

Etnolan

A photograph of a person, likely a man, wearing a plaid shirt and a dark apron. He is stirring a large pot with a wooden spoon. The pot is placed over a fire burning in a wood-burning stove. The fire is made of logs and is bright orange and yellow. The person's hands are visible, and he is wearing a watch on his left wrist. The background is dark, and the overall scene is warm and rustic.

Nº 1. zka. / 2021

**Queso
de Roncal**
a la antigua usanza



Índice / Aurkibidea

• <i>Bortuetako ganzta</i> . La elaboración tradicional de queso en el Valle de Roncal Pablo Orduna Portús & Carlos Orduna Portús.....	6
• <i>Milia de Otano</i> : un caso de brujería en Valdorba Juan J. Recalde Recalde	24
• Una estela de Muneta (Navarra) Pedro Argandoña Otxandorena	30
• El bailoteo, tributo concejil de Burlada Ricardo Gurbindo Gil	40
• Celebración de los «urrutxkidiak» o las «caridades» en el Valle de Roncal Ángel Mari Pérez Artuch	52
• La indumentaria del clero en la Edad Media de Navarra: la regulación de la tonsura y el hábito clerical Roldán Jimeno Aranguren.....	60
• La hoguera de San Adrián en Mirafuentes David Mariezkurrena Iturmendi	66
• El ratón Isabel Gorria Arana.....	78

Etnolan núm. 1. zka. • 2021

Revista digital gratuita / Doako aldizkari digitala

Edita / Argitaratzen du: Lamiñarra (Pamplona/Iruñea).

Han colaborado en este número / Ale honetan kolaboratzaileak:

Pedro Argandoña, Amaia Echávarri, Sara Estébanez, Isabel Gorria, Amaia Gurbindo, Ricardo Gurbindo, Roldán Jimeno, David Mariezkurrena, Susana Ochoa, Carlos Orduna, Pablo Orduna, Ángel Mari Pérez Artuch, Juan J. Recalde.

Imagen de portada / Azaleko irudia: Carlos Orduna.

Contacto / Harremana: info.etnolan@gmail.com.

Web: etnolan.blogspot.com.



Presentación / Aurkezpena

En estos tiempos tan complejos en los que vivimos, con el mundo reinventándose cada día a causa de una pandemia, el principal quehacer de las personas que nos dedicamos a la Etnografía, lo que denominamos «trabajo de campo», se ha reducido a su mínima expresión. Hay quien recurre a su gente más cercana –padres, tíos, suegros..., los llamados convivientes– para intentar rescatar detalles de estos hombres y mujeres que siempre han aportado mucha información a nuestras investigaciones; una opción no muy deseada pero práctica llega a ser optar por la encuesta telefónica para, al menos, obtener algunos detalles de temas muy concretos, e incluso se pide a gente cercana que pregunte en su familia por algunas cuestiones en busca de informantes que sean de nuestro interés. Lamentablemente la videoconferencia no es una práctica habitual entre octogenarios y nonagenarios, nuestras principales fuentes de información.

Así las cosas, es un buen momento para repasar nuestros archivos, revisar y transcribir antiguas grabaciones, tirar de bibliografía o hemeroteca u ordenar el repertorio fotográfico. Y siempre hay materiales interesantes que dar a conocer, quizá no en elaborados artículos por tratarse de temas breves, pequeñas pinceladas etnográficas, pero sin duda pueden resultar interesantes aportaciones logradas de distintas fuentes y, por qué no, que el día de mañana puedan constituir una valiosa ayuda a trabajos de investigación de mayor calado, que den lugar a artículos publicados en revistas científicas o incluso monografías.

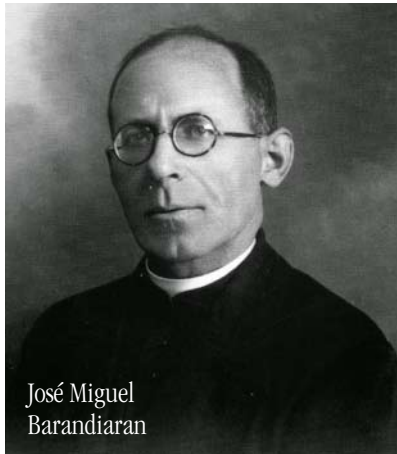


Aita Donostia

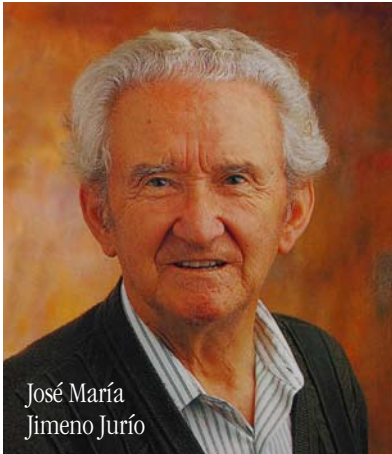
Ese es uno de los objetivos con los que nace esta revista centrada principalmente en la investigación etnográfica que se desarrolla en Navarra, el dar a conocer diversos aspectos de la vida tradicional, de los usos y costumbres, de la tradición oral; todo ello en un formato divulgativo, con una buena aportación de imágenes, donde tengan cabida muy diversas opciones tanto de temas como de presentación: reportajes, entrevistas, reseñas, comentarios de textos o imágenes, aportaciones documentales o recopilaciones de fotografías, cantares, refranes, voces del habla popular... , cualquier excusa –y estamos deseando que lleguen contribuciones novedosas, diferentes u originales– será buena para ahondar en el conocimiento de la Etnografía, del saber popular que nos rodea.

Otra de las finalidades de *Etnolan* es la de servir de punto de encuentro para los distintos investigadores e investigadoras que tenemos interés en estos temas. Bienvenida sea toda persona con apego por estos estudios que quiera mandar sus colaboraciones, ideas, comentarios, críticas, etc., y nos felicitaremos si los temas publicados sirven a otras estudiosas o estudiosos para profundizar en sus campos de trabajo.

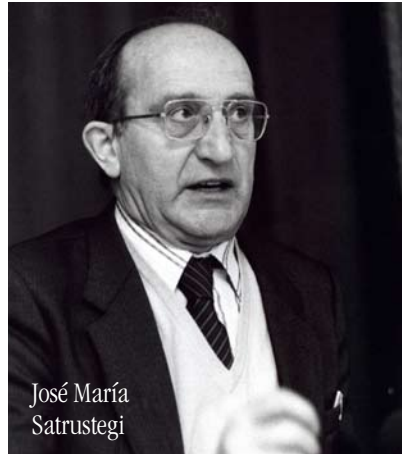
Una de nuestras ilusiones es también que esta humilde aportación, que deseamos sume en el futuro cientos de páginas, sirva de verdadero homenaje a las personas a quien tanto debemos: nuestros informantes, esos hombres y mujeres que nos han dedicado tiempo y cariño, que amable y pacientemente han respondido a nuestras preguntas con todo detalle, que nos han facilitado testimonios, documentación, fotografías, contactos, etc. Muchísimas gracias de todo corazón, hemos aprendido mucho de vosotros y vosotras y en esta publicación esperamos compartir con el resto del mundo ese legado que nos habéis dejado en préstamo, con ese principal objetivo, el de darlo a conocer para que esos conocimientos no se pierdan, para ponerlos en valor y –por supuesto– queden a disposición de las futuras generaciones.



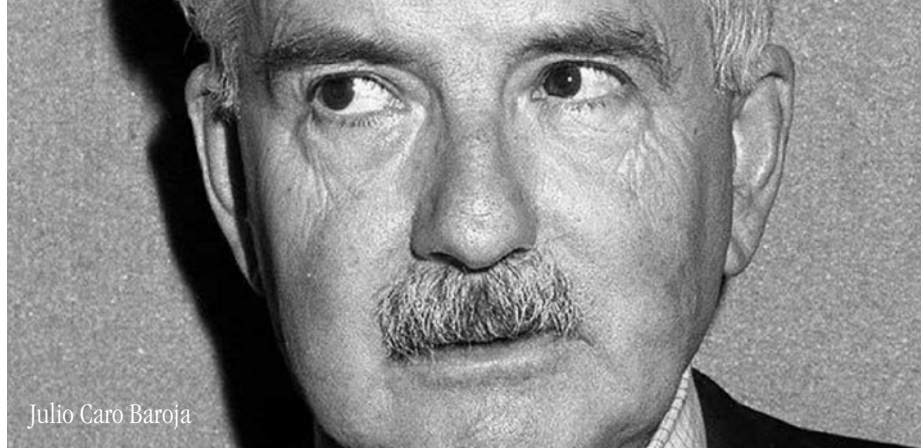
José Miguel
Barandiaran



José María
Jimeno Jurío



José María
Satrustegi



Julio Caro Baroja

Queremos también agradecer sus aportaciones a los primeros investigadores que publican en *Etnolan* y la rapidez con la que se han sumado a este proyecto; esa pronta y generosa respuesta nos hace augurar un prometedor futuro para esta revista. La cual, en próximos números –ya estamos trabajando en ello– contará con estos y nuevos nombres. También de más investigadoras e igualmente en euskera, dos asinaturas que se han quedado pendientes en esta primera entrega, pero no se trataba de forzar nada, estamos abiertos a cualquier propuesta que encaje con las pretensiones de esta publicación y por esa razón cada nuevo número será una aportación diferente.

Lehenengo ale hau osatzeko hainbat ikertzailek hartu dute parte. Pablo eta Carlos Ordunak Erronkarin gaztagintza tradizionalaren inguruko erreportaje bat eskaintzen digute. Era berean, Juan Recalde Nafarroako sorginkeriaren historiaren ezkutuko pasarte bat ematen digu aditzera: Milia de Otanoren testigantza, zeinari Barasoainen erritu misteriotsu batzuk gauzatzea leporatu zioten. Pedro Argandoña lezaundarrak, bere aldetik, Munetan (Allin harana) aurkitutako disko-formako hiliarria deskribatzen digu; izan ere, hori pieza berria da, mota honetako Nafarroako hileta-zedarrien katalogo zabalera gehitzen dena. Horrez gain, Ricardo Gurbindok Burlatan dantzen inguruan sortutako zergei buruz hitz egiten digu. Ángel María Pérez Artuchek, Mariano Mendigacha bera eta horren ondarea oso ongi ezagutzen dituenak, informazio interesgarria ematen digu Erronkarin desagertutako ospakizun baten inguruan: *urrutxkidiak* deitzen zaio *uskaraz*, *karitateen* festa gaztelaniaz. Gainera, Roldán Jimenok Erdi Aroko tontsuraren eta ohitura klerikalaren erregulazioaren inguruko artikulua zehatza eskaintzen digu. Halaber, Mirafuentesen (Berrotza harana) egin ohi den San Adriango ospakizunaren deskribapena da David Mariezkurrena etnografoaren ekarpena. Azkenik, *Etnolan* aldizkariaren lehenengo ale hau ixteko Isabel Gorriaren testu labur bat dago irakurgai; horrek etxeko sutondoan gertatutako hainbat belaunaldiren arteko ahozko transmisio tradizionala ekartzen digu gogora.

Bortuetako ganzta.

La elaboración tradicional de queso en el Valle de Roncal

Texto: Pablo Orduna Portús

Fotografías: Carlos Orduna Portús

El abrupto territorio del Valle de Roncal no ha permitido sino ofrecerle un marcado signo y carácter ganadero y montaraz. La agricultura no ha sido más que un aporte secundario de subsistencia o simplemente vinculado al alimento del ganado o la selvicultura. Se puede afirmar que las siete villas vertebradas por el río Ezka han enarbolado su tradición pastoril como estandarte y pendón común de sus gentes. Entre las diferentes teselas que configuran este mosaico pecuario tradicional si hay una que ha sabido brillar y perdurar, a su manera, ha sido el queso, *ganzta*.

La cabaña ganadera se ha compuesto de bovino, equino y sobre todo del sector caprino. En época histórica las cabezas de ovejas trashumantes que pastaban en sus puertos de verano pertenecían a la denominada *rasa navarra*. Poco a poco, fue introduciéndose la modalidad de ganadería semiestabulada no extensiva y con ella en primer lugar diferentes ovejas *latxas* (cruce F-1 Lacha X Milchschaft), seguidas en los últimos años de las *assafo lacau*. Puede parecer algo baladí pero la llegada de estas nuevas razas ovinas creó tensiones y crisis internas en el Consejo Regulador de la Denominación de Queso Roncal, una DO que tiene el orgullo de poder considerarse la más antigua en el Estado español, siendo reconocida como tal en 1981. Sin embargo, este no es el tema central de este artículo. El asunto que



Vertiendo el suero
del cuazo al caldero.



nos ocupa en estas páginas es la representación de la transmisión del conocimiento tradicional que dio origen a este queso de leche cruda de una manera gráfica y visual.

La descripción del proceso de elaboración de este producto del Pirineo retrotrae a una sociedad preindustrializada. Se trataba de una comunidad, la roncalesa, claramente rural y con contactos ocasionales con el exterior. En ella la leche suponía no solo una fuente de alimentación sino también de riqueza económica. Del ordeño de las ovejas se obtenían tres productos finales: el queso, el requesón y, en menor medida, la cuajada o *gatzatun*. De manera paralela, el suero sobrante se convertía en un complemento a la modesta dieta del pastor en los *puertos*, o pastos de altura del Pirineo.

Centrando la atención en el queso, previa a la introducción de la *latxa* o a la semiindustrialización de su producción en queserías ubicadas en los pueblos, bajo el amparo de la Denominación de Origen, el producto era simple en su composición. Las materias primas para su elaboración eran básicamente tres: leche cruda de oveja *rasa navarra*, cuajo natural y sal. La oveja trashumante no producía gran cantidad de leche en comparación con otras, pero sí que aportaba al lácteo aroma y cuerpo. Se trataba de un animal viajero y alimentado con diferentes pastos, lo que otorgaba características particulares a su leche. El cuajo se obtenía de los estómagos de caloyos muertos y la sal provenía de las salinas del sur de Navarra y Aragón. Salineras de las que los habitantes del valle se aprovisionaban para dar al ganado como complemento y para su propia dieta doméstica.

El producto final poseía y posee, tras la fermentación, una forma circular oscilando en peso entre uno y tres kilos. Su forma es cilíndrica, protegida por una corteza dura de color pardo más o menos clara según el resultado del proceso de raspado final. Su cuerpo presenta escasas concavidades porosas, *ganzbegi*. Su sabor es marcado, levemente picante y de textura mantecosa en el paladar con un cuerpo de pasta dura. Hoy en día, para lograr este rango de características organolépticas y de calidad, se sigue un proceso de elaboración que ha tenido leves variaciones con respecto al original. En cualquier caso, en estas páginas, el texto se fijará en los procedimientos tradicionales seguidos por los pastores en las majadas y *muideras* de los puertos roncaleses.

El ordeño

En el último tercio del siglo XX solo quedaban pocas *muideras* o *muideros*, espacios en los puertos donde se trabajaba el hatajo de ovejas que iban a ser ordeñadas. Estas estaban sitas en parajes como el Muidero de Mulidoia en Uztárroz, la Dronda o Igardaküa en Isaba y la Muidera en el monte de La Pulpitera de Vidángoz. Así mismo, en la propia toponimia de Urzainqui encontramos dos nombres menores de lugar que hacen referencia a esos emplazamientos pastoriles: El Barranco de la Muidera de Pedro Juan y El Barranco de la Muidera de Froilán.

En estos enclaves de altura se *muían*, ordeñaban, las ovejas tardanas que se cubrían a destiempo y las que ya eran madres. Estos *muideros* estaban constituidos por un largo pasillo de entre un metro y medio y dos de ancho, flanqueados por barreras de madera denominadas *keletas*. En las *muideras* de los majadales de los barrancos de Armaia y Zardaila de Uztárroz las barreras se levantaron con *cantales*, piedras, de una *pikarra* cercana, apuntaladas con ramas de haya. Su extensión podía llegar a los seis metros, permitiendo así disponerse a diferentes pastores en su labor de ordeño sentados en sus bancos. Había quien ataba a la trasera a las ovejas para facilitar el ordeño y quien no lo hacía. Tras ser *muídas*, estas eran desplazadas a las espaldas de los pastores o eran «soltadas» a los pastizales circundantes por algún *repatán*. Los pastores estrenaban camisas blancas, *atorrak*, de lino, o franela posteriormente, cuando empezaba esta temporada del queso.

El periodo de ordeño solía durar algo más de mes y medio y abarcaba entre el 30 de mayo y el 15 de julio. Cuando los campos del fondo de valle estaban cultivados, se llegó a comenzar el ordeño en sus *bordales* de los *panificados* –comunales– a mitad de abril. Al acto de ordeñar a un rebaño se le denominaba *xatsi* y no era una tarea fácil. En la jornada de majada el primer ordeño se efectuaba al despuntar el sol y el segundo sobre las dos del mediodía. Las *muideras*, aunque tuvieran una *txola*, o cabaña para el pastor, no contaban con una corraliza cubierta, por lo que la labor se hacía al raso hiciera el tiempo que hiciera, bueno en exceso u *oratxe* (con lluvia o incluso nieves tardías). Era un trabajo duro, ya que cada oveja no daba más allá de un cuarto de litro y hacen falta cinco de este líquido lácteo para obtener cada kilo de queso.

Manteniendo el control
del calor de la leche ordeñada.



Las ovejas solo eran ordeñadas en los puertos de verano, donde la riqueza del pasto favorecía una elevada flora de microorganismos que aportaban los altos niveles de calcio, grasa y vitamina D. Tales condicionantes organolépticos eran determinantes del producto final donde la lactosa acaba convertida en ácido láctico. Así pues, en la Bardena jamás se ordeñó a las ovejas roncalesas con el fin de obtener la leche cruda para el queso. En cambio, sí se hizo en las cumbres del Pirineo apoyándose el pastor en su ya señalado pequeño *mainco* o banqueta sin respaldo, empleando un *cuezo* o *cucharro*, donde se recogía la leche de la ubre. Este era un recipiente de boca ancha, metálico.

Para ordeñar se apretaba en los cuarterones de las ubres con dos pulgares y trayéndolo hacia adelante. La leche iba saliendo y si se era muy hábil se podía *escurruchar* la tetas exprimiendo en el pezón. Las ovejas más *furas* no se dejaban ordeñar a dos manos y mientras que se las sujetaba de un cuarterón se *escurruchaba* desde el otro y su pezón. Se sabía que tras dos meses de amamantar a las corderas ya venían resabiadas en la temporada de ordeño tras el destete de las crías. Ordeñada la leche en el *cuezo*, esta se vertía de este a un caldero filtrándola con elementos vegetales (ortigas, *falagueras* –helechos–, ramajes con hojas de haya, etc.) o con una arpillera fina.

El cuajado de la leche

Ordeñada la leche, esta se vertía en una herrada, antiguamente de madera y luego de metal, denominada *rada* en el valle. Este traspaso se hacía filtrándose por segunda vez el líquido a través de una tela más fina. En ese momento se intentaba llevar la leche recibida en las queserías a la temperatura de entre 38 y 40° C. En las *muideras*, tras salir de la ubre a 37° C esta leche recién ordeñada, llamada *errabero*, se iba enfriando, por lo que la *rada* se «arrimaba» al fuego sin sobrepoderla a este. Se prefería no propiciar su calentamiento directo y se confiaba en la bajada suave y gradual de la temperatura que ya la leche traía de las ubres de la oveja. Es más, incluso se llegó a refrescar en ocasiones con agua fría de los manantiales del puerto si se notaba muy caliente. El objeto era que llegara a una temperatura óptima de entre 32° o 33° C. Por debajo de esa era muy difícil cuajar la leche y

por encima se obtenían unas masas de queso más «bastas» de sabor. Así, para medir el calor del líquido se empleaba la fricción de los dedos corazón e índice con el pulgar, sumergidos en la herrada.

Observada ya la temperatura idónea se procedía a cuajar la leche. Para ello se empleó hasta los años sesenta únicamente cuajo natural, *gatzakoi*, obtenido de los estómagos de varios corderos. Este se constituía de una sustancia seca rica en enzimas peptidasas quimosinas ubicadas en la mucosa del abomaso de estos *caloyos*, corderos recién paridos. Posteriormente, hubo quien fue introduciendo cuajos químicos, en un primer momento llegados al valle desde Alemania de manos de un sacerdote jesuita, químico de titulación. Entonces era tiempo de dejar reposar en torno a 45 minutos la leche en la *rada* para que cuajara.

«Despizcado» de la cuajada

Pasada esa espera, era momento de *batir la cuajada* suavemente con la mano. En ocasiones hay quien empleaba un instrumento de madera de medio metro de largura parecido a un estoque y deno-

*Despizcando
la leche.*





Batiendo la leche con la espada.

minado *ezpata* o *espada*. Este proceso pretendía dar lugar al *matón* o *matoi*. El pastor quesero *despizcaba* la cuajada formada de nuevo o con la mencionada *ezpata*, con una lira o empleando las manos. Tras dejarla reposar de nuevo el *matón* ya estaba formado de manera semisólida.

Desuerado y moldeado del matón

El *matón* mantenía aún una temperatura cercana a la de 37° C y era el momento oportuno de eliminar el suero, *gaixur*, sobrante. Para ello, tras cortarlo en bloque con la *ezpata*, se empleaban tres instrumentos. En primer lugar, se iban depositando bloques de la masa del *matón* en unos aros cilíndricos de madera de haya denominados *kaxalak* o *aros*. Estos eran tensionados con una cuerda que partía de un orificio en un extremo reforzado con una tablilla. El cordel da la circunferencia varias veces a la *kaxala* y es sujeto con un pasador de madera.

Cada cierto tiempo se presionaba más el aro dándole más tensión con la cuerda en 360°. Para ello se situaba la *kaxala* sobre una superficie de madera circular con reborde y un canalillo escurridor con

Kaxala y ezpata





Intróduciendo
el matón en la *kaxala*.



Espitzes incrustados
en la masa para desuerar.

Templando el matón en la *kaxala*
junto al fuego para evaporar suero.



Prensando manualmente
el cuerpo del queso en el molde del aro.



Vertido del suero sobrante al cuezo.





Primera salazón del queso fresco.

orificio denominado *zortze*. Puesta en ella tumbada, con una apertura del aro cara arriba, el pastor iba presionando suavemente el *matoi* a la vez que lo pinchaba con uno o dos *espitzes* o *txispites*. Estas varas eran dos agujas alargadas de metal que favorecían que se precipitase el suero de la masa hacia el *zortze*.

«Rader» y salar el queso

Rader o *ralder* no era sino ‘limar’ en *rededor* el queso mediante una rasqueta de madera o la navaja que alisaba los cantos de los quesos dejándolos lisos y «dándoles cara». Esta acción propiciaba que durante la maduración se constituyera una *piel* o corteza más firme.



Raderando el queso.

Tras *raderlo*, se posicionaba cerca del fogaril sobre una base de piedra lisa o madera girándolo de postura cada cierto tiempo. A la par, se limpiaba su futura corteza. Se trataba de darle un poco de calor y no de ahumarlo, ya que esta modalidad de quesos no se elaboraba en Roncal.

Tras esta acción se le volvía a dar otro proceso de prensado manual en la *kaxala* y, cerrándole los orificios de los *txispites*, se le agregaba la sal necesaria. Esta se tenía a mano en el *gazitegi* o *corteza*, que no era sino un recipiente hecho con la envoltura vegetal de haya para guardar este mineral. Un día después esta sal sería retirada y «mudada» por otra nueva. Es curioso que tanto para el vertido del cuajo como de la sal el pastor no usaba medidor alguno, sino que recurría a la experiencia o a formulaciones vinculadas con creencias religiosas o populares. En cualquier caso, en el saber roncalés se es consciente que por mucha sal que cubra al queso este nunca aceptará más de la necesaria y el resto no la absorberá.

Maduración en la quesería

Este proceso de desuerado y prensado previo había hecho perder un 75 % de peso a la masa. Como se ha señalado, los sueros sobrantes o bien se empleaban para hacer requesones, *burullo* o *gaztanbera*, en los puertos; o bien *zirikotes*, que no eran sino bebidas complementarias en la dieta del pastor. A su vez, los cerdos domésticos se subían en la temporada de queso a esas majadas de los puertos para ser alimentados con gran parte de este suero sobrante.

En el caso de los requesones, el suero, filtrado a través de un paño de lino, era puesto al fuego en un caldero para que se fuese reduciendo por simple cocción. El proceso debía ser lento, con combustible verde de haya para que la calidad del producto final fuese mayor. Mediante una espumadera de metal de mango largo la semimasa se iba recogiendo e introduciendo en sacos de lino blancos. Estos, cerrados con una cuerda a modo de hatillo, eran colgados en las grandes hayas que daban sombra a las ovejas y *bordales*. Así acababa de escurrir el suero restante. Si se consumía en fresco debía hacerse antes de seis horas, ya que se echaba a perder enseguida. Para conservarlo más se le agregaba sal con cuidado, evitándose que en vez de producir su conservación y secado lo salara y agriase demasiado.

Por el contrario, la masa moldeada para hacer los quesos se bajaba a las propias casas pastoriles, donde en su parte inferior se localizaba la quesería. Esta estancia, *gatzategi*, era un semisótano, fresco y aireado, aunque con cierta humedad en el ambiente. En ese cubículo en penumbra la temperatura descendía en unos cuantos grados con respecto al exterior. En sus paredes se disponían unas baldas de madera sobre las que se dejaban madurando en reposo los quesos.

En este proceso de curación, durante una «semana larga», se les daba la vuelta cada doce horas. Luego, el queso se trasladaba a otra zona de reposo en la quesería y este proceso de volteado se alargaba a las veinticuatro horas o más. Así permanecían los quesos a cobijo de la casa durante al menos mes y medio o incluso dos meses.

Tras ese estadio en la quesería eran ya vendidos en los mercados y por encargo de hoteles de Pamplona y San Sebastián, quedándose la familia solo los primeros que se elaboraban por tener un color más pardo y ser menos vistoso en la venta. En cualquier caso, durante

Filtrando el suero
para hacer requesón o zirikote.



el final del proceso de maduración las cortezas de los quesos eran más o menos raspadas por cada familia a su gusto para dejarlas más oscuras o claras.

Al acabar la temporada de elaboración las ovejas eran ‘secadas’ durante tres días reduciéndose el ordeño de dos a solo una vez por jornada. De esta forma, las hembras iban dejando de producir leche. Con estos últimos quesos producidos de esta fase final se pagaba al dueño de la pieza del puerto donde se situaba la majada y *muidera*, y al pastor que había ayudado a llevar el rebaño en esos días de quesería. Así mismo, se destinaban algunos para pagar a un maestro quesero –zuberotarra o bearnés– si se había tenido que recurrir a sus servicios. Esta labor era efectuada incluso por algunos uztarroztarras que se dedicaban en exclusiva al oficio de queseros para otros pastores del valle. Un maestro quesero recibía el valor de un kilo de queso por jornada de trabajo.

Valoración final

El queso suponía una de las principales fuentes de ingresos de las familias ganaderas del valle. En aquella época se podía poner en el segundo lugar de la escala de productos de valor agropecuarios ovinos tras la lana y por delante de la venta de carne. En la actualidad, la producción de estos productos lácteos sigue siendo no solo un importante remanente económico para la comarca sino también un factor de proyección turística y de mercado de la región en su conjunto. Ahora bien, la duda o pregunta abierta que queda es: ¿hasta qué momento esta producción a pequeña escala en número de elaboradores, de poco volumen de producto final y con ciertas controversias internas vinculadas a la definición de su propia Denominación de Origen va a persistir con una adaptación al nuevo mercado sin pérdida absoluta de su singularidad?

Informante

• Pedro Antonio Orduna De Miguel, ganadero de Casa Txurrust (Uztárroz).

The background image is a landscape photograph. It shows a wide, green valley in the foreground with some low-lying bushes. In the middle ground, there's a line of trees and a small cluster of buildings, possibly a village or farmstead. Behind that, a large, dark green forested hill rises. In the far distance, more hills and a line of wind turbines are visible against a blue sky with scattered white clouds.

Milia de Otano: un caso de brujería en Valdorba

Juan J. Recalde Recalde



Habitualmente al tratar sobre el tema de la brujería en Navarra, a todos nos viene a la memoria el famoso proceso de Zugarramurdi del año 1610. Pero existieron más casos anteriores a este en el tiempo y en otras zonas: Anocíbar, Barga, Améscoas, Burguete (con quema de brujas incluida) o los valles pirenaicos de Aezkoa, Salazar (ahorcamientos), Roncal... Estos y otros pueblos fueron testigos de muchos casos en los que sus habitantes sufrieron esta grave plaga y sus consecuencias.

En Valdorba también encontramos un caso en el año 1590, concretamente en un proceso (AGN, núm. 148.294) que tuvo lugar en Barásoain, teniendo como protagonista a Milia de Otano o Milia de Barasoayn, como también la nombraban.

Milia era viuda y según el fiscal *«tenía sesenta años y más, mal aspecto, vestir viejo y de poca inteligencia y capacidad, de condición de labradores, no acude a la iglesia los días de fiesta o pocas veces y está en reputación de mala cristiana, es pobre y no tiene oficio»*. Este le acusaba de adivinar en los últimos diez años cosas hurtadas o perdidas, señalando a los autores y llevando intereses en ello, siendo esto algo que no podía hacer una mujer de su condición –según su opinión– si no era por un pacto con el demonio. Además, Milia también se especializó en curar criaturas que no podían mamar o caballos que no podían cubrir a las yeguas, *«y aún a los casados que no pueden tener cópula carnal»*.

Desde muchos lugares acudía la gente solicitando su ayuda para estos menesteres, y siempre decía ella que la criatura o el animal estaban *«atados»*. Esto de «atar» era una práctica hechicera que consistía en hacer varios nudos en una cuerda deseando el mal a otra persona. La tarea que se le encomendaba a Milia era «desatar» o romper este hechizo o maleficio. Además, ella se encargaba de adivinar quién había «atado» a la criatura o animal y el remedio para solucionar el problema.

En sus acusaciones había nombrado a *«personas principales del valle, de vida honesta y ejemplar y muy católicas [...] y no ha dicho verdad en nombrar a tales personas y ha sembrado esta mala opinión en el valle»*.

Entre los casos sorprendentes que contaban sobre ella, estaba el de un *«goarán»* o caballo de Añorbe que no conseguía tomar a las yeguas; dijo sin verlo que estaría «atado» con la piedra del molino



El palacio de la familia Azpilicueta de Barásoain es un edificio de finales del siglo XVI, fecha en la que se documenta el proceso que tiene como protagonista a Milia de Otano.

de Enériz y que cuando fuese desatado se quebraría esta piedra. Le trajeron el animal a Barásoain, «*lo desató con conjurios*» y se quebró la piedra del molino. Como no le pagaron lo volvió a «atar». Regresaron al cabo de los días, le pagaron muy bien por su trabajo y el animal quedó desatado definitivamente. De este episodio daban testimonio varios declarantes.

Otra testigo manifestaba que la acusada incluso había conseguido, ante los ruegos de la gente, que los pájaros y tordos no comieran los cerezos. Ante esto, ella se jactaba diciendo que solo comería un tordo, y así fue.

También atendía casos de ausencias de embarazos. Una vecina de Esquíroz acudió a Barásoain, a casa de Milia de Otano «*que por su fama decían que sabía ciertos remedios para el efecto de procrear*». Tras reconocerla dijo que estaba atada y que ella la soltaría. Le puso la mano sobre los pechos y la tripa «*y haciéndole otras cirimonias, le reço y dixo muchas oraciones u otras cosas entre dientes que no le pudo comprender y que hecho el conjurio le dixo en secreto que un clérigo la tenía atada*



para que no se hiciese preñada». Luego le dijo que su atadura era con un guindo de su propia huerta que era preciso cortar para romper el maleficio. Así lo hicieron, pero no sirvió de nada. Por todo esto le cobró ocho reales y luego la afectada se lamentaba de ello.

También desde Esquíroz llegó un mulato (mulo joven) que no mamaba de la yegua. Tras hacerle el correspondiente «*conjurio*», prometió a sus dueños que al día siguiente al amanecer, justo al momento de salir el sol, mamaría. Y así ocurrió milagrosamente y a esa hora en punto comenzó a mamar el mulato. Posteriormente llevaron a Milia a Esquíroz para desatar a otras caballerías.

Y así se contaban sobre ella muchos casos más.

Algo tendría Milia de bruja, aunque fuera el aspecto, como declaraban algunos testigos, asegurando que «*llevaba a las espaldas dos crucifijos y una verruga*»; otros la tenían «*por mala opinión, hechicera y engañadora*». Ella lo negaba todo, asegurando ser una buena cristiana y que si alguien le daba algo era por su voluntad, sin pedir nada a cambio.

En cualquier caso, la sospecha se cernía sobre ella y muchas veces había sido interrogada por los visitantes o por el abad de Solchaga, «*comisario del Santo oficio de la Inquisición*», alertados por algún vecino, sin encontrar nada extraño y permitiéndole continuar con su actividad.

El fiscal creía que debía ser castigada con rigor y ejemplo por estar en opinión de hechicera y no tener gracia ninguna ni virtud divina, sino sospecha de pacto con el demonio, además de haber delinquido mucho e informar indebidamente a mucha gente.

A buen seguro que nuestra protagonista no sería más que una curandera o sanadora con el agravante de ser viuda, pero en aquella época y con el fenómeno de la brujería extendiéndose por toda Europa, todo era utilizado y aprovechado por las autoridades locales civiles y eclesiásticas para buscar culpables y que su castigo sirviera de ejemplo y amedrentamiento para el resto de los navarros recién conquistados y sometidos por los castellanos.

Fue Salazar-Frías, inquisidor incrédulo sobre el tema de la brujería, quien consiguió parar esta locura. Muy acertadamente sentenció en 1613: «*No hubo brujas ni embrujados hasta que no se habló y escribió de ello*».

Una estela de Muneta (Navarra)

Pedro Argandoña Otxandorena

Roberto Larrión, in memoriam.

1. Introducción

Hace ya unos cuantos años que se recogió esta estela discoidal en la escombrera de Muneta, localidad sita en el valle de Allín. Casualmente, el lugar acondicionado por los vecinos de la localidad para amontonar esos vertidos sólidos estaba ubicado en el entorno de la ermita de San Martín (Fig. 1), último vestigio de un antiguo pueblo perteneciente a Santa María la Real de Iratxe y que aparece documentado como San Martín de Arría o Argaña. Esta escombrera está actualmente clausurada, al igual que las de la zona, pero cuando estuvo en uso y se arreglaba periódicamente el camino de acceso, aparecían con frecuencia lajas y restos óseos en el tramo que discurre junto a la cabecera de la ermita. Todo ello, vestigios del antiguo cementerio medieval adosado al edificio religioso.

Figura 1.
Ermita de San
Martín (Muneta,
Aramendía,
Galdeano).





Como curiosidad, entre los diplomas del monasterio de Irache que hacen referencia a esta desaparecida localidad hay uno, expedido el 8 de mayo de 1323, en el que el abad de Irache asigna a la enfermería del monasterio la renta de la iglesia de San Martín de Arría, tasada en sesenta sueldos. Un año antes habían reducido el impuesto de sus collazos ya que: «*solían ir a fincar e vivir a otro lugar*» (Lacarra, 1986).

Tras la explicación anterior, es necesario precisar que no parece viable relacionar esta pieza con el desolado mencionado, ya que el contexto en el que apareció la estela induce a vincularla preferentemente con el vecino pueblo de Muneta. Esta conexión parece clara, puesto que el ejemplar apareció entre los escombros generados por la reforma de una casa de ese pueblo, incluso con restos de cemento adheridos a su superficie. Aun así, dado el trasiego derivado de la habitual reutilización de estas piezas, no podemos descartar totalmente ninguna posibilidad.

2. Descripción de la estela

Como es habitual en las piezas reutilizadas en edificaciones, su estado de conservación no es bueno.

Material. La estela es de arenisca alóctona. El único material propio de la zona es la caliza, como se evidencia en todas las construcciones del pueblo y en las edificaciones auxiliares del entorno.

Diámetro. 31 cm.

Grosor. Se conservan 9 cm pero, al tener la pieza el anverso repiqueado, el grosor original sería ligeramente mayor.

Pie. Perdido. Tan solo se puede constatar que tenía 16 cm en su unión con el disco, ya que se conserva un ligero vestigio de su arranque.

Anverso. El dibujo que decoró esta cara fue repicado y no se conserva ningún vestigio de su grabado original.

La interpretación de esta cara como anverso es producto de la comparación con otras piezas de la zona, suponiendo que la estela

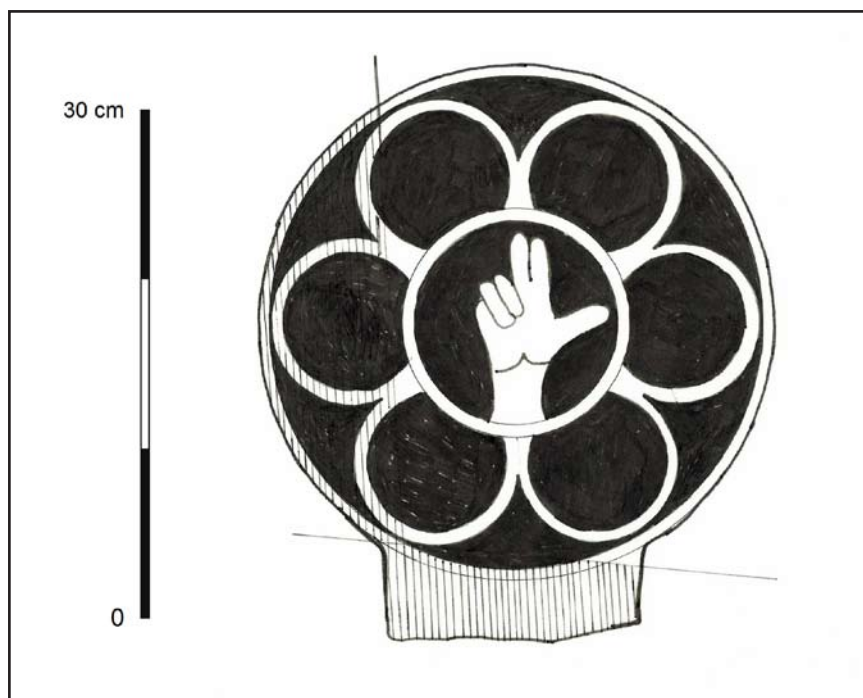


Figura 2. Dibujo de la estela de Muneta.

obedece a una lógica comarcal en los aspectos decorativos. Finalmente, es habitual que las piezas que tuvieron las dos caras labradas y se reutilizaron con fines profanos, muestren de forma preferencial el picado del anverso, cara que portaba el motivo cruciforme, con la finalidad de borrar ese símbolo y desacralizar la pieza.

Reverso. Presenta una bordura exterior que enmarca un círculo central rodeado de seis lóbulos. En el círculo central se grabó una mano en actitud de bendecir, con los dedos recogidos, el anular y meñique, en peor estado de conservación (fig. 2).

3. Comentario

Estos motivos iconográficos mencionados, parece que nos remiten con cierta nitidez al cercano monasterio de Santa María de Irantzu, que se halla a tan solo seis kilómetros por el antiguo camino del puer-

to de Eraul. Así pues, parece más adecuado suponer que se encargó esta estela a un cantero conocedor de la iconografía de Irantzu, que atribuir sus motivos a una casual coincidencia de estilo. Con algo más de certeza apuntamos que el encargo de esta pieza pudo tener relación con la antigua presencia de los cistercienses en el valle, atestiguada con numerosas propiedades, amén del patronato de las iglesias de Arteaga y Echávarri (Jimeno, 1970).

Inciendiando en el motivo de la mano bendecidora, vemos como esa imagen tiene una variada representación en este monasterio, variando su valor según el soporte empleado. En varias claves del claustro, (Fig. 3) esa figura representa al habitual Cristo bendicente, al igual que las manos esculpidas en las iglesias de Iratxe y San Miguel

Figura 3.
Santa María de
Irantzu. Mano
bendiciendo
en una de
las claves del
claustro.



de Estella (Sola & Larreta, 2015) mientras que, por el contrario, se han conservado varias estelas procedentes de Irantzu en las que la mano en actitud de bendecir cabe relacionarla con el monje difunto. En los fondos del Museo de Navarra se guardan varias estelas discoidales originarias de Irantzu con este motivo iconográfico y representando a clérigos (Tabar, 1993). Incluso en algunos casos con signos epigráficos que mostraban la dignidad del monje difunto (Satrústegui, 1969).

Igualmente, en Burlada se conservó otra estela con mano bendiciendo también originaria del monasterio, y también perteneciente a la sepultura de un monje (Arrese, 1995). Finalmente, fuera del monasterio, pero con la misma finalidad identificadora, tenemos un testimonio del siglo XVII que relata la presencia de una mano en actitud de bendecir en una estela discoidal del cementerio medieval de Abárzuza, adosado a la iglesia *«en una piedra levantada y redonda»* (Jimeno, 2010).

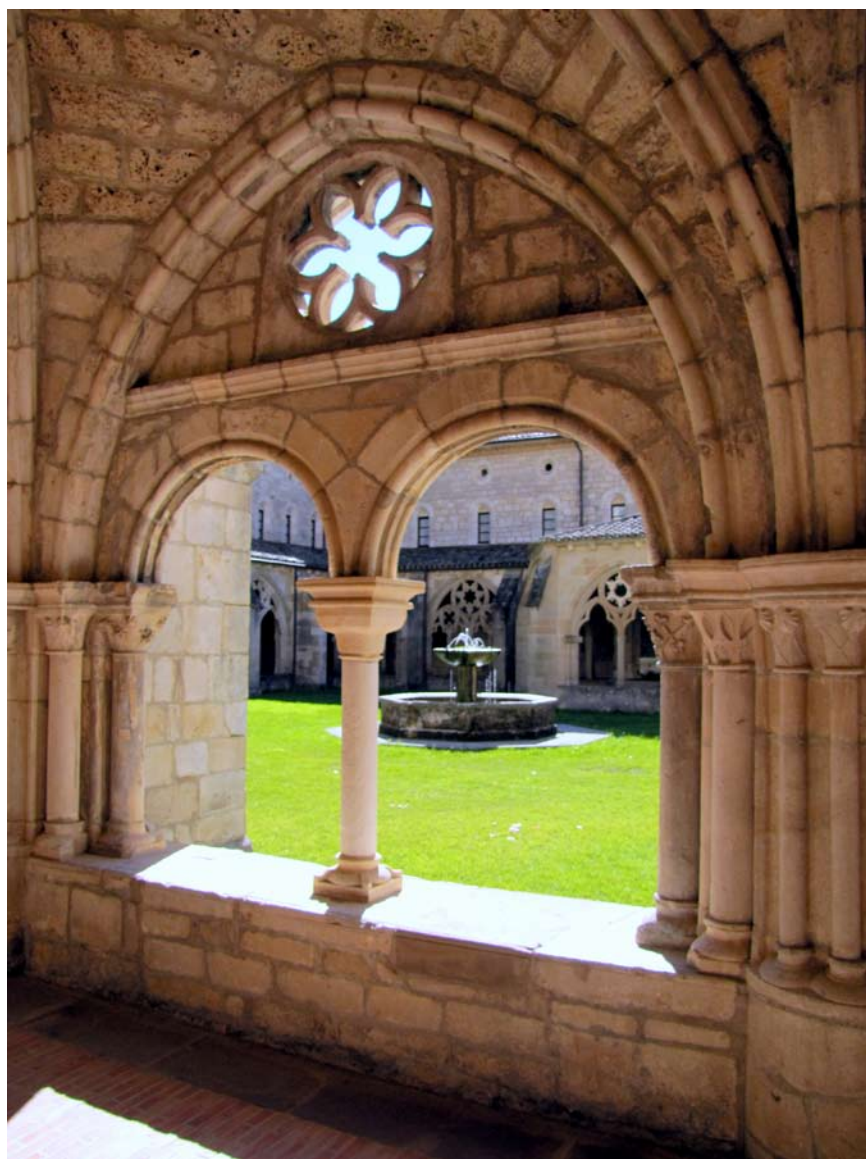
No parece que el abundante material perdido pueda llevar a una distorsión interpretativa respecto a lo conservado, por lo que se puede apuntar al monasterio de Irantzu como foco comarcal de la mano bendicente con función identificadora del religioso difunto, y por ello podemos seguir suponiendo que el artesano que labró este cipo de Muneta era conocedor de la iconografía del convento. Por otra parte, parece que esa evolución en el significado de la mano bendiciendo, al pasar a los motivos de las estelas, tuvo que darse en un momento manifiestamente posterior a la construcción de esos edificios, donde las imágenes que no encarnan a la divinidad a lo sumo aparecen esculpidas con manos extendidas en actitud explicativa, nunca en actitud de bendecir.

El resto del motivo decorativo de la pieza de Muneta igualmente nos remite al claustro de Irantzu, concretamente a su parte más antigua, donde se ubican rosetones con seis lóbulos de gran parecido al representado en esta pieza (Fig. 4). Esta reproducción de los motivos de la arquería también aparece en el reverso de una estela del convento (Aguirre & Argandoña, 1991). En este último caso, el campo lapidario se abordó con cuatro lóbulos de perfecta traza, similares a los que se pueden admirar en otras zonas más modernas del claustro.

Sin embargo, aun viendo que el cantero aplica modelos iconográficos que conoce bien y que remiten a Santa María de Irantzu, no tenemos ninguna certeza sobre el lugar donde se labró la piedra. Sí podemos considerar que los 31 cm de diámetro de esta estela apuntan a una pieza labrada fuera del destino, con un tamaño óptimo para ser trasladada en caballería. Otro aspecto relevante lo constituye el que la estela sea de arenisca, puesto que, frente al uso mayoritario de la caliza en las piezas del monasterio, las estelas con mano bendiciendo son de arenisca.

Así, el artesano bien pudo estar trabajando en Irantzu y labrar la piedra en la cantera de arenisca de *Artazkaña*, en la localidad de Eraul,

Figura 4.
Rosetón del
claustro de
Santa María
Irantzu.



a medio camino entre el cenobio y Muneta, ambos lugares sitos en zona calcárea. Tampoco podemos desear que este disco se labrara en Estella, centro artesano de primer orden y donde predominan las estelas de arenisca de su entorno o quizá el artífice de este ejemplar pudo estar puntualmente trabajando en cualquier iglesia próxima a Muneta, donde no es inusual que ciertos elementos estén labrados en arenisca, material que, frente a la dura caliza local, facilita la ejecución de un trabajo más delicado.

Todo apunta a que esta estela de Muneta es obra de un cantero avezado y no parece una pieza estándar sino una señalización funeraria personalizada. Aunque su grado de conservación no nos permite apreciar el acabado final, sí que muestra claramente la pericia del artesano en el uso de las proporciones y en la complejidad compositiva que trasciende de las habituales composiciones geométricas. En Allin tenemos discos similares que se pueden atribuir a canteros locales, ya que la diferencia del resultado final es muy notable. Esta atribución de las estelas discoidales más rústicas a artesanos de la zona se evidencia en la utilización de caliza del entorno, en la simpleza de sus motivos y también en su factura. Estas limitaciones técnicas y ornamentales se pueden apreciar en varias estelas del vecino pueblo de Eulz (Argandoña, 2012).

Como colofón, conviene señalar que la actual iglesia de San Vicente de Muneta data del siglo XVII (Fig. 5) y que el edificio anterior se emplazó fuera del casco urbano. Así, en el año 1601 Juan de Iturgoyen, abad de Muneta, acuerda con el maestro cantero Andrés de Iturmendi la ejecución de una iglesia nueva, dado el mal estado de la que poseen (Sales & Ursúa, 1989).

Aunque el Catálogo Monumental de Navarra, a propósito de esta iglesia, interpreta que el edificio actual ocupa el mismo lugar que el precedente: «*ajustándose al espacio medieval de la nave que se revela en planta...*» (García, 1982), esta interpretación parece quedar desmentida por Madoz, a pesar de la confusión de fechas:

«A distancia de unos doscientos pasos al Este de Muneta se halla un edificio derruido con un arco de piedra sillar bastante elevado, denominado Elizazarra, que significa en vascuence Iglesia Vieja. Estuvo



Figura 5. Iglesia de San Vicente de Muneta (Muneta, Navarra).

la parroquial en susodicho edificio hasta el año 1770, pero en 1771 se trasladó la parroquia a la nueva iglesia que existe aún hoy, circunvalada de muro» (Madoz, 1845-1850).

A pesar de lo tardío de la fecha de construcción, el atrio de esta nueva iglesia tuvo cierta función sepulcral ya que, según cuentan, en las obras efectuadas en los años ochenta del pasado siglo afloraron diversos restos humanos que denotan la presencia de antiguas inhumaciones en ese espacio. Independientemente de si estas sepulturas tardanas tuvieron señalización, la pieza reseñada en este trabajo remite claramente a un momento medieval y es lo más adecuado relacionarla con el desaparecido edificio que, a mediados del XIX, era llamado *Elizazarra* y del que actualmente desconocemos la ubicación exacta, aunque podemos intuirlo por otras indicaciones de Madoz.

Para saber más

- ☞ Aguirre, A.; Argandoña, P. (1991), «Las estelas del antiguo valle de Dierri (Navarra)», *Kobie (Serie Antropología cultural)*, 5, Bilbao: 7-130.
- ☞ Argandoña Otxandorena P. (2012), «Estelas medievales de Eulz (Navarra)», *Kobie (Serie Antropología Cultural)*, 16, 207-213.
- ☞ Arrese, P. (1995), «Estelas de Burlada (Navarra)», *Cuadernos de Etnología y Etnografía de Navarra*, 66, 511-518.
- ☞ García Gainza M.C. (dir.) (1982), *Catálogo Monumental de Navarra. Vol. II (Merindad de Estella: Abáigar-Eulate)*.
- ☞ Jimeno Jurío J. M. (1970), «El Libro Rubro de Iranzu», *Príncipe de Viana*, 120-121, 211-269.
- ☞ Jimeno Jurío J. M. (2010), *Merindad de Estella II. Bearin, Irantzu, Garisoain, Arbeiza, Améscoas, Azagra, Mendavia*. En *Obras Completas*, 34.
- ☞ Lacarra de Miguel, J. M. y Martín, A. (1986), *Colección Diplomática de Irache: Volumen II (1223-1397. Índices 958-1397)*.
- ☞ Madoz P. (1845-1850), *Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de Navarra*. Edición facsímil de 1986.
- ☞ Sales Tirapu J. L. y Ursúa Irigoyen I. (1989), *Catálogo del Archivo Diocesano de Pamplona, Sección de Procesos (1598-1611)*, 3.
- ☞ Satrustegui J. M. (1970), «Nueva lectura de la estela cantografiada de Iranzu», *Cuadernos de Etnología y Etnografía de Navarra*, 4, 135-136.
- ☞ Sola A., Larreta X. (2019), *La iglesia parroquial de san Miguel arcángel de Estella, en imágenes*.
- ☞ Tabar M. I. (1993), «La colección de estelas discoideas del Museo de Navarra», *Cuadernos de Etnología y Etnografía de Navarra*, 61, 91-190.



El bailoteo, tributo concejil de Burlada

Ricardo Gurbindo Gil

Antiguamente el conjunto de prestaciones y servicios asumidos por los municipios y concejos era mucho más amplio e intenso que el actualmente desempeñado por estos entes, abarcando a su vez tareas que concernían a distintos ámbitos. Esta circunstancia necesariamente acarreaba un importante desembolso para las arcas locales. Bastantes de las competencias que hoy recaen en la administración estatal fueron durante siglos incumbencia exclusiva de las entidades locales. Desde el Antiguo Régimen hasta épocas relativamente recientes, los pueblos han sido los encargados de sufragar los gastos ocasionados por el mantenimiento de algunos equipamientos sociales básicos como las escuelas de primeras letras o los relativos a la atención sanitaria.

Por otro lado, en los numerosos conflictos bélicos que se han sucedido a lo largo de los tiempos, la manutención de las tropas que se establecían o transitaban por el lugar era asimismo responsabilidad de la localidad. Este imperativo ocasionaba situaciones verdaderamente surrealistas, pues, dependiendo del curso de la guerra, el vecindario se veía en la obligación de contribuir a financiar de manera alterna la intendencia correspondiente a milicias de bandos enfrentados. La construcción y conservación de infraestructuras públicas (calles, caminos, fuentes, molino, horno, edificio consistorial, taberna...) eran otras de las necesidades que contribuían a la merma del presupuesto municipal (García, 1986, p. 90).

Como es lógico, el desembolso generado por el cumplimiento de estos compromisos públicos debía quedar reflejado en la contabilidad de la institución local responsable de su ejecución. En consecuencia, la revisión de estos apuntes contables ofrece una información de



primera mano para el conocimiento de la vida cotidiana de cada población concreta y su correspondiente realidad social. En el caso de Burlada, podemos decir que sus vecinos somos unos afortunados al contar con la transcripción y edición de los cuadernos y libros de las cuentas concejiles de la localidad. Debemos este privilegio a la labor realizada en su día por José María Jimeno Jurío (2011), dado que fue él quien se ocupó de reproducir los registros contables de un dilatado período que se extiende desde 1587 hasta 1869.

Gracias a ello tenemos opción de comprobar en qué asuntos invertían su hacienda los burladeses de antaño. Por ejemplo, sabemos que, durante el quinquenio que va de 1815 a 1820, el encargado de educar a la chiquillería burladesa cobraba seis ducados (660 reales) anuales, mientras que a la Cofradía de San Juan, propietaria del edificio donde se estableció el aula y la vivienda del maestro, se le pagaban tres ducados. Además de las labores educativas, al responsable de la escuela se le asignaban otras tareas como llevar las cuentas de la taberna y carnicería del Concejo, o estar al tanto de la puesta al día del reloj de la iglesia.

Sin embargo, aunque en las cuentas de esta pequeña localidad aneja a Pamplona aparecen reflejados algunos pagos esporádicos y puntuales realizados a otros profesionales especializados, como es el caso del médico, lo habitual era que buena parte de los trabajos comunes a realizar se llevaran a cabo mediante la fórmula colaborativa del *auzolan*. Eran muchas y variadas las tareas acometidas mediante esta modalidad: desde reparaciones en el regadío hasta emprender la construcción o reforma de edificios públicos, sin olvidar aquellas faenas relacionadas con el estado de los caminos.

Esta prestación vecinal aparece constantemente en la documentación del pueblo. Unas veces porque se llevaba un registro de los trabajos realizados, y otras porque los participantes habían sido obsequiados con algún pisco-labis o aperitivo a cargo del Concejo y este gasto era anotado como tal. Es el caso que encontramos en el repaso de cuentas efectuado el 25 de febrero de 1670, en el que a los gastos del municipio se le añade el coste de los refrescos con los que se gratificó «a la gente que trabaja en el auzalan» (Jimeno, 2011, p. 295). Estrechamente relacionado con esta forma de trabajo conta-



Iglesia y arcedianato de Burlada a principios del siglo XX. Autor desconocido (Archivo Municipal de Pamplona).

mos también en la localidad con el topónimo Auzalor, con el cual se identificaba a la pieza concejil que era cultivada mediante este sistema comunitario (Jimeno, 1991, p. 49).

Ciertamente, esta vía de cooperación representaba el único medio de hacer frente a una serie de tareas comunes que, en caso de ser encargadas a terceros, incrementarían sobremanera el gasto público de unas administraciones con pocos recursos. Por el contrario, la escasa entidad de los descargos económicos originados por las gratificaciones culinarias a quienes se empleaban en el auzolan no solo permitía acometer dichos trabajos, sino que también contribuía a reforzar el sentimiento de colectividad entre el vecindario. A cambio del reducido coste de los refrigerios ofrecidos a los participantes en el trabajo comunitario, estos, además de compartir su tiempo y esfuerzo, tenían ocasión de disfrutar conjuntamente de los momentos de asueto y recreo posteriores a la faena acometida.

Precisamente, las anotaciones relacionadas con gastos de esta naturaleza eran regulares y constantes en la contabilidad concejil de

Burlada. De este modo, eran varias las partidas que a lo largo del año se destinaban a pagar el vino obsequiado a los mozos empleados en el bandeo de campanas, método tradicional de anunciar y celebrar las fiestas locales (tanto las principales de San Juan como las menores de Santa Quiteria) y otras conmemoraciones, empezando por la Candelaria, para continuar con San Blas y Santa Águeda, así como en San Isidro o cualquier celebración llevada a cabo en otra época del año. No es extraño, pues, que esta exagerada afición de los burladeses a festejar recurriendo al sonido de las campanas hubiera acabado por determinar el gentilicio local.

Así mismo, la importancia del calendario festivo, y del esparcimiento en general, en el presupuesto concejil queda patente en otras de las partidas fijas de los diferentes ejercicios anuales. De esta manera, la asignación ordinaria de una parte importante de la capacidad financiera local a costear cuestiones relacionadas con el baile y la danza no hace sino confirmar el significado y arraigo de esta expresión artística y festiva en la cultura local. Prácticamente, todos los años aparecen anotaciones relacionadas con las actuaciones de danzantes y juglares de una cierta profesionalidad (especialmente por las fiestas de San Juan y posteriormente de la Asunción), como de la intervención activa del vecindario en los bailables organizados con la contratación de músicos.

**Mañana comienzan las mecetas en el
cercano pueblo de Burlada.
Habrá baile y meriendas exquisitas.**

El Eco de Navarra, 14-8-1910.

Al menos desde el siglo XVI recogen las cuentas locales diversos aspectos relacionados con el baile como un componente estable de la fiesta. Desde luego, los principales participantes en este tipo de festejos solían ser los propios lugareños, pero la cercanía a la capital también suscitaba la llegada de numeroso público foráneo. La

hemeroteca decimonónica y de comienzos de la centuria siguiente constata la llegada masiva de pamploneses a los bailables celebrados en las mecetas* de Burlada (Gurbindo, 2014). Tal y como recogía *El Eco de Navarra* en una de sus notas informativas, la afluencia era tal que «toda la tarde los tranvías estuvieron dejando gente en Burlada», donde el público disfrutó «unos bailando, los otros comiendo y no pocos mirando» (16-08-1912).

Dos eran las principales cuestiones que la Junta del Concejo debía tomar en consideración en relación a la programación de este tipo de eventos. En primer lugar, era preciso contar con efectivo para abonar las retribuciones de los gaiteros u otros músicos contratados. Sin embargo, tan importante como el aspecto económico era asegurar en estos actos el respeto a las rígidas convenciones morales vigentes en el pasado, asunto este firmemente condicionado por el posicionamiento de la Iglesia. A este respecto resulta interesante recordar los edictos eclesiásticos pronunciados en el siglo XVIII por los obispos pamploneses, primero por Gaspar de Miranda y posteriormente por su sucesor Juan Lorenzo Irigoyen. En sus proclamas, ambos prelados denunciaban las graves ofensas a la Divina Majestad cometidos en los bailes y danzas, ya que los gestos, acciones y movimientos indecentes, disolutos y provocativos practicados propiciaban la corrupción de la conciencia de los participantes como del público circundante, además de provocar el horror y la vergüenza de las personas piadosas (Bidador, 1996, p. 15 y Satrustegi, 1984, p. 46).

Por supuesto, estos planteamientos integristas inculcaron su impronta en las normas que regían la articulación de la vida local. Durante esta época, fueron varios los prontuarios y repertorios legislativos publicados con objeto de orientar a las corporaciones municipales sobre la forma de gobernar y dictar las ordenanzas reguladoras en sus respectivas localidades. Entre ellos destacan *El consultor de los ayuntamientos* y *Manual de las atribuciones de los alcaldes*, ambas obras surgidas por iniciativa del jurista Fermín Abella (1832-1888). En lo que a la organización de bailes en los pueblos se refiere, las leyes analizadas en este compendio recordaban que correspondía a la autoridad local asegurar que en estos actos se mantuviese el buen orden y no se produjeran excesos a la religión y a la moral (Gurbindo, 2019).

* Meceta: Fiestas celebradas en Navarra para honrar al patrón de la localidad. El origen del vocablo procedería de la unión de la voz híbrida latino-vasca *meza* 'misa' y el sufijo de abundancia *eta*, que vendría a significar 'muchas misas'. La explicación de por qué se utilizaba esta expresión tendría relación con que durante la celebración de las fiestas se oficiaban más misas que las ordinarias.

Así mismo, quedaban censurados los «bailes de ánimas», en los que se admitían posturas y pujas por bailar, o por pronosticar acertadamente con quién bailaba o no una determinada joven. En las sesiones de bailables, los músicos tenían prohibido interpretar cantares obscenos o que contuviesen palabras insultantes, y el público, por su parte, evitaría poner en práctica ninguna coreografía inmoral y provocadora. En aquellas ocasiones en las que los participantes no cumplieran con las condiciones establecidas, el alcalde podía «prohibir la música y ocupar e inutilizar los instrumentos, imponer multas o bien entregarles a los tribunales ordinarios». Por lo que se refiere a las rondas y repiques de campana, estas actividades requerían de la preceptiva licencia municipal, la cual solo sería concedida a personas que acreditasen su buena conducta moral y su amor al orden, debiendo hacerse la petición por escrito. La autorización para cualquiera de estos festejos determinaría el horario de comienzo y finalización del mismo.

Los mandatos y ordenanzas dictados por la Junta del Concejo de Burlada como por el Ayuntamiento del Valle de Egüés, en el cual estuvo integrada la localidad hasta 1970, reproducen básicamente los modelos propuestos por la legislación general. El bando proclamado en 1862 por el alcalde pedáneo burladés regulaba algunas de estas cuestiones y hacía responsables a los taberneros de su cumplimiento. Las ordenanzas vigentes en 1888 para el conjunto del valle eran más justas en ese sentido, pues era el hipotético infractor quien debería

Sesión de baile en las eras con el kiosco de los músicos en el centro.
Autor desconocido (ca. 1940).



asumir la sanción impuesta. Así pues, la venta de vino quedaba suprimida en el tiempo de los oficios religiosos, se penalizaba la práctica de juegos perseguidos y no se permitía, salvo a viajantes, permanecer en las tabernas después de la queda y durante la noche. Con el fin de evitar la expresión de canciones, acciones o dichos deshonestos que ofendieran al pudor, se prohibían las rondas, serenatas, cencerradas y demás esparcimientos análogos.

Aunque se entiende que los bailes y actividades similares organizadas o autorizadas por la corporación local eran teóricamente acordes con los rígidos requisitos de moralidad imperantes, estos no siempre fueron del agrado de quienes desde un nivel superior velaban por el mantenimiento de las buenas costumbres. Esto es lo que se desprende de la lectura de una crónica sobre el inicio de las fiestas de Burlada aparecida en 1914 en las páginas de la revista *La Avalancha*, órgano oficial de la Biblioteca Católico-Propagandística. Si bien el redactor glosaba la intensa devoción experimentada en los oficios religiosos de la jornada, no por ello dejaba de manifestar su disgusto por las melodías que alegraban el baile vespertino. En concreto, este malestar estuvo motivado por el sonido de «la música con las notas descaradas de la polka ciudadana». El piadoso visitante y sus acompañantes concluyeron que aquello ya no era tradicional, pues, a pesar de que «en la lejanía nos pareció que oíamos el compás del chun-chun, era solo una ilusión; el vals, polka y mazurka habían ahuyentado la música indígena» (24-08-1914, nº 465, p. 192).

Con todo, este no era el único aspecto que los mandatarios locales debían considerar en la organización de sus celebraciones festivas. El abono de los gastos que este tipo de actos conllevaban era uno de los apuntes ordinarios de la contabilidad pública. Para lograr el dinero necesario para esta cuestión como para el resto de servicios y prestaciones cubiertas por las administraciones locales, estas contaban con dos principales fuentes de ingreso. Por un lado, estaban los ingresos procedentes de las posesiones vecinales comunes, más conocidas como bienes de propios, que en unas ocasiones eran aprovechadas colectivamente, y en otras eran arrendadas a algunos miembros de la comunidad o a terceros. La otra entrada de capital importante venía determinada por el cobro de tributos sobre el consumo de productos a la hora de su comercialización. Este impuesto indirecto que debía

satisfacer todo aquel que adquiriera ciertos artículos, gravaba generalmente productos alimentarios de primera necesidad, tales como la carne, el pescado, el aceite, la sal y el pan, entre otros.

Burlada obtenía una parte considerable de su presupuesto del arriendo de determinados bienes y servicios. El alquiler, en períodos de tres a seis años, de la tejería ubicada al otro lado del puente viejo proporcionó a las arcas concejiles unos ingresos estables durante mucho tiempo. La venta de algunos productos como el vino, aguardiente o aceite también eran arrendados por el Concejo que, al margen de asegurarse así su distribución, se embolsaba un dinero que añadía al logrado con la venta de madera, el arrendamiento de las hierbas, la extracción de arena del río y la explotación de la carnicería comunitaria.

No obstante, el tímido progreso y las modestas transformaciones que a nivel industrial empezaron a sucederse en las primeras décadas del siglo pasado motivaron cierto declive en los sectores mencionados, por lo que fue necesario plantearse nuevas fórmulas para seguir manteniendo una hacienda saneada. Precisamente, en los años comprendidos en el tránsito del siglo XIX al XX el conjunto urbano burladés experimentó un enorme y peculiar crecimiento. En esta época en la que la capital navarra todavía no había derribado parte de sus murallas, y un sector importante de sus moradores estaba deseoso de disponer de residencias amplias y confortables, la ubicación de Burlada y la disposición de suficiente terreno edificable se convirtió en un delicioso caramelo para este segmento más acomodado de la población.

El diseño inicial, presentado públicamente y subvencionado en parte por la Diputación, contemplaba la construcción de cien viviendas, calificadas estas como «hotelitos», entre Burlada y Villava. El proyecto estaba concebido en «beneficio directo de los vecinos de Pamplona» que, de este modo, podrían disfrutar de «una hermosa población de verano anexa a la capital» (Gurbindo, 2016, p. 20). Por consiguiente, el objetivo de la mayoría de los residentes instalados en estas villas refinadas era hacer uso de las mismas como un espacio donde poder reposar y organizar sus encuentros recreativos y sociales. De ahí que las veladas musicales celebradas en estas fincas emularan más a las ilustres galas de la alta sociedad que a la típica



Panorámica de las eras en una sesión de baile a mediados del siglo pasado. Autor desconocido.

verbena de pueblo.

En cualquier caso, esta circunstancia no suponía ninguna contradicción para los corporativos locales, quienes consideraron que, dado el estatus de los promotores y asistentes a estos bailoteos como la cada vez mayor frecuencia con la que estos se celebraban, podía sacarse algún beneficio de todo aquello. La propuesta fue elevada a la Junta de Oncena por José Egüés, Severo Azcárate y Segundo Goñi, vocales de la misma. Según la argumentación expuesta, las circunstancias excepcionales que afectaban a los intereses de los pueblos aconsejaban a sus administradores adoptar medidas encaminadas a cubrir el déficit de sus presupuestos con el producto de los bienes de propios y, en defecto o insuficiencia de estos, por medio de la implantación de arbitrios e impuestos, apelando en última instancia al repartimiento catastral, postura que decían compartir con el planteamiento hecho público por la Diputación.

Los representantes burladeses consideraban que, a pesar de la relati-

va rentabilidad que el pueblo obtenía con la riqueza forestal, arriendo de la carnicería, hierbas y otros arbitrios, estos resultaban insuficientes para atender a las necesidades locales, las cuales habían aumentado considerablemente «por las exigencias de la vida moderna». El remedio sugerido por los corporativos para engrosar el caudal común consistía en el aprovechamiento de «uno de los recursos más eficaces y productibles», como era «el de las fiestas recreativas, especialmente las de baile». Así pues, las tasas incluidas en el nuevo tributo variaban según la modalidad de baile o gala a celebrar, y se mostraban como la medida ideal para solucionar el déficit presupuestario previsto para el ejercicio de 1920.

El impuesto a satisfacer por la organización de bailes de libre acceso a realizar durante el día era de cincuenta pesetas, que ascendía hasta las cien si tenía lugar por la noche. La cantidad también cambiaba si el bailongo tenía un carácter más privado y se llevaba a cabo en un salón o en el interior de una vivienda particular. En este último supuesto la tarifa era de cien pesetas para los eventos diurnos o doscientas en el caso de los nocturnos. De cualquier manera, el responsable de efectuar el pago debía ser siempre el usufructuario de la morada, al margen de que este fuera propietario, inquilino o arrendatario de la misma. Las cuotas seguían su evolución creciente, y en los bailes de máscaras se establecían unos importes de doscientas pesetas para las sesiones diurnas y de trescientas a los realizados por la noche.

La solicitud tenía que ser presentada, por escrito y con veinticuatro horas de antelación, al alcalde presidente de la Oncena. En la instancia debía constar claramente el nombre del responsable, el sitio, día y clase de baile que se pretendía celebrar, adjuntado asimismo el recibo de haber ingresado en la Depositaria local la cantidad correspondiente. Se advertía que, de no cumplir con este último requisito, no se consentiría ningún baile, y a los infractores se les exigiría la responsabilidad que en justicia procediera.

La iniciativa debió de dar resultado positivo, pues el tributo fue renovado en 1921 para volver a enmendar el descubierto del presupuesto, el cual se preveía que alcanzaría las 483,17 pesetas en el siguiente ejercicio. Eso sí, las tarifas fueron actualizadas a la baja, quizá porque no se quiso abusar en exceso de quienes tenían tendencia a

disfrutar de tan elegantes galas. En todo caso, el vecindario burladés consiguió nuevamente equilibrar sus cuentas, en las que sin duda estaba consignada la partida correspondiente a los «bailes públicos a celebrar en los días de feria». Lógicamente, estas populares sesiones de bailables de las fiestas locales quedaban exentas del nuevo impuesto, el cual no era nada usual en localidades de una entidad demográfica

Fuentes

- ☞ Archivo Municipal de Burlada.
- ☞ AMB, Legajo 9, 1650-1986, Impuestos, tasas y arbitrios, Código 4.3.
- ☞ AMB, Legajo 27, 1887-1978, Ordenanzas, normas y reglamentos, Código 1.2.4.

Bibliografía

- ☞ Bidador, J. (1996). Un edicto contra las danzas del obispo de Pamplona Juan Lorenzo Irigoyen Dutari (1769). *Cuadernos de Etnología y Etnografía de Navarra*, 67, 13-18.
- ☞ García García, C. (1986). Haciendas municipales y Bienes de propios: las reformas de Carlos III. *Anales de estudios económicos y empresariales*, 1, 89-114.
- ☞ Gurbindo Gil, R. (2014). Zaharrak berri III. Burlatako jaiak. *Axular*, 68 (uda), 12-13.
- ☞ Gurbindo Gil, R. (2016). *Burlada-Burlata: almanaque local*. Pamplona: Lamiñarra.
- ☞ Gurbindo Gil, R. (2019). Interés etnográfico de las ordenanzas sobre esparcimiento popular: el repertorio legislativo de Fermín Abella. *Revista de folklore*, 448, 4-26.
- ☞ Jimeno Jurío, J. M.^a (1991). *Estudio toponímico de Burlada*. Burlada: Ayuntamiento de Burlada.
- ☞ Jimeno Jurío, J. M.^a (2011). *Merindad de Sangüesa, II. Tiebas-Muruarte de Reta, Elorz, Burlada*. Pamplona: Pamiela - Udalbide - Euskara Kultur Elkargoa.
- ☞ Satrustegi, J. M.^a (1984). El edicto eclesiástico de 1750 en versión vasca de la cuenca de Pamplona. *Anuario del Seminario de Filología Vasca Julio de Urquijo*, Vol. 18, N.º 1, 39-52.

Hemeroteca

- ☞ El Eco de Navarra.
- ☞ La Avalancha, revista ilustrada.

Celebración de los «urrutxkidiak» o las «caridades» en el Valle de Roncal

Ángel Mari Pérez Artuch





Mariano Mendigacha [*Mendigatxa*] es conocido por su inestimable colaboración en el estudio del *uskara* roncalés con Louis Lucien Bonaparte a mediados del siglo XIX (junto con el también bidankoztar Prudencio Hualde) y con Resurrección María de Azkue a principios del siglo XX. Lo que trabajó con ambos investigadores es un tesoro para los lingüistas en general y para los filólogos vascos en particular.

Pero para los bidankoztarras del siglo XXI el legado de Mariano es, además, un tesoro a otros niveles del que pocos pueblos dispondrán: en las cartas que intercambió con Resurrección María de Azkue¹ Mendigacha describía el Vidángoz de su día a día, dando cuenta de los modos de vida, de los usos y costumbres de aquel entonces, de celebraciones que desconocíamos, de canciones y refranes olvidados... En resumidas cuentas, un regalo para quienes tenemos interés por la etnografía de nuestro pueblo.

Como muestra, propongo en esta ocasión una carta de 1 de febrero de 1904,² en la que Mariano Mendigacha habla de una costumbre, ya perdida, que había en Vidángoz para hacer las paces entre familias en torno a una mesa, sin necesidad de juicios:

«Mañana es el día de Nuestra Señora de Candelaria;³ cantar las vísperas y en el pórtico⁴ se ponen los nombres de todos los vecinos del pueblo cada uno en su cédula. Luego los juntan en un sombrero. Una vez están bien revueltos o mezclados, se llama a dos mozos; y uno saca una cédula y se la da al cura, y el otro mozo saca otra cédula y se la da al alcalde; los dos las leen y deben juntarse aquellos cuyos nombres salgan. De este modo se juntan todos los vecinos de dos en dos. Luego van todos a comer a una casa y a cenar a la otra. Después, el día de Santa Águeda, que es el día 5 de este mes, se juntan las mismas parejas a comer y beber todo el día a la casa que elijan entre ellos. Antes les obligaban a juntarse bajo pena de dos pesetas y una libra de cera cada uno. Ahora no hay pena. Se juntan los que tienen voluntad, pero todavía se junta la mayoría, aunque solo sea por hacer una cena. Tenemos oído a los viejos de antes que esta cuestión estaba puesta para poner en paz a los que estaba reñidos. Ahora también tenemos observado que habitualmente caen juntos algunos que están reñidos o enfadados, y la mayoría hace las paces en este encuentro. A esta cuestión le decimos *urruchkidiak*».

Biar amaburgina candelararko eguna; ber-
 perak erran, eta porlikoan, iriko vecino
 guciuen irenak, ^{iraxandria} bapana bere reduletan ^{gero} suntatan-
 tei sonberso batan; onke emetolbi, edo narteka
 trareki, deitandei, bi monoin; eta batak erkite-
 tendu redula bat eta imoitendau aperari; verre
 monoiak erkite tendu verre reduta bat; eta emoi-
 lendau Alkateri, biak leitantei, eta noren icenak
 eikitenbaidia, biardei iran ^{hukto}; gisa contan
 suntatanda, vecino guciua, bira, bira; gero fai-
 tenda guciuak aicaltra etse batra eta aigaltra
 berciara; gero Santa Ageda egumia, baita ko-
 nen bon gaina suntatandra pareja berak e-
 gun guruko san, eta edatra; beren astian, etse
 eslegitandeimaria. Lein obliga arastan tein sun-
 tatra, bi pereta, eta libra bat candararen ^{bahoshoren} penan;
 orai erdago penarik, suntatandra borontate
 dionak, baya orainore suntatadra obrak; anke
 ez obro erik, aparis baten egitra; Leinuko
 zares entzutiar digu, gaira caun, wairirik rogo-
 la, ankartuak zaudenen, bakian wartako;
 Oray ere, erreparatuak dakagu, komunkine
 erortendra suntu, romait badaude ancartuak,
 edo emusatruk; eta oboroek egitentei bakiak,
 suntagune contan. Gaira conisatindigun urrutxkidiak.

Carta original de Mariano Mendigacha donde se relata la costumbre
 de celebrar las «caridades» o «urrutxkidiak».

Esta tradición aún debió de persistir algunos años y, según pude constatar en una entrevista a Alejandra Salvach⁵ en 2014, en castellano se le denominaba fiesta de *las caridades*. Lo que Alejandra recordaba haber oído a su madre sobre esta tradición coincidía con lo relatado por Mendigacha, y añadía al relato una anécdota: un año les había tocado a los de casa Garro en esta celebración juntarse con unos gitanos que vivían en el pueblo, en casa Anxelarna,⁶ y que las jóvenes de la casa tenían cierto reparo o eran reacias a tener que compartir mesa con aquellos, pero su madre les hizo callar haciendo ver que estas costumbres había que respetarlas.

Parece ser que esta tradición, con ligeras variaciones, también tenía arraigo en otras localidades del valle de Roncal. Así, Pablo Orduna menciona en su artículo «Revisión etnográfica del ciclo festivo anual en el valle pirenaico de Roncal» (*Cuadernos de Etnología y Etnografía de Navarra*, núm. 89, 2015) que el día de Santa Águeda en Uztárroz:

«se mezclaban las llaves de las casas y se hacían parejas sacándose de dos en dos para reírse con emparejamientos extraños. Este juego era tan apreciado que incluso se hacían paces entre diferentes casas para poder unirse los miembros en los emparejamientos».

No se menciona en esta ocasión la otra fecha unida a esta en el caso de Vidángoz, el 2 de febrero, pero el funcionamiento y el fin social de la celebración es similar.

También en Burgui hay referencias a esta curiosa celebración, y en un contexto llamativo, pues en él se ven involucrados los agotes, aquel grupo de personas que, inicialmente debido a su origen y posteriormente por los prejuicios arraigados en la sociedad, fueron marginados durante siglos en diversos lugares de la geografía navarra, si bien su exclusión fue particularmente severa en los valles de Roncal y Baztan. Pues bien, a principios del siglo XVII los agotes roncaleses estaban peleando en los tribunales por su derecho a ser reconocidos como vecinos del valle de Roncal, con todos los derechos que aquello conllevaba. Los agotes referían que se les excluía en temas como el uso del traje típico roncalés (en el que debían de llevar un distintivo que les marcaba como agotes), el lugar que podían ocupar en la iglesia o la participación en actos o celebraciones reservadas a



Retrato de Mariano Mendigacha realizado en el verano de 1869 en San Juan de Luz, a donde había acudido a petición de Louis-Lucien Bonaparte para ayudarle en sus investigaciones.



Vecinos y vecinas de Vidángoz, junto al párroco de esta localidad, en una imagen de la década de 1940 en la que aparecen vestidos con los trajes típicos del Valle de Roncal. Se encuentran en la puerta de la iglesia donde años atrás se celebraba el sorteo asociado a la celebración de los «urrutxkidiak» o las «caridades».

los vecinos, entendiéndose con esto los vecinos de pleno derecho. En relación a esta última cuestión, en un pleito fechado en 1613 se refiere lo siguiente:

«Por Santa Águeda de cada un anno, le quitan las llaves de las puertas de sus casas y después las rebuelben todas juntas y las sacan de dos en dos, para que las llaves que salieran juntas, se junten las dos casas y coman y se huelguen el dicho día de Santa Águeda, y tengan sus caridades, y los questán enemistados se pongan en paz. Y jamás, por no ser vecinos ninguno de los litigantes, no se les quitó llave, ni fueron admitidos en las caridades de la dicha villa, por no ser vecinos».

Vemos cómo en esta cuestión se repite con respecto a Uztárroz tanto la fecha de Santa Águeda como el tema de juntar las llaves. La fórmula relatada en Vidángoz, con papeles, hay que entenderla como una evolución del sistema mantenido hasta un tiempo más reciente,

sustituyendo llaves por cédulas con nombres por un tema eminentemente práctico. Pero este relato del pleito de los agotes también trae a colación el tema de denominar a esta costumbre *caridades*, nombre que también refería Alejandra Salvoch en Vidángoz.

Es de suponer que esta celebración, quizá con alguna ligera variación, también tuviera lugar en otros lugares de la geografía navarra en particular y de Euskal Herria en general, si bien no he conseguido más referencias al tema que las dadas por José Ignacio Homobono en su artículo «Caridades, cofradías y fiestas. Los santos mártires Emeterio y Celedonio de Osintxu (Bergara) y de Soraluze / Placencia de las Armas [Gipuzkoa]» (*Kobie-Antropología cultural*, 1988). En líneas generales, en dicho artículo se describen diversos tipos de celebraciones denominados *caridades* en diferentes lugares de las geografías vasca y española que tienen como denominador común el hecho de ser celebraciones en torno a la comida y que, en varios de los casos analizados, implican a un colectivo, el de los vecinos de un pueblo o barrio como veíamos en el caso del valle de Roncal, el de los integrantes de una cofradía u otros grupos diversos.

En fin, curiosa costumbre la de los *urrutxkidiak* o las *caridades*, forma de limar asperezas y mantener la cohesión social sin dejar que los enfrentamientos llegaran a los tribunales y, como nos suele gustar por estas tierras, qué mejor que en torno a una mesa... Una pena que esta tradición cayera en desuso.

Notas

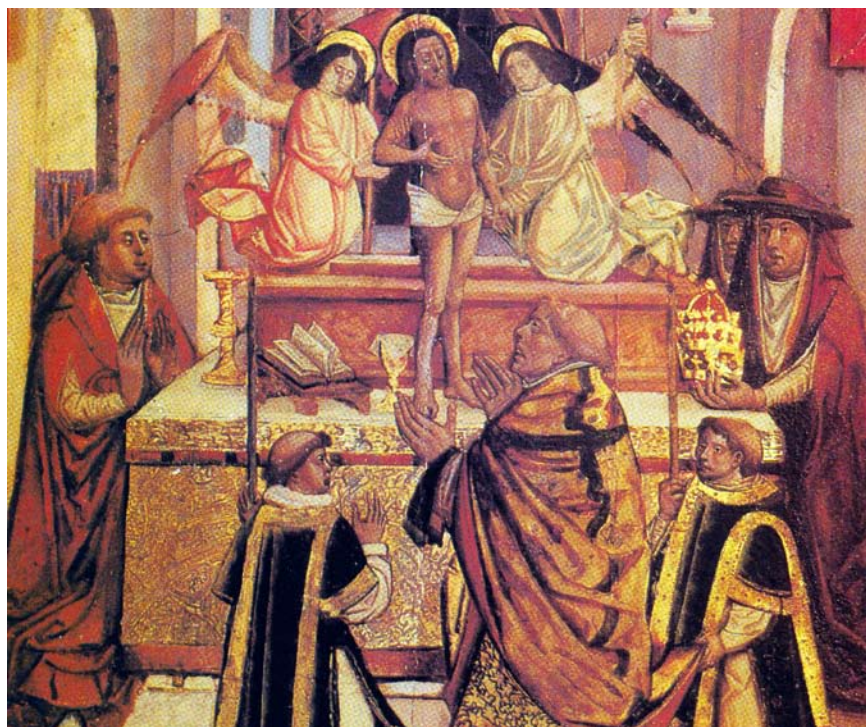
1. La colección completa de cartas que intercambiaron Mendigacha y Azkue fue publicada en el libro *Mariano Mendigatxa & R. M^a Azkue. Correspondencia / Eskutitzak 1902-1916* (Gobierno de Navarra, 2020).
2. El texto original está escrito en uskara roncalés y se muestra traducido aquí para una mejor comprensión general.
3. Día 2 de febrero.
4. Espacio exterior delante de la puerta de la iglesia.
5. Alejandra Salvoch (Vidángoz, 1927 - Pamplona, 2018).
6. Esta casa es actualmente parte de casa Calderero, concretamente la cuadra de la misma, la puerta que está más al Este.

La indumentaria del clero en la Edad Media de Navarra: la regulación de la tonsura y el hábito clerical

Roldán Jimeno Aranguren

De la lectura de las actas sinodales pamplonesas de la Edad Media se deduce el escaso control ejercido por los prelados sobre la clerecía, motivado, entre otras razones, por la libertad de los patronos en la provisión de beneficios en los cabildos eclesiásticos y por no distinguirse muchos clérigos de los seglares en su conducta.

Muchas parroquias eran propiedad de nobles, de prelados o de patronato laical de los concejos. Desde antiguo venía ocurriendo, según Arnalt de Barbazán (1346), que los beneficios eclesiásticos eran conferidos «a laicos y, lo que es más grave, totalmente iletrados», sin hacer caso a que, según la interpretación de este nombre de clérigos, son elegidos para los beneficios eclesiásticos no los laicos sino los clérigos —en su ordenación para la suerte del Señor Jesús—. Por ello prohibió terminantemente, so pena de excomunión, que nadie osara dar esos cargos a laicos o incluso a casados con una mujer y virgen («*Ideo nos, predictum abusum siue consuetudinem que dicenda est verius corruptela stirpare uolentes, una cum capitulo nostro in sancta synodo, statuimus et ordinamus quod de ceterb aliquis ad cuem de jure vel de consuetudine portionum spectat in nostra diocsi collatio, eas layco vel etiam cum unica et virgine coniugato, minime conferre presumat*») (*Constituciones sinodales de Pamplona*, f. 10r.). Repitió la prohibición en el sínodo de 1349 (*Ibidem*, f. 10r.-v.).



Detalle del retablo gótico de San Marcos en la basílica de Nuestra Señora del Romero en Cascante donde se observa la tonsura propia de los religiosos en la Edad Media.

Parte del clero secular no se diferenciaba de los seglares por la indumentaria ni otro signo externo, según reconoció expresamente la constitución sinodal de 1313. En la diócesis «muchos clérigos no llevan la tonsura y viven como laicos, percibiendo sus porciones y beneficios» (*Ibidem*, f. 19r.). «Para que los clérigos se distingan de los laicos, máxime cuando participan en el sínodo», rectores y vicarios deberán llevar sobrepellices limpias mientras estén en él (*Ibidem*, f. 19r.). En la diócesis de Calahorra se observaba idéntico fenómeno.

La puesta en práctica de los grandes privilegios eclesiásticos, sobre todo el «del fuero», hizo necesario el control sobre la clerecía por las frecuentes diferencias surgidas entre los jueces eclesiásticos y seculares sobre la «clericalidad» de algunas personas (1349) (*Ibidem*, f. 19v.) o, como decía gráficamente don Diego de Zúñiga, obispo de Calahorra en 1410, porque, al no llevar tonsura los clérigos, «quando entienden

ser mejor castigados por la yglesia, se dizen legos; y quando por la seglar, se dizen clérigos, y ansí la justicia perece».

El derecho a disfrutar esos privilegios será el arma de que se valdrán los prelados para reformar las costumbres de la clerecía, imponiendo la tonsura y hábito con carácter obligatorio y exigiendo medidas posteriores tendentes a diferenciar a los clérigos de los laicos. Paradójicamente, los grandes privilegios aplicados a la Iglesia universal terminarán cercenando y suprimiendo otras libertades tradicionalmente disfrutadas por el clero de las iglesias locales.

Para evitar disputas entre los poderes eclesiástico y civil y saber quiénes podían acogerse al fuero eclesiástico sustrayéndose a la justicia secular, los prelados adoptaron dos medidas: inscripción en un registro y uso de la tonsura. Arnalt de Barbazán dispuso en 1349 que se guardara en la catedral de Iruña un libro donde debían alistarse «por escrito todos los clérigos de nuestra diócesis constituidos en órdenes menores, tanto casados como no casados, siempre que se comporten públicamente como clérigos». Quienes no se inscribieran o llevaran vida laical, «si por sus maleficios fueran aprendidos por el juez secular, en modo alguno requerirán el poder eclesiástico, pues en vano invoca el auxilio de la ley quien la conculca» (*Ibidem*, f. 19v.). Siglo y medio después, otro sínodo urgió la inscripción de cuantos desearan gozar el privilegio (*Ibidem*, f. 20).

No se han conservado los registros del clero diocesano de los siglos XIV y XV que hubieran arrojado los primeros censos del clero guipuzcoano y navarro. Los primeros datos incompletos para Navarra proceden del «Libro de Monedaje» de 1363, que no abarca toda la diócesis (excluye los arciprestazgos no navarros de Gipuzkoa y la Valdonsella) ni el territorio navarro adscrito a otros obispados (Ultrapuertos, Baztan, regata del Bidasoa, Valcarlos/Luzaide, de Bayona; Ribera tudelana, de Tarazona; Viana y valles suroccidentales de Calahorra), ni los valles de Roncal y Salazar, ni el clero regular. La relación publicada por Juan Carrasco, con un total de 1635 clérigos (*La población de Navarra en el siglo XIV*, pp. 183-193) no coincide con los datos dados por José Goñi Gaztambide, quien totaliza 1424, aunque contabiliza solamente 1327 (*Historia de los obispos de Pamplona*, vol. II, p. 324).

Merindad	Arciprestazgo	Número de clérigos	
		Goñi Gaztambide	Libro de Monedaje
Pamplona	Pamplona y Cuenca	202	247
Pamplona	Arakil	60	73
Pamplona-Sangüesa	Anue	86	108
Sangüesa	Lóngida	156	173
Sangüesa	Ibargoiti	127	156
Sangüesa	Val de Aibar	120	155
Sangüesa	Valdorba	111	133
Estella	Berrueza	113	115
Estella	Yerri	116	110
Estella	Solana	107	106
Sangüesa-Tudela-Estella	Ribera	226	259
	Total	1.424	1.635

Además de registrar a la clerecía guipuzcoana y navarra del obispado era preciso disponer de un signo externo que permitiera a la justicia seglar conocer inmediatamente al clérigo, sin necesidad de acudir a consultar el registro de la catedral. La señal diferenciadora sería la tonsura y el hábito.

Zúñiga, el obispo de Calahorra, dispuso taxativamente «que qualquier clérigo casado que fuere tomado en maleficio por la justicia seglar sin hábito y tonsura, no sea defendido por la yglesia». Los no casados aprendidos sin hábito ni corona, debían permanecer en prisión seglar hasta que demostraran ser clérigos, pasando el caso entonces al juez eclesiástico. Todo clérigo que cometiera excesos «graves e ynormemente», sería amonestado por la autoridad eclesiástica y defendido por la Iglesia. Por lo tanto, los clérigos llevarán hábito y corona, so pena de que «en otra manera no seamos tenidos a los defender en el priuilegio eclesiástico» (*Constituciones sinodales de Calahorra*, ff. 25-36).



En este mural procedente de Artajona, que representa el traslado del cuerpo de San Saturnino, se puede apreciar a varios sacerdotes mostrando una amplia tonsura en sus cabezas.

La tonsura era un círculo rapado en la nuca. Limitando la que llevaban los monjes, durante los siglos XIII y XIV abarcaba la parte superior de la cabeza, según podemos ver en pinturas murales y esculturas de la época. Posteriormente se fijaron distintos diámetros según el orden sagrado (*Constituciones sinodales de Calahorra*, ff. 36v.-37v.).

La constitución sinodal de Arnalt de Puyana (1315) parte del principio de que «en la colación de la tonsura clerical se confiere el orden [sacro]» y argumenta: «como los beneficios eclesiásticos deben darse a los clérigos, según las disposiciones canónicas» y hay muchos que no llevan tonsura, viven como laicos y perciben sus raciones, en adelante «todos los clérigos de nuestra diócesis, máxime los porcioneros y otros beneficiados, lleven la conveniente tonsura clerical y no cuiden la

cabellera ni la barba («*tonsuram clericalem deferant congruentem et comam non nutriant neque barbam*»), que deberán arreglarse cada tres semanas con tijera o navaja (*Constituciones sinodales de Pamplona*, f. 19r.).

Por estos tiempos todavía no es exigida indumentaria especial, limitándose a prohibir ciertas formas y colores, sin imponer el negro. El obispo Barbazán prohibió, so pena de excomunión, usar paños rojos, verdes o alistados («*virgati*») y cáligas doradas o «*acacetas*» (*Ibidem*, f. 19r.-v.). Sínodos posteriores seguirán la misma línea, prohibiendo a los clérigos usar otros colores no permitidos por el derecho en vestidos, calzado, capas o birretes, ni otras prendas (*Ibidem*, f. 20).

La exigencia de que los vestidos llegaran a cubrir las rodillas tenía una explicación. Los nobles cubrían sus piernas con calzas, no así las gentes del sector rural que, o no usaban prenda «interior» alguna, mostrando sus «vergüenzas» al sentarse, tal como anotó en el siglo XII el autor del *Código Calixtino*, o las reducían a unos paños, según vemos en capiteles góticos navarros.



Detalle de un fresco de Fra Angelico que representa a Santo Domingo de Guzmán con una amplia tonsura en su cabeza (siglo XV).

Para saber más:

- ✎ CARRASCO PÉREZ, Juan, *La Población de Navarra en el siglo XIV*, Pamplona: Universidad de Navarra, 1973.
- ✎ GARCÍA Y GARCÍA, Antonio (dir.), CANTELAR RODRÍGUEZ, Francisco, GARCÍA Y GARCÍA, Antonio, JUSTO FERNÁNDEZ, Jaime, SAN JOSÉ PRISCO, José, *Synodicon Hispanum. VIII. Calahorra-La Calzada y Pamplona*, Madrid: Biblioteca de Autores Cristianos, 2007.
- ✎ GOÑI GAZTAMBIDE, José, *Historia de los Obispos de Pamplona, Tomo 2. Siglos XIV-XV*, Pamplona: Eunsa; Diputación Foral de Navarra, 1979.

La hoguera de San Adrián en Mirafuentes

David Mariezkurrena Iturmendi





Mirafuentes cuenta con una ermita dedicada a San Adrián que se localiza en la parte más elevada del municipio, cercana al palacio cabo de armería que antaño fue residencia de los nobles señores de esta localidad del valle de la Berrueza (Tierra Estella).

En su exterior no presenta elementos visibles que den a conocer su carácter religioso, salvo un pequeño letrero de madera colocado muy recientemente junto a la puerta de entrada, orientada al sur. Diseminadas las casas del pueblo junto a este pequeño edificio, tal vez pudo ser el primer templo con que contaron los vecinos y vecinas de Mirafuentes.

Los más ancianos del lugar que pude conocer recordaban cómo, en unas obras de acondicionamiento de las calles, a su alrededor afloraron restos

Ermita de
San Adrián.



humanos inhumados entre grandes lajas de piedra, por lo que seguramente estos enterramientos se podrían datar en el periodo medieval. Se trata de la única ermita que queda en la localidad de las cuatro que el obispo Lorenzo Igual de Soria menciona en su visita realizada a finales del siglo XVIII.

Santo y mártir, Adrián es considerado víctima de la persecución de la época del emperador Diocleciano (siglo IV). Formaba parte como oficial de la guardia del emperador Galerio cuando quedó impresionado por el martirio al que eran sometidos los cristianos, lo que le llevó a unirse a ellos en su fe. Fue encarcelado y posteriormente ejecutado, siéndole fracturadas todas sus extremidades y después arrojado al fuego.

Esta característica de su martirio, sin duda alguna, entronca con la hoguera que cada año, la víspera de su fiesta, el día 15 de junio, se enciende en Mirafuentes. Sin embargo, el hecho de encender grandes fuegos para festejar a sus patronos es o ha sido una característica común en todo el valle, así como en los vecinos Aguilar, Valdega o Lana, algo que ha supuesto que –por contra– no haya existido la costumbre de encender hogueras la víspera de San Juan en esta comarca occidental de Tierra Estella.

La devoción al santo

Curiosamente, buscando estos datos sobre el protagonista de la fiesta, observamos que San Adrián es festejado hasta en nueve fechas distintas: principalmente –según la *Enciclopedia Católica*– el 8 de septiembre; el *Martirologio Romano* lo menciona el 4 de marzo y el calendario griego ubica su fiesta el 26 de agosto. Hay otros santos con el mismo nombre (mártires e incluso un papa, Adriano III), pero ninguno de ellos aparece en el santoral en el mes de junio, que es la fecha de su festividad en Mirafuentes.





No sabemos cuál fue la razón para elegir junio para esta celebración, pero sin duda fue un acierto acercarla al solsticio de verano, cuando los días son más largos y las noches más cortas. En esta fecha, así mismo, las condiciones climatológicas tienden a favorecer la fiesta...

Y es que de lo que se trata es de festejar, y serían a buen seguro lo que hoy se denominan fiestas pequeñas de una localidad si no fuera un pueblo de tan solo unos cincuenta vecinos empadronados. Sin embargo, el día de la hoguera la población se multiplica, ya que es fecha de visita obligada en el calendario de muchos naturales del lugar que ya no residen en él, pero que año tras año acuden desde Estella, Pamplona o Vitoria a disfrutar de la hoguera.

Más allá de la fiesta, la verdad es que San Adrián no es patrón de nada reseñable para los mirafuentesinos. Así como en Iturgoyen (Guesálaz) se le venera y respeta como patrón de carboneros y leñadores, en la Berrueza no tiene ninguna advocación reconocida ni prestigio alguno para proteger de males o curar enfermedades. De hecho, hasta llama la atención el poco caso que se le ha hecho al santo en su casa, porque repasando los libros de bautizos de la parroquia de San Román, vemos que en los cuatro últimos siglos solo dos personas de Mirafuentes han sido bautizadas con el nombre del santo, ambos en el siglo XVIII. Incluso cuando compartía espacio en la ermita con la románica talla de la Virgen de Beraza, hasta hace unos pocos años en que fue restaurada, esta se llevaba todo el protagonismo y el cariño de los fieles de la localidad. Nadie es profeta en su tierra..., podría decir nuestro santo mártir.



Rezando el rosario en la ermita de San Adrián la víspera de su festividad (2007).

Al calor del fuego

Solo una vez al año abre sus puertas al culto esta ermita, pero se celebra por todo lo alto y se convierte —como hemos dicho— en un sentido día de encuentro vecinal, símbolo de identidad local y también de repetición y por lo tanto conservación de ciertos ritos festivos.

En el año 2016, fecha a la que corresponden la crónica e imágenes de este artículo, la víspera del santo —*el víspera* que dicen algunos— antes de oscurecer, sobre las nueve de la noche, ya se había encendido la hoguera. Es la hora en la que varias personas, cada vez menos al ir faltando los más ancianos, participan en el interior de la ermita en el rezo del rosario y sus letanías, mientras se prende la llama para que no tarden mucho en formarse las brasas sobre las que se asarán las chistorras y pancetas que servirán de ágape para todos los presentes, la «colación» que registran los antiguos libros de cuentas.

Al calor del fuego y de su irresistible efecto hipnótico van acercándose los mayores, la juventud y, especialmente, los *txikis* que saben

Preparando
las parrillas
de chistorra y
panceta.





que este día será especial, cenarán en la calle y se acostarán tarde, tras no parar de jugar con el balón cerca de la hoguera y, de vez en cuando, robar casi furtivamente alguna rama prendida o echar algunas *abarras* al fuego.

La fiesta –hasta el fatídico 2020– ha resistido el paso de los años y además, caiga en el día de la semana que caiga, se sigue celebrando siempre al anochecer del 15 de junio; todavía no se ha cruzado la tentación de pasarla al fin de semana más cercano para que pueda ser disfrutada por un mayor número de gente.



Un trago ritual

Al caer la noche, las brasas ya están dispuestas para dorar las viandas, de las que se dará buena cuenta junto con el pan y las bebidas que corren por cuenta del Ayuntamiento.

Tras las primeras rondas de parrillas hacen su aparición los tradicionales «vasos de plata», las escudillas ceremoniales que todavía conservan algunos pueblos y cofradías para emplear solo en días muy señalados. En Mirafuentes únicamente se hace uso de ellas en la noche de la víspera San Adrián. De sencilla factura e irregulares por el paso del tiempo, todavía se conservan dos de las tres que llegó a haber según el recuerdo popular y que siempre guardó el o la alguacil del pueblo. Bañadas en plata, en el borde de uno de sus lados se puede leer: «SOY DEL LUGAR DE MIRAFUENTES», y en el otro: «AÑO 1858».

Bebiendo
vino en los
tradicionales
vasos de plata.

Todo el mundo, por costumbre, echa un trago de vino en ellas, con el orgullo de mantener la tradición, quizá incluso pensando que en ellas también bebieron sus padres, abuelos y bisabuelos...



Así describía en el año 1996 Jacinto Ramírez (1913-2003) la fiesta en honor de San Adrián celebrada en su pueblo:



«Por San Adrián, el víspera, que es el día 15 de junio, se iba y aún se va a rezar el santo rosario sobre las nueve, al anochecer, y después de rezar el rosario se canta la salve y un himno muy bonito dedicado a San Adrián, después se hace una hoguera muy grande, eso en memoria del santo que en su tiempo fue quemado vivo, a la vez el muy ilustre Ayuntamiento nos obsequia a todo el pueblo con varias cosas muy buenas de comer y sus correspondientes bebidas, y así se pasa el tiempo hasta las altas horas de la noche.

Al día siguiente se salía en procesión para llevar el santo a la iglesia y decirle allí la santa misa, y por la tarde se le rezaba el rosario y después se le llevaba otra vez a su ermita. Después había costumbre de jugar a la calva y pasar una tarde muy divertida entre la mayor parte del pueblo, todos en buena unión...».





Saltar la hoguera

En algunas zonas de Navarra era tradicional saltar la hoguera la noche de San Juan al grito de: «Sarna fuera» o invocando algún otro favor al patrón de la fiesta. En Mirafuentes, sin embargo, su hoguera es el lugar común, el espacio para compartir, donde se asa la cena de esa noche..., más que un espacio ritual contra temidos males, por lo que no existe una costumbre generalizada de saltar por encima de las brasas. Si bien, donde coinciden juventud y vino no faltan personas animosas que realicen osados saltos en los momentos de mayor ímpetu de las llamas y, cómo no, tampoco ha habido ausencia de tobillos fracturados o pequeños y medianos sustos. Mas no importa, en cuanto la pandemia lo permita, la fiesta de San Adrián seguirá siendo una fecha obligada en el calendario festivo de Mirafuentes.

Para saber más

- ☞ Mariezkurrena Iturmendi, David (2004), *Mirafuentes. Estudio etnográfico*, Pamplona: Lamiñarra.
- ☞ Mariezkurrena Iturmendi, David (2007), «Vocabulario etnográfico del valle de La Berrueza», *Cuadernos de Etnología y Etnografía de Navarra*, 82, pp. 113-142.
- ☞ Jimeno Jurío, José María (2006), *Calendario festivo. Primavera-verano*, col. «Obras Completas de José María Jimeno Jurío», núm. 51, Pamplona: Pamiela, Udalbide, Euskara Kultur Elkargoa.



El ratón

Isabel Gorria

En invierno la cocina económica siempre estaba encendida. Me daba miedo acercarme y acabar quemándome. Pero se me olvidaba cuando mi abuela levantaba la tapa de aquel puchero rojo lleno de chocolate y nos ponía un tazón bien lleno. Agarraba la barra de pan y le arrancaba unos *pizcos* que nos echaba dentro. Después cogía un trocico pequeño y lo colocaba en el agujero del centro de la chapa y decía: «Este *p'al* ratón».

Entonces —cuando el pan desaparecía— se apoderaba de mí una sensación que iba del miedo, por el bicho, al asombro por cómo conseguiría el pobre animal vivir dentro de aquella ruidosa cocina.



Etnolan

Ya estamos trabajando en el siguiente número de esta revista, que esperemos pronto vea la luz, por lo que deseamos contar con nuevas y variadas colaboraciones que amplíen el panorama del conocimiento etnográfico en Navarra.

Así pues, no dudes en participar con nosotros enviándonos artículos, entrevistas, reportajes fotográficos, reseñas de libros o simplemente tus recuerdos... , seguro que resultan de gran interés para quienes disfrutamos de la cultura popular y sus diversas expresiones.

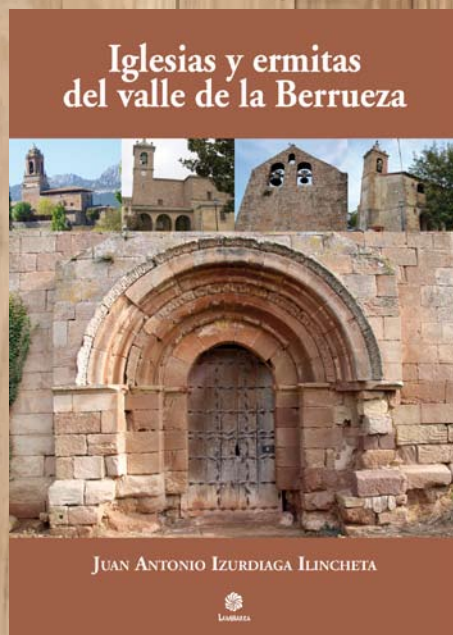
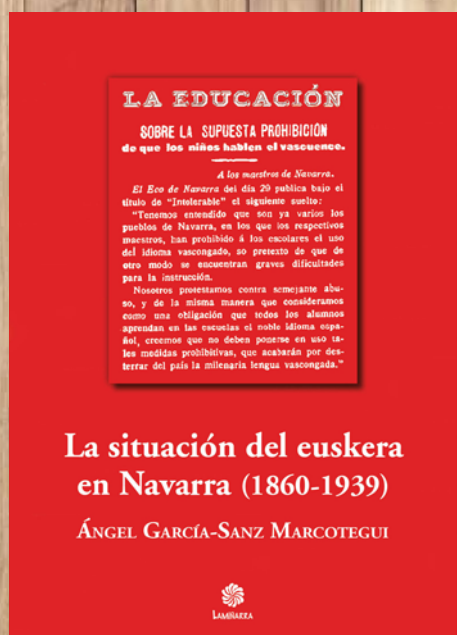
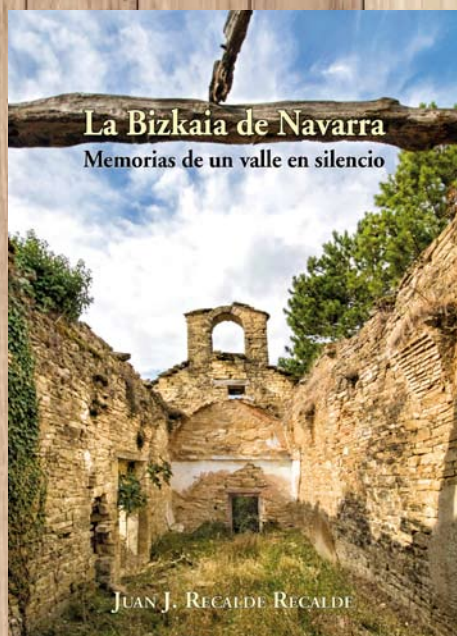
Normas para la presentación de originales

- Se admitirán trabajos redactados en castellano y euskera.
- El texto contendrá un máximo de 10.000 caracteres con espacios incluyendo notas, biografía, anexos, etc.
- Solo se aceptarán artículos remitidos en formato digital que se harán llegar a través de la siguiente dirección electrónica: info.etnolan@gmail.com.
- Se indicará la ubicación de las imágenes, que se mandarán debidamente identificadas en formato JPG o TIFF y con una resolución mínima de 300 ppp.
- Se señalará en todas las imágenes su procedencia, tanto si es del autor o autora como si ha sido tomada de una fuente externa. En este caso se hará constar la autorización para su reproducción.
- Una vez recibido el original, el consejo de redacción determinará si coincide con los objetivos y la línea editorial de la revista y si el trabajo se acepta o si debe ser rechazado.

Idazlanak aurkezteko arauak

- Euskaraz zein gaztelaniaz idatzitako lanak onartuko dira.
- Jatorrizkoak gehienez ere 10.000 karaktere izanen ditu, tarteak barne, hor sartzen direlarik oharrak, bibliografia, eranskinak, etab.
- Euskarri digitalean igorritako jatorrizkoak onartuko dira soilik. Ondoko helbide elektronikora igorri beharko dira: info.etnolan@gmail.com.
- Irudien kokapena adieraziko da eta horiek behar bezala identifikatuta bidaliko dira, JPG edo TIFF formatuan eta gutxienez 300 ppp-ko bereizmenarekin.
- Irudi guztietan horien jatorria adieraziko da, idatziaren egilearena zein kanpoko iturri batetik hartutakoa izan. Bigarren kasu horretan, erreproduzitzeko baimena aurkeztuko da.
- Jatorrizkoa jaso ondoren, erredakzio kontseiluak erabakiko du lana baztertu edo onartuko den.

¡¡ Conoce la historia y el patrimonio de Navarra !!



LAMIÑARRA

laminarra@gmail.com

www.laminarra.blogspot.com