

tiempo con inequívocos acentos de sabor popular y de olor de multitud.

* * *

Esta larga digresión, además de una finalidad informativa, encierra un propósito justificativo: esa esperada biografía de Larramendi tendría su lugar más apropiado y justo en el pórtico de la edición de sus obras, como introducción lógica a sus escritos. Sin embargo, fácilmente comprenderá ahora el lector que, sólo tras la aparición de éstos se podrá intentar con acierto describir documentadamente la vida y obra de Larramendi. Ante tal encrucijada, opto por el segundo camino: lo que debiera ser introducción, se convierte así en un obligado epílogo a la edición de su obra. Los escritos serán los materiales al pie de obra que servirán para construir el monumento que se merece Larramendi. Sin embargo, para que el lector posea al menos una visión elemental del marco cronológico de la vida del jesuita, anticiparemos un esbozo esquemático de la misma:

1690. El día de Navidad es bautizado en la parroquia de su villa natal (Andoain) el hijo de Domingo de Garagorri y Manuela de Larramendi. Se le impone el nombre de Manuel. Su hermano Martín fue bautizado el 24 de octubre de 1689.
1707. El 6 de noviembre ingresa en la Compañía de Jesús, en Bilbao. Lo había llevado al Colegio de Bilbao un tío suyo, el Hermano Miner, S. J. Probablemente influyó en la decisión el fallecimiento de su madre y las segundas nupcias de su padre con Catalina de Echagoyen; a partir de 1703, nacen los siete hermanos del nuevo matrimonio. Ya al entrar en la Compañía se hace llamar Manuel de Larramendi, nombre con el que figurará en la historia. Parece que le comenzaron a llamar así cuando fue a la escuela en Hernani. Estudió Gramática en Bilbao en los ratos libres que le dejaban sus labores de sacristía.
1708. Sus votos de devoción tienen lugar el 18 de noviembre.
1709. El 13 de noviembre hace los votos del bienio en Villagar-cía de Campos, donde cumple su noviciado.

1710-13. Estudia Filosofía en Medina del Campo, siendo el alumno más aventajado del P. Luis Losada, al que profesará gran admiración. Probablemente a continuación empleó un año en la enseñanza de la Gramática.

1714-18. Estudia Teología en Salamanca, viviendo en el Real Colegio de San Carlos. El 22 de enero de 1718 tuvo el llamado Acto Menor y el 24 de enero de 1719 el Acto Mayor, en la Universidad.

1720-23. Enseña Filosofía en el Colegio de la Compañía, en Palencia.

1723-30. Enseña Teología a los jesuitas en S. Carlos y a fines de 1729 pasa a S. Ambrosio, de Valladolid. El 3 de marzo de 1726 profesa los cuatro votos; en septiembre misiona en Palencia. En 1727 predica en Salamanca.

1730-34. Vive en Bayona como confesor de la Reina Viuda, Mariana de Neoburgo. En 1732, viaja a Sevilla, a la Corte de Felipe V, en defensa de su penitente.

1734. Inicia su estancia en Loyolá, donde permanecerá hasta su muerte. En 1737 predica en San Sebastián y Pamplona con motivo de la canonización de S. Francisco de Regis. Se publican algunas de sus obras: *Discurso* (1737), *Diccionario* y *Nueva demostración* (1745). Escribe su réplica a los Diaristas de Madrid (1748). Interviene en la reforma de las Agustinas de Hernani, San Sebastián, Mendaro, Motrico y Placencia (1750), y asimismo en los pleitos de Hernani con Urnieta y San Sebastián, publicando dos alegatos (1750), y en el asunto de la fábrica de anclas de la misma villa, escribiendo sus cartas al marqués de la Ensenada (1752). Se mueve dentro de Guipúzcoa (San Sebastián, Hernani, Pasajes, Tolosa, Motrico, Zumaya, etc...). En 1758 inicia su relación epistolar con el general don Agustín de Leiza, hijo de Andoain que vive en Jujuí (Argentina), gran mecenas de la construcción de la magnífica parroquia actual de su villa natal.

Hacia 1754 escribe su *Corografía* y más tarde sus *Conferencias jurídico-político-morales sobre los Fueros de Guipúzcoa*.

poco, aunque muy regalado, y se traen de Castilla, Navarra, Alava y Francia, aunque los de Francia necesitan de repastarse en España para que pierdan un tanto de fuerte y ofensivo. Vaca ya hay alguna con los bueyes del país, y es muy tierna y sabrosa; pero es menester traerlas de Francia, donde hay gran copia y son de carne muy gustosa.

La cosecha de Guipúzcoa es de manzana y castaña. De la manzana se hace la sidra, que es bebida fresca y agradable, y como sea pura emborracha como el vino y con borrachera más tenaz y de mayor duración. Se hace pura y aguada, majándose la manzana en lagares y apretándola y estrujándola después, o con huños destinados a esto, o con vigas formidables de lagar, y el orujo se guarda para ganado de cerda. La sidra pura es la que se vende comúnmente; no así la aguada, antes se prohíbe comúnmente su venta por las trampas que pueden hacerse con el agua; no obstante, en años de poca manzana se permite vender sidra aguada. De ésta se hace provisión en las casas particulares y en las caserías para el bebedaje y gasto de la familia entre año. La sidra dura poco tiempo, y las que se guardan hasta el segundo año están ya duras y desabridas. La afición de la gente a la sidra es muy grande; y no obstante, desde Tolosa hacia Alava, se han reducido muchos manzanales a tierras sembradías: no así desde Tolosa hacia Irún. Las especies de manzanas son muchísimas, unas dulces, otras agrias, otras agridulces, unas grandes, otras menores, y de muy diferentes colores. Todas se recogen, no vareando los manzanos, sino cuando por sí mismas caen de maduras, y se hacen montones en el manzanal. Además, en las casas particulares y en las caserías hacen su prevención y tesoro de manzanas, que llaman *gordairua* y también *humotegua*, y son de las más estimadas, y se llaman *gordasagarrac*, y *sagar-humoac*, y sirven, cuando más sazonadas y olorosas, para regalos de fuera y de casa, y duran muchos meses. La *camuesa* no es de tanto gusto y fragancia como en Castilla y otras provincias. La manzana más estimada y de mejor gusto es la *reinetá*, que llaman *erregue sagarra* y *campanduja*. Y es de dos especies, una de cáscara algo áspera y que pardea, y tiene la carne dorada; otra de cáscara dorada y carne blanca. Estas con

otras especies de frutas se guardan para el día que llaman *doai eguna*, día de dones o presentes, y es el día de Reyes y de la Purificación. Y en muchos lugares se ofrecen juntamente con el pan y cera al tiempo del ofertorio en la misa. Hay también su vendimia en la marina, Zarauz, Guetaria, Zumaya, Deva, Motrico, donde se hace y se vende el chacolín.

Las demás frutas en Guipúzcoa son castañas, peras, pavías, melocotones, albrichigos, nízperos, higos, brevas, ciruelas, guindas, cerezas, nueces, avellans, y en las más hay diferentes especies, y en unos parajes hay más de tal especie y en otros de otra especie. Ni hay que notar cosa especial, sino que en Guipúzcoa la castaña es de gran socorro para las caserías y gente pobre, que se mantiene de ellas en gran parte; y las que por ruines y malas se desechan, sirven mucho para los cerdos. Quiero también notar que de peras hay, en jurisdicción de San Sebastián, cuantas especies hay (5) en toda Europa; y las han ido trayendo para sus jardines y huertas. Y así los de San Sebastián, como todos los demás guipuzcoanos, son muy aficionados a cultivar árboles frutales y no tales.

De legumbres y hortaliza puede llevar esta tierra cualquiera especie; pero las que se gastan son lechugas, escarolas, coliflores, berzas, repollos, acelgas, borrajas, espárragos, espinacas, verdolagas, calabazas, melones de arroba y carne colorada muy sabrosos, sandías pocas, nabos, rábanos, ajos, puerros, cebollas y pimientos, chalotes, apios, mastuerzos, pimpinelas. Pero la berza, ya blanca, ya verde, arrepollada o suelta, muy rica, muy tierna y de un gusto que sólo se halla en la berza de aquí; alcachofas, acederas y perejil, hinojo, habas, arvejas, guisantes y habichuelas o judías, mijo, fresas con abundancia, ya de huertas y jardines, ya de monte, que, aunque menores, son de más gusto y fragancia; hongos de muchas especies en los montes: *ontoac*, *guibelurdiñac*, *guibeloriac*, *guretoac*, *urrizac*, etc., y todas estas especies se comen además de la seta y son de particular gusto, pero no muy seguro, según dicen los delicados.

(5). Add: casi.