Medieval», 16), Madrid, 1981, p. 39.

(20) Vid. URZAINQUI, ASUNCION, *Marco geográfico guipuzcoano*. «Comun Arte, Arquitectura, Pensamiento, Ciudad», 4 («Guipúzcoa. San Sebastián y su comarca», [1980]) 12-17. GOMEZ PIÑEIRO, FRANCISCO JAVIER, *Aspectos y Condicionamientos Geográficos de Euskal-Herria*. En «Historia General del País Vasco». Vol. I. Edit. La Gran Enciclopedia Vasca. Luis Haranburu Editor, Bilbao-San Sebastián, 1980, pp. 31-161.

de Cinco Villas (20). Hay que tener en cuenta además que las pendientes guipuzcoanas son acusadas. Por consiguiente, los sectores llanos no son amplios. Así, el ámbito donostiarra de 1180 comprendía las vegas de las cuencas bajas del Oria, Añorga, Urumea, Oyarzun y Bidasoa, por lo demás amenazadas todavía por las crecidas fruto de un clima húmedo.

Por otro lado, los esteros de las rías presentaban sectores pantanosos, cuyos suelos hidromorfos no eran aprovechables agrícola-mente sin una previa colonización que, parece, tardó en llegar, al menos en determinadas áreas (v. g., la bidasotarra). Al mismo tiempo seguían conformándose terrenos aluviales en el tramo inferior de las corrientes fluviales. Estos suelos no resultaban ser los más fértiles por su falta de humus, a no ser que se les aplicase abono, práctica no usual en el s. XII, exceptuando la estercoladura natural por pastoreo. No obstante, la conciencia sobre la importancia de este sistema iba creciendo: en los Midlands del s. XIII, Walter de Henley, autor de un popular tratado agronómico (21), exponía toda una tipología de fertilizantes, desde la marga hasta el excremento animal, principalmente de carnero. La misma exigencia se observaba en la franja costera desde Orio hasta Fuenterrabía, pasando por Igueldo, el área inmediata a la villa donostiarra (esto es, del Antiguo a Gros), Ulía y Jaizkibel. En esta zona, la tierra parda húmeda requería, y requiere, la superación de su acidez merced al abonado para alcanzar una fecundidad adecuada. Otro tanto sucedía con la tierra parda caliza, que caracteriza a las riberas del Oria en su trayecto paralelo a la cadena litoral Igueldo-Mendizorrotz-Talay, y a las tierras del interfluvio que comunica las cuencas del Oyarzun y Bidasoa, al pie del Jaizkibel y coincidiendo en su vertiente oriental con el curso del Jaizubia; así como a otros sectores del primitivo término municipal donostiarra, en el que igualmente se encuentran manchones de tierra fusca.

A todas estas dificultades se agregaban rémoras en el campo tecnológico, que retrasaban una intensificación productiva. Así, no se había introducido aún el arado pesado con vertedera de hierro, y, lo que es más grave, se reincidía en el empleo de la rotación bie-

(21) *Walter of Henley and other Treatises on Estate Management and Accounting*. Ed. Dorotea Oschensky. Clarendon Press, Oxford, 1971. Cit. GIMPEL, J., *La révolution...*, p. 63.

nal, frente a la más rentable trienal, ya propagada allende los Pirineos y que disminuía el barbecho del 50% al 30%, repartía más armónicamente en el año dos cosechas y estimulaba la producción de forraje para los animales de carga o tracción.

A lo largo de las páginas de nuestro trabajo antes aludido, hacíamos referencia a los sembrados atestiguados por las fuentes diplomáticas o de hipotética existencia a la sazón, de que disponía el área donostiarra. Recordemos aquí las «terrae» y «pomerii» del dominio del Monasterio de San Sebastián en la falsificación de la carta de donación a Leire; o las «terrae cultae et incultae» de la pardina de Oroztegui en el diploma de Pedro I de 1101; o los «orti» et «vineae» amparados por el Fuero de 1180 (22); o el presunto artigado ya para estas fechas (?) en los terrenos ondulados de Alza y Miramón/Ayete. La sistemática, aunque insuficiente, penetración del cereal, vinculándose a la dinámica privatizadora de la tierra y modificando el paisaje, pese a no disponer de unas condiciones de expansión inmejorables, se ve confirmada por la creciente proliferación de molinos. Su valor en el terreno económico y de la manutención queda evidenciado por el estímulo oficial a su construcción y por la protección jurídica frente al latrocinio (23). Además, los beneficios que aportaban a sus dueños no debían de ser nada desdeñables cuando el propio monarca se reservó la posesión de algunos de ellos (24). Con todo, no se especifica en la carta-puebla si los «molendini» donostiarra cubrían todos los tipos en uso en otras regiones europeas, es decir: molinos hidráulicos, de viento o maremotrices. Lo que sí es innegable es su difusión y su papel en la sociedad del momento, y no sólo en el plano económico. Dice de ellos J. Gimpel: «Ces 'usines' devinrent vite au Moyen Age un lieu de contact et de rencontre, surtout les moulins à blé où citadins et campagnards se retrouvaient quand ils venaient moudre leur grain. Les rassemblements étaient importants, les files d'attente longues. Des prostituées circulaient dans la foule, recrutant leur clientèle. Au XIIIe siècle, saint Bernard, scandalé par l'activité des filles de joie, menaçait de fermer les moulins. S'il avait mis sa mé-

(22) Fuero. III. 1. 1, 3. y 4.

(23) Fuero. I. 6. y III. 2.

(24) Fuero. III. 2.

nace en exécution, il aurait pu freiner le développement économique de l'Europe» (25).

Por otro lado, la elevación térmica indicada por V. V. Samarkin dio pie a la introducción de la vid a la cadencia de la multiplicación de villas y dado que la especialización agropecuaria regional no era aún un proceso acabado en la pluralidad de especies económicas europeas. Los viñedos, que solían ocupar en la Europa atlántica predios cercanos a los núcleos urbanos, son objeto de un interesante tratamiento de salvaguardia en el Fuero donostiarra (26). Ahora bien, el Profesor García de Cortázar (27) barrunta una posible reproducción del texto del Fuero de Estella en este sentido, ya que considera excesivo el rigor con qué se perfila la morfología de la viña para una comarca sin tradición vitícola, sin por ello rechazar de plano la hipótesis de su práctica ya al declinar el siglo XII. No obstante, su producción era consecuentemente deficitaria y de calidad inestable.

Por lo que atañe a las hortalizas, los huertos, igualmente fomentados por el Fuero (28), se localizaban extramuros en torno a la cerca. En el caso donostiarra, el cultivo hortícola probablemente correría también a cargo de las granjas enclavadas en la periferia del ámbito estrictamente donostiarra (¿Cerro de San Bartolomé, Miracruz, Ayete, Polloe...?), y con mayor motivo si tenemos presente que el tómbolo que unía Urgull con la costa estaba configurado por arenales (arenas depositadas por las corrientes marinas, especialmente la invernál, homogénea, intensificada por los vientos dominantes del NW. Con todo, aunque no era posible extraer de ellos un volumen alimentario que cubriese por completo el sustento total de los vecinos, no era empero precisa su importación.

Por último, los manzanales se ubicaban por el contrario a distancia de la villa, sin duda en las colinas próximas y en otros puntos de la demarcación municipal, siendo su productividad y rentabilidad altas y suficientes, tanto en su aprovechamiento comestible como para la fabricación de sidra.

(25) GIMPEL, J., *La révolution...*, p. 10.

(26) Fuero. III. 3. y 4.

(27) GARCIA DE CORTAZAR Y RUIZ DE AGUIRRE, JOSE ANGEL, *La sociedad guipuzcoana antes del Fuero de San Sebastián*. En «Congreso 'El Fuero de San Sebastián...'», pp. 103-104.

(28) Fuero. III. 1., 3. y 4.

2) Recursos ganaderos:

De extrema importancia, la ganadería se veía favorecida por la topografía y factores biogeográficos dominantes. Siendo las especies ovinas las más criadas, la trashumancia seguía ocupando un lugar notorio en la estructura económica rural. El marco territorial del que parte se hallaba bajo jurisdicción donostiarra ofrecía la posibilidad de efectuar este trasiego estacional dentro mismo del área de San Sebastián: estancias estivales en el ámbito del Macizo de Cinco Villas para descender luego a las colinas y laderas próximas a la costa. La relación de cubilares incluidos constantemente en la documentación y referidos a dicha zona es abultada: desde los pastos del cenobio donostiarra y pardina de Oroztegui (1101) hasta los cubilares de Irurdita, Anaizoz, Albizungo, Ancieta, Zurzaiate, Bagozu-Larraburu y Loizta, la freza de Zopite y otros pastos pertenecientes a Leire en San Sebastián (segunda mitad del XII —fecha real del diploma de «donación de Sancho el Mayor»—), pasando por las bustalizas donadas por García el Restaurador a Santa María de Pamplona en Orio-Igueldo, Urumea y Araiz (de confirmarse la identificación de J. L. Banús con Aria, cerca de los prados de Irumugarrieta, frente a la localización navarra de I. Ostolaza) (1141). Asimismo y ya en el término municipal, los donostiarras debían de contar con pastizales, antes integrantes del realengo existente en la Tierra de Hernani y Valle del Oyarzun, al tiempo que Sancho VI les había otorgado el libre aprovechamiento de aquellos pastos que, hallándose fuera del territorio jurisdiccional donostiarra, formasen parte del patrimonio de la Corona (29). Por tanto, parece que todo lo antedicho insinúa una suficiencia productiva pecuaria, sumándole además las aves de corral, respecto de la alimentación de los donostiarras. Sin embargo, en este apartado surge la polémica, puesto que, si J. Gautier-Dalché comparte esta tesis, afirmando que «l'arrière-pays subvenait largement aux besoins» (30), B. Arizaga, basándose en la exención de lezda para la carne importada, insiste en la hipótesis de su carácter deficitario (31). No es fácil hoy por hoy dilucidar esta cuestión, aunque es

(29) Fuero. l. 11. 2.

(30) GAUTIER-DALCHE, J. *Les péages...*, p. 243.

(31) ARIZAGA, B., *Las villas guipuzcoanas...*, p. 122.

patente la liberalización jurídica de su acarreo desde el exterior (32). De hecho, el análisis de la estructura del paisaje medieval guipuzcoano, todavía en mantillas, se ve obstaculizado no sólo por la falta de una actualización del estado de la cuestión en torno a las fuentes documentales, sino también por la profunda transformación que ha sufrido dicho espacio al menos en determinadas comarcas, lo cual entorpece la aplicación de la fotografía aérea.

3) Recursos pesqueros:

Muy interesante para el surtimiento de víveres, la pesca se llevaba a cabo en dos ámbitos. El fluvial, que aportaba principalmente salmones y había sido regularmente explotado en el s. XI, se vió progresivamente desplazado por el marítimo. Desde fines del XI, la pesca «in piscaturis salsis» fue tomando auge hasta alcanzar la primacía en tiempos del aforamiento donostiarra, aunque E. Ferreira adelanta su ejercicio al s. X. Su eclosión vendría dada por la neutralización de la amenaza normanda c. 1025 (y ¿quizás la hispanomusulmana?; ésta al menos se dió en la costa gallega hasta mediados del XII). Al reducirse la navegación al cabotaje, la pesca marítima era exclusivamente de bajura, constituyendo, como a nivel general, «una extensión de la agricultura o más bien de la recolección. Desde la ría de Vigo hasta el Bidasoa aparecen desde los primeros documentos conservados menciones a «pesquerías» costeras, y se recolectan peces en el mar como se cogen bellotas o leña en el bosque. Incluso en la caza de la ballena, actividad muy temprana en los puertos cantábricos, tiene un papel relevante la base terrestre: por algo los más afamados puertos cuyos hombres se especializan en esta actividad, cuentan a sus espaldas con un monte o una «atalaya», desde la que se otean los cetáceos para salir a la caza con armas y embarcaciones modestas» (33).

Por consiguiente, el potencial pesquero donostiarra era valioso. El área gozaba de una red hidrográfica notable: el Oria, Añorga, Urumea, Oyartzun y Bidasoa, y sus afluentes. Estos ríos desembocan en el Golfo de Vizcaya, cuya fauna y flora bentónicas litorales

(32) Fuero. I. 5.

(33) FERREIRA PRIEGUE, ELISA, *Las Rutas Marítimas y Comerciales del flanco ibérico desde Galicia hasta Flandes*. En «Congreso 'El Fuero...'», p. 222.

sufren un fenómeno de «meridionalización» a causa de la similitud térmica en verano entre las aguas superficiales vascas y las mediterráneas. Por otra parte, es en invierno y primavera cuando se activa el aporte de sales minerales del que se benefician el fitoplancton, zooplancton y especies pelágicas, gracias al afloramiento de las aguas profundas en aquella estación y por avío fluvial en la otra (34). Ahora bien, la reducida extensión de la plataforma continental cantábrica, la navegación costeadora y otras limitaciones técnicas supusieron una cortapisa a una mayor productividad de la pesca oceánica. Por lo tanto, parece quedar justificada la importancia de pescado, tal vez más por insuficiencia cualitativa (apetencia de otras especies) que cuantitativa de las «pescariae» de Alza y Soroeta y los demás puntos costeros y fluviales; de ahí, posiblemente, la razón de su no inclusión entre los alimentos no gravados (35).

4) Recursos cinegéticos:

En el bosque estival de las Tierras de Hernani y Oyarzun, favorecido por el clima húmedo de la época, proseguía la caza como actividad económica, complementaria respecto a la alimentación y con valor propio en el aprovechamiento de las pieles (guarduñas, conejos, zorros, ardillas, ciervos, liebres...). Con una vasta implantación, sin embargo, el bosque comenzaba a peligrar ante las rotaciones y masivo empleo de su riqueza maderera en la construcción y astilleros, como carbón vegetal y cenizas para elaborar jabón... Ello conllevaba una progresiva reducción del hábitat animal de las superficies boscosas. No obstante, los donostiarras seguirían contando con estos bienes naturales sin alarma hasta fechas posteriores. Además, el artículo I. 11. 2. del Fuero les permitía disfrutar de las múltiples posibilidades del bosque en los restantes del Reino.

(34) Vid. IBAÑEZ, MIGUEL, *Hydrological studies and surface currents in the coastal area of the Bay of Biscay*. «Lurralde. Investigación y Espacio», 2 (1979) 37-75. HERNANDO, J. L. - IBAÑEZ, M., *Hydrological Studies in the Basque Coast*. «Lurralde. Investigación y Espacio», 3 (1980) 109-122.

(35) Fuero. I. 4. 1. y IV. 5. 5.

5) Otros recursos:

No nos vamos a detener en ellos, bien a causa de su suficiencia, así el agua, para cuyo aprovisionamiento la villa debía de recurrir a algunos pozos y manantiales (en 1552 existían dos fuentes y dos pozos intramuros y un pozo junto al lienzo de tierra de la muralla); bien a causa de su carácter secundario, así los productos recolectados en el bosque como las setas, miel y frutos silvestres.

Esta aproximación a la potencialidad alimentaria básica que podía ofrecer por sí mismo el ámbito donostiarra, y que, en definitiva y en conjunto, resultaba deficitaria, nos llevaría ahora a analizar la respuesta donostiarra al problema, tema que escapa al espacio delimitado y concreto que un libro-homenaje colectivo impone.

IV. CONCLUSION

En este breve ensayo acerca de una cuestión crucial para los vecinos de la villa de San Sebastián, no sólo en las últimas décadas de soberanía navarra sino asimismo a lo largo de noningentésima secular existencia, hemos abordado dos de los niveles que configuran la estructura de este grave problema. Desde una perspectiva interna, se enfrentan el plano de necesidad al de realidad, el alimenticio al del ámbito físico sobre el que se asienta dicha población.

Factores estructurales determinan en el ocaso del s. XII que el potencial natural de signo alimentario no garantice, en su insuficiencia, cuantitativa en unos casos, cualitativa en otros, la manutención de la comunidad donostiarra por aquel entonces aforada. Estos dos polos del desequilibrio recursos/contingente demográfico, aquí estudiados, se inscriben, sin embargo, en un sistema geohistórico del que no son sino una parte. Es decir, no se trata de una crisis constantemente actuante (aunque sí latente) en cuanto que queda neutralizada por una alternativa que a la sazón se presenta a los donostiarras, en orden a la supervivencia no ya únicamente individual sino igualmente colectiva de la villa. El incipiente marco internacional de circuitos comerciales se hace accesible a San Sebastián, en virtud de una serie de elementos en torno a la oferta y la demanda, que no viene al caso examinar en estas líneas. Y

todo ello queda arropado por la carta-puebla otorgada en 1180 por Sancho VI al núcleo burgués de San Sebastián, anulando así las trabas que desde la propia Monarquía navarra pudieran impedir la cristalización de esa salida compensatoria del déficit agrario.

Con lo antedicho, queremos evitar una imagen fragmentaria, que no contemple un recurso fundamental en manos de aquellos donostiarras, ésto es su propia capacidad de reacción y la eficacia de ésta en el cuadro europeo del momento.

Por último, la servidumbre impuesta por la escasez de fuentes documentales y arqueológicas para la Guipúzcoa en el tránsito altobajomedieval, y traducida a un inevitable juego de hipótesis, comporta, paradójicamente, un incentivo de investigación. Investigación que, a través de la búsqueda de nuevos instrumentos testimoniales, la reinterpretación de los ya manidos y un resuelto proceso reflexivo, habrá de profundizar en la inteligencia de esta problemática.

APENDICES

- I. Mapa: Territorio de inserción del término municipal de San Sebastián.
- II. Mapa: Recursos primarios del ámbito donostiarra. Aproximación cartográfica.

FUENTES:

1. Cartográficas:

1. SILVAN, Leandro, *El término municipal de San Sebastián. Su evolución histórica*. Publicación del Grupo Dr. Camino de Historia Donostiarra («Temas Donostiarra», 1), San Sebastián, 1971, pp. 21 y 33.
2. GOMEZ PIÑEIRO, Francisco Javier, *San Sebastián y su área periférica*. T. III (*Mapas, planos y gráficos*). C. A. P. («Col. Estudios e Informes», 3), San Sebastián, 1982, pp. 7 y 8.
3. *Atlas de Euskal Herria. Geografía-Economía-Historia-Arte*. EREIN, San Sebastián, 1982, p. 69.

2. Bibliográficas:

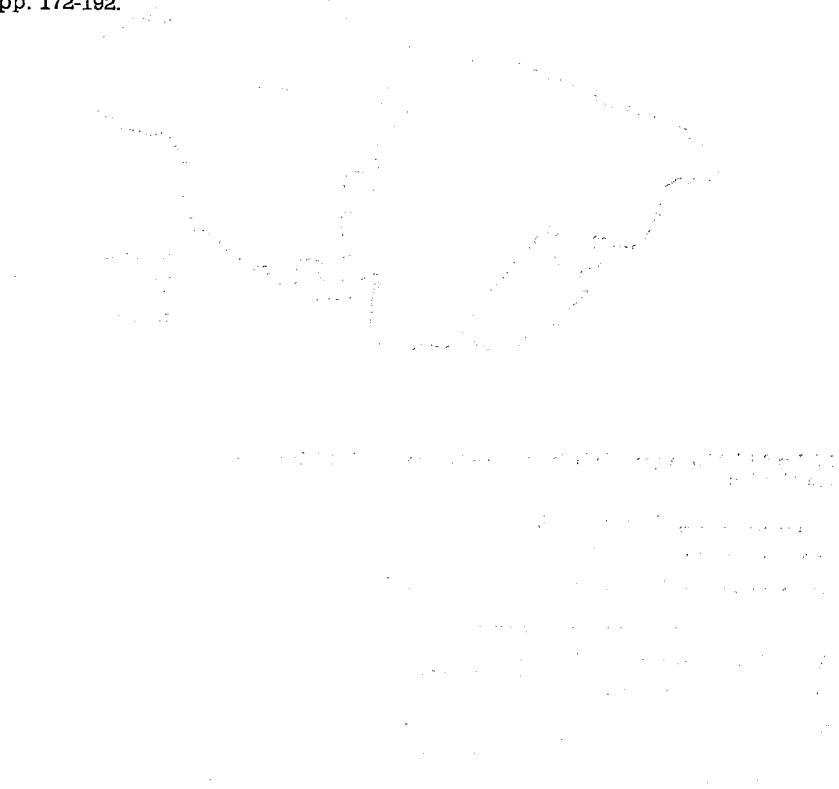
Las empleadas a lo largo de nuestro estudio *San Sebastián en el siglo XII: Aculturación, fundación y abastecimiento*. (San Sebastián, 1982. Inédito).

3. Diplomáticas:

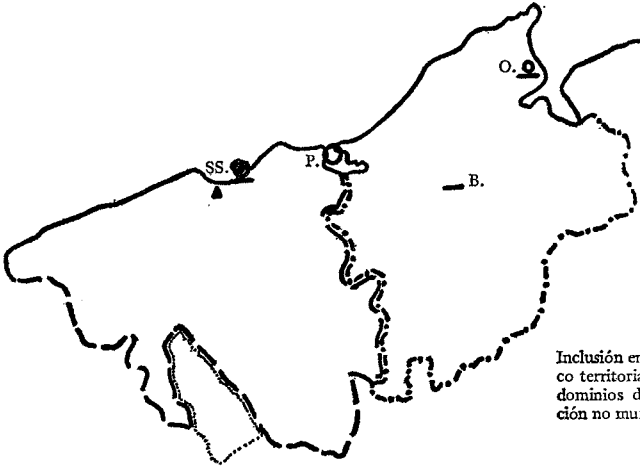
Apéndices documentales de las ponencias de:

1. FORTUN PEREZ DE CIRIZA, L. J., *San Sebastián en el dominio del Monasterio de Leire (siglo XI-1235)*. En «Congreso 'El Fuero de San Sebastián y su época'», Eusko Ikaskuntza, San Sebastián, 1982, pp. 463-467.

2. OSTOLAZA, M. I., *La Organización Eclesiástica Guipuzcoana durante la Edad Media*. En «Congreso 'El Fuero de San Sebastián...'», pp. 172-192.



TERRITORIO DE INSERCIÓN DEL TÉRMINO MUNICIPAL DE SAN SEBASTIÁN



Inclusión en este marco territorial de otros dominios de jurisdicción no municipal.

Límites del ámbito en que todo lo de realengo — término municipal de la villa de San Sebastián:

- — — — — Tierra de Hernani.
- - - - - Valle del Oyarzun.
- Area de dudosa atribución (según L. Silván).

- ▲ Monasterio de San Sebastián.
- ⊙ Villa de San Sebastián.
- ⊙ Otros presumibles enclaves gascones:
 - Ondarribia (Fuenterrabía).
 - P. Pasajes.
- Castillos c.1.200. (SS., O. y B. Beloaga).

RECURSOS PRIMARIOS DEL AMBITO DONOSTIARRA
Aproximación cartográfica

