

la substancia, que suele ser muy fuerte de gusto. Estas rebanadas se ponen en un plato o fuente, se les añade un poco de azafrán y constituyen plato favorito de los habitantes del Baztán y otros valles más alejados de Navarra. El relleno de huevo se come aparte.

Pocas clases de hongos se recogen aquí, aunque sean manjar muy preciado.

El «gorringo» («agaricus caesareus Scop», o «amanita caesarea») y el «onyo beltxa» («bolerus edulis Bull») son los que se consideran como mejores.

También se recogen el «boletus granulatus» y el «boletus scaber», a los que, tal vez por la calidad de su carne, llaman «onyo-xuriak». Existen otras clases, que come menos gente, como la «xixa» («cantharellus cypariss Fr.») y el «guibel urdiña» («russula virescens Schaeff»).

Por último, hay algunos hongos positivamente comestibles, como, por ejemplo, la «ciavaria flava et coralloides Schaeff», que todo el mundo considera venenosos.

Con lo que, hasta hace poco, nadie podía transigir era con el comer caracoles, bichos que en otras regiones vecinas, tanto de España como de Francia, son muy apreciados. «Comedores de caracoles» era una locución despectiva, con la que se designaba a los de fuera (llamados también «belarrimotxak», esto es, «orejas pequeñas», o «eltetznuak» —«llevadores del puchero»—: este apodo se refería, en especial, a los carabineros, que tenían que hacerse la comida en el monte).

4) La bebida característica del N. de España y de la parte vascongada es la sidra, y no el chocolate, como dijo no sé qué etnólogo austriaco.

En Vera, con la manzana que cae hasta un poco antes de la Virgen de Setiembre no se hace nada. Con la que cae de esta época hasta que llega el periodo de la recolección, se hace «pitharra». La «pitharra» es un li-

quido de sabor agradable, que se fabrica del siguiente modo:

En una barria se va echando la manzana partida en rodajas o mejor machacada, hasta la mitad aproximadamente; al cabo de un día o dos de estar machacada, se llena de agua y se deja con el boquete superior abierto. Fermenta a los dos o tres días intensamente.

Cuando la fermentación se hace menor, se tapa el boquete; a los ocho días de hecho, se puede comenzar a beber el líquido, que se agria pronto; más vale, sin embargo, dejarlo hasta los doce o quince sin abrir.

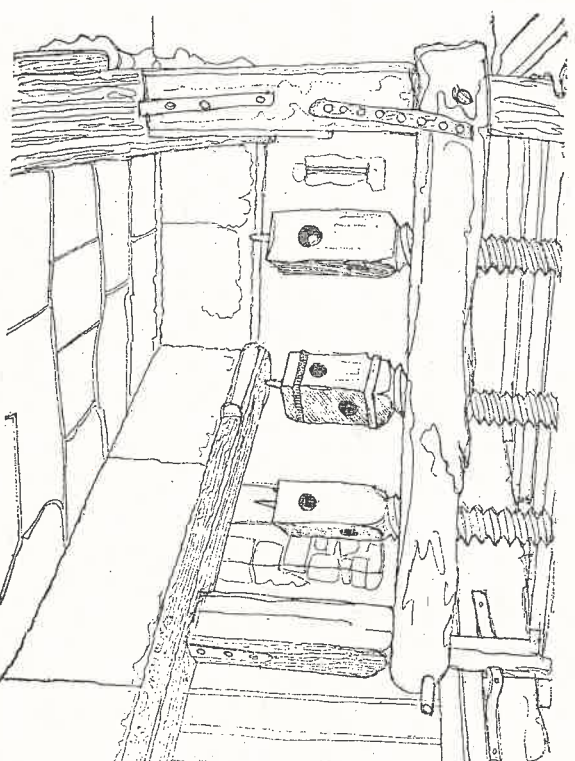


Fig. 65: «Dolares»

Para fabricar la sidra —«sagardua»— hay todavía en los caseríos unos lagares y prensas curiosos («dola-

riak» o «tolariak», «dolare» en singular). Sujetos a la viga grande del techo (en algún lugar de la bajera) se ven unos grandes tarugos de madera, a los que van enroscados unos enormes tornillos, de madera también, que al ser apretados o sueltos obran sobre una viga, a la que van sujetos por la parte de abajo, viga que, a su vez, oprime la manzana colocada en el lagar.

Se ha observado que en la época en la que florece el manzano, la sidra fermenta ligeramente en la barrica —«kupela»—, y los campesinos han querido relacionar estos dos hechos de un modo mágico, al pensar que el jugo de manzana recibe una influencia del árbol en el que la fruta naciera.

Para tapar la sidra se observa si la luna está en cuarto menguante o creciente. Hay que embotellarla en menguante.

1974. Sigue la Arqueología. Hacia 1912 solían abrirse hasta diez casas que vendían sidra en el pueblo y sus alrededores, desde el momento en que había barricas listas. Hoy raramente habrá algún caserío que haga algo para su consumo. Las grandes barricas («kupela»), las de transporte («garraliak») yacen, a lo más, en un rincón de la cuadra. El único lagar que queda de los clásicos de madera, es el de «Balkezenea».

Este corte, que puede fecharse entre 1950 y 1960 se dio antes en otros aspectos de la vida económica en relación, no con la alimentación, sino con el ajuar.

5) Los dormitorios o cuartos individuales reciben el nombre de «jelak» (del latín «cella», probablemente).

Las camas —«guatriak»— antiguas que he visto en los caseríos son, posiblemente, algo más anchas que las actuales, pero también más cortas. La cabecera de éstas es alta, de maderas pintadas, o también formada de barandillas superpuestas (9).

(9) En 1934 adquirí yo dos en el caserío «Arantzeta», de Vera. Los adornos que ostentaban son típicamente vasco-franceses.

El jergón, muy delgado y de hoja de maíz generalmente, va sostenido, sobre los cuatro listones ensamblados, por un enrejado de cuerdas (10).

Las arcas —«kutxak»— para guardar ropa, etc., se hacían en el momento de la boda sobre todo, se procuraba que estuvieran cuidadosamente talladas con los motivos ornamentales más frecuentes en el país.

Su tamaño oscila, así como la abundancia de adornos. Actualmente quedan muy pocas en los caseríos, porque los anticuarios las buscan y ya no se hacen.

En el interior de éstas no hay compartimentos; solamente un cajoncito en la parte superior, a un lado, en el que probablemente se pondría el dinero o las alhajas que hubiera en la casa. Lo demás está destinado, como digo, para la ropa.

Cuando el arca se hacía vieja, se empleaba para guardar grano, etc. Algunas tienen adornos repetidos, pero no exentos de belleza. Otras más corrientes, discos.

Un tipo de armario que ha desaparecido y que antes solía servir para usos corrientes, en cocinas, cuartos, etc., era de inspiración francesa, sin duda.

La colada —«bokata»— se hace todavía en algún caserío en la cuba, semejante a la que aparece en el inventario de 1772, que recibe el nombre de «kupela» actualmente (11).

En una el fondo es rojo vivo; las cenefas, amarillas, y los dibujos, amarillos y verdes (tal vez azules primitivamente, pues el color está descompuesto).

En la otra el fondo es amarillo; la caldera, parda; los maderos del marco, verde oscuros. De esta clase de camas pintadas se hace mención en el inventario del siglo XVIII, como se ha visto.

(10) Antes debía de ser de paja de trigo, a juzgar por el nombre que le dan en algunos sitios: «lastaitra».

(11) En el caserío «Arretxekoborda», de Sumbilla, he visto que se usa en vez de la cuba de madera una especie de cilindro hecho con cortezas de castaño cosidas.